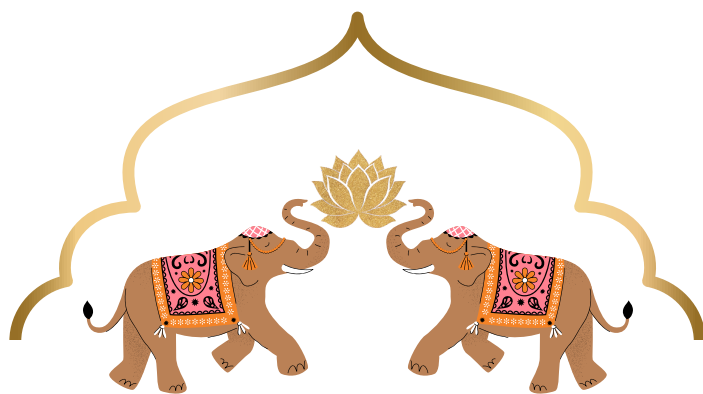




Shahi Rasoi

THE ROYAL KITCHEN

„Shahi“ bedeutet königlich – und genau dieses besondere Gefühl möchten wir Ihnen vermitteln.

Unsere Küche vereint die vielfältigen Aromen Indiens mit traditionellen, liebevoll zubereiteten Rezepten.

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Indien – von aromatischen Currys und Tandoori-Spezialitäten bis zu frisch gebackenem Naan und klassischen Desserts.

Unsere Gerichte werden mit Sorgfalt, Leidenschaft und original indischen Gewürzen zubereitet – so, wie man sie in indischen Familienhäusern genießen würde.

*Willkommen im Shahi Rasoi –
wo Geschmack und Tradition auf königliche Inspiration treffen..*

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag: 11:30 – 14:30 Uhr & 17:30 – 22:00 Uhr

 **Marktstraße 6, 72622 Nürtingen**

 **+49 7022 9059202**

 **www.shahi-rasoi.de** |  **shahirasoi.nt@gmail.com**



Mittagsmenu



Dienstag – Freitag | 11:30 – 14:30 Uhr (Außer an Feiertagen)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis und kleinem Salat serviert.

301. Aloo Matar	8,90€
Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce.	
302. Mix Veg	9,90€
Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce.	
303. Dal Makhni	9,90€
Verschiedene Linsen, langsam in Butter gekocht mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten.	
304. Vegetable Korma	9,90€
Frisches Gemüse in einer feinen Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und ausgewählten Gewürzen.	
305. Chicken Subji	10,90€
Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern.	
306. Chicken Vindaloo 🌶️	10,90€
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und Ingwer in einer kräftigen, scharfen Vindaloo-Sauce.	
307. Chicken Saag	10,90€
Zartes Hühnerbrustfilet in cremigem Rahmspinat mit feinen Gewürzen.	
308. Chicken Korma	10,90€
Zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Kokos-Sahnesauce.	
316. Butter Chicken	10,90€
Zartes gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-Mandel-Cashew-Sauce.	
310. Lamm Curry	11,90€
Zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce.	
311. Lamm Masala 🌶️	11,90€
Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in würziger Masala-Sauce.	
313. Butter Ente	11,90€
Knusprige Ente in würziger Butter-Tomaten-Mandel-Cashew-Sauce.	
314. Ente Madras 🌶️	11,90€
Knusprige Ente mit Kokosraspeln in kräftiger, scharfer Madras-Sauce.	
315. Ente Mango	11,90€
Knusprige Ente in milder Mango-Creme-Sauce.	

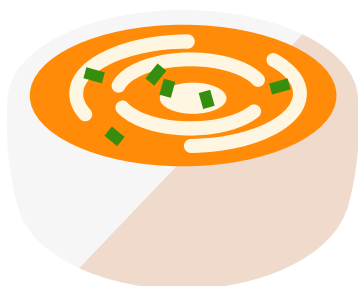


Vorspeisen



Suppen

150. Dal Soup	4,50€
indisches Linsensuppe.	
151. Sabzi Suppe	4,50€
indisches Gemüsesuppe.	
152. Tomaten Suppe	4,50€
cremige Tomatensuppe.	
153. Chicken Suppe	5,90€
indisches Hühnersuppe.	
154. Mango Suppe	5,50€
exotische Mangocremsuppe.	
155. Sauer-Scharf- Suppe	5,90€
Scharfe indische Suppe mit verschiedenen Fleischsorten.	
156. Scampi-Coco	6,50€
Kokossuppe mit Garnelen, frischen Ingwer.	



Salate

160. Gemischter Salat	6,90€
gemischter Salat mit Dressing.	
162. Hähnchensalat	9,50€
gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing.	
163. Ente Salat	10,90€
gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing.	
164. Garnelen Salat	11,90€
gemischter Salat mit Garnelen und Dressing.	



Warme Vorspeisen



170. Samosas	7,50€
Zwei knusprige Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewnüssen.	
171. Veg. Pakora	6,90€
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert.	
172. Gobi Pakora	6,90€
Blumenkohl in Kichererbsenteig frittiert.	
173. Champignon Pakora	6,90€
Champignons in Kichererbsenteig frittiert.	
174. Baingan Pakora	6,90€
Auberginen in Kichererbsenteig frittiert.	
175. Paneer Pakora	7,90€
Hausgemachter indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig frittiert.	
176. Onion Rings	6,90€
Zwiebelringe im in Kichererbsenteig frittiert.	
179. Chicken Tikka (Starter)	8,90€
Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt.	
177. Mix Tandoori Platte (für 2 Personen)	15,90€
Auswahl an gegrilltem Fleisch und Garnelen, im Lehmofen zubereitet.	
180. Mix Pakoras Teller (für 2 Personen)	14,90€
Auswahl verschiedener Pakoras, serviert mit Saucen und Salat.	



Brote und Beilagen



190. Papadam	3,50€
2 knusprige Linsenbrote mit schwarzem Pfeffer und Dips.	
191. Chapati	3,50€
Flaches Vollkornmehl-Fladenbrot.	
192. Butter Naan	3,90€
Indisches Fladenbrot mit Butter bestrichen.	
193. Naan	3,50€
Indisches Fladenbrot.	
194. Garlic Naan	4,10€
Knoblauch-Naan.	
195. Paneer Naan	4,50€
Indisches Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse.	
196. Keema Naan	4,50€
Indisches Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch.	
197. Peshwari Naan	4,50€
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss.	
198. Vegi Naan	4,50€
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse und indischen Gewürzen.	
199. Kohenoor Naan	4,50€
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und indischen Gewürzen.	

200. Jeera Rice	4,90€
Gebratener Reis mit Kreuzkümmel und indischen Gewürzen.	
201. Jeera Aloo	4,90€
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und indischen Gewürzen.	
203. Gurken Raita	4,50€
Joghurt mit Gurken und Gewürzen.	
204. Mix Raita	5,50€
Jogurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomate und feinen Gewürzen.	
202. Pommes Frites	4,50€



Vegetarische Gerichte



All dishes are served with basmati rice.

- | | |
|---|---------------|
| 210. Baingan Bhaji | 13,90€ |
| Auberginen mit hausgemachtem Rahmkäse und Erbsen in leckerer Currysauce. | |
| 211. Dal Makhni | 12,90€ |
| Verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten. | |
| 212. Mix Veg | 12,90€ |
| Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce. | |
| 213. Vegetable Korma | 13,90€ |
| Frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen. | |
| 214. Matar Paneer | 14,50€ |
| Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in Currysahnesauce. | |
| 215. Paneer Butter Masala | 14,50€ |
| Hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und indischen Gewürzen. | |
| 216. Palak Paneer | 14,50€ |
| Hausgemachter Rahmkäse in kräftigem, cremigem Spinat mit milden Gewürzen. | |
| 217. Paneer Tikka Masala | 14,90€ |
| Hausgemachter Rahmkäse in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen. | |
| 219. Shahi Paneer | 14,90€ |
| Hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewnüssen und feinen Gewürzen. | |
| 221. Chilli Paneer 🌶️ | 14,90€ |
| Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer, Tomaten und frischem Knoblauch. | |
| 222. Karahi Paneer 🌶️ | 14,90€ |
| Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, zubereitet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel | |
| 223. Paneer Achari 🌶️ | 14,50€ |
| Hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kräutern und würzigen Pickle-Gewürzen. | |



Vegane Gerichte



All dishes are served with basmati rice.

230. Aloo Matar

12,90€

Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln und Tomaten in klassischer Currysauce.

231. Chana Masala 🌶️

12,90€

Kichererbsen in einer kräftigen, würzigen Curry-Gewürzsauce.

232. Aloo Gobi

12,90€

Kartoffeln und Blumenkohl mit frischem Ingwer und ausgewählten Gewürzen zubereitet.

233. Bhindi Masala 🌶️

13,50€

Okra mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und aromatischen Gewürzen.

234. Dal Tadka

12,90€

Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit aromatischem Tadka.

235. Karahi Mushroom

13,50€

Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer und Karahi-Gewürzen.



Grillspezialitäten



All grill dishes are prepared in our traditional clay oven.

240. Chicken Tandoori	16,90€
Hähnchenschenkel in ausgewählten Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern.	
241. Chicken Tikka (Garlic)	17,90€
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, mariniert in Joghurt-Marinade, im Lehmofen zubereitet.	
242. Chicken Malai Tikka	17,90€
Zartes Hühnerbrustfilet mariniert mit hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer, Knoblauch und milden Gewürzen, im Tandoor gegrillt.	
243. Paneer Tikka	17,90€
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln, mariniert in Joghurt-Marinade und im Tandoor gegrillt.	
244. Chicken Tikka	17,90€
Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit aromatischem Tadka.	
245. Mutton Tikka	18,90€
Gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und aromatischen Kräutern.	
247. Garnelen Tikka	21,90€
Geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch, gegrillt im Tandoor	
248. Tandoori Mix Grill	21,90€
Leckere Zusammenstellung verschiedener Fleischsorten, mariniert mit feinen Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, im Tandoor gegrillt.	
249. Pudeena Chicken Tikka	17,90€
Hühnerfleisch mariniert in erfrischender Joghurt-Minz-Sauce, im Lehmofen gegrillt.	



Hühnspezialitäten



All dishes are served with basmati rice.

- | | |
|--|---------------|
| 260. Chicken Curry | 13,90€ |
| Zartes Hühnerbrustfilet in klassischer, würziger indischer Currysauce. | |
| 261. Chicken Saag | 14,90€ |
| Hühnerbrustfilet in würzig-cremiger Spinatsauce. | |
| 262. Chicken Subji | 15,90€ |
| Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und aromatischen Kräutern. | |
| 263. Chicken Dhansak 🌶️ | 15,90€ |
| Hühnerbrustfilet in einer besonderen Kombination aus Linsen und Gewürzen, mittel-scharf zubereitet. | |
| 264. Chicken Mango | 15,90€ |
| Zartes Hühnerbrustfilet in einer milden, lieblichen Mango-Sahnesauce. | |
| 266. Chicken Vindaloo 🌶️🌶️ | 15,90€ |
| Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer und Karahi-Gewürzen. | |
| 267. Chicken Jalfrezi 🌶️ | 15,90€ |
| Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, frischem Gemüse und kräftigen Gewürzen. | |
| 268. Chicken Korma | 15,90€ |
| Hühnerbrustfilet in einer milden Spezielsauce aus Mandeln, Käse und Kokosnuss. | |
| 269. Butter Chicken | 15,90€ |
| Zartes gegrilltes Hähnchen in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce mit, Mandeln und Cashewnüssen. | |
| 270. Chilli Chicken 🌶️🌶️ | 15,90€ |
| Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer, Tomaten, frischem Knoblauch und pikant gewürzt. | |
| 271. Chicken Tikka Masala 🌶️ | 16,50€ |
| Gegrillte Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und feinen Gewürzen in aromatischer Kräutersauce. | |
| 272. Chicken Nilgiri 🌶️ | 15,90€ |
| Zartes Hühnerbrustfilet in pikanter Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch. | |



Lammspezialitäten



All dishes are served with basmati rice.

- | | |
|---|---------------|
| 280. Lamm Curry | 15,90€ |
| Zartes Lammfleisch in reichhaltiger, pikanter indischer Currysauce. | |
| 281. Lamm Saag | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in würzig-cremiger Spinatsauce. | |
| 282. Lamm Subji | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse und Ingwer in aromatischer Currysauce. | |
| 283. Lamm Vindaloo 🌶️ | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Ingwer in scharfer westindischer Vindaloosauce. | |
| 284. Lamm Bhindi | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kräutern und Gewürzen. | |
| 285. Lamm Mango | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in exotischer Mango-Creme-Sauce. | |
| 286. Lamm Korma | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in reichhaltiger Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce. | |
| 287. Lamm Madras 🌶️ | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce. | |
| 288. Lamm Dhansak 🌶️ | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in einer würzigen Linsen-Sauce, mittelscharf. | |
| 290. Lamm Masala 🌶️ | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in aromatischer, würziger Masala-Currysauce mit frischen Kräutern. | |
| 291. Lamm Nilgiri 🌶️ | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in würziger Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch. | |
| 292. Lamm Achari | 16,90€ |
| Zartes Lammfleisch in würziger Achari-Sauce mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch und Ingwer. | |



Enten-Spezialitäten



All dishes are served with basmati rice.

- | | |
|---|---------------|
| 400. Ente Mango | 17,90€ |
| Ente kross, lieblich zubereitet in exotischer Mango-Creme-Sauce. | |
| 401. Ente Bombay | 17,90€ |
| Ente kross in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas. | |
| 402. Ente Jhal Freezi 🌶️ | 17,90€ |
| Ente kross mit frischem Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Kräutern. | |
| 403. Ente Champignon | 17,90€ |
| Ente kross mit frischen Champignons, Knoblauch und Currysauce. | |
| 404. Ente Subji | 17,90€ |
| Ente kross auf knackigem Gemüse mit frischen Kräutern. | |
| 405. Ente Korma | 17,90€ |
| Ente kross in Mandel-Kokos-Spezialsauce. | |
| 406. Ente Vindaloo 🌶️ | 17,90€ |
| Ente kross mit Kartoffeln und Ingwer in scharfer westindischer Vindaloosauce. | |
| 407. Ente Madras 🌶️ | 17,90€ |
| Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce. | |
| 408. Butter Ente | 17,90€ |
| Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Mandel-Cashew-Sauce. | |
| 409. Ente Curry | 17,90€ |
| Ente kross in pikanter Currysauce. | |



Fischspezialitäten



All dishes are served with basmati rice.

- | | |
|--|---------------|
| 415. Fisch Curry | 15,50€ |
| Zartes Seelachsfilet in klassischer, würziger indischer Currysauce. | |
| 416. Shahi Fisch Curry | 16,90€ |
| Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer kräftigen Currysauce. | |
| 417. Fisch Masala | 16,90€ |
| Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern in würziger Masala-Sauce. | |
| 418. Garnelen Curry | 17,90€ |
| Geschälte Garnelen in pikanter CurrySauce, verfeinert mit frischen Kräutern. | |
| 419. Garnelen Jalfrezi 🌶️ | 18,50€ |
| Geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, frischen Kräutern, Knoblauch, Ingwer und knackigem Gemüse. | |
| 420. Garnelen Subji | 18,50€ |
| Geschälte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Gemüse und aromatischen Gewürzen zubereitet. | |
| 422. Chilli Garnelen 🌶️🌶️ | 18,50€ |
| Geschälte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer, Tomaten, frischem Knoblauch und, pikant gewürzt. | |
| 423. Garnelen Mango | 18,50€ |
| Geschälte Garnelen in einer milden, lieblichen Mango-Sahnesauce. | |



Für Kinder



All dishes are served with basmati rice.

- | | |
|---|--------------|
| 430. Chicken Nuggets | 7,50€ |
| Panierte Hähnchennuggets mit Pommes Frites. | |
| 431. Chicken Korma | 9,90€ |
| Hähnchenbrustfilet in milder Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce. | |
| 432. Chicken Mango | 9,90€ |
| Hähnchenbrustfilet lieblich zubereitet in exotischer Mango-Creme-Sauce. | |
| 433. Butter Chicken | 9,90€ |
| Zart gegrilltes Hähnchen in milder Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce. | |
| 434. Vegetable Korma | 8,90€ |
| Frisches Gemüse in milder Mandel-Kokos-Sauce mit feinen Gewürzen. | |
| 435. Mix Veg | 8,90€ |
| Verschiedenes gebratenes Gemüse in milder Currysauce. | |

Biryani (Reisgerichte)

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis und ausgewählten Gewürzen zubereitet

Alle Biryani-Gerichte werden mit erfrischender Gurken-Raita serviert.

- | | |
|--|---------------|
| 440. Sabzi Biryani | 13,90€ |
| Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen indischen Gewürzen. | |
| 441. Chicken Biryani | 14,90€ |
| Basmatireis mit zartem Hähnchenfleisch, Nüssen und aromatischen Gewürzen. | |
| 442. Lamm Biryani | 16,90€ |
| Basmatireis mit zartem Lammfleisch, Nüssen und fein abgestimmten Gewürzen. | |
| 443. Garnelen Biryani | 17,90€ |
| Basmatireis mit gebratenen Garnelen, Nüssen und indischen Gewürzen. | |
| 444. Bombay Spezial Biryani | 17,90€ |
| Basmatireis gebraten mit Hähnchenfleisch, Lamm, Garnelen, hausgemachtem Rahmkäse und Nüssen. | |



Dessert

**500. Mango Cream****4,90€**

Mango-Creme mit Sahne

501. Kheer**4,90€**

Traditioneller indischer Milchreis mit Mandeln, Rosinen und Kardamom

502. Gulab Jamun**4,90€**

Milchbällchen in warmem Zuckersirup mit Kardamom

503. Vegane Mango Creme**4,90€**

Mango-Creme mit Kokosmilch



Menü für Zwei



Shahi Kombi I

53,00€

Vorspeisen

- Chicken Tikka
- Vegetable Pakora

Hauptgerichte

- Butter Chicken
- Dal Makhni

Beilagen

- Naan Brot
- Reis
- Gurken-Raita

Dessert

- Mango Creme x2

Shahi Kombi II

57,00€

Vorspeisen

- Chicken Pakora
- Garnelen Pakora

Hauptgerichte

- Chicken Tikka
Masala
- Garnelen Curry

Beilagen

- Garlic Naan
- Reis
- Gurken-Raita

Dessert

- Mango Creme x2

Shahi Veg Kombi

46,00€

Vorspeisen

- Paneer Pakora
- Vegetarische Samosa

Hauptgerichte

- Shahi Paneer
- Dal Tadka

Beilagen

- Naan Brot
- Reis
- Gurken-Raita

Dessert

- Mango Creme x2



Getränkekarte



Softdrinks

1. Tafelwasser -----	0,3l	3,50€
2. Teinacher Mineralwasser -----	0,5l	4,10€
3. Teinacher Mineralwasser -----	0,75l	5,80€
	0,3l	0,4l
4. Coca-Cola -----	3,20€	4,00€
5. Coca Cola -----	3,20€	4,00€
6. Sprite -----	3,20€	4,00€
7. Fanta -----	3,20€	4,00€
8. Spezi -----	3,20€	4,00€
9. Schweppes Bitter Lemon -----	3,00€	
10. Schweppes Ginger Ale -----	3,00€	
11. Schweppes Tonic Water -----	3,00€	
12. Nimbu Pani -----		4,90€
13. Elephant Eistee-----	3,90€	
• Zitrone/Pfirsich/Wassermelon		



Lassi

(Cremiges Joghurtgetränk aus Indien)

0,3l

14. Meethi Lassi -----	4,50€
15. Masala Lassi -----	4,50€
16. Kokos Lassi -----	4,50€
17. Mango Lassi -----	4,50€
18. Minz Lassi (Würzig)-----	4,50€



Säfte & Schorlen

0,3l

0,4l

21. Mangonektar-----	3,20€	4,20€
22. Lycheesaft -----	3,20€	4,20€
23. Guavennektar-----	3,20€	4,20€
24. Orangensaft -----	3,20€	4,20€
25. Apfelsaft-----	3,20€	4,20€
26. Johannisbeernektar-----	3,20€	4,20€
27. Maracujanektar-----	3,20€	4,20€
28. Kiba (Kirsch-Banane)-----	3,20€	4,20€
29. Schorle nach Wahl-----	3,00€	3,90€



Getränkekarte



Heiße Getränke

31.Grüner Tee -----	3,50€
32.Yogi-Tee -----	3,50€
33.Kahwa -----	3,50€
34.Jasmin-Tee -----	3,50€
35.Pfefferminz-Tee -----	3,50€
36.Ingwer-Tee -----	3,50€
37.Indischer Chai -----	3,90€
38.Chai Latte -----	3,90€
39.Chai Matcha -----	3,90€
40.Tasse Kaffee -----	3,50€
41.Espresso -----	2,90€
42.Cappuccino -----	3,90€
43.Milchkaffee -----	3,90€
44.Latte Macchiato -----	3,90€
45.Heiße Schokolade -----	3,90€



Biere

0,3l

0,5l

50.Fürstenberger Pils -----	3,80€	
51.Paulaner Helles Bier -----	3,60€	4,30€
52.Paulaner Hefeweizen -----		4,30€
53.Paulaner Kristallweizen -----		4,30€
54.Paulaner Dunkelweizen -----		4,30€
55.Kingfischer -----	3,80€	
56.Radler -----	3,60€	4,30€
57.Cola-Weizen -----	3,60€	4,30€
58.Pils Alkoholfreies -----	3,80€	
59.Hefeweizen Alkoholfreies -----		4,30€



WEINKARTE



SEKT

0,75l

0,1l

Rotkäppchen Sekt Trocken -----	21,90€	4,90€
Valdobbiadene Prosecco Superiore -----	31,90€	5,90€

WEISSE WEINE -0,75 L

Indischer Weißwein – Sula (Trocken) -----	24,90€
Pinot Grigio (Trocken) -----	22,90€
Chardonnay (Trocken) -----	23,90€
Riesling – Feinherb ★ -----	24,90€

ROTE WEINE -0,75 L

Indischer Rotwein – Sula (Trocken) -----	24,90€
Merlot (Trocken) -----	23,90€
Chianti (Trocken) -----	24,90€
Primitivo – Italien (Trocken) ★ -----	25,90€

ROSÉWEINE -0,75 L

Rosato (Trocken) -----	25,90€
------------------------	--------

WEINE IM GLAS - 0,2 L

Rotwein nach Wahl	5,90€
Weinschorle	4,90€
Indischer Weiß- oder Rotwein	5,90€
Weißwein nach Wahl	5,90€
Roséwein	5,90€



Getränkekarte



APERITIF & SPIRITUOSEN

Martini Bianco / Rosso-----	5cl	6,50€
Tequila Sierra -----	2cl	6,90€
Amaretto-----	2cl	6,90€
Sambuca-----	2cl	6,50€
Grappa-----	2cl	6,90€
Ramazzotti-----	2cl	6,50€
Jägermeister-----	2cl	2,50€
Campari Orange / Soda / Mango -----	0,3l	6,90€
Aperol Spritz-----	0,2l	6,90€



LONGDRINKS

Jack Daniel's Whiskey Cola -----	4cl/0,2l	6,50€
Havana Club Rum Cola -----	4cl/0,2l	6,90€
Bombay Sapphire Gin Tonic -----	4cl/0,2l	6,90€
Absolut Vodka Orange / Cola / Mango --	4cl/0,2l	6,50€
Campari Orange / Soda / Mango -----	4cl/0,2l	6,90€
Cuba Libre -----	4cl/0,2l	6,50€



WHISKY

Jack Daniel's	4cl	6,50€
Johnnie Walker Red Label	4cl	5,50€
Jameson Irish Whiskey	4cl	6,50€