

MALABAR



INDISCHES RESTAURANT · CAFÉ · COCKTAILBAR

SPEISEKARTE

www.restaurant-malabar.de

SPEISEKARTE

Herzlich willkommen in der

MALABAR

Café · Cocktailbar · Catering
Indische Spezialitäten

So. - Do. von 11.00 - 23.00 Uhr

Fr. - Sa. von 11.00 - 24.00 Uhr

COCKTAIL HAPPY HOUR

täglich 17 bis 22 Uhr

alle alkoholischen Cocktails **nur 4,90 €**

alle alkoholfreien Cocktails **nur 3,70 €**

+++

Fragen Sie nach Finger Food zum Cocktail.

www.restaurant-malabar.de

SUPPEN (SOUPS)

ab 3,80 €

- 1. MULLIGATAWNEY SUPPE**
Hühnersuppe mit indischen Kräutern, leicht würzig ^{Gl, M, Ge}
A RICH CHICKEN SOUP WITH INDIAN SPICES
- 3. TOMATEN SHORBA**
Tomatencremesuppe nach nordindischer Art ^M
A TANGY TOMATOE SOUP IN NORTH INDIAN STYLE
- 4. MADRAS RASAM**
Rote Linsen Suppe nach südindischer Art ^{Gl, M}
RED LENTIL SOUP IN SOUTH INDIAN SYTLE

VORSPEISEN (STARTERS)

ab 3,90 €

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachter Mangosöße serviert.
ALL STARTERS WILL BE SERVED WITH TASTY MANGO DIP.

- 10. FISH FINGERS**
Rotbarsch-Filetstückchen, fein gewürzt, frittiert ^{Gl}
FISH FILET STICKS, MIXED WITH FINE SPICES, CRISPY
- 11. CHEESE STICKS**
Leicht marinierte und frittierte Käsestäbchen ^{Gl, M}
HOME MADE CHEESE STICKS, FINE MARINATED AND FRIED
- 12. ONION BHAJI**
Knusprige Zwiebelringe, fein gewürzt
CRISPY SPICY ONION RINGS
- 13. KALMI KABAB**
Hühnerschenkel, mariniert mit indischen Gewürzen, gegrillt ^M
ROASTED CHICKEN LEG PIECES, MARINATED WITH INDIAN SPICES
- 14. SAMOSA**
Zwei frittierte Teigtaschen, mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen gefüllt, leicht würzig, mit Dip serviert
DOUGH STUFFED WITH POTATOES, PEAS AND NUTS, FRIED, SPICY, SERVED WITH MANGODIP
- 15. SCAMPI PAKORA**
Knusprig frittierte Garnelen in Kichererbsenteigtaschen
CRISPY FRIED SCAMPIES

MIXED PAKORA

Gemischte Pakoras aus Blumenkohl, Käse und Auberginen ^M
CRISPY ASSORTED VEGETABLES IN GRAMFLOUR

17. Eine Person

18. Zwei Personen

SALATE (SALADS)

ab 2,90 €

Alle Salate werden mit Hausdressing serviert.
ALL SALADS WILL BE SERVED WITH HOUSE DRESSING.

- 19. KLEINER GEMISCHTER SALAT**
MIXED SALAD SMALL
- 20. GROSSER GEMISCHTER SALAT**
MIXED SALAD
- 21. SALAT MIT HÜHNERBRUSTFILET** ^{SO}
CHICKEN SALAD
- 23. SALAT ALS BEILAGE**
SALAD AS SIDE DISH

VEGETARISCHES (VEGETARIAN DISHES)

ab 7,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH INDIAN BASMATI RICE.

- 25. VEGETABLE JHALFREZI**
Verschiedene Gemüsesorten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer und Knoblauch, pikant zubereitet ^M
ASSORTED VEGETABLES COOKED WITH CAPSICUM, GINGER AND GARLIC (HOT)
- 26. CHANA MASALA**
Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach nordindisch
CHIC PEAS COOKED WITH FINE CHOPPED FRESH TOMATOES AND GINGER, IN NORTH INDIAN STYLE
- 27. DAAL CHAT-PATI**
Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhaba-Art zubereitet
LENTIL FRIED WITH CHOPPED ONIONS AND TOMATOES, PREPARED IN DHABA STYLE
- 28. PUNJABI BENGAN**
Aubergine gefüllt mit Käse-Kartoffelmischung in pikanter Soße ^{M, Ni}
EGGPLANT STUFFED WITH COTTAGE CHEESE-POTATOES MIX IN CURRY SAUCE
- 31. PALAK PANEER**
Käsestückchen in würzigem Spinat, fein gekocht ^M
CHEESE BALLS COOKED WITH SPINACH (SPICY)
- 32. NAVRATAN KORMA**
Fein geschnittenes frisches Gemüse & Käse in milder Sahnesoße zubereitet
FINE CHOPPED VEGETABLES WITH COTTAGE CHEESE PREPARED IN MILD CREAM SAUCE

33. **PANEER TIKKA MASALA**

Rahmkäse mariniert in Joghurtsoße, gegrillt und in feiner Tomaten-Currysoße gekocht ^M

COTTAGE CHEESE GRILLED AND PREPARED IN TOMATO-CURRY SAUCE

34. **MALAI KOFTA**

Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews, leicht gewürzt, in exotischer Sahnesoße ^{M, Gl, Nü}

TWO KOFTAS WITH CHEESE PIECES, POTATOES AND CASHEW, LIGHT SPICY IN TASTE SERVED IN EXOTIC CREAM SAUCE

35. **PANEER KHUMBI MASALA**

Indische Käsestückchen mit Champignons in spezial würziger Soße zubereit

INDIAN CHEESE AND MUSHROOMS, PREPARED IN SPEZIAL SPICY SAUCE

MEERESPEZIALITÄTEN (SEA FOOD)

ab 11,90 €

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

49. **FISCH CURRY „Desi Style“**

Rotbarschfilet in Currysoße nach traditionell indischer Art, würzig oder scharf

FISHFILET IN CURRY SAUCE IN TRADITIONAL "INDIAN STYLE", SPICY OR HOT

50. **FISCH „MALABAR“**

Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörnern gebraten, danach in Currysoße pikant gekocht ^{Se, Nü}

FISH FILET FRIED WITH COCONUT MILK AND MUSTARD SEEDS AND COOKED IN HOT CURRY SAUCE

51. **CHILI FISH**

Rotbarschfilet mit Paprika, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch in scharfer Soße

FISH FILET WITH CAPSICUM, ONIONS, GINGER AND GARLIC IN HOT SAUCE

53. **PRAWN BUTTER MASALA**

Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet ^{Nü}

SCAMPI FRIED WITH CASHEW NUTS, FRESH TOMATOES, IN EXOTICSAUCE PREPARED

54. **JHINGA „COCONUT“**

Garnelen mit Curryblättern leicht gedünstet, in Kokoskräutersoße würzig zubereitet ^{Nü}

SCAMPI STEAMED WITH GARLIC, MUSTARD AND FRESH CURRY LEAVES, COOKED IN SPICY SAUCE

HÜHNERGERICHTE

(CHICKEN DISHES)

ab 10,40 €

Alle Hühnergerichte sind aus Hühnerbrustfilet und werden mit Reis serviert.

ALL DISHES ARE PREPARED FROM BONELESS CHICKEN & SERVED WITH RICE.

60. CHICKEN CURRY

Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße

BONELESS CHICKEN IN SPICY CURRY SAUCE

62. CHICKEN MADRAS

Hühnerfleisch mit Kokosraspeln in spezieller Mischung nach südindischer Art (sehr scharf) ^{Nü}

BONELESS CHICKEN WITH COCONUT MILK IN SPECIAL SPICES (HOT OR AS PER WISH)

63. MALABAR SPECIAL CHICKEN

Hühnerbrustfilet in milder Soße zubereitet mit einem Schuss Mangomus (süß-säurlich)

CHICKEN PREPARED IN A SPECIAL SAUCE WITH MANGO PULP (SWEET & SOUR)

64. CHICKEN MUGHLAI

Hühnerbrustfilet mit Mandeln & Cashewkernen in milder Soße ^{M, Nü}

BONELESS CHICKEN IN ALMOND-CASHEWS PASTE IN CREAM SAUCE (MILD)

65. BUTTER CHICKEN

Hühnerbrustfilet in Tomatensoße fein gekocht, mit Butter abgerundet ^M

GRILLED CHICKEN IN BUTTER TOMATOES SAUCE

66. CHICKEN HYDERABADI

Hühnerbrustfilet mit Korianderkernen gebraten und mit verschiedenem Gemüse in Currysoße würzig serviert ^M

BONELESS CHICKEN WITH CORIANDER AND MIX-VEGETABLES, IN SPICY CURRY SAUCE

LAMM-SPEZIALITÄTEN

(LAMB DISHES)

ab 10,90 €

Alle Lammgerichte werden mit Reis serviert.

ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

70. MUTTON CURRY

Lammfleisch in pikanter Currysoße ^M

LAMB COOKED IN SPICY CURRY SAUCE

71. MUTTON LAKHNAWI

Lammfleisch in pikanter Currysoße mit verschiedenem Gemüse ^M

LAMB AND FRESH VEGETABLES COOKED IN SPICY CURRY SAUCE

72. MUTTON MUGHLAI

Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce

LAMB WITH COTTAGE CHEESE, ALMONDS AND CASHEWS IN A SPECIAL CREAM SAUCE

74. BHUNA GOSHT

Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert ^{M,Gl}

LAMB PREPARED WITH ONIONS, TOMATOES, GINGER AND GARLIC, SPICY

75. LAMB VINDALOO

Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln, nach südindischer Art (scharf) ^{Nü}

LAMB WITH COCOSRASPEL AND POTATOES, IN WEST INDIAN STYLE

76. MUTTON KHUMBI

Lammfleisch mit frischen Champignons, in Kräuter-Sahnesoße ^{M,Nü}

LAMB WITH FRESH MUSHROOMS PREPARED WITH SPICES IN CREAM SAUCE

COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr
alle alkoholischen Cocktails nur 4,90 €
alle alkoholfreien Cocktails nur 3,70 €





TANDOORI-GRILL-SPEZIALITÄTEN (TANDOORI-GRILL DISHES)

Alle Gerichte werden mit Reis und Soße.
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE AND SAUCE.

ab 10,90 €

80. VEGETABLE SIZZLER

Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt ^{M,Se,F}
MIX VEGETABLES WITH COTTAGE CHEESE, MARINATED AND GRILLED

81. TANDOORI CHICKEN

Hähnchen (mit Knochen), 24 Stunden in Joghurt-Safransoße mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt ^{M,Se,F}
CHICKEN (WITH BONES) 24 HOURS MARINATED IN CURD-SAFRAN DIP WITH 21 DIFFERENT SPICES AND GRILLED

82. CHICKEN TIKKA

Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt-Safransoße, gegrillt ^{M,Se,F}
BONELESS CHICKEN, MARINATED IN CURD SAFRAN SAUCE AND GRILLED

83. RESHMI TIKKA

Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Soße & gegrillt ^{M,Nü,Se}
CHICKEN, MARINATED IN SPECIAL SAUCE AND GRILLED

84. MUTTON TIKKA

Lammfleischwürfel mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt
LAMB PIECES MARINATED IN A SPECIAL CURD SPICES MIXTURE AND GRILLED

85. FISCH TIKKA

Rotbarschfiletstücke, exotisch gewürzt, mariniert und gegrillt ^{M,Se,F}
FISH FILET, MARINATED WITH SPICES AND GRILLED

86. MALABAR MIX-GRILL-PLATTE

Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka, gegrillt
A COMBINATION OF TANDOORI CHICKEN, CHICKEN TIKKA AND LAMB TIKKA, GRILLED

87. SCAMPI TIKKA

Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art zubereitet,
SCAMPI GRILLED WITH ONIONS, GINGER AND GARLIC IN NORTH INDIAN STYLE

88. MIX-SIZZLER

Verschiedene Gemüse und zartes Hähnchenfilet mariniert in exotischer Gewürzmischung, gegrillt ^{M,Se,F}
MIX-VEGETABLES AND BONELESS CHICKEN MARINATED IN EXOTIC SPICES, GRILLED

GRILL SIZZLERS FOR 2

90. **NON-VEGETARIAN SPECIALS** **30,90 €**

Eine leckere Zusammenstellung von Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka für Fleischliebhaber ^{M, Se, F}

SPECIAL MIX OF TANDOORI CHICKEN, CHICKEN TIKKA AND LAMB TIKKA FOR FANS OF NON-VEGETARIAN FOOD

THALIS (COMBINATIONS)

Alle Gerichte werden mit Reis & Salat serviert.
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE AND SALAD.

96. **BUDDHA THALI** (vegetarisch / vegetarian) **29,60 €**

Zusammenstellung von 3 köstlichen vegetarischen Gerichten ^M
THREE ASSORTED DIFFERENT DELICIOUS VEGETARIAN DISHES

99. **ANANT THALI** (nicht vegetarisch / non-vegetarian) **30,60 €**

Zusammenstellung von 3 würzigen Gerichten mit Lamm, Huhn und Gemüse ^M
THREE ASSORTED DISHES FROM LAMB, CHICKEN AND VEGETABLES

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (CHEF'S SPECIAL)

KASHI-PLATTE (vegetarisch / vegetarian) ^{Gl, M, Ko}

SUPPE: Gemüsesuppe
HAUPTGERICHT: Shahi Mirch, Palak Paneer, Mix-Sabji
BEILAGE: Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Soßen
NACHTISCH: tagesaktuell (updated daily)

100. **2 Personen** **36,00 €** 102. **4 Personen** **68,00 €**

„NILGIRI“-PLATTE ^{Gl, M, Ko}

SUPPE: Mulligatawney-Suppe
HAUPTGERICHT: Lamb Dhawala, Chicken Madras, Shahi Panir
BEILAGE: Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Soßen
NACHTISCH: tagesaktuell (updated daily)

104. **2 Personen** **46,00 €** 106. **4 Personen** **88,00 €**

„MALABAR“-PLATTE Gl, M, Ko

SUPPE:	Tomaten Shorba
VORSPEISE:	Kalmi Kabab
HAUPTGERICHT:	Scampi Cream, Lamb Goa, Paneer Pasaᅇa
BEILAGE:	Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Soßen
NACHTISCH:	tagesaktuell (updated daily)

108. 2 Personen

49,00 €

110. 4 Personen

96,00 €

ENTEN-SPEZIALITÄTEN (DUCK SPECIALS)

ab 14,60 €

Alle Gerichte werden mit Reis.
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

111. ENTE KORMA

Entenbrust mit Käsestückchen in Cashew-Sahnesoße, fein gekocht ^M
DUCK COOKED WITH CHEESE PEACES IN MILD CASHEW CREAM SAUCE

112. ENTE CHILI

Entenbrustfilet mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße
DUCK FILET WITH CAPSICUM, GINGER, ONION, AND GARLIC IN HOT SAUCE

113. BHATAK „KOKOS“ SPEZIAL

Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, in Spezial-Kokossahnesoße, mild zubereitet ^{Nü, M}
DUCK FILET WITH MIX-VEGETABLES IN SPECIAL COCOS CREAM SAUCE, MILD PREPARED

114. MAKHMALI BHATAK SIZZLER

Entenbrustfilet mit Champignons in exotischer Gewürzmischung zubereitet, abgerundet mit Honig
DUCK FILET PREPARED WITH MUSHROOMS IN EXOTIC SPICE MIXTURE, FLAVOURED WITH MILD HONEY TASTE

COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr
alle alkoholischen Cocktails nur 4,90 €
alle alkoholfreien Cocktails nur 3,70 €

GERICHTE FÜR KINDER

(FOOD FOR OUR LITTLE GUESTS)

ab 6,60 €

Alle Gerichte werden mit Reis.
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

115. CHICKEN CREAM

Hühnerstückchen mit Mandeln in Sahnesoße ^{Nü, M}
CHICKEN IN CREAM SAUCE WITH ALMONDS

116. MANGO CHEESE

Käsestückchen in Mango-Sahnesoße, fein gekocht ^M
SMALL CHEESE PIECES IN MANGO CREAM SAUCE, FINE COOKED

118. CHEESE STICKS

Käsesticks, paniert und frittiert mit Pommes, Mangodip oder Ketchup ^{Gl, M}
HOMEMADE CHEESE STICKS WITH FRENCH FRIES, KETCHUP OR MANGO DIP

119. CHICKEN NUGGETS

Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Soße & gegrillt, mit Pommes, Ketchup oder Mangodip ^{Gl, M}
CHICKEN LEGS GRILLED, WITH FRENCH FRIES, KETCHUP OR MANGO DIP

BROT UND BEILAGEN

(BREAD & MORE)

ab 2,60 €

120. BHATURA

Frittiertes Fladenbrot ^{M, Gl}
FRIED PUFFED BREAD ^{M, Gl}

121. TANDOORI ROTI

Vollkorn Fladenbrot ^{Gl}
WHOLE WHEAT BREAD ^{Gl}

122. NAAN

Im Tandoor gebackenes Brot aus Weizenmehl ^{Gl, M}
WHEAT FLOUR BREAD MADE IN TANDOOR

123. BUTTER NAAN

Naan mit Butter ^{Gl, M}
NAAN WITH BUTTER ^{Gl, M}

124. GARLIC NAAN

Frisches Knoblauchbrot ^{Gl, M}
NAAN WITH GARLIC ^{Gl, M}

126. CHEESE NAAN

Weizenbrot mit Käsefüllung ^{Gl, M}
NAAN WITH STUFFED CHEESE ^{Gl, M}

128. PICKLES

Mit Früchten in Öl eingelegtes scharfes Gemüse ^{Se, Ko}
SPICY, MIX-VEGETABLE PRESERVED IN OIL

129. MANGO-CHUTNEY

Mangofruchtsoße MANGO DIP ^{Ko}

130. RAITA

Speziell gewürzter Joghurt SPECIAL FLAVORED YOGURT ^M

131. ALOO JEERA

Kartoffeln, gedünstet mit Kreuzkümmel & Zwiebeln
POTATOES STEAMED WITH CUMIN & ONIONS

133. PAPADAM

Knuspriges Mehlbröt CRISPY LENTILS BREAD

134. PORTION POMMES

138. EXTRA DIP

139. PORTION REIS

NACHSPEISEN (DESSERTS)

ab 3,20 €

140. MANGO EIS

141. GULAB JAMUN

eine heiße braune Milchkuigel in Sirup eingelegt und Vanille-Eis ^{M, Ni, Ko}

142. BOMBAY BECHER

Vanille-, Schoko-, Erdbeere-Eis, Sahne, Mangosoße ^{M, Ni}

144. KINDERBECHER

Schoko-, Vanille-Eis, Sahne ^{M, Ni}

145. MANGO-EIS-SHAKE ^M

146. SCHOKO-EIS-SHAKE ^M

147. VANILLE-EIS-SHAKE ^M

148. ERDBEER-EIS-SHAKE ^M

GETRÄNKE (DRINKS)

ab 2,50 €

BIER VOM FASS

200. PILSNER	0,3l
201. PILSNER	0,4l
204. HEFEWEIZEN	0,3l
205. HEFEWEIZEN	0,5l
206. KRISTALLWEIZEN (Flasche)	0,5l
207. WARSTEINER ALKOHOLFREI (Flasche)	0,33l
208. INDISCHES BIER (Flasche)	0,33l
209. RADLER/ALSTER/DIESEL	0,4l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (NON ALCOHOLIC DRINKS)

ab 2,10 €

220. MINERALWASSER (Flasche)	0,25l
221. MINERALWASSER (Flasche)	0,75l
222. STILLES WASSER	0,2l
223. COCA COLA ¹	0,2l
224. FANTA ²	0,2l
225. SPRITE ³	0,2l
226. SPEZI ^{1,2}	0,2l
227. COLA, FANTA, SPRITE - groß ^{1,2,3}	0,4l
228. BITTER LEMON ⁵	0,2l
229. TONIC WATER ⁶	0,2l
230. GINGER ALE ⁷	0,2l
231. MALZTRUNK (Flasche)	0,33l
232. ORANGENSAFT	0,2l
233. APFELSAFT	0,2l
234. BANANENNEKTAR	0,2l

Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe: 1) Cola: mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 2) Fanta: mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, mit Stabilisatoren - 3) Sprite: mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 4) Spezi: mit Konservierungsstoff, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig - 5) Bitter Lemon: chininhaltig, mit Antioxidationsmittel - 6) Tonic Water: chininhaltig, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 7) Ginger Ale: mit Farbstoff, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 8) Coffee Time/Coffee Specials: koffeinhaltig

235. MANGONEKTAR	0,2L
236. KIRSCHNEKTAR	0,2L
237. GROSSER SAFT/NEKTAR	0,4L
238. SAFTSCHORLE	0,2L
239. SAFTSCHORLE groß	0,4L
251. KIBA	0,2L
252. KIBA groß	0,4L
253. TONIC/GINGER ALE/BITTER LEMON	0,4L

LASSIS

245. LASSI - süß	0,3L
246. LASSI - salzig	0,3L
247. MANGO - LASSI	0,3L

COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr
alle alkoholischen Cocktails nur 4,90 €
alle alkoholfreien Cocktails nur 3,70 €

TEA TIME

Schwarzer Tee

	GLAS	KÄNNCHEN
260. INDISCHER YOGITEE / CHAI (mit/ohne Honig)	2,10 €	3,00 €
262. DARJEELING, lose (First Flush, von besonderer Würze)	2,10 €	3,00 €
264. EARL GREY (Der Klassiker, mit feinstem Bergamotte-Öl aromatisiert)	2,10 €	3,00 €
266. MANGO-TANGO-TEE (mit feinen Mango-Stückchen & Sonnenblumen, Malvenblüten-Aroma)	2,10 €	3,00 €

Grüner Tee

268. JASMINTEE (typisch chinesisch, mit Jasminblüten)	2,10 €	3,00 €
---	---------------	---------------

Früchte Tee

270. HIMMLISCHE ROTE GRÜTZE

(mit verschiedenen Beeren & feinem Aroma)

GLAS KÄNNCHEN

2,10 € 3,00 €

Kräuter Tee

272. PFEFFERMINZ

(typischer Minzgeschmack)

2,10 € 3,00 €

COFFEE TIME

280. TASSE KAFFEE

281. ESPRESSO

282. ESPRESSO (DOPPELT)

283. CAPPUCCINO ^M

284. MILCHKAFFEE ^M

285. LATTE MACCHIATO ^M

286. CARO KAFFEE

287. CARO MILCHKAFFEE (GETREIDE-KAFFEE) ^M

TASSE
ab 1,90 €

COFFEE SPECIALS

289. IRISH COFFEE ¹

290. KAFFEE CORRETTO ^{1,2}

(mit AMARETTO, BRANDY, BAILEYS ODER GRAPPA)

HOT DRINKS AND MORE

292. GLÜHWEIN

293. GROG (mit 4 cl Rum) ¹

294. HEISSE SCHOKOLADE (mit oder ohne Sahne) ^M

SPIRITUOSEN

Aperitifs

301. SHERRY Sandemann (MEDIUM oder DRY)

5 cl

302. MARTINI (BIANCO)

5 cl

Whiskies ^{1,2}

309. TULLAMORE DEW

2 cl

ab 1,80 €

310. JIM BEAM	2 cl
311. BALLANTINES SCOTCH	2 cl
312. JACK DANIELS	2 cl
313. GLENFIDDICH	2 cl
314. WHISKEY "DOPPEL"	4 cl

LIKÖRE ^{1,2}

317. AMARETTO	2 cl
318. SAMBUCA	2 cl
319. BAILEYS	2 cl
322. KAHLÜA	2 cl
324. LIKÖR "DOPPEL"	4 cl
333. HAUSGEMACHTER „MANGO SHOT“	4 cl

DIGESTIFS (1)

325. FERNET BRANCA	2 cl
326. RAMAZOTTI (1)	2 cl
328. JÄGERMEISTER	2 cl
329. DIGESTIF "DOPPEL"	4 cl

ASSORTED

334. ABSOLUT 100%	2 cl
335. TEQUILA (weiß/braun)	2 cl / 4cl
	1,80 €
336. GIN „BOMBAY SAPPHIRE“	2 cl
337. OBSTLER	2 cl
338. AQUAVIT "JUBLIAEUMS"	2 cl
339. GRAPPA "INGA"-TERRE BIANCHE	2 cl

RUM

395. INDISCHER OLD MONK - 7 JAHRE 1	2 cl
	3 cl
	4 cl

Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe:

Aperitifs/Digestifs/Liköre: 1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig

COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr
alle alkoholischen Cocktails nur 4,90 €
alle alkoholfreien Cocktails nur 3,70 €

WEINE

ab 3,40 €

Offene Rotweine

362. NERO D'AVOLA 0,2 l

Andrerø, Italien - Sizilien
trøcken, fruchtig, ausgewogen und kraftvoll ³

364. CUVÉE SAINT PIERRE 0,2 l

Merlot, Frankreich - Bordeaux
trøcken, møllig, rund, angenehme Kraft ³

Offene Weißweine

370. GRAUBURGUNDER 0,2 l

Deutschland, trøcken, würzig und gehaltvoll ³

**372. PUGLIA BIANCO
CANTINA SAMPIETRANA** 0,2 l

Andrerø, Italien - Sizilien
trøcken, weich, ausgewogen und körperreich ³

378. WEINSCHORLE ³ 0,2 l

380. GLAS SEKT 0,1 l

PROSECCO

trøckener, duftiger und aromatischer „frizzante“, feine Kohlensäure

381. Flasche 0,75 l

FLASCHENWEINE

„Rot“

384. SULA RED ³ 0,75 l

Indien/Shiraz, weich, geschmeidig, aromatisch

„Weiß“

390. SULA WHITE ³ 0,75 l

Indien/Chenin Blanc, halbtrocken, leicht, frisch und fruchtig

