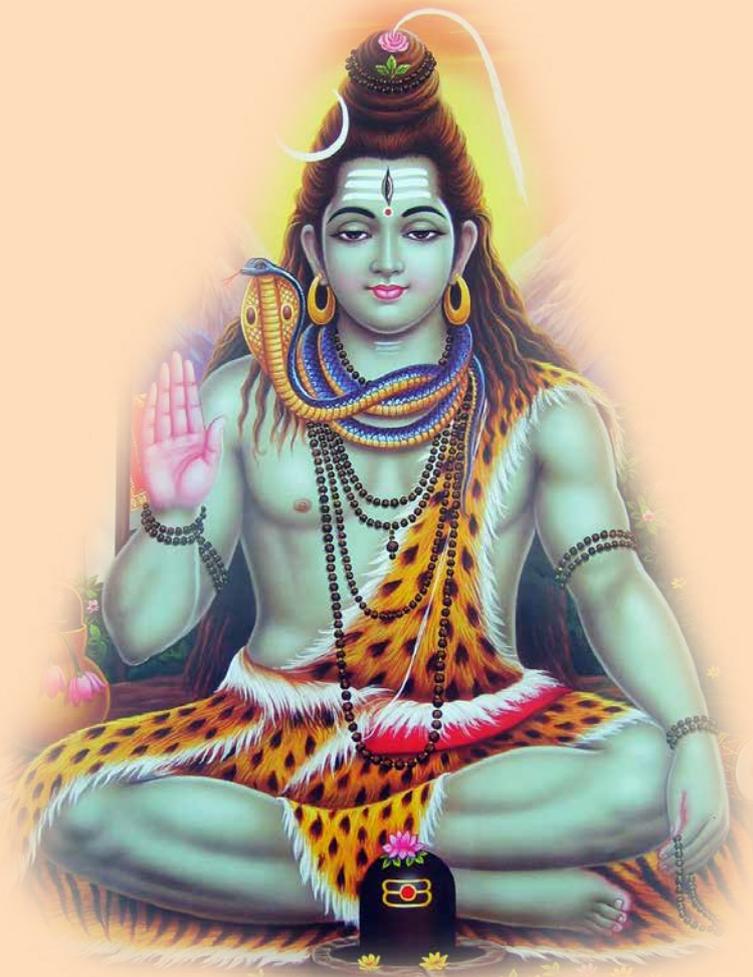


ॐ

Herzlich Willkommen
im indischen Spezialitäten-Restaurant

SHIVA



Speisekarte

Am Brunnen 17
85551 Kirchheim-Heimstetten
Telefon 089 / 94 52 88 08
www.shiva-kirchheim.de

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

600. Dal Tarka

Indische Linsen mit Kräutern / Indian lentils with herbs

7,50 €

601. Mango Sabji ^{G, H}

Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße

Fresh vegetables in almond and mango cream sauce

8,50 €

602. Alu Channa

Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße

Chickpeas with potatoes and onions in curry sauce

8,00 €

603. Sabji Koftas ^G

Gemüseklößchen in würziger Currysoße

Vegetable dumplings in a spicy curry sauce

8,00 €

604. Paneer Masala ^{G, H}

Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße

Homemade cheese with fresh ginger in masala sauce

8,50 €

605. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger

9,00 €

606. Chilly Chicken (scharf)

Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art

Chicken breast fillet the North Indian type

9,00 €

607. Mango Chicken ^{G, H}

Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße

Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce

9,00 €

608. Chicken Sabji (leicht scharf) ^G

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch und Ingwer

Chicken breast fillet with fresh vegetables, red curry, coconut milk and ginger

9,00 €

609. Lamm Achari

Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße

Tender lamb with fresh vegetables in sour-hot sauce

10,50 €

610. Lamm Bhindi

Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße

Tender lamb with fresh okra vegetables in ginger curry sauce

10,50 €

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

611. Lamm Korma ^{G, H}
Lammfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce 10,50 €
612. Beef Sabji (leicht scharf) ^G
Rindfleisch und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch und Ingwer
Beef and fresh vegetables, red curry, coconut milk and ginger 10,00 €
613. Beef Korma ^{G, H}
Rindfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Beef in a yogurt and nut cream sauce 10,00 €
614. Fisch Bengali ^D
Seelachsfilet mit Zitrone und frischen Koriander, Ingwer nach Bengali-Art
Coley fillet with lemon and fresh coriander, ginger after Bengali Style 10,00 €
615. Ente Mango ^{G, H}
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce 11,50 €
616. Ente Bombay (leicht scharf) ^G
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger 11,50 €
617. Jheenga Masala ^{G, H}
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Masala-Soße mit
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Triggered giant shrimp in almond sauce with
cashew nuts Masala and light exotic spices 15,50 €
618. Raschmi Chicken Tikka (Tandoori Grill) ^{G, H}
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Grilled chicken breast fillet from the clay oven with
cashew nuts and light exotic spices 11,00 €
620. Nan ^A
Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor
Fresh dough bread from the Tandoor 2,50 €
621. Lissan Nan ^A
Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor
Fresh dough bread with garlic from the Tandoor 3,00 €
999. Extra Reis ^A 2,50 €



Suppen

Soups

1. Dal Suppe

Linsensuppe

Lentil soup

4,00 €

2. Sabji Suppe

Gemüsesuppe

Vegetable soup

4,50 €

3. Tomatar Suppe

Tomatensuppe

Tomato soup

4,50 €

4. Chicken Creme Suppe ^G

Hühnercremesuppe

Chicken creme soup

5,00 €

5. Malkatani Suppe (scharf)

Linsen, Reis und Hühnerfleisch

Lentils, rice and chicken

5,00 €

FrISChe knackige Salate

Fresh crisp salads

6. Channa Chat ^G

Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt

Chick peas with potatoes, tomatoes, onions and yogurt

5,50 €

7. Gemischter Salat ^G

Gemischter Salat

Mixed salad

5,50 €

8. Gemischter Salat - Mango ^G

Gemischter Salat mit indischen Käse und Mangostücken

Mixed salad with Indian cheese and mango pieces

7,00 €

999. Extra Reis ^A

2,50 €

Warme Vorspeisen

Starters

Zu den Pakoras und gemischten Vorspeisen servieren wir Ihnen drei verschiedene Soßen: Mango, Minze und Mixed Pickle

10. Gemüse Pakoras

In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse

Fresh vegetable fried in chickpea flour

5,50 €

11. Paneer Pakoras ^G

In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse

Home made cheese fried in chickpea flour

5,50 €

12. Onions Bhajia

Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken

Baked onion rings in chickpea

5,50 €

13. Chicken Pakoras

In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstücke

Add chickpea flour baked chicken pieces

5,50 €

14. Chilly Chicken Dry (scharf)

Nordindische Hühnchenspezialität

North Indian specialty chicken

6,50 €

15. Fisch Pakoras ^D

In Kichererbsenmehl gebackener Fisch

Add chickpea flour baked fish

6,00 €

16. Vegetable Samosa

2 Stück Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt

2 pieces patties stuffed with fresh vegetables

5,50 €

19. Gemischte Vorspeise (2 Personen) ^G

Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(auf Wunsch vegetarisch)

Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(also just vegetable)

12,00 €

20. Papadam

Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen

Thin crispy lentils bread

2,50 €

Tandoori Khajana Grillspezialitäten

Tandoori grilled specialties Khajana

Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.
These dishes are cooked clay oven from India in the famous charcoal.

31. Hiriyali Tikka ^G

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly and fresh coriander

15,00 €

32. Murg Tikka ^G

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken breast marinated in yogurt and spices

15,00 €

33. Lamm Tikka ^G

Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Lammfilet filet marinated in yogurt and spices

18,00 €

34. Jheenga Tandoori ^G

Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen
King prawns marinated in yogurt and spices

21,50 €

35. Fisch Tikka ^G

Fischfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade
Fish fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade

17,00 €

37. Ente Tikka ^G

Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast marinated in yogurt and spices

18,00 €

38. Mix Grill Platte ^G

Etwas von Allem
A little of everything

19,50 €

999. Extra Reis ^A

2,50 €



Huhn-Spezialitäten

Chicken specialties

- | | |
|---|---------|
| 40. Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in Currysoße / Chicken breast fillet in curry sauce | 12,00 € |
| 41. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Chicken breast with onions, peppers and ginger in curry sauce | 14,00 € |
| 42. Chicken Vindaloo (sehr scharf)
Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa
Chicken breast with special spices from Goa | 14,00 € |
| 43. Chilly Chicken (scharf)
Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art
Chicken breast fillet the North Indian type | 14,00 € |
| 45. Chicken Korma ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Chicken breast cooked in a yogurt-and nut cream sauce | 14,00 € |
| 47. Chicken Sabji (leicht scharf)
Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Chicken breast and fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger | 14,00 € |
| 48. Chicken Palak
Hähnchenbrustfilet mit Spinatcreation
Chicken breast fillet with spinach creation | 14,00 € |
| 49. Butter Chicken ^G
Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-Buttercremesoße | 15,00 € |
| 50. Mango Chicken ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce | 15,00 € |
| 51. Murg Tikka Marsala ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße
Chicken breast marinated and grilled in an almond cream sauce | 15,00 € |
| 52. Murg Nilgiri (leicht scharf) ^G
Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Chicken breast fillet with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce | 15,00 € |
| 53. Chicken Karahi
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger | 15,00 € |

Lamm-Spezialitäten

Lamb specialties

55. Lamm Mango ^{G, H}

Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Lamb in almond and mango cream sauce

16,00 €

56. Lamm Curry

Lammfleisch in einer würzigen Currysoße
Lamb in a spicy curry sauce

14,50 €

57. Lamm Vindaloo (sehr scharf)

Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
Lamb with special spices from Goa

16,00 €

58. Lamm Jalfrezi (mittelscharf)

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Lamb with onions, peppers and ginger in curry sauce

16,00 €

59. Lamm Korma ^{G, H}

Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce

16,00 €

60. Lamm Palak

Lammfleisch mit Spinatkreation
Lamb with spinach creation

16,00 €

61. Lamm Karahi

Lammfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Lamb cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger

16,00 €

62. Lamm Khumb Wala ^{G, H}

Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Mandeln-Safransoße
Lamb with fresh mushrooms, garlic and almonds saffron sauce

16,00 €

64. Lamm Nilgiri (leicht scharf) ^G

Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnusmilchsoße
Lamb with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce

16,00 €

65. Shiva-Lamm ^{G, H}

Lammfleisch in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Lamb in a tomato and almond cream sauce

16,00 €

999. Extra Reis ^A

2,50 €

Rind-Spezialitäten

Beef specialties

66. Beef Curry

Rindfleisch in einer würzigen Currysoße

Beef in a spicy curry sauce

14,00 €

67. Beef Madras (sehr scharf) ^G

Rindfleisch mit Kokosnuss in einer sehr scharfen Currysoße

Beef with coconut in a very hot curry

15,50 €

68. Beef Korma ^{G, H}

Rindfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße

Beef in a yogurt and nut cream sauce

15,50 €

69. Beef Karahi

Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger

16,00 €

70. Beef Mango ^{G, H}

Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße

Beef in almond and mango cream sauce

16,00 €

71. Beef Jhalfrezi (mittelscharf)

Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße

Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce

16,00 €

72. Beef Nilgiri (leicht scharf) ^G

Rindfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße

Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce

16,00 €



Fisch und Garnelen

Fish and shrimp

75. Fisch Masala ^{D, H}

Seelachsfilet mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße
Coley fillet with tomatoes and onions in masala

15,00 €

76. Fisch Mango ^{D, G, H}

Seelachsfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Coley fillet in almond and mango cream sauce

15,00 €

77. Jheenga Khumb Wala ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons
und Ingwer in Mandel-Safransoße

Triggered king prawns with fresh mushrooms
and ginger in an almond-saffron sauce

20,50 €

78. Shiva Jheenga ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße
Triggered king prawns in a tomato-cream sauce almonds

20,50 €

79. Jheenga Goa (scharf) ^{B, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit
ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art

Triggered king prawns in coconut sauce with
selected spices to Goa Style

20,50 €

80. Jheenga Mango ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahnesoße
Triggered king prawns in almond and mango cream sauce

20,50 €

999. Extra Reis ^A

2,50 €



Enten-Spezialitäten

Duck specialties

81. Ente Nilgiri (leicht scharf)

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Minze und Spinat, in Kokosnussmilchsoße

Duck breast marinated and grilled with mint and spinach, in coconut milk sauce

17,50 €

82. Mango Ente ^{G, H}

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße

Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce

17,50 €

83. Ente Jalfrezi (mittelscharf)

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

Duck breast marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger

17,50 €

84. Shiva Ente ^{G, H}

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße

Ducks breeding fillet marinated and grilled in a tomato-cream sauce almonds

17,50 €

Biryani's (Reis-Spezialitäten)

Biryani's (Rice specialties)

85. Lamm Biryani ^H

Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen

Rice with lamb with almonds and raisins

16,50 €

86. Chicken Biryani ^H

Reis mit Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Rosinen

Rice with chicken breast fillet with almonds and raisins

15,00 €

87. Mix Biryani ^H

Reis mit Lamm, Hähnchen, Shrimps, Mandeln und Rosinen

Rice with lamb, chicken, shrimp, almonds and raisins

17,50 €

88. Jheenga Biryani ^H

Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen

Triggered king prawns with almonds and raisins

20,50 €

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian specialties

91. Navratan Korma ^{G, H}

Frisches Gemüse in eine Joghurt- und Nusssahnesoße
Fresh vegetables in a yoghurt and nut cream sauce

12,50 €

92. Malai Koftas ^{G, H}

Klößchen aus Gemüse, gefüllt mit Nüssen und Gemüse in einer Mandel-Sahnesoße
Dumplings made from vegetables, filled with nuts and vegetables in an almond cream sauce

12,50 €

93. Shahi Beiigen ^{G, H}

Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße
Eggplant with homemade cheese and ginger in almond sauce

13,00 €

95. Dal Makhni ^G

Indische Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer
Indian lentils with spices, butter and ginger

11,50 €

96. Palak Paneer ^G

Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer
Spinach with homemade Indian cheese and ginger

12,50 €

97. Shahi Paneer ^{G, H}

Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce

13,50 €

98. Channa Masala

Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
Chickpeas curry with potatoes, tomatoes and ginger

12,00 €

99. Sabji Koftas

Klößchen aus Gemüse in würziger Currysoße
Dumplings of vegetables in a spicy curry sauce

12,00 €

100. Karahi Paneer ^G

Hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Homemade Indian cheese with tomatoes, peppers and onions

13,50 €

101. Mixed Vegetable (leicht scharf) ^H

Frisches Gemüse mit roten Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with red curry, coconut milk, coriander and ginger

12,50 €

102. Bhindy Masala

Indisches Okra mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Indian okra with fresh tomatoes, onions and ginger

13,50 €

103. Baigan Ka Bharta

Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and cilantro eggplant

13,50 €

999. Extra Reis ^A

2,50 €



Thalis-Gemischte Platten

Thalis-Mixed plates

111. Vegetarische Thalis für 1 Person ^G

Zwei Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Two vegetable dishes, Dal Tarka Raita cucumber, lettuce, rice and nan

16,50 €

112. Thali für 1 Person ^G

Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Two meat dishes, a vegetable dish, Raita cucumber, lettuce, rice and nan

17,50 €

113. Thali für 2 Personen ^G

Drei Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Three meat dishes, two vegetable dishes, raita cucumber, lettuce, rice and nan

32,50 €

Die Thalis-Gemischte Platten sind nicht zum Abholen.
Thalis Mixed-plates are not to be picked up.



Tandoori – Brotspezialitäten

Tandoori – specialty breads

116. Paneer Nan ^{A, G}	
Hefebrot gefüllt mit indischem Käse Leavened bread stuffed with Indian cheese	4,00 €
117. Podina Nan ^A	
Hefebrot mit frischer Minze Leavened bread with fresh mint	3,00 €
118. Chappati	
Vollkornbrot-Teigfladen vom Tandoor Wholemeal bread flat bread from Tandoor	2,50 €
119. Keema Nan	
Hefebrot gefüllt mit Lamm-Hack Leavened bread stuffed with lamb hack	4,50 €
120. Nan ^A	
Blattförmiges Hefebrot The sheet-shaped yeast bread	2,50 €
121. Peschawari Nan ^{G, H}	
Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse Leavened bread stuffed with nuts and Indian cheese	4,00 €
122. Lissan Nan oder Butter Nan ^{A, G}	
Hefebrot mit Knoblauch oder Butter Leavened bread with garlic or butter	3,00 €
123. Raita Gurken ^G	
Joghurt mit Gurken Yoghurt with cucumber	3,50 €
999. Extra Reis ^A	2,50 €

Nachspeisen

Desserts

125. Gulab Jamon (sehr süß) ^G

Bällchen aus Milch, in Honig gebacken
Balls made of milk, baked in honey

4,50 €

126. Mangocreme mit Vanilleeis ^G

„Hausgemacht“
„Homemade“

5,00 €

127. Gajarda Halwa ^{G, H}

Geriebene Karotten in Milch mit Cashewnüssen
Grated carrots in milk with cashew nuts

5,00 €

128. Kulfi ^{G, H}

hausgemachtes, indisches Eis in Mandelmilch und Pistazien
homemade, indian ice cream in almond milk and pistachios

5,00 €

129. Frische Mango ^G

mit Vanilleeis (saisonbedingt)
with vanilla ice cream (seasonal)

6,50 €



Aperitif

130. Hauscocktail ¹	0,20 l	6,00 €
131. Hauscocktail alkoholfrei ¹	0,20 l	6,00 €
132. Prosecco (Spumante, Flasche 0,2 l)	0,20 l	5,50 €
133. Prosecco mit Mangosaft	0,10 l	5,00 €
134. Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup)	0,20 l	5,50 €
135. Shiva Cocktail (Prosecco, Mangosaft, Aperol)	0,20 l	6,00 €
136. Aperol-Sprizz (mit Farbstoff)	0,20 l	5,50 €
137. Campari Soda (mit Farbstoff) ¹	0,5 cl	5,50 €
138. Campari mit Mangosaft (mit Farbstoff) ¹	0,5 cl	5,50 €
139. Wodka mit Mangosaft	0,5 cl	5,50 €
140. Martini (Bianco, Rosso)	0,5 cl	4,00 €
141. Sherry (Dry, Medium, Cream)	0,5 cl	4,00 €

Joghurt Getränke

142. Süßes Lassi / Sweet Lassi	4,00 €
143. Salziges Lassi / Salty Lassi	4,00 €
144. Mango Lassi	4,50 €
145. Granatapfel Lassi (mit Farbstoff) ¹	4,50 €

Warme Getränke

146. Espresso (koffeinhaltig)	2,50 €
147. Kaffee (koffeinhaltig)	3,00 €
148. Latte Macchiato (koffeinhaltig)	3,50 €
149. Cappuccino (koffeinhaltig)	3,00 €
150. Chai - Indischer Tee ^G (Tasse)	2,50 €
151. Chai - Indischer Tee ^G (Kännchen)	5,00 €
152. Grüner Tee (Tropenblüten) herber Tee mit Birnen-, Ananas-Geschmack	4,00 €
153. Jasmin Tee In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, Bouquet	4,00 €

¹ mit Farbstoff

Alkoholfreie Getränke

160. Tafelwasser	0,40 l	3,00 €
161. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,50 €
162. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,50 l	3,50 €
163. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l	5,50 €
164. stilles Wasser	0,33 l	3,00 €
165. stilles Wasser	0,50 l	3,50 €
166. stilles Wasser	0,75 l	5,50 €
167. Cola ^{1,3,4} oder Fanta ^{1,3} (koffeinhaltig)	0,40 l	3,50 €
168. Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
169. Apfelsaft Schorle	0,40 l	3,50 €
170. Spezi ^{1,3,4,10}	0,40 l	3,50 €
171. Bitter Lemon ^{1,7} , Tonic Water ⁷	0,25 l	3,50 €
174. Cola ^{1,3,4}	0,25 l	2,50 €

Exotische Nektare

180. Mangosaft	0,20 l	2,50 €
181. Mangosaft Schorle	0,40 l	4,00 €
182. Guavensaft	0,20 l	2,50 €
183. Guavensaft Schorle	0,40 l	4,00 €
184. Lycheesaft	0,20 l	2,50 €
185. Lycheesaft Schorle	0,40 l	4,50 €
186. Johannisbeersaft	0,20 l	2,50 €
187. Johannisbeersaft Schorle	0,40 l	4,00 €

Biere

190. Helles vom Fass	0,50 l	4,00 €
191. Hefeweißbier vom Fass	0,50 l	4,00 €
192. Hefeweißbier dunkel	0,50 l	4,00 €
193. Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
194. Sport Weisse Light	0,50 l	4,00 €
195. Pils	0,30 l	3,50 €
196. Radler	0,50 l	4,00 €
197. Dunkelbier	0,50 l	4,00 €
198. Indian Beer	0,30 l	4,00 €
199. Alkoholfreis Bier	0,50 l	4,00 €



Offene Weißweine

200. Indischer Weißwein <i>Indien / Sauvignon Blanc Chile</i> ^L trocken, würzig, körperreich (12,5 %)	0,20 l	6,00 €
201. Pinot Grigio / Lugana ^L <i>Italien</i> trocken, frisch, angenehmer Körper (12 %)	0,20 l	5,50 €
202. Chardonnay ^L <i>Italien</i> trocken, harmonisch, frischduftig (12 %)	0,20 l	5,50 €
203. Wein in der Karaffe ^L Sorte nach Wahl der offenen Weine	0,50 l	11,00 €
204. Weinschorle klein ^L	0,20 l	4,00 €
205. Weinschorle groß ^L	0,50 l	6,50 €

Rosé

206. Cotes de Provence A.C. ^L <i>Frankreich / Bardolino Chiaretto DOC Italien</i> ^L zart, fruchtig (12,5 %)	0,20 l	5,50 €
207. Scaia Rosato ^L <i>Italien</i> Bukett mit Eindrücken von Rosen und Minze, trocken, fein, frisch, weich und fruchtig (12 %)	0,75 l	24,00 €

Offene Rotweine 0,2 l

211. Indischer Rotwein ^L <i>Indien / Cabernet Chile</i> ^L fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (14,5 %)		6,00 €
212. Montepulciano d'Abruzzo ^L <i>Italien</i> trocken, vollmundig, kräftig (13 %)		5,50 €
213. Merlot IGT ^L <i>Italien</i> trocken, frisch, fruchtig (12 %)		5,50 €
214. Wein in der Karaffe ^L Sorte nach Wahl der offenen Weine	0,50 l	11,00 €



Weißweine

Flasche 0,75 l

220. Gavi DOCG ^L *Italien*

Abf. Cantina Volpi, Tortina

trocken, leicht, frischer Wein mit angenehmen Zitrusnoten (12 %)

27,00 €

221. Indischer Weißwein ^L *Indien*

fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (12,5 %)

27,00 €

222. Azienda Agricala Lugana DOC ^L *Italien*

Zenato, Lombardei

Florale Aromen von weißen Blumen, reifen Trauben, Zitrusfrüchten (13 %)

27,00 €

223. Sancerre ^L *Frankreich*

Abf. Domain Laporte du Clos

trocken, fruchtherber unverwechselbarer Charakter
des Sauvignon, würzig, ausgewogen (13,5 %)

39,00 €

Rotweine

Flasche 0,75 l

224. Elegance Merlot Vin de Pays DOC ^L *Frankreich*

rubinrote Farbe, seine fruchtige Nase mit Himbeer- und

Erdbeeraromen verbinden sich harmonisch mit Rosmarinnoten (13,5 %)

24,00 €

225. Chateau Lafitte AC ^L *Frankreich*

Abf. J. Mengin P.J. Larregieu

Nuacenreiches Bukett mit ausgewogener frucht, saftig (13,5 %)

29,00 €

226. Indischer Rotwein ^L *Indien*

fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (14,5 %)

27,00 €

227. Rosso di Montalcino DOC ^L *Italien*

Abf. Tenuta Friggiali Agricola centolani SRL, Montalcino

intensive rubinrote Farbe, fruchtiger, delikater Duft
nach Johannisbeeren und Brombeeren (14 %)

39,00 €



Prosecco & Champagner

230. Prosecco Flasche	0,75 l	23,50 €
231. Moet et Chaildoil (Brut imperial) Französischer Champagner	0,75 l	68,00 €

Liköre und Schnäpse

270. Obstler (38 %)	4 cl	4,00 €
271. Mango-Schnaps Indien (38 %)	4 cl	4,00 €
272. Grappa (40 %)	4 cl	4,00 €
273. Williamsbirne Elsässer (40 %)	4 cl	4,00 €
274. Ramazotti (30 %)	4 cl	4,00 €
275. Fernet Branca (39 %)	4 cl	4,00 €
276. Averna (29 %)	4 cl	4,00 €

Cognac & Rum & Whisky

280. Indischer Rum (42,8 %)	4 cl	4,50 €
281. Balantines RedLabel (40 %)	4 cl	5,00 €
282. Jonny Walker BlackLabel (40 %)	4 cl	6,50 €
283. Remy Martin VSOP (40 %)	4 cl	6,50 €



Hauptallergene und Zusatzstoffe

A = Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B = Krebstiere und Krebserzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

C = Eier und Eierzeugnisse

Dazu gehören: –

Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrieree, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten

Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Dazu gehören: Alle Erdnusssorten

Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter

F = Soja

Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen

Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

G = Milch und Milcherzeugnisse

(einschließlich Laktose)

Dazu gehören: Kuhmilch

Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H = Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse

Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I = Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

J = Senf

Dazu gehören:–

Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K = Sesam

Dazu gehören:–

Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

L = Schwefeldioxid und Sulfite

ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 – E 228

Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

M = Lupine

Dazu gehören: –

Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N = Weichtiere

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele: Austernsoße

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Nitritpökelsalz
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Milcheiweiß
- (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig Soja hergestellt
- (12) mit Süßungsmittel(n)
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter