



4x in Berlin

*Feuerbachstraße 31
12163 Berlin - Steglitz*

Tel.: 030 - 23 88 67 11

*Kirchhainer Damm 1
12309 Berlin - Lichtenrade*

Tel.: 030 - 55 46 23 43

*Tempelhofer Damm 214
12099 Berlin - Tempelhof*

Tel.: 030 - 75 44 33 66

*Brandenburgische Straße 22
10707 Berlin - Wilmersdorf*

Tel.: 030 - 88 70 27 59

www.amma-berlin.de

info@amma-berlin.de

Fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker!

Suppen

1	Madras Rasam rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	2,90	4	Mulligatawney-Suppe typisch indische leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch	3,20
2	Vegetarische Suppe gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	3,00	5	Garam Shorba <i>scharf</i> Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	3,30
3	Tomatensuppe Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne ¹⁴	3,20	6	Champignon-Crèmesuppe eine leckere Champignonsuppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne ¹⁴	3,20

Salate

11	Bombay Scampi grüner Salat mit gebratenen Scampi, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt	6,40	14	Raita Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	3,00
12	Hara Bhara Salat grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing	4,40	15	Amma Shahi Salat exotischer Salat mit Obst	5,20
13	Punjabi Raita Joghurt mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen	2,70	16	Chicken Salat grüner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	6,10

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

21	Samosas <i>pikant</i> 2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln	3,50	27	Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen	5,80
22	Ghobi Pakora Blumenkohl	3,40	28	Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse	3,70
23	Onion Bhaji Zwiebelstreifen	3,60	29	Chicken Wings eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischem Lehmofen	4,80
24	Baingan Pakora Auberginen	3,60	30	Vegetarische Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	7,00
25	Khumbi Pakora Champignons	3,60	300	Gemischte Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora	9,90
26	Chicken Pakora paniertes Hühnerfilet	4,00			

Beilagen

140	Bhatura frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	1,90	144	Pappadam knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer	0,40
141	Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken	2,10	145	Basmatireis indischer Duftreis	1,90
142	Cheese Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem frischem geriebenen Rahmkäse im original indischem Lehmofen gebacken	2,50	146	Mix Pickles eingelegtes scharfes indisches Gemüse	1,50
143	Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste im Ofen gebacken	2,50	147	Mango Chutney eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	1,50
149	Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	2,40	148	Pommes frites	2,30

Vegetarisch

31 Dal Makhni	7,50	42 Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i>	10,50
verschiedene Linsen gebraten in Butter, mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten		hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten	
32 Sabji	8,20	43 Soja Korma	9,00
verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce		Soja in einer milden Sauce aus Gewürzen und geriebenem Rahmkäse, mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	
33 Sabji Masala	8,80	44 Shahi Baingan	9,50
frisches Gemüse mit gehackten Cashewnüssen und Rosinen in gewürzter Käse-Sahnesauce		gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in spezial Tomaten-Sahnesauce	
34 Aloo Gobhi	9,10	45 Vegetable Jhalfrezi	9,20
frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart		verschiedene frische Gemüsesorten mit Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce	
35 Palak Paneer	8,90	46 Tinda Masala	9,20
hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten		indische Birnen mit Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in einer pikanten Currysauce nach speziell nordindischer Art gegart	
36 Palak Aloo	8,40	47 Vishnu Thali	10,90
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln nach einer speziellen nordindischen Art gebraten		Zusammenstellung von zwei verschiedenen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo und Pindi Channa)	
37 Pindi Channa	8,00	48 Paneer Makhni	10,50
Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen		hausgemachter indischer Rahmkäse mit Cashewnüssen und Safran in leckerer Butter-Tomaten-Sahnesauce	
38 Matter Paneer	9,20	49 Paneer Chili	11,50
hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce		gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce	
39 Khumbi Paneer Masala	9,50	50 Paneer Kadai <i>scharf</i>	10,90
frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Sahnesauce		hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, frischem Ingwer und Gewürzen	
40 Shahi Paneer	10,20		
hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce			
41 Malai Kofta	9,90		
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Biryanis

51 Sofiani Biryani	8,70	54 Amma Biryani	11,40
gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen		zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung	
52 Chikken Biryani	9,60	55 Scampi Biryani	13,70
zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung		gebratene Großgarnelen, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	
53 Mutton Biryani	10,70		
zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen			

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

<p>61 Chicken Tandoori 11,40 gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen</p> <p>62 Chicken Tikka 12,70 gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten</p> <p>63 Chicken Seekh Kebab 13,40 gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung</p> <p>64 Reshmi Kebab 13,40 gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen und Kräutern gegart mit Cashewnüssen und frischem Koriander</p> <p>65 Paneer Tikka Masala 13,40 hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer</p>	<p>66 Batak Tikka 13,90 Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung</p> <p>67 Mutton Tikka 12,70 zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung</p> <p>68 Amma Mixed Grill 14,00 gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse und Scampi mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot</p> <p>69 Fisch Tikka 13,40 Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit frischem Paprika und Tomaten gegrillt</p> <p>70 Scampi Tandoori 14,40 gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer</p>
--	---

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

<p>150 Batak Makhni 11,90 Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln</p> <p>151 Batak Masala 12,50 Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce</p> <p>152 Batak Madras <i>mittelscharf</i> 13,40 gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>	<p>153 Batak Sabji 13,50 Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet</p> <p>154 Batak Dahiwala 14,20 Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste und Paprika, in Joghurt-Sahnesauce mit Mandeln</p> <p>155 Batak Korma 14,80 gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen</p>
--	---

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Hähnchengerichte

71	Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	9,30	80	Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	11,10
72	Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	9,60	81	Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	11,20
73	Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln	10,00	82	Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	11,40
74	Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce	10,50	83	Malai Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	12,60
75	Murgh Makhni saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce	10,80	84	Chicken Badami gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce mit Reis und Salat	12,00
76	Chicken Saagwala Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	10,50	85	Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce, mit Reis	6,40
77	Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	11,10	86	Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln	10,10
78	Chicken Banglori <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	10,80	87	Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	10,70
79	Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,00	88	Chicken Kashmiri Hühnerbrustfilet mit verschiedenem frischem Obst, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen in einer Curry-Sahnesauce	12,70

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Lammgerichte

91	Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	10,10	97	Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln	11,10
92	Lamm Sabji zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart	10,20	98	Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	11,40
93	Lamm Jakhni eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce mit Mandeln	10,70	99	Lamm Madras <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,70
94	Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	10,80	100	Lamm Vindaloo <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	12,00
95	Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	11,30	89	Lamm Chili <i>feurig-scharf</i> feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung	11,70
96	Lamm Saagwala Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten	10,70	90	Lamm Amma Spezial zarte Lammfleischstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	13,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Thalis (für eine Person)

101 Punjabi Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)	15,20	102 Amma Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer und Malai Kofta)	14,80
--	--------------	--	--------------

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Fisch - Scampi

111 Fisch Curry Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	10,40	114 Scampi Masala Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten	13,20
112 Fisch Madras <i>mittelscharf</i> Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,80	115 Scampi Dahiwal Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce	13,50
113 Fisch Punjabi <i>mittelscharf</i> Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	12,10	116 Scampi Madras <i>mittelscharf</i> Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	13,90
		1117 Scampi Curry Großgarnelen in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	12,90

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Dessert

131 Exotischer Frucht-Creme-Salat garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk1)	3,10	134 Kulfi Ice in den Sorten: Safran, Pistazien oder Mandel	4,90
132 Gulab Jamun <i>2 Bällchen</i> Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt	4,20	135 Kokos-Eis mit frischen Kokosraspeln	4,90
133 Banana Honey Dream Banane gebraten in Honig	4,50	136 Mango-Eis mit fruchtigen Mangostücken	4,90
		137 Litchi-Eis mit fruchtigen Litchistücken	4,90
		138 Vanille-Nuss-Eis	4,90

Platten

„Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini
- **Suppe** / rote Linsensuppe nach südindischer Art
- **Pindi Channa** / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten
- **Shahi Baingan** / Aubergine mit Käse in Tomatensauce
- **Khumbi Paneer Masala** / Champignons mit Käse in Sahnesauce
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

120
121
122

für 2 Personen **33,60**
für 3 Personen **44,60**
für 4 Personen **56,60**

„Shahi“ Platte

- **Aperitiv** / Guaven-Sekt
- **Onion Bhaji** / Zwiebelstreifen
- **Lamm Shahi Korma** / Lammfleisch in einer Käse-Sahnesauce
- **Butter Chicken** / gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- **Sabji Masala** / frisches Gemüse mit gehackten Nüssen und Rosinen in Käsesauce
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

117
118
119

für 2 Personen **34,50**
für 3 Personen **45,50**
für 4 Personen **56,70**

Empfehlung für alle, die
es gern ein bisschen
pikant mögen!

„Punjabi“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt
- **Suppe** / rote Linsensuppe
- **Lamm Madras** / Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art
- **Paneer Jhalfrezi** *mittelscharf* / hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Chutney und Brot
- **Dessert**

123
124
125

für 2 Personen **35,50**
für 3 Personen **46,80**
für 4 Personen **56,70**

„Bombay“ Platte

- **Aperitiv** / Ananas-Kokos-Sekt
- **Suppe** / aromatische Cremesuppe aus 11 Kräutern, garniert mit Wan Tans
- **Paneer Amma Spezial** / hausgemachter frischer Rahmkäse mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen
- **Ente Masala** / Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce
- **Bali Scampi** / Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

126
127
128

für 2 Personen **36,00**
für 3 Personen **48,00**
für 4 Personen **60,00**

Softgetränke

Spreequell Classic	0,25 l	2,40
Spreequell Classic	0,75 l	5,60
Spreequell Naturell	0,25 l	2,40
Spreequell Naturell	0,75 l	5,60
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	2,35	3,60
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,35	3,60
Fanta ^{1,5}	2,35	3,60
Sprite	2,35	3,60
Spezi ^{1,2,5}	2,35	3,60
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	3,20
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	3,00
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,00
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,2 l	3,00

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	3,70
Orangensaftschorle	0,4 l	3,70
Kirschnektarschorle	0,4 l	3,70
Bananennektarschorle	0,4 l	2,70
Mangonektarschorle	0,4 l	3,80
Guavennektarschorle	0,4 l	3,80
Lycheennektarschorle	0,4 l	3,80
Ananas-Cocosnektar-Schorle	0,4 l	3,80

Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,60	4,10
Orangensaft	2,60	4,10
Kirschnektar	2,60	4,10
Bananennektar	2,80	4,10
Mangonektar	2,80	4,10
Guavennektar	2,80	4,10
Maracujanektar	2,80	4,10
Ananasnektar	2,80	4,10
Ananas-Coco-Nektar	2,80	4,10
Lychee Nektar	2,80	4,10
KiBa	2,80	4,10
Kirsch- / Bananenfruchtsaft		

Indische Erfrischungs-Getränke

	0,2 l	0,4 l
Lassi salzig mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Lassi süß mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Lassi mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Shake mit frischer Milch	2,85	4,20
Bananen-Lassi mit Naturjoghurt	2,85	4,20

Heißgetränke

Glas original indischer Tee (Yogi Tea)	2,15
Glas Pfefferminztee	2,30
Glas Grüner Tee	2,30
Glas Assam Tee	2,30
Glas Kamillentee	2,30
Glas Earl Grey Tee	2,30
Glas Darjeeling Tee	2,30
Glas Früchtetee	2,30
Glas Orangentee	2,30
Glas Fenchel Tee	2,30
Glas Jasmin Tee	2,30
Glas Brennesseltee	2,30
Glas Hagebuttentee	2,30
Glas frischer Minztee	2,70
Glas frischer Ingwertee	2,70
Tasse Kaffee	2,30
Espresso	2,15
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	3,30
Schokolade mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum	3,30
Latte Macchiato	3,30
Espresso Macchiato	2,30
Tasse Getreidekaffee	2,30
Getreide-Milchkaffee	3,30

Bier vom Fass

	0,30 l	0,5 l
Carlsberg	2,90	3,70
Lübzer Pils	2,90	3,70
Duckstein Dunkel	2,90	3,70
Sona indisches Bier	2,70	3,50

Flaschenbiere

Erdinger Hefeweizen hell	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,60
Cobra indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,00
King Fisher indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,10
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90
Lübzer Lemon	Fl. 0,33 l	3,00
Beck's	Fl. 0,33 l	3,00
Corona mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50

Sekt

Prosecco del Vinito	0,10 l	3,10
Brut, Classique, Loire Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	19,40
Mango-Sekt	0,10 l	3,30
Guaven-Sekt	0,10 l	3,30
Ananas-Kokos-Sekt	0,10 l	3,30
Lychee-Sekt	0,10 l	3,30

Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam	3,20	5,40
Ballantines¹	3,20	5,40
Johnnie Walker Red Label ¹	3,20	5,40
Johnnie Walker Black Label ¹	3,40	6,10
Jack Daniel's	3,50	6,10
Tullamore Dew¹	3,50	6,10
Chivas Regal¹	4,10	6,50

Alle Whiskys mit Schuss extra
z.B. mit Cola^{1,2}, Soda, etc. + 1,00€

Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	3,20
Pernod¹	4 cl	3,20
Sherry Sandeman dry, medium oder secco	5 cl	2,70
Campari¹/Orange	4 cl	4,70
Campari¹/Soda	4 cl	4,70

Digestif

Baileys¹	2 cl	3,40
Averna¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,40
Ramazotti¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,40
Cynar¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,40
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,40
Grappa di Muscato weich	2 cl	3,40
Amaretto¹	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Mango-Schnaps (Klarer)	2 cl	3,00
Mango-Lychee-Cocos¹	2 cl	3,00

Spirituosen

Old Monk¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,60
Hennessy	2 cl	4,10
Vecchia Romagna¹	2 cl	3,20
Remy Martin V.S.O.P.⁶	2 cl	3,90
Osborne Veterano¹	2 cl	3,80
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,10
Sambuca	2 cl	3,20
Tequila Silver	2 cl	3,40
Tequila Gold¹	2 cl	3,40
Vodka Absolut	2 cl	3,40
Vodka Smirnoff	2 cl	3,40
Wodka Gorbatschow	2 cl	3,20
Asbach Uralt	2 cl	3,50

Offene Rotweine

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	3,90	8,40
<i>Spanien:</i>	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	4,00	8,60
<i>Frankreich:</i>	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	3,90	8,40
<i>Chile:</i>	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	4,00	8,60
	Rotweinschorle	3,80	

Offene Weißweine

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	3,90	8,40
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	3,90	8,50
<i>Deutschland:</i>	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig und aufregend	3,90	8,40
<i>Frankreich:</i>	Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C. trocken, frisch und fruchtig		8,70
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	3,80	8,20
	Weißweinschorle	3,80	

Flaschenweine - rot

<i>Italien:</i>	Nero d'Avola D.O.C., Sizilien trocken, samtig und füllig	<i>Fl. 0,75 l</i>	20,90
<i>Spanien:</i>	Herminia Crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	<i>Fl. 0,75 l</i>	22,90
<i>Chile:</i>	Viu Manet Merlot, Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	<i>Fl. 0,75 l</i>	24,90
<i>Frankreich:</i>	Carigan Dom. Nizas A.O.C aus alten Reben, konzentriert, ausdrucksstark	<i>Fl. 0,75 l</i>	23,90
<i>Indien:</i>	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	22,50
<i>Italien:</i>	Barbera del Monferato D.O.C. Piemont reichhaltig, würzig erdige Aromen mit gut eingebundener Frucht	<i>Fl. 0,75 l</i>	24,90

Flaschenweine - weiß

<i>Frankreich:</i>	Entre Deux Meres A.O.C frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	<i>Fl. 0,75 l</i>	19,90
<i>Deutschland:</i>	Pinot blanc Spätlese, trocken Erzeugerabfüllung Mosel, dicht, mit guter Struktur und Fülle	<i>Fl. 0,75 l</i>	20,90
<i>Spanien:</i>	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	19,90
<i>Indien:</i>	Indischer Weißwein trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	22,40

Flaschenweine - rosé

<i>Frankreich:</i>	QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	17,90
--------------------	--	-------------------	--------------