

House of India



„Namaste“ ist die bekannteste und am häufigsten gebrauchte hinduistische Grußform. Der gegenseitige Gruß ist ein Zeichen höchsten Respekts. In Sanskrit bedeutet das Wort „Namaste“ sinngemäß: „Ich grüße das göttliche Licht in Deinem Herzen und verbeuge mich vor dem Göttlichen in dir.“

Diese Grußgeste, die auch im Buddhismus und Taoismus verwurzelt ist, verdeutlicht, dass das Göttliche überall und in jedem zugegen ist.

Unser Spezialitäten-Restaurant „House of India“ bringt Ihnen die fantastische Küche der „Grand Mughals“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Tauchen Sie ein, in die kulinarische Welt Indiens und lassen Sie sich verzaubern von den Geheimnissen unserer authentisch, exotischen Küche.

Für jedermann garantieren wir ein anspruchsvolles, abwechslungsreiches Angebot und es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen grundsätzlich scharf sei. Wir würzen es so wie Sie es wünschen und bieten Ihnen eine kulinarische Reise durch den indischen Subkontinent.

Wir verwenden für all unsere Gerichte gesunde und frische Nahrungsmittel, ayurvedische Kräuter und Gewürze und bereiten alles frisch zu, gewähren Sie uns bitte die dafür notwendige Zeit.

Genießen Sie das indische Flair im Zentrum von Weimar, in der Nähe des deutschen Nationaltheaters, wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Ihr „House of India“ Team



Vorspeisen

- | | | |
|----|---|--------|
| 11 | Jhinga -Suppe D
<i>scharfe Suppe mit Linsen, Garnelen</i> | 4,90 € |
| 12 | Dal-Suppe ⁷
<i>delikate Linsensuppe nach Mombay-Art mit erlesenen Kräutern</i> | 3,90 € |
| 13 | Malkatani-Suppe ^{7,F}
<i>scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hähnchenfleisch</i> | 3,90 € |
| 14 | Hühnersuppe ^F | 3,90 € |
| 15 | Ghobi Pakora ⁷ 
<i>Blumenkohl in Kichererbsenmehl paniert</i> | 3,90 € |
| 16 | Baingan Pakora ⁷ 
<i>Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl paniert</i> | 3,90 € |
| 17 | Vegetable Pakora ⁷ 
<i>frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert</i> | 4,50 € |
| 18 | Paneer Pakora ^{7,G}
<i>hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert</i> | 4,50 € |
| 19 | Chicken Pakora ^{7,F}
<i>frittiertes Hähnchenfleisch, mariniert mit Gewürzen und mit Kichererbsenmehl umhüllt</i> | 4,90 € |
| 20 | Onion Bhaji ⁷ 
<i>Zwiebelringe speziell gewürzt und mit Kichererbsenmehl umhüllt</i> | 4,90 € |
| 21 | Jhinga Pakora ^{7,D}
<i>frittierte Garnelen mit Gewürzen mariniert, umhüllt mit Kichererbsenmehl</i> | 6,50 € |

- | | | |
|----|--|--------|
| 22 | Gemischte Pakora für zwei Personen ^{7,G} Vegan möglich
<i>besteht aus verschiedenen Gemüse, Paneer</i> | 9,90 € |
| 23 | Chicken Tikka ^G
<i>köstliches Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 8,50 € |
| 24 | Vegetable Samosa ^{7,G}
<i>in Kichererbsenteig ausgebacken, mit Blätterteig umhüllt (2 Stück)</i> | 4,50 € |

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Ihre Zufriedenheit ist unser Anspruch.
Sie finden Ihr Lieblingsessen nicht auf unserer Karte?
Sprechen Sie uns bitte an, wir bereiten gern ein Menü 3,50 €
nach Ihren Wünschen zu.



Kindermenü

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | 6 Chicken Nuggets mit Pommes ^{A,C} | 7,50 € |
| 31 | 6 Fischstäbchen mit Pommes ^{8,A,C,D} | 7,50 € |
| 32 | Reis mit Tomaten-Buttersoße und Hähnchenfleisch, oder Gemüse ^{7,G} | 7,50 € |

Extras und Beilagen

- | | | |
|----|---|--------|
| 35 | Kheera Raita ^G
<i>Joghurt mit Gurken, fein gewürzt</i> | 3,50 € |
| 36 | Mix Raita ^G
<i>Joghurt mit Zwiebel, Gurke, Tomate, fein gewürzt</i> | 3,50 € |
| 37 | Jeera Rice ^G
<i>Basmatireis mit Kreuzkümmel</i> | 3,50 € |
| 38 | Punjabi Salat * ⁷
<i>gemischter Salat mit knusprig scharfen Kartoffelspalten und Champignons, indisch gewürzt</i> | 8,50 € |
| 39 | Bombay Salat* ^{2,7}
<i>gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen</i> | 8,50 € |
| 40 | Chefsalat* ^{2,7,D}
<i>gemischter Salat mit gebackenen Garnelen</i> | 9,50 € |

* Dressing nach Wunsch - Essig & Öl, oder Joghurt^G

Indische Brote frisch gebacken aus dem Tandoor

- | | | |
|----|--|--------|
| 45 | Papadam ^{2,7,A}
<i>ein Stück knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl mit Dips</i> | 1,50 € |
| 46 | Keema Naan ^{2,A,C,G}
<i>Fladenbrot mit Lamm gefüllt</i> | 3,90 € |
| 47 | Butter Naan ^{A,C,G}
<i>indisches Brot aus Hefeteig mit Butter</i> | 3,90 € |

- | | | |
|----|--|--------|
| 48 | Tandoori Rotti ^{A,C,G}
<i>indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl</i> | 2,00 € |
| 49 | Naan ^{A,C,G}
<i>indisches Brot aus Hefeteig</i> | 2,00 € |
| 50 | Garlic Naan ^{A,C,G}
<i>Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt</i> | 3,90 € |
| 51 | Paneer Naan ^{A,C,G}
<i>Fladenbrot mit hausgemachtem Käse</i> | 3,90 € |
| 52 | Namaste Naan ^{7,A,C,G}
<i>Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse</i> | 3,90 € |

Tandoori Spezialitäten mit Naanbrot

(köstlichen indischen Gewürzen und frischen Fladenbrot serviert)
Zwiebeln, köstlichen indischen Gewürzen und Fladenbrot serviert.
Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | |
|----|--|---------|
| 55 | Vegetarisch Paneer Tikka ^G
<i>hausgemachter, frischer indischer Rahmkäse, mariniert in einer feinen Joghurt-Sahne-Sauce im Tonofen gegrillt, mit frischen Tomaten und Ingwer</i> | 13,50 € |
| 56 | Achari Chicken Tikka ^{7,G}
<i>zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Joghurt und scharfer Gemüsepaste am Spieß gegrillt</i> | 14,50 € |
| 57 | Mutton Seekh Kebab ^G
<i>fein gehacktes Lammfleisch mit Gewürzen und Knoblauch, am Spieß im Lehmofen geröstet</i> | 15,50 € |

58	Chicken Tikka Tandoori ^G <i>Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	14,50 €
59	Chicken Tikka Garlic ^G <i>Hühnerbruststücke mit Knoblauch und scharfer Sauce, im im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	14,50 €
60	Mutton Tikka Tandoori ^G <i>Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart</i>	15,50 €
61	Jhinga Tandoori 2,7,D,G <i>Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt</i>	19,90 €
62	Tandoori Mix Grill ^{7,D} <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten (Hühnchen, Lamm, Garnelen)</i>	18,50 €
63	Tandoori Mix Grill ^{7,D} für zwei Personen <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten (Hühnchen, Lamm, Garnelen, Fischfilet)</i>	33,50 €
64	Haryali Malai Kebab ^{7,G} <i>Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Spieß mariniert mit Joghurt, Spinat, Minze und Koriander</i>	15,50 €
65	Honey Chikken Tikka ^G <i>Hühnerbruststücke mit Honig, Sahne und Joghurtsauce, im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	15,50 €

Der Tandoor wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditionell handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori-Gerichte werden nach dem alten Stil der Moghul-Könige zubereitet. Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

Hähnchengerichte

(Hähnchenfilet in Stücken)

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Chicken Nilgri ^{7,G}
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Kokosmilch, mildem Chili und Minze in Kräutersoße</i> | 13,90 € |
| 71 | Chicken Karahi ^G
<i>Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni Ingwer, Knoblauch, Tomaten und mit gemahlenden Gewürzen gekocht</i> | 13,50 € |
| 72 | Chicken Vindaloo ^G
<i>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce</i> | 13,50 € |
| 73 | Chicken Korma ^G
<i>ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen</i> | 13,90 € |
| 74 | Chicken Tikka Masala ^G
<i>Hähnchenfleisch, gegrillt, in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern</i> | 13,90 € |
| 75 | Chicken Palak ^G
<i>Hähnchenfleisch, zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat, nach nordindischer Art</i> | 13,50 € |
| 76 | Butter Chicken ^{2,G}
<i>gegrilltes Hähnchenfleisch, geschmort mit Cashew, Sahne, Curry und Tomatensauce</i> | 13,90 € |
| 77 | Chili Chicken ^{7,F}
<i>Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce</i> | 13,50 € |

- | | | |
|----|--|---------|
| 78 | Chicken Mango ^{7,G}
<i>Hähnchenfleisch in einer Mango-Currysauce</i> | 13,90 € |
| 79 | Chicken Dhansak ^{2,7,G}
<i>Hühnchen, zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen und Gewürzen, in einer mittelscharfen Currysauce</i> | 13,50 € |

Lammfleischgerichte

(Lammfleisch ohne Knochen)

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | |
|----|--|---------|
| 85 | Mutton Rogan Josh ^G
<i>Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen in einer pikanten Rogan-Josh-Currysoße</i> | 14,90 € |
| 86 | Mutton Nilgri ^{7,G}
<i>Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch, mildem Chili und Minze in Kräutersoße</i> | 14,90 € |
| 87 | Mutton Korma ^G
<i>ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen</i> | 14,90 € |
| 88 | Mutton Palak ^G
<i>Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat, nach nordindischer Art</i> | 14,50 € |
| 89 | Mutton Madras ^G
<i>Lammfleisch in einer pikanten, sehr scharfen Currysauce, mit frischen Champignons</i> | 14,50 € |
| 90 | Mutton Tikka Masala ^{7,G}
<i>Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern</i> | 14,90 € |

- | | | |
|----|---|---------|
| 91 | Mix Karahi ^{7,G}
<i>Lamm- und Hähnchenfleisch mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen</i> | 14,90 € |
| 92 | Mutton Bhindi ^{7,G}
<i>Lammfleisch mit frischen Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen</i> | 14,90 € |
| 93 | Mutton Dhansak ^{7,G}
<i>Lammfleisch in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen und Gewürzen zubereitet, in einer mittelscharfen Currysauce</i> | 14,50 € |

Fischgerichte

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)
Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | Fisch Curry ^{2,7,D,G}
<i>Fischfilet in einer milden Currysauce</i> | 15,50 € |
| 102 | Fisch Madras ^{2,7,D,G}
<i>Fischfilet in einer pikanten, sehr scharfen Currysauce mit Champignons</i> | 15,50 € |
| 103 | Jhinga Palak ^{7,D,G}
<i>Garnelen mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat, nach nordindischer Art</i> | 16,90 € |
| 104 | Jhinga Masalla ^{7,D,G}
<i>Garnelen mit Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen</i> | 16,90 € |
| 105 | Jhinga Korma ^{7,D,G}
<i>Garnelen gekocht in einer schmackhaften, sehr milden Soße aus Sahne, Mandeln, Kokos und Gewürzen</i> | 17,50 € |
| 106 | Jhinga Mango ^{D,G}
<i>Garnelen, in einer Mango-Currysauce gekocht</i> | 17,50 € |

Vegetarische Gerichte

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

Auf Wunsch können wir für Sie fast alle Gerichte der Speisekarte
vegan zubereiten, sprechen Sie uns bitte an!

Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 110 | Mango Vegetable |  Vegan möglich | 11,50 € |
| | <i>frisches Gemüse, zubereitet mit Mango-Curry-Soße</i> | | |
| 111 | Mix Vegetable ⁷ |  Vegan möglich | 11,00 € |
| | <i>frisches Gemüse, zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen, nach nordindischer Art</i> | | |
| 112 | Tarka Dal ⁷ |  Vegan möglich | 10,90 € |
| | <i>Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch zubereitet</i> | | |
| 113 | Aloo Palak ⁷ |  Vegan möglich | 10,90 € |
| | <i>Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, erlesenen Gewürzen und Spinat, nach nordindischer Art</i> | | |
| 114 | Chana Masala ⁷ |  Vegan möglich | 10,90 € |
| | <i>Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern zubereitet</i> | | |
| 115 | Bhindi Bhajee ⁷ |  Vegan möglich | 11,50 € |
| | <i>frisches Okragemüse, geschmort in einer milden Currysauce mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen</i> | | |
| 116 | Punjabi Aloo Ghobi ⁷ |  Vegan möglich | 10,90 € |
| | <i>frischer Blumenkohl, Kartoffeln und Erbsen mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, erlesenen Gewürzen, nach nordindischer Art</i> | | |
| 117 | Alu Baingan ⁷ |  Vegan möglich | 10,90 € |
| | <i>frische Aubergine mit Kartoffeln in würziger Tomatensoße</i> | | |
| 118 | Vegetable Korma ^{7,G} | | 11,50 € |
| | <i>frisches Gemüse, gekocht in einer sehr milden, schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen</i> | | |
| 119 | Palak Paneer ^{7,G} | | 11,50 € |
| | <i>hausgemachter Frischkäse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen</i> | | |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 120 | Karahi Paneer ^G
<i>hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen</i> | 11,50 € |
| 121 | Chili Paneer ^G
<i>hausgemachter Käse mit frischem Chili, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen und süß-scharfer Sauce</i> | 10,90 € |
| 122 | Dal Makhni ^{7,G}
<i>indische Linsen mit Butter, Sahne und Gewürzen gekocht</i> | 10,90 € |
| 123 | Mulai Kofta Curry ^{7,G}
<i>feine indische Rahmkäsebällchen in einer Sahnesoße mit exotischen Gewürzen</i> | 11,50 € |

Biryani-Reisgerichte

(Basmatireis mit Mandeln, Rosinen und Kokosnussflocken gedünstet und mild gewürzt)
Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 125 | Chicken Biryani
<i>Reis mit Hähnchenfleischstücken und Gemüse</i> | 13,90 € |
| 126 | Lamm Biryani ^{2,7,G}
<i>Reis mit Lammfleisch und Gemüse</i> | 15,90 € |
| 127 | Namaste Biryani ^{2,7,G}
<i>Reis mit Lamm, Hähnchen, Garnelen und Gemüse</i> | 17,90 € |
| 128 | Vegetable Biryani 
<i>Reis mit frischem Gemüse</i> | 13,90 € |
| 129 | Jhinga Biryani ^{7,D,G}
<i>Gebratene Reispfanne mit ausgelösten Riesengarnelen, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen - eine Spezialität aus der Moghul-Küche</i> | 19,90 € |

Nachtisch

131 Gulab Jamun^G

3,50 €

*Bällchen aus Milch und Quark
in Honig gebacken*



132 Indian Paradise^G

3,90 €

hausgemachte Mango-Creme mit Vanilleeis und Sahne

133 Indisches Matka Kulfi^G

5,90 €

*Milcheis mit Safran,
Pistazien und Mandel*



134 Mango Matka^G

5,90 €

*Mango-Eis mit fruchtigen
Mangostückchen*



135 Kokos Matka^G

5,90 €

Kokos-Eis mit frischen Kokosraspeln

Alkoholfreie Getränke

141	Cola ^{1,2,3,7}	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,20 €
142	Fanta ^{1,2}	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,20 €
143	Sprite ²	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,20 €
144	Lichtenauer Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
	<i>spritzig / medium / naturell</i>	0,75 l	5,90 €
145	Spezi ^{1,2,3,7}	0,4 l	3,20 €
146	Apfelschorle / Holunderschorle	0,4 l	3,20 €
147	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
148	Orangensaft ^{1,2}	0,2 l	2,50 €
149	Kirschsafft	0,2 l	2,50 €
150	Bananensaft	0,2 l	2,50 €
151	Kiba-Mix-Saft	0,2 l	2,50 €
152	Bitter Lemon ^{2,4}	0,25 l	2,50 €
153	Tonic ^{2,4}	0,25 l	2,50 €
154	Ginger Ale ^{1,2}	0,25 l	2,50 €

Indische Getränke alkoholfrei

161	Yogi Tee ^G <i>der Volkstee aus Indien</i> <i>Assam-Tee mit Milch, Zucker und speziellen Gewürzen gekocht</i>		2,70 €
162	Mango Lassi ^G <i>Mango mit Buttermilch</i>	0,4 l	3,50 €
163	Plein Lassi ^G <i>Buttermilch</i>	0,4 l	2,90 €
164	Indischer Saft <i>(Sie wählen aus Guave/Mango)</i>	0,2 l	2,50 €
165	Indische Saftschorle <i>(Sie wählen aus Guave/Mango)</i>	0,4 l	3,50 €

Warme Getränke

171	Tasse Espresso ³		2,80 €
172	doppelter Espresso ³		3,80 €
173	Tasse Kaffee ³		2,80 €
174	Cappuchino ^{3,8,G}		3,50 €
175	Tasse schwarzer Tee ³ <i>(andere Sorten auf Anfrage)</i>		2,50 €
176	Glas schwarzer Tee mit Rum ³		3,50 €
177	Glas Glühwein ⁷		3,50 €

Biere

181	indisches Jogi Bier	0,3 l	3,20 €
182	Kulmbacher vom Fass	0,3 l	2,70 €
183	Kulmbacher vom Fass	0,5 l	3,70 €
184	Mönchshof Lager schwarz	0,5 l	3,70 €
185	Kapuziner Weißbier hell	0,5 l	3,70 €
186	Kapuziner Weißbier dunkel	0,5 l	3,70 €
187	Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
188	Radler ²	0,5 l	3,70 €
189	Diesel ^{1,2,3,7}	0,5 l	3,70 €

Sekt ⁷

195	Prosecco	0,2 l	5,50 €
196	Prosecco	0,7 l	17,90 €

Indische Getränke alkoholisch

201	Indischer Old Monk Rum	2 cl	2,90 €
202	Mango Schnaps	2 cl	2,50 €

Offene Rotweine 0,2 l⁷

210	Chianti DOC		4,20 €
211	Montepulciano DOC		4,20 €
212	Valpolicella		4,20 €
213	Indischer Rotwein		5,50 €

Offene Weißweine⁷

220	Weißwein (lieblich)	0,2 l	4,20 €
221	Soave DOC	0,2 l	4,20 €
222	Pinot Grigio	0,2 l	4,20 €
223	Weinschorle (süß oder trocken)	0,2 l	2,90 €
224	Weinschorle (süß oder trocken)	0,4 l	4,90 €
225	Indischer Weißwein	0,4 l	5,50 €

Flaschenweine 0,75 l⁷

230	indischer Rotwein		16,90 €
231	indischer Weißwein		16,90 €
232	Chianti rot		14,50 €
233	Montepulciano rot		14,50 €
234	Valpolicelle rot		14,50 €
235	Soave weiß		14,50 €
236	Pinot Grigio		15,50 €

Spirituosen

250	Grappa	2 cl	2,50 €
251	Williamsbirne	2 cl	2,50 €
252	Wodka	2 cl	2,50 €
253	Baileys	2 cl	2,50 €
254	Fernet Branca	2 cl	2,50 €
255	Jägermeister	2 cl	2,50 €
256	Underberg	2 cl	2,50 €
257	Amaretto	2 cl	2,50 €
258	Ramazotti	2 cl	2,50 €
259	Veccia Romagna	2 cl	2,50 €
260	Metaxa	2 cl	2,50 €
261	Bacardi Cola ^{1,2,3,7} oder Bacardi Orange ^{1,2}	4 cl	4,90 €
262	Jack Daniels Whiskey-Cola ^{1,2,3,7}	4 cl	4,90 €
263	Ballantines	4 cl	4,90 €
264	Campari Soda oder Orange ^{1,2}	4 cl	4,90 €
265	Gin Tonic ^{2,4}	4 cl	4,90 €
266	Wodka Orange ^{1,2} oder Bitter Lemon ^{2,4}	4 cl	4,90 €

Lebensmittelhinweise für Allergiker

Bei besonderen Wünschen in Bezug auf die Zubereitung der Speisen, sowie bei schwerwiegenden

Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie uns bitte an. Wir werden versuchen auf all Ihre Wünsche einzugehen und Sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bedienen.



Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = koffeinhaltig, 4 = chininhaltig,
5 = geschwefelt, 6 = Schwefeldioxide und Sulfite, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß,
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Konservierungsstoffe

Allergene:

A = Weizenmehl (kann Spuren von glutenhaltigem Getreide und glutenhaltigem Getreideerzeugnisse enthalten), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Lupinen