



*Kohinoor*  
TANDOORI RESTAURANT



## Der Koh-I-noor – Berg von Licht

Der Koh-I-noor ist ein oval geschliffener Diamant mit einem Gewicht von 105,602 ct. Das Gewicht des Rohdiamanten wird auf 600 ct. geschätzt. Der Stein wurde in die Vorderseite des Malteserkreuzes der Krone von Königin Elisabeth, der Mutter der Queen, zusammen mit mehr als 2000 weiteren Diamanten gefasst. „Koh-I-Noor“ kommt aus der persischen Sprache und bedeutet „Berg von Licht“. Er wird als einer der berühmtesten Diamanten der Geschichte bezeichnet.

Der Ursprung dieses Diamanten liegt in Indien. Der Koh-I-Noor befand sich im Laufe der Geschichte im Besitz verschiedener Indischer und Persischer Herrscher. Zum ersten Mal wurde der Stein 1304 beschrieben, als ihn der Indische Rajah von Malwa besaß. Später fiel er in die Hände des Sultan Baber.

Während der nächsten zwei Jahrhunderte war der Diamant einer der wertvollsten Juwelen der herrschenden Mogule. 1739 fiel der persische Schah Nadir in Dehli, Indien, ein und plünderte die Stadt, um den großen Diamanten zu erlangen. Dies gelang jedoch nicht. Die Legende besagt, daß eine der Haremsdamen Shah Nadir darüber informierte, dass der Diamant von Shah Mohammed in seinem Turban versteckt gehalten wurde. So nutzte Nadir eine orientalische Sitte zu seinem Vorteil aus: Er schlug vor, anlässlich der Siegesfeier die Turbane zu tauschen. Dies ist ein altbekannter orientalischer Brauch, ein bruderschaftliches Verhältnis aufzubauen und Sicherheit und ewige Freundschaft zu gewährleisten. Shah Mohammed war erstaunt über die Raffinesse seines Rivalen. Aber er war kaum in der Lage, sich diesem Anliegen zu widersetzen. So stimmte er zu. Später in dieser Nacht,

als Schah Nadir sich in sein Schlafgemach zurückzog, entfaltete er den Turban seines Gastgebers und fand den Diamanten. Als seine Augen diesen wundervollen Edelstein erblickten, rief er aus: „Koh-I-Noor!“ – Ein Berg von Licht! Von diesem Augenblick an hatte der Diamant einen Namen. Schah Nadir brachte den Diamanten 1739 nach Persien.

Der Koh-I-Noor Diamant Im Jahr 1747 wurde Schah Nadir ermordet und der Diamant fiel in die Hände von Schah Ahmad von Afghanistan, bis er vom Maharadscha der Sikh von Punjab, Ranjit Singh, während eines Feldzuges 1813 in Afghanistan übernommen wurde. Später krönte sich Ranjit Singh selbst zum Herrscher von Punjab. Auf seinem Sterbebett vermachte er 1839 den Koh-I-Noor-Diamanten einem hinduistischen Tempel in Orissa. Nach seinem Tod führten die Britischen Verwalter jedoch seinen letzten Willen nicht aus und Ranjit Singh's Nachfolger überließ den Diamanten 1851 Queen Victoria.

Wegen der fehlenden Brillanz des Diamanten wurde beschlossen, den Stein nachzuschleifen um dessen Brillanz zu verbessern. Der Koh-I-Noor wurde von 186 ct. zu seiner gegenwärtigen Größe von 105,602 ct. heruntergeschliffen.

1936 wurde der Diamant in die Krone der neuen Königin Elisabeth, Gattin des Königs George VI., eingesetzt.

# INDISCHE GEWÜRZE

*und Ihre Wirkung*

## *Bockshornkleesamen*

*Entzündungshemend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, Blutreinigend und heilt Nierenblutung*

## *Chili*

*Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.*

## *Fenchel*

*Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen*

## *Ingwer*

*Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis*

## *Kardamon*

*Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.*

## *Knoblauch*

*Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.*

## *Koriander*

*Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.*

## *Kreuzkümmel*

*Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.*

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Kartenzahlungen erst ab 15€ akzeptieren.  
*The payments by cards are only acceptable for more than 15€.*

# SUPPEN

- 1 Jhinga Suppe** 🍷  
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen  
*Delicious lentil soup Mumbai style with rice and prawns*  
5,00 €
- 2 Dal Suppe**  
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern  
*Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs*  
*vegan möglich*  
4,00 €
- 3 Tomaten Suppe**  
Nach Art des Hauses | *Tomato soup*  
*vegan möglich*  
4,00 €
- 4 Malkatani Suppe** 🍷  
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch  
*Hot soup with lentils, rice and chicken*  
4,50 €
- 5 Chicken Suppe**  
Hühnersuppe nach Art des Hauses  
*Chicken soup*  
4,50 €

# WARMER VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert.  
*all starters are served with three different dips.*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 6  | <b>Vegetable Pakora</b><br>Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt<br>und in Gewürzen mariniert<br><i>Deep fried vegetables, marinated in<br/>spices and coated with chickpea flour</i><br><i>vegan möglich</i>   | 5,50 €  |
| 7  | <b>Paneer Pakora</b><br>Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl<br>umhüllt und frittiert<br><i>Homemade cheese, coated with chickpea flour<br/>and deep fried</i><br><i>vegan möglich</i>  | 5,90 €  |
| 8  | <b>Chicken Pakora</b><br>Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl<br>umhüllt und mit Gewürzen mariniert<br><i>Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices<br/>and coated with chickpea flour</i>  | 5,50 €  |
| 10 | <b>Onion Ringe</b><br>Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt<br><i>Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour</i><br><i>vegan möglich</i>  | 5,00 €  |
| 11 | <b>Jheenga Pakora</b><br>Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt<br><i>Prawns deep fried with chickpea flour</i>  | 7,50 €  |
| 12 | <b>Gemischte Pakora</b><br>Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora,<br>sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)<br><i>Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless<br/>chicken pieces</i><br><i>vegan möglich</i>   | 11,00 € |
| 13 | <b>Chicken Tikka</b><br>Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert<br>und am Spieß in Tandoor gegrillt<br><i>Delicious chicken fillet, marinated in yogurt and<br/>grilled on a spit in the Tandoor oven</i>   | 6,50 €  |
| 14 | <b>Vegetable Samosa</b><br>Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze<br>in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit<br>Blätterteig umhüllt (zwei Stück)<br><i>Pastry of assorted vegetables, fried in<br/>chickpea batter (two pieces)</i><br><i>vegan möglich</i> | 5,00 €  |

# BEILAGEN

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 20 | <b>Kheera Raita</b><br>Joghurt mit Gurken fein gewürzt   <i>Yogurt with cucumber, delicately spiced</i>  | 4,00 € |
| 21 | <b>Mix Raita</b><br>Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt<br><i>Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced</i> | 5,00 € |
| 22 | <b>Jeera Rice</b><br>Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten<br><i>Fried Basmati rice with cumin and pea</i>                                      | 3,90 € |
| 23 | <b>Mix Pickle</b><br>Eingelegtes Gemüse und Obst<br><i>Pickled vegetables and fruits</i>   | 1,90 € |

# SALATE

Dressing Auswahl: Mangodressing, Joghurtdressing oder Essig-Öl  
*dressing selection: mango dressing, yoghurt dressing or vinegar and oil*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 24 | <b>Salat Kohinoor</b><br>Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse dazu Knoblauchbrot-Rolle<br><i>Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn with garlic roll</i>  | 10,50   |
| 25 | <b>Salat Namaste</b><br>Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen,<br>frischen Champignons, Mais, Zwiebeln dazu Knoblauchbrot-Rolle<br><i>Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms,<br/>corn and onions with garlic roll</i>  | 9,50 €  |
| 26 | <b>Kleiner gemischter Salat als Beilage</b><br><i>small mixed salad as side dish</i><br><i>vegan möglich</i>  | 5,00 €  |
| 27 | <b>Salat Delhi</b><br>Gemischter Salat mit Seek Kebab (Frisch gehacktes Lammfleisch),<br>frischer Mango, Papadam, Gurken, Tomaten dazu Knoblauchbrot-Rolle<br><i>Mixed Salad with Seek Kebab (fresh minced lamb), fresh mango,<br/>papadam cucumber, tomatoes, garlic roll</i>                            | 10,50 € |
| 28 | <b>Salat Chatpatta</b><br>Gemischter Salat mit Kichererbsen, Paneer, Kartoffeln, Rote Zwiebeln,<br>Tomaten, Gurken, Indische Gewürze (Chat Masala) dazu Knoblauchbrot-Rolle<br><i>Mixed Salad with chickpeas, Paneer, potatoes, red onions, cucumber,<br/>indian herbs (Chat Masala) with garlic roll</i> | 10,50 € |

# BROTE

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen. Mit 3 Dips.  
*freshly baked bread from the charcoal-clay oven. With 3 Dips.*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 30 | <b>Papadam</b><br>Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips<br><i>Two flat breads made from lentil flour with three dips</i><br><i>vegan möglich</i>  | 2,00 € |
| 31 | <b>Naan</b><br>Indisches Fladenbrot aus Hefeteig   <i>Leavened Indian flat bread</i><br><i>vegan möglich</i>   | 3,00 € |
| 32 | <b>Butter Naan</b><br>Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter<br><i>Flat bread with butter</i><br><i>vegan möglich</i>   | 3,50 € |
| 33 | <b>Tandoori Roti</b><br>Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl   <i>Leavened Indian flat bread</i><br><i>vegan möglich</i>  | 2,50 € |
| 34 | <b>Keema Naan</b><br>Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch<br><i>Flat bread with Lamb and chicken minced meat</i>   | 4,50 € |
| 35 | <b>Garlic Naan</b><br>Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt   <i>Flat bread flavoured with garlic</i><br><i>vegan möglich</i>   | 3,50 € |
| 36 | <b>Paneer Naan</b><br>Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt<br><i>Flat bread with homemade cheese</i><br><i>vegan möglich</i>  | 4,00 € |
| 37 | <b>Namaste Naan</b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse<br><i>Indian flatbread filled with potatoes, onions and homemade cheese</i><br><i>vegan möglich</i> | 4,00 € |
| 38 | <b>Pishawari Naan</b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss<br><i>Flat bread filled with raisins and dried fruit</i><br><i>vegan möglich</i>                          | 4,00 € |
| 39 | <b>Veggie Naan</b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse   <i>Flat bread filled with vegetables</i><br><i>vegan möglich</i>   | 4,00 € |
| 40 | <b>Chili Naan</b> 🌶️<br>Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt   <i>Flat bread flavoured with chili</i><br><i>vegan möglich</i>  | 3,50 € |

# KOHINOOR TANDOORI SPECIAL

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht.

Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert.

Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet.

Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

*These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.*

*Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert  
tandoori is served with naan bread and rice and sauce*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 50 | <b>Chicken Tikka Tandoori</b><br>Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt<br><i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor</i>   | 15,50 € |
| 51 | <b>Achari Chicken Tikka (Garlic) 🌶️</b><br>Hähnchenbruststücke gegrillt mit Knoblauch und Mixed Pickles mit scharfer Sauce<br><i>Grilled Pieces of chicken breast and mixed pickles with garlic spice sauce</i>   | 15,90 € |
| 52 | <b>Lamm Tikka Tandoori</b><br>Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart<br><i>Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor</i>  | 18,50 € |
| 53 | <b>Jhinga Tandoori</b><br>Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt<br><i>House special marinated prawns, grilled in the Tandoor</i>   | 22,50 € |
| 54 | <b>Kohinoor Mix Grill</b><br>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hähnchen, Lamm und Garnelen)<br><i>Variety of Tandoor specialities (chicken, lamb and prawns)</i>   | 21,50 € |
| 55 | <b>Punjabi Veg Grill</b><br>Hausgemachter frischer indischer Käse, Gemüse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt<br><i>Homemade fresh Indian cheese, vegetables marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in Tandoor</i><br><i>vegan möglich</i> | 15,50 € |
| 56 | <b>Seek Kebab</b><br>Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander<br><i>Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and koriander</i>   | 17,90 € |
| 57 | <b>Haryali Malai Tikka</b><br>Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße<br><i>Grilled chicken in a spinach, mint and koriander sauce</i>  | 17,00 € |



# VOM HUHN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

*all dishes served with basmati rice*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 60 | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce<br><i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>  | 12,00 € |
| 61 | <b>Chicken Karahi</b><br>Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht<br><i>Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices</i>                                     | 13,50 € |
| 62 | <b>Chicken Vindaloo</b> 🍷<br>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce<br><i>Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce</i>   | 13,90 € |
| 63 | <b>Chicken Korma</b><br>Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br><i>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i> | 13,90 € |
| 64 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs</i>   | 14,50 € |
| 65 | <b>Chicken Palak</b><br>Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art<br><i>Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style</i>                              | 13,50 € |
| 66 | <b>Butter Chicken</b><br>Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten<br><i>Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes, cashewnut and cream</i>  | 13,90 € |

- 67 **Chili Chicken** 🍷 13,40 €  
 Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und  
 Zwiebeln in süß-scharfer Sauce  
*Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and  
 onions in a sweet-hot sauce*
- 68 **Chicken Madras** 🍷 13,50 €  
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce,  
 Kokosmilch mit Champignons  
*Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons*
- 70 **Chicken Nilgiri** 🍷 13,40 €  
 Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze  
 und Currysauce  
*Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry*
- 71 **Chicken Mango** 13,50 €  
 Hähnchenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce  
*Chicken fillet in mango-saffron-cashew-sauce*
- 72 **Chicken Dhansak** 🍷 13,70 €  
 Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen  
 Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer  
 mittelscharfen Curry-Sauce  
*Chicken fillet prepared in an extraordinary combination  
 of lentils, spices and medium hot curry sauce*
- 73 **Banana Chicken** 13,50 €  
 Hähnchenfleisch in frischer Bananan-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a noth-indian-speciality*
- 74 **Chicken Jalfrezi** 🍷 13,80 €  
 Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen  
 mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und  
 grünem Chili gebraten  
*Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices  
 and sauted with tomatoes, green chilli and onions*
- 75 **Chicken Malai** 13,90 €  
 Hähnchenbrustfilet in Sahne mit schwarzem Pfeffer  
 und gemahlene Gewürzen  
*Chicken breast fillet in cream with black pepper and ground spice*

# VOM LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

*all dishes served with basmati rice*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 80 | <b>Lamm Curry</b><br>Lammfleisch in einer milden Currysauce<br><i>Lamb pieces in a mild curry sauce</i>  | 13,50 € |
| 81 | <b>Lamm Korma</b><br>Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen<br><i>Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices</i> | 14,50 € |
| 82 | <b>Lamm Karahi</b><br>Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>      | 14,80 € |
| 83 | <b>Lamm Palak</b><br>Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art<br><i>Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, North Indian Style</i>                     | 14,70 € |
| 84 | <b>Lamm Madras</b> 🍷<br>Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons<br><i>Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons</i>  | 14,40 € |
| 85 | <b>Lamm Vindaloo</b> 🍷<br>Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce<br><i>Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce</i>   | 14,50 € |
| 86 | <b>Lamm Tikka Masala</b><br>Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern<br><i>Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs</i>  | 14,80 € |

- 88 **Mix Karahi** 15,50 €  
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices*
- 89 **Lamm Dhansak** 14,90 €  
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce  
*Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce*
- 90 **Lamm Nilgiri** 14,70 €  
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce  
*Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce*
- 91 **Lamm Bhindi** 14,50 €  
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices*



# VEGETARISCH

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

*all dishes served with basmati rice*

- 95 **Mix Vegetable** 12,50 €  
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art  
*Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style*  
*vegan möglich*
- 96 **Tarka Dal** 12,50 €  
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch nach nordindischer Art  
*Lentils prepared with roasted onions and garlic, North Indian style*  
*vegan möglich*
- 97 **Vegetable Korma** 13,40 €  
frisches Gemüse gekocht in einer Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen  
*Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices*  
*vegan möglich*
- 98 **Chana Masala Aloo** 12,50 €  
Kichererbsen zubereitet mit Kartoffeln, frischen Gewürzen und Kräutern  
*Chickpeas and potatoes cooked with a variety of spices and herbs*  
*vegan möglich*
- 99 **Palak Paneer** 13,90 €  
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen  
*Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices*  
*vegan möglich*
- 100 **Karahi Paneer** 13,90 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices*  
*vegan möglich*

- 101 **Chilli Paneer** 🍷 13,90 €  
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce  
*Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce*  
*vegan möglich*
- 102 **Matter Paneer Aloo** 13,00 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen  
*Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce*  
*vegan möglich*
- 103 **Aloo Palak** 12,50 €  
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art  
*Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style*  
*vegan möglich*
- 104 **Dal Makhani** 13,00 €  
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen  
*Black Lentis prepared with roasted onions and garlic*  
*vegan möglich*
- 105 **Vegetarian Kofta** 13,90 €  
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)  
*Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices*  
*vegan möglich*
- 106 **Bhindi Masala** 13,90 €  
Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices*  
*vegan möglich*



# GARNELEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

*all dishes served with basmati rice*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 110 | <b>Jheenga Curry</b><br>Garnelen in einer milden Currysauce   <i>Prawns in a mild curry sauce</i>  | 15,50 € |
| 111 | <b>Jheenga Palak</b><br>Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art<br><i>Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices, spinach, North Indian Style</i>            | 16,00 € |
| 112 | <b>Jheenga Karahi</b><br>Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices</i>   | 16,50 € |
| 113 | <b>Jheenga Chilli</b> 🌶️<br>Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce<br><i>Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce</i>   | 16,90 € |
| 114 | <b>Jheenga Madras</b> 🌶️🌶️<br>Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons<br><i>Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons in coconutmilk</i>  | 16,90 € |
| 115 | <b>Jheenga Vindaloo</b> 🌶️🌶️<br>Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce<br><i>Prawns with potatoes in a hot curry sauce</i>  | 16,50 € |
| 116 | <b>Jheenga Masala</b><br>Garnelen in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce</i>  | 16,90 € |
| 118 | <b>Jheenga Mango (mild)</b><br>Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce<br><i>Prawns in mango-saffron-cashew-sauce</i>   | 16,50 € |
| 119 | <b>Jheenga Korma (mild)</b><br>Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen   <i>Prawns cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices</i> | 16,90 € |

# KNUSPRIGE ENTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

*all dishes served with basmati rice*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 120 | <b>Ente Karahi</b><br>Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlten Gewürzen gekocht<br><i>Cruncy duck fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices</i>                   | 16,50 € |
| 121 | <b>Ente Vindaloo</b> 🍷<br>Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce<br><i>Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce</i>   | 16,50 € |
| 122 | <b>Ente Korma</b><br>Knusprige Ente gekocht in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br><i>Extra mild cruncy duck cooked in a curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>                  | 16,90 € |
| 123 | <b>Ente Tikka Masala</b><br>Knusprige Ente in einer orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Cruncy duck fillet grilled in a sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs</i>   | 17,00 € |
| 124 | <b>Ente Palak</b><br>Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art<br><i>Cruncy duck fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style</i>            | 16,50 € |
| 125 | <b>Ente Butter</b><br>Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten   <i>Grilled cruncy duck fillet with cashew nuts simmered in a delicate curry sauce with tomatoes</i>  | 17,00 € |
| 126 | <b>Ente Sabji</b><br>Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen<br><i>Cruncy duck fillet with fresh vegetables and spices</i>   | 17,00 € |
| 127 | <b>Ente Dhansak</b> 🍷<br>Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce<br><i>Cruncy duck fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce</i> | 16,50 € |
| 128 | <b>Ente Mango</b><br>Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce<br><i>Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce</i>  | 16,50 € |



# BIRYANI REIS

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

*All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 160 | <b>Chicken Biryani</b><br>Reis mit Hähnchenfleisch<br><i>Rice with chicken</i>                                       | 14,90 € |
| 161 | <b>Lamm Biryani</b><br>Reis mit Lammfleisch<br><i>Rice with Lamb</i>   | 16,90 € |
| 162 | <b>Kohinoor Biryani</b><br>Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen<br><i>Rice with chicken, lamb, prawns</i> | 17,90 € |
| 163 | <b>Vegetable Biryani</b><br>Reis mit verschiedenem Gemüse<br><i>Rice with vegetables</i>                             | 13,90 € |

# THALIS

Pro Person / Per Person

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 166 | <b>Veggie Thali</b><br>Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Joghurt und Reis, dazu Naan Brot. Mit Nachtisch.<br><i>Three different dishes with salad, yogurt and rice, with naan bread and dessert.</i><br><i>vegan möglich</i>   | 23,90 € |
| 167 | <b>Kohinoor Thali</b><br>Jeweils ein Hähnchen-, Lamm- und Garnelengericht mit Salat, Joghurt und Reis dazu Naan Brot. Mit Nachtisch.<br><i>In each case a chicken, lamb and shrimp with salad, yogurt and rice with naan bread and dessert.</i> | 28,00 € |

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 170 | <b>Pommes</b>  | 3,50 € |
| 171 | <b>Chicken Nuggets mit Pommes</b><br>Hähnchennuggets mit Pommes<br><i>Chicken Nuggets with fries</i> | 6,50 € |

# MENUES

Für zwei Personen | For two People

## - Menü I -

- 150 Vorspeise: **Gemischte Pakora und Papadam**  
starter: Mixed pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori**  
main course: Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- Lamm Curry**  
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis  
Lamb in a mild curry sauce with rice
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme ..... 46,50 €  
dessert:

## - Menü 2 -

- 151 Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam**  
starter: Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise: **Jheenga Tandori**  
main course: Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- Butter Chicken**  
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,  
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis  
Grilled chicken filet with cashew nuts simmered in a curry sauce with tomatoes
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme ..... 52,50 €  
dessert:

## - Menü 3 -

- 152 Vorspeise: **Vegetarische Pakora und Papadam**  
starter: Vegetable pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Mix Vegetable**  
main course: frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und Naan  
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art  
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices
- Tarka Dal**  
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis  
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- Nachspeise: **Reispudding Mandeln und Kardamom** ..... 42,90 €  
dessert: Rice pudding with almonds and cardamom

# DESSERTS

- 140 **Indian Paradise** 5,00 €  
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne  
*Homemade mango cream*
- 141 **Namaste Phirny** 5,00 €  
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln  
und Kardamom  
*Homemade sweet rice pudding with almonds  
and cardamom*
- 142 **Gulab Jamun** 5,50 €  
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken  
*Balls made from milk and cheese baked honey*
- 143 **Mango Creme** 5,50 €  
mit Vanilleeis  
*Mango cream with vanille ice cream*
- 144 **Kohinoor Phirny** 5,50 €  
Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer  
Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark)  
*Homemade sweet rice pudding with hot Hulab  
(milk balls out and curd)*
- 145 **Mango Kulfi** 5,90 €  
Indische Eisspezialität mit Pistazien,  
Cashewkernen und Honig  
*Indian Icecream speciality made from  
cashew and pistachios*



Telefonische  
Vorbestellung  
möglich!

# LUNCH MENÜ

## Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert

*all dishes with rice and salad*

### Spezialitäten vom Huhn | chicken specials

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 400 | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce<br><i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>  | 8,50 € |
| 401 | <b>Chicken Korma</b><br>Ein mildes Hähnchencurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br><i>Extra mild chicken curry cooked in a curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i> | 8,50 € |
| 402 | <b>Chicken Sabzi</b><br>Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse<br><i>Chicken with various fresh vegetables</i>  | 8,50 € |
| 403 | <b>Chicken Palak</b><br>Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art<br><i>Chicken with spinach a north-indian speciality</i>  | 8,50 € |
| 404 | <b>Mango Chicken</b><br>Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce<br><i>Chicken in mango-saffron-cashew-sauce</i>  | 8,50 € |
| 405 | <b>Banana Chicken</b><br>Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce<br><i>Chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce</i>  | 8,50 € |
| 406 | <b>Chicken Jalfrezi</b> 🌶️🌶️<br>Hühnerfleischstücke mit Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten<br><i>Chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes, green chili and onions</i>                 | 8,50 € |

### Spezialitäten von der Ente | duck specials

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 407 | <b>Ente Butter</b><br>Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten<br><i>Cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes and cashewnuts in cream</i> | 9,00 € |
| 408 | <b>Ente Mango</b><br>Knusprige Ente mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce<br><i>Cruncy duck with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce</i>  | 9,00 € |
| 409 | <b>Ente Masala</b><br>Knusprige Ente in orientalisch gewürzter Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Cruncy duck fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs</i>              | 9,00 € |
| 410 | <b>Ente Goa</b> 🌶️🌶️🌶️<br>Knusprige Ente in einer Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art<br><i>Cruncy duck in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition</i>                                 | 9,00 € |

Telefonische  
Vorbestellung  
möglich!

# LUNCH MENÜ

## Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert

*all dishes with rice and salad*

### Biryani Reis | rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.  
Dazu wird wahlweise Curry-Soße oder Gurken-Raita serviert.

*All our Biryani dishes are prepared with fried basmati rice, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 411 | <b>Veggi Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br><i>Basmati rice with seasonal mixed vegetables</i><br><i>vegan möglich</i> | 8,00 € |
| 412 | <b>Chicken Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet<br><i>Basmati rice with fried chicken breast filet</i>                     | 8,50 € |

### Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 413 | <b>Lamm Curry</b><br>In milder Curry-Sauce gegart<br><i>Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce</i>   | 9,50 € |
| 414 | <b>Lamm Karahi</b><br>Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chilies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i> | 9,50 € |
| 415 | <b>Lamm Sabji</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen<br><i>Lamb filet with fresh vegetables and spices</i>  | 9,50 € |
| 416 | <b>Mango Lamm</b><br>Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce<br><i>Tender Lamb in mango-saffron-cashew-sauce</i>   | 9,50 € |

Telefonische  
Vorbestellung  
möglich!

# LUNCH MENÜ

## Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert

*all dishes with rice and salad*

### Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 417 | <b>Karahi Mushroom</b>  | 8,00 € |
|     | Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und frischen Kräutern<br><i>Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i><br><i>vegan möglich</i>   |        |
| 418 | <b>Bombay Alu</b>   | 8,00 € |
|     | Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken<br><i>Fried potatoes with tomatoes, lemon gras, yoghurt and coconut flakes</i><br><i>vegan möglich</i>   |        |
| 419 | <b>Gemüse Korma</b>   | 8,00 € |
|     | Frisches Gemüse gekocht in Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen<br><i>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices</i><br><i>vegan möglich</i>  |        |
| 420 | <b>Matter Paneer Aloo</b>   | 8,00 € |
|     | Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen<br><i>Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce</i><br><i>vegan möglich</i>   |        |
| 421 | <b>Aloo Palak</b>   | 8,00 € |
|     | Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen, nordindische Art<br><i>Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach North Indian Style</i><br><i>vegan möglich</i>  |        |
| 422 | <b>Dal Channa</b>   | 7,90 € |
|     | Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen<br><i>Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices</i><br><i>vegan möglich</i>  |        |
| 423 | <b>Karahi Paneer</b>  | 8,00 € |
|     | Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i><br><i>vegan möglich</i> |        |
| 424 | <b>Mixed Vegetables</b>   | 8,00 € |
|     | frisches Gemüse zubereitet mit Koriander und erlesenen Gewürzen; nordindische Art<br><i>Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style</i><br><i>vegan möglich</i>  |        |
| 425 | <b>Chana Masala</b>   | 8,00 € |
|     | Kichererbsen zubereitet mit Kartoffeln, frischen Gewürzen und Kräutern<br><i>Chickpeas and potatoes cooked with a variety of spices and herbs</i><br><i>vegan möglich</i>   |        |

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200	Tafelwasser sprudel oder still   still or sparkling	0,2 l   2,30 €	0,4 l   3,00 €
201	Flasche sprudel oder still   still or sparkling		0,75 l   5,90 €
202	Coca Cola	0,2 l   2,80 €	0,4 l   3,80 €
203	Coca Cola Light	0,2 l   2,80 €	0,4 l   3,80 €
204	Fanta	0,2 l   2,80 €	0,4 l   3,80 €
205	Sprite	0,2 l   2,80 €	0,4 l   3,80 €
206	Spezi	0,2 l   2,80 €	0,4 l   3,80 €
209	Tonic Water	0,2 l   3,10 €	

# SÄFTE & SCHORLEN

212	Apfelsaft   <i>apple juice</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
213	Orangensaft   <i>orange juice</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
214	Mangonektar   <i>mango nectar</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
215	Maracujanektar   <i>maracuja nectar</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
216	Johannisbeernektar   <i>currant nectar</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
217	Lycheenektar   <i>lychee nectar</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
218	Guavennektar   <i>guava nectar</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
219	Ananassaft   <i>Pineapple juice</i>	0,2 l   2,80 €	0,4 l   4,00 €
	alle Säfte & Nektare auch als Schorle <i>all juices &amp; nectars also as spritzer</i>	0,2 l   2,50 €	0,4 l   3,80 €

According to the hygiene standards Tap Water is not allowed to serve.  
Gemäß den Hygienestandards dürfen wir kein Leitungswasser servieren.

# INDISCHE LASSIS

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

230	Meethi Lassi süß   <i>sweet</i>	0,4 l	3,50 €
231	Namkeen Lassi salzig   <i>salty</i>	0,4 l	3,50 €
232	Mango Lassi	0,4 l	3,90 €
233	Masala Lassi würzig   <i>spicy</i>	0,4 l	3,50 €
234	Kokos Lassi   <i>coconut lassi</i>	0,4 l	4,00 €

# WARMER GETRÄNKE

240	Chai Latte	Tasse	3,50 €
241	Chai Indischer Gewürztee   <i>Indian spiced tea</i>	Kanne	3,50 €
242	Kahwa Grüner Tee mit Kardamon und Nelken <i>Green tea with cardamom and cloves</i>	Tasse	3,50 €
243	Kaffee	Tasse	2,50 €
244	Espresso	Tasse	2,00 €
245	Cappuccino	Tasse	2,80 €
246	Latte Macchiato	Tasse	2,80 €
247	Milchkaffee   <i>milk coffee</i>	Tasse	3,50 €
248	Ingwer Tee mit frischer Minze   <i>ginger tea with fresh mint</i>	Tasse	3,50 €
249	Jasmin Tee   <i>jasmine tea</i>	Tasse	3,50 €
250	Jogi Tee Ayurvedische Gewürzteesmischung   <i>Ayurvedic spice tea mix</i>	Tasse	3,50 €



# BIERE

255	Kulmbacher Lager Hell	0,5 l	3,80 €
256	Kulmbacher Edelherb Pils	0,33 l	3,50 €
257	Kapuziner Weißbier mit feiner Hefe   <i>wheat beer</i>	0,5 l	3,90 €
258	Kapuziner Dunkles Weizen   <i>dark wheat beer</i>	0,5 l	3,90 €
259	Kapuziner Alkoholfrei mit feiner Hefe   <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	3,90 €
260	Colaweizen   <i>wheat beer mixed with cola</i>	0,5 l	3,90 €
261	Indisches Bier   <i>Kingfisher</i>	0,33 l	3,80 €
262	Radler   <i>beer mixed with lemonade</i>	0,5 l	3,50 €
263	Mönchshof Natürliches Alkoholfreies Bier   <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	3,80 €
264	Mönchshof Schwarzbier   <i>dark beer</i>	0,5 l	3,90 €
265	Mönchshof Kellerbier	0,5 l	3,90 €

## APERITIF

270	Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	0,4 l	6,90 €
271	Hugo Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco <i>Elderberry syrup, fresh mint, lime, prosecco</i>	0,4 l	6,90 €
272	Lillet Berry Lillet Black, Schweppes Wild Berry	0,4 l	6,90 €
273	Glas Prosecco auch mit Mango   <i>also with mango</i>	0,1 l	5,10 €
274	Flasche Prosecco	0,7 l	25,80 €

## LONGDRINKS

280	Chivas Regal	4 cl	6,90 €
281	Johnny Walker - Blacklabel	4 cl	7,80 €
282	Jackie Cola	4cl	7,80 €
283	Hendrick's Tonic	4 cl	8,50 €
284	Absolut Bitter Lemon	4 cl	7,50 €
285	Belvedere	4 cl	7,90 €

## INDISCHE SPIRITUOSEN

290	Mangoschnaps	2 cl	3,00 €
291	Mangolikör	2 cl	3,00 €
292	Kokosnuss-Schnaps	2 cl	3,00 €
293	Indischer Rum Old Monk	2 cl	3,50 €

# COCKTAILS

mit Alkohol | *with alcohol*

- 300 Delhi Fresh 7,90 €  
Gin, Minze, Gurken, Limetten, Tonic Water | *Gin, mint, cucumber, limes, tonic water*
- 301 Lychee Rose Mojito 7,90 €  
Rum, Lychee, Minze Limetten, Rosenwasser | *Rum, lychee, mint lime, rose water*
- 302 Pink Sip 7,90 €  
Rum, Erdbeeren, Ananas, Kokosmilch | *Rum, strawberries, pineapple, coconut milk*
- 303 Kohinoor Colada 7,90 €  
Gin, Kokos, Ananas, Orange, Creame | *Gin, coconut, pineapple, orange, creame*
- 304 Mango Masti 7,90 €  
Weißer- und Brauner Rum, Kokossirup, Mango, Ananas  
*White and brown rum, coconut syrup, mango, pineapple*

# HOMEMADE LEMONADE

Alkoholfrei | *non-alcoholic*

- 306 Holunder-Minze 6,50 €  
Holunder, frische Minze, Limetten | *Elderberry, fresh mint, limes*
- 307 Erdbeer-Melone 6,50 €  
Erdbeeren, Melonen, Limetten | *Strawberries, melons, limes*
- 308 Mango-Lime 6,80 €  
Frische Mango, Mangosirup, Limetten | *Fresh mango, mango syrup, limes*
- 309 Ingwer-Honig 6,70 €  
Frische Ingwer, Ingwersirup, Honig, Limetten | *Fresh ginger, ginger syrup, honey, limes*
- 310 Kohinoor Special 6,90 €  
Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine  
*Orange, pineapple, passion fruit, limes, grenadine*
- 311 Summer Special 6,90 €  
Frische Minze, Limetten, Tonic Water, Gurken  
*Fresh mint, limes, tonic water, cucumber*

# WEINE

– Weine enthalten Sulfite –

## ROTWEIN

315	<b>Weingut Eherieder Mühle – Domina</b> Trocken, druckle Früchte, rund im Geschmack	0,2l	4,50 €
316	<b>Franconia – Schwarzriesling</b> Himbeere, Kirsche & Cassis, weiche Tannine, trocken	0,2l	4,90 €
317	<b>Indischer Rotwein trocken</b>	0,2l	4,50 €

## WEISSWEIN

318	<b>Durbacher Riesling</b> fruchtig, Zitrusanklänge, mineralisch, charakterstark	0,2l	4,90 €
319	<b>Weingut Eherieder Mühle – Müller-Thurgau</b> fruchtig, wenig Säure, langanhaltender Geschmack	0,2l	4,50 €
320	<b>Indischer Weißwein trocken</b>	0,2l	4,50 €

## ROSÉWEIN

321	<b>Weingut Eherieder Mühle – Rotling</b> fruchtig, Anklänge von Erdbeere und Vanille	0,2l	4,50 €
-----	---	------	--------

## ROTWEIN FLASCHE

322	<b>Juventa – Cuvée feinherb</b> fruchtig mit schöner Würze, samtige Tannine, rund im Geschmack	0,75l	17,90 €
323	<b>Juventa – Spätburgunder</b> ausdrucksstark, trocken, Kirsche und würzige Noten	0,75l	17,90 €
324	<b>Indischer Rotwein trocken</b>	0,75l	16,00 €

## WEISSWEIN FLASCHE

325	<b>Juventa – Chardonnay</b> trocken, harmonische Säure, gelbe Früchte	0,75l	17,50 €
326	<b>Juventa – Scheurebe</b> feine Frucht, saftig und spritzig mit tollem Süße-Säure-Spiel	0,75l	16,90 €
327	<b>Indischer Weißwein trocken</b>	0,75l	16,00 €

	<b>Weinschorle · rosé, rot, weiß</b>	0,2 l	3,90 €
		0,4 l	4,90 €

