

MUSTER

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant SHALIMAR!

Genießen Sie pakistanische Spezialitäten. Lassen Sie sich vom Charme und Flair der Räumlichkeiten und des Personals verwöhnen.

Die Entstehung des Restaurants:

Wir haben am 16.04.1987 das Restaurant zum ersten Mal geöffnet.

Mit dem Wunsch, den Gästen und Besuchern eine neue Art der pakistanischen Küche zu zeigen.

Heute können wir mit Stolz sagen, dass sich unsere Wünsche erfüllt haben. Mit Ihrer Hilfe!

Wir möchten heute Danke sagen, dass Sie uns die Treue gehalten haben und wir hoffen, Ihnen auch weiterhin einen schönen Tag zu bescheren.

Trotzdem möchten wir besser werden und bitten Sie, wenn Sie Anregungen oder Kritiken haben, sie uns mitzuteilen. Damit wir lernen können und Sie zufrieden sind.

Haben Sie viel Spaß bei uns und besuchen Sie uns bald wieder.

Ihr SHALIMAR-Team



Alle Gerichte außer Haus können auch telefonisch vorbestellt werden.

Wir haben für Sie täglich geöffnet:
12.00 Uhr - 23.00 Uhr

Bellermannstr. 17 · 13357 Berlin
Telefon: 030 / 4 94 40 28

www.shalimarrestaurant.de

MUSTER

SUPPEN · SOUPS

1. **Dhal Shorba** - Linsensuppe
lentil soup 3,00 €
2. **Subji Shorba** - frische Gemüsesuppe
fresh vegetable soup 3,10 €
3. **Tomater Shorba** - frische Tomatensuppe
fresh tomato soup 3,00 €
4. **Chicken-Mutton Shorba**
Hühner- und Lammfleischsuppe (scharf)
chicken and lamb meat soup (hot) 3,50 €
5. **Murgh Shorba** - Hühnerfleischsuppe
chicken soup 3,40 €
6. **Knoblauch Shorba** - frische Knoblauchsuppe
fresh garlic soup 3,00 €

VORSPEISEN · STARTERS

7. **Samosa** (2 Stück)
vegetarische Teigtaschen mit Salat und Saucen
vegetarian dumplings with salad and sauces (2 pieces) 4,00 €
8. **Gobi Pakora**
frischer Blumenkohl in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Saucen
fresh cauliflower, deep fried in chickpeas dough with salad and sauces 3,00 €
9. **Piyaz Pakora**
frische Zwiebelringe in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Saucen
fresh onion rings, deep fried in chickpeas dough with salad and sauces 3,50 €
10. **Panir Pakora**
Rahmkäse in Kichererbsenteig frittiert,
mit Salat und Saucen
cream cheese, deep fried in chickpeas dough with salad and sauces 4,00 €
11. **Kumbhi Pakora**
frische Champignons in Kichererbsenteig frittiert,
mit Salat und Saucen
fresh mushrooms, deep fried in chickpeas dough with salad and sauces 3,00 €

12. Bengan Pakora **MUSTER** **3,00 €**
frische Auberginen in Kichererbsenteig frittiert,
mit Salat und Saucen
*fresh eggplant, deep fried in chickpeas
dough with salad and sauces*

13. Murgh Pakora **3,70 €**
Hühnerfleisch in Kichererbsenteig frittiert,
mit Salat und Saucen
*chicken meat, deep fried in chickpeas
dough with salad and sauces*

14. Mixed Pakora **6,00 €**
gemischte Pakoras aus Rahmkäse, Champignons,
Auberginen, Zwiebeln und Blumenkohl, frittiert,
mit Salat und Saucen
*mixed pakoras: deep fried cream cheese,
mushrooms, eggplant, onions and cauliflower
with salad and sauces*

15. Chole Bhatura **5,70 €**
Kichererbsen in Currysauce mit Salat und Bhatura
chickpeas in curry sauce with salad and bhatura

SALATE · SALADS

16. Gemischter Salat (klein) **2,50 €**
Salat mit Gurken und Tomaten
small salad with cucumber and tomatoes

17. Gemischter Salat (groß) **4,00 €**
Salat mit Gurken, Rahmkäse, Tomaten und Paprika
*big salad with cucumber, cream cheese,
tomatoes and pepper*

18. Murgh Salat **5,50 €**
Hühnerfleisch in Joghurt mit Mangopulp,
Ananas, Tomaten, Bananen, Mandeln und
Rosinen, nach pakistanischer Art
*chicken in yogurt with mango pulp, pineapple, tomato,
banana, almonds and raisins, Pakistani style*

MUSTER REISGERICHTE · RICE DISHES

19. **Subji Biryani** 7,70 €
Reis zubereitet mit frischem Gemüse,
Zwiebeln, Mandeln und Rosinen
rice with fresh vegetables onions, almonds and raisin
20. **Chicken Biryani** 8,80 €
Reis zubereitet mit Hühnerfleisch, Zwiebeln,
Paprika, Mandeln und Rosinen
rice with chicken, onions, pepper, almonds and raisin
21. **Mutton Biryani** 9,00 €
Reis zubereitet mit Lammfleisch, Zwiebeln,
Paprika, Mandeln und Rosinen
rice with lamb, onions, pepper, almonds and raisins
22. **Mix Biryani** 9,50 €
Reis zubereitet mit Lammfleisch, Hühnerfleisch,
Paprika, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen
rice with lamb, chicken, pepper, onions, almonds and raisins

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

23. **Subji** 6,80 €
verschiedene Gemüsesorten in Currysauce
different vegetables in curry sauce
24. **Mattar Panir** 7,30 €
grüne Erbsen mit Rahmkäse in Currysauce
green peas with cream cheese in curry sauce
25. **Palak Panir** 7,30 €
Rahmkäse mit Spinat
cream cheese with spinach
26. **Bengan Curry** 6,90 €
frische Auberginen mit grünen Erbsen in Currysauce
fresh eggplant with green peas in curry sauce
27. **Cream Khumbi** 7,30 €
frische Champignons mit Rahmkäse in Sahnesauce
fresh mushrooms with cream cheese in cream sauce
28. **Malai Kofta** 7,50 €
2 Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Rosinen und Mandeln
2 vegetables balls in cream sauce with raisins and almonds

MUSTER

- 29. Shahi Mirch** 7,60 €
gefüllte Paprikaschote in Sahnesauce mit Rosinen und Mandeln
stuffed pepper in cream sauce with raisins and almonds
- 30. Shahi Panir** 7,50 €
Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
cream cheese with pepper, onions, cauliflower, raisins and almonds in cream sauce
- 31. Shahi Bengan** 7,60 €
gefüllte Aubergine in Sahnesauce mit Rosinen und Mandeln
stuffed eggplant in cream sauce with raisins and almonds
- 32. Dhal** 6,30 €
Linsen mit Koriander und Ingwer, nach pakistanischer Art
lentils with coriander and ginger, Pakistani style
- 33. Soja Palak** 6,80 €
Sojawürfel mit Spinat
soya cubes with spinach
- 34. Soja Vindaloo** 7,30 €
Sojawürfel mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander und Ingwer
soya cubes with onions, pepper, tomatoes, coriander and ginger
- 35. Soja Panir** 7,50 €
Sojawürfel mit Rahmkäse in Sahnesauce
soya cubes with cream cheese in cream sauce
- 36. Gemüse Spezial** 7,80 €
frischer Blumenkohl, Broccoli und Rahmkäse in Currysauce
fresh cauliflower, broccoli and cream cheese in curry sauce
- 37. Soja Korma** 7,30 €
Sojawürfel mit Rahmkäse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
soya cubes with cream cheese, raisins and almonds in cream sauce
- 38. Subji Korma** 7,30 €
verschiedene Gemüsesorten mit Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
different vegetables with raisins and almonds in cream sauce

MUSTER

KARTOFFELGERICHTE

POTATO DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | | |
|-----|--|--------|
| 39. | Aloo Palak
frische Kartoffeln mit Spinat
<i>fresh potatoes with spinach</i> | 6,20 € |
| 40. | Aloo Gobi
frischer Blumenkohl mit Kartoffeln in Currysauce
<i>fresh cauliflower with potatoes in curry sauce</i> | 6,20 € |
| 41. | Aloo Dhal
frische Kartoffeln mit Linsen
<i>fresh potatoes with lentils</i> | 6,50 € |
| 42. | Aloo Mattar
frische Kartoffeln mit grünen Erbsen in Currysauce
<i>fresh potatoes with green peas in curry sauce</i> | 6,20 € |
| 43. | Aloo Broccoli
frischer Broccoli mit Kartoffeln in Currysauce
<i>fresh broccoli with potatoes in curry sauce</i> | 6,20 € |
| 44. | Aloo Bindaloo (scharf)
frische Kartoffeln mit Zwiebeln,
Paprika und Tomaten
<i>fresh potatoes with onions,
pepper and tomatoes (hot)</i> | 6,50 € |
| 45. | Aloo Panir
frische Kartoffeln mit Rahmkäse
in Sahnesauce
<i>fresh potatoes with cream cheese
in cream sauce</i> | 6,50 € |
| 46. | Aloo Madras (scharf)
frische Kartoffeln mit Kokosflocken
in Madrassauce
<i>fresh potatoes with coconut flakes
in madras sauce (hot)</i> | 6,30 € |
| 47. | Aloo Bengan
frische Kartoffeln mit Auberginen in Currysauce
<i>fresh potatoes with eggplant in curry sauce</i> | 6,20 € |

MUSTER

HÜHNERFLEISCHGERICHTE

CHICKEN DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | |
|---|---------------|
| 48. Chicken Aloo | 7,50 € |
| Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Currysauce
<i>chicken meat with potatoes in curry sauce</i> | |
| 49. Chicken Broccoli | 7,50 € |
| Hühnerfleisch mit Broccoli in Currysauce
<i>chicken meat with broccoli in curry sauce</i> | |
| 50. Chicken Curry | 7,50 € |
| Hühnerfleisch in Currysauce mit Ingwer und Koriander
<i>chicken meat in curry sauce with ginger and coriander</i> | |
| 51. Chicken Subji | 7,90 € |
| Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
<i>chicken meat with different vegetables in curry sauce</i> | |
| 52. Chicken Palak | 7,50 € |
| Hühnerfleisch mit Spinat
<i>chicken meat with spinach</i> | |
| 53. Chicken Khumbi | 7,50 € |
| Hühnerfleisch mit Champignons in Currysauce
<i>chicken meat with mushrooms in curry sauce</i> | |
| 54. Chicken Spezial | 8,30 € |
| Hühnerfleisch mit Gemüse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>chicken meat with vegetables, raisins and almonds in cream sauce</i> | |
| 55. Chicken Panir | 8,50 € |
| Hühnerfleisch mit Rahmkäse in Sahnesauce
<i>chicken meat with cream cheese in cream sauce</i> | |
| 56. Chicken Dhal | 7,50 € |
| Hühnerfleisch mit Linsen, Ingwer und Koriander
<i>chicken meat with lentils, ginger and coriander</i> | |
| 57. Chicken Chole | 7,50 € |
| Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysauce
<i>chicken meat with chickpeas in curry sauce</i> | |
| 59. Chicken Mango | 8,00 € |
| Hühnerfleisch mit frischem Mango in Currysauce
<i>chicken meat with fresh mango in curry sauce</i> | |
| 60. Chicken Tinda | 7,90 € |
| Hühnerfleisch mit pakistanischem Kürbis in Currysauce
<i>chicken meat with Pakistani pumpkin in curry sauce</i> | |
| 61. Chili Chicken | 9,50 € |
| (scharf) Hühnerfleisch mit Ingwer, Koriander, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Soja-Chilisauce
<i>chicken meat with ginger, coriander, pepper, onions and tomatoes in soya chili sauce</i> | |

MUSTER LAMMGERICHTE · LAMB DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | |
|---|---------------|
| 62. Mutton Aloo | 8,50 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln in Currysauce
<i>lamb meat with potatoes in curry sauce</i> | |
| 63. Mutton Broccoli | 8,50 € |
| Lammfleisch mit Broccoli in Currysauce
<i>lamb meat with broccoli in curry sauce</i> | |
| 64. Mutton Palak | 8,40 € |
| Lammfleisch mit Spinat
<i>lamb meat with spinach</i> | |
| 65. Mutton Curry | 7,90 € |
| Lammfleisch mit Ingwer und Koriander in Currysauce
<i>lamb meat with ginger and coriander in curry sauce</i> | |
| 66. Mutton Subji | 8,50 € |
| Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsearten
<i>lamb meat with different vegetables</i> | |
| 67. Mutton Khumbi | 8,40 € |
| Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce
<i>lamb meat with fresh mushrooms in curry sauce</i> | |
| 68. Mutton Panir | 9,00 € |
| Lammfleisch mit Rahmkäse in Sahnesauce
<i>lamb meat with cream cheese in cream sauce</i> | |
| 69. Mutton Chole | 8,30 € |
| Lammfleisch mit Kichererbsen in Currysauce
<i>lamb meat with chickpeas in curry sauce</i> | |
| 70. Mutton Gobi | 8,30 € |
| Lammfleisch mit Blumenkohl in Currysauce
<i>lamb meat with cauliflower in curry sauce</i> | |
| 71. Mutton Dhal | 8,20 € |
| Lammfleisch mit Linsen, Ingwer und Koriander
<i>lamb meat with lentils, ginger and coriander</i> | |
| 73. Mutton Thienda | 8,40 € |
| Lammfleisch mit pakistanischem Kürbis in Currysauce
<i>lamb meat with Pakistani pumpkin in curry sauce</i> | |

MUSTER

LAMM- & HÜHNERFLEISCHGERICHTE

LAMB AND CHICKEN DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | |
|--|---------------|
| 74. Chicken Korma | 8,50 € |
| <p>Hühnerfleisch mit Käse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>chicken meat with cheese, raisins and almonds in cream sauce</i></p> | |
| 75. Chicken Do Piaz | 8,50 € |
| <p>Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in Currysauce
<i>chicken meat with tomatoes, onions and peas in curry sauce</i></p> | |
| 76. Kaschmiri Chicken | 9,50 € |
| <p>Hühnerfleisch mit Bananen, Lychees, Ananas, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>chicken meat with bananas, lychees, pineapple, raisins and almond in cream sauce</i></p> | |
| 77. Shahi Korma | 8,90 € |
| <p>Lammfleisch mit Käse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>lamb meat with cheese and almonds in cream sauce</i></p> | |
| 78. Mutton Juckni | 8,90 € |
| <p>Lammfleisch mit Joghurt, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>lamb meat with jogurt, raisins and almonds in cream sauce</i></p> | |
| 79. Mutton Hydrabadi | 8,90 € |
| <p>Lammfleisch mit Ananas, Knoblauch, Ingwer & Koriander in Currysauce
<i>lamb meat with pineapple, garlic, ginger & coriander in curry sauce</i></p> | |
| 80. Mutton Do Piaz | 8,90 € |
| <p>Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten und Erbsen in Currysauce
<i>lamb meat with fresh onions, tomatoes and peas in curry sauce</i></p> | |

TIKKAGERICHTE • TIKKA DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | |
|---|----------------|
| 81. Ente Tikka
Entenfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>duck meat with fresh tomatoes, pepper and onions, served in cast-iron plate</i> | 9,90 € |
| 82. Mutton Tikka
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>lamb meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate</i> | 9,50 € |
| 83. Chicken Tikka
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in gusseiserner Pfanne serviert
<i>chicken meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate</i> | 8,90 € |
| 84. Mix Tikka
Lammfleisch und Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>lamb meat and chicken meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate</i> | 10,00 € |
| 85. Kekra Tikka
Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>squid with onions, pepper and tomatoes, served in cast-iron plate</i> | 8,90 € |
| 86. Kofta Tikka
gehacktes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>minced lamb meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate</i> | 8,90 € |
| 87. Panir Tikka
Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>cream cheese with fresh tomatoes, onions and pepper, served in cast-iron plate</i> | 9,30 € |
| 88. Tandoori Chicken
2 Hähnchenkeulen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
<i>2 chicken legs with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate</i> | 10,00 € |

MUSTER ENTENGERICHTE • DUCK DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- 89. Ente Nawabi** 10,50 €
Entenfleisch mit Bananen, Lychees und Ananas in Sahnesauce
duck meat with bananas, lychees and pineapple in cream sauce
- 90. Ente Korma** 11,50 €
Entenfleisch mit Käse, Mandeln und Rosinen in Sahnesauce
duck meat with cheese, almonds and raisins in cream sauce
- 91. Ente Madras** (scharf) 11,50 €
Entenfleisch mit Kokosflocken, Ingwer und Koriander in Madrassauce
duck meat with coconut flakes, ginger and coriander in madras sauce (hot)
- 92. Ente Jhalferezi** (scharf) 12,50 €
Entenfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Blumenkohl, Zucchini, Tomaten und Paprika in Currysauce
duck meat with fresh ginger, onions, garlic, cauliflower, zucchini, tomatoes and pepper in curry sauce

RAHMKÄSEGERICHTE CREAM CHEESE DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- 93. Panir Korma** 8,50 €
Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce
cream cheese with raisins, almonds and coconut flakes in cream sauce
- 94. Panir Jhalferezi** (scharf) 9,00 €
Rahmkäse mit Ingwer, Koriander, Tomaten, Zucchini, Blumenkohl, Paprika und Zwiebeln in Currysauce
cream cheese with ginger, coriander, tomatoes, zucchini, cauliflower, pepper and onions in curry sauce (hot)
- 96. Chili Panir** (scharf) 9,00 €
Rahmkäse mit frischem Ingwer, Koriander, Zwiebeln und Paprika in Soja-Chilisauce
cream cheese with fresh ginger, coriander, onions and pepper in soya chili sauce (hot)

MUSTER SCAMPIGERICHTE · SCAMPI DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | | |
|--------------------------|---|----------------|
| 97. Prawn Curry | Scampi in Currysauce
<i>scampi in curry sauce</i> | 11,50 € |
| 98. Cream Prawn | Scampi in Sahnesauce
<i>scampi in cream sauce</i> | 11,50 € |
| 99. Prawn Palak | Scampi mit Spinat
<i>scampi with spinach</i> | 11,50 € |
| 100. Prawn Khumbi | Scampi mit frischen Champignons in Sahnesauce
<i>scampi with fresh mushrooms in cream sauce</i> | 12,50 € |
| 101. Prawn Masala | (scharf)
Scampi mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Koriander
<i>scampi with fresh tomatoes, pepper, onions, ginger and coriander (hot)</i> | 11,50 € |

TINTENFISCHGERICHTE SQUID DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | | |
|----------------------------|---|---------------|
| 102. Kekra Curry | Tintenfisch mit Ingwer und Koriander in Currysauce
<i>squid with ginger and coriander in curry sauce</i> | 7,80 € |
| 103. Kekra Broccoli | Tintenfisch mit Broccoli in Currysauce
<i>squid with broccoli in curry sauce</i> | 7,80 € |
| 104. Kekra Vindaloo | (scharf)
Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten
<i>squid with onions, pepper and tomatoes (hot)</i> | 7,90 € |
| 105. Kekra Madras | (scharf)
Tintenfisch mit Kokosflocken, Ingwer und Koriander in Madrassauce
<i>squid with coconut flakes, ginger and coriander in madras sauce (hot)</i> | 7,80 € |
| 106. Kekra Do Piaz | Tintenfisch mit Erbsen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce
<i>squid with peas, onions and tomatoes in curry sauce</i> | 7,90 € |
| 107. Kekra Subji | Tintenfisch mit Gemüse in Currysauce
<i>squid with vegetables in curry sauce</i> | 8,00 € |

MUSTER

SCHARFE LAMM- UND HÜHNERFLEISCHGERICHTE HOT LAMB AND CHICKEN DISHES

serviert mit Reis oder Bhatura *served with rice or bhatura*

- 108. Chicken Madras** (scharf) **8,50 €**
Hühnerfleisch mit Kokosflocken in Madrassauce
chicken meat with coconut flakes in madras sauce (hot)
- 109. Chicken Vindaloo** (scharf) Hühnerfleisch mit Kokosflocken, **8,50 €**
Kartoffeln, Ingwer und Koriander in Vindaloosauce
chicken meat with coconut flakes, potatoes, ginger and coriander in vindaloo sauce (hot)
- 110. Chicken Jhalfrezi** (scharf) Hühnerfleisch mit Paprika, **9,00 €**
Zwiebeln, Tomaten, Blumenkohl, Zucchini, Ingwer und Koriander
chicken meat with pepper, onions, tomatoes, cauliflower, zucchini, ginger and coriander (hot)
- 111. Rogan Josh** (scharf) **9,00 €**
Lammfleisch mit Paprika und Kokosflocken in Madrassauce
lamb meat with pepper and coconut flakes in madras sauce (hot)
- 112. Mutton Vindaloo** (scharf) **9,00 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosflocken in Vindaloosauce
lamb meat with potatoes and coconut flakes in vindaloo sauce (hot)

BEILAGEN

- 113. Chapati** - Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl **2,00 €**
flatbread from whole wheat flour
- 114. Naan** - gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl **1,80 €**
baked flatbread from wheat flour
- 115. Bhatura** - frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl **1,70 €**
deep fried flatbread from wheat flour
- 116. Pickles** - Mango & grüne Chili (scharf) **2,00 €**
mango & green chili (hot)
- 117. Raita** - Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Koriander, Joghurt **3,00 €**
jogurt with tomatoes, onions, cucumber and coriander
- 118. Thom Naan** **1,80 €**
gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
baked flatbread from wheat flour with garlic
- 119. Bengan Raita** - frische Auberginen mit Joghurt & Koriander **3,00 €**
fresh eggplant with yogurt and coriander
- 120. Papadam** - Kichererbsenmehl und schwarzer Pfeffer **0,30 €**
chickpeas flour and black pepper

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

121. Coca Cola ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,10 €
122. Coca Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,3 l	2,10 €
123. Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,3 l	2,10 €
124. Sprite ⁴	0,3 l	2,10 €
125. Mineralwasser <i>mineral water</i>	0,3 l	2,10 €
126. Fassbrause ¹	0,3 l	2,10 €
127. Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,3 l	2,10 €
128. Tonic Water ^{4, 8}	0,3 l	2,10 €
129. Ginger Ale ¹	0,3 l	2,10 €
130. Orangensaft <i>orange juice</i>	0,3 l	2,10 €
131. Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,3 l	2,10 €
132. Malztrunk ¹ <i>malt beer</i> ¹	0,3 l	2,00 €
133. Mangogetränk <i>mango drink</i>	0,3 l	2,30 €
134. Guavegetränk <i>guava drink</i>	0,3 l	2,30 €
135. Litschigetränk <i>lychee drink</i>	0,3 l	2,30 €
136. Spezi ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,10 €
137. Apfelschorle <i>apple spitzer</i>	0,3 l	2,10 €

PAKISTANISCHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PAKISTANI NON-ALCOHOLIC BEVEARGES

138. Lassi Salzig Milch, Salz und Joghurt <i>milk, salt, jogurt</i>	0,3 l	2,90 €
139. Lassi Süß Milch, Joghurt und Zucker <i>milk, jogurt, sugar</i>	0,3 l	2,90 €
140. Mango Shake Mangopulp mit Milch und Zucker <i>mango pulp, milk and sugar</i>	0,3 l	2,90 €
141. Mango Lassi Mangopulp mit Milch, Zucker und Joghurt <i>mango pulp, with milk, sugar and jogurt</i>	0,3 l	2,90 €

142. Litschi Shake	0,3 l	2,90 €
Litschies mit Milch und Zucker <i>lychees with milk and sugar</i>		
143. Litschi Lassi	0,3 l	2,90 €
Litschies mit Milch, Zucker und Joghurt <i>lychees with milk, sugar and jogurt</i>		
144. Bananen Shake	0,3 l	2,90 €
Bananen mit Milch und Zucker <i>banana with milk and sugar</i>		
145. Bananen Lassi	0,3 l	2,90 €
Bananen mit Milch, Zucker und Joghurt <i>banana with milk, sugar and jogurt</i>		
146. Kokos Shake	0,3 l	2,90 €
Kokossirup mit Milch und Zucker <i>coconut syrup, milk and sugar</i>		
147. Kokos Lassi	0,3 l	2,90 €
Kokossirup mit Milch, Zucker und Joghurt <i>coconut syrup with milk, sugar and jogurt</i>		

WARMER GETRÄNKE HOT BEVERAGES

148. Chai Tee	Tasse 0,2 l	1,80 €
Schwarztee mit Milch, Kardamon, Zimt & Ingwer <i>black tea with milk, cardamom, cinnamon & ginger</i>		
149. Kaffee (Filterkaffee) <i>drip coffee</i>	Tasse 0,2 l	1,50 €
150. Schwarzer Tee <i>black tea</i>	Tasse 0,2 l	1,50 €
151. Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	Tasse 0,2 l	1,50 €
152. Kamillentee <i>camomile tea</i>	Tasse 0,2 l	1,50 €
153. Grüner Tee <i>green tea</i>	Tasse 0,2 l	1,70 €
154. Kräutertee <i>herbal tea</i>	Tasse 0,2 l	1,70 €
155. Jasmin Tee <i>jasmine tea</i>	Tasse 0,2 l	1,70 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC BEVERAGES

156. Mangolikör <i>mango liqueur</i>	2 cl	2,00 €
157. Mangoschnaps <i>mango schnaps</i>	2 cl	2,50 €
158. Mangosekt <i>mango sparkling wine</i>	2 cl	2,60 €
159. Old Monk (Indischer Rum) <i>Indian rum</i>	2 cl	2,50 €

FLASCHENBIER BOTTLED BEER

160. Beck`s	0,3 l	2,10 €
161. Beck`s alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,3 l	2,10 €
162. Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 l	2,90 €
163. Kristallweizen	0,5 l	2,90 €
164. Indisches Bier	0,3 l	2,90 €

FASSBIER DRAFT BEER

165. Warsteiner	0,3 l	2,50 €
166. Warsteiner	0,4 l	2,80 €
167. Warsteiner	0,5 l	3,10 €

ROTWEINE · RED WINE

168. Chianti - Italien (trocken) <i>Italy, dry</i>	0,2 l	3,10 €
169. Merlot - Frankreich (trocken) <i>France, dry</i>	0,2 l	3,10 €
170. Shiraz - Australien (trocken) <i>Australia, dry</i>	0,2 l	3,10 €
171. Bordeaux - Frankreich (trocken) <i>France, dry</i>	0,2 l	3,10 €

WEISSWEINE · WHITE WINE

172. Grüner Veltliner - Österreich (trocken) <i>Austria, dry</i>	0,2 l	3,10 €
173. Riesling - Deutschland (trocken) <i>Germany, dry</i>	0,2 l	3,10 €
174. Chardonnay - Italien (trocken) <i>Italy, dry</i>	0,2 l	3,10 €

WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE WINE SPRITZER

175. Weinschorle <i>wine spritzer</i>	0,2 l	2,30 €
---------------------------------------	-------	--------

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren
Alle Preise inkl MwSt und Service.

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative
6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers
All prices include tax and service.