

SWERA

Buchungsmöglichkeiten:

- Geburtstagsparties
-
- Office Parties
-
- Geschlossene Gesellschaften
-
- Menüs für Gruppen

Bleib im Kontakt! Wir sind auf:

Facebook
qype

Für Buchungen und Feedback

Tel.: 030-61203301

zaman.bajwa103@gmail.com

Zu alle Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Grüner Salat

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

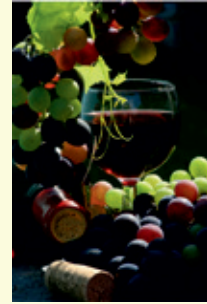
Alle Preise in Euro incl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungenähnlich!

SWERA

RESTAURANT- COCKTAILBAR - LOUNGE

WEINKARTE

...außergewöhnlich und
speziell für



Wenn nicht anders angegeben, sind die Weine trocken ausgebaut

Offen - Weiß

0,21 0,51

D	Riesling QbA Barth - <i>Kirschroth / Nahe</i> Fein, klar mit leicht erdigen Tönen, pikant mit feinfruchtigem Säurekleid	4,60	9,60
D	Grauburgunder QbA Adam Müller - <i>Leimen / Baden</i> Feiner Mandelduft, am Gaumen herrlich saftig und feinwürzig	4,90	10,70
F	Chardonnay VdP Castillion - <i>Père & Fils - Vias / Herault - Languedoc</i> Feine Fülle mit angenehmer Würze und zarter Mineralität	4,60	9,60
I	Pinot Grigio IGT Campagnola / <i>Valgatara</i> Würztöne nach Apfelkompott, ausgeglichene Fruchtaromen am Gaumen	4,90	10,70
F	Sauvignon Blanc VdP Castillion - <i>Père & Fils - Vias / Herault - Languedoc</i> Man spürt im Duft frisches Gras. Der Gaumen erfährt Fruchttige Stachelbeertöne	4,90	10,70
D	Riesling - halbtrocken QbA Barth - <i>Kirschroth / Nahe</i> Herrlich frisch, feinsaftiges Säurespiel mit angenehmer zarter Süße	4,60	9,60

O) Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

...wir empfehlen unsere

Flaschenweine - 0,75

Weiß

- | | | |
|----------|---|--------------|
| D | Grauburgunder - Sinfonie QbA
Adam Müller - <i>Leimen / Baden</i>
Würzig, leicht nussige Nase, am Gaumen leicht pfeffrige Töne
mit dezentem Säurespiel | 19,30 |
| D | Riesling - Gutswein QbA
Richter - <i>Winningen / Mosel</i>
Erfrischend fruchtig mit feinen Extrakten
und angenehmer Mineralität | 22,00 |
| D | Diel de Diel QbA
Schlossgut Diel - <i>Burg Layen / Nahe</i>
Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling
Frischer Blütenduft, verlockende Frucht, attraktiver Körper,
beste Balance, feinherbe Noten, belebender Nachhall | 25,00 |
| A | Grüner Veltiner - Reserve - Qualitätswein
Rebenhof Mantler - <i>Fels / Wagram</i>
Volles Grüngelb. In der Nase feine Würze, mineralisch unterlegte
Apfelfrucht. Am Gaumen karftvoll, vollmundiger Körper,
saftige gelbe Frucht mit pfeffriger Würze begleitend,
harmonisch und ausgewogen, feines Säurespiel,
hat länge und ein gutes Reifepotenzial | 24,00 |
| I | Bianco di Custoza IGT
Roccolo del Lago / <i>Veneto</i>
Garganega Cortese, Trebbiano
Klares Strohgelb, im Duft florale Noten nach Kirsch- und Pfirsichblüten.
Am Gaumen frische Stachelbeere,
im Abgang spürt man saftige reife Früchte | 22,70 |

O) Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite



Rosé

I **Rosato Della Casa IGT** 4,60 9,70
Villa Rocca / *Veneto*
Strahlendes Rosé mit frischen, saftigen Noten

Rot

F **Cabernet Sauvignon VdP** 4,50 9,60
Castillon - *Père & Fils - Vias / Herault - Languedoc*
Duft nach reifen roten Früchten, etwas fruchtbetont,
ausgewogen

F **Merlot VdP** 4,50 9,60
Castillon - *Père & Fils - Vias / Herault - Languedoc*
In der Nase reifen Kirschen, am Gaumen saftig und elegant
mit feiner Würze

E **Tempranillo** Vino de la Tierra de Castilla 4,50 9,60
Bodegas Eguren / *Rioja* (Tierra de Castilla)
In der Nase feine Holztöne, am Gaumen reife Früchte
und Gewürze

D **Dornfelder** 4,90 10,80
Barth - Kirschroth / *Nahe*
Kräftiges Rot, die Nase spürt reife Beerenfrüchte, angenehm
würziges Spiel am Gaumen

G'Spritzter (Schorle) 4,50
Weinhaltige Mischgetränke

Rosè

D **Spätburgunder - *feinherb* QbA** 22,70
Adam Müller - *Leimen / Baden*
Duft nach reifen Beerenfrüchten, am Gaumen zarte
und fruchtige Himbeeraromen, herrliche Frische im Abgang

Rot

- F** **Château de Lacroux - AOC** **24,80**
Vigne du Castillan - Gaillac / Südwestfrankreich
40% Braucol, 30% Duras, 15% Syrah, 15% Merlot
Intensives Karminrot mit schwärzlichem Schimmer,
in der Nase reichhaltig fruchtig.
Am Gaumen elegant, samtig und rassig mit leichten Tanninen
- F** **Syrah - Terres Noir - VdP** **21,40**
Castillon - Père & Fils - Vias / Languedoc
Kraftvoll, dunkel in der Farbe, am Gaumen angenehme
Nuancen nach schwarzer Johannisbeere,
sehr harmonisch im Abgang
- A** **Zweigelt & Co Biologisch-organisch** **22,00**
Tinhof - Trausdorf / Burgenland
80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Sankt Laurent
Selektive Handlese - 16 Monate im großen Holzfass gelagert.
Fülliges Kirschrot mit violettn Reflexen würzige Nase nach
dunkler Kirsche saftig am Gaumen,
straffe Struktur, feiner Ausklang
- E** **Tempranillo / Garganega - D.O.** **22,00**
Nekeas - Navarra
Dunkles Violett, die Nase erfährt pfeffrige, leicht zimtige Noten.
Im Mund fruchtig, saftig mit Nuancen nach schwarzen Beeren,
weich im Abgang

Unsere Prickler

- F** **Crémant - Grande Cuvée 1531** **25,00**
Aimery - Sieur d'arques - Languedoc
Rebsorten Mauzac, Chardonnay und Pinot Noir
Dieser Crémant wurde nach dem Jahr seiner Entdeckung benannt!
Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig,
gepaart mit Floralen Tönen.
Frische und Finesse prägen die feine Perllage
Hergestellt im Champagnerverfahren

O) Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Länderkennzeichnung

A - Österreich - D- Deutschland - E - Spanien - F - Frankreich - I - Italien

1) mit Farbstoff, 2) Koffeinhaltig, 3) Chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 7) Taurinhaltig, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) aus Kuhmilch hergestellt, 11) Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) Säuerungsmittel, Säureregulatoren, 14) Stickoxide, 19) Glucosesirup
A - Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen. B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (AmygdaluscommunisL.), Haselnüsse (Corylusavellana), Walnüsse (Juglansregia), Kaschunüsse (Anacardiumoccidentale), kirschererbsen O - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungenähnlich!

Long Drinks 4,00 €

77. **Wodka**^{1,2,7,13} mit Red Bull
78. **Wodka**^{5,13} mit Lemon / Orange
79. **Wodka**^{3,13} mit Tonic
80. **Campari**¹ mit Soda / Orange
81. **Gin**^{3,13} mit Tonic
82. **Whisky**^{1,2,13} mit Coke
83. **Bacardi**^{1,2,13} mit Coke
84. **Rum**^{1,2,13} mit Cola (Old Monk - Indian Rum 7J.)
85. **Liquor 43**^{1,G} mit Milch / Orangensaft
86. **Cuba Libre**^{1,2,13}
87. **Jägermeister**^{1,2,7,13} mit Red Bull
88. **Malibu**¹ mit Orange
89. **Prosecco**^{1,3,0} mit Aperol, Soda und Orangenscheibe
90. **Bloody Marry**¹
91. **White Russian**^{1,14,G} mit Vodka, Kahlua und Sahne
92. **Black Russian**
93. **Salty dog** Vodka und Grapefruitsaft

Shooters 2,90 €

101. **B51**^{1,G} Kahlúa , Galliano, Baileys
102. **B52**^{1,G} Kahlúa, Baileys , 73%
103. **Orgasmus**^{1,G} Sambuca, Baileys
104. **ABC**^{1,G} Ameretto, Baileys, Cointreau
105. **Liquid Viagra**^{1,2,7,13} Jägermeister, Bull

Cocktails je 4,00 €

9. **Caipiroschka**
Wodka, brauner Zucker, Limetten, Sodawaaser
10. **Mojito**
Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, frische Minze, Sodawasser
11. **Caipirinha**
Pitu, brauner Zucker, Limetten
12. **Piná Colada**^{1,14,G}
Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
13. **Flying Kangaroo**^{1,14,G}
Weißer Rum, Wodka, Galliano, Kokossirup, Sahne, O-saft
14. **Singapore Sling**^{1,0}
Gin, Triple sec, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Soda, Cherry, Brandy
15. **Watermelon Man**¹
Wodka, Watermelonlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft
16. **Baileys Colada**^{1,14,G}
Baileys, weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
17. **Bai Colada**^{1,5,13,14,19,G}
Weißer Rum, brauner Rum, Baileys, Kokossirup, Sahne, Bananennektar
18. **Cherry Colada**^{1,14,G}
Weißer Rum, brauner Rum, Kirschlikör, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
19. **Mexican Colada**^{1,14,G}
Tequila, Kahlua, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

20. **Peach Colada**^{1,14,G}
Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Pfirsichnektar
21. **Italien Colada**^{1,14,G}
Weißer Rum, Amaretto, Apricot Brandy, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
22. **Mai Tai**¹
Brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft
23. **Sex on the Beach**^{5,13,19}
Vodka, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft
24. **Long Island Ice tea**^{1,2,13,0}
Tequila, Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Orangensaft, Cola
25. **Peach Lady**¹
Vodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft und Pfirsichnektar
26. **Mango Colada**^{1,5,13,19}
Weißer und brauner Rum, Kokos- und Managosirup, Ananassaft
27. **Swimming Pool**^{1,14,G}
Vodka, Blue Curacao, Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
28. **Strawberry Colada**^{1,5,13,14,19,G}
Brauner Rum, Kokos, Sahne, Erdbeersirup, Ananassaft
29. **Vanilla Colada**^{1,5,13,14,19,G}
Brauner Rum, Vanillesirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
30. **Aperol Sour**^{1,3}
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup
31. **Gin Fizz**
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda
32. **Gimlet**
Gin, Lime Juice, Zitronensaft
33. **Fruit Fuck**^{1,5,13,19,}
Peachlikör, Lycheelikör, Blue Curacao, Melonlikör, Ananassaft
34. **Whiskey Sour**¹
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup
35. **My Dream**^{1,5,13,14,19,G}
Vodka, Erdbeersirup, Vanillesirup, Lime Juice, Zitron-Mango-Maracujanektar
36. **Hurricane**^{1,5,13,14,19}
Weißer und brauner Rum, Maracujasirup, Lime Juice, Zitronen-Ananas-Orangensaft
37. **Bombay Night**^{1,5,13,14,19}
Brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujanektar
38. **White Lady**⁰
Gin, Triple sec, Zitronensaft, Zuckersirup
39. **Journalist**^{1,6,0}
Martini Dry, Martini Rosso, Gin, Triple sec, Zitronensaft, Angostura
40. **Adios Amigos**¹
Havana Coub 3 J, Gin, Martini Dry, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft
41. **Strawberry Caipi**¹
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Erdbeersirup
42. **Cosmopolitan**^{1,0}
Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine, Cranberrysaft
43. **Charles Caribbean**^{1,5,13,14,19,G}

44. Brauner Rum, Maracujasirup, Kokossirup, Sahne, Ananas, Kirschsafft
Coco Loco^H
45. Weißer Rum, Tequila, Gin, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft
Cooler^{1,5,13,19}
46. Vodka, Gin, weißer Rum, Maracujanektar, Zitronensaft, Orangensaft
Daiquiri Classic
47. Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup
Frozen Mango Mojito^{5,13}
48. Weißer Rum, Limettensaft, Mangosirup, Mangonektar, frische Minze
Gin Tai^{1,5,13,19,H}
49. Gin, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Limettensaft
Grasshopper^{1,14,G}
50. Crème de Cacao, Crème de Menthe, Amaretto, Sahne
Höhepunkt^{1,5,13,19,0}
51. Havana Club 3J., brauner Rum, Vodka, Triple sec, Zitronensaft, Maracujanektar
Jamaica Fever^{1,5,13,19}
52. Brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limettensaft, Mangosirup, Ananassaft
Küss mich am Bein^{1,G}
53. Blue Curacao, Malibu, Crème de Banane, Lime juice, Zitronensaft, Orangensaft
Lambada^{1,5,13,19}
54. Blue Curacao, Batida de Coco, Pfirsichlikör, Pfirsichnektar, Ananassaft
Liebestrunken^{1,5,13,19,G}
55. Gin, Malibu, Batida de Coco, Erdbeersirup, Erdbeermark
Zombie¹
56. Braun Rum, Old Pascas 73%, Cointreau, Grenadine, Ananas- und Orangensaft
Manhattan¹
57. Whiskey, Martini Extra Dry, Martini Rosso, Angostura Bitter
Margarita⁰
58. Tequila, Triple sec, Zitronensaft
Medici Power
59. Vodka, Gin, weißer Rum, Grenadine, Zitronen-, O-saft
Papa Hemingway^{1,13,0}
60. Brauner Rum, Vodka, Triple sec, Rohrzuckersirup, Angostura, Ginger Ale
Scorpion^{1,5,13,19,0}
61. Weißer und brauner Rum, Wodka, Triple sec, Zitronen-, Maracuja- und Orangensaft
Tequila Sunrise¹
62. Tequila, Grenadine, Orangensaft
Tiefseetaucher⁰
63. Brauner Rum, Old Pascas 73%, Triple sec, Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup
Touch Down^{1,5,13,19}
- Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft

Non-Alcoholic je 4,00 €

64. **Swera**
Lime juice, Salz, Limetten, Zuckersirup, Soda
65. **Strawberry Kiss**^{1,5,13,14,19,G}
Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft & Sahne
66. **Pretty Woman**^{1,5,13,19}
Erdbeersirup, Limettensaft, Ananassaft,
Maracujanektar, Pfirsichnektar
67. **Tropical Monsoon**^{1,5,13,19}
Vanillesirup, Melonensirup, Zitronen-, Pfirsich- und Ananassaft
68. **Melon Kiss**^{1,5,13,14,19,G}
Melonensirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
69. **Vanille Kiss**^{1,5,13,14,19,G}
Vanillesirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
70. **Coconut Kiss**^{1,5,13,14,19,G}
Kokos, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar
71. **Vir. Daiquiri**
Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup
72. **Vir. Fr. Mango Mojito**^{5,13}
Frische Minze, Limettensaft, Mangosirup, Mangonektar
73. **Mosquito**^{3,5,13}
Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Tonic Water
74. **Ipanema**^{1,13}
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
75. **Banana Bär**^{1,5,13,14,19,G}
Bananensirup, Erdbeersirup, Sahne, Bananensaft
76. **Lannys Fritsch**^{5,13,19}
Orange, Limette, Rohrzucker, Zitronensaft, Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft

Kaffee / Coffee

Kaffee ²	2,00
Espresso ²	2,00
Espresso Macchiato ^{2,G}	2,20
Doppelter Espresso ²	2,50
Doppelter Espresso Macchiato ^{2,G}	2,70
Cappuccino ^{2,G}	2,50
Milchkaffee ^{2,G}	2,70
Latte Macchiato ^{2,G}	3,20
Eiskaffee ^{2,14,G}	3,50

Schokoladen / Hot chocolate

Heiße Schokolade ^G	3,10
Heiße Schokolade ^{G,17} mit Sahne	3,30
Eisschokolade ^{G,1,14} mit Vanilleeis	3,90

Tee / Tea

Grüner Tee	2,00
Jasmintee	
Darjeeling Tee	
Earl Grey	
Frischer Minztee	
Frischer Ingwertee	
Roibusstee	

Spezial / Specials

Grog mit 4cl Meyers Rum	3,90
Kaffee ^{1,2,G} Baileys/Irish/Amaretto/Gin	4,50
Corretto ² Espresso mit Grappa	3,10

Säfte / Juices

Orangensaft Frisch gepr.	0,3l	0,4l
Orangensaft	3,90	
Apfelsaft	2,70	3,40
Ananassaft ^{5,13,19}	2,60	3,40
Grapefruitsaft	2,70	3,60
Bananennektar ^{5,13,19}	2,70	3,50
Pfirsichsaft	2,70	3,50
Maracujasaft ^{5,13,19}	2,60	3,60
KiBa ^{5,13,19}	2,70	3,60
Kirschnektar	2,60	3,50
Mangosaft ^{5,13}	2,50	3,50
Lycheesaft	2,70	3,50
Guavennektar	2,70	3,50
Cranberrysaft ¹¹	2,70	3,50
Johannisbeersaft	2,70	3,60
Rhabarbersaft	2,80	3,60
	2,80	3,60

Alkoholfrei / Alcohol free

	0,3l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,13}	2,50	3,30
Coca Cola Light ^{1,2,6,13}	2,50	3,30
Fanta ^{1,5,13,15}	2,50	3,30
Sprite ^{5,13}	2,50	3,30
Spezi ^{1,2,19}	2,50	3,30
Tafelwasser	2,40	3,30
Tonic Water ^{3,5,13}	2,90	3,50
Bitter Lemon ^{3,5,13}	2,90	3,50
Ginger Ale ^{1,13}	2,90	3,50
Mango Lassi ^{1,5,13}	3,00	4,00
Orangina	0,25l	3,10
Malzbier ¹	0,33l	3,10
Milchshakes ^{1,G} verschiedene Sorten		4,90

Wasser

	0,25l	0,75l
Selter's Naturell	2,50	5,50
Selter's Classic		5,50

Bier

	0,3l	0,5l
Berliner Pilsner ^A	2,90	3,90
Schöfferhofer ^A Weizen	2,90	3,90
Alster ^{A,5,13} Radler ^{A,1,5,13,15}	2,90	3,90
Diesel ^{A,1,2,13}	2,90	3,90
Bananenweizen ^A	2,90	3,90

Flaschen Bier / Bottel Beer

	0,33l
Jever ^A (alkoholfrei)	3,10
Cobra ^{A,1} (Indisches)	3,30
King Fisher ^A (Indisches)	3,30
Corona ^{A,1}	3,30
Schöfferhofer ^A Grapefruit	3,30
Berliner Weiße Grün ^{A,1}	3,20
Berliner Weiße Rot ^{A,1}	3,20
	0,5l
Schöfferhofer ^A Kristall	3,90
Schöfferhofer ^A Dunkel	3,90
Schöfferhofer ^A alkoholfrei	3,90

Aperitif	5cl	Vodka	2cl
Martini Bianco	2,90	Moskovskaya	2,90
Martini Dry	2,90	Absolute	3,10
Martini Rosso ¹	2,90	Grey Goose	4,50
Sherry Dry	2,90	Wyborowa	2,80
Sherry Medium	2,90	Klare	
Porto Tawny	3,50	2cl	
Pernod ¹	3,20	Malteser ¹	2,80
Pastis		Aalborg Aquavit	2,70
3,50		Linie Aquavit	2,90
Ricard			
3,30		Grappa	
Absinth Serpis 55%	3,40	2cl	
		Grappa di Prosecco	3,50
Digestif	2cl	Grappa di Chardonnay	3,90
Jägermeister ¹	2,80	Nardini Riserva	3,90
Fernet Branca ¹	2,90		
Fernet Menta ¹	2,90	Rum	
Averna ¹		2cl	
2,80		Bacardi Weiß	2,50
Ramazotti ¹	2,80	Bacardi Premium Black ¹	2,90
Sambuca	2,90	Old Monk Indian Dark Rum 7 Years	3,10
Old Monk Indian Dark Rum, 7 Years	3,10		
		Whiskies	2cl
Cognac & Brandy	2cl	Johnnie Walker ¹ Red Label	2,90
Vecchia Romagna ¹	3,90	Johnnie Walker ¹ Black Label	3,10
Osborn Veterano ¹	3,90	Ballantines ¹	3,10
Remy Martin VSOP ⁶	3,90	Tullamore Dew	3,00
Hennessy VSOP ¹	4,50	Paddy	
Hennessy XO ¹	6,90	2,90	
Grand Armagnac ¹	4,50	Chivas Regal ¹ 12 years	3,90
		Glenfedich 12 years	4,50
Liköre		Four Roses	3,10
2cl		Jim Beam ¹	2,90
Amaretto ¹	2,50	Jack Daniel ¹	2,90
Baileys ^{1,G}	2,50	Jack Daniel Single Barrels	4,30
Cointreau	2,50	Knockando	4,50
Chartreuse Grün ¹	2,50	Oban 14 years	4,70
Calvados ¹	3,10	Glenmorgie Single Highland	4,90
Poire Will iams Etter	3,30	Laphroaig 10 years	4,50
Kirsch Etter	3,30		
Mirabelle Etter	2,90		
Tequila Silber	1,90		
Tequila Gold ¹	1,90		
		Gin	2cl
		Bombay Sapphire	3,30
		Tanqueray	3,10

Suppen / Soups^A

200	Subzi Shorba Frische Gemüsesuppe nach Art des Hauses <i>Fresh variable vegetable soup</i>	4,30
201	Tomatensuppe Suppe aus frischen Tomaten - cremig und verfeinert mit Gewürze <i>Fresh tomatoes soup - creamy and refined with spices</i>	4,30
202	Dal Shorba^H Besondere rote Linsensuppe mit Kokosraspeln nach Art des Hauses <i>Red lentil soup with grated coconut à la maison</i>	4,30
203	Murghsuppe Hähnchensuppe mit schwarzem Pfeffer nach punjabischer Art <i>Chicken soup with black pepper in Punjabi style</i>	4,50
204	Garnelensuppe / Prawn soup^{B,R} Garnelensuppe mit frischem Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer <i>Prawn Soup with ginger and garlic with Black pepper</i>	5,80

Salate / Salads

Großer grüner Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Orangen, Eisbergsalat, Radieschen, Rucola und Oliven^{8,9} serviert mit hausgemachtem exotischen Dressing
Green salad with fresh tomatoes, cucumber, orange, iceberg lettuce, radish, rocket, olives served with our homemade exotic dressing

220	mit gegrilltem Rahmkäse^G / <i>with grilled cheese</i>	9,60
221	mit gegrilltem Hähnchen / <i>with grilled chicken</i>	9,60
222	mit gegrilltem Garnelen^B / <i>with grilled king prawns</i>	11,30
223	mit gegrilltem Ente / <i>with grilled duck</i>	10,60

Warme Vorspeisen / Hot starters mit Salat serviert

210	Samosas^{A,H} Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashew, Mandeln und Rosinen <i>Two doughs stuffed with potatoes, peas, cashew, almonds and raisins</i>	5,30
211	Onion Bhaji^G Eingelegte Zwiebeln in Kichererbsenmehl und mit Salat serviert <i>Onions coated with chickpeas flour and served with salad</i>	4,90
212	Paneer Pakora^G Rahmkäse eingelegt mit Kichererbsenmehl und nordindische Gewürze <i>Homemade cream cheese coated with chickpeas flour and North Indian spices</i>	5,30
213	Murgh Pakora Hähnchenfilet eingelegt mit Korianderfrüchte und Kichererbsenmehl <i>Chicken coated with coriander and chickpeas flour</i>	5,60
214	Maschli Pakora^{D,G} Rotbarschfilet mit bengalischen Gewürzmischung im Teigmantel frittiert <i>Red snapper dipped in original Bengal spices and deep fried</i>	6,30
215	Jhinga Pakora^{B,G} Garnelen mit originalen bengalischen Gewürzmischung im Teigmantel frittiert <i>Prawns dipped in original Bengal spices and deep fried</i>	8,80
216	Vorspeisen Festival^{D,G} (vegetarisch auf Wunsch-pure vegetarin) Eingelegter Käse, Blumenkohl, Zwiebeln, Auberginen, Kartoffeln, Hähnchen und Fisch / <i>Marinated cheese, cauliflower, onion, aubergine, potatoes, chicken and fish</i>	10,60

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 230 | Shahi Paneer^{G,H}
Rahmkäse in einer Tomaten-Sahne-sauce mit geriebenem Käse und Mandeln
<i>Cottage cheese in a tomato-cream sauce with grated cheese and almonds</i> | 9,30 |
| 231 | Palak Paneer^G
Hausgemachter Rahmkäse mit frischem Ingwer und Spinat
<i>Homemade cottage cheese with fresh ginger and spinach</i> | 9,40 |
| 232 | Subzi Curry^{G,1,4} (auch als Vegan - also as vegan)
Frisches Gemüse mit Currysauce nach nordindischer Art und mit Rahmkäse
<i>Fresh vegetables in curry sauce in North Indian style and cream cheese</i> | 9,40 |
| 233 | Taj Mahal Kofte^{G,H,1}
Kartoffelbällchen mit Käse, Nüssen, Rosinen und geriebene Gemüse in einer cremige Sauce / <i>Balls made of potatoes, cheese, nuts, raisins and grated vegetables in curry-crème sauce</i> | 9,60 |
| 234 | Dal Makhni (auch als Vegan - also as vegan)
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
<i>Mixed lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes</i> | 9,80 |
| 235 | Paneer Jhalfrezi^G (Mittel scharf - Medium)
Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, frischem Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art / <i>Cottage cheese with fresh ginger, garlic, onion and capsicum, simmered in a unique gravy with south Indian style</i> | 9,40 |
| 236 | Aloo Gobi Masala (auch als Vegan - also as vegan)
Kartoffeln mit Blumenkohl und Erbsen in Zwiebelsauce nach punjabischer Art
<i>Potatoes with cauliflower and peas in onion sauce in Punjab style</i> | 8,90 |
| 237 | Paneer Channa Masala^{G,1} (auch als Vegan - also as vegan)
Kichererbsen in einer exotischen Gewürz-Currysauce mit Rahmkäse
<i>Chickpeas in exotic curry sauce with cream cheese</i> | 9,70 |
| 238 | Bengan Curry^G (auch als Vegan - also as vegan)
Frische Auberginen mit hausgemachter Rahmkäse, grünen Erbsen und Kartoffeln nach Art des Hauses / <i>Fresh aubergine with homemade cream cheese, green peas and potatoes à la maison</i> | 9,50 |

Hähnchen Gerichte / Chicken Dishes

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 240 | Murgh Curry^{G,1}
Eingelegtes Hähnchenfilet in Currysauce auf nordindische Art zubereitet
<i>Marinated boneless chicken in curry sauce in North Indian style</i> | 9,10 |
| 241 | Murgh Korma^{G,H}
Hähnchenbrustfilet in milder cremige Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashew
<i>Chicken breast in a mild creamy sauce with raisins, almonds and cashew nuts</i> | 10,50 |
| 242 | Butter Chicken^{G,H,1}
Eingelegtes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in Tomaten-Sahne-Currysauce, garniert mit Mandeln / <i>Juicy marinated and grilled chicken breast filet, simmered in a curry-tomato-crème sauce</i> | 10,70 |
| 243 | Murgh Hari Mirch (scharf - hot)
Tandoori Hähnchenbrustfilet mit Paprika in pikanter grüner Chili-Sauce
<i>Tandoori chicken filet with bell peppers in green chili sauce</i> | 10,90 |
| 244 | Murgh Tikka Masala (mittel scharf - medium)
eingelegtes Hähnchenbrustfilet, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln nach südindischer Art / <i>Marinated chicken grilled with capsicum and onion in a South Indian-style</i> | 10,90 |

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 246 | Murgh Jalfrezi (mittel scharf - medium) Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blumenkohl, frischen Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art
<i>Chicken filet with fresh ginger, garlic, onion and capsicum, simmered in a unique gravy with south Indian</i> | 11,60 |
| 247 | Murgh Vindaloo (scharf)
Südindische Hähnchen spezialität mit gebackenen Kartoffeln auf pikanter Art zubereitet / <i>South Indian chicken specialty with backed potatoes, in a tangy piquant sauce</i> | 10,70 |
| 248 | Murgh Mango ^{G,H,}
Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Mango und Sahne mit Mandeln
<i>Boneless chicken in mild sauce made of mango and cream with almonds</i> | 10,50 |
| 249 | Murgh Saag
Hähnchenbrustfilet im Spinat auf südindische Art mit frischem Ingwer und Knoblauch/ <i>Boneless chicken in spinach in a South Indian-style with fresh ginger and garlic</i> | 10,30 |
| 250 | Murgh Subzi ^{G,1} Hähnchenbrustfilet mit Rahmkäse und frischen Gemüsesorten in Currysauce/ <i>Boneless chicken with creamy cheese, various vegetables and fresh ginger in unique curry sauce</i> | 10,70 |

Lamm Gerichte / Lamb Dishes

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 260 | Gosht Curry ^{G,1}
Lammfleisch in Currysauce, auf traditionelle nordindische Art zubereitet
<i>Lamb in curry sauce in North Indian style</i> | 9,80 |
| 261 | Gosht Korma ^{G,H,1}
Lammfleisch in cremiger Currysauce mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
<i>Lamb in a mild curry-cream sauce with almonds, cashew and raisins</i> | 11,20 |
| 262 | Gosht Subzi ^{G,1}
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenem frischen Gemüse und Ingwer
<i>Lamb in a curry sauce with fresh seasonal vegetables and ginger</i> | 11,40 |
| 263 | Gosht Palak
Lammfleisch im Spinat auf südindische Art mit frischem Ingwer und Knoblauch
<i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic</i> | 11,50 |
| 264 | Gosht Vindaloo (scharf - hot)
Südindische Lammspezialität mit gebackenen Kartoffeln auf pikante Art
South Indian lamb speciality with backed potatoes,
<i>cooked in a tangy piquant sauce</i> | 11,60 |
| 265 | Gosht Madaras (mittel scharf - medium)
Eingelegt Lamm mit Kokosmilchsauce nach südindischen Art mit Ingwer und Kokosraspeln / <i>Minced lamb with cocos milk in southindian style with ginger and cocos flajes</i> | 11,90 |
| 266 | Gosht Chooley
Lammfleisch mit Kichererbsen, Knoblauch und frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln / <i>Tender lamb pieces with chickpeas, ginger, garlic and roasted onion</i> | 11,50 |
| 267 | Bhuna Ghosht (scharf - hot)
Zart gebratenes Lammfleisch, mit einer aromatischen Mischung aus Ingwer, roter Chilipaste, Knoblauch und Zwiebelsauce, garniert mit Minzblättern/ <i>Tenderly fried lamb flavoured with ginger, red chili paste and garlic, garnished with mint leaves and served in a thick onion gravy</i> | 11,90 |

Enten Gerichte / Duck Dishes

- | | | |
|------------|--|-------|
| 270 | Battak Curry^{G,1}
Entenfiletstücke in Currysauce nach nordischer Art zubereitet
<i>Boneless duck in a curry sauce in a traditional North Indian-style</i> | 10,30 |
| 271 | Battak Korma^{G,H,1}
Entenfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Käse, Mandeln, Cashew und Rosinen / <i>Tender duck cubes in a mild cream sauce with spices, cheese, almonds and cashew nuts</i> | 12,30 |
| 272 | Battak Sabzi^{G,1}
Südindische Entenspezialität mit frischem einglegten Gemüse im Curry, Ingwer und Käse / <i>South Indian style duck with fresh vegetable in curry sauce with ginger and cheese</i> | 13,10 |
| 273 | Battak Masala (scharf)
Eingelegtes Entenfilet gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
<i>Marinated duck cubes fried with fresh ginger, garlic and fresh herbs</i> | 13,10 |

Fisch Gerichte / Fish Dishes

- | | | |
|------------|--|-------|
| 280 | Machli Curry^{G,D,1}
Rotbarschfilet paniert und frittiert mit Kichererbsenmehl in Currysauce nach nordindischer Art zubereitet
<i>Red snapper filet in a curry sauce in a traditional North Indian-style</i> | 10,50 |
| 281 | Machli Sabzi^{G,D,1}
Rotbarschfilet paniert und frittiert mit Kichererbsenmehl in Currysauce mit verschiedenem frischem Gemüse und Ingwer
<i>Red snapper in curry sauce served with fresh vegetables and ginger</i> | 11,70 |
| 282 | Machli Jhalfrezi^D (scharf - hot)
Rotbarschfilet in pikanter Gewürz-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln
<i>Red snapper in spicy sauce with fresh ginger, garlic, capsicum and onion</i> | 11,90 |
| 283 | Jingha Masala^B (mirrle scharf - medium)
Riesengarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch und abgestimmten Kräutern in feinen indischen Gewürzen gebraten
<i>King prawns cooked with with fresh ginger, garlic and exotic spices</i> | 13,20 |
| 284 | Jhinga Madras^{B,G,H} (scharf - hot)
Riesengarnelen mit cocos milch Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürze
<i>Prwns with cocos milk with ginger ,garlic and exotic spives</i> | 14,60 |
| 285 | Jhinga Saag^B (mirrle scharf - medium)
Riesengarnelen mit frischem Ingwer und Knoblauch nach Art des Hauses
<i>King prawns with fresh ginger and garlic cooked à la maison</i> | 14,50 |
| 286 | Jhinga Sabzi^{G,B,1}
Garnelen mit frischem Gemüse, Rahmkäse und Ingwer in Currysauce
<i>Prawns with fresh vegetables, cream cheese and ginger in curry sauce</i> | 14,60 |

Fresh Tandoori Specials

(Tonofen spezialitäten)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 289 | Paneer Tikka^G
Hausgemachter Rahmkäse eingelegt mit Gewürzen und Joghurt und gegart in Tonofen, serviert mit gebratenen Kartoffeln
<i>Home made cream cheese, marinated with herbs and yoghurt, cooked in a traditional clay oven and served with baked potatoes</i> | 12,90 |
| 290 | Murgh Tikka^G
Hähnchenbrustfilet einlegt mit einen würzigen Joghurt-Sahne-Sauce und gegrillt im Tonofen, serviert mit Paprika und Zwiebeln
<i>Grilled boneless chicken cooked with capsicum and onions in a yoghurt and cream sauce</i> | 12,90 |
| 291 | Tandoori Murgh^G
Hähnchenkeule mariniert in Joghurtsauce mit speziellen indischen Gewürzen, im Tonofen gegart und serviert mit gebratenen Kartoffeln
<i>Chicken leg marinated in yoghurt sauce and Indian herbs, cooked in a traditional clay oven and served with baked potatoes</i> | 12,60 |
| 293 | Lamb Tikka
Lammfilet eingelegt mit Tandoori Masala und Ingwer, serviert mit Paprika und Zwiebeln / <i>Lamb marinated with tandoori masala and ginger, served with capsicum and onions</i> | 13,20 |
| 296 | Lachs Tikka^D
lachsfilet eingelegt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen und serviert mit Paprika und Zwiebeln
<i>Fish filet marinated in herbs, grilled in a clay oven and served with capsicum and onions</i> | 14,50 |
| 297 | Jhinga Tikka^B
Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht
<i>King prawns marinated in a special mixture of exotic herbs and spices, grilled in a traditional clay oven</i> | 14,90 |
| 298 | Battak Tikka
Entenfilet, eingelegt in einer Mischung aus Tandoori-Gewürzen und gegrillt
<i>Boneless duck, marinated in a special mixture of exotic herbs and spices, grilled in a traditional clay oven</i> | 14,40 |
| 299 | Mixed Tikka^B
eine Zusammenstellung von verschiedener Tandoori -Spezialitäten mit Hähnchenbrustfilet, Lamm, Ente und Garnelen
<i>A platter of assorted Tandoori delicacies with chicken breast filet, lamb, duck and prawns</i> | 14,90 |
| 300 | Gebratene Gemüse für Tandoories oder Gebratene Kartoffeln | 3,90 |

Biryani

Traditionelle indische Reisgerichte / Traditional Indian rice dishes
 Reis Gerichte mit verschiedenem Gemüse / Hähnchen / Lamm / Garnelen / gemischt mit Indischen Gewürzen, verfeinert mit Rosenwasser und Minzblättern, serviert mit Kreuzkümmeln und Joghurt // *Biryanies are prepared with fresh vegetables / chicken / lamb / shrimps / duck cooked with rice, traditional spices, flavoured with rosewater and mint leaves, served with yogurt & cumin*

305	Vegetarisches Biryani mit Käse / <i>Vegetarian Biryani with cheese</i>	9,90
306	Hähnchen Biryani / Chicken Biryani	10,90
307	Lamm Biryani / Lamb Biryani	11,50
308	Garnelen Biryani^B / Prawn Biryani	11,90
309	Swera Biryani^B - Lamm, Hähnchen und Garnelen gemischt <i>Biryani with mixed lamb, chicken and prawns</i>	11,40

Beilagen / Side Orders

315	Bhatura^A Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert / <i>Superfine fried flour bread</i>	2,40
316	Naan^A Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken in tonofen / <i>Crispy-baked bread</i>	2,40
317	Garlic Naan^{A,G} Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauch butter <i>Crispy baked bread with homemade Indian garlic</i>	2,50
318	Tandoori Roti^A Gebackenes Vollkornbrot / <i>Baked whole-wheat flour bread</i>	2,60
319	Makhni-Naan^{A,G} Gebackenes Fladenbrot mit Butter / <i>Crispy baked wheat flour bread with Butter</i>	2,50
320	Mango Chutney Mangostückchen süß-sauer eingelegt / <i>Sweet sour mango slice dip</i>	2,00
321	Raita^G Joghurt mit Gurken, Tomaten, Paprika und Gewürzen <i>Spiced yogurt with cucumber, tomatoes and pepper slices</i>	2,60
322	Pickles Früchte und Gemüse eingelegt / <i>Fruit and vegetables marinated in spices</i>	2,00
323	All in one^A - für 2 oder 4	6,90 / 7,90
325	Peshwari Naan^{A,G,1} Gefühltes Mehlbrot mit Rosinen, Mandel, Käse und Kokosraspeln <i>Crispy bread filled with almond, raisins, cocos flakes and cheese</i>	3,70
326	Panir Naan Gefühltes Mehlbrot mit Käse und Gewürzen <i>Crispy bread filled with Cheese and Spices</i>	3,70

Dessert

330	Shrikhand^{G,H} Mit Honig gesüßte, fein mit Kardamon abgeschmeckte, indische Safran-Quarkspeise mit Pistazien / <i>Honey sweetend yogurt, flavoured with cardamom and saffron, topped with pistachios</i>	4,50
331	Gulab Jamun^G Frittierte Milchkügelchen serviert in einem Rosen-Zuckersirup Deep fried dumplings of reduced milk, soaked in sugar syrup, / <i>flavoured with rose syrup</i>	3,90