

THE RED FORT



LOS 14 ALÉRGENOS

Si tiene alguna alergia solicite información al camarero sobre los platos



Vorspeisen Nicht-Vegetarier

- Pickle tray + 1,50
- 01. Keema Samosa 6,50
Dreieckiger Teig gefüllt mit Hackfleisch und frittiert.
 - 02. Hühn Pakora 6,50
Hähnchenstücke ohne Knochen, leicht in Kichererbsenmehl getaucht und frittiert.
 - 03. Hühn -Tikka-Tandoori 7,50
 Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert mit spezieller Tandoori-Sauce, Kräutern und Gewürzen und im indischen Lehmofen gegrillt. Serviert auf einem Sizzler mit frischen Zwiebeln und Paprika.
 - 04. Seekh Kebab 7,50
Hackfleisch (Huhn und Lamm), gemischt mit gehackten Zwiebeln und Paprika, Gewürzen, im indischen Lehmofen gegrillt. Serviert auf einem Sizzler mit frischen Zwiebeln und Paprika.
 - 05. Gemischtes Red Fort Tandoori 9,50
 Eine Kombination aus huhn Tikka, Lamm Tikka und Seekh-Kebab mit Kräutern und Gewürzen. Serviert auf einem Sizzler mit frischen Zwiebeln und Paprika.

Salate

- 11. Italienischer Salat 10,50
 Gekochtes Ei, Endivie, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln und Oliven
- 12. Thunfischsalat 10,50
 Thunfisch, Endivie, Tomate, Gurke, Mais und Zwiebel
- 13. Gemüsesalat 10,50
Endivie, Oliven, Mais, Gurke, Tomate und Zwiebel
- 14. Salat Red Fort 10,50
Endivie, Tomate, huhn Tikka Tandoori, Gurke, Mais, Zwiebeln und Oliven.

Kindermenü mit Salat

- 15. huhn Nuggets mit Pommes 10,00
- 16. Fischstäbchen mit Pommes  10,00
- 17. Hähnchenburger mit Pommes 10,00
- 18. Hähnchenschnitzel mit Pommes 10,00
- 19. Tintenfisch mit Pommes gebraten  10,00
- 20. Hähnchenflügel mit Pommes 10,00
- 21. Gemüsefalafel mit Pommes 10,00

Vegetarier

- 06. Alu Tikki 5,50
Eine Mischung aus Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen, in Kichererbsenmehl getaucht und gebraten.
- 07. Pilz-Pakora 5,50
Pilze, Zwiebeln, Paprika und Gewürze in Kichererbsenmehl getunkt und gebraten.
- 08. Gemüse-Pakora 5,50
Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Gewürze mischen, in Kichererbsenmehl tauchen und frittieren.
- 09. Gemüse-Samosa 5,50
Dreieckiger Teig gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Gewürzen und frittiert.
- 10. Zwiebel-Bhaji 5,50
Die Zwiebel mit Gewürzen und Kichererbsenmehl vermischen und frittieren.

Fish



- 22. Garnelen-Puri 7,50
 Garnelen in Currysauce gekocht und mit Puri serviert.
- 23. Fisch-Pakora 7,50
 In Kichererbsenmehl getunkte und gebratene Fischstücke.

Fischspezialitäten



Fischstücke ohne Gräten, mariniert mit Kichererbsenmehl, Kräutern, Gewürzen und frittiert.

- 24. Fisch-Curry  12,95
Ein Curry aus Bratensoße, Kräutern und Gewürzen.
- 25. Fisch-Balti  12,95
Ein Curry mit Spezielsauce, frischen Zwiebeln und Pfeffer, Kräutern und Gewürzen.
- 26. Fisch-Jalfrezi  12,95
Ein Curry aus Bratensoße, Kräutern, Gewürzen und geschnittenen Zwiebeln und Paprika.
- 27. Fisch-Madras  12,95
Ein würziges Curry aus Kräutern, Gewürzen und maximal scharfem gemahlenem Chili.
- 28. Fisch-Masala  12,95
Ein Curry aus frischer Sahne, gemahlenen Mandeln und Garam Masala.



SAMOSAS



HÜHNCHEN PAKORA



ALOO TIKKI



GEMÜSE-PAKORA



HÜHNERFLÜGEL



HÜHNCHEN NUGGETS

Gemüsecurrys

29. **Butter-Paneer**  13,95
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in Butter, Knoblauch, Tomatensauce, Gewürzen und frischer Sahne.
30. **Palak Panner "Saag"**  10,95
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in frischem Spinat, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch frischer Sahne.
31. **Panner karahi**  10,95
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in Karahi-Sauce, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika.
32. **Panner Jalfrezi**  10,95
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in Spezialsauce, Kräutern, Gewürzen und geschnittenen frischen Zwiebeln und Paprika.
33. **Panner Madras**  10,95
Ein würziges Curry aus frischem hausgemachtem Käse, spezieller Madras-Sauce, Kräutern, Gewürzen und viel gemahlenem scharfem Chili.
34. **Matar Paneer**  10,95
Ein Curry aus frischem hausgemachtem Käse, Erbsen, Kräutern, Gewürzen und Soße.
35. **Dal Makhani**  10,95
Schwarze Linsen gekocht in frischer Butter, Tomatensauce, frischer Sahne, Kräutern und Gewürzen.
36. **Gemüse-Masala** 9,95
Frisch gemischtes Gemüse, gekocht in Masala-Sauce, frischer Sahne und gemahlene Mandeln.
37. **Gemüse-Korma** 9,95
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Korma-Sauce, frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlene Kokosnüssen.
38. **Gobi Korma** 9,95
Frischer Blumenkohl gekocht in Kormasauce, frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlene Kokosnüssen.
39. **Gemüse-Pasanda** 9,95
Frisch gemischtes Gemüse, gekocht in Spezialsauce, frischer Sahne, gemahlene Mandeln und Pistazien.
40. **Curry Pakora**  9,95
Ein Curry aus gemischtem Gemüse-Pakora, Kräutern, Gewürzen und spezieller Kichererbsenmehl-Joghurt-Sauce.

Veganes Curry

41. **Dal Tarka**  9,95
Gelbe Linsen gekocht in Spezialsauce, Kräutern und Gewürzen.
42. **Aloo Matar**  9,95
Kartoffeln und Erbsen gekocht in Soße, Kräutern und Gewürzen.
43. **Kichererbsen Bhuna**  9,95
Ein wenig scharfes Curry aus Kichererbsen, Kräutern, Gewürzen und Soße.
44. **Kichererbsen Palak "saag"**  9,95
Frischer Spinat in Kräutern, Gewürzen und Kichererbsen gekocht.
45. **Kichererbsen mit Kartoffeln**  9,95
Kartoffeln und Kichererbsen gekocht in Soßensauce, Kräutern und Gewürzen.
46. **Bombay Aloo**  9,95
Speziell zubereitete und gekochte Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen.
47. **Sag Aloo**  9,95
Frischer Spinat und Kartoffeln in Kräutern und Gewürzen gekocht.
48. **Aloo Gobi**  9,95
Blumenkohl mit Kartoffeln, gekocht mit Kräutern und Gewürzen.
49. **Pilz-Balti**  9,95
Pilze gekocht in einer speziellen Sauce, Kräutern, Gewürzen und frischen Zwiebeln und Paprika.
50. **Zucchini Rogan Josh**  9,95
Frische Zucchini, zubereitet mit maximalem Einsatz von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.
51. **Aubergine**  9,95
Frische Auberginen gekocht in spezieller Soße, Kräutern und Gewürzen.
52. **Auberginen mit Kartoffeln**  9,95
Frische Auberginen und Kartoffeln, gekocht in spezieller Soße, Kräutern und Gewürzen.
53. **Gemüse-Karahi**  9,95
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Spezialsauce, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika.
54. **Gemüse Rogan Josh**  9,95
Frisches gemischtes Gemüse, zubereitet mit maximalem Einsatz von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.
55. **Gemüse-Jalfrezi**  9,95
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Jalfrezi-Sauce, frisch geschnittenen Zwiebeln, Paprika, Kräutern und Gewürzen.
56. **Gemüse-Madras**  9,95
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Madras-Sauce, viel gemahlenem scharfem Chili, Gewürzen und Kräutern.
57. **Gemüse-Vindaloo**  9,95
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Spezialsauce, Kräutern, Gewürzen und maximal gemahlenem scharfem Chili.



PALAK PANEER



VINDALOO



PASANDA



KORMA



KARAHİ

Reis nicht inbegriffen

Traditionelle Currys

Huhn, Lamb, Rind are bonless



Dopiaza

Ein beliebtes Curry, zubereitet mit frischen Zwiebeln und Gewürzen.

- | | | |
|-----|------------------------|-------|
| 58. | Huhn Dopiaza | 10,95 |
| 59. | Lamm Dopiaza | 12,95 |
| 60. | Riesengarnelen-Dopiaza | 13,95 |
| 61. | Rind Dopiaza | 10,95 |

Balti

Ein Curry mit spezieller Balti-Sauce, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika.

- | | | |
|-----|----------------------|-------|
| 62. | Huhn Balti | 10,95 |
| 63. | Lamm Balti | 12,95 |
| 64. | Riesengarnelen-Balti | 13,95 |
| 65. | Rind Balti | 10,95 |

Rogan Josh

Ein Curry mit maximalem Einsatz von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.

- | | | |
|-----|---------------------------|-------|
| 66. | Huhn Rogan Josh | 10,95 |
| 67. | Lamm Rogan Josh | 12,95 |
| 68. | Riesengarnelen Rogan Josh | 13,95 |
| 69. | Rind Rogan Josh | 10,95 |

Dahi

Ein Curry aus Bratensoße, Kräutern, Gewürzen und Joghurt

- | | | |
|-----|---------------------|-------|
| 70. | Huhn Dahi | 10,95 |
| 71. | Lamm Dahi | 12,95 |
| 72. | Riesengarnelen-Dahi | 13,95 |
| 73. | Rind Dahi | 10,95 |

Palak (sag)

Ein Curry aus frischem Spinat, Kräutern und Gewürzen.

- | | | |
|-----|----------------------|-------|
| 74. | Huhn Palak | 10,95 |
| 75. | Lampalak | 12,95 |
| 76. | Riesengarnelen-Palak | 13,95 |
| 77. | Rind Palak | 10,95 |

Dansak

Ein süß-saures Curry aus frischen Linsen, Ananas, Kräutern und Gewürzen.

- | | | |
|-----|-----------------------|-------|
| 78. | Huhn Dansak | 10,95 |
| 79. | Lamm Dansak | 12,95 |
| 80. | Riesengarnelen-Dansak | 13,95 |
| 81. | Rind Dansak | 10,95 |

Jalfrezi

Ein mittelscharfes Curry aus frischen Zwiebeln, Paprika, Kräutern und Gewürzen.

- | | | |
|-----|-------------------------|-------|
| 92. | Huhn Jalfrezi | 10,95 |
| 93. | Lamm Jalfrezi | 12,95 |
| 94. | Riesengarnelen-Jalfrezi | 13,95 |
| 95. | Rind Jalfrezi | 10,95 |

Madras

Ein würziges Curry aus Kräutern, Gewürzen und viel scharfem gemahlenem Chili.

- | | | |
|-----|-----------------------|-------|
| 96. | Huhn Madras | 10,95 |
| 97. | Lamm Madras | 12,95 |
| 98. | Riesengarnelen Madras | 13,95 |
| 99. | Rind Madras | 10,95 |

Vindaloo

Ein sehr scharfes Curry aus Kräutern, Gewürzen und maximal scharfem gemahlenem Chili.

- | | | |
|------|-------------------------|-------|
| 100. | Huhn Vindaloo | 10,95 |
| 101. | Lamm Vindaloo | 12,95 |
| 102. | Riesengarnelen Vindaloo | 13,95 |
| 103. | Rind Vindaloo | 10,95 |

Masala

Ein Curry aus frischer Sahne, gemahlener Mandeln und Garam Masala.

- | | | |
|------|-------------|-------|
| 104. | Huhn Masala | 10,95 |
| 105. | Lamm Masala | 12,95 |
| 106. | Rind Masala | 10,95 |

Korma

Ein Curry aus frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlener Kokosnuss.

- | | | |
|------|------------|-------|
| 107. | Huhn Korma | 10,95 |
| 108. | Lamm Korma | 12,95 |
| 109. | Rind Korma | 10,95 |

Pasanda

Ein mildes Curry aus frischer Sahne, gemahlener Mandeln und Pistazien

- | | | |
|------|--------------|-------|
| 110. | Huhn Pasanda | 10,95 |
| 111. | Lamm Pasanda | 12,95 |
| 112. | Rind Pasanda | 10,95 |

Khasmiri

Ein fruchtiges Curry aus frischer Sahne, gemischten Früchten und gemahlener Mandeln.

- | | | |
|------|--------------|-------|
| 113. | Huhn Pasanda | 10,95 |
| 114. | Lamm Pasanda | 12,95 |
| 115. | Rind Pasanda | 10,95 |



BADAMI



DOPIAZA



MADRAS



JALFREZI



BALTI

Reis nicht inbegriffen

Spezialitäten von huhn Tikka Tandoori

Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert mit spezieller Tandoori-Sauce, Ingwer-Knoblauch-Paste, Kräutern, Gewürzen und im indischen Lehmofen gegrillt.

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 116. Spezielles Butterhuhn  | 13,95 | 124. Huhn Tikka Balti  | 12,95 |
|  Ein spezielles Curry aus huhn Tikka, gekocht in frischer Butter, Gewürzen, gemahlenden Mandeln und Kokosnuss, Tomatensauce und frischer Sahne. | | Ein Curry aus huhn Tikka, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika und spezieller Balti-Sauce. | |
| 117. Huhn Tikka Masala | 12,95 | 125. Huhn Tikka Dopiaza  | 12,95 |
|  Ein Curry aus huhn Tikka in Masala-Sauce, gemahlenden Mandeln und frischer Sahne. | | Ein Curry aus huhn Tikka, frisch geschnittenen Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. | |
| 118. Punjabi Korma | 12,95 | 126. Huhn Tikka Dansak  | 12,95 |
|  Ein Curry aus knochenlosem Hühnchen in frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlenden Kokosnüssen. | |  Ein süß-saures Curry aus huhn Tikka, Linsen, Ananas und Gewürzen. | |
| 119. Hühn Badami | 12,95 | 127. Huhn Tikka Jalfrezi  | 12,95 |
|  Ein mildes Curry aus knochenlosem Hühnchen in Spezialsauce, gehobelten Mandeln, gemahlenden Mandeln und frischer Sahne. | |  Ein mittelscharfes Curry aus huhn Tikka, frisch geschnittenen Zwiebeln und Paprika, Kräutern und Gewürzen. | |
| 120. Agra | 13,95 | 128. Huhn Tikka Madras  | 12,95 |
|  Ein mildes Curry aus huhn Tikka, frischer Sahne und gemahlenden cashews. | |  Ein würziges Curry aus huhn Tikka, Kräutern, Gewürzen und viel scharfem gemahlenem Chili. | |
| 121. Huhn Red Fort  | 12,95 | 129. Huhn Tikka Vindaloo  | 12,95 |
| Ein Curry aus huhn Tikka in Spezialsauce, Kräutern und Gewürzen. | |  Ein sehr scharfes Curry aus huhn Tikka, Kräutern, Gewürzen, Chiliflocken und maximal scharfem gemahlenem Chili. | |
| 122. Huhn Tikka-Mango | 12,95 | 130. Huhn Tikka with Spinach  | 13,95 |
|  Ein Curry aus huhn Tikka in spezieller Mangosauce, Kräutern und Gewürzen. | | Ein Curry aus huhn Tikka, frischem Spinat, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch frischer Sahne. | |
| 123. Huhn Tikka Rogan Josh  | 12,95 | 131. Huhn Tikka Dahi  | 12,95 |
| Ein Curry aus huhn Tikka unter maximaler Verwendung von Tomaten, Kräutern und Gewürzen. | |  Ein Curry aus huhn Tikka, Soße, Kräutern, Gewürzen und Joghurt. | |



Reis nicht inbegriffen



Tandoori-Spezialitäten

- 132. Huhn Tikka Tandoori** 14,95
 Hühnerstücke ohne Knochen, mariniert mit
 Spezialsaucen, Ingwer-Knoblauch-Paste,
 Kräutern und Gewürzen, im indischen
 Lehmofen gegrillt und auf einer Grillplatte mit
 frischen Zwiebeln und Paprika serviert.
- 133. Huhn Tikka Shaslik** 15,95
 Hühnerstücke ohne Knochen, mariniert
 mit spezieller Tandoori-Sauce, Ingwer-
 Knoblauch-Paste, Kräutern und Gewürzen,
 im indischen Lehmofen gegrillt und auf einer
 Grillplatte mit frischen Zwiebeln, Paprika,
 Pilzen und Tomaten serviert.
- 134. Lamm Tikka Tandoori** 18,95
 Lammfleischstücke ohne Knochen, mariniert
 mit spezieller Tandoori-Sauce, Ingwer-
 Knoblauch-Paste, Kräutern und Gewürzen,
 im indischen Lehmofen gegrillt und auf
 einer Grillplatte mit frischen Zwiebeln und
 Paprika serviert.
- 135. Gemischter Tandoori-Grill** 16,95
 Kombination aus Huhn Tikka, Lamm Tikka
 und Kebab mit Kräutern, Gewürzen und
 Tandoori-Sauce. Serviert auf einem Sizzler
 mit frischen Zwiebeln und Paprika.
- 136. Riesengarnelen-Tandoori** 19,95
 Riesengarnelen gekocht in spezieller
 Tandoori-Sauce, Kräutern und Gewürzen.
 Serviert auf einem Sizzler mit frischen
 Zwiebeln und Paprika.

Biryani-Gerichte

- 137. Huhn Biryani** 12,95
 Hähnchen ohne Knochen, gekocht in einer
 speziellen Sauce und gemischt mit
 Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss.
- 138. Lamm-Biryani** 14,95
 Lammfleisch ohne Knochen, gekocht in
 einer Spezialsaucen und gemischt mit
 Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss.
- 139. Riesengarnelen-Biryani** 14,95
 Riesengarnelen in Spezialsaucen gekocht
 und mit Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss
 vermischt.
- 140. Huhn Tikka Biryani** 13,95
 Huhn Tikka, gekocht in einer speziellen
 Sauce und gemischt mit Basmatireis,
 Gewürzen, Kräutern, geschnittenen
 Zwiebeln und Paprika, gemahlene
 Mandeln und Kokosnuss.
- 141. Gemüse-Biryani** 11,95
 Mischen Sie frisches, in Spezialsaucen
 gekochtes Gemüse und vermischen Sie es
 mit Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss.

Begleitungen Indisches Naan

- 142. Einfaches Naan** 3,50
 Superfeines Naan-Brot, gebacken im
 indischen Lehmofen.
- 143. Naan mit Käse** 4,50
 Mit Spezialkäse gefülltes Naan-Brot,
 gebacken im indischen Lehmofen.
- 144. Naan mit Knoblauch** 4,50
 Frischer Knoblauch und Koriander auf dem
 Brot, im indischen Lehmofen gebacken.
- 145. Naan Knoblauch mit Käse** 5,50
 Naan-Brot, gefüllt mit Spezialkäse, Knoblauch
 und Koriander auf dem Brot und im indischen
 Lehmofen gebacken.
- 146. Keema Naan** 5,00
 Naan-Brot gefüllt mit Hackfleisch, frischem
 Koriander auf dem Brot und im indischen
 Lehmofen gebacken.
- 147. Zwiebel-Naan** 4,50
 Frisch geschnittene Zwiebeln und Koriander
 auf dem Naan-Brot, im indischen Lehmofen
 gebacken.
- 148. Naan mit Chili** 4,50
 Frisches Chili und Koriander auf dem
 Naan-Brot, im indischen Lehmofen gebacken.
- 149. Peshwari Naan** 4,95
 Naan-Brot, gefüllt mit einer Mischung aus
 gemahlener Kokosnuss, Mandeln, Zucker und
 Mangomark und im indischen Lehmofen gebacken.
- 150. Bhatoora** 3,50
 In Öl gebratenes indisches Brot.
- 151. Tandoori Roti** 3,00
 Vollkornbrot im indischen Lehmofen gebacken.
- 152. Popadom** 2,00
 Ausgearbeitet mit Lentejas und Arroz.

Basmati-Reis

Mit Gewürzen aromatisierter Reis

- 153. Gekochter Basmatireis** 3,50
- 154. Basmati-Pilau-Reis** 3,95
- 155. Basmati-Pilau-Reis mit Pilzen** 4,95
- 156. Basmati-Pilau-Reis mit Gemüse** 4,95
- 157. Gekochter Basmatireis mit Ei** 4,95
- 158. Basmati-Pilau-Reis mit Fleisch** 5,50
- 159. Gekochter Basmatireis mit Zitrone** 4,95

Nachspeisen Typisch indisch

- 160. Mango Eiscreme** 4,00
- 161. Pistazieneis** 4,00
- 162. Frittierte Milchbällchen in Sirup** 4,00
- 163. Mango Lassi** 4,50
- 164. Gesalzenes Lassi** 4,50
- 165. Karottenpudding** 4,00
- 166. Reispudding** 4,00



Extra Currysauce für Huhn Tikka Tandoori oder Biryani 3€
Reis nicht inbegriffen

Menü für eine Person

30,00

167. Vorspeisen
Zwiebel-Bhaji
Zweites Gericht
Huhn Red Fort
Pilau-Reis
Naan mit Käse 
Großes Bier
Mango Eiscreme

Menü für zwei

60,00

168. Vorspeisen
Gemüse-Pakora + Huhn-Pakora
Zweites Gericht
Huhn-Masala
Lamb Rogan Josh
Pilau-Reis
Naan mit Käse 
Weinflasche des Hauses
Mango Eiscreme

Menü für drei

90,00

169. Vorspeisen
Gemüse-Pakora + Huhn-Pakora + Huhn-Tikka
Zweites Gericht
Huhn-Masala
Lamb Rogan Josh
Dhal Tarka
2 Pilau-Reis
Naan mit Käse 
Weinflasche des Hauses
Wasser
1 Mango-Eis und 1 Pistazien-Eis

Menü für vier

120,00

170. Vorspeisen
Gemüse-Pakora + Huhn-Pakora + Huhn-Tikka + Zwiebel-Bhaji
Zweites Gericht
Huhn-Masala
Lamb Rogan Josh
Dhal Tarka
Garnelen-Jalfrezi
2 Pilau-Reis
Naan mit Käse und Nan Knoblauch mit Käse 
2 Flaschen Wein des Hauses und 2 Wasser
1 Mango-Eis und 1 Pistazien-Eis

Biere

171. Pinta	4,50
172. Estrella Draft	3,50
173. Heineken	3,95
174. Cobra (Indisches Bier)	4,50
175. Coronita	4,50
176. Bier, kein Alkohol 0,0.	3,50
177. Shandy	3,50

Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser wird nicht serviert

178. Wasser 1/2 Liter	2,95
179. Soda 1/2 Liter	3,50
180. Coca cola, fanta, sprite, nestea 330cl	3,95
181. Säfte (Orange, Ananas, Pfirsich, Apfel)	2,95
182. Mango Lassi	4,50

Kaffee

183. Kaffee	2,00
184. Cortado	2,00
185. Langer Kaffee	2,50
186. Kaffee mit Milch	2,50
187. Cappuccino	3,00
188. Irischer Kaffee	4,50

Tee

189. Pennyroyal Mint	2,50
190. Kamille	2,50
191. Klassischer Tee	2,50
192. Roter Tee	2,50
193. Grüner Tee	2,50
194. Zitronentee	2,50
195. Carajillo	2,50

Whisky

196. Ballantines, Red Label, J&B Cutty Sark, Famous Grouse	4,50
197. Black Label, Cardhu, Chivas	5,50

Brandys

198. Carlos III, Magno, Terry	3,50
199. Soberano, 103, Veterano	3,50

Gins

200. Bacardi, Smirnoff, Beefeater	5,00
201. Gordons, Larios, Bombay	5,00

Vorspeisen

202. Cointreau	4,50
203. Tia Maria, Grappa, Malibu, Campari	4,00
204. Negrita, Martini	4,00

Kombinierte Longdrinks

205. Aperol Spritz	8,00
206. Gin Tonic	8,00
207. Whisky Cola	8,00
208. Mojito Classic	8,50
209. Mojito Strawberry	9,50

Hausweinglas

Rot / Rosa / Weiß	3,50
-------------------	------

Rotweine



210. Kam von zu Hause	12,95
211. Torres Sangre de Toro	8,95 18,95
212. Faustino VII	8,95 18,95
213. Marqués de Cáceres	12,50 22,95
214. Ramón de Bilbao	12,95 24,95
215. Macia Batle „Mallorca-Wein“	20,95
216. Cune	18,95
217. El Coto	18,95

Roséweine



218. Kam von zu Hause	12,95
219. Mateus Rosse	17,95
220. Faustino	17,95
221. Marqués de Cáceres	9,50 18,95
222. Cune	18,95
223. El Coto	17,95
224. Ramón Bilbao	24,95
225. Macia Batle „Mallorca-Wein“	20,95
226. Viña Sol	18,95

Weißweine



227. Kam von zu Hause	12,95
228. Viña Sol	9,95 18,95
229. Blanco Pescador	8,95 17,95
230. Chardonay	21,95
231. Marqués de Cáceres Verdejo	9,95 18,95
232. Faustino	9,95 18,95
233. Cune	18,95
234. El Coto	17,95
235. Ramón Bilbao	24,95

Tolles Reserwat

236. Faustino V	29,95
237. Marqués de Cáceres	29,95

Sangría

238. Sangría 1/2 Liter	8,95
239. Sangría 1 Liter	13,95
240. Sangría de Champagne 1 Liter	15,95
241. Tasse Tinto de Verano	4,50

Cava

242. Codorniu (Trocken und halbtrocken)	15,95
243. Freixenet (Trocken und halbtrocken)	15,95
244. Kleiner Cava	6,95