

*Herzlich Willkommen! Welcome!*

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant **SURBAHAR** herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Spezialitäten des indischen Subkontinents etwas näherbringen. Die geschmackliche Vielfalt der indischen Küche ist ja geradezu legendär und hat schon immer Menschen aus aller Welt fasziniert und verzaubert. Die Kochkunst ist ein gewichtiger Teil einer großen Tradition und spiegelt die vielen Facetten einer bedeutenden Kulturregion wieder.

Bunt und abwechslungsreich sind auch die Zutaten zu den zahllosen Variationen der indischen Gerichte. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch wichtig für die Verdauung und gesunde Ernährung. Zum Beispiel ist Chili reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner unterstützen die Verdauung und Koriander ist gut für die Nieren. Mittlerweile weiß man auch im Westen, dass Curry keine Gewürzpflanze ist, sondern eine Mischung von Gewürzen, die jeder Koch als sein spezielles Geheimnis hütet.

Als „Curry“ bezeichnet man synonym auch alle Gerichte mit den typisch gewürzten Saucen, die wir Ihnen im Folgenden anbieten. Hier im **SURBAHAR** benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker, denn die Zubereitung köstlicher und zugleich gesundheitsfördernder Speisen ist uns eine grundsätzliche Verpflichtung.

Als Kochgerät dient oft nur eine Pfanne auf offener Flamme oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmofen), der Allzweckofen der Inder zum Backen und Grillen. Auf dem Boden des meist krugförmigen Ofens wird Brennholz entzündet, die Wände sind mit festgebranntem Lehm ausgekleidet. Fleisch, Fisch und Fladenbrot bekommen dort ihren typischen Geschmack.

Selbstverständlich können wir auch Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, nach Ihren Wünschen zubereiten und nach Ihrem Geschmack würzen. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste das Restaurant als Freunde verlassen und gerne wiederkehren.

**Guten Appetit wünscht Ihnen  
das SURBAHAR -Team**

## Suppen

1	<b>Dal-Suppe</b> Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i>	EUR	3,20
2	<b>Sabzi-Suppe</b> Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i>	EUR	3,50
3	<b>Lachsen-Suppe</b> Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i>	EUR	3,50
4	<b>Chicken-Suppe</b> (Indische Hühnerfleischsuppe)	EUR	3,90
5	<b>Indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry</b> <i>Indian lobster soup with sherry</i>	EUR	4,50
6	<b>Maltani Shorba</b> Indische Linsen mit Reis und Hühnerfleisch – scharf /  <i>Indian lentils with rice and chicken – hot</i>	EUR	4,90

*Die Liebe ist das einzige, das wächst,  
wenn man es verschwendet.*

Alte Weisheit

## Kalte Vorspeisen

10	<b>Channa Chat</b> Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Tamarinde Sauce / <i>Indian chickpeas with spices, onions and tomatoes in tamarinde sauce</i>	EUR	3,90
11	<b>Chicken Chat Delhi</b> Indischer Hühnerfleischsalat / <i>Indian chicken salad</i>	EUR	4,90
12	<b>Krabben-Cocktail Bombay, mit kleinem Nan</b> <i>Shrimps cocktail with small nan</i>	EUR	5,90

## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

*All warm appetizers are served with three different dips.*

*Pakorras dipped in chickpea batter and deep fried.*

15	<b>Onions Bhaji</b> Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / <i>Spicy onion rings</i>	EUR	3,50
16	<b>Vegetable Pakora</b> Frisches gemischtes Gemüse / <i>Fresh mixed vegetables</i>	EUR	3,70
17	<b>Paneer Pakora</b> Frischer hausgemachter Käse / <i>Fresh homemade cheese</i>	EUR	3,90
18	<b>Fish Pakora</b> Zartes Seelachsfilet / <i>Tender pollok filet</i>	EUR	3,90
19	<b>Chicken Pakora</b> Zartes Hühnerfleisch	EUR	3,90
20	<b>Vegetable Samosa</b> Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>Two pastries filled with fresh vegetable</i>	EUR	4,00
21	<b>Gemischter Vorspeisenteller (für zwei Personen)</b> <i>Various appetizers for two persons</i>	EUR	10,50

## Frische knackige Salate *Fresh Crisp Salads*

25	<b>Salat Saison</b> Gemischter Salat mit Fruchtdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / <i>Mixed salad with French dressing or, if preferred, with oil and vinegar</i>	EUR	3,50
26	<b>Tomatensalat</b> Mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>Tomatoes salad with onions, vinegar and oil</i>	EUR	3,00
27	<b>Salat Surbahar</b> Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mais / <i>Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn</i>	EUR	5,50
28	<b>Salat Indisch</b> Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / <i>Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and yoghurt dressing</i>	EUR	5,50
29	<b>Bengali Salat</b> Seelachsfilet mit Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer in bengalischer Salat-Sauce / <i>Pollock with onions, chickpeas and ginger in Bengali salad-sauce</i>	EUR	5,50
30	<b>Kleiner gemischter Salat als Beilage</b> <i>Small mixed salad as side dish</i>	EUR	2,90

*Wer ist blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.*

*Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.*

*Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Geküßte.*

*Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.*

Indische Weisheit

## Tandoori Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlenlehmfen aus Indien zubereitet.

*Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.*

35	<b>Tandoori Chicken</b> Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept / <i>Half a chicken marinated in an exquisite North Indian tradition</i>	EUR 10,90
36	<b>Chicken Tikka</b> Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>Marinated filet of chicken grilled</i>	EUR 12,50
37	<b>Haryali Malai Kebab</b> Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße / <i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce</i>	EUR 12,90
38	<b>Mutton Sheekh Kabab</b> Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / <i>Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger, coriander</i>	EUR 11,50
39	<b>Botti Kabab</b> Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / <i>Tender marinated filet of lamb stewed and roasted</i>	EUR 13,90
40	<b>Tandoori Chops</b> Zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert / <i>Tender lamb chops marinated in a piquant dressing</i>	EUR 12,50
41	<b>Mix-Grill-Platte mit Fleisch</b> Etwas von allen Tandoori Fleisch-Köstlichkeiten / <i>The various Tandoori meat specialities combined</i>	EUR 14,90
42	<b>Vegetable Tandoori</b> Hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / <i>homemade cheese, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant, sweet pepper</i>	EUR 10,50
43	<b>Jheenga Tandoori</b> Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>King Prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i>	EUR 16,90
44	<b>Fisch Tikka</b> Mariniertes Seelachsfilet nach „Calcutta Art“ / <i>Marinated coalfishfilet „Calcutta tradition“</i>	EUR 12,50
45	<b>Haryali Fisch Tikka</b> Mariniertes Seelachsfilet in Spinat-, Minze- und Koriandersoße / <i>Marinated coalfishfilet in spinach, mint and coriander sauce</i>	EUR 12,90
46	<b>Mix-Grill-Platte mit Fisch</b> Etwas von allen Tandoori Fisch-Köstlichkeiten / <i>The various Tandoori fish specialities combined</i>	EUR 15,90
47	<b>Surbahar - Teller</b> Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan / <i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan</i>	EUR 14,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Soßen.

*All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, fresh vegetables and spicy sauces.*

## Huhn Spezialitäten

### Chicken Specials

- |  |  |           |
|--|--|-----------|
| 50   | <b>Chicken Sabzi</b><br>Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse /<br><i>Tender chicken with various fresh vegetables</i>  | EUR 10,50 |
| 51   | <b>Chicken Badam Pasanda</b><br>Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /<br><i>Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds</i>   | EUR 11,50 |
| 52   | <b>Karahi Murgh</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Currysauce, in der Pfanne serviert /<br><i>Fried chicken in curry sauce served sizzling hot</i>  | EUR 12,50 |
| 53   | <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, scharf /<br><i>Spicy chicken meat with tomatoes, onions, sweet pepper</i>  | EUR 11,90 |
| 54   | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /<br><i>Chicken meat very hot-flavored in a special blend of spices from Goa</i>   | EUR 12,50 |
| 55   | <b>Butter Chicken</b><br>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce /<br><i>Tender chicken in a butter tomato sauce</i>  | EUR 11,90 |
| <i>Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends:</i> |  |           |
| 56   | <b>Tandoori Chicken Masala</b><br>Zartes Hühnerfleisch in Masalasaucen / <i>Tender chicken meat in Masala sauce</i>  | EUR 12,90 |
| 57   | <b>Murgh Nilgiri</b><br>Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze /<br><i>Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint</i> | EUR 12,90 |
| 58   | <b>Chili Chicken</b><br>Hühnerfleisch auf „Rajasthan-Art“, mit Spezialgewürzen, sehr scharf /<br><i>Chicken meat à la Rajasthan in a special blend of spices, very hot</i>   | EUR 12,50 |
| 59   | <b>Mango Chicken</b><br>Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /<br><i>Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce</i>   | EUR 12,90 |
| 60   | <b>Chicken á la Cochin</b><br>Gegrillte Hühnerkeule mit Knoblauch, Tomaten, grünem Chili in Kokosnussmilchsauce – besonders scharf / <i>Fried chicken leg with garlic, tomatoes, green chili in coconutmilk sauce, very hot</i>                                | EUR 12,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

## Puten Spezialitäten *Turkey Specials*

65	<b>Puten Momtaj</b> Zartes Putenfleisch mit Fruchtcocktail in Mandel-Sahne-Sauce / <i>Tender turkey with fruitcocktail in almond creme-sauce</i>	EUR 11,50
66	<b>Puten Ananas</b> Zartes Putenfleisch mit Ananas in Curry-Sauce / <i>Tender turkey with pineapple in curry-sauce</i>	EUR 12,50
67	<b>Puten Tinda</b> Zartes Putenfleisch mit Tinda Gemüse in Curry-Sauce / <i>Tender turkey with tinda vegetable in curry-sauce</i>	EUR 11,90
68	<b>Puten Khata - Mitha</b> Zartes Putenfleisch in Mango-Ananas-Sauce, fein gewürzt, süß-sauer / <i>Tender turkey in a mango and pineapple sauce, sweet-and-sour</i>	EUR 12,90
69	<b>Puten Sabzi</b> Zartes Putenfleisch mit verschiedenen Gemüse in Currysauce / <i>Tender turkey with various fresh vegetables</i>	EUR 10,90

*Wer den Inneren Menschen trägt in seinem Inneren,  
was braucht er noch einen Rosenkranz!  
Er hockt in sich alleine und schaut dem Spiel zu.*

Baul Lalan Fakir Weisheit

## Kalb Spezialitäten *Fawn Specials*

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 75 | <b>Kalb Vegetable</b><br>Zartes Kalbfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce /<br><i>Tender fawn with vegetable in curry sauce</i>   | EUR 12,50 |
| 76 | <b>Kalb Achrie</b><br>Zartes Kalbfleisch mit Mix-Pickle-Sauce /<br><i>Tender fawn in mixed-pickle-sauce</i>   | EUR 12,90 |
| 77 | <b>Kalb Karela</b><br>Zartes Kalbfleisch mit indischer Bittergurke in frischen<br>Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Gewürzen / <i>Tender fawn with<br/>Indian bitter gourd in fresh tomatoes, onions and ginger in spices</i> | EUR 12,90 |
| 78 | <b>Kalb Padina</b><br>Zartes Kalbfleisch mit Safran, Kokosflocken, Kokosmilch und frischer Minzesauce /<br><i>Tender fawn with saffron, coconut and ground and fresh mint-sauce</i>   | EUR 13,90 |
| 79 | <b>Kalb Madras</b><br>Zartes Kalbfleisch nach Südindischer Art – scharf / <br><i>Tender fawn spiced in the tradition of Madras, hot</i>    | EUR 13,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

*Lebe so, dass du sagen kannst:  
Die Vergangenheit ist Geschichte,  
die Zukunft ein Geheimnis,  
doch dieser Augenblick ist ein Geschenk.*

Indische Weisheit

## Beef Spezialitäten

- 85 **Beef Sabzi** EUR 11,50  
Zartes Rindfleisch mit verschiedenen frischem Gemüse /  
*Tender beef with various fresh vegetables*
- 86 **Beef Curry** EUR 11,90  
Zartes Rindfleisch in Curry-Sauce / *Tender beef in curry sauce*
- Von unserem Chefkoch empfohlen / *Our chef recommends:*
- 87 **Beef Masala** EUR 12,50  
Zartes Rindfleisch in Masala-Sauce / *Tender beef in Masala sauce*
- 88 **Beef Palak** EUR 11,90  
Rindfleischstücke und Rahmspinat auf berühmte nordindische Art /  
*Stewed beef with cream spinach in the North Indian tradition*
- 89 **Beef Bhunna** EUR 12,90  
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce /  
*Tender beef with tomatoes and fried onions in a tasty sauce*
- 90 **Beef Vindaloo** EUR 12,50  
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /   
*Tender beef spiced in the tradition of Goa, very hot*
- 91 **Balte Beef** EUR 12,90  
Zartes Rindfleisch mit Okra, Tomaten, frischen Zwiebeln und kräftigen Gewürzen /   
*Tender beef with okra, tomatoes, fresh onions and spicy seasonings*
- 92 **Rajshahi Beef** EUR 12,90  
Zartes Rindfleisch in der berühmten Rajshahi Mango-Sauce /  
*Tender beef in famous Rajshahi mango-sauce*

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

*Wir leben nicht um zu glauben,  
sondern um zu lernen.*

Dalai Lama

## Lamm Spezialitäten

### Lamb Specials

- |  |   |           |
|--|---|-----------|
| 100  | <b>Mughlai Meat</b><br>Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce /<br><i>Tender lamb prepared in an almond saffron cream sauce</i>   | EUR 11,50 |
| 101  | <b>Bhunna Ghosht</b><br>Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce /<br><i>Fried lamb with tomatoes and fried onions in a tasty sauce</i>   | EUR 11,90 |
| 102  | <b>Palak Ghosht</b><br>Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art /<br><i>Fried lamb with cream spinach in the North Indian tradition</i>   | EUR 11,50 |
| 103  | <b>Mutton Khumb Wala</b><br>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch<br>und Ingwer in Mandel-Safransauce / <i>Tender lamb with fresh mushrooms,<br/>garlic and ginger in an almond saffron sauce</i>  | EUR 12,50 |
| 104  | <b>Mutton Vindaloo</b><br>Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /<br><i>Tender lamb in the hot spicy Goa tradition</i>    | EUR 12,50 |
| 105  | <b>Karahi Ghosht</b><br>Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce in der Pfanne serviert /<br><i>Fried lamb in curry sauce served straight from the pan</i>   | EUR 12,90 |
| 106  | <b>Mutton Nilgiri</b><br>Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze,<br>Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch /<br><i>Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, coconut milk<br/>in an oriental herb sauce</i>  | EUR 12,90 |
| 107  | <b>Dahi Ghosht</b><br>Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Sauce /<br><i>Tender lamb in a curry sauce with yogurt and almonds</i>   | EUR 12,50 |
| <i>Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends:</i> |   |           |
| 108  | <b>Lamb Boti Masala</b><br>Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce / <i>Tender lamb in Masala sauce</i>  | EUR 13,50 |
| 109  | <b>Mutton Khata - Mitha</b><br>Zartes Lammfleisch in Mango-Ananas-Sauce, fein gewürzt, süß-sauer /<br><i>Tender lamb in a mango and pineapple sauce, sweet-and-sour</i>   | EUR 12,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

## Enten Spezialitäten

### *Duck Specials*

115	<b>Ente Khumb Wala</b> Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce / <i>Filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce</i>	EUR	13,90
116	<b>Ente Sabzi Masala</b> Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in Masala-Sauce / <i>Filet of duck breast with fresh vegetables in Masala sauce</i>	EUR	13,90
117	<b>Ente Surbahar</b> Spezialität von unserem Chefkoch / <i>Our chef's recommendation</i>	EUR	14,50
118	<b>Sagh Hasch</b> Zartes Entenbrustfilet mit Rahmspinat in pikanten Gewürzen / <i>Tender duck filet with cream spinach, spicy seasonings</i>	EUR	13,90
119	<b>Hasch Mango</b> Entenbrustfilet mit Ananas, Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / <i>Duckfilet with pineapple, mango in saffron-almond-cream-sauce</i>	EUR	14,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

*Wer den Inneren Menschen trägt in seinem Inneren,  
was braucht er noch einen Rosenkranz!  
Er hecket in sich alleine und schaut dem Spiel zu.*

Baul Lalan Fakir

## Fisch Spezialitäten

### *Fish Specials*

- |  |   |           |
|--|---|-----------|
| 125  | <b>Fisch Curry</b><br>Seelachsfilet in Currysauce / <i>Pollock in currysauce</i>  | EUR 11,90 |
| 126  | <b>Fisch Chili</b><br>Rotbarschfilet in Chilisauce, sehr scharf / <i>Redfish filet in chili sauce, very spicy</i>   | EUR 12,50 |
| 127  | <b>Pangas Badamy</b><br>Pangas Filet mit Safran-Mandel-Sauce / <i>Pangas filet in saffron almond sauce</i>  | EUR 11,90 |
| 128  | <b>Fisch Masala</b><br>Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet / <i>Redfish filet prepared in the East Indian tradition</i>   | EUR 12,50 |
| 129  | <b>Prawn Tinda Curry</b><br>Krabben in Currysauce mit feinen Gewürzen / <i>Shrimps in curry sauce delicately seasoned</i>   | EUR 11,90 |
| 130  | <b>Jheenga Sabzi</b><br>Riesengarnelen mit frischem Gemüse nach Dhaka Art, scharf / <i>King Prawns with fresh vegetable, Dhaka tradition, hot</i>   | EUR 16,50 |
| <i>Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends:</i> |   |           |
| 131  | <b>Jheenga Masala</b><br>Riesengarnelen in Masala-Sauce / <i>King Prawns in Masala sauce</i>  | EUR 16,90 |
| 132  | <b>Jheenga Khumb Wala</b><br>Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce / <i>King Prawns with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond-saffron-sauce</i> | EUR 16,90 |
| 133  | <b>Mango Jheenga</b><br>Riesengarnelen mit Mango, Ananas und Mandel-Safran-Sauce / <i>King prawns with mango, pineapple and almond-saffron-sauce</i>  | EUR 17,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

## Vegetarische Spezialitäten

### Vegetarian Specials

140	<b>Bombay Alu</b> Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf / <i>Potatoes in a tasty citronella sauce, very spicy</i>	EUR	7,90
141	<b>Butter Paneer</b> Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesauce / <i>Homemade cheese prepared in a tomatoe cream sauce</i>	EUR	9,90
142	<b>Palak Paneer</b> Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse / <i>Tasty cream spinach with homemade cheese</i>	EUR	9,50
143	<b>Shai Baigan</b> Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce / <i>Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce</i>	EUR	9,50
144	<b>Malai Kofta</b> Hausgemachte Käseklößchen in würziger Curry-Sauce / <i>Cheese dumplings in a spicy curry sauce</i>	EUR	9,90
145	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit Kartoffeln in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / <i>Chickpeas with potatoes in curry with fresh tomatoes and ginger</i>	EUR	9,50
146	<b>Dal Makhni</b> Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet / <i>National dish of India: Yellow lentils prepared with butter</i>	EUR	8,50
147	<b>Karahi Paneer</b> Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert / <i>Homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan</i>	EUR	9,50
148	<b>Bhindi Masala</b> Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / <i>Indian okra in a tasty sauce</i>	EUR	9,90
149	<b>Mixed Vegetables</b> Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /  <i>Various fresh vegetables with spicy seasoning</i>	EUR	9,90
150	<b>Baigan Ka Bharta</b> Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / <i>Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy</i>	EUR	9,50
151	<b>Karela du Piyaza</b> Indische Bittergurke mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Gewürzen / <i>Indian bitter gourd with fresh tomatoes, onions and ginger in spices</i>	EUR	9,50
152	<b>Tinda Masala</b> Tinda nordindisches Gemüse mit Masala-Sauce / <i>Tinda North Indian vegetable with masala-sauce</i>	EUR	9,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
*All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

## Reis Spezialitäten

### *Rice Specials*

160	<b>Mutton Biryani</b> Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Lamb with almonds and raisins</i>	EUR 12,90
161	<b>Chicken Biryani</b> Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Chicken with almonds and raisins</i>	EUR 12,50
162	<b>Beef Biryani</b> Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Beef with almonds and raisins</i>	EUR 12,90
163	<b>Vegetable Biryani</b> Mit frischem gemischtem Gemüse / <i>With a variety of fresh vegetables</i>	EUR 10,50
164	<b>Shajahani Biryani</b> Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / <i>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>	EUR 12,90
165	<b>Jheenga Biryani</b> Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / <i>King Prawns with almonds an raisins</i>	EUR 16,90

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.  
*All these delicious dishes served with Basmati rice from North India.*

*Genieße die Freude,  
die Dir zuteil ward und trage das Leid,  
das Dir zuteil ward:  
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,  
wie der Landmann es mit der Frucht tut.*

Mahabaratam

## Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller  
*Various dishes on one plate*

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 170 | <b>Thali</b><br>3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /<br><i>3 different vegetable preparations, raita, salad, pappad and Basmati rice</i>   | EUR 13,90 |
| 171 | <b>Surbahar Thali</b><br>2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht,<br>Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis /<br><i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, rait, salad, pappad and Basmatic rice</i> | EUR 14,90 |
| 172 | <b>Fisch Thali</b><br>3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /<br><i>3 different kinds of fish, raita, salad, pappad and Basmati rice</i>   | EUR 15,90 |

Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten, nach indischer Tradition.  
*Our thalis are served in the best Indian tradition on original platters.*

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen.  
*We are also pleased to prepare thalis for 2 persons.*

- |     |  |                                |
|-----|--|--------------------------------|
| 175 | <b>Ghandi Thali</b><br>mit 6 verschiedenen Gemüsen / <i>with a variety of 6 vegetable dishes</i>   | EUR 26,90                      |
| 176 | <b>Rabindra Thali</b><br>mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 Gemüsegerichten /<br><i>with a variety of 4 meat an 2 vegetable dishes</i>   | EUR 29,90                      |
| 177 | <b>Spezial Menü (Chandidas Rosokiny)</b><br>ab 2 Personen – 4-Gänge-Menü mit 1 Glas Sekt<br>mit Dal Suppe, gemischte Vorspeisen, 2 verschiedene Fleischsorten,<br>1 Gemüsegericht, 1 Mango-Creme | EUR 18,50<br><i>pro Person</i> |

*There is no way to happiness.  
Happiness is the way.*

The Buddha

## Tandoori Brot - Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlenlehmfen  
*Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven*

180	<b>Nan</b> Ovales Brot aus Hefeteig / <i>Slightly leavened Indian bread</i>	EUR	2,30
181	<b>Roti</b> Flaches Vollkornfladenbrot / <i>Whole-meal bread</i>	EUR	2,00
182	<b>Prantha</b> Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Layered whole-meal bread with butter</i>	EUR	2,30
183	<b>Mint Prantha</b> Gefüllt mit frischer Minze / <i>Filled with fresh mint</i>	EUR	2,90
184	<b>Vegetable Prantha</b> Gefüllt mit frischem Gemüse / <i>Filled with fresh vegetables</i>	EUR	3,00
185	<b>Paneer Kulcha</b> Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>Filled with homemade cheese</i>	EUR	3,00
186	<b>Lachsan Kulcha</b> Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / <i>Filled with garlic</i>	EUR	3,00
187	<b>Keema Nan</b> Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch / <i>Filled with minced lamb meat</i>	EUR	3,00
188	<b>Surbahar Kulcha Hefeteigbrot</b> Hefeteigbrot gefüllt mit Käse, Knoblauch und Chili – scharf / <i>Raised bread filled with cheese, garlic and chili, hot</i> 	EUR	3,50
189	<b>Pappad</b> 2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / <i>2 lentil wafers with 3 different tasty sauces</i>	EUR	2,00

## Joghurts

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.  
Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.  
*Recommended as sidedish to every meal.  
For our yogurts we use fresh milk only.*

195	<b>Plain Dahi</b> Einfacher Joghurt / <i>Plain yogurt</i>	EUR	2,00
196	<b>Alu Raita</b> Kartoffel-Joghurt / <i>Potatoe yogurt</i>	EUR	3,00
197	<b>Kheere Ka Raita</b> Gurken-Joghurt / <i>Cucumber yogurt</i>	EUR	3,50

## Dessert

200	<b>Mango-Creme mit Vanilleeis</b> <i>Mango cream with vanilla icecream</i>	EUR	3,90
201	<b>Lychees mit Vanilleeis</b> <i>Lychees with vanilla icecream</i>	EUR	3,90
202	<b>Gajar Ka Halwa</b> Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet / <i>Grated carrots with almonds and raisins</i>	EUR	3,80
203	<b>Firni</b> Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / <i>Honey milk with rice flour, almonds, pistachio and other nuts</i>	EUR	3,50
204	<b>Kulfi</b> Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / <i>Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts</i>	EUR	3,90
205	<b>Gulab Jamun</b> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / <i>Balls made of milk and cheese baked in honey</i>	EUR	3,50
206	<b>Frische Mango mit Eis</b> <i>Fresh mango with icecream</i>	EUR	4,90
207	<b>Vanilleeis mit in Grappa eingelegten Rosinen</b> <i>Vanilla icecream with raisins in grappa</i>	EUR	3,90
208	<b>Surbahar Teller</b> Lassen Sie sich überraschen, auch für 2 Personen möglich / <i>Our surprise special, also for 2 persons if preferred</i>	EUR	4,90

*Das Lächeln, das Du aussendest, kehrt zu Dir zurück.*

Indische Weisheit

# Die Getränke-Auswahl

## Aperitifs

300	House Cocktail	0,1 l	EUR	3,90
301	Kir Royal	0,1 l	EUR	3,70
302	Campari Soda <sup>1</sup>	5 cl	EUR	3,50
303	Campari Orange <sup>1</sup>	5 cl	EUR	3,50
304	Martini Bianco	5 cl	EUR	3,30
305	Martini Dry	5 cl	EUR	3,20
306	Martini Rosso	5 cl	EUR	3,20
307	Sherry Sandeman Secco	5 cl	EUR	3,20
308	Sherry Sandeman Medium Dry	5 cl	EUR	3,00
309	Glas Sekt	0,1 l	EUR	3,20
310	Glas Prosecco	0,1 l	EUR	3,20
311	Gin Tonic <sup>3</sup>	4 cl	EUR	4,90
312	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	4 cl	EUR	4,90
313	Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	EUR	4,50

## Biere

320	Hell (vom Fass)	0,5 l	EUR	2,90
321	Pils (vom Fass)	0,3 l	EUR	2,80
322	Weißbier-Hefe (vom Fass)	0,5 l	EUR	3,20
323	Weißbier-Dunkel (Flasche)	0,5 l	EUR	3,20
324	Weißbier-Leichtes (Flasche)	0,5 l	EUR	3,20
325	Dunkel (Flasche)	0,5 l	EUR	3,20
326	Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	EUR	3,20
327	Radler	0,5 l	EUR	2,90
328	Indisches Bier	0,33 l	EUR	3,50

<sup>1</sup> =mit Farbstoffen

<sup>2</sup> =Coffeinhaltig

<sup>3</sup> =Chininhaltig

## Indische Getränke *Indian drinks*

340	Lassi süß <i>Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk / homemade Indian yogurt drink, sweet</i>	0,20 l	EUR	2,80
341	Lassi sauer <i>Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk / homemade Indian yoghurt drink, salty</i>	0,20 l	EUR	2,80
342	Mango Lassi <i>Joghurtgetränk / Yogurt drink with mango</i>	0,20 l	EUR	3,10
343	Maracuja Lassi <i>Joghurtgetränk mit Marakuja / Yogurt drink with maracuja</i>	0,20 l	EUR	3,10
344	Mango Milch <i>Mango milk</i>	0,20 l	EUR	2,90
345	Mangosaft <i>Mango juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
346	Cocossaft <i>Coconut juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
347	Guavensaft <i>Guava juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
348	Lycheesaft <i>Lychee juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
349	Säfte Nummer 345 bis 348 als Schorle <i>Juices number 345 up to 348 mixed with water</i>	0,50 l	EUR	3,50

## Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

355	San Pellegrino	0,25 l	EUR	2,30
356	San Pellegrino	0,75 l	EUR	4,90
357	Vittel still	0,25 l	EUR	2,30
358	Vittel still	1 l	EUR	5,90
359	Tafelwasser	0,50 l	EUR	2,50
360	Coca Cola <sup>2</sup>	0,20 l	EUR	1,90
361	Fanta <sup>1</sup>	0,20 l	EUR	1,90
362	Sprite	0,20 l	EUR	1,90
363	Spezi <sup>1,2</sup> , Coca Cola und Limonade	0,50 l	EUR	2,90
364	Apfelschorle	0,50 l	EUR	2,90
365	Johannisbeerschorle	0,50 l	EUR	3,00
366	Maracujaschorle	0,50 l	EUR	3,00
367	Apfelsaft	0,20 l	EUR	1,90
368	Orangensaft	0,20 l	EUR	2,00
369	Johannisbeernektar	0,20 l	EUR	2,00
370	Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20 l	EUR	2,00
371	Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 l	EUR	2,00
372	Schweppes Ginger Ale	0,20 l	EUR	2,00

## Tee-Spezialitäten

### Tea Specials

Verehrte Tee Freude, Teetrinken kann zur Zeremonie werden, das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Tees zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

*Dear tea lovers, drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite tea brands requires patience, care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian as well as international tea. We wish you calm and relaxed tea times here at our house.*

- |     |   |     |      |
|-----|---|-----|------|
| 400 | <b>Tasse Chai -Indischer Haustee</b><br>Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung / <i>A traditional variety made particularly fascinating by our Indian blend of spices.</i>  | EUR | 2,50 |
|     | <b>Ein Kännchen Tee nach Wahl</b><br><i>A small pot of tea according to choice</i>  | EUR | 4,70 |
| 401 | <b>„Difflo ” Assam-Indien</b><br>Ein eleganter, malziger Plantagente von erlesener Güte.<br>Würzig, blumig und ein volles Aroma – dennoch fein ist dieser Spitzentee /<br><i>An elegant malty variation of highest quality: Full bouquet, yet of exquisite delicacy</i>   |     |      |
| 402 | <b>„Badamtam ” Darjeeling-Indien</b><br>Seltene Hochlandgewächs von exquisiter Qualität.<br>Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee /<br><i>Rare highland produce of best quality: Slightly tart-flowery</i>  |     |      |
| 403 | <b>„Nuwara Eliya ” Ceylon-Sri Lanka</b><br>Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend“. Dieser hocharomatische, zarterbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 m /<br><i>Nuwara Eliya means „floating above the clouds”. This highly aromatic tea with a subtle pep is grown in regions higher than 2000 meters above sealevel.</i> |     |      |

**404 „Golden Nepal Typ Maloom“ Nepal-Indien**

Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik /  
*Highly aromatic elegant tea from the Himalayan highlands with a fiery fragrance.*

**405 Special Earl Grey**

Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv /  
*A prismatic reflection of precious bergamot aroma, good enough to enter into a seductive blend with China tea and Indian varieties: Rich and intense.*

**406 Morgentau – Grüner Tee**

Zart herber Tee, mit feinfruchtigem Flavour.  
Die Zutaten: Sencha Tee, Aromate, Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblüten /  
*Tender harsh tea, with fine-fruity flavour. Engredients: Sunflower, cornflower and rose blossoms.*

**407 Jasmine Pearls – Grüner Tee**

Bei dieser raren Spezialität werden die Blätter per Hand zu Kügelchen gerollt. In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, erhalten sie ihr besonderes und feinblumiges Bouquet. /  
*With this rare tea speciality leaves are rolled to small balls by hand. Flavoured in fresh picked jasmine blossoms, there it gets its especially and delicate flowery bouquet.*

**408 Sport Cup**

10 Vitamine, Calcium und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness und Wohlgefühl /  
*10 Vitamins, calcium and many other valuable ingredients care for power and wellness.*

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.  
*Our tea is served with sugar candy, if desired also with whipping cream.*

## Kaffee Coffee

420	Tasse Kaffee		EUR	2,50
421	Espresso		EUR	2,40
422	Cappuccino		EUR	2,90
423	Milch Kaffee		EUR	3,00

## Whisk(e)y

430	Johnnie Walker, Black Label mit 40% Alkohol	4 cl	EUR	4,10
431	Chivas Regal, 12 Jahre gereift, mit 40% Alkohol	4 cl	EUR	4,40
432	Glenfiddich Special Reserve, 12 Jahre gereift, mit 40% Alkohol	4 cl	EUR	4,40
433	Jack Daniels mit 40% Alkohol	4 cl	EUR	4,40

*Am reichsten sind die Menschen,  
die auf das meiste verzichten können.*

Indische Weisheit

## Spirituosen

440	Ramazzotti, mit 32% Alkohol	4 cl	EUR	3,90
441	Averna Amaro Siciliano, mit 34% Alkohol	4 cl	EUR	3,90
442	Fernet Branca, mit 42% Alkohol	2 cl	EUR	2,30
443	Wodka Moskowskaya, mit 40% Alkohol	2 cl	EUR	3,60
444	Jubiläums Aquavit, mit 42% Alkohol	2 cl	EUR	2,90
445	Williamsbirne „Morand“, mit 40% Alkohol	2 cl	EUR	3,90
446	Kirsch „Morand“, mit 40% Alkohol	2 cl	EUR	3,90
447	Grappa „Prime Uve“, mit 40% Alkohol	2 cl	EUR	4,10
448	Remy Martin V.S.O.P, mit 40% Alkohol	2 cl	EUR	3,40
449	Calvados „Calvador“, mit 42% Alkohol	2 cl	EUR	4,40
450	Old Monk Rum <i>Aus Indien / From India</i>	2 cl	EUR	3,50
451	Indischer Mangoschnaps <i>Gut für die Verdauung / A digestive</i>	2 cl	EUR	3,50
452	Guava Likör	2 cl	EUR	3,20
453	Obstler, mit 40% Alkohol	2 cl	EUR	2,30
454	Mangolikör / Flasche zum Mitnehmen <i>Hausgemacht / Homemade mango liqueur, bottle for taking along</i>	1 l	EUR	16,00

*Nur der Unwissende wird böse,  
der Weise versteht.*

Indische Weisheit

## Offene Weine | Weiß

		Herkunft		
500	<b>Grüner Veltliner</b> Qualitätswein – Klosterberg Kellerei – trocken, fruchtig, leicht und frisch	Österreich, Kamptal	EUR	3,30
501	<b>Silvaner QbA</b> Dettelbacher Berg-Rondell – gefällig, kräftig und trocken	Deutschland, Franken	EUR	3,70
502	<b>Riesling QbA</b> Winzerverein Niederkirchen Pfalz – halbtrocken, elegant und feinfruchtig	Deutschland, Pfalz	EUR	3,60
503	<b>Pinot Grigio IGT</b> Villa Masetti – wenig, frisch und trocken	Italien, Venezien	EUR	3,60
504	<b>Lugana DOC</b> Visconti s.r.l. – trocken, mit goldenen Reflexen, Anklang von Wiesenblumen und zart	Italien, Lombardei	EUR	3,70
505	<b>Sauvignon Blanc</b> Casa de Campo-Agricola Salve S.A. – trocken, würzig und körperreich	Chile, Valle Central	EUR	3,90
506	<b>Chardonnay VdT</b> Albert Bichot – trocken, herzhaft und fruchtig	Frankreich, Beaune	EUR	3,80
507	<b>Indischer Wein</b> – trocken, weiß oder rot		EUR	4,00
508	<b>Calden blanco</b> Sauvignon / Semillon Mendoza – brillantes Gelb mit grünen Nuancen, blumige Noten und eleganter Abgang	Argentinien, Mendoza	EUR	3,90

509	<b>Weinschorle</b> weiß oder rot, süß oder sauer		EUR	3,00
-----	---	--	-----	------

## Offene Weine | Rosé

	alle 0,2 Ltr.	Herkunft		
520	<b>Weissherbst QbA</b> WG Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim – halbtrocken, fruchtig und süffig	Deutschland, Pfalz	EUR	3,50
521	<b>Chiaretto Rosato IGT</b> Casa Vinicola Cesari – trocken, spritzig, leicht und bekömmlich	Italien, Venezien	EUR	3,50

## Offene Weine | Rot

	alle 0,2 Ltr.	Herkunft		
525	<b>Zweigelt</b> Qualitätswein-Salzl – trocken , blumig, samtig und harmonisch	Österreich, Burgenland	EUR	3,20
526	<b>Montepulciano DOC</b> Cantina Tollo – trocken, fruchtig, mild, Anklänge von roten Beeren, leicht und zart	Italien, Abruzzen	EUR	3,50
527	<b>Chianti DOCG</b> Cantine Piccini – trocken, markante Frucht und würzig	Italien, Toskana	EUR	3,70
528	<b>Bordeaux rouge AC</b> Chateau Gramet – charaktervoller Bordeaux, kräftig und vollmundig	Frankreich, Bordeaux	EUR	3,80
529	<b>Merlot</b> Redwood Creek – trocken, fruchtig und nach Waldbeeren duftend	USA, Kalifornien	EUR	3,90
530	<b>Cabernet Sauvignon</b> Casa de Campo-Agricola Salve S.A. – trocken, körperreich und feinbeerig	Chile, Valle Central	EUR	3,90
531	<b>Malbec</b> Calden, Mendoza – reif und weich, mit Kirsch-und Pflaumengeschmack und verlängertem Abgang	Argentinien, Mendoza	EUR	3,90
532	<b>Vina Albali</b> Tempranillo Crianza D.O. - Valdepenas – trocken, kräftige Nase von Waldbeeren und Vanille	Spanien, Valdepenas	EUR	3,90

## Flaschenweine | Weiß

	alle 0,75 Ltr.	Herkunft		
540	<b>Silvaner -Selection QbA</b> Weingut Bürgerspital zum Hl.Geist – lebendig, trocken mit einem Duft von Quitte und Birne	Deutschland, Franken	EUR	19,00
541	<b>Chardonnay DOC</b> Concilio Volano – trocken, mit einem feinen Duft von Apfel-Banane und dezenten Honignoten	Italien, Trentino	EUR	21,00
542	<b>Gavi del Comune di Gavi DOCG</b> Beni di Batasiolo – trocken, frisch und eine helle strohgelbe Farbe	Italien, La Morra	EUR	24,90
543	<b>Chablis AC</b> Domaine Long Depaquit-Albert Bichot – trocken, harmonisch, mit frischen Aromen von Honig und exotischen Früchten	Frankreich, Bourgogne	EUR	31,00
544	<b>Vina Acedo Blanco DOC</b> Bodegas La Emperatriz – eine strohgelbe Farbe, mit fruchtigen Nuancen von Pfirsich, Banane und Apfel	Spanien, Rioja	EUR	21,00
545	<b>Caliterra Chardonnay</b> Robert Mondavi / Edward Chadwick – feiner Pfirsichduft mit tropischen Aromen und einen Hauch von würzigen Holz	Chile, Santiago	EUR	23,00
546	<b>Sauvignon Blanc</b> Bergsig Estate – frischer, süffiger und trockener Sauvignon mit sortentypischen Bukett	Südafrika, Breede River	EUR	23,00
547	<b>Grüner Veltliner</b> Qualitätswein-Weingut Salzl – trocken, zarte hellgelbe Farbe ,intensive Frische und elegante Frucht	Österreich, Neusiedlersee	EUR	20,00

## Flaschenweine | Rosé

	alle 0,75 Ltr.	Herkunft		
555	<b>Rosé de Loire A.C.</b> Cuvée Reserve-Le Caves de la Loire – trocken mit feiner Struktur	Frankreich, Loire	EUR	18,00
556	<b>Vina Acedo Rosado DOC</b> Bodegas La Emperatriz – glänzende Himbeerfarbe, die Aromen von Banane und Zitrusfrüchte dominieren	Spanien, Rioja	EUR	21,00

## Flaschenweine | Rot

		Herkunft		
	alle 0,75 Ltr.			
570	<b>Oberbergener Baßgeige</b> Spätburgunder Q.b.A.-Weingut Oberbergen, Kaiserstuhl – halbtrocken, bestechende Frucht und weich	Deutschland, Baden	EUR	20,00
571	<b>Merlot</b> KWV Paarl – trocken, geschmeidig, saftig, dezente Kakao- und Röstaromen, vollmundig	Südafrika, Stellenbosch	EUR	22,00
572	<b>Classic Rot</b> Zweigelt, Cabernet-Sauvignon, Weingut Salzl – trocken, tanninreich, elegant, weich und angenehme Vanillenoten	Österreich, Burgenland	EUR	22,00
573	<b>Bardolino Classico DOC</b> Casa Vinicola Ceari – trocken, würzig, schöne Frucht und ausgewogen	Italien, Veneto	EUR	21,00
574	<b>Rosso di Montalcino DOC</b> Tenuta Friggiali – dichter Körper, ausgewogene Tanninstruktur und kräftig	Italien, Toskana	EUR	28,00
575	<b>Bordeaux rouge AC</b> Chateau Gramet – trocken, angenehm weiche Cassisnoten und würzig	Frankreich, Bordeaux	EUR	23,00
576	<b>Caliterra Cabernet Sauvignon</b> Robert Mondavi / Edward Chadwick – Duft von reifen Früchten, Cassis-, Blaubeeren und Minze aromen	Chile, Santiago	EUR	23,00
577	<b>Shiraz</b> De Bortoli, Riverina – interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaroma, Zedernholzton	Australien, Bilbul	EUR	22,00
578	<b>Vina Acedo DOC</b> Crianza-Bodegas La Emperatriz – Aromen roter Früchte, zarte Vanillenote, samtiger Geschmack	Spanien, Rioja	EUR	28,00

## Sekt | Prosecco

585	Geldermann Carte Blanche „Piccolo ”	0,20 l	EUR	6,70
586	Geldermann Carte Blanche	0,75 l	EUR	23,90
587	Prosecco Spumante DOC Valdobbiadene, extra dry, Cantina Soligo	0,75 l	EUR	20,00

## Champagner

595	Moët & Chandon „Brut Imperial ”	0,20 l	EUR	16,50
596	Moët & Chandon „Brut Imperial ”	0,75 l	EUR	51,00
597	Veuve Clicquot Brut	0,375 l	EUR	26,90

*Vielen Dank für Ihren Besuch!*

*Wenn etwas nicht so ganz Ihren Vorstellungen und  
Wünschen entsprochen hat, sagen Sie es uns,  
damit wir noch besser werden können.*

*Wenn Sie zufrieden waren, dann sagen Sie es  
bitte auch Ihren Freunden und Bekannten.*

*Auf ein Wiedersehen freut sich*

*Ihr SURBAHAR -Team*