

The background is a dark grey or black surface covered in a dense, hand-drawn pattern of various Indian food items and ingredients. The drawings include plates of food, bowls, spices, and vegetables. Interspersed among these drawings are words in a white, handwritten-style font, such as 'SH', 'Herbs', 'INDIAN', 'HONEY', 'Chicken', 'FRESH MAAN', 'BI', 'Punjabi', 'TIKKA', and 'FO'. In the center of the image is a red, scalloped-edged shape with a white outline. Inside this shape, the word 'SANGAM' is written in a large, white, serif font, and below it, the words 'INDIAN URBAN FOOD' are written in a smaller, white, sans-serif font.

SANGAM
INDIAN URBAN FOOD

MITTAGSKARTE

LUNCH

MONTAG - FREITAG 11:30 UHR - 15:00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

M1- DAL MAHARANI ^G	7,50 €
Indische Linsen mit Butter zubereitet	
M2- NAVRATAN KORMA ^{G,H}	7,50 €
Frische Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce	
M3- VEGETABLE JALFREZI ^G	7,50 €
Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Art	
M4- PALAK PANEER ^G	7,90 €
Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse	
M5- CHOLE BHATURA ^{AL,G}	7,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl serviert mit Kichererbsencurry, fein gewürzt	
M6- CHICKEN SABJI ^G	8,90 €
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	
M7- PANEER MAKHNI ^G	8,50 €
Frisch hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Sauce	
M8- MANGO CHICKEN ^G	8,90 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss Sauce fein gewürzt	
M9- PUNJABI CHICKEN CURRY ^G	8,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Nordindischer Curry-Sauce, scharf	
M10- CHANA CHICKEN ^G	8,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce	
M11- CHICKEN ALU SAAG ^G	8,90 €
Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat	
M12- CHICKEN TIKKA MASALA ^{G,I}	8,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce	
M13- ACHARI CHICKEN ^{G,4}	8,90 €
Zart mariniertes Hähnchen mit Obst-Gemüse, pikant	
M14- MUTTON DO PYAZA ^G	9,50 €
Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt-Curry-Sauce	

LUNCH

MONTAG - FREITAG 11:30 UHR - 15:00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

M15- LAMM OKRA ^{G,H}	9,50 €
Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse	
M16- FISCH BADAMI ^{G,H}	9,50 €
Lachsfilet in Mandel-Safransauce	
M17- FISCH CHILI ^G	9,50 €
Lachsfilet in Chlil-Sauce, scharf	
M18- FISH GOA ^{G,4}	10,90 €
Zartes Lachsfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Kokonuss, nach traditioneller Goa Art	

TANDOORI KHAJANA AUS DEM HOLZKOHLE- LEHMOFEN

M19- CHICKEN TIKKA ^{G,I}	10,50 €
Zart mariniertes und gegrillte Hühnerfleisch	
M20- TANDOORI MIX PLATTE ^{G,I}	11,50 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	

BEILAGEN

M22- NAN-FRISCH ^G	2,50 €
Gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen	
M23- RAITA ^G	2,50 €
Frischer Joghurt mit Gurken	

DOSAI

M25- MASALA DOSA MIT SAMBHAR ^J	11,90 €
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	
M26- KERALA SPEZIAL DOSA MIT SAMBHAR ^J	12,50 €
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachter Käse, Gemüse Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	
M27- CHICKEN DOSA MIT SAMBHAR ^J	12,90 €
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	

SPECIAL

SPEISEKARTE

SUPPEN

- | | |
|---|--------------|
| 1- MULAGATANY | 5,50€ |
| Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis | |
| 2-DAL-SHORBA | 4,90€ |
| Indische Linsensuppe | |
| 3- CHICKEN-SHORBA | 4,90€ |
| Indische Hühnerfleischsuppe | |
| 4- TOMATEN-SHORBA | 4,90€ |
| Indische Tomatensuppe | |

STARTER – STREET FOOD

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 10- CHICKEN CHAT ^G | 6,90€ | 16- VEG. MANCHURIAN ^{A1,F,G} | 6,90€ |
| Hühnerfleisch und Kichererbsensalat | | Frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen Soja-Ingwer-Knoblauch-Sauce | |
| 11- SAMOSA CHAT ^G | 6,90€ | 17- VADA PAV ^{G,A1} | 6,90€ |
| Kartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | | 2 Frittierte Kartoffelbällchen (Batata Vada) in einem weichen Brötchen (Pav) mit Chutney und grünen Chilis serviert | |
| 12- MURG KATHI ROLL ^{G,A1} | 6,90€ | 18- PALAK PAPRI CHAT ^G | 6,90€ |
| Belegtes Naan-Brot-Sandwich mit gegrillten würzigen Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Zwiebel und mil-de Minz, mit Masala-Sauce | | Spinatblatt eingelegt in Kichererbsenmehl und frittiert, serviert mit erfrischend süßlichem Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | |
| 13- PANI PURI ^{A1} | 5,90€ | 19- MASALA PAPAD | 6,90€ |
| Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit Koriander- Minz-Sauce | | Linsenwaffeln, frittiert und mit fein gehackten Zwiebeln, Paprika und Tomaten | |
| 14- RATALLO CHAAT ^{G,A1} | 6,90€ | | |
| Patty aus Süßkartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | | | |
| 15- TANDOORI LOLLIPOP ^G | 6,90€ | | |
| Hähnchen-Unterschenkel mariniert in einer würzigen süß-scharfer Marinade und in Tandoori gegrillt, mit Koriander verfeinert | | | |

WARME VORSPEISEN

20- VEGETABLE PAKORA	5,50€
Frisches gemischtes Gemüse	
21- ONION RING PAKORAS	4,90€
Zwieberringe kräftig gewürzt und frittiert	
22- PANEER KATHI KEBAB [Ⓞ]	6,50€
Hausgemachte frische indische Rahmkäse mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt	
23- CHICKEN-PAKORA	5,50€
Zartes Hühnerfleisch	
24- CHILI CHICKEN DRY ^{F,4}	5,90€
Nordindische Hühnchenspezialität	
25- CHILI JHEENGA ^{F,4}	9,90€
Nordindische Riesengarnelenspezialität, scharf	
26- VEGETABLE SAMOSA ^A	5,90€
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	
27- GEMISCHTER TANDOORI-VORSPEISENTELLER ^{Ⓞ,T} (FÜR 1 PERSON)	6,90€
Zartes Hühnerfleisch in versch. köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle Lehmofen	

FRISCHE SALATE

30- SALAT SAISON [Ⓞ]	5,90€
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing ^g auf Wunsch auch mit Essig und Öl	
31- SALAT INDISCH [Ⓞ]	8,90€
Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing ^g	
XX- SALAT XXXX [Ⓞ]	X,90€
XXXXMit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem DressingXXXX	

SPECIAL

TANDOORI KHAJANA AUS DEM HOLZKOHLE-LEHMOFEN MIT NAAN-BROT SERVIERT

40- VEGETABLE TANDOORI [Ⓞ]	13,90€	45- JHEENGA TANDOORI ^{F,4}	21,50€
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt		Knusprig gegrillte Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt	
41- TANDOORI CHICKEN ^{Ⓞ,1}	14,50€	46- FISCH TIKKA AVOCADO ^{G,D,A1}	17,50€
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept		Lachsfilet mariniert in indischen Kräutern und Gewürzen	
42- CHICKEN TIKKA ^{Ⓞ,1}	14,90€	47- MUTTON SHEEKH KEBAB [Ⓞ]	17,00€
Zart marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt		Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander	
43- ACHARI CHICKEN TIKKA ^{Ⓞ,1}	14,90€	48- SANGAM-TELLER [Ⓞ]	15,90€
Zart marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, eingelegt in Achari-Sauce nach traditioneller "Nordindischer Art"		Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis	
44- BOTTI KABAB ^{Ⓞ,1}	17,50€		
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß			

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

57- CHICKEN KORMA ^{G,H}	14,50€
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce aus Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	
58-CHICKEN SABZI ^G	14,50€
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Curry-Sauce	
59- KARAHI MURGH ^G	14,50€
Gegrilltes Hühnerfleisch in Curry-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt in der Pfanne serviert	
60- CHICHEN JALFREZI ^{G,H}	14,50€
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, sehr scharf	
61- CHICKEN VINDALOO ^{G,4}	14,50€
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	
62- BUTTER CHICKEN ^G	14,50€
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce	
63- TANDOORI CHICKEN MASALA ^{G,H}	14,50€
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce	
64- MURGH NILGIRI ^G	14,50€
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat	
65- CHICKEN SAAG ^G	14,50€
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“	
66- MANGO CHICKEN ^{G,H}	14,50€
Zartes Hühnerfleisch in frischem Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
67- CHILI CHICKEN ^{G,H}	14,50€
Zartes Hühnerfleisch nach berühmter “Nordindischer Art”, scharf	

LAMM SPEZIALITÄTEN

94- ROGAN JOSH ^G	14,90€
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	
95- MUTTON KASHMIRI	15,90€
Zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln Ingwer, in der Pfanne serviert	
96- BHUNNA GHOSHT ^G	15,50€
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce	
97- SAAG GHOSH ^G	15,50€
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter “Nordindischer Art”	
98- MUTTON KHUMB WALA ^G	15,50€
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	
99- MUTTON VINDALOO ^{G,4}	15,50€
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	
100- KARAHI GHOSHT ^G	15,90€
Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt, in der Pfanne serviert	
101- MUTTON NILGIRI	15,50€
Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosmilch	
103- LAMM -BOTI MASALA ^{G,H}	15,50€
Zartes Lammfilet in Masala -Sauce	
104- MANGO LAMM ^{G,H}	15,50€
Zartes Lammfleisch in Mango-Sauce	
105- LAMM KORMA ^{G,H}	15,50€
Zartes Lammfleisch in Nuss-Sauce aus Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	

FISCH SPEZIALITÄTEN

122- FISCH CURRY ^G	15,50€
Lachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen	
123- FISCH-MASALA ^{G,H}	15,90€
Lachsfilet in kräftiger Masala-Sauce	
124- KARAHI-FISCH-LABABER ^G	15,90€
Frischer Lachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebel stücken, in der Pfanne serviert, pikant	
125- FISCH MANGO ^{G,H}	15,90€
Lachsfilet mit Irischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
126- JHEENGA-CURRY ^G	17,90€
Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen	
127- JHEENGA-MASALA ^{G,H}	17,90€
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce	
128- JHEENGA KHUMB WALA ^{G,H}	17,90€
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	
129- JHEENGA-JALFREZI ^G	17,90€
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf	

ENTE SPEZIALITÄTEN

131- DUCKIE DUCK ^{G,H}	16,50€
Gebratene Entenbrust, verschiedenem Gemüse der Saison mit Reis und einer Sauce (a-e) nach Wahl:	

- A) CURRY-SAUCE ^G
- B) MANGO-SAFRAN-CASHEWNUSS-SAUCE ^{G,H}
- C) KOKOSNUSS- UND GEMAHLENE MANDELN SAUCE ^{G,H}
- D) VINDALOO-SAUCE SCHARF ^{G,H}
- E) MASALA-SAUCE ^{G,H}



SPECIAL

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

133- BAIGAN KA BHARTA ^G 12,90€
Pürierte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt

134- DAL MAKHNI ^G 13,80€
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet

135- MATH MAFU MOUSSOU ^G XX,90€
XXXXKartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf

136- DAL TARKA ^G 12,50€
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet

137- NAVRATAN KORMA ^{G,H} 12,90€
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce

138- PANEER LABABDAR ^G 13,90€
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Sauce

139- PALAK PANEER ^G 13,50€
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse

140- SHAHI BAINGAN ^{G,H} 12,90€
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer
in Mandelsauce, fein gewürzt

141- CHOLE BHATURE ^{G,AL} 13,50€
Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer
Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und
Bhatura (frittiertes Brot aus weißem Mehl)

142- KARAHI PANEER ^G 13,90€
Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert

143- BHINDI DO PYAZA ^G 13,50€
Indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysauce

144- GREEN MIXED VEGETABLES ^G 12,90€
Frisch gebratene Gemüse mit Spinat

145- PANEER MAKHANI ^G 12,90€
Frisch hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce

146- MIXED VEGETABLE JALFREZI 13,50€
Versch. Gemüse nach "Nordindischer Art", in der Pfanne serviert

147- MANGO TANGO ^{G,4} 13,50€
Frisches Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce

148- MALAI KOFTA ^{G,H,A} 12,90€
Frittierte Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & Gemüse mit
Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen, in würzig-milder Sauce

149- CHILLI PANEER 13,50€
Gegrillter hausgemachter Käse, in Tomaten-Chilli Sauce nach
berühmter "Nordindischer Art", scharf

REIS SPEZIALITÄTEN

153- VEGETABLES BIRYANI	12,90€
Mit frischem gemischtem Gemüse	
154- CHICKEN TIKKA BIRYANI	13,90€
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	
155- BEEF BIRYANI	14,90€
Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen	
156- JHEENGA BIRYANI	17,90€
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

174- NAN ^{G,A,C}	3,20€
Ovales Brot aus Hefeteig	
175- ROTI	2,90€
Flaches Vollkornfladenbrot	
176- PRANTHA ^G	3,50€
Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	
177- MINT PRANTHA ^G	3,90€
Gefüllt mit frischer Minze	
178- VEGETABLE PRANTHA ^{G,A,C}	4,90€
Gefüllt mit frischem Gemüse	
179- PANEER KULCHA ^{G,A,C}	4,90€
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	
180- LACHSAN KULCHA ODER ONION KULCHA	
^{G,A,C}	4,20€
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln	
181- KEEMA NAN ODER PASHAWARI NAN ^{G,A,C,H}	
4,90€	
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen	

BURGER

SPECIAL

80- MUMBAI BURGER (SCHARF) & POMMES NACH WAHL ^{A1,G,J} 13,90€

Die Aromen der indischen Küche verpackt in einem Burger.
Hausgemachter Hähnchen-Patty mit karamellisierten Karotten,
Käse, Essiggurken, roten Zwiebeln, Mix-Salat, Peproni und
Chili-Aprikosen-Chutney

81- NAWABI BURGER & POMMES NACH WAHL ^{A1,G,J} 13,90€

200g reines, saftiges Angus-Beef getoppt mit Käse. Bacon,
Parmesan, MixSalat, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten
und Mango-Chutney.

82- SHAKAHARI BURGER & POMMES NACH WAHL ^{A1,G,J} 12,90€

Hausgemachter vegetarische Patty mit karamellisierten
Karotten, Käse, Essiggurken, roten Zwiebeln, Mix-Salat,
Peproni und Chili mit Aprikosen-Chutney.

83- POMMES 3,50€

84- SÜSSKARTOFFEL-POMMES 3,90€

85- PUNJABI FRIES (WÜRZIG) 3,90€

Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung

BEILAGEN

188- PLAIN DAHI ^G	3,50€
Einfacher Joghurt	
189- ALU RAITA ^G	4,20€
Kartoffel Joghurt	
190- KHEERE KA RAITA ^G	4,50€
Gurken Joghurt	
191- PULAO RICE	7,20€
Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet	
192- EGG FRIED RICE	7,50€
Gebratener Reis mit Ei	

DESSERTS

197- MANGO-CREME MIT VANILLEEIS ^{A,C,G,H}	4,90€
198- FIRNI ^{G,H}	4,90€
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen	
199- KULFI- STICK ^{G,H}	3,50€
Indisches Eis am Stil (Mango und Pistazie)	
200- GULAB JAMUN ^{G,H}	4,90€
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	
201- RAS MALAI	4,90€
Hausgemachter Weichkäse in süß-verdickter Creme	

ZUSATZSTOFFE:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷), b- Krebstiere, c- Eier, d-Fisch, e- Erdnüsse, f-Soja, g- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose, h- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Wallnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i- Sellerie, j- Senf, k- Sesamsamen, l- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, m- Lupine, n- Weichtiere

Bei Rückfragen steht unser Personal zur Verfügung.

GETRÄNKE

APERITIF

2XX- PROSECCO	0,1L	3,50€
240- SUMMER BERRY ^{L,4,8}	0,3L	5,90€
Lillet Rosé, Prosecco, Gurke, Erdbeere, Wild Berry		
243- RHABARBER SPRITZ ^{L,3,4,8}	0,3L	5,90€
Prosecco, Rhabarber Likör, Limette		
244- HUGO ^{L,1,4}	0,3L	5,90€
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette		
245- APEROL SPRITZ ^{L,4,8}	0,3L	5,90€
Aperol, Prosecco, Orange		
246- BOSS DRINK ^{L,8}	0,3L	6,20€
Wodka, Prosecco, Peachtee, Apfelsaft, Limette, Zimtstab		
247- LADIES NIGHT ^{L,1,8}	0,3L	6,20€
Gin, Peachlikör, Ananassaft, Gradine, Zitronensaft		

BIER VOM FASS

250- PAULANER HELL ^{A,3}	0,5L	3,90€
251- PAULANER PILS ^{A,3}	0,3L	4,20€
252- PAULANER WEISSBIER ^{A,1,3}	0,5L	4,20€

FLASCHENBIER

253- PAULANER KELLERBIER ^{A,3}	0,5L	3,90€
(Dunkel)		
254- PAULANER WEISSBIER ^{A,1,3}	0,5L	3,50€
Alkoholfrei		
255- PAULANER BIER ^{A,3}	0,5L	3,50€
Alkoholfrei		
256- RADLER ^{A,3}	0,5L	3,30€
257- RUSS ^{A,3}	0,5L	3,50€
258- COLA WEIZEN ^{A,3}	0,5L	3,50€
259- INDISCHES BIER ^{A,3}	0,33L	3,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

261- TAFELWASSER Spritzig	0,2L	2,40€
262- TAFELWASSER Spritzig	0,4L	3,40€
263- TEINACHER Medium	0,25L	3,00€
264- TEINACHER Medium	0,75L	5,40€
265- TEINACHER Naturell	0,25L	3,00€
266- TEINACHER Naturell	0,75L	5,40€

SOFTDRINKS

267- AFRI COLA ^{3,4,7}	0,33L	3,60€
268- AFRI COLA- LIGHT ^{3,4,6,7}	0,33L	2,90€
279- BLUNA ORANGE ^{3,4}	0,33L	3,20€
280- BLUNA ZITRONE ³	0,33L	3,20€
281- SPEZI ^{3,4,7}	0,33L	3,20€
282- BITTER LEMON ^{3,8}	0,2L	2,50€
283- GINGER ALE ^{3,4}	0,2L	2,50€
284- TONICWATER ^{3,8}	0,2L	2,50€

WELLNESSDRINKS

291- LASSI SALTY ^G	0,3L	4,00€
292- MANGO LASSI ^{G,3}	0,3L	4,00€
293- LASSI FLAVOR ^{G,1,3} Kokos, Erdbeere, Rose	0,3L	4,00€
294- FROZEN HIMBEER ^{G,3}	0,4L	6,50€
295- FROZEN ERDBEER ^{G,3}	0,4L	5,50€

SAFT

296- APFELSAFT	0,4L	4,90€
297- ANANASSAFT ³	0,4L	4,90€
298- JOHANNISBEERNEKTAR ³	0,4L	4,90€
299- ORANGENSAFT ³	0,4L	4,90€
300- MARACUJASAFT ³	0,4L	4,90€
301- MANGOSAFT ³	0,4L	4,90€
302- LYCHEESAFT ³	0,4L	4,90€
303- RHABARBERNEKTAR ³	0,4L	4,90€
304- SAFTSCHORLE ³	0,4L	3,90€

COCKTAILS

ALKOHOLFREI

325- VIRGIN BLAU HAWAII ^{G,1,3,4}	0,4L	5,90€	Ananassaft, Kokos, Sahne, Avocado, Blue Curaçao
326- VIRGIN PINA COLADA ^{G,1,3,4}	0,4L	5,90€	Ananassaft, Kokos, Sahne
327- PUSSY FOOD ^{G,1,3,4}	0,4L	5,90€	Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Grenadine
328- TROPICAL PARADISE ^{G,1,3,4}	0,4L	5,90€	Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Mangosirup
329- VIRGIN MOJITO ^{G,1,3,4}	0,4L	5,90€	Himbeere, Erdbeere, Minze, Limette, Zucker, Minzesirup, Sprite
330- VIRGIN CAIPIRINHA ^{G,1,3}	0,4L	5,90€	Ginger Ale, Rohrzucker, Limette
331- CAIPIRINHA MARACUJA ^{3,4}	0,4L	5,90€	Maracujasaft, Rohrzucker, Limette
332- LYCHEE LIME RUSSIA ^{G,1,3,4}	0,4L	5,90€	Frische Lychee, Lychesaft, Grenadine, Wildberry

ALKOHOLISCH

335- LONG ISLAND ICE TEE ^{1,3,4}	0,4L	8,50€	Wodka, Rum, Gin, Triple Sec, Zitronensaft
336- ELECTRIC ICE TEE ^{G,1,3,4}	0,4L	8,50€	Wodka, Rum, Gin, Blue Curaçao, Lime Juice, Sprite
337- BLUE HAWAII ^{G,1,3,4}	0,4L	7,50€	Malibu, Blue Curaçao, Ananassaft
338- SEX ON THE BEACH ^{1,3,4}	0,4L	8,50€	Wodka, Rum, Peach Likör, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine
339- TEQUILA SUNRISE ^{1,3,4}	0,4L	7,50€	Tequila, Orangensaft, Grenadine
341- WHISKY SOUR ^{1,3,4}	0,4L	7,50€	Jack Daniels, Eierlikör, Lime Juice, Orangensaft
343- MOJITO ^{5,11}	0,4L	8,50€	Rum, Minzsirup, Minze, Limette, Rohrzucker, Sprite, Soda
343- MOJITO ERDBEERE ^{5,11}	0,4L	7,50€	Rum, Erdbeere, Minze, Limette, Rohrzucker, Sprite
345- CAIPIRINHA ^{3,4}	0,4L	7,20€	Cachaça, Linette, Rohrzucker, Lime Juice
346- CUBA LIBRE ^{3,4,7}	0,4L	8,50€	Havanna, Limette, Zitronensaft, Cola
347- PINA COLADA ^{G,1,3}	0,4L	8,50€	Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne
348- MAI TAI ^{1,3}	0,4L	9,20€	Rum, Captain Morgen, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine
349- GIN FIZZ ^{5,11}	0,4L	7,50€	Gin, Lime Juice, Limette, Rohrzucker, Soda, Bitterlemon, Sprite

DRINKS

LONGDRINKS

350- JACK DANIELS COLA ^{3,4,7}	4CL	7,50€
351- CHIVAS ⁴	4CL	6,00€
352- BLACK LABEL ^{3,4}	4CL	8,50€
353- WODKA BULL ^{3,4,7}	4CL	7,50€
354- WODKA LEMON ^{3,4,7}	4CL	7,50€
355- BACARDI COLA ^{3,4}	4CL	7,50€
356- HAVANNA COLA ^{3,4}	4CL	7,50€
357- GIN TONIC- BOMBAY HENDRIK ^{3,8}	4CL	8,50€
358- JÄGERMEISTER BULL ^{3,4}	4CL	7,50€
359- CAMPARI ORANGE ^{3,4,7}	4CL	7,50€

SHOTS

362- JÄGERMEISTER [35%]	2CL	3,20€
363- RAMAZOTTI [30%]	2CL	3,20€
364- MARTINI BIANCO [14,4%]	4CL	4,50€
365- MARTINI ROSSO [14,4%]	4CL	4,50€
366- BAILEYS G,3,4,7 [17%]	2CL	3,20€
367- YENI RAKI [45%]	2CL	3,20€
368- SAMBUCA [40%]	2CL	3,20€
369- CAMPARI [25%]	4CL	4,50€
370- TEQUILA GOLD/SILVER [38%]	2CL	3,20€
371- MALIBU [21%]	2CL	3,20€
372- FICKEN [15%]	2CL	3,20€
373- GRAPPA [38%]	2CL	3,20€
374- WILLIAMS BIRNE [37%]	2CL	3,20€
375- SCHLEHENLIKÖR [38%]	2CL	3,20€
376- MANGO SCHNAPS [38%]	2CL	3,20€
377- OLD MONK RUM [42%]	2CL	3,20€