



Welcome! Herzlich Willkommen!

KRISHNA

INDISCHES RESTAURANT

Sehr verehrte Gäste,

*wir möchten Sie in unserem Restaurant **KRISHNA** herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Spezialitäten des indischen Subkontinents servieren. 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 natürlich auch hier 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 bei uns anbieten. Hier im **KRISHNA** benutzen wir immer frischeste Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker, denn die Zubereitung köstlicher und gesundheitsfördernder Speisen ist uns eine grundsätzliche Verpflichtung.*

Als Kochgerät dient meist eine Pfanne auf offener Flamme oder der Tandoor, der typische Holzkohle-Lehmofen der Inder zum Backen und Grillen. Auf dem Boden des 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 bestrebt, dass unsere Gäste das Restaurant als Freunde verlassen und gerne wiederkehren.

*Das **KRISHNA**-Team wünscht Ihnen guten Appetit!*

*p.s. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen und
Kinder bis 13 Jahre erhalten 50% Rabatt auf alle Speisen!*

Suppen

5	Dal-Suppe Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i>	EUR	3,20
6	Sabzi-Suppe Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i>	EUR	3,50
7	Lachsen-Suppe Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i>	EUR	3,50
8	Chicken-Suppe (Indische Hühnerfleischsuppe)	EUR	3,90
9	Indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry <i>Indian lobster soup with sherry</i>	EUR	4,50
10	Maltani Shorba Indische Linsen mit Reis und Hühnerfleisch – scharf / <i>Indian lentils with rice and chicken – hot</i>	EUR	4,80

Kalte Vorspeisen

15	Channa Chat Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Tamarinde Sauce / <i>Indian chickpeas with spices, onions and tomatoes in tamarinde sauce</i>	EUR	4,50
16	Chicken Chat Delhi Indischer Hühnerfleischsalat / <i>Indian chicken salad</i>	EUR	4,80
17	Krabben-Cocktail Bombay, mit kleinem Nan <i>Shrimps cocktail with small nan</i>	EUR	5,50

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.

Pakoras dipped in chickpea batter and deep fried.

20	Vegetable Pakora Frisches gemischtes Gemüse / <i>Fresh mixed vegetables</i>	EUR	3,80
21	Vegetable Samosa Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>Two pastries filled with fresh vegetable</i>	EUR	4,00
22	Onions Bhaji Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / <i>Spicy onion rings</i>	EUR	3,50
23	Paneer Pakora Frischer hausgemachter Käse / <i>Fresh homemade cheese</i>	EUR	4,20
24	Chicken Pakora Zartes Hühnerfleisch	EUR	4,40
25	Fish Pakora Zartes Seelachsfilet / <i>Tender pollok filet</i>	EUR	4,30
26	Gemischter Vorspeisenteller (für zwei Personen) <i>Various appetizers for two persons</i>	EUR	9,80

Frische knackige Salate

Fresh Crisp Salads

30	Kleiner gemischter Salat als Beilage <i>Small mixed salad as side dish</i>	EUR	2,90
31	Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>Tomatoes salad with onions, vinegar and oil</i>	EUR	3,00
32	Salat Indisch 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
33	Salat Saison 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
34	Bangla Salat 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
35	Salat Krishna Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mais / <i>Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn</i>	EUR	5,50

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

Indische Weisheit

Tandoori Grill-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlenlehmfen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

Huhn

- 36 **Tandoori Chicken** EUR 10,90
Halbes Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept /
Half a chicken marinated in an exquisite North Indian tradition
- 37 **Chicken Tikka** EUR 12,50
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt /
Marinated filet of chicken grilled
- 38 **Haryali Malai Kebab** EUR 12,50
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße /
Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce

Lamm

- 39 **Mutton Sheekh Kabab** EUR 10,90
Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer
und Koriander / *Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger, coriander*
- 40 **Botti Kabab** EUR 12,90
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß /
Tender marinated filet of lamb stewed and roasted
- 41 **Tandoori Chops** EUR 12,50
Zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert /
Tender lamb chops marinated in a piquant dressing
- 42 **Mix-Grill-Platte mit Fleisch** EUR 14,90
Etwas von allen Tandoori Fleisch-Köstlichkeiten /
The various Tandoori meat specialities combined

Gemüse

- 43 **Vegetable Tandoori** EUR 10,50
Hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen
und Paprika am Spieß gegrillt / *homemade cheese, tomatoes, onions, zucchini,
pineapple, eggplant, sweet pepper*

Fisch

- 44 **Jheenga Tandoori** EUR 16,90
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
King Prawns marinated in yogurt and spices, grilled
- 45 **Fisch Tikka** EUR 12,50
Mariniertes Seelachsfilet nach „Calcutta Art“ /
Marinated coalfishfilet „Calcutta tradition“
- 46 **Haryali Fisch Tikka** EUR 12,90
Mariniertes Seelachsfilet in Spinat-, Minze- und Koriandersoße /
Marinated coalfishfilet in spinach, mint and coriander sauce
- 47 **Mix-Grill-Platte mit Fisch** EUR 15,90
Etwas von allen Tandoori Fisch-Köstlichkeiten /
The various Tandoori fish specialities combined

- 48 **Krishna - Teller** EUR 14,90
Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan /
Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan

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 | Chicken Sabzi
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse /
<i>Tender chicken with various fresh vegetables</i> | EUR | 9,90 |
| 51 | Chicken Badam Pasanda oder Korma
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
<i>Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds</i> | EUR | 11,50 |
| 52 | Karahi Murgh
Gebratenes Hühnerfleisch mit Currysauce, in der Pfanne serviert /
<i>Fried chicken in curry sauce served sizzling hot</i> | EUR | 11,90 |
| 53 | Chicken Jalfrezi
Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, scharf /
<i>Spicy chicken meat with tomatoes, onions, sweet pepper</i> | EUR | 11,90 |
| 54 | Chicken Vindaloo
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
<i>Chicken meat very hot-flavored in a special blend of spices from Goa</i> | EUR | 11,50 |
| 55 | Butter Chicken
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce /
<i>Tender chicken in a butter tomatoe sauce</i> | EUR | 11,90 |
| <i>Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends:</i> | | | |
| 56 | Chicken Masala
Zartes Hühnerfleisch gegrillt, in roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen Gewürzmischung /
<i>Tender chicken grilled, in a creamy red Masala sauce with a special Indian blend of spices</i> | EUR | 12,90 |
| 57 | Chicken Nilgiri
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern und Spinat, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze /
<i>Tender chicken in coriander leaves and spinach in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint</i> | EUR | 12,90 |
| 58 | Chili Chicken
Hühnerfleisch auf „Rajasthan-Art“, mit Spezialgewürzen, sehr scharf /
<i>Chicken meat à la Rajasthan in a special blend of spices, very hot</i> | EUR | 11,90 |
| 59 | Mango Chicken
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
<i>Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce</i> | EUR | 11,90 |
| 60 | Chicken Palak
Zartes Hühnerfleisch mit Rahmspinat in pikanten Gewürzen /
<i>Tender chicken with creamy spinach and special spices</i> | EUR | 11,90 |

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

Puten Spezialitäten *Turkey Specials*

65	Puten Krishna Zartes Putenfleisch mit Fruchtcocktail in Mandel-Sahne-Sauce / <i>Tender turkey with fruitcocktail in almond creme-sauce</i>	EUR 11,50
66	Puten Mango Zartes Putenfleisch mit Ananas in Curry-Sauce / <i>Tender turkey with pineapple in curry-sauce</i>	EUR 12,00
67	Puten Palak Zartes Putenfleisch mit Rahmspinat in pikanten Gewürzen / <i>Tender turkey with creamy spinach and special spices</i>	EUR 11,90
68	Puten Khata - Mitha Zartes Putenfleisch in Mango-Ananas-Sauce, fein gewürzt, süß-sauer / <i>Tender turkey in a mango and pineapple sauce, sweet-and-sour</i>	EUR 12,50
69	Puten Sabzi Zartes Putenfleisch mit verschiedenen Gemüse in Currysauce / <i>Tender turkey with various fresh vegetables</i>	EUR 11,50
70	Puten Madras Zartes Putenfleisch mit Tomaten, Zwiebel und Pfeffer in pikanter Sauce, scharf / <i>Tender turkey with tomatoes, onion and pepper in a spicy sauce – hot!</i>	EUR 11,80



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

Baul Lalan Fakir Weisheit

Kalb Spezialitäten

Veal Specials

- 75 **Kalb Vegetable** EUR 12,50
Zartes Kalbfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce /
Tender veal with vegetable in curry sauce
Von unserem Chefkoch empfohlen / *Our chef recommends:*
- 76 **Kalb Masala** EUR 12,90
Zartes Kalbfleisch in roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen Gewürzmischung / *Tender veal in a creamy red Masala sauce with a special Indian blend of spices*
- 77 **Kalb Mango** EUR 12,90
Zartes Kalbfleisch mit spezieller Mango Sauce / *Tender veal with a special mango sauce*
- 78 **Kalb Padina** EUR 13,90
Zartes Kalbfleisch mit Safran, Kokosflocken, Kokosmilch und frischer Minzesauce /
Tender veal with saffron, ground coconut, coconut milk and fresh mint-sauce

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 roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen Gewürzmischung / *Tender beef in a creamy red Masala sauce with a special Indian blend of spices*
- 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 11,90
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.

Lamm Spezialitäten

Lamb Specials

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 100 | Mughlai Meat
Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce /
<i>Tender lamb prepared in an almond saffron cream sauce</i> | EUR 11,50 |
| 101 | Bhunna Ghosht
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce /
<i>Fried lamb with tomatoes and fried onions in a tasty sauce</i> | EUR 11,90 |
| 102 | Palak Ghosht
Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art /
<i>Fried lamb with cream spinach in the North Indian tradition</i> | EUR 11,50 |
| 103 | Lamm Khumb Wala
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch
und Ingwer in Mandel-Safransauce / <i>Tender lamb with fresh mushrooms,
garlic and ginger in an almond saffron sauce</i> | EUR 11,90 |
| 104 | Lamm Vindaloo
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
<i>Tender lamb in the hot spicy Goa tradition</i> | EUR 11,90 |
| 105 | Karahi Ghosht
Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce in der Pfanne serviert /
<i>Fried lamb in curry sauce served straight from the pan</i> | EUR 11,90 |
| 106 | Lamm Nilgiri
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Soinat, grünem Chili, Minze,
Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch /
<i>Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, coconut milk
in an oriental herb sauce</i> | EUR 12,90 |
| 107 | Dahi Ghosht
Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Sauce /
<i>Tender lamb in a curry sauce with yogurt and almonds</i> | EUR 12,50 |
| | Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends: | |
| 108 | Lamm Boti Masala
Zartes Lammfleisch in roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen
Gewürzmischung / <i>Tender lamb meat in a creamy red Masala sauce with a special
Indian blend of spices</i> | EUR 13,50 |
| 109 | Lamm Khata - Mitha
Zartes Lammfleisch in Mango-Ananas-Sauce, fein gewürzt, süß-sauer /
<i>Tender lamb in a mango and pineapple sauce, sweet-and-sour</i> | EUR 12,50 |
| 110 | Lamm Jalfrezi
Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer in
scharfer Currysauce / <i>Tender lamb with fresh tomatoes, onion, bell pepper
and ginger in a hot sauce</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 | Ente Khumb Wala
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 | Ente Sabzi
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Gemüsen / <i>Filet of duck breast with fresh vegetables</i> | EUR | 13,90 |
| 117 | Ente Krishna
Spezialität von unserem Chefkoch / <i>Our chef's recommendation</i> | EUR | 13,50 |
| 118 | Ente Palak
Zartes Entenbrustfilet mit Rahmspinat in pikanten Gewürzen / <i>Tender duck filet with cream spinach and spicy seasonings</i> | EUR | 13,90 |
| 119 | Ente Mango
Zartes Entenbrustfilet mit Ananas, Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / <i>Tender duck filet with pineapple, mango in saffron-almond-cream-sauce</i> | EUR | 14,90 |
| | <i>Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends:</i> | | |
| 120 | Ente Masala
Zartes Entenbrustfilet in roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen Gewürzmischung / <i>Tender duck filet in a creamy red Masala sauce with a special Indian blend of spices</i> | EUR | 13,50 |

BENGALISCHE SPEZIALITÄTEN

Bengali Specials

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 121 | Scampi Salat
Rucula Salat mit gegrillten Scampi, frischem Koriander und Limonensaft / <i>Rucula salad with grilled Scampi, fresh coriander and lemon juice</i> | EUR | 8,90 |
| 122 | Dal Kodhu
Linsengericht mit Kürbis / <i>Traditional dish with pumpkin and lentils</i> | EUR | 8,50 |
| 123 | Baigan Tarkari
Kleine Auberginen in Chili, Erdnuss, Kokosnuss, Sesam und Tamarinden Sauce / <i>Aubergines in chili, peanut, coconut, sesame and tamarind sauce</i> | EUR | 9,90 |
| 124 | Coriander Chicken
Hühnerbrustfilet in Koriander-Joghurt Sauce / <i>Chicken breast in a coriander and yoghurt sauce</i> | EUR | 13,50 |
| 125 | Anam Mash
Ganze Dorade gegrillt mit bengalischem Spezialgewürz / <i>Dorado fish fried with special Bengali spices</i> | EUR | 14,90 |
| 126 | Bengali Bhunna Gosht
Zartes Lamm gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und ganzem rotem Chili / <i>Lamb cooked with ginger, garlic, coriander and whole red chilli</i> | EUR | 13,90 |

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

Fisch Spezialitäten

Fish Specials

- | | | | |
|--|---|---|-----------|
| 130 | Fisch Curry
Seelachsfilet in Currysauce / <i>Pollock in currysauce</i> | | EUR 11,90 |
| 131 | Fisch Chili
Rotbarschfilet in Chilisauce, sehr scharf / <i>Redfish filet in chili sauce, very spicy</i> |  | EUR 12,50 |
| 132 | Pangas Badamy
Pangas Filet mit Safran-Mandel-Sauce / <i>Pangas filet in safran almond sauce</i> | | EUR 11,90 |
| <i>Von unserem Chefkoch empfohlen / Our chef recommends:</i> | | | |
| 133 | Fisch Masala
Rotbarschfilet in roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen Gewürzmischung / <i>Redfish filet in a creamy red Masala sauce with a special Indian blend of spices</i> | | EUR 11,90 |
| 134 | Prawn Curry
Krabben in Currysauce mit feinen Gewürzen / <i>Shrimps in curry sauce delicately seasoned</i> | | EUR 11,90 |
| 135 | Jheenga Sabzi
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> | | | |
| 136 | Jheenga Masala
Riesengarnelen in roter, cremiger Masala-Sauce mit einer speziellen indischen Gewürzmischung / <i>King prawns in a creamy red Masala sauce with a special Indian blend of spices</i> | | EUR 16,90 |
| 137 | Jheenga Khumb Wala
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 |
| 138 | Mango Jheenga
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.

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

Alte Weisheit

– Inklusivpreise –

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specials

140	Bombay Alu Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf / <i>Potatoes in a tasty citronella sauce, very spicy</i>		EUR	7,90
141	Butter Paneer Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesauce / <i>Homemade cheese prepared in a tomatoe cream sauce</i>		EUR	9,90
142	Palak Paneer Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse / <i>Tasty cream spinach with homemade cheese</i>		EUR	9,50
143	Shahi Baigan Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce / <i>Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce</i>		EUR	9,50
144	Malai Kofta Hausgemachte Käseklößchen in würziger Curry-Sauce / <i>Cheese dumplings in a spicy curry sauce</i>		EUR	9,90
145	Chana Masala 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	Dal Makhni Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet / <i>National dish of India: Yellow lentils prepared with butter</i>		EUR	8,50
147	Karahi Paneer 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	Bhindi Masala Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / <i>Indian okra in a tasty sauce</i>		EUR	9,90
149	Vegetable Korma Gemischtes frisches Gemüse mit Kokosmilch-Sauce / <i>Various fresh vegetables with cocos milk sauce</i>		EUR	9,90
150	Baigan Ka Bharta Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / <i>Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy</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	Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Chicken with almonds and raisins</i>	EUR	11,90
161	Lamb Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Lamb with almonds and raisins</i>	EUR	11,90
162	Beef Biryani Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Beef with almonds and raisins</i>	EUR	13,50
163	Vegetable Biryani Mit frischem gemischtem Gemüse / <i>With a variety of fresh vegetables</i>	EUR	9,90
164	Shajahani Biryani Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / <i>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>	EUR	12,90
165	Jheenga Biryani 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.

Extra Beilagen

Extra side dishes

166	Jeera Alu oder Saag Alu Kartoffeln mit Kümmel oder Spinat / <i>Potatoes with cumin or spinach</i>	EUR	3,50
167	Alu Gobhi Kartoffeln mit Blumenkohl / <i>Potatoes with cauliflower</i>	EUR	3,50
168	Paneer Bhujia Hausgemachter Käse mit Tomate, Zwiebeln, Ingwer und Paprika / <i>Homemade cheese with tomato, onion, ginger and capsicum</i>	EUR	3,50
169	Pulao Rice Basmati-Reis nach Moghul-Art / <i>Basmati rice Moghul style</i>	EUR	2,50

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

The Buddha

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller
Various dishes on one plate

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 170 | Vegetable Thali
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
<i>3 different vegetable preparations, raita, salad, pappad and Basmati rice</i> | EUR 12,90 |
| 171 | Krishna Thali
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht,
Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis /
<i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, rait, salad, pappad and Basmatic rice</i> | EUR 13,90 |
| 172 | Fisch Thali
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
<i>3 different kinds of fish, raita, salad, pappad and Basmati rice</i> | EUR 14,90 |

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

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen.

We are also pleased to prepare thalis for 2 persons.

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 175 | Sabzi Thali
mit 6 verschiedenen Gemüsen / <i>with a variety of 6 vegetable dishes</i> | EUR 25,80 |
| 176 | Maharaja Thali
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 Gemüsegerichten /
<i>with a variety of 4 meat an 2 vegetable dishes</i> | EUR 27,80 |
| 177 | Mixed Thali
mit 2 Fleisch-, 2 Fisch- und 2 Gemüsegerichten /
<i>a variety of 2 meat, 2 fish and 2 vegetable dishes</i> | EUR 28,80 |

- | | | |
|-----|---|--------------------------------|
| 178 | Spezial Menü
ab 2 Personen – 4-Gänge-Menü mit Aperitiv oder Soft Drink
mit Dal Suppe, gemischten Vorspeisen, 2 verschiedene Fleischsorten,
1 Gemüsegericht, 1 Mango-Creme | EUR 18,50
<i>pro Person</i> |
|-----|---|--------------------------------|

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

Dalai Lama

Tandoori Brot - Spezialitäten

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

180	Nan Ovales Fladenbrot aus Hefeteig / <i>Slightly leavened Indian bread</i>	EUR	2,20
181	Roti (Chapati) Flaches Vollkornfladenbrot / <i>Whole-meal bread</i>	EUR	2,00
182	Prantha Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Layered whole-meal bread with butter</i>	EUR	2,30
Gefüllte Brot-Spezialitäten			
183	Mint Prantha Gefüllt mit frischer Minze / <i>Filled with fresh mint</i>	EUR	2,90
184	Vegetable Prantha Gefüllt mit frischem Gemüse / <i>Filled with fresh vegetables</i>	EUR	3,00
185	Paneer Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>Filled with homemade cheese</i>	EUR	3,00
186	Lachsen Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / <i>Filled with garlic</i>	EUR	3,00
187	Keema Nan Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch / <i>Filled with minced lamb meat</i>	EUR	3,00
188	Krishna Kulcha Hefeteigbrot Hefeteigbrot gefüllt mit Käse, Knoblauch und Chili – scharf / <i>Raised bread filled with cheese, garlic and chili, hot</i>	EUR	3,50
189	Pappads Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / <i>Crunchy 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 side dish to every meal.
For our yogurts we use fresh milk only.*

195	Kheere Ka Raita Gurken-Joghurt / <i>Cucumber yogurt</i>	EUR	3,50
196	Alu Raita Kartoffel-Joghurt / <i>Potatoe yogurt</i>	EUR	3,00
197	Plain Dahi Einfacher Joghurt / <i>Plain yogurt</i>	EUR	2,00
198	Punjabi Raita mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln / <i>Yogurt with cucumber, tomatoe and onion</i>	EUR	3,50

Dessert

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

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

Indische Weisheit

Die Getränke-Auswahl

Aperitifs

220	House Cocktail	0,2 l	EUR	4,10
221	Kir Royal	0,1 l	EUR	3,90
222	Aperol mit Weißwein	0,2 l	EUR	3,90
223	Glas Sekt	0,1 l	EUR	3,50
224	Glas Prosecco	0,1 l	EUR	3,50
225	Campari Soda ¹	5 cl	EUR	3,60
226	Campari Orange ¹	5 cl	EUR	3,90
227	Martini Bianco	5 cl	EUR	3,50
228	Martini Dry	5 cl	EUR	3,50
229	Martini Rosso	5 cl	EUR	3,50
230	Sherry Sandeman Secco	5 cl	EUR	3,50
231	Sherry Sandeman Medium Dry	5 cl	EUR	3,50
232	Gin Tonic ³	4 cl	EUR	4,90
233	Martini-Cocktail (<i>Martini und Gin</i>)	4 cl	EUR	4,90
234	Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	EUR	4,90

¹ = mit Farbstoffen

² = Coffeinhaltig

³ = Chininhaltig

Sekt – Prosecco

240	Geldermann Carte Blanche „Piccolo“	0,20 l	EUR	6,90
241	Geldermann Carte Blanche	0,75 l	EUR	23,90
242	Prosecco Spumante DOC Valdobbiadene, extra dry, Cantina Soligo	0,20 l	EUR	5,90
243	Prosecco Spumante DOC Valdobbiadene, extra dry, Cantina Soligo	0,75 l	EUR	20,00

Champagner

245	Moet & Chandon „Brut Imperial“	0,20 l	EUR	16,50
246	Moet & Chandon „Brut Imperial“	0,75 l	EUR	48,00
247	Veuve Clicquot Brut	0,375 l	EUR	26,90

Biere *Beer*

250	Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	EUR	2,80
251	Helles <i>vom Fass</i>	0,5 l	EUR	3,00
252	Hefe-Weißbier <i>vom Fass</i>	0,5 l	EUR	3,20
253	Dunkles Weißbier <i>(Flasche)</i>	0,5 l	EUR	3,20
254	Leichtes Weißbier <i>(Flasche)</i>	0,5 l	EUR	3,20
255	Dunkles Bier <i>(Flasche)</i>	0,5 l	EUR	3,20
256	Alkoholfrei <i>(Flasche)</i>	0,5 l	EUR	3,20
257	Alkoholfreies Weißbier <i>(Flasche)</i>	0,5 l	EUR	3,20
258	Radler	0,5 l	EUR	3,00
259	Cola-Weißbier-Mix ²	0,5 l	EUR	3,00
260	Indisches Bier	0,33 l	EUR	3,00

Kaffee *Coffee*

280	Tasse Kaffee		EUR	2,50
281	Espresso		EUR	2,40
282	Cappuccino		EUR	2,90
283	Milchkaffee		EUR	3,00
284	Latte Macchiato		EUR	3,00
285	Doppelter Espresso		EUR	3,50

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

300	San Pellegrino	0,25 l	EUR	2,10
301	San Pellegrino	0,50 l	EUR	3,20
302	San Pellegrino	1 l	EUR	5,00
303	Evian	0,25 l	EUR	2,10
304	Evian	0,50 l	EUR	3,20
305	Evian	1 l	EUR	5,00
306	Tafelwasser mit Kohlensäure	0,50 l	EUR	2,50
307	Bad Camberger Taunusquelle mit wenig Kohlensäure	0,75 l	EUR	4,50
308	Coca Cola ²	0,33 l	EUR	2,90
309	Fanta ¹	0,33 l	EUR	2,90
310	Sprite	0,20 l	EUR	2,00
311	Spezi ^{1,2} , Coca Cola ² oder Limonade	0,50 l	EUR	3,00
312	Apfelschorle	0,50 l	EUR	3,00
313	Orangenschorle	0,50 l	EUR	3,50
314	Johannisbeerschorle	0,50 l	EUR	3,50
315	Maracujaschorle	0,50 l	EUR	3,50
316	Ananasschorle	0,50 l	EUR	3,50
317	Apfelsaft	0,20 l	EUR	2,00
318	Orangensaft	0,20 l	EUR	2,00
319	Johannisbeernektar	0,20 l	EUR	2,00
320	Ananassaft	0,20 l	EUR	2,20
321	Schweppes ³ Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale	0,20 l	EUR	2,20

¹ = mit Farbstoffen

² = Coffeinhaltig

³ = Chininhaltig

Indische Getränke *Indian drinks*

330	Lassi süß Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk / <i>Home made Indian yogurt drink, sweet</i>	0,20 l	EUR	2,90
331	Lassi sauer Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk / <i>Home made Indian yoghurt drink, salty</i>	0,20 l	EUR	2,90
332	Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango / <i>Yogurt drink with mango</i>	0,20 l	EUR	3,00
333	Maracuja Lassi Joghurtgetränk mit Maracuja / <i>Yogurt drink with maracuja</i>	0,20 l	EUR	3,00
334	Mangosaft <i>Mango juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
335	Kokossaft <i>Coconut juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
336	Guavensaft <i>Guava juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
337	Lycheesaft <i>Lychee juice</i>	0,25 l	EUR	2,90
338	Säfte Nummer 334 bis 337 als Schorle <i>Juices number 334 up to 337 mixed with water</i>	0,50 l	EUR	3,50

Spirituosen

340	Ramazotti <i>mit 32% Alkohol</i>	4 cl	EUR	3,90
341	Averna Amaro Siciliano <i>mit 34% Alkohol</i>	4 cl	EUR	3,90
342	Fernet Branca <i>mit 42% Alkohol</i>	2 cl	EUR	2,30
343	Obstler <i>mit 40% Alkohol</i>	2 cl	EUR	2,30
344	Wodka Moskowskaya <i>mit 40% Alkohol</i>	2 cl	EUR	3,60
345	Jubiläums Aquavit <i>mit 42% Alkohol</i>	2 cl	EUR	3,60
346	Williamsbirne „Morand“ <i>mit 40% Alkohol</i>	2 cl	EUR	3,90
347	Kirsch „Morand“ <i>mit 40% Alkohol</i>	2 cl	EUR	3,90
348	Grappa „Nonino il Moscato“ <i>mit 40% Alkohol</i>	2 cl	EUR	4,10
349	Remy Martin V.S.O.P. <i>mit 40% Alkohol</i>	2 cl	EUR	3,40
350	Old Monk Rum <i>Aus Indien / From India</i>	2 cl	EUR	3,50
351	Indischer Mangoschnaps <i>Gut für die Verdauung / A digestive</i>	2 cl	EUR	3,00
352	Guava Likör	2 cl	EUR	3,20
353	Mangolikör – Flasche zum Mitnehmen <i>Hausgemacht / Homemade mango liqueur, bottle for taking along</i>	1 l	EUR	16,00

Whisk(e)y

360	Johnnie Walker, Black Label <i>mit 40% Alkohol</i>	4 cl	EUR	4,10
361	Chivas Regal, 12 Jahre gereift, <i>mit 40% Alkohol</i>	4 cl	EUR	4,40
362	Glenfiddich Special Reserve, 12 Jahre gereift, <i>mit 40% Alkohol</i>	4 cl	EUR	4,40
363	Jack Daniels <i>mit 40% Alkohol</i>	4 cl	EUR	4,40

Tee - Spezialitäten

Tea specials

Verehrte Teefreunde,
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.*

370	Tasse Chai – Indischer Haustee	EUR	2,00
371	Kännchen Chai – Indischer Haustee	EUR	4,20

Traditioneller schwarzer Tee mit Milch und Zucker aufgekocht und mit unserer indischen
Gewürzmischung verfeinert. / *Traditional black tea cooked with milk and sugar –
and refined with our Indian blend of spices.*

Ein Kännchen Tee nach Ihrer Wahl

A pot of tea according to your choice

372	„Difflo“ Assam – Indien	EUR	4,20
-----	-------------------------	-----	------

Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte.
Würzig, blumig und ein volles Aroma – dennoch fein ist dieser Spitzentee /
An elegant malty variation of highest quality: Full bouquet, yet of exquisite delicacy.

373	„Badamtam“ Darjeeling – Indien	EUR	4,30
-----	--------------------------------	-----	------

Seltene Hochlandgewächs von exquisiter Qualität.
Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee. /
Rare highland produce of best quality: Slightly tart-flowery.

374	„Nuwara Eliya“ Ceylon – Sri Lanka	EUR	4,20
-----	-----------------------------------	-----	------

Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend“. Dieser hocharomatische, zarterbe
und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 m. /
*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.*

375	„Golden Nepal Type Maloom“ Hocharomatischer, eleganter und rassisger Himalaya Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik. / <i>Highly aromatic elegant tea from the Himalayan highlands with a fiery fragrance.</i>	EUR	4,10
376	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. / <i>A prismatic reflection of precious bergamot aroma, good enough to enter into a seductive blend with China tea and Indian varieties: Rich and intense.</i>	EUR	4,10
377	Morgentau – Grüner Tee Zart herber Tee, mit feinfruchtigem Flavour. Die Zutaten: Sencha Tee, Aromate, Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblüten. / <i>Tender harsh tea, with fine-fruity flavour. Engredients: Sunflower, cornflower and rose blossoms.</i>	EUR	4,40
378	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. / <i>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.</i>	EUR	4,50
379	Ingwer-Tee <i>Ginger Tea</i>	EUR	3,50
380	Pfefferminz-Tee <i>Peppermint Tea</i>	EUR	3,50
381	Kamillen-Tee <i>Chamomile Tea</i>	EUR	3,50
382	Kräuter-Tee <i>Herb Tea</i>	EUR	3,50

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker,
auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

*Our tea is served with rock candy,
if desired also with whipping cream.*

Die Wein- Auswahl

Offene Weine, weiß

	<i>alle 0,25 Ltr.</i>	<i>Herkunft</i>		
400	Grüner Veltliner QbA Weingut Hugl – trocken, fruchtig, leicht und frisch	Österreich Weinviertel	EUR	4,00
401	Silvaner QbA Dettelbacher Berg-Rondell – gefällig, kräftig und trocken	Deutschland Franken	EUR	4,50
402	Riesling QbA Winzerverein Niederkirchen – halbtrocken, elegant und feinfruchtig	Deutschland Pfalz	EUR	4,30
403	Pinot Grigio IGT Terre di Romeo – wenig, frisch und trocken	Italien Venezien	EUR	4,30
404	Lugana DOC Visconti s.r.l. – trocken, mit goldenen Reflexen, Anklang von Wiesenblumen, zart	Italien Lombardei	EUR	4,80
405	Sauvignon Blanc Casa de Campo-Agricola Salve S.A. – trocken, würzig und körperreich	Chile Valle Central	EUR	4,80
406	Chardonnay VdT Albert Bichot – trocken, herzhaft und fruchtig	Frankreich Val d´Oc	EUR	4,70
407	Calden blanco Sauvignon / Semillon – brillantes Gelb mit grünen Nuancen, blumigen Noten, eleganter Abgang	Argentinien Mendoza	EUR	4,90
408	Indischer Wein – trocken, weiß oder rot	Indien	EUR	4,90
409	Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer		EUR	3,40

Offene Weine, rosé

	<i>alle 0,25 Ltr.</i>	<i>Herkunft</i>		
420	Weissherbst QbA WG Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim – halbtrocken, fruchtig und süffig	Deutschland Pfalz	EUR	4,50
421	Chiaretto Rosato IGT Cantina della Valpantena – trocken, spritzig, leicht und bekömmlich	Italien Venezien	EUR	4,70

Offene Weine, rot

	<i>alle 0,25 Ltr.</i>	<i>Herkunft</i>		
425	Zweigelt QbA Weingut Hugl – trocken, blumig, samtig und harmonisch	Österreich Weinviertel	EUR	4,00
426	Montepulciano DOC Cantina Tollo – trocken, fruchtig, mild, Anklänge von roten Beeren, leicht, zart	Italien Abruzzen	EUR	4,50
427	Chianti DOCG Corte Della Quercia – trocken, markate Frucht und würzig	Italien Toskana	EUR	4,50
428	Bordeaux Rouge AC Chateau Gramet – charaktervoller Bordeaux, kräftig und vollmundig	Frankreich Bordeaux	EUR	4,50
429	Zinfandel Cutler Crest – trocken, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Zimt, Vanille	USA Californien	EUR	4,70
430	Cabernet Sauvignon Casa de Campo-Agricola Salve S.A. – trocken, körperreich und feinbeerig	Chile Valle Central	EUR	4,70
431	Malbec Calden, Mendoza – reif und weich, mit Kirsch- und Pflaumengeschmack, verlängerter Abgang	Argentinien Mendoza	EUR	4,90
432	Vina Albali Tempranillo Reserva, Felix Solis – trocken, kräftige Nase von Waldbeeren und Vanille, würzig	Spanien Valdepenas	EUR	4,90

Flaschenweine, weiß

	<i>alle 0,75 Ltr.</i>	<i>Herkunft</i>		
440	Silvaner QbA Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist – lebendig, trocken, Duft von Quitte und Birne	Deutschland Franken	EUR	19,00
441	Scaia IGT Tenuta Sant Antonio – trocken, feiner Duft von Akazien, Jasminblüten und Zitrusfrüchten, genussvoll	Italien Veneto	EUR	21,00
442	Gavi del Comune di Gavi DOCG Beni di Batasiolo – trocken, frisch, helle strohgelbe Farbe	Italien Piemont	EUR	28,00
443	Chablis AC Domaine Long Depaquit-Albert Bichot – trocken, harmonisch, mit frischen Aromen von Honig und exotischen Früchten	Frankreich Bourgogne	EUR	34,00
444	Vina Lastra Arien, Invencilbe – goldene Farbe, intensive Fruchtaromen, weich süffig	Spanien Valdepenas	EUR	19,00
445	Chardonnay De Bortoli – trocken, vollmundig mit Duft von Lychee und Passionsfrucht	Australien Bilbul, New South Wales	EUR	21,00
446	Sauvignon Blanc J. Bouchon – Duft nach Frühlingswiese mit Limone, Birne und Melone, frisch	Chile Santiago	EUR	24,00
447	Best of Wagram QbA Anton Bauer – trocken, frische Nase mit Zitrus, Grapefruit und etwas Apfel	Österreich Wagram/Donauland	EUR	19,50

Flaschenweine, rosé

	<i>alle 0,75 Ltr.</i>	<i>Herkunft</i>		
455	Rosé de Loire A.C. Cuvée Reserve-Le Caves de la Loire – trocken, mit feiner Struktur	Frankreich Loire	EUR	17,00
456	Anton´s Rosé Anton Bauer – lachsfarben, interessanter feiner Rosé mit guter Struktur, saftig	Österreich Wagram/Donauland	EUR	24,00

Flaschenweine, rot

	<i>alle 0,75 Ltr.</i>	<i>Herkunft</i>		
470	Oberbergener Baßgeige QbA Spätburgunder, Weingut Oberbergen, Kaiserstuhl – halbtrocken, bestechende Frucht und weich	Deutschland Baden	EUR	20,00
471	Merlot Zenzela ,Simonsvlei – trocken, geschmeidig, saftig, vollmundig, dezenter Waldbeerenduft	Südafrika Stellenbosch	EUR	19,00
472	Classic Rot Zweigelt, Cabernet-Sauvignon, Weingut Salzl – trocken, tanninreich, elegant, weich und angenehme Vanillenoten	Österreich Burgenland	EUR	22,00
473	Bardolino Classico DOC Casa Vinicola Cesari – trocken, würzig, schöne Frucht, ausgewogen	Italien Veneto	EUR	18,00
474	Rosso di Montalcino DOC Tenuta Friggiali – dichter Körper, ausgewogene Tanninstruktur, kräftig	Italien Toskana	EUR	36,00
475	Chateau Coudert AC Grand Cru St. Emilion – trocken, angenehme weiche Cassisnoten, würzig – ein wahrlich großer Wein	Frankreich Bordeaux	EUR	49,00
476	Cabernet Sauvignon Reserva J. Bouchon – Duft von reifen Früchten, Cassis- Kirsch, mit Aromen von grünen Pfeffer und Schokolade	Chile Santiago	EUR	23,00
477	Shiraz De Bortoli, Riverina – dichtes Granatrot, üppiger Duft von Beeren und Vanille, rassige Struktur, gute Tannine, pikante Würze	Australien Bilbul, New South Wales	EUR	22,00
478	Vina Acedo DOC Crianza-Bodegas La Emperatriz – Aromen roter Früchte, zarte Vanillenote, samtiger Geschmack	Spanien Rioja	EUR	28,00

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

Indische Weisheit

– Inklusivpreise –

Vielen Dank für Ihren Besuch!

*Wenn etwas nicht so ganz Ihren 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 KRISHNA-Team