

Bhetghat

Nepalesisch-Indische Spezialitäten

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im nepalesisch-indischem Restaurant Bhetghat.

Wir freuen, uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie unsere Speisen, die wir liebevoll mit frischen Zutaten und exotischen Gewürzen und Kräutern für Sie zubereiten.

Wünschen Sie etwas besonderes? Erzählen Sie es uns.

Wir werden es gerne, sofern möglich, für Sie zubereiten.

Ihr Bhetghat Team

www.bhetghat-restaurant.de

Suppen

10	Linsensuppe ^{A.1} rote Linsensuppe nach nepalesischer Art	4,20
11	Gemüsesuppe ^{A.1} aus verschiedenem Gemüse	4,50
12	Kwati gemischte Getreidesuppe nach nepalesischer Art	4,90
13	Fleischsuppe ^{A.1} mit verschiedenen Fleischsorten	5,50
14	Sauer-Scharf-Suppe ^{A.1} <i>Vegan / Non-Vegan</i>	4,90
15	Himalayan Soup nepalesischer trockener Spinat mit ayurvedischen Gewürzen	5,90

Salate

20	Rucola Cheese ^F Rucolasalat mit Rahmkäse	7,90
21	Bhetghat Salat ^C gemischter Salat mit Scampi	13,90
22	Sommer Salat ^F gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Käse und Zitrone	8,90
23	Chicken Salat gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	8,90
24	Kleiner gemichter Salat kleiner Beilagensalat	6,90

Vorspeisen

30	Samosas ^{A.1, H.1, H.4} gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Nüssen	4,90
31	Pakodas zur Wahl: Blumenkohl, Champignons, Panir ^F oder Chicken, gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert	4,90
32	Onion Bhaji Zwiebelringe gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert	4,90
33	Chicken 81 Hähnchenschenkelstück gewendet in Maismehl und frittiert	5,90
35	Chilli Fries Pommes mit Süß-Sauer-Sauce, Paprika und Zwiebeln	4,90
36	Chatamari <i>Vegetarisch</i> typisch nepalesische Pizza mit Gemüse auf Reismehl	6,90
37	Chatamari ^{A.1, I} Chicken Pizza nach nepalesischer Art mit Eiern auf Reismehl	7,90
38	Alu Chop Kartoffel, Zwiebeln und Koriander gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert	4,90
39	Alu Sadeko <i>sauer-scharf</i> Kartoffel, Zwiebeln, Tomaten und Zitrone	5,90
40	Chicken Sadeko <i>scharf</i> Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Zitrone	6,90
41	Mix Vorspeisenteller <i>2 Personen</i> verschiedene Pakoras und eine Samosa (vegetarisch oder mit Fleisch)	10,90

Vegane Gerichten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

45	Mixed Subji frisches verschiedenes Gemüse in Currysauce	9,90
46	Alu Bhanta Auberginen mit Kartoffeln in Currysauce	9,90
47	Alu Gobi <small>mittelscharf</small> gebratene Kartoffeln mit Blumenkohl in Currysauce	9,90
48	Alu Madras <small>mittelscharf</small> Kartoffeln in Kokos-Currysauce	9,90
49	Soya Vindaloo ^L <small>mittelscharf</small> Sojabohnenwürfel mit Kartoffeln in Kokos-Currysauce	9,90
50	Vegetable Jahlfrezi <small>mittelscharf</small> frisches gemischtes Gemüse mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce	10,40
51	Alu Saag Kartoffeln mit Spinat	9,90

Vegetarische Speisen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

55	Palak Panir ^F Spinat und Käse gebraten mit Ingwer und Knoblauch	10,90
56	Shahi Bengan ^{D, F, H.1, H.4} gebratene Auberginen mit Käse, Nüssen, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce	10,90
57	Malai Kofta ^P Gemüsebällchen mit Rosinen in Kokos-Currysauce	10,40
58	Matar Panir indischer Rahmkäse mit Erbsen in Curry-Sahnesauce	10,40
59	Panir Korma ^{D, F, H.1, H.4} indischer Rahmkäse mit Mandeln, Nüssen und Rosinen in Kokos-Currysauce	11,50
60	Panir Jahlfrezi ^F <small>scharf</small> indischer Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln gebraten mit Knoblauch und Ingwer in Currysauce	11,50
61	Mango Panir ^{F, H.1} indischer Rahmkäse mit Mandeln in Curry-Sahnesauce	10,90
62	Mushroom Mattar ^{F, H.1} frische Champignons und grüne Erbsen in Curry-Sahnesauce	10,90
63	Gorkhali Panir ^{F, H.1} indischer Rahmkäse in Butter-Tomatensauce	12,90

Chicken-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

65	Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in Currysauce	10,50
66	Chicken Saag Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer in spezieller Sauce	10,90
67	Chicken Korma ^{D, F, H.1, H.4} Hähnchenbrustfilet mit Käse, Mandeln, Nüssen und Rosinen in spezieller Kokos-Currysauce	11,90
68	Butter Chicken ^F Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatensauce	11,90
69	Chicken Jahlfrezi mittelscharf gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Currysauce	11,90
70	Chicken Sabji Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysauce	10,90
71	Chicken Vindaloo scharf Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Kokos-Currysauce	10,90
72	Chicken Khumbi Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce	11,90
73	Chicken Mango Hähnchenbrustfilet mit Curry-Mangosauce	11,90
74	Chilli Chicken ^{A.1} Hähnchenbrustfilet gewendet in Weißmehl und frittiert danach mit Tomaten und Zwiebeln angerichtet	12,90

Mutton-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

75	Mutton Curry Lammfleisch in Currysauce	11,90
76	Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat, frischem Ingwer und Knoblauch	12,90
77	Rogan Josh scharf Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in speziell gewürzter Currysauce	13,90
78	Mutton Korma ^{D, F, H.1, H.4} Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Nüssen, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce	13,90
79	Mutton Juchni ^F Lammfleisch in Jogurt-Safransauce	12,90
80	Mutton Subji Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce	12,90
81	Mutton Vindaloo scharf Lammfleisch mit Kartoffeln in Kokos-Currysauce, nach südindischer Art	12,90

Fisch-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 85 | Fisch Nepal ^B mittelscharf
Rotbarschfilet nach nepalesischer Art in Kokos-Currysauce | 11,90 |
| 86 | Fisch Masala ^B mittelscharf
Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in spezieller Sauce | 11,90 |
| 87 | Fisch Chilli ^{A.1, B} scharf
Rotbarschfilet gewendet in Weißmehl und frittiert, danach mit Tomaten und Zwiebeln angerichtet | 11,90 |
| 88 | Scampi Masala ^C mittelscharf
geschälte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in spezieller Sauce nach Art des Hauses | 17,90 |

Grill-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | Tandoori Chicken ^F
24 Stunden in Joghurt eingelegte Hähnchenschenkel mit Paprika und Zwiebeln, auf heißer Pfanne serviert | 12,90 |
| 91 | Chicken Tikka
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 13,40 |
| 92 | Mutton Tikka
gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 14,90 |
| 93 | Mix Grill
gemischte Grillplatte von Tandoori Chicken und Lamm Tikka | 14,90 |
| 94 | Bhetghat Grill Patte ^C
gemischte Grill-Platte mit Chicken, Lammfleisch und Garnelen | 16,90 |
| 95 | Grill Scampi ^C
gegrillte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer | 17,90 |
| 96 | Fisch Tikka ^B
gegrillter Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer | 14,90 |

Reis-Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Vegetarisches Biryani
gedämpfter Reis, gebraten mit Gemüse der Saison | 9,90 |
| 101 | Chicken Biryani
gedämpfter Reis, gebraten mit Hähnchenbrustfilet | 10,90 |
| 102 | Mutton Biryani
gedämpfter Reis, gebraten mit Lammfleisch | 12,90 |
| 103 | Bhetghat Biryani ^C
gedämpfter Reis, gebraten mit Chicken, Lammfleisch und Garnelen | 13,90 |

Dumplings

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Veg. & Vegan Mo:Mo ^{A.1}
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse | 9,90 |
| 111 | Chicken Mo:Mo ^{A.1}
gedämpfte Teigtaschen aus gehacktem
Hähnchenfleisch mit Himalaya-Gewürzen | 10,90 |
| 112 | Panir Mo:Mo ^{A.1, F}
gedämpfte Teigtaschen aus gehacktem
Rahmkäse mit Himalaya-Gewürzen | 10,90 |

Weitere Dumplings

- | | | |
|-----|---|-------|
| 113 | Chilli Mo:Mo ^{A.1}
Wählen Sie eins der oberen Mo:Mo Gerichte,
zusätzlich mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten
und Sweet-Chilli-Sojauce mit Himalaya-Gewürzen | 11,90 |
| 114 | Kothey Mo:Mo ^{A.1}
gebratene Dumplings aus 110, 111, 112 | 11,90 |
| 115 | Fried Mo:Mo ^{A.1}
gegrillte Dumplings aus Chicken, Panir oder Veg. & Vegan | 12,90 |
| 116 | Jhol Mo:Mo ^{A.1} mittelscharf
Dumplings mit pikanter Sauce | 12,90 |
| 117 | Tandoori Mo:Mo ^{A.1}
24 Stunden in Joghurt eingelegte Dumplings mit Paprika und Zwiebeln | 13,90 |

Nudeln-Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 118 | Veg. Chowmin ^{A.1}
gebratene Nudeln mit Gemüse der Saison und Sauce | 9,90 |
| 119 | Chicken Chowmin ^{A.1}
gebratene Nudeln mit Hähnchenbrustfilet
in Tomaten-Koriandersauce | 10,90 |
| 120 | Bhetghat Chowmin ^{A.1}
gebratene Nudeln mit Großgarnelen und Gemüse Sauce | 14,90 |
| 121 | Winter Thupka ^{A.1} Vegan / Non-Vegan mittelscharf
gebratene Nudeln mit Hähnchenbrustfilet oder Gemüse
in einer Suppe aus Tomaten, Koriander und Szechuan Pfeffer | 11,90 |

Für den kleinen Hunger

- | | | |
|-----|--|------|
| 125 | Kinder Chicken Curry | 7,00 |
| 126 | Kinder Nudeln ^{A.1}
mit Butter-Tomatensauce | 7,00 |
| 127 | Panir Curry | 7,00 |

Beilagen

130	Bhatura ^{A.1}	2,90
131	Naan ^{A.1}	3,50
132	Garlic Naan ^{A.1} / Cheese Naan ^{A.1, F} / Butter Naan ^{A.1, F}	3,90
133	Chapati ^{A.1}	2,50
134	Paratha ^{A.1}	4,50
135	Raita ^F	3,00
136	Pommes	3,90
137	Achar	4,00
138	Papadas mit Saucen serviert	1,00
139	Bratkartoffeln	2,50

Platten

146	Ayurveda Platte <i>für 2 Personen</i> 3 vegetarische Gerichte	26,90
147	Nepali Thali 3 typisch nepalesische Gerichte	16,90
148	Bhetghat Platte <i>für 2 Personen</i>	34,90
149	Bhetghat Platte <i>für 4 Personen</i> Vegetarisch, Chicken und Lammfleisch jeweils 1 Gericht mit Reis und Salat	67,90
150	Bhetghat Tass Set <i>für 1 Person</i> Puffreis mit Achar, Lammfleisch mit Spezial-Gewürzen und Salat	13,90
171	Mutton Sekuwa gegrilltes Lammfleisch mit Puffreis/Bittenreis	14,90

Etwas Süßes?

156	Gulab Jamun ^{A.1}	4,50
157	Rashbary ^F süße Kugeln aus Milch	4,50
158	Mangos flambiert mit nepalesischem Rum	6,90

Spezial Menüs - Küchenchef Empfehlung

Mit Beilagensalat und Basmati-Reis

165	Bhindi Masala <i>Vegan</i> <i>mittelscharf</i> Okra mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, abgeschmeckt mit Himalaya-Ayurvedischen Gewürzen in Spezial-Sauce	12,90
166	Bhindi Ghost Okra mit Lammfleisch in Currysauce	15,90
167	Dal Makhani ^F verschiedene Linsen und Getreide mit Butter-Spezial-Sauce	9,50
168	Panir Tikka Masala ^F gegrillter indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	13,90
169	Spicy Mutton <i>scharf</i> Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Chilli und Ingwer nach Art des Hauses	14,90
170	Gorkhali Chicken <i>mittelscharf</i> Hähnchenbrustfilet nach Küchenchef-Art	14,90
172	Chilli Panir ^{A.1, F} Rahmkäse gewendet in Weißmehl und frittiert, danach mit Tomaten und Zwiebeln angerichtet	13,90
173	Masu Chiura <i>scharf</i> Bitten Reis mit Hähnchenschenkelstücken nach Bhetghat Art	13,90

Wodka Cocktails

Sex on the Beach ¹	7,50
Wodka, Peach Tree, Casis Cream, Zitronensaft, Mangosaft	
Cosmopolitan ^{1, 4, 11}	7,50
Wodka, Triple sec, Lime Juice, Zitronensaft, Cranberrysirup, Cranberrysaft	
Bloody Mary	7,50
Wodka, Zitronensaft, Gewürze, Tomatensaft, Tabasco	
White Russian ^{F.1}	7,50
Wodka Kahlua, Sahne	
Black Russian ¹	7,50
Wodka, Kahlua	
Kamasutra ^{1, 11}	7,50
Wodka, Peach Tree, Mangosirup, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft	
Alabama Alaska ^{1, 4}	7,50
Wodka, Whisky, Grenadine, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft	
Blue Lagoon ¹	7,50
Wodka, Blue Curaçao, Limonade	
Bahama Mama ^{1, 11}	7,50
Wodka, weißer Rum, Malibu, Kokossirup, Grenadine, Ananassaft	

Rum Cocktails

Planters Punch ^{1, 4}	7,50
weißer Rum, brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Hurricane ^{1, 11}	7,50
weißer Rum, brauner Rum, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	
Flamingo ^{1, 4}	7,50
weißer Rum, brauner Rum, Cherry Liqueur, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	
Kathmandu Black ⁴	7,50
brauner Rum, Brandy, Zitronensaft, Mangosaft, Mango Pulp	

Power Cocktails

Long Island Ice Tee ^{1, 2}	8,00
Wodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Cola	
Mai Tai ^{1, 11}	8,00
brauner Rum, Apricot Brandy, Jamaica 80%, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft	
Bhetghat Night ¹	8,00
brauner Rum, Wodka, Gin, Zitronensaft, Blue Curaçao, Litcheesaft	
Sleeping Dogie ^{1, 3, 4}	8,00
Jamaica 80%, brauner Rum, Grenadine, Brandy, Zitronensaft, Bitter Lemon	
Zombie ^{1, 4}	8,00
weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft	

Gin Cocktails

Singapore Sling ^{1,4}	7,50
Gin, Cherry Liqueur, Grenadine, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Moonsoon Wedding ^{1,4}	7,50
Gin, Lychee Liqueur, Grenadine, Mangosaft	
Gin Fizz ⁴	7,50
Gin, Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	

Coladas

Piña Colada ^{F,1,11}	7,50
weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Mango Colada ^{F,1,4,11}	7,50
weißer Rum, brauner Rum, Mango Pulp, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Flying Kangaroo ^{F,1,4,11}	7,50
weißer Rum, brauner Rum, Galliano, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Chichi ^{F,1,11}	7,50
Wodka, Kahlua, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
Swimming Pool ^{F,1,11}	7,50
Wodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

Tequila Cocktails

Tequila Sunrise	7,50
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft	
Zorro ^{1,4,11}	7,50
Tequila, Mangosirup, Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasaft	
Himalayan Ride ^{1,4}	7,50
Tequila, Blue Curacao, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasaft	

Limetten Cocktails

Mojito ⁴	7,00
weißer Rum, Limetten, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Soda	
Mango Mojito ⁴	7,00
weißer Rum, Mango Pulp, Limetten, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Soda	
Caipirinha	7,00
Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Soda	
Mangorinha	7,00
Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Mango	
Caipiroska ⁴	7,00
Wodka, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Soda	

Mageritas and Daiquiries

Classic Magerita ^{1,4}	7,50
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup	
Frozen Mango Magerita ^{1,4,11}	7,50
Tequila, Triple Sec, Mango Pulp, Mangosirup, Mangosaft, Minze, Lime Juice, Zitronensaft	
Classic Daiquiri ⁴	7,50
weißer Rum, Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup	
Frozen Mango Daiquiri ^{1,4,11}	7,50
weißer Rum, Lime Juice, Zitronensaft, Minze, Mango Pulp, Mangosirup	

Homemade Special Cocktails

Bhetghat Passion ^{1,11}	8,00
weißer Rum Limetten, brauner Zucker, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft	
Gorkha Riffle ^{1,4}	8,00
Peach Tree, Lime Juice, Zuckersirup, Khukri Rum, Ananassaft, Mangosaft, frische Minze	
Red Berry Passion ⁴	8,00
frische Maracuja, Erdbeerpüree, Wodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Bacardi Razz	

Mocktails

Sportsman ⁴	6,50
Mangosaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	
Mango Cooler ^{1,11}	6,50
Mangosaft, Mangosirup, Lycheesaft, Zitronensaft, Soda	
Coconut Kiss ^{5,1,11}	6,50
Coccosirup, Sahne, Ananassaft	
Ipanema ¹	6,50
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	
Mosquito ¹	6,50
Limetten, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale	
Bhetghat Kiss ^{1,11}	6,50
Maracujasirup, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft	
Lemonade ^{1,4}	6,50
Limetten, Lime Juice, brauner Zucker, Ginger Ale	

Shooters

B52 ^{F.1} Kahlua, Baileys, Jamaica 80%	5 cl	5,50
Baby Guinness ^{F.1} Kahlua, Baileys	5 cl	5,50
German Soldaire Berliner Luft, Jägermeister	5 cl	5,50
Dirty Hole ¹ Kahlua, Jägermeister	5 cl	5,50
Mexicana Tequila, Tabasco, Gewürze, Zitronensaft, Tomatensaft	5 cl	5,50
Ficken Energy ^{1,2,7} Ficken Likör, Red Bull	5 cl	5,50
Jäger Bomb ^{1,2,7} Jägermeister, Red Bull	5 cl	5,50
Wodini ^{3,5} Wodka, Bitter Lemon	5 cl	5,50

Long Drinks

Cuba Libre ^{1,2}	0,2 l	6,50
Gin Tonic ³	0,2 l	6,50
Bombay Tonic ³	0,2 l	7,50
Hendricks Tonic ³	0,2 l	8,50
Tranquerry Tonic ³	0,2 l	8,00
Wodka Plus Energy ^{1,2,7} , Tonic ³ , Cranberry, Cola ^{1,2} , Orange, Lemon ^{3,5} , Maracuja	0,2 l	6,50
Jacky Cola ^{1,2}	0,2 l	7,50
Jim Beam Cola ^{1,2}	0,2 l	6,00
Whisky Cola ^{1,2}	0,2 l	7,00
Alles Sour	0,2 l	7,00
Batida Kirsch oder Maracuja	0,2 l	6,00
Campari ¹ Orange / Soda	0,2 l	6,50
Asbach Cola ^{1,2}	0,2 l	6,50
Moskow Mule	0,2 l	7,00
Munich Mule	0,2 l	7,00
Bacardi Cola ^{1,2}	0,2 l	6,50
Hot Khukri Rum ¹	0,2 l	6,50

Whisky / Whiskey

Johnnie Walker Red Label ¹	2 cl	3,50
Johnnie Walker Black Label ¹	2 cl	4,50
Ballantines ¹	2 cl	4,00
Jim Beam ¹	2 cl	3,00
Tullamore ¹	2 cl	4,00
Jack Daniels ¹	2 cl	4,50
Chivas Regal ¹	2 cl	5,50
Craggenmore ¹	2 cl	7,50
Glenfiddich ¹	2 cl	6,50
Dimple ¹	2 cl	7,50
Jashragumba ^{Nepal} Whisky aus Raupenpilz	2 cl	10,00

Spiritousen / Liqueure

Baileys auf Eis ^{F.1}	4 cl	4,50
Amaretto ¹	4 cl	4,50
Grappa	4 cl	4,50
Tequila	4 cl	4,50
Old Monk	4 cl	4,50
Calvados	4 cl	4,50
Wodka Absolut	4 cl	4,50
Wodka	4 cl	4,50
Malibu ¹	4 cl	4,50
Himalayan Rum	4 cl	5,50
Fernet Branca ¹ oder Menta ¹	4 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Jägermeister	4 cl	4,50
Berliner Luft	4 cl	4,50
Ficken	4 cl	4,50
Sambuca Molinari ¹	4 cl	4,50
Malteser Aquavit	4 cl	4,50
Bismarck	4 cl	4,50
Doppelkorn	4 cl	4,50
Meisterrenner	4 cl	4,50

Brandy / Cognac

Osborne Veterano ¹	2 cl	4,00
Asbach Uralt	2 cl	4,00
Remy Martin	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	4,50
Vecchia Romagna	2 cl	4,00

Aperitive

Sherry ^D dry, medium	5 cl	4,00
Martini ^D dry, bianco, rosso	5 cl	4,00
Mango Sekt ^D	5 cl	4,00
Aperol Spritz ^{D,1}	0,2 l	6,50
Hugo ^D	0,2 l	6,50

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Veltins Pilsner ^{A.3}	3,00	4,20
Maisel's Weisse ^{A.3}	3,00	4,20
Grevensteiner ^{A.3}	3,00	4,20
Heinecken ^{A.3}	3,00	4,20
Alster ^{A.3} Bier mit Sprite oder Fanta ^{1,5} oder Fassbrause ^{1,4} oder Soda	3,00	4,20

Flaschen Bier

König Ludwig Dunkel ^{A.3}	Fl. 0,50 l	4,20
Maisel's Weisse ^{A.3} Hefe Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,20
Desperados ^{A.3, 1, 11}	Fl. 0,33 l	4,00
Veltins Alkoholfrei ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,50
Bayreuther Hell ^{A.1, A.3}	Fl. 0,33 l	4,00
Himalayan Bier ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,90
Tiger Bier ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,90
Carlsberg ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,50
Kingfisher ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,90
Pülleken Hell ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,50

Sekt / Champagner

Sekt/Prosecco ^D	Glas 0,1 l	4,00
Prosecco ^D	0,75 l	17,00
Roederer ^D	0,75 l	96,00
Moët & Chandon ^D	0,75 l	76,00
Pommery ^D	0,75 l	69,00

Offene Weine

<i>Rotweine</i>	0,2 l	0,5 l
Montepulciano ^D trocken	4,60	9,90
Cabernet Merlot ^D trocken	4,60	9,90
Chianti ^D trocken	4,60	9,90
Dornfelder ^D trocken	4,60	9,90

<i>Weißweine</i>	0,2 l	0,5 l
Soave ^D trocken	4,60	9,90
Chardonnay ^D trocken	4,60	9,90
Pinot Grigio ^D trocken	4,60	9,90
Riesling ^D trocken	4,60	9,90
Hauswein ^D halbtrocken	4,60	9,90

Flaschenweine

<i>Rotweine</i>		
Montepulciano ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Cabernet Merlot ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Chianti ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Dornfelder ^D	Fl. 0,75 l	20,90
<i>Weißweine</i>		
Soave ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Chardonnay ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Pinot Grigio ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Riesling ^D	Fl. 0,75 l	20,90
Hauswein ^D	Fl. 0,75 l	20,90

Homemade Drinks

Mango Lassi ^F	Glas	4,50
Himalayan Lemon Water	Glas	5,50
Milch Shake Natural ^F	Glas	5,50
Ginger Water	Glas	5,50
Homemade Limonade mit oder ohne Minze	Glas	5,90

Soft Drinks

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2,20	4,20
Coca-Cola ^{1,2}	2,20	4,20
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,20	4,20
Fanta ^{1,5}	2,20	4,20
Sprite	2,20	4,20
Spezi ^{1,2,5}	2,20	4,20
Bitter Lemon ^{3,5}	2,20	4,20
Ice Tea ^{1,4}	2,20	4,20
Tonic Water ³	2,20	4,20
Ginger Ale ¹	2,20	4,20
Fassbrause ^{1,4}	2,20	4,20
Malz Trunk ¹	0,33 l	3,20
Red Bull ^{1,2,7}	0,25 l	3,50
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,25 l	2,90
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,75 l	6,90

Coffee and Tea

Americano	Tasse	2,80
Espresso	Tasse	2,50
Doppelter Espresso	Tasse	3,80
Cappuccino ^F	Tasse	3,50
Milchkaffee ^F	Glas	4,00
Schokolade ^F	Glas	4,50
Latte Macchiato ^F Vanilla ^{1,11} oder Haselnuss ^{1,11}	Glas	4,50
Irish Coffee	Glas	5,50
Baileys ^{F,1} / Amaretto ¹ Coffee	Glas	5,50
Himalayan-Tee	Glas	3,00
Schwarz-Tee	Glas	2,50
Pfefferminz-Tee	Glas	2,50
Kamillen-Tee	Glas	2,50
Grüner-Tee	Glas	2,50
Jasmin-Tee	Glas	2,50
Roibus-Tee	Glas	2,50
Ingwer-Limetten-Tee	Glas	3,90
Frischer Ingwer-Minz-Tee	Glas	3,90
Heisse Zitrone	Glas	3,50

Säfte & Nektare

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,50	4,50
Ananassaft	2,50	4,50
Apfelsaft trüb oder klar	2,50	4,50
Kirschsaft	2,50	4,50
KiBa Kirsch-Bananensaft	2,50	4,50
Mangofruchtsaft	2,50	4,50
Guavensaft	2,50	4,50
Lycheefruchtsaft	2,50	4,50
Rhabarbersaft	2,50	4,50
Cranberrysaft	2,50	4,50
Tomatensaft	2,50	4,50
Ananas-Kirschsaft	2,50	4,50
Alle Säfte als Schorle	2,50	4,50

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 chininhaltig, 11 Geschmacksverstärker
Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfit, F Milch und Laktose, H.1 Mandel, H.4 Cashewnüsse, I Eier, L Soja

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.