

Indisches Restaurant
kulinarische Reise durch indische Gewürzen



Telefon: 089-845467

Landsberger Str. 84

82110 Germering

www.shimla-germering.de

Öffnungszeiten

11:30 - 14:30

und

17:00 - 23:00

Wir bieten Service für Firmen



Prosecco & Champagner

157. Prosecco Spumante L

Weinflasche

0,75 l

20,00 €

158. Moet et Chardon L

(Brut imperial) Französischer Champagner
(Brut imperial) French champagne

Weinflasche

0,75 l

65,00 €

Aperitifs

166. Hauscocktail alkoholfrei

0,2 l

4,50 €

167. Glas Prosecco

0,1 l

4,50 €

168. Prosecco mit Mango-Fruchtsaftgetränk

0,1 l

4,50 €

169. Hugo Prosecco & Holunderbliitensirup

0,2 l

4,50 €

170. Shimla Cocktail

Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Aperol
Prosecco, mango fruit juice drink, Aperol

0,2 l

4,50 €

171. Aperol-Sprizz

0,2 l

4,50 €

172. Mango-Sprizz

Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Sprudelwasser, Campari,
frische Mango
Prosecco, Mango fruit juice drink, sparkling water, Campari, fresh
mango

0,2 l

4,50 €

173. Maracuja Sprizz

Prosecco, Maracuja -Fruchtsaftgetränk, Sprudelwasser, Campari,
frische Mango
Prosecco, Maracuja fruit juice drink, sparkling water, Campari, fresh
mango

0,2 l

4,50 €

174. Campari Soda oder Orangensaft (l)

0,2 l

4,50 €

175. Wodka mit Mango-Fruchtsaftgetränk

0,5 l

6,50 €

176. Martini (Bianco, Roso)

0,2 l

3,00 €





Suppen



1. Dal Suppe

Linsensuppe
Lentil soup

3,50 €

2. Tomatar Suppe L

Tomatensuppe
Tomato soup

3,50 €

3. Chicken Creme Soup G, H

Hühnercremesuppe
Chicken soup

4,00 €

4. Mulligatawny Suppe A, L 🍲

Linsen, Reis und Hühnerfleisch
Lentils, rice and chicken

4,00 €

Kalte Vorspeisen

5. Chana Chat

mit fein gewürzten Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln
with finely seasoned chickpeas, tomatoes and onions

3,50 €

6. Hari Salat

Grüne und buntem Salat mit geriebene käse
Green and lettuce salad with grated cheese

4,50 €

Warme Vorspeisen

7. Paneer Pakoras A, C, G

In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse
Baked homemade cheese in chick-pea flour

4,50 €

8. Gemüse Pakoras A, C

In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse
Fresh vegetables baked in chick-pea flour

4,50 €

9. Onions Bhajia A, C

Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken
Onions baked in chick pea flour

4,50 €

10. Vegetable Samosa (2 Stück) A

Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt
Pies filled with fresh vegetables

5,50 €

11. Chilli Chicken Dry 🍲

Nordindische Hühnchenspezialität
North Indian chicken specialty

6,50 €

12. Murgh Tikka

Indische Hühnchenspezialität
Indian chicken specialty

6,50 €

13. Chicken Pakoras A, C

In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstreifen
Chicken strips stewed in chickpea flour

4,50 €

14. Gemischte Vorspeise (2 Personen) A, C, G

Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras (auf Wunsch vegetarisch)
Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(Vegetarian on request)

12,50 €





Brot Spezialitätē

15. Nan A, C, G

Ovalförmiges Hefebrot
Oval-shaped yeast bread

2,00 €

16. Lāssan oder Butter Nan A, C, G

Hefebrot mit Knoblauch oder Butter
Yeast bread with garlic or butter

2,50 €

17. Peschawari Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse
Yeast bread stuffed with nuts and Indian cheese

3,50 €

18. Paneer Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Hausgemacht Käse
Yeast bread stuffed with homemade cheese

3,50 €

19. Keema Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Lammhack
Yeast bread stuffed with lamb chop

3,80 €

20. Podina Nan A, C, G

Hefebrot mit Minze
Yeast bread with mint

3,00 €

21. Roti A

Teigfladen aus Vollkornmehl
Dough filling from whole grain flour

2,00 €

22. Chilli Paneer Lāssan Kulcha A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Käse Chilli und Knoblauch
Yeast bread stuffed with cheese chilli and garlic

3,80 €

23. Raita G

Gurken Joghurt mit Gurken und Kümmel
Cucumber yogurt with cucumbers and caraway

3,00 €

24. Papad Linsen waffeln

3,00 €





Tandoori-Spezialitäten

25. Paneer Tikka Achari G 🌶️

Hausgemacht Käse mariniert Jogurt mit und Scharfe Gewürze
Homemade cheese marinated yogurt with and spicy spices

13,90 €

26. Murg Tikka G

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Fresh Chicken breast fillet marinated in yoghurt and spices

14,20 €

27. Hiriyali Tikka G 🌶️

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat
Fresh Chicken breast fillet marinated in yoghurt, mint, fresh coriander and spinach

14,20 €

28. Lamm Tikka Achari G

Frisches Lammfilet mariniert in Joghurt, Achar und Gewürzen
Fresh Lamb fillet marinated in yoghurt, almonds and spices

17,40 €

29. Ente Tikka G

Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast fillet marinated in yoghurt and spices

17,40 €

30. Malai Tikka G

Frisches Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Käse und Gewürzen
Fresh Chicken breast marinated in yoghurt, cheese and spices

14,20 €

31. Jheenga Tandoori B, G

Riesen garnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert
King prawns marinated in yoghurt and spices

19,50 €

32. Mix Grill Platte

Etwas allem außer 3l
Something other than 3l

16,90 €

33. Achari Chicken Tikka 🌶️ 🌶️

Frisches HähnchenBrustFilet mariniert und gegrillte mit verschiedenen Gewürzen
Fresh chicken breast fillet marinated and grilled with various spices

14,90 €





Geflügel Gerichte

34. Mango Chicken G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel, Mango-Sahne-Soße
Fresh Chicken breast fillet prepared in an almond, mango cream sauce

14,20 €

35. Chicken Curry L

Frisches Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Currysoße
Fresh Chicken breast fillet in a spicy curry sauce

13,40 €

36. Murg Tikka Masala G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße
Fresh Chicken breast fillet marinated and grilled in an almond cream sauce

13,90 €

37. Butter Chicken G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Fresh Chicken breast fillet marinated, grilled, in tomato buttercream sauce

14,20 €

38. Chicken Jhalfrezi L, G

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Fresh Chicken breast fillet marinated and grilled with onions, peppers and Ginger in curry sauce

13,90 €

39. Chicken Korma G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Fresh Chicken breast fillet in a yogurt and nuts sauce

14,20 €

40. Chicken Sabji G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Fresh Chicken breast fillet and fresh vegetables, coconut milk and ginger

14,20 €

41. Chicken Vindaloo L

Frisches Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße
Fresh Chicken breast fillet with potatoes in a very sharp curry sauce

13,90 €

42. Murgh Bharta G, L

Frisches Hähnchenbrustfilet in gegrillte Auberginen, gehackt, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander
Fresh Chicken breast fillet in grilled aubergines, chopped, roasted with onions, tomatoes, green chili, ginger and fresh coriander

15,50 €

43. Murgh Hyderabadi G

Frisches Hähnchen Brust Filet gegrillt mit frische Minze und Spinat.
Fresh Grilled chicken breast with fresh mint and spinach.

14,40 €





Frisches Lamm Gerichte

44. Lamm Rogan Josh G, H

Frisches Lammfleisch mit gewürzen in Rogen gelegt
Fresh Lamb meat with spices laid in fish eggs (roe)

14,30 €

45. Shimla Lamm G, H

Frisches Lammfleisch mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Fresh Lamb marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

17,50 €

46. Lamm Mango G, H

Frisches Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh Lamb in almond mango cream sauce

14,70 €

47. Lamm Sabji G, H

Frisches Lammfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Fresh Lamb and fresh vegetables, coconut milk and ginger

14,70 €

48. Lamm Korma G, H

Frisches Lammfleisch zubereitet in einer Joghurt und Nussahnesauce
Fresh Lamb meat cooked in a yogurt and nuts sauce

14,70 €

49. Lamm Nilgiri G, H

Frisches Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilch soße
Fresh Lamb with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce

14,70 €

50. Lamm Vindaloo L

Frisches Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr Scharfe Currysoße
Fresh Lamb with potatoes in a very hot curry sauce

14,50 €

51. Lamm Palak G, H

Frisches Lammfleisch mit Spinat Creation
Fresh Lamb with Spinach Creation

14,70 €

52. Lamm Tikka Jhalfrezi L

Gegrillt frisches Lamm Fleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Currysoße
Grilled fresh lamb meat with peppers, onions and ginger in curry sauce

17,50 €





Enten-Spezialitäten

53. Reshmi Batak L 🌶️

Entenfilet an Kokosraspeln und in einer roten südindischen Currysoße gegart, ohne Haut
Duck fillet on coconut chips and cooked in a red south Indian curry sauce, without skin

14,90 €

54. Ente Jalfrezi L 🌶️ 🌶️

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger, without skin

15,90 €

55. Ente Nilgiri G, H 🌶️

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, mit Minze & Spinat in Kokosnussmilch Soße, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled, with mint & spinach in coconut milk sauce, without skin

15,90 €

56. Mango Ente G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-Sahnesoße, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled prepared in an almond mango cream sauce, without skin

16,50 €

57. Shimla Ente G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahne-Soße
Duck breast fillet marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

16,50 €

Fisch-Spezialitäten

58. Fisch Masala

Zanderfilet mit frischen Tomaten und Koriander in Masalasoße
Pike-perch fillet with fresh tomatoes and coriander in masala sauce

14,90 €

59. Fisch Jalfrezi L

Zanderfilet mariniert mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Pike-perch fillet marinated with tomatoes, peppers, onions and ginger

14,90 €

60. Mango Fisch

Zanderfilet in Mandel Mango Sahnesoße
Pike-perch fillet in almond mango cream sauce

16,50 €

61. Shimla Jheenga B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße
Grilled, roasted king prawns in a tomato and almond cream sauce

21,90 €

62. Jheenga Goa B, G, H 🌶️ 🌶️

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Ar
Grilled, stewed prawns in coconut sauce with selected Goa-style spices

21,90 €

63. Jheenga Mango B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Mangosoße
Grilled, roasted king prawns in a mango sauce

21,90 €





Rind-Spezialitätē

64. Beef Curry G, H

Frisches Rindfleisch in einer Currysoße
Fresh Beef in a curry sauce

13,50 €

65. Reshmi Beef L 🍷

Frisches Beef an Kokosraspeln und in einer roten südindischen Currysauce gegart
Fresh Beef on coconut chips and cooked in a red South Indian curry sauce

14,10 €

66. Beef Nilgiri G, H

Frisches Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße
Fresh Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce

14,50 €

67. Mango Beef L

Frisches Rindfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Soße
Fresh Beef in mango and almond cream sauce

15,50 €

68. Beef Jhalfrezi G, H 🍷 🍷

Frisches Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Fresh Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce

14,50 €

69. Beef Korma L

Frisches Rindfleisch in einer Joghurt und Nußsahnesoße
Fresh Beef in a yoghurt and walnut sauce

15,50 €

Biryanis (Reisgerichte)

70. Chicken Biryani

Reis zubereitet mit frisches Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with fresh chicken breast fillet, almonds and raisins

14,50 €

71. Lamm Biryani

Reis zubereitet mit frisches Lammfleisch, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with fresh lamb, almonds and raisins

16,50 €

72. Jheenga Biryani

Reis zubereitet mit ausgelöst Riesen Garnelen
Rice cooked with triggered king prawns

19,90 €

Thali – Spezialitäten

73. Vegetarische Thalīs G, H (für 2 Personen)

Fünf verschiedene gerichtete dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan
Five different dishes with two different Raita and salad, with rice and Nan

34,00 €

74. Shimla Thali G, H (für 2 Personen)

Vier Fleischgerichte und ein Vegetarischgericht, dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan
Four meat dishes and a vegetarian dish, two different raita and salad, with rice and nan

36,00 €

75. Fisch Thali G, H (für 2 Personen)

Vier Fisch Gerichte, und ein Vegetarischgericht, dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan
Four fish dishes, and a vegetarian dish, two different raita and salad, with rice and nan

38,00 €





Vegetarische Spezialitäten

76. Navratan Korma G, H

Frisches Gemüse zubereitet in einer Joghurt- und Nuss-Sahne-Soße
Fresh vegetables prepared in a yoghurt and nut cream sauce

12,50 €

77. Malai Koftas G, H

Klößchen aus Gemüse, gefüllt mit Nüssen und Gemüse in einer Mandel-Sahnesoße
Dumplings of vegetables stuffed with nuts and vegetables in an almond cream sauce

13,10 €

78. Shahi Beiigen

Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Cashew-Soße
Aubergines with homemade cheese and ginger in almond-cashew sauce

13,10 €

79. Dal Makhni G, L

Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter
Indian lentils with ginger, spices and butter

12,50 €

80. Palak Paneer G

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Ingwer
Homemade Indian cheese with spinach and ginger

13,10 €

81. Shahi Paneer G, H

Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce

13,10 €

82. Channa Masala L

Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
Chick pea curry with potatoes, tomatoes and ginger

12,50 €

83. Sabji Koftas

Klößchen aus frischem Gemüse in einer Curry Soße
Dumplings of fresh vegetables in a curry sauce

13,10 €

84. Karahi Paneer G, H

Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Homemade cheese with tomatoes, peppers and onions

13,10 €

85. Mixed Vegetable 🌶️

Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with coconut milk, coriander and ginger

13,10 €

86. Bhindy Masala

Indische Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Indian okra with fresh tomatoes, onions and ginger

13,10 €

87. Bengan Bhartha

Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Aubergines grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and coriander

13,50 €

88. Vegetable Jalfrezi 🌶️

Frische gemischte Gemüse in ein Scharfe Soße
Fresh mixed vegetables in a hot sauce

11,90 €





Nachspeisen

89. Mangocreame mit Vanilleeis G, H

Hausgemacht
Self-made

4,50 €

90. Gulab Jamon G

Bällchen aus Milch, in Honig gebacken
Balls of milk, baked in honey

4,50 €

91. Kulfi

Hausgemachte Eis nach Indische Art
Homemade ice cream (Indian art)

4,50 €

92. Gajer Halwa

Geriebene Karotten mit mandeln und Pistazien mit Hönig garniert
Grated carrots with almonds and pistachios garnished with honey

4,50 €

93. Gemischte Eis

4,50 €

Jogurt Getränke

94. Mango Lassi

4,50 €

95. Lassi Süß

3,50 €

96. Lassi Salzig

3,50 €

97. Granatapfel Lassi

4,50 €

Warme getränke

98. Espresso

2,00 €

99. Kaffe

2,50 €

100. Doppelt Espresso

3,00 €

101. Cappuccino

3,00 €

102. Latte macchiato

3,50 €

103. Chai (Tasse)

3,50 €

105. Jasmine Tee

3,50 €

106. Grüner Tee

3,50 €





Alkoholfreie Getränke

107. Tafelwasser	0,4 l	3,00 €
108. Cola / Cola Zero / Sprite / Fant mit Farbstoff, mit Coffein, mit Taurin, enthöhter Coffein (18g/100ml) with dye, with caffeine, with taurine, decanted caffeine (18g / 100ml)	0,2 l 0,4 l	2,50 € 3,50 €
109. Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
110. Apfelsaft Schorle	0,4 l	3,50 €
111 a) Rhabarber Schorle	0,4 l	3,50 €
111 b) Spezi mit Farbstoff, mit Coffein, mit Taurin, enthöhter Coffein (18g/100ml) with dye, with caffeine, with taurine, decanted caffeine (18g / 100ml)	0,4 l	3,30 €
112. Maracuja-Fruchtschorle (4)	0,4 l	3,80 €
113. Orangensaft Schorle	0,4 l	3,50 €
114. Mango-Fruchtschorle (4)	0,4 l	3,80 €
115. Guaven-Fruchtschorle (4)	0,4 l	3,80 €
116. Lychee-Fruchtschorle (4)	0,4 l	3,80 €
117. Johannisbeer-Nektarschorle	0,4 l	3,50 €

Mineralwasser

Aqua Monaco - aus der Münchner Schotterebene - das Wasser, welches die Münchner Brauereien zum Bierbrauen verwenden
Aqua Monaco - from the gravel surface of Munich - the water that the Use beer brewing

118. Aqua Monaco perlend München	0,33 l	3,00 €
119. Aqua Monaco perlend München	0,75 l	5,50 €
120. Aqua Monaco naturell München	0,33 l	3,00 €
121. Aqua Monaco naturell München	0,75 l	5,50 €

Exotische Säfte

122. Mango Saft	0,4 l	4,50 €
123. Guave Saft	0,4 l	4,50 €
124. Lychee Saft	0,4 l	4,50 €





Weissweine

141. Grüner Veltliner QW

Weingut Stadler trocken, ausgeprägt, pikant, lebendige Säure

Weingut Stadler dry, pronounced, piquant, lively acidity

Österreich
Weinviertel

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

4,50 €
16,50 €

142. Sauvignon Blanc

Casa de Campo, Agricola Salve S.A. trocken, würzig, körperreich, lebhaft, aromatisch

Casa de Campo, Agricola Salve S. Dried, spicy, full-bodied, lively, aromatic

Chile
Valle Central

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

4,70 €
17,50 €

143. Lugana DOC

Cá dei Frati trocken, Noten von Blumen und Kräutern, Aprikosen und Mandeln, saftig, ausgewogen, weich, vollmundig, eleganter Abgang

Cá dei Frati dry, notes of flowers and herbs, apricots and almonds, juicy, balanced, soft, full-bodied, elegant finish

ITALIEN
LOMBARDEI

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

7,00 €
28,00 €

144. Weissburgunder DQ

Anette Closheim trocken, spritzig, frisch, eleganter Schmelz - der Allroundwein

Anette Closheim dry, sparkling, fresh, elegant melt - the allround wine

Deutschland
Nahe

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

4,50 €
16,50 €

145. Chardonnay DOC

Ronchi San Giuseppe di Zorzettig trocken, strohgelb, Bukett von Steinobst, fruchtig, dicht im Abgang

Ronchi San Giuseppe di Zorzettig dry, straw yellow, bouquet of Steinobst, fruity, close - up leaving

ITALIEN
FRAUL

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

4,70 €
17,50 €

Roteweine

148. Merlot

trocken, granatrot, voller, fülliger Geschmack. angenehm fruchtig und nicht zu stark

dry, garnet red, full, full flavor. pleasantly fruity and not too strong

ITALIEN
CANTINA
CUSTOZA VENETO

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

4,50 €
16,50 €

149. Cabernet-Carmenere

Casa de Campo, Agricola Salve S.A. fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper

Casa de Campo, Agricola Salve S.A. fruity, fine Cabernet bouquet, full body

CHILE
VALLE CENTRAL

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

4,70 €
17,50 €





Roteweine

150. Raiza Crianza DO

Vicente Gandia, trocken, rubinrot, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen, fruchtige Struktur

Vicente Gandia, dry, ruby red, in the nose balsamic aromas with notes of vanilla and

Leather, silky on the palate, fruity structure

SPANIEN
RIOJA

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

7,50 €
26,50 €

151. Shiraz

New South Wales trocken, blumig, samtig, harmonisch Duft nach süßen, schwarzen Früchten, wie Pflaume und Brombeeren.

New South Wales dry, flowery, velvety, harmonious scent of sweet, black fruits, such as plums and blackberries.

AUSTRALIEN
DE BORTOLI

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

7,50 €
26,50 €

152. Ronchedone I.G.T

Weingut Cá dei Frati kräftiges rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen intensiver Duft nach Himbeeren und Cassis. Feine Barriquenoten mit Vanille und Karamell

Winery Cá dei Frati strong ruby red with vivid violet reflections intense scent of raspberries and cassis.

Fine barriques with vanilla and vanilla, caramel

ITALIEN
LOMBARDEI

Weinflasche

0,75 l

38,00 €

Roseweine

154. Frati Rose

Weingut Cá dei Frati ein frischer und zugleich zarter Wein der blumige und fruchtige Aromen bietet. Lebhaft und gefällig. Sehr ausgewogen.

Winery Cá dei Frati a fresh and at the same time delicate wine the flowery and fruity Aromas. Lively and pleasing. Very well balanced.

ITALIEN
LOMBARDEI

Weinflasche

0,2 l
0,75 l

6,50 €
23,50 €





Indischer Wein

155. Indischer

trocken, frisch, intensive Aromen von tropischen Früchten am Gaumen passt hervorragend zu Hühnchen, Fisch und leichten Gerichten
Dry, fresh, intense aromas of tropical fruits on the palate fits excellently with chicken, fish and light dishes

WEISSWEIN

Weinflasche

0,20 l

5,50 €

0,75 l

22,00 €

156. Indischer

schöne Balance von lebendiger Säure und Struktur passt hervorragend zu Hühnchen, Fisch und leichten Gerichten
Beautiful balance of lively acidity and structure fits excellently with chicken, Fish and light dishes

ROTEWEIN
DE BORTOLI

Weinflasche

0,20 l

5,50 €

0,75 l

22,00 €





Biere

129. Helles vom Fass	0,5 l	3,00 €
130. Radler	0,5 l	3,00 €
131. Alkoholfreis Bier	0,5 l	3,00 €
132. Dunkel Bier Bier	0,5 l	3,00 €
133. Hefeweißbier	0,5 l	3,50 €
134. Hefeweißbier dunkel	0,5 l	3,50 €
135. Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
136. Leichtweißbier	0,5 l	3,50 €
137. Colaweißen	0,5 l	3,50 €
138. Rüssen	0,5 l	3,50 €
139. Pils	0,3 l	3,50 €
140. Indien Bier	0,3 l	3,50 €





Liköre & Schnäpse

159. Obstler 38%

2cl

3,00 €

160. Grappa 40%

2cl

3,00 €

**161. Williamsbirne, Framboise Elsässer
Edealbrände 40%**

2cl

3,00 €

162. Averna 34%

2cl

3,00 €

163. Ramazotti 32%

2cl

3,00 €

164. Old Monk Rum aus Indien 42,8%

2cl

3,00 €

165. Mango Schnaps 38%

2cl

3,00 €





Hauptallergene im Überblick

A= Glutenhaltiges Getreide Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B= Krebstiere und Krebserzeugnisse Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi Beispiele: Shrimps-Paste u. a. Asiatische Würzpasten

C= Eier und Eierzeugnisse Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

D= Fisch und Fischerzeugnisse Dazu gehören: Alle Fischarten Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Dazu gehören: Alle Erdnussorten Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter F = Soja Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen- Polyose, Yuba

G= Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Dazu gehören: Kuhmilch Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Crème fraîche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H= Schalenfrüchte Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I= Sellerie Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz = Senf Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K= Sesam Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

L= Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg Dazu gehören: E 220 – E 228 Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

M= Lupine Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N= Weichtiere Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern Beispiele: Austernsauce



