

Herzlich
Willkommen!

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Alle Speisen auch
außer HAUS!



Heiligengeiststraße 9
21335 Lüneburg
Telefon: 0 41 31 - 400 323

Öffnungszeiten

Mo. - So.

durchgehend warme Küche
von 11.30 - 23.00 Uhr

Eine Übersicht aller verwendeten Allergene und
Zusatzstoffe kann eingesehen werden.

Bitte sprechen Sie uns an.

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Aperitifs

1	Pernod *1	5 cl	3,90
2	Cynar *1	5 cl	3,90
3	Sherry medium / dry	5 cl	3,90
4	Martini Bianco	5 cl	3,90
5	Cinzano	5 cl	3,90
6	Mango-Sekt	0,1l	3,90
7	Pflaumenwein	5 cl	3,90

Vorspeise

9	Samosa - gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Erbsen	5,90
10	Samosa - gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen	5,50
11	Gobi Pakora - Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig	5,50
12	Panir Pakora - hausgemachter Käse im Teig	5,50
13	Bengan Pakora - Auberginen in Spezialmehl gebacken	5,50
	Onion Bhaji - zerschnittene Zwiebeln, gebraten mit Gewürzen	5,50
15	Scampi Pakora (3 Stück)	6,90
16	Mix Pakora - Blumenkohl, Panir	5,50
17	Champignon Pakora	5,50
18	Chicken Pakora	5,90

Suppen

19	Mandelcremesuppe - nach indischer Art	5,50
20	Mulligatwany - Hühnersuppe nach indischer Art	5,50
21	Gemüse Shorba - Gemüsesuppe mit Gewürzen nach Art des Hauses	4,90
22	Tomaten Shorba - cremige Tomatensuppe nach indischer Art	4,90
23	Madras Rasam - rote Linsensuppe	4,90
24	Currysuppe - nach original indischer Art	4,90

Salate

25	Gemischter Salat Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mais, indischer Rahmkäse	6,50
25a	Gemischter Salat mit Thunfisch	8,50
25b	Gemischter Salat mit Hühnchen, Käse und Ei	8,50
25c	Gemischter Salat mit Putenstreifen und Ananas	8,50
26	Grüner Salat mit exotischen Früchten	7,50
27	Punjabi-Salat - mit gebratenem Hühnerfleisch, frischem Indien-Rahmkäse, Papadam und Soßen	8,90
28	Tomaten-Salat - mit Indien-Rahmkäse u. frischem Koriander	6,90
29	Jinga-Salat - gem. Salat mit Riesengarnelen u. Fladenbrot	10,90

Alle Salate werden mit
unserem Hausdressing serviert

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Vegetarische Gerichte

Auf Wunsch auch für Veganer zubereitet

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Bhatura Chole - Kichererbsengemüse - pikant,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 12,50 |
| 31 | Dal Fried - Linsen des Tages mit Butter gebraten,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 12,50 |
| 32 | Subji - verschiedene, frische Gemüse in pikanter Soße
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,50 |
| 33 | Palak Panir - hausgemachter Käse mit Spinat,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,50 |
| 34 | Shahi Panir - hausgemachter Käse in Sahnesoße mit Mandeln,
Nüssen und Rosinen, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,50 |
| 35 | Shahi Bengan - Auberginen gefüllt mit Rahmkäse, Nüssen und
Rosinen in pikanter Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,90 |
| 36 | Tinda Baji - Indisches Gemüse in einer pikanten Currysoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,50 |
| 37 | Shahi Mirch - Paprikaschote gefüllt m. Gemüse, geriebenem Käse,
Rosinen, Nüssen in Currysoße, dazu Basmati Reis u. indisch. Fladenbrot | 13,90 |
| 38 | Panir Masala - gebratener hausgemachter Käse, Ingwer,
Tomaten, Zwiebeln in pikanter Currysoße, dazu Basmati Reis
und indisches Fladenbrot | 13,50 |
| 39 | Malai Kofta - Bällchen aus frischem Gemüse, Käse nach Art d.
Hauses, Rosinen, Nüssen in Currysoße, dazu Basmati Reis u. ind. Fladenbrot | 13,90 |
| 40 | Mushroom Panir - gebratener Rahmkäse mit Champignons,
in spezieller Tomatensoße, dazu Basmati Reis u. indisches Fladenbrot | 13,90 |
| 41 | Matter Panir - hausgemachter indischer frischer Rahmkäse,
grüne Erbsen und Tomaten in Currysoße | 13,90 |
| 42 | Alu Palek - Kartoffeln mit Spinat, Currysoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,50 |
| 43 | Nauratan Korma - 9 Gemüsesorten mit Rosinen
und Mandeln zubereitet in einer Joghurt-Soße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 13,90 |

Mittagstisch
Alle Lamm- u. Fischgerichte
(außer Grillgerichte +Platten)
9,90 Euro
(Werktags Mo-Fr von 11.30 - 15 Uhr)

Mittagstisch
Alle vegetarischen Gerichte
8,50 Euro
Alle Hähnchengerichte
8,90 Euro
(Werktags Mo-Fr von 11.30 - 15 Uhr)

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Yogi Thali - Vegetarisches-Menü mit:

Starter: Papadam (aus Linsenmehl),
Vorspeise: Indische Suppe (Gemüsesuppe),
Hauptmenue: Alu Palak (Kartoffeln mit Spinat),
Shahi Panir (indischer Käse mit Nüssen u. Rosinen, mild),
Chole (Kichererbsengemüse, pikant),
Beilagen: Salat, Reis, Bhatura (ind. frittiertes Fladenbrot)
Nachtisch: nach Art des Hauses

45 Menü für 2 Personen 38,-- 46 Menü für 4 Personen 66,--

India Haus Menü

Starter: Papadam (Brot aus Linsenmehl)
Vorspeise: Curry-Suppe
Hauptmenue: Lamm-Curry (Lammfleisch ohne
Knochen), Matter Panir (Rahmkäse, grüne Erbsen und Tomaten in Currysoße)
Chicken Spezial (Hühnchen mit Mandel-Currysoße, mild)
Beilagen: Salat, Reis, Bhatura (ind. frittiertes Fladenbrot)
Nachtisch: nach Art des Hauses

48 Menü für 2 Personen 45,-- 49 Menü für 4 Personen 80,--

Lammgerichte (ohne Knochen)

- | | |
|---|-------|
| 50 Mutton Curry - Lammfleisch in pikanter Currysoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 51 Roghan Josh - Lammfleisch in einer Curry - Paprikasoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 52 Lamm Juckni - Lammfleisch in pikanter Safran- Joghurtsoße
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 53 Mutton Vindaloo - Lammfleisch, scharf nach südindischer Art,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 54 Mutton Shahi Korma - Lammfleisch in Mandeln u. Rosinen in
Curry-Sahnesoße, mild, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 55 Mutton Lubabi - Lammfleisch mit Butter-Safran-Yoghurt-Soße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 56 Mutton Saag - Lammfleisch mit Spinat in Currysoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 57 Mutton Lauri - Lammfleisch mit Paprika, Ingwer, Knoblauch
und Tomaten, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 15,90 |
| 58 Sukha Banglore - Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch
u. Ananas, mittelscharf, dazu Basmati Reis und ind. Fladenbrot | 15,90 |
| 59 Tinda Gosht - indisches Gemüse mit Lammfleisch in
einer Currysoße, dazu Basmati Reis und ind. Fladenbrot | 15,90 |
| 60 Mutton Naubi -
Mixgemüse mit Lammfleisch in einer Currysoße,
dazu Basmati Reis und ind. Fladenbrot | 15,90 |

r)

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

India Haus Shahi Menue:

Aperitif: Cherry, Papadam

Starter: Gemüsesuppe,

Vorspeise: Tandoori Chicken

(24 Stunden mariniertes Hühnchen in Joghurt-Safran-Soße, mit 21 Gewürzen, gegrillt)

Hauptmenue: Lamm Curry, Mix-Gemüse und Chicken-Juckni,

Beilagen: Reis, Salat und Fladenbrot,

Nachtisch: nach Art des Hauses

83 Platte für 2 Personen 50,-- 84 Platte für 4 Personen 85,--

Hühnchengerichte (ohne Knochen)

- | | | |
|----|---|-------|
| 65 | Chicken-Curry - Hühnchen in pikanter Currysoße
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 66 | Chicken-Spezial - Hühnerfleisch mit Zwiebel, Paprika und Erbsen
in Curry-Mandelsoße zubereitet, dazu Basmati Reis und ind. Fladenbrot | 14,90 |
| 67 | Butter Chicken - Hühnchen gebraten in Butter-Tomatensoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 68 | Chicken Saag - Hühnchen in Spinat nach indischer Art,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 69 | Chicken Madras - Hühnchen mit Kokos und Gewürzen
scharf nach südindischer Art, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 70 | Chicken Jhal Ferezi - Hühnerfleisch, gebraten mit
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chillies, sehr scharf,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 71 | India Haus Chicken - Hühnerfleisch in fruchtiger Currysoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 72 | Chicken Vindaloo - Hühnerfleisch scharf nach indischer Art,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 73 | Chicken Korma - Hühnchen in Rosinen, Mandeln, Joghurt-Sahnesoße,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 74 | Mango Chicken - Hühnchenfleisch in einer Mango-Curry-Soße mit
Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |
| 75 | Chooza Kebab - Hühnchenfilet mariniert in Joghurtsoße,
gegrillt mit Knoblauch und Pfeffer, mild, dazu Basmati Reis
und indisches Fladenbrot, frische Paprika und Zwiebeln | 16,90 |
| 76 | Chicken Masala - (mittelscharf)
gebratenes Hühnerfilet mit Ei, frischen Tomaten,
frischem Ingwer und vielen Gewürzen,
dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot | 14,90 |

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Spezialität des India Hauses

81 Platte für 2 Personen 39,90

Starter: Hühnersuppe, Papadam,
Hauptmenue: zartes Hühnerfilet mit milder
Curry - Honig - Soße, gebratenes Lammfleisch
mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,
Paprika, Kardamon und Nelken, diese werden im traditionellen
Gusseintopf zubereitet und serviert (Karahi)
Beilagen: Reis, Brot, Salat und **Nachtisch** nach Art des Hauses

India Haus Menü

- 85 Veg.-Menue- Subji (*gemischtes Gemüse mit Reis, Brot und Salat*) 16,90
Shabi Panir (*indischer Rahmkäse mit Nüssen und
Rosinen, mild*) Reis, Brot und Salat
- 86 Veg.-Menue- für zwei Personen- Alu Paket (*Kartoffeln mit Spinat*) 28,90
Shabi Panir (*indischer Rahmkäse mit Nüssen und
Rosinen, mild*), Chole (*Kichererbsengemüse, pikant*)
dazu Reis, Brot und Salat

Grill-Spezialitäten nach indischer Art

*Jede Grill-Spezialität wird mit frischen Tomaten,
Paprika und Zwiebeln serviert, dazu indisches Fladenbrot u. Basmati Reis*

- 87 Scampi Tikka- 6 Riesengarnelen, gebraten mit Ingwer, 18,90
- 88 Tandoori Chicken- 24 Stunden mariniertes Hühnchenschenkel 15,90
in einer Joghurt-Safran-Soße, 21 Gewürze
- 89 Chicken Tikka- gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet 16,90
in einer Tomaten-Curry-Soße.
- 90 Chicken Tikka Masala- gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet 16,90
mit Ei, Ingwer und vielen Gewürzen, (mittelscharf)
- 91 Seekh Kebab- gehacktes Lammfleisch am Spieß gegrillt, würzige Soße 16,90
- 92 India Haus Grill Platte - eine Mischung von Tandoori Chicken, 17,90
Tikka und Seekh Kebab mit würziger Soße

India Haus Reisgerichte

- 93 Chicken Biryani - Reis mit Huhn, Gewürzen, Mandeln, 14,90
Rosinen, gedünstet und Raita
- 94 Mutton Biryani- Reis mit Lammfleisch, Gemüse, Gewürzen, 15,90
Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, gedünstet und Raita
- 95 Fish Biryani - Reis mit gewürfeltem Fisch, Kokosnuss, 15,90
Erbsen, Nüssen, Rosinen, Paprika, Zwiebeln u. Raita
- 96 Vegetable Biryani - Spezial 13,90
Spezial Basmati Reis mit
Gemüse des Tages, serviert mit Raita

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

India Haus Spezial Menü

Starter: Pflaumenwein, Mandelcremesuppe
Vorspeisen: gegrillte Garnelen & Lamm mit Knoblauchsoße
in trad. ind. Gusspfanne mit Erdnusssoße
Hauptmenu: Fisch Kaschmiri, Chicken Jhal Ferezi; (Hühnerfleisch ohne
Knochen), gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Chillies, Tomaten
und Paprika, sehr scharf, Panir Kesari
Beilagen: Reis, Brot, Papadam und Salat und **Nachtisch:** nach Art des Hauses

98 Platte für 2 Personen 56,-- 99 Platte für 4 Personen 96,--

Punjabi Menü

Starter: Gemüsesuppe
Vorspeisen: Chicken Tikka, (gegrilltes Hühnerbrustfilet),
Shami Kebab (gehacktes Lammfleisch)
Hauptmenu: Handi Ghost, Lammfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und
Pilzen, Deewani Handi, gemischtes Gemüse fein gehackt in
spezieller Joghurtsoße, Chicken Delicious (Chickenfilets mit
Zwiebeln) Paprika, Rahmkäse in Tomaten-Sahnesoße
Beilagen: Reis, Brot, Papadam und Salat **Nachtisch:** nach Art des Hauses

100 Platte für 2 Personen 50,-- 101 Platte für 4 Personen 92,--

Alle Fisch-Spezialitäten mit Reis u. indischem Fladenbrot

104	Fisch Curry - Rotbarschfilet, in pikanter Currysoße	15,90
105	Fisch Jhal Ferezi- Rotbarschfilet, frische Tomaten, grüne Paprika Zwiebeln, frischer Ingwer (scharf)	15,90
106	Fisch Juckni - Rotbarschfilet in pikanter Joghurt-Safran -Soße	15,90
107	Fisch Kashmiri - Rotbarschfilet mit exotischen Früchten in Curry-Sahne-Soße	15,90
108	Scampi Masala 6 Stück Garnelen, grüne Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, frischer Ingwer	18,90

Brote und Beilagen

109	Yogi Naan- nach Art des Hauses mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Zwiebeln	2,90
110	Bhatura- indisches Fladenbrot fritiert	2,00
111	Naan- gegrilltes Weizenmehlbrot	2,50
112	Chapatti- Vollkornbrot	2,50
113	Papadam- Linsenmehlbrot, pikant	1,00
114	Mango Chutney -eingelegte Mangos, süßsauer	2,90
115	Pickles - eingelegtes Gemüse, scharf	2,90
116	Raita - Joghurtsoße mit Gewürzgurken	2,90
117	Garlic Naan - Weizenmehlbrot mit Knoblauch	2,90

Nachspeisen

118	Kulfi indisches Eis, versch. Sorten im traditionellen Topf	5,50
119	Milchreis, indische Art	3,90
120	Mango-Lychee-Früchte	3,90
121	Gulab Jamen Bällchen aus Weizengrieß und Milch in einer Honigsoße	3,90

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Warme Getränke

215	Espresso	Tasse	2,50
211	Espresso doppio	Tasse	3,50
200	Espresso con panna	Tasse	2,50
214	Espresso macchiato	Tasse	2,50
213	Espresso mit indischen Rum	Tasse	3,50
216	Kaffee	Tasse	2,50
450	Kaffee mit Baileys	Tasse	3,50
450	Irish Coffee	Tasse	3,50
418	Cappuccino mit Sahne	Tasse	3,50
452	Cappuccino mit Caramell oder Schokolade	Tasse	3,50
278	Großer Cappuccino	Tasse	3,50
218	Milchkaffee	Tasse	3,50
453	Latte macchiato	Tasse	3,50
453	Latte macchiato mit Honig und Caramell oder Schokolade	Tasse	3,90
210	Heiße Schokolade	Tasse	3,50
210	Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	3,90
222	Ingwertee mit Holunderblütensirup	Glas	3,90

Indische Heißgetränke & Tee

219	Tee, verschiedene Sorten	Glas	2,50
220	Kashimiri Kava (Tee mit versch. Gewürzen, Zucker o. Honig)	Glas	3,50
223	Yogi Tee (mit verschiedenen wohltuenden Gewürzen u. Milch)	Glas	3,50
403	Yoga Milchkaffee (heiße Milch, Datteln, Kardamom u. Honig)	Glas	4,50
221	Chyawan Prash (Ayurvedisches Aufbau-Getränk) Heiße Milch mit einer Mischung aus 54 Gewürzen	Tasse	4,90

Milchshakes & Joghurtgetränke

240	Shake: (Mango, Lychee, Vanille, Schoko, Erdbeere, Banane)	0,4 l	4,90
241	Lassi (Joghurtgetränk süß oder salzig, mit oder ohne Minze)	0,4 l	3,80
243	Mangolassi (Joghurtgetränk mit Mango)	0,4 l	4,60
454	Lassi (süß mit Cocos, Holunder o. Erdbeere)	0,4 l	4,60
400	Eisschokolade	0,2 l	4,50

*1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff,
3 = Antioxidationsmittel,
4 = koffeinhaltig, 5 = chininhaltig

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Alkoholfreie Getränke

225	Fachinger Mineralwasser medium oder natural	Fl. 0,25 l	2,70
226	Fachinger Mineralwasser medium oder natural	Fl. 0,70 l	5,90
227	Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	2,70
228	Fanta ^{1,2,3}	0,4 l	3,90
229	Sprite ²	0,2 l	2,70
230	Sprite ²	0,4 l	3,90
231	Coca Cola ^{1,4}	0,2 l	2,70
232	Coca Cola ^{1,4}	0,4 l	3,90
257	Coca Cola light	0,2 l	2,70
258	Coca Cola light	0,4 l	3,90
235	Ginger Ale	0,2 l	2,90
236	Bitter Lemon ⁵	0,2 l	2,90
237	Tonic Water ⁵	0,2 l	2,90
239	Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,50
256	Bionade	Fl. 0,33 l	3,90

Säfte und Nektare

244	Kiba (Kirsch-Banane)	0,2 l	2,90
2444	Kiba (Kirsch-Banane)	0,4 l	4,80
245	Apfelsaft	0,2 l	2,90
246	Orangensaft oder -nektar	0,2 l	2,90
247	Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	2,90
248	Kirschnektar	0,2 l	2,90
250	Apfelschorle	0,4 l	3,80
251	Schorlen (Mango, Guave, Maracuja, Orange)	0,2 l	2,90
252	Granatapfel, Litschi, Ananas-Kokos, Kirsche, Banane, Rhabarber)	0,4 l	4,20
253	Saft (Mango, Guave, Maracuja, Orange)	0,2 l	2,90
254	Granatapfel, Litschi, Ananas-Kokos, Kirsche, Banane, Rhabarber)	0,4 l	4,80

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Offene Weißweine

		0,25 l	0,5 l
270	Indischer Wein, halbtrocken	7,50	12,90
271	Riesling Weingut Thanisch, trocken	6,20	10,50
272	Grauburgunder Weingut Manz, trocken	6,90	11,90
273	Lüneburger Stintwein, trocken	6,20	10,50
274	Bacchus Weingut zur Schwane, halbtrocken	4,50	11,90
275	Pinot Grigio, trocken	6,50	10,90
277	Weißweinschorle	0,2 l 4,20	--

Offene Rotweine

		0,25 l	0,5 l
280	Indischer Wein, trocken	7,50	12,90
281	Le Cheval d'or Merlot, trocken	6,50	10,90
283	Spätburgunder, halbtrocken	6,50	10,90
287	Chianti Toskana	6,50	10,90
288	Primitivo Terre Avare	6,90	11,90
282	Heroldrebe, Weingut Studier (Rose) halbtrocken	6,50	10,90
286	Rotweinschorle	0,2 l 4,20	--

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Biere

259	Feldschlösschen Schwarzer Steiger	0,3 l	3,50
260	Gilde Ratskeller Premium Pils	0,3 l	3,00
261	Gilde Ratskeller Premium Pils	0,4 l	3,90
262	Schneiders Weisse Kristall	0,5 l Fl.	4,80
263	Schneiders Weisse Hefe vom Fass	0,5 l	4,80
264	Schneiders Weisse Hefe dunkel	0,5 l Fl.	4,80
289	Schneiders Weisse alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,50
267	Jogi Bier indisches Bier vom Fass	0,3 l	3,50
238	Gilde Free - alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,50

Flaschen Weine

292	Indischer Wein, rot/ weiß	0,75 l	18,90
293	Montepulciano d´Abruzzo	0,75 l	24,90
294	Merlot - Syrah-Cabernet	0,75 l	22,90
295	Marques de Castilla	0,75 l	16,90
296	Gutswein Riesling	0,75 l	17,90
297	Grauburgunder	0,75 l	18,50
298	Spätburgunder Rose trocken	0,75 l	21,90

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Spirituosen

301	Fürst Bismark	2 cl	3,00
302	Ouzo	2 cl	3,00
303	Wodka, deutsch	2 cl	3,00
304	Wodka, russisch oder polnisch	2 cl	3,50
305	Grappa	2 cl	3,50
306	Tequila, weiß oder braun	2 cl	3,50
307	Old Mong, indischer Rum 40%	2 cl	3,90

Obstschnäpse

330	Apfelkorn	2 cl	3,00
331	Tradition Apfelkorn	2 cl	3,00
332	Calvados	2 cl	3,00

Magenschnäpse

310	Fernet Branca	2 cl	3,20
311	Ramazzotti	2 cl	3,20
312	Jägermeister	2 cl	3,20
313	Underberg Fl.	2 cl	3,50
314	Kümmerling	2 cl	3,50
320	Sambuca Molinari	2 cl	3,50
321	Amaretto	2 cl	3,00
322	Cointreau	2 cl	3,00
323	Baileys *1	2 cl	3,40
324	Batida de Coco	2 cl	3,00
325	Lycheelikör	2 cl	3,50
326	Mangolikör	2 cl	3,50
327	Panlikör	2 cl	3,50
315	Kardamomlikör	2 cl	3,80

Weinbrand & Brandy

335	Bols Alster Weinbrand	2 cl	3,50
336	Vecchia Romagna	2 cl	3,50
337	Asbach Uralt	2 cl	3,50
338	Osborne Veterano	2 cl	3,50
339	Metaxa, 5 Sterne	2 cl	3,50

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.

*1 = Farbstoff

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Cognac

345	Hennessy	2 cl	3,30
346	Rémy Martin	2 cl	3,30

Whiskey

350	Ballantines	2 cl	3,20
351	Johnnie Walker	2 cl	3,20
352	Jim Beam	2 cl	3,20
353	Chivas Regal, 12 years old	2 cl	3,50
354	Jack Daniels	2 cl	3,50

Longdrinks & Cocktails

361	Campari mit Orangensaft *1	4 cl	3,90
362	Campari mit Soda*1	4 cl	3,90
363	Whiskey Cola	4 cl	3,90
364	Bacardi-Cola	4 cl	3,90
365	Bacardi-Orange	4 cl	3,90
366	Batida Orange	4 cl	3,90
367	Gin-Tonic	4 cl	3,90
368	Wodka-Lemon	4 cl	3,90

Sekt

375	Piccolo, lieblich o. trocken	Fl. 0,20 l	3,90
377	Asti Spumante, lieblich	Fl. 0,75 l	14,30
379	Henkel, trocken	Fl. 0,75 l	16,90
390	Fürst von Metternich, trocken	Fl. 0,75 l	19,45

Champagner

395	Pommery	Fl. 0,75 l	48,00
396	Moët & Chandon	Fl. 0,75 l	50,00

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.

*1 = Farbstoff