

Namaste

Wir wünschen einen guten Appetit

Inhaber Familie Khanna & Dhawan

Konrad-Adenauer-Platz 1 41812 Erkelenz

Telefon: 02431-999 1111

Email: kontakt@ayana-erkelenz.de

www.ayana-erkelenz.de



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant "Ayana".

Indiens Küche ist so vielfältig wie ihre Kulturgeschichte.

Lassen sie sich von uns mitnehmen, auf eine kulinarische Reise durch
Indiens Regionen und tauchen sie ein, in eine Welt der leuchtenden Farben,
exotischen Gewürze und herzlichen Gastfreundschaft.

Unsere Speisekarte bietet ihnen die breite Vielfalt der indischen Küche. Probieren sie sich durch die zahlreichen Variationen und lassen sie sich von den exotischen Gewürzen und der traditionellen Zubereitung überzeugen. Ob Fleisch, Meeresfrüchte Vegetarisch oder Vegan. Für jeden Geschmack bieten wir das passende Gericht. Für Sie bereiten wir Fleischgerichte und das Naan-Fladenbrot traditionell in einem Original-Tandoori-Ofen zu.

Seit Jahren leiten unsere Familien die Restaurants "Anaya Indian Kitchen" im Rhein-Main Gebiet mit begeisterten Gästen. Der indische Flair und die indische Küche sollen nun auch in Erkelenz ein zuhause finden.

Ein moderner Gastraum und unsere schöne Außenterrasse, laden sie zum Verweilen und Genießen der indischen Küche ein.

Gerne richten wir für sie auch ihre *Familienfeier* oder ihr *Firmenevent* ganz nach ihren Vorstellungen aus.

Möchten sie lieber im eigenen Rahmen genießen? Hierfür bieten wir ihnen unseren *Cateringservice* an.

SUPPEN

 Murgh Shorba Garnierte Hühnerfleischsuppe 	4,90 €
2. Mulligatawny Shorba (pikant) Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis	4,90 €
3. Dal Shorba Indische Linsensuppe	4,90 €



VORSPEISEN

Mit verschiedenen Dips serviert

5. Papadam Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)	2,00 €	10. Vegetable Pakora Teller Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken	6,50 €
6. Channa Samosa ¹ (2 Stück, vegetarisch) Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen	6,50 €	11. Onion Bhaji Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig	6,50 €
7. Channa Sweet Potato Tikki¹ Süßkartoffel-Puffer mit Tamarinden Chutney und Zwiebeln	6,50 €	ausgebacken 12. Chicken Pakora Teller Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken	6,90 €
8. Chilli Chicken ^{1, 10} (scharf) Hühnerbrustfilet angebraten mit Zwiebell Paprika und scharfer Sauce	8,50 € n,	ů ů	14,90 € se,
9. Chilli Prawns ³ (scharf) Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce	10,90 €	Januarian and Anton Antonoron and Antonoron	



SALATE

Hausgemachtes Cocktail Dressing (Vegan) oder Essig/Öl-Dressing)

20. Indian Channa Chat Vegan

6,00€

22. Tandoori Salat⁶

9,00€

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken. Kartoffeln nach indischer Art mit tamarinden Dressing

21. Gemischter Salat⁶

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse

6,00€

Gemischter Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail-Dressing

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmati Reis, Naan Brot1 und Currysauce

Tandoor ist ein indischer Lehmofen für Grillspezialitäten. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und besonderes Aroma entwickelt. Das Grillfleisch hierfür wird mit Joghurt 6 und Gewürzen mariniert.

30. Chicken Tikka6, 11

17,50€

Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt

17,50€

31. Haryali Chicken Tikka^{6, 11} Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt

32. Malai Tikka^{6, 8, 11}

17,50€

Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss-Marinade mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt

33. Achari Tikka^{6, 11} (Pikant)

17,50€

Hühnerbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt

34. Tandoori Lamm^{6, 11}

19,90€

Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt

35. Tandoori Prawns^{3, 6, 11}

22,90€

Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt

36. 'Indian Kitchen' Grill Platte^{3, 6, 11} 22,50 €

Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt

37. Achari Machi ^{2, 6, 11} (Lachsfilet Pikant)

23,90€

Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse & Gemüsereis





Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden. Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

41. Chicken Curry ⁶ Hühnerbrustfilet in Currysauce	15,50 €	47. Chicken Jalfrezi ⁶ (pikant) Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln,	15,90 €
42. Chicken Palak ⁶ Hühnerbrustfilet mit gehacktem	15,90 €	Ingwer und Paprika in einer Tomaten- Currysauce	
Spinat & Currysauce 43. Karahi Chicken ⁶ (pikant) Eine Spezialität aus der Region Punjab	15,90 €	48. Chicken Vindaloo (sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt	15,90 €
mit zartem Hühnerbrustfilet. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und frischen Kräutern		49. Chicken Madras ⁶ (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme- Currysauce	15,90 €
44. Chicken Tikka Masala 6 Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in	15,90 €	50. Chicken Sabji 6 Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce	15,90 €
einer Tomaten-Masalasauce		51. Mango Chicken 6, 8 (mild)	15,90 €
45. Butter Chicken ^{6, 8} (mild) Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce	15,90 €	Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce mit Mandeln	
46. Chicken Korma ^{6, 8} (mild) Hühnerbrustfilet in einer milden Cashen Sauce, Mandeln und Kokosraspeln	15,90 € uss-		



Allergene

- 1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), 2. Fisch, 3. Krebstiere (Garnelen),
- 4. Schwefeldioxide und Sulfite, 5. Sellerie, 6. Milch und Laktose, 7. Sesamsamen,
 - 8. Nüsse (Mandeln, Cashewnüsse), 9. Erdnüsse, 10. Eier, 11. Senföl

LAMMSPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

55. Lamm Curry ⁶	16,50 €
Lammfleisch in Currysauce	
56. Lamm Palak ⁶ Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce	16,90 €

57. Lamm Tikka Masala⁶ **16,90 €** Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch inTomaten-Masalasoße, pikant

58. Lamm Korma^{6, 8} (mild)
Lammfleisch in einer milden Cashewnuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln

59. Lamm Jalfrezi ⁶ (pikant) Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten-Currysauce	16,90 €
60. Lamm Vindaloo ⁶ (sehr scharf) Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt	16,90 €
61. Lamm Madras ⁶ (scharf) Lammfleisch mit Kokosnusscreme- Currysauce	16,90 €



16,90€

THALIS SPEZIAL

Gemüse, Fleisch und kleinere Beilagen werden in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett "THALI" serviert.

97. Veggie Thali⁶ (für 2 Personen) 39,90 € Vegetarischer Menüteller mit 3 verschiedenen Speisen (gelbe Linsen, Kichererbsen, Palak Panner) dazu Naan¹, Reis, Raita⁶, Papadam und 1 Überraschungsdessert

98.Shahi Thali⁶ (für 2 Personen)
Menüteller mit 2 Fleischgerichten und
1 Veggie Spezialität
(Kichererbsen, Chicken Tikka Masala,
Lamm Palak) dazu Naan¹, Reis, Raita⁶,
Papadam und 1 Überraschungsdessert



Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden. Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

44,90 €

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

64. Dal Makhni⁶

13,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen mit Butter gekocht

65. Dal Maharani⁶

13,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten

66. Channa Masala Vegan

13,50 €

Kichererbsen in Tomaten-Masalasoße

67. Aloo Palak⁶

13,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen

68. Aloo Baingan Masala⁶

13,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen

69. Mixed Sabji⁶

13,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Kartoffeln, Käse, Erbsen und Bohnen) in Currysauce

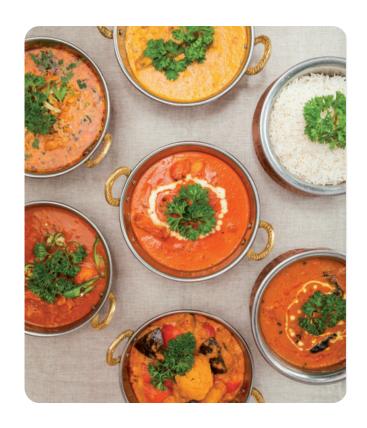
70. Vegetable Jalfrezi⁶ (pikant)

13,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in einer Tomaten-Currysauce





71. Palak Paneer⁶

14,50 €

Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse)

72. Paneer Butter Masala⁶

14,50 €

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasauce

73. Shahi Baingan Paneer^{6, 8}

14,50 €

Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce

74. Malai Kofta 1, 6, 8 (mild)

13,90 €

Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce

Vegan 13.90 €

75. Coconut Kofta ¹ (scharf) Vegan Gemüsebällchen in scharfer Kokosnusscreme-Currysauce

Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden. Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

BIRYANI BASMATI-REIS SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Raita⁶ (gewürzter Joghurt mit Gurken)

80. Vegetable Biryani 6

13,90€

Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

81. Chicken Biryani

15,90€

Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

82. Lamm Biryani

16,90€

Basmati-Reis mit Lammfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

83. Prawn Biryani³

17,50€

Basmati-Reis mit Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

84. Nawabi Biryani ³

17,90€

Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶



SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

Mit Basmati-Reis serviert



91. King Prawn Curry 6, 3

19,50 €

Riesengarnelen (geschält) in einer Currysauce

92. King Prawn Korma ^{6,3,8} (mild)

19,90 €

Riesengarnelen (geschält) in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln

93. King Prawn Masala 6, 3

19,90€

Riesengarnelen (geschält) mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce

BEILAGEN

100. Tandoori Roti ¹ Vollkorn-Fladenbrot	2,50 €	106. Keema Naan 1,6 Fladenbrot gefüllt mit	4,50 €
101. Naan ^{1, 6} Fladenbrot aus hellem Weizenn	3,00 € nehl	gegrilltem Hackfleisch 107. Mixed Pickles (sehr scharf)	2,00€
102. Garlic Naan 1, 6	3,50 €	In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte	
103. Butter Naan 1, 6	3,50 €	108. Beilagen Salat	3,00€
104. Cheese Naan 1, 6	4,50 €	Grüner Salat mit Gurken, Tomat	en
105. Peschawri Naan 1, 6, 8	4,50 €	109. Portion Basmati-Reis	3,00€
Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnussraspeln	1	110. Raita ⁶ Gewürzter Joghurt mit Gurken	3,00€

DESSERT

115. Mangocreme ^{6,8}
Indische Mangocreme
mit Nüssen und Vanille-Eis

116. Coconut Kheer ⁸ √egan
Milchreis mit Kokosnuss und Safran

5,50 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

117. Schokotraum ^{1,6,8}
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis





WARME GETRÄNKE

166. Tasse Kaffee ^K	3,00 €	169. Tasse Masala Tee 6 (chai)	3,00 €
167. Espresso ^K	2,50 €	170. Tasse Bio Tee	3,00€
168. Cappuccino ^{K, 6}	3,50 €	Sorten: Grün / Ingwer & Kurkumar / Pfefferminz / Schwarz	

WEINE

Offene Weine 0,2 Liter

Weißweine		
200. Indien	Sula, Sauvignon Blanc s trocken	6,50 €
201. Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller s trocken	6,50 €
202. Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler ^s trocken	6,50 €
203. Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle s trocken	6,50 €
Rose		
205. Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence s trocken	6,50 €
Rotweine		
206. Indien	Sula, Shiraz s trocken	6,50 €
207. Italien	Lamadoro Primitivo Puglia s trocken	6,50 €
208. Italien	Merlot Traube, Le Fontanelle s trocken	6,50 €



APERITIFS

133. Lillet Berry	0,2 I	6,50 €
134. Aperol Spritz ^{C, F}	0,2 l	6,50 €
135. Hugo	0,2 l	6,50 €
136. Martini Bianco	5 cl	3,50 €
137. Campari ^ғ	4 cl	3,50 €
138. Glas Cremant ^S (französicher Schaumwein)	0,1 I	4,00 €
139. Crèmant d`Alsace (französicher Schaumwein)	FI.	22,00 €

WEIßWEIN



211. Sula Savignon Blanc 12,5 %

23,00€

Das Weingut liegt in Nashik nordöstlich von Bombay im indischen Bundesstaat Maharashtra. Der Sula Savignon Blanc ist frisch, mit einem Hauch von grünem Pfeffer, frisch geschnittenem Gras und hat eine dezente Säure.



212. Russbach Grauburgunder 12,5 %

23,00€

Das Weingut Russbach liegt im Rheinhessen. Der hellgelbe Grauburgunder von Bernd Russbach hat Aromen von weißen Pfirsichen, gelben Äpfeln und ist ein frischer, fruchtiger Weißwein.



213. Zenato Santa Christina Chardonnay 13 %

25,00€

Anfang der 60er Jahre gründete Sergio Zentato im Örtchen San Benedetto di Laguna am malerischen Südufer des Gardasees sein Weingut.

Der Chardonnay ausschließlich aus Chardonnay-Trauben gewonnen und hat eine leuchtend strohgelbe Farbe. Der Wein hat einen schönen Duft von Weißdorn- und Kirschblüten in fruchtigen Noten von grünem Apfel und Aprikose.

Am Gaumen wird es mit angenehmen Zitrus Geschmack ausgeglichen, die die süßen Noten von Chardonnay-Trauben ausgleichen.



214. Zenato San Benedetto Lugana 13,5 %

25,00€

Der Zenato Lugana San Benedetto offeriert der Nase eine frisch mit Zitrusfrucht, Pfirsich und Birne. Blütennuancen und etwas Litschi runden das aromatische Profil. Der Trebbiano verführt den Gaumen durch Frische, seiner cremigen Art und einen schönen Fruchtmix. Der Wein aus der Urlaubsregion Gardasee.

ROTWEIN



217. Sula Shiraz 13,5 %

23,00€

Seidig und erdig, dieser Shiraz ist vollgepackt mit Noten von dunklen Kirschen, Pfeffer und Mokka. Der Shiraz passt sehr gut zu indischen Tandoori Gerichten



218. Teatro Latino Primitivo Puglia 13,5 %

25,00€

Der Primitivo ist eine Rebsorte der apulischen Tradition. Die Frucht des Teatro Latino Primitivo ist dicht und konzentriert, mit dem Duft von vielen dunklen Waldfrüchten satter Kirsche und leicht schokoladigen Anklängen. Das Tannin ist sehr weich und harmonisch, mit feiner Samtigkeit klingt dieser Wein fein aus.



219. Chateu Beauvillage Medoc 2018 13,5 %

38,00€

Château Beauvillage stellt seit 1925 nur einen Wein her. Der Winzer passt den Fermentationsprozess an die spezifischen Jahrgangsbedingungen an, behält aber immer die gleiche Mischung bei – 55 % Merlot und 45 % Cabernet Sauvignon. Die Ausgabe 2018 lag vor der Abfüllung 12 Monate in gerösteter französischer Eiche. Es ist wunderbar komplex und aromatisch mit reifen Fruchtnoten von Kirsche und Pflaume mit einem Hauch von Zedernholz, Mokka und Rauch hinter den Kulissen. Die Tannine sind seidig und führen zu einem langen Abgang.



220. Bennati I®Gadi Bardolino Classico 12,5 %

25,00€

Bardolino ist die Bezeichnung eines Anbaugebietes von Rotwein im Südosten des Gardasees. Bevorzugte Lagen in den Sonnen verwöhnten Hügeln des Gardasees sind die Heimat dieses granatrot leuchtenden Bardolino Classico. Reife Kirschnoten und ein weiniger Veilchenduft steigen in die Nase. Fruchtbetont am Gaumen schmeckt dieser Rotwein äußerst rund und harmonisch. Weiche Tannine, delikate Struktur und ein langer Abgang vereinen sich zu einem sympathisch leichten Genuss.

LASSI

Joghurt-Getränke

131. *Lassi salzig* ⁶

0,2 | **3,50 €** | **132**. *Lassi Mango* ⁶ 0,2 | **4,00 €**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140. Coca Cola zero ^{A,F,P}	0,2 I	2,50 €	0,4 l	4,00 €
141. Coca Cola ^{A,F,K}	0,2 l	2,50 €	0,4	4,00 €
142. Coca Cola light ^{A,F,P}	0,2	2,50 €	0,4 I	4,00 €
143. Fanta ^{A,F}	0,2	2,50 €	0,4 I	4,00 €
144. Sprite ^{A,F}	0,2	2,50 €	0,4 I	4,00 €
145. Mineralwasser (Gerolsteiner) Flasche	0,25 l	2,50 €	0,75 I	6,00 €
146. Homemade Eistee (Erdbeere)	0,2	3,00 €	0,4 I	4,50 €
147. Homemade Limonade (Limette)	0,2	3,00 €	0,4 I	4,50 €
148. Bitter Lemon ^c	0,2 l	3,00 €	0,4 I	4,50 €
149. Ginger Ale ^F	0,2	3,00€	0,4 I	4,50 €
150. Apfelsaft / Schorle	0,2 l	3,00€	0,4 I	4,50 €
151. Orangensaft / Schorle	0,2 l	3,00 €	0,4	4,50 €
152. Ananassaft / Schorle	0,2 l	3,00 €	0,4	4,50 €
153. Mangonektar / Schorle	0,2	3,00 €	0,4	4,50 €
154. Tonic Water	0,2	3,00€		





BIERE

157. Bolten Alt ^{12, 13}	0,3 I	3,00 €
158. Bitburger Pils vom Fass 12	0,3 I	3,00 €
159. Bitburger Radler 12	0,3 I	3,00 €
160. Alkoholfreies Pils Bitburger 12 Flasche	0,33 I	3,00 €
161. Benediktiner Hefeweizen 12, 13 Flasche	0,5 I	4,50 €
162. Benediktiner Hefeweizen Dunkel 12, 13 Flasche	0,5 I	4,50 €
163. Benediktiner Alkoholfreies Weizen 12, 13 Flasche	0,5 I	4,50 €
164. Kingfisher 1 (indisches Bier) Flasche	0,33 I	4,00 €

12. Gerstenmalz, 13. Weizenmalz

INDISCHE SPIRITUOSEN

171. Indischer Rum Old Monk	2 cl	4,50 €	173. Kokos-Schnaps	2 cl	4,00 €
172. Mango-Schnaps	2 cl	4,00€			

COCKTAILS

176. Caipirinha Zuckerrohrschnaps Cachaca, Brauner Zucker, Limette	7,50 €	ALKOHOLFREI	
177. Mojito Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda, Minze, Limetten	8,00 €	183. Virgin Caipirinha Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale	6,50
178. Mango Rum Mojito Brauner Rohrzucker, Rum Limetten, Minze und Mango	8,00 €	184. Virgin Colada ⁶ Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	6,50
179. Pina Colada ⁶ Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	8,00 €	185. Virgin Mango Mojito Brauner Rohrzucker, Limetten, Minze und Mango	6,50
180. Gin Tonic Gin, Tonic Water, Limetten	8,00 €	186. Virgin Orangegranate Orangensaft, Ginger Ale und Granatapfel	6,50
181. Sharabi Mango Lassi ⁶ Mango Lassi, Baileys, Rum und Coconut Cream	8,00 €	•	



€

€

€

€

DIGESTIF

188. Grappa	2cl	4,00 €
189. Averna	2cl	3,00 €
190. Ramazotti	2cl	3,00 €
SPIRITUOSEN		
Gin		
191. Hendricks Gin	4cl	6,50 €
192. Gin Mare	4cl	7,50 €
Tonic Water Schweppes	0,2l	3,00 €
Whicky		
Whisky		
193. Chivas Regal 12 Jahre	4cl	5,50 €
194. Glenfiddich 12 Jahre	4cl	7,50 €
195. Laphroaig 10 Jahre	4cl	9,50 €
196. Lagavulin 16 Jahre	4cl	12,00 €
Vodka		
198. Absolut Vodka	4cl	4,50 €
		•
199. Grey Goose Vodka	4cl	7,50 €
LongDrinks		
230. Campari-Soda / Orange ^F	0,3l	6,50 €
231. Absolut Vodka Lemon / Orange	0,3I	6,50 €
232. Bacardi-Cola A, F, K	0,3l	6,50 €
233. Havana Club Cola A, F, K	0,3l	7,00 €
234. Jack Daniels Cola A, F, K	0,31	6,50 €



Allergene

Beschreibung und Produkte

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup aufWeizen- und Gerstebasis.

2. Fisch

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

3. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten ausKrebstieren verwendet, muss das deklarieren.

4. Schwefeldioxide und Sulfite

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

5. Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

6. Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

7. Sesamsamen

Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

8. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

9. Erdnüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnüssöl und –Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungenetc.

10. Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

11. Senf

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

12. Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie essich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

13. Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und-Fett.

14. Weichtiere

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, indenen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.