



AYANA

Indian Kitchen

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 die 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. Das 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

- 1. Murgh Shorba** 4,90 €
Hühnerfleischsuppe nach indischer Art
- 2. Mulligatawny Shorba** (pikant) 4,90 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis
- 3. Dal Shorba** 4,90 €
Indische Linsensuppe



VORSPEISEN

Mit verschiedenen Dips serviert

- 5. Papadam** 3,00 €
Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)
- 6. Channa Samosa¹** (2 Stück, vegetarisch) 6,50 €
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
- 7. Channa Sweet Potato Tikki¹** 6,50 €
Süßkartoffel-Puffer mit Tamarinden Chutney und Zwiebeln
- 8. Chilli Chicken^{1, 10}** (scharf) 8,50 €
Hühnerbrustfilet angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce
- 9. Chilli Prawns³** (scharf) 9,50 €
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce
- 10. Vegetable Pakora Teller** 6,50 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
- 11. Onion Bhaji** 6,50 €
Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
- 12. Chicken Pakora Teller** 6,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
- 13. Indian Tapas** (für 2 Personen) 15,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, paniertes Gemüse, Süßkartoffel-Puffer¹, Kichererbsensalat



SALATE

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

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 20. Indian Channa Chat  | 6,50 € | 22. Tandoori Salat ⁶ | 9,50 € |
| Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kartoffeln nach indischer Art mit tamarinden Dressing | | Gemischter Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail-Dressing | |
| 21. Gemischter Salat ⁶ | 6,50 € | | |
| Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse | | | |

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 Joghurt⁶ und Gewürzen mariniert.

- | | | | |
|--|----------------|--|----------------|
| 30. Chicken Tikka ^{6, 11} | 19,50 € | 34. Tandoori Lamm ^{6, 11} | 21,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt | | Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt | |
| 31. Haryali Chicken Tikka ^{6, 11} | 19,50 € | 35. Tandoori Prawns ^{3, 6, 11} | 24,90 € |
| Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt | | Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 32. Malai Tikka ^{6, 8, 11} | 19,50 € | 36. 'Indian Kitchen' Grill Platte ^{3, 6, 11} | 24,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss-Marinade mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt | | Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt | |
| 33. Achari Tikka ^{6, 11} (Pikant) | 19,50 € | 37. Achari Machi ^{2, 6, 11} (Lachsfilet Pikant) | 25,90 € |
| Hühnerbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt | | 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 Curry⁶ Hühnerbrustfilet in Currysauce	17,50 €	47. Chicken Jalfrezi⁶ (pikant) Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in einer Tomaten-Currysauce	17,90 €
42. Chicken Palak⁶ Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce	17,90 €	48. Chicken Vindaloo (sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt	17,90 €
43. Karahi Chicken⁶ (pikant) Eine Spezialität aus der Region Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und frischen Kräutern	17,90 €	49. Chicken Madras⁶ (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce	17,90 €
44. Chicken Tikka Masala⁶ Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalasauce	17,90 €	50. Chicken Sabji⁶ Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce	17,90 €
45. Butter Chicken^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce	17,90 €	51. Mango Chicken^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce mit Mandeln	17,90 €
46. Chicken Korma^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet in einer milden Cashenuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln	17,90 €		



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 Curry⁶
Lammfleisch in Currysauce | 18,90 € | 59. Lamm Jalfrezi⁶ (pikant)
Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten-Currysauce | 18,90 € |
| 56. Lamm Palak⁶
Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce | 18,90 € | 60. Lamm Vindaloo⁶ (sehr scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt | 18,90 € |
| 57. Lamm Tikka Masala⁶
Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | 18,90 € | 61. Lamm Madras⁶ (scharf)
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce | 18,90 € |
| 58. Lamm Korma^{6, 8} (mild)
Lammfleisch in einer milden Cashew-nuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 18,90 € | | |



THALIS SPEZIAL

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

- | | |
|---|----------------|
| 97. Veggie Thali⁶ (für 2 Personen)
Vegetarischer Menüteller mit 3 verschiedenen Speisen (gelbe Linsen, Kichererbsen, Palak Panner) dazu Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und 1 Überraschungsdessert | 42,90 € |
| 98. Shahi Thali⁶ (für 2 Personen)
Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität (Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak) dazu Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und 1 Überraschungsdessert | 46,90 € |



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

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

64. Dal Makhni⁶ 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen mit Butter gekocht

65. Dal Maharani⁶ 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten

66. Channa Masala ^{Vegan} 16,50 €

Kichererbsen in Tomaten-Masalasoße

67. Aloo Palak⁶ 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen

68. Aloo Baingan Masala⁶ 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen

69. Mixed Sabji⁶ 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

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

70. Vegetable Jalfrezi⁶ (pikant) 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

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



71. Palak Paneer⁶ 16,50 €

Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse)

72. Paneer Butter Masala⁶ 16,50 €

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

73. Shahi Baingan Paneer^{6, 8} 16,50 €

Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce

74. Malai Kofta^{1, 6, 8} (mild) 16,50 €

Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce

75. Coconut Kofta¹ (scharf) ^{Vegan} 16,50 €

Gemüsebällchen in einer scharfen 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 Biryani⁶

16,50 €

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

81. Chicken Biryani

17,90 €

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

82. Lamm Biryani

18,90 €

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

83. Prawn Biryani³

19,50 €

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

84. Nawabi Biryani³

19,90 €

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}

21,50 €

Riesengarnelen (geschält)
in einer Currysauce

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

21,90 €

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

93. King Prawn Masala^{6,3}


21,90 €

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

BEILAGEN

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

DESSERT

115. Mangocreme ^{6, 8} Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	6,50 €	117. Schokotraum ^{1, 6, 8} Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	7,50 €
116. Coconut Kheer ⁸  Milchreis mit Kokosnuss und Safran	6,50 €		



WARMER GETRÄNKE

166. Tasse Kaffee ^K	3,00 €	169. Tasse Masala Tee ⁶ (chai)	3,00 €
167. Espresso ^K	2,50 €	170. Tasse Bio Tee	3,50 €
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	7,00 €
201. Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller^S trocken	7,00 €
202. Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler^S trocken	7,00 €
203. Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle^S trocken	7,00 €

Rose

205. Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence^S trocken	7,00 €
------------------------	--	---------------

Rotweine

206. Indien	Sula, Shiraz^S trocken	7,00 €
207. Italien	Lamadoro Primitivo Puglia^S trocken	7,00 €
208. Italien	Merlot Traube, Le Fontanelle^S trocken	7,00 €

APERITIFS



133. Lillet Berry	0,2 l	7,50 €
134. Aperol Spritz^{C, F}	0,2 l	7,50 €
135. Hugo	0,2 l	7,50 €
136. Martini Bianco	5 cl	4,00 €
137. Campari^F	4 cl	4,00 €
138. Glas Cremant^S (französischer Schaumwein)	0,1 l	4,50 €
139. Crémant d'Alsace (französischer Schaumwein)	Fl.	24,00 €

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%

23,00 €

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%

23,00 €

Der Zenato Lugana San Benedetto offeriert der Nase eine frisch mit Zitrusfrucht, Pfirsich und Birne. Blütenuancen 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. Chateau 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 granatroten 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 l **3,50 €** | 132. *Lassi Mango*⁶ 0,2 l **4,00 €**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140. Coca Cola zero ^{A,F,P}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
141. Coca Cola ^{A,F,K}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
142. Coca Cola light ^{A,F,P}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
143. Fanta ^{A,F}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
144. Sprite ^{A,F}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
145. Mineralwasser (Gerolsteiner) Flasche	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,50 €
146. <i>Homemade Eistee</i> (Erdbeere)			0,375 l	4,50 €
147. <i>Homemade Limonade</i> (Mango & Limette)			0,375 l	4,50 €
148. Bitter Lemon ^C	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
149. Ginger Ale ^F	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
150. Apfelsaft / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
151. Orangensaft / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
152. Ananassaft / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
153. Mangonektar / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
154. Tonic Water	0,2 l	3,00 €		



BIERE

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

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 8,00 €

Zuckerrohrschnaps Cachaca,
Brauner Zucker, Limette

177. Mojito 8,50 €

Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda,
Minze, Limetten

178. Mango Rum Mojito 8,50 €

Brauner Rohrzucker, Rum Limetten,
Minze und Mango

179. Pina Colada⁶ 8,50 €

Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream,
Ananassaft

180. Gin Tonic 8,50 €

Gin, Tonic Water, Limetten

181. Sharabi Mango Lassi⁶ 8,50 €

Mango Lassi, Baileys, Rum und
Coconut Cream

ALKOHOLFREI

183. Virgin Caipirinha 6,50 €

Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale

184. Virgin Colada⁶ 7,00 €

Sahne, Coconut Cream, Ananassaft

185. Virgin Mango Mojito 7,00 €

Brauner Rohrzucker, Limetten,
Minze und Mango

186. Virgin Orangegranate 7,00 €

Orangensaft, Ginger Ale und
Granatapfel



A: Antioxidationsmittel, C: Chininhaltig, F: Farbstoffe, K: Koffeinhaltig,
P: Phenylalaninquelle, S: Sulfite, Z: Zitronensäure

DIGESTIF

188. Grappa	2cl	4,50 €
189. Aversa	2cl	4,00 €
190. Ramazotti	2cl	4,00 €
240. Williams Birne	2cl	4,50 €
241. Ouzo	2cl	4,00 €
242. Jägermeister	2cl	4,00 €
243. Sambuca	2cl	4,00 €

SPIRITUOSEN

Gin

191. Hendricks Gin	4cl	6,50 €
192. Gin Mare	4cl	7,50 €
Tonic Water Schweppes	0,2l	3,00 €

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	0,3l	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}	0,3l	6,50 €

A: Antioxidationsmittel, C: Chininhaltig, F: Farbstoffe, K: Koffeinhaltig,
P: Phenylalaninquelle, S: Sulfite, Z: Zitronensäure



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 auf Weizen- 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 aus Krebstieren 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 Stauden 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 Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

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 essig 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, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.