

## 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 Samosa<sup>1</sup>** (2 Stück, vegetarisch) 7,50 €  
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
- 7. Channa Sweet Potato Tikki<sup>1</sup>** 7,50 €  
Süßkartoffel-Puffer mit Tamarinden Chutney und Zwiebeln
- 8. Chilli Chicken<sup>1, 10</sup>** (scharf) 9,50 €  
Hühnerbrustfilet angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce
- 9. Chilli Prawns<sup>3</sup>** (scharf) 11,50 €  
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce
- 10. Vegetable Pakora Teller** 7,50 €  
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
- 11. Onion Bhaji** 7,50 €  
Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
- 12. Chicken Pakora Teller** 7,90 €  
Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
- 13. Indian Tapas** (für 2 Personen) 16,90 €  
Frittiertes Hühnerfleisch, paniertes Gemüse, Süßkartoffel-Puffer<sup>1</sup>, Kichererbsensalat



---

## SALATE

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

---

### 20. Indian Channa Chat

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

7,50 €

### 22. Tandoori Salat<sup>6</sup>

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

10,50 €

### 21. Gemischter Salat<sup>6</sup>

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse

7,50 €

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmati Reis, Naan Brot<sup>1</sup> 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<sup>6</sup> und Gewürzen mariniert.

---

### 30. Chicken Tikka<sup>6, 11</sup>

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

20,50 €

### 34. Tandoori Lamm<sup>6, 11</sup>

Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt

22,90 €

### 31. Haryali Chicken Tikka<sup>6, 11</sup>

Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt

20,50 €

### 35. Tandoori Prawns<sup>3, 6, 11</sup>

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

24,90 €

### 32. Malai Tikka<sup>6, 8, 11</sup>

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

20,50 €

### 36. 'Indian Kitchen' Grill Platte<sup>3, 6, 11</sup>

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

25,50 €

### 33. Achari Tikka<sup>6, 11</sup> (Pikant)

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

20,50 €

### 37. Achari Machi<sup>2, 6, 11</sup> (Lachsfilet Pikant) 27,50€

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

<b>41. Chicken Curry<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet in Currysauce	<b>18,50 €</b>	<b>47. Chicken Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in einer Tomaten-Currysauce	<b>18,90 €</b>
<b>42. Chicken Palak<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce	<b>18,90 €</b>	<b>48. Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b> Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art scharf gewürzt	<b>18,90 €</b>
<b>43. Karahi Chicken<sup>6</sup> (pikant)</b> Eine Spezialität aus der Region Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und frischen Kräutern	<b>18,90 €</b>	<b>49. Chicken Madras<sup>6</sup> (scharf)</b> Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce	<b>18,90 €</b>
<b>44. Chicken Tikka Masala<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalasauce	<b>18,90 €</b>	<b>50. Chicken Sabji<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce	<b>18,90 €</b>
<b>45. Butter Chicken<sup>6,8</sup> (mild)</b> Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce	<b>18,90 €</b>	<b>51. Mango Chicken<sup>6,8</sup> (mild)</b> Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce mit Mandeln	<b>18,90 €</b>
<b>46. Chicken Korma<sup>6,8</sup> (mild)</b> Hühnerbrustfilet in einer milden Cashenuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln	<b>18,90 €</b>		



## 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

---

- |   |                |   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| <b>55. Lamm Curry<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch in Currysauce  | <b>19,90 €</b> | <b>59. Lamm Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b><br>Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten-Currysauce | <b>19,90 €</b> |
| <b>56. Lamm Palak<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce  | <b>19,90 €</b> | <b>60. Lamm Vindaloo<sup>6</sup> (sehr scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt                         | <b>19,90 €</b> |
| <b>57. Lamm Tikka Masala<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | <b>19,90 €</b> | <b>61. Lamm Madras<sup>6</sup> (scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce  | <b>19,90 €</b> |
| <b>58. Lamm Korma<sup>6, 8</sup> (mild)</b><br>Lammfleisch in einer milden Cashewnuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln                       | <b>19,90 €</b> |   |                |



## THALIS SPEZIAL

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

---

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>97. Veggie Thali<sup>6</sup> (für 2 Personen)</b><br>Vegetarischer Menüteller mit 3 verschiedenen Speisen (gelbe Linsen, Kichererbsen, Palak Panner) dazu Naan <sup>1</sup> , Reis, Raita <sup>6</sup> , Papadam und 1 Überraschungsdessert            | <b>43,90 €</b> |
| <b>98. Shahi Thali<sup>6</sup> (für 2 Personen)</b><br>Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität (Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak) dazu Naan <sup>1</sup> , Reis, Raita <sup>6</sup> , Papadam und 1 Überraschungsdessert | <b>47,90 €</b> |



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 Makhni<sup>6</sup> 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen mit Butter gekocht

## 65. Dal Maharani<sup>6</sup> 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten

## 66. Channa Masala <sup>Vegan</sup> 17,50 €

Kichererbsen in Tomaten-Masalasoße

## 67. Aloo Palak<sup>6</sup> 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen

## 68. Aloo Baingan Masala<sup>6</sup> 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen

## 69. Mixed Sabji<sup>6</sup> 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

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

## 70. Vegetable Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant) 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

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



## 71. Palak Paneer<sup>6</sup> 17,50 €

Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse)

## 72. Paneer Butter Masala<sup>6</sup> 17,50 €

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

## 73. Shahi Baingan Paneer<sup>6, 8</sup> 17,50 €

Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce

## 74. Malai Kofta<sup>1, 6, 8</sup> (mild) 17,50 €

Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce

## 75. Coconut Kofta<sup>1</sup> (scharf) <sup>Vegan</sup> 17,50 €

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 Raita<sup>6</sup> (gewürzter Joghurt mit Gurken)

---

## 80. Vegetable Biryani<sup>6</sup>

17,50 €

Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

## 81. Chicken Biryani

18,90 €

Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

## 82. Lamm Biryani

19,90 €

Basmati-Reis mit Lammfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

## 83. Prawn Biryani<sup>3</sup>

20,50 €

Basmati-Reis mit Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

## 84. Nawabi Biryani<sup>3</sup>

20,90 €

Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>



# SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

Mit Basmati-Reis serviert

---



## 91. King Prawn Curry<sup>6,3</sup>

22,50 €

Riesengarnelen (geschält) in einer Currysauce

## 92. King Prawn Korma<sup>6,3,8</sup> (mild)

22,90 €

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

## 93. King Prawn Masala<sup>6,3</sup>

22,90 €

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

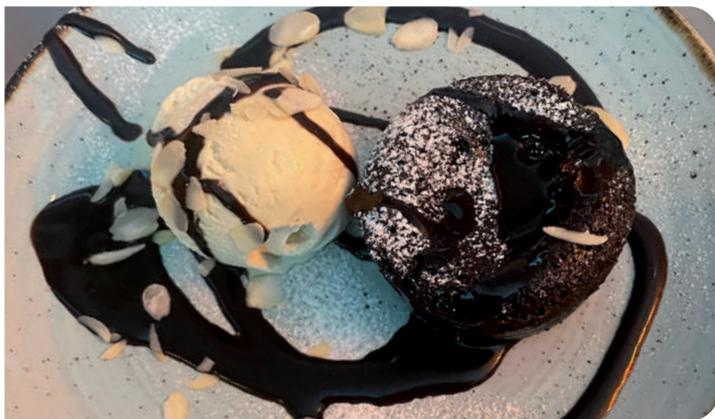
---

## BEILAGEN

<b>100. Tandoori Roti</b> <sup>1</sup> Vollkorn-Fladenbrot	<b>3,00 €</b>	<b>106. Keema Naan</b> <sup>1,6</sup> Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch	<b>5,00 €</b>
<b>101. Naan</b> <sup>1,6</sup> Fladenbrot aus hellem Weizenmehl	<b>3,50 €</b>	<b>107. Mixed Pickles</b> (sehr scharf) In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte	<b>2,50 €</b>
<b>102. Garlic Naan</b> <sup>1,6</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>108. Beilagen Salat</b> Grüner Salat mit Gurken, Tomaten	<b>3,50 €</b>
<b>103. Butter Naan</b> <sup>1,6</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>109. Portion Basmati-Reis</b>	<b>3,50 €</b>
<b>104. Cheese Naan</b> <sup>1,6</sup>	<b>5,00 €</b>	<b>110. Raita</b> <sup>6</sup> Gewürzter Joghurt mit Gurken	<b>3,50 €</b>
<b>105. Peschawri Naan</b> <sup>1,6,8</sup> Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln	<b>5,00 €</b>		

## DESSERT

<b>115. Mangocreme</b> <sup>6,8</sup> Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	<b>6,50 €</b>	<b>117. Schokotraum</b> <sup>1,6,8</sup> Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	<b>7,50 €</b>
<b>116. Coconut Kheer</b> <sup>8</sup>  Milchreis mit Kokosnuss und Safran	<b>6,50 €</b>		



## WARMER GETRÄNKE

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

# LASSI

Joghurt-Getränke

131. *Lassi salzig*<sup>6</sup> 0,2 l **3,50 €** | 132. *Lassi Mango*<sup>6</sup> 0,2 l **4,00 €**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



## BIERE

156. Alkohol Bitburger Radler <sup>12, 13</sup>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
157. Bolten Alt <sup>12, 13</sup>			0,3 l	<b>3,50 €</b>
158. Bitburger Pils vom Fass <sup>12</sup>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
159. Bitburger Radler <sup>12</sup>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
160. Alkoholfreies Pils Bitburger <sup>12</sup> Flasche			0,33 l	<b>3,50 €</b>
161. Benediktiner Hefeweizen <sup>12, 13</sup> Flasche			0,5 l	<b>4,50 €</b>
162. Benediktiner Hefeweizen Dunkel <sup>12, 13</sup> Flasche			0,5 l	<b>4,50 €</b>
163. Benediktiner Alkoholfreies Weizen <sup>12, 13</sup> Flasche			0,5 l	<b>4,50 €</b>
164. Kingfisher <sup>1</sup> (indisches Bier) Flasche			0,33 l	<b>4,50 €</b>

12. Gerstenmalz, 13. Weizenmalz

---

## WEINE

---

Offene Weine 0,2 Liter

### Weißweine

200. Indien	Sula, Sauvignon Blanc <sup>S</sup> trocken	7,00 €
201. Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller <sup>S</sup> trocken	7,00 €
202. Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler <sup>S</sup> trocken	7,00 €
203. Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle <sup>S</sup> trocken	7,00 €

### Rose

205. Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence <sup>S</sup> trocken	7,00 €
-----------------	--	--------

### Rotweine

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

## APERITIFS

---



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

---

---

## INDISCHE SPIRITUOSEN

---

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

## 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 Colada<sup>6</sup>** **8,50 €**

Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream,  
Ananassaft

**180. Gin Tonic** **8,50 €**

Gin, Tonic Water, Limetten

**181. Sharabi Mango Lassi<sup>6</sup>** **8,50 €**

Mango Lassi, Baileys, Rum und  
Coconut Cream

## ALKOHOLFREI

---

**183. Virgin Caipirinha** **6,50 €**

Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale

**184. Virgin Colada<sup>6</sup>** **7,00 €**

Sahne, Coconut Cream, Ananassaft

**185. Virgin Mango Mojito** **7,00 €**

Brauner Rohrzucker, Limetten,  
Minze und Mango

**186. Virgin Orangegränate** **7,00 €**

Orangensaft, Ginger Ale und  
Granatapfel



---

## DIGESTIF

---

<b>188. Grappa</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>189. Averna</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>190. Ramazotti</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>240. Williams Birne</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>241. Ouzo</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>242. Jägermeister</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>243. Sambuca</b>	2cl	<b>4,00 €</b>

## SPIRITUOSEN

---

### Gin

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

### Whisky

<b>193. Chivas Regal 12 Jahre</b>	4cl	<b>5,50 €</b>
<b>194. Glenfiddich 12 Jahre</b>	4cl	<b>7,50 €</b>
<b>195. Laphroaig 10 Jahre</b>	4cl	<b>9,50 €</b>
<b>196. Lagavulin 16 Jahre</b>	4cl	<b>12,00 €</b>

### Vodka

<b>198. Absolut Vodka</b>	4cl	<b>4,50 €</b>
<b>199. Grey Goose Vodka</b>	4cl	<b>7,50 €</b>

### LongDrinks

<b>230. Campari-Soda / Orange<sup>F</sup></b>	0,3l	<b>7,50 €</b>
<b>231. Absolut Vodka Lemon / Orange</b>	0,3l	<b>7,50 €</b>
<b>232. Bacardi-Cola<sup>A, F, K</sup></b>	0,3l	<b>7,50 €</b>
<b>233. Havana Club Cola<sup>A, F, K</sup></b>	0,3l	<b>7,50 €</b>
<b>234. Jack Daniels Cola<sup>A, F, K</sup></b>	0,3l	<b>7,50 €</b>