

VORSPEISEN & SALATE

BÜFFELMOZZARELLA "SALAT CAPRESE" ^{d,f} Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Rucola und feinem Olivenöl	9,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET ^{d,f} mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rucola	11,50
VITELLO TONNATO ^{b,d} kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsoße und frischem Baguette	11,50
RUCOLASALAT MIT GEHOBELTEM PARMESAN ^{f,j,l}	7,90
GEBRATENER ZIEGENKÄSE ^{d,f} mit Salbei, Parmaschinken und Rucolasalat	9,90
RÖSTI LACHS ^{a,b,d,f,i,j,l} mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salatbouquet	13,90
FITNESSSALAT ^{f,h,i,j} Blattsalat der Saison mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill und Senf-Joghurt Dressing	12,50

INDISCHE VORSPEISEN

1 PAPPADAMS knusprig gebacken aus Linsenmehl	2,90
2 MULLIGATAWNY Linsensuppe nachsüdindischer Art	4,50
3 SAMOSA ^{a,n,i} Gemüsevariation ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	7,50
4 ONION BHAJI ^{a,n,i} Zwiebel ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig	6,50
5 PANEER SHASHLIK ^{f,j,k} hausgemachter Frischkäse mariniert mit Joghurt, exotischen Kräutern und mild gewürzt, im Tandoori gegrillt	8,50
6 MURG CHAT ^{f,j,k} Hähnchenstreifen im Tandoori gegrillt, auf gemischtem Salat	9,50

NUDELN & VEGETARISCH

SPAGHETTI „AGLIO E OLIO“ ^{a,f,j,k} mit Olivenöl, frischem Knoblauch - scharf	8,90
SPAGHETTI „FRUTI DI MARE“ ^{a,b,f,j,k} in Tomatensoße und Knoblauch	10,90
SPAGHETTI MIT SHRIMPS ^{a,c,f,j,k} Shrimps mit Tomatensoße und Knoblauch	10,90
PENNE „ARRABBIATA“ ^{a,f,j,k} mit Oliven, Knoblauch und Tomatensauce - scharf	9,90
TAGLIATELLE SALMON ^{a,b,f,j,k} mit Lachs in Sahnesauce	11,90
Tortellini ^{a,f,j,k} gefüllt mit Spinat und Ricottakäse mit jungem Lauch und Parmesan	11,90

FISCH & KRUSTENTIERE

ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT ^{a,b,f} mit Limonenschaum und Butterkartoffeln	17,90
SCAMPI MIT SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{a,c,f,j,k}	19,90
SCAMPI ALLA GRIGLIA ^{a,c,f,j,l} mit Knoblauch und gemischtem Salatteller	18,90

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

WIENER SCHNITZEL „DAS ORIGINAL“ VOM KALB ^{a,f,j} mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und Gurkensalat	18,90
GOLFER SCHNITZEL ^{a,f,i,j,l} Geschmorten Zwiebeln mit Pommes Frites und Salatteller	12,90
JÄGERSCHNITZEL ^{a,f,i,j,l} mit Pommes frites und Salatteller	12,90
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) ^{f,i,j,l} mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	21,90
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) ^{f,i,j,l} mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller	22,90
GEGRILLTES RINDERFILET ^{f,i,j,l} mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	28,50

TANDOORI

SPEZIALITÄTEN

Tandoori: Traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.

20 MIXED-GRILL-PLATTE^{f,1} gemischter Teller mit Rind, Hähnchen, Fisch und indischen Gewürzen, im Tandoori gegrillt	15,90
21 TANDOORI CHICKEN^{f,1} zartes Hähnchenfleisch nach einer 24-stündigen Marinade im Tandoor gegart	12,90
22 CHICKEN HARYALI TIKKA^{f,1} mariniertes, zartes Hähnchenbrustfilet mit Minze, Koriander, Joghurt und indischen, milden Gewürzen, im Tandoori gegrillt	12,90
23 CHICKEN MALAI TIKKA^{f,1} entbeintes Hühnerfleisch mariniert in einer Joghurt-Cashew Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt	12,90
24 BEEF SHASHLIK^{f,1} mariniertes Rindfleisch im Tandoor gegart	17,90
25 TANDOORI SALMON^{f,1} frisches Lachsfilet mariniert mit Gewürzen und im Tandoor gegrillt	17,90
26 TANDOORI PRAWNS^{f,1} Scampi mariniert mit Ingwer und Knoblauch und im Tandoori gegrillt	19,90

Alle Tandoorispezialitäten werden mit Basmatireis serviert

BIRYANI

30 LAMM BIRYANI^{f,1} Basmatireis mit Lammfleisch und indischen Gewürzen	14,90
31 CHICKEN BIRYANI^{f,1} Basmatireis mit Hähnchenfleisch und indischen Gewürzen	13,90
32 VEGETARISCHE BIRYANI^{f,1} Basmatireis mit Tomaten, Joghurt, Zwiebeln und gemischtem Gemüse der Saison	12,90

—
HÄHNCHEN
—

- 40 BUTTER CHICKEN^{f,1}** **14,50**
Hähnchenfleisch, mit Tomatensauce, Butter und Rahm, im Tandoori gegrillt
- 41 CHICKEN TIKKA MASALA^{f,1}** **14,50**
Hähnchenfleisch, mit Zwiebeln, Tomatensauce und indischen Gewürzen, im Tandoori gegrillt
- 42 CHICKEN NAWABI KORMA^{f,1}** **14,50**
Hähnchenfleisch mit Cashewnuss Sauce und indischen Gewürzen
- 43 CHICKEN CURRY^{f,1}** **14,50**
Hähnchenfleisch in Curry, kreiert von unseren Köchen aus Nordindien
- 44 CHILLI CHICKEN^{f,1}** **14,50**
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und roter Chili
- 45 MANGO CHICKEN^{f,1}** **14,50**
Hühnerfleisch serviert in einer delikatsten Mango-Sauce

—
LAMM
—

- 46 LAMMKORMA^{f,1}** **16,50**
Lammfleisch gebraten mit Cashewnuss Sauce, Zwiebeln und Tomaten
- 47 LAMM CURRY^{f,1}** **16,50**
Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer und Kashmiri Chilies
- 48 KHADHAI LAMM^{f,1}** **16,50**
zarte Lammstücke in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Kräutern
- 49 SAAG LAMM^{f,1}** **16,50**
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart

—
RINDFLEISCH
—

- 50 BHUNA-BEEF-MASAL^{f,1}** **16,50**
Rindfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern
- 51 KHADHAI BEEF^{f,1}** **16,50**
zarte Rindstücke in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Kräutern im Tandoor gegrillt

FISCH

55 FISCH CURRY^{b,f,l} 17,90
frischer Zanderfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Kräutern und Gewürzen gebraten

56 FISCH MANGO CURRY^{b,f,l} 17,90
frischer Zanderfilet in einer würzigen Sauce aus
Sahne mit frischen Mangostücken

57 JHEENGA MASALA^{b,f,l} 19,90
Scampies mit Tomatensauce, Zwiebeln, Koriander und Knoblauch

60 MIXED VEGETABLES^{f,l} 11,90
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse

61 DAL MAKHANI^{f,l} 11,90
Schwarze Linsen, Kidneybohnen aus Indien, mit Sahnesauce,
Spezialität des Hauses

62 PALAK PANEER^{f,l} 12,90
hausgemachter Frischkäse mit Spinat und frischen Gewürzen

63 SHAHI PANEER MASALA^{f,l} 12,90
hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahnesauce

64 GEMÜSE KORMA^{f,l} 12,90
frisches Gemüse in einer Sauce aus Cashewkernen, Kokos und Sahne

VEGETARISCH**BEILAGEN**

71 TANDOORI-BUTTER-NAAN^{f,l} 1,90
Fladenbrot mit Milch, im Tandoori gebacken

72 TANDOORI-GARLIC -NAAN^{f,l} 2,90
Fladenbrot mit Knoblauch im Tandoori gebacken

73 ONION KULCHA^{f,l} 3,50
Fladenbrotgefüllt mit Zwiebeln und im Tandoori gebacken

74 KARTOFFEL KULCHA^{f,l} 3,50
Fladenbrotgefüllt mit Kartoffel und im Tandoori gebacken

75 PANEER KULCHA^{f,l} 3,90
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse und im Tandoor gebacken

76 MIX RAITA^{f,l} 3,50
frischer Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und indischen Gewürzen

DESSERT

CRÈME BRULÉE ^{f,j,k}	6,50
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN ^{f,h,j,k}	5,50
SORBET VARIATION ^{f,k} mit frischen Früchten, Zitrone, Passionsfrucht und Himbeeren	6,50
CASSATA EIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ^{f,h,j,k} Traditionelle Eiscrème aus Sizilien mit einer Lage Zabaglione-Eiscrème	6,00

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,20
Cappuccino	2,70
Café Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	2,90
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Doppelter-Espresso	3,50
Tasse heiße Schokolade	2,90
Glas Tee	2,90
Assam / Darjeeling / Chai Tee Waldbeere Grüner Tee / Kamille / Pfefferminze	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola^{1, 2, d}	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Fanta^{1, d}	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Coca Cola light^{1, 2, d}	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Coca Cola zero^{1, 2, d}	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Spezi^{1, 2, d}	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Sprite^d	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Apfelsaft	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Rhabarbersaft Schorle	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Johannisbeer Schorle	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Golfer	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Orangensaft	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Bitter Lemon^{3, 4}	0,3 l	2,70		
Ginger Ale^{3, 4}	0,2 l	2,70		
San Pellegrino	0,25 l	2,30	0,7 l	5,20
Hassia Mineralwasser			0,7 l	4,80

BIERE

Krombacher Pils vom Fass^d	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Krombacher Radler^d	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Krombacher Dunkelbeer^d	0,3 l	2,70	0,4 l	3,40
Paulaner Hefeweizen hell vom Fass^d			0,5 l	3,80
Paulaner Hefeweizen dunkel^d			0,5 l	3,80
Paulaner Kristallweizen^d			0,5 l	3,80
Alkoholfreies Bier^d			0,3 l	2,70
Alkoholfreies Radler^d			0,5 l	3,80
Alkoholfreies Weizen^d			0,5 l	3,80

APERITIFS UND LONGDRINKS

Prosecco ^d	4,50
Lillet Berry ^d Lillet Rosé oder Schweppes Wild Berry	6,50
Aperol Spritz ^d Prosecco, Aperol, Soda, Orange	6,50
Hugo Spritz ^d Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette	6,50
Sanbitter mit Orangensaft ^d (Alk.frei Aperitiv)	4,90
Campari ^d Orange oder Soda	4,90
Sherry ^d dry oder medium	4,50
Martini ^d Bianco oder Rosso	4,50
Wodka Absolut ^d Lemon oder Orange	7,50
Whiskey ^d Cola oder Soda	7,50
Bombay Sapphira Gin Tonic ^d (Tonic Water)	7,50
Cuba Libre ^d (Havanna Club, Coca Cola ^{1,2,d} , Limetten)	7,50

Legende der Allergene

a. 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.

b. 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.

c. 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.

d. 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.

e. 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.

f. 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.

g. Sesam

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

h. Nüsse

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

i. 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.

j. 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.

k. Lupinen

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

l. Senf

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

m. Soja

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

n. 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.

APFELWEIN

Apfelwein sauer / süß / pur ^d	0,25 l	1,80
Apfelwein sauer / süß / pur ^d	0,5 l	3,50

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Weißweinschorle ^{1,d}	Glas 0,2l	4,50
Königschaffhauser - Grauer Burgunder^{1,d} Winzergenossenschaft Königschaffhausen – Baden Kaiserstuhl	Glas 0,2l	5,50
Weißer Burgunder – trocken^{1,d} Gundersheimer Bergkloster – Rheinhessen	Glas 0,2l	5,50
Weingut Allendorf, Riesling^{1,d} - trocken	Glas 0,2l	5,50
Zenato Lugana, D.O.C.^{1,d} - trocken – Venetien	Glas 0,2l	6,50

ROSÉWEIN

Montrose Domaine^{1,d} (Frankreich)	Glas 0,2l	5,50
--	-----------	------

ROTWEIN

Winzergenossenschaft Königschaffhausen^{1,d} Spätburgunder – Baden Kaiserstuhl	Glas 0,2l	5,50
I Muri Primitivo^{1,d} – Puglia IGP – Apulien I	Glas 0,2l	5,50
Merlot Les Jamelles^{1,d} – trocken d Vin de Pays d’Oc – Languedoc	Glas 0,2l	5,00
Rioja -Altos Tempranillo^{1,d} Bodegas Vina Salceda – Rioja Spanien	Glas 0,2l	6,50

Weitere Weinangebote finden Sie in unserer Weinkarte. |
Fragen Sie unser Servicepersonal. |