



BUDDHA HAUS

NAMASTE, SAWADEE KA UND TASHI DELEEK!

Liebe Freunde,

wir freuen uns Ihnen eine Auswahl der besten Gerichte der buddhistischen Länder Asiens präsentieren zu können. Unsere Speisen werden nach traditionellen Rezepten mit feinen Gewürzen schonend im Wok zubereitet. So bleibt der volle Geschmack unserer frischen Lebensmittel erhalten. Wir verwenden nur regionales Fleisch, frei von Gentechnik! Für Sie gesund und wohlschmeckend zu kochen ist unser Genuss, denn unser Motto lautet:

Wer richtig isst, braucht keine Medizin!

Unsere Spezialitäten sind die herzhaft-kochende Hochlandküche Tibets, die feine ayurvedische Küche Nepals, sowie die würzig-aromatischen Speisen Thailands. Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl. Ihre Wünsche können Sie uns gerne mitteilen. Wir hoffen, dass die buddhistische Ausgeglichenheit Sie erfasst, auf dass Sie einen schönen und bereichernden Aufenthalt im Buddha Haus haben.

Guten Appetit!

Für Veganer gibt es eine extra Speisekarte!

VORSPEISEN

1 **TARKARI KO BURRY** 4,90 **Vegetarisch**

Hausgemachte Gemüsebällchen mit einer Tomaten-Koriander- & Erdnussauce ACE

3 **BHANTA TAREKO** 3,90 **Vegan**

In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney E

4 **ALU TAREKO** 3,90 **Vegan**

In Kichererbsenmehl gebackene Kartoffeln, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney E

5 **KAULI TAREKO** 3,90 **Vegan**

In Kichererbsenmehl gebackener Blumenkohl, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney

6 **GAI SADTE** 4,90

Hähnchenspieße (4 Stück) mit Süß-Sauer- und Erdnussauce E

7 **FRÜHLINGSROLLEN** 3,90 **Vegetarisch**

Mini-Frühlingsrollen (7Stück) mit Süß-Sauer- & Erdnussauce AE

8 **SOJASPIEBCHEN** 4,90 **Vegetarisch**

Vegetarisches Hähnchenfleisch mit Süß-Sauer- und Erdnussauce EFA

VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat

10 vegetarisch 8,90

11 mit Fleisch 9,90

SUPPEN

12 **KWATI** 4,50 **Vegan**

Suppe aus 9 verschiedenen Sorten Bohnen

13 **BENDA THANG** 3,90 **Vegetarisch**

Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten mit Nudeln und Käse AG

14 **DAAL** 3,90 **Vegan**

Linsensuppe.
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya

THUKPA

traditionelle tibetische Nudelsuppe (große Schale)

15 Thukpa mit Gemüse AF 6,50

16 Thukpa mit Gemüse und Hühnchen AF 7,50

18 Glasnudelsuppe mit Gemüse AF 6,50

19 Glasnudelsuppe mit Gemüse und Hühnchen AF 7,50

21 Reisnudelsuppe mit Gemüse AF 6,50

22 Reisnudelsuppe mit Gemüse und Hühnchen AF 7,50

MO : MO

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.
SIE SIND VON UNS HANDGEMACHT UND WERDEN
IM WASSERKESSEL GEDÄMPFT.

WER EINMAL MOMOS PROBIERT HAT, WIRD SIE NICHT VERGESSEN.
SERVIERT MIT SALAT, ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY.

24 **VEGGIE MOMO** 8,90 **Vegan**

10 Stück gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen & Karotte AE

25 **LAMM MOMO** 9,90

10 Stück gefüllt mit regionalem Lammfleisch AE

26 **SPINAT MOMO** 8,90 **Veg.**

10 Stück gefüllt mit Blattspinat & Käse AGE

27 / 28 **MOMO TELLER** klein 7,50 groß 9,90

Veg, Spinat und Lamm Momo gemischt AGE

VEGETARISCHES UND VEGANES

SERVIERT MIT BASMATI REIS
BEI FAST ALLEN GERICHTEN REIN VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH!

29 MIS MAS TARKARI 6,90 **Vegan**

Frisches Gemüse des Tages leicht im Wok mit Kurkuma angebraten und abgelöscht mit unserem hausgemachten Curry.

30 SAG TAREKO 5,90 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Knoblauch und Chili, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer.

31 ALU SAG TAREKO 5,90

Kartoffeln in püriertem Spinat verfeinert mit Himalayagewürzen. **G**

32 SAG TOFU 5,90

Tofu in püriertem Spinat verfeinert mit Himalayagewürzen. **G**

33 ALU BHANTA 6,90 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten mit unserem hausgemachten Curry.

34 PANEER FRY 7,90

Hausgemachter Käse scharf angebraten mit Champignons, Zwiebeln, Chilli, Sojasauce und Paprika. (scharf) **AG F**

35 ALU FRY 6,90

Würzige Kartoffeln, leicht angebraten in Chilli, roter und grüner Paprika sowie Tomaten & Zwiebeln. (scharf) **AF**

36 CHYAU KHOSANI 7,90 **Vegan**

Shiitake-Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten schonend im Wok mit Himalayagewürzen zubereitet.

37 TARKARI KAJU NARIWAL 7,90 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Chinakohl, Champignons, Bohnen, Erbsen und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. **H H I**

38 ALU RA KAULI TARKARI 6,90 **Vegan**

Blumenkohl und Kartoffeln angebraten mit Ingwer und Knoblauch in unserem hausgemachten Curry.

39 SOJA NARIWAL 9,50

Sojafleisch kurz angebraten mit frischem Gemüse, anschließend mit Kokosmilch abgelöscht und mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. **F H H I**

40 „VEGETARISCHES HÜHNCHEN“ 8,90

Sojafleisch, Zwiebeln, Paprika und Tomaten im Wok geschwenkt mit hausgemachtem Curry. **F**

41 SAG PANEER 6,90

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. **G**

42 TOFU FRY 7,90

In klassischen nepalesischen Gewürzen marinierter Tofu, scharf angebraten mit roter Chilli, Paprika, Tomaten und Zwiebeln. (scharf) **AF**

GERICHTE MIT FLEISCH

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI REIS SERVIERT.
UNSER LAMM BEZIEHEN WIR REGIONAL

LAMM

43 PAKUWA LEDO BEDO 8,90

Nepalesisches Lammcurry, nach traditioneller Art gebraten mit Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander.

44 KHASI KO SEKUWA 9,50

Nepalesisches Lammcurry gebraten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und frischem Koriander.

45 KHASI SAG KO LEDO BEDO 8,50

Lammfleisch mit Spinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten. **G**

46 KHASI ALU 8,90

Ein typisches Bergbauerngericht. Lammfleisch schonend mit Kartoffeln und Tomaten gegart.

47 KHASI KO SESAM 9,50

In Sesamöl sautierte Lammspitzen mit Shiitakepilzen, Zwiebeln und Karotte. Mit Salat und Sesam angerichtet. **K A F**

49 LAMM FRY 9,50

Scharf mariniertes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und roter Chilli. Mit Salat angerichtet. (scharf!) **AF**

HÄHNCHEN

51 CHARA KO TANDROK 7,90

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

52 CHARA TAREKO 8,50

Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika.

53 CHARA SAG LEDO BEDO 7,90

Gebratenes Hähnchenfilet in nepalesischen Gewürzen mit Rahmspinat. G

54 CHARA FRY 7,90

Wok-geschwenkte Hähnchenspitzen mit Bambus, Zwiebeln, Paprika und Zitronengras. (pikant) AF

55 CHARA NARIWAL 8,90

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HHI

56 CHARA CROSANI 9,50

Im knusprigen Teigmantel gebackenes Hähnchenfilet angebraten mit Paprika, Zwiebeln und roter Chilli. (scharf) AF

ENTE

58 HAANS PAKAO LEDO BEDO 9,50

Knusprige Ente gebraten in hausgemachtem Curry mit Bohnen, Erbsen und Tomaten. A

59 HAANS TAREKO 9,50

Knusprige Ente gebraten mit Zwiebeln und Paprika in typischen nepalesischen Gewürzen. A

60 HAANS NARIWAL 9,90

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. AHHI

SEAFOOD

63 KATHMANDU PRAWN CURRY 12,90

7 Großgarnelen schonend mit Gemüse in Curry-Kokosmilch gekocht und mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. BHHI

65 GAENG PED GUNG 12,90

7 Großgarnelen gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry, Bambus, Bohnen, Erbsen, Paprika und Thai-Basilikum B

64 JHINGE KO SEKUWA 12,90

7 Großgarnelen mit frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln und typischen nepalesischen Gewürzen. B

66 MATSMAN GUNG 12,90

7 Großgarnelen zusammen mit Kartoffeln und Zwiebeln leicht angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. BEHHI

NUDELGERICHTE (ohne Reis)

68 PAD THAI 6,90

dünne Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfilet, Erdnüssen, Gemüse und Ei ACFE

70 CHICKEN CHAU CHAU 7,50

gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Hähnchenfleisch AF

69 VEGETABLE CHAU CHAU 6,90

gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und typischen nepalesischen Gewürzen AF

71 PRAWN CHAU CHAU 9,50

gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Garnelen ABF

REISGERICHTE

72 KATHMANDU PULLAU 8,90

gebratener Basmati Reis mit Champignons, Bohnen, Erbsen, Paprika und Hühnerfleisch AF

74 PRAWN FRIED RICE 9,50

gebratener Basmati Reis mit Gemüse und Garnelen ABF

73 PANEER BHAT 8,90

Paneer (hausgemachter Käse) und Basmati Reis gebraten mit frischem Gemüse und Kurkuma AFG

SPECIALS

Makai Ko Roti und Chamal Ko Roti werden im Kathmandu-Tal traditionell an besonderen Feiertagen zubereitet.

MAKAI KO ROTI

(belegtes hausgemachtes Maisfladenbrot c)

- 301 mit frischem Gemüse in Himalayagewürzen 11,90
302 mit Chicken-Curry und Gemüse 12,90
303 belegt mit Lamm-Curry und Gemüse 13,90

CHAMAL KO ROTI

(belegtes hausgemachtes Reisfladenbrot c)

- 306 mit frischem Gemüse in Himalayagewürzen 11,90
307 mit Chicken-Curry und Gemüse 12,90
308 belegt mit Lamm-Curry und Gemüse 13,90

310 DHAL BHAT TARKARI 13,90

Frisches Gemüse in hausgemachtem Curry, Daal-Linsen mit Kurkuma gekocht, in Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat, Gemüse mit Cashews und Mandeln in Kokos-Curry mit Reis & Salat. Authentisch serviert in kleinen Schälchen auf traditionellem Messingteller. HHI

311 für zwei Personen: 23,90 €

312 DHAL BHAT TARKARI MASU 16,50

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander, Nepalesisches Lamm-Gulasch, frisches Gemüse in hausgemachtem Curry, Daal-Linsen mit Kurkuma gekocht, dazu Reis & Salat. Authentisch serviert in kleinen Schälchen auf traditionellem Messingteller.

313 für zwei Personen: 28,90

THALI traditionelles 4 Gänge Menü

Nach der alten ayurvedischen Lehre sollten in einer Mahlzeit alle 6 Geschmackselemente (süß, bitter, sauer, salzig, scharf und herb) vereint werden. Thali was übersetzt „Teller“ bedeutet, ist seit über 5000 Jahren Tradition in Südasien, so variieren die Thalies von Region zu Region. Wir haben unzählige Thalies in Nepal probiert und haben mit dieser Erfahrung unsere eigenen Thalies für Sie zusammengestellt. Guten Appetit!

320 GEMÜSE THALI (vegetarisch) 19,50

Kwati

Festtagssuppe aus neun verschiedenen Sorten Bohnen mit nepalesischen Gewürzen und Kräutern.

Mo:Mo

hausgemachte Gemüse-Teigbällchen, über dem Wasserkessel gedämpft, serviert mit pikanter Tomaten-Koriander- und Erdnusssauce. AE

Dhal Bhat Tarkari

Frisches Gemüse in hausgemachtem Curry, Daal-Linsen mit Kurkuma gekocht, in Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat, Gemüse mit Cashews und Mandeln in Kokos-Curry mit Reis & Salat. Serviert auf original Thali.

Shikarni

Joghurt mit Zimt, Kardamom und Nüssen GHH1H2

321 GEMÜSE THALI für zwei Personen 34,90

330 FLEISCH THALI (regulär) 22,90

Kwati

Festtagssuppe aus neun verschiedenen Sorten Bohnen mit nepalesischen Gewürzen und Kräutern.

Mo:Mo

hausgemachte Lamm-Teigbällchen, über dem Wasserkessel gedämpft, serviert mit pikanter Tomaten-Koriander- und Erdnusssauce. AE

Dhal Bhat Tarkari Masu

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander, Nepalesisches Lamm-Gulasch, frisches Gemüse in hausgemachtem Curry, Daal-Linsen mit Kurkuma gekocht, dazu Reis & Salat. Serviert auf original Thali.

Shikarni

Joghurt mit Zimt, Kardamom und Nüssen GHH1H2

331 FLEISCH THALI für zwei Personen 39,90

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

TOM YUM SUPPE ^{BF}

traditionelle thailändische Gemüsesuppe
mit Limettenblättern, Zitronengras und Thai-Ingwer

- 80 mit Tofu 3,90
- 81 mit Hähnchenfleisch 3,90
- 82 mit Garnelen 4,50

TOM KAH SUPPE ^{BF}

traditionelle thailändische Gemüse-Kokos-Suppe

- 83 mit Tofu 3,90
- 84 mit Hähnchenfleisch 3,90
- 85 mit Garnelen 4,50

VEGETARISCHES

.....
SERVIERT MIT BASMATI REIS

86 PHAT KING 6,90

Frisches Gemüse gebraten mit Mungbohnen, Bambus, Mor-
chen und Ingwer. ^{AF}

87 GAEND PED PAG 6,90

Gebratenes Gemüse mit Bambus, Thai Basilikum, Paprika,
Erbsen und Bohnen mit rotem Curry in Kokosmilch (etwas
pikant) ^{BF}

88 PHAT KING TOFU 7,90

Frisches Gemüse gebraten mit Mungbohnen, Bambus, Mor-
chen, Ingwer und Tofu. Ein sehr leichtes Gericht. ^{AF}

89 GAENG PED TOFU 7,90

Paprika, Erbsen und Bohnen gebraten mit Bambus, Auber-
ginen, Tofu und rotem Curry in Kokosmilch. (scharf) ^B

90 MATSMAN TOFU 7,90

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht
angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce
angerichtet. Anschließend mit Mandeln
und Cashewnüssen bestreut. ^{EFH1H2}

91 PHAT KING SOJA 8,90

„Vegetarisches Hähnchenfleisch“ gebraten mit Bambus,
Paprika, Bohnen, Champignons, Morcheln und Ingwer. ^{AF}

92 GAEND PED SOJA 9,50

Sojafleisch leicht gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry,
Thai Basilikum und saisonalem frischem Gemüse. Eine
Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. (etwas pikant) ^{BF}

93 MATSMAN SOJA 9,50

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Sojafleisch leicht
angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce
angerichtet. Anschließend mit Mandeln
und Cashewnüssen bestreut. ^{EFH1H2}

94 GAENG KIEW WANN TOFU 8,90

Tofu gebraten mit grünem Curry in Kokosmilch mit Thai
Basilikum, Bambus, Erbsen, Bohnen und Paprika. (pikant) ^B

HÄHNCHEN

95 GAI PHAT KING HED HU NU 7,50

Wok-geschwenkte Hähnchenspitzen mit Ingwer, Champig-
nons und Morcheln. ^{AF}

96 GAENG PED GAI 8,50

Frische Auberginen, Zucchini, Bohnen, Erbsen, Paprika und
Bambus mit Hähnchen in Kokosmilch und rotem Curry
gekocht. (scharf) ^B

97 GAI THOD GRATIAM PRIG THAI 7,90

Im Wok-geschwenkte Hähnchenspitzen mit Knoblauch,
schwarzem Pfeffer, Chinakohl und Mungbohnen. ^{AF}

98 MATSMAN GAI 8,90

Leckere Hähnchenstücke gold gebraten mit Zwiebeln und
Kartoffeln. Angerichtet in hausgemachter Kokos-Erdnuss-
sauce mit Cashewnüssen und Mandeln. ^{EH1H2}

ENTE

100 **PED THOD GRATIAM PRIG THAI** 8,90
Knusprige Ente auf Chinakohlgemüse gebraten mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Möhren und Sojasprossen. **A F**

102 **PED TORD GROF** 8,90
Knusprige Ente mit Bambus, Morcheln, Champignons, Chinakohl und Mungbohnsensprossen. **A F**

101 **GAENG PED PED** 9,90
Kross gebratene Ente auf Gemüse mit rotem Curry in Kokosmilch. **A B F**

103 **MATSMAN PED** 9,90
Krosse Ente in einer hausgemachten Erdnuss-Kokossauce mit gebratenem Kartoffeln, Zwiebeln, Cashewnüssen und Mandeln. **A E F H1 H2**

GEBRATENE GLASNUDELN

in Sojasauce angebraten wahlweise mit

110 mit Gemüse **A F** 6,90

112 mit Gemüse und Garnelen **A B F** 8,90

111 mit Gemüse und Hühnchen **A F** 7,50

113 mit Gemüse und Tofu **A F** 7,50

BEILAGEN

114 **ERDNUSSSAUCE** 1,20 **Vegan**
Erdnussauce **E**

118 **Portion Reis** 1,20 **Vegan**
Basmati Reis

115 **PAPADAM** 2,50 **Vegan & Glutenfrei**
5 Stück Papadam

121 **BHATURA** 1,60
Frittiertes Fladenbrot nepalesischer Art **A G**

116 **GEMISCHTER SALAT** 2,90
mit Joghurt Kurkuma Dressing **G**

122 **EXTRA WÜNSCHE** 1,20
Wünsche und Beilagen

DESSERTS

123 **SHIKARNI** 3,50
Joghurt mit Zimt, Kardamom & Nüssen **G H1 H2**

127 **LICCHIE AUF EIS** 3,90
mit Vanilleeis **G H1 H2**

125 **ICECREAM KO ROTI** 4,50
Hausgemachter Crêpe mit Vanille Eis.
Bestreut mit Mandeln & Cashewnüssen **A G H1 H2**

128 **GEBRATENE BANANE** 3,90
Mit Honig, Cashewnüssen und Mandeln. **A H1 H2**

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

A - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse

C - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse

G - Milch & Milcherzeugnisse **H H1** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, Cashewnuss sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus

her-gestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

Da einige Gerichte mit frischem Koriander serviert werden, geben Sie bitte bescheid, falls Sie keinen vertragen sollten!

TEA SELECTION

Nepalesischer Hochlandtee (Bio)		3,90	Grüner Tee	3,90
schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3			aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee-genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	
Sherpa Tee	Tasse	2,00	Minze-Ingwer-Zitrone	4,20
hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept G 3		Kännchen	frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	
		3,70		
Jasmintee		3,70	Raab-Ga-Yangzin Tee	3,90
Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten			Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien, einige Min. ziehen lassen für ein reichhaltiges Aroma, pur, mit Zucker oder Salz	
Bio-Kamille		3,70	Citronella Kräutermischung	3,90
„Heiltee“ getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, sehr gesund, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.			38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen.	
Minztee		3,70	Ingwertee	3,70
mit frischer Minze			mit frischem Ingwer	

DRINKS

Mineralwasser	2,20 / 0,2l
Still / mit Kohlensäure	3,50 / 0,4l
L'eau Sans Souci Mineralwasser	5,50 / 0,75Fl
Naturell / Classic	
Coca Cola	2,30 / 0,2l
Cola 3 / Cola light 3 / Fanta / Sprite / Spezi	3,90 / 0,4l
Fritz Bio-Rhababerschorle	2,90 / 0,3l
Schweppes	2,40 / 0,2l
Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	3,90 / 0,4l
Säfte 6	2,50 / 0,2l
Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Guave	4,50 / 0,4l
Apfelschorle & Saftschorlen	2,30 / 0,2l
Mango 5 / Orange / Ananas / Guave	3,90 / 0,4l

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,00
Espresso doppelt	1,80 2,90
Cappuccino	2,20
Milchkaffee	2,80
Latte Macchiato	3,50

BIER

Warsteiner	2,90 / 0,3l 3,70 / 0,4l
Pils vom Fass A	
Budweiser	3,20 / 0,3l 3,90 / 0,4l
Pils vom Fass A	
Erdinger Hefe Weizenbier A	4,20 / 0,5l
Helles / Dunkles / Kristall / Alkoholfrei	
Warsteiner Alkoholfrei A	2,90 / 0,33 Fl
Radler	2,90 / 0,3l 3,70 / 0,4l
Pils vom Fass A	
NEPAL ICE	3,90 / 0,33 Fl
helles Lagerbier	

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

LASSI G	2,40 / 0,2l 4,20 / 0,4l
Mango / Süß / Salzig	
ICE TEA	3,90
Minze-Limette-Ingwer Eistee	
HIMBEER LIMONADE	4,40
Himbeersyrup, Limetten, Zucker, Soda	
LIME SODA	3,90
Limetten und Soda (zuckerfrei)	
SHAKE G	4,90
Ananas / Mango / Himbeere / Guave / Holunder	

1 koffeinhaltig (erhöhter koffeingehalt 25mg/100ml) 2 mit Süßungsmitteln
3 koffeinhaltig 4 mit Farbstoff 5 mit Antioxidationsmittel 6 mit Zucker und Süßungsmittel

COCKTAILS

Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	4,90	Mai Tai Havanna, Captain Morgan, Triple Sec, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft	6,50
Mojito Havanna, Minze, Rohrzucker	5,50	Buddha Haus Wodka, Mandelsirup, Zitronensaft, Blue Curaçao, Orangensaft	5,90
Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limette	5,50	Ipanema Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	5,50
Moskow Mule Wodka, Ginger Ale, Limette, Gurke	5,90		

WEINE			
Rot		Weiß	
Hauswein Rot Sizilien, trocken	3,50 / 0,2l 7,50 / 0,5l	Hauswein Weiß Italien, trocken	3,50 / 0,2l 7,50 / 0,5l
Bardolino Italien, trocken	3,90 / 0,2l 8,80 / 0,5l	Sauvignon Frankreich, halbtrocken	3,90 / 0,2l 8,80 / 0,5l
J.P. Chenet Cabernet-Syrah Frankreich, trocken	3,90 / 0,2l 8,80 / 0,5l	Claus C. Jacob Riesling Pfalz, halbtrocken	4,60 / 0,2l 9,60 / 0,5l
Bordeaux Frankreich, trocken	4,20 / 0,2l 13,70 / 0,7l Flasche	Chardonnay Italien, trocken	4,50 / 0,2l 13,90 / 0,7l Flasche
Rosé D'Anjou (Roséwein) Château de Champteloup, Frankreich, halbtrocken	4,40 / 0,2l 13,90 / 0,7l Flasche	Weißweinschorle	3,50 / 0,2l

LONGDRINKS

Campari Soda / Orange	4,90
Whisky Cola	6,50
Gin Tonic	5,50
Wodka Lemon	5,50

DIGESTIF

Wodka	3,00 / 2cl
Sierra Tequila Silver	3,00 / 2cl
Amaretto Disaronno	3,00 / 2cl
Sambuca Molinari	3,00 / 2cl
Metaxa *****	3,00 / 2cl
Fernet Branca	3,00 / 2cl
Tibetischer Schnapps 62% vol.	3,50 / 2cl
Jägermeister	3,00 / 2cl
Grappa	3,00 / 2cl

WHISKY

Ballentines	4,90 / 4cl
Chivas Regal 12 Jahre	4,90 / 4cl
Dimple Golden Selection	4,90 / 4cl
Johnny Walker Red Label	4,90 / 4cl

APERITIF

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	5,50
Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	5,50
Hugo Alkoholfrei Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten	4,90
Prosecco	3,90 / 0,1l
Rotkäppchen/ Fürst von Metternich	18,90 / 0,7l
Martini weiß/rot/dry	2,50 / 5 cl