

Suppen

01.  Mohinga ^{A, G} 4,90 €
leichte vegetarische Mangocremesuppe mit exotischen Gewürzen, Limettenblättern und frischem Basilikum, garniert mit Kokoscreme
02. Macao Wan Tan ^{A, G} 4,90 €
aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen - wahlweise Wan Tans oder mit Hühnerfleisch -
03.  Madras Rasam ^{A, G} 5,50 €
Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Senfkörnern, Curryblätter, Kokoscreme
04.  Tomato Flavour ^{A, G} 5,50 €
hausgemachte Suppe aus frischen Tomaten und Kokoscreme, abgeschmeckt mit etwas Chili und einem Schuss Sahne
05.  Sada Bahar ^{A, G} 5,70 €
leichte Champignonsuppe mit Zitronengras, Limettenblättern, frischem Basilikum, Sahne

Salat

- z11.  Chicken Mango Chili Salat 8,90 €
marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert auf knackigem Gemüsesalat und einem fruchtigen Mango-Chili-Dressing

Appetizer

22.  Poh Pia (5 Stück) ^{A, G, J} 5,90 €
hausg. Frühlingsröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse
23. Sate Gai (5 Stück) ^{E, G, J} 7,90 €
marinierte Hühnerfleischspieße, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung
24. Vegan Green Kabab 7,90 €
Kartoffelbällchen mit Spinat und frischem Gemüse mit Cashewnüssen und Erdnussauce
25.  Samosa (2 Stück) ^{A, H} 5,90 €
knusperige Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Kreuzkümmel, Cashewnüssen und Rosinen gefüllt

Beilagen

12. Raita ^G 4,50 €
Naturjoghurt, Gurken, Tomate, Koriander und gemahlener Kreuzkümmel
14. Bhatura ^{A, G} 3,90 €
frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl
15. Naan ^{A, G} 3,90 €
Fladenbrot im Tandoor knusprig gebacken
16. Garlic Naan ^{A, G} 3,90 €
Fladenbrot mit einer indischen Knoblauchpaste, im Tandoor gebacken
17. Noodles ^{A, G} 6,90 €
gebratene Nudeln
18. Roti ^{A, G} 3,50 €
Fladenbrot im Tandoor knusprig gebacken (Vollkorn)
20. Butter Naan ^{A, G, K} 3,90 €
Fladenbrot mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken
21. Cheese Naan ^{A, G} 4,70 €
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken
07. Papadam 3,90 €
Knuspriges Brot aus verschiedenen Sorten Linsen, Pfeffer und Gewürzen. Plus 3 Soßen
06. Basmatireis 3,90 €
19. Pommes Frites 4,90 €

26. Cheese Fingers (5 Stück) ^{A, G, J} 6,90 €
marinierter indischer Rahmkäse in einer pikanten Kruste mit 3 verschiedenen Dips
27.  Gobi Pakora (6 Stück) ^{A, G, J} 6,90 €
Blumenkohl mit Kichererbsenteig ummantelt und frittiert
28.  Aaina Vorspeisenteller ^{A, D, G, J} 15,90 €
Zusammenstellung der oben genannten Vorspeisen (außer Samosa)

Vegetarische Gerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei verschiedenen Saucen serviert.

- | | |
|--|--|
| <p>31. Dal Barisal ^G 11,90 €
verschiedene Sorten Linsen, zubereitet nach Aaina-Art, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Koriander</p> <p>32. Paneer Mango ^{A, F, G, H} 14,90 €
hausgemachter indischer Rahmkäse in Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln</p> <p>33. Paneer Jhalfrezi ^{A, G} 14,90 €
Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten</p> <p>34. Vegetable Aaina ^{G, H} 14,90 €
frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme, geriebenem Rahmkäse, mit Limonenblättern und Thai-Basilikum</p> <p>35. Phuket Masala ^{A, G} 13,90 €
saftiger, gebratener Tofu in roter Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern</p> <p>36. Palak Paneer ^{A, G} 13,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen Gewürzen gebraten</p> <p>37. Cheese Kualalumpur ^{G, H} 13,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit frischem Gemüse in cremiger Sahne-Sauce, verfeinert mit Honig und mit Mandeln garniert</p> <p>38. Veg Manchurian ^{A, C, F} 15,90 €
knusprige Gemüsebällchen mit verschiedenen Kräutern in pikanter chinesischer Süß-Sauer-Sauce</p> | <p>39. Dolay Mandolay ^{A, G, H} 13,90 €
knusprige Bällchen aus Kartoffeln und frischem Gemüse in einer cremigen Sauce, verfeinert mit Honig & garniert mit Rahmkäse</p> <p>40. Vegetable Taipei ^{A, E, G} 13,90 €
frisches Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce, gewürzt mit exotischem rotem Curry</p> <p>41. Panir Manama ^{A, G} 14,90 €
marinierter Rahmkäse in einer scharfen Sauce aus Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras</p> <p>42. Paneer Makhni ^{A, G, H} 14,90 €
hausgemachter indischer Rahmkäse mit knackigem Gemüse, Cashewnüssen & Rosinen in einer köstlichen Tomaten-Sahnesauce</p> |
|--|--|

Reisgerichte

- | |
|---|
| <p>52. Khao Phat ^F 11,90 €
Basmatireis, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Ananas, Paprika, Sojasprossen, Knoblauch und frischem Koriander</p> <p>53. Reis Bangkok ^F 10,90 €
 saftige Tofustücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln und Paprika, in einer speziellen chinesischen Gewürzmischung</p> <p>54. Reis Peking ^{A, F} 14,90 €
Ente kross, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen</p> |
|---|



Nudeln



- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 141. Noodles Peking ^{A, F} 🍴 | 9,50 € | 143. Singapore Spezial ^{A, C} 🍴 | 15,90 € |
| Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer und Koriander, mit heller Sojasauce | | Nudeln gebraten krosse Entenfiletstücke mit gebratenen Nudeln und frischem Gemüse in einer speziellen Süß-Sauer-Sauce Nudeln | |
| 142. Noodles Yangon ^{A, F} 🍴 | 10,90 € | 144. Bami Goreng ^{A, B, F} 🍴 | 14,90 € |
| Nudeln gebraten mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, mit Süß-Sauer-Sauce | | Nudeln gebraten mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika und knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce | |

Chicken (Halal)

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 70. Chicken Curry ^G 🍴 | 13,50 € | 76. Chicken Aaina ^{A, G, H} | 15,90 € |
| Hühnerbrustfiletstücke in Currysauce nach klassischer indischer Art zubereitet | | Hühnerfiletstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum | |
| 71. Chicken Bali ^{A, G} 🍴 | 13,90 € | | |
| saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander | | | |
| 72. Chicken Mango ^{A, G, H} | 14,90 € | | |
| saftige Hühnerbrustfiletstücke in Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln | | | |
| 73. Chicken Manchuria ^{A, F} 🍴 | 15,90 € | 78. Chicken Brunei ^{A, G} 🍴 | 15,90 € |
| panierte Hühnerfiletstücke in chinesischer Currysauce, gewürzt mit Ingwer und Knoblauch, aromatisiert mit Limettenblättern | | Hühnerfleischstücke mit Käse und frischem Gemüse in cremiger Chinasauce, verfeinert mit Honig und garniert mit geriebenem Rahmkäse | |
| 74. Sumba Chicken ^{A, E, G, H} | 15,90 € | 79. Chicken Madras ^{A, G} 🍴 | 15,90 € |
| Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnusssauce auf knackigem Gemüse | | Hühnerfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | |
| 75. Chicken Saag ^{A, G} 🍴 | 15,90 € | 80. Chicken Chili ^{A, C, F} 🍴 | 16,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch nach köstlicher indischen Art | | panierte Scheiben Pfefferhuhn im Wok gegart, mit 3 verschiedenen Sorten Chili und exotischem Gemüse, in spezieller dunkler Sojasauce | |

Lamm

91. Lamm Singapur ^{A, F} 15,50 €
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in roter Currysauce, gegart in Kokosmilch, garniert mit frischem Koriander
92. Lamm Chili ^{A, F} 16,90 €
feinstes neuseeländisches Lammfleisch, gegart mit exotischem Gemüse und Chili, in Spezial-Aaina-Gewürzmischung
94. Lamm Thai ^{A, G, E} 16,50 €
saftige Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in Erdnussauce
95. Lamm Mazgaon ^{A, G, H} 17,50 €
saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln
96. Lamm Manama ^{A, G, H} 17,50 €
Lammfleisch in scharfer Sauce mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
97. Lamm Medan ^{A, G, H} 17,50 €
zarte Lammfleischstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum
98. Lamm Thaisiana ^{A, G} 16,90 €
klassisches thailändisches rotes Lammcurry mit Auberginen, Babymais und Limettenblättern, garniert mit Kokosmilch, feurig scharf
99. Lamm Saagn ^{A, G} 15,90 €
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch

Ente

131. Ente Taipei ^{A, E, G} 17,50€
Ente kross mit Gemüse in cremiger Erdnussauce
132. Ente Mango ^{A, G, H} 17,90 €
Ente kross in einer Mangosauce nach köstlicher indischer Art garniert mit Mandeln
133. Ente Kambodscha ^{A, F} 18,90€
Ente kross serviert mit dunkler Honigsauce mit frischem Gemüse
135. Ente Manama ^{A, G, H} 19,50€
Ente kross in scharfer Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
136. Tai Po Duck ^{A, G} 19,50€
Ente kross in roter Thaicurrysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern
137. Ente Aaina ^{A, C, G, H} 19,50 €
Ente kross in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum



Prawns

- | | |
|--|--|
| <p>121. Bali Prawns ^{A, B, G}  18,90 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter Thaicurrysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander</p> <p>122. Prawns Haipong ^{B, A, G}  19,50 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in spezieller Thaicurrysauce, abgeschmeckt mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum</p> <p>123. Scampi Manilla ^{A, B, G, H}  19,90 €
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen Aaina-Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer pikanten Joghurt-Sauce</p> | <p>124. Scampi Mango ^{A, B, G, H} 19,90 €
knusprige Riesengarnelen in Mango-sauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln</p> <p>125. King Prawns ^{A, B, E, G, H} 19,90 €
Riesengarnelen in pikanter Erdnusssauce mit frischem ostasiatischem Gemüse</p> <p>126. Prawns Lolotoi ^{A, B, F}  19,90 €
knusprige Riesengarnelen mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer pikanten dunklen Sauce</p> <p>127. Scampi Aaina ^{A, B, G, H} 21,50 €
Großgarnelen in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, abgerundet mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum</p> |
|--|--|

Tandoor

- | | |
|---|---|
| <p> 152. Panir Tandoori ^{A, G, H}  15,50 €
hausgemachter Rahmkäse, 12 Stunden eingelegt in einer fernöstlichen Gewürzmischung, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten</p> <p>153. Chicken Tikka Masala ^{A, G, H}  17,90 €
Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in einer ausgewogenen Gewürzmischung</p> <p> 154. Cheese Pudina ^{A, G, H}  16,50 €
hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung</p> <p>155. Reshmi Batak ^{A, G, H}  18,50 €
zartes Entenbrustfilet, mariniert mit ausgewogenen Tandoorigewürzen, gegrillt, bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht</p> <p>156. Lamm Manapasand ^{A, G, H}  18,90 €
zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten</p> | <p>157. Chicken Seekh Kebab ^{A, G, H}  17,90 €
leckere Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen</p> <p>158. Kebab Brunesi ^{A, G, H}  18,90 €
leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen</p> <p>159. Jal Tori ^{A, D, G, H}  18,90 €
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art</p> <p>160. Prawn Singapore ^{A, B, G, H}  20,90 €
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiatischen Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt, bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht</p> <p>161. Tandoori Sizzler ^{A, D, G, H}  19,90 €
Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori-Spezialitäten</p> |
|---|---|

Kinderteller

- | | | |
|-----|---|--------|
| 82. | Hühnerfleisch
leicht gewürzte und gegrillte Hühnerfleischstücke
in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln,
Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt
mit Limonenblätter und frischem Basilikum | 8,50 € |
| 83. | Hühnerfleischspieße
gebratene, eingelegte Hühnerfiletspieße mit
Erdnusssauce ^E serviert mit Pommes frites und Salat | 9,90 € |

Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 84. | Gebackene Banane
mit Vanilla Eis und Kokosflocken | 7,50 € |
| 85. | Gebackene Ananas mit Vanilla Eis | 7,50 € |
| 86. | Churros mit Schokoladensoße | 7,50 € |



Softdrinks

El Puro	Fl. 0,75 l	6,90 €
	Fl. 0,25 l	3,20 €
El Puro still.....	Fl. 0,75 l	6,90 €
	Fl. 0,25 l	3,20 €
Coca Cola ^{1, 2, 3}	Fl. 0,33 l	4,20 €
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7}	Fl. 0,33 l	4,20 €
Mirinda (groß)	0,40 l	3,90 €
Seven Up ⁴	0,25 l	3,20 €
Seven Up ⁴ (groß)	0,40 l	3,90 €
Spezi ^{1, 2, 3, 4, 5, 9} (groß)	0,40 l	3,90 €
Fassbrause ^{1, A} (groß)	0,40 l	3,90 €
Malzbier ^{A, 1}	0,33 l	3,90 €
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	3,50 €
Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	3,50 €
Effekt Energy ^{1, 2, 4, 11}	0,25 l	4,50 €
Mango Lassi ^G	0,20 l	4,50 €
Mango Lassi ^G (groß)	0,40 l	5,50 €

Eilles Tee

Assam • Darjeeling • Jasmin	
Kamille • Grüner Asiatee	Tasse 3,90 €
Indischer Tee	Tasse 3,90 €
Pfefferminztee	Tasse 3,90 €
Frischer Ingwertee	Tasse 4,50 €
Frischer Ingwertee Minze.....	Tasse 4,90 €

Säfte & Nektar

Apfelsaft	0,2 l	3,30 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Maracujasaft	0,2 l	3,30 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,30 €
Bananennektar	0,2 l	3,30 €
Kirschnektar	0,2 l	3,30 €
Lycheennektar	0,2 l	3,50 €
Mangonektar	0,2 l	3,50 €
Ananas-Kokos-Nektar	0,2 l	3,50 €
Guavennektar	0,2 l	3,50 €
Kiba	0,2 l	3,50 €
Alle Säfte & Nektare groß	0,4 l	4,90 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	4,70 €

Something hot 4 you

Kaffee	Tasse	3,50 €
Espresso	Tasse	2,30 €
Doppelter Espresso	Tasse	2,90 €
Cappuccino ^G	Tasse	3,90 €
Milchkaffee ^G	Tasse	4,90 €
Espresso Macchiato ^G	Tasse	2,90 €
Latte Macchiato ^G	Tasse	4,90 €
Schokolade mit Milchschaum ^G	Tasse	4,90 €
Bailey's Coffee mit Sahne ^{G, 10}	Tasse	7,90 €

Fassbiere

Warsteiner Pils ^A	0,4 l	4,50 €
Oberbräu bayerisch ^A	0,3 l	4,00 €
König Ludwig Hefeweizen ^A	0,5 l	4,90 €

Flaschenbiere

König Ludwig Weizen Dunkel ^A	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Kristallweizen ^A	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Weizen ^A (alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €

Corona ^{A, 3, 4} mexikanisches Bier	0,33 l	4,90 €
Warsteiner (alkoholfrei herb) ^A	0,33 l	3,90 €
Isenbeck Malzbier ^A	0,33 l	3,90 €

Digestif

Ramazotti ¹	2 cl	2,30 €
Averna ¹	2 cl	2,70 €
Grappa di Chardonnay ¹²	2 cl	2,90 €
Grappa di Moscato ¹²	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €

Alle Digestiv auch groß 4 cl 3,50 €

Sekt

Scavi & Ray ¹²	0,10 l	4,50 €
Brut, Classique, Loire ¹²	Fl. 0,75 l	30,00 €

Rose

Rioja (Spanien)	0,2 l	4,70 €
Finca Manzanos Rosado.....	0,5 l	11,90 €
fruchtig, vollmundig, frisch		

Weißweine

Ninata D.O.C. Jumilla (Spanien)	0,2 l	5,90 €
Sauvignon blanc	0,5 l	11,50 €
halbsüß, mit Aromen von tropischen Früchten		

Finca Manzanos (Spanien)	0,2 l	5,90 €
Rioja, D.O.Ca	0,5 l	11,90 €
trocken, frisch, milde Säure		

Riesling Trocken (Deutschland)	0,2 l	5,90 €
Michel, Anbaugebiet Nahe	0,5 l	11,90 €
trocken, angenehme Säure, harmonisch		

Zapadorado (Spanien)	0,2 l	5,90 €
Verdejo, Rueda Perez	0,5 l	11,90 €
sehr frisch und fruchtig, leichte angenehme bittere Note		

Desbastado Rioja (Spanien)	0,75 l	24,70 €
frisch, sehr rund, fruchtig		
Entre Deux Mers A.O.C	0,75 l	22,70 €
saftig, satt, kräftige Aromen reifer Früchte		

Rotweine

Lagunero Tempranillo (Spanien) .	0,2 l	5,90 €
D.O. Ribera de dDuero	0,5 l	11,90 €
elegantes Aroma von Obst und Lakritz		

Spätburgunder (Deutschland)	0,2 l	5,90 €
Michel Wein, Nahe	0,5 l	11,90 €
trocken, herbe Säurefrische		

Vega del Castillo (Spanien)	0,2 l	5,90 €
D.O. Navarra	0,5 l	11,50 €
angenehm fruchtig und ausgewogen		

Finca Manzanos (Spanien)	0,2 l	5,90 €
D.O.Ca Rioja	0,5 l	11,50 €
frisch, schwarze Früchte, langer Nachgeschmack		

Habla de la Tierra (Spanien)	0,75 l	22,90 €
überraschend und frisch, mit einer sehr fruchtigen Note		
Petit Pittacum (Spanien)	0,75 l	24,90 €
frisch, fruchtig, vollmundig		

Spirituosen

Patron Silver, Gold ¹ 2 cl 4,90 €

Amaretto Disaronno ¹ 2 cl 2,90 €

Sambuca Molinari ¹ 2 cl 3,20 €

Bailey's Irish Cream ^{1, 2} 2 cl 2,90 €

Hendrix Gin 2 cl 4,70 €

Absolut Wodka 2 cl 3,40 €

Smirnoff Wodka 2 cl 3,40 €

Rum

Havanna Club ¹ (3 Jahre, Kuba) .. 2 cl 2,90 €

Havanna Club ¹ (7 Jahre, Kuba) .. 2 cl 3,40 €

Old Monk ¹ (7 Jahre, Indien) 2 cl 5,50 €

Whisky

Chivas Regal ¹ 2 cl 3,80 €

Tullamore Dew ¹ 2 cl 3,40 €

Blackbush 58,9% ¹ 2 cl 3,90 €

Jack Daniel's 2 cl 3,60 €

Glenfiddich ¹ 2 cl 3,40 €

Alle Whiskies auch groß (doppelt) 4 cl 5,80 €

Exclusive

Obana 14 years ¹ 2 cl 5,70 €

Dalwhinnie 15 years ¹ 2 cl 5,90 €

Longdrinks

Aperol Spritz ^{1, 8, 12} 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Bacardi Cola ^{1, 2, 4} 4 cl / 0,2 l 8,50 €

Jack Daniels Cola ^{1, 2, 4, A} ... 4 cl / 0,2 l 8,50 €

Jim Beam Cola ^{1, 2, 4, A} 4 cl / 0,2 l 7,90 €

Wodka Energie ^{1, 2, 11} 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Wodka Lemon ^{3, 4, 8} 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Cuba Libre ^{1, 2, 4} 4 cl / 0,2 l 7,90 €

Cuba Libre de Luxe ^{1, 2, 4} .. 4 cl / 0,2 l 9,50 €

Campari Orange ¹ 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Moscow Mule ^{3, 4, 8} 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Hugo ^{1, 8, 12} 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Gin Tonic ^{4, 8} 4 cl / 0,2 l 7,50 €

Hendrix Tonic ^{4, 8} 4 cl / 0,2 l 9,50 €

Monkey Tonic ^{4, 8} 4 cl / 0,2 l 9,50 €



Cocktails

alle Cocktails 6,90 €

Alkoholfrei

668. Pink Lady Kokossirup ¹, Grenadine ^{1,4,5}, Ananassaft, Sahne ^G
669. Mosquito frische Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water ^{4,8}
670. Energizer
Erdbeerpüree, Lime Juice ⁵, Zitronensaft, Kokossirup ¹, Ananassaft
671. Virgin Colada Ananassaft, Kokossirup ¹, Sahne ^G
672. Coconut Kiss Ananassaft, Kokossirup ¹, Kirschsaff, Sahne ^G
673. Wild Lotus
frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice ⁵, Ginger Ale ^{1,4}
674. Mango Kiss Mangosirup ¹, Sahne ^G, Ananassaft, Mangosaft
675. Speedy Gonzales Kokossirup ¹, Blue Curaçao ¹, Orangensaft, Ananassaft
676. Guave Marie
Limetten, brauner Zucker, Maracujasirup ¹, Zitronensaft, Guavensaft
677. Strawberry Bull
Erbeerpüree, Erdbeersirup ¹, Zitronensaft, Red Bull ^{1,2,11}
678. Cherry Bull Cherrysirup ¹, Lime Juice ⁵, Kirschsaff, Red Bull ^{1,2,11}
679. Buddhas Liebling Bananensirup ¹, Bananensaft, Kokossirup ¹, Zitronensaft, Ananassaft
- 
- 



Cocktails

alle Cocktails 7,50 €

Caipirinha & Mojitos

608. Caipirinha

Limetten, brauner Zucker, Lime Juice ⁵, Pitú

609. Erdbeer Caipirinha

Limetten, brauner Zucker, Erdbeersirup ¹, Lime Juice ⁵, Pitú

603. Mango Caipi

Limetten, Brauner Zucker, Lime Juice, Mango Püree, Pitu

601. Mojito

Bacardi, Limetten, Brauner Zucker, frische Minze, Lime Juice ⁵, Soda

618. Erdbeer Mojito

Bacardi, Limetten, Brauner Zucker, Erdbeer Püree

619. Mango Mojito

Bacardi, Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Mango Püree





Cocktails

alle Cocktails 7,50 €

Gin

Tequila

620. Gin Fizz

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

621. Gin Sour

Gin, Lime Juice ⁵, Zuckersirup, Zitronensaft

622. Gin & Sin

Gin, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1, 4, 5},
Orangensaft, Zitronensaft

623. Gin Tai

Gin, Apricot Brandy ¹, Mandelsirup ¹,
Zitronensaft, Orangensaft, Cointreau ¹

624. Hemingway Sour

Gin, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1, 4, 5},
Orangensaft, Zuckersirup

625. Strawberry Fields

Gin, Zitronensaft, Triple Sec,
Prosecco, Lime Juice ⁵

626. Singapore Sling

Gin, Cherrylikör ¹, Orangensaft, Lime Juice ⁵,
Soda, Angostura Bitter, Grenadine ^{1, 4, 5}

627. Alabama Slammer

Gin, Amaretto ¹, Southern Comfort ¹,
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}

657. Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}

658. Tequila Tai

Tequila, Lime Juice ⁵, Limetten,
Apricot Brandy ¹, Orangensaft

659. Latin Lover

Tequila, Lime Juice ⁵,
Ananassaft, Zitronensaft, Cachaça

660. Coco Tree

Tequila, Pitú, Kokossirup ¹,
Lime Juice ⁵, Ananassaft, Zitronensaft

662. Inka

Tequila, Kokos, Erdbeersirup ¹,
Lime Juice ⁵, Maracujasaft

663. Spider Man

Tequila, Wodka, Zitronensaft,
Grenadine ^{1, 4, 5}, Blue Curaçao ¹

664. Tequila Sour

Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice ⁵

666. Margarita

Tequila, Zitronensaft, Cointreau ¹, Salzrand

667. Erdbeer Margarita

Tequila, Erdbeermarmelade, Zitronensaft,
Zuckersirup, Cointreau ¹, Zuckerrand





Cocktails

alle Cocktails 7,50 €

Wodka

- 628. **Cosmopolitan**
Wodka, Triple Sec, Lime Juice ⁵, Cranberrysirup ¹
- 629. **Sex On The Beach**
Wodka, Melonenlikör ¹, Pfirsichlikör ¹,
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,4,5}
- 630. **Swiming Pool**
Wodka, Weißer Rum, Kokossirup ¹, Blue
Curaçao ¹, Sahne ^G, Ananassaft
- 631. **Caiprioska**
Wodka, brauner Rum ¹, Limetten, Lime Juice ⁵
- 632. **Wodka Sour**
Wodka, Zuckersirup, Limetten, Lime Juice ⁵
- 633. **Watermelon Man**
Wodka, Zitronensaft, Melonenlikör ¹, Soda,
Grenadine ^{1,4,5}
- 634. **Peach Tree**
Wodka, Pfirsichlikör ¹, Orangensaft,
Grenadine ^{1,4,5}, Lime Juice ⁵
- 635. **Che Che**
Wodka, Triple Sec, Rose's Lime ⁵,
Kokossirup ¹, Ananassaft, Lime Juice ⁵
- 637. **White Russian**
geschüttelt oder gerührt, Wodka,
Kahlúa ^{1,4,5}, Sahne ^G
- 638. **Black Russian**
Wodka, Kahlúa ^{1,4,5}
- 646. **Kamikaze**
Cointreau ¹, Wodka, Limettensaft

Rum

- 602. **Rum Sour**
weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup,
Orangensaft, Lime Juice ⁵
- 606. **Flamingo**
weißer Rum, Cherry Brandy ¹, Cherrylikör ¹,
Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1,4,5}, Orangensaft,
Ananassaft
- 607. **Flying Kangaroo**
weißer Rum, Galiano, Wodka, Kokossirup ¹,
Ananassaft, Sahne ^G, Orangensaft
- 610. **Monu's Favorit**
weißer Rum, frische Banane, Bananensirup ¹,
Kokossirup ¹, Zitronensaft, Ananassaft
- 611. **Melony**
weißer Rum, Melonenlikör ¹, Lime Juice ⁵,
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine ^{1,4,5}
- 612. **Hurricane**
weißer Rum, brauner Rum ¹, Lime Juice ⁵,
Maracujasirup ¹, Ananassaft, Orangensaft,
Zitronensaft
- 613. **Aaina Spezial**
weißer Rum, Batida de Coco ¹,
Orangensaft, Mangosaft
- 615. **Bahama Mama**
weißer Rum, brauner Rum ¹, 73% Rum,
Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,4,5}
- 617. **Planters Punch**
weißer Rum, brauner Rum ¹, Orangensaft,
Zitronensaft, Zuckersirup, Grenadine ^{1,4,5}





Cocktails

alle Cocktails 7,50 €

Colada

649. Piña Colada weißer Rum, brauner Rum ¹, Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ^G
650. Mexican Colada Tequila, Kahlua, Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ^G
651. Banana Colada weißer Rum, Bananenlikör ¹, Bananensaft, Kokossirup ¹, Sahne ^G
652. Erdbeer Colada weißer Rum, Myers's Rum, Erdbeerpüree, Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ^G
653. Mango Colada weißer Rum, Myers's Rum, Mangopüree, Kokossirup ¹, Mangosaft, Sahne ^G
654. Bailey's Colada Baileys ^{1,2}, Kahlúa ^{1,4,5}, Kokossirup ¹, Sahne ^G, Ananassaft

Whisky

641. Whisky Sour Bourbon, Lime Juice ⁵, Zuckersirup, Zitronensaft
642. Mint Julep Bourbon, Lime Juice ⁵, Zuckersirup, frische Minze, Zitronensaft
643. New York Surprise Bourbon, Lime Juice ⁵, Angostura, Grenadine ^{1,4,5}, Zitronensaft, Maracujasaft

Shooter 3,00 €

644. B 52 Kahlúa ^{1,4,5}, Bailey's ^{1,2}, Rum 73%
645. B 61 Kahlúa ^{1,4,5}, Rum 73% ¹, Vanillesirup ¹
647. Orgasmus Sambuca Bailey's

Knockout 8,50 €

605. Mai Tai brauner Rum ¹, Bacardi light, Mandelsirup ^{1,H}, Old Pascal 73% ¹, Apricot Brandy ¹, Cointreau ¹, Orangensaft
614. Zombie weißer Rum, brauner Rum ¹, Old Pascal 73% ¹, Kirschlikör ¹, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,4,5}
616. Mai Tai Spezial weißer Rum, brauner Rum ¹, Limetten, Mandelsirup ¹, H, Apricot Brandy ¹, Cointreau ¹, Grenadine ^{1,4,5}
636. Long Island Ice Tea Wodka, Tequila, Cointreau ¹, Rum 73% ¹, Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Cola ^{1,2,4}
639. Adios Amigos Gin, Tequila, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice ⁵, Fanta ^{1,3,4,9}
- 

Allergene:

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch oder Milcherzeugnisse
- H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I enthält Sellerie oder Selerieerzeugniss
- J enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen oder Sesamerzeugniss
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse darauf

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 coffeinhaltig
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Säuerungsmittel
- 5 Konservierungsmittel
- 6 Süßstoff
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 chininhaltig
- 9 Stabilisatoren
- 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul
- 11 Taurin
- 12 Sulfite - Alle Weine enthalten Sulfite -

* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat.
- Alle Preise inkl. MwSt. und Service -

Legende:

- leicht scharf



- mittelscharf



- scharf



- vegetarisch

