



ANAYA

Indian Kitchen

Namaste

Wir wünschen einen guten Appetit

Inhaber
Sumesh Dhawan

Schulberg 6
61348 Bad Homburg
Telefon: 06172-2656194
Mobil: 0162-6489412

Email: kontakt@anaya-homburg.de
www.anaya-kitchen.de



Chefkoch Bijendra Singh und Inhaber Sumesh Dhawan

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Anaya“.

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. Wir bieten für jeden Geschmack das passende Gericht. Unsere Fleischgerichte und das Naan-Fladenbrot bereiten wir traditionell im Tandoor-Ofen zu. Tandoor ist ein krugförmiger Lehmofen, er ist bekannt dafür das einmalige und besondere Aroma der Speisen zu erzielen.

60 Sitzplätze im Restaurant und weitere 40 Sitzplätze in unserem Außenbereich, 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. **Tomaten Shorba^{1, 6}** 4,50 €
Tomatensuppe, garniert mit Sahne
2. **Mulligatawny Shorba (pikant)** 4,90 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis
3. **Dal Shorba** 4,90 €
Indische Linsensuppe
4. **Murgh Shorba** 4,90 €
Garnierte Hühnerfleischsuppe

Vorspeisen

Mit verschiedenen Dips serviert

5. **Papadam** 2,00 €
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 Chicken¹ (scharf)** 8,50 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika mit scharfer Sauce
 9. **Chilli Prawns^{1, 3} (scharf)** 9,50 €
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika mit 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. **Cheese Pakora⁶ Teller** 6,90 €
Hausgemachter indischer Kuhmilch-Käse in Kichererbsenteig ausgebacken
 14. **Indian Tapas⁶ (für 4 Personen)** 22,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse, paniertes Gemüse
-

Salate

(Hausgemachtes Cocktail Dressing oder Essig/Öl-Dressing)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Indian Channa Chat | 6,00 € |
| | Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kartoffeln nach indischer Art | |
| 21. | Gemischter Salat⁶ | 6,00 € |
| | Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse | |
| 22. | Tandoori Salat⁶ | 9,00 € |
| | Gem. Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail Dressing | |

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 & Brot ein einmaliges & besonderes Aroma entwickelt.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | Chicken Tikka⁶ | 17,50 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 31. | Haryali Chicken Tikka⁶ | 17,50 € |
| | Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt | |
| 32. | Malai Tikka^{6, 8} | 17,50 € |
| | Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 33. | Achari Tikka⁶ (Pikant) | 17,50 € |
| | Hühnerbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 34. | Tandoori Lamm⁶ | 19,90 € |
| | Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt | |
| 35. | Tandoori Prawns^{6, 3} | 19,90 € |
| | Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 36. | ´Indian Kitchen´ Grill Platte^{6, 3} | 21,50 € |
| | Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt | |
| 37. | Achari Machi^{2, 6} (Lachsfilet Pikant) | 21,90 € |
| | Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse & Gemüserais | |
-

Hähnchenspezialitäten

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 41. | Chicken Curry⁶
Hühnerbrustfilet in Currysauce | 15,50 € |
| 42. | Chicken Palak⁶
Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce | 15,90 € |
| 43. | Karahi Chicken⁶ (pikant)
Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet
Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern | 15,90 € |
| 44. | Chicken Tikka Masala⁶
Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und
Knoblauch in einer Tomaten-Masalsauce | 15,90 € |
| 45. | Butter Chicken^{6, 8} (mild)
Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce | 15,90 € |
| 46. | Chicken Korma^{6, 8} (mild)
Hühnerbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Sauce,
Mandeln und Kokosraspeln | 15,90 € |
| 47. | Chicken Jalfrezi⁶ (pikant)
Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika
in einer Tomaten Currysauce | 15,90 € |
| 48. | Chicken Vindaloo (sehr scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt | 15,90 € |
| 49. | Chicken Madras⁶ (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce | 15,90 € |
| 50. | Chicken Sabji⁶
Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce | 15,90 € |
| 51. | Chilli Chicken¹ (sehr scharf)
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Sauce | 15,90 € |
| 52. | Mango Chicken⁶ (mild)
Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce | 15,90 € |
-

Lammspezialitäten

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 55. | Lamm Curry⁶
Lammfleisch in Currysauce | 16,50 € |
| 56. | Lamm Palak⁶
Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce | 16,90 € |
| 57. | Lamm Tikka Masala⁶
Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | 16,90 € |
| 58. | Lamm Korma^{6, 8} (mild)
Lammfleisch in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 16,90 € |
| 59. | Lamm Jalfrezi⁶ (pikant)
Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten Currysauce | 16,90 € |
| 60. | Lamm Vindaloo⁶ (sehr scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt | 16,90 € |
| 61. | Lamm Madras⁶ (scharf)
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce | 16,90 € |
| 62. | Lamm Sabji⁶
Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce | 16,90 € |

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 verschiedenen Speisen, gelben Linsen, Kichererbsen, Palak Panner, Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und 1 Überraschungsdessert | 39,90 € |
| 98. | Shahi Thali⁶ (für 2 Personen)
Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak, Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und 1 Überraschungsdessert | 44,90 € |
-

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 64. | Dal Makhni⁶ (vegane Zubereitung möglich)
Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen in Butter gekocht | 13,90 € |
| 65. | Dal Maharani⁶ (vegane Zubereitung möglich)
Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten | 13,50 € |
| 66. | Channa Masala (Vegan)
Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masalasoße | 13,50 € |
| 67. | Aloo Palak⁶ (vegane Zubereitung möglich)
Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen | 13,90 € |
| 68. | Aloo Baingan Masala⁶ (vegane Zubereitung möglich)
Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen | 13,90 € |
| 69. | Mixed Sabji⁶ (vegane Zubereitung möglich)
Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Kartoffeln, Käse, Erbsen und Bohnen) in Currysauce | 13,50 € |
| 70. | Vegetable Jalfrezi⁶ (pikant) (vegane Zubereitung möglich)
Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in einer Tomaten-Currysauce | 13,90 € |
| 71. | Palak Paneer⁶
Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse) | 14,50 € |
| 72. | Paneer Butter Masala⁶
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasauce | 14,50 € |
| 73. | Shahi Baingan Paneer^{6, 8}
Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce | 14,50 € |
| 74. | Mango Vegetable^{6, 8} (mild)
Gemischtes Gemüse in Mangocreme-sauce, mild | 13,90 € |
| 75. | Malai Kofta^{1, 6, 8} (mild)
Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce | 13,90 € |
| 76. | Palak Kofta^{1, 6} (vegane Zubereitung möglich)
Gehackter Blattspinat mit Gemüsebällchen und frischen Gewürzen | 13,90 € |
| 77. | Bhindi Masala⁶ (vegane Zubereitung möglich)
Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce | 14,50 € |
-

Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

Serviert mit Raita⁶ (gewürzter Joghurt mit Gurken)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 80. | Vegetable Biryani⁶
Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 13,90 € |
| 81. | Chicken Biryani
Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 15,90 € |
| 82. | Lamm Biryani
Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 16,90 € |
| 83. | Prawn Biryani³
Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 17,50 € |
| 84. | Nawabi Biryani³
Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 17,90 € |

Spezialitäten aus dem Meer

Mit Basmati Reis serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 91. | King Prawn Curry^{6, 3}
Riesengarnelen (geschält) in einer Currysauce | 19,50 € |
| 92. | King Prawn Korma^{6,3,8}(mild)
Riesengarnelen (geschält) in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 19,90 € |
| 93. | King Prawn Masala^{6, 3}
Riesengarnelen (geschält) mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce | 19,90 € |

Allergene

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), 2. Fisch, 3. Krebstiere (Garnelen), 4. Schwefeldioxyde und Sulfite
5. Sellerie, 6. Milch und Laktose, 7. Sesamsamen, 8. Nüsse (Mandeln, Cashewnüsse), 9. Erdnüsse, 10. Eier

Beilagen

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

Dessert

115.	Mangocreme ^{6, 8} Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	5,50 €
116.	Coconut Kheer ⁸ (Vegan) Milchreis mit Kokosnuss und Safran	5,90 €
117.	Schokotraum ⁶ Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	6,50 €

Mittagstisch

alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Dienstag-Freitag außer an Feiertagen (von 11:30 bis 14:30 Uhr)

M41. Chicken Curry⁶ Hühnerbrustfilet in Currysauce	9,00 €
M42. Chicken Palak⁶ Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in einer Currysauce	9,00 €
M45. Butter Chicken^{6, 8} (mild) Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensauce	9,00 €
M47. Chicken Jalfrezi⁶ (pikant) Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten Currysauce	9,00 €
M49. Chicken Madras⁶ (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysauce	9,00 €
M50. Chicken Sabji⁶ Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	9,00 €
M55. Lamm Curry⁶ Lammfleisch in Currysoße	9,00 €
M56. Lamm Palak⁶ Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat	9,00 €
M59. Lamm Jalfrezi⁶ (pikant) Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten Currysauce	9,00 €
M61. Lamm Madras⁶ (scharf) Lammfleisch in Kokoscreme-Currysauce	9,00 €
M65. Dal Maharani⁶ (Vegane Zubereitung möglich) Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten	8,00 €
M66. Channa Masala (Vegane) Kichererbsen in pikanter Tomaten Masala-Sauce	8,00 €
M67. Aloo Palak⁶ (Vegane Zubereitung möglich) Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen	8,00 €
M69. Mixed Sabji⁶ (Vegane Zubereitung möglich) Gemischtes Gemüse in Tomaten-Currysauce	8,00 €
M70. Vegetable Jalfrezi⁶ (Pikant) (Vegane Zubereitung möglich) Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in Tomaten Currysauce	8,00 €

Offene Weine 0,2 Liter

Weißweine

200.	Indien	Sula, Sauvignon Blanc, trocken	6,50 €
201.	Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller, trocken	6,50 €
202.	Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler, trocken	6,50 €
203.	Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle, trocken	6,50 €

Rose

205.	Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence, trocken	6,50 €
------	------------	--	--------

Rotweine

206.	Indien	Sula, Shiraz, trocken	6,50 €
207.	Italien	Lamadoro Primitivo Puglia, trocken	6,50 €
208.	Italien	Merlot Traube, Le Fontanelle, trocken	6,50 €

Flaschenweine 0,75 Liter

Weißweine

210.	Italien	Chardonnay Traube, trocken	22,00 €
211.	Indien	Sula, Sauvignon Blanc, trocken	22,00 €
212.	Italien	Lugana, Santi , trocken	22,00 €

Rotweine

213.	Italien	Lamadoro Primitivo Puglia, trocken	22,00 €
214.	Indien	Sula, Shiraz, trocken	22,00 €

Apfelwein

216.	Apfelwein (Kelterei Steden)	0,25 l	2,50 €	0,5 l	3,60 €
------	-----------------------------	--------	--------	-------	--------

Joghurt-Getränke (Lassi)

131.	Lassi salzig ⁶	0,2 l	3,50 €
132.	Lassi Mango ⁶	0,2 l	4,00 €

Aperitifs

198.	Lillet Berry	0,2 l	6,50 €
134.	Aperol Spritz ^{C,F}	0,2 l	6,50 €
135.	Hugo	0,2 l	6,50 €
136.	Martini Bianco	5 cl	3,50 €
137.	Campari ^F	4 cl	3,50 €
139.	Glas Cremant ^S (französischer Schaumwien)	0,1 l.	4,00 €
1140.	Crémant d`Alsace (französischer Schaumwien)	Fl.	22,00 €

Alkoholfreie Getränke

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

Biere

158.	Licher-Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €	
159.	Licher Radler	0,3 l	3,00 €	
160.	Alkoholfreies Pils	Fl.	0,33 l	3,00 €
161.	Erdinger Hefeweizen	Fl.	0,5 l	4,00 €
162.	Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl.	0,5 l	4,00 €
163.	Erdinger Alkoholfreies Bier	Fl.	0,5 l	4,00 €
164.	Kingfisher (indisches Bier)	Fl.	0,33 l	4,00 €

Warme Getränke

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

Indische Spirituosen

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

Cocktails

176.	Caipirinha Zuckerrohrschnaps Cachaca, Brauner Zucker, Limette	7,50 €
177.	Mojito Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda, Minze, Limetten	8,00 €
178.	Mango Rum Mojito Brauner Rohrzucker, Rum Limetten, Minze und Mango	8,00 €
179.	Pina Colada⁶ Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	8,00 €
180.	Gin Tonic Gin, Tonic Water, Limetten	8,00 €
181.	Sharabi Mango Lassi⁶ Mango Lassi, Baileys, Rum und Coconut Cream	8,00 €

Alkoholfreie Cocktails

183.	Virgin Caipirinha Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale	6,50 €
184.	Virgin Colada⁶ Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	6,50 €
185.	Virgin Mango Mojito Brauner Rohrzucker, Limetten, Minze und Mango	6,50 €
186.	Virgin Orangegrana Orangensaft, Ginger Ale und Granatapfel	6,50 €

Spirituosen

188.	Grappa	2 cl	4,00 €
189.	Averna	2 cl	3,00 €
190.	Ramazotti	2 cl	3,00 €

Long Drinks

194.	Campari-Soda / Orange ^F	4 cl	6,50 €
195.	Wodka-Lemon / Orange	4 cl	6,50 €
196.	Bacardi-Cola	4 cl	6,50 €
197.	Whisky Chivas Soda (Regular) oder mit Cola	4 cl	8,00 €

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



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 Sulfit

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 Staude 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. Lupinen

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

12. Senf

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

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.