



Star of  
**India**  
Tandoori & Curry house





## Herzlich willkommen!

Bei uns erwartet Ihnen eine Reise durch die indische Küche, lernen Sie hier die Vielfalt der indischen Küche kennen. Es ist für jeden was dabei sowohl für Vegetarier und Veganer, natürlich haben wir auch was für Fleischliebhaber. Besonders interessant sind bei uns die Curry Gerichte, die aus zwanzig verschiedenen Gewürzen bestehen. Die Speisen werden nach unserem hausgemachten Rezept hergestellt. Wir legen viel Wert auf Qualität. Tauchen Sie in einer Welt voller Gewürze. Bei Fragen steht unser Team gerne für Sie zur Verfügung.



**Hubertstraße 9, 65439, Flörsheim am Main wicker**

**Telefon: 061455021653 WhatsApp: 0176 45 64 74 44**

**starofindia-wicker.de | info@starofindia-wicker.de**

**Öffnungszeiten** Mo. 11.00 - 14.30 & 17.00 - 22.00 Uhr  
**(Opening Times)** Mi. bis Fr. 11.00 - 14.30 & 17.00 - 22.00 Uhr  
Sa. & So. und Feiertage 12.00 - 22.00 Uhr  
Di.: Ruhetag

Party und Catering Service einfügen

**Bezahlung mit Bank- & Kreditkarten möglich**  
**Payment by bank cards & credit cards possible**



## Vorspeisen / Starter

\*\*\*Alle Vorspeisen werden mit Mango Chutney, Minz Soße G, Tamarind Soße serviert\*\*\*

 AUCH VEGAN MÖGLICH

- 1. Papardum 2 stk.**   
Knusprige Linsenwaffeln. Cripsy lentil crackers. 2,90 €
- 2. Keema samosa 2 stk** 6,50 €  
Frittierte, gewürzte Teigtaschena.c gefüllt mit Lammhackfleisch frietted.  
Dumplings filled with lamb.
- 3. Samosa 2 stk. vegetarisch**   
Frittierte Teigtaschena,c gefüllt mit Gemüsesorten frietted.  
Dumplings filled with vegetables. 5,50 €
- 4. Vegetarischer pakora teller**   
Verschiedene frische Gemüsearten paniert in Kichererbsenmehlteig ausgebacken.  
Various fresh vegetables, breaded and fried in chickpea flour dough. 5,50 €
- 5. Paneer pakora** 6,50 €  
Hausgem. indischer Käse1,g mit Gewürzen ausgebacken.  
Homemade indian cheese, deepfried with spices.
- 6. Chicken pakora** 6,50 €  
Hähnchenfilet mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenmehlteig augebacken.  
Bonless chicken with herbs, breaded with chickpea flour dough, deep fried.
- 7. Prawn pakora** 9,50 €  
Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert.  
Prawns fried in chickpea flour.
- 8. Gemischte vorspeise platte. g veg / non veg** 12,50 €  
Zusammenstellung aus vorherigem Vorspeisen.  
Combination of previous starters.

## Salate / Salats

- 9. Kleiner salat(G)** 4,50 €  
Gemischter Salat, mit Joghurt Soße übergossen.  
Mixed salad with yoghurt sauce.
- 10. Grosser salat(G)** 6,00 €  
Gemischter Salat, mit Joghurt Soße übergossen.  
Mixed salad with yoghurt sauce.
- 11. Chicken salat** 9,50 €  
Gemischter Salat, mit Hähnchenstücke, mit Essig und Olivenöl. Mixed salad with chicken, vinegar and olive oil.
- 12. Prawn salat(D)** 10,00 €  
Gemischter Salat, mit Garnelen, mit Essig und Olivenöl  
Mixed salad with prawn, vinegar and olive oil.

## Suppen | soups

 AUCH VEGAN MÖGLICH




- |  |               |
|--|---------------|
| <b>13. Linsensuppe   lentil soup</b>             | <b>5,50 €</b> |
| <b>14. Gemüsecremesuppe (G)   Vegetable soup</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>15. Hühnerfleischsuppe (G)   Chicken soup</b> | <b>5,50 €</b> |

## Biryani

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>16. Vegetable biryani(G, H)</b> <br>Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln und Gewürzen.<br>Basmati rice with fresh vegetables, almonds and spices. | <b>12,00 €</b> |
| <b>17. Chicken biryani(G, H)</b><br>Basmati Reis mit Gemüse und Hähnchenfleischstücken,<br>mit Mandeln und Gewürzen. Basmati rice with vegetables<br>and chicken pieces with almonds and spices.   | <b>14,00 €</b> |
| <b>18. Lamm biryani(G, H)</b><br>Basmati Reis mit Lammfleisch mit exotischen Gewürzen und<br>Mandeln. Basmati rice with lamb and exotic spices, almonds.   | <b>15,50 €</b> |
| <b>19. Prawn biryani(G, D, H)</b><br>Basmati Reis mit Garnelen, Mandeln und Gewürzen.<br>Basmati rice with prawns, almonds and spices.   | <b>18,50 €</b> |
| <b>80. Chicken tikka biryani (G, H)</b><br>Basmati Reis mit gegrillter Hähnchenbrust, frischem Gemüse,<br>Mandelsplittern und Gewürzen. Basmati rice mixed with grilled<br>chicken, fresh vegetables, almonds and spices.                  | <b>15,00 €</b> |

## Vegetarische spezialitäten | Vegetarian speci

*\*\*\*Alle vegetarische Spezialitäten werden mit Reis serviert\*\*\**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>20. Vegetable curry(G)</b> <br>Frisches Gemüse in Curry Soße. Fresh vegetables in curry sauce.   | <b>11,90 €</b> |
| <b>21. Karahi vegetable(G)</b> <br>Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Tomaten.<br>Fresh vegetables with onions, paprika, garlic, ginger and tomatoes. | <b>12,00 €</b> |
| <b>22. Karahi paneer(G)</b><br>Indischer Käse mit Knoblauch, Ingwer, Paprika und mit Tomaten.<br>Indian cheese with garlic, ginger, paprika and tomatoes.  | <b>13,00 €</b> |
| <b>23. Channa masala(G)</b> <br>Kichererbsen mit versch. Gewürze in Curry Soße zubereitet.<br>Chickpeas with different kinds of spices prepared in curry sauce.                 | <b>11,90 €</b> |

 AUCH VEGAN MÖGLICH

- 24. Palak paneer(G)** 12,50 €  
Blattspinat mit hausgemachtem Käse. Spinach with homemade cheese
- 25. Aloo palak(G)**  11,90 €  
Blattspinat mit Kartoffeln. Leaf spinach with potatoes.
- 26. Paneer mushroom curry(G)** 12,50 €  
Hausgemachter Käse mit Champignon in einer Curry Soße.  
Homemade cheese with mushrooms in a curry sauce.
- 27. Navaratan korma(G)**  12,90 €  
Gemischtes Gemüse mit Nüssen Sahne – Curry Soße.  
Mixed vegetables with nuts cream –curry sauce.
- 28. Daal makhani(G)**  11,90 €  
Schwarze Linsen in versch. Gewürze, Butter gekocht.  
Black lenses in different sort of spices, butter cooked.
- 29. Paneer makhani(G)** 13,00 €  
Hausgemachter Käse mit Tomaten in einer milder Cashew  
soße. Homemade cheese with tomatoes in a mild cashew sauce.
- 84. Bombay aloo masala(G)**  11,90 €  
Kartoffeln mit versch. Gewürze in curry soße zubereitet.  
Potatoes with different kind of spices in a curry sauce.
- 81. Punjabi daal(G)**  11,90 €  
Gelbe linsen mit Knoblauch, Ingwer in Frischen Gewürzen zubereitet.  
Yellow lentils with garlic, ginger cooked in fresh Spices.
- 86. Aloo Gobhi Masala(G)**  11,90 €  
Blumenkohl mit Kartoffeln, frischem Ingwer, Knoblauch in versch. Gewürzen gebraten.  
Cauliflower with potatoes, fresh ginger, fried in different spices.
- 89. Matter Paneer(G)** 12,50 €  
Hausgemachter indischer Käse mit Erben in einer milden Curry Soße  
Homemade indian cheese with peas in mild curry sauce
- 90. vegetable coconut curry(G)**  12,50 €  
Gemüse gewürzt in Kokosmilch gekocht  
Seasoned vegetables cooked in coconut milk
- 91. vegetable Mango curry(G)**  12,50 €  
Gemüse mit Mango in milder Curry Soße  
Vegetables in mango curry sauce
- 92. Paneer Tikka Masala(G)** 14,50 €  
Gegrillter indischer Käse, mit Paprika und Zwiebel, in würziger Currysoße  
Grilled indian cheese in a aromatic curry sauce

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>93. Bhindi Masala(G)</b> 🌿  | <b>13,00 €</b> |
| frische Okraschoten, Zwiebeln und Masalagewürzen<br>okras, onions in a thick masala curry sauce  |                |
| <b>94. Malai Kofta(G)</b> 🌿  | <b>12,50 €</b> |
| Gemüsebällchen in mildem curry mit frischen Gewürzen<br>Vegetable balls in mild curry sauce  |                |
| <b>95. Vegetable Jalfrezi(G)</b> 🌿   | <b>12,50 €</b> |
| Gemüse mit frischem Gewürzen, Paprika gebraten in einer milden curry sauce<br>Vegetables roasted with fresh spices, paprika in medium hot sauce. |                |

## Tandoori spezialitäten | Tandoori specialities

*\*\*\*Alle Tandoori Spezialitäten werden mit Naan serviert\*\*\**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>30. Chicken tikka(G)</b>   | <b>15,00 €</b> |
| Marinierte Hühnerbrust im „Tandoor“ (Lehmofen) gegrillt.<br>Marinated chicken breast grilled in the “Tandoor” (loam oven).  |                |
| <b>31. Chicken malai tikka(G)</b>   | <b>15,00 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet, mariniert mit milden Gewürzen, Joghurt und Sahne.<br>Boneless pieces of tender tandoor-roasted chicken breast, marinated with mild spices, yogurt, and cream. |                |
| <b>32. Tandoori chicken(G)</b>  | <b>15,00 €</b> |
| Hähnchenschenkel mit Ingwer, Joghurt und mit Gewürzen im „Tandoor“ (Lehmofen) gegrillt. Chicken leg with ginger, yogurt and spices grilled in the “Tandoor” (loam oven).          |                |
| <b>33. Prawn tikka(G, D)</b>  | <b>19,50 €</b> |
| Gewürzte Garnelen im „Tandoor“ (Lehmofen) gegrillt.<br>Seasoned prawns grilled in the“Tandoor” (Lehmofen)   |                |
| <b>34. Star of india mix (G)</b>  | <b>21,00 €</b> |
| Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten. Combination of various Tandoori specialities.  |                |
| <b>35. Lamm seekh kebab(G)</b>  | <b>16,50 €</b> |
| Saftiges Lammhackspießchen aromatisch gewürzt.<br>Juicy minced lamb skewer with aromatic spices.  |                |
| <b>96. Paneer Tikka(G)</b>  | <b>15,50€</b>  |
| Spieß aus hausgemachten indischen Käse, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt.  |                |

## Chicken curry spezialitäten | Chicken curry specialities

\*\*\*Alle Curry Spezialitäten werden mit Reis serviert\*\*\*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>36. Chicken tikka masala(G)</b><br>Hühnerfilet in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ (Lehmofen) gegrillt und in einer mittel scharfe Soße gebraten.<br>Chicken fillet marinated in exotic spices, grilled in the“Tandoor” (loaf oven) and roasted in a medium hot sauce.                  | <b>14,50 €</b> |
| <b>37. Chicken korma(G, H)</b><br>Hühnerfleischstücke in milder Sahne-Curry Soße mit Nüsse.<br>Chicken pieces in mildcream-curry sauce with nuts.   | <b>14,90 €</b> |
| <b>38. Chicken curry(G)</b><br>Hühnerfleisch in einer gewürzter Curry-Soße.<br>Chicken in a spiced curry sauce.   | <b>13,90 €</b> |
| <b>39. Chicken vindaloo(G)</b><br>Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chilli Soße mit Kartoffeln.<br>Tender chicken pieces in hotchilli sauce with potatoes.  | <b>13,90 €</b> |
| <b>40. Mango chicken(G)</b><br>Hühnerfleisch mit Mango in milder Curry-Soße.<br>Chicken with mango in mild curry sauce.   | <b>14,90 €</b> |
| <b>41. Chicken Palak(G)</b><br>Hühnerfleisch mit Blattspinat und Ingwer gekocht.<br>Chicken meat cooked with spinach and ginger.  | <b>13,90 €</b> |
| <b>42. Karahi chicken(G)</b><br>Nordindische Spezialität, Hühnerbrustfilet in gewürzter, mittelscharfer Soße, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Tomaten.<br>North Indian speciality, chicken breast fillet in spiced, medium hot sauce, with onions, paprika, garlic, ginger and tomatoes. | <b>13,90 €</b> |
| <b>43. Butter chicken(G)</b><br>Gegrillte Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Butter-Sahnesoße.<br>Grilled chicken breast filets in a tomato-butter-cream sauce.   | <b>14,90 €</b> |
| <b>44. Chicken jalfrezei(G)</b><br>Zarte Hühnerfleischstücke mit frischem Gewürzen, Paprika gebraten in mittelscharfer Soße. Tender chicken pieces roasted with fresh spices, paprika in medium hot sauce.  | <b>13,90 €</b> |
| <b>45. Chicken mushroom curry(G)</b><br>Hähnchenfleischstücke mit Champignon in einer gewürzten Curry-Soße.<br>Chicken pieces with mushrooms in a spiced curry sauce.   | <b>13,90 €</b> |
| <b>82. Chicken rogan josh(G)</b><br>Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln, Joghurt, Knoblauch, Ingwer in pikanter Soße. Chicken pieces of with onions, yoghurt, garlic, ginger in spicy sauce.   | <b>14,90 €</b> |



**97. Lemon Chicken(G)** 14,50 €  
Hähnchenbrustfilet in Zitronencurry  
Chicken breast fillet in lemon curry

## Lamm spezialitäten | Lamb specialities

*\*\*\*Alle Lamm Spezialitäten werden mit Reis serviert\*\*\**

**46. Lamm curry(G)** 15,90 €  
Lammfleischstücke mit gewürzter Curry Soße.  
Lamb pieces with spiced curry sauce.

**47. Lamm korma(G, H)** 16,50 €  
Lammfleisch mit Nüssen in Sahne-Curry Soße.  
Lamb with nuts in cream-curry sauce.

**48. Lamm vindaloo(G)** 15,90 €  
Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Soße mit Kartoffeln.  
Lamb in very hot chilli sauce with potatoes.

**49. Lamm masala(G)** 15,90 €  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit gewürzter Soße.  
Lamb with onions, paprika, tomatoes with spiced sauce.

**50. Palak lamm(G)** 15,90 €  
Lammfleischstücke mit Spinat in einer Curry-Soße gekocht.  
Lamb pieces of meat with spinach cooked in a curry sauce.

**51. Lamm karahi(G)** 15,90 €  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Tomaten  
in einer mittelscharfer Curry-Soße. Lamb with onions,  
paprika, ginger and tomatoes in a medium hot curry sauce.

**52. Lamm rogan josh (G)** 15,90 €  
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Joghurt, Knoblauch, Ingwer in pikanter Soße.  
Pieces of lamb with onions, yoghurt, garlic, ginger in spicy sauce.

**53. Lamm mushroom curry(G)** 15,90 €  
Lammfleisch mit Champignon in Curry-Soße.  
Lamb with mushrooms in curry sauce.

**83. Lamm mango (G)** 16,50 €  
Lammfleisch mit Mango-Curry-soße. Lamb with mango curry sauce.

**98. Lamm Jalfrezi (G)** 15,90 €  
Lammfleischstücke mit frischem Gewürzen, Paprika,  
gebraten in mittelscharfer Soße  
Lamb pieces roasted with fresh spices, paprika in medium hot sauce





## Ente curry spezialitäten | Duck curry specialities

*\*\*\*Alle Curry Spezialitäten werden mit Reis serviert\*\*\**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>202. Ente tikka masala(G)</b><br>Gebratene Ente in Gewürzen, in einer mittelscharfen Soße gekocht<br>Chicken fillet marinated in exotic spices, grilled in the "Tandoor"<br>Roast duck in spices, cooked in a medium hot sauce               | <b>15,00 €</b> |
| <b>203. Ente Korma (G,H)</b><br>Hühnerfleischstücke in milder Sahne-Curry Soße mit Nüsse.<br>Chicken pieces in mildcream-curry sauce with nuts.   | <b>15,90 €</b> |
| <b>204. Ente Curry (G)</b><br>Gebratene Ente in einer gewürzter Curry Soße<br>Roast duck in a spiced curry sauce  | <b>15,50 €</b> |
| <b>205. Ente Vindaloo (G)</b><br>Gebratene Ente in scharfer Chilli Soße mit Kartoffeln<br>Roast duck in hot chili sauce with potatoes.  | <b>15,50 €</b> |
| <b>206. Mango Ente (G)</b><br>Gebratene Ente in einer milden Mango Curry Soße, bestehend aus Nüsse<br>Roast duck in a mild mango curry sauce  | <b>15,90 €</b> |
| <b>207. Ente Palak (G)</b><br>Gebratene Ente mit Blattspinat und Ingwer gekocht<br>Roast duck cooked with spinach leaves and ginger   | <b>15,50 €</b> |
| <b>208. Karahi Ente (G)</b><br>Gebratene Ente in gewürzter, mittelscharfer Soße, mit Zwiebel,<br>Paprika, Knoblauch, Ingwer und Tomaten<br>Roast duck in a seasoned, medium-hot sauce with onions,<br>bell pepper, garlic, ginger and tomatoes. | <b>15,50 €</b> |
| <b>209. Butter Ente (G)</b><br>Gebratene Ente in Tomaten Butter Soße<br>Roast duck in tomato butter sauce   | <b>16,00€</b>  |
| <b>210. Ente Rogan Josh (G)</b><br>Gebratene Ente mit Jogurt, Knoblauch, Ingwer in pikanter Soße<br>Roast duck with yoghurt, garlic, ginger in a spicy sauce  | <b>15,90 €</b> |

## Kindermenu

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>201. Chicken Nuggets mit Pommes</b> | <b>10,50€</b> |
|--|---------------|



## Fisch & garnelen spezialitäten

- 54. Prawn mushroom curry(D, G)** 18,00 €  
Garnelen mit Champignons in einer gewürzter Curry-Soße.  
Prawns with mushrooms in a spiced curry sauce.
- 55. Coconut fish curry(D, G)** 13,90 €  
Fischstücke gewürzt, in Kokosmilch gekocht.  
Seasoned fish pieces, boiled in coconut milk.
- 56. Prawn curry(D, G)** 17,50 €  
Garnelen in einer delikaten Curry Soße.  
Prawns in delicious curry sauce.
- 57. Prawn korma(D, G)** 18,50 €  
Garnelen mit Nüssen in einer milde Sahne-Curry-Soße.  
Prawns with nuts in a mild cream curry sauce.
- 58. Palak prawn(D, G)** 17,90 €  
Garnelen mit Blattspinat in einer Curry-Soße gekocht.  
Prawns with leaf spinach cooked in a curry sauce.
- 59. Karahi prawn(D, G)** 17,90 €  
Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Tomaten  
in einer gewürztermittelscharfe Soße. Prawns with onions, garlic,  
paprika, ginger and tomatoes in a spiced medium hot sauce.
- 60. Prawn masala(D, E, G)** 17,90 €  
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten in einer gewürzten Soße.  
Prawns with onions, paprika, tomatoes in a spicy sauce.
- 61. Prawn jalfrezi(D, G)** 17,90 €  
Garnelen mit Gewürzen, Zwiebeln und Paprika gebraten.  
Prawns with spices, onions and paprika fried.
- 85. Prawn mango (D, G)** 18,50 €  
Garnelen mit Mango-Currysoße.  
Prawns with mango curry sauce.
- 99. Prawn Rogan Josh(D, G)** 18,50 €  
Garnelen, geschmort mit aromatischen Gewürzen, und Joghurt  
Prawns braised with aromatic spices and yoghurt.

## Beilagen | Side dishes

- 62. Raita(G)** 3,00 €  
Würziger Joghurt, mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln.  
Spicy yoghurt, with tomatoes, cucumber and onions.
- 63. Mango chutney** 3,00 €  
Würzige, süße Mango Soße. Spicy, sweet mango sauce.
- 64. Plain reis** Rice 4,00 €
- 200. Tamarind Soße** 3,00 €



 AUCH VEGAN MÖGLICH

- |   |        |
|---|--------|
| <b>65. Egg reis</b>   | 6,50 € |
| Eine Mischung aus gebratene Eier, Reis und Gewürzen.<br>A Mix of fried eggs, rice and spices. |        |
| <b>66. Mushroom reis</b>  | 6,50 € |
| Reis mit Champignon. Rice with mushroom.  |        |
| <b>67. Pommes</b>   | 3,50 € |
| <b>87. Minz sosse (G)</b>   | 3,00 € |
| <b>88. Mix pickel</b>   | 3,00 € |

## Tandoori brot | Tandoori bread

- |   |        |
|---|--------|
| <b>68. Plain naan(A, C, G)</b>  | 2,75 € |
| Aus hellem Weizenmehl. Flat bread made from white wheat flour.  |        |
| <b>69. Butter naan(A, C, G)</b>   | 3,25 € |
| Butter Fladen Brot aus hellem Weizenmehl Butter.<br>Flat bread made from white wheat flour.   |        |
| <b>70. Garlic naan(A, C, G)</b>   | 3,90 € |
| Helles Fladenbrot mit Knoblauch. Flat bread with garlic.  |        |
| <b>71. Keema naan(A, C, G)</b>  | 3,50 € |
| Mit Lammfleisch und Zwiebeln gefülltes Fladenbrot.<br>Flat bread stuffed with lamb and onions.  |        |
| <b>72. Peshawari naan(A, C, G, H)</b>   | 4,50 € |
| Weißmehl-Fladenbrot gefüllt mit Trockenobst und Nüssen.<br>White flour flat bread stuffed with dried fruits and nuts.                 |        |
| <b>73. Cheese naan(A, C, G)</b>   | 4,50 € |
| Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse.<br>Flat bread stuffed with homemade cheese.  |        |
| <b>74. Tandoori roti(A)</b>                        | 2,25 € |
| Knuspriges, trockenes, ungesäuertes Vollkornbrot.<br>Crispy, dry, unleavened wholemeal bread.   |        |
| <b>75. Aloo paratha(A)</b>                         | 4,00 € |
| Vollkorn-Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und in Butter gebraten.<br>Wholemeal flat bread stuffed with potatoes and fried in butter. |        |

## Nachspeisen | Dessert

<b>76. Mango khulfi(G)</b> Indisches Milcheis mit Mango Geschmack. Indian milk ice cream with mango taste.	<b>4,50 €</b>
<b>77. Gulab jamoon(G)</b> Gebratene süße Milchbällchen, warm serviert. Roasted sweet milk balls, served warm	<b>4,50 €</b>
<b>78. Rasmalai(G)</b> Käsebällchen in gekühlter cremiger Milch eingetaucht. Cheese balls dipped in chilled creamy milk.	<b>5,50 €</b>
<b>79. Pista khulfi(G)</b> Indisches Milcheis mit Pistazien Geschmack. Indian milk ice cream with pistachio taste.	<b>4,50 €</b>
<b>100. Malai khulfi(G)</b> Indisches Milcheis mit mandeln Geschmack. Indian milk ice cream with almonds taste.	<b>4,50 €</b>

### Allergene

<b>A</b> Gluthaltigesgetreide (Weizen)	<b>H</b> Schalenfrüchte(Nüsse)
<b>B</b> Krebstiere	<b>L</b> Sellerie
<b>C</b> Eier	<b>M</b> Senf
<b>D</b> Fisch	<b>N</b> Sesamsamen
<b>E</b> Erdnüsse	<b>O</b> Schwefeloxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen	<b>P</b> Lupinen
<b>G</b> Milch	<b>R</b> Weichtiere

### Professionelles catering Indisches flair für ihr fest

Gleich ob Geburtstag, Kommunion, Jubiläum, Hochzeit oder Tag der offenen Tür, Einweihung, Eröffnung, wir bieten Ihnen für jeden Anlass die optimale Grundlage. Natürlich mit Speisen und Getränken, aber auch Tisch- und Raumdekoration. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

## Getränke beverage Flasche | Bottle

### Indische alkoholfreie getränke

<b>101. Mango lassi(G)</b>	Klein 0,3 L	3,00 €
Joghurt, Milch, Mango	Gross 0,4 L	4,00 €
yoghurt, milk, mango		
<b>102. Lassi süss(G)</b>	Klein 0,3 L	2,90 €
Joghurt, Milch, Zucker.	Gross 0,4 L	3,50 €
Yoghurt, milk, sugar.		
<b>103. Lassi salz(G)</b>	Klein 0,3 L	2,90 €
Joghurt, Milch, Salz.	Gross 0,4 L	3,50 €
Yoghurt, milk, salt.		
<b>104. Mango saft</b>	Klein 0,2 L	2,50 €
	Gross 0,4 L	4,20 €
<b>105. Guawa saft</b>	Klein 0,2 L	2,50 €
	Gross 0,4 L	4,20 €
<b>185. Lychee Saft</b>	Klein 0,2 L	2,50 €
	Gross 0,4 L	4,60 €

### Alkoholfreie getränke

	0,2 L	0,4 L
<b>106. Wasser still</b>	2,00 €	3,20 €
<b>107. Wasser mineral</b>	2,00 €	3,20 €
<b>108. Coca Cola</b> 1,2	2,25 €	3,60 €
<b>109. Coca light</b> 1,2,11	2,25 €	3,60 €
<b>110. Fanta</b> 2	2,25 €	3,60 €
<b>111. Spirit</b>	2,25 €	3,60 €
<b>112. Schwip schwap</b> 1,2	2,25 €	3,60 €
<b>113. Apfelsaft</b>	2,25 €	3,90 €
<b>114. Orangensaft</b>	2,25 €	3,90 €
<b>115. Ginger ale</b>	2,50 €	
<b>116. Bitter Lemon</b>	2,50 €	
<b>117. Tonic Water</b>	2,50 €	
<b>118. Apfelschorle</b>	2,00 €	3,60 €
<b>183. Hausgemachter Pfirsich Eistee</b>		4,60 €
<b>184. Mango Eistee</b>		4,60 €
<b>186. Ananassaft</b>	2,25 €	3,90 €

0,75 L

<b>119. Wasser Sprudel</b>		5,50 €
<b>120. Wasser Medium</b>		5,50 €
<b>121. Wasser Still</b>		5,50 €

### Alkoholfreies bier

<b>122. Schöffelhofer</b>	0,5 L	4,20 €
Hefeweizen		
<b>123. Clausthaler</b>	0,3 L	3,20 €

### Warme getränke

<b>124. Masala chai tasse</b>		2,90 €
<b>125. Pfefferminztee tasse</b>		2,50 €
<b>126. Kamilla tasse</b>		2,50 €
<b>127. Schwarz tasse</b>		2,50 €
<b>128. Grüne tee tasse</b>		2,50 €
<b>129. Espresso</b>		2,50 €
<b>130. Tasse kaffee</b>		2,50 €
<b>131. Cappuccino</b>		3,90 €
<b>132. Irish coffee</b>		6,50 €

### Bier | Beer

<b>133. Pils vom Fass</b>	0,3 L	3,20 €
Radler, Cola Bier	0,4 L	4,20 €
<b>134. Kingfisher</b>	0,33 L	3,90 €
Indisches Bier		
<b>135. Schöffelhofer</b>	0,5 L	4,20 €
Hefeweizen		
<b>136. Schöffelhofer</b>	0,5 L	4,20 €
Hefeweizen		
Dunkel		
<b>182. Kölsch</b>	0,33 L	3,90 €

### Aperitifs

<b>137. Mumm Dry</b>	0,2 L	6,90 €
<b>138. Sherry Dry</b>	0,2 L	5,90 €
<b>139. Martini Bianco</b> 2,5	4 CL	5,90 €
<b>140. Sekt mit Mangonektar</b>	0,2 L	5,90 €
<b>141. Mumm Dry</b>	0,75 L	25,00 €

## Longdrinks

142. Gin Tonic 3	4 cl	6,90 €
143. Campari Soda 2	4 cl	6,90 €
144. Campari Orange 2	4 cl	6,90 €
145. Wodka Lemon 3,9	4 cl	6,90 €
146. Wodka Orange	4 cl	6,90 €
147. Asbach Cola 1,2	4cl	6,90 €
148. Bacardi Cola 1,2	4 cl	6,90 €
149. Old Monk Cola 1,2	4 cl	7,90 €
150. Old Monk Mango 1,2	4 cl	7,90 €
182. Aperol		6,90 €

## Whiskey

*serviert auf Eis | served with ice*

151. Ballantine's 2	4 cl	6,50 €
152. Jack Daniel's 1,2	4 cl	6,90 €
153. Black Label 2	4 cl	7,50 €
154. Chivas Regal 2	4 cl	7,50 €

## Offene weine | Wines

155. Apfelwein	0,25 L	2.90 €
	0,5 L	4.20 €
156. Rotwein 5	0,2 L	6.90 €
157. Rosé 5	0,2 L	6.90 €
158. Weißwein 5	0,2 L	6.90 €
159. Weinschorle 5	0,2 L	5.90 €
160. Indischer Rotwein 5	0,2 L	7.90 €
161. Indischer Weißwein 5	0,2 L	7.90 €

## Flaschenweine | Bottles of wine

	0.75 L	
162. Cuvee k.(Flick) Rotwein 5		25,00 €
163. Spätburgunder vom kalkstein(Flick) Rotwein 5		25,00 €
164. Dornfelder 5 Rotwein		25,00 €
165. Riesling (Flick) Weißwein		25,00 €

0.75 L

166. Grauburgunder(Flick) 5 Weißwein	25,00 €
167. Rosé(Flick) 5	25,00 €
168. Sekt	25,00 €
169. Indischer Rotwein 5	26,00 €
170. Indischer Weißwein 5	26,00 €

## Spirituosen | Spirits

2 CL

171. Fernet Branca	3,20 €
172. Averna	3,20 €
173. Ramazzotti	3,20 €
174. Baileys 2	3,20 €
175. Amaretto 2	3,20 €
176. Tequila	3,20 €
177. Sambuca	3,20 €
178. Grappa	3,20 €
179. Old Monk Indischer Rum	3,50 €
180. Mango-Schnaps	3,50 €
181. Rémy Martin V.S.O.P.2 2	3,90 €



## Zusatzstoffe Getränke:

1. koffeinhaltig,
2. mit Farbstoff(en),
3. chininhaltig,
4. mit Taurin,
5. geschwefelt (enthält Sulfite),
6. mit Schwärzungsmittel,
7. mit Phosphat,
8. mit Süßungsmittel,
9. mit Antioxidationsmittel,
10. mit Konservierungsstoff(en),
11. enthält eine Phenylalaninquelle,
12. mit Geschmacksverstärker(n),
13. gewachst,
14. erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)