

Mantra

Achtzig Prozent aller Inder sind Vegetarier. Dies zieht sich durch alle 14 Regionen Indiens, obgleich sie sich zum Teil sehr stark durch Kultur, Küche und Sprache voneinander unterscheiden. Eine weitere Gemeinsamkeit ist die Verbundenheit zu den alten heiligen Schriften, die in Sanskrit verfasst sind. Auf heiligen Zeremonien wird in allen Regionen Indiens das Mantra verwendet.

Mantra steht für ein indisches Sanskritwort, das eine besondere Zusammenstellung von Silben enthält. Wird ein Mantra ausgesprochen oder in Gedanken wiederholt, erzeugen die Silbenkombinationen physische und geistige Schwingungen. Diese Schwingungen haben eine reinigende und heilende Wirkung auf Körper und Geist.

Das Restaurant Mantra hat es sich zum Ziel gesetzt, - nicht zuletzt wegen seines Namens - allen 14 Regionen Indiens gerecht zu werden. Deshalb wird Mantra demnächst einzigartig in Berlin Gerichte aus allen Regionen Indiens anbieten.

Das Restaurant Mantra verwendet im Sinne einer rein vegetarischen Küche ausschließlich hochwertige Gemüse und Gewürze, die auf schonende Weise zubereitet werden. Dadurch unterstützt es die reinigende und heilende Wirkung auf Körper und Geist, wie sein Vorbild.

- m – Milch/Milk*
- n – Nüsse (Schalenfrüchte)/Nuts*
- w - Glutenhaltiges Getreide: Weizen/Contains Gluten - Wheat*
- g - Glutenhaltiges Getreide: Gerste/Contains Gluten - Barley *
- s – Sesam/Sesame*
- se – Senf /Mustard*
- so – Soja/Soya*
- er – Erdnüsse/Peanuts*

(*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff | *with colouring agent*
- 2 koffeinhaltig | *caffeinated*
- 3 mit Konservierungsstoff Benzoesäure | *with antioxidant*
- 4 Säuerungsmittel | *acidifying agent*
- 5 Konservierungsmittel | *with preservative*
- 6 mit Süßstoffe | *artificial sweetener*
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle | *phenylalanine*
- 8 chininhaltig | *quinine*
- 9 Stabilisatoren | *stabilizers*
- 10 aufgeschäumt mit Stickoxidul | *foamed up with nitrous oxide*
- 12 enthält Sulfite | *contains sulfite*
- 13 geschwärzt und geschwefelt | *blackened*
- 14 Phosphate | *phosphate*
- 15 Schwefeldioxid und Sulfite | *Sulfuroxides and Sulfites*

 gutenfrei

 vegan

 scharf

Suppen Shorba

1. Tomaten-Mandelcreme-Shorba ^{m, n, w} 3,90 €
Tomato-almond cream shorba

2. Gemüse-Shorbaw ^v 3,90 €
Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Zucchini
Cauliflower, peas, carrots, zucchini

3. Madras Rasam ^{w, se} ^v 3,50 €
Vegane gewürzte rote Linsensuppe mit Curry-Blätter
Vegan spiced red lentils soup with curry leaves

4. Spinatsuppe ^w ^v 3,90 €
Blattspinat gewürzt mit Kokosmilch
Fresh spinach leaves spiced with coconut milk

5. Chata-pata Shorba ^g ^v 3,90 €
Suppe aus Gemüse und Würzsaucen
Soup of vegetables and seasoning sauce

Vorspeisen Appetizers

11. Gobi Pakora ^g ^v 4,50 €
Blumenkohl, im Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
Cauliflower, deep fried in chickpea flour coating.

12. Aloo Pakora ^g ^v 4,50 €
Kartoffelscheiben, im Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
Potatoes, deep fried in chickpea flour coating.

13. Banana Pakora ^g ^v 5,00 €
Kochbananenscheiben, im Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
Plantain-banana, deep fried in chickpea flour coating.

14. Paneer Pakora ^m ^g 5,00 €
Hausgemachter indischer Rahmkäse, im Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
Homemade Indian cottage cheese, deep fried in chickpea flour coating.

15. Mixed Bhajji ^g ^v 5,00 €
Verschiedene Gemüse, im Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
Various vegetables, deep fried in chickpea flour coating.

16. Samosa ^w ^v 4,50 €
Gefüllter Teigmantel mit grünen Erbsen und Kartoffel.
Deep fried dough layer filled with green peas and potatoes.

17. Patrel ^g ^v 4,50 €
Gewürzte weiche Patras Blätter in Kichererbsenmehl-Rolle.
Spiced patra leaves and chickpea flour rolls.

18. Mix Vorspeisenteller ^{w, m} 9,90 €
Mix der verschiedenen Vorspeisen.
Mix of the various starters.

Zu allen Vorspeisen werden separate ind. Gewürzsaucen gereicht
(Joghurt^m, Tamarinde und grüne Koriander-Erdnuss-Chili^{er})

All Starters are served with separate Indian spiced sauces
(Yoghurt^m, Tamarind and Green coriander-peanut-chili^{er})

Vegetarische Gerichte

21. Dal Tarka (G) (V) 8,50 €
Gewürzte gelbe Linsen mit Zwiebel, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.
Spiced yellow lentils with onion, tomatoes, garlic and ginger.
-
22. Malai Kofta ^{m, n, s} (V) 8,90 €
2 Gemüsebällchen in exotischem Curry-Sahnesauce mit Nüssen und Sesam.
2 vegetable balls in exotic curry cream sauce with nuts and sesame seeds.
-
23. Aloo Matar (G) (V) 8,50 €
Kartoffel mit Erbsen in hausgemachter pikanter Sauce.
Potato with peas in homemade spicy sauce.
-
24. Palak Aloo (G) (V) 8,50 €
Gehackter Spinat mit Kartoffel und Ingwer.
Minced spinach with potato and ginger.
-
25. Subji Jalfrezi (G) (V) (S) 8,90 €
Verschiedene Gemüse mit Zwiebel, Paprika Ingwer in exotischer Tomatensauce.
Various vegetables with onions, bell peppers, ginger in exotic tomato sauce.
-
26. Aashmani Korma ^{m, n} 9,80 €
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, Karotten, Zucchini, Blumenkohl, Spinat und Nüssen in würziger Sahnen-sauce.
Homemade Indian cottage cheese with green peas, carrots, zucchini, cauliflower, spinach and nuts in spicy cream sauce.
-
27. Mango-Banana Korma ^{m, n} (G) 10,00 €
Frischer Mango, Kochbananane mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Rosinen, Nüssen in Sahnesauce.
Fresh mango, plantain bananas with onion, ginger, garlic, raisins, nuts with cream sauce.
-
28. Poori Bhaji ^{w, er} (V) 8,70 €
2 frittierte indische Fladenbrote(Poori)^w mit gewürzter Kartoffel und Erdnüssen.
2 deep fried indian bread(Poori)^w with spiced potatoes and peanuts.
-
29. Chole Palak (G) (V) 8,50 €
Gehackter Spinat mit Kichererbsen in hausgemachter Curry-Sauce.
Minced spinach with chickpeas in homemade curry sauce.
-
30. Dry Okra (G) (V) 10,00 €
Okra-Schoten mit gehackter Zwiebel, Knoblauch in pikanter Gewürzesauce.
Okras with minced onions, garlic in spicy sauce.
-
31. Dahi Vada ^m (G) 10,00 €
4 Urid dal-Linsen Bällchen mit Joghurt ^m, Tamarindensauce und Koriander-Erdnuss-Chilisaucen zum Selbstmischen.
4 Urid-dal balls with yoghurt ^m, tamarind sauce and coriander-peanut-chili n sauce for self-mixing.

Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Bhatara und Salat serviert.
All main dishes will be served with Rice or Bhatara and salad.

Paneer-Gerichte aus hausgemachten indischen Rahmkäse

41. Tulsi Paneer ^{m, n} (G) (S) 8,90 €
Indischer Rahmkäse in würziger Currysauce, Nüsse und Basilikum.
Indian cottage cheese in spicy curry sauce, nuts and basil.
-
42. Matar Paneer ^m (G) 8,90 €
Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in würziger Currysauce.
Indian cottage cheese with green peas in spicy curry sauce.
-
43. Shahi Paneer ^{m, n} (G) 9,50 €
Indischer Rahmkäse in Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln, Cashewkernen und Rosinen.
Indian cottage cheese in tomato-cream sauce with almonds, cashews and raisins.
-
44. Paneer Do Pyaza ^m (G) 9,50 €
Indischer Rahmkäse in Tomaten-Sahnesauce mit rote Zwiebeln.
Indian cottage cheese in tomato cream sauce with red onions.
-
45. Palak Paneer ^m (G) 9,50 €
Indischer Rahmkäse in gehacktem Spinat mit Knoblauch und Ingwer.
Indian cottage cheese in minced spinach with garlic and ginger.
-
46. Mango Paneer ^{m, n} (G) 10,50 €
Indischer Rahmkäse in Mango-Sahnesauce mit Nüssen und Rosinen.
Indian cottage cheese in mango-cream sauce with nuts and raisins.
-
47. Paneer Jalfrezi ^m (G) 9,90 €
Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer in exotischer Tomatensauce.
Indian cottage cheese with bell peppers, onions, ginger in exotic tomato sauce.
-
48. Kumbhi Paneer ^m (G) 9,50 €
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit frischen Champignons in würziger Curry-Sahnesauce.
Indian cottage cheese with fresh mushrooms in spiced curry cream sauce.
-
49. Paneer Korma ^{m, n} (G) 10,50 €
Indischer Rahmkäse mit Rosinen und Nüssen in gewürzter Sahnesauce.
Indian cottage cheese with raisins and nuts in spiced cream sauce.
-
50. Paneer Bhurji ^m (G) (S) 10,50 €
Indischer Rahmkäse gehackt, mit grünen Erbsen, Knoblauch und frischen grünen Chilies
mit hausgemachtem Naan-Brot w
*Minced Indian cottage cheese, with green peas, garlic and fresh green chilies
with homemade Naan w – bread (spicy)*

Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Bhatara und Salat serviert.
All main dishes will be served with Rice or Bhatara and salad.

Vegane Tofu-Gerichte

- | | | |
|--|---|---------|
| 61. | Tulsi Tofu ^{so, n}  | 9,40 € |
| <i>Tofu in würziger Currysauce mit Nüssen und Basilikum.
Tofu in spicy curry sauce with nuts and Basil.</i> | | |
| 62. | Matar Tofu ^{so}  | 9,40 € |
| <i>Tofu mit grünen Erbsen in würziger Currysauce.
Tofu with green peas in spicy curry sauce.</i> | | |
| 63. | Shahi Tofu ^{so, n}  | 10,00 € |
| <i>Tofu in Tomaten-Kokosmilchsauce mit Mandeln, Cashewkernen und Rosinen.
Tofu in tomato-coconut milk sauce with almonds, cashews and raisins.</i> | | |
| 64. | Tofu Do Pyaza ^{so}  | 10,00 € |
| <i>Tofu in Tomaten-Kokosmilchsauce mit rote Zwiebeln.
Tofu in tomato-coconut milk sauce with red onions.</i> | | |
| 65. | Palak Tofu ^{so}  | 10,00 € |
| <i>Tofu in gehacktem Spinat mit Knoblauch und Ingwer.
Tofu in minced spinach with garlic and ginger.</i> | | |
| 66. | Mango Tofu ^{so, n}  | 11,00 € |
| <i>Tofu in Mango-Kokosmilchsauce mit Nüssen und Rosinen.
Tofu in mango-coconut milk sauce with nuts and raisins.</i> | | |
| 67. | Tofu Jalfrezi ^{so}  | 10,40 € |
| <i>Tofu mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer in exotischer Tomatensauce.
Tofu with onions, bell peppers, gingers in exotic tomato sauce.</i> | | |
| 68. | Kumbhi Tofu ^{so}  | 10,00 € |
| <i>Tofu mit frischen Champignons in würziger Currysauce.
Tofu with fresh mushrooms in spicy curry sauce.</i> | | |
| 69. | Tofu Nariyel ^{so, n}  | 11,00 € |
| <i>Tofu mit Gemüse, Nüssen in Kokosmilchsauce.
Tofu with vegetables, nuts in coconut milk sauce.</i> | | |






Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Bhatara und Salat serviert.
All main dishes will be served with Rice or Bhatara and salad.

Vegane Soya Gerichte

81. Tulsi Soya ^{so, n}  9,40 €
Gekochte Soja-Würfel mit würziger Currysauce, Nüssen und Basilikum.
Cooked soya cubes with spicy curry sauce, nuts and basil.
-
82. Matar Soya ^{so}  9,40 €
Gekochte Soja-Würfel mit grünen Erbsen in würziger Currysauce.
Cooked soya cubes with green peas in spicy curry sauce.
-
83. Shahi Soya ^{so, n}  10,00 €
Gekochte Soja-Würfel in Tomaten-Kokosmilchsauce mit Mandeln, Cashewkernen und Rosinen.
Cooked soya cubes in tomato-coconut milk sauce with almonds, cashews and raisins.
-
84. Soya Do Pyaza ^{so}  10,00 €
Gekochte Soja-Würfel in Tomaten-Kokosmilchsauce mit rote Zwiebeln.
Cooked soya cubes in tomato-coconut milk sauce with red onions.
-
85. Palak Soya ^{so}  10,00 €
Gekochte Soja-Würfel in gehacktem Spinat mit Knoblauch und Ingwer.
Cooked soya cubes in minced spinach with garlic and ginger.
-
86. Mango Soya ^{so, n}  11,00 €
Gekochte Soja-Würfel in Mango-Kokosmilchsauce mit Nüssen und Rosinen.
Cooked soya cubes in mango-coconut milk sauce with nuts and raisins.
-
87. Soya Jalfrezi ^{so}  10,40 €
Gekochte Soja-Würfel mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer in exotischer Tomatensauce.
Cooked soya cubes with onions, bell pepper, ginger in exotic tomato sauce.
-
88. Kumbhi Soya ^{so}  10,00 €
Gekochte Soja-Würfel mit frischen Champignons in würziger Curry-Kokosmilchsauce.
Cooked soya cubes with fresh mushrooms in spicy curry cream sauce.
-
89. Soya Nariyel ^{so, n}  11,00 €
Gekochte Soja-Würfel mit Gemüse, Nüssen in Kokosmilchsauce.
Cooked soya cubes with vegetables, nuts in coconut milk sauce.
-
90. Vegan Keema Matar ^{so}   10,00 €
Soja-Würfel gehackt, mit grünen Erbsen und Gewürze mit hausgemachtem Naan-Brot^w.
Minced Soya cubes with green peas and spices with homemade Naan – bread^w (spicy).

Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Bhatara und Salat serviert.
All main dishes will be served with Rice or Bhatara and salad.

Grill-Spezialitäten

101. Paneer Tikka ^m  12,90 €
Indischer Rahmkäse, mariniert und gegrillt mit Paprika und Zwiebeln.
Indian cottage cheese marinated and grilled with bell peppers and onions.
-
102. Tofu Tikka ^{so}  12,90 €
Marinierter Tofu, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln.
Marinated Tofu, grilled with bell peppers and onions.
-
103. Soya Tikka ^{so}  12,90 €
Marinierte Soja-Würfel, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln.
Marinated soya cubes, grilled with bell peppers and onions.
-
104. Subji Tikka  10,90 €
Verschiedene Gemüse mariniert und gegrillt.
Various vegetables marinated and grilled.
-
105. Mixed-Grill-Platte ^{m, so}  13,50 €
Von Spezialitäten 101 – 104 alles auf einem Teller.
From the specialties 101 - 104 everything on one plate.

Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Bhatara und Salat serviert.
All main dishes will be served with Rice or Bhatara and salad.

Reis-Spezialitäten

Serviert mit separater exotischer Gewürzesauce.
Served with separate exotic spiced sauce.

111. Subji Biryani ⁿ   9,50 €
Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüsen, Nüssen und Rosinen.
Basmati rice with various vegetables, nuts and raisins.
-
112. Paneer Biryani ^{m, n}  10,50 €
Basmati-Reis mit hausgemachter indischer Rahmkäse, Nüssen und Rosinen.
Basmati rice with homemade Indian cottage cheese, nuts and raisins.
-
113. Tofu Biryani ^{so, n}   10,50 €
Basmati-Reis mit Tofu, Nüssen und Rosinen.
Basmati rice with tofu, nuts and raisins.
-
114. Soya Biryani ^{so, n}   10,50 €
Basmati-Reis mit gekochte Soja-Würfel, Nüssen und Rosinen.
Basmati rice with cooked soya cubes, nuts and raisins.
-
115. Mixed Biryani ^{m, so, n}  12,50 €
Von Spezialitäten 111 – 114 alles auf einem Teller.
From the specialties 111 - 114 everything on one plate.

Beilagen

201.	Bhatura ^w Frittiertes, rundes Ballonbrot aus Weizenmehl. <i>Deep fried round balloon bread from wheat flour.</i>	2,20 €
202.	Knoblauch Bhatura ^w Frittiertes, rundes Ballonbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch. <i>Deep fried round balloon bread from wheat flour with garlic.</i>	2,50 €
203.	Poori ^w Frittiertes, rundes Ballonbrot aus Vollkornweizenmehl. <i>Deep fried round balloon bread from whole wheat flour.</i>	2,90 €
204.	Naan ^w Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl. <i>Baked Indian bread from wheat flour.</i>	2,90 €
205.	Butter Naan ^{w, m} Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter. <i>Baked Indian bread from wheat flour with Butter.</i>	3,30 €
206.	Knoblauch Naan ^w Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch. <i>Baked Indian bread from wheat flour with garlic.</i>	3,30 €
207.	Paneer Naan ^{w, m} Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Indischer Rahmkäse. <i>Baked Indian bread from wheat flour with Indian cottage cheese.</i>	3,50 €
208.	Chapati ^w Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornweizenmehl. <i>Baked Indian bread from whole wheat flour.</i>	2,50 €
209.	Paratha ^w Gebratenes Fladenbrot aus Vollkornweizenmehl. <i>Fried Indian bread from whole wheat flour.</i>	3,50 €
210.	Papdam Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl. <i>Crispy flat bread from bean flour.</i>	1,00 €
211.	Raita ^m Joghurt mit grüner Gurke, Kartoffel und Tomaten. <i>Yoghurt with Cucumber, potato and tomatoes.</i>	2,50 €

Nachtisch / Dessert

221.	Indisches Eis ^m Verschiedene Sorten - Sitafal, Chikoo, Mango und Kulfi. <i>Various flavors - Sitafal, Chikoo, Mango and Kulfi.</i>	3,00 €
222.	Gulab Jambun ^{m, w} Frittere Bällchen aus Milch in Zuckersirup. <i>Fried balls made from milk in sugar syrup.</i>	2,50 €

Getränkekarte

Alkoholfreie - Getränke

301.	Coca Cola ^{1, 2, 4, 14}	0,2 l	1,80 €
302.	Coca Cola light ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 14}	0,2 l	1,80 €
303.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,2 l	1,80 €
304.	Fritz Bio-Apfelschorle	0,33 l	2,50 €
305.	Bionade Holunder	0,33 l	2,50 €
306.	Bionade Litschi	0,33 l	2,50 €
307.	Mineralwasser (Apollinaris) Still oder mit Kohlensäure	0,25 l	1,80 €
308.	Mineralwasser (Apollinaris) Still oder mit Kohlensäure	0,75 l	2,50 €
309.	Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,2 l	2,50 €
310.	Ginger Ale ^{1, 4}	0,2 l	2,50 €
311.	Apfelschorle ³	0,4 l	3,50 €
312.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9}	0,4 l	3,50 €

Säfte und Nektare

321.	Orangensaft	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,60 €
322.	Apfelsaft	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,60 €
323.	Bananenfruchtsaft	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,60 €
324.	Kirchfruchtsaft	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,60 €
325.	Mangonektar	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
326.	Guavesaft	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
327.	Schaftschorle	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,50 €

Milchmixgetränke (auch laktosefrei)

331.	Mango-Shake ^m	3,80 €
332.	Bananen-Shake ^m	3,80 €
333.	Lychee-Shake ^m	3,80 €
334.	Lassi (süß oder salzig) ^m	3,80 €
335.	Mango-Lassi ^m	3,90 €
336.	Bananen-Lassi ^m	3,90 €
337.	Lychee-Lassi ^m	3,90 €
338.	Maracuja-Lassi ^m	3,90 €
339.	Erdbeer-Lassi ^m	3,90 €

Warme Getränke

341.	Tasse Kaffee ²	1,80 €
342.	Tasse Cappuccino ^{2, m}	2,20 €
343.	Espresso ²	1,50 €
344.	Tasse Milchkaffee ^{2, m}	2,50 €
345.	Tasse indischer Tee (Yogi Tee) ^m	1,90 €
346.	Kännchen indischer Tee (Yogi Tee) ^m	2,20 €
347.	Tasse schwarzer Tee	1,50 €
348.	Tasse Pfefferminze Tee	1,50 €
349.	Tasse Früchtetee	1,50 €
350.	Tasse Grüner Tee	1,50 €

Flaschenbiere

361.	Kristallweizen (Erdinger) ^{w, g}		0,5 l	3,50 €
362.	Hefeweizen (Erdinger) ^{w, g}		0,5 l	3,50 €
363.	Hefeweizen (Erdinger) Dunkel ^{w, g}		0,5 l	3,50 €
364.	Beck's ^g		0,33 l	3,50 €
366.	Alkoholfreies Bier (Beck's) ^g		0,33 l	3,50 €
367.	Alkoholfreies Weizen (Erdinger) ^{w, g}		0,5 l	3,90 €
368.	Indisches Bier (Kingfisher) ^{w, g}		0,33 l	3,60 €

Apéritif, Digestif & Spirituosen

371.	Campari ¹		2 cl	2,10 €
372.	Campari Orange ¹		4 cl	4,00 €
373.	Sherry Sandemann (medium/dry seco) ^{n, 15}		5 cl	2,30 €
374.	Gin		2 cl	2,10 €
375.	Amaretto ^{1, n}		2 cl	2,00 €
376.	Fernet Branca / Menta ¹		2 cl	2,10 €
377.	Tequilla weiss / braun		2 cl	2,00 €
378.	Old Monk (Indischer Rum)		2 cl	2,50 €
379.	Grappa		2 cl	2,10 €
380.	Remy Martin, V.S.O.P.		2 cl	3,10 €

Whisky

391.	Johnnie Walker ¹		2 cl	3,00 €
392.	Ballantine's ¹		2 cl	3,00 €
393.	Jack Daniels		2 cl	3,00 €
394.	Jim Beam		2 cl	3,00 €

Wein¹⁵

Offene Rotweine

401.	Merlot (Italien)	0,2 l	3,50 €	0,5 l	6,80 €
402.	Bardolino (Italien)	0,2 l	3,50 €	0,5 l	6,80 €
403.	Chianti (Italien)	0,2 l	3,90 €	0,5 l	7,60 €
404.	Cabernet (Italien)	0,2 l	3,90 €	0,5 l	7,60 €
405.	Indischer Rotwein	0,2 l	3,90 €	0,5 l	7,60 €

Offene Weißweine

411.	Chardonnay (Italien)	0,2 l	3,50 €	0,5 l	6,80 €
412.	Soave (Italien)	0,2 l	3,50 €	0,5 l	6,80 €
413.	Riesling (Deutschland)	0,2 l	3,60 €	0,5 l	7,00 €
414.	Pinot Grigio (Italien)	0,2 l	3,90 €	0,5 l	7,60 €
415.	Indischer Weißwein	0,2 l	3,90 €	0,5 l	7,60 €
416.	Weinschorle	0,2 l	3,50 €		

Prosecco & Sekt¹⁵

421.	Prosecco	0,1 l	3,60 €	0,75 l	19,00 €
422.	Sekt	0,1 l	3,30 €	0,75 l	15,50 €
423.	Prosecco mit Mangonektar	0,1 l	3,30 €		