



CHANDANI CHOWK

INDISCHES RESTAURANT

CHANDANI CHOWK

INDISCHES RESTAURANT

Verehrte Gäste!

Wir heißen Sie in unserem Indischen Spezialitäten-Restaurant **CHANDANI CHOWK** herzlich willkommen!

Gerne verwöhnen wir Sie mit den köstlichen Speisen der indischen Küche!

Chandani Chowk liegt im Herzen von Old Delhi und ist ein belebtes Einkaufsviertel mit Märkten voller Gewürze, Trockenobst, Silberschmuck und bunter Saris. In den engen Nebenstraßen gibt es zahlreiche winzige Läden, in denen ätherische Öle, Schreibwaren und traditionelle indische Süßwaren verkauft werden. Das nahe gelegene Rote Fort stammt aus der Epoche des Mogulreichs und beherbergt heute einen Museumskomplex. Die Jama Masjid ist eine riesige Moschee mit hoch aufragenden Minaretten, die im 17. Jahrhundert aus rotem Sandstein erbaut wurde

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma wichtig, sondern auch für die Gesundheit sehr nützlich. Chili ist reich an Vitamin C, Kurkuma und Ingwer entzündungshemmend, Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind eng in der indischen Küche mit einander verbunden. Wir verwenden nur die feinsten und frischesten Zutaten für die Zubereitung unserer köstlichen Gerichte. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen!

Guten Appetit - enjoy your meal!

CHANDANI CHOWK

INDISCHES RESTAURANT

APERITIFS

300	Spritz (Weißwein, Soda, Aperol ¹)	0,2l.....	5,90
301	Prosecco Spritz (Prosecco, Soda, Aperol ¹).....	0,1l.....	5,90
302	Campari Soda ¹	5cl.....	5,30
303	Campari Orange ¹	5cl.....	5,90
304	Martini Bianco oder Martini Dry	5cl.....	4,90
305	Sherry Sandeman medium dry.....	5cl.....	4,90
306	Glas Sekt / glass of sparkling wine	0,1l.....	4,90
307	Prosecco Spumante / Italian sparkling wine (prosecco)	0,1l.....	4,50
308	Gin Tonic	4cl.....	7,90
309	Martini Cocktail (2cl Martini und 6cl Gin)	8cl.....	6,50
310	Bacardi Cola ^{1,3,9}	4cl.....	7,90
311	Hugo ^m	2cl.....	5,90



SUPPEN / soups

- 1 **Dal-Shorba**^g Indische Linsensuppe / [Indian lentil soup](#)3,90
- 2 **Sabzi-Shorba**^{g,i} Indische Gemüsesuppe / [Indian lentil soup](#)3,90
- 3 **Lachsen-Shorba**^{g,h} Indische Knoblauchsuppe / [Indian garlic soup](#)3,90
- 4 **Chicken-Shorba**^g Indische Hühnerfleischsuppe / [Indian chicken soup](#)4,50
- 5 **Jheenga-Shorba**^b Indische Garnelensuppe m. Sherry / [Indian shrimp-soup with sherry](#) ..5,50

KALTE VORSPEISEN / cold starters

- 6 **Chicken-Chat Delhi**^{g,1} oder **Punjabi Chana Chat**^g
Indischer Hühnerfleischsalat / [Indian chicken salad](#)
oder Indischer Kichererbsensalat / [or Indian chickpea salad](#)4,90
- 7 **Krabben-Cocktail**^{g,b,a,11,c,8}
mit kleinem Naan / [shrimps-cocktail with small naan](#)7,10

WARME VORSPEISEN / warm starters

- 107 **Pappad** 2 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen /
[2 lentil-wafers with 3 different sauces](#)2,50
- 8 **Vegetable Pakora** frisches gemischtes Gemüse / [fresh mixed vegetables](#)4,50
- 9 **Onion Bhaji** Zwiebeln gewürzt und gebacken / [spiced and baked onions](#)4,50
- 10 **Paneer-Pakora**^g frischer hausgemachter Käse / [fresh homemade cheese](#)4,90
- 11 **Fisch-Pakora**^d zartes Fischfilet / [tender fillet of pike-perch](#)4,90
- 12 **Chicken-Pakora** zartes Hühnerfleisch / [tender chicken](#)4,90
- 13 **Vegetable Samosa**^a 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt /
[2 patties filled with fresh vegetable](#)4,50
- 14 **Gemischter Vorspeiseteller**^{a,d,1} für 2 Personen / [mixed platter of starters for 2 pers.](#) 11,50
- 114 **Chili Chicken**^{g,f,1} Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen - scharf /
[chicken on Rajasthan style with special spices](#)6,90
- 115 **Jheenga-Chili**^{g,d,f,1} Riesengarnelen in Chili "Rajasthan-Art" - **sehr scharf** /
[king prawns in chili - very hot](#)9,90
- 116 **Achari Chicken Tikka** zartes mariniertes Hühnerfleisch nach trad. Art / **scharf**
[tender marinated chicken an traditional way - hot](#)8,90

FRISCHE KNACKIGE SALATE / fresh crispy salads

- 15 **Saison Salat** ⁹ Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / [mixed salad with French dressing or, if preferred with oil and vinegar](#)4,10
- 16 **Tomatensalat** mit Zwiebeln, Essig und Öl / [tomatoe salad with onions, vinegar and oil](#)4,10
- 17 **Salat "Chandani Chowk"** ^{9,8,d,k,c,11} Gemischter Salat mit Krabben, Käse, Mais / [mixed salad with shrimps, cheese and corn](#)6,90
- 18 **Salat Indisch** ⁹ mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing / [Indian salad with fried chicken-breast strips, fried mushrooms, corn and onions](#)5,90
- 19 **Kleiner gemischter Salat** als Beilage / [small mixed salad as side-dish](#)3,90

TANDOORI – KHAJANA

- 20 **Tandoori-Chicken** ^{9,1} Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept / [chicken legs marinated - with an famous North-Indian recipe](#)12,10
- 21 **Chicken Tikka** ^{9,1} Zarte marinierte Hühnerfleischstücke in Joghurt, Ingwer, Gewürzen, Knoblauch - gegrillt / [Indian marinated fillet of chicken in yoghurt, ginger, garlic pices - grilled](#)13,10
- 22 **Haryali Malai Kebab** ^{9,1} Zartes mariniertes Hühnerfleisch in SPinat-, Minze- und Koriandersauce / [tender marinated chicken in spinach, mint- and coriander-sauce](#)13,10
- 23 **Kesri Chicken** ^{9,1} Mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Joghurt und Ei - Spezialität des Chefkochs / [mariated chicken-breast fillet with garlic, yogurt and egg - speciality of our chef](#)13,10
- 24 **Mutton Sheek Kebab** ^{9,1} Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander / [mgrilled fresh minced lam,b, cooked with garlic, ginger and coriander](#)13,50
- 25 **Botti Kebab** ^{9,1} Zartes mariniertes Lammfilet am Spieß / [tender mariated of lamb on a skewer](#)16,90
- 27 **Vegetable Tandoori** ^{9,1} Hausgemachter indischer Käse mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika - am Spieß gegrillt / [home-made Indian cheese with cauliflower, tomatoes, onions, zuccchini, eggplant and peppers - grilled on skewers](#)11,90
- 28 **Jheenga Tandoori** ^{9,d,1} Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / [kings prawns marinated in yoghurt and spices, crispy grilled](#)20,90
- 29 **Mix-Grill-Platte** ^{9,d,1} Gemischte Tandoori-Köstlichkeiten / [something of all tandoori delicacies](#)18,90
- 129 **Chandani-Chowk-Teller** ^{9,d,1} Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Naan / [fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and naan](#)16,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir frisches Gemüse, würzige Saucen und besten Basmati-Reis / All tandoori dishes are served with fresh vegetables,spicy sauces and high-quality Basmatio-rice

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

- 30 **Chicken Badam Pasanda** ^{g,4,e,h} Zartes Hähnchenfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
 tender chicken in nut-sauce with shredded coconut and ground-almonds 11,90
- 31 **Chicken Sabzi** ^g Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse /
 tender chicken with various fresh vegetables 11,90
- 32 **Karahi Murgh** Gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce, mit Paprika und Zwiebeln, in der Pfanne serviert / fried chicken in curry-sauce, with peppers and onions, served sizzling hot 12,90
- 33 **Chicken Jalfrezi** ^{g,1} Hühnerfleisch ohne Knochen, gegrillt im Lehmofen, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf / spicy chicken, boneless, grilled in clay-oven, with peppers, tomatoes and onion - hot/spicy 13,50
- 34 **Chicken Vindaloo** ^{g,1} Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa / chicken with potatoes and special spices from Goa - very hot 12,90
- 35 **Butter Chicken** ^{g,1,h} Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce /
 tender chicken in butter- and tomatoe-sauce 13,10
- 36 **Chicken Tikka Masala** ^{g,1,h} Im Lehmofen gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasaucen /
 grilled chicken in clay-oven, in Masala-sauce 12,90
- 37 **Murgh Nilgiri** ^g oder **Chicken Palak** ^g Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce, mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Spinat und Minze ..
 oder Hühnerfleisch mit Spinat in Masalasaucen / tender chicken in coriander-leaves, in an oriental herb-sauce with coconut-milk, green chili, spinach and mint
 or tender chicken with spinach in Masala sauce 12,50
- 38 **Chili Chicken** ^{g,1,f} Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen /
 chicken-meat "Rajasthan" in a special blend of spices, very hot 12,90
- 138 **Mango Chicken** ^{g,h} Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
 chicken-meat in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce 12,90
- 139 **Chicken Korma** ^{g,h} Hähnchenfleisch in Kokosnuss-Sahne-Sauce /
 chicken-meat in coconut-cream-sauce 12,90
- 140 **Handi Chicken** ^{g,h} Hühnerfleisch auf "Rajasthan"-Art, mit Spezialgewürzen -
 sehr scharf / chicken-meat on "Rajasthan" style, especially seasoned - very hot 12,90
- 141 **Chana Chicken** ^{g,1} Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce
 / chicken-meat with chickpeas and curry-Masala-sauce 12,10

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes will be served with best Basmati-rice

SPEZIALITÄTEN UNSERES KOCHS

specialities of our chef

- 39 **Paneer Pasanda** ^{g,h} Indischer hausgemachter Käse, zubereitet in Curry, mit Mandel-Sahne-Sauce und Rosinen / **Indian home-made cheese in curry, with almond-cream-sauce and raisins**11,90
- 40 **Veg. Tawa Fry** ^g Frisches indisches Okra, Champignons, Kartoffeln, Auberginen, Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten - in Masalasaucen **fresh Indian okra, mushrooms, potatoes, eggplants, beans, zucchini, peppers, fresh tomatoes, in masala-sauce**11,90
- 41 **Chicken Peshawari** ^{g,1} Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten **tender chicken with garlic, ginger and tomatoes**12,90
- 42 **Chicken Chatnard** ^{g,h} Eine Spezialität aus Südindien - **mittelscharf**
A speciality from South India - media hot12,90
- 43 **Rogan Josh** ^{g,h} Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysauce **tender lamb in rogan-Currysauce**13,10
- 143 **Lamm Korma** ^{g,h} Zartes Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce **tender lamb in saffron-almond-sauce**13,10
- 144 **Banana Lamm** ^{g,h} Zartes Lammfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce **tender lamb in banana-saffron-cashewnut-sauce**13,10
- 145 **Ente Karahi** ^g Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse **tender fillet of duck-breast with fresh vegetables**14,50
- 146 **Ente Hyderabad** ^{g,1} Eine Spezialität aus Hyderabad - **mittelscharf**
A speciality from Hyderabad - media hot14,50
- 147 **Fisch Machi Madras** ^{d,h} mit Seelachs - Spezialität aus Madras - **mittelscharf**
salmon - a speciality from Madras - media hot13,90
- 148 **Jheenga Hyderabad** ^{g,b} mit Riesengarnelen - Spezialität aus Madras - **mittelscharf**
king-prawns - a speciality from Hyderabad - media hot19,50

Ist eine Sache geschehen, dann
rede nicht darüber;
es ist schwer, verschüttetes Wasser
wieder zu sammeln.

Indische Weisheit

LAMM – SPEZIALITÄTEN / lamb

- 44 **Mughlai Meat** ^{9,h} Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Sauce /
tender lamb. prepared in an almond-saffron-cream-sauce12,90
- 45 **Bhunna Ghost** ⁹ Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, in kräftiger Sauce /
fried lamb with tomatoes in a spicy sauce12,90
- 46 **Palak Ghost** ⁹ Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach nordindischer Art /
fried lamb with spinach in North-Indian tradition12,90
- 47 **Mutton Khumb Wala** ^{9,h} Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch
und Ingwer, in Mandel-Curry-Sauce / tender lamb with fresh mushrooms, garlic and
ginger, in a almond-curry sauce12,90
- 48 **Mutton Vindaloo** ^{9,1} Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen
aus Goa - sehr scharf / tender lamb with potatoes and special spices from Goa - very hot....12,90
- 49 **Karahi Ghost** ⁹ Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln - in Currysauce /
fried lamb with peppers, onions - in a currysauce12,90
- 50 **Mutton Nilgiri** ^{9,1} Zartes Lammfilet, gegrillt im Lehmofen, mit Korianderblättern, Minze,
grünem Chili, Spinat und Kräutern, in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch /
tender lamb with coriander-leaves, green chili, mint, spinach, herbs - in an oriental sauce
with coconut-milk12,90
- 51 **Lamm Jalfrezi** ^{9,1} Zartes Lammfilet, gegrillt im Lehmofen, mit Paprika, Tomaten
und Zwiebeln / tender lamb-fillet, grilled in clay-oven, with peppers, tomatoes and onions ...13,90
- 52 **Lamm Botti Masala** ^{9,1,h} Zartes Lammfilet in Masalasaucce, gegrillt /
tender lamb-fillet in Masala-sauce, grilled13,90
- 53 **Mutton Rarra** Zartes Lammfleisch mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln, Koriander /
tender lamb with fine-chopped tomatoes, onions, coriander13,10
- 153 **Mango Lamm** ⁹ Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
tender lamb in mango-saffron-cashewnut-sauce12,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes will be served with best Basmati-rice

Wenn Du auch zehntausend Felder hast,
kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

Indische Weisheit

ENTE – SPEZIALITÄTEN / duck

- 54 **Ente Khumb Wala** ^{9,h} Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / [tender duck-breast fillet with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce](#) 15,50
- 55 **Ente Jalfrezi** ^{9,1} Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf / [tender duck-breast fillet with peppers, tomatoes, onions - hot](#)..... 15,50
- 56 **Ente “Chandani Chowk”**⁹ Spezialität unseres Chefkochs / [duck with recipe of our chef](#) 15,50
- 156 **Mango Ente** ⁹ Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / [tender duck-breast fillet in a mango-saffron-cashewnut-sauce](#) 15,50

FISCH – SPEZIALITÄTEN / seafood

- 57 **Fisch Chili** ^{9,f,d} Seelachsfilet in Chili-Sauce - sehr scharf / [coalfish-fillet in chili-sauce, hot](#). 13,90
- 58 **Fisch Masala** ^{9,1,h,d} Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet / [coalfish-fillet prepared in East-Indian style](#) 13,90
- 59 **Prawn-Curry** ^{9,d,1} Krabben in Currysauce, mit feinen Gewürzen / [shrimps in curry-sauce, delicately seasoned](#)..... 13,90
- 60 **Jheenga-Masala** ^{9,1,b} Riesengarnelen in kräftiger Masalasauce / [king-prawns in a spicy Masala-sauce](#) 19,90
- 61 **Jheenga Khumb Wala** ^{9,d,b} Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Sauce / [king-prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-curry-sauce](#) 18,90
- 161 **Jheenga Jalfrezi** ^{9,1,b} Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf / [king-prawns with peppers, tomatoes, onions - hot](#) 18,90
- 162 **Jheenga Mango** ^{9,b} Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / [king-prawns in a mango-saffron-cashewnut-sauce](#) 18,90
- 163 **Jheenga Chili** ^{9,b,1} Riesengarnelen “Rajasthan-Art”, mit Spezialgewürzen - sehr scharf / [king-prawns “Rajasthan”, with special spices -very hot](#) 18,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / [All dishes will be served with best Basmati-rice](#)

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 62 **Bombay Alu** ^g Kartoffeln in kräftiger Zitronensauce - sehr scharf /
[potatoes in a spicy lemon-sauce- very hot](#)..... 8,90
- 63 **Shahi Paneer** ^{g,h} Indischer hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Mandel-
 Sahne-Sauce / [Indian home-made cheese, prepared in a tomatoe-almond-cream-sauce](#).....10,90
- 64 **Palak Paneer** ^g kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse /
[spicy spinach with home-made cheese](#).....10,90
- 65 **Shahi Baingan** ^{g,h} Auberginen mit hausgemachtem Käse, in Mandelsauce /
[eggplants with homemade cheese, in an almond-sauce](#)10,90
- 66 **Sabzi Kofta** ^{g,h} Gemüseklößchen in würziger Currysauce /
[vegetable dumplings in a spicy curry-sauce](#)10,90
- 67 **Chana Masala** ^{g,h} Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten und Ingwer /
[chickpeas in curry, with tomatoes and ginger](#).....10,90
- 68 **Dal Makhni** ^g Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter zubereitet /
[Indian National dish: lentils prepared with butter](#) 9,90
- 69 **Karahi Paneer** ^g Gebratener hausgemachter Käse, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln -
 in Currysauce / [fried homemade cheese, with tomatoes, peppers, onions - in curry-sauce](#)11,90
- 70 **Bhindi Masala** ^g Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce /
[fresh Indian okra in a spicy sauce](#)10,90
- 71 **Mixed Vegetables** ^{g,h} oder **Vegetable Jalfrezi** ^{g,1} Gemischtes frisches Gemüse
 oder mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln / [mixed fresh vegetables or with peppers,
 tomatoes and onions](#)10,90
- 72 **Baingan Ka Bharta** ^g Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten,
 kräftig gewürzt / [fresh eggplants, mashed with tomatoes and onions -spicy](#).....11,50
- 73 **Baingan Hajipur** ^{g,h} Gefüllte Auberginen mit Spezialgewürzmischung, in Mandel-
 Sahne-Sauce / [stuffed eggplants with a special mix of spices, in an almond-cream-sauce](#)11,50
- 74 **Paprika aus Bikaner** ^g gefüllte Paprika mit Spezial-Gewürzmischung in Currysauce
[peppers filled with a special blend of pices in curry-sauce](#).....11,50
- 174 **Alu Ghobi** ^{g,1} Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln /
[potatoes with cauliflower, tomatoe-cubes and onions](#)10,90
- 175 **Chili Paneer** ^{g,f} Hausgemachter Käse auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen /
[homemade cheese "Rajasthan" - with special spices](#)11,90
- 176 **Paneer Corn Masala** ^{g,f} Hausgemachter Käse mit Mais, in Curry-Masala-Sauce
[homemade cheese with corn in curry-masala-sauce](#)11,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / [All dishes will be served with best Basmati-rice](#)

THALIS

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / various dishes on a plate

- 81 **Vegetable Thali** ^{g,i} 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different vegetable-dishes, raita, salad, pappad and Basmati-rice13,50
- 82 **Chandani Chowk Thali** ^{g,h,a,i} 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Basmati-Reis / 2 different meat-dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, pappad and Basmati-rice14,90
- 83 **Fisch Thali** ^{g,h,d} 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad u. Basmati-Reis / 3 different seafood-dishes, raita, salad, pappad and Basmati-rice17,50

Wir servieren Ihnen unsere Thalıs auf Original indischen Platten, nach alter Tradition.
Our thalis are served in the best Indian tradition on original platters.

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalıs für 2 Personen zusammen.
We are also pleased to prepare thalis for 2 persons.

- 181 **Vegetable Thali** ^{g,i} 6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 6 different vegetable-dishes, raita, salad, pappad and Basmati-rice26,60
- 182 **Chandani Chowk Thali** ^{g,i} 4 verschiedene Fleischgerichte, 2 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad, Naan und Basmati-Reis / 4 different meat-dishes, 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, naan and Basmati-rice28,90
- 183 **Fisch Thali** ^{g,h,d} 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis in 6 verschiedenen Saucen / 3 different seafood-dishes, raita, salad, pappad, Basmati-rice 32,90



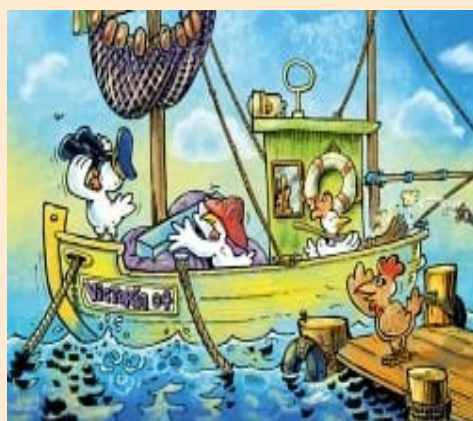
REIS – SPEZIALITÄTEN / rice

- 75 **Mutton Biryani** ^{g,h} Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen /
lamb with almonds and raisins13,50
- 76 **Chicken Biryani** ^{g,h} Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen /
chicken with almonds and raisins13,50
- 78 **Vegetable Biryani** ^{g,h} mit frischem gemischtem Gemüse, Mandeln und Rosinen /
with fresh mixed vegetables, almonds and raisins.....11,90
- 79 **Shajahani Biryani** ^{g,h,d,b} mit Hühnerbrust, Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
with chicken-breast, lamb-strips, shrimps and nuts15,90
- 80 **Jheenga Biryani** ^{g,h,d,b} Riesengarnelen mit Shrimps, Mandeln und Rosinen /
king-prawns with shrimps, almonds and raisins.....19,90
- 180 **Hyderabad Biryani** ^{g,h,d} Lammstreifen mit Trockenfrüchten - Spezialität des
 Chefkochs / *lamb-strips with dried fruits -speciality of our chef*13,90

KINDERMENUE

for our children

- 108 **Chicken Tikka** ^{g,1} Hähnchenfleisch mit Pommes Frites, Ketchup oder Reis
chicken with french fries, ketchup or rice..... 7,90
- 109 **Butter Chicken** ^g zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce / *tender chicken*
in butter-tomatoe-sauce 7,90
- 110 **Mango Chicken** ^{g,h} Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
chicken-meat in mango-saffron-cashew-sauce..... 7,90
- 111 **Chicken Korma** ^{g,h} zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Mandel-Sahne-Sauce
tender chicken in coconut-almond-creamsauce 7,90



TANDOORI-BROT – SPEZIALITÄTEN / bread

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay-oven

84	Naan ^{g,a,1} Ouales Brot aus Hefeteig / oval raised bread	2,50
184	Butter Naan ^{g,a,1} Ouales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Butter / raised bread, filled with butter	2,90
85	Roti ^{g,a,1} Flaches Vollkorn-Fladenbrot / flat wholemeal-bread	2,30
86	Prantha ^{g,a,1} Mehrschichtiges Vollkornbrot m.Butter / layered wholemeal bread w/butter .	2,90
87	Mint Prantha ^{a,1} gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint	3,50
88	Vegetable Prantha ^{a,1} gefüllt mit frischem Gemüse / filled with fresh vegetables	3,60
89	Paneer Kulcha ^{g,a,1} Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese	3,60
90	Lachs- oder Onion Kulcha ^{a,1} Hefeteigbrot, gefüllt m.Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions	3,10
91	Keema Naan ^a oder Peshwari Naan ^{g,a,1} Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammhackfleisch oder Hefeteigbrot, gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse, Sultaninen / raised bread, filled with with lamb-mince or chicken, cheese, sultanas	3,60

JOGHURT & BEILAGEN / yoghurt & side-dishes

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen /
recommandable as a side-dish to every meal.

- 93 **Plain Dahi** ⁹ einfacher Joghurt / [plain yoghurt](#)2,10
94 **Alu Raita** ⁹ Kartoffel-Joghurt / [potatoe yoghurt](#)3,90
95 **Kheere Ka Raita** ⁹ Gurken-Joghurt / [cucumber yoghurt](#)3,90

SAFRAN-BASMATI-REIS / saffron-basmati rice

- 195 **Gemüse Pulao** mit Gemüse / [with vegetables](#)6,90
196 **Kasmiri Pulao** ^h mit Hülsenfrüchten / [with dry fruits](#)6,90
197 **Egg Pulao** mit Ei / [with egg](#)6,90
198 **Lemon Pulao** mit Lemon / [with lemon](#)6,90

DESSERT

- 96 **Mango-Creme** ^{g,8,1,11,c} mit Vanilleeis / [with vanilla icecream](#)4,90
97 **Lychees** ^{g,8,1,11,c} mit Vanilleeis / [with vanilla icecream](#)4,50
98 **Gajar Halwa** ^{g,h,11} geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, m.Honig garniert /
[grated carrots with almonds and pistachio-nuts, topped with honey](#)4,90
100 **Kulfi** ^{g,h,a1} Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / [honey-milk with
corn-flour, almonds and pistachio-nuts](#)4,90
101 **Gulab Jamun** ^{8,a1} Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken /
[dumplings made of milk and creamcheese, baked in honey](#)4,50
102 **Frische Mango** ^{8,a1} mit Eis / [fresh mango with icecream](#)5,90
103 **Vanilleeis** ^{8,a1} mit Rosinen, in Grappa eingelegt / [vanilla- icecream with raisins in grappa](#) .4,90
104 **Chandani-Chowk-Teller** ^{8,a1} für 2 Personen - lassen Sie sich überraschen! /
[for 2 persons - surprise!](#)9,90



INDISCHE GETRÄNKE / Indian beverages

330	Lassi ⁹ süß oder sauer / sweet or sour	0,25l	2,90
331	Lassi ⁹ süß oder sauer / sweet or sour	0,4l	4,10
332	Mango-, Maracuja- oder Bananen-Lassi ⁹	0,25l	3,20
333	Mango-, Maracuja- oder Bananen-Lassi ⁹	0,4l	4,90
335	Mango-, Guave- oder Lycheenektar ³	0,20l	2,90
338	Mango-,Guave- od.Lycheenektar-Schorle ³ / or mixed w/mineral-water	0,2l	2,50
339	Mango-,Guave- od.Lycheenektar-Schorle ³ / or mixed w/mineral-water	0,4l	3,60

HEISSE GETRÄNKE / warm beverages

420	Kaffee ² Tasse / cup of coffee	2,50
421	Espresso Macchiato ^{2,9} Tasse / cup	2,50
422	Espresso ² Tasse / cup	2,30
423	Doppelter Espresso ² Tasse / cup of double espresso	3,50
424	Cappuccino ^{2,9} Tasse / cup	2,90
425	Latte Macchiato ^{2,9} Glas / glass	3,90



TEE-SPEZIALITÄTEN / tea

Teetrinken kann zur Zeremonie werden, das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Tees zusammengestellt.

Dear tea-lovers, drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite tea-brands requires patience, care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian and International teas.

- 400 **Tasse Chai** ^{8,9,11,g} Indischer Haustee / Indian traditional tea
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürze /
An Indian traditional tea fascinates with the combination of our Indian spices 2,10
- Ein Kännchen nach Wahl** / a small pot of tea of your choice :..... 4,50
- 401 **"Difflo" Assam** Indien
Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig-volles Aroma - und dennoch fein ist dieser Spitzentee.
An elegant malty variation of highest quality - full bouquet, yet of exquisit delicacy
- 402 **"Badamtan" Darjeeling** Indien
Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität, etwas herb, frisch-blumig.
ARare highland product of best quality, slightly tart flowery.
- 403 **"Nuwara Eliya" Ceylon** Sri Lanka
Nuwara Eliya bedeutet "Über den Wolken schweben". Dieser hocharomatische, zarterherbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2.000m.
"Nuwara Eliya" means: floating above the clouds. This highly aromatic tea with a subtle pep is grown in regions higher than 2000m above sealevel.
- 404 **"Golden Nepal Typ Maloom" Nepal** Indien
Hocharomatischer eleganter und rassisger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik./Highly aromatic elegant tea from the Himalayan Highlands with a fiery fragrance.
- 405 **Special Earl Grey**
Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv. / A prismatic reflection of precious bergamot aroma, good enough to enter into a seductive blend with Chian tea and Indian variety -rich and intense.
- 406 **Copa Cabana**
Ein Bündel feuriger Sinne findet sich in diesem Namen: feurig vom Rum, exotisch durch Ananas, abgerundet durch köstliche Kokos und Indien-Tees. / this name reflects the very essence of sensuality, fiery and exotic taste of rum and pineapple, finished to perfection with coconut and Indian tea. Soft but flagrant with a full body.
- 407 **Sport Cup**
10 Vitamine, Calcium und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness und Wohlfühl./10 vitamins,calcium and other valuable ingedients care for power and wellness.
- 408 **Grüner Tee** green tea
- 409 **Jasmin-Tee** Yasmin tea
- 410 **Pfefferminz-Tee** peppermint tea

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne
We serve our teas with candy sugar or on request also with liquid cream

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

alcohol-free beverages

343	Tafelwasser	Mineralwasser / mineral-water	0,4l	3,00
344	Gerolsteiner	natur oder Sprudel / still or sparkling	0,4l	2,50
345	Gerolsteiner	natur oder Sprudel / still or sparkling	0,75l	5,90
346	Coca Cola^{1,2,8} Cola Light^{1,2,8,9} Fanta^{1,8} Sprite		0,2l	2,40
347	Coca Cola^{1,2,8} Cola Light^{1,2,8,9} Fanta^{1,8} Sprite		0,4l	3,50
348	Spezi^{1,2}	Coca Cola mixed with orange lemonade	0,4l	3,50
349	Apfelsaft oder Orangensaft	/ apple juice or orange juice	0,2l	2,30
350	Apfelsaftschorle	/ apple juice mixed with mineral water	0,4l	3,50
351	Orangensaftschorle	/ orange juice mixed with mineral water	0,4l	3,50
352	Johannisbeernektar	/ red currant juice	0,2l	2,30
353	Johannisbeernektar-Schorle	/ red currant juice mixed w/min.water	0,4l	3,50
354	Rhabarbersaft	/ rhubarb juice	0,2l	2,30
355	Rhabarbersaft-Schorle	/ rhubarb juice mixed with mineral water	0,4l	3,50
356	Maracujasaft	/ maracuja juice	0,2l	2,90
357	Maracujasaft-Schorle	/ maracuja juice mixed with mineral water	0,4l	3,50
358	Bitter-Lemon^{1,3,11} Tonic Water^{1,3,11} Ginger Ale^{1,3,11}		0,2l	2,60
359	Kleine Saft- oder Nektarschorlen	/ juice mixed w/mineral water	0,2l	2,40

BIERE / beers

313	Spaten Hell	(vom Fass) ^{a (Gerste)} / draught beer	0,5l	3,60
314	Beck's Pils	(Flasche / bottle) ^{a (Gerste)}	0,33l	3,10
315	Corona - mexikanisches Bier	(Flasche / bottle) ^{a (Gerste)} / Mexican beer	0,33l	3,90
316	Franziskaner Weißbier	(vom Fass / draught) ^{a (Weizen)} / wheat beer	0,5l	3,90
317	Franziskaner Weißbier Dunkel	(Fl./bottle) ^{a (Weizen)} / wheat beer, dark	0,5l	3,90
318	Franziskaner Weißbier Leicht	(Fl./bottle) ^{a (Weizen)} / wheat beer, light	0,5l	3,90
319	Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	(Fl./b.) ^{a (Weizen)} / wheat beer, alc.free	0,5l	3,90
320	Dunkles Bier	(Flasche / bottle) ^{a (Gerste)} / special dark beer	0,5l	3,90
321	Indisches Bier	^{a (Gerste)} / Indian beer	0,3l	3,30
322	Alkoholfreies Bier	(Flasche/ bottle) ^{a (Gerste)} / beer - alcohol free	0,33l	3,00
323	Radler	^{a (Gerste)} / beer mixed with lemonade (shandy)	0,5l	3,30



WHISKEY

430	Johnny Walker Black Label	40%	4cl.....	5,90
431	Chivas Regal	40%	4cl.....	5,90
432	Jim Beam	43%	4cl.....	5,50
433	Jack Daniels	45%	4cl.....	5,50

SPIRITUOSEN / spirits

440	Ramazotti	32%	4cl.....	3,90
441	Averna Amaro Siciliano	34%	4cl.....	3,90
442	Fernet Branca	42%	2cl.....	2,30
443	Wodka Moskovskaya	40%	2cl.....	2,90
444	Jubiläums Aquavit	42%	2cl.....	2,90
445	Williamsbirne "Morand" / peach spirit	40%	2cl.....	3,90
446	Kirsch "Morand" / cherry spirit	40%	2cl.....	3,90
447	Grappa "Prime Uve" Italian grape spirit	40%	2cl.....	4,10
448	Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl.....	3,40
449	Calvados "Calvador"	42%	2cl.....	4,40
450	Old Monk Rum Indien	40%	2cl.....	3,10
451	Indischer Mangoschnaps gut für die Verdauung / mango spirit ...	42,8%	2cl.....	3,00
452	Mangolikör hausgemacht / Flasche zum Mitnehmen / home-made mango spiri / bottle for take-away.....	42,8%	1,0l ...	15,40

OFFENE WEINE / OPEN WINES

Weißweine / white wines 0,25l

- 475 **Lorenz Riesling QbA - Mosel** 2019 trocken / **dry**4,90
Feine mineralische Noten vereinen sich mit dem köstlichen Duft reifer Aprikosen.
Am Gaumen ist er fabelhaft frisch und fruchtig durch Stachelbeeren und ein wenig
Zitrone. / *Fine mineral nuances combine with the precious aroma of ripe apricots. In the mouth
it tastes very fresh and fruity through gooseberry and a bit of lemon.*
- 476 **Topf Grüner Veltliner Qualitätswein - Österreich** 2019 trocken / **dry**4,90
Fruchtig, würzig, spritzig, mit typischem Pfefferl./ *Fruity, spicy, lively -with typical pep.*
- 477 **Zenato Lugana Lago DOC - Veneto** 2019 trocken / **dry**6,90
Strohgelb, mit einem ausladenen Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen.
Der volle, frische Geschmack klingt mit einer eleganten Mandelnote aus.
*Straw-yellow, with a full-bodied taste of flowers, honey and sweet spices. The full fresh
taste ends with an elegant note of almonds.*
- 478 **Villa San Martino Pinot Grigio IGP - Venezie** 2019 trocken / **dry**4,90
Trockener, angenehmer, fruchtiger und eleganter Chardonnay
A dry, pleasant fruity and elegant Chardonnay
- 479 **Concha y Toro Campo Largo - Chile** 2019 trocken / **dry**4,90
Die fruchtige Eleganz des Chardonnay und die weiche harmonische Art der
Sauvignon-Blanc-Rebe verleihen dem Wein einen ausgeglichenen Charakter.
*The fruity elegance of Chardonnay and the smooth harmonic character of the
Sauvignon-Blanc grape gives this wine a well-balanced character.*
- 480 **Indischer Wein** trocken und fruchtig / **dry and fruity**5,90
- 481 **Weinschorle** weiß oder rot, sauer oder süß / **white or red - tart or sweet**5,90

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

Weißweine / white wines 0,75l

- 482 **Castell-Castell Glugg Glugg** 2019 trocken19,90
Duft von Weinbergpfirsich, reifer Birne und weißen Blüten, leicht und harmonisch. Die Castell-Castell-Weine sind jugendliche, aromatische Alltagsbegleiter mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis./ *Flavour of peaches, ripe pear and white blossoms, light and balanced. The Castell-Castell-wines are juvenile and aromatic companions with an excellent price/fun-relation,*
- 483 **Louis Latour Ardeche Chardonnay VdP** 2018 trocken21,90
Dieser Weißwein ist von kräftiger Art, dabei elegant und delikate mit Blumen- und Honigaromen. Ein Wein von schöner Reinheit und Reife. / *This white-wine is of a strong manner, same elegant and with delicacy of flower- and honey-flavour. A wine of a beautiful clarity and maturity.*
- 484 **Il Rocchin Gavi DOCG del Comune di Gavi - Piemont** 2019 trocken21,90
Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Delikates Bouquet nach Orangenblüten mit leichten Zitrusakzenten. Im Mund frisch und trocken, mit zartem Mandelton. / *Strawyellow with green reflection, delicate bouquet of orange-blossoms with a slight touch of lemon. In the mouth fresh and dry, with a soft almond-tone.*
- 485 **Aragosta Vermentino DOC - Santa Marta Sardinien** 2019 trocken23,90
Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, frische süffige Art, feinfruchtige Aromen, lebhafter Eindruck am Gaumen- im Abgang mit feinem Mandelaroma./ *Strawyellow with green reflection, fresh and drinkable, aroma of fine fruits, lively in the mouth, finish with aroma of almonds.*
- 486 **Boschendal Chardonnay 1685 - Südafrika** 2019 trocken.....29,90
Unter idealen Bedingungen bis zur optimalen Reife gelangt, beeindruckt dieser Weißwein durch den frisch-fruchtiges Bouquet von Limetten und Ananas, gepaart mit Noten von Muskatnuss. /& *Matured under best conditions. Impressing whitewine with fresh and fruity bouquet of lime and pineapple, going with notes of nutmeg.*
- 487 **Bretz Sauvignon Blanc QbA - Rheinhessen** 2019 mild.....23,90
Dieser Wein bietet Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere sowie Ananas./ *This wine offers a taste of fruits from black currant, gooseberry and pineapple.*
- 488 **Indischer Wein**23,90

OFFENE WEINE / OPEN WINES

Roséweine / rosé wines 0,25l

- 490 **Portugieser Rosé QbA - Pfalz** 2019 mild.....4,90
Dieser Wein ist durch seine feine Süße und seinem feinen Frucht-Säure-Spiel -
der ideale Schoppenwein für Lieblichwein-Genießer./ [This wine is the ideal open wine
by its fine sweetness and ist fine fruit-acid-balance.](#)
- 491 **Folonari Bardolino Chiaretto DOC - Veneto** 2019 trocken / [dry](#)5,90
Hellrosa Farbe. Ausgeprägter Duft nach Beeren und Veilchen. Saftig am Gaumen, mit
fruchtiger Kirschnote im Abgang. / [Light-rose colour. Extensive taste of berries and violets.](#)
[Juicy with a fruity finish of cherries.](#)

Rotweine / red wines 0,25l

- 492 **Chianti Confini DOCG - Toscana** 2018 trocken / [dry](#)4,90
90% San Giovese, 10% Canaiolo -lebhaftes Rubinrot. Kraftvoll und intensiv, mit der typisch
herben Note des Chianti. / [90% San Giovese, 10% Canaiolo, With power, ruby-red - with the
typical dry touch of Chianti.](#)
- 493 **Fontamara Montepulciano d'Abruzzo DOC** 2018 trocken / [dry](#)4,90
Hellrosa Farbe. Ausgeprägter Duft nach Beeren und Veilchen. Saftig am Gaumen,
mit fruchtiger Kirschnote im Abgang./ [Light-rose colour. Extensive taste of berries and
violets. Juicy with a fruity finish of cherries.](#)
- 494 **Cuvée Saint Pierre Merlot - Frankreich** 2018 trocken / [dry](#)4,90
Intensive rote Farbe und eine Note von schwarzen Beeren, ein runder ausgeglichener Wein.
[Intense red colour and a touch of black berries - a well-balanced wine.](#)
- 495 **Markowitsch Zweigelt Landwein Carnuntum** 2018 trocken / [dry](#)5,90
Tiefes Granatrot, intensiver Duft von reifen Kirschen, Cassis, weich und füllig am Gaumen
mit guter Würze, harmonisches Gefüge, ausgewogener Nachhall. / [Deep garnet-red,
intense taste of ripe cherries. Cassis, smooth and full-bodied in the mouth with a good
part of spices, well-balanced also in the finish.](#)
- 496 **Concha y Toro Campo Largo Cabernet Merlot - Chile** 2019 trocken / [dry](#)
Dieser Wein verbindet die Charakterzüge des Cabernet Sauvignon und Merlot
harmonisch in einem kraftvollen Wein. / [This wine combines the character of
Cabernet Sauvignon and Merlot, well balanced in a powerful wine](#).....4,90
- 497 **Concha y Toro Campo Largo Cabernet Merlot - Chile** 2019 trocken / [dry](#)
Dieser Wein verbindet die Charakterzüge des Cabernet Sauvignon und Merlot
harmonisch in einem kraftvollen Wein. / [This wine combines the character of
Cabernet Sauvignon and Merlot, well balanced in a powerful wine](#).....4,90
- 498 **Indischer Wein**4,90

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

Roséweine / rosé wines 0,25l

- 500 **Domaine Houchart Rosé Cotes de Provence AC** 2019 trocken19,90
Lachsrote Farbe, wunderbar frisch-fruchtig und leicht würzig, getragen von einer feinen Struktur, die das Geschmackserlebnis lange im Mund nachklingen läßt. / [Salmon-red colour, wonderful fresh-fruity and slightly spicy, carried of a fine structure what allows a long experience of taste.](#)
- 501 **Topf Rosé vom Zweigelt Kamptal** 2019 trocken.....23,90
Besticht durch sein zartes Rosa mit feinen Fruchtnuancen von Waldbeeren und Kirschen
[Impresses by its soft-rose colour with fine nuances fo berries and cherry.](#)

Rotweine / red wines 0,25l

- 502 **Concilio Merlot DOC - Trentino** 2018 trocken19,90
Auf den mageren, hügeligen Böden des Trentino entwickelt die Merlottraube besondere Freiheit und Struktur, fruchtige Blume, voller und harmonischer Geschmack. / [The grape of Merlot is developping a special freedom and structure on the dry and hilly soil of the Trentino, with a fruity, flowery and well-balanced taste.](#)
- 503 **Santa Cristina Rosso IGT - Toscana Antinori** 2018 trocken.....21,90
Gut in der Struktur, ist er weich am Gaumen, harmonisch und vielfältig. Sein Finale ist gekennzeichnet durch weiche Tannine und einen anhaltend fruchtigen Geschmack. / [Well in structure, smooth in the mouth, well-balanced and with variety. His finale is characterized by smooth tannine and a long-lasting fruity taste.](#)
- 504 **Banfi Poggio alle Muro Rosso di Montalcino DOCG** 2017 trocken34,90
Komplex, aber auch sofort einnehmend, muskulöser und kräftiger Körper, erstaunlich in Mächtigkeit und Weichheit, mit süßen und sanften Tanninen. / [Complex, but engaging - strong body, amazing in power and smoothness - with soft tannines.](#)
- 505 **B. Philippe de Rothschild Escudo Rojo Gran Reserva** 2018 trocken29,90
Vanille, Toast, Tabak und Lakritz, harmonisch ausbalanciert von sanft gereiftem Tannin und delikater Säure. Seidig exzellent strukturiert und endlos lang. / [Vanilla, toast, tobacco and licorice, well-balanced of softly matured tannine and a delicate acid. Smoothly excellent structured and endless long.](#)
- 506 **Conde Bel Rioja Tinto Crianza DOC** 2016 trocken21,90
Ansprechendes, fruchtiges und intensives Bukett, geschmeidig mit weichen Tanninen, mittlerer Körper, gute Balance./ [Appealing, fruity and intensive bouquet, smooth with soft tannines, balanced body.](#)
- 507 **Indischer Wein**25,00

Schaumweine / sparkling wines - champagne

- 525 **Geldermann Grand Carte Blanche**0,2l..... 8,90
- 526 **Geldermann Grand Carte Blanche**0,75l.....24,90
- 527 **Valdo Proseccchini Valdino Prosecco DOC** extra dry0,2l..... 8,90
- 528 **Valdo Prosecco Marca Oro Spumante DOCG**.....0,75l.....23,90
- 529 **Moet Chandon Brut Imperial Champagner**0,2l.....21,90
- 530 **Moet Chandon Brut Imperial Champagner**0,75l.....89,90

Verehrte Gäste!

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass Sie mit uns zufrieden waren und Sie sich bei uns wohlfühlen konnten.

Dann dürfen Sie uns gerne weiterempfehlen!

Gerne sind wir auch für Wünsche und Anregungen offen.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch bei uns!

Ihr INDISCHES RESTAURANT

CHANDANI CHOWK



Alle Preise in € incl. ges.MwSt.

ALLERGENKENNZEICHNUNG a-glutenhaltiges Getreide b-Krebstiere c-Eier d-Fisch e-Erdnüsse f-Soja g-Milchprodukte h-Schalenfrüchte i-Sellerie j-Senf k-Sesam i-Sulfite m-Lupinen n-Weichtiere
ZUSATZKENNZEICHNUNG 1-Farbstoff 2-koffeinhaltig 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-Süßungsmittel 10-Milcheiweiß 11-chinhaltig 12-aurinhalrig 13-mit Konservierungsstoffen

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zuberetiung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches. Für weitere Informationen über Allergiekennzeichnungen können Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden.



CHANDANI CHOWK

INDISCHES RESTAURANT