

# Sadhu

im wörtlichen Sinne: „Guter“, ist der Oberbegriff für jene Menschen, die sich einem religiösen oder auch streng asketischen Leben verschrieben haben.

Das Leben eines Entzägenden (Sannyas) entspricht der letzten der vier Stufen eines idealen Hindu-Lebens, das der Dharma, die hinduistische Ethik, als wünschenswert vorsieht. Im letzten Abschnitt des Lebens ist es demnach angemessen, sich von allem Weltlichen zu lösen und sich heimatlos, von milden Gaben ernährend, der Suche nach Erlösung zu widmen.

Die Existenz von Sadhus in Pakistan mag zunächst irritieren, da die Lebensphilosophie der Sadhus im Hinduismus begründet liegt und der Islam die dominierende Religion und gesellschaftsformierende Kraft Pakistans ist.

Eine Erklärung bietet der Blick zurück in die pakistanische Geschichte:

Der Islam ist auf einem Boden gewachsen, der durch zwei Jahrtausende Hinduismus und Brahmanismus geformt wurde und dessen Reste sich in hinduistischen Traditionen, zu denen neben einer verdeckten Kastenordnung, auch Heiligenkulte gehören.

Ein Sadhu lebt sein spirituelles Leben auf unterschiedlichste Weise: Neben denen, die umherziehen, dem weltlichen Leben und allen Besitztümern gänzlich entzägend, gibt es auch Sadhus, die heiraten und Familien gründen und die ihren Lebensunterhalt bestreiten, indem sie umherziehen und in Dörfern und Städten ihre typischen religiösen Lieder singen. Viele Sadhus beschäftigen sich neben spirituellen Aktivitäten auch mit karitativen oder humanitären Aufgaben, indem sie Arme unterstützen oder Katastrophenhilfe organisieren.

Einige wenige von ihnen entscheiden sich für ein auffälliges Dasein: sie gebärden sich als Zeichen vollkommener Unabhängigkeit als „verrückt“, indem sie etwa „17 Jahre auf einem Bein stehen“.

**COCKTAIL HAPPY HOUR  
alle Cocktails 4,90 €  
von 18.00 bis open end**

# Mittagskarte

## Businesslunch

Montag - Freitag von 12.00 - 17.00 Uhr

außer an Feiertagen

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe und  
pakistanischem Basmati-Reis & Salat serviert.

*All dishes served with soup and Pakistani basmati rice and salad.*

162	<b>Dal Makhani</b>	5,90 €
	Verschiedene Linsen, gebraten in Butter, mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten <i>in butter fried different lentils with onions, ginger and tomatoes</i>	
163	<b>Palak Paneer</b>	6,90 €
	hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln <i>homemade cream cheese and spinach with ginger and onions</i>	
164	<b>Channa Masala</b>	6,40 €
	Kichererbsen mit regionalen Gewürzen und Curry-Sauce <i>chickpeas with regional spices and curry sauce</i>	
165	<b>Alu Ghobi Masala</b>	6,80 €
	frischer Blumenkohl und Kartoffeln in Ingwer, Knoblauch & Tomaten gebraten <i>fresh cauliflower and potatoes fried in ginger, garlic and tomatoes</i>	
166	<b>Mattar Paneer</b>	6,90 €
	Hausgemachter, frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in milder Sauce <i>homemade fresh cream cheese with green peas in mildly sauce</i>	
167	<b>Khumbi Paneer Masala</b>	7,30 €
	Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Sahnesauce <i>fresh mushrooms with homemade cream cheese, peas, raisins, almonds and cashew nuts in cream sauce</i>	
168	<b>Malai Kofta</b>	7,30 €
	Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen in regionaler Käse-Sahne-Sauce <i>vegetable balls mixed with potatoes, cream cheese and vegetables with almonds, raisins, cashew nuts in regional cheese cream sauce</i>	
169	<b>Paneer Jhalfrezi</b> (scharf)	7,50 €
	Hausgemachter Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika <i>homemade cream cheese in hot spicy sauce with fried cauliflower, ginger, garlic and capsicum</i>	

<b>170</b>	<b>Tinda Masala</b>	<b>7,90 €</b>
	Kürbisgemüse mit gebratenen Tomaten, Käse und Zwiebeln, dazu Reis und Fladenbrot, Salat und verschiedene Saucen <i>pumpkin with fried tomatoes, cheese and onions, served with rice, round flat bread, salad and different kinds of sauce</i>	
<b>171</b>	<b>Bhindi Masala</b>	<b>7,90 €</b>
	Okraschoten mit gebratenen Tomaten, Zucchini, Paprika, Ingwer und Käse, dazu Reis, Fladenbrot, Salat und verschiedene Saucen <i>Lady fingers (Okra) with fried tomatoes, onions, zucchini, capsicum, ginger &amp; cheese with rice, round flat bread and different kinds of sauces</i>	
<b>172</b>	<b>Chicken Curry</b>	<b>6,80 €</b>
	Hühnerfilet in roter Currysauce, nach pakistanischer Art zubereitet <i>tender chicken in curry sauce, pakistani style</i>	
<b>173</b>	<b>Chicken Sabzi</b>	<b>7,00 €</b>
	Hühnerfilet in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen, frischen Gemüsesorten <i>Chicken filet in a special cream-sauce with different and fresh vegetables</i>	
<b>174</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> (scharf)	<b>7,90 €</b>
	Regionale Hähnchenspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikant zubereitet <i>regional chicken speciality with baked potatoes, cooked in a hot sauce</i>	
<b>175</b>	<b>Chicken Mango</b>	<b>7,90 €</b>
	Hähnchenfilet mit Mangofrüchten und Mandeln in Curry-Sahne-Sauce <i>tender chicken with mangos and almonds in creamy curry-cream-sauce</i>	
<b>176</b>	<b>Chicken Jhalfrezi</b> (scharf)	<b>8,10 €</b>
	Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, mit Ingwer, Knoblauch & Paprika <i>chicken fillet with different vegetables, ginger, garlic and capsicum, hot</i>	
<b>177</b>	<b>Chicken Himalaya</b>	<b>8,30 €</b>
	Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in Rahmsauce <i>fried chicken fillet with capsicum and fresh cream cheese with cream sauce</i>	
<b>178</b>	<b>Chicken Tinda</b>	<b>8,50 €</b>
	Hähnchenbrustfilet mariniert, pakistanisches Kürbisgemüse in Joghurtsauce mit Ingwer <i>chicken marinated and genuine Pakistani pumpkin in yoghurt sauce, with ginger</i>	
<b>179</b>	<b>Chicken Tikka</b>	<b>8,90 €</b>
	Hähnchenbrustfilet mariniert mit Joghurt, Ingwer, Zwiebeln & Paprika <i>chicken breast fillet marinated with yoghurt, ginger, onions &amp; capsicum</i>	

<b>180</b>	<b>Lamm Curry</b>	<b>6,90 €</b>
	Lammfleisch in Curry-Sauce, nach pakistanischer Art zubereitet <i>lamb in curry sauce, prepared pakistani style</i>	
<b>181</b>	<b>Lamm Jhalfrezi</b> (mittelscharf)	<b>8,80 €</b>
	Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, gewürzt nach regionaler Art <i>lamb with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger &amp; fried cauliflower, spiced regional style</i>	
<b>182</b>	<b>Lamm Vindaloo</b> (scharf)	<b>8,90 €</b>
	Pakistanische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikant gegart <i>Pakistani lamb speciality with baked potatoes, cooked in a tangy sauce</i>	
<b>183</b>	<b>Lamm Tinda</b>	<b>9,30 €</b>
	Zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika und Zwiebeln, dazu Fladenbrot <i>grilled lamb with pakistani pumpkin with ginger, capsicum and onions with round flat bread</i>	
<b>184</b>	<b>Bathak Shabnam</b>	<b>11,90 €</b>
	Entenfiletstücke mit Broccoli und Champignons in Curry-Sahnesauce <i>duck fillet slices with broccoli and mushrooms in curry cream sauce</i>	
<b>185</b>	<b>Bathak Jhalfrezi</b>	<b>11,90 €</b>
	Entenfiletstücke gekocht mit Zwiebeln, Chili & Ingwer in Tomatensauce <i>duck fillet slices cooked with onions, chili &amp; ginger in tomato sauce</i>	
<b>186</b>	<b>Bathak Kathimethi</b>	<b>11,90 €</b>
	Entenfiletstücke mit Zwiebeln, Paprika und Chili in Süß-Sauer-Sauce <i>duck fillet slices cooked with onions, peppers, &amp; chili in sweet &amp; sour sauce</i>	

## Biere vom Fass - Draught Beer

	0,3 l	0,5 l
<b>Budweiser Budvar</b>	<b>2,70 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Warsteiner</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>König Ludwig</b> hell, Hefeweizen	<b>2,80 €</b>	<b>3,90 €</b>

## Flaschenbiere bottled beer

<b>König Ludwig</b> dunkel	Fl. 0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>König Ludwig</b> Kristallweizen	Fl. 0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Warsteiner alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,90 €</b>
<b>König Ludwig Hefe</b> alkoholfrei	Fl. 0,50 l	<b>4,50 €</b>
<b>Mango-Bier</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50 €</b>

## Bierhaltige Mixgetränke Mixed Beer

	0,3 l	0,5 l
<b>Alster/Radler</b> <sup>4</sup>	<b>2,50 €</b>	<b>3,80 €</b>

## Warme Getränke Hot Beverages

<b>Kaffee</b> <sup>2</sup> <i>coffee</i>	<b>1,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>2</sup> <i>milk coffee</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>2</sup>	<b>2,30 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	<b>1,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>2</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Schokolade</b> <sup>10</sup> mit Sahne oder Milchschaum <i>hot chocolate with cream or frothy milk</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Kaffee Baileys</b> <sup>1, 2</sup> oder <b>Amaretto</b> <sup>1</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Irish Coffee</b> <sup>1, 2</sup>	<b>4,90 €</b>

## Verschiedene Teesorten (Bio)

### Different types of tea (organic)

<b>Chai-Tee</b> mit/ohne Honig <i>tea with or without honey</i>	<b>1,60 €</b>
<b>Grüner Tee</b> <i>green tea</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Schwarzer Tee</b> (Earl Grey, Darjeeling)	<b>2,30 €</b>
<b>Jasmintee</b> <i>jasmine tea</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Pfefferminztee</b> <i>peppermint tea</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Kräutertee</b> <i>herb tea</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Ingwer-Zitronen-Tee</b> <i>ginger lemon tea</i>	<b>2,30 €</b>

## Softdrinks

<b>Selters</b> still oder medium	<i>silent or medium</i>	0,2 l	<b>1,80 €</b>
<b>Selters</b> still oder medium	<i>silent or medium</i>	0,4 l	<b>2,80 €</b>
<b>Evian</b> still	<i>silent</i>	Fl. 0,33 l	<b>2,70 €</b>
<b>Evian</b> still	<i>silent</i>	Fl. 0,75 l	<b>5,90 €</b>
		Fl. 0,2 l	Fl. 0,4 l
<b>Mineralwasser</b> medium	<i>medium</i>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Coca-Cola</b>	<sup>1, 2, 4</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Coca-Cola light</b>	<sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<sup>1, 4, 9</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Fanta</b>	<sup>1, 3, 4, 9</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Mezzo Mix</b>	<sup>1, 4, 9</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Sprite</b>	<sup>4</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
		0,2 l	0,4 l
<b>Bitter Lemon</b>	<sup>3, 4, 8</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Tonic Water</b>	<sup>4, 8</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Ginger Ale</b>	<sup>1, 4</sup>	<b>1,80 €</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Malztrunk</b>	<sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	<b>2,90 €</b>

## Lassi - pakistanische Erfrischungsgetränke

<i>Lassi - Pakistani soft drinks</i>		0,3 l	0,4 l
<b>Lassi salzig</b> mit Naturjoghurt	<i>salty with natural yoghurt</i>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Lassi süß</b> mit Naturjoghurt	<i>sweet with natural yoghurt</i>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Mango Shake</b> mit frischer Milch	<i>fresh milk with mango</i>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Mango Lassi</b> mit Naturjoghurt	<i>natural yoghurt with mango</i>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Litschi Lassi</b> mit Naturjoghurt	<i>natural yoghurt with lychee</i>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>

## Säfte und Nektare Juices and Nectar

<b>Orangensaft</b>	<i>orange juice</i>	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<i>apple juice</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	<i>cherry nectar</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Tomatensaft</b>	<i>tomato juice</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Bananennectar</b>	<i>banana nectar</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Kiba</b>	<i>cherry nectar and banana nectar</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Mangonektar</b>	<i>mango nectar</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Litschinektar</b>	<i>lychee nectar</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Guavennectar</b>	<i>guava nectar</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Maracujassaft</b>	<i>passion fruit juice</i>		<b>3,90 €</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>			<b>3,50 €</b>

## Offene Weißweine Open white wine

<b>Soave</b> <b>8,90 €</b>	0,2 l	<b>4,80 €</b>	0,5 l
Italien, trocken und feinfruchtig			
<b>Deutschland</b> Riesling, trocken	0,2 l	<b>4,90 €</b>	0,5 l <b>9,90 €</b>
<b>Chardonnay</b> Italien, trocken und erfrischend	0,2 l	<b>4,90 €</b>	0,5 l <b>9,90 €</b>
<b>Pinot Grigio</b> USA, Kalifornischer Weißwein	0,2 l	<b>4,90 €</b>	0,5 l <b>9,90 €</b>

## Offene Rotweine Open red wine

<b>Cabernet Merlot</b> Österreich, klassisch und vollmundig	0,2 l	<b>4,90 €</b>	0,5 l	<b>9,90 €</b>
<b>Chianti</b> Italien, trocken	0,2 l	<b>4,90 €</b>	0,5 l	<b>9,90 €</b>
<b>Dornfelder</b> Deutschland	0,2 l	<b>4,90 €</b>	0,5 l	<b>9,90 €</b>

## Weinhaltige Getränke Wine Spritzere

<b>Weinschorle</b> Österreich, klassisch und vollmundig	0,2 l	<b>3,90 €</b>	0,5 l	<b>8,50 €</b>
------------------------------------------------------------	-------	---------------	-------	---------------

Alle Weine sind auch als  
Flaschenweine erhältlich!

Preise auf Anfrage

Weitere Angebote an Flaschenweinen  
erfragen Sie bitte bei  
unserem Personal.

## Sekt Sparkling wine

<b>Mango-Sekt</b>	0, 10 l	<b>3,90 €</b>
<b>Guaven-Sekt</b>	0, 10 l	<b>3,90 €</b>
<b>Ananas-Kokos-Sekt</b>	0, 10 l	<b>3,90 €</b>
<b>Litschi-Sekt</b>	0, 10 l	<b>3,90 €</b>

## Suppen - Soups

1	<b>Dal Shorba</b>	3,50 €
	rote Linsensuppe nach pakistanischer Art <i>red lentil soup pakistani style</i>	
2	<b>Sabzi Shorba</b>	3,50 €
	gemischte Gemüsesuppe - <i>mixed vegetable soup</i>	
3	<b>Mulligatawny Shorba</b>	3,50 €
	Curry-Suppe mit Hühnerfleisch - <i>curry soup with chicken</i>	
4	<b>Garam Shorba</b>	3,90 €
	Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch oder Gemüse nach Ihrer Wahl <i>Hot and sour soup with lamb or fresh vegetables of your choice</i>	
5	<b>Tomaten Shorba</b>	3,90 €
	Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne <i>fresh tomato soup with cream</i>	

## Pakoras

Ein Pakora ist ein Stück oder eine Scheibe Gemüse, das in einen Teig aus Kichererbsenmehl getaucht & anschließend frittiert wird.

*Pakoras is a one piece or a slice of vegetables, dipped in batter of chickpeas flour & deep fried.*

6	<b>Scampi Pakora</b> 6 Stück Großgarnelen	7,90 €
7	<b>Samosas</b>	3,90 €
	zwei gefüllte Gemüseteigtaschen mit Rosinen & Mandeln, pikant <i>two stuffed vegetables turnover, with raisins and almonds, spicy</i>	
8	<b>Paneer Pakoras</b>	3,90 €
	hausgemachter Rahmkäse <i>homemade cream cheese</i>	
9	<b>Chicken Pakoras</b>	3,90 €
	paniertes Hühnerfilet <i>crumbed chicken</i>	
10	<b>Ghobi Pakoras</b> Blumenkohl	3,50 €
11	<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelstreifen	3,50 €
12	<b>Bengan Pakoras</b> Auberginen	3,50 €
13	<b>Khumbi Pakoras</b>	3,50 €
	Champignons <i>mushrooms</i>	
14	<b>Gemischter Pakora-Teller - vegetarisch</b>	8,10 €
	eine Zusammenstellung aus den oben genannten Vorspeisen (außer Nr. 9) <i>a compilation of the above starters (exclusive no. 9)</i>	

## Salate - Salads

15	<b>Sadhu Salat</b>	4,50 €
	gemischter kleiner Salat mit Paprika und Käse <i>mixed small salad with pepper and cheese</i>	
16	<b>Murgh Salat</b>	5,50 €
	gemischter Salat mit leicht gebratenem Hähnchenfilet und verschiedenen Obstsorten <i>mixed salad with roasted chicken filet and different fruits</i>	
17	<b>Shahi Salat</b>	6,50 €
	gemischter Salat mit verschiedenem Obst und Sauce <i>mixed salad with different fruits and sauce</i>	

## Vegetarische Gerichte - Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis & Salat serviert.

*All dishes are served with Pakistani basmati rice and salad.*

22	<b>Sabzi</b> Gemüsecurry aus wechselndem, frischem Gemüse und Rahmkäse <i>vegetables curry from varying fresh vegetables &amp; cream cheese</i>	7,90 €
23	<b>Palak Paneer</b> Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten <i>homemade cream cheese with spinach, fried with various spices, onions and tomatoes</i>	7,90 €
24	<b>Mushroom Mattar</b> frische Champignons mit Erbsen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce, mit geriebenem Rahmkäse garniert <i>fresh mushrooms and peas with raisins and almonds in cream-sauce, garnished with cream cheese</i>	7,90 €
25	<b>Shahi Kofta</b> Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse, dazu verschiedene Gemüse- sorten mit Mandeln, Rosinen & Nüssen in Sahnesauce gekocht <i>potato balls mixed with cream cheese, different vegetables in cream sauce with almonds, raisins and nuts</i>	8,50 €
26	<b>Punjabi Bengan</b> Auberginen in Sahnesauce, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse & Nüssen <i>eggplant in cream sauce, stuffed with potatoes, vegetables &amp; nuts</i>	8,50 €
27	<b>Shahi Mirch</b> grüne Paprika in Sahnesauce, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen <i>green peppers in cream sauce, stuffed with potatoes, vegetables and nuts</i>	8,50 €
28	<b>Sabzi Korma</b> verschiedenes Gemüse mit Früchten, Mandeln und Käse in Sahnesauce <i>mixed vegetables with fruit, almonds &amp; cheese in cream sauce</i>	8,50 €
29	<b>Paneer Shahi</b> hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen in Tomatensauce <i>homemade cream cheese with nuts in tomato sauce</i>	8,90 €
30	<b>Paneer Jhalfrezi</b> (scharf) Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika <i>cream cheese in hot sauce with fried cauliflower, ginger, garlic and pepper</i>	8,90 €
31	<b>Bhindi Masala</b> Okraschoten mit gebratenen Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Ingwer und Käse, dazu Reis, Fladenbrot und verschiedene Saucen <i>okra with fried tomatoes, onions, zucchini, pepper, ginger and cheese, served with rice, flatbread and various sauces</i>	9,50 €

32	<b>Tinda Masala</b> Kürbisgemüse mit gebratenen Tomaten, Käse und Zwiebeln, dazu Reis, Fladenbrot, Salat und verschiedene Saucen <i>pumpkin with fried tomatoes, cheese and onions, served with rice, flatbread, salad and various sauces</i>	9,50 €
33	<b>Dal Friedy</b> dunkle Linsen mit Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysauce <i>dark lentils with ginger and tomatoes in spicy curry sauce</i>	7,20 €
34	<b>Matter Paneer</b> hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in einer schmackhaften Curry-Sahnesauce <i>homemade fresh cream cheese with green peas in a tasty curry cream sauce</i>	7,50 €
35	<b>Chili Paneer</b> hausgemachter frischer Rahmkäse, gekochte Zwiebeln und Chili in einer Curry-Süß-Sauer-Sauce <i>homemade fresh cream cheese, cooked onions and chilli in a curry-sweet-sour-sauce</i>	8,90 €
36	<b>Mango Paneer</b> hausgemachter indisches Rahmkäse in einer fruchtigen Mangosauce mit exotischen Gewürzen und Mandeln <i>homemade Indian cheese in a fruity mango sauce with exotic spices and almonds</i>	8,90 €

## Entengerichte - Duck Dishes

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis serviert.  
*All dishes are served with Pakistani basmati-rice.*

94	<b>Batak-Curry</b> Entenbrustfilet in regionalen Gewürzen mit Curry-Sauce <i>duck breast filet in regional spices with curry sauce</i>	10,90 €
95	<b>Batak Sabzi</b> Entenfleischstücke gegegart in einer roten Currysauce <i>duck pieces cooked in a red curry sauce</i>	11,90 €
96	<b>Batak Korma</b> Entenfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, geriebenem Käse, Sahne, Mandeln und Nüssen <i>duck meat pieces in a mild sauce with spices, grated cheese, cream, almonds and nuts</i>	12,90 €
97	<b>Batak Vindaloo</b> (scharf) Entenfleisch nach pakistanischer Art mit Kartoffeln, Zwiebeln und scharfem Curry <i>duck meat pieces according to Pakistani style with potatoes, onions and spicy curry</i>	13,90 €
98	<b>Batak Chili</b> Entenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chili-Sauce <i>duck meat pieces with pepper, onions, ginger and garlic in soy-chili-sauce</i>	13,90 €
99	<b>Bathak Shabnam</b> Entenfiletstücke mit Broccoli und Champignons in Curry-Sahnesauce <i>duck fillet slices with broccoli and mushrooms in curry cream sauce</i>	9,90 €

100	<b>Bathak Jhalfrezi</b>	9,90 €
	Entenfiletstücke gekocht mit Zwiebeln, Chili & Ingwer in Tomatensauce <i>duck fillet slices cooked with onions, chili &amp; ginger in tomato sauce</i>	
101	<b>Bathak Kathimethi</b>	9,90 €
	Entenfiletstücke mit Zwiebeln, Paprika und Chili in Süß-Sauer-Sauce <i>duck fillet slices cooked with onions, peppers, &amp; chili in sweet &amp; sour sauce</i>	
102	<b>Bathak Mirchi</b>	9,90 €
	Entenfilet in einer mit Honig-Curry verfeinerten Sauce mit frischem Ingwer, Zwiebeln und grüner Paprika <i>duck fillet sauce refined with honey-curry, with fresh ginger, onions and green peppers</i>	

## Hähnchengerichte - Chicken dishes

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis serviert.  
*All dishes are served with Pakistani basmati-rice.*

60	<b>Chicken Curry</b>	7,90 €
	Hähnchenfilet in Currysauce nach pakistanischer Art zubereitet <i>chicken filet in curry sauce, prepared according to Pakistani style</i>	
61	<b>Chicken Brokkoli</b>	8,30 €
	Hähnchenfilet mit Brokkoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce <i>chicken filet with broccoli and almonds in curry cream sauce</i>	
62	<b>Chicken Mango</b>	8,50 €
	Hähnchenfilet mit Mangofrüchten & Mandeln in Curry-Sahnesauce <i>chicken filet with mangos &amp; almonds in creamy curry-cream-sauce</i>	
63	<b>Chicken Sabzi</b>	8,50 €
	Hühnerfilet in Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten <i>chicken filet in curry sauce with different vegetables</i>	
64	<b>Chicken Saag</b>	8,10 €
	Hühnerfilet in Spinat, gewürzt mit Ingwer und Knoblauch <i>chicken filet cooked with spinach, seasoned ginger and garlic</i>	
65	<b>Chicken Jhalfrezi</b> (scharf)	8,90 €
	Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika <i>chicken filet with different vegetables, spicy fresh ginger, garlic and pepper, hot</i>	
66	<b>Butter Chicken</b>	8,90 €
	saftige Tandoori-Huhnstücke mit Knochen, kurz gegrillt und fein gegart, mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce <i>juicy Tandoori chicken pieces with bones, lightly roasted &amp; finely cooked with delicious spices, in a creamy tomato sauce</i>	
67	<b>Chicken Dahiwala</b> gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Stunden in einer Ingwer-Knoblauchpaste eingelegt, mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer Joghurtsauce <i>grilled chicken, 12 hours marinated in a ginger-garlic-paste, with tasty spices and almonds in yoghurt sauce</i>	9,50 €

<b>68</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> (scharf) regionale Hühnchenspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikant zubereitet <i>regional chicken speciality with baked potatoes, spicy cooked</i>	<b>9,50 €</b>
<b>69</b>	<b>Murgh Makhni</b> saftige Tandoori-Hühnchenstücke ohne Knochen, gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <i>juicy Tandoori chicken pieces without bones, grilled with spices in a delicious butter-tomato-cream-sauce</i>	<b>9,90 €</b>
<b>70</b>	<b>Chicken Chili</b> (scharf) Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chili-Sauce <i>chicken fillet with pepper, onions, ginger and garlic in soy-chili-sauce</i>	<b>9,90 €</b>
<b>71</b>	<b>Chicken Korma</b> Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln und Nüssen <i>chicken filet in a mild sauce of spices, grated cheese, cream, almonds and nuts</i>	<b>9,90 €</b>
<b>72</b>	<b>Chicken Tinda</b> mariniert Hähnchen, echtes pakistanisches Kürbisgemüse in Joghurtsauce, mit Zucchini, Ingwer und verschiedenen Saucen, dazu Salat, Reis oder Fladenbrot <i>marinated chicken and real Pakistanipumpkin in yoghurt sauce, with zucchini, ginger &amp; different sauces, served with salad, rice or flatbread</i>	<b>9,90 €</b>

## Lammgerichte - Lamb dishes

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis & Salat serviert.  
*All dishes are served with Pakistani basmati-rice and salad.*

73	<b>Lamm Curry</b> Lammfleisch in Currysauce nach pakistanischer Art zubereitet <i>lamb in curry-sauce, prepared according to Pakistani style</i>	8,90 €
74	<b>Lamm Sabzi</b> Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, in zahlreichen regionalen Gewürzen <i>lamb with mixed vegetables in many regional spices</i>	8,90 €
75	<b>Lamm Saagwala</b> Lammfleisch in Spinat nach pakistanischer Art mit frischem Ingwer und Knoblauch <i>lamb in spinach prepared according to Pakistani style with ginger and garlic</i>	8,90 €
76	<b>Lamm Dahiwala</b> Lammfleischzubereitung nach regionaler Art, mit verschiedenen Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce <i>lamb according to regional style with various spices and almonds in a yoghurt-sauce</i>	10,50 €
77	<b>Lamm Korma</b> Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen, Rahmkäse, Sahne mit Mandeln und Nüssen <i>lamb in mild sauce of spices, cream cheese, cream, almonds and nuts</i>	10,50 €
78	<b>Lamm Vindaloo</b> pakistanische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikant gegart (scharf) <i>regional specialty lamb with baked potatoes, cooked spicy</i>	10,60 €
79	<b>Roghan Josh</b> (scharf) Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grüner Paprika in einer Currysauce <i>lamb in a spicy mixture of onions, garlic and green pepper in curry sauce, hot</i>	10,60 €
80	<b>Lamm Tinda</b> gegrilltes Lammfleisch mariniert, mit pakistanischem Kürbisgemüse, in Joghurtsauce, dazu Zucchini, Paprika, Ingwer und verschiedene Saucen, Reis oder Fladenbrot <i>grilled lamb marinated in yoghurt-sauce, Pakistani pumpkin with zucchini, pepper, ginger and different sauces, rice or flatbread</i>	11,90 €
81	<b>Lamm Brokkoli</b> Lammfleisch mit Brokkoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce <i>lamb with broccoli and almonds in creamy curry cream sauce</i>	8,90 €
160	<b>Lamm Khumbi</b> Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce <i>lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce</i>	9,90 €

## Fischgerichte - Fish dishes

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis & Salat serviert.  
*All dishes are served with Pakistani basmati-rice and salad.*

<b>82</b>	<b>Maschli Curry</b>	<b>8,90 €</b>
	Rotbarschfilet nach pakistanischer Art in Currysauce <i>redfish filet prepared according to Pakistani style in curry-sauce</i>	
<b>83</b>	<b>Maschli Masala</b> (scharf)	<b>10,60 €</b>
	Rotbarschfilet, gewürzt nach regionaler Art <i>redfish fillet, seasoned in regional style</i>	
<b>84</b>	<b>Scampi-Masala</b>	<b>14,90 €</b>
	Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und feinen pakistanischen Gewürzen, serviert mit Fladenbrot <i>king prawns with ginger, garlic, fine Pakistani spices, served with flatbread</i>	
<b>85</b>	<b>Jhinga Juckni</b>	<b>14,90 €</b>
	Riesengarnelen mit Mandeln in Safran-Joghurt-Sauce <i>king prawns with almonds in saffron yoghurt sauce</i>	
<b>86</b>	<b>Scampi Chili</b>	<b>13,50 €</b>
	7 Großgarnelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Chili in Süß-Sauer-Sauce <i>7 king prawns cooked with onions, peppers and chilli in a sweet and sour sauce</i>	
<b>87</b>	<b>Scampi Vindaloo</b>	<b>13,50 €</b>
	7 Großgarnelen mit Kartoffeln nach südindischer Art, in einer pikanten Currysauce <i>7 king prawns with potatoes in south Indian style, in a spicy curry sauce</i>	

## Reisgerichte - „Biryani“

### Rice dishes - „Biryani“

Biryani sind Festtagsgerichte, die Bezeichnung „Biryani“ leitet sich  
von dem persischen Wort „bery (n)“ ab & bedeutet soviel wie „gebraten“  
*Biryani are festive dishes, the term „Biryani“ is derived from the  
Persian word „bery (n)“ and means something like „fried“*

<b>41</b>	<b>Sadhu Biryani</b>	<b>8,90 €</b>
	Basmatireis, gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten, Nüssen und feinen Gewürzen <i>basmati rice fried with mixed vegetables, nuts and fine spices</i>	
<b>42</b>	<b>Chicken Biryani</b>	<b>9,90 €</b>
	zartes, gedünstetes Hühnerfilet, mit gebratenem Basmatireis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen <i>tender, stewed chicken with fried basmati rice and vegetables, garnished with nuts and raisins</i>	
<b>43</b>	<b>Mutton Biryani</b>	<b>10,40 €</b>
	zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und regionalen Gewürzen, Nüssen und Rosinen <i>tender lamb steamed with basmati rice, vegetables and regional spices, nuts and raisins</i>	
<b>44</b>	<b>Mixed Biryani</b>	<b>10,90 €</b>
	gebratener Basmatireis, gemischt mit Gemüse, zarten H ühnerfiletstücken, Lamm, Rahmkäse, Nüssen und Rosinen <i>fried basmati rice mixed with vegetables, tender chicken, lamb, cheese, nuts and raisins</i>	

## „Tandoori“- Grillspezialitäten

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis & Salat serviert.  
*All dishes are served with Pakistani basmati-rice and salad.*

47	<b>Tandoori Chicken</b>	9,90 €
	Hähnchenkeule mit speziellen Gewürzen mariniert, 24 Stunden in Joghurt eingelegt und im Ofen gebacken <i>chicken leg, marinated with spices, 24 hours marinated in yoghurt, and baked in the oven</i>	
48	<b>Paneer Tikka</b>	11,90 €
	hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln & Paprika, dazu Fladenbrot <i>homemade fresh cream cheese, marinated in yoghurt and spices, grilled with onions and pepper, served with flatbread</i>	
49	<b>Chicken Tikka Masala</b>	11,90 €
	regional gewürzte Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika, mit zahlreichen Gewürzen <i>regional flavoured chicken fillet with onions and pepper, with numerous spices</i>	
50	<b>Lamm Tikka</b>	13,50 €
	zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln, mariniert in Joghurt mit zahlreichen Gewürzen <i>tender lamb pieces, grilled with ginger, pepper and onions, marinated in yogurt with numerous spices</i>	
51	<b>Gemischter „Tandoori“-Teller</b>	14,90 €
	Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten, dazu Fladenbrot <i>compilation of various Tandoori dishes, served with flatbread</i>	
52	<b>Batakh Tikka</b>	15,90 €
	Entenbrustfilet, gegrillt mit Ingwer und Paprika in regionaler Gewürzmischung <i>grilled duck breast fillet with ginger and pepper in regional spice mixture</i>	
53	<b>Fisch Tikka</b>	14,90 €
	Rotbarschfilet gegrillt in regionaler Gewürzmischung, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer <i>grilled redfish filet grilled in regional spices, with pepper, onions, tomatoes and ginger</i>	
54	<b>Scampi Tikka</b>	15,50 €
	Scampis, gegrillt mit Ingwer & Paprika in regionaler Gewürzmischung <i>grilled scampi with ginger and pepper in regional spice mixture</i>	

## Beilagen - Side Order

120	<b>Bathura</b> frittiertes Fladenbrot <i>deep fried flatbread</i>	1,70 €
121	<b>Chapati</b> Vollkornbrot <i>whole grain bread</i>	1,90 €
122	<b>Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl <i>wheat flour flatbread</i>	1,90 €
123	<b>Cheese Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit geriebenem Rahmkäse <i>flatbread with grated cream cheese</i>	2,80 €
124	<b>Butter Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter <i>flatbread with butter</i>	2,80 €
125	<b>Peshwari Naan</b> süßes Brot <i>sweet bread</i>	2,90 €
126	<b>Raita</b> speziell gewürzter Joghurt <i>yoghurt with special spices</i>	1,50 €
127	<b>Garlic Naan</b> Fladenbrot mit Knoblauch <i>flatbread with garlic</i>	2,90 €

## Thalis

Alle Gerichte werden mit Basmatireis mit Gemüse, Brot & Salat serviert.  
*All dishes are served with basmati-rice with vegetables, bread and salad.*

### Sadhu Thali

Basmatireis mit Gemüse, Palak Paneer, Dal Makhani und Shahi Kofta in einer speziellen Gewürzmischung

*basmati rice with vegetables, Palak Paneer, Dal Makhani and Shahi Kofta in a special spice mixture*

<b>501</b>	<b>1 Person</b>	<b>10,90 €</b>
<b>502</b>	<b>2 Personen</b>	<b>18,90 €</b>

### Punjabi Thali (scharf)

Basmatireis mit Gemüse, Lamm Curry, Chicken Vindaloo & Paneer Jhalfrezi  
*basmati rice with vegetables, Lamb Curry & Chicken Vindaloo and paneer Jhalfrezi (hot)*

<b>503</b>	<b>1 Person</b>	<b>12,90 €</b>
<b>504</b>	<b>2 Personen</b>	<b>22,90 €</b>

### Shahi-Thali

Basmatireis mit Gemüse, Lamm Sabzi, Sabzi Korma und Chicken Vindaloo in einer regional typischen Gewürzmischung

*basmati rice with vegetables, Lamb Sabzi, Sabzi Korma and Chicken Vindaloo in a typical regional blend of spices*

<b>505</b>	<b>1 Person</b>	<b>12,90 €</b>
<b>506</b>	<b>2 Personen</b>	<b>22,90 €</b>

### Chelani- Thali (mittelscharf)

Basmatireis mit Gemüse, Shahi Kofta, Murgh Makhani & Lamm Vindaloo  
*basmati rice with vegetables, Shahi Kofta, Murgh Makhani and Lamb Vindaloo (medium hot)*

<b>507</b>	<b>1 Person</b>	<b>12,90 €</b>
<b>508</b>	<b>2 Personen</b>	<b>22,90 €</b>

### Sindhi-Thali

Basmatireis mit Gemüse, Paneer Jhalfrezi mit Gemüse, Batak Chili und Chicken Tikka

*basmati rice with vegetables, Paneer Jhalfrezi mit Gemüse, Batak Chili and Chicken-Tikka*

<b>509</b>	<b>1 Person</b>	<b>13,90 €</b>
<b>510</b>	<b>2 Personen</b>	<b>24,90 €</b>

## Platten - Plates

Mit pakistanischem Basmatireis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Papadam & Saucen.  
With Pakistani basmati rice, raita, salad, bread, pickles, papadam and different kind of sauces.

Alle Gerichte können auch für 3 oder 6 Personen serviert werden!

All dishes are served for 3 or 6 persons as well!

### Sadhu-Platte

**Chai-Tee Chai-Tea**

**Linsensuppe Lentil soup**

**Sabzi Masala Sabzi Masala**

**Punjabi Bengan Punjabi Bengan**

**Paneer Jhalfrezi Paneer Jhalfrezi**

**Dessert Dessert**

**104 2 Personen 28,00 €**

**105 4 Personen 50,00 €**

### Shahi-Platte

**Mangosekt Sparkling wine with mango**

**Zwiebelstreifen Onion Bhaji**

**Lamm-Korma Lamb Korma**

**Butter Chicken Butter Chicken**

**Verschiedene Gemüse Mixed vegetables**

**Dessert Dessert**

**106 2 Personen 30,00 €**

**107 4 Personen 54,00 €**

### Lahori-Platte

**Mango-Lassi Mango-Lassi**

**Gemischter Vorspeisenteller Mixed starter**

**Chicken Chili Chicken chili**

**Gemischter Grillteller Mixed Plate**

**Dessert Dessert**

**108 2 Personen 32,00 €**

**109 4 Personen 56,00 €**

### Peshawari-Platte

**Ananas-Kokos-Sekt Sparkling wine with ananas and cocos**

**Paneer Jhalfrezi (scharf) Paneer Jhalfrezi (hot)**

**Chicken Korma (scharf) Chicken Korma (hot)**

**Roghan Josh (scharf) Roghan Josh (hot)**

**Dessert Dessert**

**110 2 Personen 35,00 €**

**111 4 Personen 65,00 €**

### Jaipur Royal Platte

**Mangoekt Sparkling wine with mango**

**Gemüsesuppe vegetables soup**

**Scampi Tikka Scampi Tikka**

**Mango Chicken Mango Chicken**

**Batak Shabnam Batak Shabnam**

**Dessert Dessert**

**112 2 Personen 35,00 €**

**113 4 Personen 65,00 €**

**HAPPY HOUR 18.00 - 01.00 Uhr alle Cocktails 4,90 €**

## *Alkoholfreie Cocktails*

### *Non-alcoholics Cocktails*

<b>420</b>	<b>Coconut Kiss</b>	<b>5,50 €</b>
	Grenadine <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Erdbeermark, Sahne, Ananassaft	
<b>421</b>	<b>Coco Choco</b>	<b>5,50 €</b>
	Schokosirup <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft, Schokopulver	
<b>422</b>	<b>Moskito</b>	<b>5,50 €</b>
	Lime Juice <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>1, 4</sup> , frische Minze, Limette und brauner Zucker	
<b>423</b>	<b>Pussy Food</b>	<b>5,50 €</b>
	Grenadine <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Ananassaft, Orangensaft	
<b>424</b>	<b>Red Moon</b>	<b>5,50 €</b>
	Mangosirup <sup>1</sup> , Zitronensaft, Kirchsaft, Tonic Water <sup>4, 8</sup>	

## *Cocoktails*

### *Power*

<b>425</b>	<b>Bondera</b>	<b>6,50 €</b>
	Wodka, weißer Rum, Mangosirup <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Orangensaft, Maracujasaft	
<b>426</b>	<b>Boston</b>	<b>6,50 €</b>
	Wodka, Havana, Calvados, Lime Juice <sup>5</sup> , Zitronensaft, Orangensaft	
<b>427</b>	<b>Bahama Mama</b>	<b>6,50 €</b>
	weißer und brauner Rum <sup>1</sup> , Tripl Sec, Mandelsirup <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Zitronensaft, Ananassaft	
<b>428</b>	<b>Hurricane</b>	<b>6,50 €</b>
	weißer und brauner Rum <sup>1</sup> , Amaretto <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup <sup>1</sup>	
<b>429</b>	<b>Hollywood</b>	<b>6,50 €</b>
	Tequila, Galliano, Banane, brauner Rum <sup>1</sup> , Gin, Orangensaft	
<b>430</b>	<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>7,50 €</b>
	Wodka, weißer Rum, Gin, Tequila, Tripl Sec, Lime Juice <sup>5</sup> , Zitronensaft, Cola <sup>1, 2, 4</sup>	
<b>431</b>	<b>Mai Tai</b>	<b>7,10 €</b>
	brauner Rum <sup>1</sup> , weißer Rum, 73% Rum, Tripl Sec, Apricot Brandy <sup>1</sup>	

# HAPPY HOUR 18.00 - 01.00 Uhr alle Cocktails 4,90 €

<b>432</b>	<b>Mojito</b>	<b>7,10 €</b>
	Havana, Lime Juice <sup>5</sup> , Soda, Limetten, brauner Zucker	
<b>433</b>	<b>Planter's Punch</b>	<b>6,50 €</b>
	Havana, brauner Rum <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Zitronen-, Orangen- und Ananassaft	
<b>434</b>	<b>Sex on the Beach</b>	<b>7,10 €</b>
	Wodka, Peach-Likör <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Melonenlikör <sup>1</sup> , Zitronen- und Orangensaft	
<b>435</b>	<b>Watermelon Man</b>	<b>6,90 €</b>
	Wodka, Melonenlikör <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Zitronensaft, Orangensaft	
<b>436</b>	<b>Yellow Bird</b>	<b>6,90 €</b>
	brauner Rum <sup>1</sup> , Galliano, Bananensirup <sup>1</sup> , Ananassaft, Orangensaft	
<b>437</b>	<b>Zombi</b>	<b>7,50 €</b>
	weißer und brauner Rum <sup>1</sup> , Cherry Likör, Apricot Brandy <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Zitronen-, Ananas- und Orangensaft	

## Classic

<b>438</b>	<b>Margarita Classic</b>	<b>6,50 €</b>
	Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
<b>439</b>	<b>White Lady</b>	<b>6,40 €</b>
	Gin, Tripl Sec, Zitronensaft	
<b>440</b>	<b>White Russina</b>	<b>6,90 €</b>
	Wodka, Kahlua <sup>1, 4, 5</sup> , Sahne	
<b>441</b>	<b>Whisky Bondi</b>	<b>6,90 €</b>
	Whisky, Mangosirup <sup>1</sup> , Zitronensaft, Orangensaft	
<b>442</b>	<b>Caipirinha</b>	<b>5,90 €</b>
	Pitu, Lime Juice <sup>5</sup> , Limetten, brauner Zucker	
<b>443</b>	<b>Caipiroschka</b>	<b>5,90 €</b>
	Wodka, Lime Juice <sup>5</sup> , Limetten, brauner Zucker	
<b>444</b>	<b>Caipirinha Aperol</b>	<b>5,90 €</b>
	Aperol <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup> , Limetten, brauner Zucker	
<b>445</b>	<b>Mango Daiquiri</b>	<b>5,90 €</b>
	Havana Club, Tripl Sec, Mangopulp, Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Mangosirup <sup>1</sup>	
<b>446</b>	<b>Erdbeer Daiquiri</b>	<b>5,90 €</b>
	Havana Club, Tripl Sec, Zitronensaft, Lime Juice <sup>5</sup> , Erdbeersirup <sup>1</sup>	

**HAPPY HOUR 18.00 - 01.00 Uhr alle Cocktails 4,90 €**

## *House Cocktails:*

<b>305</b>	<b>Polish Prince</b>	<b>6,50 €</b>
Bisongras Wodka, Lycheelikör <sup>1</sup> , Zitronensaft, Zucker, Apfelsaft		
<b>306</b>	<b>Berry Sadhu</b>	<b>6,50 €</b>
Strawberry Infused Wodka, frische Erdbeeren, Konfitüre, Cranberrysaft, Puderzucker, Limettensaft		
<b>307</b>	<b>Caramel Mojito</b>	<b>5,80 €</b>
Caramel infused Vodka, Zucker, Limettensaft, Minze, Soda		
<b>308</b>	<b>Passion Fruit Mojito</b>	<b>6,50 €</b>
7 Jahre alter Rum <sup>1</sup> , Alizé Cranberry Cognac <sup>1</sup> , frische Passionsfrucht, Limette, Minze		

## *Longdrinks*

<b>455</b>	<b>Bloody Mary</b>	<b>6,50 €</b>
Wodka, Tomatensaft, Tabasco, Zitronensaft		
<b>456</b>	<b>Chivas Dirty Boogy</b>	<b>6,90 €</b>
Chivas Regal <sup>1</sup> , Kirschsaft, Soda		
<b>457</b>	<b>Tequila Sunrise</b>	<b>6,90 €</b>
Wodka, Orangensaft, Grenadine <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>5</sup>		
<b>458</b>	<b>Cuba Libre</b>	<b>5,50 €</b>
Havana Club, Limette, Cola <sup>1, 2, 4</sup>		

## *Creamy*

<b>460</b>	<b>Batida</b>	<b>6,50 €</b>
Batida de Coco, Cachaça, Grenadine <sup>1</sup> , Mangosirup <sup>1</sup> , Sahne, Orangensaft		
<b>461</b>	<b>Bailey's Colada</b>	<b>6,90 €</b>
Bailey's <sup>1, 2</sup> , brauner Rum <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft		
<b>462</b>	<b>Flying Kangaroo</b>	<b>6,50 €</b>
Wodka, weißer Rum, Galliano, Sahne, Kokossirup <sup>1</sup> , Ananas- und Orangensaft		
<b>463</b>	<b>Pina Colada</b>	<b>6,50 €</b>
weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft		
<b>464</b>	<b>Swimming Pool</b>	<b>6,50 €</b>
Wodka, Havana Club, Blue Curaçao <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananasaft		
<b>465</b>	<b>Schoko Colada</b>	<b>6,90 €</b>
weißer und brauner Rum <sup>1</sup> , Schokosirup <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft, Schokopulver		

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel

6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

*1 with colouring agent · 2 caffeine · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 artificial sweetener*

*6 with sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with Nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite*

*All pictures for decoration. All prices include tax and service.*

# Die Pakistanische Küche

Die Küche Pakistans ist eng mit der nordindischen Küche verwandt, sie unterscheidet sich jedoch deutlich in den verschiedenen pakistanischen Regionen.

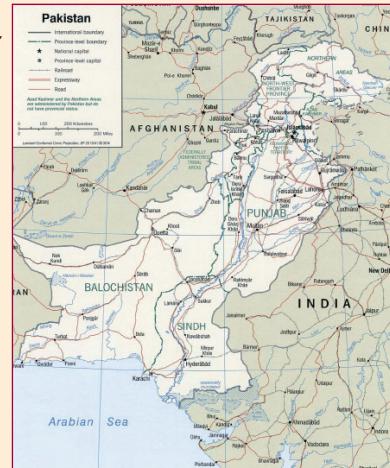
So ist die Regionalküche der Provinz Sindh im Südwesten und in großen Teilen der Provinz Punjab im Westen Pakistans sehr scharf, in der Nordwestprovinz und in den Nordgebieten wird hingegen kaum scharf gewürzt. Hier bildet Brot einen wesentlichen Bestandteil jeder Mahlzeit.

Auch wird in Pakistan deutlich mehr Fleisch gegessen als in Indien, da die Mehrheit der Pakistanis moslemischen Glaubens ist und weniger strenge Vorschriften als bei dem in Indien vorherrschenden Buddhismus zu beachten hat. Außerdem finden sich in der pakistanischen Küche auch starke Einflüsse von Küchen aus Vorderasien und Zentralasien wie Persien und Afghanistan. Nicht zuletzt wird eine rein vegetarische Ernährung als Zeichen von Armut betrachtet.

Die typischen Alltagsgerichte der pakistanischen Küche bestehen aus Blumenkohl, Aubergine, Okraschoten, Kartoffeln, Steckrüben oder Spinat mit und ohne Fleisch und Currys. Besonders beliebt sind Süßigkeiten, die pakistanische Küche kennt zahlreiche süße Desserts wie Gulab jamun, frittierte Teigbällchen, die in einen Sirup aus Kardamom-samen mit Rosenwasser oder Safran eingelegt werden.

Das pakistanische Nationalgetränk ist der Tee (Chai). Neben Tee wird in Pakistan auch Lassi (ein Milch-Joghurt-Getränk, entweder süß oder gesalzen), im Norden des Landes wird auch ein gesalzener Buttertee getrunken. Alkohol ist in Pakistan dagegen kaum erhältlich, da der Islam den Genuss von Alkohol verbietet.

Ähnlich wie in Indien, werden viele Hülsenfrüchte wie z.B. Linsen (Dal) gegessen. Alle Gerichte, außer denen mit Reis, werden mit Brot serviert (Chapati, Naan). Brot dient nicht nur der Sättigung, es wird auch als Besteckersatz genutzt: Von dem Brot wird mit der rech-ten Hand ein Stück abgebrochen und damit Gemüse, Fleisch und Soße aufgenommen und zum Mund geführt.



Falckensteinstraße 41 · 10997 Berlin

Tel.: 030 / 762 11 720

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 12 Uhr bis 01 Uhr