



*Das Indigo heißt Sie
herzlich willkommen!*



Indigo®

*The Indigo
warmly welcomes you!*



www.in-indigo.de

Empfehlungen des Küchenchefs / Chef-Recommendations

- 500 Indigo Vegetarian Special Thali** 16,90 €
Eine Platte mit verschiedenen vegetarischen Speisen: Suppe, Linsen, gemischtes Gemüse, Spinat mit Käse, Naan (Fladenbrot), Reis, gewürzter Joghurt, Salat & Dessert
Veget. Soup, Dal, Mixed Vegetables, Saag Paneer, Naan, Rice, Raita, Salad & Dessert
- 501 Vegetarian Thali** 15,90 €
Nummer 500, jedoch ohne Suppe
Number 500 without Soup
- 502 Indigo Non-Vegetarian Special Thali** 17,90 €
Hühner-Suppe, Lamm, Hühnchen, gemischtes Gemüse, Naan, Reis, gewürzter Joghurt, Salat & Dessert
Chicken Soup, Lamb, Chicken, Mixed Vegetables, Naan, Rice, Raita, Salad & Dessert
- 503 Non-Vegetarian Thali** 15,90 €
Nummer 502, jedoch ohne Suppe
Number 502 without Soup
- 504 Chicken Tikka Achari** 16,50 €
Zart gewürztes Hähnchenfleisch mit eingelegtem Gemüse, aus dem Tonofen
Chicken meat spiced with pickle from the clay furnace
- 505 Chicken Channa** 13,90 €
Hähnchenfleischstücke mit Kichererbsen
Pieces of chicken with chickpeas
- 506 Chicken Rogan Josh** 13,50 €
Hähnchenfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Curry-Soße
Tender pieces of chicken marinated with Yoghurt in exotic curry sauce
- 507 Tandoori Chicken** 13,50 €
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im Tandoor (Tonofen) gegrillt
Tender chicken marinated and grilled in Tandoor (clay oven)
- 508 Chicken Madras** 13,50 €
Hähnchenfleisch in einer würzigen Kokosnuss-Curry-Soße
Chicken meat in a spicy coconut curry sauce
- 509 Lamb Do Pyaza** 14,90 €
Lamm- und Zwiebelstücke in Curry-Soße
Lamb with onion pieces in curry sauce
- 510 Lamb Bhindi** 14,90 €
Lammfleisch mit Okra und Zwiebelstücken in dicker Soße
Lamb with okra and onion in thick sauce.
- 511 Lamb Kashmeri** 14,90 €
Lammfleischstücke mit Rosinen, Mandeln und Kokosraspeln in milder Soße verfeinert
Pieces of lamb with raisins, almonds and coconut in a refined mild sauce
- 512 Paneer Makhani** 14,50 €
Hausgemachter Käse in Tomaten- und Cashew-Soße (mild)
Homemade cheese in tomato and cashew sauce (mild)

- 513 Paneer Butter Masala** 14,50 €
Hausgemachter Käse in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Tomaten,
Cashews und Gewürzen
Homemade cheese in a creamy sauce of onion, tomatoes, cashews and spices
- 514 Aloo Gobi Masala** 13,50 €
Blumenkohl und Kartoffeln in Tomaten-Zwiebel-Soße
Cauliflower and potatoes with tomatoes and onion sauce
- 515 Navratan Korma** 13,50 €
Frisches Gemüse in einer Soße aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne
Fresh vegetables in a sauce made with almonds, coconut, cashew nuts and cream
- 516 Veg Jalfrezi** 13,50 €
Gemischtes Gemüse in einer süß-sauren Soße angebraten
Sautéed mixed vegetables in a sweet and sour sauce
- 517 Malai Kofta / Kofta Curry** 14,50 €
Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln, gekocht in einer
Cashew-Tomaten-Soße
Balls of homemade cheese and potatoes cooked in a cashew tomato sauce
- 518 Fish Vindaloo** 14,50 €
Fisch und Kartoffelstücke in Chili-Soße (sehr scharf)
Fish in a very hot chili sauce with potatoes (very spicy)
- 519 Fish Coconut** 14,50 €
Fischstücke, gewürzt mit Senfsamen und Kokosmilch
Fish, seasoned with mustard seeds and coconut milk
- 520 Fish Karahi** 14,90 €
Eine Spezialität aus Nordindien. Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen,
mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
im Karahi (große Schale) zubereitet
A specialty from North India. Fish fillet with different spices, onions,
peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs in a karahi

*Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati-Reis.
We serve curry dishes with Basmati rice as accompaniment.*

Indigo Spezial Mittagsmenü / Special Lunch Menu

Zur Begrüßung / Welcome with

Papadam

Geröstete dünne Linsenmehlwaffel, dazu 3 verschiedene Dips

Papadam served with 3 selected dips

Hauptspeise / Main Course

Chicken Tikka Masala

Gegrillte Hähnchenbrust-Stücke in

Tomaten-Zwiebel-Masala-Gewürzmischung (mittelscharf)

Tandoor-grilled boneless chicken pieces in tomato, onion masala (medium spicy)

Lamb Curry

Zartes Lammfleisch in Curry aus Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)

Fine filet of lamb in curd, onion and tomato curry (medium spicy)

Dal Makhani

Schwarze Linsen mit Gewürzen, 24 Stunden lang geköchelt.

Die Leibspeise indischer LKW-Fahrer (mittelscharf)

Black lentils, simmered for 24 hours in a herbal mix.

Famous Indian truck driver's halt (medium spicy)

Naan & Basmati Rice

Für zwei Personen / For 2 people:

29,00 €

Vorspeisen / Appetizers / Soups

251 Papadam

2,50 €

Geröstete dünne Linsenmehlwaffel dazu 3 verschiedene Dips

Papadam served with 3 selected dips

252 Mixed Vegetable Pakoras

4,90 €

Gemischtes Gemüse in Kräuter-Soße mariniert in Backteig getaucht, frittiert und mit frischer Minz-Soße serviert

A choice of marinated fresh vegetable dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce

253 Mulligatawny Suppe

4,90 €

Milde exotische, sahnige Linsensuppe mit Reis und Zitrone garniert

Mild exotic creamy lentil soup garnished with rice and lemon

254 Chicken Soup

4,90 €

Hühnersuppe mit Mandeln garniert

Rich chicken soup garnished with almonds

Indigo Spezial Mittagsmenü / Special Lunch Menu

Indigo Grillplatte / Indigo Sizzler

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 256 | Lamm Tikka
Saftiges Lammfleischfilet, im Tonofen gegrillt – ohne Soße
Tender lamb filet tandoor grilled – without sauce | 11,90 € |
| 257 | Malai Tikka
Zartes Hähnchenfleisch, eingelegt in Frischkäse und Cashew-Creme,
im Tonofen gegrillt – ohne Soße
Tender boneless chicken pieces marinated in cream cheese and cashew nut paste,
tandoor grilled – without sauce | 9,90 € |
| 258 | Chicken Tikka
Mariniertes Hähnchenfilet. im Tonofen gegrillt und mit frischer Minz-Soße serviert
Chicken filet marinated in special herbs tandoor-grilled served with fresh mint sauce | 9,90 € |
| 259 | Tandoori Chicken
Zartes halbes Hähnchen aus dem Tonofen – ohne Soße
Tandoor grilled tender spring chicken half – without sauce | 10,50 € |
| 260 | Indigo Gemischte Grillplatte / Indigo sizzler Mix
Ausgewählte Stücke von zartem Hähnchen und Lammfleisch gegrillt – ohne Soße
Assorted grill platter of chicken and lamb – without sauce | 14,50 € |
| 261 | Fish Tikka
Fisch mit Joghurt und indischen Gewürzen mariniert, im Tonofen gebacken – ohne Soße
Fish marinated with yoghurt and Indian spices roasted in tandoor – without sauce | 11,90 € |

Als Beilage zu unseren Speisen aus dem Tandoor reichen wir frisch gebackenes Naan (Fladenbrot). We serve freshly baked naan (flatbread) as an accompaniment to our dishes.

Indigo Spezial Mittagmenü / Special Lunch Menu

Vegetarische Speisen / Vegetarian Dishes

- 383 Paneer Pasanda** 9,90 €
Indischer Frischkäse, gekocht mit Honig, Butter, Sahne und Tomaten-Soße
Indian fresh cottage cheese done with honey, butter, cream and tomato sauce
- 384 Paneer Banjara** 9,90 €
Indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Curry-Tomaten-Soße
Indian fresh cottage cheese with onion, pepper, ginger and tomato curry sauce
- 385 Baigan Bharta / Brinjal Bharta** 10,50 €
Gebackenes Auberginenmark, zubereitet in Tomaten, Zwiebeln und Kräutern (mild)
Brinjal pulp simmered with onions and tomatoes, garnished with fresh herbs (mild)
- 386 Bhindi Masala / Ladyfinger Masala** 10,50 €
Frische Okra mit Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Tomaten-Curry-Soße
Fresh okra with onion, ginger, coriander and tomato curry sauce
- 262 Mixed Vegetable Korma** 9,90 €
Frisches gemischtes Gemüse in Cashew-Creme mit Gewürzen und frischen Kräutern zubereitet
Mixed fresh vegetables prepared with cashew cream curry spices and fresh herbs
- 263 Mattar Paneer** 9,50 €
Hausgemachter indischer Frischkäse mit grünen Erbsen in Curry
Home made Indian cottage cheese and green peas in curry
- 264 Saag Paneer** 9,90 €
Hausgemachter indischer Frischkäse zubereitet mit Spinat
Home made Indian cottage cheese served with creamy spinach
- 265 Channa Aloo** 9,50 €
Beliebtes Kichererbsengericht nach speziellem Rezept aus der Gegend um Amritsar (mittelscharf)
Chick peas Amritsar style (medium hot)
- 266 Daal Makhani** 9,90 €
Schwarze Linsen, Lieblingsspeise indischer LKW-Fahrer (mittelscharf)
Black lentils to the taste of Indian truck driver halts (medium spicy)
- 267 Tarka Dal** 9,90 €
Heutige Lieblings-Linsenspeise unseres Personals (mittelscharf)
Lentils, today's favourite of our kitchen Crew (medium spicy)
- 267A Dal Palak** 9,90 €
Linsenspeise mit Spinat und indischen Gewürzen (mittelscharf)
Lentils with spinach and Indian Spices (medium spicy)

Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati-Reis.

We serve curry dishes with basmati rice as accompaniment

Indigo Spezial Mittagmenü / Special Lunch Menu

Lamm-Curries / Lamb Curries

- 381 Lamb Do Pyaza** 10,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten-Soße
Lamb with onion, ginger and tomatoes
- 268 Lamb Curry** 10,90 €
Zartes Lammfilet in Joghurt-Curry und Chilischoten (mittelscharf)
Filet of lamb in curry from curd and green chili (medium spicy)
- 269 Lamb Coconut** 10,90 €
Zartes Lammfilet mit Kokosraspeln und milden Gewürzen (mild)
Tender filet of lamb in coconut and mild spices (mild)
- 270 Lamb Korma** 10,90 €
Zartes Lammfleisch in Cashew-Crème-Curry (sehr mild)
Tender filet of lamb in cashew-cream curry (very mild)
- 271 Lamb Jalfrezi** 10,90 €
Gegrilltes Lammfilet, zubereitet mit Zwiebeln, Paprika,
Tomaten und Gewürzen (mittelscharf)
Grilled filet of Lamb, stir-fried with onions, bell pepper,
tomatoes and spices (medium hot)
- 272 Lamb Vindaloo** [®] 10,90 €
Zartes Lamm und Kartoffelstücke in Chili-Soße (extra scharf)
Tender lamb pieces in spicy vinegar and potato curry (extra hot)
- 273 Saag Lamb** 10,90 €
Zart gedünstetes Lammfilet mit Spinat, Senfblättern und Kräutern (mittelscharf)
Tender filet of lamb in spinach and mustard leaves (medium hot)
- 274A Lamb Tikka Masala** 10,90 €
Im Tonofen gegrilltes Lamm in Koriander-Masala (mittelscharf)
Tandoor-grilled filet of lamb in fresh coriander masala (medium hot)
- 275A Lamm Mango** 10,90 €
Zartes Lammfleisch in Mango-Curry à la Mangalore (mild)
Tender boneless lamb pieces in mango curry Mangalore-style (mild)
- 276A Lamm Sabji** 10,90 €
Lammfleisch zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüsen,
Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
Lamb cooked with a variety of fresh vegetables onions garlic and tomatoes

*Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati-Reis.
We serve curry dishes with Basmati rice as accompaniment.*

Indigo Spezial Mittagsmenü / Special Lunch Menu

Hähnchen-Curries / Chicken curries

- 382 Chefkoch Spezial Chicken Lajawab** **10,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Kernen, Tomaten-Curry-Soße und frischem Koriander
Chicken breast pieces with cashew nuts, tomato curry sauce and fresh coriander
- 274 Chicken Tikka Nawabi** **10,50 €**
Im Tonofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in frischer Tomaten-Soße (mild)
Tandoor grilled chicken pieces in fresh tomato sauce (mild)
- 275 Chicken Korma** **10,50 €**
Zartes Hähnchenfleisch in Cashew-Crème-Curry (sehr mild)
Tandoor grilled chicken pieces in a creamy cashew curry (very mild)
- 276 Mango Chicken** **10,50 €**
Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Curry à la Mangalore (sehr mild)
Tender boneless chicken in mango curry Mangalore style (very mild)
- 277 Chicken Jalfrezi** **10,50 €**
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und grüner Paprikaschote, Tomaten und Gewürzen (scharf)
Tender boneless chicken with onion, bell pepper, tomato and spices (hot)
- 278 Chicken Tikka Masala** **10,50 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in frischem Tomaten- und Koriander-Masala (scharf)
Grilled filet of chicken in fresh tomato coriander masala (hot)
- 279 Chicken Vindaloo** **10,50 €**
Zartes Hähnchenfleisch und Kartoffelstücke in Chili-Soße (extra scharf)
Tender chicken pieces in potato vinegar curry (extra hot)
- 280 Saag Chicken** **10,50 €**
Zart gedünstete Hähnchenbrust-Stücke in Spinat, Senfblättern und Kräutern (mittelscharf)
Tender boneless chicken pieces in spinach, mustard leaves and herbs (medium hot)
- 281 Butter Chicken** **10,50 €**
Gegrillte Hähnchenbrust in sahnig-würziger Tomaten-Kräuter-Soße (mittelscharf)
Tandoor-grilled boneless chicken pieces,
done in a spicy herbal creamy tomato sauce (medium hot)

*Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati-Reis
We serve curry dishes with Basmati rice as accompaniment*

Indigo Spezial Mittagsmenü / Special Lunch Menu

Fisch-Curries / Fish Curries

- 388 Prawn Curry** **11,90 €**
Krabben, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen (scharf)
Prawns cooked with onions, ginger, garlic and Indian Spices (hot)
- 389 Fish Madras** **10,50 €**
Fisch, gebraten mit Chili, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kokosnuss (scharf)
Fish cooked with chili, onions, ginger, garlic and coconut (hot)
- 280 Fish Curry** **10,50 €**
Fisch, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Fish fried with onion, ginger, garlic and Indian spices

*Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati-Reis.
We serve curry dishes with Basmati rice as accompaniment.*

Beilagen / Side Dishes

- 281 Basmati Rice / Basmati-Reis** **2,00 €**
- 282 Tandoori Roti** **3,00 €**
Ungesäuertes Weizenvollkorn-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor (Tonofen)
Tandoor fresh whole wheat bread
- 283 Plain Naan** **3,00 €**
Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor
Bread of refined flour fresh from our tandoor
- 284 Butter Naan / Garlic Naan** **3,50 €**
Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot mit Butter / Knoblauch aus dem Tandoor
Bread of refined flour with butter / garlic from our tandoor

Indische alkoholfreie Getränke

185	Lassi süß / sweet	0,40l	3,50 €
186	Mango Lassi	0,40l	4,20 €
187	Lassi gesalzen / salted	0,40l	3,50 €
188	Fresh Lime Soda (Nimbu Pani)	0,40l	3,90 €

Mineralwasser / Table Water

190	Mineralwasser	0,20l	2,50 €
191	Mineralwasser	0,75l	4,80 €
193	Stilles Wasser	1,00l	6,00 €

Limonaden & Säfte / Lemonades & Juices

196	Coca Cola***	0,25l	2,50 €
197	Coca Cola***	0,40l	4,00 €
198	Fanta*	0,25l	2,50 €
199	Fanta*	0,40l	4,00 €
200	Spezi*/***	0,25l	2,50 €
201	Spezi*/***	0,40l	4,00 €
202	Cola Light***	0,25l	2,50 €
203	Cola Light***	0,40l	4,00 €
204	Sprite	0,25l	2,50 €
205	Sprite	0,40l	4,00 €
206	Bitter Lemon**	0,20l	2,90 €
207	Tonic Water**	0,25l	2,90 €
208	Ginger Ale, alkoholfrei	0,25l	2,90 €
209	Ginger Ale, alkoholfrei	0,40l	4,00 €
210	Apfelsaft / Apple juice	0,25l	2,50 €
211	Apfelsaft / Apple juice	0,40l	4,00 €
212	Orangensaft / Orange juice	0,25l	2,90 €
213	Mangosaft / Mango juice	0,25l	2,90 €
214	Ananassaft / Pineapple juice	0,25l	2,90 €
215	Apfelsaft-Schorle	0,25l	2,90 €
216	Apfelsaft-Schorle	0,40l	4,00 €

*mit Farbstoff – ** chininhaltig – *** koffeinhaltig

Offene Weine – 0,2l

Weiß

- 145 Grauburgunder. Weingut Wasenweiler, Kaiserstuhl Baden** **5,50 €**
Ein goldgelber, voller, kräftiger, saftiger Wein mit vollen Aromen von Steinobst und Kräutern
- 146 Silvaner trocken. Weingut Sommeracher Katzenkopf, Franken** **5,50 €**
Dieser Silvaner spiegelt die Eigenart der Weinbergslagen:
Mineralität, Eleganz und Körper – eben typisch fränkisch: „trocken, fruchtig, leicht“
- 147 Weißburgunder QbA trocken. Weingut Kirchner, Pfalz** **5,50 €**
Duft nach Honigmelone, Zitrone und etwas Apfel, leicht süßliche Frucht, feine Säure, spritzig und lebendig

Rot

- 148 Tempranillo, Merlot, Syrah. Lopez Mecier Cal y Canto, Kastilien, Spanien** **5,50 €**
Brillante, dunkelrote Farbe. Würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren. Würzige Aromen, sowie Anklänge von Tabak und Leder, im Einklang mit roten Früchten. Rundes Finale
- 149 Malbec. Hereford, Argentinien** **5,50 €**
Ein kräftiger, gut strukturierter und komplexer Malbec. Am Gaumen samtig und weich mit einem langen und harmonischen Finale.
- 150 Cabernet Sauvignon. Tocornal Cono Sur, Central Valley, Chile** **5,50€**
Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen, harmonische Struktur, reifes Tannin

Rosé

- 151 Spätburgunder Weißherbst. Weingut Steiner, Pfalz** **4,90 €**
Leichter, frischer Weißherbst mit animierenden Fruchtnoten von Beeren und Sauerkirschen. Pikant, mit lebendiger Säure und einem feinwürziger Abgang.

Flaschenweine – 0,75 l

Weiß

- 152 Fifty Fifty Weißweincuvée trocken | Weingut Schloss Schöneborn** **28,50 €**
Eine Komposition aus fränkischer Scheurebe und klassischem Rheingau-Riesling!
Sehr schlank und elegant, mit feiner Säure und knackigen Apfelaromen.
- 153 Blanc de Noir | Weingut Metzger** **28,50 €**
Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger „Blanc de Noir“.
Sehr intensive Fruchtaromen mit Melone, Kirschen und Noten von Holunderblüten.
- 154 Grüner Veltliner Hammergraben | Weingut Hofstetter, Wagram, Österreich** **29,90 €**
In diesem Veltliner schmeckt man das ganze Terroir des ausdrucksstarken Lößbodens.
Mit hellgelber Farbe und aromatischen Noten von reifer Birne, Akazienhonig, Apfel und Zitrusaromen kommt der Wein ins Glas.
- 155 Lugana DOC | Ca' de' Rocchi, Venetien, Italien** **29,90 €**
Der Wein hat eine intensive, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Seine besondere Fruchtigkeit mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose macht diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis.

Rot

- 156 Pacato Alentejo, Portugal** **27,90 €**
Eine harmonische Cuvée aus den portugiesischen Rebsorten Tinto Roriz, Trincadeira und Alicante-Bouschet. Der Wein besitzt ein intensives Brombeeraroma, ist kraftvoll, vollmundig und dicht. Ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis!
- 156 U Passimientto | Baglio Gibellina, Sizilien, Italien** **29,50 €**
Wer Amarone mag, wird diese Cuvée aus Nero D'Avola & Frappato lieben!
Passimientto wird ebenso gekeltert, was ihm Duft von Rosinen verleiht. Am Gaumen ist er seidig und schmelzig mit Aromen von Beeren und Schokolade, weich mit viel Substanz.
- 157 Rioja, Cianza „Tepranello“ DOC, Conde Valdemar, Spanien** **29,90 €**
Eine Rioja aus gutem Haus, denn Valdemar gehört zu den renommiertesten Produzenten Spaniens. Die bewährte Rebsortenzusammensetzung Tempranillo und Mazuelo sorgt für große Typizität und die 16 Monate Barriquereife für ein geschliffenes Tannin-Gerüst und viel Eleganz.
- 158 Impossible Red, Laborie, Südafrika** **29,90 €**
Dass das Unmögliche möglich ist, beweist der unvergleichliche Impossible Red. Ein echtes Unikat, vereint er doch ein sagenhaftes Geschmacksspektrum von Schokolade, Mokka und Kaffee mit einer perfekten Struktur und einem langen Abgang.

Biere

114	King Fisher	0,30l	3,80 €
115	Pils vom Fass	0,30l	2,90 €
116	Pils vom Fass	0,50l	4,20 €
117	Radler	0,30l	2,90 €
118	Radler	0,50l	4,20 €
119	Pils, alkoholfrei	0,33l	2,90 €
120	Weißbier mit feiner Hefe	0,50l	4,20 €
121	Weißbier Kristallklar	0,50l	4,20 €

Aperitifs

101	Martini Dry	5 cl	3,50 €
102	Martini Bianco	5 cl	3,50 €
103	Martini Rosso	5 cl	3,50 €
104	Sherry Sandeman Dry	5 cl	3,50 €
105	Sherry Sandeman Medium	5 cl	3,50 €
106	Sherry Sandeman Cream	5 cl	3,50 €
107	Prosecco	0,1l	6,50 €
108	Sekt (Glas)	0,1l	6,50 €
109	Kir Royal	0,1l	6,50 €

Long Drinks

125	Campari Soda / Orange*	0,25l	6,00 €
126	Wodka Lemon** / Orange / Tonic**	0,25l	6,90 €
127	Bacardi Cola***	0,25l	6,90 €
128	Gin Tonic**	0,25l	6,90 €
129	Whiskey (Jack Daniel's / Jim Beam) Cola***	0,25l	7,90 €
130	Cool Monk (Old Monk Rum + Cola + Lime) Cola***	0,25l	7,90 €

*mit Farbstoff ** chininhaltig *** koffeinhaltig

Cocktails & Alkoholfreie Cocktails

131	Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker)		7,50 €
132	Mai Tai (Brauner Rum, weißer Rum, Curacao, Grenadine)		7,50 €
133	Mojito (Weißer Rum, Limettensaft, frische Minze)		7,50 €
134	Piña Colada (Weißer Rum, Ananassaft, Coconut Cream)		7,50 €
135	Margerita (Tequila, Triple Sec, Zitronensaft)		7,50 €
136	Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine, Limettensaft)		7,50 €
137	Indigo Cooler (Mumm und Orangensaft)		8,50 €
140	Fruit Punch (Orangen-, Ananas-, Mangosaft, Grenadine-Sirup)		5,50 €
141	Virgin Colada (Ananassaft, Kokoscreme, Cream de Cocoa)		5,50 €
142	Indian Summer (Limettensaft, Soda und Rohrzucker)	®	4,50 €

Sekt / Champagne

171	Moët & Chandon	0,75l	65,00 €
172	Pommery	0,75l	65,00 €
173	Mumm Extra Dry	0,75l	30,00 €

Scotch / Malt / Irish / Bourbon

175	Ballantine's Finest	4 cl	7,50 €
176	Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,50 €
177	Johnnie Walker Black Label	4 cl	8,50 €
178	Chivas Regal	4 cl	8,50 €
179	Dimple	4 cl	8,50 €
180	Glenfiddich Pure Malt	4 cl	8,50 €
181	Tullamore Dew	4 cl	8,50 €
182	John Jameson	4 cl	8,50 €
183	Jim Beam	4 cl	7,50 €
184	Jack Daniel's	4 cl	8,50 €

Cognacs / Brandy, Rum, Wodka, Liköre, Schnäpse

225	Hennessy, (V.S.)	4 cl	7,00 €
226	Remy Martin, (V.S.O.P.)	4 cl	7,50 €
227	Old Monk Rum	4 cl	7,00 €
228	Wodka	4 cl	5,50 €
229	Grappa	4 cl	5,50 €
231	Indian Mango Schnaps	2 cl	3,50 €
232	Aquavit Malteser	2 cl	3,50 €
233	Bailey's Irish Cream	2 cl	3,50 €
234	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
235	Ramazotti	2 cl	3,50 €
236	Sambucca Molinari	2 cl	3,50 €
237	Averna	2 cl	3,50 €

Tee & Kaffee / Tea & Coffee

238	Eistee / Ice Tea	0,4l	3,50 €
239	Cardamom Masala Tee	Tasse [®]	2,50 €
240	Cardamom Masala Tee	(Kännchen / Pot)	4,50 €
241	Jasmintee	Tasse	4,00 €
242	Darjeeling / Earl Grey / Assam Ceylon Tee	(Kännchen/Pot)	4,00 €
243	Pfefferminz- / Kamillentee	(Kännchen / Pot)	4,00 €
244	Grüner Tee	(Kännchen / Pot)	4,00 €
245	Espresso ***	Tasse	2,80 €
246	Doppelter Espresso ***	Tasse	3,50 €
247	Kaffee*** / Coffee***	Tasse	3,00 €
248	Cappuccino***	Tasse	3,00 €

*** koffeinhaltig