



RANI MAHAL



INDISCHE SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Unser Spezialitäten-Restaurant „Rani Mahal“ bringt Ihnen die phantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen scharf sei. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen. Im Restaurant „Rani Mahal“ finden nur die besten Zutaten Verwendung,

Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie von Herzen willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde

Rani Mahal Team

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE:
Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

Allergien können angesehen werden.



APERITIF - COCKTAIL

01	Sherry medium oder dry (S)	15%	5,10
02	Pflaumenwein (S)	10%	5,10
03	Campari Orange oder Soda (H)	25%	5,10
04	Mangocktail	38%	11,90
05	Indischer Rum mit Mangosaft (S)	42,8%	8,90
06	House Aperitif (Mango Sekt) (S)	40%	7,90
07	Glas Prosecco (S)	11%	5,10
08	Aperol Spritz (H)	12%	5,10
09	Ramazotti (H,S)	30%	5,10
10	Baileys (7)	17%	3,90
11	Hugo (S,U)	6,9%	5,90

LONGDRINKS

15	Gin Tonic (T)	40%	0,2l	6,90
16	Vodka Lemon (T)	37,5%	0,2l	6,90
17	Bacardi Cola (B,G,H,I)	37,5%	0,2l	6,90
18	Whisky Cola (B,G,H,I)	40%	0,2l	6,90

WHISKY

35	Johnnie Walker Black Label	40%	6,90
36	Chivas Regal (12 Jahre alt)	40%	6,90
37	Indian Whisky	40%	6,90
38	Jack Daniels	43%	6,90



SUPPEN / SOUPS

35 Dal Suppe ^{1,7} 6,50

Indische Linsensuppe Linsen, Sahne/ Indian lentil soup

36 Tomaten Suppe ⁷ 6,50

Indische Gemüsesuppe, Sahne / Indian vegetable soup

37 Gemüsuppe ⁷ 6,50

Indische Gemüsesuppe, Sahne / Indian Vegetable soup

38 Murgh Suppe ⁷ 6,50

Indische Hühnerfleischsuppe, Sahne / Indian chicken soup

39 Knoblauchsuppe ⁷ 6,50

Indische Knoblauchsuppe, Sahne / Indian garlic soup

VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

12 Chana Chat ¹ 7,50

Kichererbsensalat / Chickpea salad

13 Murg Chat ⁷ 7,50

Hühnerfleischsalat in hausgemachter
Soße/ Chicken salad with homemade sauce



FRISCHE KNACKIGE SALATE

FRESH CRISPY SALADS

80 Gemischter Salat

6,50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Mixed salad with homemade dressing or with vinegar and oil

81 Salat Indian Chili

11,00

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Gurke, Tomate

Mixed salad with fried chicken breast filets, cucumber, tomatoes

82 Garnelen Salat ^{2,4,7}

15,90

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen Hausgemachte Dressing

Mixed salad with fried prawns

83 Gurken Raita ⁷

5,50

Gurken Joghurt / Cucumber yogurt



TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

TANDOORI BREAD-SPEZIALS

185 Nan ₁	4,50
Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread	
186 Roti ₁	4,50
Flaches Vollkornfladenbrot / Flat wholemeal bread a	
187 Butter Nan _{1,7}	4,90
Hefeteigteigbrot gefüllt mit Butter/ raised bread filled with butter	
188 Paneer Kulcha _{1,7}	5,50
Hefeteigteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese	
189 Lachs Kulcha ₁	5,50
Hefeteigteigbrot mit Knoblauch / raised bread filled with garlic	
190 Keema Nan ₁	5,50
Hefeteigteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch raised bread filled with minced lamb	
191 Pappad (Vegan)	4,10
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 pieces of lentil waffles with 3 different delicious sauces	
192 Allo Paratha _{1,7}	5,50
Vollkorn Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Koriander wholemeal flatbread filled with potatoes, onions ginger and coriander	
463 Bhatura ₁	6,50
Frittiertes Ballonbrot / fried ballon bread	



WARME VORSPEISEN

WARM APPETIZERS

70 Vegetarische Pakora¹ 6,90

Frisches gemischtes Gemüse | Fresh mixed vegetables

71 Onions Bhaji¹ 6,90

Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln /
Delicious deep fried quenelles of chappaed onions

72 Paneer Pakora^{1,7} 7,50

Frischer Hausgemachter Käse/
Fresh hornernade Cheese

73 Chicken Pakora¹ 7,50

Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken

74. Vegetable Samosa^{1,7} 7,50

2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt/
2 pastries filled with fresh vegetables

75 Gemischte Vorspeise für 2^{1,7} 15,90

Mit hausgemachtem Käse, Hähnchenfleisch,
verschiedenes Gemüse Pakoras /
with homemade cheese, chicken pieces,
various vegetables Pakoras



VEGANE KÜCHE

- | | |
|--|-------|
| 360 Aloo Shimala Mirch | 14,50 |
| Kartoffel Paprika Gemüse in Knoblauch Ingwer Tomatensoße | |
| 361 Burni Vegi | 14,50 |
| gedünsteter Blumenkohl in Ingwer, Knoblauch, Koriander Soße | |
| 363 Chole Bhatura | 14,50 |
| Ballonbrot mit Kichererbsen Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | |
| 364 Mushroom 2 Pyaza | 14,50 |
| Pilze mit Paprika und Zwiebeln in Curry-Tomatensoße | |
| 365 Aloo Muttur | 14,50 |
| Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenden Gewürzen | |
| 366 Aloo Baingan | 14,50 |
| Kartoffeln mit Aubergine in Knoblauch Ingwer Tomatensoße | |



INDIAN FAST FOOD

- | | |
|---|-------|
| 351 Vegetarische Frühlingsrolle₁
mit Karotten, Erbsen, Kartoffeln und indischen Gewürzen /
with carrots, peas, potatoes and indian spices | 6,20 |
| 352 Cheese Frühlingsrolle_{1,7}
mit hausgemachtem Käse, Karotten, Erbsen und Kartoffeln /
with homemade cheese, carrots, peas and potatoes | 6,90 |
| 353 Chicken Frühlingsrolle₁
mit Hähnchen, Gemüse und indischen Gewürzen /
with chicken, vegetables and indian spices | 6,90 |
| 354 Chicken Wings_{B,N}
mit Pommes / with fries | 9,90 |
| 355 Fisch Platte_{2,4}
3x Garnelen, 3x Tilapia und 3x Calamari | 17,90 |
| 356 Bread Pakora₁
gefülltes Brot mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen gewürzen | 9,90 |



THALIS

60 Vegetable Thali^{1,7} 18,90

3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, und Basmatireis /

3 different vegetable dishes, raita, salad, and Basmati rice

61 Bangal Fisch Thali^{1,2,4} 19,90

1 x Fischgericht, 1 x Riesengarnelen, 1 x Gemüse, Salat und Basmati Reis

1 x fish dish, 1 x Garnele 1 x vegetables, raita, salad and Basmati rice

62 Rani Mahal Thali^{1,7} 20,90

2 x Fleischgerichte, 1 x Gemüsegericht, Raita

1 x Gemischter Salat und Basmati Reis

2 x meat dishes, 1 x vegetable dish, 1 vegetable, salad and Basmati rice

REIS SPEZIALITÄTEN/RICE SPEZIALS

50. Pulpo Reis⁸ 8,50

Reis mit Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und Rosinen /
Rice wit Nuts, Almonds and Raisins

51. Mutton Biryani⁸ 18,50

Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen /
Lamb with almonds and raisins

52. Chicken Biryani⁸ 17,50

Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen /
Chicken with almonds and raisins

53. Vegetable Biryani 16,50

Mit frischem Gemüse / With tresh vegetables

54. Jheenga Biryani^{2,4,8} 20,90

Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen- eine Spezialität aus der Monghul-Küche /

Peeled King prawns with almonds and raisins - a specialty from Monghul cuisine



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN /

VEGETARIAN SPECIALS

- | | |
|--|-------|
| 200 Shahi Paneer 7 | 15,90 |
| Hausgemachter Käse zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
homemade cheese, prepared in butter-tomato-cream sauce, finely seasoned | |
| 201 Saag Paneer 7 | 15,90 |
| Kräftige Gewürzmischung mit Rahmspinat und hausgemachtem Käse /
tasty cream spinach with homemade cheese | |
| 202 Baingan Ka Bharta | 15,90 |
| Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt, Sahnesoße /
fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy | |
| 203 Navratam Karma 7 | 15,90 |
| Gemischtes Frisches Gemüse in Cashew-Sahnesoße /
mixed fresh vegetables in cashew sauce | |
| 204 Chana Masala 7 | 15,90 |
| Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer, Sahnesoße /
Chickpeas in Curry with fresh tomatoes und ginger | |
| 205 Dal Tarka 7 | 15,90 |
| Schwarze Linsen nach Indischer Art zubereitet, Sahnesoße/ black lentils prepared in the indian style | |
| 206 Kahari Paneer 7 | 15,90 |
| Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
fresh fried homemade cheese in Curry sauce, served in a pan | |
| 207 Bhindi Masala 7 | 15,90 |
| Frisches Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sahnesoße/
fresh indian okra vegetables in strong sauce | |
| 208. Mixed Vegetables 7 | 15,90 |
| Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt, Sahnesoße / mixed fresh vegetables, spicy seasoned | |
| 209. Vegetable Jalfrezi 7 | 15,90 |
| Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln,
grünem Chili und frischem Koriander, Sahnesoße, scharf /
Mixed vegetables fried with paprika, onions, green chili and fresh Coriander, spicy | |



SPEZIALITÄTEN MIT HUHN CHICKEN-SPEZIALS

- | | |
|--|-------|
| 120 Chicken Curry 7 | 17,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Currysahnesoße, mild/
Tender Chicken in oriental Currysahnesauce, mild | |
| 121 Chicken Korma 7,8 | 20,50 |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Currysahnesoße, mild/
Roasted chicken breast fillet with onions, cashew nuts in cream sauce, mild | |
| 122 Chicken Jalfrezi 7 | 17,50 |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Currysahnesoße scharf /
Roasted chicken breast fillet with paprika, onions, tomatoes, green chilli, hot | |
| 123 Chicken Vindaloo 7 | 17,90 |
| Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, Currysahnesoße, sehr scharf
Chicken with special spices from south India, very hot | |
| 124 Butter Chicken 7 | 20,50 |
| Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße/
Tender grilled chicken in butter-tomato sauce, | |
| 125 Chicken Tikka Masala 7 | 20,50 |
| Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Masala-Sahnesoße, mild /
Tender grilled chicken in strong masala sauce, mild | |
| 126 Murg Nilgiri 7 | 19,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräuter-Currysahnesoße, mit Spinat, Kokosmilch, grünem Chili und Minze, scharf/
Tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint, hot | |
| 127 Mango Chicken 7,8 | 20,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in Mango-Kokos-Cashew-Sahnesoße, süß-sauer/
Tender chicken in mango and coconut cashew Sauce, sweet and sour | |
| 128 Chicken Palak 7 | 17,90 |
| Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Rahmspinat, Sahnesoße, scharf/
Grilled chicken with tomatoes, onions and creamed spinach, hot | |
| 129 Chicken Madras 7 | 18,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in Kokos-Currysahnesoße, scharf/
Tender chicken in coconut curry sauce, hot | |



GRILL SPEZIALITÄTEN TANDOORI KHAJANA

- | | |
|--|-------|
| 90. Tandoori Chicken Legs ₇ | 20,90 |
| Hähnchenschenkel mariniert nach einem nordindischem Rezept/
Chicken legs marinated in exquisite North Indian recipe | |
| 91 Chicken Tikka ₇ | 20,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfiletstücke gegrillt/
Tender marinated filet of chicken, grilled | |
| 92 Achari Chicken Tikka ₇ | 20,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Gemüse, pikant /
Tender marinated pieces of chicken, grilled, vegetables, spicy | |
| 93 Boti Kabab ₇ | 21,90 |
| Zartes mariniertes Lamrfilet vom Spieß/
Tender marinated filet of Lamb, grilled on a spit | |
| 94 Haryali Malai Kabab ₇ | 20,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat,
Minze und Koriander mariniert/
Tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander | |
| 95 Fisch Tikka _{4,7} | 23,90 |
| Frisches Tilapia in Joghurt und Gewürzen
mariniert, knusprig gegrillt/
Fresh pollack filet marinated in yogurt and sp.ices, grilled | |
| 96 Jheenga Tandoori _{2,4,7} | 26,90 |
| Ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt
und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt/
Tripped king prawns in yoghurt and spices, crispy grilled | |
| 97 Paneer Tikka Shashlik ₇ | 19,90 |
| Hausgemachter Käse in Stücke mit Gemüse,
mariniert und am Spieß gegrillt/
Homemade cheese in pieces with vegetables, marinated and grilled on a skewer | |
| 98 Mixed Grill Platte _{2,4,7} | 35,00 |
| Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten /
A combination of varios Tandoori delicacies | |



SPEZIALITÄTEN MIT LAMM

LAMB-SPEZIALS

135 Lamm Curry ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch in Currysahnesoße/
Tender lamb in Curry-Sauce

136. Lamm Mughlai ^{8,7} 20,50

Gebratenes Lammfleisch mit feiner Moghulai-Soße (Cashewnüsse)
Roast lamb with fine Moghulai sauce

137 Saag Ghosht ⁷ 20,50

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet nach nordindischer Art/
Roasted lamb with spinach, prepared in a famous North Indian style

138 Mutton Vindaloo ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf/
Tender lamb with special spices from south India, very hot"

139 Kahari Ghosht ⁷ 20,50

Gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/
Roasted lamb with fresh tomatoes, peppers and ginger

140 Mutton Nilgiri ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Minze und Kräutern, scharf/
Tender lamb with coriander leaves, spinach, mint and herbs in Oriental Sauce, hot

141 Mango Lamm ^{8,7} 20,50

Zartes Lammfleisch in Mango-Butter-Cashew-Soße
Tender lamb in mango butter cashew sauce

142 Bhunna Gosht ⁷ 20,50

Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten,
Ingwer in kräftiger-Koriander-Soße/

Tender lamb with fresh tomatoes,
ginger in a strong coriander sauce



SPEZIALITÄTEN MIT ENTE DUCK-SPEZIALS

150 Entenbrustfilet₇ **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/
Delicate duck breast with fresh tomatoes, peppers and ginger

151 Ente Jalfrezi₇ **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/
Tender duck breast with paprika, onions, tomatoes, green chilli. hot

152 Ente Korma_{7,8} **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Cashewnuss-Soße/
Delicate duck breast fillet in cashew-sauce

153 Ente Mango_{7,8} **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Kokos-Cashew-Soße /
Delicate duck breast with mango, coconut and cashew sauce

154 Ente Vindaloo_{7,8} **20,90**

Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf, Kokosmilch
Chicken with special spices from south India, very hot coconut milk



SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN

FISH- AND KING-PRAWN-SPEZIALS

160 Bengali Fisch Curry⁷

20,90

Tilapia in Minze-Kokos-Currysahnesoße /
Salmon fillet in mint and coconut curry

161 Fisch Mango^{7,8}

20,90

Tilapia in Mango-Cashewnuss-Soße /
Salmon fillet in mango cashew sauce

162 Fisch Masala⁷

20,90

Tilapia nach ostindischer Art zubereitet /
Salmon fillet prepared in East-Indian style

163 Jheenga Curry^{2,4,7}

23,90

Ausgelöste Riesengarnelen in Currysahnesoße mit feinen Gewürzen /
Peeled king prawns in curry sauce with fine spices

164 Jheenga Masala^{2,4,7}

23,90

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße /
Peeled king prawns in a strong masala sauce

165 Jheenga Goa^{2,4,7}

23,90

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Gewürze, Kokosnusssoße
nach Goa Art

Peeled king prawns in a strong special spices coconut sauce



VORSPEISEN

- | | |
|--|-------------|
| 502 Maiskolben
frisch vom Grill | 6,90 |
| 503 Nacho-Cheese-Taschen
gefüllt mit cremigen Käse und Jalapenos, serviert mit Sour Crem | 9,90 |
| 504 Zwei Garnellenspieße
mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, dazu ofenfrisches Brot | 8,90 |

SALATE

- | | |
|---|--------------|
| 512 Großer Salatteller „La Plata“
Tepping mit zwei gegrillten Garnelenspießen | 16,90 |
| 514 Großer Salatteller „Mendoza“
Topping mit süß-scharf marinierten Putenbruststreifen | 16,90 |
| 516 Großer Salatteller „Buffalo“
Topping mit saftigen Rindermedaillons,
dazu frischgebratene Champions | 16,90 |



UNSERE KLASSIKER

- 538 Rindergeschnetzeltes „El Gaucho“** **21,90**
In Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Salat vom Buffet
- 539 Chicken Wings** **15,90**
knusprige Hähnchenflügel, herzhaft gewürzt, mit Pommes Frites

VEGETARISCH UND FISCH

- 550 Lachssteak - gegrillt** **19,90**
mit Kräuterbutter dazu ofenfrisches Baguette und Salat vom Buffet
- 551 Vier krosse Kartoffeltaschen** **13,90**
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 552 Gefüllte Ofenkartoffel** **15,90**
mit Sour Cream und gebratenen Champignons dazu ein kleiner Salat vom Buffet



UNSERE KLASSIKER

- 530 Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** **19,90**
vom Schwein, mit Pommes Frites und kleinem Salat vom Buffet
- 531 Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce** **20,90**
mit Kartoffelwedges und kleinem Salat
- 532 Schweinelende in Champignon-Rahmsauce** **21,90**
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat vom Buffet
- 533 Zwiebelrostbraten** **27,90**
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat
vom Südamerikanischen Rumpsteak
- 535 Kreuzpfännle** **27,90**
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle und Pilzen,
dazu ein kleiner Salat
- 536 Putenbruststeak mit Kräuterbutter** **19,90**
300 gr. dazu Ofenkartoffel Papa Asada und Sour Cream
- 537 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter** **22,90**
300 gr. dazu Ofenkartoffel mit Papa Asada und Sour Cream



STEAKS

560 Argentinisches Hüftsteak

fein gemasert, völlig fettfrei

Lady Cut	250gr.	19,10
Chicago Cut	350gr	21,90
New York Cut	500gr	28,90

564 Argentinisches Rumpsteak

mit typischem Fettrand

Lady Cut	250gr.	20,90
Chicago Cut	350gr	25,90
New York Cut	500gr	32,90

568 Allgäuer Filetsteak

das beste Stück vom Allgäuer Weiderind

Lady Cut	250gr.	30,90
Chicago Cut	350gr	36,90
New York Cut	500gr	46,90

573 Rinder Hüftsteak „Master´s“ 55,90

1000 gr.



BEILAGEN

581 Steakhaus Pommes	6,90
582 Pommes Frites	4,90
583 Kartoffel-Wedges mit Sour Cream	7,90
584 Süßkartoffel-Pommes	6,90
585 Butterspätzle mit Bratensauce	8,90
586 Portion Gemüse	5,90
588 Waffle Fries (Gitterkartoffeln)	6,90

SAUCEN

600 Bratensauce	2,50
601 Pfeffersauce	2,50
602 Sherry-Rahmsauce	2,50
603 Champignon-Rahmsauce	2,50

DIPS

611 Sour Cream	2,50
612 Knoblauch-Dip	2,50
613 Mango-Chili-Dip	2,50
614 Süßer Chili-Dip	2,50
615 Kräuterbutter	2,50



DESSERTS

650 Geeistes Tiramisu

8,20

mit Schokoladensauce und Schlagsahne

651 Limone Ripieno

8,20

erfrischendes Zitronensorbet in seiner Zitronenschale,
serviert mit Schlagsahne

652 Tartufo Classico

8,20

Eistrüffel" aus halbgefrorener Schokoladencreme mit
Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und Haselnuss-Stückchen

653 Cocco Ripieno

8,20

zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale, serviert mit Schlagsahne

654 Kinderbecher Vanille- und Erdbeereis

8,20

garniert mit Smarties und Gummibärchen

655 Warmer Schokoladenbrownie

8,20

auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis



NACHSPEISEN / DESSERTS

175 Mango Creme⁷

Mango cream with vanilla icecream

6,90

176 Gajar Halwa^{7,8}

geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien,
mit Honig garniert/

Grated carrots with almonds and pistachios,
garnished with honey

7,90

177 Gulab Jamun⁷

Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken/
Dumplings made of milk and cheese, baked in honey

6,90

178 Kulfi^{8,7}

süßes Speise eis aus Milch und Mandeln,
Pistazien und Kokosnuss Raspeln/

sweet ice cream made from milk and almonds,
pistachios and coconut rasps

6,90

179 Rani Mahal Spezial^{8,7}

von jedem etwas / something from everyone

17,90

180 Browni^{1,7}

6,90



SÄFTE AUS INDIEN

260	Mango Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
261	Lychee Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
262	Guava Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
263	Maracuja Fruchtsaftgetränk	0,2l	3,90
264	auch in groß	0,4l	5,90

Mangofruchtsaftgetränk:

Wasser, Mangopüree 18%, Zitronensaft 1% aus Konzentrat Zucker, Zitronensäure, Antioxidant: Ascorbinsäure, Aroma

Maracujasaftgetränk:

Zutaten Wasser, Maracujasaft aus Konzentrat, Zucker, Stabilisator, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Aroma

Guavefruchtsaftgetränk:

Zutaten Wasser, Guavenmark, Zucker, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel

Litschifruchtsaftgetränk:

Zutaten Wasser, Litschisaft, Zucker, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Aromen, Antioxidationsmittel

LASSI (Joghurt Getränk)

270	Lassi Sauer	0,4l	4,90
271	Lassi Süß	0,4l	4,90
272	Mango Lassi	0,4l	4,90

BIERE

280	Weißgold Bier Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste	0,5l	4,30
281	Hefe-Weizen Enthält glutenhaltige/s Getreide/Weizen	0,5l	4,30
282	Urweizen Enthält glutenhaltige/s Getreide/Weizen	0,5l	4,30
283	Leichtes Weizen Enthält glutenhaltige/s Getreide/Weizen	0,5l	4,30
284	Pils Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste	0,33l	4,20
285	Radler Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste, (B,M)	0,5l	4,30
286	Indian Bier Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste	0,33l	4,50



GETRÄNKE

220	Cola _{B,G,H}	0,2l	2,90	0,4l	4,10
221	Fanta _{B,H}	0,2l	2,90	0,4l	4,10
222	Mezzo Mix _{B,G,H}	0,2l	2,90	0,4l	4,10
223	Sprite _B	0,2l	2,90	0,4l	4,10
224	Apfelsaft 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
225	Orangensaft 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
226	Johannisbeer Nektar 25% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
227	Traubensaft 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,90	0,4l	4,20
228	Saftschorle			0,4l	4,10
229	Bitter Lemon _(M)	0,2l	2,50	0,4l	4,10
230	Ginger Ale _(H)	0,2l	2,50	0,4l	4,10
231	Tonic Water _(T)	0,2l	2,50	0,4l	4,10
232	Flasche Wasser			0,75l	6,50
233	Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,50
234	Tafelwasser Still	0,2l	2,50	0,4l	3,50



BIERE ALKOHOLFREI

289	Weißgold alkoholfrei	Enthält glutenhaltige/s Getreide/Gerste	0,33l	3,50
290	Weizen alkoholfrei	Enthält glutenhaltige/s Gerste/Weizen	0,5l	3,90

HEIßE GETRÄNKE

300	Kaffee	G		2,70
301	Cappuccino	G,7		3,10
302	Cafe au Lait	G,7		3,10
303	Latte Macchiato	G,7		3,10
304	Espresso	G		2,30

TEE SPEZIALITÄTEN

310	Tasse Chai - Indischer Haustee			4,50
311	Indischer schwarzer Tee			4,10
312	Pfefferminz Tee			2,30
313	Kamillentee			2,30
314	Grüner Tee			2,30



ROTWEIN

320	Montepulciano <small>(S)</small>	0,2l	5,90
321	Indischer Wein <small>(U)</small>	0,2l	5,90
322	Markus Schneider Black Print <small>(S)</small>	0,2l	5,90
323	Nero Grande Appassimento <small>(S)</small>	0,2l	5,90
324	Merlot <small>(S)</small>	0,2l	5,90
325	Ganze Flasche <small>(S)</small>	0,75l	26,90

WEIßWEIN

330	Pinot Grigio <small>(S)</small>	0,2l	5,90
331	Chardonnay <small>(S)</small>	0,2l	5,90
332	Weissburgunder <small>(S)</small>	0,2l	5,90
333	Riesling <small>(S)</small>	0,2l	5,90
334	Lugano Mandolara <small>(S)</small>	0,2l	5,90
335	Serai Le Morette Bianco <small>(S)</small>	0,2l	5,90
336	Indischer Wein <small>(U)</small>	0,2l	5,90
337	ganze Flasche	0,75l	26,90

ROSEWEIN

340	Bardolino Chaiaretto <small>(S)</small>	0,2l	5,90
341	Tramari Rose di Primitive <small>(S)</small>	0,2l	5,90
342	Ganze Flasche <small>(S)</small>	0,75l	26,90

PROSECCO

345	Pavan Oste Frizzante <small>(S)</small>	0,2l	4,70
346	Prosecco Milles <small>(S)</small>	0,2l	4,70
347	Conca d'Oro Rosa Rose <small>(S)</small>	0,2l	4,70



1
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
WEIZEN



2
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



3
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



4
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



5
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



6
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



7
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



8
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



9
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



10
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



11
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



12
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



13
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



14
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

LMIV-Allergene:

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Weizen Erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- 13 Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- G Koffeingehalt
- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Sulfite
- T Chininhaltig
- U Schwefeldioxid