

# 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 Entsagenden (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 entsagend, 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 karikativen 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.*

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

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

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

## 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>	<b>3,90 €</b>
mit Sahne oder Milchschaum <i>hot chocolate with cream or frothy milk</i>	
<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

### Lassi - Pakistani soft drinks

	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>fesh 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

	0,4 l
<b>Orangensaft</b> <i>orange juice</i>	<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>Bananennektar</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>Guavennektar</b> <i>guava nectar</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Maracujasaft</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*

**Soave** 0,2 l **4,80 €** 0,5 l  
**8,90 €**

Italien, trocken und feinfruchtig

**Deutschland** 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **9,90 €**

Riesling, trocken

**Chardonnay** 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **9,90 €**

Italien, trocken und erfrischend

**Pinot Grigio** 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **9,90 €**

USA, Kalifornischer Weißwein

## Offene Rotweine *Open red wine*

**Cabernet Merlot** 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **9,90 €**

Österreich, klassisch und vollmundig

**Chianti** 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **9,90 €**

Italien, trocken

**Dornfelder** 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **9,90 €**

Deutschland

## Weinhaltige Getränke *Wine Spritzere*

**Weinschorle** 0,2 l **3,90 €** 0,5 l **8,50 €**

Österreich, klassisch und vollmundig

*Alle Weine sind auch als  
Flaschenweine erhältlich!*

*Preise auf Anfrage*

*Weitere Angebote an Flaschenweinen  
erfragen Sie bitte bei  
unserem Personal.*

## Sekt *Sparkling wine*

**Mango-Sekt** 0,10 l **3,90 €**

**Guaven-Sekt** 0,10 l **3,90 €**

**Ananas-Kokos-Sekt** 0,10 l **3,90 €**

**Litschi-Sekt** 0,10 l **3,90 €**

## Suppen - Soups

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Dal Shorba</b>   | 3,50 € |
|   | rote Linsensuppe nach pakistanischer Art<br><i>red lentil soup pakistani style</i>  |        |
| 2 | <b>Sabzi Shorba</b>   | 3,50 € |
|   | gemischte Gemüsesuppe - <i>mixed vegetable soup</i>   |        |
| 3 | <b>Mulligatawney 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<br><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<br><i>fresh tomato soup with cream</i>  |        |

## Pakorras

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

*Pakorras 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 <i>6 king prawns</i>   | 7,90 € |
| 7  | <b>Samosas</b>   | 3,90 € |
|    | zwei gefüllte Gemüseteigtaschen mit Rosinen & Mandeln, pikant<br><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 <i>cauliflower</i>   | 3,50 € |
| 11 | <b>Onion Bhaji</b> Zwiebelstreifen <i>onion rings</i>  | 3,50 € |
| 12 | <b>Bengan Pakoras</b> Auberginen <i>eggplant</i>   | 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)<br><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<br><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<br><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<br><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 Sabzi** **7,90 €**  
Gemüsecurry aus wechselndem, frischem Gemüse und Rahmkäse  
*vegetables curry from varying fresh vegetables & cream cheese*
- 23 Palak Paneer** **7,90 €**  
Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten  
*homemade cream cheese with spinach, fried with various spices, onions and tomatoes*
- 24 Mushroom Mattar** **7,90 €**  
frische Champignons mit Erbsen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce, mit geriebenem Rahmkäse garniert  
*fresh mushrooms and peas with raisins and almonds in cream-sauce, garnished with cream cheese*
- 25 Shahi Kofta** **8,50 €**  
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse, dazu verschiedene Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen & Nüssen in Sahnesauce gekocht  
*potato balls mixed with cream cheese, different vegetables in cream sauce with almonds, raisins and nuts*
- 26 Punjabi Bengan** **8,50 €**  
Auberginen in Sahnesauce, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse & Nüssen  
*eggplant in cream sauce, stuffed with potatoes, vegetables & nuts*
- 27 Shahi Mirch** **8,50 €**  
grüne Paprika in Sahnesauce, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen  
*green peppers in cream sauce, stuffed with potatoes, vegetables and nuts*
- 28 Sabzi Korma** **8,50 €**  
verschiedenes Gemüse mit Früchten, Mandeln und Käse in Sahnesauce  
*mixed vegetables with fruit, almonds & cheese in cream sauce*
- 29 Paneer Shahi** **8,90 €**  
hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen in Tomatensauce  
*homemade cream cheese with nuts in tomato sauce*
- 30 Paneer Jhalfrezi** (scharf) **8,90 €**  
Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika  
*cream cheese in hot sauce with fried cauliflower, ginger, garlic and pepper*
- 31 Bhindi Masala** **9,50 €**  
Okraschoten mit gebratenen Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika Ingwer und Käse, dazu Reis, Fladenbrot und verschiedene Saucen  
*okra with fried tomatoes, onions, zucchini, pepper, ginger and cheese, served with rice, flatbread and various sauces*

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

## Entenserichte - Duck Dishes

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

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

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

### *Hähnchengerichte - Chicken dishes*

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

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

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

## Lammgerichte - Lamb dishes

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

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

## Fischgerichte - Fish dishes

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

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

## Reisgerichte - „Biryanis“

### Rice dishes - „Biryanis“

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

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

## „Tandoori“- Grillspezialitäten

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

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

## Beilagen - Side Order

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

**501 1 Person 10,90 €**

**502 2 Personen 18,90 €**

### Punjabi Thali (scharf)

Basmatireis mit Gemüse, Lamm Curry, Chicken Vindaloo & Paneer Jhalfrezi

*basmati rice with vegetables, Lamb Curry & Chicken Vindaloo and paneer Jhalfrezi (hot)*

**503 1 Person 12,90 €**

**504 2 Personen 22,90 €**

### 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*

**505 1 Person 12,90 €**

**506 2 Personen 22,90 €**

### 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)*

**507 1 Person 12,90 €**

**508 2 Personen 22,90 €**

### 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*

**509 1 Person 13,90 €**

**510 2 Personen 24,90 €**



## 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 Vorspeiseteller 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 €

## *Alkoholfreie Cocktails*

### *Non-alcoholics Cocktails*

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

## *Cocoktails*

### *Power*

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

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

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

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

## Longdrinks

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

## Creamy

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

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 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 caffeinated 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 6 artificial 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 rechten 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