



Sanjha Tadka

Indisches Restaurant & Lounge Bar

Exklusives Ambiente – Ihre Feier in der zweiten Etage!

Mit Platz für bis zu 60 Personen bieten wir den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente: ob glanzvolle Hochzeiten, fröhliche Geburtstagsfeiern, stilvolle Firmenfeiern oder weitere besondere Anlässe.

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an exquisiten Gerichten: von herzhaften Fleischspezialitäten bis hin zu köstlichen veganen und vegetarischen Optionen.

Kontaktieren Sie uns jederzeit für eine persönliche Beratung und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Traumfeier planen!

Menu

HOTLINE: +49 157 58663049

ADRESSE: Bahnhofstr. 25 / 99084 - Erfurt

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Donnerstag : 11:00-23:00 Uhr

Freitag- Samstag: 11:00-24:00 Uhr

Sonntag & Feiertag: 12:00-22:00 Uhr

Inh: Baljit Singh / Nguyen Thuy Huong

Die Familie Singh und Nguyen begrüßt Euch herzlich im Sanjha Tadka

Die Sanjha Tadka Restaurants sind mehr als nur ein Ort zum Essen. Sie sind das gemeinsame Lebenswerk der Baljit Singh und Nguyen Thuy Huong getragen von einer Familie, die mit Hingabe, Herzlichkeit und Teamgeist zusammenarbeitet.

Seit der Gründung ist Sanjha Tadka ein durch und durch Familiengeführter Betrieb Eltern, Geschwister, Kinder, Cousins - bei uns stehen nicht nur Rezepte im Mittelpunkt, sondern Beziehungen.

Was in der Küche beginnt, lebt in jedem Detail weiter: im Service, in der Planung, im Gespräch mit unseren Gästen. Jede Entscheidung, jede Zutat, jeder Moment entsteht im Austausch innerhalb der Familie und mit Euch.

Wir danken allen, die Teil dieser Reise sind - sei es als Gäste, als Mitarbeitende oder als Freundinnen und Freunde des Hauses. Ihr macht Sanjha Tadka zu dem, was es ist: ein Ort voller Wärme, Vertrauen und Begegnung.

Jeete Raho - Möget Ihr lange leben,
und immer wieder gern bei uns einkehren

Herzlich, Ihre Sanjha Tadka Familie



Speisekarte

SUPPEN

- 01 **Dal ka Shorba** ^{G,H} 8,50 €
Linsensuppe nach südindischer Art, mit einem Schuss Sahne und Kokosraspeln
South Indian-style lentil soup, finished with a touch of cream and grated coconut.
- 02 **Tamater Shorba** ^{G,H} 8,50 €
Eine exotische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne und einer
An exotic tomato soup, refined with cream and a light
- 03 **Murgh Shorba** ^{G,H} 8,90 €
Eine köstliche Currycremé-Hühnersuppe
A delicious creamy chicken curry soup.
- 04 **Jhinga** ^{G,H} 8,90 €
Riesengarnelensuppe nach indischer Art
Indian-style king prawn soup.

SALATE

- 05 **ST Salat**
Knackige Salatmischung aus Rucola, Eisbergsalat und frischem Koriander mit Tomaten, Gurken, Rote Beete, Kichererbsen und gerösteten Cashewnüssen, wahlweise mit gegrilltem paneer oder gegrillter Hähnchenbrust
A crunchy salad mix of arugula, iceberg lettuce, and fresh coriander with tomatoes, cucumbers, beetroot, chickpeas, and roasted cashew nuts, served with a choice of grilled paneer or grilled chicken breast.

gegrilltem Paneer 14,90 €

gegrillter Hähnchenbrust 14,90 €



TANDOORI VORSPEISEN

- 06 **Murgh Tikka** ^A 11,90 €
Hähnchenfiletstreifen, mariniert und im Tandoori-Ofen zart gegrillt
Chicken fillet strips, marinated and tenderly grilled in the tandoor oven.
- 07 **Paneer Pahadi Tikka** ^G 11,50 €
Hausgemachter indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt
Homemade Indian cottage cheese marinated in yogurt and exotic spices, grilled in the tandoor oven.

VORSPEISEN

- 08 **Chicken 65** ^{A,C} 10,50 €
Eine südindische Kreation, bei der Hähnchenbrustfilet gebraten und dann mit Curryblättern und verschiedenen Gewürzen nach einem exotischen Geheimrezept gegart wird
A South Indian creation where chicken breast fillet is fried and then cooked with curry leaves and a variety of spices using an exotic secret recipe.
- 09 **Samosas** (leicht scharf) ^{A,H} 7,90 €
Zwei Gemüse-Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln
Two vegetable dumplings filled with potatoes, peas, raisins, and almonds.
- 10 **Paneer Pakoras** ^{A,G} 8,80 €
Frischer hausgemachter Rahmkäse
Fresh homemade cream cheese.
- 11 **Amritsari Crispy Chicken** 9,90 €
Ein beliebtes Streetfood aus Punjab, marinierte und frittierte Hähnchenfiletstreifen
A popular street food from Punjab, marinated and fried chicken fillet strips.
- 12 **Mix Pakoras** 13,90 €
Knusprige gemischte Gemüse-Pakoras im würzigen Kichererbsenteig, goldbraun frittiert und mit Chutney serviert.
Crispy mixed vegetable fritters in spiced chickpea batter, deep-fried and served hot with chutney.
- 13 **Ghobi Pakoras** 8,50 €
Frischer Blumenkohl
Fresh cauliflower.



VEGETARISCHE GERICHTE

- 14 **Sabzi Bahar** ^G 14,90 €
Frisches Gemüse mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer nordindischen Currysauce
Fresh vegetables with homemade Indian cottage cheese in a North Indian curry sauce.
- 15 **Palak Paneer** (leicht scharf) ^G 15,50 €
Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen
Homemade fried cottage cheese with spinach, onions, and exotic spices.
- 16 **Tandoori Dhaba Dal** ^G 15,50 €
Verschiedene Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit Ghee (Indische Butter)
Mixed lentils cooked overnight in a clay oven with garlic, fresh ginger, and tomatoes, finished with ghee (Indian butter)
- 17 **Taj Mahal Kötfe** ^{G,H} 16,50 €
Zarte gebratene Kartoffelröllchen mit hausgemachtem Rahmkäse und Cashewnüssen, serviert in einer geschmackvollen Sauce aus Mandeln, abgestimmt mit geriebenen Käse und Rosinen. Ein Gericht nach königlichem Rezept.
Tender fried potato rolls stuffed with homemade cottage cheese and cashew nuts, served in a flavorful almond sauce, topped with grated cheese and raisins. A dish inspired by a royal recipe.
- 18 **Paneer Makhani** ^{G,H} 16,90 €
Hausgemachter Rahmkäse, gebratenen Nüssen und feinen indischen Gewürzen, serviert in einer Tomatensauce, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter
Homemade cottage cheese with roasted nuts and fine Indian spices, served in a tomato sauce and finished with a touch of Indian butter.
- 19 **Paneer Jhalfrezi** (scharf) ^G 17,90 €
Eine pikante Zubereitung aus hausgemachtem indischen Rahmkäse, Blumenkohl, Paprika- und Zwiebelstücken, Ingwer, Kokosraspeln und einer sanften Knoblauchnote, abgestimmt mit exotischen Kräutern und Gewürzen
A spicy preparation of homemade Indian cottage cheese with cauliflower, bell peppers, onion pieces, ginger, grated coconut, and a mild hint of garlic, enhanced with exotic herbs and spices.
- 20 **Tawa Paneer** (leicht scharf) 17,90 €
Freuen Sie sich auf ein festliches Paneer-Gericht, bei dem der hausgemachte Rahmkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Chili angebraten wird, serviert in einer nussigen cremigen Currysauce
A festive paneer dish where homemade cottage cheese is sautéed with onions, tomatoes, garlic, and chili, served in a rich, nutty, creamy curry sauce.
- 21 **Paneer Malabarí Masala** ^G 17,90 €
Die smaragdgrüne und mittelscharfe Sauce hat unser Chef an der südindischen Küste entdeckt. Unser zartes Lammfleisch passt hervorragend zu der pikanten Sauce aus grünen Chilis, frischem Korriander, Knoblauch und Tamarinde
This emerald-green, medium-spicy sauce was discovered by our chef on the South Indian coast. Our tender lamb pairs perfectly with this tangy sauce made from green chilies, fresh coriander, garlic, and tamarind.
- 22 **Chili Paneer** ^G 18,90 €
Eine verlockende Mischung aus hausgemachtem Rahmkäse, Paprika und Zwiebeln in einer scharfen, würzigen, indochinesischen Sauce
A tempting mix of homemade cottage cheese, bell peppers, and onions in a spicy, flavorful Indo-Chinese sauce
- 23 **Matter Paneer** ^{G,H} 17,90 €
indischer Rahmkäse und grüne Erbsen in cremiger Sahnesauce und Mandeln
Indian cottage cheese and green peas in a creamy sauce with almonds.
- 24 **Paneer Tikka Masala** 18,90 €
Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen, zubereitet mit Paprika- und Zwiebelstücke.
Homemade fresh Indian cottage cheese marinated in yogurt and exotic spices, grilled in a tandoori oven, prepared with pieces of bell peppers and onions.



VEGANE GERICHTE

- 25 **Bengan Masala** (leicht scharf) 15,90 €
Auberginen-Stückchen gebraten, in einer Masala-Gewürzmischung mit frischem Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch
Fried eggplant pieces in a masala spice blend with fresh basil, finished with coconut milk.
- 26 **Amritsari Chole** (leicht scharf) 14,50 €
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung aus Amritsar
Chickpeas cooked in a North Indian sauce with a special spice blend from Amritsar.
- 27 **Aloo Gobi Adhraki** 15,50 €
Frische Kartoffeln und Blumenkohl gekocht, verfeinert mit einer Kräuter-Gewürzmischung und einer leichten Ingwer-Note
Fresh potatoes and cauliflower cooked and refined with a herb-spice mix and a light hint of ginger.
- 28 **Yellow Dal Tadka** (leicht scharf) 15,50 €
Aromatische gelbe Linsen, mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen nach traditioneller Mama-Bans-Art
Aromatic yellow lentils with fresh tomatoes, garlic, and Indian spices prepared in the traditional Mama Ban's style.
- 29 **Vegetarisches Tikka** 17,90 €
Verschiedenes Gemüse mit unterschiedlichem Tandoori-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch zubereitet. Anschließend am Spieß gegrillt.
Mixed vegetables prepared with different tandoori spices, ginger, and garlic, then grilled on skewers.
- 30 **No Butter Chicken** ^{H,F} 17,90 €
Planted Chicken mit leckeren Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensauce
Planted Chicken with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce.
- 31 **No Chicken Malabarí** ^F 17,90 €
Die smaragdgrüne und mittelscharfe Sauce hat unser Chef an der südindischen Küste entdeckt. Das Planted Chicken passt hervorragend zu der pikanten Sauce aus grünen Chilis, frischem Korriander, Knoblauch und Tamarinde
This emerald-green, medium-spicy sauce was discovered by our chef on the South Indian coast. The Planted Chicken pairs perfectly with the tangy sauce made from green chilies, fresh coriander, garlic, and tamarind.
- 32 **Dal Palak** 14,90 €
Gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils with spinach, garlic, ginger, and tomatoes.
- 33 **Aloo Palak** 14,90 €
Gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Spinach with potatoes, fresh ginger, and garlic.
- 34 **Alu Chana Saag** 14,90 €
Kartoffeln Spinat und Kichererbsen mit indischen Gewürzen
Potatoes, spinach, and chickpeas cooked with Indian spices.
- 35 **Tinda Masala** (leicht scharf) 14,90 €
Frische Apfelkürbis gebraten in einer Masala Gewürzmischung und einer leichten Ingwer-Note.
Fresh pumpkin sautéed in a masala spice blend with a light hint of ginger.
- 36 **Vegan Lassi** 6,90 €
Mango/ Sus/ Salz
Mango/ sugar/salt



ENTENGERICHTE

- 37 **Batak Peshawari** ^{G,H} **21,50 €**
Saftige Entenbrustfiletstreifen in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, abgerundet mit geriebenen Rahmkäse
Juicy duck breast fillet strips in a creamy sauce made with almonds, cashew nuts, and oriental spices, finished with grated cream cheese.
- 38 **Batak Thane** (scharf) ^H **21,50 €**
Zarte Entenbrustfiletstreifen in einer köstlichen grünen Currysauce nach einem südindischen Familienrezept mit pikanten grünen Chilis, frischem Koriander, Knoblauch und Tamarinde zubereitet
Tender duck breast fillet strips in a delicious green curry sauce, prepared from a South Indian family recipe with spicy green chilies, fresh coriander, garlic, and tamarind.
- 39 **Batak Curry** **20,90 €**
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
Duck breast fillet prepared in a North Indian style with various spices in a curry sauce.
- 40 **Batak Mango** (mild) ^{G,H,E} **21,90 €**
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
Duck breast fillet savory prepared with mango slices and almonds in an exotic special cream sauce.
- 41 **Batak Sabji** **20,90 €**
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen
Duck breast fillet with fresh vegetables in different spices
- 42 **Batak Korma** (mild) ^{G,H} **21,90 €**
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
Duck breast fillet with cream cheese, cashew nuts, almonds in cream sauce
- 43 **Ente Madras** (scharf) **21,90 €**
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art gegart
Duck breast fillet cooked with coconut flakes in a delicious south Indian style

HÄHNCHENGERICHTE

- 44 **Chicken Curry** ^G **17,90 €**
Hähnchenbrustfilet in einer typischen Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
Chicken breast fillet prepared in a typical North Indian curry sauce.
- 45 **Butter Chicken** ^{G,H} **18,90 €**
Saftige Tandoori-Hähnchenstücke mit leckeren Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensauce
Juicy tandoori chicken pieces with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce.
- 46 **Chicken Jakhni** (mild) **18,90 €**
Hähnchenfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurt soße.
Chicken prepared in a special Indian style with delicious spices and almonds in a yogurt sauce.
- 47 **Chicken Malabari Masala** (scharf) ^{G,H} **17,90 €**
Das zarte Hähnchenbrustfilet passt hervorragend zu der pikanten Sauce aus grünen Chilis, frischem Koriander, Knoblauch und Tamarinde
The tender chicken breast fillet pairs perfectly with this tangy sauce made with green chilies, fresh coriander, garlic, and tamarind.
- 48 **Goan Chicken Masala** (leicht scharf) ^H **17,90 €**
Zarte Hühnerfiletstücke in einer feurig-roten Masala-Curry-Sauce, nach "Mama-Bans-Art" zubereitet
Tender chicken fillet pieces in a fiery red masala curry sauce, prepared in "Mama Ban's style."
- 49 **Chicken Madras** (scharf) ^{G,H} **17,50 €**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Currysauce, nach köstlicher südindischer Art zubereitet
Chicken breast fillet in a flavorful coconut curry sauce, prepared in a delicious South Indian style.
- 50 **Chicken Korma** ^{G,H} **18,50 €**
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenen Rahmkäse
Chicken breast fillet in a creamy sauce made with almonds, cashew nuts, and oriental spices, finished with grated cream cheese.
- 51 **Chicken Mango** ^{G,H} **18,90 €**
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
Chicken fillet savory prepared with mango slices and almonds in an exotic special cream sauce.
- 52 **Chicken Sabzi** ^G **17,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
Chicken breast fillet with fresh vegetables, ginger, and garlic in curry sauce.
- 53 **Chicken Chilli** (Indo-china / leicht scharf) ^{G,H} **17,90 €**
zartes Hühnerbrustfilet mit frischen Zwiebeln, Paprika und Bambusstreifen, in einer pikanten, alt-chinesischen Sojasauce
Tender chicken breast fillet with fresh onions, bell peppers, and bamboo shoots in a spicy traditional Chinese soy sauce.
- 54 **Chicken Punjabi** (leicht scharf) ^{G,H} **17,90 €**
saftige marinierte Hühnerfiletstücke gebraten mit rotem Paprikapulver, serviert in einem roten Curry
Juicy marinated chicken fillet pieces fried with red paprika powder, served in a red curry.
- 32 **Haddi Chicken Curry** **17,90 €**
Hähnchenkeule in einer typischen Curry-Sauce, nach nordindischer Art zubereitet
Chicken drumsticks in a typical curry sauce, prepared in the North Indian style.
- 55 **Murg Butter Masala with Bone** (leicht scharf) **18,90 €**
Zarte Hähnchenkeule in einer Joghurtmarinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gebacken, serviert in einer milden Tomatensauce
Tender chicken drumsticks marinated in yogurt and baked in a Tandoor oven, served in a mild tomato sauce.
- 56 **Murg Khadaï with Bone** (leicht scharf) **18,90 €**
Ein leckeres, scharfes und geschmackvolles Gericht mit zartem Hähnchenkeulen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und frisch gemahlenen Gewürzen, die als Kadai Masala bezeichnet werden
A delicious, spicy, and flavorful dish with tender chicken drumsticks, onions, tomatoes, garlic, and freshly ground spices known as Kadai Masala.
- 57 **Chicken Tikka Butter Masala** ^{A,G,H} **19,90 €**
Zarte Hähnchenkeule in einer Joghurtmarinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gebacken, serviert mit einer milden Tomatensauce
Tender chicken fillet pieces marinated in yogurt and baked in a tandoori oven, served with a mild tomato sauce.
- 58 **Chicken Saag** (leicht scharf) ^{G,H} **18,90 €**
Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Hähnchenbrust-Filet, Spinat, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen nach "PUNJABI ART" gegart.
A wonderful combination of marinated chicken breast fillet, spinach, ginger, garlic, and special Indian spices, cooked in traditional Punjabi style.
- 59 **Bombay Chicken Masala** (leicht scharf) ^H **17,50 €**
Zartes Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Gewürzmischung aus Mumbai, verfeinert mit Kokosnuss, Paprika und Erbsen
Tender chicken breast fillet fried in a spice blend from Mumbai, refined with coconut, bell peppers, and peas.

LAMMGERICHTE

- 60 **Lamb Korma** (mild) ^{G,H} **20,50 €**
Lammfleisch in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, abgeschmeckt mit geriebenen Rahmkäse
Lamb in a creamy sauce made with almonds, cashew nuts, and oriental spices, finished with grated cream cheese.
- 61 **Palak Gosht** **19,50 €**
Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen nach "Punjabi-Art" gegart
A wonderful combination of marinated lamb, spinach, ginger, garlic, and special Indian spices, cooked in Punjabi style.
- 62 **Lamb Kerala** **19,90 €**
Zartes Lammfleisch, zubereitet nach einem südindischem Rezept, welches wir für Euch nach der letzten Reise durch Indien, Kerala mitgebracht haben. Kerala ist bekannt für seine ganz besondere Gewürzmischung, die bei der Zubereitung des Gerichtes mit Zwiebeln, Kartoffeln und Kokosmilch den intensiven Geschmack hervorhebt.
Tender lamb prepared according to a South Indian recipe brought back from our last journey through Kerala, India. Kerala is known for its special spice blend, which enhances the flavor when cooked with onions, potatoes, and coconut milk.
- 63 **Lamb Malabarí Masala** **19,90 €**
Die smaragdgrüne, scharfe Sauce hat unser Chef an der südindischen Küste entdeckt. Unser zartes Lammfleisch, passt hervorragend zu der pikanten Sauce aus grünen Chilis, frischem Korriander, Knoblauch und Tamarinde
This emerald-green, spicy sauce was discovered by our chef on the South Indian coast. Our tender lamb pairs perfectly with the tangy sauce made with green chilies, fresh coriander, garlic, and tamarind.
- 64 **Lamb Madrasí** **19,50 €**
Lammfleisch in einer würzigen Kokos-Currysauce, nach köstlicher südindischer Art zubereitet
Lamb prepared in a flavorful coconut curry sauce in a delicious South Indian style.
- 65 **Goan Lamb Masala** ^F **19,90 €**
Zartes Lammfleisch, in einer speziellen traditionellen Goan Curry mit frisch geriebenen Kokosraspeln, Zwiebeln, Mohnsamen und sonnengetrockneten roten Chilis, verfeinert mit einer exklusiven Gewürzmischung
Tender lamb in a special traditional Goan curry with freshly grated coconut, onions, poppy seeds, and sun-dried red chilies, refined with an exclusive spice blend.
- 66 **Lamm Mango** ^{G,H} **20,90 €**
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
Lamb prepared savory with mango slices and almonds in an exotic special cream sauce.
- 67 **Lamm Sabzí** ^G **20,90 €**
saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
Juicy lamb with fresh vegetables, ginger, and garlic in curry sauce.
- 68 **Lamb Curry** **18,20 €**
artes Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet
Tender lamb prepared in a curry sauce, cooked in traditional Indian style.
- 69 **Kolhapuri Mutton Masala** **19,90 €**
Zartes Lammfleisch in einer authentischen und einzigartigen Curry-Masala, aus aromatischen, sonnengetrockneten Chilis, Zimt, Kardamon, abgerundet mit Sesam, Kokosnussflocken und Mohn
Tender lamb in an authentic and unique curry masala made with aromatic sun-dried chilies, cinnamon, and cardamom, finished with sesame seeds, coconut flakes, and poppy seeds.

FISCHGERICHTE

- 70 **Fisch Curry** ^{G,D} **18,90 €**
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style
- 71 **Fisch Jalfrezi** ^{G,D,H} **18,90 €**
Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in hot curry sauce
- 72 **Fisch Mango** ^{D,H} **20,90 €**
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
coley filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
- 73 **Fisch Madras** ^{G,D,H} **19,90 €**
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
- 74 **Fisch Tikka Masala** ^{G,D,H} **19,90 €**
Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander und verschiedene Gewürze
Salmon fillet with peppers, onions, ginger, garlic, fresh coriander and various spices



BIRYANI

- 75 **Chicken Biryani** **18,90 €**
gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita steamed basmati rice fried with chicken breast fillet, roasted onions and fresh coriander with raita
- 76 **Chicken Biryani with Bone** [leicht scharf] **18,90 €**
Hähnchen keulen Langkörniger Basmatireis, in der Pfanne gebraten mit Safran und gerösteten Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen, wahlweise mit
Chicken drumsticks and long-grain Basmati rice, pan-fried with saffron, roasted nuts, raisins, and fine spices, optionally with...
- 77 **Sanjha Tadka mix Biryani** **22,90 €**
gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, roasted onions and fresh coriander with raita
- 78 **Scampi Biryani** ^{B,H} **22,90 €**
gedämpfter Basmatireis mit Riesengarnelen, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice with king prawns, roasted onions and fresh coriander with raita
- 79 **Lamm Biryani** **20,90 €**
gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice with lamb meat, roasted onions and fresh coriander with raita
- 80 **Veg Biryani with Käse/Paneer** **17,90 €**
Langkörniger Basmatireis, in der Pfanne gebraten mit Safran und gerösteten Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen, frisches Gemüse mit Rahmkäse.
Long-grain basmati rice, pan-fried with saffron and roasted nuts, raisins, and delicate spices, served with fresh vegetables and cream cheese.



GARNELENGERICHTE

- 81 **Jhinga Masala** (leicht scharf) ^{H,B}
Geschälte und gebratene Black-Tiger-Riesengarnelen mit Gewürzen und Nüssen in cremiger Tomatensauce
Peeled and fried Black Tiger king prawns cooked with spices and nuts in a creamy tomato sauce.
- 82 **Jhinga Maskhani** ^{H,B,G}
Geschälte und gebratene Black-Tiger-Riesengarnelen mit Gewürzen und Nüssen in cremiger Tomatensauce
Peeled and fried Black Tiger king prawns cooked with spices and nuts in a creamy tomato sauce.
- 83 **Goan Jhinga Masala** (scharf) ^{H,B}
Geschälte Black-Tiger-Riesengarnelen in einer speziellen traditionellen Goan Curry mit frischen Kokosraspeln, Zwiebeln, Mohn und exotischen Gewürzen
Peeled Black Tiger king prawns prepared in a special traditional Goan curry with fresh grated coconut, onions, poppy seeds, and exotic spices.

KIDS MENÜ

- 84 **Elephant Paner Makhani** ^{G,H}
Hausgemachter, frischer indischer Rahmkäse in einer cremigen Sauce aus Nüssen, serviert in einer internen Tomatensauce mit feinem Hauch indischer Butter
Homemade fresh Indian cottage cheese in a creamy nut sauce, served in a rich tomato sauce with a delicate touch of Indian butter.
- 85 **Löwe Chicken Curry** ^G
Hähnchenfilet in einer typischen Currysauce, mit nordindischen Gewürzen
Chicken fillet in a traditional curry sauce, flavored with North Indian spices.
- 86 **Tiger Chicken Korma** ^{G,H}
Hähnchenbrustfilet in einer Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenem Rahmkäse
Chicken breast fillet in a sauce made with almonds, cashew nuts, and oriental spices, refined with grated Indian cottage cheese.



TANDOORI GERICHTE

- 87 **Paneer Tikka** ^G
Hausgemachter, frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt
Homemade fresh Indian cottage cheese marinated in yogurt and exotic spices, grilled with pieces of bell peppers and onions. 18,90 €
- 88 **Chicken Tikka** ^{A,G}
Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie einer exotischen Gewürzmischung, gegrillt und serviert auf einer heißen Platte
Juicy marinated chicken fillet grilled with bell peppers and onions, seasoned with an exotic spice blend and served on a hot plate. 19,90 €
- 89 **Lamb Tikka** ^H
Mariniertes saftiges Lammfleisch mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie erlesenen Gewürzen, gegrillt und serviert auf einer heißen Platte
Juicy marinated lamb grilled with bell peppers and onions, flavored with selected spices and served on a hot plate. 20,90 €
- 90 **Bahubali Tikka** ^{G,H}
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln & Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch & Pfeffer
chicken breast fillet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, with garlic and pepper. 19,90 €
- 91 **Sanjha Tadka Mix Grillplatte** ^{G,1}
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten: Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
Compilation of tandoori dishes: lamb chopped, chicken fillet and duck breast fillet grilled in a clay oven. 23,90 €
- 92 **Scampi Tikka** ^B
Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräutermischung, auf einem Spieß im Tandoorofen zart gegrillt
king prawns marinated in a yoghurt-ginger-herbs mixture, tenderly grilled on skewers in the tandoor oven. 22,90 €
- 93 **Fisch Tikka** ^D
Seelachsfilet mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, im Tandoorofen zart gegrillt
seelachs filet marinated with fine spices and herbs, roasted in oven, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron platter. 21,90 €
- 94 **Seekh Kebab** ^G
Lammgehacktes mit feinsten Tandoori-Gewürzen und am Spieß gegrillt
lamb chopped with the finest tandoori spices and on Grilled skewer. 20,90 €
- 95 **Ente Tikka**
Entenfilet mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch & Senföl zubereitet, dann am Spieß gegrillt
duck fillet with different tandoori spices, ginger, garlic and mustard oil prepared, then on a skewer grilled. 22,90 €

BEILAGEN

- 96 **Tandoori Naan** ^{A,C,G,N}
Leichtes knuspriges Fladenbrot
Light and crispy flatbread. 3,50 €
- 97 **Tandoori Garlic Naan** ^{A,C,G,N}
Fladenbrot mit Knoblauch-Butter und Sesam
Flatbread with garlic butter and sesame. 4,50 €
- 98 **Stuffed Cheese Naan** ^{A,C,G,N}
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenem Rahmkäse
Wheat flour flatbread baked in the oven and stuffed with grated cottage cheese. 5,50 €
- 99 **Batura** ^{A,C,G}
Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl
Deep-fried bread made from fine wheat flour. 3,50 €

- 100 **Tandoori Roti** ^A 3,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl
Whole wheat flatbread baked in the tandoor.
- 101 **Vollkorn Paratha** ^{A,G} 3,90 €
Fladenbrot mit hausgemachter Butter und frischer Minze, außen knusprig und innen locker
Whole wheat flatbread with homemade butter and fresh mint, crispy outside and soft inside.
- 102 **Drei Saucen** ^G 1,90 €
Minze, Joghurt, süß-sauer Tamarinde
Three sauces – mint, yogurt, and sweet-sour tamarind.
- 103 **Papadam** ^{A,H} 1,50 €
Knuspriges Fladenbrot aus Linsen und Pfeffer
Crispy lentil wafer with pepper.
- 104 **Mango Chutney** ^G 4,50 €
Süßes Mango-Chutney
Sweet mango chutney.
- 105 **Mix Pickle** 2,90 €
Gemischte indische Pickles
Mixed Indian pickles.
- 106 **Raita** ^G 4,50 €
Gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken.
Spiced yogurt with herbs & cucumbers.

DESSERTS

- 107 **Hausgemachtes "Gulab Jamun"** ^{A,G} 8,50 €
Hausgemachte Grießbällchen heiß serviert, mit einer Kugel "Madagascar Vanille"-Eis
Homemade semolina dumplings served hot with a scoop of Madagascar vanilla ice cream.
- 108 **Sizzling Brownie** ^{A,G,H} 10,50 €
Handgemachter kandischer Schokoladenbrownie mit Madagascar Vanille-Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit einer cremigen Schokosauce
Homemade chocolate brownie served on a hot plate with Madagascar vanilla ice cream, topped with a creamy chocolate sauce.
- 109 **Sesambällchen (Vegan)** ^{A,G} 5,90 €
Frittiertes Reismehlgebäck mit Mango Füllung, ummantelt mit weißem Sesam, serviert mit Schokosauce
Deep-fried rice flour pastry with mango filling, coated with white sesame seeds, served with chocolate sauce.
- 110 **gebackene Banane (Vegan)** ^{A,G} 5,90 €
Frittiertes Mehl mit Banane, ummantelt mit schwarzem Sesam, serviert mit Schokosauce
Deep-fried banana coated with black sesame seeds, served with chocolate sauce.

Getränke

HAPPY HOUR COCKTAILS

- 111 **Caipirinha** ^{A,1,4,11} 7,50 €
Cachaça, brauner Zucker, Limetten
Cachaça, brown sugar, lime.
- 112 **Mojito** ^{A,1,4,11} 7,50 €
Weißer und brauner Rum, brauner Zucker, Limetten, frische Minze, Sodawasser
White and dark rum, brown sugar, lime, fresh mint, and soda water.
- 113 **Strawberry Colada** ^{A,1,4,11} 7,50 €
Weißer und brauner Rum, Cherrylikör, Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup, Ananassaft
White and dark rum, cherry liqueur, cream, coconut syrup, strawberry syrup, and pineapple juice.
- 114 **Sex on the Beach** ^{A,F,1,4,11} 7,50 €
Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup
Vodka, peach liqueur, pineapple juice, orange juice, and strawberry syrup.
- 115 **Pina Colada** ^{A,1,4,11} 7,50 €
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
White rum, coconut syrup, pineapple juice, and cream.
- 116 **Xuxerinha** ^{A,F,1,4,11} 7,50 €
Erdbeer-Caipirinha
Strawberry Caipirinha.

VODKA COCKTAILS

- 117 **Cosmopolitan** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft, Grenadine
Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice, grenadine.
- 118 **Watermelon Man** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Wodka, Wassermelonelikör, Zitronensaft, Orangensaft, Melonensirup
Vodka, watermelon liqueur, lemon juice, orange juice, melon syrup.
- 119 **Touch Down** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft
Vodka, apricot brandy, grenadine, passion fruit syrup, lemon juice, orange juice.
- 120 **Swimming Pool** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Wodka, Blue Curaçao, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
Vodka, blue curaçao, white rum, pineapple juice, coconut syrup, cream.
- 121 **Long Island Ice Tea** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Wodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola
Vodka, gin, tequila, white rum, triple sec, lemon juice, Coca-Cola.
- 122 **Espresso Martini** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Wodka, Espresso, Zuckersirup
Vodka, espresso, sugar syrup.
- 123 **Pornstar Martini** ^{A,1,4,11} 7,50 €
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangenfruchtsaft, Melonensirup
Vodka, apricot brandy, grenadine, lemon juice, orange juice, melon syrup.



WHISKEY COCKTAILS

- 124 **Whiskey Sour** ^{A,1,4,11}
Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft
Bourbon whiskey, sugar syrup, lemon juice.
- 125 **Horse Neck** ^{A,1,4,11}
Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Angosturabitter
Bourbon whiskey, ginger ale, Angostura bitters.

GIN COCKTAILS

- 126 **Bombay Mule** ^{A,1,4,11}
Bombay Sapphire Gin, Ginger Ale, Ingwersirup, Gurkenscheibe
Bombay Sapphire gin, ginger ale, ginger syrup, cucumber slice.
- 127 **Gin Basil Smash** ^{A,1,4,11}
Bombay Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup
Bombay gin, basil, lemon juice, sugar syrup.
- 128 **Gin Fizz** ^{A,1,4,11}
Gin, Limettensaft, Eiweiß, Sodawasser
Gin, lime juice, egg white, soda water.
- 129 **Bombay Bramble** ^{A,1,4,11}
Bombay Bramble, frischer gepresster Zitronensaft, Zuckersirup, Beeren
Bombay Bramble gin, freshly squeezed lemon juice, sugar syrup, berries.

SHAKES & LASSI

Mango Lassi

Hausgemachter Lassi aus Joghurt, Mango und Honig
Homemade lassi made with yogurt, mango, and honey

- 130 **0.3l** 5,00 €
- 131 **0.4l** 5,50 €
- 132 **Lassi sus** 5,50 €
- 133 **Lassi Salz** 5,50 €
- 36 **Vegan Lassi** 6,90 €
Mango/ Sus/ Salz
Mango/ sugar/salt

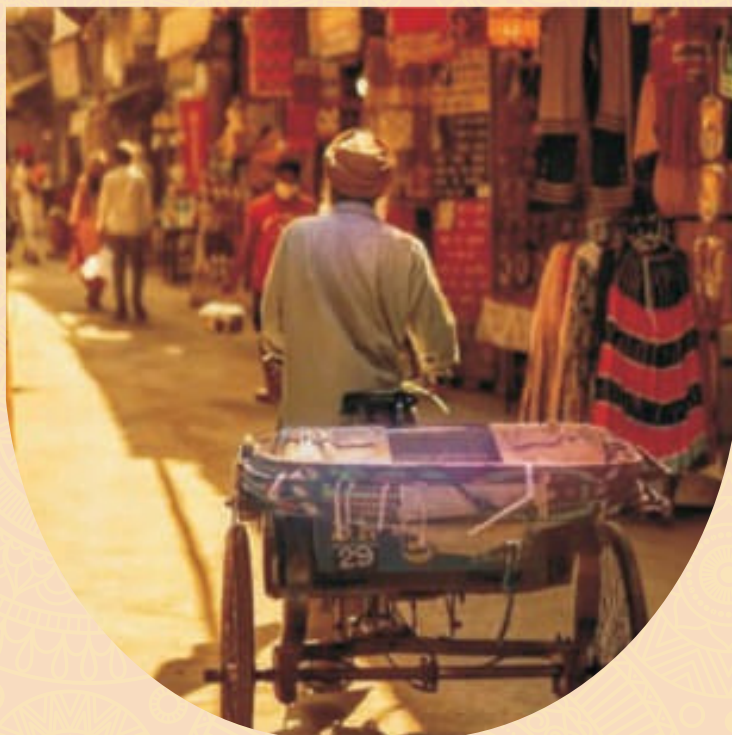
RUM COCKTAILS

- 134 **Mango Colada** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangonektar, Sahne
White and dark rum, coconut syrup, mango syrup, pineapple juice, mango nectar, and cream.
- 135 **Mai Tai** ^{A,1,4,11} 9,00 €
Brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft
Dark rum, 73% rum, apricot brandy, almond syrup, lemon juice, and pineapple juice.
- 136 **Planters Punch** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Weißer und brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
White and dark rum, orange juice, lemon juice, and grenadine.
- 137 **Zombie** ^{A,1,4,11} 9,00 €
Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Cherrylikör, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine
White and dark rum, 73% rum, cherry liqueur, lemon juice, orange juice, and grenadine.
- 138 **Bombay Night** ^{A,1,4,11} 8,00 €
Brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujennektar, Maracuasirup
Dark rum, apricot brandy, lemon juice, passion fruit nectar, and passion fruit syrup.

KAFFEE & TEE

- 139 **Latte Macchiato** ^G 5,50 €
- 140 **Espresso Macchiato** ^G 4,00 €
- 141 **Milchkaffee** ^G 5,50 €
- 142 **Cappuccino** ^G 5,50 €
- 143 **Espresso** ^G 4,50 €
- 144 **Tasse Kaffee** ^G 4,50 €
- 145 **Heiße Schokolade** ^G 5,50 €
- 146 **Eiskalte Schokolade mit Sahne** ^{G,F} 6,50 €
Hausgemachtes Schokoladengetränk mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce
Homemade chocolate drink with two scoops of vanilla ice cream, cream, and chocolate sauce.
- 147 **Eiskaffee** ^{G,F} 6,50 €
Hausgemachter aromatischer Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce
Homemade aromatic coffee with two scoops of vanilla ice cream, cream, and chocolate sauce.
- 148 **Indischer Chai** ^{G,F} 5,00 €
Ein traditioneller Tee mit verschiedenen Gewürzen, der in Indien bei keinem Anlass fehlen darf. Schwarzer Tee gekocht mit Milch und original indischen Gewürzen, serviert mit Honig
A traditional tea with various spices, essential in Indian culture. Black tea brewed with milk and authentic Indian spices, served with honey.
- 149 **Frischer Minz-Ingwer Tee** 5,00 €
Frischer Minztee mit Ingwerstreifen und Honig
Fresh mint tea with ginger slices and honey.
- 150 **Ayurveda Herbs & Ginger** 4,50 €
Perfekt balancierte Kräutermischung
Perfectly balanced herbal blend.
- 151 **Jasmingold** 4,50 €
Grüner Tee mit Jasmingeschmack
Green tea with jasmine flavor.
- 152 **Assam Bari Irish Breakfast** 4,50 €
Schwarzer Tee, kräftig, würzig, malzig
Black tea, strong, spicy, and malty.
- 153 **Earl Grey – Aromatisierter Schwarztee** 4,50 €
mit Zitrusaroma der Bergamotte
With the citrus aroma of bergamot.
- 154 **Morgentau – Aromatisierter Grüner Tee** 4,50 €
mit Mango-Zitrusgeschmack
With mango-citrus flavor.
- 155 **Marocco Mint** 4,50 €
Grüner Tee mit Krauseminze
Green tea with spearmint.
- 156 **Fruity Camomile** 4,50 €
Perfekt Herb-Süße Kamille
Perfectly balanced sweet herbal chamomile.
- 157 **Sweet Berries – Früchtetee** 4,50 €
mit Erdbeer-Himbeergeschmack
With strawberry and raspberry flavor.





SÄFTE

SOFT DRINKS

158	Fl. Malztrunk	4,00 €
159	Red Bull ^{1,2,7}	4,50 €
160	Kleine Wasser (Still / Gas)	3,90 €
161	Große Wasser (Still / Gas)	6,90 €
	Coca Cola ¹	
162	0.3l	4,50 €
163	0.4l	5,00 €
	Coca Cola Zero ^{1,2,6,13}	
164	0.3l	4,50 €
165	0.4l	5,00 €
	Fanta, ^{1,5} Sprite, Spezi ^{1,2,5}	
166	0.3l	4,50 €
167	0.4l	5,00 €
	Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	
168	0.3l	4,50 €
169	0.4l	5,00 €
	Schweppes Tonic Water ³	
170	0.3l	4,50 €
171	0.4l	5,00 €
	Schweppes Ginger Ale ¹	
172	0.3l	4,50 €
173	0.4l	5,00 €
174	Frischer Eistee 0.4l	5,90 €

Hausgemachter Eistee – Erdbeer, Mango, Maracuja
Homemade iced tea – strawberry, mango, passion fruit.

	Orangensaft	
175	0.3l	3,20 €
176	0.4l	3,90 €
	Apfelsaft	
177	0.3l	5,00 €
178	0.4l	5,50 €
	Ananas-Kokosnektar	
179	0.3l	5,00 €
180	0.4l	5,50 €
	Mangonektar	
181	0.3l	5,00 €
182	0.4l	5,50 €
	Maracujasaft	
183	0.3l	5,00 €
184	0.4l	5,50 €
	Lycheennektar	
185	0.3l	5,00 €
186	0.4l	5,50 €
	Guavennektar	
187	0.3l	5,00 €
188	0.4l	5,50 €
	Kirschnektar	
189	0.3l	5,00 €
190	0.4l	5,50 €
	Pfirsichnektar	
191	0.3l	5,00 €
192	0.4l	5,50 €
	Bananennektar	
193	0.3l	5,00 €
194	0.4l	5,50 €
	KiBa	
195	0.3l	5,00 €
196	0.4l	5,50 €
	Alle Säfte als Schorle	
197	0.3l	5,00 €
198	0.4l	5,50 €
	Orangensaft	
199	0.3l	5,00 €
200	0.4l	5,50 €

BIER

Lagerbier – Fass ^A

San Miguel

Erfrischendes Bier mit angenehmer Bitterkeit und Noten von gerösteter Gerste

Refreshing beer with a pleasant bitterness and notes of roasted barley.

201 0.3l 4,10 €

202 0.5l 5,20 €

Radler ^A

203 0.3l 3,90 €

204 0.5l 4,90 €

Diesel ^A

205 0.3l 3,90 €

206 0.5l 4,90 €

207 Franziskaner Hefeweizen Gross ^A

Fass Bier

0.5l 5,50 €

208 Franziskaner Hefeweizen Kleine ^A

Radler

0.5l 3,90 €

209 Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei ^A

aus der Flasche

0.5l 5,50 €

210 Schwarzbier

aus der Flasche

0.5l 4,90 €

211 Corana ^A

aus der Flasche

0.3l 5,00 €

212 Corana alkoholfrei ^A

aus der Flasche

0.3l 5,00 €

213 Beck's Blue alkoholfrei ^A

aus der Flasche

0.3l 5,00 €

LONG DRINKS

214 Jäger-Bomb 7,50 €

Red Bull, Jägermeister

215 Red Bull – Wodka 7,50 €

216 Hugo 7,50 €

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten

217 Aperol-Spritz ¹ 7,50 €

218 Wodka-Lemon / Orange / Cranberry ^{3,5} 7,50 €

219 Whisky – Coca Cola 7,50 €

220 Cuba Libre ^{1,2} 8,50 €

Havanna, Coca Cola, Chan

221 Malibu – Maracuja ¹ 7,50 €

222 Campari – Orange / Soda ¹ 7,50 €

223 Bombay – Tonic ³ 9,00 €



SPIRITUOSEN & SHOTS

224 B52 ¹ 6,50 €

Rum 73%, Khalúa, Baileys

225 Orgasmus ¹ 6,20 €

Baileys, Sambuca

226 Wodina ¹ 6,20 €

Wodka, Bitter Lemon

227 Martini ¹ 6,20 €

Bianco

228 Grappa di Prosecco ¹ 4,50 €

229 Averna ¹ 4,50 €

230 Ramazotti ¹ 4,50 €

231 Jägermeister ¹ 4,50 €



SPECIALS

232	Bacardi Rum Superior ^{F,1}	4,50 €
233	Old Monk Rum Indian dark Rum ¹	4,50 €
234	Absolut Vodka Superior	4,50 €
235	Tequila silver/gold ¹	4,50 €
236	Hennessy V.S.O.P.	5,00 €
237	Jack Daniel's ¹	5,50 €
238	Johnnie Walker Red Label ¹	5,00 €
239	Johnnie Walker Black Label ¹	6,00 €
240	Chivas Regal 12 Jahre ¹	4,50 €
241	Baileys ^{F,1}	4,50 €
242	Amaretto	4,50 €
243	Sambuca	4,50 €
244	Xuxu-Erdbeerlimes ¹	4,50 €
245	Glendiddich Malt 12 Jahre ¹	6,00 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

246	Pretty Woman ^{1, 11, 4}	7,00 €
	Ananassaft, Zitronensaft, Pfirsichnektar, Maracujanektar, Erdbeersirup, Lime Juice Pineapple juice, lemon juice, peach nectar, passion fruit nectar, strawberry syrup, lime juice	
247	Strawberry Kiss ^{1, 11}	7,00 €
	Ananassaft, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne Pineapple juice, strawberry syrup, coconut syrup, cream	
248	Tropical Monsum ^{1, 11}	7,00 €
	Vanillesirup, Melonensirup, Ananassaft, Zitronensaft, Pfirsichnektar Vanilla syrup, melon syrup, pineapple juice, lemon juice, peach nectar	
249	Mosquito ^{1, 11}	7,00 €
	Frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale Fresh mint, brown sugar, limes, ginger ale	
250	Little Bombay ^{1, 11}	7,00 €
	Mandelsirup, Kokossirup, Sahne, Maracujanektar Almond syrup, coconut syrup, cream, passion fruit nectar	

OFFENE WEISSWEINE

	Pinot Grigio del Friuli, Venezia D.O.C. (Italien)	
251	0.2l	6,50 €
252	0.5l	13,00 €
	Chardonnay del Friuli D.O.C. (Italien)	
253	0.2l	6,50 €
254	0.5l	13,00 €
	Trebbiano di Abruzzo D.O.C. (Italien)	
255	0.2l	6,50 €
256	0.5l	13,00 €



OFFENE ROTWEINE

	Merlot del Friul, D.O.C. (Italien)	
257	0.2l	6,50 €
258	0.5l	13,00 €
	Montepulciano di Abruzzo D.O.C. (Italien)	
259	0.2l	6,50 €
260	0.5l	13,00 €
	Cabernet Sauvignon, D.O.C. (Frankreich)	
261	0.2l	6,50 €
262	0.5l	13,00 €

WEISSWEINE - EMPFOHLEN VON DER WEINHANDLUNG SUFF

Flaschen 0,75l

263	Riesling "Erbacher" - Weingut Crass	30,50 €
	Rheingau - Deutschland Gelbe Früchte, frisch, schlank, trocken Rheingau - Germany Yellow fruits, fresh, light-bodied, dry	
264	Riesling "Bundsandstein" - Weingut Pflüger	30,50 €
	Pfalz - Deutschland Zitrusfrüchte, elegant, mineralisch, trocken Pfalz - Germany Citrus fruits, elegant, mineral, dry	
265	Sauvignon Blanc - Weingut Karl May	30,50 €
	Rheinhessen - Deutschland Cassis & Holunderblüten, würzig, saftig, trocken Rheinhessen - Germany Cassis & elderflower, spicy, juicy, dry	
266	Grauburgunder - Weingut Gröhl	30,50 €
	Rheinhessen - Deutschland Pfirsich, würzig, saftig, trocken Rheinhessen - Germany Peach, spicy, juicy, dry	
267	Sancere "Les Cailottes" - Domaine Dauny	50,50 €
	Loire - Frankreich Zitrusfrüchte, frisch, mineralisch, trocken Loire - France Citrus fruits, fresh, mineral, dry	
268	Chardonnay Givry "Cuveé Amélie"	60,50 €
	Burgund - Frankreich Orange, vollmundig, aromatisch, trocken Burgundy - France Orange notes, full-bodied, aromatic, dry	

ROSÉWEINE – EMPFOHLEN VON DER WEINHANDLUNG SUFF

269 Spätburgunder "Rosé Saignée" – 30,50 €
Weingut Pflüger

Pfalz - Deutschland | Süßkirschen & Rote Beeren, sommerlich, spritzig

Pfalz – Germany | Sweet cherries & red berries, summery, lively

270 Rosé "Arbaude" – Weingut Mas de Cadenet 34,50 €

Cotes des Provence - Frankreich | Erdbeeren, Blüten, Kräuter, vollmundig

Côtes de Provence – France | Strawberries, floral notes, herbs, full-bodied

OFFENE ROSÉWEINE – EMPFOHLEN VON DER WEINHANDLUNG SUFF

271 Spätburgunder "Rosé Saignée" – 6,00 €
Weingut Pflüger

Pfalz - Deutschland | Süßkirschen & Rote Beeren, sommerlich, spritzig

Pfalz – Germany | Sweet cherries & red berries, summery, lively



NATURWEINE – EMPFOHLEN VON DER WEINHANDLUNG SUFF

Flaschen 0,75l

272 Grauburgunder "Kalkstein" – 30,50 €
Weingut Seckinger

Pfalz - Deutschland | Birne & Vanille, mineralisch, trocken

Pfalz – Germany | Pear & vanilla, mineral, dry

273 Brísat Vermell "oníric" – Entre Vinyas – Orange 36,50 €

Penedes - Spanien | Grapefruit, aromatisch, cremig trocken

Penedès – Spain | Grapefruit, aromatic, creamy, dry



ROTWEINE – EMPFOHLEN VON DER WEINHANDLUNG SUFF

Flaschen 0,75l

274 Temp./Pet. Verdot "Oak Aged" – 31,50 €
Dominico Punctum

La Mancha - Spanien | Dunkle Beeren & Kaffee, würzig trocken

La Mancha – Spain | Dark berries & coffee, spicy, dry

275 Primitivo "Salento" – Cantina Fiorentina 31,50 €

Puglia - Italien | Kirschen & Schokolade, saftig trocken

Puglia – Italy | Cherries & chocolate, juicy, dry

276 Cuvée "Papillon" – Domaine Chenivresse et Fil 36,50 €

Rhone - Frankreich | Pflaume & Brombeeren, mineralisch trocken

Rhône – France | Plum & blackberries, mineral, dry

277 Sangiovese "Chianti Classico" – Le Fonti 40,50 €

Toscana - Italien | Kirsche & Veilchen, Holznoten trocken

Tuscany – Italy | Cherry & violet, woody notes, dry

SEKT & CHAMPAGNER

278 Martini Prosecco Vino Frizzante (Italien) 24,50 €

279 Exotic "Sekt-Cocktail" 4,50 €

Sekt mit Mango, Lychee, Guave oder Ananas-Cocos, Amrit
Sparkling wine with mango, lychee, guava, or pineapple-coconut, Amrit

280 Moët & Chandon 121,50 €



Sanyha Tadka

Indisches Restaurant & Lounge Bar

Zusatzstoffe & Allergene

A: Gluten, Aa: Weizen, Ab: Roggen, Ac: Gerste, Ad: Hafer, Ae: Dinkel, Af: Kamut,
B: Fisch, C: Krebstiere, D: Schwefeldioxid, E: Sellerie, F: Milch, G: Sesamsamen,
H: Schalenfrüchte, Ha: Mandeln, Hb: Haselnüsse, Hc: Walnüsse,
Hd: Cashewnüsse, He: Pecanüsse, Hf: Paranüsse, Hg: Pistazien,
Hh: Macadamianüsse, I: Ei, J: Lupinon, K: Senf, L: Soja, M: Weichtiere, N: Erdnüsse

1: mit Farbstoff(en), 1a: mit Farbstoff(en), kann Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 2: mit Konservierungsstoff(en), 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker(n), 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: gewachst, 8: mit Süßungsmittel(n), 9: mit Süßungsmittel(n), enthält eine Phenylalaninquelle, 10: mit Süßungsmittel(n), kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 11: mit Milcheiweiß, 12: mit Phosphat, 13: koffeinhaltig, 14: chininhaltig, 15: taurinhaltig, 16: gentechnisch verändert, 17: Säuerungsmittel, 53: unter Schutzatmosphäre verpackt, 56: mit Geflügelfleischanteil, 101: mit Schweinefleisch, 102: mit zerkleinertem Fleisch, 103: mit Alkohol, 104: mit kakaohaltiger Fettglasur, 301: mit Milcheiweiß, 302: mit Milchpulver, 303: mit Molkeneiweiß, 304: mit Eiklar, 305: unter Verwendung von Milch, 306: unter Verwendung von Sahne, 401: mit ionisierenden Strahlen, 402: gentechnisch verändert, 501: aus Fleischstücken zusammengefügt, 502: aus Fischstücken zusammengefügt.

***Wir freuen uns, Euch in unseren Restaurant
begrüßen zu dürfen!***

Hotline: +49 157 58663049

Address: Bahnhofstr 25 / 99084 - Erfurt