

# SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER

**MALABAR**

INDISCHES RESTAURANT · CAFÉ · COCKTAILBAR

COCKTAIL HAPPY HOUR · TÄGLICH 17 BIS 22 UHR

ALKOHOLISCHE COCKTAILS AB 6,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS AB 5,90 €

+++

FRAGEN SIE NACH FINGER FOOD ZUM COCKTAIL!

SO. - DO. VON 11.30 - 22.00 UHR

FR. - SA. VON 11.30 - 23.00 UHR

MONTAGS GESCHLOSSEN

[WWW.RESTAURANT-MALABAR.DE](http://WWW.RESTAURANT-MALABAR.DE)





AKTIEN  
*Landbier*  
FRÄNKISCH DUNKEL



0,3 L VOM FASS  
**4,00 €**



# *Empfehlung des Chefs*

## **WEIN DES MONATS**

**WEISS- ODER ROTWEIN - 25,00 €**

0,75 l

**632. APEROL SPRITZ - 6,80 €**

**633. HUGO - 6,80 €**

**634. MOJITO - 7,50 €**

**635. MALABAR BASIL - 7,50 €**

(frische Limette, frisches Basilikum, Rohrzucker, Gin)

**274. MALABAR SPEZIAL TEA - 4,20 €**

(frische Minze, Ingwer, Limette, Basilikum)

**KEINE HAPPY HOUR AUF DIESE GETRÄNKE**



# Suppen Soups

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1. | <b>MULLIGATAWNEY SUPPE</b><br>Hühnersuppe mit indischen Kräutern, leicht würzig <sup>Gl, M, Ge</sup><br>A RICH CHICKEN SOUP WITH INDIAN SPICES | 5,50 € |
| 3. | <b>TOMATEN SHORBA</b><br>Tomatencremesuppe nach nordindischer Art <sup>M</sup><br>A TANGY TOMATO SOUP IN NORTH INDIAN STYLE                    | 5,20 € |
| 4. | <b>MADRAS RASAM</b><br>Rote Linsen Suppe nach südindischer Art <sup>Gl, M</sup><br>RED LENTIL SOUP IN SOUTH INDIAN STYLE                       | 5,50 € |

# Vorspeisen Starters

Alle Vorspeisen werden mit  
hausgemachter Mangosoße serviert.  
SERVED WITH TASTY MANGO DIP

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 10. | <b>FISH FINGERS</b><br>Rotbarsch-Filetstückchen, fein gewürzt, frittiert <sup>Gl</sup><br>FISH FILET STICKS, MIXED WITH FINE SPICES, CRISPY   | 6,90 € |
| 11. | <b>CHEESE STICKS</b><br>Leicht marinierte und frittierte Käsestäbchen <sup>Gl, M</sup><br>HOME MADE CHEESE STICKS, FINE MARINATED AND FRIED   | 7,10 € |
| 12. | <b>ONION BHAJI</b><br>Knusprige Zwiebelringe, fein gewürzt<br>CRISPY SPICY ONION RINGS  | 5,90 € |
| 13. | <b>KALMI KABAB</b><br>Hühnerschenkel, mariniert mit indischen Gewürzen, gegrillt <sup>M</sup><br>ROASTED CHICKEN LEG PIECES, MARINATED WITH INDIAN SPICES   | 6,90 € |
| 14. | <b>SAMOSA</b><br>Zwei frittierte Teigtaschen, mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen gefüllt, leicht würzig <sup>Nü-h2</sup><br>DOUGH STUFFED WITH POTATOES, PEAS AND NUTS, FRIED, SPICY, SERVED WITH MANGODIP | 7,10 € |
| 15. | <b>SCAMPI PAKORA</b><br>Knusprig frittierte Garnelen in Kichererbsenteigtaschen<br>CRISPY FRIED SCAMPIES  | 9,90 € |

## MIXED PAKORA

Gemischte Pakoras aus Blumenkohl, Käse und Auberginen <sup>M</sup>  
CRISPY ASSORTED VEGETABLES IN GRAMFLOUR

- |     |                      |         |
|-----|----------------------|---------|
| 17. | <b>EINE PERSON</b>   | 6,90 €  |
| 18. | <b>ZWEI PERSONEN</b> | 10,90 € |

enthält: Nü - Schalenfrüchte - h1 Mandeln\* - h2 Cashewnüsse\*, Gl - Weizen\*, M - Milch, Laktose\*, Se - Senfprodukte\*, So - Sojaprodukte\*,  
Ko - Konservierungsstoffe, Ge - Geschmacksverstärker, F - Farbstoffe \*und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Salate *Salads*

Alle Salate werden mit Hausdressing serviert.  
ALL SALADS WILL BE SERVED WITH HOUSE DRESSING.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 19. | <b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b><br>MIXED SALAD SMALL             | 8,00 €  |
| 20. | <b>GROSSER GEMISCHTER SALAT</b><br>MIXED SALAD                   | 10,00 € |
| 21. | <b>SALAT MIT HÜHNERBRUSTFILET <sup>SO</sup></b><br>CHICKEN SALAD | 12,00 € |
| 23. | <b>SALAT ALS BEILAGE</b><br>SALAD AS SIDE DISH                   | 4,50 €  |

## Vegetarisches *Vegetarian Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH INDIAN BASMATI RICE.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 25. | <b>VEGETABLE JHALFREZI</b><br>Verschiedene Gemüsesorten mit indischem Rahmkäse,<br>frischem Ingwer und Knoblauch, pikant zubereitet <sup>M</sup><br>ASSORTED VEGETABLES COOKED WITH CHEESE, GINGER AND GARLIC (HOT) | 11,90 € |
| 26. | <b>CHANA MASALA</b><br>Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach nordindischer Art <sup>M</sup><br>CHIC PEAS COOKED WITH FINE CHOPPED FRESH TOMATOES AND GINGER, IN NORTH INDIAN STYLE           | 11,90 € |
| 27. | <b>DAAL CHAT-PATI</b><br>Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhaba-Art zubereitet<br>LENTIL FRIED WITH CHOPPED ONIONS AND TOMATOES, PREPARED IN DHABA STYLE                             | 10,90 € |
| 28. | <b>PUNJABI BENGAN</b><br>Aubergine gefüllt mit Käse-Kartoffelmischung in pikanter Soße <sup>M, Nü-h2</sup><br>EGGPLANT STUFFED WITH COTTAGE CHEESE-POTATOES MIX IN CURRY SAUCE                                      | 13,90 € |
| 31. | <b>PALAK PANEER</b><br>Käsestückchen in würzigem Spinat, fein gekocht <sup>M</sup><br>CHEESE BALLS COOKED WITH SPINACH (SPICY)  | 13,90 € |
| 32. | <b>NAVRATAN KORMA</b><br>Fein geschnittenes frisches Gemüse & Käse in Cashew-Sahne-Soße zubereitet <sup>M, Nü-h1/h2</sup><br>FINE CHOPPED VEGETABLES WITH COTTAGE CHEESE PREPARED IN CASHEW CREAM SAUCE             | 13,90 € |
| 33. | <b>PANEER MASALA</b><br>indischer Rahmkäse mit frischen Paprika und Zwiebeln zubereitet,<br>serviert in feiner Tomaten-Currysoße <sup>M</sup><br>COTTAGE CHEESE GRILLED AND PREPARED IN TOMATO-CURRY SAUCE          | 14,90 € |



**34. MALAI KOFTA 13,90 €**

Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews, leicht gewürzt,  
in exotischer Sahnesoße <sup>M, Gl, Nü-h2</sup>

TWO KOFTAS WITH CHEESE PIECES, POTATOES AND CASHEW, LIGHT SPICY IN TASTE,  
SERVED IN EXOTIC CREAM SAUCE

**35. PANEER KHUMBI MASALA 13,90 €**

Indische Käsestückchen mit Champignons in spezial würziger Soße zubereitet <sup>M</sup>

INDIAN CHEESE AND MUSHROOMS, PREPARED IN SPEZIAL SPICY SAUCE

## *Meeresspezialitäten* *Sea Food*

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

**49. FISCH CURRY „DESI STYLE“ 16,90 €**

Rotbarschfilet in Currysoße nach traditionell indischer Art, würzig oder scharf <sup>Se</sup>

FISHFILET IN CURRY SAUCE IN TRADITIONAL "INDIAN STYLE", SPICY OR HOT

**50. FISCH „MALABAR“ 17,90 €**

Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörnern gebraten,  
danach in Currysoße pikant gekocht <sup>Se</sup>

FISH FILET FRIED WITH COCONUT MILK AND MUSTARD SEEDS AND COOKED IN HOT CURRY SAUCE

**51. CHILI FISH 17,90 €**

Rotbarschfilet mit Paprika, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch in scharfer Soße <sup>Ge, So, Ko, Gl</sup>

FISH FILET WITH CAPSICUM, ONIONS, GINGER AND GARLIC IN HOT SAUCE

**53. PRAWN BUTTER MASALA 19,90 €**

Garnelen mit frischen Tomaten und Paprika, in Butter leicht gebraten,  
in exotischer Cashew-Tomaten-Soße zubereitet <sup>Nü-h2, M</sup>

SCAMPI FRIED WITH FRESH TOMATOES AND SWEET PEPPER,  
IN EXOTIC CASHEW-TOMATOES-SAUCE PREPARED

**54. JHINGA „COCONUT“ 19,90 €**

Garnelen mit Senfkörnern leicht gedünstet, in Kokoskräutersoße  
würzig zubereitet <sup>Se</sup>

SCAMPI STEAMED WITH GARLIC AND MUSTARD, COOKED WITH DIFFERENT  
SPICES IN COCONUT-SAUCE

**COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr**

**alle alkoholischen Cocktails nur 6,90 €**

**alle alkoholfreien Cocktails nur 5,90 €**



## Hühnergerichte Chicken Dishes

Alle Hühnergerichte sind aus Hühnerbrustfilet und werden mit Reis serviert.  
ALL DISHES ARE PREPARED FROM BONELESS CHICKEN & SERVED WITH RICE.

- |                                    |  |                |
|------------------------------------|--|----------------|
| <b>60. CHICKEN CURRY</b>           | Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße <sup>M</sup><br>BONELESS CHICKEN IN SPICY CURRY SAUCE   | <b>13,90 €</b> |
| <b>62. CHICKEN MADRAS</b>          | Hühnerfleisch mit Kokosraspeln in spezieller Mischung nach südindischer Art (scharf)<br>BONELESS CHICKEN WITH COCONUT MILK IN SPECIAL SPICES (HOT OR AS PER WISH)                                  | <b>16,90 €</b> |
| <b>63. MALABAR SPECIAL CHICKEN</b> | Hühnerbrustfilet in milder Soße zubereitet mit einem Schuss Mangomus (süß-sauer) <sup>M, Nü-h1</sup><br>CHICKEN PREPARED IN A SPECIAL SAUCE WITH MANGO PULP (SWEET & SOUR)                         | <b>17,00 €</b> |
| <b>64. CHICKEN MUGHLAI</b>         | Hühnerbrustfilet mit Mandeln & Cashewkernen in milder Soße <sup>M, Nü-h1/h2</sup><br>BONELESS CHICKEN IN ALMOND-CASHEWS PASTE IN CREAM SAUCE (MILD)  | <b>16,90 €</b> |
| <b>65. BUTTER CHICKEN</b>          | Hühnerbrustfilet in Tomatensoße fein gekocht, mit Butter abgerundet <sup>M</sup><br>GRILLED CHICKEN IN BUTTER TOMATOES SAUCE   | <b>16,90 €</b> |
| <b>66. CHICKEN HYDERABADI</b>      | Hühnerbrustfilet mit gerösteten Korianderkernen und mit verschiedenem Gemüse in Currysoße würzig serviert <sup>M</sup><br>BONELESS CHICKEN WITH CORIANDER AND MIX-VEGETABLES, IN SPICY CURRY SAUCE | <b>16,90 €</b> |

## Lamm-Spezialitäten Lamb Dishes

Alle Lammgerichte werden mit Reis serviert.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

- |                            |   |                |
|----------------------------|---|----------------|
| <b>70. MUTTON CURRY</b>    | Lammfleisch in pikanter Currysoße<br>LAMB COOKED IN SPICY CURRY SAUCE   | <b>14,90 €</b> |
| <b>71. MUTTON LAKHNAWI</b> | Lammfleisch in pikanter Currysoße mit verschiedenem Gemüse<br>LAMB AND FRESH VEGETABLES COOKED IN SPICY CURRY SAUCE   | <b>17,90 €</b> |
| <b>72. MUTTON MUGHLAI</b>  | Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesoße <sup>M, Nü-h1/h2</sup><br>LAMB WITH COTTAGE CHEESE, ALMONDS AND CASHEWS IN A SPECIAL CREAM SAUCE | <b>18,90 €</b> |



## 74. BHUNA GOSHT

18,90 €

Lammfleisch mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert

LAMB PREPARED WITH ONIONS, TOMATOES, GINGER AND GARLIC, SPICY

## 75. LAMB VINDALOO

17,90 €

Lammfleisch mit Kartoffelstückchen in Kokos-Curry-Sauce, nach südindischer Art zubereitet (scharf)

LAMB WITH POTATOES IN COCOS-CURRY-SAUCE, PREPARED IN SOUTH INDIAN STYLE (HOT)

## 76. MUTTON KHUMBI

17,90 €

Lammfleisch mit frischen Champignons, in Kräuter-Sahnesoße <sup>M, Nü-h2</sup>

LAMB WITH FRESH MUSHROOMS PREPARED WITH SPICES IN CREAM SAUCE

**COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr**  
alle alkoholischen Cocktails nur 6,90 €  
alle alkoholfreien Cocktails nur 5,90 €







# Tandoori-Grill-Spezialitäten

## Tandoori-Grill Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis und Soße.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE AND SAUCE.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>80. VEGETABLE SIZZLER</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>MIX VEGETABLES WITH COTTAGE CHEESE, MARINATED AND GRILLED  |                |
| <b>81. TANDOORI CHICKEN</b>  | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchen (mit Knochen), 24 Stunden in Joghurt-Safransoße mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>CHICKEN (WITH BONES) 24 HOURS MARINATED IN CURD-SAFRAN DIP WITH 21 DIFFERENT SPICES AND GRILLED |                |
| <b>82. CHICKEN TIKKA</b>   | <b>16,90 €</b> |
| Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt-Safransoße, gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>BONELESS CHICKEN, MARINATED IN CURD SAFRAN SAUCE AND GRILLED  |                |
| <b>83. RESHMI TIKKA</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Soße & gegrillt <sup>M, Nü-h2, Se</sup><br>CHICKEN, MARINATED IN SPECIAL SAUCE AND GRILLED   |                |
| <b>84. MUTTON TIKKA</b>  | <b>19,90 €</b> |
| Lammfleischwürfel mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>LAMB PIECES MARINATED IN A SPECIAL CURD SPICES MIXTURE AND GRILLED   |                |
| <b>85. FISCH TIKKA</b>   | <b>19,00 €</b> |
| Rotbarschfiletstücke, exotisch gewürzt, mariniert und gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>FISH FILET, MARINATED WITH SPICES AND GRILLED  |                |
| <b>86. MALABAR MIX-GRILL-PLATTE</b>  | <b>19,50 €</b> |
| Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka, gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>A COMBINATION OF TANDOORI CHICKEN, CHICKEN TIKKA AND LAMB TIKKA, GRILLED  |                |
| <b>87. SCAMPI TIKKA</b>  | <b>19,00 €</b> |
| Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art zubereitet, gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>SCAMPI GRILLED WITH ONIONS, GINGER AND GARLIC IN NORTH INDIAN STYLE   |                |
| <b>88. MIX-SIZZLER</b>   | <b>18,00 €</b> |
| Verschiedene Gemüse und zartes Hähnchenfilet mariniert in exotischer Gewürzmischung, gegrillt <sup>M, Se, F</sup><br>MIX-VEGETABLES AND BONELESS CHICKEN MARINATED IN EXOTIC SPICES, GRILLED                           |                |

enthält: Nü - Schalenfrüchte - h1 Mandeln\* - h2 Cashewnüsse\*, Gl - Weizen\*, M - Milch, Laktose\*, Se - Senfprodukte\*, So - Sojaprodukte\*, Ko - Konservierungsstoffe, Ge - Geschmacksverstärker, F - Farbstoffe \*und daraus gewonnene Erzeugnisse



# Grill Sizzler for 2

## 90. NON-VEGETARIAN SPECIALS

39,00 €

Eine leckere Zusammenstellung von Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka für Fleischliebhaber <sup>M, Se, F</sup>  
SPECIAL MIX OF TANDOORI CHICKEN, CHICKEN TIKKA AND LAMB TIKKA  
FOR FANS OF NON-VEGETARIAN FOOD

## Thalis Combinations

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

## 96. BUDDHA THALI (vegetarisch / vegetarian)

Zusammenstellung von 3 köstlichen vegetarischen Gerichten <sup>M</sup>  
THREE ASSORTED DIFFERENT DELICIOUS VEGETARIAN DISHES

2 PERSONEN

40,00 €

## 99. ANANT THALI (nicht vegetarisch / non-vegetarian)

Zusammenstellung von 3 würzigen Gerichten mit Lamm, Huhn und Gemüse <sup>M</sup>  
THREE ASSORTED DISHES FROM LAMB, CHICKEN AND VEGETABLES

2 PERSONEN

45,00 €

## Spezialitäten des Hauses Chef's Special

### „KASHI“-PLATTE (vegetarisch / vegetarian) <sup>Gl, M, Ko</sup>

SUPPE: Linsensuppe

HAUPTGERICHT: Shahi Mirch, Palak Paneer, Mix-Sabji

BEILAGE: Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Soßen

NACHTISCH: tagesaktuell (updated daily)

100. 2 PERSONEN

48,00 €

101. 3 PERSONEN

67,00 €

102. 4 PERSONEN

87,00 €

COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr  
alle alkoholischen Cocktails nur 6,90 €  
alle alkoholfreien Cocktails nur 5,90 €



## „NILGIRI“-PLATTE Gl, M, Ko, Nü-h1/h2

SUPPE:	Mulligatawney-Suppe
HAUPTGERICHT:	Lamb Dhaiwala, Chicken Madras, Chat-Pata Panir
BEILAGE:	Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Soßen
NACHTISCH:	tagesaktuell (updated daily)

104. 2 PERSONEN	56,00 €
105. 3 PERSONEN	81,00 €
106. 4 PERSONEN	104,00 €

## „MALABAR“-PLATTE Gl, M, Ko, Nü-h1/h2

SUPPE:	Tomaten Shorba
VORSPEISE:	Kalmi Kabab
HAUPTGERICHT:	Scampi Cream, Lamb Goa, Paneer Masala
BEILAGE:	Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles, Soßen
NACHTISCH:	tagesaktuell (updated daily)

108. 2 PERSONEN	65,00 €
109. 3 PERSONEN	88,00 €
110. 4 PERSONEN	112,00 €

## Enten-Spezialitäten *Duck Specials*

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

111. ENTE KORMA	19,90 €
Entenbrust mit Käsestückchen in Cashew-Sahnesoße, fein gekocht <sup>M</sup> DUCK COOKED WITH CHEESE PEACES IN MILD CASHEW CREAM SAUCE	
112. ENTE CHILI	19,50 €
Entenbrustfilet mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße <sup>Gl, So, Ge, Ko</sup> DUCK FILET WITH CAPSICUM, GINGER, ONION, AND GARLIC IN HOT SAUCE	
113. BHATAK „KOKOS“ SPEZIAL	19,50 €
Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüse, in Spezial-Kokossahnesoße, mild zubereitet DUCK FILET WITH MIX-VEGETABLES IN SPECIAL COCOS CREAM SAUCE, MILD PREPARED	
114. MAKHMALI BHATAK SIZZLER	19,90 €
Entenbrustfilet mit Champignons in exotischer Gewürzmischung zubereitet, abgerundet mit Honig DUCK FILET PREPARED WITH MUSHROOMS IN EXOTIC SPICE MIXTURE, FLAVOURED WITH MILD HONEY TASTE	



## Gerichte für Kinder *Food for our little guests*

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.  
ALL DISHES WILL BE SERVED WITH RICE.

### 115. CHICKEN CREAM

9,90 €

Hühnerstückchen mit Mandeln in Sahnesoße <sup>Nü-h1, M</sup>  
CHICKEN IN CREAM SAUCE WITH ALMONDS

### 116. MANGO CHEESE

9,90 €

Käsestückchen in Mango-Sahnesoße, fein gekocht <sup>M</sup>  
SMALL CHEESE PIECES IN MANGO CREAM SAUCE, FINE COOKED

### 118. CHEESE STICKS

8,90 €

Käsesticks, paniert und frittiert mit Pommes, Mangodip oder Ketchup <sup>Gl, M</sup>  
HOMEMADE CHEESE STICKS WITH FRENCH FRIES, KETCHUP OR MANGO DIP

### 119. CHICKEN NUGGETS

9,90 €

Hähnchenbrustfilet, mariniert leicht gewürzt & frittiert, mit Pommes,  
Ketchup oder Mangodip <sup>Gl, M</sup>  
CHICKEN LEGS GRILLED, WITH FRENCH FRIES, KETCHUP OR MANGO DIP

## Brot und Beilagen *Bread and More*

### 120. BHATURA

3,50 €

Frittiertes Fladenbrot FRIED PUFFED BREAD <sup>M, Gl</sup>

### 121. TANDOORI ROTI

3,00 €

Vollkorn Fladenbrot WHOLE WHEAT BREAD <sup>Gl</sup>

### 122. NAAN

3,00 €

im Tandoor gebackenes Brot aus Weizenmehl <sup>Gl, M</sup>  
WHEAT FLOUR BREAD MADE IN TANDOOR

### 123. BUTTER NAAN

3,50 €

Naan mit Butter NAAN WITH BUTTER <sup>Gl, M</sup>

### 124. GARLIC NAAN

3,80 €

Frisches Knoblauchbrot NAAN WITH GARLIC <sup>Gl, M</sup>

### 126. CHEESE NAAN

3,90 €

Weizenbrot mit Käsefüllung NAAN WITH STUFFED CHEESE <sup>Gl, M</sup>



<b>128. PICKLES</b>	<b>1,90 €</b>
mit Früchten in Öl eingelegtes scharfes Gemüse <sup>Se, Ko</sup> SPICY, MIX-VEGETABLE PRESERVED IN OIL	
<b>129. MANGO-CHUTNEY</b>	<b>1,90 €</b>
Mangofruchtsoße MANGO DIP <sup>Ko</sup>	
<b>130. RAITA</b>	<b>2,90 €</b>
Speziell gewürzter Joghurt SPECIAL FLAVORED YOGURT <sup>M</sup>	
<b>131. ALOO JEERA</b>	<b>4,90 €</b>
Kartoffeln, gedünstet mit Kreuzkümmel & Zwiebeln POTATOES STEAMED WITH CUMIN & ONIONS	
<b>133. PAPADAM</b>	<b>1,50 €</b>
Knuspriges Mehlbrot CRISPY LENTILS BREAD	
<b>134. PORTION POMMES</b>	<b>3,90 €</b>
<b>138. EXTRA DIP</b>	<b>1,50 €</b>
<b>139. PORTION REIS</b>	<b>3,50 €</b>

## *Nachspeisen* *Desserts*

<b>140. MANGO EIS</b>	<b>5,00 €</b>
<b>141. GULAB JAMUN</b>	<b>5,50 €</b>
eine heiße braune Milchkugel in Sirup eingelegt und Vanille-Eis <sup>M, Nü, Ko, F</sup>	
<b>142. BOMBAY BECHER</b>	<b>6,50 €</b>
Vanille-, Schoko-, Erdbeere-Eis, Sahne, Mangosoße <sup>M, Nü, F</sup>	
<b>144. KINDERBECHER</b>	<b>4,50 €</b>
Schoko-, Vanille-Eis, Sahne <sup>M, Nü</sup>	
<b>145. MANGO-EIS-SHAKE<sup>M</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>146. SCHOKO-EIS-SHAKE<sup>M</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>147. VANILLE-EIS-SHAKE<sup>M</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>148. ERDBEER-EIS-SHAKE<sup>M, F</sup></b>	<b>5,90 €</b>

**COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr**  
**alle alkoholischen Cocktails nur 6,90 €**  
**alle alkoholfreien Cocktails nur 5,90 €**



VELTINS  
*Pilsener*Maisel's Weisse  
ORIGINAL

Coca-Cola®

Fanta  
ORIGINALCoca-Cola  
light®

Sprite

STAATL.  
FACHINGEN

Schweppes

# Getränke Drinks

## BIER VOM FASS

200. VELTINS	0,3 l	3,50 €
201. VELTINS	0,4 l	5,00 €
203. AKTIEN LANDBIER	0,3 l	4,00 €
204. MAISEL HEFEWEIZEN	0,3 l	4,00 €
205. MAISEL HEFEWEIZEN	0,5 l	5,50 €
206. KRISTALLWEIZEN (Flasche)	0,5 l	5,50 €
207. VELTINS ALKOHOLFREI (Flasche)	0,33 l	4,00 €
208. INDISCHES BIER (Flasche)	0,33 l	4,50 €
209. RADLER/ALSTER/DIESEL	0,4 l	5,00 €
211. MAISEL HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (Flasche)	0,5 l	5,50 €

# alkoholfreie Getränke non-alcoholic drinks

220. MINERALWASSER (Flasche)	0,25 l	3,00 €
221. MINERALWASSER (Flasche)	0,75 l	6,40 €
222. STILLES WASSER	0,2 l	3,00 €
223. COCA COLA <sup>1</sup>	0,2 l	3,00 €
224. FANTA <sup>2</sup>	0,2 l	3,00 €
225. SPRITE <sup>3</sup>	0,2 l	3,00 €
226. SPEZI <sup>1,2</sup>	0,2 l	3,00 €
227. COLA, FANTA, SPRITE - groß <sup>1,2,3</sup>	0,4 l	4,00 €
228. BITTER LEMON <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 €
229. TONIC WATER <sup>6</sup>	0,2 l	3,00 €
230. GINGER ALE <sup>7</sup>	0,2 l	3,00 €
231. MALZTRUNK (Flasche)	0,33 l	3,00 €
232. ORANGENSAFT	0,2 l	3,00 €
233. APFELSAFT	0,2 l	3,00 €

Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe: 1) Cola: mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 2) Fanta: mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, mit Stabilisatoren - 3) Sprite: mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 4) Spezi: mit Konservierungsstoff, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig - 5) Bitter Lemon: chininhaltig, mit Antioxidationsmittel - 6) Tonic Water: chininhaltig, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 7) Ginger Ale: mit Farbstoff, mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren - 8) Coffee Time/Coffee Specials: koffeinhaltig



<b>234. BANANENNEKTAR</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>235. MANGONEKTAR</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>236. KIRSCHNEKTAR</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>237. GROSSER SAFT/NEKTAR</b>	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>238. SAFTSCHORLE</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>239. SAFTSCHORLE GROSS</b>	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>251. KIBA</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>252. KIBA GROSS</b>	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>253. TONIC/GINGER ALE/BITTER LEMON</b>	0,4 l	<b>3,90 €</b>

## LASSIS

<b>245. LASSI - SÜSS</b>	0,3 l	<b>4,20 €</b>
<b>246. LASSI - SALZIG</b>	0,3 l	<b>4,20 €</b>
<b>247. MANGO - LASSI</b>	0,3 l	<b>4,80 €</b>

## SCHWARZER TEE

	GLAS	KÄNNCHEN
<b>260. INDISCHER YOGITEE / CHAI</b> mit Milch, Teegewürzen (mit/ohne Honig)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>262. DARJEELING</b> lose (First Flush, von besonderer Würze)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>264. EARL GREY</b> (der Klassiker, mit feinstem Bergamotte-Öl aromatisiert)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>266. MANGO-TANGO-TEE</b> (mit feinen Mango-Stückchen & Sonnenblumen, Malvenblüten-Aroma)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>

## GRÜNER TEE

<b>268. JASMINTEE</b> (typisch chinesisch, mit Jasminblüten)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
---	---------------	---------------

## FRÜCHTETEE

<b>270. HIMMLISCHE ROTE GRÜTZE</b> (mit verschiedenen Beeren & feinem Aroma)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
---	---------------	---------------

## KRÄUTER TEE

<b>272. PFEFFERMINZ</b> (typischer Minzgeschmack)	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
--	---------------	---------------



## COFFEE TIME

	TASSE
280. KAFFEE	2,90 €
281. ESPRESSO	2,50 €
282. ESPRESSO (DOPPELT)	3,50 €
283. CAPPUCCINO <sup>M</sup>	3,90 €
284. MILCHKAFFEE <sup>M</sup>	3,90 €
285. LATTE MACCHIATO <sup>M</sup>	4,20 €
286. CARO KAFFEE	2,90 €
287. CARO MILCHKAFFEE (GETREIDE-KAFFEE) <sup>M</sup>	3,90 €

## HOT DRINKS AND MORE

292. GLÜHWEIN	4,50 €
293. GROG (mit 4 cl Rum) <sup>1</sup>	4,50 €
294. HEISSE SCHOKOLADE (mit oder ohne Sahne) <sup>M</sup>	4,20 €

## Spirituosen Spirits

### APERITIFS

301. SHERRY SANDEMANN (MEDIUM oder DRY)	5 cl	4,90 €
302. MARTINI (BIANCO)	5 cl	4,90 €

### WHISKIES <sup>1,2</sup>

309. TULLAMORE DEW	2 cl	4,00 €
310. JIM BEAM	2 cl	3,90 €
311. BALLANTINES SCOTCH	2 cl	4,00 €
312. JACK DANIELS	2 cl	4,50 €
313. GLENFIDDICH	2 cl	4,00 €
314. JIM BEAM	4 cl	7,00 €
315. WHISKEY "DOPPEL"	4 cl	8,00 €

### RUM

395. INDISCHER OLD MONK - 7 JAHRE <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
396.	4 cl	6,50 €



## LIKÖRE <sup>1,2</sup>

317. AMARETTO	2 cl	3,90 €
318. SAMBUCA	2 cl	3,90 €
319. BAILEYS	2 cl	3,90 €
324. LIKÖR "DOPPEL"	4 cl	6,50 €
333. HAUSGEMACHTER „MANGO SHOT“	4 cl	4,90 €
DIGESTIFS <sup>1</sup>		
325. FERNET BRANCA	2 cl	3,90 €
326. RAMAZOTTI <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
328. JÄGERMEISTER	2 cl	3,90 €
329. DIGESTIF "DOPPEL"	4 cl	6,50 €
ASSORTED		
334. ABSOLUT 100%	2 cl	4,00 €
335. TEQUILA (weiß/braun)	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,00 €
336. GIN „BOMBAY SAPPHIRE“	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,00 €
337. OBSTLER	2 cl	3,90 €
338. AQUAVIT "JUBLIAEUMS"	2 cl	3,90 €
339. GRAPPA RISERVA	2 cl	3,90 €

**COCKTAIL HAPPY HOUR - täglich 17 bis 22 Uhr**  
alle alkoholischen Cocktails nur 6,90 €  
alle alkoholfreien Cocktails nur 5,90 €



# Weine Wine

## OFFENE ROTWEINE

<b>362. NERO D'AVOLA</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
Andrero, Italien - Sizilien trocken, fruchtig, ausgewogen und kraftvoll <sup>3</sup>		
<b>364. CUVÉE SAINT PIERRE</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
Merlot, Frankreich - Bordeaux trocken, mollig, rund, angenehme Kraft <sup>3</sup>		
<b>366. OFFENER ROTWEIN</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
halbtrocken <sup>3</sup>		

## OFFENE WEISSWEINE

<b>370. GRAUBURGUNDER</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
Deutschland, trocken, würzig und gehaltvoll <sup>3</sup>		
<b>372. GRILLO SICILIA TERRA DELLA CICALA</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
Italien - Sizilien weich, trocken, frisch und angenehm säuerlich <sup>3</sup>		
<b>376. OFFENER WEISSWEIN</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
halbtrocken <sup>3</sup>		
<b>378. WEINSCHORLE <sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>5,50 €</b>
<b>380. GLAS SEKT</b>	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>381. PROSECCO</b>	0,75 l	<b>25,00 €</b>
trockener, duftiger und aromatischer „frizzante“, feine Kohlensäure		

## FLASCHENWEINE

### „ROT“

<b>384. SULA RED <sup>3</sup></b>	0,75 l	<b>26,90 €</b>
Indien/Shiraz, weich, geschmeidig, aromatisch		

### „WEISS“

<b>390. SULA WHITE <sup>3</sup></b>	0,75 l	<b>26,90 €</b>
Indien/Chenin Blanc, halbtrocken, leicht, frisch und fruchtig		



# Cocktails

## ASSORTED COCKTAILS

### 510. SEXY LADY 1, 3, 15

Havanna Club 3 years, Passoa, Mandelsirup, Maracuja- & Ananassaft

### 511. HURRICANE 1, 13

Havanna Club 3 years, brauner Rum, Maracujasirup, Zitronensaft, Ananas- & Orangensaft

### 512. INDIAN SUMMER 1, 13

Wodka, de Kuyper Melon, Limejuice, Zitronen - & Ananassaft

### 520. MAI TAI 1, 13, 15

hochprozentiger Rum, brauner Rum, Havanna Club 3 years, Triple Sec, Limejuice, Mandelsirup, Ananas- & Orangensaft

### 521. SCHWERMATROSE 1, 13

hochprozentiger Rum, brauner Rum, Havanna Club 3 years, Limejuice, Zitronen - & Ananassaft

### 522. KISS MALABAR 1, 11, 4, M

Havanna Club 3 years, Butterscotch Caramel, Crème de Cacao weiß, Coconutsirup, Milch

### 523. ZOMBIE 1, 4, 13

hochprozentiger Rum, Havanna Club 3 years, brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, Ananas- & Orangensaft

### 525. PLANTERS PUNCH 1, 4, 13

brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, Ananas- & Orangensaft, Muskat

### 530. SEX ON THE BEACH 1, 4, 13

Wodka, Peach Likör, Zitronensaft, Ananassaft, Cranberryjuice, Grenadine

### 533. WODKA BLUE 1, 13, 16

Wodka, Blue Curacao, Zucker, Zitronen- & Grapefruitsaft

### 535. MARGARITA CLASSICO 1, 13, 16

Tequila, Triple Sec, Limejuice

### 541. FLORIDA SPECIAL

Havanna Club 3 years, Maraschino, Triple Sec, Orangensaft

### 550. OCEAN SUITE 13

Wodka, Havanna Club 3 years, Dry Gin, Maracujasaft, Zitronen- & Orangensaft

### 553. LONG ISLAND ICE TEA 1, 2, 13

Wodka, Havanna Club 3 years, Dry Gin, Tequila, Triple sec, Zitronen- & Orangensaft, Coca Cola

### 560. STRAWBERRY MARGARITA 1, 16

Tequila, Triple Sec, Limejuice, Zucker, Erdbeermark, Erdbeersirup

### 570. CAIPIRINHA 13, 16

Cachaca, Limette, brauner Zucker

### 572. CAIPIRINHA-ROYAL 1, 13, 15, 16

Cachaca, Maracujasirup, Limette, brauner Zucker

### 585. LATIN LOVER 1, 13, 16

Cachaca, Tequila, Limejuice, Zuckersirup, Ananassaft

### 590. PINA COLADA 1, 11, M

Havanna Club 3 years, brauner Rum, Sahne, Coconutsirup, Ananassirup & -saft

### 591. FLYING CANGAROO 1, 11, M

Havanna Club 3 years, Wodka, Galliano, Sahne, Coconutsirup, Ananassirup & -saft, Orangensaft

### 592. SWIMMINGPOOL 1, 11, M

Havanna Club 3 years, Wodka, Blue Curacao, Sahne, Coconutsirup, Ananassirup & -saft

### 595. CHOCO COLADA 1, 11, M

Havanna Club 3 years, brauner Rum, Crème de Cacao braun, Coconutsirup, Sahne, Ananassirup & -saft

### 605. LECK MICH! 1, 16

Wodka, Gimger Ale, Limetten- & Orangenviertel, brauner Zucker

### 606. COSMOPOLITAN

Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberryjuice

### 631. TEQUILA SUNRISE 1, 4, 13

Tequila, Orangensaft, Grenadine

ASSORTED COCKTAILS 7,90 €  
HAPPY HOUR 6,90 €

1) mit Farbstoffen, 2) Koffeinhaltig, 3) Chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmitteln, 6) mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 11) Geschmacksverstärker, 13) Säuerungsmittel, 14) Stickoxydol, 15) Stabilisatoren, 16) Zucker, 17) Sulfate, M) Milchprodukte



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### 642. COCONUT BANANA <sup>1, 11, M</sup>

Bananensaft, Bananensirup, Coconut Cream, Sahne, Milch

### 643. VIRGIN COLADA <sup>1, 11, M</sup>

Coconut Cream, Sahne, Ananassaft

### 644. IPANEMA <sup>1, 3, 13, 16</sup>

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

### 645. STRAWBERRY KISS <sup>1, 11, M</sup>

Erdbeermarmelade, Erdbeersirup, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft

### 647. MALABAR DRIVE <sup>1, 3, 13, 16</sup>

Maracuja-, Grapefruit-, Orangen- & Zitronensaft, Ginger Ale

### 648. GREENY <sup>1, 3, 13, 15, 16</sup>

Mandelsirup, Blue Curacao (alkoholfrei), Orangen- & Zitronensaft, Ginger Ale

### 649. WONDER <sup>1, 13</sup>

Grenadine, Maracujanektar, Ananas- & Orangensaft

### 651. PURPLE RAIN <sup>1, 11, 13, M</sup>

Coconut Cream, Limejuice, Maracuja- & Kirschnektar

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 6,90 €  
HAPPY HOUR 5,90 €

## INDIAN MIX SPECIALS

### 600. MALABAR KICK <sup>1, 4, 13</sup> 7,90 €

Indischer Rum 7 years, Tequila, Amaretto, Dry Gin, Zitronen-, Ananas- & Orangensaft, Grenadine

### 601. INDIAN PUNCH <sup>1, 13, 16</sup> 7,90 €

Indischer Rum 7 years, Wodka, Limejuice, Triple Sec, Ananas- & Mangosaft, Erdbeersirup

### 635. MALABAR BASIL <sup>13, 16</sup> 7,90 €

Dry Gin, frische Limette, frisches Basilikum, Rohrzucker

## LONGDRINKS

### 620. GIN TONIC <sup>3</sup> 4 cl 7,50 €

Dry Gin, Tonic Water

619. mit Bombay Sapphire 4 cl 8,90 €

### 621. WHISKY SODA <sup>3</sup> 4 cl 7,50 €

Whisky, Soda

### 623. BOURBON COKE <sup>1, 2</sup> 4 cl 7,50 €

Jim Beam, Cola

### 624. CAMPARI ORANGE/GRAPEFRUIT /SODA <sup>1</sup> 4 cl 7,50 €

### 626. CUBA LIBRE <sup>1, 2, 13</sup> 4 cl 7,50 €

Havana Club, Cola, Limette

### 629. SCREWDRIVER 4 cl 7,50 €

Wodka, Orangensaft

### 630. INDIAN LIBRE <sup>1, 13</sup> 4 cl 7,50 €

Indischer Rum 7 years, Cola, Limette

## APERITIFS & DIGESTIFS

### 500. STRAWBERRY FRESH <sup>1</sup> 4,90 €

Prosecco, Erdbeermarmelade, Erdbeersirup

### 501. MARTINI APERITIF <sup>13</sup> 4,90 €

Dry Gin, Vermouth Dry, Lemonjuice

### 502. NEGRONI <sup>1</sup> 4,90 €

Dry Gin, Vermouth Dry, Campari, Soda

### 503. RAMAZOTTI ON THE ROCKS <sup>1</sup> 4,90 €

Ramazotti, frisch gepresster Limettensaft

### 506. OLD MONK <sup>1</sup> 3 cl 4,90 €

sieben Jahre alter indischer Rum, serviert nach Cognac Art, intensiver Geschmack

### 507. MANGOSEKT <sup>1, 4, 13</sup> 4,90 €

Grenadine

keine Happy Hour für Indian Mix Specials,  
Aperitifs & Digestifs, Shooters und Longdrinks