

# HOUDINI

magic of indian taste



CAFÉ • BAR • RESTAURANT





## MAGIC OF INDIAN TASTE

### **Liebe Gäste,**

unser Team vom Houdini heißt Sie herzlich willkommen!  
Sie wundern sich bestimmt, und zu Recht, warum ein indisches  
Restaurant den Namen „Houdini“ trägt.

Wir möchten gerne gleich diese Gelegenheit nutzen  
und unseren Gedankengang mit Ihnen teilen.

Sie haben sicherlich schon den Namen Harry Houdini gehört.  
Er war ein weltberühmter Zauberer und  
Entfesselungskünstler seiner Zeit. Houdini faszinierte die  
Menschen mit seinen atemberaubenden Zaubereien.

Wir möchten Sie ebenfalls mit unserer Küche verzaubern  
und ihre Geschmacksnerven entfesseln.

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise nach Indien  
und die unglaubliche Vielfalt der Gewürze.

Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

leicht scharf 🌶️    mittelscharf 🌶️🌶️

# Empfehlung-des Küchenchefs

## 3 Gänge Menue

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmati rice.

### Vorspeise:

Suppe: Daal -Suppe <sup>G</sup>

Linsensuppe

lentil soup

Hara Bhara Salat

gemischter Salat

mixed salad

### Hauptspeise:

**Butter Chicken** <sup>G, H, I</sup>

Tandoori-Hühnerstücke gegrillt |

Butter-Sahnesoße

grilled Tandoori chicken

**Chili Panir** <sup>G</sup> 

hausgemachter Rahmkäse | Paprika  
Tomaten | Zwiebeln | Ingwer | Masalasoße  
homemade cream cheese | peppers  
tomatoes | onions | ginger | masala sauce

**Lamm Shish Kebab** <sup>G, I, 13</sup> 

4 Kebabs von gehacktem Lammfleisch

Zwiebeln | Paprika | Tomaten |

Tikka-Masala-Gewürz

4 kebabs of minced lamb |

### Nachspeise:

**Mangotraum** <sup>G, H</sup>

aromatisches Mangopüree |  
Vanilleeis | Mangoscheiben | Sahne <sup>10</sup>

für 2 Personen  
39,9

# Thali A, B, G, H, I

Zusammenstellung aus drei verschiedenen kleinen Gerichten,  
serviert mit Basmatireis, Salat und Mangochutney

*An assortment of three different small dishes, served with basmati rice, lettuce and mango chutney*

## 500 **Batak Thali**

### **Batak Madras** 🌶️

Entenbrust | Kokos | Currysoße duck | coconut | currysauce

### **Batak Curry** 🌶️

Entenbrust | Currysoße duck | currysauce

### **Batak Korma**

Entenbrust | Curry-Sahnesoße | Rahmkäse | Mandeln | Rosinen-  
duck | cream currysauce | cream cheese | almonds | raisins

**17,9**

für 2 Personen

**33,8**

## 501 **Punjabi Thali** (vegetarisch)

### **Malai Kofta**

Gemüsebällchen | Rahmkäse | Nüssen | Kokos-Currycremesoße  
vegetable balls | cream cheese | nuts | coconut | curry cream sauce

### **Palak Paneer**

Blattspinat | Ingwer | Rahmkäse | Curry-Rahmsoße  
spinach | cream cheese | ginger | currysauce

### **Mixed Sabzi**

Gemüse | Ingwer | Koriander | Currysoße | Rahmkäse  
vegetables | ginger | coriander | curry sauce | cream cheese

**15,5**

für 2 Personen

**29,0**



## 502 **Masahari Thali**

### **Mutton Korma** 🌶️

Lammfleisch | Rahmkäse | Rosinen | Mandeln | Curry-Sahnesoße  
lamb | cream cheese | raisins | almonds | currysauce

### **Tandoori Chicken**

Hähnchenkeule | mariniert | traditionell gewürzt  
chicken | marinated | traditional spices

### **Batak Madras**

Entenbrust | Kokos | Currysoße duck | coconut | currysauce

**18,9**

für 2 Personen

**35,8**

# Thali A, B, G, H, I

Zusammenstellung aus drei verschiedenen kleinen Gerichten,  
serviert mit Basmatireis, Salat und Mangochutney

*An assortment of three different small dishes, served with basmati rice, lettuce and mango chutney*

## 504 **Chicken Thali**

### **Chicken Madras** 🌶️

Hühnerbrust | Kokos | Currysoße chicken | coconut | currysauce

### **Chicken Curry**

Hühnerbrust | Currysoße chicken | currysauce

### **Chicken Korma**

Hühnerbrust | Curry-Sahnesoße | Rahmkäse | Mandeln | Rosinen-  
chicken | cream currysauce | cream cheese | almonds | raisins

**16,9**

für 2 Personen  
**32,8**

## 505 **Vegan Thali** (vegan)

### **Aloo Vindaloo** <sup>G</sup> 🌶️

Kartoffeln | Kokosnusssoße | Art des Hauses  
potatoes | coconut sauce |

### **Khumb Curry** <sup>G</sup>

frische Champignons | Currysoße  
fresh mushrooms | curry sauce

### **Mixed Sabzi**

Gemüse | Ingwer | Koriander | Currysoße  
vegetables | ginger | coriander | curry sauce

**15,9**

für 2 Personen

**30,8**



## 506 **Panir Thali**

### **Shahi Panir**

Rahmkäse | Rosinen | Mandeln | Curry-Sahnesoße  
cream cheese | raisins | almonds | currysauce

### **Palak Paneer**

Blattspinat | Ingwer | Rahmkäse | Curry-Rahmsauce  
spinach | cream cheese | ginger | currysauce

### **Panir Madras** 🌶️

Rahmkäse | Kokos | Currysoße | cream cheese | coconut | currysauce

**15,9**

für 2 Personen  
**30,8**

# Tagesmenü **7,5**

daily menu

mit einer Tagessuppe including one soup

Montag bis Freitag von 11:00 bis 17:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

Monday to Friday from 11:00 to 17:00 o'clock (except on holidays)

All dishes are served with rice and salad.

## Vegetarische Gerichte vegetarian dishes

### 740 Mixed Sabzi <sup>G</sup>

frische verschiedene Gemüsesorten |  
Ingwer | Currysoße | Rahmkäse  
fresh vegetables | ginger  
curry sauce | cream cheese

### 746 Dal Tarka <sup>G</sup>

indische Linsen | Zwiebeln |  
Knoblauch | in Butter gebraten  
Indian lentils | onions |  
garlic | fried in butter



### 741 Sabzi Jhalfrezi <sup>H, I</sup>

Gemüse | Kokos | Currysoße | Art des Hauses  
vegetables | coconut | currysauce

### 747 Palak Panir <sup>G</sup>

indischer Rahmkäse | Spinat | Currysoße  
Indian cream cheese | spinach | curry sauce

### 742 Khumb Curry <sup>G</sup>

frische Champignons | Currysoße  
fresh mushrooms | curry sauce

### 748 Chili Panir <sup>G</sup>

ind. Rahmkäse | Gemüse | Zwiebeln | Chilisoße  
Indian cream cheese | vegetables | chili sauce

### 743 Saag Kofta <sup>G</sup>

Gemüsebällchen | Spinat |  
Currysoße | Rahmkäse  
vegetable balls | spinach | curry sauce |  
cream cheese

### 749 Soja Korma <sup>F, G, H</sup> (mild)

Sojafleisch | Rosinen | Nüssen | Sahnesoße  
soy meat | raisins | nuts | spicy cream sauce

### 744 Malai Kofta <sup>G, H</sup>

Gemüsebällchen mit Rahmkäse  
Nüssen | Kokos-Currycremesoße  
vegetable balls with cream cheese  
nuts | coconut | curry cream sauce

### 750 Panir Sabzi <sup>G</sup>

Rahmkäse | Gemüse | Currysoße  
Indian cream cheese | vegetables | cream sauce

### 745 Banana Curry <sup>G, H</sup>

Bananen | pikante Currysoße  
bananas | spicy curry sauce

### 751 Aloo Vindaloo <sup>G</sup> 🌶️

Kartoffeln | Kokosnusssoße | Art des Hauses  
potatoes | coconut sauce |

### 752 Aloo Gobi <sup>G</sup>

Blumenkohl | Kartoffeln | pikante Soße  
cauliflower | potatoes | spicy sauce

## Chicken Gerichte chicken dishes

# 7,90

- 755 **Chicken Curry** <sup>G</sup>  
Hühnerbrustfilet | pikante Currysoße  
chicken breast fillet | spicy curry sauce
- 756 **Chicken Sabzi** <sup>G</sup>  
Hühnerbrustfilet | Gemüse |  
pikante Currysoße  
chicken breast fillet | vegetables | spicy curry sauce
- 757 **Chicken Saag** <sup>G</sup>  
pikant gewürztes Hühnerfleisch | Spinat  
piquant spiced chicken | spinach
- 758 **Chicken Khumbi** <sup>G</sup>  
Hühnerbrustfilet | Champignons |  
Currysoße | Rahmkäse  
chicken breast fillet | mushrooms  
curry sauce | cream cheese
- 759 **Chicken Tinda** <sup>G</sup>  
Hühnerbrustfilet | indischer weißer Kürbis |  
gegart in pikanter Currysoße  
chicken breast fillet | indian white pumpkin |  
spicy curry sauce
- 760 **Chicken Madras** <sup>H, I</sup>   
Hühnerbrustfilet |  
südindische Art des Hauses  
chicken breast fillet |  
South-Indian style
- 761 **Chicken Mango** <sup>G, H</sup> (mild)  
Hühnerbrustfilet | Mangoscheiben |  
Mandeln | Cremesoße  
chicken breast | mango slices |  
almonds | cream sauce
- 762 **Chicken Cholay** <sup>G</sup>   
Hühnerbrustfilet | Kichererbsen |  
pikante Curry-Sahnesoße  
chicken breast fillet | chickpeas |  
spicy curry cream sauce
- 763 **Chicken Vindaloo** <sup>G</sup>   
Hühnerbrustfilet | Kartoffeln |  
Curry-Kokosnusssoße  
chicken breast fillet | potatoes |  
curry coconut sauce




## Lammfleisch Gerichte lamb dishes

# 8,5

- 765 **Mutton Curry** <sup>G</sup>  
Lammfleisch | pikante Currysoße  
lamb | spicy curry sauce
- 766 **Mutton Sabzi** <sup>G</sup>  
Lammfleisch | verschiedenes Gemüse  
lamb with different vegetables
- 767 **Mutton Saag** <sup>G</sup>  
Lammfleisch | Rahmspinat |  
Ingwer | Knoblauch  
lamb | spinach | fresh ginger | garlic
- 768 **Mutton Tinda** <sup>G</sup>  
Lammfleisch | indisches Gemüse |  
Curry-Sahnesoße  
lamb | indian vegetables | curry cream sauce
- 769 **Mutton Khumbi** <sup>G</sup>  
Lammfleisch | Champignons | Currysoße  
lamb | mushrooms | curry sauce
- 770 **Mutton Madras** <sup>G, H</sup>   
Lammfleisch | südindische Art  
lamb | south-Indian style (hot)
- 771 **Mutton Mango** <sup>G, H</sup> (mild)  
Lammfleisch | Mangoscheiben |  
Mandeln | Cremesoße  
lamb | mango slices | almonds |  
cream sauce
- 772 **Mutton Vindaloo** <sup>G</sup>   
Lammfleisch | Kartoffeln |  
Curry-Kokosnusssoße  
lamb | potatoes | curry coconut sauce



## Suppen soups

- |   |   |     |
|---|---|-----|
| 1 | <b>Madras Rasam</b> <sup>F,G,I,13</sup>   | 4,3 |
|   | rote Linsensuppe<br>red lentil soup   |     |
| 2 | <b>Sabzi Shorba</b> <sup>F,G,I,13</sup>   | 4,3 |
|   | gemischte Gemüsesuppe<br>mixed vegetable soup   |     |
| 3 | <b>Tomatar Shorba</b> <sup>F,G,I,13</sup>   | 4,3 |
|   | indische Tomatensuppe<br>typical Indian tomato soup   |     |
| 4 | <b>Chicken Shorba</b> <sup>F,G,I,13</sup>   | 4,5 |
|   | Currysuppe   Hühnerfleisch<br>typical Indian curry soup   chicken   |     |
| 5 | <b>Garam Shorba</b> <sup>F,G,I,13</sup>  | 4,9 |
|   | sauer-scharfe Suppe   Lammfleisch<br>sour-hot soup   lamb   |     |
| 6 | <b>Mango Cream Soup</b> <sup>F,G,I,13</sup>   | 4,6 |
|   | Mangosuppe<br>mango soup  |     |



## Salate salads

Alle Salate mit Hausdressing <sup>C,G,J,12</sup>  
oder Essig <sup>12</sup> und Öl.  
All salads with homemade dressing <sup>C,G,J,12</sup>  
or vinegar <sup>12</sup> and oil.

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 10 | <b>Paanch Ranga Salat - klein</b>   | 4,9 |
|    | bunter Salat<br>small mixed salad   |     |
| 11 | <b>Paanch Ranga Salat - groß</b>  | 7,9 |
|    | bunter Salat<br>big mixed salad   |     |
| 12 | <b>HO  DINI Special Salad</b> <sup>G,H</sup>               | 9,9 |
|    | großer indischer Salat   exotische<br>Früchte   hausgemachter Rahmkäse<br>big Indian mixed salad   homemade<br>cream cheese   exotic fruits |     |
| 13 | <b>Chicken Salad</b>  | 9,9 |
|    | gemischter Salat   gebratenes<br>Hühnerfleisch<br>mixed salad   fried chicken   |     |



## Pakorras

Frisches Gemüse in Kichererbsenmehlteig getaucht und in Pflanzenöl ausgebacken.

Alle Pakoras werden mit frischem Salat und 3 Dips serviert.

All dishes are served with fresh salad and 3 dips.

- |    |  |     |    |   |      |
|----|--|-----|----|---|------|
| 20 | <b>Gobi Pakora</b> <sup>A</sup>                          | 5,2 | 25 | <b>Scampi Pakora</b> <sup>A,D</sup>   | 7,8  |
|    | mit Blumenkohl with cauliflower                          |     |    | mit Garnelen<br>with prawns   |      |
| 21 | <b>Mushroom Pakora</b> <sup>A</sup>                      | 5,2 | 28 | <b>Vegetable Samosas</b> <sup>A</sup>   | 6,3  |
|    | mit Champignons with mushrooms                           |     |    | zwei Gemüse -Teigtaschen<br>two filled samosas   vegetables   |      |
| 22 | <b>Onion Pakora</b> <sup>A</sup>                         | 5,2 | 29 | <b>Mixed Pakoras</b> <sup>A,G</sup> (vegetarisch)   | 9,9  |
|    | mit Zwiebeln with onions                                 |     |    | Zusammenstellung verschiedener<br>vegetarischer Vorspeisen<br>a compilation of various vegetarian<br>appetizers |      |
| 23 | <b>Paneer Pakora</b> <sup>A,G</sup>                      | 5,6 | 30 | <b>Mixed Pakoras</b> <sup>A,G</sup>   | 10,9 |
|    | mit hausgemachtem Rahmkäse<br>with homemade cream cheese |     |    | Zusammenstellung verschiedener Vorspeisen<br>a compilation of various appetizers                                |      |
| 24 | <b>Chicken Pakora</b> <sup>A</sup>                       | 5,6 |    |   |      |
|    | mit Hühnerbrustfilet<br>with chicken breast fillet       |     |    |   |      |





# Vegetarische Gerichte vegetarin dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot <sup>A</sup> serviert  
All dishes are served with basmati rice or bathura bread

<p><b>34 Sabzi Korma (mild)</b> 12,5 frisches Gemüse   indischer Rahmkäse Mandeln   Rosinen   Curry-Sahnesoße fresh vegetables   Indian cream cheese   almonds   raisins   curry cream sauce</p>	<p><b>44 Shahi Bengan</b> <sup>G,H,I</sup> 12,9 gefüllte Aubergine   Rosinen   Mandeln   Rahmkäse   Curry-Sahnesoße eggplant   raisins   almonds cheese   curry-cream sauce</p>
<p><b>35 Chole Bhatura</b> <sup>A,G</sup>  pikante Soße 10,9 Kichererbsen   Zwiebeln   Tomaten chickpeas   onions   tomatoes   spicy sauce</p>	<p><b>45 Khumbi Paneer Masala</b> <sup>G,I</sup>  11,9 Champignons   hausgemachter Rahmkäse   Erbsen   Curry-Sahnesoße mushrooms   homemade cream cheese peas   curry cream sauce</p>
<p><b>36 Shahi Paneer</b> <sup>G,H</sup> 12,9 hausgemachter Rahmkäse   Rosinen Mandeln   Curry-Sahnesoße homemade cream cheese   raisins almonds   curry cream sauce</p>	<p><b>46 Banana Curry</b> <sup>G,H</sup>  11,9 Banane   Käsestückchen   Rosinen Mandeln   Curry-Sahnesoße banana with cheese pieces raisins   almonds   curry</p>
<p><b>37 Chili Paneer</b> <sup>G</sup>  12,5 hausgemachter Rahmkäse   Paprika Tomaten   Zwiebeln   Ingwer   Masalasoße homemade cream cheese   peppers tomatoes   onions   ginger   masala sauce</p>	<p><b>47 Bengan Madrasi</b> <sup>G,H,I</sup>  11,8 Auberginen   Kartoffel   Kokos- Currysoße   südindische Art eggplant   potatoes   coconut curry sauce   South-Indian style</p>
<p><b>38 Palak Paneer</b> <sup>G</sup> 11,8 Blattspinat   Ingwer   hausgemachter Rahmkäse   Curry-Rahmsoße spinach   homemade cream cheese ginger   currysauce</p>	<p><b>48 Mixed Sabzi</b> <sup>G</sup> 11,2 frisches Gemüse   Ingwer   Koriander Currysoße   indischer Rahmkäse fresh vegetables   ginger   coriander curry sauce   indian cream cheese</p>
<p><b>39 Mattar Paneer</b> <sup>G</sup> 11,6 Erbsen   Rahmkäse   Curry-Sahnesoße green peas   cream cheese   curry cream sauce</p>	<p><b>49 Aloo Palak</b> <sup>G</sup>  10,8 Kartoffeln   Spinat   Currysoße potatoes   spinach in curry sauce</p>
<p><b>40 Dal Tarka</b> <sup>G</sup> 10,8 indische Linsen   Zwiebeln   Tomaten Knoblauch   Butter indian lentils   onions   tomatoes   garlic   butter</p>	<p><b>50 Aloo Gobi Masala</b> <sup>G</sup> 11,8 Blumenkohl   Kartoffeln   Ingwer Knoblauch   Tomaten   südindische Art cauliflower   potatoes   ginger   garlic tomatoes   south-Indian style</p>
<p><b>41 Vegetarian Spit</b> <sup>G,H</sup> 13,9 Champignons   Zucchini   Aubergine Paprika   ind. Rahmkäse   Curry-Sahne- soße   Salat   Mangochutney mushrooms   zucchini   eggplant   peppers Indian cream cheese   curry cream sauce salad   Mango chutney</p>	<p><b>51 Okra Masala</b> <sup>G,I</sup>  12,9 Okraschoten   Tomaten Ingwer   Knoblauch   Masalasoße okra   tomatoes   ginger   garlic   Masala- sauce</p>
<p><b>42 Malai Kofta</b> <sup>G,H</sup> 12,5 Gemüsebällchen mit Rahmkäse Nüssen   Kokos-Currycremesoße vegetable balls with cream cheese nuts   coconut   curry cream sauce</p>	<p><b>52 Tinda Masala</b> <sup>G,I</sup>  12,9 indisches Gemüse   Tomaten   Zwiebeln Ingwer   Knoblauch   Masalasoße Indian vegetables   tomatoes ginger   garlic   Masala sauce</p>
<p><b>43 Shahi Mirch</b> <sup>G,H</sup> 12,9 gefüllte Paprikaschote   Rosinen   Mandeln   Rahmkäse   Curry-Sahnesoße filled peppers   raisins   almonds cheese   curry-cream sauce</p>	<p><b>53 Paneer Jaipuri</b> <sup>H,I</sup>  12,9 hausgemachter Rahmkäse   Paprika Blumenkohl   Ingwer   Knoblauch frische Tomaten   Currysoße homemade indian cream cheese califlower   garlic   paprika   ginger fresh tomatoes   curry sauce</p>





# Hühnerfleischgerichte chicken dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot <sup>A</sup> serviert  
All dishes are served with basmati rice or bathura bread

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>70</b> Chicken Curry <sup>G</sup> 11,6<br/>Hühnerbrustfilet   Currysoße<br/>chicken breast fillet   curry sauce</p> <p><b>71</b> Chicken Sabzi <sup>G</sup> 12,5<br/>Hühnerbrustfilet   Gemüse   Currysoße<br/>chicken breast fillet   vegetables   currysauce</p> <p><b>72</b> Chicken Saag <sup>G</sup> 12,5<br/>Hühnerbrustfilet   Spinat  <br/>Ingwer   Knoblauch   Currysoße<br/>chicken breast fillet   spinach   ginger   garlic  <br/>currysauce</p> <p><b>73</b> Chicken Khumbi <sup>1,G</sup> 12,7<br/>Hühnerbrustfilet   indischer Rahmkäse  <br/>Champignons   Curry- Creamsoße<br/>chicken breast fillet   mushrooms   curry<br/>cream sauce   indian cream cheese</p> <p><b>74</b> Chicken Broccoli <sup>G</sup> 12,5<br/>Hühnerbrustfilet   Broccoli   Curry-Sahnesoße<br/>chicken breast fillet   broccoli   curry cream<br/>sauce</p> <p><b>75</b> Chicken Chole <sup>G</sup>  12,5<br/>Hühnerbrustfilet   Kichererbsen<br/>Tomaten   Ingwer   Knoblauch   Currysoße<br/>chicken breast fillet   chickpeas   ginger<br/>tomatoes   garlic   curry sauce</p> | <p><b>79</b> Chicken Korma <sup>G,H</sup> 13,9<br/>Hühnerbrustfiletstücke   geriebener Rahmkäse<br/>Gewürz-Sahnesoße   Rosinen   Cashewnüsse<br/>chicken breast fillet   cream sauce with spices<br/>grated cream cheese   almonds   raisins   cashew</p> <p><b>80</b> Chicken Vindaloo <sup>G,H,I</sup>  12,9<br/>Hühnerbrustfilet   Kartoffel   Ingwer<br/>Kokosraspeln   südindischer Art<br/>chicken   potatoes   ginger  <br/>coconut flake   south-Indian style</p> <p><b>81</b> Chicken Mango <sup>G,H</sup> 12,9<br/>Hühnerbrustfiletstücke   Mango<br/>Cashew-Sahnesoße   Mandeln<br/>chicken breast fillet pieces   mango  <br/>cashew   cream sauce   almonds</p> <p><b>82</b> Chili Chicken <sup>I</sup>  13,2<br/>Hühnerfilet   Zwiebeln   Ingwer  <br/>Knoblauch   Tomaten   Koriander   Kara-<br/>hisoße<br/>juicy chicken fillet   onions   ginger   garlic<br/>  tomatoes   coriander   karahi sauce</p> <p><b>83</b> Chicken Cheese <sup>G</sup> 13,9<br/>Hühnerbrustfilet   indischer Rahmkäse  <br/>grüner Paprika   Curry-Sahnesoße<br/>chicken breast fillet   Indian cream cheese<br/>green bell pepper   curry cream sauce</p> |
|---|--|



- |   |   |
|---|---|
| <p><b>76</b> Chicken Dahiwala <sup>G,H</sup> 13,5<br/>Hühnerbrustfilet   Mandeln  <br/>indische Gewürze   Joghurtsoße<br/>chicken breast fillet   almonds  <br/>indian spices   yoghurt sauce</p> <p><b>77</b> Butter Chicken <sup>G,H,I</sup> 13,9<br/>Tandoori-Hühnerstücke gegrillt  <br/>Butter-Sahnesoße<br/>grilled Tandoori chicken   butter cream<br/>sauce</p> <p><b>78</b> Chicken Banglari <sup>H,13</sup>  12,9<br/>Hühnerbrustfilet   Ananas   Paprika   Ingwer<br/>Knoblauch   exotische Gewürze   Kokosraspeln<br/>chicken breast fillet   pineapple   bell pepper<br/>ginger   garlic   exotic spices   coconut flakes</p> | <p><b>84</b> Chicken Kokos-Minze <sup>G,H</sup> 12,9<br/>Hühnerbrustfilet   frische Minzblätter  <br/>milde Kokosnuss- Sahnesoße<br/>chicken breast fillet   fresh mint leaves  <br/>mild coconut cream sauce</p> <p><b>85</b> Chicken Madrasi <sup>H,J,I</sup>  13,2<br/>Hühnerbrustfilet   Kokosraspeln  <br/>spezielle Gewürzmischung  <br/>südindische Art<br/>chicken breast   coconut  <br/>special spice   south-indian style</p> |
|---|---|





# Lammfleischgerichte

## lamb dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot <sup>A</sup> serviert  
All dishes are served with basmati rice or bathura bread

- |   |  |
|---|--|
| <p>90 Mutton Curry <sup>G</sup> 14,5<br/>Lammfleisch   Currysoße lamb   curry sauce</p> <p>91 Mutton Sabzi <sup>G</sup> 14,5<br/>Lammfleisch   frisches Gemüse   Currysoße<br/>lamb   fresh vegetables   curry sauce</p> <p>92 Mutton Saag <sup>G</sup> 14,5<br/>Lammfleisch   Spinat   Knoblauch   Ingwer  <br/>Tomaten   südindische Art<br/>lamb   spinach   garlic   ginger   tomatoes  <br/>south-indian style</p> <p>93 Mutton Broccoli <sup>G</sup> 14,5<br/>Lammfleisch   Broccoli   Curry-Sahnesoße<br/>lamb   broccoli   curry cream sauce</p> <p>94 Mutton Banglora <sup>H,J</sup>  14,9<br/>Lammfleischstücke   Ananas   Paprika   Ingwer<br/>  Knoblauch   exotische Gewürze   Kokosraspeln<br/>lamb pices   pineapple   peppers  <br/>ginger   garlic   exotic spices</p> <p>95 Mutton Madras <sup>H,J,I</sup>  14,9<br/>Lammfleischstücke   Kokosraspeln  <br/>Spezialgewürzmischung   südindische Art<br/>lamb pieces   grated coconut   special<br/>blend of spices   South-Indian style</p> | <p>98 Mutton Vindaloo <sup>G,H,I</sup>  14,9<br/>Lammfleisch   Kartoffeln   Kokosnuss   pikan-<br/>te Currysoße<br/>lamb   potatoes   coconut<br/>spicy curry sauce</p> <p>100 Mutton Karahi <sup>G</sup>  15,5<br/>Lammfleisch   Zwiebeln   Knoblauch   Ingwer<br/>  Tomaten   Koriander   gemahlene Gewürze<br/>  Karahisoße<br/>lamb   onions   garlic   ginger   tomatoes  <br/>coriander   ground spices   Karahi sauce</p> <p>101 Mutton Mango <sup>G,H,13</sup> 14,9<br/>Lammfleisch   Mangoscheiben   Mandeln  <br/>exotische Sahnesoße<br/>lamb   mango slices   almonds   exotic cream<br/>sauce</p> <p>102 Mutton Tinda <sup>I</sup> 14,5<br/>Lammfleisch   indischer Kürbis   Curry-Sah-<br/>nesoße<br/>lamb   Indian pumpkin   curry cream sauce</p> <p>103 Mutton Okra <sup>G</sup>  15,5<br/>Lammfleisch   Okraschoten   würzige Curry-<br/>Sahnesoße<br/>lamb   okra   curry cream sauce</p> |
|---|--|



- |   |  |
|---|--|
| <p>96 Mutton Chole <sup>E,G</sup>  14,9<br/>Lammfleischstücke   Kichererbsen   Tomaten  <br/>Ingwer   Knoblauch   Currysoße<br/>lamb pieces   chickpeas   tomatoes<br/>ginger   garlic   curry sauce</p> <p>97 Mutton Korma <sup>G,H</sup> 15,9<br/>Lammfleischstücke   Sahnesoße aus Gewürzen<br/>  Mandeln   Rosinen   geriebener Rahmkäse  <br/>Cashewnüsse <br/>lamb pieces   cream sauce with spices   grated<br/>cream cheese   almonds  <br/>raisins   cashew nuts</p> | <p>104 Mutton Khumbi <sup>G</sup> 14,9<br/>Lammfleischstücke   Champignons   Curry-<br/>Sahnesoße<br/>lamb pieces   mushrooms curry cream sauce</p> <p>105 Mutton Kofta <sup>A,C,13</sup>  14,9<br/>gegrillte Lammfleischstücke   Paprika   Zwie-<br/>beln   Tomaten   Currysoße<br/>grilled minced lamb   peppers onions   tomato-<br/>es   curry sauce</p> <p>106 Mutton Dahiwala <sup>G,H</sup> 15,5<br/>Lammfleischstücke   Mandeln  <br/>indische Gewürze   Joghurtsoße<br/>lamb pieces   almonds  <br/>indian spices   yoghurt sauce</p> |
|---|--|

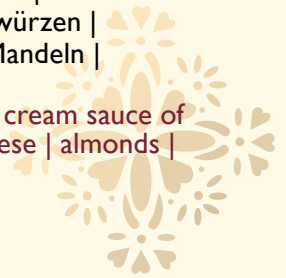




# Enten-Spezialitäten aus dem Lehmofen duck specialties from the clay oven

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot <sup>A</sup> serviert  
All dishes are served with basmati rice or bathura bread

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>110 Batak Makhani</b> <sup>G,J,13</sup> <b>14,9</b><br/>Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt mit Gewürzen   Butter-Tomaten-Sahnesoße<br/>duck pieces marinated 12 hours in spices   butter-tomato creamsauce</p>                                     | <p><b>113 Batak Sabzi</b> <b>15,5</b><br/>Entenfleischstücke   Gemüsesorten   Ingwer   Knoblauch   Tomaten   nordindische Art<br/>duck pieces   various vegetables   ginger   garlic   tomatoes   north-Indian way</p>  |
| <p><b>111 Batak Masala</b> <sup>G,J</sup> <b>14,8</b><br/>Entenfleischstücke   Ingwer   Knoblauch   Paprika   Zwiebeln   Tomaten   Kräutern   Curry-Sahnesoße<br/>duck pieces   ginger   garlic   peppers   onions   tomatoes   herbs   curry cream sauce</p> | <p><b>114 Batak Dahiwala</b> <sup>G,H,13</sup> <b>15,2</b><br/>Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt in Ingwer-Knoblauchpaste   Paprika   Mandeln   Joghurt-Sahnesoße<br/>duck pieces 12 hours marinated in garlic paste   bellpepper   almonds   yogurt cream sauce</p>                            |
| <p><b>112 Batak Madras</b> <sup>G,H,I,13</sup> <b>15,8</b><br/>gegrillte Ente   Kokosraspeln   spezielle Gewürzmischung   südindische Art<br/>grilled duck   coconut flakes   special blend of spices   South Indian style</p>                                | <p><b>115 Batak Korma</b> <sup>G,H</sup> (mild) <b>15,9</b><br/>gegrillte Entenfleischstücke   milde Sahnesoße aus Gewürzen   geriebener Rahmkäse   Mandeln   Rosinen   Cashewkernen<br/>grilled duck pieces   mild cream sauce of spices   grated cream cheese   almonds   raisins   cashew nuts</p> |



## Reisgerichte rice dishes

Biryani <sup>H</sup> werden serviert mit Beilagensalat und Raita <sup>G</sup>

Biryani <sup>H</sup> are served with small salad and Raita <sup>G</sup>  
Basmatireis | Gemüse | Mandeln | Rosinen  
basmati rice | vegetables | almonds | raisin

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>120 Sabzi Biryani</b> Gemüse vegetables <b>13,9</b></p>  | <p><b>122 Mutton Biryani</b> Lammfleisch lamb <b>15,9</b></p>   |
| <p><b>121 Chicken Biryani</b> Hühnchen chicken <b>14,9</b></p> | <p><b>123 HO  DINI Mixed Biryani</b> <b>16,9</b><br/>Hühnchen- und Lammfleisch<br/>chicken and lamb</p> |





## Fischgerichte fish dishes

- |  |                         |   |                         |
|--|-------------------------|---|-------------------------|
| <p><b>130</b> Fish Curry <sup>D,G</sup><br/>Fischfilet   pikante Currysoße<br/>fish filet   spicy curry sauce</p> <p><b>131</b> Fish Korma <sup>D,I</sup> (mild)<br/>Fischfilet   Sahnesoße<br/>aus Gewürzen   Rahmkäse  <br/>Mandeln   Rosinen   Cashewkerne<br/>fish filet   mild cream sauce from   spices  <br/>cream cheese   almonds   raisins   cashew nuts</p> | <p>13,5</p> <p>13,9</p> | <p><b>132</b> Fish Chili <sup>D,I</sup> 🌶️<br/>Fischfilet   Ingwer   Knoblauch  <br/>grüner Chili   frischen Tomaten<br/>fish fillet   ginger   garlic  <br/>green chili   fresh tomatoes</p> <p><b>133</b> Fish Madrasi <sup>D,G,I</sup> 🌶️<br/>Fischfilet   Gemüse   nach Madras-Art  <br/>Kokosnuss-Currysoße<br/>coley   vegetables   coconut curry sauce  <br/>madrasi style</p> | <p>13,9</p> <p>14,5</p> |
|--|-------------------------|---|-------------------------|



## Scampigerichte prawn dishes

- |  |                         |   |                         |
|--|-------------------------|---|-------------------------|
| <p><b>140</b> Scampi Curry <sup>B,G</sup><br/>Großgarnelen   pikante Currysoße<br/>king prawns   spicy curry sauce</p> <p><b>141</b> Scampi Khumbi <sup>B,G</sup><br/>Großgarnelen   frische Champignons<br/>Rahmkäse   Curry-Sahnesoße<br/>king prawns   fresh mushrooms  <br/>cream cheese   curry cream sauce</p> | <p>14,9</p> <p>15,5</p> | <p><b>142</b> Scampi Korma <sup>B,G,H</sup> (mild)<br/>Großgarnelen   Sahnesoße<br/>aus Gewürzen   Rahmkäse  <br/>Mandeln   Rosinen   Cashewkerne<br/>king prawns   mild cream sauce from   spices  <br/>cream cheese   almonds   raisins   cashew nuts</p> <p><b>143</b> Scampi Madrasi <sup>B,G,I,13</sup> 🌶️<br/>Großgarnelen   Gemüse  <br/>Kokosnuss-Curry-Soße   Madras Art<br/>king prawns   vegetables  <br/>coconut curry sauce   Madras style</p> | <p>15,9</p> <p>15,9</p> |
|--|-------------------------|---|-------------------------|



## Für unsere kleinen Gäste kids menue

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <p><b>145</b> Chicken Korma (mild)<br/>Hähnchenbrustfilet   Cashewnüsse  <br/>Mandeln   spezielle Sahnesoße   Reis   Salat<br/>chicken breast fillet   almonds   cashew nuts<br/>  special cream sauce   rice   salad</p> <p><b>146</b> Veggie Korma (mild)<br/>Gemüse   Cashewnüsse   Mandeln  <br/>spezielle Sahnesoße   Reis   Salat<br/>vegetables   almonds   cashew nuts  <br/>special cream sauce   rice   salad</p> <p><b>147</b> Chicken Nuggets<br/>Salat   Pommes frites<br/>salad   french fries</p> | <p>7,4</p> <p>7,4</p> <p>7,4</p> |
|--|----------------------------------|





# Spezialitäten vom Grill

## grilled specialties

Alle Grillspezialitäten werden in einer Gusseisenpfanne gegrillt und serviert.  
All grilled dishes are served in a cast iron skillet.

- 149 Chicken Cheese Tikka** <sup>G,H</sup> 15,9  
Hühnerfilet | Rahmkäse | Curry-Sahnesoße | Paprika | Mandeln | Chashewnüsse | Reis  
Chicken filet | cream cheese | curry cream sauce | bell pepper | almonds | chashew nuts | rice
- 150 HODINI Grillplatte** <sup>I,13</sup> 18,9   
Mutton Tikka | Tandoori Chicken | Shish Kebab | Chicken Tikka | Reis | Brot  
Mutton Tikka | Tandoori Chicken | Shish Kebab | Chicken Tikka | rice | bread
- 151 Chicken Tikka** <sup>G,I</sup> 14,9  
Hühnerbruststücke | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Tikka-Masala-Gewürzen | Reis  
chicken breast pieces | peppers | tomatoes | onions | special tikka masala spices | rice
- 154 Lamm Shish Kebab** <sup>G,I,13</sup>  15,9  
4 Kebabs von gehacktem Lammfleisch | Zwiebeln | Paprika | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz  
4 kebabs of minced lamb | onions | peppers | tomatoes | tikka masala
- 155 Paneer Tikka** <sup>G,I</sup> 14,9  
hausgemachter Rahmkäse | Ingwer | Tomaten | Zwiebeln | Tikka-Masala-Gewürz  
homemade Indian cream cheese | ginger | onions | tomatoes | tikka masala spices
- 156 Fish Tikka** <sup>D,G,13</sup> 15,5  
Fischfilet | Zwiebeln | Paprika | Ingwer | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz  
pollock | onions | peppers | tomatoes | ginger | tikka masala spices | ginger



- 152 Tandoori Chicken** <sup>G,I</sup> 14,9  
zwei Hähnchenkeulen 24 Stunden in Tandoori-Gewürzen und Joghurt mariniert | gebacken und gegrillt | Reis  
two chicken legs marinated 24 hours in tandoori spices and yogurt | baked and grilled | rice
- 153 Mutton Tikka** <sup>G,I</sup>  16,9  
Lammfleisch | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Tikka-Masala-Gewürzen | Reis | drei Dips  
lamb pieces | bell pepper | tomatoes | onions | tikka masala spices | rice | 3 dips
- 157 Scampi Tikka Masala** <sup>B,G,13</sup>  18,9  
Großgarnelen | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz | Reis | Brot  
king prawns | bell pepper | onion | tomatoes | tikka masala spices | rice | bread
- 158 Batak Nawabi Tikka** <sup>I,13</sup>  16,9  
Entenfleisch | Paprika | Zwiebeln | Ingwer | Knoblauch | Ingwer | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz | Reis | Brot  
duck meat | peppers | onions | garlic | ginger | tomatoes | tikka masala spices | rice | bread





## Beilagen side orders

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>195</b> <b>Bhatura</b> <sup>A, G</sup> <span style="float: right;">2,5</span><br/>Hefeteigbrot aus Weizenmehl   frittiert<br/>fried dough bread   wheat</p> <p><b>196</b> <b>Naan</b> <sup>A, G</sup> <span style="float: right;">3,0</span><br/>Fladenbrot aus Weizenmehl<br/>gebacken im Tondoor<br/>Tondoor crispy baked flatbread   wheat flour</p> <p><b>197</b> <b>Chapati</b> <sup>A</sup> <span style="float: right;">2,8</span><br/>Fladenbrot aus Vollkornmehl<br/>gebacken im Tondoor<br/>in Tondoor crispy baked flatbread   wholegrain flour</p> <p><b>198</b> <b>Cheese Naan</b> <sup>A, G</sup> <span style="float: right;">3,3</span><br/>Fladenbrot aus Weizenmehl<br/>gefüllt mit Käse   gebacken im Tondoor<br/>in Tondoor crispy baked flatbread  <br/>stuffed with cheese   made of wheat flour</p> <p><b>199</b> <b>Garlic Naan</b> <sup>A, G</sup> <span style="float: right;">3,3</span><br/>Fladenbrot aus Weizenmehl  <br/>indische Knoblauchpaste  <br/>gebacken im Tondoor<br/>flatbread made from wheat flour  <br/>indian garlic paste   baked crispy in Tondoor</p> | <p><b>194</b> <b>Butter-Naan</b> <sup>A, G</sup> <span style="float: right;">3,3</span><br/>Fladenbrot aus Weizenmehl<br/>gebacken mit Butter im Tondoor<br/>Tondoor crispy baked flatbread   wheat flour</p> <p><b>200</b> <b>Papadam mit Dips</b> <sup>A</sup> <span style="float: right;">4,0</span><br/>dünnes, knuspriges Fladenbrot<br/>aus Bohnenmehl   3 Dips<br/>crispy flatbread   bean flour</p> <p><b>201</b> <b>Mixed Pickles</b> <span style="float: right;">2,5</span><br/>eingelegtes indisches Gemüse<br/>pickled indian vegetables</p> <p><b>202</b> <b>Mango Chutney</b> <span style="float: right;">2,5</span><br/>eingelegte Mangofrüchte  <br/>Süß-Sauer-Soße<br/>pickled mango fruits  <br/>sweet and sour soße</p> <p><b>203</b> <b>Raita</b> <sup>G</sup> <span style="float: right;">3,5</span><br/>gewürzter Joghurt  <br/>Tomaten   Gurken  <br/>gerösteter Kümmel<br/>spiced yoghurt   tomato  <br/>cucumber   roasted cumin</p> <p><b>204</b> <b>Basmatireis</b> <span style="float: right;">3,0</span><br/>basmati rice</p> |
|--|--|



## Dessert | dessert

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>207</b> <b>Mangotraum</b> <sup>G, H</sup> <span style="float: right;">5,9</span><br/>aromatisches Mangopüree  <br/>Vanilleeis   Mangoscheiben   Sahne <sup>10</sup><br/>aromatic Indian mango puree  <br/>vanilla ice cream   mango slices   cream <sup>10</sup></p> <p><b>208</b> <b>Gulab Jamun</b> <span style="float: right;">4,9</span><br/>hausgem. Käsebällchen   eingelegt in<br/>Honig-Rosen-Wasser   warm serviert<br/>homemade cheese balls preserved in<br/>rose water and honey   served warm</p> | <p><b>209</b> <b>Indischer Kokosbecher</b> <sup>G</sup> <span style="float: right;">5,9</span><br/>mit Sahne <sup>10</sup><br/>coconut ice cream <sup>G</sup><br/>with cream <sup>10</sup></p> <p><b>210</b> <b>Indischer Kulfibecher</b> <sup>G</sup> <span style="float: right;">5,9</span><br/>indisches Milcheis   Pistazien  <br/>Mandeln   Safran   Sahne <sup>10</sup><br/>Indian milk ice cream   pistachios<br/>almonds   saffron   cream <sup>10</sup></p> |
|--|--|





# Warme Getränke

## hot beverages

Kaffee <sup>2</sup> coffee	Tasse cup	2,3	Espresso <sup>2</sup>	Tasse cup	2,1
Kaffee <sup>2</sup> coffee	Pott pot	3,0	Doppelter Espresso <sup>2</sup>	Tasse cup	2,8
Milchkaffee <sup>2,G</sup>	Tasse cup	3,1	Espresso Macchiato <sup>2,G</sup>	Tasse cup	2,4
Cappuccino <sup>2,G</sup>	Tasse cup	2,8	Caro Kaffee	Tasse cup	2,2
Latte Macchiato <sup>2,G</sup>	Glas glass	3,5	Getreidekaffee grain coffee		
Latte Macchiato	Glas glass	3,8	Caro Milchkaffee <sup>G</sup>	Tasse cup	2,8
mit doppeltem Espresso <sup>2,G</sup> with double espresso			grain coffee with milk		
Latte Macchiato <sup>2,G</sup>	Glas glass	3,8	Heiße Zitrone mit Honig	Tasse cup	2,8
mit Aroma (Vanille, Karamell, Haselnuss) with flavoring (vanilla, caramel, hazenut)			hot lemon with honey		
Baileys Latte <sup>1,2,G</sup>	Glas glass	4,5	Heiße Schokolade <sup>G</sup>	Tasse cup	2,8
Irish Coffee <sup>2,10,G</sup>	Tasse cup	4,8	hot chocolate		
Russische Schokolade <sup>A,G,2,10</sup>	Tasse cup	4,2	Heiße Schokolade	Tasse cup	3,2
heiße Schokolade   2 cl Wodka   Schlagsahne hot chocolate   2 cl vodka			mit Sahne <sup>G,10</sup> hot chocolate with cream		
			Heiße Milch mit Honig <sup>G</sup>	Glas glass	2,5
			hot milk with honey		
			Glühwein <sup>12</sup> (nur im Winter)	Glas glass	2,8
			mulled wine (winter only)		
			Grog <sup>1</sup> mit 2 cl braunem Rum	Glas glass	3,5



## Tee | tea

Yogi Tee	Tasse cup	2,4	Frischer Pfefferminztee	Tasse cup	2,8
mit oder ohne Honig with or without honey			fresh peppermint tea		
Verschiedene Teesorten	Tasse cup	2,2	Ingwer Limetten-Minztee	Tasse cup	3,5
schwarz, grün, Kamille, Jasmin, Pfefferminze, Früchte, Kräuter black, green, chamomile, jasmine, peppermint, fruit, herbs			mit Honig fresh ginger-lime-mint tea with honey		
			Ingwer Orangentee	Tasse cup	3,5
			mit Honig fresh ginger-orange tea with honey tea with honey		





# Erfrischungsgetränke non-alcoholic beverages

Selters classic	Fl. 0,25 l	2,2	SCHWEPPEs	0,2 l	2,6
Mineralwasser mineral water with gas	Fl. 0,75 l	5,5	Tonic Water <sup>4,8</sup> , Ginger Ale <sup>1,4</sup>	0,4 l	4,2
Selters naturell	Fl. 0,25 l	2,2	Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>		
Mineralwasser mineral water	Fl. 0,75 l	5,5	Fassbrausel, <sup>A</sup>	0,2 l	2,6
COCA COLA	0,2 l	2,6		0,4 l	4,2
Coca-Cola <sup>1,2,4</sup>	0,4 l	4,2	Malzbierl, <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	2,8
Coca-Cola light <sup>1,2,4,6,7</sup>			Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	2,8
Sprite 4, Fanta <sup>1,3,4,9</sup> , Spezi <sup>1,2,3,4,9</sup>			Red Bulll, <sup>2,11</sup>	Dose 0,25 l	3,5



# Joghurtgetränke yogurt drinks

Mango Lassi <sup>6</sup>	0,4 l	4,9	Kokos Lassi	0,4 l	4,9
Lychee Lassi <sup>6</sup>	0,4 l	4,9	Lassi <sup>6</sup>	0,4 l	4,9
Strawberry Lassi <sup>6</sup>	0,4 l	4,9	salzig oder süß salty or sweet		



# Säfte | juices

- Apfelfruchtsaftgetränk  
apple fruit juice drink
- Orangensaft orange juice
- Ananassaft pineapple juice
- Grapefruitsaft grapefruit juice
- Mangonektar mango nectar
- Guavenfruchtsaftgetränk  
guava fruit juice drink
- Bananennektar banana nectar
- Kirschnektar cherry nectar
- Maracujanektar passion fruit nectar



- Cranberrynektar Cranberry nectar
- Lycheefruchtsaftgetränk  
Lychee fruit juice drink
- Fruchtsaftschorle nach Wunsch  
fruit juice as desired
- KiBa cherry nectar and banana nectar

	0,2 l		0,4 l
ALLE SÄFTE	2,4		4,2
SCHORLE	2,2		3,7

Frisch gepresster Orangensaft  
fresh orange juice

0,2 l	2,8	0,4 l	4,9
-------	-----	-------	-----





# Alkoholische Getränke

## alcoholic beverages

### Aperitif

#### aperitiv

Martini <sup>12</sup>	6 cl	4,5
rossoI, bianco, extra dry, rosé		
Aperol Sekt <sup>1,8,12</sup>	0,2 l	5,9
Aperol Spritz <sup>1,8,12</sup>	0,2 l	5,9
Aperol mit Prosecco und Soda		
Prosecco mit Orangensaft <sup>12</sup>	0,1 l	3,8
Campari mit Prosecco <sup>1,12</sup>	0,1 l	3,8
Hugo <sup>12</sup>	0,2 l	6,5
Limette   Holundersirup   Prosecco lime   elder syrup   prosecco   fresh   mint		
Campari Milano <sup>1,12</sup>	0,2 l	6,5
Campari   Sekt   Cranberrysaft   Minze   Eiswürfel Campari   sparkling wine   cranberry juice   mint   ice cubes		
Pimm's Royal <sup>1,4,12</sup>	0,2 l	6,5
Pimm's   Prosecco   Ginger Ale Minze   Orangenscheibe Pimm's, Prosecco   ginger ale   mint   orange slice		

### Flaschenbier

#### bottled beer



Beck's <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	2,9
Heineken <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	2,9
Berliner Weiße <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	2,9
mit Schuss rotI oder grünI with shot redI or greenI		
Köstritzer Schwarzbier <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	4,4
dark beer		
Erdinger Hefeweizen <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	4,4
wheat beer		
Erdinger Kristall <sup>A</sup> crystal beer	Fl. 0,5 l	4,4
Erdinger Dunkel <sup>A</sup> dark beer	Fl. 0,5 l	4,4
Erdinger alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	4,4
non-alcoholic		
Warsteiner <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	2,9
alkoholfrei <sup>A</sup> non-alcoholic		
Kingfisher	0,33 l	3,5
indisches Bier		



### Sekt

#### sparkling wine

	0,1 l	Fl. 0,75 l
Rotkäppchen <sup>12</sup>	3,5	18,5
trocken oder halbtrocken dry or semi-dry		
Prosecco del Venete	3,5	18,5
vino Frizzante <sup>12</sup>		

### Bier vom Fass

#### beer on tap



	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Pils <sup>A</sup>	3,3	4,6
Bayerisch Hell <sup>A</sup>	3,3	4,6
Mixgetränke		
Alster <sup>A</sup> Bier mit Sprite <sup>4</sup>	3,1	4,4
Radler <sup>A</sup> Bier mit Fanta <sup>1,3,4,9</sup>	3,1	4,4
Diesel <sup>A</sup> Bier mit Cola <sup>1,2,4</sup>	3,1	4,4
Mangobier <sup>A</sup>	3,1	4,4





# Flaschenweine bottled wine <sup>12</sup>

## Rotweine red wine <sup>12</sup>



### Sula Shiraz

Fl. 0,75 l 18,9

Indien, trocken  
India, dry

Ein warmer, tropischer und zugleich duftender Wein mit einer Note von schwarzen Früchten.  
Erzeugt einen schönen, pfeffrigen Nachgeschmack am Gaumen.

### Montepulciano

Fl. 0,75 l 21,9

d'Abruzzo DOC Italien, trocken Italy, dry  
Vollmundiger Rotwein mit süßlichem Flair und den Aromen roter Früchte.  
Opulent im Geschmack mit saftigem Gefüge

### Côtes du Rhône

Fl. 0,75 l 27,0

Frankreich, trocken  
France, dry

Dieser 18 Monate gereifte Wein ist der Prototyp eines gelungenen Côtes du Rhône. Er überzeugt durch einen ausgeprägten Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern.  
Am Gaumen zeigt der Wein feinkörniges Tannin, reife und elegante Frucht, mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Tabak.

### Merlot

Fl. 0,75 l 20,9

Italien, trocken  
Italy, dry



## Weissweine white wine <sup>12</sup>

### Sula Shiraz

Fl. 0,75 l 18,9

Indien, trocken  
India, dry

Lebendig, aromatisch und mit Noten von Holunderblüten, Birnen und grünen Kräutern.  
Klar, frisch und trocken am Gaumen.

### Chardonnay

Fl. 0,75 l 21,9

Frankreich, trocken  
Veneto, Italy, dry

### Riesling QbA

Fl. 0,75 l 18,9

Regnery, Deutschland, trocken  
Regnery, Mosel, dry

Frischer eleganter Riesling.  
Im Geschmack erinnert das Aroma an Pfirsiche.  
Im Abgang betont mit leichter Zitrusnote

### Gavi di Gavi DOCG

Fl. 0,75 l 21,9

La Scolca, Italien, Piemont, trocken  
La Scolca, Italy, piemont, dry  
Schönes Aroma, von Blüten und frischen Früchten.  
Am Gaumen strukturiert, saftig mit schöner Länge.  
Begleitet alle leichten Speisen perfekt.



## Offene Weine open wine<sup>12</sup>

### Weissweine white wine<sup>12</sup>

Riesling QbA	0,2 l	4,6
Regnery, Mosel, trocken Mosel, dry	0,5 l	9,7
Chardonnay delle Venezie	0,2 l	4,6
Veneto, trocken veneto, dry	0,5 l	10,7
Grüner Veltliner	0,2 l	4,6
Österreich, trocken Austria, dry	0,5 l	10,7
Pinot Grigio	0,2 l	4,6
Garganega delle Venezie IGT veneto, dry	0,5 l	10,7
Sula Shiraz	0,2 l	5,4
Indien, trocken India, dry	0,5 l	11,1

### Rotweine red wine<sup>12</sup>

Merlot	0,2 l	4,6
Italien, trocken Italy, dry	0,5 l	9,7
Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,6
Frankreich, trocken France, dry	0,5 l	10,7
Chianti	0,2 l	4,6
Italien, trocken Italy, dry	0,5 l	10,7
Lambrusco	0,2 l	4,4
Italien, lieblich Italy, sweet	0,5 l	9,7
Sula Shiraz	0,2 l	5,4
Indien, trocken India, dry	0,5 l	11,1

### ROSÉWEIN rose wine<sup>12</sup>

Bardolino Chiaretto DOC	0,2 l	4,6
trocken dry	0,5 l	10,7

### Weinhaltige Mixgetränke wine spritzer<sup>12</sup>

Weinschorle	0,2 l	4,3
rot oder weiß red or white wine spritzer	0,5 l	9,2



### Weinbrand & Cognac brandy

Hennessy <sup>12</sup>	2 cl	3,5
Remy Martin <sup>12</sup> V.S.O.P.	2 cl	3,8
Chantré <sup>1,12</sup>	2 cl	2,4

### Bitter bitterss

Fernet Branca	2 cl	2,5
Ramazzotti	2 cl	2,5
Jägermeister	2 cl	2,5
Averna <sup>1</sup>	2 cl	2,5

### Liköre liqueurs

Pfefferminzlikör <sup>1</sup>	2 cl	2,5
Amaretto <sup>1,H</sup>	2 cl	2,5
Baileys Irish Cream <sup>1,2,G</sup>	2 cl	2,8
Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl	2,8
Kahlúa <sup>1</sup>	2 cl	2,8
Kaffeelikör	2 cl	2,8
Berliner Luft	2 cl	2,8
Pimm's	2 cl	2,8
Kirschlikör <sup>1</sup>	2 cl	2,5
Cointreau <sup>1</sup>	2 cl	2,8

## Rum

Bacardi <sup>1</sup> 37,5 % light dry, USA	2 cl	2,6
Havana Club <sup>1</sup> 40 % Kuba	2 cl	2,6
Myers's Rum <sup>1</sup> 40 % Jamaika	2 cl	2,6
Old Monk <sup>1</sup> 40 % Indien	2 cl	3,8

## Wodka

Smirnoff <sup>A</sup>	2 cl	2,8
Moskovskaya <sup>A</sup>	2 cl	2,8
Russian Standard <sup>A</sup>	2 cl	2,8
Absolut <sup>A</sup>	2 cl	2,8

## Tequila

Sierra Tequila silver oder gold <sup>1</sup>	2 cl	2,6
--	------	-----

## Anis

Pernod <sup>1</sup>	2 cl	2,6
Pastis „51“	2 cl	2,6
Ouzo <sup>12</sup>	2 cl	2,6
Sambuca	2 cl	2,6

## Gin

Gordon's Dry Gin 38 %	2 cl	2,6
Bombay Gin	2 cl	2,8
Tanqueray Special Dry Gin	2 cl	2,8
Hendricks Gin	2 cl	3,5

## Spirituosen

### Spirits

Grappa I2	2 cl	2,4
Korn A	2 cl	2,4
Mangoschnaps	2 cl	2,8

## Whisky

Johnnie Walker Red Label I, A	2 cl	2,8
Ballatines I, A	2 cl	2,8
Dimple I, A	2 cl	3,5
Absolut A	2 cl	3,5

## Malt

Teachers <sup>1,A</sup>	2 cl	2,8
Highland Glenfiddich <sup>A</sup> 12 Jahre 12 years	2 cl	3,5
Glenmorangie <sup>1,A</sup> 12 Jahre 12 years	2 cl	3,9
Glen Grand <sup>1,A</sup> 12 Jahre 12 years		3,5

## Bourbon

Jim Beam <sup>A</sup> Kentucky	2 cl	2,8
Jack Daniels <sup>A</sup> Tennessee	2 cl	2,8
Four Roses <sup>A</sup> Kentucky	2 cl	2,9
IRISH Tullamore Dew <sup>1,A</sup>	2 cl	2,8
Paddy <sup>1,A</sup>	2 cl	2,8



Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse  
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin  
12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service.

allergens: A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · B contains shellfish and crustacean products C contains eggs or egg products · D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products · F contains soy or soy products G contains milk or milk products (lactose) · H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products K contains sesame seeds or sesame seeds products · L contains sulfur dioxide and sulphites · M contains lupine or products thereof N molluscs (mollusks) or products thereof additives: 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative · 6 artificial sweetener

7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite · 13 blackened

All pictures for decoration. All prices in euro include tax and service.

**Lychener Straße 35 | Ecke Raumerstraße am Helmholzplatz · 10437 Berlin**  
**Tel.: 030 - 48 49 54 14 · [www.houdini-berlin.de](http://www.houdini-berlin.de)**

