




# Maharaja

indische traditionelles restaurant

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
**TÄGLICH 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup>UHR**

 **02641 91 39 47 1**  
**0157 72 13 02 52**

**[www.maharaja-ahrweiler.de](http://www.maharaja-ahrweiler.de)**  
**[maharaja.ahrweiler@gmail.com](mailto:maharaja.ahrweiler@gmail.com)**  
**OBERHUTSTR 2**  
**53474 AHRWEILER**





# Maharaja

indische traditionelle Restaurant

*Herzlich willkommen ...*

**Unser Restaurant bietet Ihnen täglich frisch zubereitete indische Gerichte in allen Geschmacksrichtungen. Von leckeren Vorspeisen über sahnig-milde Spezialitäten der nordindischen Küche und Meeresfrüchte in zahlreichen Variationen bis zu feurigen Tandoorigerichten.**

**Die Auswahl auf unserer Speisekarte ist sehr vielfältig. Für Vegetarier halten wir ein reichhaltiges Angebot bereit. Unsere Gerichte werden nach Ihren Wünschen gewürzt, von mild bis sehr scharf. Die eiligen Gäste unterstützen wir gern bei der Auswahl der Speisen.**

**Für besondere Fragen und Wünsche sowie Anlässe und Festlichkeiten steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und zufriedenen Aufenthalt, sowie guten Appetit und bedanken uns für Ihren Besuch im „MAHARAJA“.**

**Our restaurant offers freshly prepared Indian cuisine in all flavors. From delicious appetizers, creamy mild specialties of North Indian cuisine, and seafood in many variations to fiery Tandoori dishes. The selection on our menu is very diverse.**

**For vegetarians, we offer a wide range. Our dishes are seasoned to your liking, from mild to very spicy. For those in a hurry, we are happy to assist you in selecting your meal. For specific questions and requests, as well as for events and festivities, our team is at your disposal. We wish you a pleasant and comfortable stay, a good appetite, and thank you for your visit to the „MAHARAJA“.**

*Thr Maharaja Team*

## Aperitif

1	<b>Martini Bianco (5cl)</b> <sup>1</sup>	4,90 €
2	<b>Martini Rosso (5cl)</b> <sup>1</sup>	4,90 €
3	<b>Campari (4cl)</b> <sup>1</sup>	3,90 €
4	<b>Dry Gin (4cl)</b> <sup>1</sup>	3,90 €

## Suppen

10	<b>Madras Rasam</b> <sup>G 14</sup>	5,20 €
	Linsensuppe nach südindischer Art.	
11	<b>Subji Shorba</b> <sup>14</sup>	5,20 €
	Gemischte Gemüsesuppe.	
12	<b>Garam Shorba</b> <sup>G 14</sup>	5,50 €
	Sauer-scharfe Suppe mit frischem Gemüse, Lamm- und Hähnchenfleisch.	
13	<b>Tomatensuppe indischer Art</b> <sup>G 14</sup>	5,20 €
14	<b>Mulligatawney Shorba</b> <sup>G 14</sup>	5,50 €
	Eine leichte, garnierte Hühnersuppe.	



# Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Salat und Dip serviert.

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>20</b> | <b>Samosa (2 Stück)</b> <sup>D G</sup>   | <b>5,90 €</b> |
|           | Indische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt.                                  |               |
| <b>21</b> | <b>Onion Pakora</b> <sup>D G A</sup>   | <b>5,50 €</b> |
|           | Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert.  |               |
| <b>22</b> | <b>Mixed Pakora</b> <sup>D G A</sup>   | <b>6,50 €</b> |
|           | Frittierte Blumenkohl, frische Champignons, Kartoffeln und Rahmkäse in Kichererbsenmehl. |               |
| <b>23</b> | <b>Paneer Pakora</b> <sup>D G A</sup>  | <b>6,50 €</b> |
|           | Frittierte Rahmkäse in Kichererbsenmehl.   |               |
| <b>24</b> | <b>Murg Pakora</b> <sup>D G A</sup>  | <b>7,50 €</b> |
|           | Hühnerbruststücke in Kichererbsenmehl frittiert.   |               |
| <b>25</b> | <b>Scampi Pakora</b> <sup>D G A</sup>  | <b>8,90 €</b> |
|           | Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert mit Salat und Sauce.                              |               |

# Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing <sup>G</sup> oder Essigöl serviert.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>30</b> | <b>Großer gemischter Salat</b> <sup>11 18 13</sup>                                      | <b>9,50 €</b>  |
|           | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, rote Zwiebeln und Rucola.                  |                |
| <b>31</b> | <b>Salat Tonno</b> <sup>A C</sup>   | <b>11,90 €</b> |
|           | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch, Mais und Ei.                        |                |
| <b>32</b> | <b>Maharaja Salat</b> <sup>G</sup>  | <b>12,90 €</b> |
|           | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, gegrillter hausgemachter Rahmkäse und exotische Früchte. |                |
| <b>33</b> | <b>Chicken Salat</b>  | <b>12,90 €</b> |
|           | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, gegrillte Hühnerbruststreifen, Ananas und Litschis.      |                |
| <b>34</b> | <b>Yogi Salat</b> <sup>11 18 13</sup>   | <b>12,90 €</b> |
|           | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, vegetarische Frühlingsrollen, Oliven und Mais.           |                |
| <b>35</b> | <b>Scampi Salat</b> <sup>11 18 13</sup>   | <b>14,90 €</b> |
|           | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, gegrillte Großgarnelen, Oliven und Champignons.          |                |



# Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

<b>40</b>	<b>Subji (vegan)</b> Verschiedene Gemüsesorten der Saison.	<b>13,50 €</b>
<b>41</b>	<b>Alu Ghobi Masala (vegan)</b> Frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten.	<b>12,90 €</b>
<b>42</b>	<b>Channa Masala (vegan)</b> Kichererbsen mit speziellen Gewürzen.	<b>12,90 €</b>
<b>43</b>	<b>Matter Paneer<sup>G</sup></b> Erbsen mit hausgemachtem indischen Rahmkäse.	<b>12,50 €</b>
<b>44</b>	<b>Dal Makhni<sup>G</sup></b> Verschiedene Linsen in pikanter Sauce mit Butter.	<b>12,50 €</b>
<b>45</b>	<b>Bhindi Masala</b> Gebratene Okraschoten mit Ingwer, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Curry.	<b>15,90 €</b>
<b>46</b>	<b>Palak Paneer<sup>G</sup></b> Indischer Rahmkäse mit Spinat.	<b>13,50 €</b>
<b>47</b>	<b>Shahi Paneer<sup>G H</sup></b> Indischer Rahmkäse mit Nüssen und Mandeln in Tomatenbittersauce.	<b>14,50 €</b>
<b>48</b>	<b>Malai Kofta<sup>G H</sup></b> Kartoffelröllchen, Rahmkäse, verschiedene Gemüsesorten mit Mandeln und Nüssen in Sahnesauce.	<b>13,90 €</b>
<b>49</b>	<b>Mushroom Paneer<sup>G</sup></b> Champignons mit indischem Rahmkäse in Currysauce.	<b>13,50 €</b>
<b>50</b>	<b>Maharaja Thali (2 Gerichte)<sup>G D 21</sup></b> Palak Paneer, Malai Kofta, Mango Chutney, Raita und Stück Bathura.	<b>16,90 €</b>

# Hühnergerichte

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

<b>60</b>	<b>Chicken Curry<sup>G</sup></b> Hähnchenbrustfilet in Curry-Sauce.	<b>13,50 €</b>
<b>61</b>	<b>Chicken Subji<sup>G</sup></b> Hähnchenbrustfilet in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten.	<b>13,50 €</b>
<b>62</b>	<b>Chicken Saag</b> Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer.	<b>13,50 €</b>
<b>63</b>	<b>Chicken Madras<sup>G</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch und Madras-Gewürzen in Kokossauce.	<b>13,50 €</b>
<b>64</b>	<b>Chicken Korma<sup>G H</sup></b> Hähnchenbrust in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln und Nüssen.	<b>13,90 €</b>
<b>65</b>	<b>Chicken Dahiwala<sup>GH</sup></b> Gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in eine Ingwer-Knoblauch-Marinade mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce.	<b>14,50 €</b>
<b>66</b>	<b>Chicken Mango<sup>G 21</sup></b> Hähnchenbrustfilet in Mango-Currysauce.	<b>13,90 €</b>
<b>67</b>	<b>Chicken Khumbi<sup>G</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Curry-Sauce.	<b>13,90 €</b>
<b>68</b>	<b>Chicken Masala</b> Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Currysauce.	<b>13,90 €</b>
<b>69</b>	<b>Chicken Jhalfrezi</b> Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce.	<b>14,50 €</b>
<b>70</b>	<b>Butter Chicken</b> Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Buttersauce.	<b>15,90 €</b>
<b>71</b>	<b>Thali Spezial (Zwei Gerichte)</b> Murg Makhni, Chicken Saag, Mix Pickels, Raita und Batura.	<b>17,90 €</b>

# Lammspezialitäten

Alle Lammgerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

<b>75</b>	<b>Lamm Curry</b> Lammfleisch in Currysauce.	<b>15,90 €</b>
<b>76</b>	<b>Lamm Saag</b> Lammfleisch mit Spinat und frischem Ingwer in Currysauce.	<b>15,90 €</b>
<b>77</b>	<b>Lamm Vindaloo (Scharf)</b> Südindische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Art gegart.	<b>16,90 €</b>
<b>78</b>	<b>Shahi Korma</b> Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen in Sahnesauce.	<b>16,90 €</b>
<b>79</b>	<b>Lamm Masala</b> Lammfleisch mit Ingwer, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Currysauce.	<b>16,90 €</b>
<b>80</b>	<b>Lamm Juckni</b> Lammfleisch pikant gewürzt in Joghurt-Safransauce mit Mandeln.	<b>16,90 €</b>
<b>81</b>	<b>Lamm Khumbi</b> Lammfleisch mit Champignons und Currysauce.	<b>16,90 €</b>
<b>82</b>	<b>Lamm Madras (Scharf)</b> Lammfleisch in scharfer Kokos-Currysauce.	<b>16,50 €</b>
<b>83</b>	<b>Rogan Josh (Scharf)</b> Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Currysauce.	<b>17,90 €</b>
<b>84</b>	<b>Lamm Bhindi</b> Gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen, serviert in einer Gusseisenpfanne.	<b>18,90 €</b>
<b>85</b>	<b>Mutton Thali (Zwei Gerichte)</b> Lamm Juckni, Lamm Masala, Mixed Pickles, Raita und Bathura	<b>19,90 €</b>

# Entengerichte

Alle Entengerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

<b>90</b>	<b>Ente Curry</b> Entenbrustfilet in Currysauce.	<b>17,90 €</b>
<b>91</b>	<b>Ente Mango</b> Entenbrustfilet mit Mango und Mandeln in lieblicher Mango-Currysauce.	<b>18,90 €</b>
<b>92</b>	<b>Ente Masala</b> Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch.	<b>18,90 €</b>
<b>93</b>	<b>Ente Korma</b> Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Sahnesauce.	<b>18,90 €</b>
<b>94</b>	<b>Ente Vindaloo (Scharf)</b> Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosnuss in pikanter Currysauce.	<b>18,90 €</b>



# Grillspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>100</b> | <b>Tandoori Chicken</b><br>24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Huhn mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt.            | <b>16,90 €</b> |
| <b>101</b> | <b>Gemüse Tikka (Vegan)</b><br>Frische Gemüsesorten mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer.  | <b>15,90 €</b> |
| <b>102</b> | <b>Paneer Tikka</b><br>Indischer Rahmkäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.                                  | <b>16,90 €</b> |
| <b>103</b> | <b>Chicken Tikka</b><br>Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.                                    | <b>16,90 €</b> |
| <b>104</b> | <b>Lamm Tikka</b><br>Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.   | <b>18,90 €</b> |
| <b>105</b> | <b>Scampi Tikka</b><br>Großgarnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.  | <b>19,90 €</b> |
| <b>106</b> | <b>Gemischter Tikka</b><br>Lammfleisch, Hühnerfleisch, Pilze, Großgarnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. | <b>21,90 €</b> |

# Reisgerichte

Alle Reisgerichte werden mit Currysauce serviert.

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>110</b> | <b>Vegetable Biryani</b><br>Reis mit Zwiebeln und gedämpftem Gemüse.  | <b>14,50 €</b> |
| <b>111</b> | <b>Chicken Biryani</b><br>Zartes, gedünstetes Hühnerfilet mit gebratenem Basmatireis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen. | <b>15,50 €</b> |
| <b>112</b> | <b>Lamm Biryani</b><br>Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen.      | <b>16,90 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Scampi Biryani</b><br>Riesengarnelen, gebraten mit Basmatireis, Gemüse, Nüssen und Rosinen.                                    | <b>18,90 €</b> |



## Fischspezialitäten

Alle Fischgerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>120</b> | <b>Fisch Curry</b><br>Seelachsfilet in Currysauce.  | <b>15,90 €</b> |
| <b>121</b> | <b>Fisch Mango</b><br>Seelachsfilet in Mango-Currysauce.  | <b>16,90 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Fisch Korma</b><br>Seelachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln und Nüssen.              | <b>16,90 €</b> |
| <b>124</b> | <b>Fisch Vindaloo (Scharf)</b><br>Gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce. | <b>16,90 €</b> |

## Scampi-Gerichte

Alle Scampi-Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>130</b> | <b>Scampi Curry</b><br>Großgarnelen in Currysauce.   | <b>17,90 €</b> |
| <b>131</b> | <b>Scampi Masala</b><br>Großgarnelen mit Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten und Paprika, pikant zubereitet.  | <b>18,90 €</b> |
| <b>132</b> | <b>Scampi Korma</b><br>Großgarnelen in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln und Nüssen.                               | <b>18,90 €</b> |
| <b>133</b> | <b>Scampi Mango</b><br>Großgarnelen in Mango-Currysauce.   | <b>18,90 €</b> |
| <b>134</b> | <b>Scampi Vindaloo (Scharf)</b><br>Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysauce nach Madras-Art.                           | <b>18,90 €</b> |
| <b>135</b> | <b>Scampi Juckni</b><br>Gegrillte Großgarnelen, 12 Stunden mariniert in Ingwer-Knoblauch-Paste mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Safran-Joghurtsauce. | <b>18,90 €</b> |





## Kindergерichte

140	<b>Chicken Korma</b>	7,90 €
141	<b>Subji Korma</b>	6,90 €
142	<b>Chicken Mango</b>	7,50 €
143	<b>Pommes</b>	5,00 €
144	<b>Chicken Nuggets (6 Stk.)</b>	5,50 €

## Brote und Beilagen

150	<b>Papadam</b> Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	2,00 €
151	<b>Bhatura</b> frittiertes Fladenbrot	4,50 €
152	<b>Pickles</b> Eingelegte scharf Früchte	2,00 €
153	<b>Mango Chutney</b> Mango Fruchtsauce	2,00 €
154	<b>Chapati</b> indisches Vollkornbrot	3,20 €
155	<b>Raita</b> mit oder ohne Knoblauch gewürzte Dickmilch	3,50 €
156	<b>Pilau</b> Basmatireis mit Erbsen	3,90 €
157	<b>Naan</b>	3,50 €
158	<b>Knoblauch Naan</b>	3,90 €
159	<b>Käse Naan</b>	3,90 €
160	<b>Butter Naan</b>	3,90 €

## Dessert und Eis

170	<b>Gulab Jamun</b>	4,50 €
171	<b>Mangos</b>	4,50 €
172	<b>Litschis</b>	4,50 €
173	<b>Maharaja Eisbecher</b>	6,50 €
174	<b>Eisbällchen</b> (Vanille, Erdbeer oder Schokolade)	2,50 €
175	<b>Kulfi</b> indisches Eis aus Pistazien, Kardamon und Safran an Pistazienkrokantgebäck	5,90 €

## Indische Alkoholfreie Getränke

180	<b>Lassi</b> , süß oder salzig	0,301	0,501
181	<b>Mango Lassi</b>	4,20 €	5,50 €
182	<b>Litschi Lassi</b>	4,20 €	5,50 €
183	<b>Ananas Lassi</b>	4,20 €	5,50 €





## Warme Getränke

200	Tasse Kaffee	2,90 €
201	Pott Kaffee	4,80 €
202	Espresso	2,90 €
203	Doppelter Espresso	4,70 €
204	Cappuccino	3,30 €
205	Milchkaffee	4,30 €
206	Latte Macchiato	4,30 €
207	Verschiedene Sorten Tee	2,60 €
208	Yogi Tee	3,30 €
209	Pott Tee	4,30 €
210	Kakao	3,80 €
211	Frischer Pfefferminztee	4,50 €
212	Frischer Ingwer-Zitronentee	4,50 €

## Warme alkoholische Getränke

220	Irish Kaffee	5,80 €
221	Grog	5,60 €
222	Tee mit Rum	5,60 €
223	Kakao mit Rum	5,80 €
224	Kaffee mit Baileys oder Amaretto	4,20 €

## Biere vom Fass

230	Bitburger Pils (0,3l)	3,60 €
231	Bitburger Pils (0,5l)	5,30 €
232	Gaffel Kölsch (0,2l)	2,90 €
233	Gaffel Kölsch (0,4l)	4,90 €
234	Benedikter Hefeweizen (0,3l)	3,60 €
235	Benedikter Hefeweizen (0,5l)	5,30 €

## Flaschenbiere

240	Erdinger Kristallweizen (0,5l)	5,30 €
241	Benedikter Dunkel Hefeweizen (0,5l)	5,30 €
242	Köstritzer Schwarzbier (0,5l)	5,30 €
243	KingFisher indisches Bier (0,33l)	4,80 €
244	Cobra indisches Bier (0,33l)	4,80 €

## Flaschenbiere alkoholfrei

250	Bitburger Pils (0,33l)	3,80 €
251	Malzbier (0,31l)	3,60 €
252	Hefeweizen (0,5l)	5,30 €

## Alkoholfreie Softgetränke

		0,30l	0,50l
255	Coca-Cola	3,60 €	4,70 €
256	Coca-Cola Light	3,60 €	4,70 €
257	Fanta	3,60 €	4,70 €
258	Sprite	3,60 €	4,70 €
259	Spezi	3,60 €	4,70 €
		0,25l	0,75l
260	Flasche Wasser still	2,90 €	6,20 €
261	Flasche Wasser mit Kohlensäure	2,90 €	6,90 €
262	Flasche Medium	2,90 €	6,90 €
263	Schweppes Ginger Ale	0,20l	3,30 €
264	Schweppes Bitter Lemon	0,20l	3,30 €
265	Schweppes Tonic Water	0,20l	3,30 €

## Säfte & Saftschorlen

		0,30l	0,50l
270	Apfelsaft	3,70 €	5,10 €
271	Orangensaft	3,70 €	5,10 €
272	Johannisbeernektar	3,70 €	5,10 €
273	Rhabarbersaft	3,70 €	5,10 €
274	Kirschnektar	3,70 €	5,10 €
275	Mangosaft	3,70 €	5,10 €
276	Maracujanektar	3,70 €	5,10 €
277	Ananassaft	3,70 €	5,10 €
278	Bananennektar	3,70 €	5,10 €
279	KIBA (Kirsch-Bananennektar)	3,90 €	5,60 €
280	Apfelsaftschorle	3,50 €	4,80 €
281	Orangensaftschorle	3,50 €	4,80 €
282	Johannisbeerensaftschorle	3,50 €	4,80 €





## *Spirituosen* (2cl)

290	<b>Linie Aquavit</b>	3,80 €
291	<b>Sambuca</b>	3,50 €
292	<b>Grappa</b>	3,50 €
293	<b>Obstler</b>	3,00 €
294	<b>Williams Birne</b>	3,00 €
295	<b>Baileys</b>	3,50 €
296	<b>Sierra Tequila</b>	3,50 €
297	<b>Wodka</b>	3,00 €
298	<b>Old Monk indischer Rum</b>	3,50 €
286	<b>Korn</b>	3,00 €
286	<b>Weinhefe</b>	3,50 €
287	<b>Trester</b>	3,50 €
288	<b>Maltenser Aquavit</b>	3,80 €
289	<b>Jubi Aquavit</b>	3,80 €

## *Whisky* (2cl)

312	<b>Jim Beam (Bourbon)</b>	3,70 €
313	<b>Johnnie Walker (Scotch)</b>	3,70 €
314	<b>Jameson (Irish Whisky)</b>	4,00 €

## *Weinbrand und Cognac* (2cl)

315	<b>Asbach Urbrand</b>	3,00 €
316	<b>Hennessy</b>	3,50 €
317	<b>Chantre</b>	3,00 €
318	<b>Veterane</b>	3,00 €

## *Magenbitter* (2cl)

320	<b>Fernet Branca</b>	3,00 €
321	<b>Menta Branca</b>	3,00 €
322	<b>Jägermeister</b>	3,00 €
323	<b>Ramazzotti</b>	3,50 €
324	<b>Averna</b>	3,50 €

## Rotweine

	0,21l	0,75l
<b>330 Indisches Wein (Trocken)</b>	<b>6,90 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>331 Merlot (Trocken)</b>	<b>4,90 €</b>	<b>17,00 €</b>
<b>332 Dornfelder (Trocken)</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>333 Chianti (Trocken)</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>334 Lambrusco (Trocken)</b>	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>347 Dagernova Blanc de Noir Handschrift</b> (Spätburgunder Qualitätswein, trocken, lebhaft)	<b>6,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
<b>348 Dagernova Sänder Rose</b> (Qualitätswein Rose, feinherb, lebendige Frucht)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>

## Ahrweine (Rot)

	0,21l	0,75l
<b>335 Dagernova Spätburgunder</b> (Qualitätswein lieblich, würzig)	<b>5,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>336 Dagernova Spätburgunder</b> (Qualitätswein halbtrocken, Heimatnah)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>337 Dagernova Spätburgunder</b> (Qualitätswein Trocken, treu)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>

## Weißweine

	0,21l	0,75l
<b>338 Indisches Wein (Trocken)</b>	<b>6,90 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>339 Chardonnay</b>	<b>4,90 €</b>	<b>17,00 €</b>
<b>340 Weinschorle</b>	<b>4,70 €</b>	

## Ahrweine(weiß)

	0,21l	0,75l
<b>341 Dagerbova Cuvee Blanc Handschrift</b> (Qualitätswein, lieblich, fruchtig)	<b>6,50 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>342 Dagernova Riesling</b> (Qualitätswein, feinherb)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>343 Dagernova Riesling</b> (Qualitätswein, trocken)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>

## Rosé- Blanc De Noir

	0,21l	0,75l
<b>334 Dagernova Rose</b> (Qualitätswein, lieblich)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>335 Dagernova Spätburgunder</b> (Qualitätswein, trocken)	<b>5,70 €</b>	<b>18,00 €</b>

## Sekt/Secco

	0,1l	0,75l
<b>350 Rotkäppchen (Trocken)</b>	<b>4,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>351 Piccolo Dagernova</b>	<b>6,50 €</b>	<b>-----</b>



## \* Alkoholische Cocktails \*



**380 Caipirinha 7.50**

(Limetten, brauner Rohrzucker, Cachaça) <sup>1 21</sup>

**381 Mai Tai 8.90 €**

(Weißer Rum, Capitan Morgen 73%, Triplesec, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft) <sup>1 21</sup>



**382 Long Island Ice Tea 8.90 €**

(Weißer und brauner Rum, Gin, Tequila, Triplesec, Zitronensaft, Orangensaft und Cola light) <sup>1 21 1008 13</sup>

**383 Sex on the Beach 7.90 €**

(Wodka, Peach tree, Grenadine, Cassis, Zitronensaft, Ananassaft & Orangensaft) <sup>1 21 13</sup>



**384 Tequila sunrise 7.90 €**

(Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft) <sup>1 21 1313</sup>

**385 Hemingway 7.90 €**

(Gin, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft) <sup>1 21 13</sup>



**386 Swimming Pool 8,90**

(Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne) <sup>1 21 G H</sup>

**387 Pina Colada 7,90 €**

(Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne) <sup>1 21 G H</sup>



**388 Erdbeer Colada 7,90 €**

(Weißer Rum, Kokossirup, Erdbeermark, Ananassaft, Sahne) <sup>1 21 H G</sup>



## \* Alkoholfreie Cocktails \*

**395 Ipanema 6,90 €**

(Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale) <sup>1 21 11 18</sup>



**396 Kokosnuss Kuss 6,90 €**

(Kokossirup, Ananassaft, Sahne) <sup>1 21 H G</sup>



**397 Tweety 6,90 €**

(Grenadine, Sahne, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft) <sup>1 21 1313 G</sup>



**Allergene:** A: enthält Ei/-Erzeugnisse B: enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse C: enthält Fisch/-Erzeugnisse D: enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse E: enthält Krebstiere/-Erzeugnisse F: enthält Lupine/-erzeugnisse G: enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) H: enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse I: enthält Schwefeloxyd/Sulfite J: enthält Sellerie/-Erzeugnisse K: enthält Senf/-Erzeugnisse L: enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse M: enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse N: enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten: 1: alkoholhaltig 2: chininhaltig 3: enthält Aspartam 4: enthält eine Phenylalaninquelle 5: enthält Süßholz 6: geschwärzt 7: geschwefelt 8: gewachst 9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 10: koffeinhaltig 11: mit Antioxidationsmittel 12: mit Azofarbstoffen 13: mit Farbstoff 14: mit Geschmacksverstärker 15: mit Konservierungsstoff 16: mit Nitrat 17: mit Nitritpökelsalz 18: mit Säuerungsmittel 19: mit Phosphat 20: mit Süßungsmittel(n) 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) 22: Sulfite 23: mit Milcheiweiß 24: mit Stabilisatoren 25: mit Taurin 26: mit erhöhtem Koffeingehalt 40: Vorderschinken 41: Formfleisch-Schinken 42: Formfleisch-Vorderschinken 43: Putenschinken 44: Rinderschinken 45: Truthahnschinken 46: Formfleisch-Truthahnschinken 47: Formfleisch-Putenschinken 50: Surimi-Krebsfleischimitat. 51: Chinin Änderungen und Irrtümer vorbehalten.