



MOTHER
INDIA

SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|---|------|
| 01 | Linsensuppe ^{2,12} 🌿 | 5,20 |
| | Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen
<i>Indian-style lentil soup with light spices</i> | |
| 02 | Hühnersuppe ^{2,12,A} <i>Chicken Soup</i> | 5,20 |
| 03 | Tomatensuppe ^{2,12,G} <i>Tomato Soup</i> 🌿 | 5,20 |
| 04 | Lammsuppe ^{2,12,A} <i>Lamb Soup</i> | 6,20 |
| 05 | Gemüsesuppe ^{2,12,A,G} <i>Vegetable Soup</i> 🌿 | 5,20 |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten

🌶️ leicht scharf // 🌶️🌶️ mittelscharf // 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf // 🌿 vegetarisch



VORSPEISEN | *STARTERS*

- 06 **Papadam^{2,8,G} (2 Stück)** 🌿 3,00
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffel
Roasted, thin lentil flour waffles
- 07 **Masala Papadam^{2,8,G} (1 Stück)** 🌿 3,40
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Roasted, thin lentil flour waffles with onions, tomatoes and cucumber
- 08 **Samosa^A (2 Stück)** 🌿 5,60
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Deep-fried dumplings with potatoes and peas
- 09 **Pakora^G** 🌿 5,60
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Various vegetables in chickpea batter, deep-fried
- 10 **Paneer Pakoras^G** 🌿 7,60
Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert
Fresh homemade cheese in chickpea batter, deep-fried
- 11 **Onion Bhaji** 🌿 6,00
Zwiebelscheiben in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert
Onion slices in spiced chickpea batter, deep-fried
- 12 **Chicken Pakora** 7,60
Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert
Pickled chicken pieces in chickpea batter, deep-fried
- 13 **Fisch Pakora^D** 8,60
Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert
Fish fillet in chickpea batter, deep-fried
- 14 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen^{2,A,G}** 🌿 14,50
Mixed starter platter for 2 people (vegetarian)
- 15 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen^{2,B,D,G}** 16,50
Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora
Mixed starter platter for 2 people
- 16 **Prawn Pakora^{12,B}** 13,50
Garnelen in Kichererbsenteig, frittiert
prawns in chickpea batter, deep-fried

Serviert mit Mango^{8,-}, Tamarind^{2,8,-} und Minz Dip
Served with mango, tamarind and mint dip



KINDERGERICHTE | KIDS' MEALS

201 Chicken Nuggets mit Pommes frites // 6,50

202 Chicken Wings mit Pommes frites // 6,50

203 Pommes frites 🌿 // 3,50



SALATE | SALADS

17 Frisch gemischter Salat^G | *Fresh mixed salad* 🌿 6,30

18 Mother India Salat^{2,G} 11,90

Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka
Fresh mixed salad with tandoori chicken tikka

19 Paneer Salat^G 🌿 11,90

Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse
Fresh mixed salad with homemade cream cheese

20 Prawn Salat^{B,G} 16,50

Frisch gemischter Salat mit Garnelen
Fresh mixed salad with prawns

Auf Wunsch mit Essig-Öl | Joghurt | Balsamico Dressing

.....



BIRIYANIS Reisgerichte | *Rice dishes*

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | Chicken Biryani ^{2,H} | 16,50 |
| | Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstückchen, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
<i>Basmati rice with fine spices, pieces of chicken, raisins, almonds and saffron</i> | |
| 22 | Lamm Biryani ^{2,H} | 19,50 |
| | Basmatireis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstückchen, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
<i>Basmati rice with exotic spices, pieces of lamb, raisins, almonds and saffron</i> | |
| 23 | Jingha Biryani ^{2,D,H} | 19,90 |
| | Garnelen, gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Safran
<i>Prawns, steamed with basmati rice, exotic spices, raisins, almonds and saffron</i> | |
| 24 | Vegetable Biryani ^{2,H} 🌿 | 14,50 |
| | Basmatireis mit frischem Gemüse, Rosinen, Mandeln und Safran
<i>Basmati rice with fresh vegetables, raisins, almonds and saffron</i> | |

Serviert mit Raita^G

Served with raita



TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALTIES

- 25 **Chicken Tikka** ^{2,G} 16,50
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Pickled chicken breast grilled in the „tandoor“ clay oven
- 26 **Lamm Boti Tikka** ^{2,G} 21,50
Im „Tandoor“ gegrillte Lammstücke in indischen
Kräutern und Gewürzen eingelegt
*„Tandoor“ grilled pieces of lamb marinated
in Indian herbs and spices*
- 27 **Fisch Tikka** ^{2,D,G} 19,90
Marinierter Tilapiafisch abgeschmeckt mit frischem Koriander
und Knoblauch, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
*Marinated tilapia fish seasoned with fresh coriander
and garlic, grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 28 **Mother India Grill** ^{2,D,G} 22,50
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
Compilation of various tandoori specialties
- 29 **Shahi Prawn Tikka** ^{2,B,G} 25,50
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung
mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
*King prawns marinated in a special spice mixture
and grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 30 **Paneer Tikka** ^{2,G}  16,50
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt
Homemade cream cheese and vegetables grilled in the „tandoor“
- 31 **Chicken Malai Tikka** ^{2,G,H} 16,50
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen
und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
*Pickled chicken breast in a mild mixture of cashew nuts
and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 32 **Tandoori Chicken** ^{2,G} 16,50
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Tender half chicken marinated and grilled in a „tandoor“ clay oven
- 33 **Reshmi Tikka** ^{2,C,G} 18,50
In Ei eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus
Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
*Chicken breast marinated in egg in a mild mixture of
cashew nuts and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven*

Serviert mit Naan-Brot^A | Served with naan bread



HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN

CHICKEN CURRY SPECIALTIES

- 34 **Chicken Korma** ^{2,H,G} (mild) 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert
Tender pieces of chicken cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and cardamom, refined with cream
- 35 **Chicken Curry** ^{2,G} 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet
Tender pieces of chicken prepared in a spicy sauce
- 36 **Chicken Vindaloo** ² 🌶️🌶️🌶️ 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen in scharfer Chilisaucе mit Kartoffeln
Tender pieces of chicken in spicy chili sauce with potatoes
- 37 **Chicken Jalfrezi** ² 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of chicken with fresh spices, onions, tomatoes and peppers
- 38 **Chicken Saag** 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Tender pieces of chicken cooked with spinach in a curry sauce
- 39 **Chicken Mango** ^{2,8,H,G} (mild) 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Mango in einer milden Sauce gebraten
Tender pieces of chicken fried with mango in a mild sauce

Serviert mit Basmati Reis

Served with basmati rice

.....
weitere Hähnchen Curry Spezialitäten →



HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN CHICKEN CURRY SPECIALTIES

- 40 **Chicken Karahi** ^{2,G} 16,50
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet
A specialty from North India with tender chicken breast in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)
- 41 **Butter Chicken** ^{2,G} 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Mango in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne
Tender pieces of chicken with mango in a light sauce of tomatoes, butter and cream
- 42 **Chicken Tikka Masala** ^{2,G} 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezielsauce gebraten
Tender pieces of chicken marinated with exotic spices, grilled in the „Tandoor“ clay oven and fried in a special sauce
- 43 **Chili Chicken** ^{2,8,12,A} 🌶️🌶️ 16,50
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
Tender pieces of chicken with peppers, onions and garlic

Serviert mit Basmati Reis
Served with basmati rice

.....



LAMM SPEZIALITÄTEN | LAMB SPECIALTIES

- 44 **Lamm Korma** ^{2,H,G} (mild) 18,50
Zarte Lammfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and cardamom, refined with cream
- 45 **Lamm Curry** ² 18,50
Zarte Lammfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet
Tender pieces of lamb prepared in a spicy sauce
- 46 **Lamm Madras** ^{2,H,G} 18,50
Zarte Lammfleischstückchen gewürzt mit Senf und Kokos
Tender pieces of lamb seasoned with mustard and coconut
- 47 **Lamm Vindaloo** ² 🌶️🌶️🌶️ 18,50
Zarte Lammfleischstückchen in scharfer Chilisauce mit Kartoffeln
Tender pieces of lamb in spicy chili sauce with potatoes
- 48 **Lamm Karahi** ² 18,50
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet
A specialty from North India with tender lamb in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)
- 49 **Lamm Masala** ² 18,50
Zartes Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten
Tender pieces Lamb fried in a special sauce
- 50 **Lamm Saag** 18,50
Zarte Lammfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Tender pieces of lamb cooked with spinach in a curry sauce
- 51 **Lamm Jalfrezi** ² 18,50
Zarte Lammfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of lamb fried with fresh spices, onions, tomatoes and peppers
- 52 **Rogan Josh** ^{2,G} 18,50
Zarte Lammfleischstückchen zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysauce
Tender pieces of lamb prepared with yogurt in an exotic curry sauce

Serviert mit Basmati Reis
Served with basmati rice



FISCH & GARNELEN | FISH & PRAWNS

- 53 **Fisch Curry** ^{2,A,D} 19,50
Fischfilet in einer leichten Currysauce zubereitet
Fish fillet prepared in a light curry sauce
- 54 **Fisch Karahi** ^{2,A,D} 19,50
Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet
A specialty from North India with fish fillet in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)
- 55 **Jingha Saag** ^{2,A,B} 21,50
Königsgarnelen in einer Spinatsauce gekocht
King prawns cooked in a spinach sauce
- 56 **Jingha Curry** ^{2,B} 19,90
Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce gekocht
King prawns cooked in a delicate curry sauce
- 57 **Jingha Tikka Masala** ^{2,B} 21,50
Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten
King prawns marinated with exotic spices, grilled in the „Tandoor“ clay oven and fried in a special sauce
- 58 **Jingha Korma** ^{2,B,H,G} (mild) 21,50
Königsgarnelen in milder Sauce gekocht mit Cashewkernen und Rosinen
King prawns cooked in a mild sauce with cashew nuts and raisins

Serviert mit Basmati Reis
Served with basmati rice

.....



VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETERIAN DISHES

- 59 **Aloo Gobi** 🌱 13,90
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked in light spices and fried with onions, ginger and garlic
- 60 **Bhindi Masala**^G 🌱 13,90
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten
Fresh okra with various spices, garlic, fresh herbs and onions fried in butter
- 61 **Saag Paneer**^G 🌱 15,50
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem, hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh, homemade cheese
- 62 **Saag Aloo** 🌱 13,50
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln
Spinach with exotic spices and potatoes
- 63 **Daal Tarka**^G 🌱 13,50
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter, mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils cooked in various spices in butter, fried with onions and garlic
- 64 **Daal Makhani**^G 🌱 13,90
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
Black lentils cooked in various spices and butter
- 65 **Bengen Bartha** 🌱 13,90
Gegrillte Auberginen mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce
Grilled eggplants with various spices in a creamy sauce
- 66 **Mixed Vegetables**^G 🌱 14,50
Gemischtes Gemüse in einer Currysauce
Mixed vegetables cooked in a curry sauce
- 67 **Shahi Paneer**^{2,H,G} 🌱 15,50
Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce
Homemade cheese in a mild sauce
- 68 **Tinda Bhazi** 🌱 13,90
Exotisches Gemüse aus Indien mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Kräuter
Exotic vegetables from India with fresh tomatoes, onions, ginger and herbs

Serviert mit Basmati Reis
Served with basmati rice

weitere vegetarische Gerichte 🌱 →

CHAMPIGNONS SPEZIALITÄT

MUSHROOMS SPECIALTY

- 204 **Matar Mushroom** ^G  14,90
Grüne Erbsen, leicht gekocht mit
Chamignons in Currysauce
*Green peas, cooked lightly with
mushrooms in currysauce*
- 205 **Mushroom Tikka** ^G  16,50
Gewürzte Champignons mit Joghurt und
Gewürzen, gegrillt im Tandoor
*Mushrooms seasoned with yogurt,
spices and cooked in Tandoor*
- 206 **Chili Mushroom** ^A  14,90
Mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch gekochte Champignons
Mushrooms cooked with peppers, onion and garlic
- 207 **Karahi Mushroom** ^G  14,90
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
*Mushrooms fried with onions, garlic, ginger,
tomatoes, fresh herbs and ground spices*

Serviert mit Basmati Reis
Served with basmati rice

.....



BROT AUS DEM TANDOOR | TANDOORI BREAD

- | | | |
|----|---|------|
| 73 | Tandoori Roti ^{A,G}  | 2,90 |
| | Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl
<i>Freshly baked flatbread made from rye flour</i> | |
| 74 | Bhatura ^{A,G}  | 3,50 |
| | Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>Freshly baked flatbread made from wheat flour</i> | |
| 75 | Plain Naan ^A  | 2,90 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>flatbread made from wheat flour</i> | |
| 76 | Laacha Paratha ^{A,G}  | 3,50 |
| | Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken
<i>Flatbread made from rye flour baked in butter</i> | |
| 77 | Ajwain Paratha ^G | 3,50 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Ajwain gebacken
<i>Flatbread made from wholemeal flour baked with ajwain</i> | |
| 78 | Butter Naan ^{A,G}  | 3,50 |
| | Fladenbrot in Butter gebacken
<i>Flatbread baked in butter</i> | |
| 79 | Garlic Naan ^{A,G}  | 3,90 |
| | Fladenbrot mit Knoblauch gebacken
<i>Flatbread baked with garlic</i> | |
| 80 | Chili-Garlic Naan ^{A,G}  | 4,30 |
| | Fladenbrot mit Knoblauch und Chili gebacken
<i>Flatbread baked with garlic and chili</i> | |
| 81 | Keema Naan ^{A,G} | 5,30 |
| | Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch
<i>Flatbread filled with grilled minced meat</i> | |
| 82 | Peshawari Naan ^{A,H,G}  | 4,50 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln
<i>Flatbread filled with cheese, raisins and grated coconut</i> | |
| 83 | Paneer Kulcha ^{A,G}  | 4,50 |
| | Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
<i>Flatbread filled with homemade cheese</i> | |
| 84 | Onion Kulcha ^{A,G}  | 3,90 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
<i>Flatbread filled with onions</i> | |
| 85 | Aloo Paratha ^{A,G}  | 3,90 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
<i>Flatbread filled with potatoes</i> | |
| 86 | Pudina Paratha ^{A,G}  | 3,90 |
| | Fladenbrot mit Minze gewürzt
<i>Flatbread filled with potatoes</i> | |

BEILAGEN | *SIDE DISHES*

- 87 **Raita**^G 🌿 4,50
Joghurt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander
Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander
- 88 **Bombay Aloo**^{2,G} 🌿 9,50
Kartoffeln in würziger Currysauce
Potatoes in a spicy curry sauce
- 89 **Veg. Pilaw Rice** 🌿 5,50
Reis mit frischem, gemischtem Gemüse
Rice with fresh, mixed vegetables
- 90 **Kashmiri Pilaw Rice**^{2,H} 🌿 6,50
Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen
Rice with cashew nuts, grated coconut and raisins
- 91 **Jeera Rice** 🌿 4,50
Reis mit Kreuzkümmel
Rice with cumin

NACHSPEISEN | *DESSERTS*

- 92 **Mango Crème**^{2,8,H,G} 🌿 5,30
- 93 **Gajar Ka Halwa**^{2,8,H,G} 🌿 5,30
Süßer Karotten-Milch Pudding
Sweet carrot and milk pudding
- 94 **Gulab Jamun**^{2,8,A,H,G} 🌿 5,30
Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker
Sweet balls made from flour, milk and sugar
- 95 **Mix Kulfi**^{H,G} (nach Saison) 🌿 6,30
Indisches Eis in verschiedenen Variationen
Indian ice cream in different variations
- 96 **Rasmalai**^{H,G} 🌿 7,00
Käsebällchen in Milch (2 Stück)
Cheese balls in milk (2 pieces)



WARME GETRÄNKE

HOT DRINKS

100	Masala Tea ^G	3,50
101	Yogi Chai ^G Kännchen Milchtee mit Kardamom <i>Pot of milk tea with cardamom</i>	4,50
102	Kashmiri Chai Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Karda- mom <i>Pot of black tea with cinnamon sticks, cloves and cardamom</i>	3,50
103	Tee Auswahl Grüner Tee Pfefferminz Kamille Jasmin Schwarzer Tee Ingwer <i>Green tea peppermint chamomile jasmine black tea ginger</i>	3,50
104	Kaffee ¹	3,20
105	Espresso ¹	2,00
106	Doppelter Espresso ¹	3,50
107	Latte Macchiato ¹	3,50
108	Milchkaffee ¹	3,50
109	Cappucino	3,50

INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / LASSIE

110	Lassie Mango ^{2,8,G} Joghurt, Mango	0,4 L 3,70
111	Lassie Banane ^G Joghurt, Banane	0,4 L 3,70
112	Lassie Salz ^G Joghurt, Salz	0,4 L 3,70
113	Lassie Süß ^{8,G} Joghurt, Zucker	0,4 L 3,70
114	Nimbu Pani ⁸ (Fresh Lime Soda) Zitronenlimonade	0,4 L 4,50

SOFTDRINKS

		0,3 L	0,5 L
115	Coca Cola ^{1,2}	2,50	3,80
116	Coca Cola Light ^{1,2,7,8,11}	2,50	3,80
117	Fanta ^{2,9}	2,50	3,80
118	Sprite	2,50	3,80
119	Spezi ^{1,2,9}	2,50	3,80
120	Bitter Lemon ^{3,9}	2,50	3,80
121	Orangensaftschorle	2,70	4,20
122	Apfelsaftschorle	2,70	4,20
123	Johannisbeerschorle	2,70	4,20
124	Orangensaft	2,70	4,20
125	Apfelsaft	2,70	4,20
126	Johannisbeernektar	2,70	4,20
127	Maracujanektar	2,70	4,20
128	Mangonektar	2,70	4,20
129	Guavenektar	2,70	4,20
130	Mineralwasser	Fl. 0,25 L 2,60	Fl. 0,75 L 5,90
131	Stilles Wasser	Fl. 0,25 L 2,60	Fl. 0,75 L 5,90

BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

SCHMUCKER

132	Schmucker Meister Pils	0,3 L 3,20
133	Schmucker Meister Pils	0,5 L 4,50
134	Schmucker Privat-Export	0,3 L 3,20
135	Schmucker Privat-Export	0,5 L 4,50
136	Schmucker Radler	0,3 L 3,20
137	Schmucker Radler	0,5 L 4,50
138	Schmucker Hefe-Weizen	0,5 L 4,50
139	Schmucker Hefe-Weizen Dunkel	0,5 L 4,50
140	Schmucker Hefe-Weizen Zitrone Alkoholfrei	0,5 L 4,80
141	Schmucker Meister Pils Alkoholfrei	0,33 L 3,20
142	Kingfisher Indian Beer	0,33 L 3,50

LONGDRINKS

143 Campari ² Soda	5,50
144 Campari ² Orange	5,50
145 Martini ⁵ Bianco	5,50
146 Martini Rosso ^{2,5}	5,50
147 Aperol ^{2,3} Spritz	5,50
148 Hugo	5,50
149 Wodka Lemon ^{3,9}	5,50

SPIRITUOSEN

150 Ouzo	2 cl	2,00
151 Williams	4 cl	3,50
152 Kirschwasser	4 cl	3,50
153 Ramazzotti	4 cl	3,90
154 Bailey's ²	4 cl	3,90
155 Wodka Lemon ^{3,9}	4 cl	4,00
156 Indischer Mangoschnaps	4 cl	4,50
157 Jägermeister	4 cl	3,50
158 Bacardi	4 cl	3,90
159 Fernet-Branca	4 cl	3,50
160 Ballantine's	4 cl	3,90
161 Old Monk	4 cl	4,50
162 Jack Daniel's	4 cl	4,00

COCKTAILS

176 Mojito	7,80
177 Swimming Pool	7,80
178 Long Island Iced Tea	7,80
179 Cuba Libre	7,80
180 Piña Colada	7,80
181 Caipirinha	7,80
182 Martini Berry Floreale Alkoholfrei	6,50
183 Winter Mojito Alkoholfrei	6,50

OFFENE ITALIENISCHE

WEINE

163 Frascati	0,25 L	5,20
Weiß trocken		
164 Frizzantino	0,25 L	5,20
Weiß süß		
165 Lambrusco	0,25 L	5,20
Rot süß		
166 Volpolicella	0,25 L	5,20
Rot mild		
167 Silvana	0,25 L	5,20
Weiß trocken		
168 Montepulciano	0,25 L	5,20
Rot trocken		
169 Chianti	0,25 L	5,20
Rot mild		
170 Pinot Grigio	0,25 L	5,20
Weiß trocken		

WEINE AUS KLINGENBERG

173 Müller-Thurgau	0,25 l	5,20
Weiß trocken		
174 Portugieser	0,25 l	5,20
Rot trocken		
175 Rosé	0,25 l	5,20
halbtrocken		

APFELWEIN

	gespritzt	pur
171 Apfelwein	0,3 L	2,90 3,30
172 Apfelwein	0,5 L	4,50 4,90

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.
Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

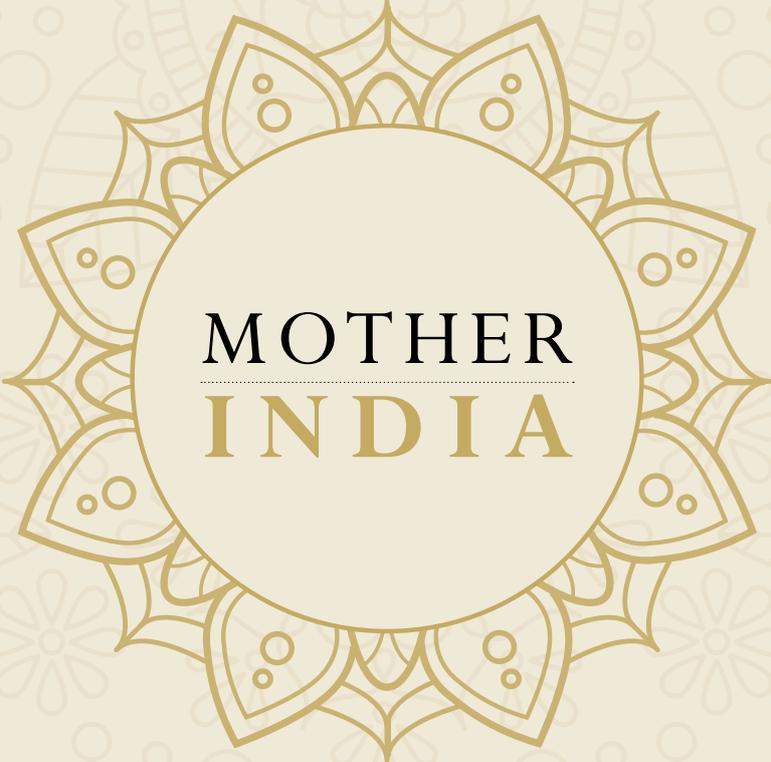
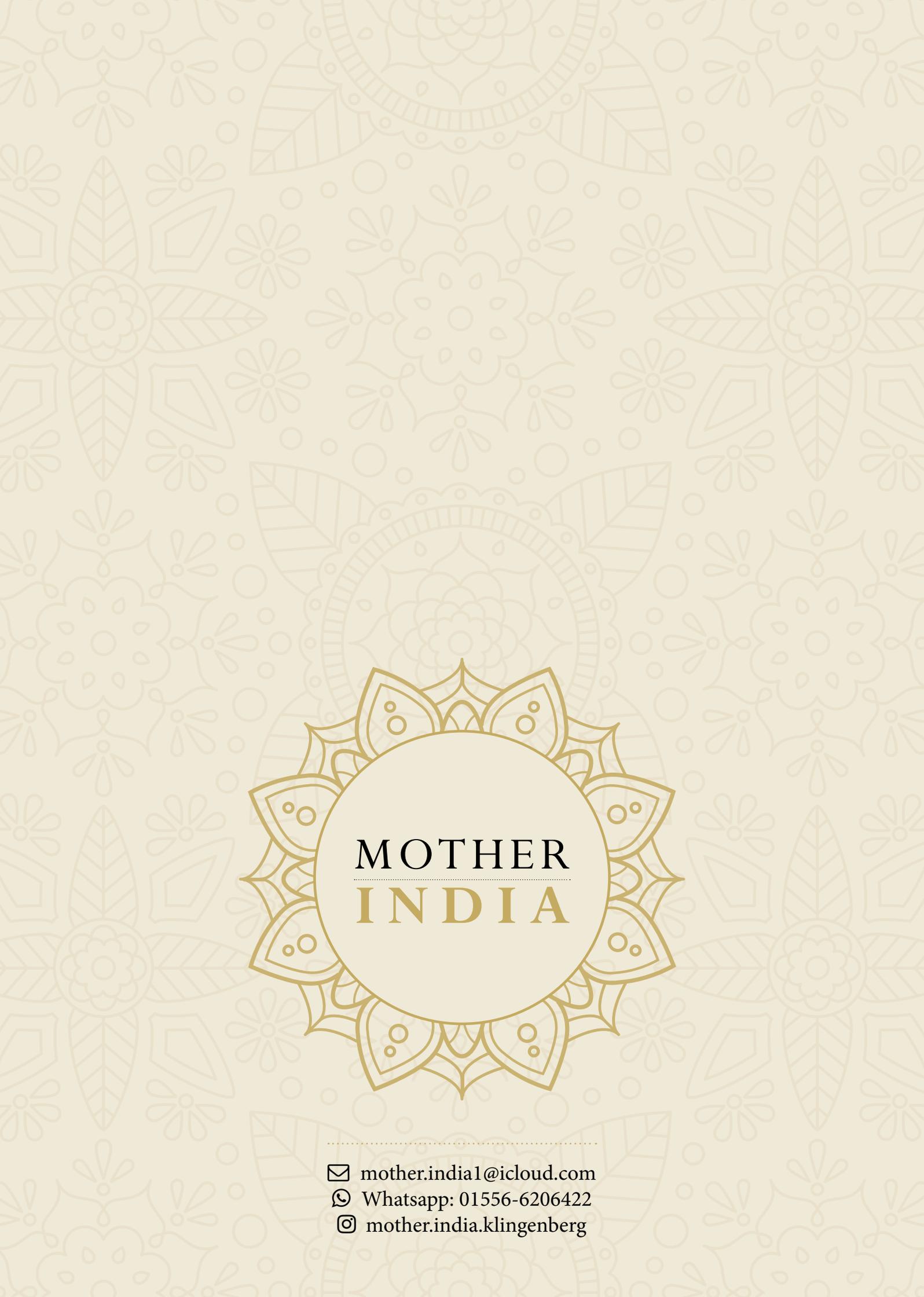
ZUSATZSTOFFE

- ¹koffeinhaltig
- ²mit Farbstoff(en)
- ³chininhaltig
- ⁴mit Taurin
- ⁵geschwefelt (enthält Sulfite)
- ⁶mit Schwärzungsmittel
- ⁷mit Phosphat
- ⁸mit Süßungsmittel
- ⁹mit Antioxidationsmittel
- ¹⁰mit Konservierungsstoff(en)
- ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹²mit Geschmacksverstärker(n)
- ¹³gewachst
- ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)
- ¹⁵kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

ALLERGENE

- ^AGlutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^BKrebstiere und Krebserzeugnisse
- ^CEier und -erzeugnisse
- ^DFisch und -erzeugnisse
- ^EErdnüsse und -erzeugnisse
- ^FSojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^GMilch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- ^HSchalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^ISellerie und -erzeugnisse
- ^JSenf und -erzeugnisse
- ^KSesam und -erzeugnisse
- ^LSchwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂
- ^MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^NWeichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- ^PFischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß





MOTHER
INDIA

✉ mother.india1@icloud.com
☎ Whatsapp: 01556-6206422
📷 [mother.india.klingenberg](https://www.instagram.com/mother.india.klingenberg)