

Restaurant



Indian Flavours

Food & **D**rinks

.....
WWW.INDIANFLAVOURS.DE

SUPPEN / SOUPS

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Indische Linsensuppe Lentil soup | 6,50 |
| 2. | Tomatensuppe Tomato Soup | 6,50 |
| 3. | Hühnersuppe Chicken Soup | 6,50 |

VORSPEISEN / STARTERS

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 9. | Papadam (2 Stück serviert mit diversen Chutneys) | 3,00 |
| | Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln
Crispy fresh wafers made of lentil flour. | |
| 10. | Masala Papad (2 Stück) | 4,50 |
| | mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Koriander und grünem Chilli
with fresh tomatoes, onions, coriander, and green chili | |
| 11. | Veg. Samosa (2 Stück) | 6,90 |
| | Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Potato and green peas filled pattiesa | |
| 12. | Veg. Pakora | 6,90 |
| | Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Deep fried vegetables in gram flour | |
| 13. | Paneer Finger | 9,50 |
| | Frischer hausgemachter Hüttenkäse ^{2,F} , in Kichererbsen teig frittiert
Deep fried fresh cottage cheese ^{2,F} in gram flour | |
| 14. | Chilli Mushroom | 12,50 |
| | Pizen mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer ,süß-Sauer Soße
Mushrooms with garlic,onions,ginger,sweet and sour sauce | |
| 15. | Amritsari Fisch | 12,90 |
| | Fischfilet in Königskümmel, Pfeffer, Rote Chili
Kichererbsenteig frittiert
Marinated fish in gram flour and deep fried Hot | |
| 16. | Prawn Pakora | 12,90 |
| | Königsgarnelen in Kichererbsenmehl frittiert
King Prawns fried in gram batter | |
| 17. | Fire Chicken | 10,90 |
| | Marinierte Hähnchenbrustfilet mit Chili frittiert | |
| 18. | Indian Flavours Vorspeisenplatte vegetarisch^{A,F} | für 1 Pers. 9,50 |
| | Mixed starters vegetarian ^{A,F} | für 2 Pers. 18,50 |
| 19. | Indian Flavours Vorspeisenplatte nicht vegetarisch^{B,C} | für 1 Pers. 10,50 |
| | Mixed starters non vegetarian ^{B,C} | für 2 Pers. 20,50 |

SALATE / SALADS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Beilagen Salat
Fresh mixed salad | 6,90 |
| 31. | Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad with onions | 6,90 |
| 32. | Paneer Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Hüttenkäse
Paneer salad with tomatoes, onions, cucumbers, and cottage cheese | 11,90 |
| 33. | Tandoori Hähnchensalat
Frischer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenstücken
Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken | 12,90 |

BIRIYANIS

REISGERICHTE - RICE SPECIALITIES

SERVIERT MIT JOGHURTSOE - SERVED WITH RAITA

- | | | |
|-----|--|-------|
| 38. | Vegetable Biryani
Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln ^H , Rosinen ^D und Safran
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds ^H , raisins ^D and saffron. | 15,50 |
| 39. | Chicken Biryani
Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hähnchenfleischstücken, Rosinen ^D , Mandeln ^H und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with chicken, exotic spices, raisins ^D , almonds ^H and saffron | 18,90 |
| 40. | Lamm Biryani
Basmatireis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen ^D , Mandeln ^H und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with exotic spices, pieces of lamb, raisins ^D , almonds ^H and saffron | 19,90 |
| 41. | Prawn Biryani
Garnelen ^C gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Mandeln ^H , Rosinen ^D und Safran
Basmati rice steamed with prawns ^C , exotic spices, almonds ^H , raisins ^D and saffron | 21,90 |

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI SPECIALITIES

SERVIERT MIT NAAN - SERVED WITH NAAN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 45. | Chicken Tikka
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Boneless pieces of chicken grilled in the tandoori oven | 19,90 |
| 46. | Chicken Tikka Garlic
Hühnerbrustfiletstücke in Knoblauch mariniert
Chicken breast pieces marinated in garlic | 20,90 |
| 47. | Chicken Malai Tikka Hähnchenbrust in einer milden Mischung aus Cashew Nüssen ^H und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated pieces of chicken breast in a mild sauce with cashew nuts ^H and cardamom, grilled in tandoori oven | 20,90 |
| 48. | Lamm Tikka
Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven | 23,90 |
| 49. | Prawn Tikka
Königsgarnelen ^C in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated king prawns ^C grilled in the tandoori oven | 25,90 |
| 50. | Tandoori Mix
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten ^{B,C,F}
Mixed plate of tandoori specialities ^{B,C,F} | 25,90 |
| 51. | Tandoori Khumb
Marinierte Pilzen mit Zwiebeln und Paprika im Lehmofen gegrillt
Marinated mushrooms with onions and peppers grilled in a clay oven | 18,90 |
| 51. | Paneer Tikka
Hausgemachter Hüttenkäse ^F im „Tandoor“ gegrillt
Fresh cottage cheese ^F grilled in the tandoori oven | 19,90 |

HÄHNCHENCURRY-SPEZIALITÄTEN CHICKEN CURRY SPECIALITIES

SERVIERT MIT BASMATIREIS / SERVED WITH BASMATI RICE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 58. | Malai Korma (mild) | 18,90 |
| | Zarte Hähnchenfleischstücke in milder Soße mit Nüsse ^H
Tender pieces of chicken in a mild sauce with nuts ^H | |
| 59. | Chicken Curry (mittel scharf / medium hot) | 18,90 |
| | Hähnchenbrustfleischstücke in einer milden Soße mit Ingwer, Knoblauch
Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce | |
| 60. | Chicken Multik (sehr scharf / very hot) | 18,90 |
| | Zarte Hähnchenfleischstücke in scharfer Chilli Soße
Pieces of chicken prepared in a hot chili sauce | |
| 61. | Chicken Jalfrezi (mittelscharf / medium hot) | 18,90 |
| | Hähnchenfleischstücke mit Gewürzen, Zwiebeln und Paprika gebraten
Chicken fried with fresh ground spices, onions, tomatoes and capsicum | |
| 62. | Chicken Palak (mittelscharf / medium hot) | 18,90 |
| | Zarte Hähnchenfleischstücke mit Spinat in einer Currysoße
Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce | |
| 63. | Aam Murgh (mild) | 18,90 |
| | Zarte Hähnchenfleischstücke mit Mango in milder Soße gebraten
Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce | |
| 64. | Chicken Karahi (mittel scharf / medium hot) | 18,90 |
| | Hähnchenbrust in verschiedenen Gewürzen
Chicken fillets cooked in the wok with various spices | |
| 65. | Butter Chicken (mild) | 18,90 |
| | Hähnchenfleischstücke in leichter Soße aus Tomaten, Butter ^F und Sahne ^F
Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter ^F and cream ^F | |
| 66. | Chicken Tikka Masala (mittel scharf / medium hot) | 18,90 |
| | Mariniertes Hähnchenfleisch gegrillt und in Spezialsoße gebraten
Marinated chicken grilled and sauteed in a special sauce | |
| 67. | Chilli Chicken (scharf) | 18,90 |
| | Zarte Hähnchenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic | |
| 68. | Chicken Madras (scharf) | 18,90 |
| | Hähnchenfleisch in einer pikanten Soße mit Senfkörnern ^k und Kokosmilch
Chicken pieces cooked in a spicy sauce with mustard seeds ^k and coconut milk | |

LAMMSPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALITIES

SERVIERT MIT BASMATIREIS / SERVED WITH BASMATI RICE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 75. | Lamm Korma
Lammfleischstücke in milder Soße mit Mandeln ^H , Kokosraspeln ^D und Kardamom gekocht – mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds ^H , grated coconut ^D and cardamon refined with cream | 19,90 |
| 76. | Lamm Curry
Lammfleischstücke in einer Currysoße
Pieces of lamb prepared in a curry sauce | 19,90 |
| 77. | Lamm Madras (sehr scharf)
Lammfleischstücke gewürzt mit Senfkörnern ^K und Kokosmilch
Pieces of lamb spiced with mustard seeds ^K and coconut milk | 19,90 |
| 78. | Lamm Multik (sehr scharf)
Lammfleisch in sehr scharfer Chilisoße
Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce | 19,90 |
| 79. | Karahi Ghosht (scharf)
Lammfiletstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, im Karahi zubereitet
Tender lamb fillet pieces cooked in a Wok, with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | 19,90 |
| 80. | Lamm Tikka Masala
Lammfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten
Pieces of lamb fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven sauteed in special sauce | 19,90 |
| 81. | Lamm Palak
Lammfleischstücke mit Spinat in einer Currysoße gekocht
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce | 19,90 |
| 82. | Lamm Rogan Josh
Lammfleischstücke zubereitet in einer exotischen Kokos-Currysoße
Lamb pieces in delicious coconut-curry sauce | 20,90 |
| 83. | Bhuna Ghosht (scharf)
Lammfleischstücke gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und verschiedenen Gewürzen
Lamb fillet pieces fried with onions, galic, tomatoes and various spices | 20,90 |
| 84. | Ghosht Badam Pasanda
Lammfiletstücke in einer exotischen Kokos ^H -Mandel ^H -Nuss-Soße
Braised lamb fillet pieces in an exotic coconut ^H almond ^H nut sauce | 20,90 |

FISCH - GARNELEN / FISH - PRAWNS

SERVIERT MIT BASMATIREIS /
SERVED WITH BASMATI RICE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Fisch Curry
Fischfilet ^B in einer leichten Currysoße
Fillet of fish ^B in a mild curry sauce | 18,90 |
| 91. | Fisch Mango
Fischfilet ^B in verschiedenen Gewürzen mit Mangosoße
Fish ^B fillet fried with various spices and mango sauce | 18,90 |
| 92. | Fisch Madras (scharf)
Fischfilet ^B in einer pikanten Currysoße mit Senfkörnern ^k und Kokosmilch
Fish fillet ^B in a spicy curry with mustard seeds ^k coconut milk | 18,90 |
| 93. | Jingha Saag
Königsgarnelen ^C mit Spinat
King prawns ^C with spinat | 22,90 |
| 94. | Prawn Curry
Königsgarnelen ^C in einer delikaten Currysoße
King prawns ^C cooked in a delicious curry sauce | 22,90 |
| 95. | Prawn Masala (scharf)
Riesengarnelen ^e mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten,
frischen Ingwer und Zwiebeln in Butter ^F gebraten
King prawns ^e with special spices, tomatoes, fresh
ginger and onions fried in butter ^F | 22,90 |

THALIS

SERVIERT MIT BASMATIREIS, SAL AT, PAPADAM, DESSERT
SERVED WITH BASMATI RICE, SALAD, PAPADAM, DESSERT

- | | | |
|-----|--|--------------------------------|
| 97. | Veg Thali mit 3 verschiedenen vegetarischen Gerichten
With 3 different vegetarian dishes | 1 Pers. 19,90
2 Pers. 38,90 |
| 98. | Non-Veg-Thali mit 3 verschiedenen nicht vegetarischen Gerichten
With 3 different non-vegetarian dishes | 1 Pers. 22,90
2 Pers. 45,90 |
| 99. | Mix Thali
mit Spezialitäten aus dem Vegetarischen,
Lamm-, Hähnchen- und Fischgerichten
With specialities from the vegetarian, lamb, chicken, and fish dishes | 1 Pers. 24,90
2 Pers. 49,90 |

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

SERVIERT MIT BASMATIREIS / SERVED WITH BASMATI RICE

- | | | |
|------|---|-------|
| 102. | Aloo Gobi Masala
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten
Cauliflower and potato cooked with onions, ginger and garlic | 14,90 |
| 103. | Bhindi Masala
Frische Okraschoten, verschiedene Gewürze, Knoblauch, frische Kräuter und Zwiebeln in Butter ^f gebraten
Fresh Ladyfingers prepared with various spices sauteed in butter ^f with garlic, fresh green herbs and onions | 15,90 |
| 104. | Bengen Punjabi
Gegrillte Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Soße ^f
Grilled eggplant with potatoes, onions, different spices in a creamy sauce ^f | 14,90 |
| 105. | Dhaba Dal 7
verschiedene Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander und scharf
various lentils with tomatoes, onions, ginger, coriander and spicy | 16,90 |
| 106. | Malai Kofta
Frittierte Kartoffel-Hüttenkäse ² -Bällchen in einer milden Soße aus Nüssen
Deep fried potato and cottage cheese ² balls in a mild sauce of nuts | 16,90 |
| 107. | Daal Tarka
Linsen in verschiedenen Gewürzen, gekocht in Butter ^f mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils prepared with various spices and sauteed in butter ^f with onion and garlic | 15,90 |
| 108. | Daal Makhani
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter ^f gekocht
Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter ^f | 16,90 |
| 109. | Mixed Vegetables
Gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht
Mixed vegetables prepared in a curry sauce and sauteed in butter and onions | 13,90 |

VEGETARISCHE GERICHTE /
VEGETARIAN DISHES

SERVIERT MIT BASMATIREIS / SERVED WITH BASMATI RICE

- | | | |
|------|---|-------|
| 111. | Navaratan Korma | 14,90 |
| | Gemischtes Gemüse in einer milden Soße aus Nüssen gekocht, mit Cashewkernen ^H und Rosinen ^D
Mixed vegetables prepared in a mild sauce of nuts and sauteed with cashews ^H and raisins ^D | |
| 112. | Channa Masala | 14,90 |
| | Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysoße angebraten
Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce | |
| 113. | Matar Paneer | 16,90 |
| | Hausgemachter Hüttenkäse ^{2,F} mit Erbsen in einer exotischen Soße mit verschiedenen Gewürzen angebraten
Homemade cottage cheese ^{2,F} with green peas and in exotic sauce | |
| 114. | Karahi Paneer | 17,90 |
| | Hausgemachter Hüttenkäse ^{2,F} mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Homemade cottage cheese ^{2,F} with onions, peppers, garlic, ginger and tomatoes | |
| 115. | Palak Paneer | 16,90 |
| | Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Hüttenkäse ^{2,F}
Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese ^{2,F} | |
| 116. | Chilli Paneer | 17,90 |
| | Hausgemachter Hüttenkäse ^{2,F} mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße
Fresh Cottage cheese ^{2,F} with fresh pepper pods and chillis in a sweet-hot sauce | |
| 117. | Paneer Butter Masala | 17,90 |
| | Hüttenkäse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in Butter ^f und Currysoße
Cottage cheese with tomatoes, onions, ginger in butter ^f and curry sauce | |
| 118. | Shahi Paneer | 17,90 |
| | Hüttenkäse mit Sahne in einer milden Soße aus Nüssen
Cottage cheese with cream in a mild sauce of nuts | |

BROTE / BREAD

- | | | |
|------|---|-------|
| 125. | Tandoori Roti | 2,50 |
| | Frisch gebackenes Fladenbrot ^{A,L,F} aus Roggenmehl
Freshly baked round bread ^{A,L,F} with rye flour | |
| 126. | Ajwain Tandoori Roti | 2,50 |
| | Vollkornbrot aus Roggenmehl mit Ajwain
Whole grain bread made from rye flour with Ajwain | |
| 127. | Methi Roti | 2,50 |
| | Brot aus Roggenmehl mit den Kräutern
Bread made from rye flour with herbs | |
| 128. | Plain Naan | 3,00 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} aus Weizenmehl
Flat round bread ^{A,L,F} baked in tandoori oven | |
| 129. | Pudina Naan | 4,50 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} aus Weizenmehl mit frische Minze und Korriander
Flat round bread ^{A,L,F} baked in tandoori oven with fresh Mint and coriander | |
| 130. | Butter Naan | 4,50 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} in Butter gebacken
Flat round bread ^{A,L,F} baked in butter | |
| 131. | Garlic Naan | 4,50 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} mit Knoblauch
Flat round bread ^{A,L,F} with garlic baked in Tandoor | |
| 138. | Peshawari Naan | 6,00 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} , gefüllt mit Nüssen und Süß
Flat round bread ^{A,L,F} filled with nuts and sweet | |
| 132. | Keema Naan | 6,00 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch
Flat round bread ^{A,L,F} filled with minced lamb | |
| 133. | Cheese Naan | 5,00 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} gefüllt mit Hüttenkäse ^{2,F}
Flat round bread ^{A,L,F} filled with cottage cheese ^{2,F} | |
| 134. | Methi Naan | 4,50 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} gefüllt mit Kräutern
Flat round bread ^{A,L,F} filled with herbs | |
| 135. | Aloo Paratha | 5,00 |
| | Fladenbrot ^{A,L,F} gefüllt mit Kartoffeln
Flat round bread ^{A,L,F} filled with potatoes | |
| 136. | Onion Chilli Kulcha Fladenbrot mit
Zwiebeln | 5,00 |
| | Flat round bread ^{A,L,F} filled with onions | |
| 137. | Brotkorb | 14,90 |
| | mit 2x Roti, Garlic Naan, Butter Naan, Plain Naan
Bread Bucket with 2x Roti, Garlic Naan, Butter Naan, Plain Naan | |

BEILAGEN / SIDE DISHES

- | | | |
|------|---|------|
| 148. | Mix Raita | 3,00 |
| | Joghurt ^F mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander
Yoghurt ^F with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander | |
| 149. | Bundi Raita | 3,50 |
| | Joghurt ^F mit kleinen Pakora und verschiedenen Gewürzen
Yogurt ^F with small pakora and various spices | |
| 150. | Jeera Reis | 5,00 |
| | Reis mit Kümmelsamen gebraten
Rice fried with cumin seeds | |
| 151. | Plain Reis - Plain rice | 4,50 |
| 152. | Pilaw | 5,00 |
| | Reis mit Kümmel, Erbsen und Zwiebeln gebraten
Rice fried with cumin, peas and onions | |

NACHSPEISEN / DESSERT

- | | | |
|------|--|------|
| 155. | Mango Cream | 5,00 |
| 156. | Gulab Jamun | 4,50 |
| | Süße Bällchen aus Milch ^F und Zucker
Sweet balls made of milk ^F and sugar | |
| 157. | Badam Eis | 6,90 |
| | Indische Eiscreme ^F in verschiedenen Variationen, mit Mandelgeschmack
Indian ice cream ^F in various flavours, with almond flavour | |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser Classic	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,50
Wasser Naturelle	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,50
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Coca-Cola light ^{1,2,8,11}	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Coca-Cola Zero ^{1,2,8}	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Fanta ²	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Sprite / Spezi ^{1,2}	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Apfelsaft klar	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Nimbu Paani (Frische Limo Soda)	0,4 l	4,50
Bitter Lemon ^{3,9} / Ginger Ale ² / Tonic Water ³	0,2 l	2,50
Bionade Kräuter Holunder Orange-Ingwer	0,33 l	3,90

OFFENE WEINE

	0,2 l	0,75 l
Weinschorle	5,90	25,90
Pinot Grigio	6,90	26,90
Chardonnay	6,90	25,90
Montepulciano	6,90	26,90
Roséwein	6,90	25,90

DIGESTIF

Fernet Branca	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Grappa della Casa	2 cl	3,50
Grappa di Prosecco	2 cl	4,00
Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Grappa Barolo	2 cl	4,50

WARMER GETRÄNKE

Indian Chai		3,00
Milchtee mit Kardamon		
Milk tea with Cardamon		
Tee		2,00
Kaffee ¹		2,00
Espresso ¹		2,00
Espresso Doppelt ¹		3,50
Cappuccino ¹		2,40
Latte Macchiato ¹		2,90

APERITIF

Prosecco	0,1 l	5,90
Campari ² Soda / Orange		5,90
Aperol ² con Prosecco, Spritz		5,90
Martini Rosso, Bianco, Dry	5 cl	4,50

BIER

Pils vom Fass	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,00
Hefeweizen Hell	0,5 l	4,00
Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,00
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,00
Indisches Lagerbier	0,33 l	4,90
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,20

APFELWEIN

Pur oder gespritzt	0,25 l	2,10
	0,5 l	3,80

SPIRITUOSEN

Old Monk Rum	2 cl	4,00
Bombay Gin	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	4,00
Johnnie Walker Red Label ²	2 cl	4,00
Chivas Regal ²	2 cl	5,50
Dimple ²	2 cl	5,00
Johnnie Walker Black Label ²	2 cl	5,50

INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mango Lassi^F	0,4 l	4,90
Joghurt, Milch, Mango		
Banane Lassi^F	0,4 l	4,90
Joghurt, Milch, Banane		
Lassi Salz^F	0,4 l	4,00
Joghurt, Milch, Salz		
Lassi Rose Süß^F	0,4 l	5,90
Joghurt, Milch, Zucker		
Vodka Mango Lassi^F	0,4 l	6,90

**Bitte fragen Sie unser
Personal nach täglich
wechselnden Gerichten**

Guten Appetit

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)

Allergenkennzeichnung:

^A Getriedeprodukte glutenhaltig, ^B Fisch und Fischerzeugnisse, ^C Krebstiere, ^D Schwefeldioxide und Sulfite, ^E Sellerie, ^F Milch & Laktose, ^G Sesamsamen, ^H Nüsse (Schalfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse usw.)
^I Eier & Eiererzeugnisse, ^J Lupinen, ^K Senf und Senferzeugnisse, ^L Soja und Sojaerzeugnisse, ^M Weichtiere (Muscheln, Calamari usw.) ^N Erdnüsse

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

06/2021 | Designed by Finestyle



INDIAN FLAVOURS

📍 Robert-Mayer-Straße 17,
60486 Frankfurt am Main

🕒 Öffnungszeiten:
Mo.–So.:
11.30–15 &
17:00–23.00 Uhr

☎ 069 700756/ 0176 82103377

🌐 www.indianflavours.de

✉ info@indianflavours.de

🚚 Alle Gerichte auch zum
Mitnehmen & zum Liefern
nach Hause.