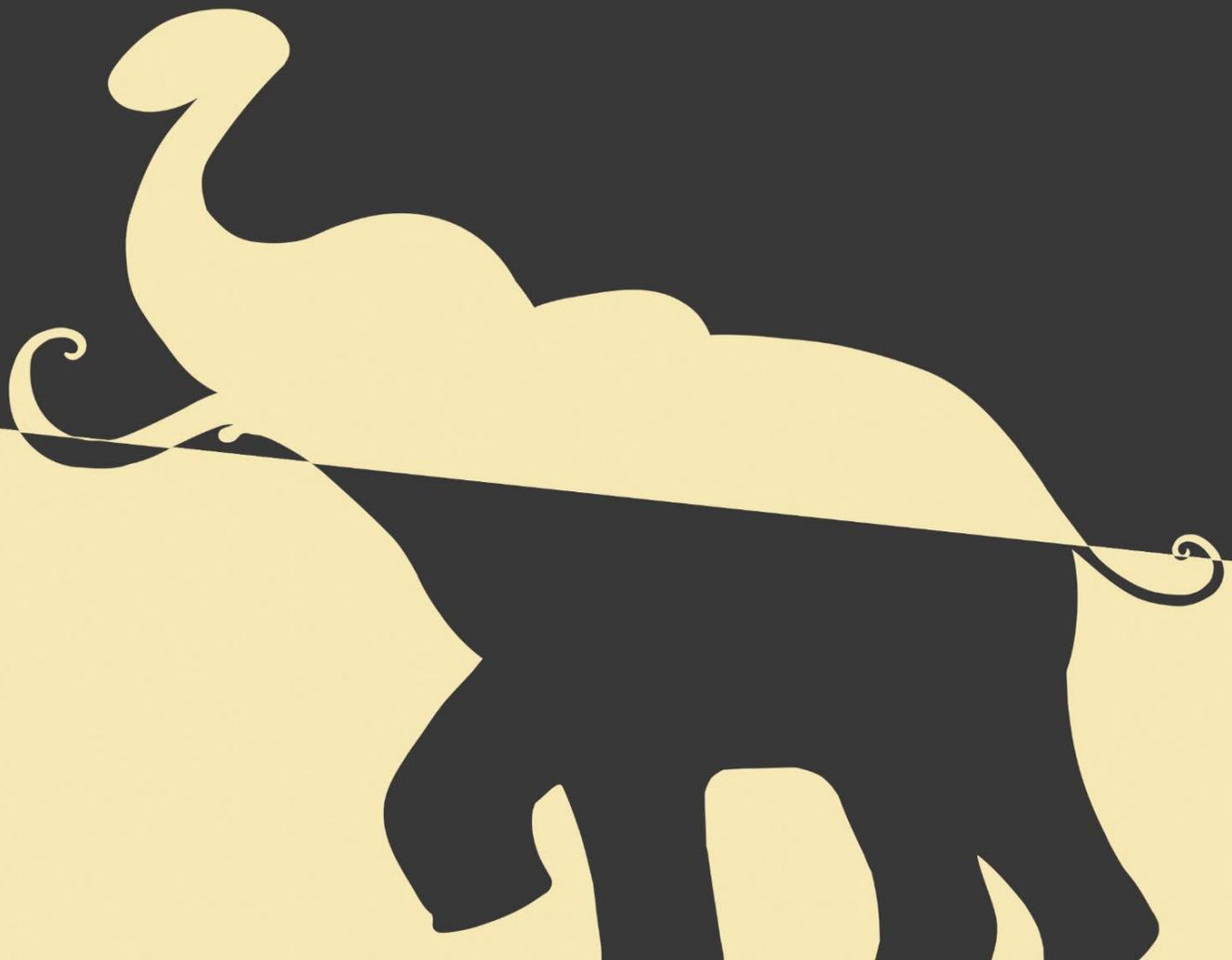


JAIPUR

Indisches Tandoori Restaurant





Info - Seite

Teilen Sie uns gerne Änderungswünsche mit, wenn Sie zum Beispiel eine andere Sauce wählen möchten.

Der Reis den wir servieren, ist traditioneller Basmatireis.

Alle hier gezeigten Bilder sind in Zusammenarbeit mit BlackCatAnimationStudios entstanden.

Was Sie auf diesen Bildern also sehen, können Sie auch genau so bei uns essen!

Auf Wunsch erhalten Sie eine Allergiekarte.

Achso, was ist eigentlich ein Tandoori Ofen?

Die Speisen werden in den vasenförmigen Ofen gehängt und bei 180 Grad für 30 Minuten gegrillt, wodurch sie ihren einzigartigen Geschmack und ihre zarte Textur erhalten.





Vorspeisen

1. Samosa (1 Stück)

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln,
Rosinen und Erbsen

5,50€

2. Pakora Mix-Veggi (4 Stück)

Verschiedenes Gemüse mit
Kichererbsenmehl frittiert

6,50€

3. Gobi Pakora (4 Stück)

Blumenkohl mit
Kichererbsenmehl frittiert

6,50€

4. Mashli Pakora (4 Stück)

Seezunge mit
Kichererbsenmehl frittiert

7,50€

5. Paneer Pakora (3 Stück)

Hausgemachter indischer Käse mit
Kichererbsenmehl frittiert

7,50€

6. Murg Pakora (4 Stück)

Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl
frittiert, mit Chat - Masala serviert

7,50€



7. Punjabi Kartoffeln

Kartoffel frittiert, mit gepresstem Knoblauch und spezial Masala serviert

6,50€

8. Aloo Tikki

Kartoffel zu Plätzchen geformt und frittiert, mit indischem Dip serviert

6,50€

9. Aloo Tikki Chat

Kartoffel zu Plätzchen geformt und frittiert, serviert mit Joghurt-Sauce, roten Zwiebeln, Chat-Masala süß-sauer

6,90€

16. Aloo Pakora

Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert und dazu Chat - Masala serviert

5,90€

17. Pyaaj Pakora

Zwiebeln mit Kichererbsenmehl frittiert und dazu Chat Masala serviert

5,90€

Platte für 4 Personen 29,90€

- Samosa (2x): Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Erbsen, Cashewkernen und Mandeln
 - Fisch Pakora (3x): Fisch mit Kichererbsenmehl frittiert
 - Aloo Tiki: frittierte Kartoffel in Plätzchenform mit Dips
 - Blumenkohl Pakora: Blumenkohl mit Kichererbsen frittiert
 - Paneer Pakora (3x) und Hähnchen Pakora (1x)



Spezial

10. Tandoori Roti

Fladenbrot aus indischem Weizenmehl

2,90€

11. Naan

Naan - Brot aus Hefeteig mit Weizenmehl

3,50€

12. Bhatura Brot

Indisches Ballonbrot aus Hefeteig mit Weizenmehl

3,50€

13. Garlick Naan

Fladenbrot aus Hefeteig mit Weizenmehl

3,90€

14. Butter Naan

Naan - Brot aus Hefeteig mit Weizenmehl

3,90€

15. Papadam (2 Stück)

Chips aus Linsenmehl mit indischen Dips

4,50€



Chutney - Dips

19. Mix Pickles (scharf)

Mango, Ingwer und verschiedenes Gemüse

2,90€

20. Imli Chutney Dip (süß-sauer)

Verarbeitete Tamarinde

2,90€

21. Mint Chutney Dip

Joghurt mit Minze und Zucker

2,90€

22. Raita

Joghurt mit gehackter Gurke, Tomate,
indischen Gewürzen und Chat Masala

2,90€

23. Mirch (scharf)

Hausgemachte grüne Chilipaste nach
indischer Art

3,90€



Suppen

25. Daal Soup

Indische Linsensuppe mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und typischen indischen Gewürzen

4,90€

26. Tomaten Soup

Tomatencremesuppe

4,90€

27. Chicken Soup

Suppe mit Hähnchenstücken und typischen indischen Gewürzen

4,90€

28. Jaipur Soup

Sahnig - pikante Suppe, mit Reis, Knoblauch und Hähnchenstücken

5,50€



25. Daal Soup



Salate

30. Thunfisch Salat

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln
und Olivenöl

9,90€

31. Gemischter Salat

Eisbergsalat mit Gurke, Tomaten,
roten Zwiebeln, Mais und Karotten

8,50€

32. Salat Jaipur

Eisbergsalat mit roten Zwiebeln, hausgemachtem
indischen Käse, Mangostreifen, Ananas und Chat - Masala

9,90€

33. Mumbai Salat

Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Sahne,
Hähnchenstreifen, roten Zwiebeln und Chat - Masala

9,90€

34. Chicken Salat

Eisbergsalat, mit Hähnchenstreifen, Mais,
Champignons und Kidneybohnen

9,90€

35. King Prawns Salat

4 geschälte Garnelen mit gemischtem Salat,
verfeinert mit Knoblauch und Zitrone

12,90€



Chicken

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

36. Chicken Curry

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Curry - Sauce

15,50€

37. Chicken Cheese

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem indischen Käse, in Curry - Sahne - Sauce

16,90€

38. Chicken Korma

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Cashewkernen, Kokosmilch und Mogli - Sauce

16,90€

39. Butter Chicken

Gebratenes Hähnchenbrustfilet, in würziger Butter - Curry - Sahne - Sauce

16,50€

40. Chicken Chili Masala (scharf)

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor, mit Ingwer Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, in pikanter Curry - Sauce

16,90€

41. Chicken Madras (scharf)

Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Ananas und Kokosmilch nach Madras - Art zubereitet

16,90€



Chicken

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

42. Chicken Vidalloo (scharf)

Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Kartoffeln
und pikanter Sauce nach Goa - Art

16,90€

43. Chicken Palak-nordindische Art

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Spinat,
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomate

16,90€

44. Chicken Mango

Gebratenes Hähnchenbrustfilet,
mit Mango - Curry - Sahne - Sauce zubereitet

16,90€

45. Chicken Chana Masala

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Curry - Sauce

16,90€

46. Chicken Jaipur

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor, mit Ingwer,
Zwiebeln, Knoblauch und einer Curry - Weinsauce

17,90€

47. Chicken Khata Meetha

Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Zwiebeln, Paprika,
Champignons und indischem Käse in süß - saurer Sauce

16,90€



Lamm

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

51. Lamm Curry

Gebratenes Lammfleisch in einer hausgemachten
Currysauce nach indischer Art zubereitet

16,90€

52. Lamm Jalfregi

Gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Currysauce
mit verschiedenem Gemüse angerichtet

17,50€

53. Lamm Vindaloo (scharf)

Gebratenes Lammfleisch, mit Kartoffeln und
nach Goa - Art zubereitet

17,90€

54. Lamm Palak

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Kräutern verfeinert

17,90€

55. Lamm Mango

Gebratenes Lammfleisch in einer hausgemachten
Mango - Curry - Sahne - Sauce zubereitet

17,90€

56. Lamm Chili Masala (scharf)

Lamm aus dem Tandoor, mit Paprika, Ingwer,
Zwiebeln, Knoblauch und mittelscharfer Chili - Sauce

17,90€



Lamm

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

57. Lamm Jaipur

Lammfleisch aus dem Tandoor, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und pikanter Curry - Weinsauce

17,90€

58. Lamm Korma

Lammfleisch mit Kokosmilch, Mandeln, Cashewkernen und einer herzhaften Moglai Sauce

17,90€



Ente

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

61. Ente Jalfregi

Entenbrustfilet gebraten, mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch, Ingwer und pikanter Sauce

17,90€

62. Ente Jaipur

Entenbrustfilet gebraten, mit hausgemachtem indischen Käse, Paprika, Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und einer mittelscharfen Currysauce

17,90€

63. Ente Chili Masala (scharf)

Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Ingwer und in einer pikanten Currysauce zubereitet, in einer heißen Pfanne serviert

17,90€

64. Ente Khata Meetha

Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, hausgemachtem indischen Käse und einer süßsauen Sauce

17,90€



Fisch und Scampi

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

66. Prawns Curry

Gebratene Scampi in hausgemachter
Curry - Sauce

18,90€

67. Prawns Madras (scharf)

Gebratene Scampi mit Ananas und Kokos nach
traditioneller Madras - Art (südindisch)

18,90€

68. Prawns Jaipur

Scampi aus dem Tandoor, mit Paprika, Ingwer,
Zwiebeln, Ananas, in pikanter Curry - Wein - Sauce

19,90€

69. Prawns Korma

Gebratene Scampi mit Mandeln, und Cashewkernen,
in einer Kokos - Safran - Curry - Sahnesauce

19,90€

70. Mashli Khumb

Frittierte Seezunge, mit Knoblauch, Zwiebeln,
Ingwer, Tomaten, Champignons und pikanter Sauce

17,90€

71. Mashli Chili Masala (scharf)

Frittierte Seezunge, mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer,
Tomaten, Knoblauch und pikanter Curry - Sauce

18,90€



Rind

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

100. Rind Curry

Gebrautes Rindfleisch in hausgemachter Currysauce, **16,90€**
nach traditioneller indischer Art zubereitet

101. Rind Chili Masala (scharf)

Rindfleisch aus dem Tandoor, mit Zwiebeln, Ingwer, **17,50€**
Paprika, Knoblauch, in mittelscharfer Curry - Chili - Sauce

102. Rind Vindaloo (scharf)

Gebrautes Rindfleisch, mit Kartoffeln, **17,50€**
nach Goa - Art zubereitet

103. Rind Palak (nordindisch)

Gebrautes Rindfleisch, mit Spinat, Zwiebeln, **17,90€**
Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Kräutern verfeinert

104. Rind Jaipur

Rindfleisch aus dem Tandoor, mit Zwiebeln, Ingwer, **17,90€**
Knoblauch, Tomaten und pikanter Curry - Wein - Sauce





Biryani

202. Vegi Bhujia Biryani

Versch. Gemüse, gebraten, mit Basmatireis, Rosinen, hausgem. indisch. Käse, Cashewkernen, Mandeln, Kokosflocken **15,50€**

203. Chicken Biryani

Marinierte Hähnchenschenkel des Tandoors, Kokosflocken gebratene Paprika, Rosinen, Cashewkerne, Mandeln, Zwiebeln, Basmatireis **16,90€**

204. Lamb Biryani

Gebratenes Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Rosinen, Cashewkerne, Mandeln, Kokosflocken und Basmatireis **16,90€**

205. King Prawn Biryani

Gebratene Scampi (geschält), Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Cashewkerne, Kokosflocken, Basmatireis **20,90€**

206. BATAK Biryani

Gebratene Ente, mit Zwiebel, Paprika, Mandeln, Cashewkernen und Basmatireis **17,90€**

207. BEEF Biryani

Gebratenes Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kokosflocken, Cashewkernen, Rosinen, Mandeln und Basmatireis **17,90€**

208. Jaipur Special Biryani

3 gebratene Prawns, gebratenes Lammfleisch, 2 gegrillte Hähnchenkeulen, Paprika, Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Basmatireis **22,90€**



Tandooris Khazana

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

74. Chicken Rajasthani

Eingelegtes Hähnchenfilet aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Minz - Kokos - Masala - Sauce **18,90€**

75. Chicken Tandoori Masala

Marinierte Hähnchenkeule aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignons und Spezial - Sauce **18,90€**

76. Chicken Tikka Masala

Eingelegtes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebel, Joghurt - Masala - Sauce **18,90€**

77. Murg Malai Tikka

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebel, mit einer Sahne - Käse - Sauce **18,90€**

78. Lamm Tandoori Masala

Mariniertes Lammfilet aus dem Tandoor in einer Paprika - Zwiebel - Safran - Sauce **18,90€**

79. Lamm Tikka Masala

Eingelegtes Lammfleisch aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebel und einer Joghurt - Masala - Sauce **18,90€**



Tandooris Khazana

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

80. Ente Tikka Masala

Eingelegtes Entenbrustfilet aus dem Tandoor, Zwiebel, Paprika und einer Joghurt Masala - Sauce **18,90€**

81. Seekh Kebab

Lamm - Hackfleisch Röllchen aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignons und Curry - Dips **18,90€**

82. Tandoori Scampi

Gegrillte Scampi aus dem Tandoor, mit Paprika, Zwiebel, Ingwer und würziger Curry - Safran - Sauce **19,90€**

83. Paneer Tikka Masala

Hausgemachter indischer Käse im Tandoor zubereitet, mit Zwiebel, Paprika und Tomaten - Curry - Sauce **17,90€**

84. Murg - Grill

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignons und herzhafter Sauce **18,90€**

85. Jaipur Mix - Grill

Hähnchenbrustfilet, Scampi, Lamm und Rind, im Tandoori Ofen zubereitet und herzhafter Sauce **22,90€**



Vegetarisch

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Salatvorspeise und Reis serviert.

85. Mutter Paneer

Hausgemachter indischer Käse, grüne Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Curry - Masala - Mischung **14,90€**

86. Daal Tarka (nordindisch)

Gelbe Linsen, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kümmel, und einer Currymischung **13,90€**

87. Daal Makhni

Gemischte Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gebratenen Zwiebeln, und einer Curry - Butter - Mischung **13,90€**

88. Aloo Gobi (nordindisch)

Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und einer indischen Curry - Mischung **13,90€**

89. Palak Paneer

Hausgemachter indischer Käse mit Rahmspinat, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Curry - Masala **15,50€**

90. Shahi Paneer

Hausgemachter indischer Käse, mit Mandeln, Cashwekernen, Rosinen und Moglai - Sauce **15,90€**



Vegetarisch

Alle Gerichte werden mit *einer kleinen Salatvorspeise* und Reis serviert.

91. Veggi Punjabi (nordindisch)

Hausgemachter indischer Käse, Zwiebeln, Ingwer, **14,50€**
Paprika, Knoblauch, versch. Gemüse, würzige Curry - Sauce

92. Chana Masala

Kichererbsen, hausgemachter indischer Käse, **15,50€**
Zwiebeln, in einer würzigen Curry - Sauce

93. Malai Kofta (mild)

Röllchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln, mit **15,50€**
Rosinen und einer Cashewkern - Mandel - Sahne - Sauce



89. Palak Paneer



Kindergeschichte

116. Hähnchenschnitzel

mit Pommes

9,90€

117. Portion Pommes

mit Ketchup

4,50€

118. Chicken Nuggets

mit Pommes

7,90€

119. Fischstäbchen

mit Pommes

7,90€

120. Chicken Wings

mit Pommes

7,90€



Nachspeisen

110. Kheer (indischer Milchreis)

Reis mit frischer Milch gekocht, Cashewkernen,
Kokosflocken und Mandeln, kalt serviert

6,90€

111. Mango Kheer

Reis mit frischer Milch gekocht, Mango - Pulp,
Cashewkernen, Kokosflocken und Mandeln, kalt serviert

7,50€

112. Mango - Creme

Vanilleeis mit Mango - Palap, Schlagsahne,
Mandeln und Kokosflocken

7,90€

113. Gulabjaman Malai

Warmer Gulabjaman (3 Stück), Vanilleeis (3 Kugeln),
Mandeln und Kokosflocken

8,90€

114. Jaipur Cream

Schoko - Eis, Vanille Cream, Schlagsahne, Mandeln,
Schoko - Cookies, Cashewkernen, Pistazien, Kokosflocken

7,90€



Warme Getränke

Jogi Tea (indischer Tee)	3,50€
Jogi Tea mit Honig	3,90€
Café Crema	3,20€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	4,20€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	3,50€
Grog	4,20€
Heiße Zitrone	3,50€
Heiße Schokolade (mit Milch)	3,90€
Früchte - / Pfefferminz - / Schwarz - / Kamillen - / Kräuter - Tee	2,90€



Alkoholfrei

Mineralwasser Classic 0,25l	2,60€	
Mineralwasser Classic 0,75l	5,20€	
Mineralwasser Still 0,25l	2,60€	
Mineralwasser Still 0,75l	5,20€	
Coca Cola 0,33l	4,20€	
Coca Cola Light 0,33l	4,20€	
Fanta 0,33l	4,20€	
Spezi (Cola & Fanta Mix) 0,33l	4,20€	
Apfelschorle 0,4l	4,90€	
Rote Brause 0,4l	4,90€	
	0,25l	0,4l
Ginger Ale	3,20€	4,50€
Bitter Lemon	3,20€	4,50€
Tonic Water	3,20€	4,50€

Säfte

	0,3l	0,4l
Cranberrysaft	3,90€	4,90€
Apfelsaft	3,90€	4,90€
Orangensaft	3,90€	4,90€
Bananennektar	3,90€	4,90€
Lycheesaft	3,90€	4,90€
Kokossaft (indisch)	3,90€	4,90€
Ananassaft (indisch)	3,90€	4,90€
KiBa	3,90€	4,90€
Multivitaminsaft	3,90€	4,90€
Mangonektar	3,90€	4,90€
Ananassaft	3,90€	4,90€
Maracujasaft	3,90€	4,90€
Kirschsaff	3,90€	4,90€



Indische Getränke

Mango Lassi 0,4l	5,90€
Lassi salzig 0,4l	5,90€
Mandel - Milch Shake 0,4l	5,90€
Vanille Shake 0,4l	5,90€

Biere

	0,3l	0,5l
Lausitzer Original Premium Pils vom Faß	3,50€	4,90€
Lausitzer Original Radler vom Faß	4,20€	5,20€
Potsdamer mit Himbeer Brause	4,20€	5,20€
Diesel mit Cola	4,20€	5,20€
Lausitzer Original Weißbier vom Faß	3,50€	4,90€
Schöffelhofer Alkoholfrei (Flasche)		4,90€
Vitamalz Alkoholfrei (Flasche)	3,50€	
Bitburger Alkoholfrei (Flasche)		4,90€
Indisches Bier (Flasche)	4,10€	
Bananenweizen	4,20€	5,20€



Cocktails

Sex on the Beach

Wodka, Zitronensaft, Pfirsichlikör, Grenadiensirup,
Orangensaft, Ananassaft

7,30€

Caipirinha

Cachaca, frische Limette
und Rohrzucker

7,30€

Coconut - Kiss

Malibu, Coconut - Cream, Ananassaft,
Kirschsafft, Indischer Rum, Wodka

7,30€

Jaipur Colada

Bacardi weiß, Ananassaft, Coconut - Cream,
Sahne, Malibu

7,30€

Black Cat - Spezial Cocktail

*Zu Ehren, unserer besonderen Partnerschaft
und Freundschaft mit **BlackCatAnimationStudios***

7,30€

Himbeerlimonade, Apfelschorle, Zitronensaft, Wodka



Alkoholfreie Cocktails

Sunset Mumbai

Mangosaft, Orangensaft, Cranberrysaft,
Holundersirup, Maracujasaft

6,90€

Lychee Kento

Holundersirup, Limettensaft, Cranberrysaft,
Lycheesaft

6,90€

Fruit Punch

Mangosaft, Cranberrysaft, Lycheesaft,
Maracujasaft, Limettensaft, Apfelsaft

6,90€

Jaipur Lime

Frische Limette, frischer Ingwer,
Rohrzucker, Tonic Water

6,90€

Black Cat - Spezial Cocktail | Alk. frei

*Zu Ehren, unserer besonderen Partnerschaft
und Freundschaft mit **BlackCatAnimationStudios***

6,90€

Himbeerlimonade, Apfelschorle, Zitronensaft

Longdrinks

Campari-Orange	6,90€
Campari-Soda	6,90€
Aperol Spritz	6,90€
Hugo	6,90€
Whiskey Cola	7,50€
Havana-Cola-Weiß	7,50€
Havana-Cola-Braun	7,90€
Bombay-Sapphire Gin-Tonic	7,90€
Old-Monk-Cola (indischer Rum)	7,90€
Martini Bianco Tonic	7,90€

Single-Malt Whiskey & Rum

	2cl	4cl
Johnnie Walker Red-Label	3,90€	5,90€
Johnnie Walker Black-Label	4,50€	6,50€
Jameson Irish Whiskey	4,50€	6,50€
Old-Monk (indischer Rum)	3,90€	6,90€
Havana-Club-Rum Especial	3,90€	6,90€
Chivas Regal 12 Jahre	4,90€	6,90€
Jack Daniels	4,50€	6,90€
Original Indischer Whiskey	4,90€	6,90€

Spirituosen

	2cl	4cl
Malteser-Aquavit	3,50€	5,90€
Ramazotti	3,50€	5,90€
Wodka Absolut	3,90€	5,90€
Wilthener Kräuter	3,50€	4,50€
Williams-Christ	3,50€	4,50€
Pfefferminz Likör	3,50€	4,50€
Baileys	3,50€	4,50€
Mango Likör (Besonderheit des Hauses)	3,90€	4,90€
Mango Schnaps (Besonderheit des Hauses)	3,90€	4,90€

Rotwein

	0,25l	0,5l	1,0l
Il Mio Merlot (Italien) trocken	5,20€	10,20€	19,50€
Arrogant Frog (Frankreich) halbtrocken	5,90€	11,90€	17,90€
Lambrusco (Italien) lieblich	5,90€	11,90€	17,90€
Sula (Indien) halbtrocken	6,60€	13,20€	19,90€
Sona (Indien) trocken	6,60€	13,20€	19,90€

Weißwein

	0,25l	0,5l	1,0l
Il Mio Pinot Grigio (Italien) trocken	5,90€	11,90€	23,90€
Il Mio Chardonnay (Italien) halbtrocken	5,90€	11,90€	23,90€
Frizzantino (Italien) lieblich	5,90€	11,90€	23,90€
Sula (Indien) halbtrocken	6,60€	13,20€	19,90€
Sona (Indien) trocken	6,60€	13,20€	19,90€

Rosé

	0,25l	0,5l	0,75l
ILMIO Rosato Puglia	5,20€	10,20€	19,50€

Sekt

Lausitzer Zeitgeist (trocken) 0,1l Glas	3,80€
Lausitzer Zeitgeist (halbtrocken) 0,1l Glas	3,80€



JAI PUR
Indisches Tandoori Restaurant