

# Shezan

## HERZLICH WILLKOMMEN IM SHEZAN

zuerst möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen: unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet. Gemüse und Salat sind immer frisch und stammen nicht aus der Dose. Unser Küchenchef würzt die Gerichte für den europäischen Geschmack pikant. Wenn Sie es schärfer mögen, bestellen Sie bitte mittelscharf oder indisch scharf (sehr scharf).

Wir freuen uns, wenn es Ihnen schmeckt und wir Beilagen und Saucen nachreichen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch.

## WELCOME TO SHEZAN

First we would like to familiarize you with our kitchen: our dishes are always freshly prepared. Vegetables and salad are always fresh and do not come from cans. Our head chef spices the dishes piquantly to suit European tastes. If you like it spicier, please order medium hot or Indian hot (very hot).

We'll be happy if you like it and if you can add side dishes and sauces.

We hope you enjoy your meal and thank you very much for your visit.

## Empfehlungen des Kochs | Chef's Recommendations

### Chicken Singapuri <sup>(28)</sup> (scharf / hot) 18,90

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Singapuri Süß-Sauer-Sauce, serviert auf einer heißen Platte, dazu Basmatireis

Chicken breast fillet with fresh vegetables in Singapuri sweet and sour sauce served on a hot plate with basmati rice

### Seafood Tikka (Meeresfrüchte Tikka) 22,90

Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> & geschälte Großgarnelen <sup>(16)</sup>, mariniert mit feinen Gewürzen und Kräutern, serviert auf einer heißen Platte, dazu Basmatireis und Bathura Brot <sup>(15a)</sup>

Redfish fillet & peeled king prawns marinated with fine spices & herbs, served on a hot plate with basmati rice and bathura bread

### Shezan Mix Grill 24,90

gegrillte Hähnchenbruststücke, Lammfleisch, Entenbrust und Großgarnelen <sup>(16)</sup> in leckerer Tandoori-Sauce, serviert auf einer heißen Platte, dazu Reis & Bathura Brot <sup>(15a)</sup>

grilled chicken breast pieces, lamb, duck breast and king prawns in delicious tandoori sauce, served on a hot plate, with rice & bathura bread

### Yogi Thali 19,90

eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten

(Palak Paneer <sup>(21)</sup>, Tinda Vindaloo, Shahi Sabji), dazu Reis, Salat <sup>(24)</sup> & Bathura Brot <sup>(15a)</sup>

an assortment of three delicious vegetarian dishes (Palak Paneer, Tinda Vindaloo, Shahi Sabji) with salad, bathura bread & rice.

### Ente Nawabi 18,80

gegrillte Entenfilet-Stückchen mit Mandeln <sup>(22a)</sup> und Cashewkernen <sup>(22d)</sup> in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup>

grilled duck fillet pieces with almonds and cashews in a curry cream sauce

### Ente Tikka Masala 18,90

gegrillte Entenfilet-Stückchen mit frischem Ingwer, Champignons, Zwiebeln und Paprika in pikanter Sauce

grilled duck fillet pieces with fresh ginger, mushrooms, onions and peppers in a spicy sauce

### Nudeln Shezan 14,90

weiche Nudeln <sup>(15a)</sup> mit mariniertem Hühnerfilet und versch. Gemüse, gewürzt mit fr. Ingwer, Knoblauch, Paprika und Broccoli in Currysauce.

soft noodles with marinated chicken fillet and various vegetables, seasoned with fresh ginger, garlic, peppers and broccoli in curry sauce.

### Lamb Sizzler 18,90

mariniertes saftiges Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln sowie erlesenen Gewürzen gegrillt, serviert auf einer heißen Platte

Marinated juicy lamb grilled with peppers and onions as well as selected spices, served on a hot plate



## Aperitifs

199	<b>Sekt<sup>(28)</sup> Sparkling Wine</b> <i>trocken / dry</i>	0,1 l	<b>4,80</b>
200	<b>Mango-Sekt<sup>(28)</sup>   Sparkling Mango Wine</b>	0,1 l	<b>5,50</b>
201	<b>Martini<sup>(28)</sup></b> <i>bianco, rosso oder dry</i>	5 cl	<b>5,50</b>
202	<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz<sup>(28)</sup> / Ingwer Spritz<sup>(28)</sup> / Mango Spritz<sup>(28)</sup></b> <i>Aperol<sup>1</sup> mit Sekt, Weißwein, Mineralwasser und Sirup<sup>1,11</sup></i> Aperol <sup>1</sup> with sparkling wine, white wine, soda water and syrup	0,25 l	<b>6,90</b>
203	<b>Hugo<sup>(28)</sup> Sekt mit Holunderblütensirup<sup>1,11</sup> und frischer Minze</b> sparkling wine with elderflower syrup <sup>1,11</sup> and fresh mint	0,25 l	<b>6,90</b>
204	<b>Sherry<sup>(28)</sup> medium oder / or dry</b>	5 cl	<b>4,90</b>

## Suppen | Soups

1	<b>Dal Shorba</b> <i>indische rote Linsensuppe<sup>(21)</sup> / Indian red lentil soup</i>	<b>5,90</b>
2	<b>Tamater Shorba</b> <i>indische Tomatencremesuppe<sup>(21)</sup> / Indian tomato cream soup</i>	<b>5,90</b>
5	<b>Mulltigatwny</b> <i>indische Currysuppe<sup>(21)</sup> mit Hähnchenfleisch und Reis</i> Indian curry soup with chicken and rice	<b>6,90</b>
6	<b>Garlic Shorba</b> <i>indische Knoblauchsuppe<sup>(21)</sup> / Indian garlic soup</i>	<b>6,50</b>



## Salate | Salads

8	<b>Panchranga Salat</b> <i>knackiger gemischter Salat</i> crunchy mixed salad	<b>7,90</b>
9	<b>Delhi Spezial-Salat</b> <i>Salat mit Hähnchenbrust, Ananas, Weißkohl, Gurke, Tomaten, Kichererbsen, Eisbergsalat und Mais</i> salad with chicken breast, pineapple, white cabbage, cucumber, tomatoes, chick peas, ice berg lettuce and corn	<b>9,90</b>
10	<b>Chicken Salat</b> <i>warme gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat</i> warm fried chicken breast strips on mixed salad	<b>8,90</b>

## Vorspeisen | Starters

- 13 **Fish Pakora** **7,90**  
*Rotbarschfilet<sup>(18)</sup> in Kichererbsenteig gebacken, mit Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> und Salat*  
red fish fillet baked in chickpea dough, with fruit sauce and salad
- 14 **Madras Mix Pakora für 2 Personen / for 2 persons** **13,90**  
*Rotbarschfilet<sup>(18)</sup>, Hähnchenbrust und Garnelen<sup>(16)</sup> in Kichererbsenteig gebacken, mit Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> und Salat*  
red fish fillet, chicken breast and prawns baked in chick pea flour, with fruit sauce and salad
- 15 **Chicken Pakora** **7,50**  
*Hähnchenbrust in Kichererbsenteig gebacken, mit Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> und Salat*  
chicken breast in baked chickpea flour, with fruit sauce and salad
- 16 **Piaz Pakora** **6,90**  
*Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, mit Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> und Salat*  
onion rings baked in chickpea flour, with fruit sauce and salad
- 17 **Khumbi Pakora** **7,50**  
*frische Champignons in Kichererbsenteig gebacken, mit Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> & Salat*  
fresh mushrooms baked in chickpea flour, with fruit sauce and salad
- 18 **Vegetable Samosa** **10,90**  
*gefüllte Teigtaschen<sup>(15a)</sup> mit Erbsen, Kartoffeln & Rosinen<sup>(28)</sup>, dazu Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> und Salat*  
dumplings filled with peas, potatoes and raisins, with fruit sauce and salad
- 19 **Vegetable Mix Pakora für 2 Personen / for 2 persons** **12,90**  
*Champignons, Auberginen & Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, dazu Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup> & Salat*  
mushrooms, eggplant and onion rings baked in chickpea flour, with fruit sauce and salad
- 20 **Paneer Pakora** **7,50**  
*frischer hausgemachter Rahmkäse<sup>(21)</sup> in Kichererbsenteig gebacken, serviert mit Fruchtsauce<sup>(17,24)</sup>*  
fresh homemade cream cheese baked in chickpea flour, with fruit sauce and salad



## Vegane & vegetarische Gerichte Vegan and Vegetarian Dishes

Alle Gerichte können mit dem besten Basmatireis aus Nord-Indien, Naan-Brot<sup>(15a)</sup> oder gekochten Kartoffeln gegen Aufpreis serviert werden.

*All dishes can be served with the best North Indian basmati rice, naan bread or boiled potatoes at an additional cost.*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 25 | <b>Lahori Chole</b> leicht scharf <b>vegan</b><br><i>Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung</i><br>chickpeas cooked in a North Indian sauce with a special blend of spices  | 11,90 |
| 26 | <b>Milli-Julli Sabzi</b> <b>vegan</b> <i>verschiedene Gemüsesorten in Spezielsauce</i> <sup>(21)</sup><br>mixed vegetables in special sauce   | 14,50 |
| 27 | <b>Tinda Masalah</b> <b>vegan</b><br><i>indisches exotisches Gemüse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer</i><br>exotic Indian vegetables with fresh tomatoes, onions and ginger  | 14,10 |
| 28 | <b>Dal Tarka</b> <b>vegan</b><br><i>gekochte indische Linsen verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen</i><br>cooked Indian lentils refined with fried ginger, garlic and spices   | 14,10 |
| 29 | <b>Palak Paneer</b> hausgemachter Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Spinat und Currysauce<br>homemade cream cheese with spinach and curry sauce  | 14,20 |
| 30 | <b>Shahi Paneer</b> hausgemachter Rahmkäse <sup>(21)</sup> ,<br><i>mild gewürzt, mit Mandeln</i> <sup>(22a)</sup> , <i>Cashewnüssen</i> <sup>(22d)</sup> und <i>Rosinen</i> <sup>(28)</sup> in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>homemade cream cheese, mildly seasoned, with almonds, cashew nuts and raisins in curry cream sauce | 14,20 |
| 31 | <b>Taj Mahal Kofte</b><br><i>Lotuswurzel-Gemüsebällchen in Curry-Sahnesauce</i> <sup>(21)</sup><br>lotus root vegetable balls in curry cream sauce  | 14,90 |
| 32 | <b>Khumbi Paneer</b><br><i>frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse</i> <sup>(21)</sup> in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>fresh mushrooms with homemade cream cheese in curry cream sauce  | 14,50 |
| 33 | <b>Bahra Bengan</b> Aubergine gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse <sup>(21)</sup> ,<br><i>Erbesen, Tomaten, Zwiebeln, Nüssen</i> <sup>(22)</sup> und <i>Rosinen</i> <sup>(28)</sup> in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>eggplant filled with homemade cream cheese, peas, tomatoes, onions, nuts and raisins in curry cream sauce   | 14,90 |



## Gerichte mit Entenfleisch | Duck dishes

Alle Gerichte können mit dem besten Basmatireis aus Nord-Indien, Naan-Brot<sup>(15a)</sup> oder gekochten Kartoffeln gegen Aufpreis serviert werden.

*All dishes can be served with the best North Indian basmati rice, naan bread or boiled potatoes at an additional cost.*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 41 | <b>Batak Madras</b> <i>(scharf)</i><br>Entenbrust nach südindischer Art mit Kokosraspeln in Currysauce<br>duck breast after Southern Indian taste with coconut flakes in curry sauce  | 18,50 |
| 42 | <b>Batak Sabzi</b> Entenbrust mit frischem Gemüse in Currysauce<br>duck breast with fresh vegetables in curry sauce   | 18,90 |
| 44 | <b>Shezan Batak</b> <i>(scharf)</i><br>Entenbruststücke mit Soja <sup>(20)</sup> , Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Chili in exotischer Sauce <sup>(20)</sup><br>pieces of duck breast with soy, garlic, onions, peppers and chilli in exotic sauce   | 18,90 |
| 45 | <b>Batak Masalah</b> <i>(mild)</i><br>Entenbruststücke nach nordindischer Art mit Tomaten in milder Butter-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>pieces of duck breast after Northern Indian taste with tomatoes in mild butter cream sauce   | 18,50 |
| 46 | <b>Batak Peshawari</b> <i>(mild)</i><br>Entenbruststücke mit hausgemachtem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in mild gewürzter Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>pieces of duck breast with homemade cream cheese, almonds and cashew nuts in mildly seasoned cream sauce | 18,10 |

## Kindergerichte | Children's Menu

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 60 | <b>Kinderteller Children's Plate »Mogli«</b><br>panierte <sup>(15a,17)</sup> , frittierte Hähnchenteile, dazu Pommes frites<br>breaded, fried chicken pieces, served with chips  | 9,90 |
| 61 | <b>Kinderteller Children's Plate »Balu«</b><br>Hähnchenbrustfilet in Mughlai-Sauce <sup>(21)</sup> , dazu Reis<br>chicken breast fillet in Mughlai sauce, served with rice   | 9,50 |
| 62 | <b>Gemüseteller Vegetable Plate »Kaa«</b><br>frisches Gemüse mit Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup> , Kokosraspeln und Mandeln <sup>(22a)</sup> in Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>fresh vegetables with cream cheese, raisins, coconut flakes and almond in cream sauce | 9,80 |



## Gerichte mit Hähnchenfleisch | Chicken dishes

Alle Gerichte können mit dem besten Basmatireis aus Nord-Indien, Naan-Brot<sup>(15a)</sup> oder gekochten Kartoffeln gegen Aufpreis serviert werden.

*All dishes can be served with the best North Indian basmati rice, naan bread or boiled potatoes at an additional cost.*

- |    |   |              |
|----|---|--------------|
| 47 | <b>Mango Chicken (mild)</b> Hähnchenbrustfilet mit köstlicher Mango-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>chicken breast fillet with delicious mango cream sauce  | <b>14,90</b> |
| 50 | <b>Butter Chicken (mild)</b><br>gegrilltes Hähnchenfleisch (ohne Knochen) in würziger Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>grilled boneless chicken in tangy butter tomato cream sauce  | <b>15,90</b> |
| 51 | <b>Chicken Curry</b> Hähnchenbrustfilet in Currysauce<br>chicken breast fillet in curry sauce   | <b>14,90</b> |
| 52 | <b>Chicken Vindaloo (scharf - hot)</b> Hähnchenbrustfilet nach südindischer Art scharf gewürzt, serviert mit Kartoffeln und Kokosraspeln in Currysauce<br>chicken breast fillet after Southern Indian taste, hot seasoning, served with potatoes and coconut flakes in curry sauce  | <b>15,90</b> |
| 55 | <b>Chicken Jhalfrezi (mittelscharf - medium hot)</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Ananas, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Süß-Saurer-Sauce <sup>(28)</sup><br>chicken breast fillet with ginger, pineapple, coriander, onions, garlic and peppers in sweet and sour sauce                                    | <b>15,90</b> |
| 56 | <b>Chicken Sabzi</b> Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysauce<br>chicken breast fillet with fresh vegetables in curry sauce   | <b>15,90</b> |
| 58 | <b>Chicken Korma (mild)</b> Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Cashewnüssen <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup> in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup><br>chicken breast fillet with homemade cream cheese, almonds, cashew nuts and raisins in curry cream sauce | <b>16,90</b> |
| 59 | <b>Chicken Saagwala</b> Hähnchenbrustfilet mit Spinat in Currysauce<br>chicken breast fillet with spinach in curry sauce  | <b>16,50</b> |



## Gerichte mit Lammfleisch | Lamb dishes

Alle Gerichte können mit dem besten Basmatireis aus Nord-Indien, Naan-Brot<sup>(15a)</sup> oder gekochten Kartoffeln gegen Aufpreis serviert werden.

*All dishes can be served with the best North Indian basmati rice, naan bread or boiled potatoes at an additional cost.*

- |    |   |              |
|----|---|--------------|
| 65 | <b>Mutton Curry</b><br><i>Lammfleisch in Currysauce / lamb in curry sauce</i>   | <b>17,20</b> |
| 66 | <b>Mutton Saagwala</b><br><i>Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch<br/>lamb in spinach with onions, ginger and garlic</i>  | <b>17,60</b> |
| 67 | <b>Mutton Sabzi</b><br><i>Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce<br/>lamb with fresh vegetables in curry sauce</i>   | <b>17,90</b> |
| 70 | <b>Shahi Korma (mild)</b><br><i>Lammfleisch, mild gewürzt, mit hausgemachtem Rahmkäse<sup>(21)</sup>,<br/>Mandeln<sup>(22a)</sup> und Rosinen<sup>(28)</sup> in Curry-Sahnesauce<sup>(21)</sup><br/>lamb, mildly seasoned, with homemade cream cheese, almonds and raisins in curry cream sauce</i> | <b>17,90</b> |
| 71 | <b>Mutton Buna (würzig, scharf / tangy, hot)</b><br><i>geschmortes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten<br/>und Paprika in roter Currysauce<br/>simmered lamb with ginger, onions, tomatoes and peppers in red curry sauce</i>   | <b>17,20</b> |
| 73 | <b>Mutton Vindaloo (scharf / hot)</b><br><i>Lammfleisch nach südindischer Art mit Kartoffeln<br/>und Kokosraspeln in Currysauce<br/>lamb after Southern Indian taste with potatoes and coconut flakes in curry sauce</i>  | <b>17,90</b> |





## Grill-Spezialitäten | Grill Specialities

Alle Grillgerichte werden auf einer heißen Platte serviert. / All grill dishes are served on a hot platter.

Alle Gerichte können mit dem besten Basmatireis aus Nord-Indien, Naan-Brot<sup>(15a)</sup> oder gekochten Kartoffeln gegen Aufpreis serviert werden.

All dishes can be served with the best North Indian basmati rice, naan bread or boiled potatoes at an additional cost.

- 88 **Paneer Tikka** (*vegetarisch / vegetarian*) gegrillter Rahmkäse<sup>(21)</sup> mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Paprika in Joghurt-Safransauce<sup>(21)</sup>  
grilled cream cheese with onions, tomatoes, ginger and peppers in yoghurt saffron sauce **16,90**
- 89 **Tandoori Chicken** gegrilltes, mariniertes halbes Hähnchen  
grilled marinated half chicken **18,10**
- 90 **Chicken Tikka Nawabi** (*mild*)  
gegrillte Hähnchenbruststücke mit Mandeln<sup>(22a)</sup> und Cashewnüssen<sup>(22d)</sup> in Mughlai-Sauce<sup>(21)</sup>  
grilled pieces of chicken breast with almonds and cashew nuts in Mughlai sauce **18,50**
- 92 **Chicken Tikka Masalah**  
gegrillte Hähnchenbrust mit Ingwer, Champignons, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce<sup>(19,22,24)</sup>  
grilled chicken breast with ginger, mushrooms, peppers and onions in piquant sauce **17,90**
- 93 **Ente Honig Tikka** (*mild*)  
Entenbruststücke in Honig eingelegt und gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Koriander  
pieces of duck breast marinated in honey and grilled with ginger, peppers, onions and coriander **18,90**
- 94 **Mutton Tikka Masalah**  
gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Champignons, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce<sup>(19,22,24)</sup>  
grilled lamb with ginger, mushrooms, peppers and ginger in piquant sauce **18,20**
- 96 **Jingha Tikka Masalah**  
gegrillte Großgarnelen<sup>(16)</sup> mit Ingwer, Champignons, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce<sup>(19,22,24)</sup>  
grilled king prawns with ginger, mushrooms, peppers and onions in piquant sauce **19,90**
- 98 **Fish Tikka**  
Rotbarschfilet<sup>(18)</sup>, mariniert in Joghurtsauce<sup>(21)</sup>, mit gebratener Paprika und Zwiebeln  
redfish fillet, marinated in yoghurt sauce, with fried peppers and onions **18,90**
- 99 **Vegetable Tikka**  
gegrilltes frisches Gemüse mit hausgemachtem Rahmkäse<sup>(21)</sup> und indischen Gewürzen  
grilled fresh vegetables with homemade cream cheese and Indian spices **17,50**



## Shezan Menüs | Shezan Menus

81 **Shahi-Platte** Shahi-Platter für 2 Personen / for two 50,00

**Aperitif:** Sherry<sup>(28)</sup>

**Vorspeise / starter:** Tomatensuppe<sup>(21)</sup> / Tomato Soup

**Hauptgerichte / main dishes:** Mutton Madras<sup>(21)</sup>, Tandoori Chicken & Sabzi Jhalfrezi<sup>(28)</sup>, dazu Basmatireis, Fladenbrot<sup>(15a)</sup>, Salat und Mango-Chutney served with basmati rice, flatbread, salad and mango chutney

**Dessert:** Indisches Obst / Indian fruits

82 **Kohinoor-Platte** Kohinoor-Platter für 2 Personen / for two 48,00  
(vegetarisch / vegetarian)

**Aperitif:** Martini<sup>(28)</sup>

**Vorspeise / starter:** Gemüsesuppe<sup>(15a)</sup> / Vegetable Soup

**Hauptgerichte / main dishes:** Malai Kofta<sup>(21)</sup>, Tinda Masalah und Paneer Tikka<sup>(21)</sup> mit würzigen Saucen, dazu Basmatireis, Fladenbrot<sup>(15a)</sup>, Mixed Pickles<sup>(28)</sup>, Salat und Mango-Chutney with tangy sauces, served with basmati rice, flatbread, mixed pickles, salad and mango chutney

**Dessert:** Indisches Obst / Indian fruits

83 **Lahore-Platte** Lahore-Platter für 2 Personen / for two 50,00

**Aperitif:** Mango-Sekt<sup>(28)</sup>

**Vorspeise / starter:** Mandelcrèmesuppe<sup>(21,22a)</sup> / almond cream soup

**Hauptgerichte / main dishes:** Fish Tikka<sup>(18,21)</sup>, Chicken Korma<sup>(21,22,28)</sup> und Palak Paneer<sup>(21)</sup>, dazu Basmatireis, Fladenbrot<sup>(15a)</sup>, Salat und Mango-Chutney served with basmati rice, flatbread, salad and mango chutney

**Dessert:** Indisches Obst / Indian fruits

84 **Spezialitäten-Platte »Shezan«** Specialities Platter für 2 Personen / for two 55,00

**Aperitif:** Campari-Orange

**Vorspeise / starter:** Mulligatawny<sup>(21)</sup>

**Hauptgerichte / main dishes:** Mutton Tikka<sup>(21)</sup> und Jinga »Shezan«, Chicken Jhalfrezi<sup>(28)</sup> & Khumbi Paneer, dazu Reis, verschiedene Saucen, Fladenbrot<sup>(15a)</sup>, Salat und Mango-Chutney served with rice, mixed sauces, flatbread, salad and mango chutney

**Dessert:** Indisches Obst / Indian fruits



## Shezan Thalís

(3 Gerichte auf einem Teller) Alle Thalís werden mit Salat und Basmatireis serviert

(3 dishes on one plate) All Thalís are served with salad and basmati rice

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 78 | <p><b>Batak Thali</b><br/> <b>Batak Madras</b> - Entenbrust mit Kokosraspeln in scharfer Currysauce<br/> <i>duck breast with coconut flakes in hot curry sauce</i><br/> <b>Batak Curry</b> - Entenbrust mit Currysauce / duck breast with curry sauce<br/> <b>Batak Jhalfrezi</b> - <i>(scharf / hot)</i> Entenbrust mit exotischem Gemüse / duck breast with exotic vegetables</p>  | 21,90 |
| 79 | <p><b>Punjabi Curry Thali</b><br/> <b>Chicken Curry</b> - Hähnchenbrust mit Currysauce / chicken breast with curry sauce<br/> <b>Mutton Curry</b> - Lammfleisch mit Currysauce / lamb with curry sauce<br/> <b>Fish Curry</b> - Rotbarschfilet<sup>(18)</sup> mit Currysauce / redfish fillet with curry sauce</p>   | 21,80 |
| 80 | <p><b>Masahari Thali</b><br/> <b>Mutton Korma</b> - Lammfleisch mit Rahmkäse<sup>(21)</sup>, Rosinen<sup>(28)</sup> und Mandeln<sup>(22a)</sup> in Currysauce<br/> <i>lamb with cream cheese, raisins and almonds in curry sauce</i><br/> <b>Tandoori Chicken</b> - mariniertes Hähnchenfleisch gegrillt / marinated, grilled chicken<br/> <b>Fish Madras</b> - Rotbarschfilet<sup>(18)</sup> mit Kokosraspeln in Currysauce<br/> <i>redfish fillet with coconut flakes in curry sauce</i></p> | 21,90 |



## Fischgerichte | Fish dishes

Alle Gerichte können mit dem besten Basmatireis aus Nord-Indien, Naan-Brot<sup>(15a)</sup> oder gekochten Kartoffeln gegen Aufpreis serviert werden.

*All dishes can be served with the best North Indian basmati rice, naan bread or boiled potatoes at an additional cost.*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | <p><b>Fish Shezan</b> Rotbarschfilet<sup>(18)</sup> gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer<br/> <i>redfish fillet fried with fresh tomatoes, onions and ginger</i></p>  | 18,90 |
| 101 | <p><b>Fish Butter Masala</b><sup>(21)</sup> <i>(mild)</i><br/>         Rotbarschfilet<sup>(18)</sup> zart gegart, mit exotischen Gewürzen abgeschmeckt, in sahniger Tomatensauce<br/> <i>Redfish fillet tenderly cooked, seasoned with exotic spices, in a creamy tomato sauce</i></p>                          | 18,50 |
| 102 | <p><b>Fish Vindaloo</b> <i>(scharf / hot)</i><br/>         Rotbarschfilet<sup>(18)</sup> nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in Currysauce<br/> <i>redfish fillet after Southern Indian taste with potatoes and coconut flakes in curry sauce</i></p>   | 18,80 |
| 104 | <p><b>Jhinga Vindaloo</b> <i>(scharf / hot)</i><br/>         Großgarnelen<sup>(16)</sup> nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in Currysauce<br/> <i>king prawns after Southern Indian taste with potatoes and coconut flakes in curry sauce</i></p>  | 19,90 |
| 105 | <p><b>Jhinga Masalah</b><br/>         gegrillte Großgarnelen<sup>(16)</sup> mit Ingwer, Champignons, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce<sup>(19,22,24)</sup><br/> <i>grilled king prawns with ginger, mushrooms, peppers and onions in piquant sauce</i></p>  | 19,80 |
| 106 | <p><b>Jhinga Jhalfrezi</b> <i>(mittelscharf / medium hot)</i> Großgarnelen<sup>(16)</sup> mit Ingwer, Ananas, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch &amp; Paprika in süß-saurer Sauce<sup>(28)</sup><br/> <i>king prawns with ginger, pineapple, coriander, onions, garlic and peppers in sweet and sour sauce</i></p> | 19,10 |
| 107 | <p><b>Jhinga Makhani</b><sup>(21)</sup> <i>(mild)</i><br/>         geschälte, gebratene Großgarnelen<sup>(16)</sup> mit Gewürzen und Nüssen<sup>(22)</sup> in cremiger Tomatensauce<br/> <i>peeled, fried king prawns with spices and nuts in a creamy tomato sauce</i></p>                                     | 19,50 |



## Reisgerichte | Rice dishes

Basmatireis ist ein berühmter Spitzenreis aus Indien mit dem typischen, natürlichen Aroma und sehr feinem Geschmack. Die folgenden Gerichte werden mit Safran, Koriander, Zwiebeln, Paprika, Rosinen<sup>(28)</sup> und Mandeln<sup>(22a)</sup> sowie einer speziellen Biryani-Gewürzmischung zubereitet.

*Basmati is a famous quality rice from India with its typical, natural aroma and very delicate flavour. The following dishes are made with saffron, coriander, onions, peppers, raisins and almonds as well as a special Biryani seasoning.*

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 110 | <b>Vegetable Biryani</b> Basmatireis mit frischem Gemüse<br>basmati rice with fresh vegetables      | <b>17,90</b> |
| 111 | <b>Chicken Biryani</b> Basmatireis mit Hähnchenbrust<br>basmati rice with chicken breast            | <b>18,90</b> |
| 112 | <b>Mutton Biryani</b> Basmatireis mit Lammfleisch<br>Basmati rice with lamb                         | <b>20,90</b> |
| 114 | <b>Jhinga Biryani</b> Basmatireis mit Großgarnelen <sup>(16)</sup><br>basmati rice with king prawns | <b>21,90</b> |
- 

## Beilagen | Side Dishes

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 119 | <b>Spezial Naan</b> gebackenes Fladenbrot <sup>(15a)</sup> mit Knoblauch oder Butter<br>baked flatbread with garlic or butter        | <b>4,50</b>   |
| 120 | <b>Bhatura</b> frittiertes Hefeteigbrot <sup>(15a)</sup> / fried yeast bread   | <b>3,50</b>   |
| 121 | <b>Chapati</b> gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl <sup>(15a)</sup> / baked whole grain flatbread                                 | <b>3,50</b>   |
| 122 | <b>Naan</b> gebackenes Fladenbrot <sup>(15a)</sup> / baked flatbread   | <b>3,80</b>   |
| 123 | <b>Pickles</b> (scharf / hot) eingelegte <sup>(28)</sup> exotische Früchte / pickled exotic fruits                                   | <b>2,90</b>   |
| 124 | <b>Mango-Chutney</b>   | <b>2,90</b>   |
| 125 | <b>Raita</b> Joghurt <sup>(21)</sup> mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Gewürzen<br>yoghurt with tomatoes, cucumber, onions and spices | <b>4,50</b>   |
| 141 | <b>Papadam</b> gebackenes Fladenbrot <sup>(15a)</sup> / baked flatbread  | <b>1,00</b>   |
| 142 | <b>Pommes frites</b> / French fries  | <b>6,00</b>   |
| 144 | <b>Basmatireis</b> / Basmati rice  | <b>1 Person 1,90</b> <b>2 Personen / 2 persons 3,50</b> |
| 145 | <b>Pullaw Basmatireis mit Gemüse</b> / with vegetables   | <b>6,50</b>   |
| 147 | <b>Gekochte Kartoffeln</b> / cooked potatoes   | <b>1 Pers. 1,90</b> <b>2 Pers. / 2 pers. 3,50</b>       |
- 
- 

## Desserts

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 126 | <b>Indian Matka-Eis</b> <sup>(21)</sup> Indian Matka Ice cream<br>Litschi, Mango, Vanille, Kokos, Kulfi, Guave  | <b>7,50</b> |
| 128 | <b>Gulab Jamun</b> köstliche Rahmkäsekugeln <sup>(21)</sup> mit Kardamom gewürzt, in Zuckersirup <sup>1,11</sup><br>delicious cream cheese balls seasoned with cardamom, in sugar syrup <sup>1,11</sup> | <b>5,90</b> |
| 129 | <b>Pineapple Bowl</b> mit Vanilleeis <sup>1(21)</sup> , Ananas, Mangocrème und Karamell<br>with vanilla ice cream <sup>1</sup> , pineapple, mango cream and caramel                                     | <b>7,50</b> |
| 130 | <b>Lychee Bowl</b> mit Vanilleeis <sup>1(21)</sup> , Lycheefrüchten, Mangocrème und Karamell<br>with vanilla ice cream <sup>1</sup> , lychee fruits, mango cream and caramel                            | <b>7,50</b> |

## Warme Getränke | Warm Beverages

170	<b>Yogi-Tee</b> Yogi-Tea mit Milch <sup>(21)</sup> und Gewürzen / with milk and spices	Glas/glass	<b>3,90</b>
171	<b>Tee</b> Tea Schwarz, Pfefferminz, Jasmin, Grün, Früchte, Kamille black, peppermint, jasmine, green, fruit, camomile	Glas /glass	<b>3,10</b>
172	<b>Kaffee</b> Coffee	Tasse	<b>3,10</b>
173	<b>Milchkaffee</b> <sup>(21)</sup> White coffee	große Tasse	<b>4,50</b>
174	<b>Latte Macchiato</b> <sup>(21)</sup>	Glas /glass	<b>4,90</b>
175	<b>Espresso</b>	Tasse	<b>2,90</b>
176	<b>Cappuccino</b> <sup>(21)</sup>	Tasse	<b>3,90</b>

## Indische Getränke | Indian Beverages

190	<b>Lassi</b> <sup>(21)</sup> süß oder salzig / sweet or salty	0,4 l	<b>4,20</b>
191	<b>Mango-Lassi</b> <sup>(21)</sup>	0,4 l	<b>4,50</b>

## Erfrischungsgetränke | Soft Drinks

150	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l	<b>2,80</b>	0,4 l	<b>4,40</b>
151	<b>Coca-Cola light</b> <sup>1,2,6,13</sup>		<b>2,80</b>		<b>4,40</b>
152	<b>Fanta</b> <sup>1,5</sup>		<b>2,80</b>		<b>4,40</b>
153	<b>Sprite</b>		<b>2,80</b>		<b>4,40</b>
154	<b>Apfelschorle</b> / Apple Spritzer		<b>2,80</b>		<b>4,40</b>
155	<b>Spezi</b> <sup>1,2,5</sup>		<b>2,80</b>		<b>4,40</b>
160	<b>Rixdorfer Fassbrause</b>		<b>2,80</b>		<b>4,40</b>
164	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>3</sup>		<b>3,90</b>		<b>6,60</b>
165	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,5</sup>		<b>3,90</b>		<b>6,60</b>
166	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,7</sup>		<b>3,90</b>		<b>6,60</b>
157	<b>Gerolsteiner Naturell</b> / Mineral Water	Fl. 0,25 l			<b>2,80</b>
158	<b>Gerolsteiner Naturell</b> / Mineral Water	Fl. 0,75 l			<b>6,90</b>
159	<b>Gerolsteiner Sprudel</b> / Mineral Water	Fl. 0,25 l			<b>2,80</b>
161	<b>Gerolsteiner Sprudel</b> / Mineral Water	Fl. 0,75 l			<b>6,90</b>
167	<b>Kandi Malz</b> <sup>(15c)</sup> / malt drink	Fl. 0,33 l			<b>3,90</b>

## Regionale Säfte von Bauer | regional juices

180	<b>Apfelsaft / Apple Juice</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
181	<b>Ananassaft / Pineapple Juice</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
182	<b>Mangonektar / Mango Nectar</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
183	<b>Orangensaft / Orange Juice</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
184	<b>Tomatensaft / Tomato Juice</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
185	<b>Bananennektar / Banana Nectar</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
186	<b>Kirschnektar / Cherry Nectar</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
187	<b>KiBa Kirsch- &amp; Bananennektar / Cherry &amp; Banana Nectar</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
188	<b>Alle Säfte groß / All juices in large</b>	0,40 l	<b>6,50</b>

## Biere | Beer

	<b>VOM FASS<sup>(15a,e)</sup> draught</b>	0,3 l	0,4 l
209	<b>Mango-Bier</b>	-,-	<b>4,50</b>
210	<b>König Pilsener</b>	<b>3,80</b>	<b>4,30</b>
211	<b>Kreuzberger Tag Helles Bier / bright beer</b>	<b>3,90</b>	<b>4,40</b>
216	<b>Köstritzer Schwarzbier dark beer</b>	<b>3,90</b>	<b>4,50</b>
214	<b>Cobra indisches Bier / Indian Beer</b>	<b>4,20</b>	-,-
215	<b>Cobra indisches Bier / Indian Beer</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
	<b>FLASCHEN<sup>(15a,e)</sup> / bottles</b>		
213	<b>Weihenstephan Kristall / yeast crystal</b>	Fl./ btl. 0,50 l	<b>5,50</b>
217	<b>Benediktiner Weißbier Hefe Hell, dunkel oder alkoholfrei</b> yeast bright, dark, non-alcoholic	Fl./ btl. 0,50 l	<b>5,50</b>
218	<b>Bitburger 0,0 % Alkoholfrei</b>	Fl./ btl. 0,33 l	<b>3,90</b>
219	<b>Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün<sup>1</sup> / with shot red or green<sup>1</sup></b>	Fl./ btl. 0,33 l	<b>4,90</b>

## Indische Spezial-Getränke | Special Indian Beverages

220	<b>Lychee-Schnaps</b>	2 cl	<b>3,90</b>	222	<b>Old Monk ind. Rum / Indian Rum</b>	2 cl	<b>5,50</b>
221	<b>Mango-Schnaps</b>	2 cl	<b>3,90</b>	223	<b>Mangolikör Mango Liqueur</b>	2 cl	<b>3,50</b>

## Whisky

230	<b>Ballantines<sup>1</sup> Scotch</b>	2 cl	<b>5,50</b>	231	<b>Johnnie Walker<sup>1</sup> Scotch</b>	2 cl	<b>5,50</b>
232	<b>Chivas Regal<sup>1</sup> Scotch 12 y.</b>	2 cl	<b>5,90</b>		<i>Red Label, Black Label</i>		

## Spirituosen | Spirits

245	<b>Wodka Gorbatschow</b>	2 cl	<b>3,50</b>	248	<b>Tequila</b>	2 cl	<b>4,00</b>
246	<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	2 cl	<b>3,60</b>		<i>weiß o. braun<sup>1</sup> / white or brown<sup>1</sup></i>		
247	<b>Fürst Bismarck</b>	2 cl	<b>3,60</b>	253	<b>Metaxa<sup>1</sup></b>	2 cl	<b>3,80</b>
				254	<b>Grappa</b>	2 cl	<b>3,80</b>

## Brandy & Cognac

250	<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	<b>3,60</b>	252	<b>Rémy Martin<sup>6</sup> Cognac</b>	2 cl	<b>5,50</b>
251	<b>Osborne Veterano<sup>1</sup></b>	2 cl	<b>3,60</b>				

## Liköre & Bitter | Liqueurs & Bitters

255	<b>Underberg</b>	Fl. 2 cl	<b>3,60</b>	260	<b>Baileys Irish Cream<sup>1(21)</sup></b>	4 cl	<b>5,80</b>
256	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>3,60</b>	261	<b>Amaretto<sup>1(22a)</sup></b>	2 cl	<b>3,80</b>
257	<b>Ramazzotti<sup>1</sup></b>	2 cl	<b>3,60</b>	262	<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>3,80</b>
258	<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>3,60</b>				



## Offene Weine | Wine by The Glass

ROT/RED

### ROTWEINE<sup>(28)</sup> RED WINE

274	<b>Montepulciano</b> <i>Italien, trocken / Italy, dry</i>	0,20 l	0,5 l
277	<b>Merlot</b> <i>Chile, fruchtig und trocken / Chile, fruity and dry</i>	5,80	11,20
280	<b>Chianti DOCG</b> <i>Italien, trocken / Italy, dry</i>	5,80	11,20
283	<b>Beaujolais AC</b> <i>Frankreich, mild, trocken / France, mild, dry</i>	5,80	11,20
286	<b>Côtes du Rhône AC</b> <i>Frankreich, herb, kräftig / France, brut, strong</i>	5,90	11,50
289	<b>Lambrusco</b> <i>Italien, lieblich / Italy, sweet</i>	5,80	11,20

WEISS/WHITE

### WEISSWEINE<sup>(28)</sup> WHITE WINE

292	<b>Chardonnay</b> <i>Italien, trocken, fruchtig / Italy, dry, fruity</i>	0,20 l	0,5 l
295	<b>Pinot Grigio DOC</b> <i>Italien, frisch, fruchtig / Italy, fresh, fruity</i>	5,80	11,20
298	<b>Riesling</b> <i>Deutschland, elegant, feinfruchtig / Germany, elegant, fine fruit</i>	5,90	11,50
301	<b>Silvaner</b> <i>Deutschland, elegant, frisch / Germany, elegant, fresh</i>	5,80	11,20

ROSÉ

### Roséweine<sup>(28)</sup> ROSÉ WINE

304	<b>Côtes de Provence</b> <i>Frankreich, trocken, fruchtig / France, dry, fruity</i>	0,20 l	0,5 l
307	<b>Rosé d'Anjou AOC</b> <i>Frankreich, lieblich, mild / France, sweet, mild</i>	5,80	11,20

### Mischgetränk<sup>(28)</sup> SHANDY

310	<b>Weinschorle</b> <i>rot oder weiß / red or white</i>	0,20 l	5,80
-----	--	--------	------

## Flaschenweine<sup>(28)</sup> | Wine by The Bottle

321	<b>Chianti</b> <i>Italien, rot, trocken und würzig / Italy, red, dry and full-flavoured</i>	Fl. 0,75 l	32,00
322	<b>Indischer Wein / Indian wine</b> <i>rot oder weiß, trocken und fruchtig / red or white, dry and fruity</i>	Fl. 0,75 l	39,00
324	<b>Sancerre AOC</b> <i>Frankreich, weiß, aromatisch, elegant / France, white, aromatic, elegant</i>	Fl. 0,75 l	42,00
325	<b>Gavi di Gavi</b> <i>Italien, weiß, trocken / Italy, white, dry</i>	Fl. 0,75 l	39,00
326	<b>Barolo</b> <i>Italien, rot, kräftig und edel / Italy, red, strong and gallant</i>	Fl. 0,75 l	42,00

## Sekt<sup>(28)</sup> | Sparkling Wine

330	<b>Prosecco</b> <i>italienischer Schaumwein, trocken / Italian sparkling wine, dry</i>	Fl. 0,75 l	28,50
331	<b>Prosecco</b>	Fl. 0,20 l	9,50



## Longdrinks | Long Drinks

Alle Longdrinks werden mit Softgetränk auf 0,2 l aufgefüllt

All long drinks are topped up to 0,2 l with soft drink

235	<b>Whisky-Cola<sup>1,2</sup></b>	8,50
236	<b>Bacardi-Cola<sup>1,2</sup></b>	8,50
237	<b>Wodka-Lemon<sup>3,5</sup></b>	8,50
238	<b>Gin-Tonic<sup>3</sup></b>	8,50
239	<b>Gin-Mango</b>	8,50
240	<b>Campari<sup>1</sup>-Soda</b>	8,50
241	<b>Campari<sup>1</sup>-Orange</b>	8,50



## Alkoholfreie Cocktails | Non-alcoholic Cocktails

- 421 **Coconut Kiss<sup>(21)</sup>** 7,90  
*Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Erdbeersirup<sup>1,11</sup>*  
 pineapple juice, coconut milk, cream, strawberry syrup<sup>1,11</sup>



- 422 **Virgin Colada** 7,90  
*Orangen- und Ananassaft, Melonensirup<sup>1,11</sup>, Coconut Cream<sup>1</sup>*  
 orange and pineapple juice, melon syrup<sup>1,11</sup>, Coconut Cream<sup>1</sup>



- 423 **Honolulu** 7,90  
*Ananassaft, Kirschnektar, Coconut Cream<sup>1</sup>*  
 pineapple juice, cherry nectar, Coconut Cream<sup>1</sup>



# COCKTAILS

401 **Moscow Mule** 8,90

*Vodka, Ginger Beer,  
Limette, Gurke*  
vodka, ginger beer,  
lime, cucumber



402 **Sex on the Beach** 8,90

*Wodka, Wassermelonenlikör<sup>1</sup>,  
Mangonektar, Orangensaft,  
Lime Juice, Grenadine<sup>1,4</sup>*  
vodka, watermelon liqueur<sup>1</sup>,  
mango nectar, orange juice,  
Lime Juice, Grenadine<sup>1,4</sup>



403 **Piña Colada** 8,90

*weißer Rum, Ananassaft,  
Kokossirup<sup>1,11</sup>, Sahne<sup>(21)</sup>*  
white rum, pineapple juice,  
coconut syrup<sup>1,11</sup>, cream



404 **Mango Colada** 8,90

*weißer Rum, Mangonektar,  
Kokossirup<sup>1,11</sup>, Sahne<sup>(21)</sup>*  
white rum, mango nectar,  
coconut syrup<sup>1,11</sup>, cream



405 **Zombie** 8,90

*weißer und brauner<sup>1</sup> Rum,  
Ananas- und Orangensaft,  
Maracujanektar*  
white and brown<sup>1</sup> rum, pineapple  
and orange juice, passion fruit nectar



406 **Caipirinha** 8,90

*Cachaça, Limetten, brauner  
Rohrzucker, crushed ice*  
cachaça, lime, brown cane sugar,  
crushed ice



407 **Tequila Sunrise** 8,90

*Tequila, Orangen- und  
Zitronensaft, Grenadine<sup>1,4</sup>*  
tequila, orange and lemon juice,  
Grenadine<sup>1,4</sup>



408 **Mai Tai** 8,90

*brauner<sup>1</sup> & weißer Rum, Rum  
73%<sup>1</sup>, Orangen-, Zitronen- und  
Ananassaft, Mandelsirup<sup>1,11</sup> (22a)*  
brown<sup>1</sup> and white rum, rum 73%<sup>1</sup>,  
orange lemon and pineapple juice,  
almond syrup<sup>1,11</sup>



409 **Kamasutra** 8,90

*Wodka, Gin, Ananas-  
und Zitronensaft,  
Erdbeersirup<sup>1,11</sup>*  
vodka, gin, pineapple  
and lemon juice,  
strawberry syrup<sup>1,11</sup>



410 **Mojito** 8,90

*weißer Rum, brauner  
Rohrzucker, Limette, Minze,  
Mineralwasser*  
white rum, brown cane sugar,  
lime, mint, soda water



411 **Shezan Cocktail** 8,90

*Old Monk<sup>1</sup>, Ananas-, Zitronen-  
und Orangensaft, Orangenlikör,  
Grenadine<sup>1,4</sup>*  
Old Monk<sup>1</sup>, pineapple juice,  
lemon and orange juice, orange  
liqueur, Grenadine<sup>1,4</sup>





**Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:**

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 7) taurinhaltig, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Stickoxydul, \*) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten! Abbildungen ähnlich.**

**Allergen mark-up (red number in parentheses) after Food Information Regulation:**

15) gluten-containing cereal (a=wheat, b=rye, c=barley, d=oats, e=spelt, f=kamut), (16) crustaceans, (17) eggs, (18) fish, (21) milk, (22) nuts (a=almond, b=hazelnut, c=walnut, d=cashew, e=pecan, f=Brazil nut, g=pistachio, h=macadamia, i=Queensland nut), (23) celeriac, (24) mustard, (25) sesame seeds, (27) molluscs, (28) sulphur dioxide and sulphite

1) with dye, 2) contains caffeine, 3) contains quinine, 4) with preservative, 5) with antioxidant, 6) with sweetener(s), 7) with ginger extract, 11) with flavour enhancer, 13) contains a source of phenylalanine, 14) nitrous oxide

**All prices in Euro including service & VAT! Errors and misprints reserved.**