

Suppen · Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Madras Shorba ^{A, C, F, G, I, J}
Linsensuppe nach indischer Art
<i>lentil soup, Indian style</i> | 2,50 € |
| 2 | Sabzi Shorba ^{A, C, F, G, I, J}
gemischte Gemüsesuppe
<i>mixed vegetables soup</i> | 2,90 € |
| 3 | Tamatar Shorba ^{A, C, F, G, I, J}
Tomatencremesuppe
<i>tomato cream soup</i> | 2,90 € |
| 4 | Garam Shorba ^{A, C, F, G, I, J}
indische Sauer-Scharf-Suppe mit frischem Gemüse
<i>Indian hot & sour soup with fresh vegetables</i> | 2,90 € |
| 5 | Mulligatawny Shorba ^{A, C, F, G, I, J}
indische Hühnersuppe
<i>Indian chicken soup</i> | 3,10 € |
| 6 | Garam Shorba ^{A, C, F, G, I, J}
indische Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch
<i>Indian hot & sour soup with grilled lamb</i> | 3,10 € |

Pakoras – warme Vorspeisen · Hot Appetizers

Pakoras werden in Kichererbsenmehl und Gewürze getaucht und frittiert und mit drei verschiedenen Saucen und Salat serviert.
Pakoras are dipped into chickpeas flour and deep fried, served with three different sauces and salad.

- | | | |
|----|--|--------|
| 7 | Samosas ^H gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Rosinen & Mandeln
<i>turnovers stuffed with vegetables, raisins and almond</i> | 3,20 € |
| 8 | Paneer Pakoras ^G Pakoras mit hausgemachtem Rahmkäse
<i>with homemade cream cheese</i> | 3,80 € |
| 9 | Chicken Pakoras mit Hühnerfleisch <i>with chicken</i> | 3,80 € |
| 10 | Ghobi Pakoras mit Blumenkohl <i>with cauliflower</i> | 2,90 € |
| 11 | Onion Bhaji mit Zwiebeln <i>with onions</i> | 2,90 € |
| 12 | Bengan Pakoras mit Aubergine <i>with eggplant</i> | 2,90 € |
| 13 | Khumbi Pakoras mit Champignons <i>with mushrooms</i> | 2,90 € |
| 14 | Gemischter Pakorateller ^G ohne Fleisch <i>mixed vegetarian pakoras</i> | 6,90 € |

Beilagen · Side Order

Frisches indisches Brot aus dem original indischen Lehmofen. (Tandoor)
Fresh Indian bread from original Indian clay oven.

- | | | |
|----|---|--------|
| 90 | Naan ^{A, G} leichtes knuspriges Fladenbrot
<i>crispy flatbread</i> | 1,80 € |
| 91 | Garlic Naan ^{A, G}
indisches Fladenbrot mit indischer Knoblauchbutter
<i>Indian flatbread with Indian garlic butter</i> | 2,00 € |
| 92 | Paneer Naan ^{A, G} indisches Fladenbrot mit geriebenem Käse
<i>Indian flatbread with grated cheese</i> | 2,00 € |
| 93 | Bhatura ^{A, G} frittiertes indisches Brot
<i>deep fried Indian bread</i> | 1,80 € |





Salate · Salads

Alle Salate werden mit Joghurt-, Minz- und Tamarinden-Vinaigrette serviert.

All salads served with yogurt, mint and tamarind vinaigrette.

- 16 Luck Salat ^G** **6,50 €**
großer indischer Salat mit gegrilltem, mariniertem Hühnerfleisch aus dem original indischen Lehmofen
big Indian salad with grilled and marinated chicken
- 20 Jhinga Salat ^{B, G}** **7,90 €**
großer indischer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen
big Indian salad with grilled king prawns
- 21 Mumbai Salat ^G** **5,90 €**
großer indischer Salat mit gegrilltem Rahmkäse, garniert mit exotischen Früchten
big Indian salad with grilled cream cheese, garnished with exotic fruits

Vegetarische Gerichte · Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis & frischem Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

- 22 Sabzi ^{A, C, F, G, I, J}** **5,90 €**
Gemüsecurry aus wechselndem frischem Gemüse
vegetable curry with varying fresh vegetables
- 23 Palak Paneer ^G** **7,30 €**
gebratener Rahmkäse mit Spinat in Sahnesauce
fried cream cheese with spinach in cream sauce
- 24 Alu Saag ^{A, C, F, G, I, J}** **6,50 €**
gebratene Kartoffeln mit Spinat, Zwiebel und Ingwer
fried potatoes with spinach, onions and ginger
- 25 Channa Masala ^{A, C, F, G, I, J}** **5,90 €**
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen
chickpeas with special spices
- 26 Daal Makhani ^{A, C, F, G, I, J}** **6,40 €**
verschiedene Linsensorten in Butter mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten
different lentils in butter with garlic, fresh ginger and tomatoes
- 27 Mattar Paneer ^G** **6,40 €**
hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen
homemade cream cheese with green peas
- 28 Mattar Khumbi ^{G, H}** **6,90 €**
frische Champignons und Erbsen mit Nüssen, in Sahnesauce, garniert mit geriebenem Rahmkäse
fresh mushrooms and peas with nuts in cream sauce, garnishes with grated cream cheese

- 29 Natraj Thali** A, C, F, G, I, J **7,40 €**
 verschiedenes Gemüse, Kichererbsen und indischer
 Rahmkäse in einer speziellen Gewürzmischung
*different vegetables, chickpeas and
 Indian cream cheese in special spice blend*
- 30 Taj Mahal Kofte** A, G **6,40 €**
 Kartoffelbällchen, Rahmkäse und verschiedenes
 Gemüse in Sahnesauce
*potato balls, cream cheese and different
 vegetables in cream sauce*
- 31 Alu Ghobi Masala** A, C, F, G, I, J **6,40 €**
 gebratene Kartoffeln und Blumenkohl mit
 verschiedenen Gewürzen
fried potatoes and cauliflower with different spices
- 32 Punjabi Bengan** G, H **6,90 €**
 gefüllte Aubergine mit Kartoffeln, Gemüse
 und Nüssen in Sahnesauce
*stuffed eggplant with potatoes, vegetables
 and nuts in cream sauce*
- 33 Shimla Mirch** G, H **6,90 €**
 gefüllte grüne Paprika mit Kartoffeln, Gemüse
 und Nüssen in Sahnesauce
*stuffed green pepper with potatoes,
 and nuts in cream sauce*
- 34 Sabzi Masala** G, H **6,90 €**
 verschiedenes Gemüse und gehackte
 Nüsse in Käse-Sahnesauce
*different vegetables and chopped
 nuts in cheese-cream sauce*
- 35 Paneer Jaipuri** G, H **7,40 €**
 hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen in Tomatensauce
homemade cream cheese with nuts in tomato sauce
- 36 Paneer Jhalfrezi** A, C, F, G, I, J (scharf) **7,90 €**
 hausgemachter indischer Rahmkäse in einer scharf gewürzten
 Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika
*homemade Indian cream cheese in hot sauce
 with fried cauliflower, ginger, garlic and pepper (hot)*
- 420 Bananen Curry** A, C, F, G, I, J **5,50 €**
 Bananen in Currysauce
banana in curry sauce
- 603 Sabzi Korma** G, H **7,90 €**
 gemischtes frisches Gemüse in einer milden pikanten Sahne-
 sauce mit Mandeln, Cashewkernen & geriebenem Rahmkäse
*mixed fresh vegetables in mild spicy cream sauce with almonds,
 cashew nuts and grated cream cheese*
- 604 Kartoffel Curry** A, C, F, G, I, J **5,90 €**
 Kartoffeln gebraten in roter Currysauce,
 nach nordindischer Art zubereitet
*fried potatoes in red curry sauce,
 North-Indian style*





Reisgerichte · Rice Dishes

Alle Reisgerichte werden mit drei verschiedenen Saucen und frischem Salat serviert.

All dishes served with three different sauces and fresh salad.

- 37 Sabzi Biryani** ^{G, H} **7,50 €**
gebratener Basmati-Reis mit Gemüse, Nüssen und feinen indischen Gewürzen
fried basmati rice with vegetables, nuts and delicious Indian spices
- 38 Chicken Biryani** ^{G, H} **7,90 €**
gebratener Basmati-Reis mit zarter gedünsteter Hühnerbrust und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen
fried basmati rice with stewed chicken breast and vegetables, garnished with nuts and raisins
- 39 Mutton Biryani** ^{G, H} **8,90 €**
zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis, Gemüse, Nüssen, Rosinen und orientalischen Gewürzen
lamb stewed with basmati rice, vegetables, nuts, raisins and oriental spices
- 41 Nawabi Biryani** ^{G, H} **9,40 €**
gebratener Basmati-Reis gemischt mit zartem Hühnerfleisch, Lammfleisch, Gemüse, Nüssen und Rosinen
fried basmati rice mixed with chicken, lamb, vegetables, nuts and raisins
- 42 Scampi Biryani** ^{B, G, H} **11,20 €**
gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen, Gemüse, Nüssen und Rosinen
fried basmati rice with king prawns, vegetables, nuts and raisins

Tandoori

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.

All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

- 43 Tandoori Chicken** ^{A, C, F, G, I, J} **8,90 €**
24 Stunden in Joghurt und speziellen Gewürzen marinierte Hähnchenkeule, im Ofen gebacken
chicken leg, marinated 24 hours in special spices, baked in oven
- 44 Paneer Tikka** ^{G, H} **9,40 €**
gegrillter, frischer, hausgemachter, indischer Rahmkäse in Joghurt mit Gewürzen, Paprika und Zwiebeln
grilled fresh homemade Indian cream cheese in yogurt with spices, pepper and onions

45 Chicken Tikka ^G **10,40 €**

Hühnerfleisch in einer würzigen Joghurt-Sahnesauce mit Paprika und Zwiebeln

chicken in spicy yogurt cream sauce with pepper and onions

46 Luck Grillplatte ^G **12,30 €**

gemischte Tandoori-Fleischspezialitäten

mixed Tandoori meat specialties

47 Lamm Tikka **10,50 €**

zarte Lammfleischstücke gegrillt mit frischem Ingwer und Paprika

grilled lamb pieces with fresh ginger and pepper

48 Sheek Kebab ^A **10,50 €**

gegrilltes Lamm-Hackfleisch, gewürzt mit Kräutern

grilled minced lamb, spiced with herbs

49 Maschli Tikka ^D **10,90 €**

marinierte Rotbarschfiletstücke in einer Gewürz-Kräuter-Marinade, im Ofen gebacken

marinated redfish filet pieces in spice-herb marinade

50 Scampi Tikka ^{B, G} **13,90 €**

gegrillte Riesengarnelen in einer würzigen Joghurt-Sahnesauce

grilled king prawns in spicy yogurt creams sauce

Hähnchengerichte · Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.

All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

51 Chicken Curry ^{A, C, F, G, I, J} **6,40 €**

Hühnerfiletstücke in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

chicken fillet in red curry sauce, North-Indian style

52 Butter Chicken ^{G, H} **8,40 €**

saftige Tandoori-Hühnerfleischstücke, kurz gegrillt und fertig gegart in einer cremigen Sauce mit Mandelsplittern

short grilled juicy Tandoori chicken pieces, cooked in creamy sauce with almond slices

53 Chicken Sabzi ^{A, C, F, G, I, J} **7,90 €**

zarte Hühnerfleischstücke in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten

chicken pieces in special cream sauce with different fresh vegetables

54 Chicken Saag ^G **7,90 €**

zarte Hühnerfleischstücke in pikantem indischen Rahmspinat mit frischem Knoblauch und Ingwer

chicken pieces in spicy Indian cream spinach with fresh garlic and ginger





55 Chicken Dahiwal ^{G, H} **8,40 €**
gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in
Ingwer-Knoblauchmarinade, mit Mandeln in Joghurtsauce
*grilled chicken, marinated 12 hours in ginger-garlic marinade,
with almonds and yogurt sauce*

56 Chicken Vindaloo ^{A, C, F, G, I, J} (scharf) **8,40 €**
südindische Hühnerspezialität mit gebackenen
Kartoffeln, in pikanter Sauce gegart
*South-Indian chicken specialitie with baked potatoes,
cooked in spicy sauce (hot)*

57 Chicken Madrasi ^{A, C, F, G, I, J} (scharf) **8,40 €**
Hühnerbruststücke in einer pikanten Sauce
mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
*chicken breast pieces in spicy sauce with coconut flakes,
South-Indian style (hot)*

58 Chicken Jhalfrezi ^{A, C, F, G, I, J} (scharf) **8,40 €**
Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt,
mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika
*chicken fillet with different vegetables,
highly seasoned with fresh ginger, garlic and pepper (hot)*



59 Chicken Korma ^{G, H} **8,90 €**
Hühnerfiletstücke in einer milden, pikanten Sahnesauce
mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse
*chicken fillet in mild cream sauce with almonds,
cashew nuts and grated cream cheese*

600 Chicken Mango ^{A, E, F, G, H} **8,90 €**
saftiges Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen,
pikanten Mangosauce mit traumhaften indischen
Gewürzen und Mandeln
*juicy chicken breast fillet in fruity mango sauce
with Indian spices and almonds*

601 Chicken Bangalori ^{A, C, F, G, I, J} (scharf) **8,90 €**
Hühnerfilet gebraten mit Ananas, Paprika, frischem
Ingwer, Knoblauch und gemischten Gewürzen
*fried chicken fillet with pineapple, pepper,
fresh ginger, garlic and mixed spices (hot)*



602 Chicken Banana ^{A, C, F, G, I, J} **8,90 €**
saftiges Hühnerfilet mit frischen Bananen und
gemischten Gewürzen zubereitet
*juicy chicken fillet with fresh
banana and mixed spices*

Lammgerichte · Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and salad.

- | | | |
|----|---|--------|
| 60 | Lamm Curry ^{A, C, F, G, I, J}
Lammfleisch in einer Currysauce,
nach indischer Art zubereitet
<i>lamb in curry sauce, Indian style</i> | 6,90 € |
| 61 | Bhuna Ghost ^{A, C, F, G, I, J} (scharf)
eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem
Ingwer und Knoblauch
<i>soused lamb, fried with fresh ginger and garlic (hot)</i> | 9,40 € |
| 62 | Lamm Dahiwalā ^{G, H}
Lammfleischzubereitung nach spezieller indischer
Art, mit Mandeln in Joghurtsauce
<i>special Indian style lamb with almonds in yogurt sauce</i> | 9,40 € |
| 63 | Lamm Korma ^{G, H}
Lammfleisch in einer milden pikanten Sahnesauce,
mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse
<i>lamb in mild cream sauce with almonds,
 cashew nuts and grated cream cheese</i> | 9,50 € |
| 64 | Palak Ghost ^{A, C, F, G, I, J}
zarte Lammfleischstücke in pikantem indischen
Rahmspinat mit frischem Knoblauch und Ingwer
<i>lamb pieces in spicy Indian cream spinach
 with fresh garlic and ginger</i> | 8,90 € |
| 65 | Roghan Josh ^{A, C, F, G, I, J}
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus
Zwiebeln, Knoblauch & grüner Paprika in Currysauce
<i>lamb in spicy blend with onions, garlic and
 green pepper in curry sauce</i> | 9,40 € |
| 66 | Lamm Sabzi ^{A, C, F, G, I, J}
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in
zahlreichen indischen Gewürzen gegart
<i>lamb with different vegetables cooked
 in many Indian Spices</i> | 8,90 € |
| 67 | Lamm Vindaloo ^{A, C, F, G, I, J} (scharf)
südindische Lammspezialität mit gebackenen
Kartoffeln, in pikanter Sauce gegart
<i>South-Indian lamb speciality with baked
 potatoes, cooked in spicy sauce (hot)</i> | 9,40 € |
| 68 | Lamm Madrasi ^{A, C, F, G, I, J} (scharf)
Lammstücke in einer pikanten Sauce
mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
<i>lamb breast pieces in spicy sauce with coconut flakes,
 South-Indian style (hot)</i> | 9,40 € |
| 69 | Lamm Dansek ^{A, C, F, G, I, J} (mittelscharf)
Lammfleisch gekocht mit Linsen in einer exotischen
Kombination aus Gewürzen nach Bombay-Art
<i>cooked lamb with lentils in an exotic
 combination from spices, Bombay style (medium hot)</i> | 9,20 € |





- 70 Lamm Bangalori** A, C, F, G, I, J (scharf) **9,40 €**
Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch, gemischt mit exotischen Gewürzen
lamb with pineapple, pepper, fresh ginger and garlic, mixed with exotic spices (hot)

- 80 Lamm Kofta** A, G, H **9,50 €**
Lammfleischbällchen aus gehacktem Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewkernen und Mandeln in Sahnesauce
lamb meat balls from minced lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce

Fisch & Meeresfrüchte · Fish & Seafood

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.



- 71 Maschli Curry** A, C, D, F, G, I, J **7,50 €**
Rotbarschfilet, nach indischer Art zubereitet
redfish fillet, prepared in the style of India

- 72 Jhinga Masala** A, B, C, F, G, I, J **10,90 €**
gebratene Riesengarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch, indischen Kräutern und Gewürzen
fried king prawns with fresh ginger, garlic, Indian herbs and spices

- 73 Maschli Masala** A, C, D, F, G, I, J (scharf) **7,90 €**
Rotbarschfilet, nach nordindischer Art zubereitet
redfish fillet, prepared in the style of North-India (hot)

- 74 Maschli Madrasi** A, C, D, F, G, I, J (scharf) **8,30 €**
Rotbarschfilet gebraten in einer pikanten Sauce mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
redfish fillet fried in spicy sauce with coconut flakes, South-Indian style (hot)

- 75 Jhinga Dahiwal** B, G, H **11,10 €**
gegrillte Riesengarnelen, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Marinade, mit Mandeln in Joghurtsauce
grilled king prawns marinated 12 hours in ginger-garlic marinade, with almonds in yoghurt sauce

- 76 Jhinga Madrasi** A, B, C, F, G, I, J (scharf) **11,30 €**
Riesengarnelen mit Kokosraspeln, nach südindischer Art zubereitet
king prawns with coconut flakes, prepared in the style of South-India (hot)



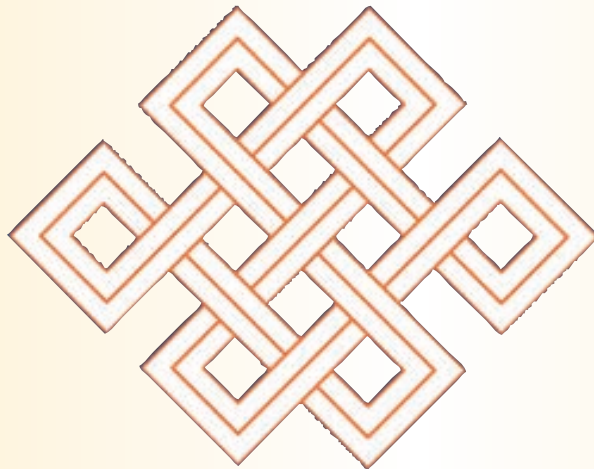
- 605 Scampi Vindaloo** A, B, C, F, G, I, J (scharf) **11,30 €**
Riesengarnelen mit gebackenen Kartoffeln, in pikanter Sauce gegart
king prawns with baked potatoes, cooked in spicy sauce (hot)

Enten-Spezialitäten · Duck Specialities

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und Salat serviert.

All dishes served with North-Indian basmati rice and salad.

- 610 Ente Korma** ^{G, H} **10,50 €**
knuspriges Entenbrustfilet in einer milden pikanten Sahne-
sauce mit Mandeln, Cashewkernen & geriebenem Rahmkäse
*crispy duck breast fillet in mild cream sauce with almonds,
cashew nuts and grated cream cheese*
- 611 Punjab Ente** ^{A, E, F, G, H} **10,90 €**
saftiges Entenbrustfilet in einer fruchtigen pikanten Mango-
sauce mit traumhaften indischen Gewürzen und Mandeln
*juicy duck breast fillet in fruity mango sauce
with Indian spices and almonds*
- 612 Mumbai Ente** ^{A, C, F, G, I, J} **10,40 €**
Entenfleisch mit Ananas, grüner Paprika, frischem
Ingwer und Knoblauch, gemischt mit exotischen Gewürzen
*duck meat with pineapple, green pepper,
fresh ginger and garlic, mixed with exotic spices*
- 613 Ente Tikka** ^G **12,40 €**
gegrillte Entenbrustfiletstücke in einer Joghurt-Sahnesauce
mit grüner Paprika & Zwiebeln, nach spezieller Art des Hauses
*grilled duck breast fillet in yogurt cream sauce with
green pepper and onions, à la maison*





Platten

„Bombay“ Platte A, C, D, F, G, H, I, J

- **Ananas-Kokossekt** *pineapple coconut sparkling wine*
 - **Suppe** *soup*
 - **Maschli Tikka** *marinierte Rotbarschfiletstücke in einer Gewürz-Kräuter-Marinade, im Ofen gebacken*
marinated redfish fillet pieces in spice-herb marinade
 - **Chicken Jhalfrezi** *Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt, mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika (scharf)*
chicken fillet with different vegetables, highly seasoned with fresh ginger, garlic and pepper (hot)
 - **Lamm Korma** *Lammfleisch in einer milden pikanten Sahne-sauce, mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse*
lamb in mild cream sauce with almonds, cashew nuts and grated cream cheese
 - **Beilagen** *Basmatireis, Salat, Brot, Pickles und Saucen*
basmati rice, salad, bread, pickles and sauces
 - **Dessert** *Gulab Jamun*
- | | | |
|----|------------|---------|
| 84 | 2 Personen | 29,90 € |
| 85 | 3 Personen | 44,90 € |
| 86 | 4 Personen | 59,90 € |

„Himalaya“ Platte A, C, F, G, H, I, J

- **Mangosekt** *mango sparkling wine*
 - **Onion Bhaji** *Zwiebelstreifen* *onion slices*
 - **Lamb Korma** *Lammfleisch in einer milden pikanten Sahne-sauce, mit Mandeln, Cashewkernen und Rahmkäse*
lamb in mild cream sauce with almonds, nuts and grated cream cheese
 - **Chicken Madrasi** *Hühnerbruststücke in einer pikanten Sauce mit Kokosraspeln, nach südindischer Art (scharf)*
chicken breast pieces in spicy sauce with coconut flakes, South-Indian style (hot)
 - **Verschiedenes Gemüse** *mixed vegetables*
 - **Beilagen** *Basmatireis, Raita, Salat, Brot, Pickles und Saucen*
basmati rice, raita, salad, bread, pickles and sauces
 - **Dessert** *Gulab Jamun*
- | | | |
|----|------------|---------|
| 87 | 2 Personen | 29,90 € |
| 88 | 3 Personen | 44,90 € |
| 89 | 4 Personen | 59,90 € |

Dessert

- 99 Kheer** ^{G, H} **4,50 €**
indischer Milchreis mit Cashewkernen und Mandeln
Indian rice pudding with cashew nuts and almonds
- 100 Hausgemachter Gulab Jamun** ^{G, H} **3,80 €**
frittierte Teigbällchen in aromatischem Zuckersirup mit Mango und Lychees, garniert mit sieben Jahre altem Rum
deep fried batter balls in aromatical sugar syrup with mango and lychees, garnished with seven years old rum

Kaffee & Tee · Coffee & Tea

- | | | |
|--|-------|---------------|
| Latte Macchiato ^G | Glas | 2,70 € |
| Espresso Macchiato ^G | Tasse | 2,10 € |
| Milchkaffee ^G <i>milk coffee</i> | Tasse | 2,60 € |
| Cappuccino ^G | Tasse | 2,10 € |
| Espresso | Tasse | 1,80 € |
| Doppelter Espresso | Tasse | 2,50 € |
| Kaffee <i>coffee</i> | Tasse | 1,80 € |
| Getreidekaffee ^A <i>grain coffee</i> | Tasse | 1,80 € |
| Getreidemilchkaffee ^{A, G} <i>grain coffee with milk</i> | Tasse | 2,60 € |
| Schokolade ^G mit Milchschaum <i>chocolate with frothy milk</i> | Glas | 2,60 € |
| Elefantenkaffee mit Amarula-Elefantenlikör <i>coffee with Amarula</i> | Glas | 3,50 € |
| Café Bailey's ^{1, 2} oder Amaretto ¹ | Glas | 3,50 € |
| Irish Coffee ^G | Glas | 3,50 € |
| Kaffee mit 2 cl Irish Whisky ¹ und Sahne ¹² | | |
| Indischer Tee ^G Yogi-Tee, hausgemacht mit Honig
<i>homemade Yogi tea with honey</i> | Glas | 1,60 € |
| Darjeeling-Tee | Glas | 1,50 € |
| Assam-Tee | Glas | 1,50 € |
| Earl Grey | Glas | 1,50 € |
| Pfefferminztee <i>peppermint tea</i> | Glas | 1,50 € |
| Kamillentee <i>camomille tea</i> | Glas | 1,50 € |
| Grüner Tee <i>green tea</i> | Glas | 1,50 € |
| Jasmintee <i>jasmine tea</i> | Glas | 1,50 € |
| Früchtetee <i>fruit tea</i> | Glas | 1,50 € |

Fassbiere · Draught Beer

- | | 0,3 l | 0,5 l |
|---|---------------|---------------|
| Warsteiner Pilsner ^A | 2,20 € | 3,00 € |
| Hefeweizen hell ^A | 2,20 € | 3,00 € |
| Alster ^A | 2,20 € | 3,00 € |
| Bier mit Sprite ⁴ oder Fanta ^{1, 3, 4, 9} | | |





Flaschenbier · Bottled Beer

Hefeweizen dunkel ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
Kristallweizen ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
König Ludwig ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
Tiger-Beer Premium ^A Singapur	Fl. 0,33 l	3,00 €
Kingfisher Premium Lager ^A Indien	Fl. 0,33 l	3,00 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €

Softdrinks

Tafelwasser <i>table water</i>	0,3 l	2,00 €
Tafelwasser	0,4 l	2,40 €
Vöslauer prickelnd/still	Fl. 0,75 l	4,50 €
Vöslauer still	Fl. 0,25 l	1,70 €
Malzbier ^{1, A}	Fl. 0,33 l	2,10 €
Lassi salzig ^G <i>salty</i>	0,3 l	2,90 €
Mango-Lassi ^{A, E, F, G, H}	0,3 l	2,90 €
Coca Cola ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,20 €
Coca Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,3 l	2,20 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,3 l	2,20 €
Sprite ⁴	0,3 l	2,20 €
Spezi ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,20 €
Red Bull ^{1, 2, 11}	0,25 l	2,90 €



Schweppes

Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,3 l	2,60 €
Tonic Water ^{4, 8}	0,3 l	2,60 €
Ginger Ale ^{1, 4}	0,3 l	2,60 €

Säfte - Nektare - Schorlen

Orangensaft <i>orange juice</i>	0,3 l	2,40 €
Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,3 l	2,40 €
Grapefruitsaft <i>grapefruit juice</i>	0,3 l	2,40 €
Bananenektar <i>banana nectar</i>	0,3 l	2,40 €
Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	0,3 l	2,40 €
Pfirsichnektar <i>peach nectar</i>	0,3 l	2,40 €
Kiba <i>banana nectar and cherry nectar</i>	0,4 l	3,20 €
Alle Säfte auch in groß <i>big juices</i>	0,4 l	2,90 €
Alle Säfte auch als Schorle <i>all juices as spritzer</i>	0,4 l	2,80 €



Die Exoten

Mango-, Lychee-, Guaven- oder Ananas-Kokosnussnektar <i>pineapple-coconut nectar</i>	0,3 l	2,40 €
---	-------	---------------

Aperitifs

Sherry Sandemann ¹³ medium / seco / dry	5 cl	2,60 €
Martini dry / bianco / rosso ^{1, 13}	5 cl	2,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	4,60 €
Pernod ¹ / Soda	4 cl	3,10 €

Longdrinks

Red Bull ^{1, 2, 11} - Jägermeister	5,50 €
Red Bull ^{1, 2, 11} - Wodka	5,50 €
Aperol ^{1, 8} - Ginger Ale ^{1, 4}	5,50 €
Aperol ^{1, 8} - Prosecco ¹³	5,50 €
Southern Comfort ¹ - Ginger Ale ^{1, 4}	5,50 €
Gin Tonic ^{1, 4}	5,50 €
Wodka Lemon ^{3, 4, 8} / Orange	5,50 €
Whisky ^{A, 1} - Cola ^{1, 2, 4}	5,50 €
Metaxa - Ginger Ale ^{1, 4}	5,50 €
Asbach Uralt ^{1, 12} - Cola ^{1, 2, 4}	5,50 €
Cuba Libre	5,50 €
Havana Rum , Coca Cola ^{1, 2, 4} , Limetten	
Malibu - Maracuja	5,50 €

Shots

B 52 Rum 73 %, Khalua ¹ , Baileys ^{G, 1, 2}	4 cl	4,90 €
Orgasmus Baileys ^{G, 1, 2} , Sambuca	4 cl	4,20 €
Wodini Wodka ^A , Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	4 cl	4,20 €

Specials

Rum 2 cl	Cachaça Pitu	2,20 €
	Bacardi Superior	2,10 €
	Bacardi Premium Black ¹	2,20 €
	Old Monk black Indian rum ¹	2,50 €
Wodka 2 cl	Finnlandia ^A	2,60 €
	Absolut ^A	2,60 €
	Moskovskaya ^A	2,60 €





Tequila 2 cl	silver / gold ¹	2,60 €
Cognac 2 cl	Hennessy V.S.O.P. ^{1, 13}	3,30 €
	Remy Martin V.S.O.P. ¹³	3,60 €
Brandy 2 cl	Carlos ¹³	3,60 €
	Metxa 5 Sterne classic ¹³	3,60 €
	Asbach Uralt ^{1, 13}	2,60 €
	Osborne Veterano ¹³	2,60 €

Scotch

Whisky 2 cl	Ballantine's ^{1, A}	2,60 €
	Johnnie Walker Red Label ^{1, A}	2,60 €
	Chivas Regal 12 Jahre ^{1, A}	3,60 €
	Glenfiddich Malt 12 Jahre ^{1, A}	3,60 €

Bourbon 2 cl	Markers Mark ^{1, A}	2,70 €
	Jack Daniels ^{1, A}	3,30 €
	Jim Beam ^{1, A}	2,60 €



Irish 2 cl	Tullamore Dew ^{1, A}	3,30 €
	Paddy ^{1, A}	3,10 €
	Single Malt ^{1, A}	3,30 €

Digestiv

Bitter 2 cl	Averna ¹	2,60 €
	Ramazzotti ¹	2,60 €
	Underberg ¹	2,60 €
	Fernet Branca	2,60 €
	Jägermeister	2,60 €

Grappa 2 cl	Grappa di Prosecco	2,90 €
--------------------	--------------------	--------



Liköre 2 cl	Southern Comfort ^{1, A}	2,60 €
	Bailey's ^{1, 2, G}	2,60 €
	Amaretto ¹	2,60 €
	Sambuca	2,60 €
	Amarula	2,60 €
	Xuxu - Erdbeerlimes ¹	2,60 €
	Bols Liköre ¹	2,60 €

Offene Weißweine · Open White Wines aus Italien

Pinot Grigio del Friuli

Venezia, D.O.C. ¹³ trocken, feinfruchtig, ausgewogen

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Chardonnay del Friuli D.O.C. ¹³

trocken, charaktervoll, zart aromatisch, erfrischend

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Trebbiano di Abruzzo D.O.C. ¹³

trocken, fruchtig, samtig

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Offene Rotweine · Open Red Wines aus Italien

Merlot del Friuli D.O.C. ¹³ trocken, fruchtige Art, angenehmes Bukett

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Montepulciano di Abruzzo D.O.C. ¹³

trocken, kräftig, intensiv, delikat

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Cabernet Sauvignon D.O.C. ¹³

trocken, angenehme Blume, ausgeglichener Körper

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Offene Roséweine · Open Rosé Wines

Herbstrubin ¹³

Deutschland, fruchtig, duftige Qualität
mit harmonischer Restsüße

0,2 l 2,90 € 0,5 l 6,10 €

Unsere gehobenen Weißweine · Bottled White Wines

Australien - Yalumba „Oxford Landing“

Chardonnay ¹³

goldgelbe Farbe, frisch, nussig
mit leichtem Melonenaroma

Fl. 0,75 l 14,60 €

Südafrika - „Two Oceans“

Sauvignon blanc ¹³

erfrischende Aromen mit lebendiger
Säurestruktur und Ausgewogenheit

Fl. 0,75 l 14,80 €

Chile - Concha y Toro Vina Maipo

Sauvignon blanc ¹³

trocken und erfrischend, mit feinem
Säurespiel und klarem Geschmack

Fl. 0,75 l 14,90 €





Unsere gehobenen Rotweine Bottled Red Wines

Australien - Yalumba „Oxford Landing“

Cabernet Sauvignon ¹³ oder **Shiraz** ¹³

trocken, dunkelrot, würzig mit einem Vanilleton, ausgewogen

Fl. 0,75 l **14,60 €**

Südafrika - „Two Oceans“

Cabernet Sauvignon ¹³ oder **Merlot** ¹³

aromatisch, jugendlich frisch, sehr harmonisch

Fl. 0,75 l **14,80 €**

Chile - Concha y Toro Vina Maipo

Merlot ¹³

angenehm weich mit wenig Säure und einer leichten Kirsch- und Himbeernote

Fl. 0,75 l **14,90 €**



Unsere gehobenen Roséweine Bottled Rosé Wines

Deutschland - Herbstrubin ¹³

fruchtig, duftige Qualität mit harmonischer Restsüße

Fl. 0,75 l **14,00 €**

Prosecco

Ca' del Cino ¹³

Vino Frizzante, trocken, milde Säure, fruchtig

Glas 0,1 l **2,90 €**

Ca' del Cino ¹³

Vino Frizzante, trocken, milde Säure, fruchtig

Fl. 0,75 l **15,50 €**

„Luck-Sekt“ ¹³

Glas Sekt mit Mango, Lychee-, Guaven- oder Ananas-Kokosnektar

Glas 0,1 l **2,90 €**





Alkoholfreie Cocktails

Mantana

Orangen, Ananas, Limetten, brauner Zucker, Vanillesirup ¹, Maracujanektar, Orangensaft

4,00 €

Strawberry Kiss

Erdbeersirup ¹, Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ^G

4,00 €

Mango Cooler

Mangonektar, Mangosirup ¹, Pfirsichnektar, Lycheennektar, Sodawasser

4,00 €

Pretty Woman

Grapefruitsaft, Ananassaft, Mandelsirup ¹, Zitronensaft, Zuckersirup ¹

4,00 €

Himalayan Rally

Mangolassi, Guavennektar, Kirschnektar

4,00 €

Coconut Kiss

Coconut Cream ¹, Orangensaft, Ananassaft, Sahne ^G

4,00 €

Baby Love

Coconut Cream ¹, Bananennektar, Ananassaft, Sahne ^G

4,00 €

Mosquito

frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale ^{1,4}

4,00 €

Mango Kiss

Mangosirup ¹, Sahne ^G, Mangosaft, Ananassaft

4,00 €





Cocktails

Caipirinha (Piturinha)

Limetten, brauner Zucker, Lime Juice ⁵, Cachaça

4,00 €

XuXurinha (Erdbeer-Caipirinha)

Erdbeersirup ¹, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice ⁵, Cachaça

4,00 €

Whisky Sour

Bourbon ^{1, G}, Zuckersirup ¹, Zitronensaft

4,00 €

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}

4,00 €

Mai Tai

brauner Rum ¹, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy ¹, Mandelsirup ¹, Zitronensaft, Orangensaft

4,00 €

Sex on the Beach

Wodka ^A, Pfirsichlikör ¹, Cassis ¹, Maracujanektar, Mangonektar, Zitronensaft

4,00 €

Planters Punch

brauner Rum ¹, weißer Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ¹

4,00 €

Watermelonman

Wodka ^A, Wassermelonenlikör ¹, Peach Tree, ¹, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft

4,00 €

Singapur Sling

Gin, Kirschlikör ¹, Orangensaft, Angostura, Sodawasser

4,00 €

Flying Kangaroo

Wodka ^A, Rum, Galliano ¹, Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup ¹, Sahne ^G

4,00 €

Bombay Night

brauner Rum ¹, Brandy, Zitronensaft, Mangonektar

4,00 €

Latin Lover

Tequila, Cachaça, Lime Juice ⁵, Zitronensaft, Ananassaft

4,00 €

Pina Colada

weißer Rum, Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ^G

4,00 €

Green Melon

Gin, Melonenlikör, Zitronensaft, Lycheelikör ¹, Ananassaft

4,00 €

Swimming Pool

Wodka ^A, Blue Curaçao ¹, Rum, Ananassaft, Kokossirup ¹, Sahne ^G

4,00 €

Monsoon Wedding

Gin, Lycheelikör ¹, Pfirsichnektar, Grenadine ^{1, 4, 5}

4,00 €

Mojito

brauner Rum ¹, brauner Zucker, Limette,
frische Minze, Sodawasser

4,00 €

Kamasutra

Wodka [^], Peach Tree ¹, Zitronensaft, Mangosirup ¹,
Maracujasirup ¹, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1, 4, 5},

4,00 €

Hemingway Special

weißer Rum, Maraschino, Lime Juice ⁵,
Grapefruitsaft

4,00 €

Long Island Ice Tea

Wodka [^], Gin, Tequila, Rum, Tripl sec.,
Zitronensaft, Cola ^{1, 2, 4}

4,00 €

Zombie

weißer Rum, brauner Rum ¹, Tripl sec.,
Grenadine ^{1, 4, 5}, Orangensaft, Zitronensaft

4,00 €

Bahama Mama

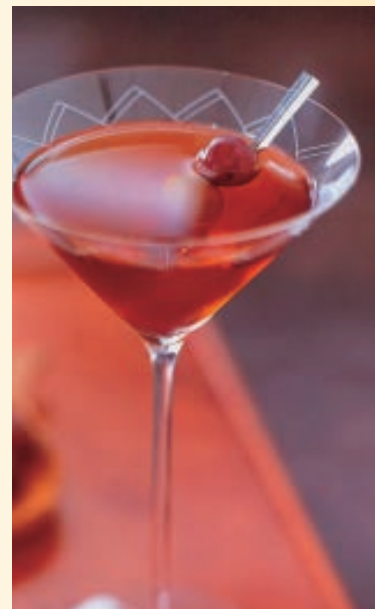
Malibu ¹, weißer Rum, Ananassaft,
Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}

4,00 €

Luck Special

weißer Rum, frische Bananen,
Bananensirup ¹, Kokossirup ¹,
Zitronensaft, Ananassaft

4,00 €





facebook: luckrestaurant

Allergene:

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

allergens:

- A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
- B contains shellfish and crustacean products
- C contains eggs or egg products
- D contains fish or fish products
- E contains peanuts or peanut products
- F contains soy or soy products
- G contains milk or milk products (lactose)
- H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
- I contains celery or celery products
- J contains mustard or mustard products
- K contains sesame seeds or sesame seeds products
- L contains sulfur dioxide and sulphites
- M contains lupine or products thereof
- N molluscs (mollusks) or products thereof

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel
4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff
7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig
9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 Geschmacksverstärker
13 enthält Sulfite

Alle Preise inkl MwSt und Service.

1 with colouring agent · 2 caffeinated 3 with antioxidant
4 acidifying agent · 5 with preservative · 6 artificial sweetener
7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with Nitrous oxide · 11 taurin
12 flavor enhancer · 13 contains sulfite

All prices include tax and service.