



# Maveli

**RESTAURANT**

traditional Indian cuisine



# Vorspeisen

- 1. Fisch Pakora** 5,90€  
Fisch in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
- 2. Jhinga Pakora<sup>B</sup>** 7,50€  
Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
- 3. Chicken Pakora** 5,50€  
Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
- 4. Paneer Pakora<sup>G</sup>** 5,50€  
fr. indischer Käse in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
- 5. Gobi Pakora** 5,50€  
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
- 6. Aubergine Pakora** 5,50€  
Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
- 7. Khumb Pakora** 5,50€  
Champignons gebacken in Kichererbsenmehl gebacken mit ind. Gewürzen
- 8. Vegetable Mix Pakora** 8,50€  
verschiedenes Gemüse für 2 Personen
- 9. Haveli Special Pakora** 9,50€  
von jedem etwas für 2 Personen
- 10. Vegetable Samosa<sup>A</sup>** 5,50€  
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und ind. Gewürzen
- 11. Papadam** 1,50€  
knuspriges Brot aus Bohnenmehl ab 2 St.







## *Tandoor* (Lehmofen) - Vorspeisen

- |                          |  |              |
|--------------------------|--|--------------|
| <b>12. Tangdi Kebab</b>  | Hähnchenkeule mit ind.Gewürzen im Tandoori gegrillt            | <b>5,90€</b> |
| <b>13. Haveli Naan</b>   | Tandoori-Brot gefüllt mit Fleisch                              | <b>4,00€</b> |
| <b>14. Lissan Naan</b>   | Tandoori-Brot mit Knoblauch                                    | <b>4,00€</b> |
| <b>15. Aloo Kulcha</b>   | Tandoori-Brot gefüllt mit Kartoffeln,Zwiebeln und ind.Gewürzen | <b>4,00€</b> |
| <b>16. Paneer Kulcha</b> | Tandoori-Brot gefüllt mit indischem Käse, ind.Gewürzen         | <b>4,00€</b> |
| <b>17. Minz Naan</b>     | Tandoori-Brot gefüllt mit fr.Minze und indischen Gewürzen      | <b>3,50€</b> |
| <b>18. Butter Naan</b>   | Tandoori-Brot gefüllt mit Butter                               | <b>4,00€</b> |
| <b>21. Cheese Naan</b>   | Tandoori-Brot gefüllt mit Käse                                 | <b>4,00€</b> |

## *Suppen*

Alle Suppen mit Sahne

- |                           |   |              |
|---------------------------|---|--------------|
| <b>19. Dal Soup</b>       | gelbe Linsen nach indischer Art               | <b>5,00€</b> |
| <b>20. Chicken Soup</b>   | Hühnersuppe nach indischer Art                | <b>5,00€</b> |
| <b>22. Tomato Soup</b>    | Tomatensuppe mit Cocos Pulver                 | <b>5,00€</b> |
| <b>23. Vegetable Soup</b> | verschiedenem Gemüse                          | <b>5,00€</b> |
| <b>24. Jhinga Soup</b>    | Garnelen mit Knoblauch und indischen Gewürzen | <b>6,50€</b> |





## Salate

Jedem Salat wird mit hausgemachten Johurt- Dressing serviert

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>25. Haveli Salat</b>   | <b>7,90€</b> |
| Gemischter Salat aus Hühnerfleisch, Ei, frischem indischen Käse und indischem Salatdressing |              |
| <b>26. Tunfisch Salat</b>   | <b>7,90€</b> |
| großer gem. Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln  |              |
| <b>27. Special Salat</b>  | <b>7,90€</b> |
| großer gem. Salat mit Hähnchen, Ei und gebrat. Champignons                                  |              |
| <b>28. Bauernsalat</b>  | <b>7,50€</b> |
| mit Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, mariniert mit Dressing                              |              |



## Beilagen-Brot



- |   |              |
|---|--------------|
| <b>29. Naan, Roti oder Bhatura</b>                              | <b>2,00€</b> |
| Tandoori-Brot <sup>A</sup> (frisches Brot im Lehmofen gebacken) |              |

## Reisbeilagen

Indischer Basmati Reis

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>30. Naturreis</b>                    | <b>2,50€</b> |
| <b>31. Palau Vegetable</b>              | <b>5,50€</b> |
| Reis mit frischem Gemüse                |              |
| <b>32. Egg Palau</b>                    | <b>5,50€</b> |
| Reis mit Knoblauch (scharf)             |              |
| <b>33. Panjabi Raita</b>                | <b>5,50€</b> |
| Joghurt mit Minze und Indische Gewürze  |              |
| <b>34. Paneer Palau</b>                 | <b>5,50€</b> |
| Reis mit hausgemachter Käse und Paprika |              |
| <b>35. Haveli Mix Pickle</b>            | <b>2,00€</b> |







# Tandoori

(Lehmofen)-Grill

Beilagen: Reis oder Naan, Salat und unsere Spezialsauce

- 36. Haveli mix Tandoori<sup>6</sup>** **18,90€**  
Hähnchenkeule, Lamm-Tikka, Ente-Tikka, Chicken Tikka, mariniert in einer Sauce aus Joghurt, Safran und Gewürzen am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 37. Chicken Tikka<sup>6</sup>** (kleine Stücke) 24 Stunden in einer Sauce **15,50€**  
aus Joghurt, Hühnerfleischstücke, am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 38. Chicken Tandoori<sup>6</sup>** **15,50€**  
Hähnchenkeule nach Art des Hauses in einer Sauce aus Joghurt, Safran und verschiedenen indischen Gewürzen am Spieß im Lehmofen
- 39. Lamm Tikka<sup>6</sup>** **17,90€**  
Lammfiletstücke in einer Sauce aus Joghurt, Safran und versch. indischen Gewürzen am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 40. Ente Tikka<sup>6</sup>** Entenstücke in einer feinen Gewürzmischung **17,90€**  
mariniert am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 41. Seekh Kebab** eingelegtes Hackfleisch in einer indischer **15,50€**  
Gewürzsauce am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 42. Chicken Tikka Vindaloo<sup>6</sup>** **15,50€**  
verschiedenen indischen Gewürzen und Chickenstücken am Spieß im Lehmofen gegrillt serviert mit Kartoffeln ind. Art
- 43. Bombay Tandoori Tikka<sup>6</sup>** **16,00€**  
24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt, Safran versch. indischen Gewürzen marinierte Hähnchen und Lammfleischstücken am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 44. Haryali Tikka<sup>6</sup>** 24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt, **15,50€**  
Minz, verschiedenen indischen Gewürzen, marinierte Hähnchenbrust am Spieß im Lehmofen gegrillt
- 45. Paneer Tikka<sup>6</sup>** **16,90€**  
eine Sauce aus Joghurt, Safran, versch. indischen Gewürzen, marinierte Paneer, Paprika, Zwiebeln im Lehmofen gegrillt



# Haveli Spezialitäten

Mehrgänge-Menüs



## Haveli Tandoori Plate<sup>G</sup>

**46. Für 2 Personen**

**40,00€**

**47. Für 4 Personen**

**75,00€**

Papadam, Vegetable Soup (Gemüsesuppe) Salat, Hähnchenkeule, Seekh-Kebab (Hackfleisch) und Chicken Tikka, Ente Tikka, Fisch Tikka am Spieß im Lehmofen gegrillt

**Beilagen:** Nan (Tandoori-Brot) oder Reis

**Nachtisch:** Gulab Jamin<sup>A,G</sup>

(Bällchen aus Spezialteig mit Milch und Mango in Honig geb.)

## Panjabi plate<sup>G</sup>

**48. Für 2 Personen**

**40,00€**

**49. Für 4 Personen**

**75,00€**

Papadam, Indische Linsensuppe, Salat, Chicken Chili, Mutton Palak (Lammfleisch mit Spinat) Ente Ananas (Entenfleisch mit Ananas) in Curry-Sauce

**Beilagen:** Nan (Tandoori-Brot) oder Reis

**Nachtisch:** Gulab Jamin<sup>A,G</sup>

(Bällchen aus Spezialteig mit Milch und Mango in Honig geb.)

## Jai Pur Plate<sup>G</sup>

**50. Für 2 Personen**

**40,00€**

**51. Für 4 Personen**

**75,00€**

Papadam, Tomatensuppe, Salat, Fisch Jalfrezie, Lammkorma, Ente Tikka, Chicken Tikka

**Beilagen:** Nan (Tandoori-Brot) oder Reis

**Nachtisch:** Gulab Jamin<sup>A,G</sup>

(Bällchen aus Spezialteig mit Milch und Mango in Honig geb.)

## Maha Rani Vegetable Plate<sup>G</sup>

**52. Für 2 Persone**

**35,00€**

Papadam, indischer Linsensuppe, Salat, verschiedenes frisches Gemüse gebraten, Knoblauch, Ingwer und einer exotischen Gewürzmischung nach nordindischer Art

**Beilagen:** Nan (Tandoori-Brot) oder Reis

**Nachtisch:** Gulab Jamin<sup>A,G</sup>

(Bällchen aus Spezialteig mit Milch und Mango in Honig geb.)



# Reisgerichte

(mittelscharf)

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>53. Jhinga Biryani<sup>B</sup></b>   | <b>15,90€</b> |
| Scampi ohne Kopf und Schale gebraten mit Basmatireis und indischen Gewürzen                             |               |
| <b>54. Chicken Biryani<sup>H</sup></b>  | <b>14,00€</b> |
| Hühnerfleisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen |               |
| <b>55. Lamm Biryani<sup>H</sup></b>   | <b>14,90€</b> |
| Lammfleisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen   |               |
| <b>56. Ente Biryani</b>   | <b>14,90€</b> |
| Entenfleisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen  |               |
| <b>57. Fisch Biryani</b>  | <b>13,50€</b> |
| Fisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen         |               |
| <b>58. Vegetable Biryani<sup>H</sup></b>  | <b>13,50€</b> |
| Basmati Reis gebraten mit verschiedenen Gmüsesorten des Tages, Safran und Curry                         |               |



# Vegetarische-Vegane Gerichte

Beilagen: Reis oder Naan, Salat und unsere Spezialsauce

- 60. Haveli Mix Gemüse<sup>G</sup>** **13,50€**  
verschiedene frischen Gemüse dazu Curry-Safran-Sauce, serviert mit Salat, Reis und Tandoori-Brot (im Lehmofen gebacken)
- 61. Vegetable Kebab (süß)<sup>A, G</sup>** **13,50€**  
Gemüsebällchen, dazu Mango-Curry-Sauce, Salat, Reis und Tandoori-Brot (im Lehmofen gebacken)
- 62. Panjabai Bengen Bartha** **12,00€**  
Auberginen im Lehmofen geröstet gebraten mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer ind. Gewürzen
- 63. Dal Makhni<sup>G</sup>** **12,50€**  
indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art.
- 64. Dal Tadka<sup>G</sup>** (mittelscharf) **12,50€**  
gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln nach ind. Art
- 65. Paneer Masala or Paneer Madras<sup>G</sup>** (mittelscharf) **15,50€**  
Knoblauch, hausgemachter Käse mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und indischen Gewürzen
- 66. Butter Paneer (süß)<sup>G</sup>** **14,50€**  
hausgemachter Käse mit Butter garniert, in Tomatensauce gebraten.
- 67. Matar Paneer<sup>G</sup>** **13,00€**  
frischer hausgemachter Käse mit grünen Erbsen und Currysauce
- 68. Khumb Chili<sup>A, C</sup>** (scharf) **13,50€**  
Champignons in Stücken, paniert mit Mehl gebraten, Paprika, Weißkohl, scharfer Currymischung und frische Peperoni
- 69. Palak Paneer<sup>G</sup>** **13,50€**  
frischer hausgemachter Käse in Spinat, gebraten mit Knoblauch und indischen Gewürzen
- 70. Alu Gobi** (mittelscharf) **12,90€**  
Kartoffeln, Blumenkohl gebraten mit Knoblauch, Ingwer in einer Currymischung
- 71. Neun Rattan Korma (süß)<sup>G, H</sup>** **13,50€**  
hausgemachter Käse in Sahnesauce, Kartoffeln, grünen Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas und Mango
- 72. Vegetable Karahi** **12,50€**  
Gemischtes Gemüse, gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen
- 73. Malai Kofta or Malai Kofta Curry<sup>A, G, H</sup>** **13,50€**  
Bällchen aus Käse mit Kartoffeln, Nüssen, Rosinen, exotischem Curry und Sahnesauce
- 74. Gemüse Vindaloo (scharf)** **12,90€**  
Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Auberginen und Tomaten nach indischer Art
- 75. Karahi Paneer<sup>G</sup>** **13,50€**  
hausgemachter Käse gebraten, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer exotischen Gewürzmischung
- 76. Samosa Scholle<sup>A 2</sup>** **14,50€**  
2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, indischen Gewürzen und Kirchererbsen in Currysauce







# Besonders zu empfehlen

Beilagen: Reis oder Naan, Salat und unsere Spezialsauce

Die Fleischstücke dieser Gerichte sind 24 Stunden in einer Joghurt-Safran-Sauce mariniert, anschließend im indischem Lehmofen halb gegrillt, dann gebraten mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen

- 
- 
- 77. Chicken Tikka Masala** Hühnerfleischstücke **14,90€**
  - 78. Mutton Tikka Masala** Lammfleischstücke **16,50€**
  - 79. Haryali Tikka Masala** Entenfleischstückes **16,50€**
  - 80. Tandoori Masala**  
Hähnchenkeule mit Masala Sauce nach Punjabi Art **15,50€**
  - 81. Haveli Tikka Masala<sup>A</sup>** 3 Sorten Fleisch **17,90€**  
Lamm, Ente und Hähnchen

## Hühnerfleisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot (im Lehmofen gebacken) oder Reis und Salat

- 82. Chicken Curry** Hühnerfleischstückchen in Currysauce **12,50€**
- 83. Chicken Special oder Chicken Karahi** **14,50€**  
Hähnchenfleisch mit versch. Gemüse zubereitet und Currysauce
- 84. Chicken Korma** Hühnchenbrustfleisch mit Gerebisaucce, **15,00€**  
Sahne, Casewkerne und Rosinen
- 85. Fruit Chicken** (süß) Hühnchenbrustfiletstücke gebraten **13,90€**  
mit versch. exotischen Früchten in einer Curry-Sahnesauce
- 86. Chicken Palak** Hühnchenfleisch mit Spinat, **14,50€**  
Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen
- 87. Chicken Jalfrezi** zarte Hühnerfleischstücke gebraten, **14,50€**  
mit fr. Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, indischen Gewürzen
- 88. Chicken Papaya** (süß) Hähnchenbrustfiletstücke **13,50€**  
gebraten mit Papaya und Kokosflocken in einer Safran-Curry-Sauce
- 89. Chicken Vindaloo** (Scharf) Hühnerfleisch **14,00€**  
mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce gebraten
- 90. Chicken Madras** (scharf) Hühnerfleisch gebraten mit **14,00€**  
Kokosflocken, Curryblättern und Madras-Sauce
- 91. Chicken Mango** (süß) Hühnerfleisch ohne Knochen **14,50€**  
mit Mango und Kokosflocken in Currysauce gebraten
- 92. Chilli Chicken** (scharf) Hähnchenfilets paniert mit **15,50€**  
Mehl, gebr. Röstpaprika, Weißkohl scharfer Currymischung, fr. Peperoni
- 93. Butter Chicken** mit 21 Gewürzen eingelegten **15,50€**  
Hähnchenfilet im Lehmofen gegrillt in Butter garniert, in Tomatensauce
- 94. Safran Chicken** Hühnerfleischstücke gebraten in einer **15,90€**  
Sauce aus Safran und Curry mit Käse überbacken

# Mutton

(Lammfleisch-Gerichte)

Beilagen: Tandoori-Brot (im Lehmofen gebacken) oder Reis und Salat

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>95. Maharaja Lamm Special<sup>6</sup></b>   | <b>16,90€</b> |
| Lammfleisch gebraten mit einer Spezialsauce aus Safran und Curry mit Käse überbacken                 |               |
| <b>96. Mutton Curry<sup>6</sup></b>  | <b>14,00€</b> |
| Lammfleisch gebraten in Currysauce   |               |
| <b>97. Mutton Korma<sup>6</sup></b>  | <b>15,00€</b> |
| Lammfleisch gebraten mit Gerebi-Sauce, Sahne, Cashewkernen und Rosinen                               |               |
| <b>98. Mutton Karahi<sup>6</sup></b>   | <b>14,90€</b> |
| Lammfleischgebraten mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer              |               |
| <b>99. Mutton Palak<sup>6</sup></b>  | <b>14,90€</b> |
| Lammfleischstücke gebraten mit frischem Spinat nach Art des Hauses                                   |               |
| <b>100. Mutton Madras<sup>6</sup></b> (scharf)   | <b>15,00€</b> |
| Lammfleisch gebraten mit Kokosflocken, Curryblätter und Madras-Sauce                                 |               |
| <b>101. Mutton Vindaloo</b> (scharf)   | <b>15,50€</b> |
| Lammfleisch gebraten mit Kartoffeln in Currysauce  |               |
| <b>102. Mutton Mango (süß)<sup>6</sup></b>   | <b>15,50€</b> |
| Lammfleischstücke gebraten mit Mango und Kokosflocken in Currysauce                                  |               |
| <b>103. Mutton Jalferezi<sup>6</sup></b>   | <b>15,00€</b> |
| Lammfleischstücke gebraten mit frischen Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, indischen Gewürzen    |               |
| <b>104. Mutton Chili<sup>A,C</sup></b> (scharf)  | <b>15,50€</b> |
| Lammfleischstücke paniert mit Mehl und gebratenen Zwiebeln, Röstpaprika, Weißkohl, frischen Peperoni |               |





# Ente-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot (im Lehmofen gebacken) oder Reis und Salat

- 105. Ente Karahi<sup>G</sup>** Entenfleisch gebraten mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer **15,50€**
- 106. Ente Fruit Curry<sup>G</sup>** (mittelscharf) **15,00€**  
Entenfleisch gebraten mit verschiedenen Früchten nach nordindischer Art
- 107. Ente Palak<sup>G</sup>** Entenfleisch **15,50€**  
gebraten mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
- 108. Ente Ananas<sup>G</sup>** (süß) Entenfleisch **15,50€**  
mit Ananas, Kokosflocken, Sahne in Currysauce gebraten
- 109. Ente Do Piazza** Entenfleischstücke **14,50€**  
mit frischen Zwiebeln in Currysauce gebraten
- 110. Ente Chili<sup>A,C</sup>** (scharf) **16,00€**  
Entenfleisch paniert mit Mehl, Röstpaprika, Zwiebeln,

# Nudelgerichte

Beilagen: Salat

- 111. Vegetable Nudeln<sup>A,C,G</sup>** **12,50€**  
Nudeln mit verschiedenem Gemüse (mit Curry)
- 112. Chicken Nudeln<sup>A,C,G</sup>** **13,50€**  
Nudeln mit Hühnerfleisch nach indischer Art
- 113. Bandnudeln Currysauce<sup>A,C,G</sup>** **13,90€**  
Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbrustfilet und Ananas in Currysauce
- 114. Bandnudeln Pesto<sup>A,C,G</sup>** **12,00€**  
Bandnudeln mit Tomaten in leckerer Sauce aus Basilikum



# Fisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot (im Lehmofen gebacken) oder Reis und Salat

- 115. Machi Tikka<sup>G</sup>** Barsch-Filet mariniert in einer Gewürzmischung im Lehmofen gegrillt mit Gemüse **17,90€**
- 116. Fisch Karahi<sup>G</sup>** Barschfilet gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen **15,90€**
- 117. Fisch Madras<sup>G</sup>** (scharf) Fisch gebraten mit Kokosflocken, Curryblätter und Madras-Sauce **15,50€**
- 118. Fisch Chili<sup>A, C</sup>** (scharf) **16,00€**  
Barschfilet mit einer Spezial-Currysauce paniert, gebraten mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Weißkohl
- 119. Fisch Jalferrezi<sup>G</sup>** Barschfilet gebraten mit fr. Paprika, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln und indischen Gewürzen **15,50€**
- 120. Fisch Mansoori<sup>G</sup>** **15,00€**  
Barschfilet paniert mit Kichererbsenmehl gebraten, Knoblauch in einer exotischen Sauce aus Curry, Ingwer und Sahne
- 121. Jhinga Special<sup>B, C, G</sup>** Scampi gebraten mit verschied. Gemüse, Currysauce **16,00€**
- 122. Jhinga Palak<sup>B, G</sup>** **16,90€**  
Scampi mit Spinat gebraten mit indischen Gewürzen
- 123. Jhinga Madras<sup>B</sup>** (scharf) Scampi gebraten mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauce **15,00€**
- 124. Chili Jhinga<sup>A, B, C</sup>** (scharf) **16,90€**  
Scampi paniert und gebraten, mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl einer scharfen Currymischung, Peperoni
- 125. Lachsfilet<sup>G</sup>** gegrillt mit Curry-Safran-Sauce **16,00€**
- 126. Jhinga Lababdar** **14,00€**  
Scampi gebraten, Paprika in Currysauce
- 127. Jhinga masala<sup>B, G</sup>** Scampis gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in einer exotischen Currymischung **17,90€**







## Dessert

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>128. Gulab Jamin<sup>A, G</sup></b>                   | <b>3,50€</b> |
| Bällchen aus Milch, Mango in Honig geb. Sahne            |              |
| <b>129. Kulfi Faluda<sup>G</sup></b>                     | <b>3,50€</b> |
| Selbstgemachtes Eis, nach indischer Art mit Sahne        |              |
| <b>130. Kheer<sup>G, H</sup></b>                         | <b>3,50€</b> |
| hausgemachter Milchreis, Cashewkeme, Mandeln und Rosinen |              |



## Kinderteller



- |  |              |
|--|--------------|
| <b>131. Kleines Schnitzel</b> mit Pommes frites  | <b>6,50€</b> |
| <b>132. Bandnudeln</b> mit Sahneseauce <sup>A, G</sup>                                       | <b>5,50€</b> |
| <b>133. Chicken Wings oder chicken Nuggets<sup>A</sup></b>                                   | <b>7,50€</b> |
| knusprige Hähnchenflügel mariniert<br>mit pikanten Gewürzen, Pommes frites, Ketchup und Majo |              |
| <b>134. Mozzarella Sticks<sup>A, G</sup></b> mit Pommes (6.Stk)                              | <b>6,50€</b> |
| <b>135. Pommes frites</b> mit Ketchup  | <b>2,50€</b> |

**Additives:** 1) with colouring, 2) with preservative, 3) with antioxidant, 4) with flavour enhancer, 5) sulphurised, 6) with sweetener and sugar, 7) Acidifier, 8) Contains caffeine, 9) Contains a source of phenylalanine.

**Allergens:** A1) Cereals containing gluten (wheat), A2) Cereals containing gluten (barley malt), B) Crustaceans, C) Eggs, D) Fish, E) Peanuts, F) Soya beans, G) milk, H) nuts, L) celery, M) mustard, N) sesame seeds, O) sulphur dioxide and sulphites, P) lupins, N) Molluscs. Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances may be contained in addition to labelled ingredients, which are not permitted in the production process are used in the kitchen. For a list of the allergens and additives contained in our dishes, please enquire please contact our service staff. Please inform our service staff if you have any allergies or intolerances.

The delivery service is solely responsible for the labelling of additives and allergens that require identification. All illustrations are Serving suggestions. Misprints, errors and price changes reserved. All prices in Euro incl. VAT. With the publication of this map, all previous maps lose their validity.