



GOA CURRY
Real taste of indian spices



Namaste...

*Ein guter Koch füllt nicht nur den Magen des Gastes -
sondern auch sein Herz und die Seele!*

Das Weltbekannte »Curry-Gewürz«, wird in der indischen Küche
„Kitchen-King“ (Küchen-König) genannt, da es in fast allen Speisen
verwendet wird. Dies hat jedoch nichts mit der Schärfe zu tun.
In Indien gibt es kein Gewürz, das Curry heißt, „Curry“ bedeutet "Soße".

Indische Speisen sind würzig, aber nicht immer scharf.

Wir bieten verschiedene Schärfegrade an:

von exotisch, mild - über pikant bis zu scharf... oder auch sehr scharf.

*Wenn Sie Ihre Wünsche uns bei der Bestellung mitteilen, werden wir dies
sicherlich mitberücksichtigen.*

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen aufweisen.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über evtl. Unverträglichkeiten.

IF YOU ARE SATISFIED TELL OTHERS IF NOT TELL US !

Unser Service:

- Alle Speisen auch zum Mitnehmen
(10% Abholrabbatt, - gilt nur á la carte)
- günstiger Mittagstisch zum kennenlernen
- Geschenkgutscheine
- Party-/ Buffetservice
(aller Art Feierlichkeiten)
- Bewirtung auch außerhalb der
Öffnungszeiten *(ab 15 Personen)*



- Familie Kumar -

Suppen - Soup

- 001 Tomato Soup** 4,90
Tomatensuppe aus frischen Tomaten.
Tomato soup from fresh tomatoes.
- 002 Madras Soup** 4,90
Mit Linsen und Tamarind, pikant.
With lentil and tamarind, spicy.
- 003 Chicken Soup** 5,90
Mit Hähnchenfilet, Ingwer und Koriander.
With chicken fillet, ginger and coriander.
- 004 Prawn Soup** 6,90
Mit Garnelen und Kokosmilch, pikant.
With prawn and coconut milk, spicy.



Salate - Salads

Mit Joghurtdressing oder Essig-Öl.
With yoghurt dressing or vinegar oil.

- 005 kleiner Beilagensalat** 4,90
Kleiner gemischter Salat. *Small mixed salad.*
- 006 Chicken Salad** 9,90
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet.
Mixed salad with grilled chicken fillet.
- 007 Prawn Salad** 12,50
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen.
Mixed salad with grilled prawns.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Appetizer

Serviert mit 3 Dips
Served with 3 dips

008 Veg Samosa

Pasteten gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen.
Pastry filled with potatoes and peas.



5,90

009 Meat Samosa

Pasteten gefüllt mit Hähnchenhackfleisch, Kartoffeln und Erbsen.
Pastry filled with minced chicken, potatoes and peas.

6,90

010 Onion Bhaji

Zwiebelstreifen mit Linsenmehl, frittiert.
Sliced onions with gram flour, deep-fried.

5,90

011 Mix Pakora

Gemüse mit Linsenmehl, frittiert.
Vegetables with gram flour, deep-fried.

5,90

012 Cheese Pakora

Frischkäse paniert mit Linsenmehl, frittiert.
Cottage cheese coated with gram flour, deep-fried.

6,90

013 Chicken Pakora

Hähnchenstreifen paniert mit Linsenmehl, frittiert.
Chicken strips coated with gram flour, deep-fried.

6,90

014 Chicken 65

Hähnchenstreifen, gebraten mit Zwiebel, Curryblätter und Gewürzen.
Chicken strips, roasted with onions, curry leaves and spices.

8,90

015 Prawn Pakora

Garnelen paniert mit Linsenmehl, frittiert.
Prawn coated with gram flour, deep-fried.

9,50

016 Mix Starter

Etwas von Nr. 008, 010, 011, 012 und 013.
Somewhat of no. 008, 010, 011, 012 and 013.

12,50

017 Aloo Tikki

Kartoffelburger auf süßen Joghurt mit Tamarind und Minz-Chutney.
Potato burger on sweet yogurt with tamarind and mint chutney.

6,90



Auf Wunsch aus Vorspeiseplatte für größere Gruppen erhältlich.
On request also starter plate for large groups available.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Beilagen - Additions

018	Pommes / Chips <i>Ketchup / Mayo</i>	3,50
019	Papadam <i>6 knusprige Linsenwaffeln mit 3 Dips. 6 Crispy waffle made from lentils with 3 dips.</i>	4,20
020	Roti / Naan <i>Vollkorn- oder Weizenmehlbrot. Whole-wheat flour or wheat flour bread.</i>	2,70
021	Garlic Naan / Butter Naan <i>Mit Knoblauch oder Butter. With garlic or butter.</i>	3,50
022	Peshwari Naan <i>Gefüllt mit Kokosraspeln, Honig & Rosinen. Filled with grated coconuts, honey & raisins.</i>	4,50
023	Cheese Naan <i>Gefüllt mit Frischkäse. Filled with cottage cheese.</i>	4,50
024	Keema Naan <i>Gefüllt mit Lammhackfleisch. Filled with minced lamb meat.</i>	5,50
025	Veg-Pilau Reis <i>(nur als Beilage)</i> <i>Gebratener Reis mit Gemüse und Cashew. Fried rice with vegetable and cashew.</i>	5,50
026	Lemonrice <i>(nur als Beilage)</i> <i>Gebratener Reis mit Zitronensaft, Curryblätter und Erdnüsse. Fried rice with lemon juice, curry leaves and peanuts.</i>	5,50
027	Raita <i>Joghurt mit Gurken. Yoghurt with cucumbers.</i>	3,50
028	Mix Raita <i>Joghurt mit Gurken Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Yoghurt with cucumbers, capsicum, onions and tomatoes.</i>	4,50
000	Extra Reis - klein - groß	3,50 5,50
000	Extra Currysoße - klein - groß	3,00 4,50



Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Tandoori / Vom Grill

*Beilage: Basmatireis und Currysoße.
Addition: Basmati rice and curry sauce.*

- | | |
|--|--------------|
| 029 Chicken Tikka | 15,50 |
| <i>Mit Quark und Gewürzen mariniertes Hähnchenfilet.
With curd and spices marinated chicken fillet.</i> | |
| 030 Chicken Tikka Nilgiri | 15,50 |
| <i>Mit Quark und Minze mariniertes Hähnchenfilet.
With curd and mint marinated chicken fillet.</i> | |
| 031 Lamb Tikka | 17,50 |
| <i>Mit Quark und Gewürzen mariniertes zartes Lammhüfte.
With curd and spices marinated tender lamb shank.</i> | |
| 032 Seekh Kebab | 16,50 |
| <i>Würziges Hackspieß aus gemischtem Hackfleisch (Lamm & Hähnchen)
Spicy minced meat skewer made mixed minced meat (lamb & chicken).</i> | |
| 033 Fish Tikka | 16,50 |
| <i>Mit Quark und aromatischer Gewürzmischung mariniertes Seelachsfilet.
With curd and aromatic spice mixture marinated pollack fillet.</i> | |
| 034 Prawn Tandoori | 19,90 |
| <i>Mit Quark und aromatischer Gewürzmischung marinierte Garnelen.
With curd and aromatic spice mixture marinated prawns.</i> | |
| 035 Mixed-Grill-Platter | 19,50 |
| <i>Etwas von Tandoori Köstlichkeiten. Somewhat of tandoori delicious.</i> | |
| 036 Fish Tikka Nilgiri | 16,50 |
| <i>Mit Quark und Minze mariniertes Seelachsfilet.
With curd and mint marinated pollack fillet.</i> | |
| 037 Paneer Tikka | 15,50 |
| <i>Mit Quark und Gewürzen mariniertes Frischkäse, Zwiebeln und Paprika.
With curd and spices marinated cottage cheese, onions and capsicum.</i> | |
| 038 Vegetable Tandoori | 14,50 |
| <i>Frische Gemüse und Käse mit Quark und Gewürzen mariniert.
Fresh vegetables and cottage cheese, marinated with curd and spices.</i> | |



Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Vegetarisch - Vegetarian

Beilage: Basmatireis.
Addition: Basmati rice

Auf Wunsch
auch Vegan

- 039 Paneer Butter Masala** 14,50
Gegrillter Frischkäse in Tomatenbuttersoße
Grilled Cottage Cheese in tomato butter sauce.
- 040 Dal Tarka oder Dal Makhani** 12,90
Gelbe Linsen nach Nordindischer Art oder schwarze Linsen mit Butter, Sahne und Tomatenpüree. Yellow lentils in north Indian style or black lentils with butter, cream and tomato pulp.
- 041 Mattar-Paneer** 13,50
Erbsen und Frischkäse in milder Tomaten-Currysoße.
Green peas and cottage cheese in a mild tomato curry sauce.
- 042 Baingan oder Chana Masala** 13,50
Auberginen oder Kichererbsen mit Kartoffeln.
Eggplant or chickpeas with potatoes.
- 043 Shahi Kofta** 13,50
Gemüsebällchen mit Cashew in exotischer Soße.
Vegetable balls with cashew in exotic sauce.
- 044 Mushroom Masala** 13,50
Champignons mit Paprika und Zwiebeln in Masalasoße
Mushrooms with capsicum and onions in masala sauce.
- 045 Okra Masala** 13,50
Okraschoten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten.
Okra with ginger, onions and tomatoes.
- 046 Vegetable Jhalfrezi (pikant/spicy)** 13,50
Gemüse in Tomatensoße. Vegetables in tomato sauce.
- 047 Palak Paneer** 13,90
Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer.
Cottage cheese with spinach, onions and ginger.
- 048 Paneer Balti** 13,90
Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße.
Cottage cheese with capsicum and onions in curry sauce.
- 049 Veg Curry oder Korma** 13,50
Gemüse in Currysoße oder in Kokosmilch - Cashewsoße.
Vegetables in curry sauce or coconut milk - cashew sauce.
- 050 Jackfruit Potato (pikant/spicy)** 13,50
Jackfrucht mit Kartoffeln und Kokosmilch, pikant.
Jackfruit with potatoes and coconut milk, spicy.



Auf Wunsch auch in andere Soßen oder als Beilage erhältlich.
On request also in other sauces or as side dish available.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Hähnchen - Chicken

Beilage: Basmatireis.
Addition: Basmati rice

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 051 | Chicken Curry / Korma | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet in Curry- oder in Kokosmilch-Cashewsoße.
Chicken fillet in curry or coconut milk - cashew sauce.</i> | |
| 052 | Chicken Mango | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet mit Mangopüree in Sahnesoße.
Chicken fillet with mango pulp in cream sauce.</i> | |
| 053 | Chicken Balti | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße.
Chicken fillet with capsicum and onions in curry sauce.</i> | |
| 054 | Chicken Vindaloo (scharf/hot) | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet mit Tamarind, brauner Zucker und Chili in Currysoße.
Chicken fillet with tamarind, brown sugar and chilli in curry sauce.</i> | |
| 055 | Chicken Madras (scharf/hot) | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet mit Kokosmilch und Curryblättern.
Chicken fillet with coconut milk and curry leaves.</i> | |
| 056 | Chicken Peanut | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet in Erdnussbuttersoße.
Chicken fillet in peanut butter sauce.</i> | |
| 057 | Chicken Tikka Masala | 14,90 |
| | <i>Gegrilltes Hähnchenfilet in Masalasoße.
Grilled chicken fillet in masala sauce.</i> | |
| 058 | Butter Chicken | 14,90 |
| | <i>Gegrilltes Hähnchenfilet in Tomatensahnesoße.
Grilled chicken fillet in tomato cream sauce.</i> | |
| 059 | Chicken Chili (scharf/hot) / Jhalfrezi (pikant/spicy) | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisauce oder in Tomatensauce.
Chicken fillet with capsicum and onions in chili sauce or in tomato sauce.</i> | |
| 060 | Chicken Tikka Phal (sehr scharf/very hot) | 14,90 |
| | <i>Gegrilltes Hähnchenfilet in sehr scharfer Tomatencurrysoße.
Grilled chicken fillet in a very hot tomato curry.</i> | |
| 061 | Mint / Palak Chicken | 14,50 |
| | <i>Hähnchenfilet mit Minze und Spinat oder mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer.
Chicken fillet with mint and spinach or with spinach, onions and ginger.</i> | |

Auf Wunsch auch in andere Soßen erhältlich. On request also in other sauces available.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Lamm - Lamb

Beilage: Basmatireis.
Addition: Basmati rice.

- | | |
|---|--------------|
| 064 Lamb Curry / Korma | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in Curry- oder Kokosmilch-Cashewsoße.
Lamb meat in curry or coconut milk - cashew sauce.</i> | |
| 065 Lamb Rogan Josh | 15,90 |
| <i>Lammfleisch nach Kashmir Art. Lamb meat in Kashmir style.</i> | |
| 066 Lamb Balti | 15,90 |
| <i>Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße.
Lamb meat with capsicum and onions in curry sauce.</i> | |
| 067 Lamb Vindaloo (scharf/hot) | 15,90 |
| <i>Lammfilet mit Tamarind, brauner Zucker und Chili in Currysoße.
Lamb fillet with tamarind, brown sugar and chilli in curry sauce.</i> | |
| 068 Lamb Bhuna | 15,90 |
| <i>Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer.
Roasted lamb meat with onions, tomatoes and ginger.</i> | |
| 069 Lamb Dhansek (mittelscharf/medium spicy) | 15,90 |
| <i>Lammfleisch mit Linsen, süß-sauer-mittelscharf.
Lamb meat with lentils, sweet-sour-medium hot.</i> | |
| 070 Lamb Palak | 15,90 |
| <i>Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer.
Lamb meat with spinach, onions and ginger.</i> | |
| 071 Lamb Jackfruit (pikant/spicy) | 15,90 |
| <i>Lammfleisch mit Jackfrucht und Kokosmilch.
Lamb meat with jackfruit and coconut milk.</i> | |
| 072 Lamb Jhalfrezi (pikant/spicy) | 16,90 |
| <i>Gegrilltes Lammhüfte mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensoße.
Grilled lamb shank with capsicum and onions in tomato sauce.</i> | |
| 073 Lamb Tikka Masala | 16,90 |
| <i>Gegrillte Lammhüfte in Masalasoße. Grilled lamb shank in masala sauce.</i> | |
| 074 Lamb Mushroom | 15,90 |
| <i>Lammfleisch mit Champignons und Tomaten in Currysoße.
Lamb meat with mushrooms and tomatoes in curry sauce.</i> | |



Auf Anfrage auch in andere Soßen erhältlich. On request also in other sauces available.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Ente - Duck

*Beilage: Basmatireis.
Addition: Basmati rice.*

- | | |
|--|--------------|
| 075 Duck Curry | 15,90 |
| <i>Entenfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße.
Duck fillet with ginger and garlic in curry sauce.</i> | |
| 076 Duck Vindaloo (scharf/hot) | 15,90 |
| <i>Entenfilet mit Tamarind, brauner Zucker und Chili in Currysoße.
Duck fillet with tamarind, brown sugar and chilli in curry sauce.</i> | |
| 077 Duck Balti | 15,90 |
| <i>Entenfilet mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße.
Duck fillet with capsicum and onions in curry sauce.</i> | |
| 078 Duck Mango | 15,90 |
| <i>Entenfilet mit Mangopüree in Sahnesoße.
Duck fillet with mango pulp in cream sauce.</i> | |
| 079 Duck Mushroom | 15,90 |
| <i>Entenfilet mit Champignons und Tomaten in Currysoße.
Duck fillet with mushrooms and tomatoes in curry sauce.</i> | |

*Auf Anfrage auch mit andere Soßen erhältlich.
On request also with other sauces available.*

Biryani

Gedünsteter Basmatireis. / Steamed basmati rice.

*Beilage: Raita (Nr 027).
Addition: Raita (No 027).*

- | | |
|---|--------------|
| 080 Veg Biryani | 13,50 |
| <i>Mit Gemüse, Minze, Koriander, Röstzwiebeln & Cashew.
With vegetables, mint, coriander, roasted onions & cashew.</i> | |
| 081 Chicken Biryani | 15,50 |
| <i>Mit Hähnchenfilet, Minze, Koriander, Röstzwiebeln & Cashew.
With chicken fillet, mint, coriander, roasted onions & cashew.</i> | |
| 082 Lamb Biryani | 16,50 |
| <i>Mit Lammfleisch, Minze, Koriander, Röstzwiebeln & Cashew.
With lamb meat, mint, coriander, roasted onions & cashew.</i> | |
| 083 Prawn Biryani | 18,50 |
| <i>Mit Garnelen, Minze, Koriander, Röstzwiebeln & Cashew.
With prawns, mint, coriander, roasted onions & cashew.</i> | |

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Aus dem Meer - Sea Food

*Beilage: Basmatireis.
Addition: Basmati rice.*

084 Fish Curry/ Korma	15,50
<i>Seelachsfilet in Curry oder Kokosmilch-Cashewsoße. Pollack fillet in curry or coconut milk - cashew sauce.</i>	
085 Fish Masala	15,50
<i>Seelachsfilet in Masalasoße. Pollack fillet in masala sauce.</i>	
086 Fish Chili (scharf/hot) / Jhalfrezi (pikant/spicy)	15,50
<i>Seelachsfilet mit Paprika & Zwiebeln in Chilisoße oder in Tomatensoße. Pollack fillet with capsicum & onions in chili sauce or in tomato sauce.</i>	
087 Fish Madras (scharf/hot)	15,50
<i>Seelachsfilet mit Kokosmilch und Curryblättern. Pollack fillet with coconut milk and curry leaves.</i>	
088 Prawn Mango / Korma	18,50
<i>Garnelen in Kokosmilch-Cashewsoße oder mit Mangopüree in Sahnesoße. Prawns in coconut milk - cashew sauce or with mango pulp in cream sauce.</i>	
089 Prawn Masala	18,50
<i>Garnelen in Masalasoße. Prawns in masala sauce.</i>	
090 Prawn Jhalfrezi (pikant/spicy)	18,50
<i>Garnelen mit Tamarind, brauner Zucker und Chili in Currysoße. Prawns with tamarind, brown sugar and chilli in curry sauce.</i>	
091 Prawn Vindaloo (scharf/hot)	18,50
<i>Garnelen mit Knoblauch, Essig und Kokosmilch. Prawns with garlic, vinegar and coconut milk.</i>	
092 Prawn Balti	18,50
<i>Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße. Prawns with capsicum and onions in curry sauce.</i>	

*Auf Anfrage auch in andere Soßen erhältlich.
On request also in other sauces available.*

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Dessert

096 Mago Creme mit Eis	4,90
<i>Hausgemachte Mangocreme mit Vanilleeis, Safran & Kokosraspeln. Homemade mango cream with vanilla ice cream, saffron & grated coconut.</i>	
097 Kulfi	5,90
<i>Hausgemachte Eis mit Kardamom und Nüssen. Homemade ice cream with cardamom and nuts.</i>	
098 Mango Kulfi	5,90
<i>Hausgemachte Eis mit Mango und Mandel. Homemade ice cream with mango and almonds.</i>	
099 Gulab Jamun <i>warm serviert</i>	4,90
<i>Frittierte Bällchen aus getrocknete Milch & Hüttenkäse in Zuckersirup eingelegt. Fried balls from dried milk and cottage cheese potted in sugar syrup.</i>	
100 Kulfi - Gulab Jamun	6,90
<i>Eine Kombination aus Nr. 097 und 099. A combination of no. 097 and 099</i>	

Kids - Menü

Zum Menü gibt es ein Überraschungs-Ei dazu!



701	Mini Hähnchenschnitzel mit Pommes	7,90
702	Gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes	7,90
703	Gegrilltes Hähnchenfilet in Tomatenbuttersoße mit Reis	8,50
704	Hähnchenfilet in Kokosmilch-Cashewsoße mit Reis	8,50
705	Hähnchenfilet in Mangosoße mit Reis	8,50
706	Paneer in einer süß-aromatischen Sahnesoße mit Reis	8,50
707	Gemüsebällchen in exotischer Soße mit Reis	8,50

Dieses Menü gilt nur für Kinder bis 12 Jahren!

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten !

Alkoholfreie Getränke

1000	Leitungswasser	0,25 l	1,20
101	Gerolsteiner (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,90
102	Gerolsteiner (mit oder ohne Kohlensäure)	0,75 l	7,20
103	Cola ¹ / Fanta ² / Sprite	0,25 l	3,20
104	Cola ¹ / Fanta ² / Sprite	0,4 l	4,90
105	Cola light ^{1,2,4} / Spezi ^{1,2} / Zero ^{1,2,4}	0,25 l	3,20
106	Cola light ^{1,2,4} / Spezi ^{1,2} / Zero ^{1,2,4}	0,4 l	4,90
107	Schweppes	0,25 l	3,50
108	Schweppes Tonic Water ³ , Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ²	0,4 l	5,20
109	Säfte (nach Wahl*)	0,25 l	3,50
110	Säfte (nach Wahl*)	0,4 l	5,20
111	Saftschorle (nach Wahl*)	0,25 l	2,90
112	Saftschorle (nach Wahl*) *Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Kirsch, Bananennektar, Kiba	0,4 l	4,20
113	Indische Säfte (nach Wahl*)	0,25 l	3,90
114	Indische Säfte (nach Wahl*) *Mango / Guave / Kokos-Ananas	0,4 l	5,50

Aperitif

116	Prosecco	0,1 l	3,70
117	Prosecco mit Mango- oder Kokos-Ananassaft	0,1 l	3,90
118	Aperol Spritz	0,2 l	6,90
119	Sherry Medium	5 cl	3,80
120	Martini Bianco	5 cl	3,80
121	Campari Soda / Orange	4 cl	6,90

Biere vom Fass / Draft Beer

125	Warsteiner Pils	0,25 l	3,50
126	Warsteiner Pils	0,4 l	4,90
127	Alster / Diesel / AltSchuss ^{1,2}	0,4 l	4,90



Flaschenbiere / Bottle Beer

128	König Ludwig Weizen <i>Hell</i>	0,5 l	4,90
129	König Ludwig Weizen <i>Dunkel</i>	0,5 l	4,90
130	König Ludwig Weizen <i>Alkoholfrei oder Kristall</i>	0,5 l	4,90
131	Weizen mit <i>Cola ^{1,2}, Bananennektar oder Sprite</i>	0,5 l	4,90
132	Frankenheimer Alt	0,33 l	4,20
133	Warsteiner Alkoholfrei Pils	0,33 l	4,20
134	Malzbier	0,33 l	4,20
135	Indisches Bier / Indian beer	0,33 l	4,50



Indische Getränke

136	Nimbu Pani <i>Mineralwasser mit Salz, Zucker und Limetten</i>	0,4 l	4,70
137	Lassi Natur <i>Joghurtgetränk, süß oder salzig</i>	0,4 l	4,50
138	Mango Lassi, süß <i>Joghurtgetränk mit Mangopüree</i>	0,4 l	4,70
138a	Mango-Kokos-Lassi, süß <i>Joghurtgetränk mit Mangopüree und Kokosmilch</i>	0,4 l	4,70
139	Madrasi Lassi, salzig <i>Joghurtgetränk mit Curryblättern</i>	0,4 l	4,70
140	Erdbeer Lassi, süß <i>Joghurtgetränk mit Erdbeeren</i>	0,4 l	4,70
000	Lassi zum Mitnehmen <i>0,5 l</i>		5,90
	<i>1,0 l</i>		9,90

Warme Getränke

- | | | |
|------|---|------|
| 142 | Masala Chai (<i>Kännchen</i>)
<i>Schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen</i> | 7,90 |
| 143 | Tasse Tee (<i>nach Wahl</i>)
<i>Grün, Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Fenchel, Jasmin, Früchte, Kräuter</i> | 3,20 |
| 144 | Indischer Kaffee
<i>Kaffee mit Gewürzen</i> | 3,50 |
| 145 | Espresso | 2,90 |
| 145a | Doppelter Espresso | 3,90 |
| 146 | Kaffee | 2,90 |
| 147 | Cappuccino / Milchkaffee | 3,70 |
| 148 | Latte Macchiato | 3,70 |
| 149 | Heiße Schokolade (<i>mit/ohne Sahne</i>) | 3,50 |



Cocktails

- | | | |
|------|---|------|
| 150 | Caipirinha
<i>Cachaça, Rohrzucker, Limetten</i> | 6,90 |
| 151a | Sex on the Beach
<i>Wodka, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine</i> | 6,90 |
| 151b | Swimmingpool
<i>Weißer Rum, Wodka, Ananassaft, Sahne, Blue Curaco</i> | 6,90 |
| 151c | Pina Colada
<i>Ananassaft, Weißer Rum, Kokoscreme und Sahne</i> | 6,90 |
| 152 | Mango Colada
<i>Mangosaft, Mangopüree, Weißer Rum, Kokoscreme und Sahne</i> | 7,20 |
| 153 | Mango Pepper (alkoholfrei)
<i>Mangosaft, Bitter Lemon, Zitrone, Pfeffer</i> | 5,90 |

Schnaps / Likör

154	Ramazzotti		30%	2 cl	3,20
155	Fernet Branca		40%	2 cl	3,20
156	Jägermeister		35%	2 cl	3,20
157	Williams Birne		40%	2 cl	3,20
158	Malteser Aquavit		40%	2 cl	3,20
159	Grappa		40%	2 cl	3,20
160	Sambuca		40%	2 cl	3,20
161	Baileys		17%	2 cl	3,20
162	Tequila		38%	2 cl	3,20
163	Indischer Mangoschnaps		37%	2 cl	3,50

Cognac / Rum

164	Hennessy V.S.		40%	2 cl	4,70
165	Remy Martin V.S.O.P.		40%	2 cl	4,70
166	Old Monk (Ind. Rum)		43%	2 cl	4,50

Whisky

167	Indischer Whisky		43%	4 cl	5,70
168	Chivas Regal / Black Label		40%	4cl	5,70
169	Jack Daniels		40%	4 cl	5,20

Longdrinks

170	Bacardi / Asbach Cola ^{1,2}			0,2 l	6,70
171	Whisky Soda / Cola ^{1,2}			0,2 l	6,70
172	Wodka Lemon ³ / Effect ¹ / Cola ^{1,2}			0,2 l	6,70
173	Gin Tonic ³			0,2 l	6,70

1= Koffeinhaltig, 2= mit Farbstoffe, 3= Chininhaltig, 4= mit Süßungsmittel

Offene Weine

Weiß			0,2 l	Karaffe-0,5 l
181	Riesling <i>Deutschland</i>	<i>liebl./ halbtr.</i>	5,20	11,90
182	Pinot Grigio <i>Italien</i>	<i>trocken</i>	5,20	11,90
183	Chardonnay <i>Frankreich</i>	<i>trocken</i>	5,20	11,90
Rot			0,2 l	Karaffe-0,5 l
185	Dornfelder <i>Deutschland</i>	<i>liebl. / halbtr.</i>	5,20	11,90
186	Bardolino <i>Italien</i>	<i>trocken</i>	5,20	11,90
187	Cabernet Sauvignon <i>Frankreich</i>	<i>trocken</i>	5,20	11,90
Rosé			0,2 l	Karaffe-0,5 l
189	Bardolino Chiaretto <i>Italien</i>	<i>trocken</i>	5,20	11,90
Indischer Wein			0,2 l	Karaffe-0,5 l
190	Rot oder Weiß	<i>trocken</i>	5,70	12,90
Weinschorle			0,2 l	Karaffe-0,5 l
191	Weißwein oder Rotwein		4,50	9,70



Telefon / Whatsapp:

05251 / 14 24 300

info@goacurry.de

f @ pbgoacurry.de

Westernmauer 86

33098 Paderborn

www.goacurry.de