

SWAGAT

RESTAURANT • INDISCHE SPEZIALITÄTEN



Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag | Feiertage
11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr
- Montag Ruhetag -

Tischreservierung

07563 / 915 2130
info@swagat-kisslegg.de

RESTAURANT **SWAGAT**

Familie Multani
Schloßstraße 7 | 88353 Kißlegg

www.swagat-kisslegg.de



Liebe Gäste,

„SWAGAT“

bedeutet nichts anderes als: **Herzlich willkommen!**

**Unser Wunsch ist es, dass Sie sich in unserem Lokal wohlfühlen.
Unser Motto: Entdecken Sie den Zauber und die Vielfalt der indischen Küche.**

Unsere Mittagsangebote servieren wir werktags von Dienstag bis Freitag, jeweils von 11:30 bis 14:30 Uhr. Sie bestehen aus einem Hauptgericht und einer Tagessuppe (oder in den Sommermonaten wahlweise einem kleinen Salat) als Vorspeise.

Alle weiteren Gerichte unserer Karte servieren wir ganztägig während unserer Öffnungszeiten. Reis als Beilage ist in unserem Haus selbstverständlich.

Zu den Gerichten aus dem Tandoor servieren wir außerdem Naan-Brot.

Bitte sprechen Sie uns gerne an – ob wegen der gewünschten Schärfe oder wenn Sie eine vegane Zubereitung unserer Gemüsegerichte wünschen.

Entdecken Sie unser reichhaltiges Angebot...

Ihre Familie Multani

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Mit Farbstoff | a. Glutenhaltiges Getreide |
| 2. Mit Konservierungsstoff | b. Krebstiere (Scampi) |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | c. Fisch |
| 4. Geschwefelt | d. Milch & Laktose (Joghurt, Sahne, etc.) |
| 5. Koffeinhaltig | e. Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewnüsse, etc.) |
| 6. Chininhaltig | f. Schwefeldioxid & Sulfite |
| 7. Mit Süßungsmitteln | g. Ei |
| 8. Enthält eine Phenylalaninquelle | h. Soja |
| 9. Enthält Taurin Contains Taurine | i. Weichtiere (Austern) |
| 10. Enthält Geschmacksverstärker | |

VORSPEISEN

100	VEGETABLE PAKORA ^[Vegan] Frisches Gemüse, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel	5,90
101	ONION BHAJI ^[Vegan] Frische Zwiebelringe, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel	5,90
102	VEGETABLE SAMOSA ^{a [Vegan]} Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus frischem Gemüse	5,90
103	PAPADAM ^[Vegan] Hauchdünne indische Linsenwaffeln, verfeinert mit Kreuzkümmel	3,90
104	PUNJABI SABJI PAKORA [2 PERS.] ^{a [Vegan]} Vegetable Samosa und Gemüsepakoras, umhüllt in einem Kichererbsenteigmantel	10,50
105	PATIALA PAKORA [2 PERS.] ^c Keema Samosa und goldbraune Fleisch- und Fischpakoras im Patiala-Style	13,50
106	CHICKEN PAKORA Köstliches Hähnchenfleisch, umhüllt von einer knusprigen Hülle aus Kichererbsenteig	9,50
107	PANEER PAKORA ^d Hausgemachter Paneer, umhüllt von einem zarten Kichererbsenteigmantel	9,50
108	MADRASI FISH PAKORA ^c Fischfilet umhüllt von einem knusprigen Mantel aus feinem Kichererbsenteig	9,50
109	TANDOORI SEEKH KEBAB Delikate Fleischspieße, perfekt mariniert und im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt	11,90

SUPPEN

116	CHICKEN SOUP ^d Indische Geflügelcremesuppe mit aromatischen indischen Gewürzen	5,90
117	VEGETABLE SOUP ^d Indische Gemüsecremesuppe mit erlesenen Gewürzen und frischem Gemüse	5,90
118	DAAL SOUP ^[Vegan] Indische Linsensuppe mit einem Hauch frischer Limette	5,90

INDISCHE RAITHAS

119	KHEERE KA RAITHA ^d Frischer Joghurt mit fein geraspelten Gurkenstückchen, verfeinert mit Kreuzkümmel	4,90
120	PYAAZ KA RAITHA ^d Frischer Joghurt mit fein gehackten Zwiebeln, verfeinert mit Kreuzkümmel	4,90
420	MIXED RAITHA ^d Frischer Joghurt mit gemischtem Gemüse und Kreuzkümmel	4,90
421	ALOO KA RAITHA ^d Frischer Joghurt mit zarten Kartoffeln und würzigem Kreuzkümmel	4,90

BROTE AUS DEM TANDOOR OFEN

111	TRADITIONALES PLAIN NAN ^(V)	3,90
	Traditionelles indisches Hefeteigbrot aus Weizenmehl	
111 G	GARLIC NAN ^{a (V)}	4,90
	Traditionelles Hefeteigbrot, bestrichen mit unserer hausgemachten Knoblauchpaste	
111 B	BUTTER NAN ^a	4,90
	Traditionelles Nan-Brot, durchzogen mit einem Hauch von regionaler Butter	
112	PANEER KULCHA ^{a,d}	5,90
	Traditionelles Nan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit hausgemachtem Paneer & Rosinen	
113	LASSAN KULCHA ^{a (V)}	5,90
	Traditionelles Naan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit fein gehacktem Knoblauch	
114	AMRITSARI ALOO KULCHA ^a	5,90
	Traditionelles Nan-Brot mit einer köstlichen Kartoffelfüllung und exquisiten Gewürzen	
115	LACHAA PARATHA ^a	4,90
	Knuspriges indisches Brot mit hauchzarten, einzeln mit goldener Butter bestrichenen Lagen	

INDISCHE TANDOORI SPEZIALITÄTEN

121	KASHMIRI LAMB TIKKA ^{1 d}	25,90
	Zart mariniertes Lammfleisch mit exotischen Gewürzen und verlockendem Raucharoma	
122	MURGH TIKKA ^{1 d}	23,90
	Zartes Hähnchenfleisch mariniert in einer Gewürzmischung aus Joghurt & Kurkuma	
123	TANDOORI CHICKEN ^{1 d}	23,90
	Zartes Hähnchenfleisch, frisch gewürzt und in Joghurt mariniert	
124	MAHARAJA MIX GRILL ^{1 d}	27,90
	Verschiedene Fleischsorten, würzig in Joghurt mariniert	
125	TANDOORI JHEenga ^{1 b d}	27,90
	Saftig, gegrillte Scampis, perfekt mariniert, mit exotischen südindischen Gewürzen	
126	MUTTON SPEZIAL ^{1 d}	25,90
	Saftiges Lammfleisch serviert in unserer hausgemachten, leicht pikanten Gravy-Sauce	
127	MAHARANI MIX BOTTI KEBAB ^{1 d}	27,90
	Verschiedene Fleischsorten in traditioneller Homemade-Gravy-Sauce	
128	GUJRATI MANGO CHICKEN TIKKA ^{1 d e}	22,90
	Saftiges Hähnchenfleisch in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße	
129	LAHORI FISH TIKKA ^{1 c d}	22,90
	Fischfilet mariniert in Joghurt & ayurvedischen Gewürzen mit einer frischen Zitrusnote	
130	GUJRATI MANGO PANEER TIKKA ^{1 d e}	19,90
	Hausgemachter Paneer in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße	

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

261	MAHARAJA KINDERTELLER ^{d e}	12,90
	Lamm-, Rind- oder Hähnchenfleisch in Ihrer Lieblingssauce mit Basmati-Reis oder Pommes	
299	MAHARANI CHICKEN NUGGETS ^a	12,90
	Nuggets aus Hähnchenfleisch, begleitet von knusprigen Pommes Frites	

INDISCHE HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

131	CHICKEN CURRY	16,90
	Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	
132	CHICKEN BADAM PASSANDA ^{d e}	19,90
	Hähnchenfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	
133	MAHARAJA CHILI CHICKEN ^[SCHARF]	18,90
	Hähnchenfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	
134	BUTTER CHICKEN ^{d e}	20,90
	Saftig gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Butter-Honig-Safran-Tomaten-Sauce	
147 C	CHICKEN VINDALOO ^[SCHARF]	20,90
	Hähnchenfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce	
137	CHICKEN PALAK ^d	18,90
	Hähnchenfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	
138	CHICKEN TIKKA MASALA ^[SCHARF]	20,90
	Hähnchenfleisch aus dem Tandoor in einer pikanten Curry-Sauce mit Raucharoma	
139	CHANA CHICKEN	17,90
	Saftiges Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, in einer würzigen Curry-Sauce	
140	PUNJABI CHICKEN	19,90
	Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen, traditionellen Curry-Sauce	
141	LASSAN CHICKEN BHUNA ^[SCHARF]	18,90
	Hähnchenfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	
441	CHICKEN KORMA ^{d e}	19,90
	Hähnchenfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne	
264	CHICKEN BHINDI	18,90
	Hähnchenfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer	
270	BANANA CHICKEN ^{d e}	19,90
	Hähnchenfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce	
271	PINEAPPLE CHICKEN ^{d e}	19,90
	Hähnchenfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	

INDISCHE BIRIYANI SPEZIALITÄTEN

157	HYDERABADI BIRIYANI ^{d e}	20,90
	Hähnchen- oder Lammfleisch in Basmati-Reis mit aromatischen Gewürzen	
158	HYDERABADI MIX BIRIYANI ^{d e}	21,90
	Hähnchen-, Rind- und Lammfleisch in Basmatireis im „Hyderabadi-Style“	
159	MAHARAJA JHEenga BIRIYANI ^{b d e}	23,90
	Saftige Garnelen mit erlesenen Gewürzen in goldgelben Basmati-Reis	
160	AMRITSARI VEGETABLE BIRIYANI ^{d e}	17,90
	Frisches Gemüse mit exquisiten Gewürzen in Basmati-Reis	

INDISCHE ENTEN-SPEZIALITÄTEN

241	GUJRATI MANGO ENTE ^{d e} Knusprige Entenbrust in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce	23,90
242	JALFREZI ENTE ^d Knusprige Entenbrust mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer	23,90
243	KASHMIRI ENTE ^d Knusprige Entenbrust in einer cremigen Sauce mit den exotischen Aromen aus Kaschmir	23,90
244	KARRAHI ENTE Knusprige Entenbrust in einer aromatischen Sauce mit Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika	23,90
245	ENTE VINDALOO ^[SCHARF] Knusprige Entenbrust in einer scharfen Gewürz-Sauce	23,90
246	ENTE SABJI Knusprige Entenbrust mit gemischtem Gemüse in traditioneller Curry-Sauce	23,90
247	ENTE RED CURRY ^[SCHARF] Knusprige Entenbrust mit frischem Gemüse in einer pikanten Red-Curry-Sauce	23,90
248	ENTE BADAM PASSANDA ^{d e} Knusprige Entenbrust in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	23,90
249	PINEAPPLE ENTE ^{d e} Knusprige Entenbrust mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	23,90
250	MAHARANI CHILI ENTE ^[SCHARF] Knusprige Entenbrust in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	23,90

INDISCHE THALI SPEZIALITÄTEN

174	MAHARANI THALI ^{a d e} Zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, knusprige Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha	23,90
175	AMRITSARI THALI ^{a d} Drei Gemüsegerichte, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha	21,90
176	MAHARAJA THALI ^{a d e} Drei Fleischspezialitäten, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha	27,90
177	JODI THALI [2 PER.] ^{a d e} Drei exquisite Fleischgerichte und ein köstliches Gemüsegericht, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras, erfrischenden Kheere Ka Raitha und einem gemischten Beilagen Salat	59,90
178	SAJJANA DI THALI [4 PER.] ^{a d e} Ein exklusives Menü, bestehend aus einer köstlichen Vorspeise, vier unserer Beliebtheiten, begleitet von Basmati-Reis, erfrischenden Kheere Ka Raitha und hausgemachten Chutneys. Verfeinert wird das Erlebnis mit dem traditionellen Nan Brot und einem verlockenden Dessert zum Abschluss – entweder einem erfrischenden Mango Lassi oder einem „The Indian Dream“	129,90

INDISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN

142	BEEF CURRY MASALA Rindfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	18,90
143	BEEF VINDALOO ^[SCHARF] Rindfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce	20,90
144	BEEF BADAM PASSANDA ^{d e} Rindfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	19,90
145	LASSAN BEEF BHUNA ^[SCHARF] Rindfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	19,90
446	BEEF KORMA ^{d e} Rindfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne	20,90
265	BEEF BHINDI Rindfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer	18,90
268	MAHARAJA CHILI BEEF ^[SCHARF] Rindfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	18,90
276	BEEF PALAK ^d Rindfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	18,90
278	BEEF JALFREZI ^d Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer	18,90
272	BANANA BEEF ^{d e} Rindfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce	18,90

INDISCHE FISCH-SPEZALITÄTEN

153	FISH CURRY MASALA ^c Fischfilet in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	19,90
154	KARRAHI JHEenga ^b Saftige Garnelen in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika	25,90
155	JHEenga BADAM PASSANDA ^{b d e} Saftige Garnelen in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	25,90
156	LASSAN JHEenga CURRY MASALA ^{[SCHARF] b} Saftige Garnelen in einer pikanten Knoblauchsauce mit Zwiebeln & Ingwer	25,90
194	MAHARANI JHEenga PALAK ^{b d} Saftige Garnelen in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	25,90
195	MAHARAJA CHILI FISH ^{[SCHARF] c} Fischfilet in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	21,90
94	FISH VINDALOO ^{[SCHARF] c} Fischfilet in einer scharfen Gewürz-Sauce	21,90
95	GARLIC FISH ^{[SCHARF] c} Fischfilet in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	21,90
96	GUJRATI MANGO FISH ^{c d e} Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce	21,90
99	PINEAPPLE FISH ^{c d e} Fischfilet mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	21,90

INDISCHE LAMM-SPEZIALITÄTEN

146	LAMM CURRY	18,90
Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art		
147 L	LAMM VINDALOO ^[SCHARF]	20,90
Lammfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce		
148	LAMM PALAK ^d	19,90
Lammfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen		
149	PUNJABI LAMM	19,90
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce		
150	MADRASI LAMM ^[SCHARF]	20,90
Lammfleisch in einer unverwechselbaren und pikanten Madrasi-Curry-Sauce		
151	LAMM KORMA ^{d e}	20,90
Lammfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne		
152	LASSAN LAMM BHUNA ^[SCHARF]	19,90
Lammfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili		
267	LAMM BHINDI	18,90
Lammfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer		
274	BANANA LAMM ^{d e}	19,90
Lammfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce		
275	PINEAPPLE LAMM ^{d e}	19,90
Lammfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce		
279	LAMM JALFREZI ^d	18,90
Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer		
280	LAMM BADAM PASSANDA ^{d e}	19,90
Lammfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce		
281	MAHARAJA CHILI LAMM ^[SCHARF]	18,90
Lammfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce		

BEILAGEN & SALATE

180	JHEERA PULLAO RICE ^{e]}	4,90
Goldener Safran-Reis mit Erbsen, Kreuzkümmel & feinen Gewürzen		
181	PLAIN BASMATI RICE ^(V)	3,90
187	GEMISCHTER SALAT ^d	4,90
230	GRÜNER SALAT ^d	3,50
232	MAHARANI SALAT ^d	7,90
Hähnchenfleisch arrangiert auf einer Basis unseres großartigen Maharaja Salates		
186	MAHARAJA SALAT ^d	5,90
Frischer Salat, begleitet von Kichererbsen, hausgemachtem Paneer und saftiger Ananas		

INDISCHE VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

162	DAAL THURKA ^d	16,90
Cremige schwarze Linsen, mit aromatischen Gewürzen		
163	PALAK PANEER ^d	18,90
Hausgemachter Paneer (Weichkäse) in unserer cremigen Spinatsauce mit exotischen Gewürzen		
164	MAHARAJA VEGETABLE MIX ^[Vegan]	18,90
Frisches gemischtes Gemüse in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art		
165	CHANA MASALA ^[Vegan]	18,90
Kichererbsen in einer würzigen Curry-Sauce mit frischen Tomaten & Ingwer		
166	ALOO MATTAR GOBI ^[Vegan]	18,90
Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl in einer feinen Curry-Sauce mit duftendem Kasoori Methi		
167	MALAI KOFTA ^{d e}	19,90
Handgefertigte Kofta-Bällchen aus Paneer & Kartoffeln in einer cremigen Malaisauce		
168	SHAHI PANEER ^{d e}	20,90
Hausgemachter Paneer (Weichkäse) in einer cremigen Sahnesauce		
169	BAINGAN KA BHARTA	18,90
Saftige Auberginen mit frischen Tomaten nach nordindischer Art		
171	JASHAN TINDA CURRY MASALA ^[Vegan]	18,90
Nordindischer Kürbis mit Ingwer & Knoblauch in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce		
172	GUJRATI MANGO GEMÜSE ^{d e}	19,90
Gemischtes Gemüse in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce		
173	MUGHLAI VEGETABLE KORMA ^{d e}	19,90
Gemischtes Gemüse in einer milden Mughlai-Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss & Sahne		
269	BHINDI MASALA ^[Vegan]	18,90
Knusprige Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer		

DESSERT

182	MALAI PISTA KULFI ^{d e}	5,90
Hausgemachtes indisches Eis, aus cremiger Milch, süßem Honig und Pistazien		
183	GULAB JAMUN ^d	5,90
Goldbraune Milchbällchen in aromatischem Zuckersirup getränkt. Unwiderstehlich!		
184	THE INDIAN DREAM ^{d e}	5,90
Vanilleeis, verfeinert mit unserer hausgemachten Mango-Kokos-Creme		
234 A	GEBACKENE ANANAS ^e	5,90
Gebackene Ananas, mit einem Hauch von süßem Honig		
234 B	GEBACKENE BANANE ^e	5,90
Gebackene Banane, mit einem Hauch von süßem Honig		

BIER

Bier [Hell Dunkel]	0,5 l	3,50
Weizen [Hell Alkoholfrei]	0,5 l	3,50
Pilsner	0,33 l	3,50
Radler	0,5 l	3,50
King Fisher INDISCHES BIER [4,8 % vol] A	0,33 l	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krumbacher Mineralwasser [Still Medium]	0,25 l 0,75 l	2,00	5,90
Coca Cola 1,5	0,2 l 0,4 l	3,00	3,50
Limonade [Orange, Zitrone] 1, 3, 7, 8	0,2 l 0,4 l	3,00	3,50
Cola-Mix 1,3,5	0,2 l 0,4 l	2,50	3,50
Saft [Orange / Apfel / Maracuja]	0,2 l 0,4 l	3,00	4,50
Saft-Schorle [Orange / Apfel / Maracuja] 3	0,2 l 0,4 l	2,50	3,50
Schweppes [Bitter Lemon 2,6 Tonic Water 6, 9]	0,25 l	3,50	
Jugendgetränk [Zitronenlimonade]	0,4 l	3,40	

INDISCHE GETRÄNKE

Jodhpuri Masala Chai [Tee] 5, D	Portion		4,90
Lassi [süß oder salzig] D	0,2 l 0,4 l	3,50	4,90
Lassi [Mango Banana Guava Lychee] D	0,2 l 0,4 l	3,50	4,90
Saft [Mango Guava Lychee]	0,2 l 0,4 l	3,00	4,50
Saftschorle [Mango Guava Lychee]	0,2 l 0,4 l	2,50	3,50
Fresh Lemon Nimbu Paani [hausgemachte Zitronenlimonade]	0,2 l 0,4 l	3,50	4,90

WARME GETRÄNKE

Tee schwarzer, grün 5, Minze, Jasmin	Portion	3,90
Espresso 5	Tasse	1,80
Kaffee 5	Tasse	2,50
Cappuccino 5, D	Tasse	3,90

WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l	Flasche
Chenin Blanc 4, F INDIEN trocken	4,90	10,90	19,90
Grauer Burgunder 4, F Deutschland trocken	4,90	10,90	19,90
Chardonnay 4, F Frankreich trocken	4,90	10,90	19,90
Pinot Grigio 4, F Italien trocken	4,90	10,90	19,90

ROTWEIN

	0,2 l	0,5 l	Flasche
Shiraz 4, F INDIEN 14 % vol trocken	4,90	10,90	19,90
Spätburgunder 4, F Deutschland trocken	4,90	10,90	19,90
Côtes du Rhône 4, F Frankreich trocken	4,90	10,90	19,90
Chianti 4, F Italien trocken	5,90	10,90	19,90

WEIN| ROSE

	0,2 L	0,5 L
Spätburgunder Weißherbst 4, F DEUTSCHLAND halbtrocken	4,90	10,90

WEINSCHORLE

	0,5 l
Weinschorle 4, f weiß, rose, rot	5,50

APERITIV

Osborne Sherry 4, F	5 cl	4,50
Choya Silver 4, F	5 cl	3,50
Martini 4, F	5 cl	4,50
Aperol Spritz 1	0,2 l	7,50
Campari 1 Orange Soda	0,2 l	5,50
Mango Prosecco 4, F	0,2 l	5,50
Maharani Kir Royal 4,F	0,2 l	5,50

BRÄNDE, VODKA, GIN

Williams Christ Birne	37%	2 cl	2,90
Alphonso Himalayan	37%	2 cl	2,90
Metaxa 7 Sterne 1, 4, D, F	40%	2 cl	2,90
Asbach Uralt	36%	2 cl	2,90
Grappa	40%	2 cl	2,90
Bombay Sapphire Gin 4, F	40%	2 cl	2,90
Vodka Absolut	40%	4 cl	4,50

LONDRINKS

Indian Gin Tonic 6	0,2 l	5,50
Rum Cola 1, 5	0,2 l	5,50
Whisky Cola 1, 5	0,2 l	5,50
Asbach Cola 1, 5	0,2 l	5,50
Vodka Mango	0,2 l	5,50
Vodka Lemon 2, 6	0,2 l	5,50

WHISKEY

Johnnie Walker Red 1, 4, F	40%	4 cl	5,50
Johnnie Walker Black 1, 4, F	40%	4 cl	5,50
Dimple Golden Selection 1,4, F	37%	4 cl	5,50
Chivas Regal 1	40%	4 cl	5,50
Jack Daniels 1	40%	4 cl	5,50

MAGENBITTER & KRÄUTERLIKÖR

Fernet Branca 4, D, F	35%	2 cl	2,90
Ramazzotti Amaro	30%	2 cl	2,90
Jägermeister 4, F	35%	2 cl	2,90

RUM

Old Munk, Indischer Rum Z	42%	2 cl	2,90
Bacardi Carta Blanca 4, F	37%	2 cl	2,90
Malibu Rum-Coconut	18%	2 cl	2,90



MULTANI EVENT CATERING

Genießen Sie die Leidenschaft traditioneller indischer Küche in jedem Gericht. Unsere erfahrenen Köche kreieren köstliche Currys und Tandoori-Spezialitäten, die für jeden Geschmack – Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer – etwas bieten.

**Planen Sie eine private Feier, Hochzeit oder ein Firmenevent?
Unser Catering-Service macht Ihre Veranstaltung unvergesslich.**

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Multani Caterings und lassen Sie sich von der einzigartigen Magie Indiens auf Ihrem nächsten Event verzaubern.

Sprechen Sie uns an!

Ihr Multani Catering Team



Entdecken Sie unsere
weiteren Restaurants unter:

www.multani-restaurants.de