



KARTE



🌱 vegetarisch / vegan 🌶️ scharf

MR. CHAI WALA'S SPEZIALITÄTEN (HAUPTGERICHTE)

KOTHU

Der Grund, warum es Mr. Chai Wala gibt. Wir bringen euch den Street Food Klassiker und eines der absoluten Lieblingsgerichte der srilankischen Küche auf den Teller.

Basis ist ein würzig gerösteter Weizen-Fladenbrot-Salat mit Ei und Gemüse, wahlweise mit Hähnchen- oder Lammfleisch. Mit Schwung und Klang auf einer heißen Stahlplatte zubereitet.

- VEGETARISCHES KOTHU** 🌱 12,50
- HÄHNCHEN-KOTHU** 13,50
- LAMM-KOTHU** 17,50

DOSA

Es ist knusprig, krepptartig und seit dem 5. Jahrhundert ein sehr beliebtes Street-Food in Südindien. Eine Mischung aus Reis- und schwarzen Urid-Linsen bilden die Grundlage für den Dosateig. Ein Genuss nicht nur für Veganer und Vegetarier. Dosas können auch mit unseren Currys und gegrillten Spezialitäten kombiniert werden.

- KLASSISCHES DOSA** 🌱
Serviert mit Kokosnuss-Chutney, Tomaten-Chutney und einem Sambhar (gekochtem Gemüse in einer Currysauce). *Vegan*
..... 10,50
- MASALA-DOSA** 🌱
Klassisches Dosa, serviert mit einem Kartoffel-Masala, grünen Erbsen und Korianderblättern. *Vegan*
..... 13,80
- PODI-DOSA** 🌱
Podi, eine spezielle Mischung aus Linsen und Gewürzen wird über das Dosa gestreut. *Vegan*
..... 11,50
- EI-DOSA** 🌱
Ein einfaches Dosa wird mit einem einfachen Ei gebraten.
..... 13,50

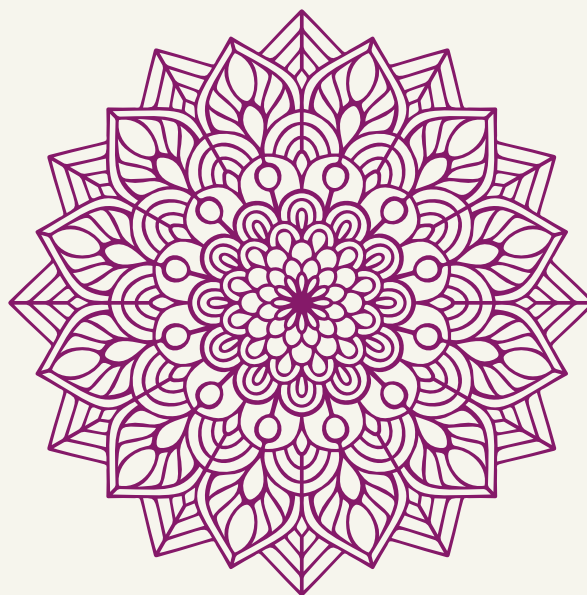
BIRYANI

Dieses authentische Biryani stammt aus Dindigul in Südindien. Es wird mit Jeera-Sambareis zubereitet, wodurch es sein besonderes Aroma erhält.

Meine Mutter hat Rezepte vor Jahren in einer Zeitschrift gefunden und aufgehoben. Dies ist solch ein Juwel und eine Spezialität unserer Köche. Serviert mit Raita und Salna (Sauce).

- DINDIGUL HÄHNCHEN-BIRYANI**
mit einem Ei 15,50
- DINDIGUL LAMM-BIRYANI** 17,50

- VEGETARISCHES PULAO** 🌱
Basmatireis mit Cashewnüssen und Gemüse. Simpel und leicht bekömmlich. Serviert mit einer Schale Raita.
..... 13,50





U vegetarisch / vegan S scharf

MR. CHAI WALA'S SPEZIALITÄTEN (HAUPTGERICHTE)

SUPPEN

SERVIERT MIT EINEM NAAN-BROT

RASSAM U

Tamarindensud als Grundlage, Kurkuma, Tomaten, Pfeffer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Curryblätter, Senfkörner, Bockshornkleesamen, Koriandersamen, Asafoetida, Meersalz und Wasser.

Komplett vegan und einfach gesund

..... 5,50

NANDU SAARU

Krabbensuppe mit gesundem Gemüse und verschiedenen Gewürzen.

..... 8,50

FREILANDHUHN-SUPPE

Klassische indische Hühnersuppe mit verschiedenen Gewürzen.

..... 7,20

IDLIS (vegan)

Idli ist ein weißer, typisch südindischer Linsenkuchen, proteinreich und gesund. Sie werden durch das Dämpfen einer fermentierten Kombination aus Reis und Linsen hergestellt. Serviert mit einem Sambhar (gekochtem Gemüse in einer Currysauce), Kokosnuss-Chutney und Tomaten-Chutneys. Perfekt zum Frühstück.

2 Stück 7,90

Empfehlung

2 Idlis + 1 Vadai +
Mr. Chai Wala's Paal-Tee 0,3l

..... 9,80

CHAPATI ROLLS

Zartes, hauchdünnes Chapati-Fladenbrot, frisch für jede Bestellung gebacken, gefüllt mit würzig gegrilltem Paneer-Käse oder Hähnchenfleisch, mit Salat und Liebe zu einer Rolle gewickelt. Mit den Händen isst es sich am einfachsten.

PANEER-TIKKA-ROLLE U

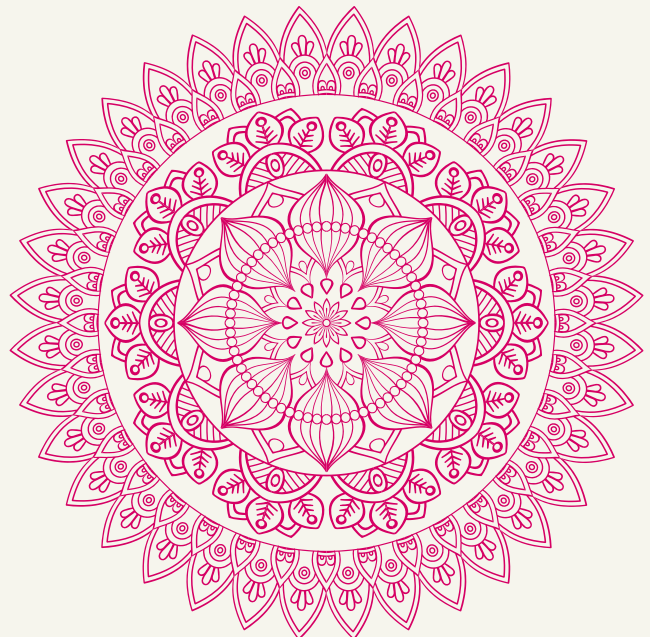
Würzig gegrilltes Paneer mit Zwiebeln, Salat und Korianderblätter. Dazu eine Minzsauce.

1 Stück 9,50

CHICKEN-TIKKA-ROLLE

Würzig gegrilltes Hähnchenfleisch, Zwiebel, Salat und Korianderblätter. Dazu eine Minzsauce.

1 Stück 11,50





U vegetarisch / vegan S scharf

KLEINE TELLER

Mit Neugier zusammenstellen, alleine genießen oder mit Freu(n)de(n) teilen.
Zu Curries und Gebrilltem empfehlen wir Brot oder Reis.

GEBACKENES & GEBRATENES

Leckerbissen aus Südindien und Sri Lanka. Man genießt sie auf besonderen Anlässen oder wenn Mama ganz viel Zeit hat.

TAMIL ROLLS S

Die "Herbstrolle", gefüllt mit scharfem Lamm-Kartoffel Curry, feurig pikant und unwiderstehlich im Teigmantel gebacken.
2 Stück 7,50

TAMIL VADAI U

Der salzig-würzige Ur-Donut aus Süd-Indien. Fermentierter Urid-Dal-Teig mit Zwiebel, Ingwer, Kreuzkümmel und Chili, knusprig frittiert. Serviert mit einem Kokosnuss-Chutney und Sambhar. *Vegan*
3 Stück 7,50

SAMOSAS U

Vegetarisches Samosa. Eigentlich kennt man es. Kartoffelpüree, grüne Erbsen und indische Gewürze, gebacken in einem knusprigen Teigmantel. Yummy! *Vegan*
2 Stück 7,50

MR. CHAI WALA'S CUTLET

Kroketten mal etwas anders. Masala-Püree aus Kartoffeln, Zwiebeln, Thunfisch und Schrimps, goldbraun frittiert.
2 Stück 6,50

OKRA FRIES U

Feine, gebackene Okraschoten, mit würziger Panade aus Kichererbsenmehl, Reismehl und Ingwer. *Vegan*
. 7,50

CHENNAI'S 65 SPECIALS S

Eine Schale mit würzigen, knusprig frittierten Stücken ...

- Paneer U 11,90
- Hähnchen 12,90
- Fisch (Tilapia) 14,50
- Garnelen 15,90

MR. CHAI WALA'S 65 SPECIALS S

Auf Sri Lanka ein Muss zum Schnaps. Würzig frittierte Komposition aus Zwiebeln, Knoblauch und Paprika mit ...

- Paneer U 13,90
- Hähnchen 14,90
- Fisch (Tilapia) 16,50
- Garnelen 17,90

APPAM MIT KOKOSMILCH U

Sri Lankas berühmter Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig, serviert mit süßer Kokoscreme. Auch mit Ei statt Kokosmilch ein Genuss.

- 2 Stück mit Kokoscreme *Vegan* 12,90
- 2 Stück mit Ei 14,90

KICHERERBSEN SUNDAL U

Eine Symphonie aus gerösteten Kichererbsen, Senfkörnern, geraspelter Kokosnuss, getrockneten roten Chilis und Curryblättern. *Vegan*
. 7,50

PAROTTA BHAJI U

Ein mild-würziges Gemüsepuée aus Kartoffeln, grünen Erbsen und Kichererbsen mit hausgemachten Parotta nach südindischer Art.
. 9,80

LAMMHACKBÄLLCHEN

Köstliche Lammhackbällchen mit Minze und verschiedenen Gewürzen. Diese Bällchen sind knusprig und saftig. Kategorie: Delikatesse.
4 Stück 12,50

CHICKEN VARUVAL

Feine Streifen aus Hähnchenbrust, fein gewürzt, geröstet mit feinen Kokosraspeln. Just fine.
. 16,50

VEGI VEGAN FRY U

Blumenkohl, Champignons, Karotten und Bohnen. Gekocht und anschließend in einer köstlichen Sauce mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen geröstet. *Vegan*
. 13,50

PILZ-PFEFFER FRY U

FrISChe Champignons, geröstet in einer duftenden schwarzen Pfeffersauce.
. 14,50



🌱 vegetarisch / vegan 🌶️ scharf

KLEINE TELLER

Mit Neugier zusammenstellen, alleine genießen oder mit Freu(n)de(n) teilen.
Zu Curries und Gebrilltem empfehlen wir Brot oder Reis.

GEGRILLTES

¼ ANANAS TIKKA 🌱 🌶️

Ananasstücke, mariniert mit Gewürzen, Knoblauch, Tomatensauce und Ingwer. Ein gegrillter Obstgenuss aus dem Tandoori-Ofen. *Vegan*

..... 13,00

PANEER TIKKA 🌱

Ein weicher und milder Käse, der die Aromen wunderbar aufnimmt. Mariniert mit Gewürzen und dann sanft mit Paprika und Zwiebeln im Tandoori-Ofen gegrillt.

5 Stück 14,50

CHICKEN TIKKA

Zweifellos ist ein Chicken-Tikka der König aller Tikkas. Hähnchenbruststücke werden in einer Joghurt-Marinade aus Ingwer, Kurkuma, Knoblauch und rotem Chili gewürzt und knusprig, saftig im Tandoori-Ofen gegrillt.

5 Stück 15,50

HARIYALI CHICKEN / PANEER TIKKA

Koriander, Minze und Chilischoten geben dieser besonderen Joghurt-Marinade die grüne Farbe. Wählen Sie zwischen mariniertem Paneer- und Hähnchenbrust. Gegrillt im Tandoori-Ofen.

5 Stück Hähnchen 17,50

5 Stück Paneer 🌱 16,00

LACHS TIKKA

Lachsstreifen, eingelegt in einer speziellen Tandoori-Marinade mit pikanten und aromatischen Gewürzen. Gegrillt im Tandoori-Ofen.

5 Stück 19,50

MURGH MALAI

Hähnchenbruststücke werden über Nacht in einer Cashewnuss-Paste mit Knoblauch, Ingwer und ein wenig Joghurt eingelegt. Knusprig braun, wenn es im Tandoori-Ofen fertig gegart ist.

5 Stück 16,50

BOMBAY BRATKARTOFFEL 🌱

Kartoffeln rauchig gegrillt, mit Butter, zerstoßenen aromatischen Samen und grünen Kräutern geschwenkt.

..... 8,90

GEWÜRZTE LAMMKOTELETTS

Zwei großzügig bemessene Koteletts. Über Nacht, in einer speziellen Marinade aus Limettensaft, Gewürzen, Ingwer und Knoblauch eingelegt. Auf dem Grill geröstet und mit einer Pfeffersauce serviert.

..... 17,50

TANDOORI-TIGER-GARNELEN

Tigergarnele, saftig und würzig. Einfach, gut

..... 18,80

GEGRILLTER FISCH

Hier wird ein zarter Wolfsbarsch großzügig gewürzt und gegrillt. Anschließend in ein Bananenblatt gewickelt und zusätzlich gebacken. Eine Spezialität aus Kerala.

..... 26,50



GROSSE TANDOORI TIKKA PLATTE

Jeweils zwei Stück, Hariyali Chicken, Chicken Tikka, Murgh Malai, Tandoori-Garnelen, Hähnchenschenkel, Lachs Tikka

..... 32,50

U vegetarisch / vegan S scharf

KLEINE TELLER

Mit Neugier zusammenstellen, alleine genießen oder mit Freu(n)de(n) teilen.
Zu Curries und Ge grilltem empfehlen wir Brot oder Reis.

CURRIES

MILD ROT, ANGENEHM GELB, FEURIG BRAUN

Unterschiedliche Curries in verschiedenen Farben und unterschiedlicher Schärfe. Passen wunderbar zu Reis und indischen Broten wie Naan oder Parrotta.

MATTAR PANEER U

Ein köstliches vegetarisches Curry mit grünen Erbsen und Paneer, das von den Familien in Bombay geliebt wird.
13,90

ORIGINAL CHETTINAD CURRY S

Traditionelles, schmackhaftes Hähnchen-Curry aus Süd-Indien. Verwendet wird dafür eine spezielle aromatische Currymischung, die mit Kokosnuss geröstet und gekocht wird.
Hähnchen 16,50
Fisch (Tilapia) 17,00
Garnelen 18,80
Lamm 19,50

BUTTER CHICKEN

Butter und Sahne machen es reich und herzhaft im Geschmack. Die Gewürze verleihen ihm einen traditionellen Curry-Geschmack, die Tomatensoße gleicht das Ganze mit einem Hauch von Süße aus.
16,50

HÄHNCHEN-/LAMM-PFEFFERPFANNE

Hähnchenfleisch oder Lammfleisch, mariniert mit Ingwer und Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Korianderpulver, Fenchelsamen und Garam Masala. Kräftig, würzig und zart.
Hähnchen 16,50
Lamm 19,50

ORIGINAL JAFFNA LAMM CURRY S

Traditionelles, scharfes Lamm Curry aus Sri Lanka. Hier gibt es keinen Platz für Sahne und Tomaten. Verwendet wird dafür eine spezielle Currymischung mit hohem Chili-Gehalt aus Jaffna.
19,50

CHETTINAD KRABBen CURRY

Köstliche ganze Krabbe, gekocht in einer feinen Currysauce Chettinad-Style.
19,50

MADRAS FISCH CURRY

Zarter Tilapia in einem milden gelben Kurkuma-Curry.
17,00

GARNELEN-KOKOS CURRY

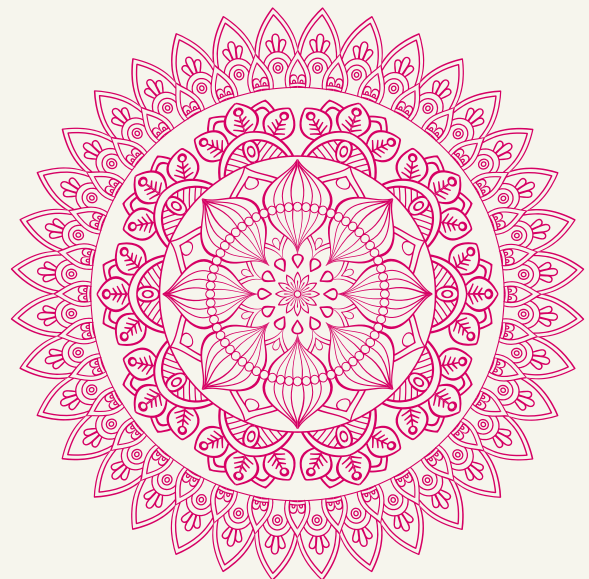
Saftige Garnelen, gekocht in einer Kokosnuss-Currysauce
19,50

KADAI GEMÜSE U

Pilze, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Cashewnüsse und Kokosnuss. Eine gesunde Zusammenstellung von Gemüse und Gewürzen in einem indischen Kadai (Pfanne). Reich an Aromen und Nährstoffen. Schön würzig und cremig.
15,50

GEMÜSE KURMA U

Kurma ist ein aromatisches vegetarisches Gericht auf Soßenbasis mit Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln, grünen Erbsen, Kokosnuss und Gewürzen. Leicht und lecker.
15,50



U vegetarisch / vegan S scharf

SALATE

Erstklassiges Gemüse und andere pflanzliche Köstlichkeiten. Moment mal, Salat in Indien? Hier ergänzen indische Zutaten den europäischen Salat für ein tolles Geschmackserlebnis.

KACHUMBER U

Ein chaotisches Durcheinander aus Gurke, Zwiebel, Granatapfel, Minze, Rote Beete und Tomate. Ein wenig Limette peppt die ganze Sache auf.
..... 5,90

CHILI-BROKKOLI-SALAT U S

Geröstete Pistazien und geraspelte Minzblätter mit knackigem Brokkoli, frischen roten Chilis, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Limette und Honig.
..... 6,90

GARTENSALAT U

Tomate, Gurke und knackige Salatblätter. Ein Schälchen mit indischem Dressing gegen Langeweile. *Vegan*
..... 4,90

RAITA U

Minzjoghurt mit Zwiebel, Korinader und Gurke, frisch und kühl.
..... 4,50

DESSERTS

Alle hausgemacht!

GULAB JAMUN U

Kastanienbrauner Griessknödel, eingelegt in einem Zuckersirup. Der Klassiker aus Indien. Warm serviert mit einem indischen Milcheis.
2 Gulab Jamun 6,50
1 Gulab Jamun mit indischer Malai Eiscreme 6,00

ROTE-BETE-HALWA U

Süße Rote Bete-Creme mit Ghee, Cashewnüssen und Rosinen. Garniert mit Pistazie- und Mandelsplittern.
..... 7,80

Alle Brote werden von Hand hergestellt und auf Bestellung gebacken.

BROT UND REIS

PAROTTA U

Hausgemachtes, mehrlagiges Weizenfladenbrot aus Süd-Indien.
2 Stück 4,50

Empfehlung

NAAN

EINFACHES NAAN U

Weizenfladenbrot. Frisch im Tandoor gebacken. *Vegan*
1 Stück 4,20

BUTTER NAAN U

Mit geschmolzener Butter.
1 Stück 4,50

KNOBLAUCH NAAN U

Bestreut mit gehacktem Knoblauch und Koriander.
1 Stück 4,50

MOZZARELLA NAAN U

Mozzarella und Naan. Ungewöhnlich, aber ein Geheimtipp.
1 Stück 5,00

KAROTTEN-HALWA U

Ein Dessert, bei dem Sie nicht merken werden, dass die Hauptzutat gesunde Karotten und Ghee sind. Verfeinert mit Cashews, Rosinen und garniert mit Pistazien und Mandelsplittern. Eine Spezialität des Südens.
..... 7,80

PAAL PAYASAM U

Ein cremiger, köstlicher Pudding aus Milch, feinen Semiya-Nudeln, Tapiokaperlen, Cashewnüssen und getrockneten Rosinen.
..... 7,80

BASMATI KHEER U

Seidig karamellisierter Basmati-Reispudding, gekocht mit Vanille-Kokosmilch, Kardamom und Cashewnüssen.
..... 7,80

REIS

GEDÄMPFTER BASMATI-REIS U

Das bedeutet „der Duftende“. *Vegan*
..... 3,50

PAPADAM

MADRAS PAPADAM U

Knuspriges Linsen-Fladenbrot, gebacken. *Vegan*
2 Stück 2,70

PFEFFER PAPADAM U

Ein flaches, gebackenes Linsen-Fladenbrot mit Pfefferkörnern. *Vegan*
2 Stück 2,90

MILCHEIS DESSERT - KULFI

Süßer, cremiger Eisgenuss nach indischer Art

MANGO U 2,90

PISTAZIE U 3,90

HONIG U 3,90

AVOCADO U 3,90

MALAI U 2,90

SCHOKOLADE U 2,90



GETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO

einfach oder doppelt
..... 2,80 / 4,20

CAPPUCCINO

..... 3,50

CAFFE LATTE

..... 4,20

FLAT WHITE

..... 3,50

MR. CHAI WALA SPICE COFFEE

Kaffee, verfeinert mit Gewürzen.
..... 3,50

MR. CHAI WALA EGG SPICE COFFEE

Kaffee, verfeinert mit Gewürzen, ver-
quirlt mit einem frischen Ei.
..... 4,50

TEE

MR. CHAI WALA'S PAAL TEE

Alles, was schön ist: wärmende Behag-
lichkeit und sättigende Würze. Schwar-
zer Tee mit Milch, nach traditionell
südindischer Art zubereitet. Alle, die ihn
probiert haben, schwören auf ihn.
0,15l 2,50

FRISCHER MINZTEE

Ein Pfefferminztee, der den Gaumen
reinigt.
0,4l 4,50

FRISCHER INGWER- ZITRONEN-HONIG-TEE

Frischer Schwung und mehr
Lebensfreude.
0,4l 4,50

GRÜNER TEE

0,3l 3,50

ASSAM

Assam ist das beliebteste Teeblatt in Indien.
Malzig, lebhaft und hell.
0,3l 3,20

TULSI TEE

Heiltee aus dem Ayurveda. Kann Ihren
Stress senken.
0,3l 3,20

MORINGA TEE

Mittlerweile bekannt als der Wunderbaum.
Die alten Sri Lankaner sind sich seiner Stär-
ke bewusst.
0,3l 3,20

ROOIBOS TEE

Aehnelt schwarzem Tee, kein Koffein, be-
ruhigend und entspannend.
0,3l 3,20

SOFTDRINKS

Pepsi Cola
0,2l 3,90
Pepsi Zero
0,2l 3,90
Mirinda
0,2l 3,90
7 UP
0,2l 3,90

Schweppes Indian Tonic Water
0,2l 3,90
Schweppes Ginger Ale
0,2l 3,90
Schweppes Bitter Lemon
0,2l 3,90

WASSER

Selters Naturell (still)
0,25l / 0,75l 2,90 / 6,90
Selters Classic (Sprudel)
0,25l / 0,75l 2,90 / 6,90

SÄFTE

Mango
0,2l / 0,4l 3,50 / 4,80
Ananas
0,2l / 0,4l 3,50 / 4,80
Maracuja
0,2l / 0,4l 3,50 / 4,80
Apfel
0,2l / 0,4l 3,50 / 4,80
Orange
0,2l / 0,4l 3,50 / 4,80

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich
0,2l / 0,4l 3,00 / 4,30

LASSIS

BHANG LASSI

Traditionelles Holi-Getränk, aber mit
frischer geschreddeter Minze anstelle
von glücksbringendem Hanf.
0,4l 4,70

MANGO LASSI

Erstklassiges Joghurtgetränk mit
Mango. Kein Unbekannter mehr.
0,4l 5,50

ROSE & KARDAMOM LASSI

Süß und zart wie ein duftender
Liebesbrief.
0,4l 4,70

GESALZENES LASSI

Cremliger Joghurt, gesalzen und sanft
gewürzt mit zerstoßenen Kreuzkümmel.
0,4l 4,70

SARBATH

Ein wunderschönes, rosafarbenes,
sommerliches Milchgetränk mit Rosen-
sirup, Früchten und Basilikumsamen.
Sri Lankaner lieben es.
0,4l 5,90

LI-MONADE

FRISCHES NIMBU-SODA

Leichtes Limettengetränk, das den
Durst löscht. Hergestellt aus frischem
Saft, Salz, Zucker und Soda.
0,2l 3,90



BIERE

BIER VOM FASS

Berliner Pilsner
0,3l / 0,5l 4,10 / 5,50

Oberdorfer Helles
0,3l / 0,5l 4,10 / 5,50

FLASCHENBIER

Kingfisher
0,33l 4,90

WEIZEN

Schöfferhofer Weizen Naturtrüb
0,5l 5,50

Schoefferhofer Weize Kristall
0,5l 5,50

Schöfferhofer weizen Dunkel
0,5l 5,50

BIER MIX

Schöfferhofer Weizen-Mix Grapefruit
0,33l 3,90

Schöfferhofer Weizen-Mix
Granatapfel+Guarana
0,33l 3,90

Schöfferhofer Weizen-Mix Grapefruit
Alkoholfrei
0,33l 3,90

Berliner Kindl Weisse Himbeere
0,33l 3,90

Berliner Kindl Weisse Waldmeister
0,33l 3,90

PILS ALKOHOLFREI

Radeberger Alkoholfrei
0,33l 3,90

ROTWEIN

100 ml Glas / 750 ml Flasche

MERLOT CABERNET IGP

Laurent Miguel - Languedoc
Rote Früchte, Pfeffer, fruchtig-würzig,
leicht/mittelkräftig
. 4,50 / 28,00

COTES DU RHONE VILLAGES AOC „CROS DE BONPAS“

Bonpas - Rhone
Pflaume und weißer Pfeffer, Eichenholz,
rote Früchte, Karamell, mittelkräftig
. 5,50 / 34,00

CHÂTEAU GRAND PEYROU „GRAND CRU“

Saint-Emilion - Bordeaux
Anis, Zimt und schwarze Johannisbeere,
würzig, mittelkräftig
. 6,50 / 42,00

WEISSWEIN

100 ml Glas / 750 ml Flasche

WEISSBURGUNDER QBA „BIS IN DIE PUPPEN“

Bettina Schumann - Baden
Ananas, saftig-mineralisch, mittelkräftig
. 5,50 / 34,00

Sauvignon Blanc QbA „II“

Von Winning - Pfalz
Stachelbeere, Limette, fruchtig,
mittelkräftig
. 5,50 / 34,00

RIESLING VDP „SONNENTROPFEN“

Karl Schaefer - Pfalz
Zitrone, Pfirsich, mineralisch exotisch,
mittelkräftig
. 6,50 / 42,00

ROSÉ

100 ml Glas / 750 ml Flasche

ROSE GRIS DE GRIS „DUNE“

Domaine Chante Cigal - Languedoc-
Roussillon Pampelmuse, weißer Pfirsich,
fruchtig-frisch, leicht
. 4,00 / 25,00

SEKT

100 ml Glas / 750 ml Flasche

L'EXTRA PAR LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BRUT BLANC DE BLANCS

. 6,50 / 48,00

SPRITZIGE APERITIFS

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und
ein Schuss Sodawasser.
. 9,50

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco und
ein Schuss Sodawasser.
. 9,50





COCKTAILS

STILVOLL & ALKOHOLFREI

DRINK N DRIVE COLLINS

Lapsang (würzig grüner Tee) mit alkoholfreiem Pale Ale, Zitronensaft und Ahornsirup. Erfrischend und komplex, die indische Antwort auf Alster-Bier. 8,50

FRENCH KISS

Alkoholfreies Wacholder-Destillat (Gin), Saft aus Cabernet Trauben, ein Hauch Zitrone und Soda. 8,50

SOBER NEGRONI

Alkoholfreies Wacholder-Destillat (Gin), alkoholfreier Apéritif Rosso (Vermouth) und alkoholfreier Italian Orange (Bitter). 10,50

DRY MONSOON MARTINI

Alkoholfreier Kaffeeликör, Espresso, Zuckersirup, Ingwer und ein Dash Kardamom-Bitter. 10,50

FRUCHTIG, KÜHL UND SPRUDELND

BOLLY BELLINI

Lillet Rosé mit Himbeeren und Litschis, verfeinert mit Rosensirup und einem Dash Kardamom-Bitter auf erstklassigen Sekt. 10,50

CHAICHAİ COLADA

Ein Rum-Klassiker. Kokosnusscreme, Schlagsahne, Limettensaft und Ananas, aufgepeppt mit Chai-Sirup. 10,50

SHYLA'S MOJITO

Weißer Rum trifft auf Ananas, Minze, Limette und Tonic Water. Ein Muss im Sommer. 10,50

APERITIFS

THE CORAL FIZZ

Gin, Aperol, Grapefruit-Sirup, Eiweiß und Sekt. Passt einfach zu allem. 10,50

CHAI WALA ESPRESSO MARTINI

Wodka, Chili-Likör, Espresso und ein Dash Walnuss-Bitter. Der perfekte Abschluss. 10,50

SOURS

1948 SOUR

Rauchiger Whisky, Pfirsichlikör, Honig und Limettensaft. Perfekt abgerundet mit einer Eiweißkrone. 10,50

CEYLON GIMLET

Geschaffen, um Seeleute vor Skorbut zu bewahren. Bei diesem Twist wird Gin mit Lime Juice und Sellerie-Bitter gemixt, abgerundet mit einem Hauch von Dill. Erfrischend und kräftig. 10,50

MR. CHAI WALA'S PUNCH

Whisky, Arrak, dunkler Rum, Ingwer-Likör, Zitronensaft und unser House Chai. Komplex und exotisch. 13,50

SPIRITUOSEN

COGNAC & OBSTBRÄNDE 2 cl

Grappa Nardini Riserva 6,50
Hennessy V.S.O.P 7,50
Hennessy X.O 12,00
Osborne Veterano 6,50
Williamsbirne Morand 6,50

GIN TONIC 4 cl Gin

inkl. Schweppes Indian Tonic Water 0,2l
Bombay Brumble / 37,5 % 10,00
Bombay Sapphire / 40 % 9,50
Gin Sul / 43 % 11,00
London NO.3 / 6 % 12,00
Monkey 47 / 47 % 12,00
Needle Gin Masterpiece / 45 % 9,50
Tanqueray / 47,3 % 9,50

LIKÖRE 4 cl

Amaretto Disaronno 5,00
Averna 5,50
Bailey's Irish Cream 5,00
Jägermeister 5,50
Jägermeister Manifest 6,00
Ramazotti 5,00
Ricard 6,00
Sambuca 5,00
Southern Comfort 6,00

RUM 4 cl

Botucal / Reserva Exclusiva 12y . 10,00
Clement 8,00
Havana Club / 7 y 8,00
Myer's Rum 7,50
Wood Storck 8,00

TEQUILA 4 cl

Cazadores Reposado 9,50
Patron Anejo 9,50
Patron Silver 8,00
Patron XO Cafe 9,50

VODKA 4 cl

Absolut 7,00
Below 42 7,00
Grey Goose 9,50

WHISKEY 4 cl

Ballantine's 4,00
Bulleit / Bourbon 7,50
Bulleit / Rye 7,50
Chivas Scotch 7,50
Glenmorangie / Malt Scotch 10y . 8,00
Glenmorangie / Malt Scotch 18 y 14,00
Jack Daniels / Bourbon 7,50
Johnny Walker / Red Label 7,50
Johnny Walker / Black Label 8,00
Laphroaig / 10 y 8,00
Woodford Reserve / Bourbon 8,00

