



Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkompositionen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und andere Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben:



Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen

Garam Masala

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamom

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

Knoblauch

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Nelken

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen

Pfeffer

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt

verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



Liebe Gäste,

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert. Umrahmt von einer landestypischen und gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten nach Ihrem individuellen Geschmack zu. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.





Suppen

- Fisch Shorba**..... 4,60
Fischsuppe⁵ nach Südindischer Art mit Garnelen, Zitronengras, rotem Curry und Knoblauch
- Murgha Shorba**..... 4,60
würzig-feine Hühnersuppe⁵ mit Gemüse, Chili und Kokosnußsahne^{1,3,5}
- Daal Shorba**..... 4,60
Suppe⁵ aus roten Linsen, mit Chili und Knoblauch, verfeinert mit Butter⁸ und Bockshornklee

Vorspeisen

- Papadam**^{2,A}..... 3,90
Zwei knusprige indische Fladenbrote^A, aus Kichererbsenmehl und Gewürzen, mit Yogurt-Minze, Tamarinden & Mango Chutney
- Indische Chicken Pakora**^{2,A}..... 6,90
frittierte Hähnchenbrust im Kichererbsenteig mit Yogurt-Minze & BBQ Dip
- Indische Paneer Pakora**^{2,A}..... 6,90
frittierter indischer Käse^{1,3,5,8} im Kichererbsenteig, mit Chili & Curry-Bananen Dip,
- Indische Onion Pakora**^{2,A}..... 6,90
frittierte Zwiebelringe im Kichererbsenmehl mit Chili & BBQ Dip
- Indische Ghobi Pakora**^{2,A}..... 6,90
frittierter Blumenkohl im Kichererbsenteig, mit Yogurt-Minze & BBQ Dip
- Mix-Veggi Pakora**^{2,A}..... 6,90
frittiert im Kichererbsenmehl mit Yogurt-Minze & BBQ Dip
- Indische Samosas zwei Stück**..... 6,90
mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen
gefüllte & frittierte Teigtaschen, mit Salatgarnitur
- Chutney's:**
- Yoghurt-Minze | Tamarinde | Kartoffel-chili | BBQ | Curry-Banane..... 1,50
Mango Pickels, eingelegte scharf-saure Mangostücke..... 1,50
Sweet Mango Chutney 2,50
- Vegetarische Manchurian Bällchen +NEU+**..... 7,90
mit süßer-, scharfer- oder Sojasauce (vegan)
- Chicken Kebab +NEU+**..... 8,90
Hähnchenfleisch, serviert mit Salatbeilage, BBQ, Minze und Chilisauce
- Cheese Chili (indischer Käse) +NEU+**..... 13,80
mit Weißkohl, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, und Sweetchili Sojasauce



Yoghurt / Raitas

Dahi/h Natur Yoghurt	1,50
Kheera Ka Rajta^h gewürzter Natur-Yoghurt mit Zwiebeln und Gurkenstückchen	3,90
Boondi Raita^h gewürzter Natur-Yoghurt mit frittierten Kichererbsen-Bällchen	3,90
Mix Raita^h gewürzter Natur-Yoghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	3,90

Indisches Brot

Naan mit geklärter Butter ^ß oder mit Knobi	2,90
Rotti klassisches Fladenbrot [^] aus Weizenbrot	2,90
Knoblauch Rotti klassisches Fladenbrot [^] aus Weizenbrot	2,90
Puri Brot indisches frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl Wenn Sie die Butter weglassen, sind alle Brote Vegan	2,90



Salat

Hara Bhara Salat	klein 4,90.....	groß 7,80
verschiedene Blatt-Salate der Saison mit Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln. Angemacht mit süßlich-würzigem indischen Senfdressing		
Tikka Salat mit Chicken		13,90
Garnelen Salat mit Garnelen		14,90



Kindergерichte

Nuggets (6 Stück) mit Pommes	7,90
Hähnchenschnitzel (1 Stück) mit Pommes	8,90



Vegane & Vegetarische Speisen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- | | |
|--|-------|
| Bengan Karri vegan | 12,80 |
| In Kokosnußsahne ^{1,3,5} gegartes Auberginencurry, mit Paprika, Knoblauch und rotem Chili verfeinert | |
| Bhindi Bhaji vegan | 12,80 |
| feine Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Chili | |
| Matter Paneer vegetarisch | 12,80 |
| würziges Curry aus indischem Käse ^{1,3,5,B} Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander | |
| Mughlay Saag vegan | 12,80 |
| ein mildes und schmackhaftes Spinatcurry, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen verfeinert | |
| Daal Makhani vegetarisch / vegan | 12,80 |
| indisch/pakistanisches Linsengericht in Butter ^B und Gewürzen geschwenkt | |
| Aloo Ghobi Masala vegan | 12,80 |
| In Kokosnuss-Sahne ^{1,3,5} gekochtes Kartoffel-Blumenkohlcurry, würzig-pikant und cremig | |
| Shahi Paneer vegetarisch | 12,80 |
| hausgemachter Paneerkäse ^{1,3,5,B} in würzigem Curry aus Mandeln ^D , Sahne, Tomaten und Zwiebeln | |
| Palak Paneer vegetarisch | 12,80 |
| hausgemachter Paneerkäse ^{1,3,5,B} in würzig-pikantem Spinatcurry, mit Ingwer & Koriander | |
| Chana Masala vegan | 12,80 |
| pikantes Punjab Curry aus Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln | |
| Tarkari Navratna Korma vegan | 12,80 |
| in Kokosmilch und getrockneten Früchten gekochtes Gemüsecurry, mit Kokosraspeln und Mandeln ^D | |
| Paneer Tikka Masala vegetarisch | 14,80 |
| hausgemachter indischer Käse ^{1,3,5,B} mit Currysauce ^{1,3,5,B,I} (scharf), Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel | |
| Bhaji (Mix Vegi) kurz gebratenes Gemüse vegan | 12,80 |
| mit indischen Gewürzen, Auberginen, Zucchini und Blumenkohl | |
| Malai Kopta vegetarisch | 12,80 |
| Käsebällchen von Kartoffeln u. Paneerkäse ^{1,3,5,B} in Sahnecurrysauce ^{1,3,5,B,I} u. Mandeln ^D | |



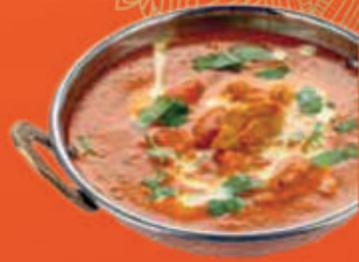


Spezialitäten mit Huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Chicken Curry +NEU+	14,80
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln in Currysauce ^{1,3,5}	
Pista-Cream-Chicken Puri Spezial +NEU+	14,80
Hähnchenbrust in einer cremigen Pistaziensauce mit exotischen Gewürzen	
Chicken Madras 	14,80
Hähnchenfilet in scharfer Kokoscremesauce ^{1,3,5}	
Chicken Puri Puri	14,80
Hähnchenfilet mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln und Gemüse in milder Erdnusscurrysauce ^{1,3,5,8,1}	
Chicken Tikka Masala 	17,90
mariniertes Hähnchenfleisch ^{1,2,3,5,1} mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel	
Chicken Korma	14,80
In Kokosnußsahne ^{1,3,5} gegarte Hähnchenbrust mit Tomaten, Paprika u. rotem Curry	
Chicken Saag 	14,80
zarte Hänchenbrust gegart in einem Curry aus Spinat, Tomaten und Gewürzen	
Chicken Daal	14,80
traditionelles Gericht aus roten u. gelben Linsen, mit Huhn, Knoblauch, Chili u.Koriander	
Mango Chicken	14,80
Hänchenbrust mit Mangofrüchten und Mandeln ^D in delikater Kokosmilch-Karma-Sauce ^{1,3,5} mit Mandeln ^D , Kardamom und Rosenwasser verfeinert	
Maharani Butter Chicken	14,80
In Yoghurt marinierte Hähnchenbrust gekocht in einer indischen Ghee (Buttersauce ^B) und Bockshornklee	
Chicken man Pasand	14,80
würzige Hähnchenbrust in cremiger Mandelsauce und Gewürzen	
Bhindi Chicken 	14,80
mit Tomaten, Knoblauch, Koriander, Okraschoten u. Zwiebeln gekochtes Hähnchencurry	
Chicken Vindaloo 	14,80
feurig-pikante Hänchenbrust in einem Tomaten-Zwiebelcurry ^{1,3,5,8,1} Kartoffeln und Gewürzen verfeinert	
My sweet Chicken	14,80
in einem Karamell-Curry gekochte Hänchenbrust, würzig süß mit Paprika und Ananas ⁶	
Chicken Tikka	18,80
in Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und Yoghurt marinierte Hähnchenbrust ^{1,2,3,5,1} gegrillt und heiß serviert mit BBQ-Sauce und Kichererbsen Curry	
Nawabi Chicken +NEU+	14,80
Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt-Currysauce	
Chana Chicken	14,80
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Currysauce ^{1,3,5,8,1}	
Chicken Jalfrezi +NEU+	14,80
Hänchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce	





Spezialitäten mit Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Lamm Curry +NEU+	17,90
Lammfleisch mit Zwiebeln in Currysauce	
Lamm Masala 	17,90
zartes Lammfleisch aus der Keule in würzigem Masala Curry, aus Tomaten, Knoblauch und Chili	
Lamm Saag 	17,90
Lammfleisch in einem schmackhaften Spinatcurry aus Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Chili	
Radjastani Lamm Curry	17,90
in Kokosnußsahne ^{1,3,5} mit Okraschoten gebraten, rotem Curry, gekochtes Lammfleisch. Würzig-pikant und cremig	
Lamm Korma	17,90
Lamm in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln ^D , geriebenem Paneerkäse ^{1,3,5,B} , Mandeln ^D und rotem Curry	
Lamm Curry a la Kashmiri	17,90
würzig-pikantes Lammfleisch in süßer Pflaumensauce und rotem Curry	
Lamm Adrah Masala 	17,90
in einem würzig-scharfen Curry aus Tomaten, Knoblauch, Minze und Chili gekochtes Lammfleisch	
Lamm Vindaloo 	17,90
In würzig-scharfen Tomaten gekochtes Lammfleisch. Mit Kartoffeln, Knoblauch, Chili und Ingwer	
Lamm Tikka	19,90
zarte Stücke aus der Lammkeule geschnitten, mariniert mit Yoghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen. Gegrillt und heiß serviert ca. 180 gramm. Dazu reichen wir BBQ-Sauce und Kichererbsen-Curry	
Lamm Madras 	17,90
Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Cremesauce ^{1,3,5}	
Lamm Tikka Masala 	17,90
mariniertes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel	
Lamm Puri Puri	17,90
Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln und Gemüse in milder Erdnuss-Currysauce ^{1,3,5,B,I}	
Lamm Jalfrezi +NEU+	17,90
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce ^{1,3,5,B,I}	



Spezialitäten mit Rindfleisch / Pakistani Style

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- Bakkara Masala**  15,90
Rindfleisch aus der Keule in würzigem Masala Curry,
aus Tomaten, Knoblauch, Chili und Koriander
- Bakarra Adrah Korma**..... 15,90
würzig-scharfes Rindfleisch Curry, mit Tomaten, Knoblauch,
Zwiebeln, Minze und Gewürzen
- Bhuna Bakkara**  15,90
gebratenes Rindfleisch Curry aus Tomaten,
Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen
- Sweet Chili Bakkara**..... 15,90
gebratenes Rindfleisch mit Tomaten,
Knoblauch, Chili, Ingwer, Honig und Gewürzen
- Bakkara Garlic Korma**  15,90
gebratenes Rindfleisch mit Sahne, Tomaten,
Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen
- Mango Bakkara**..... 15,90
gebratenes Rindfleisch Curry mit Mango,
Mandeln^p, Chili und Gewürzen
- Bakkara Jalfrezi +NEU+**..... 15,90
Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce





Spezialitäten mit Fisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Jheenga Masala 	16,90
gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	
Jheenga Korma	16,90
gebratene Garnelen in einem Kokosnuss-Curry ^{1,3,5} mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	
Jheenga Vindaloo 	16,90
oder Fisch Vindaloo (Fischfilet), sehr scharf	
gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	
Fisch Punjabi Masala 	16,90
Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Spezialsauce	
Bangladeshi Fishcurry 	16,90
mit Fischfilet und Garnelen mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	
Jheenga Madras 	16,90
Garnelen in Kokosnuss-Sauce ^{1,3,5} , Chili, Ingwer und Gewürzen	
Scampi Jalfrezi +NEU+	16,90
Garnelen mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce	



Biryani + Neu! +

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Chashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Gemüse und exotischen Gewürzen. Serviert mit Reita.

Chicken Biryani ^{1,3,5b,i} mit Hähnchenfleisch	12,90
Lamm Biryani ^{1,3,5b,i} mit Lammfleisch	14,90
Vegetable Biryani ^{1,3,5b,i} mit verschiedenem Gemüse	12,90
Scampi Biryani ^{1,3,5b,i} mit Garnelen	16,90



Süßes Ende



Indische Karotten (Halwa)
mit Ghee, Milch, Honig,
Mandeln^D und Cashewnüssen^D
3,90

Gulab Jamun
süße Milchbällchen aus Milchpulver,
in Rosenwasser-Zuckersirup
3,90

Kardamom Kulfi
hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Kardamom auf Mangospiegel
3,90

Cinamon Kulfi
hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Zimt auf Mangospiegel
3,90

Indischer Milchreis
mit Honig, Pflaumen und Mandeln^D
3,90

Sweet Ploh Reis (vegan)
Reis mit Mandeln^D, Cashewnüssen^D, Rosinen
und Rosenwasser-Zuckersirup
3,90

Mango Kulfi
Hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Mango auf Mango Pulp
3,90





Getränke

Alkoholfreie Getränke



Cola ^{1,3,5} , Fanta ^{1,3,5} , Sprite, Cola ^{1,3,5} Zero.....	0,2l	2,90	0,3l	3,90
St. Pelegrino laut.....	0,25l	2,90	0,75l	6,50
Aqua Panna leise.....	0,25l	2,90	0,75l	6,50
Schweppes, diverse Sorten.....	0,2l	2,90	0,4l	3,90

Leitungswasser gehört nicht zu unserem Angebot. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Säfte

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Cranberry, Kiba, Mango, Guave, Maracuja, Lichee.....	0,2l	2,80	0,4l	4,20
---	------	------	------	------

Saftschorlen

.....	0,2l	2,80	0,4l	4,20
-------	------	------	------	------

Indische Yoghurt Lassi's salziges Natur-Lassi mit Gewürzen	0,2l	3,80	0,4l	5,20
Mango/Maracuja.....	0,2l	3,80	0,4l	5,20

BIER

vom Fass.....	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Franziskaner Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei.....			0,5l	5,50
Alsterwasser.....	0,3l	3,50	0,5l	5,50
King Fischer indisches Bier.....	0,3l	3,50		

Kaffee & Tee



Indischer Mokka mit oder ohne Gewürze.....				2,80
Indischer Milchkaffee.....				2,80
Tasse Kaffee.....				1,90
Cappuccino oder Cappuccino plus.....				2,80
Espresso / Espresso Macchiato.....				2,20
Schokokaffee / Schokomilch / Schokoherb.....				2,80
Latte Macchiato.....				2,80
Frischer Ingwertee.....				3,50
Frischer Minztee.....				3,50
Diverse Tee's im Beutel.....				2,40

Ein zweiter Aufguss von gebrauchten Teebeuteln ist nicht erwünscht!

Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Phosphate 5) Farbstoffe 6) Süßungsmittel 7) koffeinhaltig

8) Phenylalaninquelle 9) geschwärzt • Allergene: A) enthält glutenhaltiges Getreide B) enthält Milch einschließlich Laktose C) enthält Eier D) enthält Erdnüsse E) enthält Fisch F) enthält Schalenfrüchte G) enthält Lupin H) enthält Krebstiere I) enthält Weichtiere J) enthält Senf.

Alle Preise in Euro. Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten.



Getränke

Wein

Offener Weißwein 0,25l 5,50

- Weißer Burgunder aus der Pfalz (trocken)
- Riesling aus der Pfalz (halbtrocken)
- Chardonnay aus Frankreich (trocken)

• Sula aus Indien (trocken).....0,25l 6,50



Glas Prosecco.....0,1l 2,90

Weißweinschorle.....0,25l 4,50

Grauburgunder.....0,25l 6,50

Offener Rotwein 0,25l 5,50

- Cabernet Sauvignon aus Chile (trocken)
- Merlot aus Chile (trocken)
- Dornfelder aus der Pfalz (halbtrocken)
- Portugieser Weißherbst (halbtrocken)

• Sula red aus Indien (trocken).....0,25l 6,50

Flaschenwein rot

„SimSalaBim“ von Ellermann-Spiegel
aus der Pfalz, fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere.
Etwas Schokolade. Wunderbar trinkbar
0,75l • 27,50

Flaschenwein weiß

„Merlot ist Weiss“ von Christian Bamberger aus der Nahe.
Aus Roten Trauben, weiß gekeltert und trocken
0,75l • 22,50

Grauburgunder

von Herrenberg-Honigsäckel
aus der Pfalz
1 Liter Flasche • 22,50

Primitivo di Puglia

Spitzen Rotwein aus Apulien von der Cantina di Puglia
0,75l • 22,50





Cocktails

Pina Colada	7,50
Bacardi Rum, Kokossirup, Ananassaft ⁶ und Sahne	
Cosmopolitan	7,50
Wodka, Cranberrysaft, Limette und Triple Sec.	
Long Island Ice Tea	7,50
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec., Zitronensaft und Cola	
Tequila Sunrise	7,50
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
Mojito	7,50
Bacardi weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Wasser und Minze	

Aperitif

Spritz Aperol	5,50
Campari	5,50
Prosecco	0,1l 2,90
Prosecco auf Eis	0,1l 3,00

Schnaps

Old Monk Rum..... 2cl	4,50	Bailys..... 2cl	3,50
Averna..... 2cl	4,50	Berliner Luft..... 2cl	3,50
Ramazotti..... 2cl	3,50	Obstler Bergheim..... 2cl	3,50
Fernet Branca..... 2cl	3,50	Bacardi White Rum..... 2cl	3,50
Grappa..... 2cl	3,50	Tequila..... 2cl	3,50
Wodka..... 2cl	3,50	Whiskey	
Jubi Aquavit..... 2cl	3,50	Jack Daniels..... 2cl	4,50
Ouzo..... 2cl	3,50	Chivas Regal..... 2cl	4,50
Sambuca..... 2cl	3,50	Jim Beam..... 2cl	3,50

puri puri
indisches Restaurant

*Wir wünschen
Ihnen einen guten Appetit!*





puri puri

indisches Restaurant

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:

Mo.-So. 12.00 - 14.00 und 17.00 bis open end

Löllfuß 96C • 24837 Schleswig • Tel. 0174-9087329
www.puripuri-schleswig.de

Der wahre Geschmack Indiens