



INDIAN VILLAGE

Taste of Pure Indian Delicious food

Menu

 **06 421 3400 692**

Alle Speisen auch zum Mitnehmen





Unsere Geschichte

Unsere Küche ist mehr als nur Essen – sie ist ein Teil der indischen Kultur. Mit traditionellen Rezepten, original indischen Gewürzen und viel Leidenschaft bringen wir den authentischen Geschmack Indiens auf Ihren Teller.

Unsere Gerichte werden von erfahrenen indischen Spezialitätenkochen nach originaler Art zubereitet – so, wie man sie in Indien zu Hause und auf den Straßen findet.

Die Welt der indischen Gewürze

- **Kurkuma** – Farbe, Balance und Tradition
- **Garam Masala** – Tiefe und Wärme
- **Kreuzkümmel & Koriander** –
der unverwechselbare Geschmack Indiens

Jedes Gewürz hat seine eigene Bedeutung und verleiht unseren Gerichten Charakter.

Indische Gastfreundschaft

„Atithi Devo Bhava“
Der Gast ist wie Gott.

Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt der indischen Kultur – wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Vegetarisch & Vegan

Vegetarische und vegane Gerichte haben in der indischen Küche eine jahrhundertealte Tradition.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an *vegetarischen* und *veganen* Spezialitäten.



Vorspeisen

- 01. Samosa^a** Knusprige, vegetarische Teigtasche, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen, goldbraun frittiert. serviert mit hausgemachter Sauce. **4.00 €**
- 02. Pakora Teller^a** Gemischtes Gemüse im würzigen Kichererbsenteig frittiert–knusprig von außen, zart von innen. **8.50 €**
- 03. Samosa Teller** Knusprige, goldbraun frittierte Samosa serviert auf gekochten Kichererbsen, verfeinert mit indischen Gewürzen nach traditioneller indischer Art **8.50 €**
- 04. Fisch Pakora^b** Zarte Fischstücke, umhüllt von einem knusprigen Kichererbsenmehlteig, fein gewürzt nach indischer Art und goldbraun frittiert **10.50 €**
- 05. Yakhni Suppe** Zartes, langsam gekochtes Lammfleisch in einer mild-würzigen Brühe, traditionell zubereitet und serviert mit hausgemachtem Naan Brot. **11.50 €**
- 06. Tomatensuppe^g** Cremige Suppe aus frischen Tomaten, verfeinert mit Koriander und indischen Gewürzen. serviert mit Naan Brot. **9.00 €**
- 07. Hühnersuppe** Kräftige Suppe mit zartem Hähnchenfilet, aromatischen Gewürzen. serviert mit Naan Brot. **9.00 €**
- 08. Paneer Pakora** Indischer Frischkäse im Kichererbsenteig frittiert, knusprig und herzhaft, mit frischem Koriander. **9.50 €**
- 08.(A) Namak Pare^a** Knusprige, salzige Teigstreifen nach indischer Art. Hausgemacht und aromatisch gewürzt. **8.50 €**



Hähnereisch

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 09. Chicken Sabji^g** Zartes Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse, gekocht in traditionell gewürzter indischer Sauce. **14.50 €**
- 10. Butter Chicken^{h,g}** Gegrilltes Hähnchenfilet in einer cremigen Butter-Tomaten-Soße, verfeinert mit Mandeln und Cashewpaste, mild gewürzt nach indischer Art **15.50 €**
- 11. Chicken Curry^g** Zartes Hähnchenfleisch in klassischer, mild-würziger Currysauce nach indischer Art. **14.50 €**
- 12. Chicken Korma^{h,g}** Zartes Hähnchen in einer milden, cremigen Sauce mit Cashewkernen, Mandeln, Kokos und aromatischen Gewürzen. **15.50 €**
- 13. Chicken Karahi^g** Hähnchenstücke in würziger Tomaten-Paprika-Sauce mit Ingwer, Knoblauch und traditionellen indischen Gewürzen. **14.50 €**
- 14. Chicken Vindaloo^g** Pikantes Hähnchengericht mit Essig, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln **14.50 €**
- 15. Chicken Chilli^{a,f}** Gebratenes Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Sojasauce, Ingwer, Knoblauch und Peperoni – intensiv und **sehr scharf** **15.50 €**
- 16. Chicken Chana^g** Zartes Hähnchenfleisch mit Kichererbsen in würziger Masalasaucе–herzhaft und sättigend. **14.50 €**
- 17. Chicken Mango^{g,3,4}** Zartes Hähnchenfleisch in fruchtiger Mango-Curry-Sahnesauce – mild, süßlich und exotisch. **15.50 €**
- 18. Chicken Palak^g** Hähnchenfleisch in cremigem Rahmspinat nach indischer Art, fein gewürzt und leicht **scharf**. **14.50 €**
- 19. Chicken Tikka Masala^g** Zartes Hähnchenfleisch in würziger, cremiger Tomatensauce mit ausgewählten Gewürzen und aromatischem Masala. **16.50 €**



Lammspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis Serviert.

- 20. Lamm Curry^g** Zart geschmortes Lammfleisch in einer aromatischen, traditionell gewürzten Currysauce. Kräftig im Geschmack und langsam gegart. **18.50 €**
- 21. Aloo Ghosht^g** Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in würziger Currysauce, nach klassischer nordindischer Art zubereitet. **19.00 €**
- 22. Lamm Butter^{h,g}** Zartes Lammfleisch in einer cremigen Butter-Tomaten-Soße, verfeinert mit Mandeln und Cashewpaste, mild gewürzt nach indischer Art **19.50 €**
- 23. Lamm Achar^g** Würziges Lammgericht mit typischem indischem Pickle-Geschmack, mariniert mit Senfkörnern, Tamarinde und scharfen Gewürzen. **18.50 €**
- 24. Lamm Jalfrezi^g** Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Chili in einer kräftig-würzigen Jalfrezi-Sauce. **19.00 €**
- 25. Lamm Korma^{g,h}** Zartes Lammfleisch in mild-süßer, cremiger Sauce mit Cashewkernen, Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen. **19.00 €**
- 26. Lamm Palak^g** Lammfleisch in cremigem Rahmspinat nach indischer Art – herzhaft, aromatisch und leicht **scharf**. **19.50 €**
- 27. Lamm Mango^{g,3,4}** Zartes Lammfleisch in fruchtiger Mango-Curry-Sahnesauce – mild, exotisch und fein abgestimmt. **20.00 €**
- 28. Lamm Sabji^g** Gemischtes Gemüse mit Lammfleisch, traditionell gewürzt und schonend gegart. **19.50 €**
- 29. Lamm Chana^g** Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen in würziger Masala-Sauce – kräftig und sättigend. **19.50 €**



Villages Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 30. Chicken Jalfrezie Hot^g** Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Peperoni in **scharfer** Jalfrezi-Sauce – intensiv und feurig. **17.50 €**
- 31. Paneer Jalfrezi Hot^g** Indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in würziger, **scharfer** Jalfrezi-Sauce. **17.00 €**
- 32. Lamm Vindaloo^g** Lammfleisch mit Kardamom, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln in **Vindaloo-Sauce**. **19.50 €**
- 33. Gemischter Teller^g** Kombination aus Lamm- und Hähnchenfleisch, mit Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen, frisch in der Pfanne zubereitet. **19.50 €**
- 34. Teenda Masala^g** (Indischer Rundkürbis): Zartes Rundkürbisgemüse, schonend gegart in einer aromatischen Masala-Soße aus Tomaten, Zwiebeln und feinen indischen Gewürzen **18.50 €**
- 35. Bhindi Masala^g** Frische Okraschoten, schonend gebraten und verfeinert in einer aromatischen Masala-Soße aus Zwiebeln, Tomaten und ausgewählten indischen Gewürzen **18.50 €**



Indische Spezialitäten Vom Grill

Alle Gerichte werden mit Curry Sauce und Reis serviert.

Alle Tandoori-Gerichte werden frisch im original indischen Tandoor-Ofen gegrillt – traditionell mariniert, saftig und besonders aromatisch.

- 37. Ente Tikka^{g,2}** Zartes Entenbrustfilet, mariniert in Joghurt und Safran, frisch im indischen Tandoor-Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten. **18.50 €**
- 38. Tandoori Paneer Tikka^{g,2}** Indischer Frischkäse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in würziger Joghurtmarinade eingelegt und frisch im Tandoor-Ofen am Spieß gegrillt. **18.50 €**
- 39. Indian Village Platte^{g,2,b}** Exklusive Grillplatte mit Hähnchen, Lamm, Fisch und Riesengarnelen, traditionell mariniert und frisch im indischen Tandoor-Ofen am Spieß gegrillt. **25.00 €**
- 40. Chicken Tikka^{g,2}** Marinierte Hähnchenfleischstücke, frisch im traditionellen indischen Tandoor-Ofen saftig und aromatisch gegrillt. **18.50 €**
- 41. Seekh Kabab^g** Würzige Hackröllchen vom Rind mit Koriander, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili, frisch im Tandoor-Ofen gegrillt. **18.50 €**
- 42. Tandoori Fisch Tikka^{d,g,2}** Zartes Rotbarschfilet, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, frisch im Tandoor-Ofen gegrillt. **18.50 €**
- 43. Tandoori Lamm Tikka^{g,2}** Zartes Lammfleisch, in würziger Joghurtmarinade eingelegt im indischen Tandoor-Ofen am Spieß gegrillt. **19.50 €**
- 44. Banjara Tikka^g** Mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Mischung aus Minze, Koriander und Knoblauch, frisch im Tandoor-Ofen saftig gegrillt. **18.50 €**
- 45. Malai Tikka^{g,h}** Zartes Hähnchenbrustfilet in cremiger Joghurt-Cashew-Marinade, mild gewürzt und frisch im indischen Tandoor-Ofen besonders saftig gegrillt. **18.50 €**



Reisgerichte

- 46. Chicken Biryani^g** Aromatischer Basmatireis, mit zartem Hähnchenfleisch, Mandeln und Cashewkernen, verfeinert mit fein abgestimmten indischen Gewürzen. **16.00 €**
- 47. Vegetarische Biryani^g** Basmatireisgericht mit frischem Gemüse, Mandeln und Cashewkernen, gewürzt mit klassischen indischen Gewürzen – aromatisch und ausgewogen. **16.00 €**
- 48. Lamm Biryani^g** Duftender Basmatireis mit zartem Lammfleisch, Mandeln und Cashewkernen, langsam gegart und kräftig gewürzt. **18.00 €**
- 49. Jheenga Biryani^{g,b}** Reisgericht mit saftigen Garnelen, Mandeln und Cashewkernen, verfeinert mit aromatischen indischen Gewürzen. **18.00 €**



Vegetarische Gerichte

(vegan auf Wunsch)



Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 50. Chana Masala**^{a,g,i,j} Kichererbsen in würziger Tomatensauce, zubereitet mit Zwiebeln, Koriander, Ingwer und traditionellen indischen Gewürzen. **13.50 €**
- 51. Chana Dal**^g Cremiges Curry aus halbierten Kichererbsen, verfeinert mit aromatischem Tadka aus Kreuzkümmel, Knoblauch und Zwiebeln. **15.50 €**
- 52. Palak Paneer**^g Zarter indischer Frischkäse in cremigem Spinat nach klassischer indischer Art, fein gewürzt. **14.50 €**
- 53. Mix Sabzi** Fein abgestimmtes Mix-Gemüse, nach traditioneller indischer Art mit erlesenen Gewürzen und hausgemachten Masalas schonend zubereitet – aromatisch, ausgewogen und vegetarisch. **14.50 €**
- 54. Aloo Gobi**^g Frischer Blumenkohl und Kartoffeln in aromatischer Currysauce, traditionell gewürzt. **14.50 €**
- 55. Rajma**^g Rote Kidneybohnen in würziger Tomatensauce mit indischen Gewürzen – herzhaft und sättigend. **14.50 €**
- 56. Dal Makhni**^g Verschiedene Linsen, langsam gekocht in einer cremigen Sauce mit Butter, frischem Ingwer und feinen Gewürzen. **15.50 €**
- 57. Shahi Paneer**^{g,h} Indischer Käse in reichhaltiger Sahnesauce mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Cashewkernen. **15.50 €**
- 58. Sabji Korma**^{g,h} Gemüse und indischer Käse in milder Curry-Sahnesauce mit Mandeln, Kokos und Cashewkernen. **16.00 €**
- 59. Paneer Karahi**^g Indischer Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und Tomaten, würzig in der Karahi zubereitet. **15.00 €**
- 60. Matar Paneer**^g Zarter Paneer mit grünen Erbsen in fein gewürzter Tomaten-Currysauce. **14.50 €**
- 61. Mango Sabji**^{g,3,4} Gemischtes Gemüse in fruchtiger Mango-Curry-Sahnesauce – mild, leicht süßlich und aromatisch. **15.00 €**



Salat Bowl

Alle Salate werden mit gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, hausgemachter Joghurtsauce und frisch gebackenem indischem Naanbrot serviert.

- 62. Tandoori Chicken Salat Bowl**² **12.50 €**
Frischer gemischter Salat mit saftig gegrilltem Hähnchen, und cremiger hausgemachter Joghurtsauce.
- 63. Paneer Salat Bowl**^g **12.50 €**
Knusprig angebratener indischer Käse auf frischem Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachter Joghurtsauce.
- 64. Gemischter Salat Bowl** **10.50 €**
Bunter, frischer Salat mit leicht gewürzt und serviert mit hausgemachter Joghurtsauce.
- 65. Chana Salat** **11.50 €**
Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, und indischen Gewürzen mit hausgemachter Joghurtsauce.
- 66. Jheenga Salat Bowl**^b **14.50 €**
Gebratene Riesengarnelen auf frischem Salat, mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, abgerundet mit hausgemachter Joghurtsauce.
- 67. Sabji Salat Bowl** **12.50 €**
Lauwarmer Gemüsesalat mit indischen Gewürzen, leicht angebraten und harmonisch abgeschmeckt mit hausgemachter Joghurtsauce.



Fischspezialitäten



Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 100. Fisch Karahi**^{d,a} Zarter Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer, würzig in der traditionellen Karahi zubereitet. **17.00 €**
- 101. Fisch Vindaloo**^{d,a} Fisch mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloo-Sauce – pikant und intensiv im Geschmack. **18.00 €**
- 102. Fisch Masala**^{d,a} Fischfilet mit Ingwer und Knoblauch in würziger Masala-Sauce, aromatisch. **17.00 €**
- 103. Jheenga Palak**^{g,b} Marinierte Scampi mit frischem Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. **19.00 €**
- 104. Jheenga Butter**^{h,g,b} Zarte Scampi in cremiger Curry-Tomaten-Cashewkern-Sauce, fein gewürzt und im Tandoor-Ofen veredelt. **19.50 €**
- 105. Jheenga Vindaloo**^{g,b} Garnelen mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloo-Sauce – intensiv, würzig und **scharf**. **19.00 €**
- 106. Jheenga Sabji**^{g,b} Garnelen mit gemischtem Gemüse, traditionell gewürzt und herzhaft zubereitet. **19.00 €**



Indische Entenspezialitäten



Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 111. Ente Curry**^g Saftige gebratene Entenbrust, zart geschnitten und schonend zubereitet, in einer mild-würzigen gelben Currysauce nach nordindischer Art. Verfeinert mit Kurkuma, Ingwer und ausgewählten indischen Gewürzen – aromatisch, ausgewogen und besonders bekömmlich. **17.50 €**
- 112. Ente Vindaloo**^g Zarte gebratene Entenbrust mit Kartoffelstücken in einer kräftigen, würzig-scharfen Vindaloo-Sauce. Intensiv im Geschmack, mit Essig, roten Chilis und traditionellen Gewürzen zubereitet. **18.00 €**
- 113. Butter Ente**^{h,g} Saftige gebratene Entenbrust in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit Mandeln und milden, aromatischen Gewürzen. Weich, rund und besonders beliebt. **18.50 €**
- 114. Ente Korma**^{h,g} Zarte gebratene Entenbrust in einer mild-süßen, cremigen Korma-Sauce mit Cashewkernen, Mandeln, Kokos und fein abgestimmten indischen Gewürzen. Sehr mild, cremig und edel. **18.50 €**
- 115. Ente Palak**^g Gebratene Entenbrust in cremigem Blattspinat, verfeinert mit frischem Ingwer, Knoblauch und traditionellen Punjabi-Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und leicht würzig. **18.00 €**
- 116. Ente Jalfrezi**^{2,g} Gebratene Entenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in einer kräftig-würzigen Jalfrezi-Sauce. **Sehr scharf**, frisch und intensiv im Geschmack. **18.00 €**
- 117. Indische Ente**^g Zarte gebratene Entenbrust mit Blumenkohl, Kartoffeln und Brokkoli in einer aromatischen Currysauce nach indischer Art. Kräftig, ausgewogen und traditionell zubereitet. **18.50 €**

Beilagen

- | | | |
|---|--|---------------|
| 69. Beilagensalat | | 4.00 € |
| 70. Indisches Brot Naan^a Fluffiges indisches Fladenbrot, frisch gebacken. | | 2.50 € |
| 71. Butter Naan^a Klassisches Naan, verfeinert mit Butter. | | 3.50 € |
| 72. Chapati traditionelles indisches Weizenfladenbrot | | 3.50 € |
| 73. Knoblauch Naan^a Naanbrot mit frischem Knoblauch, aromatisch gebacken. | | 3.50 € |
| 74. Chutney Joghurtsauce^g Erfrischende Joghurtsauce mit Minze, Koriander und Peperoni. | | 2.50 € |
| 75. Raita^g Joghurtsauce mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Kreuzkümmel – kühlend und leicht. | | 3.50 € |
| 76. Mixed Pickles^{a,e,1,3} Scharf eingelegte Gemüsestückchen mit traditionellen indischen Gewürzen. | | 3.50 € |
| 77. Basmati Reis^{a,g} Duftender, locker gekochter Basmatireis. | | 4.50 € |
| 78. Mango Chutney^{3,4} Süß-fruchtiges Chutney aus Mango. | | 3.50 € |
| 79. Papadam (2 Stück) Knuspriges Linsenbrot – leicht und würzig. | | 3.50 € |



Desserts

- | | | |
|--|--|---------------|
| 80. Gulab Jamun Weiche, goldbraun frittierte Milchkügelchen, in warmem, aromatischem Zuckersirup mit feinem Kardamomgeschmack. | | 4.50 € |
| 81. Hausgemachter Kheer Traditioneller indischer Milchreis, schonend gekocht mit Milch, Reis und Zucker, verfeinert mit Kardamom und einem Hauch von Rosenwasser. | | 6.50 € |
| 130. Indische Matka Kulfi (Eis) | | 7.00 € |
| 131. Apfelstrudel Traditioneller Apfelstrudel gefüllt mit feinen Apfelstücken und zartem Blätterteig, serviert mit 1 Kugel Vanilleeis | | 7.00 € |
| 132 Pistazien“Tartufo” Feines Pistazieneis in klassischer Tartufo-Form serviert mit 1 Kugel Pistazieneis | | 8.00 € |
| 133. Schoko-Soufflé Warmes, zartschmelzendes Schokoladensoufflé serviert mit 1 Kugel Vanilleeis | | 8.00 € |



Kinderportion

- | | | |
|---|--|----------------|
| 200. Basmati Reis mit Mango Sauce | | 10.50 € |
| 201. Basmati Reis mit Butter Sauce | | 10.50 € |
| 202. Chicken Nuggets | | 5.00 € |
| 203. Pommes | | 4.50 € |
| 204. Mango Lassi | | 5.00 € |



Hausgemachte Lassi-Spezialitäten

Frisch zubereitet · Cremig · Elegant

- | | |
|---|----------------------------------|
| 82. Mango Lassi Cremiges Joghurtgetränk mit sonnengereifter Mango, fein abgestimmt und erfrischend. | 0.3 L – 5.00 € 0.4 L – 6.50 € |
| 83. Rooh Afza Lassi Traditionelles Joghurtgetränk mit feiner Rosennote – zart, aromatisch und elegant. | 0.3 L – 5.00 € 0.4 L – 6.50 € |
| 84. Spezial Lassi Exklusive Komposition aus Mango, Orange, Ananas und Rooh Afza – luxuriös & ausgewogen. | 0.3 L – 6.00 € 0.4 L – 7.00 € |



Hausgemachte Erfrischungen

- | | |
|---|----------------|
| 300. Lemongrass Lemonade Hausgemachte Zitronengras-Limonade, leicht spritzig und fein aromatisch. | 0.4 L – 5.50 € |
| 301. Hibiskus Eistee Edler Hibiskus-Eistee mit fruchtiger Säure und natürlicher Frische. | 0.4 L – 5.50 € |
| 302. Johannisbeer Erfrischender, fruchtiger Johannisbeerte, gekühlt serviert. | 0.4 L – 5.50 € |

90. Klassische Erfrischungsgetränke

- | | |
|---|---------------------------------|
| Coca-Cola | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Coca-Cola Zero | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Fanta | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Sprite | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Mezzo Mix | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Apfelschorle | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Orangensaft | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Mangosaft | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Guavasaft | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Ayran Traditionelles Joghurtgetränk – erfrischender, salziger & leicht. | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Mineralwasser Still / Sprudel | 0.3 L – 3.50 € — 0.4 L – 4.50 € |
| Wasser Flasche Still / Sprudel | 0.75 L – 7.50 € |



Bierauswahl

- | | |
|--|---------------------------------|
| 91. Krombacher Alkoholfreies Bier | 0.3 L – 4.50 € |
| 92. Krombacher Pils | 0.3 L – 4.50 € — 0.5 L – 5.50 € |
| 93. Krombacher Weizen | 0.5 L – 5.50 € |
| 94. Krombacher Radler | 0.5 L – 5.50 € |
| 95. Kingfisher-Indisches Premium Bier | 0.3 L – 5.00 € — 0.5 L – 7.00 € |

Weißweine

320. Pinot Grigio

7.00 €

321. Chardonnay

7.00 €



Rotweine

330. Primitivo Salento

8.00 €

331. Sula – Indischer Rotwein

7.50 €



Warme Getränke

85. Masala Chai

Schwarzer Tee mit Milch, verfeinert mit traditionellen indischen Gewürzen.

4.50 €

86. Kahwa

Aromatischer schwarzer Tee mit frischer Minze

3.50 €

87. Kaffee

Frisch gebrühter Kaffee

3.50 €

88. Espresso

Kräftiger italienischer Espresso

3.50 €

96. Pfefferminztee

Frischer Pfefferminztee aus ausgewählter Minze

3.50 €

Jasmintee

3.50 €

kräutertee

3.50 €

**97. Hausgemachter Hibikustee
fruchtig & erfrischend**

4.50 €

98. Darjlingtee (India)

4.50 €







INDIAN VILLAGE

Taste of Pure Indian Delicious food

Guests-Indian Village



Folgen Sie uns



Unsere Website



Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier
d) Fisch e) Senf f) Soja g) Milch (einschl. Laktose) h) Schalenfrüchte
i) Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßungsmittel

