

HOUDINI

magic of indian taste



Café · Bar · Restaurant

Café · Bar · Restaurant

HOUDINI

MAGIC OF INDIAN TASTE

Liebe Gäste,

unser Team vom Houdini heißt Sie herzlich willkommen! Sie wundern sich bestimmt, und zu Recht, warum ein indisches Restaurant den Namen „Houdini“ trägt. Wir möchten gerne gleich diese Gelegenheit nutzen und unseren Gedankengang mit Ihnen teilen.

Sie haben sicherlich schon den Namen Harry Houdini gehört. Er war ein weltberühmter Zauberer und Entfesselungskünstler seiner Zeit. Houdini faszinierte die Menschen mit seinen atemberaubenden Zaubereien.

Wir möchten Sie ebenfalls mit unserer Küche verzaubern und ihre Geschmacksnerven entfesseln. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise nach Indien und die unglaubliche Vielfalt der Gewürze.

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

WECHSELNDE MITTAGSKARTE

(mit Tagessuppe)

Montag -Freitag von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr

(ausser an Feiertagen)

für 5,50 €

INTERNATIONALER BRUNCH

Samstag + Sonntag
und an Feiertagen
von 10.00 - 15.00 Uhr

8,50 €

pro Person

HAPPY HOUR

alle Cocktails ab 18 Uhr

4,50 €

MUSTER

Suppen · Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Madras Rasam ^{F, G, 1, 13}
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art
<i>red lentil soup, South-Indian style</i> | 2,90 € |
| 2 | Sabzi Shorba ^{F, G, 1, 13}
gemischte Gemüsesuppe
<i>mixed vegetable soup</i> | 2,90 € |
| 3 | Tomatar Shorba ^{F, G, 1, 13}
typisch indische Tomatensuppe
<i>typical Indian tomato soup</i> | 2,90 € |
| 4 | Chicken Shorba ^{F, G, 1, 13}
typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
<i>typical Indian curry soup with chicken</i> | 3,40 € |
| 5 | Garam Shorba ^{F, G, 1, 13}
sauer-scharfe Suppe mit Lammfleisch
<i>sour-hot soup with lamb</i> | 3,70 € |
| 6 | Mango Cream Soup ^{F, G, 1, 13}
Mangosuppe nach indischer Art
<i>mango soup Indian style</i> | 3,50 € |

Salate · Salads

Alle Salate mit Hausdressing ^{C, G, J, 12} oder Essig & Öl ¹².
All salads with homemade dressing or vinegar & oil.

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Paanch Ranga Salat - klein
gemischter Salat
<i>small mixed salad</i> | 3,50 € |
| 11 | Paanch Ranga Salat - groß
gemischter Salat
<i>mixed salad</i> | 4,90 € |
| 12 | HOUDINI Special Salad ^{G, H}
großer indischer Salat mit hausgemachtem Rahmkäse,
garniert mit exotischen Früchten
<i>big Indian mixed salad with homemade cream cheese,
garnished with exotic fruits</i> | 6,90 € |
| 13 | Chicken Salad
gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch
<i>mixed salad with fried chicken</i> | 6,90 € |
| 14 | Tuna Salad ^{C, D}
gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei
<i>mixed salad with tuna, onions and egg</i> | 6,80 € |

MUSTER

Pakoras

Frisches Gemüse in Kichererbsenmehlteig getaucht und in Pflanzenöl ausgebacken.
Alle Pakoras werden mit frischem Salat und drei Dips serviert.
Fresh vegetables dipped in chickpea flour dough and fried in vegetable oil.
All pakoras are served with fresh salad and three dips.

20	Gobi Pakora ^A Pakora mit Blumenkohl <i>with cauliflower</i>	3,40 €	25	Fish Pakora ^{A, D} Pakora mit Fischfilet <i>with fish fillet</i>	4,50 €
21	Mushroom Pakora ^A Pakora mit Champignons <i>with mushrooms</i>	3,60 €	26	Scampi Pakora ^{B, 1} Pakora mit Garnelen <i>with prawns</i>	6,20 €
22	Piyaz Pakora ^A Pakora mit Zwiebeln <i>with onions</i>	3,60 €	27	Aloo Pakora ^A Pakora mit marinierten Kartoffeln <i>with marinated potatoes</i>	3,40 €
23	Paneer Pakora ^{A, G} Pakora mit hausgemachtem Rahmkäse <i>with homemade cream cheese</i>	3,80 €	28	Vegetable Samosas ^A zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse <i>two filled turnover with vegetables</i>	4,50 €
24	Chicken Pakora ^A Pakora mit Hühnerbrustfilet <i>with chicken breast fillet</i>	3,80 €	29	Mixed Pakoras ^{A, G} eine Zusammenstellung der oben genannten vegetarischen Vorspeisen <i>a compilation of the vegetarian appetizers</i>	6,90 €

Vegetarische Gerichte • Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot ^A serviert.
All dishes are served with basmati rice or bathura bread.

35	Chole Bhatura ^{A, G} Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Sauce <i>chickpeas with onions and tomatoes in spicy sauce</i>	6,30 €	37	Chili Paneer ^G (scharf) hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & Ingwer in Masalasauce <i>homemade cream cheese with peppers, tomatoes, onions and ginger in Masala sauce</i>	8,20 €
36	Shahi Paneer ^{G, H} hausgemachter Rahmkäse mit Rosinen und Mandeln in Curry-Sahnesauce <i>homemade cream cheese with raisins and almonds in curry cream sauce</i>	7,90 €	38	Palak Paneer ^G junger, deftig gewürzter Blattspinat mit hausgemachtem Rahmkäse und Ingwer in feiner Curry-Rahmsauce <i>young, hearty spiced spinach with homemade cream cheese and ginger in fine curry sauce</i>	7,80 €

MUSTER

- 39 Mattar Paneer^G 7,60 €**
grüne Erbsen mit Rahmkäse in cemiger Curry-Sahnesauce
green peas with cream cheese in creamy curry cream sauce
- 40 Dal Tarka^G 6,80 €**
indische Linsen mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Butter gebraten
Indian lentils with onions, tomatoes and garlic, fried in butter
- 41 Vegetarian Spit^{G, H} 7,80 €**
vegetarischer Spieß mit Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika & indischem Rahmkäse mit Curry-Sahnesauce
vegetarian spit with mushrooms, zucchini, eggplant, peppers and Indian cream cheese with curry cream sauce
- 42 Malai Kofta^{G, H} 7,80 €**
Gemüsebällchen mit Rahmkäse und Nüssen in einer herzhaften Kokos-Currycremesauce
vegetable balls with cream cheese and nuts in coconut curry cream sauce
- 43 Shahi Mirch^{G, H} 7,80 €**
gefüllte Paprikaschote mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
filled peppers with vegetables, raisins, almonds and cream cheese in curry cream sauce
- 44 Shahi Bengan^{G, H, 1} 7,80 €**
gefüllte Aubergine mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
filled eggplant with vegetables, raisins, almonds and cream cheese in curry cream sauce
- 45 Khumbi Paneer Masala^{G, 1} 7,80 €**
Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse und Erbsen in Curry-Sahnesauce (scharf)
mushrooms with homemade cream cheese & peas in cury cream sauce (hot)
- 46 Banana Curry^{G, H} 7,20 €**
Bananen mit Käsestückchen, Rosinen & Mandeln in Curry-Sahnesauce
banana with cheese pieces, raisins and almonds in curry cream sauce
- 47 Bengan Madrasi^{G, H, 1} (scharf) 7,80 €**
Auberginen mit Kartoffeln in Kokos-Currysauce, nach südindischer Art
eggplant with potatoes in coconut curry sauce, South-Indian style
- 48 Mixed Sabzi^G 7,20 €**
frische verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Koriander in Currysauce
different fresh vegetables with ginger and coriander in curry sauce
- 49 Aloo Palak^G 6,80 €**
Kartoffeln und Spinat in Currysauce
potatoes and spinach in curry sauce
- 50 Aloo Gobi Masala^G (pikant) 7,50 €**
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach südindischer Art
cauliflower and potatoes with ginger, garlic and tomatoes, South-Indian style (spicy)
- 51 Okra Masala^{G, 1} 7,80 €**
gebratene Okraschoten mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masalasauc
fried ladyfingers with tomatoes, ginger and garlic in Masala sauce
- 52 Tinda Masala^{G, 1} 7,80 €**
indisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Masalasauc
Indian vegetables with tomatoes, ginger and garlic in Masala sauce
- 53 Punjabi Thali^{G, H} 11,80 €**
eine Zusammenstellung von drei verschiedenen vegetarischen Gerichten (Malai Kofta, Palak Paneer und Mixed Sabzi), dazu Reis
a compilation of three different vegetarian dishes (Malai Kofta, Palak Paneer and Mixed Sabzi), served with rice
- 54 Sabzi Jhalfrezi^{H, 1} 7,50 €**
frisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in mittelscharfer Gewürzsauce (mittelscharf)
fresh vegetables with tomatoes, onions, peppers, ginger and garlic in medium hot spice sauce

MUSTER

Platten · Plates

HOUDINI Thali ^{A, B, G, H, 1}

eine Zusammenstellung aus drei verschiedenen kleinen Gerichten (Scampi Madrasi, Chicken Mango und Mutton Saag), dazu Basmatireis, Bathurabrot und drei schmackhafte Saucen
a compilation of three different small dishes (Scampi Madrasi, Chicken Mango and Mutton Saag), served with basmati rice, bathura bread and three tasty sauces

60	für 1 Person	16,50 €
61	für 2 Personen	31,50 €

HOUDINI Mixplatte

4-Gänge-Menü ab 2 Personen
4-course menu from 2 people

•	Aperitif:	Mango Royal - Sekt ¹² mit Mango <i>sparkling wine with mango</i>
•	Vorspeise:	Mulligatawney - Hühnersuppe ^{F, G, 1, 13} <i>chicken soup</i>
•	Hauptgerichte:	Palak Paneer - Rahmkäse in Spinat ^G <i>cream cheese in spinach</i> Chicken Mango - Hühnerfilet in Mangosauce <i>chicken fillet in mango sauce</i> Rogan Josh - Lammfleisch in dunkler Currysauce ^{A, 1} <i>lamb in dark curry sauce</i>
•	Beilagen:	Basmatireis, Brot ^A und Saucen <i>basmati rice, bread and sauces</i>
•	Dessert	
62	für 2 Personen	31,50 €
63	für 3 Personen	45,80 €
64	für 4 Personen	57,90 €

Hühnerfleischgerichte · Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot ^A serviert.
All dishes are served with basmati rice or bathura bread.

70	Chicken Curry ^G Hühnerbrustfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art <i>chicken breast fillet in curry sauce</i>	7,60 €
71	Chicken Sabzi ^G Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in exotischer Currysauce <i>chicken breast fillet with vegetables in exotic curry sauce</i>	8,20 €
72	Chicken Saag ^G Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in Currysauce <i>chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic in curry sauce</i>	8,50 €
73	Chicken Khumbi ^{1, G} Hühnerbrustfilet mit Champignons in pikanter Curry-Sahnesauce <i>chicken breast fillet with mushrooms in spicy curry cream sauce</i>	8,20 €

MUSTER

- 74 Chicken Broccoli** ^G **8,20 €**
Hühnerbrustfilet mit Broccoli
in Curry-Sahnesauce
*chicken breast fillet with broccoli
in curry cream sauce*
- 75 Chicken Chole** ^G **7,80 €**
Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen,
Tomaten, Ingwer und Knoblauch in
Currysauce
*chicken breast fillet with chickpeas,
tomatoes, ginger & garlic in curry sauce*
- 76 Chicken Dahiwala** ^{G, H} (mild) **8,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und
speziellen indischen Gewürzen in
Joghurtsauce
*chicken breast fillet with almonds and
special Indian spices in yogurt sauce (mild)*
- 77 Butter Chicken** ^{G, H, 1} **9,90 €**
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt
mit leckeren Gewürzen in einer
Butter-Sahnesauce
*juicy grilled Tandoori chicken slices with
delicious spices in butter cream sauce*
- 78 Chicken Banglari** ^{H, 13} **8,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Ananas, Paprika,
Ingwer, Knoblauch und exotischen
Gewürzen (mittelscharf)
*chicken breast fillet with pineapple,
peppers, ginger, garlic and exotic spices
(medium hot)*
- 79 Chicken Korma** ^{G, H} (mild) **9,20 €**
Hühnerbrustfiletstücke in einer milden
Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem
Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und
Cashewnüssen
*chicken breast fillet slices in mild cream
sauce with spices, grated cream cheese,
almonds, raisins and cashew nuts (mild)*
- 80 Chicken Vindaloo** ^{G, H, 1} (scharf) **8,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer
und Kokosraspeln nach südindischer Art
*chicken with potatoes, ginger, and
coconut flakes, South-Indian style (hot)*
- 81 Chicken Mango** ^{G, H} **8,90 €**
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit
Mangofrüchten in einer Cashew-
Sahnesauce mit Mandeln
*juicy chicken breast fillet pieces with
mango in cashew cream sauce with
almonds*
- 82 Chili Chicken** ¹ (scharf) **9,20 €**
saftiges Hühnerfilet mit Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, Tomaten und
Koriander in Karahisauce
*juicy chicken fillet with onions, ginger,
garlic, tomatoes and coriander in
karahi sauce (hot)*
- 83 Chicken Cheese** ^G **8,90 €**
Hühnerbrustfilet mit indischem
Rahmkäse und grünen gebratenen
Paprika in Curry-Sahnesauce
*chicken breast fillet with Indian cream
cheese and fried green peppers in curry
cream sauce*
- 84 Chicken Kokos-Minze** ^{G, H} **9,50 €**
Hühnerbrustfilet mit frischen Minz-
blättern in einer milden Kokosnuss-
Sahnesauce
*chicken breast fillet with fresh mint
leaves in mild coconut cream sauce*
- 85 Chicken Madrasi** ^{H, J, 1} (scharf) **9,20 €**
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in
einer speziellen Gewürzmischung nach
köstlicher südindischer Art
*chicken breast with coconut in a special
spice mix by delicious South-Indian
style (hot)*

MUSTER

Lammfleischgerichte · Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot ^A serviert.
All dishes are served with basmati rice or bathura bread.

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Mutton Curry ^G
Lammfleisch in Currysauce nach köstlicher Art zubereitet
<i>lamb in curry sauce delicious kind</i> | 8,20 € |
| 91 | Mutton Sabzi ^G
Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysauce
<i>lamb with different fresh vegetables in curry sauce</i> | 8,70 € |
| 92 | Mutton Saag ^G
Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten nach südindischer Art
<i>lamb with spinach, garlic, ginger and tomatoes, South-Indian style</i> | 9,50 € |
| 93 | Mutton Broccoli ^G
Lammfleisch mit Broccoli in pikanter Curry-Sahnesauce
<i>lamb with broccoli in spicy curry cream sauce</i> | 9,20 € |
| 94 | Mutton Banglora ^{H, J} (mittelscharf)
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen
<i>lamb pieces with pineapple, peppers, ginger, garlic and exotic spices (medium hot)</i> | 9,50 € |
| 95 | Mutton Madras ^{H, J, 1} (scharf)
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer Spezialgewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
<i>lamb pieces with grated coconut in a special blend of spices by delicious South-Indian style (hot)</i> | 9,50 € |
| 96 | Mutton Chole ^{E, G}
Lammfleischstücke mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
<i>lamb pieces with chickpeas, tomatoes, ginger and garlic in curry sauce</i> | 9,40 € |
| 97 | Mutton Korma ^{G, H} (mild)
Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
<i>lamb pieces in mild cream sauce with spices, grated cream cheese, almonds, cashew nuts and raisins (mild)</i> | 10,50 € |
| 98 | Mutton Vindaloo ^{G, H, 1} (mittelscharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosnuss in einer pikanten Currysauce
<i>lamb with potatoes and coconut in spicy curry sauce (medium hot)</i> | 9,50 € |
| 99 | Mutton Dansek ^G
Lammfleischstücke mit einer exotischen Kombination von Gewürzen und Linsen gebraten
<i>pieces of lamb fried with an exotic combination of spices and lentils</i> | 9,20 € |

MUSTER

- 100 Mutton Karahi** ^G (mittelscharf) 9,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten,
Koriander und gemahlene Gewürze in Karahisauce
*lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes,
coriander and ground spices in Karahi sauce*
- 101 Mutton Mango** ^{G, H, 13} (mild) 9,50 €
Lammfleisch mit Mangoscheiben und Mandeln
in eine exotischen Sahnesauce
*lamb with mango slices and almonds
in an exotic cream sauce*
- 102 Mutton Tinda** ¹ 9,50 €
Lammfleisch mit original indischem Kürbis in Curry-Sahnesauce
lamb with original Indian pumpkin in curry cream sauce
- 103 Mutton Okra** ^G 9,50 €
Lammfleisch mit Okraschoten in Curry-Sahnesauce
lamb with ladyfingers in curry cream sauce
- 104 Mutton Khumbi** ^G 9,50 €
Lammfleischstücke mit Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb pieces with mushrooms in curry cream sauce
- 105 Mutton Kofta** ^{A, C, 13} 9,90 €
gegrilltes und gehacktes Lammfleisch mit Paprika,
Zwiebeln und Tomaten in Currysauce
*grilled minced lamb with peppers, onions
and tomatoes in curry sauce*

Reisgerichte · Rice Dishes

- 110 Sabzi Biryani** ^H 8,20 €
gedämpfter Basmatireis mit gebratenem Gemüse,
Zwiebeln, Mandeln und Rosinen
*steamed basmati rice with fried vegetables,
onions, almonds and raisins*
- 111 Chicken Biryani** ^H 8,90 €
gedämpfter Basmatireis mit Hühnerfleisch, Zwiebeln,
Mandeln und Rosinen angebraten
*steamed basmati rice with chicken, onions,
almonds and raisins*
- 112 Mutton Biryani** ^H 9,90 €
gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln,
Mandeln und Rosinen angebraten
*steamed basmati rice with lamb, onions,
almonds and raisins*
- 113 HOUDINI Mixed Biryani** ^{G, H} 10,50 €
gedämpfter Basmatireis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch,
Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten
*steamed basmati rice with chicken, lamb,
onions, almonds and raisins*

Enten-Spezialitäten aus dem Lehmofen *Duck specialties from the clay oven*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot ^A serviert.
All dishes are served with basmati rice or bathura bread.

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Batak Makhani ^{G, J, 13}
Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
<i>duck pieces marinated 12 hours with tasty spices in a butter-tomato cream sauce</i> | 9,90 € |
| 121 | Batak Masala ^{G, J} (mittelscharf)
Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce
<i>duck pieces with ginger, garlic, peppers, onions, tomatoes and different herbs in curry cream sauce (medium hot)</i> | 9,80 € |
| 122 | Batak Madras ^{G, H, 1, 13} (scharf)
gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
<i>grilled duck with coconut flakes in a special blend of spices and prepared after delicious South Indian style (hot)</i> | 10,80 € |
| 123 | Batak Sabzi
Entenfleischstücke mit verschiedenen Gemüsesorten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art
<i>duck pieces with various vegetables, ginger, garlic and tomato after special North-Indian way</i> | 10,50 € |
| 124 | Batak Dahiwala ^{G, 13}
Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt in Ingwer-Knoblauchpaste und Paprika, in Joghurt-Sahnesauce mit Mandeln
<i>duck pieces 12 hours marinated in ginger-garlic paste and peppers, in yogurt cream sauce with almonds</i> | 11,20 € |
| 125 | Batak Korma ^{G, H} (mild)
gegrillte Entenfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen
<i>grilled duck pieces in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts (mild)</i> | 12,50 € |

MUSTER

Fischgerichte · Fish Dishes

- 130 Fish Curry** ^{D, G}
Fischfilet in pikanter Currysauce
fish fillet in spicy curry sauce **7,90 €**
- 131 Fish Vindaloo** ^{D, G, 1} (mittelscharf)
Fischfilet in Curry-Kokos-Sahnesauce mit Kartoffeln
fish fillet in curry coconut cream sauce with potatoes (medium hot) **8,90 €**
- 132 Fish Chili** ^{D, 1} (scharf)
Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch, grüner Chili und frischen Tomaten
fish fillet with ginger, garlic, green chili and fresh tomatoes (hot) **9,20 €**
- 133 Fish Madrasi** ^{D, G, 1} (scharf)
Seelachs mit Gemüse nach Madras-Art in Kokosnuss-Currysauce
coley with vegetables in coconut curry sauce, Madras style (hot) **8,90 €**

Scampigerichte · Prawn Dishes

- 140 Scampi Curry** ^{B, G}
Großgarnelen in pikanter Currysauce
king prawns in spicy curry sauce **9,90 €**
- 141 Scampi Khumbi** ^{B, G}
Großgarnelen mit frischen Champignons und
Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
*king prawns with fresh mushrooms and cream
cheese in curry cream sauce* **12,50 €**
- 142 Scampi Korma** ^{B, G, H} (mild)
Großgarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen,
Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen
*king prawns in mild cream sauce from spices, cream cheese,
almonds, raisins and cashew nuts (mild)* **13,50 €**
- 143 Scampi Madrasi** ^{B, G, 1, 13} (scharf)
Großgarnelen mit frischem Gemüse nach Madras-Art
in einer Kokosnuss-Currysauce
*king prawns with fresh vegetables in coconut
curry sauce, Madras style (hot)* **12,50 €**

MUSTER

Spezialitäten vom Grill · *Grilled Specialties*

Alle Grillspezialitäten werden in einer Gusseisenpfanne serviert.
All grilled dishes are served in a cast iron skillet.

- 150 HOUDINI Grillplatte** ^{1, 13} **13,50 €**
Mutton Tikka, Tandoori Chicken, Shish Kebab und Chicken Tikka,
dazu Reis, Brot und drei verschiedene Saucen
*Mutton Tikka, Tandoori Chicken, Shish Kebab and Chicken Tikka,
served with rice, bread and three different sauces*
- 151 Chicken Tikka** ^{G, 1} **9,90 €**
Hühnerbruststücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und speziellen
Tikka-Masala-Gewürzen in der Pfanne gegrillt, dazu Reis und
drei verschiedene Saucen
*chicken breast pieces with peppers, tomatoes, onions and special
tikka masala spices grilled in the pan, served with rice and three
different sauces*
- 152 Tandoori Chicken** ^{G, 1} **9,90 €**
zwei Hähnchenkeulen 24 Stunden in Tandoori-Gewürzen
und Joghurt mariniert, gabacken und gegrillt, dazu Reis
und drei verschiedene Dips
*two chicken legs 24 hours in tandoori spices and yogurt marinated,
baked and grilled, served with rice and three different dips*
- 153 Mutton Tikka** ^{G, 1} **10,90 €**
Lammfleischstücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und speziellen
Tikka-Masala-Gewürzen in der Pfanne gegrillt, dazu Reis und drei
verschiedene Dips
*lamb pieces with peppers, tomatoes, onions and special tikka masala
spices grilled in the pan, served with rice and three different dips*
- 154 Lamm Shish Kebab** ^{G, 1, 13} **9,90 €**
4 Kebabs von gehacktem Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten
in der Pfanne mit Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
*4 kebabs of minced lamb with onions, peppers and tomatoes
grilled in a pan with tikka masala spices*
- 155 Paneer Tikka** ^{G, 1} **10,50 €**
hausgemachter indischer Rahmkäse gegrillt mit Ingwer,
Tomaten, Zwiebeln und speziellen Tikka-Masala-Gewürzen
*homemade Indian cream cheese grilled with ginger,
tomatoes, onions and special tikka masala spices*

MUSTER

- 156 Fish Tikka** ^{D, G, 13} (mittelscharf) **10,50 €**
gegrillter Seelachs mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten,
in der Pfanne zubereitet mit Ingwer und Tikka-Masala-Gewürzen
*grilled pollock with onions, peppers and tomatoes,
fried in a pan with ginger and tikka masala spices (medium hot)*
- 157 Scampi Tikka Masala** ^{B, G, 13} (scharf) **13,90 €**
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne mit
speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt, dazu Reis, Brot und drei Dips
*king prawns with peppers, onions and tomatoes, grilled in a pan with
special tikka masala spices, served with rice, bread and three dips*
- 158 Batak Nawabi Tikka** ^{1, 13} **12,90 €**
Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in der
Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt, dazu Reis, Brot und drei Dips
*duck meat with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes grilled in the
pan with special tikka masala spices, served with rice, bread and three dips*

Für unsere kleinen Gäste · *for our little guests*

- 165 Chicken Korma** ^{G, H} (mild) **5,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in
spezieller Sahnesauce, dazu Reis und Salat
*chicken breast fillet with almonds and cashew nuts in
special cream sauce, served with rice and salad (mild)*
- 166 Hähnchenteller** ^G **5,50 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Süß-Sauer-Sauce,
dazu Reis und Salat
*grilled chicken breast fillet in sweet and sour sauce,
served with rice and salad*
- 167 Chicken Nuggets** **5,50 €**
mit Salat und Pommes frites
with salad and French fries

MUSTER

HOUDINI TexMex

Alle Nachos werden mit Cheddar- und Mozzarellakäsemix überbacken, dazu 3 verschiedene Dips und Jalapeños.

All nachos are topped with cheddar and mozzarella cheese mix, plus 3 different dips and jalapeños.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 175 | Chips'nDips ^A Tortillachips mit drei verschiedenen Dips
<i>Tortilla chips with three different dips</i> | 6,40 € |
| 176 | Nachos con Queso ^{A, G} mit doppelter Käsefüllung
<i>double cheese filling</i> | 7,80 € |
| 177 | Nachos con Pollo ^{A, G} mit Hähnchenfleisch
<i>with chicken</i> | 8,40 € |
| 178 | Nachos con Verdure ^{A, G} mit verschiedenem Gemüse
<i>with different vegetables</i> | 8,40 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 185 | Mangotraum ^{G, H}
aromatisches indisches Mangopüree mit
Vanilleeis und Mangoscheiben
<i>aromatic Indian mango puree with vanilla
ice cream and mango slices</i> | 4,80 € |
| 186 | Lychee-Mango-Früchte ^H <i>lychee and mango fruits</i> | 4,20 € |
| 187 | Gulab Jamun ^G
hausgemachte Käsebällchen in Honig-Rosenwasser
eingelegt und warm serviert
<i>homemade cheese balls preserved in rose water
and honey served warm</i> | 4,50 € |
| 188 | Indischer Kokosbecher ^G <i>coconut ice cream</i> | 5,20 € |
| 189 | Indischer Lycheebecher ^G <i>lychee ice cream</i> | 5,20 € |
| 190 | Indischer Mangobecher ^G <i>mango ice cream</i> | 5,20 € |
| 191 | Indischer Kulfibecher ^G <i>Indian ice cream</i>
typisch indisches Milcheis mit Pistazien, Mandeln und Safran
<i>typical Indian milk ice cream with pistachios, almonds and saffron</i> | 5,20 € |

MUSTER

Beilagen · Side Orders

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 195 | Bhatura ^{A, G}
frittiertes Hefeteigbrot aus feinstem Weizenmehl
<i>fried dough bread of finest wheat</i> | 1,60 € |
| 196 | Naan ^{A, G}
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tondoor knusprig gebacken
<i>in Tondoor crispy baked flatbread made of wheat flour</i> | 2,00 € |
| 197 | Chapati ^A
Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tondoor knusprig gebacken
<i>in Tondoor crispy baked flatbread from wholegrain flour</i> | 2,00 € |
| 198 | Cheese Naan ^{A, G}
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit geriebenem Käse im Tondoor knusprig gebacken
<i>in Tondoor crispy baked flatbread stuffed with cheese, made of wheat flour</i> | 2,50 € |
| 199 | Garlic Naan ^{A, G}
Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tondoor knusprig gebacken
<i>flatbread made from wheat flour with an Indian garlic paste baked crispy in Tondoor</i> | 2,50 € |
| 200 | Papadam ^A
dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl
<i>thin, crispy flatbread from bean flour</i> | 0,50 € |
| 201 | Mixed Pickles
eingelegtes scharfes indisches Gemüse
<i>pickled sharp Indian vegetables</i> | 1,50 € |
| 202 | Mango Chutney
eingelegte Mangofrüchte in einer Süß-Sauer-Sauce
<i>pickled mango fruits in sweet & sour sauce</i> | 1,50 € |
| 203 | Raita ^G
gewürzter Joghurt mit Tomaten, Gurken und gebratenem Kümmel
<i>spiced yoghurt with tomato, cucumber and roasted cumin</i> | 2,50 € |
| 204 | Pilau
Basmatireis mit Erbsen
<i>basmati rice with peas</i> | 2,00 € |

MUSTER

Warme Getränke · Hot Beverages

210	Kaffee ² <i>coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	1,90 €
211	Kaffee ² <i>coffee</i>	Pott <i>pot</i>	2,80 €
212	Milchkaffee ^{2, G} <i>milk coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	2,80 €
213	Cappuccino ^{2, G}	Tasse <i>cup</i>	2,20 €
214	Latte Macchiato ^{2, G}	Glas <i>glass</i>	3,10 €
215	Latte Macchiato mit doppeltem Espresso ^{2, G} <i>with double espresso</i>	Glas <i>glass</i>	3,80 €
216	Latte Macchiato ^{2, G} mit Aroma (Vanille, Karamell, Haselnuss) <i>with flavoring (vanilla, caramel, hazelnut)</i>	Glas <i>glass</i>	3,80 €
217	Baileys Latte ^{1, 2, G}	Glas <i>glass</i>	4,00 €
218	Irish Coffee ^{2, 10, G}	Tasse <i>cup</i>	4,50 €
219	Russische Schokolade ^{2, 10, A, G} heiße Schokolade mit 2 cl Wodka und Schlagsahne <i>hot chocolate with 2 cl vodka and whipped cream</i>	Tasse <i>cup</i>	3,80 €
220	Espresso ²	Tasse <i>cup</i>	1,70 €
221	Doppelter Espresso ²	Tasse <i>cup</i>	2,60 €
222	Espresso Macchiato ^{2, G}	Tasse <i>cup</i>	2,10 €
223	Doppelter Espresso Macchiato ^{2, G}	Tasse <i>cup</i>	3,00 €
224	Caro Kaffee Getreidekaffee <i>grain coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	1,90 €
225	Caro Milchkaffee ^G <i>grain coffee with milk</i>	Tasse <i>cup</i>	2,60 €
227	Heiße Zitrone mit Honig <i>hot lemon with honey</i>	Tasse <i>cup</i>	2,20 €
228	Heiße Schokolade ^G <i>hot chocolate</i>	Tasse <i>cup</i>	2,50 €
229	Heiße Schokolade mit Sahne ^{G, 10} <i>hot chocolate with cream</i>	Tasse <i>cup</i>	2,80 €
230	Heiße Milch mit Honig ^G <i>hot milk with honey</i>	Glas <i>glass</i>	2,20 €
232	Glühwein ¹² (nur im Winter) <i>mulled wine (winter only)</i>	Glas <i>glass</i>	2,60 €
233	Grog ¹ mit 2 cl brauner Rum <i>with 2 cl brown rum</i>	Glas <i>glass</i>	3,40 €

Tee · Tea

240	Yogi Tee mit oder ohne Honig <i>with or without honey</i>	Tasse <i>cup</i>	1,90 €
241	Verschiedene Teesorten schwarz, grün, Kamille, Jasmin, Pfefferminze, Früchte, Kräuter <i>black, green, chamomile, jasmine, peppermint, fruit, herbs</i>	Tasse <i>cup</i>	1,90 €
242	Frischer Pfefferminztee <i>fresh peppermint tea</i>	Tasse <i>cup</i>	2,30 €
243	Frischer Ingwer-Limetten-Minztee mit Honig <i>fresh ginger-lime-mint tea with honey</i>	Tasse <i>cup</i>	3,50 €

MUSTER

Erfrischungsgetränke · *Non-Alcoholic beverages*

250	Selters classic Mineralwasser <i>mineral water</i>	FL. 0,25 l	1,80 €
		FL. 0,75 l	4,90 €
252	Selters naturell Mineralwasser <i>mineral water</i>	FL. 0,25 l	1,80 €
		FL. 0,75 l	4,90 €
254	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,20 €
256	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,20 €
258	Sprite ⁴	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,20 €
260	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,20 €
262	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,20 €
SCHWEPPEs			
264	Tonic Water ^{4, 8}	0,2 l	2,30 €
		0,4 l	3,80 €
266	Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,2 l	2,30 €
		0,4 l	3,80 €
268	Ginger Ale ^{1, 4}	0,2 l	2,30 €
		0,4 l	3,80 €
270	Fassbrause ^{1, A}	0,2 l	1,90 €
		0,4 l	3,20 €
272	Malzbier ^{1, A}	FL. 0,33 l	2,40 €
273	Bionade	FL. 0,33 l	2,40 €
274	Red Bull ^{1, 2, 11}	Dose 0,25 l	3,50 €

MUSTER

Säfte · Juices

280	Apfelfruchtsaftgetränk <i>apple fruit juice drink</i>	0,2 l	2,00 €
		0,4 l	3,50 €
282	Orangensaft <i>orange juice</i>	0,2 l	2,00 €
		0,4 l	3,80 €
284	Ananassaft <i>pineapple juice</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
286	Grapefruitsaft	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
288	Mangonektar <i>mango nectar</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
290	Guavensaft <i>guava juice</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
292	Lycheenektar <i>lychee nectar</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
294	Bananennektar <i>banana nectar</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
296	Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
298	Maracujanektar <i>passion fruit nectar</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
300	Cranberrynektar	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
302	Fruchtsaftschorle nach Wunsch <i>fruit juice as desired</i>	0,2 l	2,00 €
		0,4 l	3,50 €
304	KiBa <i>cherry nectar and banana nectar</i>	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	3,80 €
306	Frisch gepresster Orangensaft <i>fresh pressed orange juice</i>	0,2 l	2,80 €
		0,4 l	4,50 €

Joghurtgetränke · Yogurt Drinks

310	Mango Lassi ^G	0,4 l	3,80 €
311	Lychee Lassi ^G	0,4 l	3,80 €
312	Strawberry Lassi ^G	0,4 l	3,80 €
313	Kokos Lassi ^G	0,4 l	3,80 €
314	Lassi ^G salzig oder süß <i>salty or sweet</i>	0,4 l	3,80 €

MUSTER

Flaschenbier • *Bottled Beer*

320	Beck's ^A	FL. 0,33 l	2,50 €
321	Beck's Gold ^A oder Lemon ^{1, 3, 4, A}	FL. 0,33 l	2,50 €
322	Heineken ^A	FL. 0,33 l	2,70 €
323	Berliner Weiße ^A mit Schuss rot ¹ oder grün ¹ <i>with shot red¹ or green¹</i>	FL. 0,33 l	2,40 €
324	Köstritzer Schwarzbier ^A <i>dark beer</i>	FL. 0,50 l	3,30 €
325	Erdinger Hefeweizen ^A <i>wheat beer</i>	FL. 0,50 l	3,30 €
326	Erdinger Kristall ^A <i>crystal beer</i>	FL. 0,50 l	3,30 €
327	Erdinger Dunkel ^A <i>dark beer</i>	FL. 0,50 l	3,30 €
328	Erdinger alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i>	FL. 0,50 l	3,30 €
329	Warsteiner alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i>	FL. 0,33 l	2,50 €
330	Indisches Bier ^A	FL. 0,33 l	2,90 €

Bier vom Fass • *Beer on tap*

335	Warsteiner Pils ^A	0,3 l	2,40 €
		0,5 l	3,60 €
337	Bayerisch Hell ^A	0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,50 €

Mixgetränke

345	Alster ^A Bier mit Sprite ⁴	0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,50 €
347	Radler ^A Bier mit Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,50 €
349	Diesel ^A Bier mit Cola ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,50 €
351	Mangobier ^A Bier mit Mangosaft	0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,50 €

Aperitifs

355	Sherry ¹²	4 cl	3,80 €
356	Martini ¹² rosso ¹ , bianco, extra dry, rosé	4 cl	3,80 €
357	Aperol Sekt ^{1, 8, 12}	0,2 l	4,50 €
358	Aperol Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Soda	0,2 l	4,70 €
359	Prosecco mit Orangensaft ¹²	0,1 l	3,80 €
360	Campari mit Prosecco ^{1, 12}	0,1 l	4,50 €

MUSTER

361 Hugo ¹² mit Limette, Holundersirup, Prosecco und frischer Minze <i>with lime, elder syrup, prosecco and fresh mint</i>	0,2 l	4,70 €
362 Campari Milano ^{1, 12} Campari, Sekt, Cranberrysaft, Minze und Eiswürfel <i>Campari, sparkling wine, cranberry juice, mint and ice cubes</i>	0,2 l	4,70 €
363 Pimm's Royal ^{1, 4, 12} Pimm's, Prosecco, Ginger Ale, Minze und Orangenscheibe <i>Pimm's, Prosecco, ginger ale, mint and orange slice</i>	0,2 l	4,70 €

Sekt · Sparkling Wine

370 Rotkäppchen ¹² trocken oder halbtrocken	0,1 l	3,50 €
371 Rotkäppchen ¹² <i>dry or semi-dry</i>	Fl. 0,75 l	18,50 €
372 Prosecco del Venete vino Frizzante ¹²	0,1 l	3,50 €
373 Prosecco del Venete vino Frizzante ¹²	Fl. 0,75 l	18,50 €
374 Moët & Chandon Brut ^{1, 12} Champagner	Fl. 0,75 l	95,00 €
376 Mangosekt ^{1, 12} Rotkäppchen mit Mangonektar <i>Rotkäppchen with mango nectar</i>	0,1 l	3,80 €

Offene Weine · Open Wine

WEISSWEINE · WHITE WINES ¹²

380 Riesling QbA Regnery, Mosel, trocken	0,2 l	3,80 €
	0,5 l	7,50 €
382 Chardonnay delle Venezie IGT Veneto, trocken	0,2 l	3,80 €
	0,5 l	7,50 €
384 Grüner Veltliner Österreich, trocken	0,2 l	3,80 €
	0,5 l	7,50 €
386 Pinot Grigio Garganega delle Venezie IGT Veneto, trocken	0,2 l	4,20 €
	0,5 l	8,50 €
388 Indischer Weißwein Indien, trocken	0,2 l	4,20 €
	0,5 l	8,50 €

MUSTER

ROSÉWEIN · ROSÉ WINE ¹²

395	Bardolino Chiaretto DOC trocken <i>dry</i>	0,2 l	3,80 €
		0,5 l	7,50 €

ROTWEINE · RED WINES ¹²

400	Cabernet Sauvignon Frankreich, trocken <i>France, dry</i>	0,2 l	3,80 €
		0,5 l	7,90 €
402	Merlot Italien, trocken <i>Italy, dry</i>	0,2 l	3,80 €
		0,5 l	7,90 €
404	Chianti Italien, trocken <i>Italy, dry</i>	0,2 l	4,20 €
		0,5 l	8,50 €
406	Tempranillo Spanien, trocken <i>Spain, dry</i>	0,2 l	3,80 €
		0,5 l	7,90 €
408	Lambrusco Italien, lieblich <i>Italy, sweet</i>	0,2 l	3,80 €
		0,5 l	7,90 €
410	Indischer Rotwein Indien, trocken <i>India, dry</i>	0,2 l	4,20 €
		0,5 l	8,50 €

Weinhaltige Mixgetränke · Wine Spritzer ¹²

412	Weinschorle rot oder weiß <i>red or white wine spritzer</i>	0,2 l	3,60 €
		0,5 l	7,50 €

Flaschenweine · Bottled Wine

WEISSWEINE · WHITE WINES ¹²

415	Gavi di Gavi DOCG Eticchetta Ora La Scolca, Italien, Piemont, trocken Schönes Armoa, von Blüten und frischen Früchten. Am Gaumen strukturiert, saftig mit schöner Länge. Begeleitet alle leichten Speisen perfekt.	Fl. 0,75 l	21,90 €
416	Riesling QbA P.J. Valckenberg, Rheinhessen, trocken Frischer eleganter Riesling. Im Geschmack erinnert das Aroma an Pfirsiche. Im Abgang betont mit leichter Zitrusnote	Fl. 0,75 l	18,90 €

MUSTER

17	Indischer Weißwein Indien, trocken Lebendig, aromatisch und mit Noten von Holunderblüten, Birnen und grünen Kräutern. Klar, frisch und trocken am Gaumen.	Fl. 0,75 l	18,90 €
418	Brezza Bianco - Bianco dell'Umbria IGT Lungarotti, Italien, Umbrien, trocken Schlanker und frischer Weißwein - der ideale Sommerwein! Schöne Aromen von Ananas, Apfel, Papaya und Zitrone. Am Gaumen frisch und leicht mit Noten von gelben Früchten.	Fl. 0,75 l	24,00 €
ROTWEINE · RED WINES ¹²			
425	Indischer Rotwein Indien, trocken Ein warmer, tropischer und zugleich duftender Wein mit einer Note von schwarzen Früchten. Erzeugt einen schönen, pfeffrigen Nachgeschmack am Gaumen.	Fl. 0,75 l	18,90 €
426	Chateau Tour Saint Paul - Bordeaux Supérieur Frankreich, trocken Charmante Aromen von Sauerkirschen, Vanille und Balsam. Am Gaumen saftig, frisch mit zarten Tanninen, eher leicht. Mittlere Länge. Ein würdiger und sehr typischer Vertreter seiner Region.	Fl. 0,75 l	20,90 €
427	Montepulciano d'Abruzzo DOC Italien, trocken Vollmundiger Rotwein mit südlichem Flair und den Aromen roter Früchte. Opulent im Geschmack mit saftigem Gefüge.	Fl. 0,75 l	21,90 €
428	Côtes du Rhône Etienne Guigal, Rhone, Italien, trocken Dieser 18 Monate gereifte Wein ist der Prototyp eines gelungenen Côtes du Rhône. Er überzeugt durch einen ausgeprägten Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern. Am Gaumen zeigt der Wein feinkörniges Tannin, reife und elegante Frucht, mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Tabak.	Fl. 0,75 l	27,00 €

Longdrinks

435	Gin Tonic ^{4, 8}	0,2 l	5,50 €
436	Wodka Lemon ^{3, 4, 8, A}	0,2 l	5,50 €
437	Southern Ginger ^{1, 4} Southern Comfort, Ginger Ale	0,2 l	5,50 €
438	Whisky Cola ^{1, 2, 4, A}	0,2 l	5,50 €
439	Campari Orange ¹	0,2 l	5,50 €
440	Wodka Red Bull ^{1, 2, 11, A}	0,2 l	5,50 €
441	Cuba Libre ^{1, 2, 4} Havana Rum mit Cola und Limette	0,2 l	5,50 €
442	Bacardi Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	5,50 €
443	Wodka Cola ^{1, 2, 4, A}	0,2 l	5,50 €
444	Moscow Mule ^{A, 1, 4} Smirnoff, Ginger Ale, Limettensaft	0,2 l	5,50 €
445	Jäger Bull ^{1, 2, 11} Jägermeister, Red Bull	0,2 l	5,50 €
446	TNT ^{4, 8} Tanquerry London Gin, Tonic Water, Gurke	0,2 l	6,50 €
447	Bombay Spezial ^{4, 8} Bombay Gin, Tonic Water, Gurke	0,2 l	6,50 €
448	Batida Kirsch oder Mango Batida de Coco, Kirsch- oder Mangonektar	0,2 l	5,50 €

Weinbrand & Cognac

455	Hennessy ¹²	2 cl	3,50 €
456	Remy Martin V.S.O.P. ¹²	2 cl	3,80 €
457	Chantré ^{1, 12}	2 cl	2,40 €

MUSTER

Rum

465	Bacardi ¹ 37,5 % light dry, USA	2 cl	2,40 €
466	Havana Club ¹ 40 % Kuba	2 cl	2,40 €
467	Myers's Rum ¹ 40 % Jamaika	2 cl	2,40 €
468	Old Monk ¹ 40 % Indien	2 cl	3,50 €

Liköre · Liqueurs

470	Pfefferminzlikör ¹	2 cl	2,10 €
471	Amaretto ^{1, H}	2 cl	2,30 €
472	Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	2 cl	2,60 €
473	Southern Comfort ¹	2 cl	2,50 €
474	Kahlúa ¹ Kaffeelikör	2 cl	2,60 €
475	Pimm's	2 cl	2,40 €
476	Kirschlikör ¹	2 cl	2,20 €
477	Cointreau ¹	2 cl	2,40 €

Bitter · Bitters

480	Fernet Branca	2 cl	2,20 €
481	Ramazotti	2 cl	2,20 €
482	Jägermeister	2 cl	2,20 €
483	Averna ¹	2 cl	2,20 €

Whisky

SCOTCH

490	Johnnie Walker Red Label ^{1, A}	2 cl	2,50 €
491	Ballatines ^{1, A}	2 cl	2,70 €
492	Dimple ^{1, A}	2 cl	3,30 €
493	Chivas Regal ^{1, A}	2 cl	3,40 €

MALT

500	Teachers ^{1, A} Highland	2 cl	2,70 €
501	Glenfiddich ^A 12 years	2 cl	3,30 €
502	Glenmorangie ^{1, A} 12 years	2 cl	3,90 €
503	Glen Grand ^{1, A} 12 years	2 cl	3,30 €

BOURBON

510	Jim Beam ^A Kentucky	2 cl	2,50 €
511	Jack Daniels ^A Tennessee	2 cl	2,70 €
512	Four Roses ^A Kentucky	2 cl	2,90 €

MUSTER

IRISH

520	Tullamore Dew ^{1, A}	2 cl	2,70 €
521	Paddy ^{1, A}	2 cl	2,70 €

Anis

525	Pernod ¹	2 cl	2,40 €
526	Pastis „51“	2 cl	2,40 €
527	Ouzo 12	2 cl	2,40 €
528	Sambuca	2 cl	2,40 €

Wodka

535	Smirnoff ^A	2 cl	2,60 €
536	Moskovskaya ^A	2 cl	2,60 €
537	Russian Standard ^A	2 cl	2,60 €
538	Absolut ^A	2 cl	2,80 €

Tequila

545	Sierra Tequila silver oder gold ¹	2 cl	2,40 €
-----	--	------	--------

Gin

550	Gordon's Dry Gin 38 %	2 cl	2,40 €
551	Bombay Gin	2 cl	2,60 €
552	Tanqueray Special Dry Gin	2 cl	2,80 €
553	Hendricks Gin	2 cl	3,30 €

Spirituosen · Spirits

560	Grappa ¹²	2 cl	2,10 €
561	Korn ^A	2 cl	2,10 €
562	Mangoschnaps	2 cl	2,40 €

Allergene: **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
C enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff

7 enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin

12 enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker

allergens: **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · **B** contains shellfish and crustacean products

C contains eggs or egg products · **D** contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products · **F** contains soy or soy products

G contains milk or milk products (lactose) · **H** contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · **I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products

K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites · **M** contains lupine or products thereof

N molluscs (mollusks) or products thereof

additives: **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent · **5** with preservative · **6** artificial sweetener

7 phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers · **10** foamed up with nitrous oxide · **11** taurin · **12** contains sulfite · **13** blackened

14 flavor enhancers · ° Grana Padano · * Tipo Parma

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service. All pictures for decoration. All prices include tax and service.

Lychener Straße 35 / Ecke Raumerstraße am Helmholtzplatz · 10437 Berlin
Tel.: 030 - 48 49 54 14 · www.houdini-berlin.de