

SPEISEKARTE

*Indische Küche*SUPPEN *soups*

EURO

-
- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Tomate Dhaniya Shorba
Feine Tomatensuppe mit frischem Koriander, klarer Würze & eleganter Leichtigkeit.
<i>Fine tomato soup infused with fresh coriander, delicately spiced and light. (V),II</i> | 5 |
| 2 | Daal mit Hähnchen Shorba
Kräftige Linsensuppe mit Hähnchen, Reis & würziger Tiefe.
<i>Hearty lentil soup with chicken, rice and warming spices.</i> | 6 |

SALAT *Salad*

EURO

-
- | | | |
|---|---|----|
| 5 | Badshah Salat
Mit frischem Romana- und Eisbergsalat, serviert mit Dressing.
<i>Made with fresh romaine and iceberg lettuce served with dressing. (V)</i> | 9 |
| | + Paneer
Füge dem Badshah Salat eine gute Portion Paneer hinzu.
<i>Add a generous portion of paneer to the Badshah Salad. (V)</i> | +4 |
| | + Chicken
Füge dem Badshah Salat eine gute Portion Hähnchen hinzu.
<i>Add a generous portion of chicken to the Badshah Salad.</i> | +5 |
| | + Prawns
Füge dem Badshah Salat eine gute Portion Garnelen hinzu.
<i>Add a generous portion of prawns to the Badshah Salad.</i> | +6 |
-

SALAT *Salad*

EURO

-
- | | | |
|---|---|---|
| 6 | Green Salad
Tomate, Gurke, Zwiebeln und Zitrone.
<i>Tomato, cucumber, onion and lemon.</i> (V) | 6 |
|---|---|---|

CHAAT *starters*

EURO

-
- | | | |
|----|---|----|
| 9 | Dahi Bhalla
Zarte Linsenbällchen in cremigem Joghurt mit Granatapfel, Tamarinde & Minze.
<i>Soft lentil dumplings in creamy yogurt with pomegranate, tamarind and mint.</i> (V),7 | 10 |
| 10 | Papri Chaat
Knusprige Papri mit Kartoffeln, Kichererbsen, Granatapfel, Joghurt & Chutneys.
<i>Crisp papri topped with potato, chickpeas, pomegranate, yogurt and chutneys.</i> (V),1,7 | 9 |
| 11 | Pani Puri (5 Stk.)
Gefüllte Teigkugeln mit Kartoffeln, Kichererbsen & würzigem Tamarindwasser.
<i>Crispy shells filled with potato, chickpeas and spiced tamarind water.</i> (V),1 | 8 |
| 12 | Dahi Puri
Knusprige Puri mit Joghurt, Tamarinde, Granatapfel, Minze & Chutneys.
<i>Crispy puri with yogurt, tamarind, pomegranate, mint and chutneys.</i> (V),1,7 | 9 |
| 13 | Samosa Chaat
Hausgemachte Samosas mit Kichererbsen, Granatapfel, Joghurt & Chutneys.
<i>Homemade samosas with chickpeas, pomegranate, yogurt and chutneys.</i> (V),1,7 | 9 |

VEGETARISCHE VORSPEISEN *vegetarian starters*

EURO

16	Dahi Papad Kebab Kebabs aus Joghurt & Papad mit feinem Biss & aromatischer Füllung. <i>Kebabs of yogurt and papad with a delicate bite and aromatic filling.</i> (V),7	9
17	Paneer Pakora Hausgemachter Paneer in knuspriger Kichererbsenpanade, goldbraun ausgebacken. <i>Homemade paneer in a crisp chickpea batter, golden-fried and delicately spiced.</i> (V),7	9
18	Badshah Pakora Mix Unsere Hausspezialitäten aus knusprig frittiertem Gemüse im würzigen Pakora-Teig. <i>Our house-style assortment of crisp vegetable pakoras in a delicately spiced batter.</i> (V)	11
19	Paneer Tikka Milder Paneer in würziger Joghurtmarinade, goldbraun gegrillt & mit Chutneys serviert. <i>Soft paneer in a spiced yogurt marinade, char-grilled and served with chutneys.</i> (V),7	13

GEMÜSE CURRYS *vegetable curries*

EURO

23	Dal Tadka Punjabi Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten & temperierten Gewürzen. <i>Yellow lentils with onions, tomatoes and tempered spices.</i> (V)	14
24	Dal Makhani Schwarze Linsen und Kidneybohnen langsam mit Butter und Sahne gekocht, vollmundig & cremig. <i>Black lentils and kidney beans slow-cooked with butter and cream, rich and velvety.</i> (V)	16
25	Vegetables Badshah Saisonales Gemüse in würziger Currysauce, bunt, ausgewogen & hausgemacht. <i>Seasonal vegetables in a spiced curry sauce, colorful, balanced and house-made.</i> (V)	15
26	Badshah Mushroom Muttur Curry Pilze in cremig-würziger Haussauce mit Erbsen & aromatischem Knoblauch. <i>Mushrooms in our creamy house curry with peas and aromatic garlic.</i> (V),8	14

Alle Gerichte dieser Kategorie werden mit Reis serviert.
All dishes in this category are served with rice.

PANEER GERICHTE *paneer dishes*

EURO

29	Butter Paneer Gegrilltes Paneer (Käse) in seidiger Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt & ausgewogen. <i>Roasted paneer (cheese) in a silky tomato-butter sauce, mildly spiced and perfectly balanced. 7,8</i>	18
30	Palak Paneer Hausgemachter Paneer in cremigem Spinat mit fein abgestimmten Gewürzen. <i>Homemade paneer in creamy spinach with balanced spices. ⑤,7</i>	18
31	Paneer Lababdar Paneer in samtiger Tomaten-Cashew-Sauce mit vollmundiger Würze. <i>Paneer in a velvety tomato-cashew sauce with bold, full-bodied spice. ⑤,7,8</i>	18
32	Shahi Paneer Paneer in königlich cremiger Nuss-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund. <i>Paneer in a regal nut-and-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. ⑤,7,8</i>	19
33	Kadahi Paneer Paneer mit Paprika, Zwiebeln und frisch gerösteten Gewürzen. <i>Paneer with peppers, onions and freshly roasted spices. ⑤,7</i>	19

Alle Gerichte dieser Kategorie werden mit Reis serviert.
All dishes in this category are served with rice.

36	Butter Chicken Gegrilltes Tandoori-Hähnchen in seidiger Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt & ausgewogen. <i>Roasted tandoori-chicken in a silky tomato-butter sauce, mildly spiced and perfectly balanced. 7,8</i>	19
37	Kadhai Chicken Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln & gerösteten Gewürzen — saftig & charaktervoll. <i>Chicken with peppers, onions and roasted spices — bold, juicy and full of character.</i>	19
38	Chicken Madras Südindisch inspiriertes Curry mit ausdrucksvoller Würze und präserter Schärfe. <i>A South Indian-inspired curry with expressive spice and pronounced heat. 8</i>	20
39	Chicken Tikka Masala Tandoor-gegrilltes Hähnchen in cremiger Masalasauce — intensiv & abgerundet. <i>Tandoor-grilled chicken in a creamy masala sauce — intense and well rounded. 7,8</i>	20
40	Chicken Korma Hähnchen in Zwiebel-Tomaten-Soße, präsenten Gewürzen & durchgeschmort. <i>Chicken prepared with onion-tomato gravy, traditional spices and slow cooked. 8</i>	18
41	Chicken Saag Hähnchen mit cremigem Spinat & feiner Würze — herzhaft & ausgewogen. <i>Chicken with creamy spinach and gentle spice — hearty and balanced. 7</i>	20
42	Mango Chicken Hähnchen in königlich cremiger Mango-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund. <i>Chicken in a regal mango-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. 7</i>	19

Alle Gerichte dieser Kategorie werden mit Reis serviert.
All dishes in this category are served with rice.

LAMM CURRYS *lamb curries*

EURO

45	Lamm Rara Gosht Kräftiges Lammgericht mit geschmortem Fleisch & würzigem Hack. <i>A rich lamb dish combining slow-cooked meat with spiced mince.</i>	22
46	Kadhai Lamm Lamm mit Paprika, Zwiebeln & gerösteten Gewürzen - herzhaft & aromatisch. <i>Lamb with peppers, onions and roasted spices - hearty and aromatic. 7</i>	22
47	Lamm Saag Lamm mit cremigem Spinat & feiner Gewürzstruktur — samtig & tief im Geschmack. <i>Lamb with creamy spinach and a fine spice profile — velvety and deep in flavor. 7</i>	21
48	Lamm Korma Mildes Lammcurry in cremiger Nuss-Sauce — reichhaltig & nobel im Geschmack. <i>Mild lamb curry in a creamy nut sauce — soft, rich and noble in flavor. 7,8</i>	22
49	Lamm Madras Kräftiges Lammcurry nach südindischer Art mit ausdrucksvoller Schärfe. <i>Bold South Indian-style lamb curry with expressive heat. 8</i>	22

Alle Gerichte dieser Kategorie werden mit Reis serviert.
All dishes in this category are served with rice.

FISCH MEERESFRÜCHTE *fish seafood*

EURO

50	Malabar Fish Curry Fisch in südindischer Kokos-Currysauce mit feiner Säure & warmer Gewürztiefe. <i>Fish in a South Indian coconut curry with gentle acidity and warm spice depth. 4,8</i>	21
51	Badshah Prawns Curry Große Garnelen in einer cremig-würzigen Haussauce mit vollmundigem Finish. <i>Large prawns in our creamy, spiced house sauce with a rich finish. 2</i>	22

BIRYANI *biryani*

EURO

54	Vegetable Biryani Basmatireis mit frischem Gemüse, Cashew, Kräutern & Gewürzen, mit Raita serviert. <i>Basmati rice with fresh veggies, cashew, herbs and spices, served with raita.</i> (V)	14
55	Lamm Biryani Basmatireis mit Lamm, Kräutern & Gewürzen, im Dum-Stil gegart & mit Raita serviert. <i>Basmati rice with lamb, herbs and spices, dum-cooked and served with raita.</i>	20
56	Chicken Biryani Aromatischer Basmatireis mit Hähnchen & Gewürzen, locker, duftig & ausgewogen. <i>Aromatic basmati rice with chicken and spices, light, fragrant and balanced.</i>	17

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN (BIS 19 UHR) *south Indian specialities (till 7 pm)*

EURO

59	Masala Dosa Ausgebackene Reislinsen-Crêpe mit würziger Kartoffelfüllung, serviert mit Chutneys. <i>Crisp rice-lentil crêpe with a spiced potato filling, served with chutneys.</i> (V)	15
60	Plain Dosa Fein knusprige Dosa, pur serviert, leicht & elegant. <i>Plain crisp dosa, served simply – light and elegant.</i> (V)	14
61	Badshah Special Dosa Unsere reichhaltigere Dosa-Variation mit Paneer & würzigem Kartoffelkern. <i>Our richer dosa variation with paneer and a spiced potato center.</i> (V)	16

HAUS SPEZIALITÄTEN (BIS 19 UHR) *house specialities (till 7 pm)*

EURO

64	Amritsari Chole Bhature Würzige Kichererbsen mit luftigem, goldbraun ausgebackenem Bhature. <i>Spiced chickpeas with airy, golden-fried bhature.</i> (V),1	11
----	---	----

TANDOORI GRILL (ZUBEREITUNG CA. 25-35 MIN) *tandoor grill (ca. 25-35 min)*

EURO

-
- | | | |
|----|--|----|
| 67 | Tandoori Chicken
Am Knochen gegrilltes Hähnchen in klassischer Tandoori-Marinade, kräftig & saftig.
<i>Chicken on the bone in a classic tandoori marinade, boldly spiced and juicy. 7</i> | 20 |
| 68 | Chicken Tikka
Saftige Hähnchenstücke aus dem Tandoor, fein mariniert & mit Chutneys serviert.
<i>Chicken tikka from the tandoor, delicately marinated and served with chutneys. 7</i> | 21 |
| 69 | Fish Tikka
Zarter Fisch aus dem Tandoor, würzig mariniert & mit feiner Rauchnote.
<i>Tender fish from the tandoor, spiced and gently smoky. 7,4</i> | 24 |
| 70 | Fish Amritsari
Knusprig ausgebackener Fisch im nordindischen Stil, pikant & aromatisch.
<i>Crispy North Indian-style fried fish, piquantly spiced and aromatic. 4</i> | 24 |
-

Wahlweise mit Plain Naan oder Reis serviert.
Choice of plain naan or rice.

KINDER *children*

EURO

-
- | | | |
|----|---|---|
| 73 | Mango Chicken
Hähnchen in königlich cremiger Mango-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund.
<i>Chicken in a regal mango-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. 7</i> | 9 |
| 74 | Butter Chicken
Gegrilltes Tandoori-Hähnchen in seidiger Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt & ausgewogen.
<i>Roasted tandoori-chicken in a silky tomato-butter sauce, mildly spiced and perfectly balanced. 7,8</i> | 9 |
| 75 | Shahi Paneer
Paneer in königlich cremiger Nuss-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund.
<i>Paneer in a regal nut-and-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. ⑤7,8</i> | 9 |
-

Wahlweise mit Plain Naan oder Reis serviert.
Choice of plain naan or rice.

78	Laccha Paratha Mehrlagiges, buttriges Fladenbrot. <i>Layered buttery flatbread.</i> (V),1,7	4
79	Pudina Paratha Mehrlagiges, buttriges Fladenbrot auf Wunsch mit Minze. <i>Layered buttery flatbread, also available with mint.</i> (V),1	4,5
80	Tandoori Roti Klassisches weiches Weizenbrot aus dem Tandoor, goldbraun gebacken & warm serviert. <i>Classic soft tandoor wheat bread, lightly blistered and served warm.</i> (V),1,7	3
81	Butter Naan Klassisches weiches Naan aus dem Tandoor, goldbraun gebacken & warm serviert. <i>Classic soft tandoor naan, lightly blistered and served warm.</i> (V),1,7	3
82	Garlic Naan Naan mit Knoblauch und Butter - aromatisch, weich & besonders beliebt. <i>Naan finished with garlic and butter - fragrant, soft and especially popular.</i> (V),1,7	4,5
83	Chili-Garlic Naan Naan mit Chilis und Butter - aromatisch, weich & besonders beliebt. <i>Naan finished with chili and butter - fragrant, soft and especially popular.</i> (V),1,7	4,5
84	Missi Roti Würziges Fladenbrot aus Kichererbsen - & Weizenmehl mit rustikalem Charakter. <i>Savory flatbread made with chickpea and wheat flour, rustic and gently spiced.</i> (V),1	3
85	Naan Korb Mix Ein Mix aus All unseren beliebten Naans — ideal zum Teilen.. <i>A mix of all our popular naans — ideal for sharing.</i> (V),1,7	12

EXTRAS *extras*

EURO

88	Mix Achar Eingelegtes Gemüse mit Senföl & traditionellen Gewürzen — würzig-säuerlich. <i>Pickled vegetables with mustard oil & traditional spices — tangy and aromatic.</i> (V)	2,5
89	Mix Raita Joghurt-Dip mit fein gewürfeltem Gemüse & milden Gewürzen — kühlend & leicht. <i>Yoghurt dip with finely diced vegetables & mild spices — cooling and light.</i> (V),7	4
90	Plain Raita Klassischer Joghurt-Dip, sanft gewürzt mit Kreuzkümmel — schlicht & erfrischend. <i>Classic yoghurt dip, gently spiced with cumin — simple, cool and refreshing.</i> (V),7	3
91	Plain Reis Basmati Reis. <i>Basmati rice.</i> (V)	3,5
92	Zwiebeln Geschnitten. <i>Onion slices.</i> (V)	2,5

DESSERT *desserts*

EURO

95	Gulab Jamun mit Eis Warme Milchbällchen in Sirup - zart, duftend & luxuriös. <i>Warm milk dumplings in syrup — soft, fragrant and luxurious.</i> (V),1,7	6
96	Kesar Rasmalai Zarte Frischkäsetaler in Safranmilch, cremig, kühl & elegant. <i>Delicate cheese patties in saffron milk, creamy, chilled and elegant.</i> (V),7,8	5
97	Gajar ka Halwa Langsam gekochter Karottenhalwa mit Nüssen und feiner Milchnote. <i>Slow-cooked carrot halwa with nuts and a hint of milk.</i> (V),7,8	8
98	Kugel Eis Eine Kugel Eis nach Wahl — kühl und immer passend. <i>A scoop of ice cream of your choice — chilled and always welcome.</i> (V),7	3

GETRÄNKEKARTE

Bar & Drinks

SOFTDRINKS <i>softs</i>	0,2l	0,4l
BADSHAH Tafelwasser	2,5	
<i>still oder sprudelnd still or sparkling</i>		
BADSHAH Tafelwasser Karaffe	Karaffe 0,5l	Karaffe 0,75l
<i>still oder sprudelnd still or sparkling</i>	3	5
Gerolsteiner Wasser	3	Flasche 0,7l
<i>still oder sprudelnd still or sparkling</i>		7
Homemade Lemonade		6
<i>hausgemacht, saisonal homemade, seasonal 15</i>		
Milk Badam Homemade	5	
<i>Mandel, Cashew, Safran almond, cashew, saffron 7</i>		
Mango Lassi	3,5	6
<i>cremig, fruchtig, hausgemacht creamy, fruity, homemade 7</i>		
Classic Lassi	3,5	6
<i>cremig, hausgemacht creamy, homemade 7</i>		

SOFTDRINKS *softs*

0,2l

0,4l

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

4

6

*klassisch gekühlt | classic chilled 15***Granini Säfte (auch als Schorle)**

4

6

*Apfel naturtrüb, Orange, Mango, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Guava, Ananas, Banane, Kirsche, Tomate 15***Schweppes**

4

*Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Wild Berry, Soda Water 15***Red Bull**

4

*klassisch gekühlt | classic chilled 12,15***BIER** *beer*

0,2l / 0,3l

0,4l / 0,5l

Bitburger (Fass)

4

6

*Premium Pils 1***Bitburger 0,0%**

Flasche 0,33

4

*Premium Pils alkoholfrei, herb 1***Alsterwasser / Radler**

4

6

*Premium Pils, Sprite 1,15***Alsterwasser / Radler 0,0%**

4

6

*Premium Pils alkoholfrei, Sprite 1,15***Köstritzer (Fass)**

4,5

7

Kellerbier, dunkel 1

BIER *beer*

0,21 / 0,31

0,41 / 0,51

Benediktiner (Fass)

4,5

6,5

*Helles 1***Benediktiner 0,0%**

Flasche 0,5

6,5

*Helles alkoholfrei 1***Benediktiner**

Flasche 0,5

6,5

*Weizen naturtrüb 1***Benediktiner 0,0%**

Flasche 0,5

6,5

*Weizen naturtrüb alkoholfrei 1***Heineken (Fass)**

4,50

6,5

*Lager 1***Heineken 0,0%**

Flasche 0,33

4,5

*Lager alkoholfrei 1***Kingfisher**

Flasche 0,33

4,5

*Indian Premium Lager 1***APERITIF**

0,21

BADSHAH Spritz

8

*Fruchtig-frischer Hausaperitif | Fruity and fresh house aperitif 12,15***Aperol Spritz**

8,5

Aperol, Prosecco, Soda 12,15

APERITIF

0,2 l

Campari

7,5

Orange oder Soda 12,15

Lillet Wild Berry

8,5

Beeren, Tonic / berry, tonic 12,15

Hugo

8,5

Holunder, Minze, Limette, Prosecco / Elderflower, mint, lime, prosecco 12,15

CHAMPAGNER

0,1 l

Flasche

Brut

11,5

70

Piper Heidsieck (Klassiker, trocken, fein / classic, dry, refined) 12

Brut Imperial

12,5

80

Moët & Chandon (elegant, feine Perlage / elegant, fine bubbles) 12

Ice Imperial

13,5

90

Moët & Chandon (Genuss auf Eis / enjoy on ice) 12

Rosé Imperial

13,5

90

Moët & Chandon (fruchtige Eleganz / fruity elegance) 12

Brut

95

Veuve Clicquot (edel, feine Frische / fine, delicate freshness) 12

Rosé

115

Veuve Clicquot (elegant Rosé)

CRÉMANT & PROSSECCO

0,1 l

Flasche

Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry

7

27

*Sacchetto, Venetien (Glera, Chardonnay) 12***Mille Bolle Spumante Brut Rosé**

7

27

*Sacchetto, Venetien (Pinot Nero, Merlot, Raboso) 12***SPIRITUOSEN + Filler 2 EUR**

4 cl

8 cl

Absolut

5,5

9,5

*Vodka, Swedish***Grey Goose**

7

12,5

*Vodka, French***José Cuervo Silver**

5

9

*Tequila, Mexiko***José Cuervo Gold**

5,5

9,5

*Tequila, Mexiko***Hendrick's**

6,5

11,5

*Gin, Schottland***Monkey 47**

7,5

13,5

*Gin, German***Bombay Sapphire**

6

10,5

Gin, England

SPIRITUOSEN + *Filler 2 EUR*

4 cl

8 cl

Havana Club 3

5,5

9,5

*Rum, Kuba***Havana Club 7**

6,5

11,5

*Rum, Kuba***Ron Zacapa No. 23**

8

14,5

*Rum, Guatemala***Old Monk**

5,5

9,5

*Rum, Indian***The Glenlivet 12**

7

12,5

*Whiskey, Schottland***The Glenlivet 15**

8

14,5

*Whiskey, Schottland***Chivas Regal 12**

6,50

11,5

*Whiskey, Schottland***Johnnie Walker Black Label**

6,50

11,5

*Whiskey, Schottland***Johnnie Walker Blue Label**

19

35

*Whiskey, Schottland***Jameson Original**

6

10,5

Whiskey, Irish

SPIRITUOSEN + Filler 2 EUR

4 cl

8 cl

Jack Daniel's

6

10,5

*Whiskey, Tennessee***Hennessy V.S.O.P.**

7,5

13,5

*Cognac, Frankreich***DIGESTIF**

2 cl

Ziegler - No. 1 Wildkirsch

8

*43% Fine cherry spirit with fruity notes***Ziegler - Marille**

7

*43% Fruity apricot spirit***Ziegler - Williams Birne**

7

*43% Pear spirit with delicate aroma***Ziegler - Alte Zwetschge**

8

*43% Smooth plum spirit***Ziegler - Alter Apfel**

7

*43% Aromatic apple spirit***Ziegler - Waldhimbeer**

7

*43% Fine raspberry spirit***Ziegler - Haselnuss**

7

43% Nutty spirit with delicate sweetness

COCKTAILS

Badshah Berry

9,5

Fruchtiger Signature Cocktail mit Beeren | Fruity signature cocktail with berries 12,15

Mojito

9

Rum, Minze, Limette, Soda | Rum, mint, lime, soda 12,15

Caipirinha

9

Cachaca, Limette, Rohrzucker | Cachaca, lime, cane sugar 12, 15

Mint Julep

9,5

Whiskey, Minze, Zucker | Whiskey, mint, sugar 12, 15

Whiskey Sour

9,5

Whiskey, Zitrone, Zucker | Whiskey, lemon, sugar 12, 15

Old Fashioned

10,5

Whiskey, Zucker, Bitters | Whiskey, sugar, bitters 12,15

Cuba Libre

8,5

Rum, Cola, Limette | Rum, cola, lime 12,15

Dark & Stormy

9,5

Dunkler Rum, Ginger Beer | Dark rum, ginger beer 12,15

Moscow Mule

9,5

Vodka, Lime, Ginger Beer | Vodka, lime, ginger beer 12,15

Bloody Mary

9,5

Vodka, Tomate, Gewürze | Vodka, tomato, spices 12,15

COCKTAILS

Daiquiri

9

Rum, Limette, Zucker | Rum, lime, sugar 12,15

Mai Tai

10,5

Rum, Fragen, Limette, Mandel | Rum, orange, lime, almond 12,15

Pina Colada

9,5

Rum, Kokos, Ananas | Rum, coconut, pineapple 12,15

Espresso Martini

10,5

Vodka, Espresso, Kaffelikör | Vodka, erpresse, coffee liqueur 12,15

Irish Coffee

9

Kaffee, Whiskey, Sahne | Coffee, whiskey, cream 12,15

Tequila Sunrise

9

Tequila, Orange, Grenadine 12,15

Martini Cocktail

9,5

Gin oder Vodka, Vermouth | Gin or vodka with vermouth 12,15

Negroni

9,5

Gin, Campari, roter Vermouth | Gin, campari, red vermouth 12,15

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BADSHAH Berry alkoholfrei

7,5

Fruchtiger Beeren-Mocktail | Fruity berry mocktail 12,15

Virgin Mojito

7

Minze, Limette, Soda | Mint, lime, soda 12,15

Ipanema

7

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale | Lime, cane sugar, ginger ale 12,15

Hugo alkoholfrei

7

Holunder, Minze, Soda | Elderflower, mint, soda 12,15

Virgin Sunrise

7

Orange, Grenadine 12,15

INDISCHE WEINE *Indian wine*

0,2l

Flasche

Sula Shiraz Rotwein | red wine

8

28

12

Sula Rosewein | rose wine

8

28

12

Sula Chenin Blanc Weißwein | white wine

8

28

12

Sula Sauvignon Blanc Weißwein | white wine

8

28

12

WEIßWEIN *white wine*

0,2 l

Flasche

Pinot Grigio DOC | Grauburgunder**6,50***Villa Santa Flavia, Venetien (Pinot Grigio | Grauburgunder) 12***Prestige Lugana DOC****34***Cà Maiol, Lombardei (Trebiano di Lugana) 12***Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT****7****25***Sacchetto, Venetien (Sauvignon Blanc) 12***I Gelsi Bianco Vino Bianco****7****25***Statti, Kalabrien (Charadonnay, Greco) 12***Riesling Rotschiefer QbA trocken****7,5****27***St. Antony, Rheinhessen (Riesling) 12***ROSÉWEIN** *rose wine*

0,2 l

Flasche

Chiraretto di Bardolino DOC**7****25***Bolla, Venetien (Corvina, Rondinella, Molinara) 12***I Gelsi Rosato Calabria IGT****7****25***Statti, Kalabrien (Gaglioppo) 12*

ROTWEIN *red wine*

0,2 l

Flasche

Merlot**6,50***Villa Santa Flavia, Venetien (Merlot) 12***Primitivo Puglia IGP****7****27***Centurio Minor, Apulien (Primitivo) 12***I Gelsi Rosso Calabria IGT****7****25***Statti, Kalabrien (Merlot, Cabernet Sauvignon, Gaglioppo) 12***Kaiken Terroir Series Valle de Uco Malbec****8****29***Kaiken Wines, Argentinien (Malbec, Bonarda, Petit Verdot) 12***Koonunga Hill Shiraz Cabernet****8****29***Penfolds, Australien (Shiraz, Cabernet Sauvignon) 12***Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore****37***Bolla, Venetien (Corvina, Corvinone, Rondinella) 12*

KAFFEE & TEE *coffee & tea*

Badshah Chai

Kännchen

6

Indischer Gewürztee mit Milch | Indian spiced tea with milk 7

Espresso

2,9

Kräftiger italienischer Kaffee | strong Italian coffee

Doppelter Espresso

4,5

Doppelt kräftiger Espresso | double stron espresso

Café Crema

3,5

Milder Kaffee mit feiner Crema | mild coffee with fine crema

Cappuccino

4,5

Espresso mit Milch und Milchschaum | espresso with milk and milk foam 7

Latte Macchiato

4,9

Milch, Espresso und Milchschaum | milk, espresso and milk foam

Aufpreis Hafermilch / Sojamilch / Sirup

0,7

Pflanzliche Milchalternative | plant-based milk alternative | Sirup

Frischer Tee

4,9

mit Minze, Ingwer und Honig | with mint, ginger, honey

Ronnefeldt Tee

4,5

Darjeeling, Earl Grey, Green Dragon, Morgentau, Bergkräuter, Sweet Berries

Eiskaffee

7

Kaffee, Vanilleeis und Sahne | Coffee, Vanille ice cream and cream 7

Allergene - Allergenes

1 *Glutenhaltiges Getreide (Gluten)*

2 *Krebstiere*

3 *Ei*

4 *Fisch*

5 *Erdnüsse*

6 *Soja*

7 *Milch / Laktose*

8 *Schalenfrüchte (Nüsse)*

9 *Sellerie*

10 *Senf*

11 *Sesam*

12 *Sulfite*

13 *Lupine*

14 *Weichtiere*

15 *Farbstoffe*

Ⓥ = *Vegetarisch. Bitte fragen Sie unser Team nach veganen Anpassungen & tagesaktuellen Empfehlungen.*

Ⓥ = *Vegetarian. Please ask our team about vegan adjustments and daily recommendations.*

• *Kann je nach Rezeptur oder gewünschter Zubereitung variieren. / May vary depending on recipe or requested preparation.*

Standardrezepturen. Informationen zu Zusatzstoffen, Rezepturabweichungen und weiteren Allergenen erhalten Sie beim Service.

Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
