moti mahal

original indische tandoor-spezialitäten

Exotische Gewürze – eine Verführung der Sinne

Die Welt der Gewürze fasziniert mit ihrer immensen Vielfalt an Aromen, Farben und Formen.

Doch die indische Küche besticht nicht nur durch ihre unvergleichbare Vielfalt an Gewürzen. Die verwendeten Gewürze haben zudem eine besonders heilende Wirkung auf unseren Körper.

Bockshornkleesamen:	entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse
Ingwer:	appetitanregend, heilend bei Entzündungs-krankheiten, hilft bei Migräne, Übelkeit und Bronchitis
Kurkuma:	appetitanregend, hilft bei Gallenbeschwerden sowie Hautkrankheiten
Zimt:	verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen
Safran:	wirkt entkrampfend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich
Nelken:	keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch
Koriander:	wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum
Kreuzkümmel:	verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten
Kardamom:	enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit
Grüner Chili:	beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienerkrankungen und Thromboseneigung

Moti Mahal

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, diese sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor benutzt, der Holzkohlelehmofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist kugelförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden das Brennholz entzündet wird.

Darauf kann eine Pfanne oder ein Topf platziert werden. An die durch Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen Curry. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „Kari“ (bedeutet in etwa „Tunke“) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort als Synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt - jeweils anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Currygewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Allergenkennzeichnung: a glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere, **c** Eiererzeugnisse, **d** Fischerzeugnisse, **e** Erdnusserzeugnisse, **f** Sojaerzeugnisse, **g** Milchprodukte, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerieerzeugnisse, **j** Senferzeugnisse, **k** Sesamerzeugnisse, **l** Schwefelerzeugnisse, **m** Lupinenerzeugnisse, **n** Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, **2** koffeinhaltig, **3** mit Antioxidationsmittel, **5** geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** gewachst, **8** mit Phosphat, **9** Süßungsmittel, **10** Milcheiweiß, **11** chininhaltig, **12** taurinhaltig, **13** mit Konservierungstoffen

Suppen | Soups

Sambar Shorba[4,g,i] — **3,80 €**
Indische Linsensuppe | *Indien lenses soup with spices*

Sabzi Shorba[4,g,i] — **3,80 €**
Indische Gemüsesuppe | *Vegetable soup*

Mullgwatany Shorba[4,g,i] — **4,00 €**
Hühnersuppe mit Reis | *Chicken soup with rice*

Jheenga Shorba[4,g,i] — **4,20 €**
Garnelensuppe mit scharfen Gewürzen | *Shrimp soup*

Saag Shorba — **3,80 €**
Spinatsuppe mit Kokosnuss, scharf | *Spinach soup with coconut*

Vorspeisen | Starters

Pakoras[g,a] — **4,00 €**
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig | *Mixed vegetables deep fried in chickpeas butter*

Paneer Pakoras — **4,50 €**
Indischer Käse in Kichererbsenteig, frittiert | *Indian cheese deep fried in chickpeas butter*

Pyaz Bhaji[g,a] — **3,80 €**
Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenteig | *Onionrings deep fried in chickpeas butter*

Sabzi Samosas[g,a] — **3,80 €**
Frittierte dreieckige Weizenmehlpasteten gefüllt mit gemischtem Gemüse | *Wheatflour triangle pies filled with vegetables, deep fried*

Murgh Tikka[g,a] — **4,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Joghurtsoße, mariniert | *Grilled filet of chicken breast, marinated in yogurt sauce*

Seekh Kabab[g,a] — **4,90 €**
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen, gegrillt | *Lamb minced meat with onions, ginger and spices, grilled*

Jheenga Tandoori[g,a] — **8,00 €**
Gegrillte Riesengarnelen mit Ingwer und Knoblauch, mariniert in Joghurtsoße | *Grilled king prawns with garlic and ginger, marinated in yogurt sauce*

Fish Pakoras[g,a,d] — **4,90 €**
Seelachsfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig, frittiert | *Filet of coalfish with herbs deep fried in chickpeas butter*

Gemischter Vorspeisenteller[g,a,d] **10,90 €**
Gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen | *Starter plate for two persons*

Papad **2,50 €**
Zwei Linsenwaffeln | *Two lentil chips*

Mixed Salad **3,90 €**
Grüner Salat mit indischem Käse | *Green salad with indian cheese*

Curry Spezialitäten | Huhn

Dahi Chicken[g,1] **10,90 €**
Hühnerbrustfilet in Chefkochs Joghurtsoße | *Chicken breast in chefs yogurtsauce*

Chicken Korma[g,h] **10,50 €**
Hühnerbrustfilet in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße | *Chicken breast in coconut almond cream sauce*

Butter Chicken[g,h] **11,20 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Sahnesoße | *Grilled chicken breast in tomato cream sauce*

Chicken Jalfrezi[g,h,1] **11,50 €**
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, grünem Paprika und Zwiebeln (scharf) | *Fried chicken with garlic, ginger, green pepper, onions in hotsauce*

Chicken Tikka Masala[g,1] **11,80 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Tomaten-Joghurt-Sahnesoße | *Grilled chicken breast in tomato yogurt cream sauce*

Saag Chicken[g] **10,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Spinat in Masalasoße | *Chicken breast with spinach in masalasauce*

Chicken Vindaloo[g] **11,50 €**
Hühnerbrust mit Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln, in sehr scharfer Soße | *Chicken breast filet with garlic, ginger and potatoes in very hot sauce*

Karahi Chicken[g] **11,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Kümmel, Koriander, grünem Paprika und Ingwer in Tomaten-Zwiebelsoße | *Chicken breast with cumin, ginger, pepper and coriander in tomato onion sauce*

Chicken Sabzi[g,h,1] **11,00 €**
Hühnerbrustflet mit Gartengemüse in Currysoße | *Chicken breast filet with garden vegetables in a special curry sauce*

Chicken Kumb Wala[g,h,1] **11,50 €**
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Curry-Sahnesoße | *Chicken with fresh mushrooms and ginger in almond curry cream sauce*

Mango Chicken[g,h] **11,00 €**
Hühnerbrustfilet in Mangosoße | *Chicken with mango sauce*

Curry Spezialitäten | Lamm

Dahi Mutton[g] **12,90 €**
Lamm in Chefkochs Joghurtsoße | *Lamb in our chefs yogurtsauce*

Mutton Korma[g,h] **12,50 €**
Lamm in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße | *Lamb in coconut almond cream sauce*

Mutton Jalfrezi[g,h,1] **12,50 €**
Gebratenes Lamm mit Knoblauch, Ingwer, grünem Paprika und Zwiebeln in scharfer Soße | *Fried lamb with garlic, ginger, green pepper, onions in hot sauce*

Mutton Masala[g,h,1] **12,50 €**
Gebratenes Lammfilet mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Tomaten-Joghurt-Sahnesoße | *Grilled lamb in a tomato-jogurt-sauce*

Mutton Saag[g] **12,90 €**
Lamm mit Spinat in Masalasoße | *Lamb with spinach in masala sauce*

Mutton Vindaloo[g,h,1] (sehr scharf) **13,00 €**
Lamm mit Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln, in sehr scharfer Soße | *Lamb with garlic, ginger and potatoes in a very hot sauce*

Karahi Mutton **13,00 €**
Lamm mit Kümmel, Koriander, grünem Paprika und Ingwer in Tomaten-Zwiebelsoße | *Lamb with cumin, ginger, pepper, coriander in a tomato onion sauce*

Mutton Sabzi[g] **13,00 €**
Lammfleisch mit Gartengemüse in Currysoße | *Lamb with garden vegetables in currysauce*

Mutton Kumb Wala[g,h] **13,50 €**
Lamm mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Curry-Sahnesoße | *Lamb with fresh mushrooms and ginger in almond curry cream sauce*

Mango Mutton[g,h,1] **12,90 €**
Lamm in Mango-Currysoße | *Lamb in mango curry sauce*

Curry Spezialitäten | Ente

Ente Masala[g,1] **13,50 €**
Entenbrustfilet nach typischer indischer Art in Masalasoße | *Duck filet according to indian way*

Ente Mango[g,1] **13,50 €**
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mangosoße, fein gewürzt | *Tender duck breast with fresh mango, pineapple in mango sauce*

Ente Vindaloo[g,1,h] (scharf) **13,50 €**
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa | *Tender duck breast with special spices from Goa*

Ente Sabzi **13,50 €**
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Kräutern | *Tender duck breast with various fresh vegetables*

Ente Jalfrezi[g,1,h] **13,50 €**
Gebratenes, zartes Entenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, grünem Paprika und Zwiebeln in scharfer Soße | *Fried tender duck breast with garlic, ginger, green pepper and onions in hot sauce*

Reisgerichte | Rice dishes

Vegetable Biryani[h] **11,50 €**
Gemischtes Gemüse mit Rosinen, Mandeln und Reis in der Pfanne zubereitet | *Mixed vegetables with raisins, almonds, cashew nuts and rice*

Chicken Biryani[h] **12,90 €**
Hühnerfleisch mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Reis in der Pfanne zubereitet | *Chicken with raisins, almonds, cashew nuts and rice*

Mutton Biryani[h] **13,90 €**
Lamm mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Reis in der Pfanne zubereitet | *Lamb with raisins, almonds, cashew nuts and rice*

Jheenga Biryani[h] **15,90 €**
Riesengarnelen mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Reis in der Pfanne zubereitet | *King prawns with raisins almond cashew nuts*

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Shahi Paneer[g,h] **11,50 €**
Indischer Käse mit Kokos-Sahnesoße | *Indian cheese with coconut cream sauce*

Palak Paneer[g] **10,90 €**
Indischer Käse mit Spinat in würziger Soße | *Indian cheese with spinach in spicy sauce*

Navratan Korma[g,h] **10,00 €**
Frisches Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße | *Fresh garden vegetables in a coconut almond cream sauce*

Mughlai Koftas[g,h] **10,90 €**
Gemüsebällchen mit indischem Käse und Rosinen in Mandel-Sahnesoße | *Vegetables with indian cheese and raisins in almond cream sauce*

Alu Gobhi Masala[g] **10,00 €**
Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer und Kümmel in Tomaten-Zwiebelsoße | *Cauliflower with potatoes, ginger and cumin in a tomate onion sauce*

Bhartha[g,1] **10,00 €**
Gegrillte, gehackte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysoße | *Grilled chapped eggplants with onions and tomatoes in a spicy curry sauce*

Dal Makhani **10,00 €**
Indische schwarze Linsen mit Knoblauch und Ingwer | *Indian black lentils with garlic and ginger*

Sabzi Jalfrezi[g,1] **10,50 €**
Gemischtes Gartengemüse in Currysoße, scharf | *Mixed garden vegetables in hot sauce*

Channa Masala[g,1] **10,00 €**
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Masalasoße | *Chickpeas with onions, tomatoes and ginger in a masala sauce*

Mughlai Bengan[g,h] **10,90 €**
Aubergine gefüllt mit Gemüse, Nüssen und Rosinen in Tomaten-Mandelsoße | *Eggplant filled with vegetables, nuts and raisins in tomato almond sauce*

Bhindi Masala[g,1] **10,90 €**
Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße | *Lady finger with tomatoes and onions in a masala sauce*

Karahi Paneer[g] **11,90 €**
Chefkochs Spezialität | *Our chefs speciality*

Kerala Fish Spezialitäten

Malabari Fish[g,h,d] — **12,50 €**
Seelachs mit Zwiebeln und Kokosnuss in scharfer Masalasoße | *Coalfish with onions in hot masala sauce*

Jheenga Mushrooms[g,h,d] — **16,50 €**
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahnesoße | *King prawns with fresh mushrooms ginger and garlic in almond curry cream sauce*

Fish Masala — **13,00 €**
Seelachs mit Spezialgewürzen | *Coalfish with special spices*

Kerala Jheenga[g,d] — **17,00€**
Riesengarnelen nach Chefkochs Rezept | *King prawns according to our chefs recipe*

Mango Jheenga[g,h] — **16,50 €**
Riesengarnelen in Mangosoße | *King prawns with mango, cashew nuts sauce*

Fish Chili — **12,50 €**
Rotbarschfilet in Chilisoße – sehr scharf | *Redfish in chili sauce – very hot*

Thalis

Chefkochs Empfehlung:
Verschiedene Gerichte auf einem Teller – alle Thali Gerichte werden mit Nan, Raita und Reis serviert

	1 Person	2 Personen
Vegetable Thali[g] Gemischtes Gemüse, Linsen (gelb oder schwarz), Spinat-Käse | *Mixed vegetables, lentils (yellow or black), spinach*	**14,90 €**	**24,90 €**
Nonvegetable Thali[g,1,h] Chicken Masala, Lamm Korma, Chicken Saag | *Chicken masala, lamb korma, chicken saag*	**15,90 €**	**28,00€**
Fisch Thali[g,1,h,d] Seelachsfilet, Riesengarnelen, Curry | *Coalfish, king prawns, curry*	**17,50 €**	**28,80 €**

Tandoori Items

Alle gegrillten Gerichte werden mit Basmatireis und einer speziellen Salatmischung serviert. *All dishes above are served with basmati rice and special mixed salad*

Chicken Tikka[g,1] **13,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Joghurtsoße mariniert | *Chicken breast with garlic, ginger and spices, marinated in a yogurt sauce*

Mutton Tikka[g,1] **15,00 €**
Lammfilet in Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Joghurtsoße mariniert | *Lamb with garlic, ginger and spices, marinated in a yogurt sauce*

Seekh Kabab[g,1] **13,50 €**
Lammhackfleisch mit Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen auf indische Art gegrillt | *Lamb with onions, ginger and spices, grilled indian style*

Fish Tikka[g,1] **13,50€**
Seelachs mit Ingwer und Knoblauch mariniert in Joghurtsoße | *Coalfish with ginger and garlic marinated in yogurt sauce*

Tandoori King Prawns[g,1,d] **17,90 €**
Gegrillte Garnelen nach Chefkochs Spezialart | *King prawns in our chef's special style*

Vegetable Tandoori[g,1] **13,20€**
Indischer Käse, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprika mit Ingwer mariniert in Joghurt-Sahnesoße | *Indian cheese, potatoes, onions, green pepper with ginger marinated in yogurt cream sauce*

Tandoori Batak[g,1] **13,90 €**
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Joghurtsoße mariniert | *Duck breast filet with garlic, ginger and spices marinated in yogurt sauce*

Tandoori Mix[g,1] **16,90 €**
Gemischter Grillteller | *Mixed grilled plate*

Beilagen

Kheere Kareita[g] **2,70 €**
Joghurt mit Gurken | *Yogurt with cucumbes*

Plane Dahi[g] **2,20 €**
Naturjoghurt | *Natural yogurt*

Pulao Rice **2,50 €**
Gebratener Basmatireis mit Erbsen | *Basmati rice with peas*

Nan[g,c,a] **2,00 €**
Frisch zubereitetes Hefeteigweizenbrot | *Fresh prepared whiteflour bread*

Butter Nan[g,c,a] **2,50 €**
Frisch zubereitetes Hefeteigweizenbrot mit Butter | *Fresh prepared whiteflour bread with butter*

Tandoori Roti[g,c,a] **2,00 €**
Frisch gebackenes Vollkornbrot | *Fresh baked wholemeal bread*

Paratha Roti[g,c,a] **2,50 €**
Vollkornbrot mit Butter gebacken | *Wholemeal bread with butter*

Paneer Kulcha[g,c,a] **2,90 €**
Weizenbrot gefüllt mit indischem Käse | *Whiteflour bread stuffed with indian cheese*

Lassan Kulcha[g,c,a] **2,90 €**
Weizenbrot mit Knoblauch | *Whealflour bread with garlic*

Empfehlung des Hauses

Chicken Nilgri[g,h] **(scharf)** **13,50 €**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Koriander, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch und Spinat | *Chicken breast with coriander, green chili, mind and herbs in oriental sauce with coconut milk and spinach*

Mutton Nilgiri[g,h] **(scharf)** **14,00 €**
Zartes Lammfleisch mit Koriander, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch und Spinat | *Tender lamb with coriander, green chili and herbs in oriental sauce with coconut milk and spinach*

Mushroom Masala[g,h,1] **10,90 €**
Frische Champignons mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Masalasoße | *Fresh mushrooms with onions, tomatoes and ginger in masala sauce*

Bhindi Gosht[g] **13,90 €**
Lamm mit frischen Okraschoten, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in würziger Soße | *Lamb with lady finger, tomatoes, garlic and ginger in spicy sauce*

Achari Tikka[g,h] **(scharf)** **13,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mixed Pickles in Joghurtsoße | *Chicken breast with ginger, garlic, mixed pickle in yogurt sauce*

Garlic Chicken[g] **12,90 €**
Duftendes Knoblauchhühnchen in Knoblauch-Currysoße | *Fragrant garlic chicken in garlic curry sauce*

Madu Chicken[g,h] **11,90 €**
Hühnerbrustfilet in Honig-Masalasoße | *Chicken in honey and masala sauce*

Tandoori Chicken[g,h,1] **13,50 €**
Hähnchenkeule in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt | *Chicken drumstick marinated in yogurt and grilled in a oven*

Nachspeisen

Mango Cream[g] — **3,60 €**
Mangocreme mit Vanilleeis | *Mangocream with vanille ice cream*

Gulab Jamun[g,h] — **3,60 €**
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | *Balls of milk and curd baked in honey*

Vanilla Ice with Grappa[g,1,c,e,9] — **3,60 €**
Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt | *Vanilla ice cream with raisin, grappa*

Aperitifs

Glas Sekt oder **Prosecco**	0,1 l	**3,00 €**
Aperol Spritz mit Weißwein	0,1 l	**4,50 €**

Biere | Beers

Augustiner – *Hell*	0,5 l	**2,50 €**
Indisches Bier – *Kingfisher*	0,3 l	**2,60 €**
Franziskaner Weißbier – *Hell*	0,5 l	**2,80 €**
Franziskaner Weißbier – *Dunkel*	0,5 l	**2,80 €**
Franziskaner Weißbier – *Alkoholfrei*	0,5 l	**2,80 €**
Hacker – *Radler*	0,5 l	**2,50 €**

Indische Getränke | Indian Drinks

Lassi süß[g] – hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,3 l	**2,60 €**
Lassi sauer[g] – hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,3 l	**2,60 €**
Mango Lassi[g] – Joghurtgetränk mit Mango	0,3 l	**3,00 €**
Maracuja Lassi[g] – Joghurtgetränk mit Maracuja	0,3 l	**3,00 €**
Mangosaftschorle[3,1]	0,4 l	**3,50 €**
Guavensaftschorle[3,1]	0,4 l	**3,50 €**
Lycheesaftschorle[3]	0,4 l	**3,50 €**

Heiße Getränke

Tasse Chai - Indischer Haustee	0,2 l	**2,50 €**
Kännchen Chai	0,2 l	**4,50 €**
Tasse Kaffee	0,2 l	**2,50 €**
Tasse Cappuccino	0,2 l	**2,50 €**
Tasse Espresso	0,2 l	**2,20 €**

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic Drinks

Tafelwasser			0,4 l	**2,50 €**
San Pellegrino – perlend			0,75 l	**5,50 €**
San Pellegrino – still			0,75 l	**5,50 €**
Coca Cola	0,2 l	**2,10 €**	0,4 l	**3,10 €**
Fanta	0,2 l	**2,10 €**	0,4 l	**3,10 €**
Sprite	0,2 l	**2,10 €**	0,4 l	**3,10 €**
Mezzo Mix	0,2 l	**2,10 €**	0,4 l	**3,10 €**
Apfelsaft	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**3,50 €**
Orangensaft	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**3,50 €**
Johannisbeersaftschorle	0,2 l	**2,10 €**	0,4 l	**3,50 €**
Ginger Ale	0,2 l	**2,60 €**	0,4 l	**3,50 €**

Weinkarte

Corvo Rosso ITG 0,7 l **13,90 €**
Trockener, aber dennoch harmoischer Körper mit lebhaftem Geschmack

Indischer Sula 0,7 l **15,90 €**
Halbtrockener Rotwein, reichlich an Aromen

Castello Lugana DOGC 0,7 l **13,90 €**
Frischer, fruchtiger Weißwein

Villa Rosa Lugana DOC 0,7 l **15,90 €**
Trocken, leichter Weißwein, südl. Gardasee

Indischer Sula Sauvignon Blanc 0,7 l **15,90 €**
Leichter, trockener Weißwein mit fruchtigen Aromen

Glas Wein

Chianti DOC	0,2 l	**3,50 €**
Bardolino DOC	0,2 l	**3,50 €**
Valpolicella DOC	0,2 l	**3,50 €**
Pinot Grigio ITG	0,2 l	**3,50 €**

Spirituosen | Spirits

Grappa „Prime Uve“ 40 %	2 cl	**4,00 €**
Ramazzotti „Amaro“ 30 %	2 cl	**3,00 €**
Old Monk Rum (Indien) 42,8 %	2 cl	**3,50 €**
Indischer Mangoschnaps 38 %	2 cl	**3,00 €**

moti mahal

original indische tandoor-spezialitäten

Inhaber M. Pal
Hans-Urmiller-Ring 22b
82515 Wolfratshausen