

Speisekarte

---

Restaurant  
**Delhi**



# — Delhi —

---

Kleines Indisches Wörterbuch .....	1
Vorspeisen .....	2
Hauptgerichte	
Vegetarisches .....	3
Hähnchen.....	4
Lamm.....	5
Pute .....	6
Fisch.....	7
Reisgerichte .....	7
Menüs .....	9
Beilagen.....	10
Desserts.....	10
Getränke.....	11

## Zusatzstoffe

(Zahlbedeutungen: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)

Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können.

- \*1.) mit Farbstoff, 2.) mit Konservierungsstoff
- 3.) mit Antioxidationsmittel,
- 4.) mit Geschmacksverstärker,
- 5.) mit Eisensalzen,
- 6.) mit Stoffen zur Oberflächenspannung,
- 7.) mit Süßungsmittel(n), 8.) mit Phosphat,
- 9.) teinhaltig, 10.) koffeinhaltig, 11.) chininhaltig,
- 12.) mit Taurin

# — Delhi —

---

## Kleines indisches Wörterbuch

### Basmatireis

*»Basmati« ist das Hindi-Wort für Duft. Basmatireis ist die beste und beliebteste Reissorte in Indien und wird als König der Reissorten angesehen. Obwohl dieser Reis geschält ist, zeichnet er sich durch einen hohen Nährwertgehalt aus.*

### Papadam

*Papadam sind appetitanregende, dünne, trockene Fladen aus Linsen- und Reismehl. Sie werden mit Gewürzen oder nur mit Salz zubereitet.*

### Chapati

*Chapati sind dünne Fladen aus Vollweizenmehl. Sie werden in einer trockenen Pfanne ohne Fett gebacken.*

### Parantha

*Parantha sind Fladen, ähnlich Chapati, aber mit Butterfett gebraten.*

### Chutney

*Chutney ist eine schmackhafte Paste aus exotischen Früchten oder Gemüsesorten als Beilage zu unterschiedlichen Gerichten.*

### Pakora

*ist ein kleiner Snack mit in Kichererbsenmehlteig fritierter Gemüse- oder Fleischeinlage.*

### Panir

*Panir ist ein nach indischem Rezept hausgemachter Käse aus Vollmilch mit Kardamom und Zitrone.*

### Tikki

*Als Tikki wird in Indien ein kleiner, runder Bratling bezeichnet.*

### Raita

*Raita ist eine Soße aus Joghurt mit geraspelten Gurken oder fritierten Bällchen aus Kichererbsenmehlteig und mit geröstetem Kreuzkümmel und schwarzem Pfeffer gewürzt.*

***Alle Gerichte werden frisch zubereitet!***

# — Delhi —

---

## Vorspeisen

### Suppen *(ohne Brot serviert)*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 1   | Dalsoup<br><i>Suppe mit Gelben Linsen auf indische Art</i>                              | 3,90 € |
| 2   | Sabjisoup<br><i>Gemüsesuppe mit Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Karotten</i>                | 3,90 € |
| 3   | Tomatocremsoup  | 3,90 € |
| 4/5 | Chickensoup/Muttonsoup<br><i>Suppe mit Hähnchenfleisch/- mit Lammfleisch und Linsen</i> | 4,50 € |

## Warme Vorspeisen

*Alle Warme Vorspeisen mit Mint- und Joghurtsoße serviert*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 8  | Samosa (2 Stück)<br><i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen</i>   | 4,50 € |
| 11 | Vegetable-Pakora<br><i>6 Stück Blumenkohl-, Auberginen-, Kartoffelgemüse<br/>in würzigem Kichererbsenmehlteig gebacken</i> | 4,50 € |
| 12 | Panir-Pakora<br><i>6 Stück indischer Käse in gewürztem Kichererbsenmehlteig<br/>gewendet und frittiert</i>                 | 5,50 € |
| 13 | Panir-Tikki<br><i>3 Bratlinge aus indischem Käse und Kartoffeln</i>  | 5,50 € |
| 14 | Aloo-Tikki<br><i>4 würzige Kartoffelbratlinge mit scharfer Tomaten-, Zwiebel-<br/>und Peperoni-Beilage</i>                 | 5,50 € |
| 15 | Onion-Bhadji<br><i>Zwiebelringe in würzigem Kichererbsenmehlteig gebacken</i>  | 5,90 € |
| 16 | Chicken-Pakora<br><i>6 Stück Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenmehlteig<br/>gewendet und frittiert</i>           | 6,50 € |
| 17 | Scampis-Pakora<br><i>3 Scampis in würzigem Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert</i>                                 | 8,50 € |
| 18 | Pakora-Thali<br><i>12 verschiedene Pakora nach Wahl</i>  | 9,90 € |

# — Delhi —

---

## Kalte Vorspeisen *(ohne Brot)*

21	Tsatziki <i>mit frischem Chapati-Brot</i>	3,90 €
22	Gemischter Salat <i>(mini/klein/groß)</i> <i>mit Gurken, Tomaten, Rettich, Paprika, Karotten und Dressing</i>	1,40/2,50/4,90 €
23	Thunfischsalat <i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Dressing</i>	5,90 €
24	Panirsalat <i>mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Schafskäse und Dressing</i>	5,90 €
24a	Tomaten-Schafskäsesalat	5,90 €
25	Chickensalat <i>Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenfleisch und indischem Käse</i>	6,50 €

## Hauptgerichte

*Alle Hauptgerichte mit Basmati- oder Naturvollkornreis*

### Vegetarisches

30	Dal-Tarka / -Makhani <i>Linsen nach nordindischer Art</i>	9,50 €
31	Chole-Bhature <i>Kichererbsen nach indischer Art mit zwei gebackenen Fladenbroten (keine Reisbeilage)</i>	9,50 €
32	Mixed-Sabji <i>Verschiedene Gemüsesorten in Tomaten-Currysoße</i>	9,90 €
33	Kadhi <i>Gemüsepakora in Soße aus Joghurt und Kichererbsenmehl nach nordindischer Art</i>	9,90 €
34	Aloo-Gobhi <i>Frischer Blumenkohl und Kartoffeln in Curry</i>	9,90 €
35	Matter-Panir <i>Frischer indischer Käse mit Erbsen, gebraten in Currysoße</i>	10,30 €
36	Palak-Panir <i>Frischer indischer Käse mit Spinat, gebraten in Currysoße</i>	10,30 €

# — Delhi —

---

37	Dhai-Baingun <i>Auberginen in Curry mit Joghurt, frischem Ingwer und Knoblauch</i>	10,50 €
38	Vegetable-Kofta <i>Bällchen aus feingeriebenem Gemüse und Kichererbsenmehl in würziger Rahmsoße</i>	10,50 €
39/39a	Shahi-Panir/Kadhai Panir <i>Frischer indischer Käse- in würziger Rahmsoße /- mit frischem Paprika und Zwiebeln in Masalasoße</i>	10,80 €
40	Malai-Kofta <i>Bällchen aus indischem Käse, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Nuß-Rahmsoße</i>	10,80 €
40a	Mushroom-Masala <i>Champignons mit Mandeln, Cashewkernen, Erbsen und Paprika in Rahmsoße</i>	10,80 €
40b	Navratten-Curry <i>Verschiedene Gemüsesorten mit indischem Käse, Rosinen*5, Mandeln und Cashewkernen in würziger Rahmsoße</i>	10,80 €

## Hähnchen

41	Chicken-Curry <i>Hähnchenbrustfilet mit Erbsen gebraten in Currysoße</i>	10,50 €
42	Chicken-Vindaloo <i>Hähnchenbrustfilet in scharfer, süßsaurer Sauce mit Kokosnußcrème</i>	10,50 €
42a	Chicken-Madras <i>Hähnchenbrustfilet-Curry nach südindischer Art mit Kokosnußcreme und rotem Chillie</i>	10,50 €
43	Chicken-Tandoori <i>mariniertes Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Paprika im Tandoor-Ofen gegrillt, dazu Mint- und Joghurtsoße (ohne / mit Reis)</i>	10,50/11,50 €
44	Chicken-Korma <i>Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Currysoße mit Erbsen, Rosinen*5, Mandeln und Cashewkernen</i>	10,90 €
45	Murg-Saag <i>Hähnchenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch</i>	10,90 €
45a	Murg-Dahi <i>gebratenes Hähnchenfilet mit Joghurt und Knoblauch</i>	10,90 €
46	Murg-Makhani <i>Hähnchenfilet in Tomaten-Rahmsoße</i>	10,90 €

# — Delhi —

---

47	Murg-Sabji <i>Hähnchenfilet in Tomaten-Currysoße mit frischem Gemüse</i>	10,90 €
48	Murg-Royal <i>Hähnchenfilet in würziger Soße mit frischem indischen Käse, Cashewkernen, Rosinen*5, Mandeln und frischem Paprika</i>	11,30 €
49	Murg-Aloo <i>Gebratenes Hähnchenfilet mit Kartoffeln und Zwiebeln in Curry</i>	11,30 €
50	Murg-Jalfrezy <i>Gebratenes Hähnchenfilet mit frischem Paprika, -Zwiebeln, -Ingwer und -Peperoni in Curry</i>	12,50 €
50a	Murg-Hawai <i>Hähnchenfilet in würziger Rahmsoße mit Ananas, Cashewkernen, Rosinen*5, Mandeln und Erbsen</i>	12,50 €
50b/50c	Murg-Kadhai / Chicken Tikka Masala <i>mariniertes Hähnchenfilet gebraten - mit frischen Tomaten, Zwiebeln und milden Peproni / - mit frischem Paprika in Masalasoße</i>	12,90 €

## Lamm

51	Lamb-Joghurt <i>Lammfleisch mit Joghurt und Knoblauch</i>	11,30 €
52	Lamb-Curry <i>Lammfleisch in Currysoße</i>	11,30 €
53	Baingun-Goscht <i>Lammfleisch mit frischem Ingwer und Auberginen in Currysoße</i>	11,70 €
54	Lamb-Saag <i>gebratenes Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch</i>	11,70 €
55	Lamb-Madras <i>Lamm-Curry nach südindischer Art mit Kokosnußcreme und rotem Chillie</i>	11,70 €
55a	Lamb-Vindaloo <i>Lamm-Curry in scharfer, süßsaurer Soße mit Kokosnußcreme</i>	11,70 €
56	Lamm-Bhuna <i>Lammfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, Peperoni und schwarzer Cumin</i>	12,50 €
57	Lamm-Korma <i>Lammfleisch in Joghurt-Currysoße mit Rosinen*5, Cashewkernen, Mandeln und Erbsen</i>	12,50 €

# — Delhi —

---

58	Badam-Goscht <i>Lammfleisch mit Mandelpaste in würziger Rahmsoße</i>	12,50 €
58a	Lamm-Aloo <i>Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Curry</i>	12,50 €
59	Lamm-Kaschmiri <i>Lammfleisch in würziger Rahmsoße mit Rosinen*5, Cashewkernen, Mandeln und Obst</i>	12,50 €
60	Lamm-Jalfrezy <i>Gebratenes Lammfleisch mit frischem Paprika -Zwiebeln, -Ingwer und -Peperoni in Curry</i>	12,50 €
60a	Lamm-Kadhahi <i>Lammfilet gebraten mit frischen Tmaten, Zwiebeln und mildem Peperoni</i>	13,90 €

## Pute

61	Pute-Curry <i>Putenbrustfilet mit Erbsen gebraten in Currysoße</i>	10,50 €
62	Pute-Sabji <i>Putenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in Currysoße</i>	10,50 €
63	Pute-Joghurt <i>Putenbrustfilet mit Joghurt und Knoblauch</i>	10,50 €
64	Pute-Madras <i>Putenbrustfilet-Curry nach südindischer Art mit Kokosnußcreme und rotem Chillie</i>	10,50 €
64a	Pute-Vindaloo <i>Putenbrustfilet in scharfer, süßsauer Sauce mit Kokosnußcreme</i>	10,50 €
65	Pute-Korma <i>Putenbrustfilet in Currysoße mit Joghurt, Rosinen*5, Cashewkernen, Mandeln und Erbsen</i>	10,90 €
66	Pute-Saag <i>gebratenes Putenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch</i>	10,90 €
67	Pute-Kaschmiri <i>Putenbrustfilet in würziger Rahmsoße mit Rosinen*5, Cashewkernen, Mandeln und Obst</i>	12,90 €
68	Pute-Jalfrezy <i>gebratenes Putenbrustfilet mit frischer Paprika, Zwiebeln. Ingwer und Peperoni in Curry</i>	12,90 €



# — Delhi —

---

## Fisch

- 70 Scampis-Bhuna 13,50 €  
*Scampis mit frischem Ingwer, Knoblauch, Peperoni und Cumin*
- 71 Scampis-Madras 13,50 €  
*Scampis nach südindischer Art*
- 71a Scampis-Vindaloo 13,50 €  
*Scampis in scharfer, süßsauer Sauce mit Kokosnußcreme*
- 72 Scampis-Masala 13,50 €  
*Scampis in würziger Spezialsoße*
- 72a Scampis-Saag 13,50 €  
*gebratenes Scampis mit Spinat, frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch*
- 73 Scampis-Kaschmiri 13,50 €  
*Scampis in würziger Rahmsoße mit Rosinen\*5, Cashewkernen, Mandeln und obst*

## Reisgerichte

*mit Basmatireis*

- 74 Vegetable-Pulao 11,50 €  
*Gebratenes Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten; mit Rosinen\*5, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney*
- 75 Mushroom/Erbsen-Pulao 11,50 €  
*Gebratenes Reisgericht mit Champignons und Erbsen; mit Rosinen\*5, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney*
- 76 Chicken-Biryani 12,90 €  
*Gebratenes Reisgericht mit mariniertem Hähnchenfilet; mit Rosinen\*5, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney*
- 77 Lamm-Biryani 13,50 €  
*Gebratenes Reisgericht mit Lammfleisch; mit Rosinen\*5, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney*
- 78 Scampis-Biryani 13,90 €  
*Gebratenes Reisgericht mit Scampis; mit Rosinen\*5, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney*

# — Delhi —

---

## Reistafel

*ab zwei Personen*

- 79 Vegetarische Reistafel pro Person 17,90 €  
**Vorspeise:** Vegetable-Pakora  
**Hauptspeise:** Vier verschiedene vegetarische Gerichte;  
dazu Raita, Salat, Pickles, Mango-Chutney und  
Basmati- oder Naturvollkornreis  
**Nachspeise:** Früchtequark (*Spezialität des Hauses*)  
oder eine Tasse Kaffee oder Espresso
- 80 Reistafel mit Fleisch pro Person 19,90 €  
**Vorspeise:** Teller mit verschiedenen Pakora  
**Hauptspeise:** Ein Chicken-, Lamm-, Putegericht und Dal-Tarka;  
dazu Raita, Salat, Pickles, Mango-Chutney und  
Basmati- oder Naturvollkornreis  
**Nachspeise:** Früchtequark (*Spezialität des Hauses*)  
oder eine Tasse Kaffee oder Espresso

# — Delhi —

---

## Menüs

Menü Eins	13,90 €
<b>Vorspeise:</b> Gemüsepakora	
<b>Hauptspeise:</b> Navratten-Curry <i>Verschiedene Gemüsesorten mit indischem Käse, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen in würziger Rahmsauce</i>	
<b>Nachspeise:</b> Früchtequark ( <i>Spezialität des Hauses</i> ) oder eine Tasse Kaffee oder Espresso	
Menü Zwei	14,30 €
<b>Vorspeise:</b> Panir-Pakora	
<b>Hauptspeise:</b> Mushroom-Masala <i>Champignons mit Mandeln, Cashewkernen, Erbsen und Paprika in Rahmsauce</i>	
<b>Nachspeise:</b> Früchtequark ( <i>Spezialität des Hauses</i> ) oder eine Tasse Kaffee oder Espresso	
Menü Drei	15,50 €
<b>Vorspeise:</b> Gemüsepakora	
<b>Hauptspeise:</b> Murg-Hawai <i>(Hähnchenfilet in würziger Rahmsauce mit Ananas, Cashewkernen, Rosinen, Mandeln und Erbsen)</i>	
<b>Nachspeise:</b> Früchtequark ( <i>Spezialität des Hauses</i> ) oder eine Tasse Kaffee oder Espresso	
Menü Vier	15,90 €
<b>Vorspeise:</b> Tomato-Soup	
<b>Hauptspeise:</b> Delhi-Pute <i>Putenbrustfilet in Kokosnußcreamsauce mit frischem Paprika</i>	
<b>Nachspeise:</b> Früchtequark ( <i>Spezialität des Hauses</i> ) oder eine Tasse Kaffee oder Espresso	
Menü Fünf	17,90 €
<b>Vorspeise:</b> Panir-Pakora	
<b>Hauptspeise:</b> Vegetarisch, Chicken oder Lamm Delhi Spezial (gebratenes Fleisch oder Panir mit Gemüse auf spezielle Art zubereitet und serviert)	
<b>Nachspeise:</b> Früchtequark ( <i>Spezialität des Hauses</i> ) oder eine Tasse Kaffee oder Espresso	

# — Delhi —

---

## Beilagen

81	Papadam <i>Fladen aus Linsen- und Reismehl</i>	<i>Stück</i>	1,00 €
181	Papadam <i>scharf</i>	<i>Stück</i>	1,20 €
82	Chapati <i>flaches Fladenbrot</i>	<i>Stück</i>	1,90 €
83	Bhatura <i>gebackenes Fladenbrot</i>	<i>Stück</i>	2,50 €
	Plain Nan <i>im Ofen gebackenes Fladenbrot</i>		
84	Parantha <i>dünnes, gebratenes Fladenbrot</i>	<i>Stück</i>	2,90 €
	Nan ( <i>Knoblauch / Minze/Koriander</i> )		
85	Mango-Chutney	<i>Portion</i>	1,30 €
86	Mint-Chutney	<i>Portion</i>	1,30 €
87	Joghurt-Chutney	<i>Portion</i>	1,30 €
88	Pickles <i>scharf</i>	<i>Portion</i>	1,30 €
89	Raita	<i>Portion</i>	2,30 €
90	Reis	<i>Portion</i>	2,50 €
96	Chutney-(3er Set)	<i>Portion</i>	2,30 €
97	Stuff Parantha ( <i>Kartoffeln, Panir, Zwiebel</i> )	<i>Stück</i>	3,30 €
	Butter Nan/Stuff Nan ( <i>Kartoffeln, Panir, Zwiebel</i> )	<i>Stück</i>	3,30 €

## Desserts

91	Früchtequark <i>mit frischem Obst</i>		2,50 €
191	Früchtequark <i>mit frischem Obst</i>	<i>gross</i>	4,80 €
192	Kulfi ( <i>indisches Eis-Desserts</i> )		3,70 €
92	Obstsalat <i>mit frischem Obst und Sahne</i>		4,20 €
93	Obstsalat <i>wie oben; mit Curaçao oder Amaretto oder Cointreau</i>		4,70 €
94	Vanille-Eis*1 <i>mit heisser Schokoladensosse</i>		4,20 €
95	Vanille-Eis*1 <i>mit frischem Obst und Sahne</i>		4,20 €
96	Vanille-Eis*1 <i>mit frischem Obst und Sahne, Blue-Curaçao</i>		5,20 €

# — Delhi —

---

## Getränke

### Kalte Getränke

Coca-Cola / Fanta / Spezi ( <i>Cola mit Orangenlimo</i> )	0,2 l 2,20 € 0,4 l 3,20 €
Mineralwasser / Stilleswasser	Flasche 0,2 l 1,70 € Flasche 0,5 l 2,70 € Flasche 0,7 l 3,40 €
Bionade Holunder / Ingwer-Orange / Kräuter / Litchi	Flasche 0,33 l 2,50 €
Schweppes tonic / bitter lemon / ginger ale	0,2 l 2,50 €
Säfte	0,2 l 2,50 €
Orange/Banane/Apfel/Kirsch/Mango/Johannisbeere (schwarz)	0,2 l 2,50 €
Saft-Schorle	0,4 l 3,50 €
<i>Saft nach Wahl mit Mineralwasser</i>	0,2 l 2,50 €
Lassi Joghurtgetränk	0,4 l 4,10 €
Mango / Kräuter	0,2 l 2,70 €
Milchshakes	
Vanille / Banane / Mango	Glas 3,60 €
Orangini Orangensaft mit Vanilleeis*1 und Sahne	Glas 3,40 €
Eiskaffee / Eisschokolade	

### Heiße Getränke

<b>Kaffee</b>	
Tasse	1,70 €
Becher	2,20 €
Milchkaffee	2,80 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	1,80 €
Becher Kakao	2,40 €
	<i>mit Sahne</i> 2,60 €

# — Delhi —

---

Großer Becher Tee	2,70 €
Pfefferminze / Zitronenverbene / Frischer Ingwer / Vanille / Tropenfeuer / Earl Grey / Darjeeling / Assam / Ceylon / Orangenblüte / Grüner Tee / Jasmin Tee	
Becher Yogi-Tee <i>mit Milch und Honig</i>	2,40 €
Irish Coffee	4,00 €
Grog	4,00 €
Glühwein	3,30 €

## Biere

### Bier vom Faß

Fürstenberg	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	3,50 €
Hacker Pschorr	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	3,50 €
Alsterwasser ( <i>Bier mit Limo</i> )	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	3,50 €

### Flaschenbiere

Kama Guru ( <i>ind. Bier</i> )	0,33 l	3,50 €
Flensburger	0,33 l	3,50 €
Franziskaner kristall / Hefe/ Hefe (alkoholfrei)	0,5 l	3,80 €
Jever Fun ( <i>alkoholfrei</i> )	0,33 l	3,50 €

## Alkoholische Getränke

### Spirituosen

Hardenberger Doppelkorn	0,02 l	1,90 €
Mango-Schnaps	0,02 l	1,90 €
Wodka	0,02 l	1,90 €
Veterano Brandy	0,02 l	1,90 €
Bacardi	0,02 l	2,20 €
Old Monk (indischer Rum)	0,02 l	2,20 €
Indischer Gin	0,02 l	2,20 €
Hennessy	0,02 l	2,70 €

# — Delhi —

---

## Whiskey

Tullamore	0,02 l 2,60 €
Ballantines	0,02 l 2,60 €
Jack Daniels	0,02 l 2,60 €
Southern Comfort	0,02 l 2,60 €
Johnnie Walker Red Label	0,02 l 2,60 €

## Liköre

Amaretto	0,02 l 2,10 €
Baileys	0,02 l 2,10 €
Cointreau	0,02 l 2,10 €
Mango-Likör	0,02 l 2,10 €

## Aperitif

Martini rosso, bianco	0,05 l 2,50 €
Sandemann seco / medium / Cream	0,05 l 2,60 €

## Longdrinks

Pernot mit Coca-Cola o. Orangensaft	0,2 l 4,00 €
Whiskey mit Coca-Cola	0,2 l 4,00 €
Campari mit Orangensaft	0,2 l 4,00 €
Southern Comfort mit Ginger Ale	0,2 l 4,00 €

## Sekt (trocken)

mit Orangensaft	Glas 3,40 €
mit Curaçao	Glas 4,10 €
Kir Royal	Glas 4,10 €
Flasche	0,7 l 16,10 €

## Wein

Chardonnay	0,2 l 4,20 €
Cab. Sauvig. rot (aus Chile)	0,2 l 4,20 €
Edelzwicker	0,2 l 4,50 €
Chablis	0,2 l 5,00 €

Domaine de Montredon <i>aus biologischem Anbau</i>	0,2 l 4,50 €
blanc de blanc / rosé / rot	0,5 l 9,00 €
	1,0 l 15,50 €

## Wein-Schorle *Wein mit Mineralwasser*

0,2 l 4,20 €

## Flaschenweine

Chardonnay weiß (aus Chile)	0,7 l 13,90 €
Cab. Sauvig. rot (aus Chile)	0,7 l 13,90 €
Indischer Wein rot oder blanc	0,7 l 13,90 €
Chablis	0,7 l 14,90 €

# — Delhi —

---

## Restaurant Delhi

Stellinger Weg 35, Ecke Hellkamp/Schopstraße  
20255 Hamburg • Tel.: 0 40 / 40 55 54

— Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 16 Uhr und 18 Uhr bis 24 Uhr —

— Samstag, Sonntag und Feiertag von 17 Uhr bis 24 Uhr —

Alle Preise sind Endpreise incl. MwSt. und Bedienung