

શુપ્પન

SOUPS

- 
- | | | € |
|---|--|------|
| 1 | DAAL SHORBA ^{17 g}
Linsensuppe gewürzt nach indischer Art
Lentil Soup - with mild spices Indian Style | 5,50 |
| 2 | CHICKEN SHORBA ^{17 g}
Hühnersuppe gewürzt nach indischer Art
Chicken Soup - with mild spices Indian Style | 5,50 |
| 3 | TOMATO SHORBA ^{17 g}
Tomatensuppe gewürzt nach indischer Art
Tomato Soup - with mild spices Indian Style | 5,50 |
| 4 | VEGETABLE SHORBA ^{17 g}
Verschiedenes Gemüse gewürzt nach indischer Art
Vegetable Soup - with mild spices Indian Style | 5,50 |



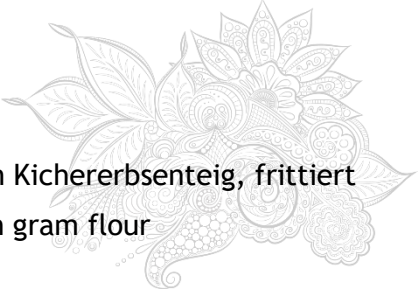
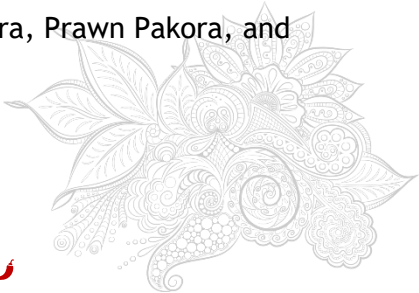
વોરસપેઈશન

STARTERS

- | | | |
|---|--|------|
| 5 | PAPADAM (2 STÜCK) ^{47 a g}
Geröstete dünne Linsenmehlwauffeln
Crispy fresh wafers made of lentil flour | 3,50 |
| 6 | MASALA PAPADAM (1 STÜCK) ^{47 a g}
Geröstete dünne Linsenmehlwauffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Crispy fresh wafers made of lentil flour | 3,50 |
| 7 | SAMOSA (2 STÜCK) ^a
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Potato and green peas filled patties | 5,90 |



જાઓ વેઇન્ટ ફ્રેશર્સ!

- 
- | | | |
|----|---|-------|
| 8 | PAKORA^a | 5,90 |
| | Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Deep fried vegetables in gram flour | |
| 9 | ONION BHAJI^a | 6,90 |
| | Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert
Onion rings fried in gram flour | |
| 10 | PANEER PAKORAS^{a g} | 7,50 |
| | Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert
Deep fried fresh cheese in gram flour | |
| 11 | CHICKEN PAKORA^a | 7,50 |
| | Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert
Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried | |
| 12 | FISCH PAKORA^a | 8,90 |
| | Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert
Marinated fish in gram flour and deep-fried | |
| 13 | PRAWN PAKORA^{a d} | 12,90 |
| | Garnelen in Kichererbsenteig frittiert
Marinated Prawns deep-fried in gram flour | |
| 14 | GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) VEG.^{7 a g} | 14,90 |
| | Eine Platte aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisen
A platter of assorted vegetarian appetizers | |
| 15 | GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) NON-VEG.^{7 a g d} | 16,90 |
| | Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora
A platter of assorted appetizers such as Fish Pakora, Prawn Pakora, and Chicken Pakora. | |
- 



इलाहा

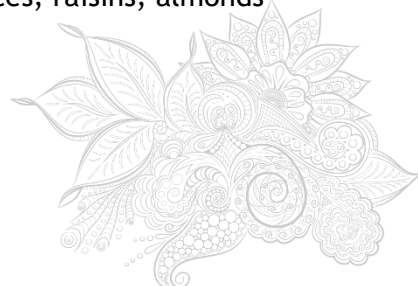
SALADS

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | FRISCHER GEMISCHTER SALAT | 4,90 |
| | Fresh mixed Salad | |
| 17 | PANEER TIKKA SALAT ^g | 12,50 |
| | Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse | |
| | Fresh mixed salad with fresh homemade cheese | |
| 18 | CHICKEN TIKKA SALAT ^{7 g} | 13,50 |
| | Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka | |
| | Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken | |
| 19 | PRAWN SALAT ^{g d} | 15,90 |
| | Frisch gemischter Salat mit Garnelen | |
| | Fresh mixed salad with Prawns | |

biryani

REISGERICHTE/ RICE SPECIALTIES

- | | | |
|----|--|-------|
| 20 | VEGETABLE BIRIYANI ^{7 h} | 14,90 |
| | Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran | |
| | Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron | |
| 21 | CHICKEN BIRIYANI ^{7 h} | 15,90 |
| | Basmati - Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet | |
| | Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron | |



बायोटेक्नोलॉजी इन्फार्मेशन

22 **LAMM BIRIYANI** ^{7 h}

17,90

Basmati - Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet

Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, raisins and saffron

23 **JINGHA BIRIYANI** ^{7 h d}

18,90

Garnelen gedünstet mit Basmati- Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran

Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron

tandoori spezialitäten
TANDOORI DISHES

Der traditionelle Lehmofen beheizt mit Holzkohle bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.

The traditional clay oven, heated with charcoal, is renowned for imparting a unique flavor to meat and bread.

24 **PANEER TIKKA** ^{7 g}

15,90

Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt

Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven

25 **TANDOORI CHICKEN** ^{7 g}

15,90

Zarte Hähnchenkeule mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt

Tenderly marinated chicken-half grilled in the tandoori oven

26 **CHICKEN TIKKA** ^{7 g}

16,90

Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt

Boneless pieces of chicken grilled in the tandoori oven



જાંબોદ વેદોનદ ફત્તેહારદ!

- 27 **CHICKEN MALAI TIKKA** ^{7 g} 16,90
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated pieces of Chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven
- 28 **LAMM TIKKA** ^{7 g} 18,90
Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven
- 29 **FISCH TIKKA** ^{7 g d h} 18,90
Eingelegte Fischfilets im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated fish filet grilled in the tandoori oven
- 30 **MIXED TIKKA GRILL** 20,50
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
Mixed platter of Special Tandoori Specialities
- 31 **SHAHI PRAWN TIKKA** ^{7 d h} 24,90
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven



hähnchen curry spezialitäten

CHICKEN CURRY SPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis
Served with Basmati rice

- 32 **CHICKEN CURRY** ^{7 g} 15,50
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet
Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce

- 33 CHICKEN VINDALOO ⁷** **15,50**
 (SEHR SCHARF / VERY HOT)
 Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chili Sauce mit Kartoffeln
 Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes
- 34 CHICKEN JALFREZI ^{7 g}** **15,50**
 Zarte Hähnchenfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
 Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions, tomatoes and capsicum
- 35 CHICKEN SAAG ^g** **15,50**
 Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce gekocht
 Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce
- 36 CHICKEN KORMA (MILD) ^{7 h g}** **15,90**
 Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
 Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream
- 37 CHICKEN MANGO (MILD) ^{4 7 c g}** **15,90**
 Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten
 Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce
- 38 CHICKEN KARAHÍ ^{7 g}** **15,90**
 Zarte Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet
 Tender pieces of chicken fillets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs
- 39 BUTTER CHICKEN ^{7 g}** **15,90**
 Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne
 Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream
- 40 CHICKEN TIKKA MASALA ^{7 g}** **15,90**
 Zarte Hühnerbrustfilets mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten
 Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sautéed in a special sauce

41 **CHILLI CHICKEN (SCHARF)** ^{1 4 7 a f}

15,90

Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in Soya Sauce

Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic in Soya sauce

ભાતલ curvy સ્પેશિયલિટીઁ

LAMB CURRY SPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice

42 **LAMM KORMA (MILD)** ^{7 g h}

17,90

Lammfleischstücke in milder Korma Sauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht - mit Sahne verfeinert

Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom refined with cream

43 **LAMM CURRY** ^{7 g}

17,90

Lammfleischstücke in einer pikanten Curry-Sauce

Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce

44 **LAMM MADRAS** ^{7 g h}

17,90

Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos

Pieces of lamb spiced with mustard and coconut

45 **LAMM VINDALOO** ⁷

17,90

(SEHR SCHARF / VERY HOT)

Lammfleisch in sehr scharfer Chilli-Sauce mit Kartoffeln

Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes

46 **LAMM KARAHI** ^{7 g}

17,90

Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (wok) zubereitet

A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs



જાકોઈ વેદોન્ટ ફટેઝાર્ટલ

47 **LAMM MASALA** ^{7 g}

Lammfleisch in einer Spezial-Sauce gebraten
Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce

17,90



48 **LAMM SAAG** ^g

Lammfleischstücke mit Spinat in eine Curry-Sauce gekocht
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce

17,90

49 **LAMM JALFREZI** ^{7 g}

Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes and capsicum

17,90

50 **ROGAN JOSH** ^{7 g}

Lammfleischstücke zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Curry-Sauce
Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in delicious curry sauce

17,90



फ़िश और गार्नेल

FISH AND PRAWNS

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice

51 **FISCH CURRY** ^{7 g d h}

Fischfilet in einer leichten Curry-Sauce
Fillet of fish in a mild curry sauce

16,90

52 **FISCH KARAH** ^{7 g d h}

Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet

A speciality from North India, selected tender pieces of fish fillet cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

16,90



ज्योतिष देवता इच्छार्थ

- 53 JINGHA CURRY** ^{7 g d h} 19,50
 Königsgarnelen in einer delikaten Curry-Sauce
 King prawns cooked in a delicious curry sauce
- 54 JINGHA SAAG** ^{7 g d} 19,90
 Königsgarnelen in einer Spinat-Sauce
 King prawns cooked in a delicious spinach sauce
- 55 JINGHA TIKKA MASALA** ^{7 g d h} 21,90
 Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“
 Lehmofen gegrillt und in einer Spezial-Sauce gebraten
 King prawns marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and
 sauteed in special sauce
- 56 JINGHA KORMA** ^{7 g d h} 21,90
 Königsgarnelen in einer milden Sauce gekocht mit Cashew und Rosinen
 King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins

ਏਨ ਫ਼ਰੀਜ਼ੀ DUCK DISHES

Serviert mit Basmati Reis
 Served with Basmati rice

- 57 ENTE JALFREEZI** ^{7 g} 17,50
 Knusprige Entenfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten
 und Paprika gebraten
 Crispy duck meat pieces fried with fresh spices, onions, tomatoes, and bell
 pepper
- 58 ENTE VINDALOO** ^{7g} 17,50
 (SEHR SCHARF / VERY HOT)
 Knuspriges Entenfleisch in sehr scharfer Chilli-Sauce mit Kartoffeln
 Crispy duck meat pieces prepared in a very hot chilli sauce with potatoes

59 ENTE MANGO^{4 7 c g}

17,90

Knusprige Entenfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten
Crispy duck meat pieces prepared with mango in a mild sauce

60 ENTE KARAH^{7 g d}

17,90

Knusprige Entenfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet

Crispy duck meat pieces cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs



वेgetarिश्चे घरिचे

VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis
Served with Basmati rice

DAAL TARKA^g

61 Linsen in Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten

14,50

Lentils prepared with spices and sautéed in butter with onion and garlic

62 MIXED VEGETABLES^g

14,50

Gemischtes Gemüse in einer Curry-Sauce gekocht Mixed vegetables prepared in a curry sauce and sautéed in butter and onions

63 SAAG PANEER^g

14,90

Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese

64 DAAL MAKHANI^g

14,90

Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
Black lentils prepared with various spices and sautéed in butter



- 65 NAVARATAN KORMA (MILD)** ^{7 g h} **14,90**
 Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht, mit Cashewkernen und Rosinen gebraten
 Mixed vegetables prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins
- 66 MATTAR PANEER** ^g **15,50**
 Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten
 Home -made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce
- 67 BHINDI MASALA** ^g **15,50**
 Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln
 Fresh Ladyfinger prepared with various spices with garlic, fresh green herbs and onions
- 68 SHAHI PANEER** ^{7 g h} **15,90**
 Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce
 Homemade cottage cheese prepared in a mild sauce
- 69 KARAH PANEER** ^g **15,90**
 Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet.
 A specialty from North India prepared in a karahi (wok) with tender homemade cottage cheese in various spices along with onions, bell peppers, garlic, ginger, tomatoes, and fresh herbs.





વેગને દેશી

VEGAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice

- 70 ALOO GOBI** 14,50
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions
- 71 SAAG ALOO** 14,50
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln
Spinach with exotic spices and potatoes
- 72 CHANNA MASALA** 14,50
Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Curry-Sauce angebraten
Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce
- 73 BENGEN BARTHA** 15,50
Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce
Eggplant prepared with various spices in a mild sauce

નાન અથવા વેલ તાંદોર

TANDOORI NAAN (flatbread)

- 74 TANDOORI ROTI ^a** 2,70
Fladenbrot aus Vollkornmehl
Flatbread of whole wheat flour
- 75 PLAIN NAAN ^a** 3,20
Fladenbrot aus Weizenmehl
Flatbread of wheat flour



વજોતે વેગને ફેરિયાર્દ!



- 76 **BUTTER NAAN** ^{a g} 3,50
Fladenbrot aus Weizenmehl in Butter
Flatbread in butter baked of wheat flour
- 77 **BHATURA** 3,90
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
Fried wheat flour bread
- 78 **LAACHA PARATHA** ^{a g} 3,90
Fladenbrot aus Vollkornmehl in Butter gebacken
Flatbread in butter baked of whole wheat flour
- 79 **AJWAIN PARATHA** ^g 3,90
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Königskümmel gebacken
Flatbread made from whole wheat flour baked with carom seeds
- 80 **GARLIC NAAN** ^{a g} 3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
Flatbread with garlic baked of wheat flour
- 81 **ONION KULCHA** ^{a g} 4,50
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Zwiebeln
Flatbread filled with onions baked of wheat flour
- 82 **PUDINA PARATHA** ^a 4,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Minze gewürzt
Flatbread flavored with mint leaves baked of whole wheat flour
- 83 **PESHAWARI NAAN** ^{a g h} 4,90
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln
Flatbread filled with cheese, raisins and coconut baked of wheat flour



84 **PANEER KULCHA** ^{a g} 4,90

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse
Flatbread filled with cheese baked of wheat flour

85 **ALOO PARATHA** ^{a g} 4,90

Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit Kartoffeln
Flatbread filled with potatoes baked of whole wheat flour

बेलागेन
SIDE DISHES

86 **RAITA** ^g 3,90

Joghurt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander
Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander

87 **JEERA RICE** 4,50

Reis mit Kreuzkümmel
Rice with cumin

88 **VEG. PILAW RICE** 6,50

Reis mit frischem gemischtem Gemüse
Rice with fresh vegetables

89 **KASHMIRI PILAW RICE** ^{7 h} 6,90

Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen
Rice with cashew, coconut and raisins

90 **BOMBAY ALOO** ^{7 g} 7,50

Kartoffeln in würziger Curry Sauce
Potatoes in herb sauce

- 91 **HAUSGEMACHTES MANGOPARFAIT** ^{4 7 g h} 6,50
- 92 **GAJAR KA HALWA** ^{4 7 g h} 6,50
 Süßer Karotten- Milch Pudding mit Mandeln und Kardamom
 Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom
- 93 **GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS** ^{4 7 g h} 6,50
 Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker mit einer Kugel Vanilleeis
 Sweet balls made of flour, milk and sugar with one scoop of vanilla ice cream
- 94 **MIX KULFI (NACH SAISON)** ^{h g} 6,50
 Indisches Eis in verschiedenen Variationen
 Indian ice cream in various flavours



inhaltsstoffe und allergene

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher: In der Chutney Villa kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Familie isst gern regelmäßig hier. Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

inhaltsstoffe

1* mit Geschmacksverstärker mittel

2* mit Antioxidationsmittel

3* mit Nitritpökelsalz

4* mit Süßungsmittel

z.B. Minzsauce

5* Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

z.B. Cola Light

6* mit Phosphat

7* mit Farbstoff

z.B. Tandoori-Gewürz

8* geschwefelt

9* geschwärzt

10* konserviert

11* gewachst

12* Koffein

z.B. Kaffee

13* Chinin

z.B. Tonic Water

14* Taurin



a* enthält glutenhaltige Getreidebau

z.B. Papadam

b* enthält Krebstiere oder daraus
gewonnene Erzeugnisse

c* enthält Eier oder daraus gewonnene

d* enthält Fisch oder daraus gewonnene

e* enthält Erdnüsse oder daraus
gewonnene Erzeugnisse

f* enthält Sojabohnen oder daraus
gewonnene Erzeugnisse

g* enthält Milch oder daraus gewonnene
Erzeugnisse

z.B. Lassi

h* enthält Schalenfrüchte oder daraus
gewonnene Erzeugnisse

i* enthält Sellerie oder daraus gewonnene
Erzeugnisse

k* enthält Senf oder daraus gewonnene
Erzeugnisse

l* enthält Sesamsamen oder daraus
gewonnene

m* enthält Schwefeldioxid oder Sulfiten

z.B. alle Weine, traditionelle
Haltbarkeitsmethode

n* enthält Lupinen oder daraus gewonnene
Erzeugnisse

p* enthält Weichtiere oder daraus
gewonnene Erzeugnisse

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und
Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP
(Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Indischen Käse, indische Brote und
indisches Eis stellen wir auch direkt bei uns im Restaurant aus frischen Zutaten her.