ASHOKA

Indisches Restaurant

Speisen und Getränke

ASHOKA

Indisches Restaurant

Namaste

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen und hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt. Ihnen genussreiche Stunden zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Wir haben uns die Aufgabe gestellt, Sie mit original indischer Küche zu verwöhnen.

Lassen Sie sich Zeit und wählen Sie in Ruhe aus.

Genießen Sie bei uns die indische Küche und den guten Service in gemütlicher Atmosphäre. Wir legen größten Wert auf Frische und Qualität. Vergessen Sie die Hast des Alltags und lassen sie sich verwöhnen.

Sollten kleinere Wartezeiten entstehen, bitten wir um Ihr Verständnis, denn alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet.

Sollte Ihnen einmal was missfallen, sagen Sie es uns bitte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
GUTEN APPETIT

Ihr Team vom
Ashoka

ASHOKA

Indisches Restaurant

Suppen

1	**Chicken Suppe** Hühnersuppe mit Ingwer	5,50 €
2	**Dal Supp** Linsensuppe mit Basmati Reis und Zitrone	5,50 €
3	**Mix Sabzi** gemischte Gemüsesuppe	5,50 €
4	**Tomatensuppe**	5,50 €
5	**Fischsuppe** aus Rotbarsch	6,00 €

Kalte Vorspeisen

10	**Maharadscha** Eisberg, Shrimp, Obst, Ei mit Salat C/D/G/H	7,90 €
11	**Murgh Tikka** Eisberg, Hähnchen, Mandeln mit Salat C/G/H	7,50 €
12	**Tomato** Eisberg, Tomaten, Gurken, hausgemachter Salat C/G/H Käse, mit Mayonnaise-Dressing, nach nordindischerArt	6,50 €
13	**Mix Salat** Eisberg, Tomaten, Gurken, Paprika, Zitrone, Zwiebeln mit Dressing	6,40 €

Warme Vorspeisen

20	**Sabji Pakora** verschiedenem Gemüse mit Kichererbsenmehl, frittiert Mix	5,90 €
21	**Gobhi Pakora** Blumenkohl mit Kichererbsenmehl frittiert	5,90 €
22	**Papadum** Knusprige Linsenwaffeln	4,50 €
23	**Zwiebelringe** Zwiebelringe, paniert mit Kichererbsenmehl	4,50 €
24	**Paneer Pakora** G hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl frittiert	5,90 €
25	**Samosas** Zwei knusprig frittierte Teigpasteten gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	6,50 €
26	**Chicken Pakoras** Entbeintes Hühnerfilet, mariniert mit Kichererbsenmehl frittiert	6,50 €
27	**Fish Pakora** D Fischfilet mariniert mit Kichererbsenmehl.	6,50 €

Joghurtspeisen

30	**Dahi** G Naturjoghurt	4,50 €
31	**Kheera Ka Raita** G Gewürzter Naturjoghurt mit Salatgurken	4,90 €
32	**Alu Ka Raita** G Gewürzter Naturjoghurt mit Kartoffeln	4,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Brote

50	**Tandoori Naan** [A] Blattförmiges Fladenbrot.frisch aus dem Lehmofen	4,10 €
51	**Tandoori Roti** [A] Vollkornbrot. Frisch aus dem Lehmofen (Tandoor)	3,90 €
52	**Butter Naan** [A] **/** Blattförmiges Fladenbrot mit frisch aus dem Lehmofen Butter zubereitet	4,50 €
53	**Lahsuni Naan** Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch [A]	5,50 €
54	**Peshwari Parantha** [A] Fladenbrot gefüllt mit Käse aus dem Lehmofen	5,50 €
55	**Chicken Naan** [A] Fladenbrot gefüllt mit Hühnerfleisch	5,50 €
56	**Sabzi Paratha** Blattförmiges Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse der Saison [A]	5,50 €

Reisgerichte - Biryanis

alle mit Gemüse

60	**Vegetable Biryani** [G/H] Safran-Basmati Reis gebraten mit hausgemachtem Käse, Erbsen und Gemüse, serviert mit Joghurt	14,90 €
61	**Murgh Biryani** [G/H] Safran-Basmati Reis gebraten mit Hühnerfilet und Nüsse, serviert mit Joghurt	15,90 €
62	**Lamm Biryani** [G/H] Safran-Basmati Reis gebraten mit Lammfleisch und Nüsse, serviert mit Joghurt	19,90 €
63	**Jheenga Biryani** [D/G/H] Safran-Basmati Reis gebraten mit Riesengarnelen und Nüsse, serviert mit Joghurt	19,90 €
64	**Maharadscha Biryani** [C/D/G/H] Safran-Basmati Reis gebraten mit Lammfleisch, Hühnerfilets, Garnelen, Eier, Erbsen und Nüsse, serviert mit Joghurt	20,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Indische Tandoori Spezialitäten (Grill)

– (serviert mit Basmatireis und Currysauce) –

70	**Tandoori Murg Banjara** 4/G Hähnchenbrustfilet, mariniert in rote Peperoni, f. Käse, Minze, Knoblauch und Ingwer	19,90 €
71	**Chicken Malai Tikka** 4/G Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Sahne und grünen Gewürzen Joghurt, f. Käse	19,90 €
72	**Murgh Mirch Angara** 4/G (scharf) Hähnchenbrustfilet zubereitet mit indischen trockenen Gewürzen in Joghurt-Masala	19,90 €
73	**Murgh Tikka** 4/G mit Joghurt mariniertes Hähnchenfilet	19,90 €
74	**Reshmi Kabab** 4/G/H in Knoblauch, Zitronensaft, Ei, weißem Pfeffer und Sahnesauce eingelegtes Butterchicken	19,90 €
75	**Murg Pahado Ka** 4/G/C Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, f. Käse, Eier, Minze	19,90 €
76	**Tandoori Haydrabadi** Hähnchenbrustfilet. zubereitet mit Rote Chilli, Murgh 4/G (scharf) grünen Chili, Käse und Joghurt	19,90 €
77	**Norangee Murg Tikka** 4/G Hähnchenbrustfilet zubereitet mit f. Käse, Sahne, Fenchel, Ingwer mit Zitrone und Mango	19,90 €
78	**Barra Kabab** Zartes Lammfilet aus dem Lehmofen, Lamm mariniert in einer speziellen Mischung aus exotischen Käutern, Gewürzen, Knoblauch	24,90 €

Fischspezialitäten vom Grill

80	**Fish Malai** Frischer Rotbarsch, zubereitet mit f. Käse, (mild) (Gegrillt) Joghurt und trockenen Gewürzen	22,90 €

Tandoori Mix Grill

– (aus dem Lehmofen) , (serviert mit Basmatireis und Currysauce) –

85	**Tandoori Mix Grill** (für 1 Person / 4 Gänge) 1) Papadum 2) Hühnersuppe 3) Hühnerfilet, Lammfilet, Rotbarsch Fischfilet, Riesengarnelen, gegrillt aus dem Lehmofen 4) Mangocreme als Dessert	27,90 €
86	**Tandoori Mix Grill** (für 2 Personen / 4 Gänge) 1) Papadum 2) Hühnersuppe 3) Hühnerfilet, Lammfilet, Rotbarsch Fischfilet, Garnelen, gegrillt aus dem Lehmofen 4) Mangocreme als Dessert	55,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Vegetarische Grill-Spezialitäten

– (serviert mit Basmatireis und Currysauce) –

90	**Tandoori Gobi** Blumenkohl, zubereitet mit Joghurt, Kichererbsenmehl und trockenen Gewürzen	17,90 €
91	**Hariyalvi Paneer** Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat, Minze und trockenen Gewürzen	19,90 €
92	**Paneer Tikka**[5] Hausgemachter Käse, zubereitet mit Butter rote Chilli, Joghurt und trockenen Gewürzen	19,90 €
93	**Mixed Vegetable Grill**[5] Hausgemachter Käse, Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl zubereitet mit Joghurt, Kichererbsenmehl und trockenen Gewürzen	19,90 €

Huhn

– SERVIERT MIT BASMATI-REIS –

100	**Zafrani Chicken** G/H Hähnchenbrustfilet gegrillt im Lehmofen, fein gewürzt, Tomaten, Knoblauch in Currysauce	17,50 €
101	**Chicken Vindaloo** Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Gewürzen (sehr scharf)	17,50 €
102	**Murgh Jalfrezi** Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Zwiebel, Tomaten in Currysauce	17,50 €
103	**Chicken Curry** Hähnchenbrustfilet mit Currysauce	17,50 €
104	**Chicken Palak** Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spinat, trockenen Gewürzen	17,50 €
105	**Chicken Tikka Grilled** Hähnchenbrustfilet in Masalasauce, gemahlenen Nüssen in Sahnesoße	18,90 €
106	**Navratni Chicken** Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit Apfel, trockene Früchte, Pfeffer gemahlenen Nüssen und Käse	17,90 €
107	**Butter Chicken** G/H Gegrilltes Hähnchenfilet in Tomaten-Sahne-Sauce	18,90 €
108	**Mango Chicken** G/H Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Mango in Currysauce	18,90 €
109	**Karahi Chicken** Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Paprika, Zwiebel und Gewürzen (trocken und grün) in Currysauce	18,90 €
110	**Chicken Korma** Hähnchenbrustfilet, gekocht in Sahnesauce mit gemahlenen Cashewnüssen, Kokosnuss und trockene Früchte	18,90 €
111	**Chicken Chili** Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln und Ingwer in scharfer Soße	18,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Reh

180	**Reh Bhuna** zartes Rehfleisch, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika, zubereitet mit erlesenen Gewürzen	24,90 €
181	**Reh Chili Masala** zartes Rehfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in scharfer roter Chilisauce	24,90 €
182	**Reh Palak** Rehfleisch in Spinat, gewürzt mit “Fenugreek” und frischen Kräutern	24,90 €
183	**Reh Kashmiri Korma** Rehfleisch mit Mandeln, Kokosnuss,Obst, Pistazien und indischem Käse	24,90 €
184	**Reh Channa Masala** Rehfleischwürfel, Kartoffeln und Kichererbsen, gerbaten mit frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Paprika	24,90 €
185	**Reh Sabji** interessant gewürztes Rehfleisch mit frischem Gemüse der Saison, in einer würzig-pikanten Sauce	24,90 €

Wildschwein

186	**Wildschwein Bhuna** Wildschweinfleisch, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika, zubereitet mit erlesenen Gewürzen	22,90 €
187	**Wildschwein Palak** Wildschweinfleisch in Spinat, gewürzt mit “Fenugreek” und frischen Kräutern	22,90 €
188	**Wildschwein Sabji** interessant gewürztes Wildschweinfleisch mit frischem Gemüse der Saison, in einer würzig-pikanten Sauce	22,90 €
189	**Wildschwein Madras** Wildschweinfleisch zubereitet mit speziellen Gewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnusssauce (scharf oder sehr scharf)	22,90 €
190	**Wildschwein Chili Masala** Wildschweinfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in scharfer roter Chilisauce	22,90 €
191	**Wildschwein Channa Masala** Wildschweinfleisch, Kartoffeln und Kichererbsen, gerbaten mit frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Paprika	22,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Hirsch

192	**Hirsch Bhuna** Hirschfleisch, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika, zubereitet mit erlesenen Gewürzen	22,90 €
193	**Hirsch Chili Masala** Hirschfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in scharfer roter Chilisauce	22,90 €
194	**Hirsch Palak** Hirschfleisch in Spinat, gewürzt mit "Fenugreek" und frischen Kräutern	22,90 €
195	**Hirsch Channa Masala** Hirschfleischwürfel, Kartoffeln und Kichererbsen, gerbaten mit frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Paprika	22,90 €
196	**Hirsch Kashmiri Korma** Hirschfleisch mit Mandeln, Kokosnuss,Obst, Pistazien und indischem Käse	22,90 €
197	**Hirsch Mango** Hirschfleisch mit Mandeln, serviert in einer Mangosauce	22,90 €

Lamm

– Lammfleischspezialitäten serviert mit Basmatireis –

114	**Lamm Mango** Lammfleisch mit Mandeln, serviert in einer Mangosauce	19,90 €
115	**Mughlai Lamm**$^{G/H}$ Lammfleisch in Sahnesauce mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosnuss Lamb in	19,90 €
116	**Lamm Curry** Zartes Lammfleisch mit traditioneller Curry-Sauce	19,90 €
117	**Roghan Josh** Lammfleisch, auf kleiner Flamme gekocht mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce	19,90 €
118	**Lamm Palak** Lammfleisch, zubereitet mit Spinat und trockenen Gewürzen	19,90 €
119	**Lamm Vindaloo** Lammfleisch und Kartoffeln in (sehr scharfer) Currysauce mit trockenen Gewürzen und Zitrone	19,90 €
120	**Lahsuni Lamm** Lammfleisch, mit frische Knoblauch und trockenen Gewürzen in Currysauce	19,90 €
121	**Lamm Shabnam** Lammfleisch mit Champignons und grünen Gewürzen in Currysauce	19,90 €
122	**Lamb Sabz Bahaar** Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart in Currysauce	19,90 €
123	**Ghost Patiala** Lammfleisch, mit Ingwer in Currysauce nach nordindischer Art	19,90 €
124	**Karahi Lamm** Lammfleisch, in einer würzigen Mischung, Zwiebeln, Knoblauch, grünem Paprika in einer Currysauce	19,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Fischspezialitäten

130	**Rotbarschfilet Masala** [D/K] gekocht in verschiedenen trocken Gewürzen, in Senf und Currysauce	19,90 €
131	**Rotbarschfilet Vindaloo** mit Kartoffeln in sehr scharfes Currysauce mit trockenen Gewürzen und Zitrone	19,90 €
180	**Goa Fisch Curry** Rotbarschfilet, angerichtet mit frischem Gemüse der Saison, in pikanter Joghurt-Tomatensauce mit Fisch	19,90 €
181	**Fisch Bhuna** Rotbarschfilet, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und speziellen indischen Gewürzen mit Knoblauch	19,90 €
182	**Mixed Sea Food** Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte, nach nordindischer Art	19,90 €
183	**Prawn Bhuna** Shrimps, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und speziellen indischen Gewürzen	19,90 €
184	**Scampi Palak** Garnelen, zubereitet mit Spinat	19,90 €
185	**Scampi Sabji** Garnelen, zubereitet mit Tomaten und Gemüse der Saison, in Currysauce	19,90 €
186	**Scampi Korma** Garnelen, mit Mandeln, Kokosnuss, Obst und indischem KäseG in Sahnesauce	19,90 €
187	**Fisch Curry** Rotbarschfilet, nach nordindischer Art	19,90 €
188	**Fisch Madras (scharf)** Rotbarschfilet, mit Kartoffeln, Kokosnuss, in scharfer Currysauce	19,90 €
189	**Fisch Palak** Rotbarschfilet, zubereitet in Spinat	19,90 €
190	**Fisch Chili Masala (scharf)** Rotbarschfilet, gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einer roten Chilisauce	19,90 €

Riesengarnelen

– serviert mit Basmatireis –

135	**Jheenga Masala** [D] Riesengarnelen mit abgestimmten Kräutern und in feinen indischen Gewürzen gebraten in Currysauce	21,90 €
136	**Jheenga Korma** [D/H] Riesengarnelen in Sahnesauce mit gemahlenen Nüssen und Kokosnuss	21,90 €
137	**Jheenga Vindaloo** [D] Riesengarnelen mit Kartoffeln in sehr (sehr scharf) scharfer Currysauce mit trockenen Gewürzen und Zitrone	21,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Vegetables

– Vegetarische Spezialitäten serviert mit Basmatireis –

150	**Channa Masala** Kichererbsen und Kartoffeln zubereitet mit indischen Gewürzen in Currysauce	14,50 €
151	**Sabzi Korma**[GH] gemischtes Gemüse, gekocht in Sahnesauce mit gemahlenen Cashewnüssen, Kokosnuss und trockene Früchte	15,90 €
152	**Sabzi Vindaloo** gemischtes Gemüse mit trocken Gewürzen (sehr scharf) in sehr scharfes Currysauce	15,50 €
153	**Malai Kofta** Hausgemachter Käse, Kartoffeln, indischen Gewürzen in Sahnesauce	16,50 €
154	**Palak Paneer** Spinat mit hausgemachtem Käse und indischen Gewürzen	16,50 €
155	**Alu Palak** Spinat mit Kartoffeln, gekocht mit erlesenen Gewürzen	15,50 €
156	**Alu Gobhi** frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten	14,90 €
157	**Daal Tadka** gelbe Linsen zubereitet mit Butter Knoblauch, Ingwer, Tomaten und verschiedenen Gewürzen	14,90 €
158	**Alu Baingan** Aubergine mit Kartoffeln, zubereitet mit trockenen indischen Gewürzen	14,90 €
159	**Dal Makhni** schwarz Linsen zubereitet mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und verschiedenen Gewürzen	15,50 €
160	**Mushroom Makki** Champignons, Mais, zubereitet mit Masala trocken Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten in Currysauce	15,50 €
161	**Shahi Paneer** Hausgemachter Käse, zubereitet mit Butter, Tomaten, trockene Früchte in Curry-Sahnesauce.	17,50 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Thali

Menü ab 2 Personen

Serviert mit Basmati Reis und Fladenbrot (Besonders empfehlenswert zum Ausprobieren der indischen Küche)

Für 2 Personen (4 Gänge Menü)

170 Mix Veg Thali (vegetarisch) für 2 Personen **42,90 €**

1) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Sorten
2) Gemüsesuppe
3) Spinat mit hausgemachte Käse, Schwarze Linsen, gemischtes Gemüse-Korma, Salatgurken in Joghurt
4) Mango-Cream als Dessert

171 Jaipuri Thali für 2 Personen **44,90 €**

1) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Sorten
2) Hühnersuppe
3) Mughlai Lamm, Dhaba Chicken (Hähnchen), Machhali Curry (Fish) Salatgurken in Joghurt
4) Mango Cream als Dessert

172 Maharadscha Thali für 2 Personen **49,90 €**

1) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Sorten
2) Chicken Malai Tikka (gegrillte Hühnerfilet)
3) Hyderabadi Gosht (Lamm) Haryali Chicken (Hühnerfilet mit Spinat) Butter chicken (Hühnerfilet) und Raita
4) Mango Cream als Dessert

Nachtisch / Dessert

175 Mango Cream [G] Frische Mango zubereitet mit Sahnecreme **5,90 €**

176 Kulfi [G/H] Indisches hausgemachtes Eis **5,90 €**

177 Gulab Jamun 3 Käsebällchen **5,90 €**

ASHOKA

Indisches Restaurant

GETRÄNKE / DRINKS

Longdrinks und Cocktails

200	**Bombay Beat** [4] (Campari, Rum, Gin, frische Zitronen, Mangosaft)	**7,50 €**
201	**Mr. Goa** (Gin, Vodka, Mangosaft)	**7,50 €**
204	**Rum Cola** [3/4/9] **(Rum mit Cola)**	**7,50 €**
207	**Bacardi Cola Oder Orange**	**7,50 €**
208	**Whisk(e)y Cola** [3/4/9]	**7,50 €**
209	**Gin Tonic** [5]	**7,50 €**
210	**Wodka Lemon, Cola oder Orange**	**7,50 €**
211	**Campari Orange oder Soda oder Mango** [5]	**7,50 €**
212	**Aperol Spritz**	**7,50 €**

Warme Getränke

230	**Masala Chai** [G]	**3,50 €**
232	**Kaffee** [3]	**3,00 €**
233	**Großer Milchkaffee** [3/G]	**4,40 €**
234	**Capuccino mit Milchschaum** [3/G]	**3,70 €**
236	**Espresso** [3]	**2,70 €**
237	**Doppel Espresso** [3]	**3,70 €**
239	**Tee** (Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Grün, Kräuter)	**3,00 €**

ASHOKA

Indisches Restaurant

Indische Joghurt Getränke

		0,2l	0,3l	0,4l
220	Mango "Lassi"s [8/H]	3,50 €	4,50 €	5,50 €
221	"Lassi" -Süß [8/H]	3,50 €	4,50 €	5,50 €
222	"Lassi" - gesalzen" [H]	3,50 €	4,50 €	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

245	Stilles Wasser	0,2l	2,80 €
246	Flasche Stilles Wasser	0,75 l	5,90 €
247	Mineralwasser / Groß	0,2l	2,80 €
248	Flasche Mineralwasser	0,75 l	5,90 €

		0,2l	0,3l	0,4l
249	Coca-Cola	2,90 €	3,90 €	4,90 €
250	Coca-Cola Light	2,90 €	3,90 €	4,90 €
251	Fanta	2,90 €	3,90 €	4,90 €
252	Sprite	2,90 €	3,90 €	4,90 €
253	Lift Apfelschorle	2,90 €	3,90 €	4,90 €
254	Spezi	2,90 €	3,90 €	4,90 €
255	Bitter Lemon	2,90 €	3,90 €	4,90 €
256	Tonic	2,90 €	3,90 €	4,90 €
257	Ginger Ale	2,90 €	3,90 €	4,90 €
258	Mangoschorle	2,90 €	3,90 €	4,90 €

Säfte

		0,2l	0,3l	0,4l
260	Mango	3,50 €	4,50 €	5,50 €
261	Orangen	3,50 €	4,50 €	5,50 €
262	Kirsch	3,50 €	4,50 €	5,50 €
263	Apfel	3,50 €	4,50 €	5,50 €
264	Bananen	3,50 €	4,50 €	5,50 €
265	KiBa	3,50 €	4,50 €	5,50 €
266	Lychee	3,50 €	4,50 €	5,50 €
267	Guaven	3,50 €	4,50 €	5,50 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Bier

		0,3l	0,4l	0,5l
275	Pilsner (von Fass) [A]	3,10 €	4,10 €	5,10 €
277	Indisches Premium Lager Bier [A]		0,33l	3,90 €
278	Schwarzbier [A]		0,5l	5,50 €
279	Alkoholfreies Bier		0,3l	3,50 €

Weizenbier

280	Weizen Hell [A]	0,5l	5,50 €
281	Weizen Dunkel [A]	0,5l	5,50 €
282	Weizen Alkoholfrei [A]	0,5l	5,50 €
283	Weizen Cola [3/4/9/A]	0,5l	5,50 €
284	Weizen Banana [A]	0,5l	5,50 €

Radler / Diesel

290	Radler [2/A]	0,5l	5,50 €
291	Diesel [3/4/9]	0,5l	5,50 €

Aperitiv's

295	Martini Bianco	4cl	4,90 €
296	Martini Extra Dry	4cl	4,90 €
297	Campari [4]	4cl	4,90 €
298	Glas Sekt (Trocken)	0,1l	4,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Spirituosen

300	Ramazotti	4cl	4,90 €
301	Jägermeister	4cl	4,90 €
302	Fernet Branca	4cl	4,90 €
303	Amaretto	4cl	4,90 €
304	Bailey's Irisch Crea	4cl	4,90 €
305	Sambuca	4cl	4,90 €
306	Mango Snaps	4cl	4,90 €
307	Absolut Wodka	4cl	4,90 €
308	Gordon’s Gin	4cl	4,90 €

Whisky

310	Ballentines	4cl	5,90 €
311	Jack Daniels	4cl	5,90 €
312	Dimple	4cl	5,90 €
313	Chivas regal	4cl	6,50 €
314	Jonny Walker - Black Label	4cl	6,50 €

Indische Getränke / Indian Drinks

320	Ind. Premium Whisky	4cl	6,50 €
321	Ind. Rum (Old Monk)	4cl	6,50 €
322	Indischer Mango Schnaps	4cl	4,90 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Offene Weißweine

		0,25l	0,5l
415	**Müller-Thurgau** Trocken	4,90 €	9,00 €
416	**Chardonnay** Trocken	4,90 €	9,00 €
417	**Fizzantino Amabile** Lieblich	4,90 €	9,00 €
418	**Weißweinschorle**	4,90 €	9,00 €
419	**Indischer Weißwein** Trocken	4,90 €	9,00 €

Offene Roséweine

		0,25l	0,5l
425	**Rosé** trocken / halbtrocken	4,90 €	9,00 €

Offene Rotweine

		0,25l	0,5l
430	**Chianti DOCG** Trocken	4,90 €	9,00 €
431	**Montepulciano D'Abruzzo DOC** Trocken	4,90 €	9,00 €
432	**Merlot Ligne** Trocken	4,90 €	9,00 €
433	**Lambrusco Amabile** Lieblich	4,90 €	9,00 €
434	**Indischer Rotwein** Trocken	4,90 €	9,00 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Weißwein

440	**Müller-Thurgau** Trocken	0,75l	35,00 €
441	**Chardonnay** Trocken	0,75l	35,00 €
442	**Fizzantino Amabile** Lieblich	0,75l	35,00 €
443	**Weißweinschorle**	0,75l	35,00 €
444	**Indischer Weißwein** Trocken	0,75l	35,00 €

Roséwein

450	**Rosé** trocken / halbtrocken	0,75l	35,00 €

Rotwein

460	**Chianti DOCG** Trocken	0,75l	35,00 €
461	**Montepulciano D'Abruzzo DOC** Trocken	0,75l	35,00 €
462	**Merlot Ligne** Trocken	0,75l	35,00 €
463	**Lambrusco Amabile** Lieblich	0,75l	35,00 €
464	**Indischer Rotwein** Trocken	0,75l	35,00 €

Prosecco & Sekt

		0,2l	0,75l
470	**Rotkäppchen Set** trocken oder halbtrocken	4,90 €	23,00 €
471	**Prosecco**	4,90 €	23,00 €

ASHOKA

Indisches Restaurant

Zuatzstoffe:

1. mit Geschmacksverstärker
2. mit Konservierungsstoffen
3. koffeinhaltig
4. mit Farbstoff
5. chininhaltig
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Antioxidationsmittel
10. geschwefelt
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Nitritpökelsalz
15. Taurin
16. Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere
c Eiererzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse
e Erdnusserzeugnisse
f Sojabohnenerzeugnisse
g Milcherzeugnisse
h Schalenfrüchte
i Sellerie
k Senf
i Sesamsamen
m Schwefeldioxid und Sulfite
n Lupinen
o Weichtiere

Alle Preise in Euro incl. MwSt. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

ASHOKA

Indisches Restaurant

werbung.de