

# Bombay

Indisches Spezialitäten Restaurant  
Tandoori Restaurant



[bombay-restaurant.com](http://bombay-restaurant.com)

\*\*\* *Die gesunde indische Küche* \*\*\*

**In unserer Küche verwenden wir keine künstliche Farbstoffe, keine Konservierungsmittel und keine Geschmacksverstärker.**

*Indisches Mittagsbuffet zum Sattessen*

Jeden Sonntag bieten wir unseren Gästen von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr ein indisches Mittagsbuffet zum Sattessen für € 9,50 pro Person.

*Private Feiern – Partyservice*

Für Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern (bis zu 30 Personen) haben wir separate Räumlichkeiten.

Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne unseren Partyservice an. Ab zehn Hauptgerichten liefern wir frei Haus.

*Für kluge Köpfe*

Wieso so viele talentierte kluge Köpfe aus Indien stammen? Weil der in den indischen Gewürzen Curry und Kurkuma enthaltene natürliche Farbstoff Curcumin geistig fit hält und Gefäßablagerungen beseitigt. Gönnen Sie sich regelmäßig einen Abend mit fernöstlicher Küche, schmeckt gut, macht klug. (Barbara Kleineidam)

*Öffnungszeiten*

Dienstag bis Sonntag von 17.30 bis 23.00 Uhr; warme Küche bis 22.00 Uhr. Sonntagsbuffet von 12.00 bis 14.30 Uhr. Montags geschlossen.

Indisches Spezialitäten Restaurant

# Bombay Sonntagsbuffet

*Jeden Sonntag*

*Großes Indisches Mittagsbuffet*

*von 12.00 bis 14.30 Uhr*

Genießen Sie die Vielfalt der indischen Küche. Probieren Sie aus einer Auswahl von ca. 20 verschiedenen Speisen nach Herzenslust

Unser Angebot für Sie:  
9,50 Euro pro Person – so viel Sie mögen

*Kinder ab 3 Jahre bis 10 Jahre zahlen 5,90 Euro pro Person*



[www.bombay-restaurant.de](http://www.bombay-restaurant.de)

*Sehr geehrter Gast!*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie  
herzlich willkommen.*

*Wir werden unser Bestes geben, um Ihnen einige  
Stunden der Entspannung zu bereiten. Damit Ihr  
Besuch im Bombay in angenehmer Erinnerung bleibt,  
sind wir stets bemüht, all Ihre Wünsche zu erfüllen.  
Sollten Sie jedoch einmal etwas zu beanstanden ha-  
ben, scheuen Sie sich bitte nicht, uns dieses mitzuteilen.  
Wir sind sowohl für Ihre Kritik als auch für Ihr Lob  
dankbar.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen  
und hoffen, Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu  
dürfen.*

*Und nun: » Guten Appetit!«*

*Restaurant Bombay*

*und Mitarbeiter*

# MAHLZEIT ZUSAMMEN!



MITTAGSTISCH IM TEST

Das Restaurant  
**Bombay**  
gehört zu den 50 besten aus  
MAHLZEIT ZUSAMMEN!

Bremen, März 2004

  
Volker Weise  
Chefredakteur Weser-Kurier

  
Heinz Holtgreve  
Autor Mahlzeit zusammen

  
Dietrich Ide  
Chefredakteur Bremer Nachrichten

WESER • KURIER | Bremer Nachrichten | KURIER AM SONNTAG

## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>Großer Salatteller der Saison</b>   | 5,20 €  |
| Mit mariniertem Geflügelfleisch, Gurken, Tomaten, grünem Salat, Ei und mild würziger Sahne-Sauce   |         |
| <b>Fisch-Pakoras</b>   | 5,10 €  |
| Fischfilet, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken                                     |         |
| <b>Chicken-Pakoras</b>   | 5,10 €  |
| Hähnchenfilet, gewendet in Kichererbsenmehl  |         |
| <b>Vegetable Pakoras</b>   | 4,70 €  |
| Verschiedene Gemüsesorten gewendet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert                         |         |
| <b>Paneer Pakoras</b>  | 4,90 €  |
| Hausgemachter indischer Frischkäse, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken             |         |
| <b>Samosa</b>  | 3,50 €  |
| Pastete, gefüllt mit feinem Gemüse oder mit indisch gewürztem Rinderhackfleisch, knusprig gebraten |         |
| <b>King Prawn Tandoori</b>   | 10,80 € |
| Scampis in einer feinen Joghurtsauce, im Tontopf zubereitet nach einem alten indischen Rezept      |         |

## Suppen

|   |        |
|---|--------|
| <b>Murgh Jachni Soup</b>                          | 4,00 € |
| mild gewürzte indische Hühnerfleischsuppe         |        |
| <b>Vegetable Soup</b>                             | 3,80 € |
| Gemüsesuppe, zubereitet nach indischer Art        |        |
| <b>Halim</b>                                      | 4,20 € |
| Verschiedene Linsen mit Weizengrütze, Lammfleisch |        |
| <b>Mulligatawny</b>                               | 4,20 € |
| <b>Fisch-Suppe</b>                                | 3,90 € |

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.



## *Spezialitäten vom Huhn*

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Chicken Vindaloo (Curry)</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Hähnchenkeule in einer feinen Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen (scharf).<br>Eine zauberhafte Mischung, die Sie sehr genießen werden.                        |                |
| <b>Chicken Masala (Curry)</b>  | <b>12,20 €</b> |
| Hähnchenfleisch, in Stücken mariniert in einer Masala-Spezialsauce aus verschiedenen Gewürzen, mit Tomaten (mild gewürzt).   |                |
| <b>Chicken Korma</b>   | <b>12,30 €</b> |
| Zartes Hähnchenfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.  |                |
| <b>Chicken Madras</b>  | <b>12,20 €</b> |
| Ein pikantes Hühnerfleischgericht aus der südindischen Provinz Tamil Nadu. Saftiges Hähnchenfleisch, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und Knoblauch (scharf). |                |
| <b>Chicken Sag</b>   | <b>12,20 €</b> |
| Zartes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.   |                |

## *Spezialitäten vom Lamm*

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Lamb Kashmir (Curry)</b>  | <b>13,40 €</b> |
| Lammfleisch in einer feinen Sahnesauce mit exotischen Früchten und Mandeln.<br>Eine Spezialität aus dem zauberhaften Kaschmir. |                |
| <b>Lamb Vindaloo (Curry)</b>   | <b>13,40 €</b> |
| Lammfleisch, zubereitet mit einer Kokosnußcreme und verschiedenen südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.                     |                |
| <b>Lamb Sag (Curry)</b>  | <b>13,40 €</b> |
| Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.   |                |
| <b>Bhindi Lamm (Okra Lamm)</b>   | <b>13,30 €</b> |
| Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.  |                |
| <b>Lamm Korma</b>  | <b>13,40 €</b> |
| Zartes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.  |                |

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Spezialitäten vom Rind*

- Beef Mughlai (Curry)** 13,00 €  
Rindfleisch-Stückchen mit Kokosnüssen, gekochtem Ei und einer feinen Sahnesauce (mild gewürzt). Ein königliches Vergnügen für den Gaumen.
- Beef Vindaloo (Curry)** 13,00 €  
Rindfleisch in einer pikanten Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.

## *Vegetarische Spezialitäten*

- Palak Paneer** 10,50 €  
Blattspinat mit hausgemachtem indischem Käse. Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens.
- Bringol (Curry)** 10,50 €  
Auberginen mit Tomaten und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis.
- Matter Paneer (Curry)** 10,50 €  
Frische Erbsen mit hausgemachtem indischem Käse in einer mild gewürzten Sauce, dazu Nan-Brot.
- Alu Gobi** 10,20 €  
Blumenkohl und Kartoffeln geschmort in einer pikanten Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan.
- Bhindi Masala (Okra)** 10,50 €  
Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan.
- Vegetarische Platte Bombay** 13,90 €  
Sechs verschiedene Gemüsesorten - eine bunte Mischung: Dal, Palak Paneer, Bringol, Matter Paneer und Alu Gobi, dazu eine Gemüse-Samosa, alles zubereitet nach traditioneller Art mit Fladenbrot (Puri) und Basmati-Reis.

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.



**Gewürze**  
Gewürze als Ganzes oder gemahlen



## Reisspezialitäten

- Vegetable Biryani** 10,90 €  
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit verschiedenen Gemüsearten, Rosinen, Cashewkernen, serviert mit einer feinen Gemüsesauce.
- Chicken-Biryani** 12,80 €  
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit Hähnchenbrust, Cashewkernen, Rosinen, serviert mit einer feinen Kräutersauce und frischem Saisongemüse.
- Lamb Biryani** 13,50 €  
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit saftigem Lammfleisch, Cashewkernen, gerösteten Zwiebeln, mit einer Kräutersauce und Blattspinat.
- King Prawn Biryani** 14,80 €  
Basmati-Reis mit Garnelen, Cashewkernen, serviert in einer Sahne-Sauce und frischem Saisongemüse.

## Empfehlungen

- Balti Chicken Tikka Masala** 13,50 €  
Auf Holzkohle gegrillte Hühnchenfiletstücke mit Fenugreek und Nussgeschmack, in exotischer Sauce aus Tomaten und Butter mit einem Schuss Sahne zubereitet.
- Balti Lamm Shank Masala** 14,50 €  
Zarte, marinierte Lamm-Vorderschenkel im Tandoor gegrillt mit Ingwer und Knoblauch. Serviert mit geröstetem Fenchel als Gewürz und Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Chicken Jalfrezi** 13,30 €  
Zarte, marinierte Hähnchenfiletstücken im Tandoor gegrillt, mit grünem Chili und Knoblauch. Serviert mit geröstetem Fenchel als Gewürz und Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Puten Tikka Masala** 12,90 €  
Zarte, marinierte Putenbrustfiletstückchen im Tandoor gegrillt, mit geschmorten Pilzen, Zwiebeln und Paprika, serviert mit frischem Masala in cremiger Sauce.
- Balti Achar Gosch (Rumpsteak–Fleisch)** 15,90 €  
Zartes, mariniertes Rumpsteak–Fleisch im Tandoor gegrillt, mit einer pikanten Mixed-Pickels-Sauce und Cashewkernen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Beef Pasanda (Rumpsteak–Fleisch)** 16,90 €  
Zartes, mariniertes Rumpsteak–Fleisch im Tandoor gegrillt, mit Mandeln, Sahne, frischen Kräutern und Gewürzen angerichtet, mit Cashewkernen garniert.
- Balti King Prawn Goa (Curry)** 14,70 €  
Scampis in einer milden Rahmsauce, verfeinert mit frischen Tomaten, Nüssen und verschiedenen Gewürzen.



Kardamon  
Verwendet werden die Samenkörner  
oder die kompletten Samenkapseln.

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Fischspezialitäten*

### **Rotbarschfilet (Curry)**

gedünstet, verfeinert mit einer indisch gewürzten und einer delikaten Kurkuma-Sauce, dazu Basmati-Reis.

**12,50 €**

### **Kabeljaufilet bengalischer Art (Curry)**

Kabeljaufilet gebraten, zubereitet mit Ingwer und Knoblauch und einer rot-gewürzten Currysauce (scharf).

**12,50 €**

## *Tandoori-Spezialitäten*

### **Chicken Tandoori**

2 Hähnchenschenkel, 2 Putenfleischstücke, rot gewürzt und im Tandoor gegrillt, mit Gemüse, dazu Basmati-Reis, serviert mit einer pikanten Tandoori-Sauce.

**13,50 €**

### **Tandoori Mixed Grill (aus original Holzkohleofen)**

Eine Grillspezialität aus dem Tandoor mit Putenstücken, Beefstücken, Tandoori-Hähnchenschenkel und Hähnchenfiletstücken. Mit Spinat, Basmati-Reis, Nan-Brot und Soße.

**17,90 €**

### **Chicken Tikka**

Saftige Hähnchenfilet-Stückchen, eingelegt in eine Sahne-Joghurt Marinade, fein gewürzt, gegrillt im Tandoor, dazu Gemüse und Basmati-Reis.

**13,50 €**

### **Bihari Kebab**

Rumpsteak-Fleisch, eingelegt in eine gut gewürzte Joghurt-Sauce, im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori-Sauce, dazu Basmati-Reis und Gemüse.

**16,90 €**

### **King Prawn Tandoori**

Scampis in einer Marinade aus Sahne und Joghurt, fein gewürzt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Gemüse und Safran-Reis.

**16,80 €**

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.



Unser Holzkohle-Tandoor

Gerichte aus dem Tandoor-Ofen.  
Gesundes Garen im Holzkohle-Tandoor,  
bei vollem Erhalt der Inhaltsstoffe.

## *Vegetarische Spezialitäten mit Kartoffeln*

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Kartoffeln und Spinat</b>  | <b>11,20</b> |
| Blattspinat mit Kartoffeln, in der Pfanne zubereitet. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala. Mit einem Hauch Sahne und Tomatenpüree, dazu Basmati Reis und Nanbrot.           |              |
| <b>Grüne Erbsen mit Kartoffeln</b>  | <b>12,20</b> |
| Hausgemacht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala, dazu Basmati Reis und Nanbrot  |              |
| <b>Aloo Curry</b>   | <b>11,20</b> |
| Indisches Kartoffel-Curry mit Kokosmilch auf Basmati Reis. Mit Zimt, Ingwer, Kreuzkümmel und Garam Massala, fein abgeschmeckt, dazu Nanbrot                                       |              |
| <b>Dal mit Kartoffeln</b>   | <b>11,50</b> |
| Ein indisches Curry mit roten Linsen, gekocht mit Kartoffeln, dazu Zwiebeln gebraten und frische Tomaten, Ingwer, Knoblauch und einem Hauch Butter, dazu Basmati Reis und Nanbrot |              |

## *Unsere Empfehlungen » Vegetarisch«*

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Malai Kofta</b>  | <b>13,90 €</b> |
| Frittierte Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Cashewnüssen, Frischkäse, Kokosnusscreme und Sahne (leckere Currysauce), dazu Basmati Reis und Nanbrot |                |
| <b>Navratan Curry</b>   | <b>12,90 €</b> |
| Verschiedene Gemüse mit Mandel, Cashewnüssen und Rosinen mit weißer Sauce, dazu Basmati Reis und Nanbrot  |                |
| <b>Channa Masala</b>  | <b>11,90 €</b> |
| Gebratene Kichererbsen in Knoblauch und Ingwerpaste, dazu Basmati Reis und Nanbrot  |                |

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

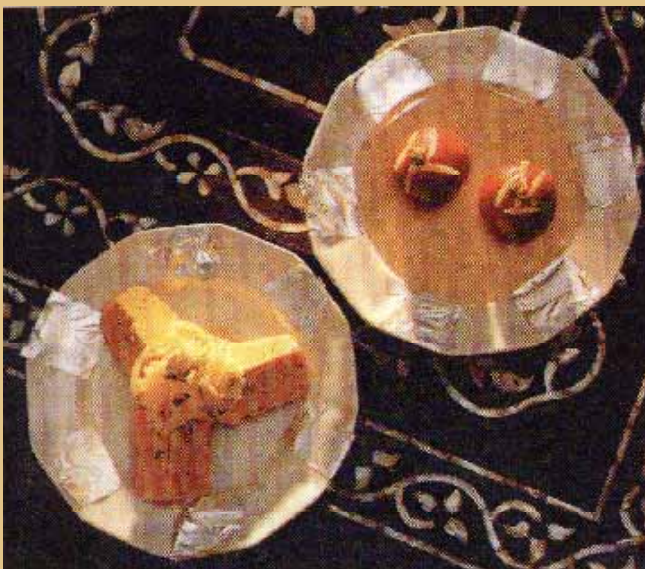
## *Desserts*

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Heiße Banane</b> , serviert mit Eierlikör       | <b>4,60 €</b> |
| <b>Mango mit Eis, Vanillegeschmack</b> und Sahne   | <b>4,00 €</b> |
| <b>Eisbecher Bombay</b>                            | <b>5,00 €</b> |
| <b>Gulap Jamun</b>                                 | <b>3,00 €</b> |
| Milch- und Mehlknödel, gekocht in süßer Sirupsauce |               |
| <b>Gajor Halva</b>                                 | <b>3,70 €</b> |
| Ein traditionelles indisches Gebäck aus Karotten   |               |
| <b>Firni</b>                                       | <b>3,40 €</b> |
| Indische Süßspeise aus Reis                        |               |

## *Indische Getränke*

|                          |             |               |
|--------------------------|-------------|---------------|
| <b>Mango-Lassi</b>       | <b>0,2l</b> | <b>2,90 €</b> |
| <b>Kokos-Lassi</b>       | <b>0,2l</b> | <b>2,90 €</b> |
| <b>Bananen-Lassi</b>     | <b>0,2l</b> | <b>2,90 €</b> |
| <b>Granatapfel-Lassi</b> | <b>0,2l</b> | <b>2,90 €</b> |

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.



Indische Nachspeisen

## *Beilagen*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Papadam</b><br>aus Kichererbsenmehl  | 0,60 € |
| <b>Nanbrot</b><br>Fladenbrot aus dem Tandoor                                    | 1,90 € |
| <b>Garlic Nan</b><br>Fladenbrot mit Knoblauch, aus dem Tandoor                  | 3,40 € |
| <b>Paneer Nan</b><br>Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse, aus dem Tandoor | 4,90 € |
| <b>Kima Nan</b><br>Fladenbrot gefüllt mit Rinderhack, aus dem Tandoor           | 4,90 € |
| <b>Chapati</b><br>Vollkornbrot  | 2,10 € |
| <b>Puri Brot</b><br>Frittiert   | 2,40 € |
| <b>Paratha Brot</b>   | 2,90 € |
| <b>Kichererbsen Brot</b>  | 3,30 € |
| <b>Mango Chutney</b>  | 1,30 € |
| <b>Mint Sauce</b>   | 1,00 € |
| <b>Raita</b><br>Gewürzter Joghurt mit Gurken und Zwiebeln                       | 2,30 € |
| <b>Dal</b><br>Linsen, mit indischen Gewürzen und Zwiebeln gekocht               | 5,90 € |

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Aperitifs*

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| Sherry Dry            | 5 cl | 3,30 € |
| Sherry Medium         | 5 cl | 3,30 € |
| Martini weiß oder rot | 5 cl | 3,30 € |
| Campari               | 5 cl | 3,80 € |
| Glas Sekt             |      | 3,70 € |

## *Schoppenweine*

### **Weißweine**

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| RHEINHESSEN, lieblich                        | 0,2 l | 3,20 € |
| MOSEL, lieblich                              | 0,2 l | 3,20 € |
| BORDEAUX<br>trocken                          | 0,2 l | 3,25 € |
| ELSASS<br>EDELZWICKER<br>fruchtig            | 0,2 l | 3,70 € |
| PINOT BLANC,<br>trocken, rund und harmonisch | 0,2 l | 4,60 € |

### **Roséweine**

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| PFALZ<br>Portugiesischer Weißherbst QbA,<br>mild, fruchtig und frisch | 0,2 l | 3,70 € |
|---|-------|--------|

### **Rotweine**

|                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Rotwein, trocken                     | 0,2 l | 3,70 € |
| BEAUJOLAIS<br>trocken, üppige Frucht | 0,2 l | 4,60 € |

Geldermann

Sekt Carte Blanche pro Flasche 0,75 l

Geldermann

Sekt Brut pro Flasche 0,75 l



23,00 €

26,00 €

## *Getränke*

### *Cocktails*

|                                |  |        |
|--------------------------------|--|--------|
| Dream Breeze (eigene Kreation) |  | 5,20 € |
| South Asia (eigene Kreation)   |  | 5,30 € |
| Sparkling Wine-Cocktail        |  | 5,10 € |
| Americano                      |  | 4,20 € |
| Irish Coffee                   |  | 4,60 € |
| Martini Cocktail               |  | 5,00 € |
| Gin Fizz                       |  | 4,50 € |
| Caipirinha                     |  | 5,20 € |
| Kir Royal                      |  | 4,60 € |
| Kir                            |  | 4,60 € |

### *Whiskys*

|                            |        |        |
|----------------------------|--------|--------|
| Ballantines                | 0,2 cl | 3,20 € |
| Johnnie Walker Red Label   | 0,2 cl | 3,70 € |
| Johnnie Walker Black Label | 0,2 cl | 3,80 € |

### *Biere vom Faß*

|        |       |        |
|--------|-------|--------|
| Beck's | 0,3 l | 2,80 € |
| Alster | 0,3 l | 2,80 € |
| Beck's | 0,4 l | 3,60 € |
| Alster | 0,4 l | 3,60 € |

### *Flaschenbiere*

|                                     |        |        |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Guinness Extra Stout                | 0,33 l | 3,60 € |
| Namaste, Premium Lager Bier, Indien | 0,33 l | 3,60 € |
| Diebels Alt                         | 0,33 l | 3,40 € |
| Beck's alkoholfrei                  | 0,33 l | 2,70 € |
| Malzbier                            | 0,33 l | 2,70 € |
| Weizenbier                          | 0,5 l  | 3,70 € |
| Cobra, Premium Bier, Indien         | 0,33 l | 4,00 € |

## *Spirituosen*

|                         |     |        |
|-------------------------|-----|--------|
| Korn                    | 2cl | 1,60 € |
| Gordons Dry Gin         | 2cl | 2,40 € |
| Malteser                | 2cl | 2,40 € |
| Russischer Wodka        | 2cl | 2,30 € |
| Fernet Branca           | 2cl | 2,60 € |
| Old Monk, indischer Rum | 2cl | 3,30 € |

## *Weinbrand / Cognac*

|                     |     |        |
|---------------------|-----|--------|
| Asbach Uralt        | 2cl | 2,50 € |
| Hennessy v.s.       | 2cl | 3,60 € |
| Remy Martin V.S.O.P | 2cl | 3,60 € |

## *Liköre*

|           |     |        |
|-----------|-----|--------|
| Cointreau | 2cl | 2,80 € |
| Amaretto  | 2cl | 2,60 € |
| Drambuie  | 2cl | 3,30 € |
| Calvados  | 2cl | 2,80 € |

## *Alkoholfreie Getränke*

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Lassi (süß oder salzig),<br>ind. Joghurtgetränk | 0,2 l | 3,10 € |
| Cola 1;2;3*                                     | 0,2 l | 2,20 € |
| Fanta 1;2*                                      | 0,2 l | 2,20 € |
| Sprite  | 0,2 l | 2,20 € |
| Moorwasser 1;2;3*                               | 0,2 l | 2,20 € |
| Mineralwasser                                   | 0,2 l | 2,10 € |
| Tonicwater                                      | 0,2 l | 2,30 € |
| Bitter Lemon                                    | 0,2 l | 2,30 € |
| Apfelsaft                                       | 0,2 l | 2,30 € |
| Orangensaft                                     | 0,2 l | 2,20 € |
| Mangonektar                                     | 0,2 l | 2,50 € |
| Guavenektar                                     | 0,2 l | 2,60 € |

## *Heiße Getränke*

|                           |  |        |
|---------------------------|--|--------|
| Kännchen ind. Gewürztee   |  | 3,30 € |
| Kännchen Tee (Darjeeling) |  | 3,30 € |
| Tasse Kaffee              |  | 2,20 € |
| Cappuccino                |  | 2,60 € |
| Espresso                  |  | 2,40 € |

1\* = mit Farbstoff; 2\* = mit Antioxidationsmitteln; 3\* = koffeinhaltig