

Bombay Delight

Original indische Küche

Verehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im

„Bombay Delight“

In unserem Restaurant können Sie sich von der indischen Kochkunst verwöhnen lassen.

In der indischen Küche liegt die Wiege der Gewürze. Bereits vor 5000 Jahren starteten die ersten Gewürzkarawanen von Indien über Arabien bis nach Europa. Gewürze wie Anis, Kümmel, Nelken, Kardamom, Kurkuma oder Ingwer bereicherten damals wie heute nicht nur den Geschmack der Speisen, sondern hatten auch eine medizinische Bedeutung.

In unserer Speisekarte finden Sie ein reichhaltiges Angebot an traditionell indischen Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichten, vegetarischen Speisen und Desserts. Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an ob Sie ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!



Speziell für Allergiker haben wir die wichtigsten Allergene mit folgenden Buchstaben an den Gerichten gekennzeichnet. Bei weiteren Fragen können Sie gerne mit unseren Mitarbeitern sprechen.

a) Weizen b) Krebstiere c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse g) Milch i) Senf k) Sesam n) Weichtiere o) Nüsse

Suppen

1	Dal Shorba Indische Linsensuppe mit schwarzen Linsen g)	3,60 €
2	Dal Shorba Indische Linsensuppe mit gelben und roten Linsen g)	3,60 €
3	Sabzi Shorba Gemüsesuppe a)	3,60 €
4	Tamater Shorba Leckere Tomatensuppe g)	3,60 €
5	Murg Shorba Hühnerfleischsuppe a)	3,60 €

Warme Vorspeisen

6	Onion Rings Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	5,00 €
7	Vegetable Pakora Gemüse in gewürztem Kichererbsenteig, ausgebacken	5,00 €
8	Samosa Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln a)	5,00 €
9	Chicken Pakora Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken g)	5,90 €
10	Paneer Pakora Frischer hausgemachter Käse in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken g)	5,90 €
11	Pappadams Knusprige Linsenwaffeln	1,50 €
12	Fisch Pakora Feiner gebackener Fisch im Teigmantel aus Kichererbsenmehl d)	6,90 €
13	Jhinga Pakora Garnelen in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken d)	8,90 €
14	Gemischter Vorspeisenteller (Veggy) g)	eine Person 7,90 € zwei Personen 11,90 €
15	Gemischter Vorspeisenteller (Non veggy) g) d)	eine Person 8,90 € zwei Personen 14,90 €

Tandoori-Khajana

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen mit Holzkohle. Er ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aroma erzielt.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 16 | Chicken Tikka
Hühnerfleischstücke in Joghurt mit Spezialgewürz mariniert, im Tandoor gegrillt g) | 14,90 € |
| 17 | Lamm Tikka
Lammfleischstücke in Joghurt mit Spezialgewürz mariniert, im Tandoor gegrillt g) | 16,90 € |
| 18 | Garlic Mint Tikka
Hähnchenbrustfilets mariniert in Knoblauch und Minze, mit frischer Joghurtsoße und Gewürzen g) | 14,90 € |
| 19 | Jhinga Tandoori
Garnelen mariniert nach Art des Hauses d) | 17,90 € |
| 20 | Bombay Spezialitäten – Tandoori Mix
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten g) | 17,90 € |
| 21 | Fisch Tikka
Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt g) d) | 17,90 € |
| 22 | Achari Chicken Tikka
Hähnchenfleischstücke in Joghurt, Mixend Pickle mit Spezialgewürz, mariniert im Tandoor gegrillt g) | 15,90 € |
| 23 | Chicken Tikka Chilly
Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt, scharf gewürzt, mit frischer Paprika, Ingwer und Knoblauch | 14,90 € |
| 24 | Peneer Tikka
Frischer hausgemachter Käse mit marinierten indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt g) | 16,90 € |
| 25 | Chicken Tandoori
Hähnchenkeule nach Art des Hauses in einer Soße aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer und versch. indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt g) | 13,90 € |



Hauptgerichte mit Hähnchen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|---------|
| 26 | Chicken Karahi
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten in Paprika-Currysoße | 13,50 € |
| 27 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße und indischen Gewürzen | 13,90 € |
| 28 | Chicken Jalfrezie
Hähnchenbrustfilet, zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika scharf, Ingwer | 13,90 € |
| 29 | Chicken Mango Zartes Hühnerfleisch in Mangocurrysoße | 13,90 € |
| 30 | Butter Chicken
Im Tandoor zubereitet, mariniertes Hühnerfleisch serviert in einer mit Gewürzen & Tomaten angerichteten Buttersauce g) | 13,90 € |
| 31 | Chicken Saagwala Hähnchenbrustfilet mit Spinat | 13,90 € |
| 32 | Chicken Bombay
Gegrilltes Huhn ohne Knochen, gekocht mit Honig, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Koriander, in einer Sahnesauce | 13,90 € |
| 33 | Chicken Do Piazza
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Currysauce g) | 13,90 € |
| 34 | Chicken Vindaloo
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce (sehr scharf) | 13,90 € |
| 35 | Chicken Sabzi
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsen und Currysauce | 13,90 € |
| 36 | Chicken Achari
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Sauce (etwas scharf) | 13,90 € |
| 37 | Chicken Korma
Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Sahne g) o) | 13,90 € |
| 38 | Chicken Tikka Masala
Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt, zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten | 13,90 € |
| 39 | Chilly Chicken
Hähnchenbrustfilet würzig mit frischer Paprika, Ingwer und Knoblauch. Angerichtet nach Art des Hauses | 13,90 € |
| 40 | Chicken Kashmiri
Hähnchenbrustfilet zubereitet aus einer Kashmiri, gewürzte Currysauce, (scharf) | 13,90 € |

Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

41	Lamm Curry Lammfleisch in einer würzigen Currysauce, etwas scharf	15,90 €
42	Lamm Madras (scharf) Lammfleisch, eine scharfe Spezialität mit Kokosnuss aus dem Süden Indiens g) o)	15,90 €
43	Lamm Achari Lammfleisch mit einer speziellen Sauce, etwas scharf	15,90 €
44	Bhindi Lamm Lammstücke mit Okraschoten, Zwiebeln und in Tomatensauce gebraten	15,90 €
45	Chana Lamm Lammfleisch mit Kichererbsen in Currysauce	15,90 €
46	Lamm Do Piazza Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln garniert, mit Currysauce g)	15,90 €
47	Bhuna Lamm Lammfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	15,90 €
48	Lamm Jalfrezie Lammfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika	15,90 €
49	Lamm Vinadloo Lammfleisch mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce, sehr scharf	15,90 €
50	Lamm Mango Lammfleischstücke in Mango-Currysauce gebraten	15,90 €
51	Lamm Korma Lammfleisch mit Cashewnüssen, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Sahne o) g)	16,90 €
52	Lamm Sabzi Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse und Currysauce	15,90 €
53	Lamm Palak Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses	15,90 €
54	Lamm Karahi Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Currysauce	15,90 €

Rindfleisch-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|---------|
| 55 | Beef Curry Rindfleisch in pikanter Currysauce (mittelscharf) | 15,90 € |
| 56 | Beef Korma
Rindfleisch mit Cashewnüssen, schwarzen Pfeffer, Zwiebeln und Sahne, mild scharf o) g) | 15,90 € |
| 57 | Beef Jalfrezi
Rindfleisch ohne Knochen, gekocht, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer | 15,90 € |

Enten-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|---------|
| 58 | Ente Mango Entenfilet gebraten in Mango Currysauce | 15,90 € |
| 59 | Enten Curry Entenfilet in einer würzigen Currysauce (leicht scharf) | 15,90 € |
| 60 | Ente Palak
Entenfilet mit Blattspinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses | 16,20 € |
| 61 | Ente Jalfrezie
Entenfilet mit frischer Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Tomatensauce g) | 15,90 € |
| 62 | Ente Chilly
Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und extra Currysauce als Beilage (scharf) | 15,90 € |
| 63 | Ente Vindaloo
Entenfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer und Currysauce (sehr scharf) | 16,20 € |
| 64 | Ente Sabzi
Entenfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysauce | 15,50 € |
| 65 | Ente Butter
Mariniertes Entenfleisch im Lehmofen gegrillt, mit Butter garniert und Knoblauch in Tomatensauce | 15,90 € |

See food – Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|---------|
| 66 | Jhinga Mango
Riesengarnelen in Mango-Currysauce mit frischen Mangostücken | 16,90 € |
| 67 | Fisch Curry Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln in Currysauce | 15,90 € |
| 68 | Jhinga Masalla
Riesengarnelen gebraten in einer exotischen Kombination mit würziger Currysauce | 17,90 € |
| 69 | Jhinga Palak
Garnelen mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen g) | 17,90 € |

Vegetarische Speisen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

70	Panjabi Sabzi Gemischtes Gemüse mit hausgemachtem Käse, Ingwer und Knoblauch g)	12,90 €
71	Sabzi Korma Gemischtes Gemüse mit Cashewnüssen, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Sahne g) o)	12,90 €
72	Bhindi Masala Frisches Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten	13,90 €
73	Veg. Jalfrezi Paneer Frische Paprika mit indischem Käse und süß-saurer Sauce g)	13,90 €
74	Began Ka Bharta Pürierte Auberginen im Tandoor gegrillt mit speziellen Gewürzen	12,90 €
75	Palak Paneer Hausgemachter Käse, Spinat und Zwiebeln g)	12,90 €
76	Aloo Gobhi Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	12,90 €
77	Mattar Paneer Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten g)	11,90 €
78	Dal Makhni (mild) Schwarze Linsen gekocht mit Sahne und Butter g)	11,50 €
79	Panjabi Chana Kichererbsen zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen	12,50 €
80	Malai Kofta Kleingehacktes Gemüse mit hausgemachtem Käse und Mandelsauce g) o)	12,50 €
81	Shahi Paneer Hausgemachter Käse in Tomatensauce g)	12,50 €
82	Paneer Butter Masalla Hausgemachter Käse, zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in einer Buttersauce g)	12,90 €
83	Vegetarisches Mango Verschiedene frische Gemüse in einer Mango-Curry-Sauce mit frischen Mangostücken g)	12,90 €

Joghurt und Salat

84	Mix Raita Frischer Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern g)	2,90 €
85	Kheera Raita Frischer Joghurt mit Gurken und Kräutern g)	2,90 €
86	Mixed Salad groß Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Joghurtdressing g) i)	5,90 €
87	Mixed Salad klein Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Joghurtdressing g) i)	4,90 €
88	Bombay Salad groß Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Joghurtdressing und hausgemachtem Käse g) i) c)	7,90 €
89	Bombay Salad klein Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Joghurtdressing und hausgemachtem Käse g) i) c)	5,90 €
90	Mango Salad Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Olive, Mais und Mangostücken	7,90 €
91	Chicken Salad Gemischter Salat mit gebratenen Hühnchenfleischstücken und Dressing g)	8,50 €
92	Jhinga Salad Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Dressing g)	9,90 €

Für unsere Kleinen (Kinderteller)

K1	Butter Chicken Im Tandoor zubereitet, mariniertes Hühnerfleisch serviert in einer mit Gewürzen & Tomaten angerichteten Buttersauce g)	11,90 €
K2	Chicken Mango Zartes Hühnerfleisch in Mangosauce	11,90 €
K3	Pommes Teller	3,50 €
K4	Hähnchen mit Pommes Hähnchenbrustfilet paniert mit Kichererbsenmehl und Pommes	6,50 €

Roti (Brot) Im Tandoor gebacken

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen mit Holzkohle.
Bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aromas erzielt.

93	Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl a)	2,00 €
94	Plain Nan Fladenbrot aus Weizenmehl a)	2,50 €
95	Paneer Nan Fladenbrot gefüllt mit Käse g) a)	3,90 €
96	Garlic Nan Fladenbrot mit Knoblauch a)	3,50 €
97	Butter Nan In Butter gebackenes Fladenbrot g) a)	3,10 €
98	Aloo Paratha In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln g) a)	3,50 €
99	Paschori Nan Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse g) a) o)	3,90 €

Chawal (Reis)

100	Sabzi Biryani Reis mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Erbsen, Joghurt und einer Vielfalt von Gemüse serviert g)	12,50 €
101	Chicken Biryani Reis mit Kaschmirkewürzen. Ein typisches Gericht aus der Mongul Küche mit gewürzten Hühnerfleischstücken	13,50 €
102	Lamm Biryani In erlesenen Gewürzen gebratenes Lammfleisch mit Reis, Zwiebeln und Tomaten	13,90 €
103	Mix Biryani Gebratener Reis mit zartem Hähnchenfleisch, Lamm, Riesengarnelen, Nüssen und Rosinen o)	18,90 €
104	Jhinga Biryani Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Cachewkernen, Rosinen, Minze und Koriander	17,90 €
105	Portion Reis	2,90 €

Dessert

106	Mango Creme Mango-Früchte mit Sahne, Kokosnuss und Sultaninen g) o)	5,00 €
107	Mango-Vanille Creme Mango-Früchte mit Vanilleeis und Sahne g)	6,00 €
108	Kheer Milch mit Reis, Mandeln, Cashewnüssen und Sultaninen o)	5,00 €
109	Gulab Jamun Milchteig-Bällchen im Zuckersirup mit Rosenwasser verfeinert g)	4,50 €
110	Erdbeerbecher Vanilleeis mit heißen Erdbeeren und Sahne g)	7,00 €
111	Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne g)	7,00 €
112	Vanilleeis mit Sahne g)	3,50 €
113	Gajar ka Halwa Karotten mit Milch, Cashewnüssen und Sultaninen g) o)	7,50 €

Thalis – Gemischter Teller

114	Vegetable Thali 2 Gemüsegerichte, 1 Linsengericht, Raita, Salat, Basmati-Reis, Nan und Pappadam	24,90 €
115	Non Vegetarische Thali 1 Lammgericht, 1 Chicken Korma, Raita, Basmati-Reis, Nan, Salat und Pappadam g)	26,90 €
116	Bombay Spezialitäten Thali Lammcurry, Chicken Korma, Chicken Tikka, Punjabi Sabjai, Raita, Basmati-Reis, Nan, Pappadam und Dessert (Gulab Jamun/ Gajar ka Halwa/Kheer) g)	34,90 €
117	Thali für 2 Personen 1 Lammgericht, 1 Hähnchengericht, 1 Entengericht, 1 Gemüsegericht, 1 Linsengericht, 1 Nan Fladenbrot, Raita, Salat und Basmati-Reis g) a)	45,90 €

Indische alkoholfreie Getränke

118	Bananen Lassi			0,4l	3,90 €
119	Salziger Lassi			0,4l	3,90 €
120	Mango Lassi			0,4l	3,90 €
121	Kokos Lassi			0,4l	3,90 €
122	Mango-Nektar aus Mangopüree			0,4l	3,80 €
123	Guava-Nektar aus Guavapüree			0,4l	3,80 €
124	Litschi-Nektar aus Litschipüree			0,4l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

125	Coca Cola	0,33l	2,70 €	0,4l	3,60 €
126	Coca Cola Zero	0,33l	2,70 €	0,4l	3,60 €
127	Fanta	0,33l	2,70 €	0,4l	3,60 €
128	Spezi	0,33l	2,70 €	0,4l	3,60 €
129	Sprite	0,33l	2,70 €	0,4l	3,60 €
130	Bitter Lemon, Schweppes	0,33l	2,70 €	0,4l	3,60 €
131	Apfelsaft	0,33l	2,90 €	0,4l	3,80 €
132	Orangensaft	0,33l	2,90 €	0,4l	3,80 €
133	Apfelschorle	0,33l	2,90 €	0,4l	3,80 €
134	Tafelwasser	0,33l	2,10 €	0,4l	2,80 €
135	Tafelwasser mit Kohlensäure	0,33l	2,20 €	0,4l	2,90 €
136	Randegger Gourmet	0,25l	2,20 €	0,75l	4,40 €
137	Randegger Naturell	0,25l	2,20 €	0,75l	4,40 €
138	Fauna Classic	0,25l	2,20 €	1,0l	5,90 €

Bier

139	Cobra (Indisches Bier)	0,33 l	3,00 €	0,66l	5,50 €
140	Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,3l	2,80 €	0,5l	3,50 €
141	Paulaner Kristall	0,3l	2,80 €	0,5l	3,90 €
142	Fürstenberg AFG	0,3l	2,80 €	0,5l	3,90 €
143	Radeberger Pils vom Fass	0,3l	2,80 €	0,5l	3,90 €
144	Rothaus Export	0,3l	2,80 €	0,5l	3,50 €
145	Rothaus Pils	0,3l	2,80 €	0,5l	3,50 €
146	Rothaus Hefe Weizen	0,3l	2,80 €	0,5l	3,50 €
147	Radler	0,3l	2,80 €	0,5l	3,50 €
148	King Fischer (Indisches Bier)	0,3l	2,80 €		

Spirituosen

149	Indischer Rum	40%	2cl	3,50 €
150	Indischer Kokoschnaps	38%	2cl	3,50 €
151	Indischer Mangoschnaps	38%	2cl	3,50 €
152	Grappa	42%	2cl	2,90 €
153	Wodka	40%	2cl	2,30 €
154	Martini Bianco	15%	2cl	2,80 €
155	Martini Rosso	15%	2cl	2,80 €
156	Campari Orange	25%	5cl	3,20 €
157	Chivas Regal Scotch	40%	5cl	4,50 €
158	Johnny Walker Red Label	40%	2cl	4,00 €
159	Jack Daniels Tennessee Whiskey	40%	2cl	4,00 €
160	Whiskey Cola		2cl	4,00 €

Wein

161 Vin de Pay Chardonnay Cave de Lineran	0,25l	4,90 €	1,0l	19,00 €
Viel Fülle mit dezenter Säure und leichter Muskatnote				
162 Laufener Edit. Terroir Gewürztraminer	0,25l	5,20 €	0,75l	14,90 €
Saftig und anregend, angenehme Würze				
163 Raiza Red Wine Reserva	0,25l	5,20 €	0,75l	15,60 €
Vindent Gandia, balsamisches Aroma, Vanille und Leder, seidig				
164 Tempranillo Barrique	0,25l	5,40 €	1,0l	19,90 €
Spanien, trockener Spitzenrotwein mit feiner dezenter Holznote				
165 Torresella Pinot Grigio Del	0,25l	5,20 €	0,75l	14,90 €
166 Oberkircher Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,25l	5,40 €	1,0l	19,90 €
Feinfruchtige Beerendaromatik mit kräftigem trockenem Abgang				
167 Kirchlingsberger Vulkanfels Spätburgunder Weißherbst QbA	0,25l	5,40 €	1,0l	19,90 €
Liebliche Fruchtaromen nach roten Beeren, weich und vollmundig				
168 Indischer Rotwein	0,25l	5,50 €	0,75l	15,90 €
Reife Frucht, leichte Holznote, angenehme weiche Tannine				
169 Indischer Weißwein	0,25l	5,50 €	0,75l	15,90 €

Sekt

170 Geldermann Sekt	0,1l	3,90 €	0,75l	28,90 €
171 Mango Sekt	0,1l	2,60 €	0,75l	15,50 €



Warme Getränke

172	Khawa (Kännchen) Grüner Tee mit Kardamom	3,50 €
173	Chai (Tasse) Schwarztee mit Kardamom, Ingwer, Nelken (mit Milch gekocht) g)	2,50 €
174	Chai (Kännchen) Schwarztee mit Kardamom, Ingwer, Nelken (mit Milch gekocht) g)	3,90 €
175	Early Grey Tea (Kännchen)	2,90 €
176	Jasmine Tee (Kännchen)	2,90 €
177	Marokkanischer Tee (Kännchen)	2,90 €
178	Frischer Ingwer Tee (Kännchen)	3,10 €
179	Heiße Zitrone	2,20 €
180	Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee in der Tasse	1,90 €

Kaffee

181	Tasse Kaffee	2,40 €
182	Tasse Kaffee (koffeinfrei)	2,20 €
183	Espresso	2,10 €
184	Espresso doppio	3,50 €
185	Espresso Macchiato g)	2,40 €
186	Cappuccino g)	2,60 €
187	Latte Macchiato g)	2,80 €
188	Tasse Milchkaffee (Café au lait) g)	2,60 €