



**अग्नि**  
the house of TANDOORI flames

AUTHENTISCHE  
INDISCHE KÜCHE

*Indische Lehmofen Spezialitäten*



*Prenzlauer Allee 145 - 10409 Berlin*  
*Tel.: 030 - 55 06 55 78 Mobil: 0163 - 705 88 92*

*Web: [www.restaurant-agni.de](http://www.restaurant-agni.de)*  
*E-Mail: [info@restaurant-agni.de](mailto:info@restaurant-agni.de)*





### Zeichenerklärung Allergene:

- w) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (\*)
- g) Glutenhaltiges Getreide: Gerste (\*)
- k) Krebstiere (\*)
- e) Eier (\*)
- so) Soja (\*)
- l) Sellerie (\*)

- m) Milch (\*)
- n) Schalenfrüchte: Mix aus Mandeln, Kaschunüssen und Pistazien (\*)
- s) Senf
- er) Erdnüsse (\*)
- (\*) und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Vorspeisen und Salate

- |   |   |           |
|---|---|-----------|
| 1 | <b>Tikki</b> (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m)<br>a) Zwei Happen, gefüllt mit passierten Kartoffeln und Linsen in Gewürzen, leicht gebraten<br>b) als Chaat (ein Happen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen) | 5,00 EUR  |
| 2 | <b>Samosa</b> (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,w)<br>a) Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen<br>b) als Chaat (eine Teigtasche, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen)                    | 5,00 EUR  |
| 3 | <b>Sabzi Pakora</b> (vegetarisch) (m)<br>Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken   | 5,50 EUR  |
| 4 | <b>Pakora Paneer Masala</b> (vegetarisch) (m)<br>Indischer Rahmkäse mit Gewürzen, Chili und Koriander - in Kichererbsenteig gebacken  | 6,50 EUR  |
| 5 | <b>Gemischte Vorspeisen</b> (vegetarisch) (m,w)<br>Tikki, Samosa & Pakora   | 11,00 EUR |
| 6 | <b>Chana Chaat</b> (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,s)<br>Kichererbsen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, gekochte Kartoffeln & Saucen  | 4,50 EUR  |
| 7 | <b>Bagichi Salat</b> (vegan) (s)<br>Gemischter Salat mit exotischem Dressing  | 5,00 EUR  |
| 8 | <b>Desi Salat</b> (vegan)<br>Rote Zwiebeln, grüne Chili und Limettenscheiben  | 4,50 EUR  |

## Suppen



- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 10 | <b>Paruppu</b> (vegan) (s)<br>Südindische Linsensuppe mit Curryblättern, Senfkernen und Kokosnuss | 4,00 EUR |
| 11 | <b>Curry Shorba</b> (vegetarisch) (m,w,l)<br>Indische Curry-Creme-Suppe                           | 4,00 EUR |
| 12 | <b>Sabzi Shorba</b> (vegetarisch) (m,w,l)<br>Suppe mit gemischtem Gemüse, Knoblauch und Kümmel    | 5,00 EUR |
| 13 | <b>Murgh Shorba</b> (m,w,l)<br>Indische Hühnersuppe   | 5,50 EUR |
| 14 | <b>Gosht Shorba</b> (m,w,l)<br>Indische Lammsuppe mit Knoblauch und Kümmel                        | 6,00 EUR |







**„Tandoori“ - aus dem indischen Lehmofen**

**Variante 1** - in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart,  
serviert im Sizzler (heisse Pfanne) auf Kartoffelecken und Salat



- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 15 | <b>Tikka Makhmali</b> (m)<br>Hühnerfilet, eingelegt in Sahne und milden Gewürzen  | 10,00 EUR |
| 16 | <b>Tandoori Tikka</b> (m)<br>Hühnerfilet in traditionellen pikanten Gewürzen  | 11,00 EUR |
| 17 | <b>Kesari Tikka</b> (m)<br>Hühnerfilet in Curry, Safran und Gewürzen  | 11,00 EUR |
| 18 | <b>Pudina Tikka</b> (m)<br>Hühnerfilet in frischem Koriander, Minze und Chili (pikant)  | 11,50 EUR |
| 19 | <b>Tikka Mirch Masala</b> (m,s)<br>Hühnerfilet, eingelegt mit scharfen Gewürzen und Chili ( <b>scharf</b> )                                       | 12,00 EUR |
| 23 | <b>Gosht Tikka</b> (m)<br>Lammfilet in traditionellen pikanten Gewürzen   | 13,00 EUR |
| 24 | <b>Jhinge Tandoori</b> (k,m)<br>Garnelen in traditionellen pikanten Gewürzen ( <i>Kochzeit: 20min</i> )   | 16,00 EUR |
| 25 | <b>Paneer Tikka</b> (vegetarisch) (m)<br>Indischer Rahmkäse in traditionellen pikanten Gewürzen mit Paprika & Zwiebeln ( <i>Kochzeit: 20min</i> ) | 12,50 EUR |

---

100 **Spezial-Saucen** (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 4,00 EUR

a. **Makkhani** (vegetarisch) (m)  
Tomaten und Butter

e. **Masala** (vegetarisch) (m) gehackte Tomaten,  
Zwiebel, Chili, frischer Koriander (pikant)

d. **Makkhan Masala** (vegetarisch) (m)  
Tomaten, Butter, Zwiebel, Chili, frischer Koriander

f. **Kasara** (vegetarisch / vegan) (n,m)  
Tomaten, Zwiebeln, Chili, frischer Koriander,  
Sahne, Nusspaste - püriert (pikant)





## „Tandoori“ - aus dem indischen Lehmofen

Variante 2 - in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart,  
serviert auf dem Bananenblatt mit Reis, Brot und einer Sauce



- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 28 | <b>Murgh Tikka Makkhanwala</b> (m,w)<br>Hühnerfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Makhani-Sauce   | 15,50 EUR |
| 29 | <b>Murgh Tikka Curry</b> (m,n,w)<br>Hühnerfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Kasara-Sauce  | 15,50 EUR |
| 30 | <b>Murgh Tikka Palakwala</b> (m,w)<br>Hühnerfilet in Curry, Safran und Gewürzen - mit Palak-Sauce   | 17,00 EUR |
| 31 | <b>Murgh Tikka Madras</b> (m,s,w)<br>Hühnerfilet in frischem Koriander, Minze und Chili - mit Madras-Sauce (mild oder scharf)   | 17,00 EUR |
| 34 | <b>Murgh Tikka Masala</b> (m,s,w)<br>Hühnerfilet, eingelegt mit scharfen Gewürzen und Chili - mit Masala-Sauce (scharf)   | 17,50 EUR |
| 37 | <b>Gosht Tikka Rana</b> (w)<br>Lammfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Masala-Sauce   | 17,00 EUR |
| 38 | <b>Gosht Tikka Vindaloo</b> (w)<br>Lammfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Vindaloo-Sauce (scharf)  | 18,50 EUR |
| 39 | <b>Goani Jhinge Tandoori</b> (Kochzeit: 30min) (k,m,s,w)<br>Garnelen in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Naryal-Sauce   | 21,50 EUR |
| 40 | <b>Paneer Tikka Makkhan Masala</b> (vegetarisch) (Kochzeit: 30min) (m,w)<br>Indischer Rahmkäse in pikanten Gewürzen mit Paprika und Zwiebeln - mit Makkhan-Masala-Sauce | 17,50 EUR |

---

200 **Spezial-Saucen** (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 5,00 EUR

a. **Mughlai Korma** (vegetarisch / vegan) (m,n)  
Sahne, Nüsse, Rosinen, Tomaten, Zwiebeln - püriert

c. **Vindaloo** (vegan)  
Sauer-Scharf-Sauce mit Essig

b. **Madras** (vegan) (s)  
Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (scharf)

d. **Naryal** (vegan) (s)  
Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (mild)

300 **Spezial-Saucen** (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 6,00 EUR

c. **Palak** (vegetarisch / vegan) (m)  
Spinat mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili

e. **Kadai** (vegetarisch / vegan) (m) (scharf)  
Sauce mit Paprika, Zwiebel & Tomaten, Chili







***Thalis***  
*mit Reis, Brot und Salat*

- 41 **Niramish Thali** (vegetarisch) (m,w) 18,00 EUR  
Drei verschiedene vegetarische Curry-Spezialitäten nach Ihrem Wunsch
- 42 **Mishrit Thali** (m,w) 19,00 EUR  
Drei verschiedene Curry-Spezialitäten (vegetarisch, Lamm und Hähnchen) nach Ihrem Wunsch
- 43 **Amish Thali** (m,w) 20,00 EUR  
Drei verschiedene Spezialitäten nach Ihrem Wunsch



***Biryani Spezialitäten***  
*serviert mit Raita (Joghurt mit Gurken und Gewürzen)*

- 67 **Sabji Biryani** (m,n) 11,50 EUR  
Basmati-Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen, Rosinen und Nüssen (vegetarisch)
- 68 **Murgh Biryani** (m,n) 12,50 EUR  
Basmati-Reisgericht mit Hähnchenfilet, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen
- 69 **Gosht Biryani** (m,n) 14,00 EUR  
Basmati-Reisgericht mit Lamm, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen
- 70 **Jhinga Biryani** (m,k,n) 17,00 EUR  
Basmati-Reisgericht mit Riesengarnelen, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen





### *Agni Curry Spezialitäten* (serviert mit Reis)

44	<b>Shahi Dal Masala</b> (vegetarisch) (m) Verschiedene Linsen in pikanter Sauce, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	9,00 EUR
45	<b>Matar Paneer</b> (vegetarisch) (m,n) Indischer Rahmkäse und Erbsen in Sahne-Curry-Sauce	9,50 EUR
46	<b>Sabji Rasedar</b> (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) Gemischtes Gemüse in Kasara-Sauce	9,50 EUR
47	<b>Sabji Korma</b> (vegetarisch) (m,n) Gemischtes Gemüse mit indischem Rahmkäse und Nüssen in Mughlai-Sauce	10,00 EUR
48	<b>Palak Paneer</b> (vegetarisch) (m) Indischer Rahmkäse in Spinat-Sauce	10,50 EUR
50	<b>Paneer Makhni</b> (vegetarisch) (m) Indischer Rahmkäse in Tomaten- Butter-Sauce	10,50 EUR
51	<b>Malai Kofta</b> (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) Indische Rahmkäsebällchen in Mughlai-Sauce	12,00 EUR
52	<b>Dilli Murgh</b> - Traditionelles nordindisches Chicken-Curry (m,n)	10,50 EUR
53	<b>Murgh Korma</b> - Hähnchenfilet in Mughlai- Korma-Sauce (m,n)	11,00 EUR
55	<b>Murgh Madras</b> - Traditionelles südindisches Chicken-Curry (scharf) (s)	11,00 EUR
56	<b>Murgh Palak</b> - Hähnchenfilet in Spinat-Sauce (m)	11,50 EUR
57	<b>Murgh Vindaloo</b> - Hähnchenfilet in Vindaloo-Sauce (scharf) (s)	11,00 EUR
58	<b>Murgh Lajwab</b> (m,n) Hähnchenfilet mit Erbsen, Champignons, Paprika, indischem Rahmkäse und Nüssen in Spezial-Sauce	11,50 EUR
59	<b>Gosht Rasedar</b> - Traditionelles nordindisches Lamm-Curry	11,50 EUR
60	<b>Shahi Korma</b> - Lamm in Mughlai-Sauce mit Nüssen (m,n)	12,50 EUR
61	<b>Chennai Gosht Curry</b> - Lammcurry nach südindischer Art (scharf) (s)	12,50 EUR
62	<b>Palak Gosht</b> - Lamm in Spinat-Sauce	12,50 EUR
63	<b>Gosht Vindaloo</b> - Lamm in Vindaloo-Sauce (scharf) (s)	12,50 EUR
65	<b>Jhinga Kasara</b> (Kochzeit: 20min) - Riesengarnelen in einer pikanten Curry-Sauce (k,m,n,s)	16,00 EUR

### *Agni Extra Spezialitäten (als Beilage)*

109	<b>Jeera Aloo</b> - Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Gewürzen (vegan)	7,00 EUR
110	<b>Bombay Aloo</b> - Gebratene Kartoffeln mit Paprika und Gewürzen (vegan)	7,50 EUR





## ***Brote und Beilagen*** (vegetarisch / vegan)

- |     |   |          |
|-----|---|----------|
| 71  | <b>Naan</b> (m,w)<br>Gebackenes Brot aus Weizenmehl   | 2,50 EUR |
| 72  | <b>Naan Lehsunia</b> (m,w)<br>Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch  | 3,50 EUR |
| 73  | <b>Pudina Naan</b> (m,w)<br>Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Minze  | 3,50 EUR |
| 74  | <b>Butter Naan</b> (m,w)<br>Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Butter   | 4,00 EUR |
| 75  | <b>Tandoori Roti</b> (w)<br>Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl  | 2,50 EUR |
| 76  | <b>Tandoori Parantha</b> (w)<br>Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl mit Butter   | 3,50 EUR |
| 77  | <b>Pudina Parantha</b> (w)<br>Gebackenes Tandoori Parantha mit Minze  | 4,00 EUR |
| 78  | <b>Bhatura</b> (m,w)<br>Frittiertes Fladenbrot  | 2,00 EUR |
| 79  | <b>Papadam</b><br>Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl  | 0,50 EUR |
| 80  | <b>Aloo Parantha</b> (w)<br>Gebratenes, gefülltes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant) | 4,00 EUR |
| 81  | <b>Punjabi Kulcha</b> (m,w)<br>Gebackenes Fladenbrot mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)                          | 4,00 EUR |
| 126 | <b>Pashawari Naan</b> (m,n,w)<br>Mit Nüssen und Rosinen gefülltes Fladenbrot  | 5,00 EUR |
| 83  | <b>Dreierlei hausgemachte Dips</b> (Chili, Minze (m) und Sounth) - normal   | 4,00 EUR |
| 84  | a) <b>hausgemachter Dip</b> (Chili, Minze (m) oder Sounth)  | 1,50 EUR |
|     | b) <b>Mixed Pickles</b> - eingelegte Früchte und Gemüse ( <b>scharf</b> ) (s)   | 1,50 EUR |
|     | c) <b>Mango Chutney</b> - eingelegte Mango ( <b>süß-sauer</b> ) (s)   | 1,50 EUR |
|     | d) <b>kleine Portion Butter</b> (m)   | 1,50 EUR |
| 85  | <b>Raita</b> - Joghurt mit Gurken und Gewürzen (m)  | 2,50 EUR |
| 86  | <b>Basmati Reis</b>   | 2,00 EUR |







### *Agni Extra Spezialitäten (serviert mit Reis)*

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 87  | <b>Chole Bhature</b> (vegan) (w) (scharf) - Kichererbseneintopf mit Bhatura oder Reis   | 9,50 EUR  |
| 90  | <b>Dal Dera</b> (vegetarisch) (m)<br>Ganze schwarze Linsen mit Butter und Gewürzen, auf dem Lehmofen gekocht (pikant)         | 12,50 EUR |
| 98  | <b>Paneer Bhujia</b> (vegetarisch) (m) - Indischer Rahmkäse in Masala-Sauce (scharf)  | 12,50 EUR |
| 102 | <b>Kadai Paneer</b> (vegetarisch) (m)<br>Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf) | 12,50 EUR |
| 104 | <b>Kadai Murgh</b> (m)<br>Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)                     | 12,50 EUR |
| 107 | <b>Rogan Josh</b> (m) - Typisches Lammcurry aus Kaschmir - mit oder ohne Knochen (scharf)                                     | 13,50 EUR |
| 108 | <b>Kadai Gosht</b> (m)<br>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)                       | 13,50 EUR |

### *Desserts*

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 137 | <b>Gajrela</b> Indischer Karotten-Pudding mit Nüssen (vegetarisch) (m,n)   | 4,50 EUR |
| 138 | <b>Suji Halwa</b> Griespudding, warm serviert (vegan / vegetarisch) (w,m,n)<br>auf Wunsch ohne Gluten, Milch und / oder Nüssen | 3,50 EUR |
| 139 | <b>Rasogolla</b> Rahmkäsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch) (m,n)   | 4,00 EUR |
| 141 | <b>Mangovani</b> - Vanilleeis in Mangosauce (m)  | 5,00 EUR |
| 142 | <b>Gulab Jamun</b> frittierte Käsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch) (m,n)  | 4,00 EUR |
| 143 | <b>Moong Dal Halwa</b> Pudding aus Munglinsen (vegetarisch) (m,n)  | 5,50 EUR |
| 144 | <b>Kulfi</b> (m,n)<br>hausgemachtes Eis nach indischer Art (je nach Saison)<br>Verschiedene Sorten (vegan / vegetarisch)       | 4,50 EUR |





## Alkoholfreie Kaltgetränke

<b>Mango Lassi / Lassi Süß / Lassi Salzig (m)</b>		
301	0,3 l	3,50 EUR
302	0,4 l	4,60 EUR
<b>Coca Cola (1,7), Cola Light (1,4,5,7), Fanta (1,3), Sprite</b>		
310	0,2 l	2,60 EUR
311	0,4 l	3,90 EUR
<b>Mineralwasser (natur=still oder classic)</b>		
312	0,2 l	2,20 EUR
313	0,4 l	3,40 EUR
314	Mineralwasser „Spreequell“ (natur=still oder classic)	0,7 l <i>fl</i> 5,80 EUR
315	Tonic Water (6)	0,2 l <i>fl</i> 3,10 EUR
316	Bitter Lemon (6)	0,2 l <i>fl</i> 3,10 EUR
317	Ginger Ale (1,2)	0,2 l <i>fl</i> 3,10 EUR
320	Bionade (Holunder / Ingwer-Orange / Kräuter) (g)	0,33 l <i>fl</i> 3,90 EUR
<b>Mangosaftgetränk</b>		
321	0,2 l	3,30 EUR
322	0,4 l	4,90 EUR
<b>Apfelsaft</b>		
323	0,2 l	3,30 EUR
324	0,4 l	4,90 EUR
<b>Orangensaft</b>		
325	0,2 l	3,30 EUR
326	0,4 l	4,90 EUR

## Warme Getränke

333	Masala Chai (indischer schwarzer Tee mit Gewürzen) (m)	Tasse 2,00 EUR
334	Espresso	kleine Tasse 2,30 EUR
335	Kaffee	Tasse 3,00 EUR
336	Kaffeespezialitäten (Cappuchino, Milchkaffee) (m)	Tasse 3,90 EUR
341	Tee (verschiedene Sorten)	Glas 2,60 EUR
344	Glühwein ( <i>im Winter</i> )	Glas 4,00 EUR

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Süßungsmittel(n) 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) coffeinhaltig







# Weinkarte

## Secco

### Prosecco Ocabianca I.G.T. trocken (Val d' Oca / Italien)

401	0,1 l	4,00 EUR
402	0,75 l <i>fl</i>	16,00 EUR

### Rotkäppchen Flaschengärung (Deutschland) (Riesling trocken / Chardonnay extra trocken)

404	0,75 l <i>fl</i>	17,00 EUR
-----	------------------	-----------

### Mango-Sekt

405	0,1 l	3,50 EUR
-----	-------	----------

## Weiss

### Chardonnay Veneto I.G.T. trocken (Az. Bixio / Italien)

410	0,2 l	4,50 EUR
411	0,5 l	10,60 EUR
412	0,75 l <i>fl</i>	17,00 EUR

### Herrnsheimer Riesling Q.B.A. trocken (Volker Schmitt / Rheinhessen)

413	0,2 l	5,00 EUR
414	0,5 l	11,60 EUR
415	1,0 l <i>fl</i>	19,00 EUR

### Indischer Wein

416	0,75 l <i>fl</i>	16,00 EUR
-----	------------------	-----------

## Rosé

### Rosado Catalunya D.O. (Mas Oliveras / Spanien)

420	0,2 l	5,50 EUR
421	0,5 l	12,00 EUR
422	0,75 l <i>fl</i>	20,00 EUR

## Rot

### Sangiovese-Merlot Rubicone I.G.T (San Valentino / Italien)

430	0,2 l	5,50 EUR
431	0,5 l	12,00 EUR
432	0,75 l <i>fl</i>	20,00 EUR

### Tio Emilio Bobal-Merlot Utiel Requena (Vegalfaro / Spanien)

433	0,2 l	5,50 EUR
434	0,5 l	12,00 EUR
435	0,75 l <i>fl</i>	20,00 EUR

### Indischer Wein

436	0,75 l <i>fl</i>	16,00 EUR
-----	------------------	-----------



## *Alkoholische Getränke*

### *Bier und Biermischgetränke*

350	<b>Berliner Pilsener</b> ( <i>vom Fass</i> ) (g)	0,3 l	3,50 EUR
351		0,5 l	5,20 EUR
360	<b>Köstritzer Schwarzbier</b> (g)	0,5 l <i>fl</i>	5,00 EUR
361	<b>Schöffelhofer Weizen</b> (Alkoholfrei, Kristall oder Hefe) (w,g)	0,5 l <i>fl</i>	5,00 EUR
362	<b>Berliner Kindl Weisse</b> ohne Schuß (w,g) Himbeere oder Waldmeister (w,g,1,4,5)	0,33 l <i>fl</i>	3,80 EUR
363	<b>Indisches Bier</b> (g)	0,33 l <i>fl</i>	3,80 EUR
370	<b>Radler</b> (g,1,2), <b>Alster</b> (g,1,2), <b>Diesel</b> (g,1,7)	0,3 l	3,50 EUR
371		0,5 l	5,20 EUR

### *Liköre*

378	<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,50 EUR
379		4 cl	5,50 EUR
380	<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,50 EUR
381		4 cl	5,50 EUR
382	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,50 EUR
383		4 cl	5,50 EUR
384	<b>Baileys</b> (1)	2 cl	3,50 EUR
385		4 cl	5,50 EUR
386	<b>Mango-Likör</b> (hausgemacht)	2 cl	3,50 EUR
387		4 cl	5,50 EUR

### *Hochprozentiges*

388	<b>Whisk(e)y</b> (Jonny Walker Red Label // Jack Daniels // Ballantines)	2 cl	4,00 EUR
389		4 cl	7,00 EUR
390	<b>Wodka</b>	2 cl	3,50 EUR
391		4 cl	5,50 EUR
392	<b>Fürst Bismarck</b>	2 cl	3,50 EUR
393		4 cl	5,50 EUR
394	<b>Old Monk</b> (Rum) (1)	2 cl	3,50 EUR
395		4 cl	5,50 EUR
396	<b>Grappa</b>	2 cl	3,50 EUR
397		4 cl	5,50 EUR
398	<b>Tequila</b>	2 cl	3,50 EUR
399		4 cl	5,50 EUR

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Süßungsmittel(n) 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) coffeinhaltig

