

Herzlich willkommen in unserem Restaurant

*Familie Rajinder Kumar & Uwe Frenzel
wünschen Ihnen einen
gemütlichen und genussvollen Aufenthalt!*



Genießen Sie festliche 3-Gang-Menüs

indisch

Mulligatawny

Linsensuppe nach indischer Art
mit roten Linsen und zartem Hühnerfleisch
Lentil soup Indian style
with red lentils and tender chicken meat

*

Tandori Mix

zusammengestellt aus verschiedenen Fleischsorten,
im Tandoor gegrillt und serviert in einer sehr milden
Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und
Tomaten, abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer
compilation made from various meats,
grilled in the tandoor and served in a very mild sauce
of cream and yoghurt with onions and tomatoes,
seasoned with garlic and ginger

*

Gulab Jamun

hausgemachte frittierte Frischkäse-Bällchen
getunkt in Zuckersirup und Rosenwasser
Homemade fried cheese balls
dipped in sugar syrup and rose water

35,90

indisch vegetarisch

Mulligatawny

Linsensuppe nach indischer Art
mit roten Linsen
Lentil soup Indian style
with red lentils

*

Vegetable Korma

ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche:
verschiedene gebratene Gemüse der Saison
in einer milden würzigen Soße mit Sahne,
Kokosnussraspeln und Cashewkernen
a dish of the royal Mughal cuisine:
various fried seasonal vegetables
in a mild spicy sauce with cream, almonds,
grated coconut and cashew nuts

*

Amb Khier

süßer Klebereis in Kokosnussmilch
mit Cashewkernen und Mangosoße
Sweet sticky rice in coconut milk
with cashew nuts and mango sauce

27,90

thailändisch

Thom Kha Gai

Hühnersuppe
mit Kokosnussmilch und Koriander
Chicken soup
with coconut milk and coriander

*

Gäng Kuha Ped Yang

knusprig gebratene Entenbrust in Kokosnussmilch
mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika
crispy fried duck breast in coconut milk
with thai curry, tropical fruits and peppers

*

Gebackene Banane

mit Honig und 1 Kugel Eis Ihrer Wahl
z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...
baked banana or pineapple with honey
and a scoop of ice cream of your choice
such as lychee, green tea, mango, sesame ...

29,90

thailändisch vegetarisch

Thom Kha Gai

Gemüsesuppe
mit Kokosnussmilch und Koriander
Vegetable soup
with coconut milk and coriander

*

Gäng Garee Pak

bissfestes gekochtes Gemüse
in Kokosnussmilch und rotem Curry
Crunchy half cooked vegetables
in coconut milk and yellow curry

*

Thai Früchte Kompott

mit Lychee, Rahmbutan und Rongarn
und 1 Kugel Eis Ihrer Wahl
z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...
thai fruit compote with lychee, rahmbutan and
rongarn and a scoop of ice cream of your choice
such as lychee, green tea, mango, sesame ...

27,90

Allergene Informationen

Information über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unserem Personal.

*Information about ingredients in our dishes,
which can trigger allergies or intolerances,
you can get from our staff.*

Viele vegetarische Gerichte bereiten
wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

*Prepare many vegetarian dishes
we also vegan at your request!*

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe können auf Nachfrage gerne bei uns im Restaurant eingesehen werden.

1: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel usw. z. B. Mehl); 2: Krebstiere, Garnelen, Krabbenmehl;
3: Eier, Flüssigei, Eigelb, Mayonaise, Panade; 4: Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar 5: Erdnüsse, Erdnussbutter,
Erdnusscreme; 6: Soja, Sojabohnen, Sojasprossen, Tofu; 7: Milch inkl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse;
8: Schalenfrüchte, alle Arten von Nüssen, Mandeln, Pistazien, Marzipan; 9: Sellerie, Gewürzmischungen, Brühen;
10: Senf, Senfkörner, Gewürze; 11: Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl; 12: Schwefeldioxid / Sulfit ab einer
Konzentration über 10 mg/l z. B. Weine; 13: Lupinen, Lupinenkerne, Lupinenmehl; 14: Weichtiere, Schnecken,
Muscheln, Tintenfisch, Austern

 **Speisen mit Löwe - Auf Empfehlung des Chefs!**
Foods with a lion - recommended by the chef!

Genüsse aus dem Reich der Sikh

*Genießen Sie frische
indische Küche in Höxter.*

Indien, Schnittstelle zwischen Abendland und Fernost mit Jahrtausende alter Tradition aber auch mit modernster Hochtechnologie, mit brodelnden Städten und unberührter Wildnis, ein faszinierendes Land mit vielen Gesichtern!

Aus diesem Land kommt Rajinder Kumar. Aus Nurmahal, einer Stadt im Punjab, dem ehemaligen Reich der Sikh, ist er ins Weserbergland gekommen und zaubert hier den Wohlgeschmack der indischen Küche auf den Tisch. Seit 2010 betreibt Rajinder Kumar das Restaurant 'Lion' in Höxter, seit 2012 zusammen mit seinem deutschen Partner Uwe Frenzel. Im Weserbergland ist es das einzige indische Restaurant.

Die Geheimnisse der indischen Küche liegen in der Verwendung der vielen verschiedenen Gewürze, die die indischen Speisen schmackhaft, interessant und bekömmlich machen und mit denen Rajinder Kumar bestens umzugehen versteht und in einem Land mit hinduistischer Tradition spielen natürlich vegetarische Speisen eine besonders wichtige Rolle. Neben den Gerichten mit Geflügel und Lammfleisch sind sie deshalb in besonders großer Zahl auf der Karte vertreten und können auf Wunsch sogar vegan zubereitet werden.

Weil in diesem Hause vorher ein thailändisches Restaurant betrieben wurde finden Sie auch weiterhin eine Auswahl thailändischer Gerichte auf unserer Karte.

Diese sind optisch gekennzeichnet.

Die Küche ist täglich von 11:00 bis 23:00 Uhr geöffnet.
Dienstag Ruhetag!

**Guten
Appetit**



www.lion-restaurant.de

Worspeisen

indisch

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 713 | Papadam | 3,90 |
| | <i>2 knusprige Linsenmehlbrote verfeinert mit indischen Gewürzen</i>
<i>two crispy lentil flour bread flavored with Indian spices</i> | |
| 714 | Samosa ¹ | 5,90 |
| | <i>2 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>two fried dumplings stuffed with vegetables, served with sweet chilli sauce</i> | |
| 715 | Pakorás ^{7,12} | 8,90 |
| | <i>verschiedene Gemüse frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>various vegetables fried with chickpea flour, served with a sweet chilli sauce</i> | |
| 716 | Onion Bhaji ⁷ | 7,90 |
| | <i>Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>Onion rings fried in chickpea flour, served with sweet chilli sauce</i> | |
| 717 | Cheese Pakoras ⁷ | 8,90 |
| | <i>hausgemachter Frischkäse frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>homemade cheese fried with chickpea flour, served with sweet chilli sauce</i> | |


thailändisch

- | | | |
|---|--|---|
| 001 | Hors d'oeuvre Lion ^{1,2,3,4,6,12} | one person/ eine Person 9,50
two persons / zwei Personen 17,90 |
|  | <i>gemischter Vorspeisenteller mit Hühnerfleisch-Spieß, gebackenen Wan-Tan, Frühlingsrollen und Krabbenchips, serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>Mixed appetizer plate with chicken skewer, baked wonton, spring rolls, prawn crackers and served with a spicy sauce</i> | |
| 003 | Po Pia Toad ^{1,3,6,12} | 4,90 |
| | <i>Frühlingsrollen vegetarisch, serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>Spring rolls with vegetables served with a spicy sauce</i> | |
| 004 | Kruppek ^{2,4,12} | 2,90 |
| | <i>Krabbenchips serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>Prawn crackers served with a spicy sauce</i> | |
| 005 | Satay Gay ¹² | 7,90 |
| | <i>4 Hühnerfleisch-Spieße an schmackhafter Erdnusssoße</i>
<i>four chicken skewers served with tastier peanut sauce.</i> | |
| 006 | Satay Gun ^{2,4,12} | 7,90 |
| | <i>4 Garnelen-Spieße an schmackhafter Erdnusssoße</i>
<i>three shrimp skewers served with tastier peanut sauce</i> | |
| 009 | Giow Toad ^{1,4,12} | 5,90 |
| | <i>5 gebackene Wan-Tan (Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch)</i>
<i>five baked wonton (dumplings stuffed with chicken)</i> | |
| 036 | Pak Toad ^{1,3,12} | 9,90 |
|  | <i>frisches Gemüse der Saison paniert frittiert und serviert mit einer pikanten Soße</i>
<i>fried fresh seasonal vegetables (white flour coated) served with sweet chilli sauce</i> | |

Suppen

indisch

- 710 **Mulligatawny** 5,90
Linsensuppe nach indischer Art mit roten Linsen und zartem Hühnerfleisch (auf Wunsch auch ohne Fleisch)
Lentil soup Indian style with red lentils and tender chicken meat (on request also without meat)

- 020 **Thom Yam Gung** ^{2,4,12} 5,90
 *Garnelensuppe mit Zitronengrassgeschmack, Koriander, Champignons und Tomate*
Prawn soup flavored with lemongrass, coriander, mushrooms and tomato

- 023 **Thom Kha Gai** ^{4,12} 5,90
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Koriander
Chicken soup with coconut milk and coriander

- 024 **Giow Nam** ^{1,4,12} 5,90
Wan-Tan Suppe mit Gemüse
Wonton soup with vegetables

- 025 **Gäng Tüd Wunsen** ^{4,12} 5,90
Glasnudelsuppe mit gekochten Hackfleischbällchen vom Huhn und Gemüse
Glass noodle soup with chicken meatballs and vegetables

- 038 **Gäng Jüd Pak** ^{2,4,8,12} 5,90
schmackhafte Gemüsesuppe nach Art des Hauses
tasty vegetable soup in type of house

thailändisch

Salate

indisch

- 730 **Gemischter Salat** ⁷ 7,90
frischer Salat mit hausgemachtem Frischkäse, gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Joghurt-Dressing
fresh salad with homemade cheese, chopped onions, cucumbers and tomatoes with yoghurt dressing

- 026 **Salat Lion** ^{2,4,8,12} 9,90
gemischter Salat mit Shrimps und Cashewkernen pikant nach Art des Hauses
mixed salad with shrimp and cashews piquant in hauseart

- 029 **Yam Nuea** ^{4,12} 9,90
 *Salat mit Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Koriander mit einem pikanten Dressing*
- nach Ihren Wünschen mild, scharf oder feurig
Salad with beef, tomatoes, cucumbers, onions and cilantro mild, spicy or spicy with a piquant dressing
according to your taste

thailändisch

indisches Brot und leckere Beilagen

indisch

- | | | |
|-----|---|------|
| 722 | Roti Chapati ^{1,12}
<i>dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>
<i>flat thin bread of wholegrain flour</i> | 2,50 |
| 723 | Nan ^{1,12}
<i>herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl</i>
<i>heart-shaped flatbread made from the finest wheat flour</i> | 3,50 |
| 727 | Paratha Lachhedar ^{1,7,12}
<i>in Butter gebackenes spezial blätteriges Brot aus Vollkornmehl</i>
<i>Flat multi layered shallow fried bread with butter from wholemeal flour</i> | 5,90 |
| 728 |  Aloo Paratha ^{1,7,12}
<i>in Butter gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit Gewürzen und Kartoffeln</i>
<i>Flat bread stuffed with potatoes and spices shallow fried with butter from wholemeal flour</i> | 5,90 |
| 729 | Raita mit Roti ⁷
<i>erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Gewürzen und Roti</i>
<i>refreshing yogurt with chopped onions, cucumber and spices</i> | 5,90 |
| 731 | Garlic Nan oder Cheese Nan ^{1,7}
<i>Brot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit ganzen gebackenen Knoblauchzehen oder Käse</i>
<i>Bread made from the finest wheat flour stuffed with chopped garlic</i> | 5,90 |

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.
We serve fragrant rice with all main courses.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte Vegetarisch unsere fleischlosen Spezialitäten

indisch

768	Vegetable Biryani ^{5,6,12}	13,90
	<i>bissfest gekochtes Gemüse gebraten in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnusshaspeln und Rosinen</i> <i>Basmati rice with seasonal vegetables and finest spices</i>	
778	 Palak Paneer ^{7,12}	15,90
	<i>hausgemachter gebratener Frischkäse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen</i> <i>Spinach with fresh homemade cheese with onion, tomatoes, yogurt and spices</i>	
779	Mattar Paneer	15,90
	<i>hausgemachter gebratener Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen</i> <i>homemade fried cheese with green peas, onions, tomatoes, yogurt and spices</i>	
780	Aloo Gobi Masala	15,90
	<i>gebratene Gemüse-Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i> <i>fried vegetables-potatoes and cauliflower with onion, ginger and garlic</i>	
781	Eggplant Bharta ¹²	15,90
	<i>im Tandoor gegrillte ganze Auberginen, püriert, als Zutat gebratene Zwiebeln und gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern</i> <i>Tandoor grilled whole eggplant, pureed with fried onions and seasoned with ginger, garlic and fresh herbs</i>	
782	 Malai Kofta ^{1,12}	15,90
	<i>hausgemachte gebratene Frischkäse-Bällchen, serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße, Rosinen und Cashewkernen</i> <i>homemade fried cheese balls filled with cashews and raisins, served with a mild vegetarian curry sauce</i>	
784	Dal Makhani ⁷	13,90
	<i>schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und feinen Gewürzen</i> <i>black lentils cooked with butter, cream, tomato puree and spices</i>	
785	Vegetable Korma ^{7,8}	15,90
	<i>ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: verschiedene gebratene Gemüse der Saison in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnusshaspeln und Cashewkernen</i> <i>a dish of the royal Mughal cuisine: various fried seasonal vegetables in a mild spicy sauce with cream, almonds, grated coconut and cashew nuts</i>	
786	Tarka Dal ⁷	11,90
	<i>gekochte rote Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch</i> <i>boiled red lentils with butter, roasted onions and garlic</i>	

Viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch vegan zu!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte Vegetarisch unsere fleischlosen Spezialitäten

thailändisch

121	Phad Wunsen ^{4,12,14} gebratene Glasnudeln mit Gemüse fried glass noodles with vegetables	14,90
122	Phad Hed Hom Nor Mai ^{4,12,14} gebratene Champignons mit Bambus und Paprika fried mushrooms with bamboo and peppers	14,90
123	Gäng Garee Pak ^{4,12} bissfestes gekochtes Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Curry Crunchy half cooked vegetables in coconut milk and yellow curry	14,90

Viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch vegan zu!

Hauptgerichte für die kleinen Gäste

	Gebratener Reis ^{3,4,12}	
R10	mit Gemüse und Ei fried rice with vegetables and egg	7,90
R20	mit Hühnerfleisch with chicken	8,90
	Gebratene Nudeln ^{1,3,4,12}	
N10	mit Gemüse und Ei fried noodles with vegetables and egg	7,90
N20	mit Hühnerfleisch with chicken	8,90
	Kroketten ^{1,12}	4,90
KR1	6 Stück mit Soße, Mayonnaise oder Ketchup 6 pieces croquettes with sauce, mayonnaise or ketchup	
	Portion Pommes	3,90
PP1	mit Soße, Mayonnaise oder Ketchup a portion of chips with sauce, mayonnaise or ketchup	
	Chicken Nuggets ^{1,3,12}	5,90
CN1	6 Stück mit Soße, Mayonnaise oder Ketchup 6 pieces chicken nuggets with sauce, mayonnaise or ketchup	



Weitere Gerichte aus unserer Karte bereiten wir auch gerne auf Wunsch für Kinder zu!
We are also happy to prepare other dishes from our menu for children on request!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Hühnerfleisch

thailändisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 02 | Kau Phad Nah Gai ^{4,6,12,14}
<i>Hühnerfleisch zubereitet speziell nach Art des Hauses
mit gebratenem Reis oder gebratenen Eiernudeln
crispy roasted chicken prepared especially in type of house
with fried rice or fried egg noodles</i> | 15,90 |
| 040 | Gai Lion ^{4,6,12,14}
<i>Hähnchenfleisch mit Gemüse und einer Soße nach Art des Hauses
crispy fried chicken with mix vegetables in homemade sauce</i> | 15,90 |
| 041 | Gai Phad Med Mamuang ^{4,12,14}
<i>Hühnerbrust mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße
fried chicken breast with cashew nuts, onions and bell-peppers in a tasty gravy</i> | 15,90 |
| 042 | Gai Phad Gra Prau ^{4,12,14}
<i>Hühnerbrust mit Chili, Zwiebeln, Spitzpaprika, Bambus, Knoblauch und Thai-Basilikum
in einer scharfen Soße
fried chicken breast with chili, onions, green peppers, bamboo, garlic and thai-basil
in a spicy sauce</i> | 15,90 |
| 044 | Gai Gra Team Prik Thai ^{4,12,14}
<i>Hühnerbrust mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Sojakeimlingen, Champignon, Zwiebeln
und Paprika in einer schmackhaften Soße
fried chicken breast with garlic, pepper, bok choy, soy sprouts, mushrooms, onions
and peppers in a tasty gravy</i> | 15,90 |
| 045 | Pa Nang Gai ^{4,12}
<i>Hühnerbrust in Kokosnussmilch, mit Thai-Curry, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und Paprika
fried chicken breast in coconut milk with thai curry, lime leaves, thai basil and pepper</i> | 15,90 |
| 046 | Gäng Kuha Gai ^{4,12}
<i>Hühnerbrust in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika
fried chicken breast in coconut milk with thai curry, tropical fruits and peppers</i> | 15,90 |
| 048 | Gäng Phed Gai ^{4,12}
<i>Hühnerbrust in Erdnußsoße mit verschiedenem Gemüse
fried chicken breast in coconut milk with red thai curry, bamboo, eggplant and peppers</i> | 15,90 |
| 049 | Gai Preau Waan ^{4,12}
<i>Hühnerbrust mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße
fried chicken breast with pineapple, peppers, onions, and cucumbers in a sweet and sour sauce</i> | 15,90 |

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.
We serve fragrant rice with all main courses.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Hühnerfleisch

indisch

- 746 **Chicken Curry**⁷ 14,90
saftiges gekochtes Hühnerfleisch in einer pikanten Currysoße
juicy cooked chicken in a spicy curry sauce
- 747 **Tandori Mugal e Azam**⁷ 15,90
saftiges mariniertes Hühnerfleisch, im Tandor gegrillt und serviert
in einer nordindischen Curry-Spezialität
juicy marinated chicken, grilled in the tandoor and served
in a special North Indian curry
- 749 **Murgh Palak**⁷ 15,90
saftiges mariniertes Hühnerfleisch in mild gewürztem Spinat mit Ingwer,
Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen
juicy marinated chicken in mild spiced spinach with ginger,
garlic and Kashmiri spices
- 751 **Chicken Vindaloo**⁷ 15,90
saftiges mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse-Kartoffeln in einer würzig-scharfen Soße
juicy marinated chicken with vegetables potatoes in a spicy sauce
- 752 **Chicken Korma**^{7,8} 15,90
 *ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges mariniertes Hühnerfleisch*
in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnussraspeln und Cashewkernen
a dish of the royal mughal cuisine: juicy marinated chicken
cooked in a mild spicy sauce with cream, almonds, grated coconut and cashew nuts
- 753 **Chicken Nurani**^{7,8} 15,90
 *saftiges mariniertes Hühnerfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen,*
- Spezialität des Hauses
juicy marinated chicken in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews
- specialty of the house
- 754 **Chicken Chilli Masala**^{4,6} 15,90
scharf gebratenes Hühnerfleisch mit frischen Kräutern, Paprika, Chili, Tomaten und Zwiebeln
fried chicken with fresh bell-peppers, mushrooms, tomatoes and onions
- 757 **Karahi m Murgh**^{4,7} 15,90
gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern
und feinen Gewürzen, zubereitet im Karahi
fried chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices, cooked in karahi
- 766 **Chicken Biryani**^{5,8} 15,90
saftiges gekochtes Hühnerfleisch gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen,
Kokosnussraspeln und Rosinen
juicy cooked chicken steamed in basmati rice, mildly spiced, with almonds,
coconut flakes and raisins

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Entenfleisch

054	Ba Mie Nah Ped ^{4, 12, 13, 14}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust zubereitet speziell nach Art des Hauses mit verschiedenem Gemüse und gebratenem Reis oder gebratenen Eiernudeln</i> <i>crispy fried duck breast prepared especially on the type of house with mixed vegetables and fried rice or fried egg noodles</i>	
050	 Ped Lion ^{4, 12, 14}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust auf Gemüse mit einer würzigen Soße nach Art des Hauses</i> <i>crispy fried duck breast on vegetables with a spicy sauce in type of house</i>	
051	Ped Phad Sapparod ^{4, 5, 8, 12, 14}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Ananas, Pilzen und Paprika in einer schmackhaften Soße</i> <i>crispy roasted duck breast with pineapple, mushrooms and peppers in a tasty gravy</i>	
052	Ped Phad Ga Prau ^{4, 12, 14}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße</i> <i>crispy roasted duck breast with garlic, chili, onions, bamboo, peppers and thai basil in a spicy sauce</i>	
054	Ped Phad Noh Mai ^{4, 12, 14}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Bambus und Champignons in einer schmackhaften Soße</i> <i>crispy roasted duck breast with bamboo and mushrooms in a tasty gravy</i>	
056	 Gäng Kuha Ped Yang ^{4, 12}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika</i> <i>crispy fried duck breast in coconut milk with thai curry, tropical fruits and peppers</i>	
057	Gäng Khiaw Waan Ped ^{4, 12}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Auberginen und Paprika</i> <i>crispy fried duck breast in coconut milk with green thai curry, bamboo, eggplant and peppers</i>	
058	Gäng Phed Ped ^{4, 12}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust in Erdnußsoße mit verschiedenem Gemüse</i> <i>crispy fried duck breast in coconut milk with red thai curry, bamboo, eggplant and peppers</i>	
059	Ped Prieau Waan ^{4, 12}	18,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße</i> <i>crispy roasted duck breast with pineapple, peppers, onions, and cucumbers in a sweet and sour sauce</i>	

thailändisch

 **Speisen mit Löwe - Auf Empfehlung des Chefs!**
Foods with a lion - recommended by the chef!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Schweinefleisch

indisch

thailändisch

759 **Pork Curry**⁷ 14,90

gebratenes Schweinefleisch in einer pikanten Currysoße
roasted pork in a spicy curry sauce

761 **Pork Korma**^{5,7,8} 15,90



ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges mariniertes Schweinefleisch
in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnussraspeln und Cashewkernen
a dish of the royal mughal cuisine: juicy marinated pork
in a mild spicy sauce with cream, almonds, grated coconut and cashew nuts

061 **Muh Med Ma Muang**^{5,8,12,14} 15,90

gebratenes Schweinefleisch mit Cashewkernen, Pilzen und Paprika in einer schmackhaften Soße
fried pork with cashew nuts, mushrooms and peppers in a tasty gravy

062 **Muh Phad Gra Prau**^{4,12,14} 15,90

gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika
und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße
fried pork with garlic, chili, onions, bamboo, peppers and thai basil in a spicy sauce

064 **Muh Kra Team Prik Tai**^{4,12,14} 15,90

gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Paprika, Sojakeimlingen,
Champignons und Zwiebeln in einer schmackhaften Soße
fried pork with garlic, pepper, bok choy, peppers, soy sprouts,
mushrooms and onions in a tasty sauce

066 **Gäng Khua Muh**^{4,12} 15,90

gebratenes Schweinefleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika
fried pork in coconut milk with thai curry, tropical fruits and peppers

067 **Gäng Khiau Waan Muh**^{4,12,14} 15,90

gebratenes Schweinefleisch in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry Bambus, Paprika,
Auberginen und Thai-Basilikum
fried pork in coconut milk with green thai curry bamboo, peppers, eggplant and thai basil

069 **Muh Pried Waan**^{4,12,14} 15,90

gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße
fried pork with pineapple, peppers, onions, and cucumbers in a sweet and sour sauce


114 **Ba Me Phad Muh**^{2,3,12,14} 15,90

gebratener Reis oder gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei
fried rice or fried egg noodles with pork, vegetables and egg

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Rinderfleisch

thailändisch

- | | | |
|---|--|-------|
| 071 | Nuea Phad Med Ma Muang ^{4,8,12,14} | 18,90 |
| | <i>Rindfleisch mit Cashewkernen, Pilzen und Paprika in einer schmackhaften Soße
fried beef with cashew nuts, mushrooms and peppers in a tasty gravy</i> | |
| 072 | Nuea Phad Gra Prau ^{4,12} | 18,90 |
|  | <i>Rindfleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln Bambus, Paprika
und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße
roasted beef with garlic, chilli, onions bamboo, peppers
and thai basil in a spicy sauce</i> | |
| 076 | Gäng Khua Nuea ^{4,12,14} | 18,90 |
| | <i>Rindfleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika
fried beef in coconut milk with thai curry, tropical fruits and peppers</i> | |
| 077 | Gäng Khiau Waan Nuea ^{4,12} | 18,90 |
| | <i>Rindfleisch in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry Bambus, Paprika,
Auberginen und Thai-Basilikum
fried beef in coconut milk with green thai curry bamboo, peppers,
eggplant and thai basil</i> | |
| 078 | Gäng Phed Nuea ^{4,12} | 18,90 |
| | <i>Rindfleisch in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Paprika,
Auberginen und Thai-Basilikum
fried beef in coconut milk with red thai curry, bamboo, peppers,
eggplant and thai basil</i> | |
| 079 | Nuea Prieu Waan ^{4,12} | 18,90 |
| | <i>Rindfleisch mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße
fried beef with pineapple, peppers, onions, and cucumbers in a sweet and sour sauce</i> | |

Fast alle Gerichte servieren wir nach Ihren Wünschen **mild, scharf oder feurig**
und viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

We serve almost all dishes **mild, hot or fiery** according to your wishes and
we can also prepare many vegetarian dishes **vegan** on request!


**Guten
Appetit**

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit verschiedenen Fleischsorten

indisch


thailändisch

743 **Tandori Mix**^{4,7} 26,90
 zusammengestellt aus Garnelen, Lamm- und Hühnerfleisch, im Tandoor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer
compilation made from various meats, grilled in the tandoor and served in a very mild sauce of cream and yoghurt with onions and tomatoes, seasoned with garlic and ginger

S1 **Muh Nuea Gai Phad Phed**^{4,12} 19,90
Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch in schmackhaftem Thai-Curry mit Kokosmilch, zubereitet speziell nach Art des Hauses mit Bambus, grünen Bohnen und Paprika
roasted pork, beef and chicken in tasty Thai curry with coconut milk, prepared especially in type of house with bamboo, green beans and peppers

S3 **Phad Phed Talee** 19,90
Meeresfrüchte mit trockenen Curry, Chili, Zwiebeln, Bambus, und Spitzpaprika in einer scharfen Soße
seafood with dry curry, chili, onions, bamboo and pointed peppers in a spicy sauce

S5 **Pad Sam Sien**^{2,4,12} 19,90
Garnelen, Hühnerbrust- und Schweinefleisch, zubereitet speziell nach Art des Hauses mit Bambus, grünen Bohnen und Möhren
fried shrimp, chicken breast and pork with bamboo, green beans and carrots in type of house



Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.
We serve fragrant rice with all main courses.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Lammfleisch

indisch

732	Lamb Curry ⁷ <i>saftiges gekochtes Lammfleisch in einer pikanten Currysoße</i> <i>juicy lamb cooked in a spicy curry sauce</i>	18,90
734	Mutton Korma ^{7,8} Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges gekochtes Lammfleisch in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnussraspeln und Cashewkernen a dish of the royal mughal cuisine: juicy cooked lamb in a mild spicy sauce with cream, almonds, grated coconut and cashew nuts	19,90
736	Karahi Gosht ⁷ <i>saftiges gekochtes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet</i> <i>cooked juicy lamb cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices in karahi</i>	19,90
737	Lamb Vindaloo ^{4,7} <i>saftiges gekochtes Lammfleisch mit Gemüse-Kartoffeln in einer würzigen Soße</i> <i>juicy lamb cooked with vegetable potatoes in a spicy sauce</i>	19,90
738	Palak Gosht ⁷ <i>saftiges gekochtes Lammfleisch in mild gewürztem Spinat, abgeschmeckt mit Ingwer, Knoblauch und feinen Kaschmir-Gewürzen</i> <i>juicy lamb cooked in mild spicy spinach, seasoned with ginger, garlic and fine kashmiri spices</i>	19,90
739	 Gohst Nurani ^{7,8} <i>saftiges gekochtes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit ganzen Cashewkernen, eine Spezialität des Hauses</i> <i>juicy lamb cooked in a very mild sauce of cream and yoghurt containing whole cashews, a specialty of the house</i>	19,90
742	 Tandori Lamb Tikka ⁷ <i>saftiges mariniertes Lammfleisch im Tandor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer</i> <i>grilled juicy marinated lamb meat in the tandoor and served in a very mild sauce of cream and yoghurt with onions and tomatoes, seasoned with garlic and ginger</i>	23,90
767	Lamb Biryani ^{8,9} <i>saftiges gekochtes Lammfleisch gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnussraspeln und Rosinen</i> <i>juicy lamb steamed in basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut flakes and raisins</i>	19,90

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.
We serve fragrant rice with all main courses.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Fisch & Meer

080	Pla Phad Pak ^{4,12,14} Fischfilet mit frischem Gemüse in einer schmackhaften Soße <i>fried fish fillet with fresh vegetables in a tasty gravy</i>	16,90
081	Pla Rad Prik ^{4,12,14} Fischfilet mit Chili, Paprika, Zitronenblättern und Basilikum in einer scharfen Soße <i>fried fish fillet with chilli, paprika, lemon leaves and basil in a spicy sauce</i>	16,90
084	Pla Gra Team Prik Tai ^{4,12,14} Fischfilet mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Paprika, Soja-Keimlingen, Champignons und Zwiebeln in einer schmackhaften Soße <i>fried fish fillet with garlic, pepper, bok choy, peppers, soy sprouts, mushrooms and onions in a tasty sauce</i>	16,90
085	 Pla Näng Pla ^{4,12} Fischfilet in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, Basilikum, Zitronenblätter und Paprika <i>fried fish fillet in coconut milk with thai curry, basil, lemon leaves and peppers</i>	16,90
086	Schu Schie Pla ^{4,12} Fischfilet in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum <i>fried fish fillet in coconut milk with red thai curry, bamboo, peppers, eggplant and thai basil</i>	16,90
087	Gäng Khiau Pla ^{4,12} Fischfilet in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum <i>fried fish fillet in coconut milk with green thai curry, bamboo, peppers, eggplant and thai basil</i>	16,90
088	Pla Prieu Waan ^{4,12} Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln, Gurken und Ananas in einer schmackhaften Soße <i>fried fish fillet with peppers, onions, cucumber and pineapple in a tasty gravy</i>	16,90
100	Pla Mök Phad Prau ^{4,12} Tintenfischringe mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Paprika, Bambus und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße <i>fried squid rings with garlic, chili, onions, peppers, bamboo and thai basil in a spicy sauce</i>	16,90
101	Pla Mök Phad Prik ^{4,12} Tintenfischringe mit Chili, Spitzpaprika, Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Soße <i>fried calamari with chilli, green peppers, onions and peppers in a spicy sauce</i>	16,90
102	Pla Mök Gra Team Prik Tai ^{4,12,14} Tintenfischringe mit Knoblauch, Pfeffer, rotem Thai-Curry, Chinakohl, Brechbohnen, Sojakeimlingen, Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße <i>fried squid rings with garlic, pepper, bok choy, beans, soy sprouts, mushrooms, onions and peppers in a tasty gravy</i>	16,90

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Hauptgerichte mit Garnelen

indisch

thailändisch

745 **Tandori Jhinga Shahi** ^{2,4,7,12} **26,90**
saftige marinierte Garnelen im Tandor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten und abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer
grilled juicy marinated shrimp in the tandoor and served in a very mild sauce of cream and yoghurt with onions and tomatoes and seasoned with garlic and ginger

111 **Kau Phad Gung** ^{2,3,4,12} **19,90**
gebratener Reis oder gebratene Eiernudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei
fried rice or fried egg noodles with shrimps, vegetables and egg

090 **Gung Lion** ^{2,4,12,14} **21,90**
gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten zubereitet in einer heißen Pfanne nach Art des Hauses und serviert in einer schmackhaften Soße
fried prawns with various vegetables cooked in a hot pan in type of house and served in a tasty gravy

091 **Gung Sam Rod** ^{2,4,12,14} **21,90**
gebratene Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in der Soße der „3 Geschmäcker“
fried prawns with peppers and onions in the sauce "mix of 3 tastes"

092 **Gung Phad Gra Prau** ^{2,4,12,14} **21,90**
gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili, Bambus, Zwiebeln und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße
fried prawns with garlic, chili, bamboo, onions and thai basil in a spicy sauce

094 **Gung Gra Team Prik Tai** ^{2,4,12,14} **21,90**
gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Sojakeimlingen, Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße
fried prawns with garlic, pepper, bok choy, soy sprouts, mushrooms, onions and peppers in a tasty gravy

095 **Pa Näng Gung** ^{2,4,12} **21,90**
gebratene Garnelen in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, Zitronenblättern, Paprika und Thai-Basilikum
fried shrimp in coconut milk with thai curry, lemon leaves, peppers and thai basil

096 **Gäng Khua Gung** ^{2,4,12} **21,90**
 *gebratene Garnelen in Kokosnussmilch mit rotem oder grünem Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika*
fried shrimp in coconut milk with thai curry, tropical fruits and peppers

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.
We serve fragrant rice with all main courses.

Desserts

die süsse
Verführung

indisch

- 810 **Gulab Jamun** ^{1,5,7,8} 4,90
hausgemachte frittierte Frischkäse-Bällchen getunkt in Zuckersirup und Rosenwasser
homemade fried cheese balls dipped in sugar syrup and rose water
- 812 **Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne** ^{1,7} 4,90
3 Kugeln Eis Ihrer Wahl z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...
three balls of your choice eg from lychee, green tea, mango or sesame ice ...
- 815 **Amb Khier** ^{5,7,8} 5,90
 *süßer Klebereis in Kokosnussmilch mit Cashewkernen und Mangosoße*
sweet sticky rice in coconut milk with cashew nuts and mango sauce

thailändisch

- 130 **Gebackene Banane oder 131 Ananas** ^{1,3,7,11} 5,90
mit Honig und 1 Kugel Eis Ihrer Wahl z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...
baked banana or pineapple with honey and a scoop of ice cream of your choice
such as lychee, green tea, mango, sesame ...
- 132 **Frische Banane** 4,90
in süßer Kokosnussmilch
Fresh banana in sweet coconut milk
- 136 **Thai Früchte Kompott** ^{1,7,11} 5,90
mit Lychee, Rahmbutan und Rongarn und 1 Kugel Eis Ihrer Wahl z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...
thai fruit compote with lychee, rahmbutan and rongarn and a scoop of ice cream of your choice
such as lychee, green tea, mango, sesame ...

Fast alle Gerichte servieren wir nach Ihren Wünschen **mild, scharf oder feurig**
 und viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

We serve almost all dishes **mild, hot or fiery** according to your wishes and
 we can also prepare many vegetarian dishes **vegan** on request!

**Guten
Appetit**

Getränke

süß, berauschend
oder frisch,
warm oder kalt

*Genießen Sie unsere
reichhaltig Getränke Auswahl.*



**Dann
mal
Prost**

www.lion-restaurant.de

Kaffee Tee & mehr

Tee

Kaffee & Tee

 **Chay** gesüßter indischer Gewürz-Tee mit Milch ¹¹ Glas **3,50**

230 **Jasmin Tee** Glas **2,90**

231 **Grüner Tee** Glas **2,90**

232 **Schwarzer Tee** Glas **2,60**

233 **Kaffee** ¹¹ Tasse **2,60**

234 **Capuccino** ¹¹ Tasse **3,40**

235 **Espresso einfach** ¹¹ Tasse **2,40**


236 **Latte Macchiato** ¹¹ Glas **3,90**

Nordindische Joghurt Getränke

 **Mango-Lassi** ^{7,12} 0,3l **4,50**

Pfefferminz-Lassi ^{7,12} 0,3l **4,50**

Lassi süß ^{7,12} 0,3l **4,20**

 **Lassi salzig** ^{7,12} 0,3l **4,20**

Lassi pur ^{7,12} 0,3l **4,20**



Softdrinks und fruchtige Säfte

200	Mineralwasser still oder medium	0,25l	2,40
201	Mineralwasser still oder medium	0,75l	5,90
203	Coca Cola ^{2,11}	0,2l	2,90
	Coca Cola ^{2,11}	0,4l	4,90
204	Coca Cola Light ^{2,6,11}	0,2l	2,90
	Coca Cola Light ^{2,6,11}	0,4l	4,90
205	Fanta ^{2,3}	0,2l	2,90
	Fanta ^{2,3}	0,4l	4,90
206	Sprite	0,2l	2,90
	Sprite	0,4l	4,90
207	Mezzo Mix Spezi ^{2,11}	0,2l	2,90
	Mezzo Mix Spezi ^{2,11}	0,4l	4,90
208	Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,90
209	Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2l	2,90
210	Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90

Softdrinks

220	Apfelsaft	0,4l	4,90	0,2l	2,90
221	Apfelsaftschorle	0,4l	4,90	0,3l	3,50
222	Orangensaft	0,4l	4,90	0,2l	2,90
223	Kirschsaft	0,4l	4,90	0,2l	2,90
224	Ananassaft	0,4l	4,90	0,2l	2,90
225	Bananensaft	0,4l	4,90	0,2l	2,90
226	Mangosaft	0,4l	4,90	0,2l	3,50

Säfte

Biere

vom Fass oder
aus der
Flasche

240	Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50
241	Bitburger Pils vom Fass	0,5l	4,90
243	Alster Pils mit Sprite	0,3l	3,50
244	Alster Pils mit Sprite	0,5l	4,90
245	Diesel Pils mit Cola ^{2,11}	0,3l	3,50
246	Diesel Pils mit Cola ^{2,11}	0,5l	4,90

vom Fass

250	Benediktiner Weissbier	0,5l	4,90
251	Erdinger Weisse Kristall	0,5l	4,90
252	Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5l	4,90
253	B-Bob Schwarzbier mit Cola ^{2,11}	0,33l	3,50
	B-Bob Schwarzbier mit Cola ^{2,11}	0,5l	4,90
242	Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,90
243	Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,90
258	Guinness irisch	0,33l	4,90
259	Premium Lagerbeer indisch	0,33l	4,90
254	Thai-Singha Bier thailändisch	0,33l	4,90

aus der Flasche

255	Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,90
256	Malzbier alkoholfrei	0,33l	3,90
257	Bitburger Drive alkoholfrei	0,33l	3,90

alkoholfrei

Longdrinks

Spirituosen

Aperitifs

276	Campari Soda ²	0,2l	5,90
277	Campari Orange ²	0,2l	5,90
278	Pernod Soda	0,2l	5,90
280	Gin Tonic ¹⁰	0,1l	5,90
281	Whisky Cola ^{2,11}	0,1l	5,90
282	Wodka Lemon ^{3,10}	0,1l	5,90
283	Wodka Orange	0,1l	5,90
284	Mekong Cola ^{2,11}	0,1l	5,90
285	Mekong Soda	0,1l	5,90

Longdrinks

289	Pernod	2 cl	3,50
290	Malteser	2 cl	2,90
291	Wodka	2 cl	3,50
292	William's Birne	2 cl	2,90
293	Jägermeister	2 cl	2,90
298	Ramazotti	2 cl	3,50
299	Sambucha	2 cl	3,50
300	Old Monk Iri. Rum	2 cl	3,90
301	Jim Beam	4 cl	4,60
302	Chivas Regal	2 cl	4,60
303	J.Walker Black Label	2 cl	4,60
304	J.Walker Red Label	2 cl	4,60

asiatisch			
260	Pflaumen Wein	5 cl	3,90
262	Sake-Reiswein	10 cl	6,20
265	Kao-Liang Reisschnaps	2 cl	3,90
267	Mekong	2 cl	4,80
Aperitif			
270	Martini dry	5 cl	4,90
271	Martini bianco	5 cl	4,90
272	Martini rosso	5 cl	4,90
273	Sherry dry	5 cl	4,90
274	Sherry medium	5 cl	4,90
275	Campari on the rocks ²	5 cl	4,90

Shorts

Flaschen **weiss, rot oder rose** Weine

- | | | | | |
|---|--|-------------|-------|--------------|
| 600 | Riesling Kabinett - deutsch - | frocken | 1,0l | 23,90 |
| <i>Weingut Hammel-Rheinpfalz, rassig mit feiner Säure</i> | | | | |
| 601 | Grauer Burgunder - deutsch - | frocken | 1,0l | 23,90 |
| <i>Weingut Gälweiler-Nahe, gehaltvoll, körperreich</i> | | | | |
| 602 | Chardonnay - italienisch - | frocken | 0,75l | 21,90 |
| <i>Kellerei Schreckbicht, körperreich mit wenig Säure</i> | | | | |
| 603 | Pinot Grigio - italienisch - | frocken | 0,75l | 21,90 |
| <i>Di Lenardo, Friaul, elegant mit viel Fruchtaromen</i> | | | | |
| 604 | Sauvignon Blanc - indisch - | halbfrocken | 0,75l | 24,90 |
| <i>Sula Vineyard, leicht, frisch und fruchtig,
mit einer Andeutung von grünem Pfeffer</i> | | | | |

weiß

- | | | | | |
|--|----------------------------|---------|-------|--------------|
| 605 | Spätburgunder | frocken | 0,75l | 21,90 |
| <i>Weingut Gälweiler-Nahe, weich und sehr fruchtig</i> | | | | |
| 606 | Chianti | frocken | 0,75l | 21,90 |
| <i>Renzo Masi Chianti Rufina, ein leichter Vertreter des Chianti</i> | | | | |
| 607 | Shiraz | frocken | 0,75l | 25,90 |
| <i>Sula Vineyard, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume,
mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers</i> | | | | |

rot

offene **weiss, rot oder rose** Weine

- | | | | | |
|--|--------------------------------------|----------|------|-------------|
| 608 | Rose | frocken | 0,2l | 5,90 |
| <i>Weingut Hammel, Rheinpfalz, feinfruchtig und säurearm</i> | | | | |
| 609 | Portugieser Weissherbst | lieblich | 0,2l | 5,90 |
| <i>Weingut Hammel, Rheinpfalz, weich und säurearm</i> | | | | |

rosé

offene **weiss, rot oder rose** Weine

weiß

610	Kerner halbfrocken 0,2l	5,90
	<i>Weingut Hammel-Rheinpfalz, würzig mit dezenter Restsüße</i>	
611	Riesling Kabinett trocken 0,2l	5,90
	<i>Weingut Hammel-Rheinpfalz, würzig mit feiner Säure</i>	
612	Grauer Burgunder trocken 0,2l	5,90
	<i>Weingut Gälweiler-Nahe, gehaltvoll, körperreich</i>	
613	Chardonay trocken 0,2l	5,90
	<i>Cantina Lavis, Italien, körperreich mit wenig Säure</i>	
614	Pinot Grigio trocken 0,2l	5,90
	<i>Cantina Lavis, Italien, elegant mit viel Fruchtaromen</i>	
615	Chenin Blanc halbfrocken 0,2l	5,90
	<i>Sula Vineyard, Indien, leicht, frisch und fruchtig, mit Andeutung von grünem Pfeffer</i>	

rot

616	Trollinger trocken 0,2l	5,90
	<i>Laufender Katzenbeißer, Weingut Menold, zartfruchtig mit wenig Säure</i>	
617	Portugieser Rotwein halbfrocken 0,2l	5,90
	<i>Weingut Hammel, weich und sehr fruchtig mit angenehmer Restsüße</i>	
618	Spatburgunder trocken 0,2l	5,90
	<i>Weingut Gälweiler-Nahe, weich und sehr fruchtig</i>	
619	Chianti trocken 0,2l	5,90
	<i>Renzo Masi Chianti Rufina, Italien, ein leichter Vertreter des Chianti</i>	
620	Shiraz trocken 0,2l	5,90
	<i>Sula Vineyard, Indien, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.</i>	

Wer das Leben liebt,
trinkt Wein!

Wein kann Sulfite und/oder Schwefeldioxid enthalten.

Sekt Likör & Corveyer Editionen Wein

621 **Prinz Viktor: Silvaner** trocken 0,75l **29,70**
2015er Classic,

*entfaltet sein fruchtiges Aromenspiel von Birne und Holunder
erfrischend spritzig; dazu gesellen sich dezent Basilikum und Minze*

622 **Grauer Burgunder** trocken 0,75l **41,50**

Weltkulturerbewein: Bickensohler,

*würzigdelikat, im Duft erinnere an Birne, Melone und Honig;
als ursprüngliche Traube bereits bewährt
in der Klosterkultur um 1350*

weiß

623 **Prinz Viktor: Sankt Laurent** trocken 0,75l **34,70**

*2014er, samtig mit viel Rotweincharakter, am Gaumen
und im Abgang mit feinen Beerenaromen*

624 **Spätburgunder** trocken 0,75l **45,60**

Weltkulturerbewein: Bickensohler,

*fruchtige Himbeere und Johannisbeere im samtig weichen
Abgang; als ursprüngliche Traube schon 884 an die
Karolinger Pfalz am Bodensee gelangt – genau ein Jahr
vor Fertigstellung des Corveyer Westwerkes!*

rot

625 **Corveyer Sekt** halbtrocken 0,75l **26,50**

Wenn ein Sekt einen trocken 0,2l **8,90**
eigenen Namen trägt,

*dann muss er schon ein anspruchsvolles Profil haben! Dieser Sekt
des Corveyer Weinhauses Rindermann ist dafür prädestiniert, denn
erfahrene Kellermeister vermählen schon seit Jahrzehnten die
sorgfältig dazu ausgewählten Weine zu dieser harmonischen Cuvée.*

Sekt

626 **Corveyer Klosterlikör** 38 % Vol 2 cl **4,90**

*aus Kräutern, Gewürzen und Bitterstoffen mit einem Hauch von
Ingwer ein idealer Digestif oder ausgezeichnet passend zum Kaffee;
von den Benediktiner erfunden, hergestellt nach uralten Rezepten,
mit würzigem Aroma und einem sanften, dabei aber süßen Feuer*

Likör

Cocktails zum Geniessen

636 **Caipirinha** brasilianisches originalrezept 0,2l **7,90**

*Cachaça, Limette, Rohrzucker und ganze Eiswürfel
(weil sie so mehr Gehalt hat und nicht so leicht verwässert!)
Ihr Name übersetzt heißt: „Unschuld vom Lande“ und getrunken
wurde sie ursprünglich in den Häusern der großen Fazendas.*

646 **Mai Tai** originalrezept von Trader Vic 0,2l **7,90**

*Jamaika Rum, Curaçao, Orgeat, Zuckersirup, frisch gepresster Limettensaft,
Crushed Ice und ein Minzezweig
1944 gemixt für zwei gute Freunde aus Tahiti, von denen kommentiert
mit „Mai Tai Roa Ae“ oder „Nicht von dieser Welt – das Beste!“*

656 **Pina Colada** das besonders cremige Rezept 0,2l **7,90**

*Rum, Cream of Coconut, Sahne und Ananassaft
Um 1950 kreierte in den Bars der Karibikinsel Puerto Rico, nach der
Legende bereits um 1800 geliebt von den karibischen Piraten*

630 **Caipifruta** kühl und herrlich fruchtig 0,2l **6,90**

Mangosaft, Limette, Rohrzucker und ganze Eiswürfel

640 **Keiki Mai Tai** schmeckt sogar Kindern! 0,2l **6,90**

*Curaçao, Orgeat, Zuckersirup, Mandelsirup, frisch gepresster
Limettensaft, Crushed Ice und ein Minzezweig*

650 **Virgin Pina Colada** leicht und fruchtig ohne Sahne 0,2l **6,90**

Kokosmilch, Ananassaft und Ananaswürfel

Alkohol

alkoholfrei

Wissen aus dem Land der tausend Tempel

*Wissenssplitter
thailändische Küche*

Neben den vielen "Snacks", die man während des ganzen Tages überall essen kann, wird die Hauptmahlzeit abends eingenommen. Dabei steht im Mittelpunkt der Reis, der in einem großen Topf oder einer Schüssel serviert wird. Das thailändische Wort für Essen ist daher auch gleichgesetzt mit dem Wort "Reis essen". Jeder nimmt sich in ausreichendem Maß von dem Reis und probiert dann dazu die verschiedenen Speisen, die ebenfalls auf dem Tisch stehen. Gegessen wird mit Löffel und Gabel, der Löffel wird dabei in die rechte Hand genommen und die Gabel in die linke. Die meist mundgerecht geschnittenen Gerichte schiebt man dann mit der Gabel auf den Löffel. Eßstäbchen kommen nur bei Nudelgerichten zum Einsatz.

Die thailändische Küche vereinbart Einflüsse aus China, Indien und Indonesien, behält dabei aber einen eigenständigen Charakter. Das macht ihren Reiz aus und auch bei uns ist die Küche Thailands sehr beliebt. Exotische Zutaten machen die thailändische Küche zu einem besonderen Geschmackserlebnis mit fruchtigen, scharfen und sehr aromatischen Bestandteilen. Thai-Basilikum, oder Horapa, erinnert z. B. vom Geschmack her an klassisches Basilikum mit einem Hauch von Anis und Minze. Die thailändische Küche ist frisch und vielseitig. In Thailand lieben die Menschen gutes Essen, die beliebten Garküchen sind allgegenwärtig. Typisch für die thailändische Küche sind frische Zutaten und viele Gewürze. Besonders aromatisch werden die Gerichte dank Ingwer, Limette, Chilischoten, Fischsauce und Thai-Basilikum.

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt. Auf den Tisch kamen vornehmlich Wassertiere und Wasserpflanzen. Veränderungen in den Kochgewohnheiten gab es sowohl durch chinesische und japanische Einflüsse als auch, ab dem 17. Jahrhundert, durch Einflüsse aus Europa. Chilis wurden zum Beispiel von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt.

เราหวังว่าคุณ
เพลิดเพลินกับอาหารของคุณ

Wissen aus dem Reich der Sikh

Wissenssplitter
indische Küche

„Indische Küche“ ist eigentlich ein perspektivisches Missverständnis: Aus dem fernen Europa mag Indien homogen fremdartig wirken, aber innerhalb Indiens gibt es klimatisch und kulturell bedingt starke Variationen in den Essgewohnheiten: Das nordindische Kaschmir und das südindische Tamil Nadu z. B. sind einander kulinarisch nicht viel ähnlicher als Norwegen und Griechenland! Und wer wollte diese beiden schon ohne weiteres unter ein gemeinsames Motto „Europäische Küche“ stellen? In Deutschland gehören indische Restaurants zu den beliebtesten „exotischen“ Gastronomie-Angeboten. Begriffe aus der indischen Küche wie Tandoori und Masala sind den deutschen Genießern mittlerweile so geläufig wie Currypulver, und so mancher hat auch schon auf indische Art mit den Fingern gegessen. Zu indischen Mahlzeiten wird grundsätzlich nur Wasser getrunken. Nach dem Essen genießt man meist eine Tasse Tee, oft mit Gewürzen (Masala chai, in Deutschland auch als "Yogi-Tee" bekannt), im Süden auch Kaffee. Das bekannte Joghurtgetränk Lassi wird vorwiegend zwischen den Mahlzeiten konsumiert, es gilt als eine Art flüssiger Snack.

Die Vielfältigkeit der indischen Küche spiegelt nicht nur die enorme Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und Kulturgeschichte wider. So findet man in der indischen Küche viele Elemente der orientalischen Küche neben westlichen der ehemaligen Kolonialmächte (z. B. Tomaten, Kartoffeln und Chili). Charakteristisch für die Küche des gesamten Subkontinents sind Gerichte, die sich durch einen komplexen und subtilen Einsatz verschiedener Gewürze (Pfeffer, Kurkuma, Kardamom, Schwarzer Senf, Bockshornklee, etc.) auszeichnen. Zu den Grundnahrungsmitteln gehören Reis, Weizen und Hülsenfrüchte. Die nordindische Küche, insbesondere die der Mogulen, ist die in der westlichen Welt bekannteste indische Küche. Dem orientalischen Einfluss geschuldet ist die Verwendung von Nüssen, sowie Gewürzen wie Kreuzkümmel und Safran. Typisch sind Gerichte aus dem Tandur, einem Lehmofen, in dem nicht nur Naan und Chapati, sondern unter anderem auch das bekannte Tanduri-Hähnchen zubereitet werden.

ਅਸੀਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹਾਂ
ਆਪਣੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਅਨੰਦ ਲਓ

Mittagstisch

von **11:00 bis 15:00 Uhr**
Im Restaurant oder zur Abholung!

Zu den Gerichten 1 bis 5 reichen wir Duftreis. Extra Beilage gebr. Nudeln oder Reis zzgl. € 3,90
We serve fragrant rice with dishes 1 to 5. Extra side dish of fried noodles or rice plus € 3,90

1 **Ente Gra Pau** 13,90

Entenbrust mit Gemüse - mild oder scharf
Duck breast with vegetables - mild or hot

2 **Lamm Curry** 13,90

Lammfleisch in einer milden Soße
Lamb in a mild sauce

3 **Chicken Curry** 12,90

Hühnchenfleisch in einer milden Currysoße
Chicken in a mild curry sauce

4 **Korma vegetarisch** 12,90

verschiedenes Gemüse in einer milden Currysoße
various vegetables in a mild curry sauce

5 **Turka Dall** 8,90

Linsen nach nordindischer Art
North Indian style lentils

6 **Finger Food** 9,90

5 Frühlingssrollen, 5 Calamariringe und 5 gebackenen Hähnchenstücke
5 spring rolls, 5 calamari rings and 5 baked chicken pieces

Gebratene Nudeln oder Reis Fried noodles or rice

Gay: mit Hühnchenfleisch, Gemüse und Ei *Gay: with chicken, vegetables and egg*

7 mit Nudeln *with noodles* 9,90

8 mit Reis *with rice* 9,90

vegetarisch: mit Gemüse und Ei *vegetarian: with vegetables and egg*

9 mit Nudeln *with noodles* 7,90

10 mit Reis *with rice* 7,90

Gerne können Sie auf Wunsch auch aus unserer Abendkarte wählen!
You are also welcome to choose from our evening menu if you wish!

Guten
Appetit