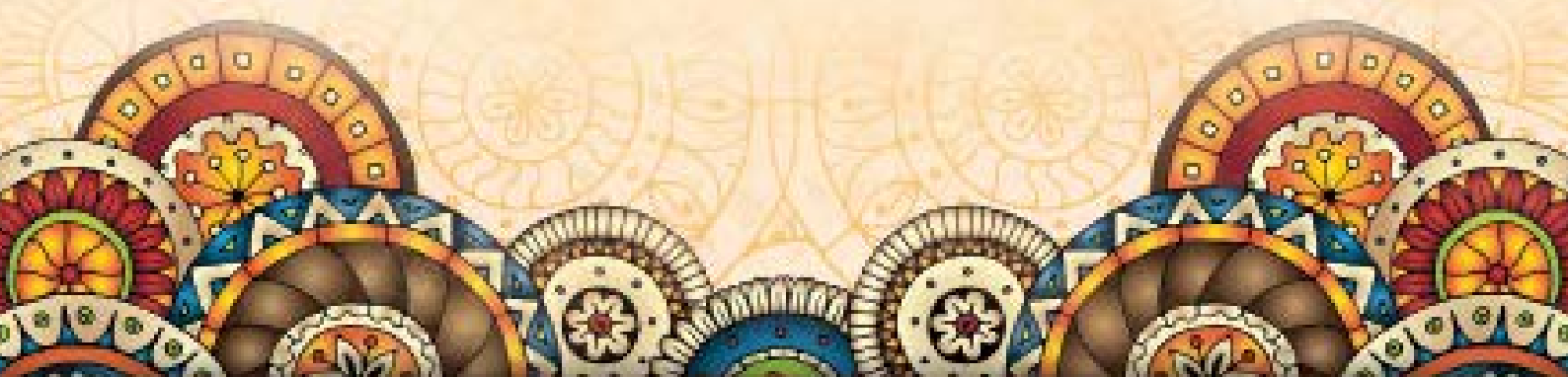





Amar


Indisches Restaurant · Café · Cocktailbar




www.amar-berlin.de



**Sollten Sie einmal doch nicht ganz zufrieden
sein, dann kontaktieren Sie uns bitte:
wegner@wegner-ehlert.de**



**Für Ihre Eventplanung oder Ihr Catering
wenden Sie sich bitte an:
info@amar-berlin.de**



**Das Amar-Team bedankt sich
für Ihren Besuch!**



Bitte haben Sie Verständnis, daß wir keine Kreditkarten akzeptieren. / No Cashcards.

इसुपुपुन / इसुपुडुडु

<p>1 Madras Rasam ^G 2,90 Rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art <i>Red lentil soup made in an exquisite south Indian style</i></p>	<p>4 Mulligatawney-Suppe ^G 3,70 Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe) <i>Typical Indian curry-soup with chicken (mildly garnished chicken soup)</i></p>
<p>2 Vegetarische Suppe ^G 3,25 Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt <i>Mixed vegetable soup, mildly spiced</i></p>	<p>5 Garam Shorba (scharf) 3,60 Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl <i>Hot and sour soup with grilled lamb or fresh vegetables</i></p>
<p>3 Tomatensuppe ^G 3,30 Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne <i>Tomato soup, made from fresh tomatoes and garnished with cream</i></p>	<p>6 Sada Bahar ^G 3,30 Leicht gewürzte Champignonsuppe mit einem Hauch von Bockshornklee <i>Lightly spiced mushroom soup a touch of fenugreek</i></p>

इसुडुडुडुडु / इसुडुडुडुडु

<p>11 Hara Bhara Salat 4,40 Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Karotten <i>Green salad with cucumber, tomatoes and carrots</i></p>	<p>13 Amar Salat ^H 6,70 Grüner Salat aus Papaya, Bohnen und Möhren, Mais, Gurken und Tomaten, mit gerösteten Erdnüssen <i>Green salad prepared with papaya, beans and carrots, corn, cucumber, tomatoes and roasted groundnuts</i></p>
<p>12 Chicken Chat Salat 5,70 Bunter frischer Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch und feinen Kohlstreifen <i>Mixed salad with grilled chicken and fine cabbage stripes</i></p>	

इसुडुडुडुडु डुडुडुडु

Alle Brote (außer Bhatura) werden im original indischen Tandoori Lehmofen gebacken.
Each bread except of he Bhatura are baked in the original clay oven.

<p>140 Bhatura ^A 1,80 Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl <i>Fried bread with fine wheat flour</i></p>	<p>146 Butter Naan ^{A, G, K} 2,40 Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Ghee (indische Butter) und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken <i>Wheat flour naan bread with indian butter and 2 different types of sesame</i></p>
<p>141 Naan ^A 1,80 Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor-Lehmofen knusprig gebacken <i>Crispy wheat flour naan bread, baked in tandoor clay oven</i></p>	<p>147 Peshwari Naan ^{A, H} 2,90 Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen im Tandoor-Lehmofen gebacken <i>Wheat flour nan bread, stuffed with chopped lamb and cashew nuts, baked in tandoor</i></p>
<p>142 Cheese Naan ^{A, G} 2,60 Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor-Lehmofen gebacken <i>Wheat flour naan bread stuffed with grated cream cheese, baked in tandoor clay oven</i></p>	<p>148 Raita ^G 1,70 Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel <i>Yoghurt with potatoes, fresh mint leaves, tomatoes and cucumber, garnished with roasted caraway</i></p>
<p>143 Garlic Naan ^A 2,60 Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor-Lehmofen gebacken <i>Wheat flour naan bread stuffed with Indian garlic paste, baked in tandoor clay oven</i></p>	<p>149 Mix Pickles 1,00 Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse in Senföl <i>Pickled indian vegetables in mustard oil</i></p>
<p>144 Roti ^A 1,70 Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor-Lehmofen knusprig gebacken <i>Crispy wheat flour bread, baked in tandoor clay oven</i></p>	<p>150 Mango Chutney 1,00 Eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Mangosauce <i>Pickled mango in sweet and sour mango sauce</i></p>
<p>145 Pudina Prantha ^A 2,60 Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker, im Tandoor-Lehmofen gebacken <i>Soft and crispy wheat flour bread with oil and fresh mint, baked in tandoor clay oven</i></p>	

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.
Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

pakoras / snacks

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert und werden mit frischem Salat & verschiedenen Dips serviert.

The Pakoras are dipped in chickpeas flour and fried, it is served with fresh salad and different sauces.

21	Samosas ^{A, H} Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Mandeln und Rosinen <i>Two samosas, stuffed with potatoes, green peas, almonds and raisins (spicy)</i>	4,40	27	Scampi Pakora ^B Gewürzte Großgarnelen <i>Spiced prawns</i>	6,90
22	Ghobi Pakora Blumenkohl <i>Cauliflower</i>	3,80	28	Paneer Pakora ^C Hausgemachter frischer Rahmkäse <i>Home made fresh cream cheese</i>	4,30
23	Onion Bhaji ^A Zwiebelstreifen <i>Onion stripes</i>	3,90	29	Aloo Pakora Marinierte Kartoffeln <i>Marinated potatoes</i>	3,60
24	Baingan Pakora Auberginen <i>Brinjals</i>	3,80	30	Hühnerspieße Marinierte Hühnerfiletspieße ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung <i>Marinated chicken filet spit coated with our secret mixture of spices</i>	4,40
25	Khumbi Pakora Champignons <i>Mushrooms</i>	3,90	131	Gemischte Vorspeisenplatte ^{A, G, H} eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen <i>Combination of all the above mentioned vegetarian starters</i>	
26	Chicken Pakora ^A Paniertes Hühnerfilet <i>Crumbed chicken filet</i>	4,40		für 2 Pers. for 2 persons	9,90
				für 4 Pers. for 4 persons	17,90

वेगाने खुराकें

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, frischem Salat, Papadam und 3 verschiedenen Saucen serviert.

All dishes served with basmati rice, fresh salad, papadam and 3 different sauces.

171	Vegan Biryani ^{A, H} Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Lorbeerblättern, Nelken und einem Hauch von Bockshornklee <i>Steamed Basmati rice, fried with fresh vegetables, cashew nuts, raisins, almonds, bay leaves, cloves and a touch of fenugreek</i>	8,70	174	Sabji Tikka Verschiedenes frisches Gemüse mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten, serviert auf einer heißen Sizzler-Pfanne <i>Different fresh vegetables with onions, fresh tomatoes, ginger and garlic, served on a hot sizzler pan</i>	10,40
172	Palak Channa Spinat und Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und einer leicht gewürzten Currysauce <i>Spinach and chickpeas with fresh tomatoes, ginger, garlic and a slightly spicy curry sauce</i>	8,90	175	Sabji Jhalfrezi (mittelscharf) Verschiedenes frisches Gemüse (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika, grüne Erbsen) mit Zwiebeln, frischen Tomaten und gebackenem Blumenkohl in einer leicht scharfen roten Currysauce, garniert mit Kokosraspeln <i>Different fresh vegetables (carrots, eggplant, zucchini, peppers, green peas) with onions, fresh tomatoes and baked cauliflower in a slightly spicy red curry sauce, garnished with grated coconut</i>	8,90
173	Aloo Mattar ^A Gebackene Kartoffeln mit grünen Erbsen in einer pikanten roten Currysauce aus Bockshornklee, Kardamom und Lorbeerblättern <i>Baked potatoes with green peas in a spicy red curry sauce from fenugreek, cardamom and bay leaves</i>	8,60	176	Green Vegetables Verschiedene frische Gemüsesorten gebraten mit Kreuzkümmel in einer pikanten roten Currysauce <i>Various fresh vegetables fried with cumin in a spicy red curry sauce</i>	8,60

Für den Fall, dass Sie ein Gericht haben möchten, welches Sie nicht auf unserer Speisekarte gefunden haben, dann fragen Sie einfach nach!

Wir beraten Sie gern!

If you would like to order a dish you can't find on our card, please let us know!

We are happy to help!

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat, Papadam und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes are served with basmati rice, fresh salad, papadam and three delicious sauces.

- 31 **Dal Makhni** ^G **7,90**
Verschiedene Hülsenfrüchte gebraten in einem Hauch von Butter mit Kreuzkümmel, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten
Various legumes fried in a hint of butter with cumin, onions, ginger and fresh tomatoes
- 32 **Sabji** ^G **8,80**
Verschiedene frische Gemüsesorten (Aubergine, Zucchini, Paprika, Blumenkohl) mit Rahmkäse in einer köstlichen nord-indischen Currysauce
Various fresh vegetables (eggplant, zucchini, cauliflower) with cream cheese in North-Indian curry sauce
- 33 **Sabji Masala** ^{G, H} **9,40**
Verschiedenes frisches Gemüse mit gehackten Cashew-Nüssen, Mandeln und Rosinen in leicht gewürzter Käse-Sahnesauce
Different fresh vegetables made in spicy cheese-cream sauce with cashew nuts, almonds and raisins
- 34 **Aloo Ghobi** ^G **8,90**
Frischer Blumenkohl und gebackenen Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nord-indischer Art gegart in einer leicht gewürzten Currysauce
Fresh cauliflower and baked potatoes with ginger, garlic, tomatoes, cooked in a special north-indian style in curry sauce
- 35 **Palak Paneer** ^G **8,90**
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen (Kreuzkümmel, Ingwer) gebraten
Home made fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices (cumin, ginger)
- 36 **Palak Aloo** ^G **8,70**
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer, Zwiebeln & Tomaten, nach einer speziellen nordindischen Art gebraten
Potatoes and spinach with ginger, onions and tomatoes cooked in a special north-indian style
- 37 **Pindi Channa** ^G **8,60**
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Nelken und Rahmkäse in pikanter leichter Currysauce
Chickpeas with fresh tomatoes, ginger, cloves and cream cheese in spicy curry sauce
- 38 **Mattar Paneer** ^G **8,80**
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in milder Curry-Sahnesauce aus Kurkuma, Kreuzkümmel, Lorbeerblättern und einem Hauch von Bockshornklee
Home made fresh cream cheese with green peas in mild curry cream sauce with turmeric, cumin, bay leaves and a touch of fenugreek
- 39 **Khumbi Paneer Masala** ^{G, H} **8,90**
Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in einer milden Käse-Sahnesauce
Fresh mushrooms with home made cream cheese, green peas, raisin, almonds and cashew nuts in a mild cheese cream sauce
- 40 **Shahi Paneer** ^{G, H} **9,30**
Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen, Mandeln und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce
Home made cream cheese with cashew nuts, almonds and raisins in butter-tomato-cream sauce
- 41 **Malai Kofta** ^{A, G, H} **9,30**
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in milder Käse-Sahnesauce gekocht
Balls of potatoes, cream cheese and mixed vegetables with almonds, raisin and cashew nuts, cooked in a mild cream sauce
- 42 **Paneer Jhalfrezi (mittelscharf)** ^G **9,30**
Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter roter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Kokosraspeln
Home made fresh cream cheese in spicy Curry sauce with baked cauliflower, capsicum, ginger, onions, garlic and fresh tomatoes, garnished with coconut flakes
- 43 **Paneer Lemon** ^G **9,40**
Rahmkäse mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch in einer milden Lemon-Currysauce, garniert mit Kräutern
Cream cheese with mixed vegetables and garlic in a mild lemon Curry sauce, garnished with herbs
- 44 **Shahi Baingan** ^{G, H} **9,20**
Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl, Rosinen und Cashew-Nüssen in einer milden Butter-Tomaten-Sahnesauce
Stuffed brinjols with grated cream cheese, carrots, cauliflower, raisins and cashew nuts in a mild butter-tomato-cream sauce
- 45 **Punjabi Mirch** ^{G, H} **9,20**
Grüner Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer milden Käsesauce mit Cashew-Nüssen Mandeln, Rosinen und Rahmkäse
Green capsicum stuffed with potatoes and various vegetables in a mild cheese sauce with cashew nuts, raisins, almonds and cream cheese
- 46 **Tinda Masala** ^G **9,40**
Indischer Rahmkäse mit Brinen (ind. Wildgemüse), Ingwer und frischen Tomaten in einer pikanten Curry-Sauce aus Kurkuma, Kreuzkümmel, Senfkörnern und Bockshornklee
Indian cream cheese with pears, ginger and fresh tomatoes in a spicy curry sauce, from turmeric, cumin, mustard seeds and fenugreek
- 47 **Paneer Madras (scharf)** ^G **8,80**
Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
Indian cream cheese with grated coconut in an exquisite mixture of spices, cooked in a exquisite south indian style (spicy)
- 48 **Vishnu Thali - auf Wunsch gerne auch vegan!** **10,90**
Zusammenstellung von zwei Gerichten:
1) Spinat und Kartoffeln mit Ingwer und Zwiebeln gebraten
Potatoes and spinach with ginger and onions, cooked in a special north-indian style
2) Kichererbsen ^H mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce
Chickpeas ^H with fresh tomatoes and special spices
- 49 **Aloo Madras (scharf)** ^G **7,90**
Gebackene Kartoffeln mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung (Senfkörner, Kurkuma, Madras-Paste) nach köstlicher südindischer Art
Baked Potatoes with grated coconut in an exquisite mixture of spices (Mustard seeds, turmeric, madras paste), cooked in a exquisite south indian style (spicy)

**In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.
Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.**

Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat, Papadam und 3 schmackhaften Saucen serviert.
All the dishes are served with basmati rice, fresh salad, papadam and three delicious sauces.

- | | |
|--|--|
| <p>71 Chicken Curry Classic 7,90
Hähnchenkeule in Currysauce nach klassischer indischer Art zubereitet
<i>Chicken leg in curry sauce, cooked in a classical Indian style</i></p> <p>72 Chicken Curry ^G 8,90
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art
<i>Grilled chicken breast filet in curry sauce cooked in an exquisite Indian style</i></p> <p>73 Chicken Sabji ^G 9,60
Hühnerfilet mit frischem Gemüse (Aubergine, Karotten, Paprika, Zucchini) in einer milden Rahmsauce
<i>Chicken filet with fresh vegetables (eggplant, carrots, capsicum, zucchini) in a mild cream sauce</i></p> <p>74 Chicken Mango ^{H, G} 9,90
Saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mango-Sahnesauce aus Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln
<i>Juicy chicken breast filet in mango cream sauce with bay leaves and cloves, garnished with almonds</i></p> <p>75 Chicken Dahiwala ^{G, H} 9,90
Gegrillte Hühnerfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Joghurtsauce mit verschiedenen Gewürzen, in milder Sahnesauce aus Mandeln mit einem Hauch von Bockshornklee
<i>Grilled chicken fillet, marinated 12 hours in a yoghurt sauce with various spices, in a mild cream sauce made of almonds with a hint of fenugreek</i></p> <p>76 Chicken Himalaya ^G 9,80
Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer leicht gewürzten Rahmsauce
<i>Chicken filet with capsicum and fresh cream cheese in a slightly spicy sauce</i></p> <p>77 Butter Chicken ^{G, H} 10,20
Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
<i>Juicy tandoori chicken pieces, grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce</i></p> <p>78 Chicken „Saagwala“ 9,60
Hühnerfiletstücke in Spinat mit frischem Ingwer & Knoblauch nach klassischer indischer Art
<i>Chicken filet slices in spinach with fresh ginger and garlic, cooked in classic indian style</i></p> <p>86 Chicken Lemon ^G 9,90
Saftige Hühnerfiletstücke mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch in einer milden Lemon-Currysauce, garniert mit Kräutern
<i>Juicy chicken filet with different vegetables and garlic in a mild lemon-curry sauce, garnished with herbs</i></p> | <p>79 Chicken Korma ^{G, H} 10,70
Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen
<i>Chicken filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts</i></p> <p>80 Chicken Banglora (mittelscharf) 10,30
Hühnerfiletstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln
<i>Chicken filet slices with ananas, capsicum, fresh ginger and garlic with exotic spices, garnished with grated coconut</i></p> <p>81 Chicken Madras (scharf) 10,60
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
<i>Chicken filet with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south-indian style</i></p> <p>82 Chicken Vindaloo (scharf) 9,90
Hühnerfiletstücke mit gebackenen Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art, garniert mit Kokosraspeln
<i>Chicken filet slices with baked potatoes, ginger, capsicum and fresh tomatoes, cooked in special south-indian style, garnished with coconut flakes</i></p> <p>83 Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) 9,90
Hühnerfiletstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer & gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art, garniert mit Kokosraspeln
<i>Chicken filet slices with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in north-indian style, garnished with grated coconut</i></p> <p>84 Cream Chicken ^{G, H} 9,90
Gegrilltes Hühnerbrustfiletstücke gebraten mit Nelken, Ingwer, Knoblauch in Mandel-Sahnesauce
<i>Grilled chicken breast filet slices roasted with cloves, fresh ginger and garlic in almonds-cream sauce</i></p> <p>85 Kinderteller ^{G, H} 6,90
Leicht gewürztes Hühnerbrustfilet oder Gemüse in milder Rahmsauce, serviert mit Pommes frites oder Reis nach Ihrer Wahl
<i>Mild chicken breast or vegetables in mild cream sauce, served with French fries or rice</i></p> <p>87 Chicken Shabnam ^{G, H} 9,70
Hühnerfiletstücke mit frischen Champignons in einer milden Käse-Sahnesauce, garniert mit Mandeln
<i>Chicken fillet slices with fresh mushrooms in a mild cheese cream sauce, garnished with almonds</i></p> |
|--|--|

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.
Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat, Papadam und 3 schmackhaften Saucen serviert.
All the dishes are served with basmati rice, fresh salad, papadam and three delicious sauces.

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 91 | Lamm Curry
Zarte Lammfleischstücke in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
<i>Lamb meat slices cooked in an exquisite Indian style in curry sauce</i> | 8,90 |
| 92 | Lamm Sabji
Zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart mit milder Rahmsauce
<i>Lamb meat slices cooked with various vegetables in special Indian spices with mild cream sauce</i> | 9,70 |
| 93 | Lamm Jakhni ^{G, H}
Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln nach einer speziellen indischen Art zubereitet
<i>Marinated lamb meat in yoghurt sauce with Almonds, cooked in a special Indian style</i> | 10,90 |
| 94 | Mutton Josh ^G
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Rahmkäse in einer roten Currysauce, garniert mit Kokosraspeln
<i>Lamb meat in a spicy mixture of onions, garlic, ginger, paprika and cream cheese in red curry sauce, garnished with coconut flakes</i> | 10,80 |
| 95 | Lamm Kadai (mittelscharf)
Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
<i>Marinated lamb meat roasted with garlic, onions, capsicum, fresh ginger and spices</i> | 10,90 |
| 96 | Lamm „Saagwala“
Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch in einem Hauch von milder Currysauce
<i>Lamb meat in spinach with onions, fresh ginger and garlic a touch of mild curry sauce</i> | 10,40 |
| 196 | Lamm Methi Curry
Lammfleischstücke mit Paprika und frischen Tomaten in einer roten Currysauce aus Bockshornklee, Sternanis und schwarzen Pfefferkörnern
<i>Pieces of lamb with peppers and fresh tomatoes in a red curry sauce from fenugreek, anise and black peppercorns</i> | 9,90 |
| 97 | Lamm Korma ^{G, H}
Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen
<i>Soft lamb meat in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins & cashew nuts</i> | 11,90 |
| 98 | Lamm Banglari (mittelscharf)
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln
<i>Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger, garlic and exotic spices, garnished with coconut flakes</i> | 10,30 |
| 99 | Lamm Madras (scharf) ^G
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
<i>Lamb meat with grated coconut in a special south-indian style mixture of spices</i> | 10,80 |
| 100 | Lamm Vindaloo (scharf)
Lammfleischstücke mit gebackenen Kartoffeln, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart, garniert mit Kokosraspeln
<i>Lamb meat with baked potatoes, fresh tomatoes, ginger, in a zesty curry sauce, cooked in south-indian style, garnished with coconut flakes</i> | 10,90 |
| 101 | Lamm Jhalfrezi (mittelscharf)
Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art, garniert mit Kokosraspeln
<i>Lamb meat with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in a special north-indian style, garnished with coconut flakes</i> | 10,80 |
| 102 | Lamm Dhansak
Zarte Lammfleischstücke mit Linsen (Hülsenfrüchte) gebraten mit schön angenehmen Gewürzen
<i>Soft lamb meat with lentils (legumes), roasted with exotic spices</i> | 10,40 |

Für den Fall, dass Sie ein Lammgericht haben möchten, welches Sie nicht auf unserer Speisekarte gefunden haben, dann fragen Sie einfach nach!

Wir beraten Sie gern!

If you would like to order a dish you can't find on our card, please let us know!

We are happy to help!

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

tandoori = grillspezialitäten

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Papadam, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

From authentic Indian clay oven. Every dish is served with basmati rice, papadam, salad and three tasty sauces.

- | | | | | | |
|---|-----------------------------|--------------|--|--|--------------|
| 61 | Tandoori Chicken | 9,90 | 66 | Panir Tandoori ^{A, G} | 12,40 |
| <p>Halbes Hähnchen, 24 h eingelegt in Joghurt-Knoblauchpaste mit 11 speziellen fernöstlichen Gewürzen, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln & Koriander
<i>Half chicken, marinated for 24 hours in yoghurt-garlic Paste with special asian spices, grilled with tomatoes, capsicum, onions & corainder</i></p> | | | <p>Hausgemachter Rahmkäse, 12 h eingelegt in einer Gewürzmischung aus Sternanis, Cayennepeffer und Tandoorigewürzen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
<i>Home made cream cheese, marinated for 12 hours in a mixture of spices from anis, cayenne pepper and tandoori spices, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes</i></p> | | |
| 62 | Chicken Tikka Masala | 10,90 | 67 | Reshmi Batak | 13,40 |
| <p>Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung
<i>Chicken filet, marinated in special yoghurt-cream Sauce, grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in a fine mixture of spices</i></p> | | | <p>Zartes Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung
<i>Soft duck breast filet grilled with capsicum, onions and fresh ginger in a special mixture of spices</i></p> | | |
| 63 | Chicken Seekh Kebab | 11,90 | 68 | Fisch Tikka ^G | 12,40 |
| <p>Leckere Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch mit Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen indischen Gewürzen, leicht scharf
<i>Tasty balls of chopped chicken meat with garlic, capsicum, onions, tomatoes, grilled with strong Indian spices, mildly spicy</i></p> | | | <p>Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahne-Sauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art
<i>Red fish filet, marinated in yoghurt-cream sauce with various spices, grilled in traditional south Indian style</i></p> | | |
| 64 | Lamm Tikka | 12,40 | 69 | Scampi Tandoori ^{A, B, H} | 14,90 |
| <p>Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
<i>Soft lamb meat, marinated with asian spices and chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes</i></p> | | | <p>Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt, bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht
<i>Prawns marinated in a mixture of asian tandoori Spices and chick peas flour, grilled till the taste reach its peak</i></p> | | |
| 65 | Mutton Kebab | 12,90 | 70 | Tandoori Sangam Special ^{D, G} | 13,90 |
| <p>Leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf
<i>Tasty balls of chopped lamb meat, garlic, capsicum, onions, tomatoes, grilled with strong asian spices, mildly spicy</i></p> | | | <p>Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten (z.B. Scampi, Lamm, Hühnchen und Käse, eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in kräftigen indischen Gewürzen)
<i>Combination of various tandoori specialities (e.g. prawn, lamb meat, chicken and cheese, marinated in ginger-garlic paste, grilled with capsicum, onions, tomatoes in strong indian spices)</i></p> | | |

Bitte probieren Sie auch unsere Tandoori-Brote aus dem original indischem Lehmofen!
Please also try our tandoori breads from the original Indian clay oven!

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.
Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

Biryani - Reissgerichte

Alle Biryani-Gerichte werden mit frischem Salat und Curry-Sauce serviert.

All the Biryani-dishes are served with fresh salad and delicious curry-sauces.

- | | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------------|--|-------------------------------------|--------------|
| 51 | Sofiani Biryani ^{G,H} | 8,70 | 54 | Amar Biryani ^{G,H} | 10,30 |
| <p>Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, Rahmkäse & ausgewogenen Gewürzen
<i>Steamed basmati rice with fresh vegetables nuts, raisins, cream cheese and fine spices</i></p> | | | <p>Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen & Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung
<i>Soft lamb and chicken filet with steamed basmati rice, vegetables, onions, capsicum, raisins and almonds in a special mixture of Biryani-spices</i></p> | | |
| 52 | Chicken Biryani ^H | 9,90 | 55 | Scampi Biryani ^H | 11,90 |
| <p>Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung
<i>Soft chicken filet cooked with steamed basmati rice, onion, capsicum, raisins, nuts and almonds in a special mixture of Biryani-spices</i></p> | | | <p>Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
<i>Baked king prawns with steamed basmati rice, vegetables, nuts and raisins</i></p> | | |
| 53 | Mutton Biryani ^H | 10,40 | 56 | Malabar Biryani ^H | 9,90 |
| <p>Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen & Rosinen
<i>Soft lamb filet steamed with basmati rice and fresh vegetables, garnished with nuts and raisins</i></p> | | | <p>Gebackene Kartoffeln, gebraten mit Basmatireis, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Gemüse, Rahmkäse, Nüsse und Rosinen
<i>Potatoes with basmati rice, capsicum, onions, fresh tomatoes, fresh vegetables, cheese, nuts and raisins</i></p> | | |

Enten-spezialitäten

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Papadam, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

From original indian tandoor. Every dish is served with basmati rice, papadam, salad and three tasty sauces.

- | | | | | | |
|--|---|--------------|--|---|--------------|
| 151 | Batak Curry ^G | 10,90 | 155 | Batak Korma ^{G,H} | 13,40 |
| <p>Gegrilltes Entenbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art
<i>Grilled duck breast filet in curry sauce in an exquisite Indian style</i></p> | | | <p>Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen
<i>Grilled duck breast filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts</i></p> | | |
| 152 | Batak Madras (mittelscharf) ^G | 12,70 | 156 | Batak Do Piazza ^G | 13,90 |
| <p>Gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln
<i>Grilled duck breast filet with grated coconut in a special mixture of spices, in an exquisite south Indian style, garnished with coconut flakes</i></p> | | | <p>Zartes Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischem Tomaten und Käse in einer roten Currysauce, garniert mit Ingwer
<i>Soft duck breast filet grilled with capsicum, onions, fresh tomatoes and cheese in a red curry sauce, garnished with ginger</i></p> | | |
| 153 | Batak Sabji ^G | 12,80 | 157 | Batak Vindaloo ^{A,G} (mittelscharf) | 13,70 |
| <p>Gegrilltes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer spezial Rahmsauce
<i>Grilled duck breast filet with fresh vegetables in a special cream sauce</i></p> | | | <p>Gegrilltes Entenbrustfilet mit gebackenen Kartoffeln und Tomaten in einer pikanten Currysauce nach köstlicher indischer Art, garniert mit Kokosraspeln
<i>Grilled duck breast with baked potatoes and tomatoes in a spicy curry sauce delicious Indian style, garnished with grated coconut</i></p> | | |
| 154 | Batak Dahiwala ^{G,H} | 13,60 | | | |
| <p>Gegrillte Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln
<i>Grilled duck breast filet, marinated for 12 hours in garlic-ginger paste with yoghurt-cream sauce and almond</i></p> | | | | | |

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

दिचे इ इटाम्पिइ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Papadam, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes are served with basmati rice, papadam, fresh salad and three delicious sauces.

- | | |
|--|--|
| <p>111 Fisch Curry^D 9,40
 Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art
 <i>Red fish filet in red curry sauce, in an exquisite north Indian style</i></p> | <p>116 Scampi Masala^B 11,90
 Großgarnelen in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art, garniert mit frischem Ingwer
 <i>Prawns in red curry sauce, in an exquisite north Indian style, garnished with fresh ginger</i></p> |
| <p>112 Fisch Madras (scharf)^{D, G} 10,90
 Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
 <i>Red fish filet with grated coconut in a special mixture of spices, in an exquisite south Indian style</i></p> | <p>117 Scampi Dahiwala^{B, G, H} 12,80
 Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch & verschiedenen Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten, in einer Joghurt-Sahnesauce, garniert mit Mandeln
 <i>Prawns with ginger, garlic and various herbs, roasted in fine Indian herbs in yogurt ceam sauce, garnished with almonds</i></p> |
| <p>113 Fisch Punjabi (mittelscharf)^D 10,90
 Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet, garniert mit Kokosraspeln
 <i>Red fish filet spices with a mixture of concerted Spices with capsicum, onions and tomatoes, cooked in an old north Indian style, garnished with coconut flakes</i></p> | <p>118 Scampi Madras (mittelscharf)^B 12,70
 Großgarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
 <i>Prawns with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south Indian style</i></p> |
| <p>114 Fisch Korma^{D, G, H} 11,90
 Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen
 <i>Red fish filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts</i></p> | <p>119 Scampi Korma^{B, G, H} 12,90
 Großgarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen
 <i>Prawns in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts</i></p> |
| <p>115 Scampi Punjabi^B 12,40
 Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce
 <i>Prawns cooked in a special indian style with tasty spices and almonds in yoghurt sauce</i></p> | <p>120 Scampi Mango^{B, G, H} 12,90
 Großgarnelen in einer Mango-Sahnesauce aus Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln
 <i>King Prawns in mango cream sauce with bay leaves and cloves, garnished with almonds</i></p> |
| | <p>121 Scampi Vindalu^{B (mittelscharf)} 12,60
 Großgarnelen mit gebackenen Kartoffeln, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce nach süd-indischer Art gegart, garniert mit Kokosraspeln
 <i>King prawns cooked with baked potatoes, fresh tomatoes, onions and ginger in a spicy curry sauce south Indian style, garnished with coconut flakes</i></p> |

थालिइ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Papadam, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes will be served with basmati rice, papadam, salad and three tasty sauces.

- | | |
|--|--|
| <p>103 Punjabi Thali^{G, H}
 Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)
 <i>Combination of three exquisite dishes of chicken, lamb and vegetables (Sabji Masala, Chicken Madras and Lamb Curry)</i></p> | <p>104 Amar Thali^{G, H}
 Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Khumbi Paneer & Malai Kofta)
 <i>Combination of three exquisite dishes of vegetables (Palak Aloo, Khumbi Paneer & Malai Kofta)</i></p> |
| <p>für 1 Pers. for 1 persons 12,90
 für 2 Pers. for 2 persons 22,90</p> | <p>für 1 Pers. for 1 persons 12,60
 für 2 Pers. for 2 persons 21,90</p> |

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

Our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

platten

Alle Platten werden mit Basmatireis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with basmati rice, salad, pickles, mango-chutney and bread.

1120 (für 2 Personen) 39,90
(for 2 persons)

1121 (für 3 Personen) 58,90
(for 3 persons)

1122 (für 4 Personen) 77,90
(for 4 persons)

amar platte

Aperitif

Martini Bianco ¹²

Suppe ^{A, G}

Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhaturo-Brot
Red lentil soup in south indian style with Bhaturo bread

Pindi Channa ^G

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Nelken und Rahmkäse in pikanter leichter Currysauce
Chickpeas with fresh tomatoes, ginger, cloves and cream cheese in spicy curry sauce

Shahi Baingan ^{G, H}

Auberginen mit Käse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
Brinjals with cheese, almonds, raisins and cashew nuts in butter tomato cream sauce

Khumbi Paneer Masala ^{G, H}

Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in einer milden Käse-Sahnesauce
Fresh mushrooms with home made cream cheese, green peas, raisin, almonds and cashew nuts in a mild cheese cream sauce

Palak Paneer ^G

Hausgemachte frische Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen (Kreuzkümmel, Ingwer) gebraten
Home made fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices (cumin, ginger)

Zum Schluß ^G

Entweder Digestif oder Dessert nach Wahl *Either Digestif or dessert*

shahi platte

Aperitif

Mango Lassi ^G *Mango lassi*

Onion Bhaji ^A

Zwiebelstreifen *Onion strips*

Lamm Shahi Korma ^{G, H}

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen
Soft lamb meat in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins & cashew nuts

Butter Chicken ^{G, H}

Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
Juicy tandoori chicken pieces, grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce

Sabji Masala ^{G, H}

Verschiedenes frisches Gemüse mit gehackten Cashew-Nüssen, Mandeln und Rosinen in leicht gewürzter Käse-Sahnesauce
Different fresh vegetables made in spicy cheese-cream sauce with cashew nuts, almonds and raisins

Zum Schluß ^G

Entweder Digestif oder Dessert nach Wahl *Either Digestif or dessert*

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

In our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

punjabi platte

123 (für 2 Personen) 39,90
(for 2 persons)

124 (für 3 Personen) 58,90
(for 3 persons)

125 (für 4 Personen) 77,90
(for 4 persons)

Aperitif

Sherry Medium ¹² *Sherry medium*

Suppe ^A

Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup*

Lamm Madras (mittelscharf) ^G

Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

Lamb meat with grated coconut in a special south-indian style mixture of spices

Paneer Jhalfrezi (mittelscharf) ^G

Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter roter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Kokosraspeln

Home made fresh cream cheese in spicy Curry sauce with baked cauliflower, capsicum, ginger, onions, garlic and fresh tomatoes, garnished with coconut flakes

Chicken Tikka Masala ^G

Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung

Chicken filet, marinated in special yoghurt-cream Sauce, grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in a fine mixture of spices

Zum Schluß ^G

Entweder Digestif oder Dessert nach Wahl *Either Digestif or dessert*

nawabi platte

530 (für 2 Personen) 46,90
(for 2 persons)

531 (für 3 Personen) 65,90
(for 3 persons)

532 (für 4 Personen) 89,90
(for 4 persons)

Aperitif

Lychee-Sekt ¹² *Lychee champagne*

Mulligatawney Suppe ^{A, G}

Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)

Typical Indian curry-soup with chicken (mildly garnished chicken soup)

Lamm Jakhni ^{G, H}

Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln nach einer speziellen indischen Art zubereitet

Marinated lamb meat in yoghurt sauce with Almonds, cooked in a special Indian style

Sabji Korma ^{G, H}

Frisches Gemüse mit gehackten Nüssen und Rosinen in Käsesauce, *Fresh vegetables with chopped nuts and raisins in cheese sauce*

Chicken Mango ^{G, H}

Saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mango-Sahnesauce aus Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln

Juicy chicken breast filet in mango cream sauce with bay leaves and cloves, garnished with almonds

Paneer Malai ^{G, H}

Hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer milden Käse-Sahnesauce

Homemade cheese with cashew nuts, raisins and almonds in a mild cheese cream sauce

Zum Schluß ^G

Entweder Digestif oder Dessert nach Wahl *Either Digestif or dessert*

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

In our salad dressing contains traces of mustard and mustard products.

රිඳින ශ්‍රී ලංකා රතු වර්ග වර්ග

Chardonnay Concha y Toro, Valle Central ¹² 0,2 l 0,5 l
4,40 10,30
Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich, Chile
Balanced fruit acid ratio, full bodied, Italy

Rioja, Dunviro ¹² 4,40 10,30
Trocken, lebendig, aromatisch, milde Säure, Spanien
Dry, lively, aromatic mildly acidic, Spain

Riesling Rheingau Winkeler ¹² 4,90 12,20
Trocken, kräftig, vollmundig, Deutschland
Dry, strong, full-bodied, Germany

Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C. ¹² 4,90 11,60
Trocken, frisch, fruchtig, Frankreich
Dry, fresh, fruity, France

රිඳින රතු වර්ග වර්ග

Bardolino D.O.C., Villa Rocca ¹² 0,2 l 0,5 l
3,70 9,20
Trocken, leicht und hell, Italien
Dry, light and bright, Italy

Tempranillo, Rioja ¹² 3,90 9,70
Trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig, Spanien
Dry, velvety berry aroma, lasting, Spain

Cabernet Sauvignon ¹² 3,80 9,30
V.D.P., Pays d' Oc
Trocken, kräftig, vollmundig, Frankreich
Dry, strong, full-bodied, France

Merlot, Vina Marquez, Concha y torro ¹² 3,90 9,70
Trocken, vollmundig und weich, Chile
Dry, full-bodied and smooth, Chile

විදේශීය රතු වර්ග වර්ග

Viña Aliga dos Carlos Spanien ¹² 0,75 l
18,90
Rebsorte Sauvignon Blanc
Trocken, kräftige Aromen nach reifen Früchten, fruchtig fleischig
Dry, strong aromas of ripe fruit, fruity, freshly, Spain

Don Condado, Blanco (2011) Spanien ¹² 19,90
Trocken, weich, vollmundig
Dry, soft, full-bodied

විදේශීය රතු වර්ග වර්ග

Torre Castillo Crianza Spanien ¹² 0,75 l
18,90
12 Monate im Eichenfass gereift
Trocken, intensive Aromen mit feinen Röstnoten-
Dry, intense aromas with subtle toasted notes, Spain

Viña Aliga Tempranillo Spanien ¹² 19,90
Trocken, dunkles Kirschrot, harmonisch vielfältig
Dry, Dark cherry red, harmonious Diverse, Spain

ටෙකිලා

Jose Cuervo ¹ Especial 2 cl 3,90
Jose Cuervo Blanco 2 cl 3,90
Sauza Silver/Gold ¹ 2 cl 3,90
Alle Tequilas auch in groß 4 cl 6,90

වොස්කි

Johnnie Walker ¹ Red Label 2 cl 4,90
Glenfiddich ¹ Single Malt 2 cl 5,90
Tullamore Dew Irish ¹ 2 cl 5,60
Jack Daniels Tennessee 2 cl 4,90
Jim Beam Bourbon ¹ 2 cl 4,90
Tullamore Dew Special Reserve ¹ 2 cl 6,90
Bowmore Islay Single Malt ¹ 25 years old 2 cl 7,90
Bowmore Islay Single Malt ¹ 18 years old 2 cl 6,90
Lagavulin Islay Single Malt ¹ 16 years old 2 cl 6,90
Maker's Mark 45 % ¹ 2 cl 4,90

Alle Whiskys auch in groß 4 cl 8,90
All the Whisky also in large 4 cl

इदेलब्रान्देयु ह तग्नाट

Osborne Veterano ¹	2 cl	3,90
Calvados	2 cl	3,90
Remy Martini ¹	2 cl	4,40

Alle Edelbrandy/Cognacs auch in groß 4 cl **6,90**

All the drinks also in large 4 cl

वटवीरु ह ग्गोन

Smirnoff	2 cl	3,40
Absolut Wodka ^A	2 cl	3,40
Gordons London Dry Gin	2 cl	3,40
Finsbury 40%	2 cl	3,40
Pitu	2 cl	3,40

Alle Spirituosen auch in groß 4 cl **5,90**

All spirits also in large 4 cl

तंग्दोरिनेइ

Cuba Libre ^{1,2,4}	4 cl	6,40
Bacardi Cola ^{1,2,4}	4 cl	6,40
Whisky Cola ^{1,2,4}	4 cl	6,40
Gin Tonic ^{4,8}	4 cl	6,40
Wodka Tonic ^{4,8,A}	4 cl	6,40
Wodka Energy ^{1,2,11,A}	4 cl	6,40
Wodka Orange ^A	4 cl	6,40
Wodka Lemon ^{3,4,8,A}	4 cl	6,40
Martini Orange ¹²	4 cl	6,40
Campari Orange ¹	4 cl	6,40
Campari Soda ¹	4 cl	6,40
Ramazotti Ginger Ale ^{1,4}	4 cl	6,40
Aperol Spritz ^{1,8}	4 cl	6,40

वेइइइती

Grappa di Chardonnay	2 cl	2,90
Grappa di Moscato	2 cl	2,10
Grappa Riserva Sibona „Botti da Sherry“	2 cl	3,90
Grappa Riserva Sibona „Botti da Porto“	2 cl	4,30
Williams Birne Pascall	2 cl	2,70
Himbeergeist Pascall ¹	2 cl	2,70
Sambuca	2 cl	2,70

रुल

Old Monk 7 Jahre alt	2 cl	3,40
Havana Club ¹ 3 Jahre alt	2 cl	3,30
Havana Club ¹ 7 Jahre alt	2 cl	3,90
Southern Comfort ¹	2 cl	3,30

Alle Rumsorten auch in groß 4 cl **5,90**

All the rum also in large 4 cl

इतलथिंग्ग होतु प्रु

Tasse Kaffee ²	2,90
Espresso ²	1,90
Cappuccino ^{2,G}	3,30
Milchkaffee ^{2,G}	3,90
Espresso Macchiato ^{2,G}	2,30
Schokolade ^G mit Milchschaum oder Sahne	3,90
Getreidekaffee ^{A,G} koffeinfrei	3,30
Getreidemilchkaffee ^{A,G}	3,90
Glas Tee	3,20
Darjeeling, Earl Grey, Kamillen, Roibusch, Pfefferminze...	
Tee mit frischer Minze	3,40
Indischer Tee	2,70
Baileys Coffee mit Sahne ^{1,2,10,G}	4,10
Grog	3,90

क्राउटर ह लिकोर

Averna ¹	2 cl	2,90
Ramazotti	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Amaretto ¹	2 cl	2,90
Bailey's ^{1,2}	2 cl	2,90
Kahlúa ^{1,4,5}	2 cl	2,90

Alle Liköre auch in groß 4 cl **5,50**

All liquors also in large 4 cl

इतिद्रीनेरुड

Mondariz spanisches stilles Mineralwasser	0,33 l Fl.	3,30
Mondariz spanisches stilles Mineralwasser	0,75 l Fl.	6,40
Mondariz mit Kohlensäure	0,25 l Fl.	3,30
Mondariz mit Kohlensäure	0,75 l Fl.	6,40
Tafelwasser	Glas 0,25 l	2,90
Tafelwasser	Glas 0,40 l	3,90
Pepsi ^{1,2,4}	0,2 l	2,90
Pepsi light ^{1,2,4,6,7}	0,2 l	2,90
Mirinda ^{1,3,4,9}	0,2 l	2,90
7up ⁴	0,2 l	2,90
Spezi ^{1,2,3,4,9}	0,2 l	2,90
Bitter Lemon ^{3,4,8}	0,2 l	3,10
Ginger Ale ^{1,4}	0,2 l	3,10
Tonic Water ^{4,8}	0,2 l	3,10
Alle Getränke auch in groß	0,4 l	4,90
Milchshakes ^G	0,3 l	4,30
Vanille, Erdbeer <i>Vanilla, Strawberry</i>		

इतिरुड इ नेरुड

Apfelsaft	0,2 l	3,10
Orangensaft	0,2 l	3,10
Bananensaft	0,2 l	3,10
Kirschnektar	0,2 l	3,10
Maracujasaft	0,2 l	3,10
Lycheenektar	0,2 l	3,10
Mangonektar	0,2 l	3,10
Ananas-Kokos-Nektar	0,2 l	3,10
Guavennektar	0,2 l	3,10
Kiba	0,2 l	3,10
Saftschorle	0,2 l	3,10
Saftschorle auch in groß	0,4 l	4,90
Säfte/Nektare auch in groß	0,4 l	4,90

इतिरुड

इतिरुड इनेरुड इनेरुड

Lassi salzig ^G (mit Naturjoghurt)	0,25 l	3,50
Salty lassi		
Lassi süß ^G (mit Naturjoghurt)	0,25 l	3,50
Sweet lassi		
Mango-Lassi ^G (mit Naturjoghurt)	0,25 l	3,70
Mango-Shake ^G (mit frischer Milch)	0,25 l	3,60
Banane-Lassi ^G (mit Naturjoghurt)	0,25 l	3,70
Alle Lassis ^G auch in groß		4,90

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhalzig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel
 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle
 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin
 12 enthält Sulfite · * Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit
 Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat
 Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent
 5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers
 10 foamed up with Nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite
 * shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phpsphate
 All pictures for decoration. All prices include tax and service.

इतिरुड

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg ^A	3,40	4,90
Astra ^A	3,40	4,90
Märkischer Landmann ^A	2,50	3,80
Schöffelhofer ^A		3,70
Indisches Bier ^A	2,60	3,90

इतिरुड इनेरुड

	0,33 l	0,5 l
Erdinger Hefeweizen Hell ^A		4,90
Erdinger Hefeweizen Dunkel ^A		4,90
Erdinger Kristallweizen ^A		4,90
Erdinger Alkoholfreies Weizen ^A <i>nonalcoholic</i>		4,90
Duckstein dunkel ^A		4,90
Lübzer Alkoholfrei ^A <i>nonalcoholic</i>	3,90	
Berliner Weiße ^A (Waldmeister ¹ /Himbeere ¹)	4,40	
Corona ^{A,3,4} Mexiko	4,40	
Desperados ^{A,3,4} Tequilabier	4,40	
Heineken ^A	4,40	
Malztrunk ^{A,1}	3,90	

इतिरुड इ चालपानेरुड

Prosecco Del Veneto	0,1 l	4,40
Brut Classic	Fl. 0,75 l	29,90

इतिरुड इ इनेरुड

Pernod ¹	5 cl	3,90
Aperol ^{1,8}	5 cl	3,90
Campari ¹	5 cl	3,90
Martini ^{1,12} Bianco/Rosso ¹ /Dry	5 cl	3,90

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
 - B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
 - C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
 - D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
 - E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
 - F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
 - G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
 - H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
 - I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
 - J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
 - K** enthält Sesamsamen oder Sesamamerzeugnisse
 - L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
 - M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
 - N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus
- allergens:**
- A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
 - B** contains shellfish and crustacean products
 - C** contains eggs or egg products
 - D** contains fish or fish products
 - E** contains peanuts or peanut products
 - F** contains soy or soy products
 - G** contains milk or milk products (lactose)
 - H** contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
 - I** contains celery or celery products
 - J** contains mustard or mustard products
 - K** contains sesame seeds or sesame seeds products
 - L** contains sulfur dioxide and sulphites
 - M** contains lupine or products thereof
 - N** molluscs (mollusks) or products thereof

cocktails

Alle Cocktails 5,50 €

Rum-Cocktails

Honolulu Juicer¹

Brauner Rum, Southern Comfort, Limejuice, Ananassaft

Honolulu Cooler^{1,5}

Weißer Rum, Southern Comfort, Limejuice, Orangensaft

Flamingo⁵

Weißer Rum, Kirschsafft, Zitronensaft, Limejuice, Orangensaft, Ananassaft

Amar Special^{1,H}

Weißer Rum, Bananensirup, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft

Hurricane¹

Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft

Melony^{1,5}

Weißer Rum, Brauner Rum, Limejuice, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft

Planters Punch¹

Weißer Rum, Brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Angustura

Bahama Mama^{1,4,5}

Weißer Rum, Brauner Rum, Malibu, Grenadine, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft

Blue sky¹

Weißer Rum, Blue Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft, Mangosirup

Flying Kangaroo^{1,A,G,H}

Weißer Rum, Galiano, Wodka, Kokossirup, Sahne, Orangensaft

Mojito^{1,5}

weißer Rum, Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Soda

Rum Sour^{1,5}

brauner Rum, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice

Camparinha^{1,5}

Limetten, Lime Juice, Campari, brauner Zucker

Wodka-Cocktails

Sex on the Beach^{1,A}

Wodka, Melonenlikör, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft

Peach Tree^{1,4,5,A}

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine, Pfirsichsirup, Zitrone

Che Che^{1,5,A}

Wodka, Triple Sec, Kokossirup, Limejuice, Ananassaft, Zitronensaft

Alabama Slammer^{1,4,5,A}

Wodka, Southern Comfort, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Amarillo^{1,A}

Wodka, Apricot Brandy, Vanillesirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft

Wodka Sunrise^{1,A}

Wodka, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft

Kamikaze^A

Wodka, Triple Sec, Zuckersirup, Zitronensaft

Watermelon Man^{1,4,5,A}

Wodka, Zitronensaft, Melonenlikör, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Swimming Pool^{1,A,G,H}

Wodka, Kokussirup, Blue Curaçao, Ananassaft, brauner Rum, Sahne

Cosmopolitan^{1,5,A}

Wodka, Cointreau, Limejuice, Cranberrysaft

Caipiroska^{5,A}

Wodka, brauner Zucker, Limette, Lime Juice

Wodka Tai^{1,5,A,H}

Wodka, Tripl sec, Apricot Brandy, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup

Wodka Sour^{5,A}

Wodka, Zuckersirup, Lime Juice, Zitronensaft

Wodka Punch^{1,4,5,A}

Wodka, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Angosturs

Wir nehmen gerne Ihre Cocktailwünsche an.

We gladly accept your cocktail wishes.

कोलादा-टोकरतबौड

Piña Colada ^{1, G}

Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Erdbeer Colada ^{1, G}

Brauner Rum, Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Mango Colada ^{1, G}

Brauner Rum, Mangopüree, Ananassaft, Mangosaft, Sahne

Baileys Colada ^{1, 2, G}

Weißer Rum, Baileys, Kokussirup, Sahne, Ananassaft

Amar Colada ^{1, G}

Old Monk - Indian Rum, Likör 43, Kokossirup, Sahne, Maracujasaft

Banana Colada ^{1, G}

weißer Rum, brauner Rum, Bananensirup, Bananensaft, Kokossirup, Sahne

टोकरतबौड रेहने बौररेहने

Pink Lady ^{1, 4, 5, G}

Kokossirup, Ananassaft, Sahne und Grenadine

Mosquito ^{4, 8}

Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water

Virgin Colada ^{1, G}

Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Coconut Kiss ^{1, G}

Ananassaft, Kirschsafft, Kokossirup, Sahne

Wild Lotus ^{1, 4, 5}

Frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Limejuice, Ginger Ale

Mango Kiss ^{1, G}

Mangosirup, Sahne, Ananassaft, Mangosaft

Guave Maria ¹

Limetten, brauner Zucker, Maracujasirup, Zitronensaft, Guavensaft

Strawberry Bull ^{1, 2, 11}

Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensirup, Red Bull

Cherry Bull ^{1, 2, 5, 11}

Cherrysirup, Limejuice, Kirschsafft, Red Bull

Energizer ⁵

Bananensaft, Erdbeer, Maracuja, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice

टेक्विला-टोकरतबौड

Tequila Sunrise ^{1, 4, 5}

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Latin Lover ⁵

Tequila, Limejuice, Zitronensaft, Ananassaft, Cachaca, Zuckersirup

Zorro ¹

Tequila, Zitronensaft, Ananas, Mangosirup, Maracujanektar

Coco Tree ^{1, 5}

Tequila, Kokossirup, Limejuice, Zitronensaft, Ananassaft

Inka ^{1, 5}

Tequila, Kokossirup, Erdbeersirup, Limejuice, Maracujasaft

Tequila Tai ^{1, 5, H}

Tequila, Apricot Brandy, Tripl sec, Lime Juice, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft

गिन-टोकरतबौड

Gin & Sin ^{1, 4, 5}

Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Gin Tai ¹

Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Orangensaft, Mandelsirup, Triple Sec

Blue Paradise ¹

Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft

Funky ¹

Gin, Apricot Brandy, Maracujasaft, Zitronensaft, Erdbeersirup

Tantra ^{1, 4, 5}

Gin, Amaretto, Grenadine, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft

एक्जोटिक टोकरतबौड

Caipiberry

Limetten, brauner Zucker, Erdbeer, Pitu

Caipimango

Limetten, brauner Zucker, Mango, Pitu

Bourbone Julep ¹

Limetten, brauner Zucker, Zuckersirup, Bourbone Whisky, frische Minze, Soda

Ladies Sidecar ^{1, G}

Tequila, Crème de Cacao, Amaretto, Sahne

Pick me up ^{1, 4, 5, 12}

Sekt, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Angostura, Lime Juice

टोबइइोट टोटकेलबौइ

Martini ^{1,12}

Finsbury Gin, Martini Extra Dry

Classic Margarita ^{1,5} (mit Salzrand)

Tequila, Triple Sec, Roses Limejuice, Zuckersirup

Appletini ^{1,A}

Wodka, Apfellikör, Vanillesirup, Cranberrysaft

White Russian ^{1,4,5,A,G} (geschüttelt/gerührt)

Wodka, Kahlua, Sahne

Gin Fizz

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda Water

Gin Gimlet ⁵

Gin, Roses Limejuice

Singapore Sling ⁵

Original Raffles Hotel Singapore Gin, Cherry Heering, Cointreau, Dom Benedictine, Angostura, Limejuice, Ananassaft

Caipirinha ⁵

Cachaça, Limette, brauner Zucker, Lime Juice

इठुरइ

Whisky Sour ¹

Jim Beam, Zuckersirup, Zitronensaft

Wodka Sour ^A

Absolut Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft

Gin Sour

Bombay Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

Hemmingway Sour ^{1,4,5}

Bombay Gin, Zitrone, Orangensaft, Grenadine

Aperol Sour ^{1,8}

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup

Amaretto Sour ¹

Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup

लमरगारिताइ

Classic ^{1,5}

Tequila, Zitronensaft, Cointreau, Rohzuckersirup, Lime Juice, mit Salzrand

Mango ^{1,5}

Tequila, Zitronensaft, Lime Juice, Mangopüree, Mangosaft, Mangosirup

इहोटलरइ तठ बेइ इहोट

B52 ^{1,2,G}

Kahlua, Bailey's, Rum 73%

Orgasmus ^{1,2,G}

Sambucca, Bailey's

Woodini ^{3,4,5,8,A}

Wodka, Limejuice, Bitter Lemon

Brain ^{1,2,4,5,G}

Peachtree, Grenadine, Bails

Sperm

Apricot Brandy, Baileys

Jäger Bomb ^{1,2,11}

Jägermeister, Energie

Mexicana

Tequila, Tomatensaft, Tabasco

कनूके ठुठ-टोटकेलबौइ

**Alle Knock Out-Cocktails 5,00 €
Dies gilt auch zur Happy Hour.**

Mai Tai ^{1,5,H}

Brauner Rum, Weißer Rum, Rum 73%, Triple Sec, Mandelsirup, Apricot Brandy, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft

Zombie ^{1,4,5}

Weißer Rum, Brauner Rum, Rum 73%, Kirschlikör, Apricot Brandy, Orangensaft, Grenadine, Limejuice

Long Island Ice Tea ^{1,2,5,A}

Wodka, Weißer Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft


Adios Amigos ^{1,3,4,5,9}

Gin, Tequila, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice, Fanta

Adios Motherfucker

Zutaten geheim; ab 21 Jahre!

**Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.
No Cashcards.**



Wir bieten
Mo - Fr von 11.00 bis 17.00 Uhr
einen Mittagstisch
ab 4,40 € an.

**Alle Gerichte werden mit Reis,
Salat^J, Papadam und einer
täglich wechselnden Tagessuppe
und Brot^A serviert.**



Ab 21:00 Uhr
alle Cocktails
für 3,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir keine Kreditkarten akzeptieren. / No Cashcards.



**Besuchen Sie auch
unsere anderen Restaurants:**



QUE PASA

Zossener Straße 107
Ecke Bergmannstraße
10997 Berlin-Kreuzberg
Tel: 030 - 69 53 79 51
www.quepasa-berlin.de



QUE PASA

Schlesische Str. 7-8
Ecke Falckensteinstraße 4
10997 Berlin - Kreuzberg
Tel.: 030 - 69 56 90 35
www.quepasa-berlin.de



QUE PASA

Oranienburger Str. 27
10117 Berlin - Mitte
Tel.: 030 - 86 43 51 07
www.quepasa-berlin.de



QUE PASA

Skalitzer Str. 107
Ecke Manteuffelstraße
10997 Berlin - Kreuzberg
Tel.: 030 - 81 49 26 14
www.quepasa-berlin.de



Amar

Schlesische Str. 9
Ecke Falckensteinstraße
10997 Berlin - Kreuzberg
Tel.: 030 - 69 56 66 73
www.amar-berlin.de



Aaina

Tempelhofer Damm 216
Ecke Burgemeisterstraße
12099 Berlin - Tempelhof
Tel.: 030 - 72 01 25 89
www.aaina-berlin.de

