

Pakistanisch-Indisches Restaurant



Herzlich willkommen
im Chandi Restaurant Berlin-Steglitz

www.chandi-restaurant.com





Liebe Gäste

Gerne möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen.

Die Geschichte der Esskultur in Indien und Pakistan basiert auf der Verwendung von frischen Naturprodukten sowie Heilkräutern und Gewürzen. Die Auswahl an Speisen ist von Region zu Region unterschiedlich. Die Küche Nordindiens und Pakistans ist sehr ähnlich während man im Süden von Indien ganz andere Gerichte auf der Speisekarte findet. In unserem Restaurant haben Sie die Möglichkeit mehrere tausend Kilometer kulinarisch innerhalb von Minuten zu durchqueren.

Unser Küchenchef würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack pikant, wenn Sie aber gerne scharf essen, bestellen Sie bitte mittelscharf oder indisch scharf (sehr scharf). Haben Sie weitere Fragen zu unseren Speisen und Getränken sprechen Sie uns gerne an!

Herzlichen Dank, dass Sie heute bei uns zu Besuch sind!
Wir wünschen guten Appetit!

Ihr Chandi Team



Suppen

Alle Suppen sind auch glutenfrei und vegan erhältlich.

- | | | |
|----------|--|---------------|
| 1 | Subzi Shorba ^{A, G}
indische Gemüsesuppe | 4,50 € |
| 2 | Madras Rasam ^{A, G}
rote Linsensuppe nach indischer Art | 4,50 € |
| 3 | Badam Shorba ^{A, G, H}
Mandel-Cremesuppe nach indischer Art | 4,50 € |
| 4 | Mulligatawney ^{A, G}
indische Currycremesuppe mit Hühnerfleisch | 4,50 € |
| 5 | Sauer-Scharf-Suppe ^{A, G}
nach indischer Art | 4,50 € |
| 6 | Knoblauchsuppe ^{A, G} nach indischer Art | 4,50 € |
| 7 | Tomatensuppe ^{A, G} nach indischer Art | 4,50 € |

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Salat und verschiedenen Saucen serviert.

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 8 | Samosas ^{A, G, H}
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln | 2,50 € |
| 9 | Paneer Pakoras ^G
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig gebacken | 4,50 € |
| 10 | Champignon Pakoras
frische Champignons in Kichererbsenmehlteig gebacken | 4,50 € |
| 11 | Chicken Pakoras
Hühnerfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken | 5,00 € |
| 12 | Onion Bhaji
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gebacken | 4,50 € |
| 13 | Fisch Pakoras ^D
Rotbarschfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken | 5,50 € |
| 14 | Gobhi Pakoras
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gebacken | 4,50 € |
| | Mix Pakoras - mit Fleisch oder vegetarisch
eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras | |
| 15 | Für 1 Person | 5,50 € |
| 16 | Für 2 Personen | 9,50 € |

Salate

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 21 | Grüner Salat ^J
gemischter Salat mit Dressing | 5,50 € |
| 22 | Chandi Salat ^J
gemischter Salat mit verschiedenen Früchten dazu Papadam | 7,50 € |
| 23 | Chicken Salat ^J
großer gemischter Salat mit Hühnerfleisch | 7,50 € |
| 24 | Punjabi Salat ^{G, J}
großer gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Rahmkäse | 8,50 € |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | Daal Tarka ^G (<i>auch vegan</i>)
indische Linsen mit Zwiebeln und
Knoblauch in Butter gebraten | 8,90 € |
| 32 | Subzi Curry (<i>vegan</i>)
verschiedene Gemüsesorten der Saison
in Currysauce | 8,50 € |
| 33 | Mattar Paneer ^G
hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen
in einer feinen Sauce | 9,50 € |
| 34 | Aloo Gobhi (<i>vegan</i>) (mittelscharf)
Kartoffeln mit Blumenkohl und Zwiebeln gebraten
und pikant gewürzt | 9,90 € |
| 35 | Shahi Paneer ^{G, H} indischer Rahmkäse mit
Rosinen, Mandeln und Nüssen in Sahnesauce | 11,50 € |
| 36 | Shahi Bengan ^{G, H} (<i>auch vegan</i>)
gebratene Auberginen mit Nüssen und Rahmkäse | 10,50 € |
| 37 | Saag Paneer ^G
indischer Rahmkäse mit Spinat | 9,90 € |
| 38 | Malai Kofta ^G
Gemüsebällchen mit Kokosflocken
und Rosinen in Sahnesauce | 10,50 € |
| 39 | Tinda Masala ^G (<i>auch vegan</i>) (mittelscharf)
indisches Gemüse mit Zwiebeln, grüner Paprika und
frischem Ingwer und Knoblauch in Currysauce | 10,50 € |
| 40 | Channa Masala (<i>vegan</i>) (mittelscharf)
pikante Kichererbsen in Currysauce mit
frischem Ingwer und grüner Paprika | 9,40 € |
| 41 | Paneer Jhalfrezi ^G (scharf)
Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit
gebratenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch | 10,90 € |



Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|----|--|---------|
| 46 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in Currysauce | 10,50 € |
| 47 | Chili Chicken (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Erbsen, Paprika
und Zwiebeln in pikanter Chilisauce | 10,90 € |
| 48 | Chicken Masala (scharf)
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten,
Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln
in Currysauce | 10,90 € |
| 49 | Chicken Saag
Hühnerbrustfilet in Spinat | 10,90 € |
| 50 | Chicken Sabzi
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen
Gemüsesorten der Saison in Currysauce | 10,90 € |
| 51 | Chicken Mango ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit Mango Currysauce | 10,90 € |
| 52 | Chicken Jakhni ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und
Cashewkernen in Joghurt-Sahnesauce | 10,90 € |
| 53 | Chicken Korma ^{G, H}
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit
Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und
Rahmkäse | 10,90 € |
| 54 | Chicken Vindaloo (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und
Zwiebeln in Vindaloosauce (Kokossauce) | 11,50 € |



Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 61 | <i>Mutton Curry</i>
Lammfleisch in pikanter Currysauce | 10,50 € |
| 62 | <i>Mutton Saag</i>
Lammfleisch mit Spinat in pikanter Sauce | 11,90 € |
| 63 | <i>Mutton Sabzi</i>
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce | 11,90 € |
| 64 | <i>Mutton Jakhni</i> ^{G, H}
pikantes Lammfleisch in Joghurt-Safransauce mit Mandeln | 11,90 € |
| 65 | <i>Mutton Masala (scharf)</i>
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten | 11,90 € |
| 66 | <i>Mutton Khumbi</i> ^G
Lammfleisch mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce | 11,90 € |
| 67 | <i>Mutton Korma</i> ^{G, H}
Lammfleisch mit Rahmkäse, Rosinen, Cashewkernen und Mandeln in Spezialsauce | 11,90 € |
| 68 | <i>Mutton Madras (scharf)</i>
Lammfleisch nach Madras-Art in Kokos-Currysauce | 11,90 € |

Nordindische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 71 | <i>Vegetable JhalFREZI</i>
verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grüner Paprika, Zwiebeln und Tomaten in feiner Sauce | 11,50 € |
| 72 | <i>Fisch Dughri</i> ^D
Rotbarschfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in pikanter Sauce nach nordindischer Art | 11,90 € |
| 73 | <i>Mutton JhalFREZI</i>
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in Gewürzsauce | 11,90 € |



Südindische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 75 | <i>Fisch Masala</i> ^D (scharf)
Rotbarschfilet in pikanter Curry-Knoblauchsauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 11,50 € |
| 76 | <i>Fisch Madras</i> ^D
Rotbarschfilet nach Madras-Art in Kokos-Currysauce | 11,90 € |
| 77 | <i>Chicken Jhalfrezi</i> (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in pikanter Sauce | 10,90 € |
| 78 | <i>Fisch Vindaloo</i> ^D (scharf)
Rotbarschfilet mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce | 11,90 € |
| 79 | <i>Chicken Madras</i>
Hühnerbrustfilet nach Madras-Art in Kokos-Currysauce | 10,90 € |
| 80 | <i>Mutton Vindaloo</i> (scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce | 12,70 € |
| 81 | <i>Scampi Curry</i> ^B
Garnelen in pikanter Currysauce | 16,50 € |
| 82 | <i>Scampi Vindaloo</i> ^B (scharf)
Garnelen mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce | 16,50 € |

Biryani – Reisgerichte

Spezialitäten mit Basmatireis – der berühmte Spitzenreis aus Indien mit dem typischen natürlichen Aroma und sehr feinem Geschmack.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 85 | <i>Vegetable Biryani</i>
Basmatireis mit Zwiebeln und Gewürzen angebraten und danach mit frischem Gemüse gedämpft | 11,50 € |
| 86 | <i>Chicken Biryani</i> ^H
Basmatireis mit Zwiebeln, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten und danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft | 11,90 € |
| 87 | <i>Mutton Biryani</i> ^H
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen gedämpft | 12,50 € |
| 88 | <i>Chandi Biryani</i> ^H
Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen, frischem Gemüse und verschiedenen Gewürzen gedämpft | 12,90 € |
| 89 | <i>Scampi Biryani</i> ^{B, H}
Basmatireis mit Großgarnelen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und verschiedenen Gewürzen gedämpft und mit Sauce serviert | 15,90 € |



Grillspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 91 | <i>Chandi Mixed Grill</i> ^B
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Lamm und Scampi
mit Gemüsezwiebeln und frischer Paprika | 16,90 € |
| 92 | <i>Chicken Tandoori</i> ^G
24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Hühnerbrustfilet
mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt | 11,50 € |
| 93 | <i>Butter Chicken</i> ^G
saftige Hühnerbrustfiletstücke in fein
gewürzter Butter-Sahnesauce | 12,50 € |
| 94 | <i>Mutton Tikka</i> ^G
gegrilltes Lammfleisch mariniert
in Joghurt-Safransauce | 13,50 € |
| 95 | <i>Chicken Tikka</i> ^G
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit grüner Paprika,
Zwiebeln, Rahmkäse und Joghurtsauce | 12,50 € |
| 96 | <i>Scampi Tikka Masala</i> ^B (scharf)
gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce | 17,90 € |

Spezialmenüs (Nach Mughlai-Art zubereitet)

Zu diesen Gerichten servieren wir Salat. Als Aperitif können Sie zwischen einem Mangosekt und einem Sherry wählen.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 101 | <i>Tinda Masala Gosht</i>
exotisches, indisches Gemüse mit Lammfleisch
in pikanter Sauce | 13,50 € |
| 102 | <i>Paneer Makhani</i> ^G
hausgemachter indischer Rahmkäse in
Butter gebraten mit einer Spezialsauce | 12,90 € |
| 103 | <i>Butter Scampi</i> ^{B, G}
Garnelen in Butter gebraten und in Sahnesauce zubereitet | 17,50 € |
| 104 | <i>Ente Korma</i> ^H
Entenbrust mit Mandeln, Rosinen und
Cashewnüssen in Spezialsauce | 16,50 € |
| 105 | <i>Chicken Kesari</i> ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem indischem Rahmkäse, Mandeln,
Rosinen und Cashewnüssen in Safran-Sahnesauce | 15,50 € |
| 106 | <i>Ente Makhani</i> ^G
Entenbrust in Butter gebraten mit Spezialsauce | 16,50 € |



Gerichte Für Kinder

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 111 | <i>Butter Chicken</i> ^G
saftige Hühnerbrustfiletstücke in fein gewürzter Butter-Sahnesauce | 6,50 € |
| 112 | <i>Chicken Spezial</i> ^{A, H}
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, dazu Reis | 6,50 € |

Beilagen

- | | | |
|------------|---|--------------------------------|
| 116 | <i>Papadam</i>
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl | 0,50 € |
| 117 | <i>Naan Natur</i> ^{A, G}
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken
mit Knoblauch oder Käse | 2,00 €
2,50 € |
| 118 | <i>Bhatura</i> ^{A, C, G}
frittiertes Fladenbrot | 2,00 € |
| 119 | <i>Chapati</i> ^A
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,00 € |
| 120 | <i>Raita</i> ^G
gewürzter Joghurt mit Cumin und Kichererbsenmehl | 3,00 € |

Dessert

- | | | |
|------------|--|-----------------------|
| 121 | <i>Mangofrüchte oder Lycheefrüchte</i> | 3,00 € |
| 122 | <i>Indisches Matka-Eis</i> ^{G, H, 1}
Mango, Lychee, Kulfi, Vanille-Nuss | Portion 4,90 € |
| 123 | <i>Exotischer Fruchtsalat</i> ¹
mit indischem Rum | 4,90 € |



Aperitif

201	Campari ¹	2 cl	3,00 €
202	Martini ¹² bianco, rosso ¹ oder extra dry	5 cl	4,00 €
203	Sandeman Sherry ¹² medium, dry, secco	5 cl	3,00 €
204	Prosecco ¹² Italienischer Schaumwein, trocken	Glas 0,1 l	4,00 €
205	Aperol Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	Glas 0,2 l	6,00 €
206	Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	Glas 0,2 l	6,00 €

Heiße Getränke

211	Espresso ²	Tasse	2,20 €
212	Doppelter Espresso ²	Tasse	3,50 €
213	Espresso Macchiato ^{2, G}	Tasse	2,20 €
214	Italienischer Kaffee ²	Tasse	2,50 €
215	Cappuccino ^{2, G}	Tasse	2,80 €
216	Latte Macchiato ^{2, G}	Tasse	3,50 €
217	Milchkaffee ^{2, G}	Tasse	2,20 €
218	Heiße Schokolade ^G	Tasse	3,50 €
219	Heiße weiße Schokolade ^G	Tasse	3,50 €
220	Grog von 4 cl Pott Rum Mischgetränk	Tasse	2,90 €
221	Heiße H-Milch mit Honig ^G	Tasse	2,20 €
222	Heiße Zitrone	Tasse	2,90 €

Teespezialitäten

226	Tee im Pyramidenbeutel Assam Schwarztee, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Grün Matinee, Fruit Berry, Masala Chai, Peppermint, Wild Fruits, Rooibush Vanille	Glas	2,90 €
227	Tee	Kännchen	4,50 €
228	Frischer Ingwertee frischer Ingwer mit Honig	Glas	4,50 €
229	Tee „Chandiwala“ Schwarztee mit frischer Minze	Glas	4,00 €
230	Yogi Tee Indischer Tee mit Milch	Glas	2,80 €

Lassi Spezial

1231	Lassi ^G Mango / Litschi / Süß / Salzig	0,4 l	4,00 €
1232	Shakes ^G Mango / Litschi	0,4 l	4,00 €



Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
231 <i>Carlsberg Pils</i> ^A	2,80 €	4,00 €
232 <i>Duckstein Original Rotblond Dunkel</i> ^A	2,80 €	4,00 €
233 <i>Jogi</i> ^A Indisches Bier	2,80 €	4,00 €

Bier-Mischgetränke

	0,2 l	0,4 l
235 <i>Gespritztes</i> ^A Bier wahlweise mit Sprite ⁴ , Fassbrause ^{A,1} , Fanta ^{1,3,4,9} oder Cola ^{1,2,4}	2,80 €	4,00 €

Flaschenbiere

241 <i>Beck's</i> ^A	Fl. 0,33 l	3,00 €
242 <i>Heineken</i> ^A	Fl. 0,33 l	3,00 €
243 <i>Erdinger Kristallweizen</i> ^A	Fl. 0,50 l	4,00 €
244 <i>Erdinger Hefeweizen</i> ^A	Fl. 0,50 l	4,00 €
245 <i>Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei</i> ^A	Fl. 0,50 l	4,00 €
246 <i>Warsteiner oder Lübzer Alkoholfrei</i> ^A	Fl. 0,33 l	3,00 €
247 <i>Berliner Weisse</i> ^A rot ¹ oder grün ¹	Fl. 0,33 l	3,20 €
249 <i>Kingfisher</i> ^A Indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,20 €
250 <i>Cobra</i> ^A Indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,20 €

Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
251 <i>Coca-Cola</i> ^{1,2,4}	2,60 €	3,80 €
252 <i>Coca-Cola Light</i> ^{1,2,4,6,7}	Fl. 0,2 l	3,20 €
253 <i>Coca-Cola Zero</i> ^{1,2,4,6}	Fl. 0,2 l	3,20 €
254 <i>Fanta</i> ^{1,2,3,4,9}	2,60 €	3,80 €
255 <i>Sprite</i> ⁴	2,60 €	3,80 €
256 <i>Fassbrause</i> ^{1,A}	2,60 €	3,80 €
257 <i>Eistee</i> ⁵	2,60 €	3,80 €
258 <i>Tafelwasser</i>	2,60 €	3,80 €
259 <i>San Pellegrino</i> italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80 €
oder <i>Acqua Panna</i> stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,00 €
260 <i>Schweppes</i> <i>Bitter Lemon</i> ^{3,4,8} , <i>Tonic Water</i> ^{4,8} , <i>Ginger Ale</i> ^{1,4}	Fl. 0,20 l	2,80 €
261 <i>Bionade</i> Holunder, Litschi oder Kräuter	Fl. 0,20 l	3,00 €
262 <i>Red Bull</i> ^{1,2,11}	Dose 0,25 l	4,00 €
263 <i>Vitamalz</i> ^{1,A} Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,80 €



Säfte

271	<i>Rhabarbersaft</i>	0,2 l	2,80 €
272	<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,80 €
273	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,80 €
274	<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,80 €
275	<i>Ananassaft</i>	0,2 l	2,80 €
276	<i>Bananen-Fruchtsaftgetränk</i>	0,2 l	2,80 €
277	<i>Kirsch-Fruchtsaftgetränk</i>	0,2 l	2,80 €
278	<i>Kiba</i> Kirsch- & Bananenfruchtsaftgetränk	0,4 l	4,00 €
279	<i>Cranberry Juice</i> Preiselbernektar	0,2 l	2,80 €
280	<i>Marcujanektar</i>	0,2 l	2,80 €
281	<i>Mangonektar</i>	0,2 l	2,80 €
282	<i>Litschisaft</i>	0,2 l	2,80 €
283	<i>Guavensaft</i>	0,2 l	2,80 €
284	<i>Saftschorle</i> Mischgetränk mit Mineralwasser und Saft oder Nektar nach Wahl	0,2 l	2,80 €
285	<i>Große Saftschorle</i>	0,4 l	3,80 €
286	<i>Große Säfte / Nektare</i>	0,4 l	4,00 €

Spirituosen

293	<i>Malteserkreuz Acquavit</i>	2 cl	3,00 €
294	<i>Aalborg Jubiläums Akvavit</i>	2 cl	3,00 €
295	<i>Russian Standard</i> ^A	2 cl	3,00 €
296	<i>Grappa Hausmarke</i> ¹²	2 cl	3,00 €
297	<i>Mangoschnaps</i>	2 cl	3,00 €

Rum & Tequila

306	<i>Tequila Sierra Silver</i>	2 cl	3,00 €
307	<i>Old Monk</i> ¹ Indischer brauner Rum	2 cl	4,00 €



Weinbrand & Cognac

312	<i>Vecchia Romagna</i> ¹² italienischer Brandy	2 cl	3,00 €
313	<i>Remy Martin V.S.O.P</i> ¹²	2 cl	3,00 €
314	<i>Hennessy V.S.</i> ¹²	2 cl	3,00 €

Whisk(e)y

AMERICAN

321	<i>Jim Beam</i> ^A Bourbon	2 cl	3,00 €
322	<i>Jack Daniels</i> ^A Tennessee	2 cl	3,50 €

SCOTCH

325	<i>Balantine's</i> ^{A, 1}	2 cl	3,00 €
326	<i>Johnnie Walker Red Label</i> ^{A, 1}	2 cl	3,50 €
327	<i>Johnnie Walker Black Label</i> ^A	2 cl	4,00 €
328	<i>Dimple</i> ^A 12 years	2 cl	4,50 €

Liköre & Bitter

337	<i>Baileys Irish Cream</i> ^{1, G}	2 cl	3,00 €
338	<i>Amaretto Disaronno</i> ^{1, H}	2 cl	3,00 €
339	<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	3,00 €
340	<i>Amaro Averna</i> ¹	2 cl	3,00 €
341	<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,00 €
342	<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,00 €
343	<i>Branca Menta</i> ¹	2 cl	3,00 €
344	<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00 €

Prosecco & Champagner

		Glas 0,10 l	Fl. 0,75 l
346	<i>Prosecco</i> ¹² Italienischer Schaumwein, trocken	4,00 €	27,50 €
347	<i>Moët & Chandon Rosé</i> ¹²		95,00 €



Offene Weine

WEISS

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|---|--------|---------|
| 351 Chardonnay IGT
Italien, Veneto, trocken
Weisswein mit einer zarten, dezerten Blume und hellgelber Farbe, angenehm frisch, elegant & weich | 4,90 € | 12,00 € |
| 352 Pinot Grigio IGT
Italien, Nuova Ponte, Veneto
Besonders frischer Grauburgunder von angenehmer Leichtigkeit, sehr schön durch die klare Struktur. | 5,20 € | 12,50 € |
| 353 Riesling QbA
Deutschland, Pfalz, trocken
Spritziger, kerniger Wein mit feinfruchtiger Säure. | 4,90 € | 12,00 € |
| 354 Grauburgunder QbA
Deutschland, Baden, trocken
Kräftiges gelb-grün, frisch mit feiner Säure und viel Frucht, harmonisch. | 5,20 € | 12,50 € |
| 355 Weissburgunder QbA
In der Nase intensive Fruchtnoten und am Gaumen eine feine und gut eingebundene Säure. | 5,20 € | 12,50 € |
| 356 Grüner Veltiner Kabinett
Niederösterreich, Winzer Krems, trocken
Der Wein vom Wiener Opernball!
Feinfruchtig, spritzig und würzig. | 5,20 € | 12,50 € |

ROSÉ

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|---|--------|---------|
| 361 Bardolino IGT
Italien, Veneto, trocken
Jugendlicher, feiner Wein mit angenehm fruchtigem Bukett nach Veilchen und Rosen, schöne frische Art. | 4,80 € | 11,80 € |
| 362 2017 Doktorspiele
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, trocken | 6,90 € | 16,00 € |

MISCHGETRÄNK

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|-----------------------------|--------|---------|
| 363 Weissweinschorle | 4,50 € | 11,00 € |

Alle Weine auch zum Probieren 0,10 l 3,80 €



Offene Weine

ROT

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 365 | 2015 Tempranillo Raiza
Vicente Gandia, Rioja, Spanien, trocken | 5,20 € | 12,50 € |
| 366 | 2017 Primitivo Saraceno
Conti Zecca Apulien, Italien, trocken | 5,20 € | 12,50 € |
| 367 | Chianti DOCG
Italien, Abruzzen, trocken
Markant fruchtiger und jugendlicher Chianti mit guter Struktur und feinem Veilchenbukett, angenehm im Nachhall. | 5,60 € | 13,50 € |
| 368 | Montepulciano d'Abruzzo IGT
Italien, Abruzzen, trocken
Kraftvoller, fruchtiger Rotwein aus den Bergen der Abruzzen | 5,20 € | 12,50 € |
| 369 | 2017 Merlot
Frankreich, Côtes de Thongue, Languedoc, trocken
Domaine La Croix Belle | 4,90 € | 12,90 € |
| 370 | Lambrusco IGT
Italien, Emilia Romagna, trocken
Kraftvoller, fruchtiger Rotwein mit leichter Perlung und angenehmer Lieblichkeit. | 4,40 € | 11,00 € |

Alle Weine auch zum Probieren 0,10 l 3,80 €

Das Chandi-Team dankt für Ihren Besuch!

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse
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, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **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 · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.