# 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!

### 1hr Chandi Team

		ndi Restaut
	Suppen	
	Alle Suppen sind auch glutenfrei und vegan erhältlich.	
1	Subzi Shorba <sup>A, G</sup> 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	5,50 €
4	Mulligatawney A, G indische Currycremesuppe mit Hühnerfleisch	5,50 €
5	Sauer-Scharf-Suppe A, G nach indischer Art	5,50 €
6	Knoblauchsuppe A, G nach indischer Art	5,50 €
7	Tomatensuppe A, G nach indischer Art	4,50 €
17	Fischsuppe A, G nach indischer Art	6,90 €
	Vorspeisen	
	Alle Vorspeisen werden mit Salat und verschiedenen Saucen serviert.	
8	Samosas A, G, H zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln	5,50 €
9	Paneer Pakoras <sup>G</sup> indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig gebacken	5,50 €
10	Champignon Pakoras frische Champignons in Kichererbsenmehlteig gebacken	4,50 €
11	Chicken Pakoras Hühnerfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken	5,50 €
12	Onion Bhaji Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gebacken	4,90 €
13	Fisch Pakoras <sup>D</sup> Rotbarschfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken	6,50 €
14	Gobhi Pakoras Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gebacken	4,50 €
	Mix Pakoras - mit Fleisch oder vegetarisch eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras	
15	Für 1 Person	6,90 €
16	Für 2 Personen	12,50 €
	Salate	
21	Grüner Salat <sup>J</sup> gemischter Salat mit Dressing	6,50 €
22	Chandi Salat <sup>J</sup> gemischter Salat mit verschiedenen Früchten dazu Papadam	8,50 €
23	Chicken Salat <sup>J</sup> großer gemischter Salat mit Hühnerfleisch	9,50 €
24	Punjabi Salat <sup>G, J</sup> großer gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Rahmkäse	10,50 €



## Vegetarische Gerichte

#### Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

31	Daal Tarka <sup>G</sup> (auch vegan) indische Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten	8,90 €
32	Subzi Curry (vegan) verschiedene Gemüsesorten der Saison in Currysauce	8,50 €
33	Mattar Paneer <sup>G</sup> hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen in einer feinen Sauce	10,50 €
34	Aloo Gobhi (vegan) (mittelscharf) Kartoffeln mit Blumenkohl und Zwiebeln gebraten und pikant gewürzt	10,50 €
35	Shahi Paneer <sup>G, H</sup> indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Nüssen in Sahnesauce	12,50 €
36	Shahi Bengan <sup>G, H</sup> (auch vegan) gebratene Auberginen mit Nüssen und Rahmkäse	11,50 €
37	Saag Paneer <sup>G</sup> indischer Rahmkäse mit Spinat	10,90 €
38	Malai Kofta <sup>G</sup> Gemüsebällchen mit Kokosflocken und Rosinen in Sahnesauce	11,50 €
39	Tinda Masala <sup>G, 1</sup> (auch vegan) (mittelscharf) indisches Gemüse mit Zwiebeln, grüner Paprika und frischem Ingwer und Knoblauch in Currysauce	11,50 €
40	Channa Masala <sup>1</sup> (vegan) (mittelscharf) pikante Kichererbsen in Curryauce mit frischem Ingwer und grüner Paprika	10,40 €
41	Paneer Jhalfrezi <sup>G, 1</sup> (scharf) Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch	11,90 €



# Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

46	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in Currysauce	10,90 €
47	Chili Chicken <sup>1</sup> (scharf) Hühnerbrustfilet mit Erbsen, Paprika und Zwiebeln in pikanter Chilisauce	12,50 €
48	Chicken Masala (scharf) Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln in Currysauce	11,90 €
49	Chicken Saag Hühnerbrustfilet in Spinat	10,90 €
50	Chicken Sabzi Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce	10,90 €
51	Chicken Mango <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet mit Mango Currysauce	10,90 €
52	Chicken Jakhni <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewkernen in Joghurt-Sahnesauce	12,50 €
53	Chicken Korma <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und Rahmkäse	12,50 €
54	Chicken Vindaloo (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und Zwiebeln in Vindaloosauce (Kokossauce)	12,90 €

	'nt
Restaindi Restain	ito

12,50 €

## Lammgerichte

Alla Garichta war	don mit Salat	und fainam R	asmatireis serviert.
Alle Gerichte wer	aen mit Saiat	una remem b	asmatireis serviert.

61	Mutton Curry Lammfleisch in pikanter Currysauce	11,90 €
62	Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat in pikanter Sauce	12,50 €
63	Mutton Sabzi Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce	12,50 €
64	Mutton Jakhni <sup>G, H</sup> pikantes Lammfleisch in Joghurt-Safransauce mit Mandeln	13,50 €
65	Mutton Masala (scharf) Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten	12,90 €
66	Mutton Khumbi <sup>G</sup> Lammfleisch mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce	11,90 €
67	Mutton Korma <sup>G, H</sup> Lammfleisch mit Rahmkäse, Rosinen, Cashewkernen und Mandeln in Spezialsauce	13,50 €
<b>6</b> 8	Mutton Madras <sup>1</sup> (scharf) Lammfleisch nach Madras-Art in Kokos-Currysauce	13,50 €

### Nordindische Spezialitäten

Vegetable Jhalfrezi

#### Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

	verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grüner Paprika, Zwiebeln und Tomaten in feiner Sauce	
72	Fisch Dughri <sup>D</sup> Rotbarschfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in pikanter Sauce nach nordindischer Art	13,50 €
73	Mutton Jhalfrezi Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in Gewürzsauce	13,50 €



# Südindische Spezialitäten

	Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.	
75	Fisch Masala <sup>D</sup> (scharf) Rotbarschfilet in pikanter Curry-Knoblauchsauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten	12,50 €
76	Fisch Madras <sup>D</sup> Rotbarschfilet nach Madras-Art in Kokos-Currysauce	12,90 €
77	Chicken Jhalfrezi¹(scharf) Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in pikanter Sauce	12,50 €
78	Fisch Vindaloo <sup>D, 1</sup> (scharf) Rotbarschfilet mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce	13,50 €
79	Chicken Madras <sup>1</sup> Hühnerbrustfilet nach Madras-Art in Kokos-Currysauce	12,90 €
80	Mutton Vindaloo (scharf) Lammfleisch mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce	13,50 €
81	Scampi Curry B Garnelen in pikanter Currysauce	18,50 €
82	Scampi Vindaloo <sup>B</sup> (scharf) Garnelen mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce	18,50 €
	Biryani — Reisgerichte	
	Spezialitäten mit Basmatireis – der berühmte Spitzenreis aus Indien mit dem typischen natürlichen Aroma und sehr feinem Geschmack.	
85	Vegetable Biryani Basmatireis mit Zwiebeln und Gewürzen angebraten und danach mit frischem Gemüse gedämpft	12,50 €
86	Chicken Biryani <sup>H</sup> Basmatireis mit Zwiebeln, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten und danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft	12,90 €
87	Mutton Biryani <sup>H</sup> Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen gedämpft	13,90 €
88	Chandi Biryani <sup>H</sup> Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen, frischem Gemüse und verschiedenen Gewürzen gedämpft	13,90 €
89	Scampi Biryani <sup>B, H</sup> Basmatireis mit Großgarnelen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und verschiedenen Gewürzen gedämpft und mit Sauce serviert	17,90 €



## Grillspezialitäten

Alla Garichta wa	rdon mit Cala	t und fainam	Basmatireis serviert.
Alle Gerichte we	rden mit Saia	it una teinem i	Basmatireis serviert.

90	Ente Tikka <sup>G</sup> gegrilltes Entenfleisch mariniert in Joghurt-Safransauce	17,50 €
91	Chandi Mixed Grill <sup>B</sup> gegrilltes Hühnerbrustfilet, Lamm und Scampi mit Gemüsezwiebeln und frischer Paprika	17,90 €
92	Chicken Tandoori <sup>G</sup> 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Hühnerbrustfilet mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt	12,50 €
93	Butter Chicken <sup>G</sup> saftige Hühnerbrustfiletstücke in fein gewürzter Butter-Sahnesauce	13,50 €
94	Mutton Tikka <sup>G</sup> gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safransauce	15,50 €
95	Chicken Tikka <sup>G</sup> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit grüner Paprika, Zwiebeln, Rahmkäse und Joghurtsauce	13,50 €
96	Scampi Tikka Masala <sup>B</sup> (scharf) gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce	19,90 €
97	Paneer Tikka <sup>G</sup> gegrillter Rahmkäse mariniert in Joghurt-Safransauce	15,90 €
	Spezialmenüs (Nach Mughlai-Art zubereitet)	
	Zu diesen Gerichten servieren wir Salat. Als Aperitif können Sie zwise einem Mangosekt und einem Sherry wählen.	hen
101	Tinda Masala Gosht exotisches, indisches Gemüse mit Lammfleisch in pikanter Sauce	14,50 €
102	Paneer Makhani <sup>G</sup> hausgemachter indischer Rahmkäse in Butter gebraten mit einer Spezialsauce	13,90 €
103	Butter Scampi <sup>B, G</sup> Garnelen in Butter gebraten und in Sahnesauce zubereitet	18,50 €
104	Ente Korma <sup>H</sup> Entenbrust mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Spezialsauce	17,50 €
105	Chicken Kesari <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem indischem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Safran-Sahnesauce	16,50 €



#### **MENÜVARIATIONEN**

#### 500 RINKU PLATTE

Aperitif: Mango Sekt

Vorspeisen: Linsensuppe, Papadam (Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl)

Hauptspeisen: Murgh Tikka

Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Joghurtsauce mariniert, mit Käse, Zwiebeln und Paprika

Mutton Juckni

Pikante Lammfilets in Joghurt-Sahnesauce

mit Mandeln und Kokosflocken

Mixed Subji

verschiedene Gemüsesorten der Saison Salat, Reis, Pickles, Fladenbrot, Joghurtsauce

Dessert: Mangos und Lychees

Beilagen:

2 Personen

42,00 €

#### 501 CHANDIWALA PLATTE

Aperitif: Nirwana Punsch

Vorspeisen: Mulligatawny Suppe, Papadam (Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl)

Hauptspeisen: Chicken Korma

Hühnerbrustfilet in Spezialsauce, mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen

Mutton Masala

Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüner

Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Gemüse Curry

verschiedene Gemüsesorten der Saison Salat, Reis, Fladenbrot, diverse Saucen

Beilagen: Salat, Reis, Fladenbro Dessert: Mangos und Lychees

2 Personen 41,50 €

#### 502 ROSHAN PLATTE

Aperitif: Sherry

Vorspeisen: Indische Currysuppe, Papadam (Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl)

Hauptspeisen: Ente Korma

Entenfilet mit Rosinen & Mandeln in Sahnesauce

Scampi Masala

Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Chicken Madras

Hühnerbrustfilet nach Madras Art in

Kokos-Currysauce

Beilagen: Salat, Reis, Fladenbrot, diverse Saucen

Dessert: Mangos und Lychees

2 Personen 45,00 €

Chandi Restauta	

### Gerichte Für Kinder

111	Butter Chicken <sup>G</sup> saftige Hühnerbrustfiletstücke in fein gewürzter Butter-Sahnesauce	7,50 €
112	Chicken Spezial A, H Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, dazu Reis	7,50 €

## Beilagen

116	Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	0,50 €
117	Naan Natur <sup>A, G</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken	2,50 €
114	Naan mit Käse A, G	3,50 €
115	Naan mit Knoblauch A, G	3,00 €
118	Bhatura A, C, G frittiertes Fladenbrot	2,50 €
119	Chapati <sup>A</sup> Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,90 €
120	Raita <sup>G</sup> gewürzter Joghurt mit Cumin und Kichererbsenmehl	3,50 €

#### Dessert

121	Mangofrüchte oder Lycheefrüchte	4,50 €
122	Indisches Matka-Eis <sup>G, H, 1</sup> Mango, Lychee, Kulfi, Vanille-Nuss	Portion 4,90 €
123	Exotischer Fruchtsalat <sup>1</sup> mit indischem Rum	5,50 €
124	Gulab Jamun <sup>G</sup>	4.50 €

		199	di Restaut
	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 I	6,50 €
206	Hugo <sup>12</sup> Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	Glas 0,2 I	6,50 €
	Heiße Getränke		
211	Espresso 2	Tasse	2,20 €
212		Tasse	3,50 €
213		Tasse	2,20 €
214	Italienischer Kaffee <sup>2</sup>	Tasse	2,50 €
215	Cappuccino 2, G	Tasse	2,80 €
216	Latte Macchiato <sup>2, G</sup>	Tasse	3,90 €
217	Milchkaffee <sup>2, G</sup>	Tasse	3,90 €
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 Vanill	Glas e	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 <sup>G</sup> Mango / Süß / Salzig	0,4	4,50 €
	Shakes <sup>G</sup> Mango	0,4	4,50 €

		V.	di Restaut
	Bier vom Fass	0,3 l	0,4
231	Radeberger A	2,80 €	4,00 €
232	Duckstein Original Rotblond Dunkel A	2,80 €	4,00 €
233	Jogi <sup>A</sup> Indisches Bier	2,80 €	4,00 €
	Bier-Mischgetränke	0,2	0,4
235	Gespritzes A	2,80 €	4,00 €
	Bier wahlweise mit Sprite <sup>4</sup> , Fassbrause <sup>A, 1</sup> , Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup> oder Cola <sup>1, 2, 4</sup>		
	Flaschenbiere		
241	Beck's A	Fl. 0,33 l	3,00 €
242	Heineken A	Fl. 0,33 l	3,00 €
243	Schöfferhofer Kristallweizen A	Fl. 0,50 l	4,00 €
244	Schöfferhofer Hefeweizen A	Fl. 0,50 l	4,00 €
245	Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei A	Fl. 0,50 l	4,00 €
246	Warsteiner oder Radeberger Alkoholfrei A	Fl. 0,33 l	3,00 €
247	Berliner Weisse A rot oder grün	Fl. 0,33 l	3,20 €
249	Kingfisher A Indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,20 €
250	Cobra A Indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,20 €
	Enficia alaum ga gatuinala		
	Erfrischungsgetränke	0,21	0,4
	Coca-Cola 1, 2, 4	2,60 €	3,80 €
	Fanta 1, 2, 3, 4, 9	2,60 €	3,80 €
	Sprite 4 San Day Office	2,60 €	3,80 €
	Pepsi 1, 2, 4	Fl. 0,2 l	
	7up 4	Fl. 0,2 l	
	Mirinda 1, 3, 4, 9	Fl. 0,2 l	3,20 €
	Fassbrause 1, A	2,60 €	3,80 €
	Eistee 5	2,60 €	3,80 €
259		Fl. 0,25 l	2,80 €
260		Fl. 0,75 l	6,00 €
261	Tafelwasser	2,60 €	3,80 €
262	San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80 €
0.00	oder Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,00 €
263	Schweppes  Pitter I 3.4.8 T W-t 4.8 Circum Al- 1.4	FL 0.20.1	9 90 6
904	Bitter Lemon 3, 4, 8, Tonic Water 4, 8, Ginger Ale 1, 4	Fl. 0,20 l	2,80 €
	Bionade Holunder, Litschi oder Kräuter  Vitamala IA Malatrunk	Fl. 0,20 l	3,00 €
260	Vitamalz <sup>1, A</sup> Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,00 €

	Säfte		
271	Rhabarbersaft	0,2	2,80 €
272	Apfelsaft	0,21	2,80 €
273	Orangensaft	0,2	2,80 €
274	Tomatensaft	0,2	2,80 €
275	Ananassaft	0,21	2,80 €
276	Bananen-Fruchtsaftgetränk	0,21	2,80 €
277	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,21	2,80 €
278	Kiba Kirsch- & Bananenfruchtsaftgetränk	0,4 I	4,00 €
279	Cranberry Juice Preiselbernektar	0,21	2,80 €
280	Marcujanektar	0,21	2,80 €
281	Mangonektar	0,21	2,80 €
282	Litschisaft	0,21	2,80 €
283	Guavensaft	0,2	2,80 €
284	Saftschorle Mischgetränk mit Mineralwasser und Saft oder Nektar nach Wahl	0,21	2,80 €
285	Große Saftschorle	0,41	3,80 €
286	Große Säfte / Nektare	0,41	4,00 €
	Spirituosen		
293	Malteserkreuz Acquavit	2 cl	3,50 €
	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,50 €
295	Russian Standard A	2 cl	3,50 €
	Grappa Hausmarke 12	2 cl	3,50 €
	Mangoschnaps	2 cl	3,50 €
	Rum & Tequila		
306	Tequila Sierra Silver	2 cl	3,00 €
307	Old Monk <sup>1</sup> Indischer brauner Rum	2 cl	4,00 €

	1	
Chan	di Resta	arote
•	Meste	

### Weinbrand & Cognac

312	Vecchia Romagna 12 italienischer Brandy	2 cl	3,50 €
313	Remy Martin V.S.O.P 12	2 cl	3,50 €
314	Hennessy V.S. 12	2 cl	3,50 €

## Whisk(e)y

#### AMERICAN

321	Jim Beam A Bourbon	2 cl	3,00 €
322	Jack Daniels A Tennesse	2 cl	3,50 €
	SCOTCH		
325	Balantine's A, 1	2 cl	3,00 €
326	Johnnie Walker Red Label A, 1	2 cl	3,50 €
327	Johnnie Walker Black Label A	2 cl	4,00 €
328	Dimple A 12 years	2 d	4.50 €

### Liköre & Bitter

337	Baileys Irish Cream 1, G	2 cl	3,50 €
338	Amaretto Disaronno 1, H	2 cl	3,50 €
339	Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
340	Amaro Averna 1	2 cl	3,50 €
341	Ramazzotti	2 cl	3,50 €
342	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
343	Branca Menta 1	2 cl	3,50 €
344	Jägermeister	2 cl	3,50 €

## Prosecco & Champagner

		Glas 0,10 l	Fl. 0,75 l
346	Prosecco 12 Italienischer Schaumwein, trocken	4,90 €	29,50 €
347	Moët & Chandon Rosé 12		95,00 €

Restaute Restaute	

Offene	Weine
--------	-------

	WEISS	0,21	0,5 l
351	Chardonnay IGT Italien, Veneto, trocken Weisswein mit einer zarten, dezenten Blume und hellgelber Farbe, angenehm frisch, elegant & weich	5,90 €	13,00 €
352	Pinot Grigio IGT Italien, Nuova Ponte, Veneto Besonders frischer Grauburgunder von angenehmer Leichtigkeit, sehr schön durch die klare Struktur.	6,50 €	13,50 €
353	Riesling QbA  Deutschland, Pfalz, trocken  Spritziger, kerniger Wein mit feinfruchtiger Säure.	5,90 €	13,00 €
354	Grauburgunder QbA Deutschland, Baden, trocken Kräftiges gelb-grün, frisch mit feiner Säure und viel Frucht, harmonisch.	6,90 €	14,00 €
355	Weissburgunder QbA In der Nase intensive Fruchtnoten und am Gaumen eine feine und gut eingebundene Säure.	6,90 €	14,00 €
356	Grüner Veltiner Kabinett Niederösterreich, Winzer Krems, trocken Der Wein vom Wiener Opernball! Feinfruchtig, spritzig und würzig.	6,700 €	13,90 €
	ROSÉ	0,21	0,5
361	Bardolino IGT Italien, Veneto, trocken Jugendlicher, feiner Wein mit angenehm fruchtigem Bukett nach Veilchen und Rosen, schöne frische Art.	5,60 €	11,80 €
362	2017 Doktorspiele Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, trocken	7,50 €	16,00 €
	MISCHGETRÄNK	0,21	0,5
363	Weissweinschorle	4,50 €	11,00 €

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

<b>*</b>	
Chandi Res	stauron

### Offene Weine

#### ROT

365	2015 Tempranillo Raiza Vicente Gandia, Rioja, Spanien, trocken	6,70 €	14,50 €
366	2017 Primitivo Saraceno Conti Zecca Apulien, Italien, trocken	6,90 €	14,50 €
367	Chianti DOCG Italien, Abruzzen, trocken Markant fruchtiger und jugendlicher Chianti mit guter Struktur und feinem Veilchenbukett, angenehm im Nachall.	7,50 €	15,50 €
368	Montepulciano d'Abruzzo IGT Italien, Abruzzen, trocken Kraftvoller, fruchtiger Rotwein aus den Bergen der Abruzzen	6,90 €	13,00 €
369	2017 Merlot Frankreich, Côtes de Thongue, Languedoc, trocken Domaine La Croix Belle	5,50 €	12,90 €
370	Lambrusco IGT Italien, Emilia Romagna, trocken Kraftvoller, fruchtiger Rotwein mit leichter Perlung und angenehmer Lieblichkeit.	5,50 €	11,00 €

# Alle Weine auch zum Probieren 0,10 l 3,80 € Das Chandi-Team dankt für 1hren 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, Cashewnuss, Pecannuss, 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.



## Chandi Cocktailkarte

#### Alle Cocktails 7,50 €

### Cocktails mit Alkohol

- 601 Pina Colada weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
- 602 Mojito frische Minze, weißer Rum, frische Limette, Limettensaft, brauner Zucker
- 603 Caipirinha frische Limette, brauner Zucker, Limettensaft, Cachaça
- 604 Planters Punch 1, 4, 5
  Dark Rum, Grenadinesirup, Limettensaft,
  Muskat, Orangensaft
- 605 Mai Tai <sup>1, H</sup>
  brauner Rum, Jamaika Rum 73 %, Apricot Brandy,
  Mandelsirup, Limettensaft
- 606 Sex on the Beach <sup>1, A</sup>
  Wodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Zitronensaft,
  Orangensaft, Ananassaft
- 607 Swimming Pool <sup>1, A</sup>
  Wodka, weißer Rum, Ananassaft, Orangensaft,
  Blue Curaçao, Kokossirup
- 608 Flying Kangaroo 1, G weißer Rum, Galliano, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Kokossirup
- 609 Long Island Iced Tea <sup>1, 2, 4, A</sup>
  Wodka, weißer Rum, Gin, Tequila, Zitronensaft,
  Tripl. sec, Coca-Cola
- 610 Mango Colada <sup>G</sup> weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Mango Pulp
- 611 Singapore Sling A
  Gin, Kirschlikör, Zitronensaft, Grenadinesirup,
  Sodawasser und ein Spritzer Angostura
- 612 Tequila Sunrise
  Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grnadine



## Chandi Cocktailkarte

#### Alle Cocktails 7,50 €

### Cocktails ohne Alkohol

- 615 Mosquito 1, 4 frische Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale
- 616 Strawberry Kiss <sup>1, G</sup> Ananassaft, Ertdbeersirup, Kokossirup, Sahne
- 617 Coconut Kiss 1, 4, 5, G Ananassaft, Kirschnektar, Kokossirup, Grenadine, Sahne
- 618 Sportsman <sup>1, 4, 5</sup> Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
- 619 Ipanema<sup>1, 4</sup>
  Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale, Crushed Ice