

Pakistanisch-Indisches Restaurant



Chandi
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 | 6,00 € |
| 2 | Madras Rasam ^{A, G}
rote Linsensuppe nach indischer Art | 6,00 € |
| 3 | Badam Shorba ^{A, G, H}
Mandel-Cremesuppe nach indischer Art | 7,00 € |
| 4 | Mulligatawney ^{A, G}
indische Currycremesuppe mit Hühnerfleisch | 7,50 € |
| 5 | Sauer-Scharf-Suppe ^{A, G} nach indischer Art | 7,50 € |
| 6 | Knoblauchsuppe ^{A, G} nach indischer Art | 7,50 € |
| 7 | Tomatensuppe ^{A, G} nach indischer Art | 7,00 € |
| 17 | Fischsuppe ^{A, G} nach indischer Art | 9,00 € |

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen Saucen serviert.

- | | | |
|----|--|---------|
| 8 | Samosas ^{A, G, H}
zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln | 7,50 € |
| 9 | Paneer Pakoras ^G
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig gebacken | 7,50 € |
| 10 | Champignon Pakoras
frische Champignons in Kichererbsenmehlteig gebacken | 6,50 € |
| 11 | Chicken Pakoras
Hühnerfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken | 7,50 € |
| 12 | Onion Bhaji
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gebacken | 6,50 € |
| 13 | Fisch Pakoras ^D
Rotbarschfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken | 8,50 € |
| 14 | Gobhi Pakoras
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gebacken | 6,50 € |
| | Mix Pakoras - mit Fleisch oder vegetarisch
eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras | |
| 15 | Für 1 Person | 9,50 € |
| 16 | Für 2 Personen | 15,00 € |

Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 21 | Grüner Salat ^J
gemischter Salat mit Dressing | 8,90 € |
| 22 | Chandi Salat ^J
gemischter Salat mit verschiedenen Früchten dazu Papadam | 13,00 € |
| 23 | Chicken Salat ^J
großer gemischter Salat mit Hühnerfleisch | 13,50 € |
| 24 | Punjabi Salat ^{G, J}
großer gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Rahmkäse | 13,50 € |

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 | 11,90 € |
| 32 | Subzi Curry <i>(vegan)</i>
verschiedene Gemüsesorten der Saison in Currysauce | 11,90 € |
| 33 | Mattar Paneer ^G
hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen in einer feinen Sauce | 13,50 € |
| 34 | Aloo Gobhi <i>(vegan)</i> 
Kartoffeln mit Blumenkohl und Zwiebeln gebraten und pikant gewürzt | 12,90 € |
| 35 | Shahi Paneer ^{G, H} indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Nüssen in Sahnesauce | 14,50 € |
| 36 | Shahi Bengan ^{G, H} <i>(auch vegan)</i>
gebratene Auberginen mit Nüssen und Rahmkäse | 14,50 € |
| 37 | Saag Paneer ^G
indischer Rahmkäse mit Spinat | 13,50 € |
| 38 | Malai Kofta ^G
Gemüsebällchen mit Kokosflocken und Rosinen in Sahnesauce | 13,90 € |
| 39 | Tinda Masala ^{G, 1} <i>(auch vegan)</i> 
indisches Gemüse mit Zwiebeln, grüner Paprika und frischem Ingwer und Knoblauch in Currysauce | 13,90 € |
| 40 | Channa Masala ¹ <i>(vegan)</i> 
pikante Kichererbsen in Currysauce mit frischem Ingwer und grüner Paprika | 12,50 € |
| 41 | Paneer Jhalfrezi ^{G, 1} 
Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch | 14,90 € |

Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 46 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in Currysauce | 12,90 € |
| 47 | Chili Chicken ¹ 
Hühnerbrustfilet mit Erbsen, Paprika
und Zwiebeln in pikanter Chilisauce | 14,90 € |
| 48 | Chicken Masala 
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten,
Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln
in Currysauce | 14,90 € |
| 49 | Chicken Saag
Hühnerbrustfilet in Spinat | 13,90 € |
| 50 | Chicken Sabzi
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen
Gemüsesorten der Saison in Currysauce | 13,90 € |
| 51 | Chicken Mango ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit Mango Currysauce | 14,50 € |
| 52 | Chicken Jakhni ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und
Cashewkernen in Joghurt-Sahnesauce | 14,50 € |
| 53 | Chicken Korma ^{G, H}
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit
Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und
Rahmkäse | 15,50 € |
| 54 | Chicken Vindaloo 
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und
Zwiebeln in Vindaloosauce (Kokossauce) | 15,90 € |

Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 61 | Mutton Curry
Lammfleisch in pikanter Currysauce | 13,90 € |
| 62 | Mutton Saag
Lammfleisch mit Spinat in pikanter Sauce | 14,50 € |
| 63 | Mutton Sabzi
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce | 14,50 € |
| 64 | Mutton Jakhni ^{G, H}
pikantes Lammfleisch in Joghurt-Safransauce mit Mandeln | 16,90 € |
| 65 | Mutton Masala  ^{scharf}
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten | 16,50 € |
| 66 | Mutton Khumbi ^G
Lammfleisch mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce | 15,90 € |
| 67 | Mutton Korma ^{G, H}
Lammfleisch mit Rahmkäse, Rosinen, Cashewkernen und Mandeln in Spezialsauce | 16,90 € |
| 68 | Mutton Madras ^I  ^{scharf}
Lammfleisch nach Madras-Art in Kokos-Currysauce | 16,90 € |

Nordindische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 71 | Vegetable JhalFREZI
verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grüner Paprika, Zwiebeln und Tomaten in feiner Sauce | 15,50 € |
| 72 | Fisch Dughri ^D
Rotbarschfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in pikanter Sauce nach nordindischer Art | 17,50 € |
| 73 | Mutton JhalFREZI
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in Gewürzsauce | 17,50 € |



Südüindische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 75 | <i>Fisch Masala</i> ^D (<i>scharf</i>)
Rotbarschfilet in pikanter Curry-Knoblauchsauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 16,90 € |
| 76 | <i>Fisch Madras</i> ^D
Rotbarschfilet nach Madras-Art in Kokos-Currysauce | 16,90 € |
| 77 | <i>Chicken Jhalfrezi</i> ¹ (<i>scharf</i>)
Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in pikanter Sauce | 15,50 € |
| 78 | <i>Fisch Vindaloo</i> ^{D, 1} (<i>scharf</i>)
Rotbarschfilet mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce | 16,90 € |
| 79 | <i>Chicken Madras</i> ¹
Hühnerbrustfilet nach Madras-Art in Kokos-Currysauce | 15,50 € |
| 80 | <i>Mutton Vindaloo</i> (<i>scharf</i>)
Lammfleisch mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce | 16,90 € |
| 81 | <i>Scampi Curry</i> ^B
Garnelen in pikanter Currysauce | 22,50 € |
| 82 | <i>Scampi Vindaloo</i> ^B (<i>scharf</i>)
Garnelen mit Kartoffeln, grüner Paprika, Kokos und Zwiebeln in scharfer Sauce | 23,50 € |

Biryani – Reisgerichte

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

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 85 | <i>Vegetable Biryani</i>
Basmatireis mit Zwiebeln und Gewürzen angebraten und danach mit frischem Gemüse gedämpft | 14,90 € |
| 86 | <i>Chicken Biryani</i> ^H 
Basmatireis mit Zwiebeln, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten und danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft | 15,50 € |
| 87 | <i>Mutton Biryani</i> ^H 
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen gedämpft | 17,50 € |
| 88 | <i>Chandi Biryani</i> ^H 
Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen, frischem Gemüse und verschiedenen Gewürzen gedämpft | 18,50 € |
| 89 | <i>Scampi Biryani</i> ^{B, H} 
Basmatireis mit Großgarnelen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und verschiedenen Gewürzen gedämpft und mit Sauce serviert | 21,90 € |



Grillspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und feinem Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 90 | <i>Ente Tikka</i> ^G
gegrilltes Entenfleisch mariniert in Joghurt-Safransauce | 20,90 € |
| 91 | <i>Chandi Mixed Grill</i> ^B
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Lamm und Scampi
mit Gemüsezwiebeln und frischer Paprika | 23,50 € |
| 92 | <i>Chicken Tandoori</i> ^G
24 Stunden in Joghurt-Safransauce marinierte Hähnchenkeule
mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt | 15,50 € |
| 93 | <i>Butter Chicken</i> ^G
saftige Hühnerbrustfiletstücke in fein
gewürzter Butter-Sahnesauce | 16,50 € |
| 94 | <i>Mutton Tikka</i> ^G
gegrilltes Lammfleisch mariniert
in Joghurt-Safransauce | 18,90 € |
| 95 | <i>Chicken Tikka</i> ^G
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit grüner Paprika,
Zwiebeln, Rahmkäse und Joghurtsauce | 16,50 € |
| 96 | <i>Scampi Tikka Masala</i> ^B 
gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce | 22,90 € |
| 97 | <i>Paneer Tikka</i> ^G
gegrillter Rahmkäse mariniert in Joghurt-Safransauce | 18,50 € |

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 | 17,50 € |
| 102 | <i>Paneer Makhani</i> ^G
hausgemachter indischer Rahmkäse in
Butter gebraten mit einer Spezialsauce | 16,90 € |
| 103 | <i>Butter Scampi</i> ^{B, G}
Garnelen in Butter gebraten und in Sahnesauce zubereitet | 22,90 € |
| 104 | <i>Ente Korma</i> ^H
Entenbrust mit Mandeln, Rosinen und
Cashewnüssen in Spezialsauce | 20,90 € |
| 105 | <i>Chicken Kesari</i> ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem indischem Rahmkäse, Mandeln,
Rosinen und Cashewnüssen in Safran-Sahnesauce | 19,50 € |
| 106 | <i>Ente Makhani</i> ^G
Entenbrust in Butter gebraten mit Spezialsauce | 20,90 € |



MENÜVARIATIONEN

500 RANI 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

Beilagen: Salat, Reis, Pickles, Fladenbrot, Joghurtsauce

2 Personen

48,50 €

501 KNUTSCHI 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

Beilagen: Salat, Reis, Fladenbrot, diverse Saucen

2 Personen

46,90 €

502 RUND 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

2 Personen

52,50 €



Gerichte Für Kinder

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 111 | <i>Butter Chicken</i> ^G
saftige Hühnerbrustfiletstücke in fein gewürzter Butter-Sahnesauce | 9,50 € |
| 112 | <i>Chicken Spezial</i> ^{A, H}
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, dazu Reis | 9,50 € |

Beilagen

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 116 | <i>Papadam</i>
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl | 0,50 € |
| 117 | <i>Naan Natur</i> ^{A, G}
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken | 3,50 € |
| 114 | <i>Naan mit Käse</i> ^{A, G} | 4,50 € |
| 115 | <i>Naan mit Knoblauch</i> ^{A, G} | 3,50 € |
| 118 | <i>Bhatura</i> ^{A, C, G}
frittiertes Fladenbrot | 3,50 € |
| 119 | <i>Chapati</i> ^A
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 3,50 € |
| 120 | <i>Raita</i> ^G
gewürzter Joghurt mit Cumin und Kichererbsen | 4,90 € |
| 130 | <i>Mixed Pickles</i> | 3,50 € |
| 131 | <i>Mango Chutney</i> | 3,50 € |

Dessert

- | | | |
|------------|--|-----------------------|
| 122 | <i>Indisches Matka-Eis</i> ^{G, H, I}
Mango, Lychee, Kulfi, Vanille-Nuss | Portion 5,90 € |
| 124 | <i>Gulab Jamun</i> ^G | 5,90 € |



Aperitif

201 Campari Soda¹ / Orange¹	0,2 l	6,50 €
202 Martini¹² bianco, rosso ¹ oder extra dry	5 cl	5,50 €
203 Sandeman Sherry¹² medium, dry, secco	5 cl	3,90 €
204 Prosecco¹² Italienischer Schaumwein, trocken	Glas 0,1 l	5,90 €
205 Aperol Spritz^{1, 8, 12} Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	Glas 0,2 l	7,50 €
206 Hugo¹² Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	Glas 0,2 l	7,50 €

Heiße Getränke

211 Espresso²	Tasse	2,70 €
212 Doppelter Espresso²	Tasse	3,50 €
213 Espresso Macchiato^{2, G}	Tasse	2,90 €
214 Italienischer Kaffee²	Tasse	3,50 €
215 Cappuccino^{2, G}	Tasse	3,50 €
216 Latte Macchiato^{2, G}	Tasse	4,90 €
217 Milchkaffee^{2, G}	Tasse	4,90 €
218 Heiße Schokolade^G	Tasse	4,90 €
219 Heiße weiße Schokolade^G	Tasse	4,90 €
220 Grog von 4 cl Pott Rum Mischgetränk	Tasse	5,50 €
221 Heiße H-Milch mit Honig^G	Tasse	3,50 €
222 Heiße Zitrone	Tasse	3,90 €

Teespezialitäten

226 Tee im Pyramidenbeutel Assam Schwarztee, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Grün Matinee, Fruit Berry, Masala Chai, Peppermint, Wild Fruits, Rooibush Vanille	Glas	3,90 €
227 Tee	Kännchen	5,50 €
228 Frischer Ingwertee frischer Ingwer mit Honig	Glas	5,00 €
229 Tee „Chandiwala“ Schwarztee mit frischer Minze	Glas	5,00 €
230 Yogi Tee Indischer Tee mit Milch	Glas	3,00 €

Lassi Spezial

1231 Lassi^G Mango / Süß / Salzig	0,4 l	5,50 €
1232 Shakes^G Mango	0,4 l	5,50 €



Bier vom Fass

		0,3 l	0,4 l
231	Warsteiner^A	3,80 €	4,90 €
232	Duckstein Original Rotblond Dunkel^A	3,80 €	4,90 €
233	Jogi^A Indisches Bier	3,80 €	4,90 €

Bier-Mischgetränke

		0,2 l	0,4 l
235	Gespritztes^A Bier wahlweise mit Sprite ⁴ , Fassbrause ^{A,1} , Fanta ^{1,3,4,9} oder Cola ^{1,2,4}	3,90 €	4,90 €

Flaschenbiere

241	Beck's^A	Fl. 0,33 l	3,90 €
242	König Ludwig Hefeweizen Dunkel^A	Fl. 0,50 l	4,90 €
243	König Ludwig Kristallweizen^A	Fl. 0,50 l	4,90 €
244	König Ludwig Hefeweizen^A	Fl. 0,50 l	4,90 €
245	König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei^A	Fl. 0,50 l	4,90 €
246	Warsteiner Alkoholfrei^A	Fl. 0,33 l	3,90 €
247	Berliner Weisse^A rot¹ oder grün¹	Fl. 0,33 l	4,50 €
249	Kingfisher^A Indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,90 €
250	Cobra^A Indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,90 €

Erfrischungsgetränke

		Glas 0,2 l	0,4 l
259	Flasche Coca-Cola^{1,2,4}	Fl. 0,2 l	3,80 €
259	Flasche Coca-Cola light^{1,2,4,6,7}	Fl. 0,2 l	3,80 €
251	Coca-Cola^{1,2,4}	3,50 €	4,90 €
266	Coca-Cola light^{1,2,4,6,7}	3,50 €	4,90 €
252	Fanta^{1,2,3,4,9}	3,50 €	4,90 €
253	Sprite⁴	3,50 €	4,90 €
257	Fassbrause^{1,A}	3,50 €	4,90 €
258	Eistee⁵	3,50 €	4,90 €
259	Selters Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,25 l	3,50 €
260	Selters Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,75 l	7,50 €
261	Tafelwasser	2,90 €	4,50 €
262	San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,50 €
	oder Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50 €
263	Schweppes		
	Bitter Lemon^{3,4,8}, Tonic Water^{4,8}, Ginger Ale^{1,4}	Fl. 0,20 l	3,50 €
264	Bionade Holunder, Litschi oder Kräuter	Fl. 0,20 l	3,90 €
265	Vitamalz^{1,A} Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,90 €



Säfte

271	Rhabarbersaft	0,2 l	3,70 €
272	Apfelsaft	0,2 l	3,70 €
273	Orangensaft	0,2 l	3,70 €
275	Ananassaft	0,2 l	3,70 €
276	Bananen-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	3,70 €
277	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	3,70 €
278	Kiba Kirsch- & Bananenfruchtsaftgetränk	0,4 l	5,50 €
279	Cranberry Juice Preiselbernektar	0,2 l	3,90 €
280	Marcujanektar	0,2 l	3,70 €
281	Mangonektar	0,2 l	3,70 €
282	Litschisaft	0,2 l	3,70 €
283	Guavensaft	0,2 l	3,70 €
284	Saftschorle Mischgetränk mit Mineralwasser und Saft oder Nektar nach Wahl	0,2 l	3,70 €
285	Große Saftschorle	0,4 l	4,90 €
286	Große Säfte / Nektare	0,4 l	5,50 €

Spirituosen

293	Malteserkreuz Acquavit	2 cl	3,90 €
294	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,90 €
295	Russian Standard^A	2 cl	3,90 €
296	Grappa Hausmarke¹²	2 cl	3,90 €
297	Mangoschnaps	2 cl	3,90 €

Rum & Tequila

306	Tequila Sierra Silver	2 cl	4,00 €
307	Old Monk¹ Indischer brauner Rum	2 cl	4,50 €



Weinbrand & Cognac

312	Vecchia Romagna ¹² italienischer Brandy	2 cl	4,50 €
313	Remy Martin V.S.O.P ¹²	2 cl	4,50 €
314	Hennessy V.S. ¹²	2 cl	4,90 €

Whisk(e)y

AMERICAN

321	Jim Beam ^A Bourbon	2 cl	4,50 €
322	Jack Daniels ^A Tennessee	2 cl	4,50 €

SCOTCH

325	Balantine's ^{A, 1}	2 cl	4,50 €
326	Johnnie Walker Red Label ^{A, 1}	2 cl	4,50 €
327	Johnnie Walker Black Label ^A	2 cl	5,50 €
328	Dimple ^A 12 years	2 cl	5,50 €

Liköre & Bitter

337	Baileys Irish Cream ^{1, G}	2 cl	4,30 €
338	Amaretto Disaronno ^{1, H}	2 cl	4,30 €
339	Sambuca Molinari	2 cl	4,30 €
340	Amaro Averna ¹	2 cl	4,30 €
341	Ramazotti	2 cl	4,30 €
342	Fernet Branca	2 cl	4,30 €
343	Branca Menta ¹	2 cl	4,30 €
344	Jägermeister	2 cl	4,30 €

Prosecco & Champagner

		Glas 0,10 l	Fl. 0,75 l
346	Prosecco ¹² Italienischer Schaumwein, trocken	5,50 €	29,50 €
347	Moët & Chandon Rosé ¹²		95,00 €



Offene Weine

WEISS

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|---|---------------|----------------|
| 351 Chardonnay IGT
Italien, Veneto, trocken
Weisswein mit einer zarten, dezenten Blume und hellgelber Farbe, angenehm frisch, elegant & weich | 6,50 € | 13,50 € |
| 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. | 6,70 € | 13,90 € |

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. | 6,50 € | 12,50 € |
| 362 2017 Doktorspiele
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, trocken | 7,90 € | 16,90 € |

MISCHGETRÄNK

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|-----------------------------|---------------|----------------|
| 363 Weissweinschorle | 4,90 € | 11,00 € |

Alle Weine auch zum Probieren 0,10 l 4,50 €



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 Nachhall. | 7,50 € | 15,50 € |
| 368 | Montepulciano d'Abruzzo IGT
Italien, Abruzzen, trocken
Kraftvoller, fruchtiger Rotwein aus den Bergen der Abruzzen | 6,90 € | 13,50 € |
| 369 | 2017 Merlot
Frankreich, Côtes de Thongue, Languedoc, trocken
Domaine La Croix Belle | 6,50 € | 13,50 € |
| 370 | Lambrusco IGT
Italien, Emilia Romagna, trocken
Kraftvoller, fruchtiger Rotwein mit leichter Perlung und angenehmer Lieblichkeit. | 6,50 € | 11,90 € |

Alle Weine auch zum Probieren 0,10 l 4,50 €

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 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, Cashewnuss, 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.

Chandi Cocktaillkarte

Alle Cocktails 7,90 €

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** ^{1, H}
brauner Rum, Jamaika Rum 73 %, Apricot Brandy,
Mandelsirup, Limettensaft
- 606 Sex on the Beach** ^{1, A}
Wodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Zitronensaft,
Orangensaft, Ananassaft
- 607 Swimming Pool** ^{1, A}
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** ^{1, 2, 4, A}
Wodka, weißer Rum, Gin, Tequila, Zitronensaft,
Tripl. sec, Coca-Cola
- 610 Mango Colada** ^G
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 7,90 €

Cocktails ohne Alkohol

- 615 Mosquito**^{1, 4}
frische Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale
- 616 Strawberry Kiss**^{1, G}
Ananassaft, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne
- 617 Coconut Kiss**^{1, 4, 5, G}
Ananassaft, Kirschnektar, Kokossirup, Grenadine, Sahne
- 618 Sportsman**^{1, 4, 5}
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
- 619 Ipanema**^{1, 4}
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale, Crushed Ice