

HERZLICH - WILLKOMMEN -

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

wir freuen uns über Ihren Besuch und begrüßen Sie herzlich im Restaurant PAPADAM.

Ein Papadam ist ein sehr dünner Fladen aus Linsenmehl und gilt als Spezialität der indischen Küche. Sie sind sehr knusprig und werden in Indien als Beilage zu Currys oder als Zwischenmahlzeit gereicht.

Dies möchten wir gerne all unseren Kunden zusammen mit Dips als Vorspeise servieren.

Lassen Sie sich weiter von den exotischen Köstlichkeiten aus unserer Küche verzaubern. Unsere höchste Priorität ist Qualität und Frische - die Gerichte werden täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, lassen Sie ihn uns bitte wissen. Wir erfüllen ihn gern.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen

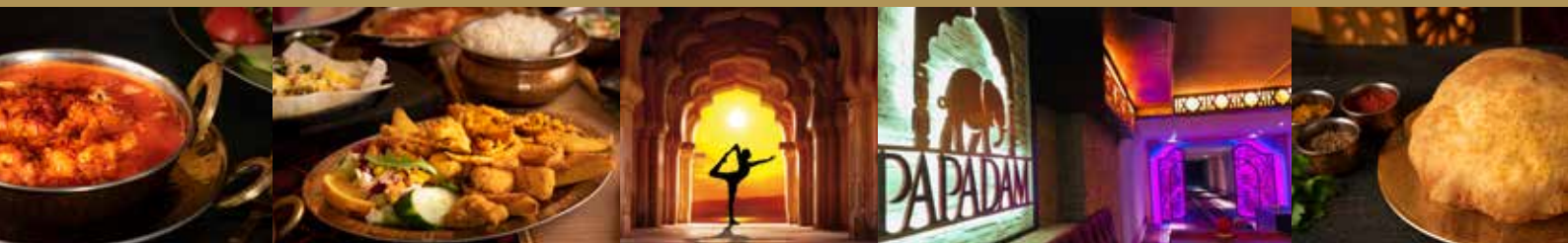
GUTEN APPETIT



* MITTAGSTISCH | MO-FR 12-16 UHR
* WECHSELNDE MONATSKARTE

* SCHMACKHAFTE COCKTAILS
* STYLISCHE KEGELLOUNGE

* SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR
GRUPPEN & FEIERLICHKEITEN





SUPPEN

- 01 **MADRAS RASAM**^{1, A, G, H} 4.9
Cremige rote Linsensuppe nach köstlicher indischer Art
- 02 **TAMATAR SHORBA**^{1, A, G} 4.9
Cremige Tomatensuppe aus frischen Tomaten
- 03 **MULLIGATAWNY**^{A, G} 5.5
Typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
- 04 **GARAM SHORBA**^{A, G} 6.5
Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch und Lammfleisch
- 205 **MANGO SOUP**^{1, A, G, H} 5.5
Cremige Mangosuppe nach indischer Art zubereitet mit Mandeln

SALATE

- 05 **HARA SALAD**^J 4.9
Kleiner bunter gemischter Salatteller
- 06 **PANIR SALAD**^{G, J} 9.9
Großer Salat mit indischen hausgemachten Rahmkäse, Paprika und Kichererbsen
- 07 **TANDOORI CHICKEN SALAD**^J 10.9
Großer Salat mit Hähnchenstreifen und Ananas
- 08 **KASHMIR SALAD**^G 9.9
Großer gemischter Salat mit frischem Obst und Joghurt-Dressing

EXTRAS

- 23 **MIX PICKELS** 2.9
Scharf eingelegtes Gemüse
- 24 **MANGO CHUTNEY** 3.5
Mangostückchen süß-sauer eingelegt
- 25 **RAITA**^G 3.9
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen
- EXTRA REIS** 2.9
Große Portion: fei
- CHILLI-SOSSE** 1.5
Grüne scharfe Chilli-Soße



VORSPEISEN

Alle Pakoras werden in einem Kichererbsenmehlteig gewendet, frittiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.

- 09 **SAMOSAS**^{A, G, M} 5.9
2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln & Erbsen
- 10 **GOBI PAKORA** 5.5
Blumenkohl
- 11 **ONION BHAJI** 4.9
Zwiebelstreifen
- 12 **SCAMPI PAKORA**^N 8.9
Scampis
- 13 **FISCH PAKORA**^D 7.5
Rotbarschfilet
- 14 **PANEER PAKORA**^G 6.5
Hausgemachter Rahmkäse
- 15 **CHICKEN PAKORA** 6.9
Hühnerbrustfilet
- 16 **GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 Pers.)**^G 10.9
Pakoras (Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Blumenkohl, Kartoffeln, Rahmkäse)



BROTE



- 17 BHATURA** ^{A, C, G} **2.9**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
- 18 NAAN** ^{A, C, G} **2.9**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
- 19 CHEESE NAAN** ^{A, C, G} **3.9**
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenen Rahmkäse
- 20 GARLIC NAAN** ^{A, C, G} **3.9**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauch-butter, gebacken
- 21 PAPADAM** ^A **1.0**
Knuspriges Hülsenfrüchtemehl mit Pfeffer
- 22 ROTI-CHAPATI** **2.9**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
- 201 PUDINA PARATHA** ^A **4.5**
Fladenbrot gebacken mit frischer Minze und Ghee (indischer Butter)

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

- 28 MATTAR PANIR** ^{G, M} **13.5**
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten & gekocht in einer Curry-Sahnesauce
- 29 PALAK PANIR** ^G **13.9**
Hausgemachter frischer Rahmkäse gebraten und im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung gekocht
- 32 SHAHI PANIR** ^{G, H} **14.5**
Hausgemachter frischer Rahmkäse in einer milden Cashew-Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen
- 33 SHAHI BENGAN** ^{G, H, M} **13.5**
Auberginen kurz frittiert und mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Erbsen in einer feinen Curry-Sahne-Sauce serviert
- 34 MALAI KOFTA** ^{G, H} **14.5**
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen mit Mandeln, Rosinen verfeinert in einer exotischen Cashew-Sahnesauce
- 35 PANIR MAKHNI** ^{G, H} **13.9**
Hausgemachter Rahmkäse in einer würzigen Butter-Tomaten-Sauce
- 36 PANIR JHALFREZI** ^G **14.5**
Hausgemachter indischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenen Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Tomaten

VEGAN

Weitere Gerichte auf Anfrage

- 26 DAAL MAKHNI** **(VEGAN)** **12.9**
Verschiedene indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten
- 27 BHINDI MASALA (VEGAN)** **13.9**
Frische Okraschoten (ind. Gemüse), Tomaten und Zwiebeln gebraten und in einer leckeren Currysauce serviert
- 30 SABZI (VEGAN)** **12.9**
Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten delikaten Currysauce
- 31 ALU GOBI MASALA** **(VEGAN)** **12.9**
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, pikant gewürzt



HÄHNCHENGERICHTE

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| <p>37 MURGH CURRY ^G
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce gekocht mit Ingwer</p> | 13.9 | <p>42 MURGH SPEZIAL ^{G, H}
Hühnerbrust mit Gemüse, Rosinen & Mandeln in einer milden Curry-Sahnesauce</p> | 14.9 |
| <p>38 MURGH SABZI ^G
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse in einer Currysauce mit Ingwer</p> | 14.9 | <p>43 MURGH MANCHURIAN ^{A, F} 
Frittierte Huhnballchen in süßsaurer Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika & Ingwer</p> | 14.9 |
| <p>39 MURGH SAAG ^G
Hühnerbrust mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart mit Ingwer</p> | 14.9 | <p>44 MURGH KORMA ^{G, H}
Hühnerbrustfilet in einer milden Cashew-Sauce, mit Mandeln, Käse und Rosinen</p> | 15.5 |
| <p>40 MURGH MADRAS ^{1, G}
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce</p> | 14.9 | <p>45 MURGH JHALFRESI 
Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce</p> | 15.5 |
| <p>41 MANGO MURGH ^{G, H} 
Hühnerbrustfilet mit Mangostücken und Mandeln in fruchtiger Mango-Sahnesauce</p> | 15.5 | <p>46 MURGH MAKHNI ^{G, H}
Gewürzte saftige Tandoori Huhnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, in einer sahnigen Butter-Tomatensauce mit Mandeln und Cashew</p> | 15.9 |



LAMMGERICHTE

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| <p>47 MUTTON CURRY
Lammfleisch in Currysauce mit Ingwer auf köstliche indische Art zubereitet</p> | 15.5 | <p>50 ROGAN JOSH
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit grüner Paprika in Currysauce</p> | 16.5 |
| <p>48 MUTTON PALAK
Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach indischer Art</p> | 16.5 | <p>51 MUTTON VINDALOO ^{1, G} 
Südindische Lammspezialität mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer scharf gewürzten Curry-Kokos-Sauce</p> | 16.9 |
| <p>49 MUTTON SABZI ^G
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Ingwer</p> | 16.9 | <p>52 MUTTON KORMA ^{G, H}
Lammfleisch in einer mild gewürzten Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und geriebenen Rahmkäse</p> | 16.9 |
| | | <p>53 MUTTON BANGLORI
Lammfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen</p> | 16.9 |



EMPFEHLUNG

- | | |
|--|-------------|
| <p>253 GOSHT COCONUT ^{G, H}
Lammfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce</p> | 16.9 |
|--|-------------|



TANDOORI GRILLS

serviert auf einer heissen Gusseisenpfanne mit Basmatreis und Beilagensalat.

- | | | | |
|--|-------------|---|-------------|
| 54 SABZI TIKKA ^G | 14.9 | 58 SEAFOOD TIKKA ^{D, G} | 17.9 |
| Gemischtes Gemüse und indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer | | Rotbarschfilet und geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Kräutern | |
| 55 SEEKH KEBAB ^C | 17.9 | 59 SCAMPI TIKKA ^{G, N} | 19.9 |
| NEU Zart gegrillte Lammfleisch-Röllchen am Spieß mit einer Mischung aus frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Koriander & Knoblauch | | Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer, eingelegt in Joghurt-Safran und verfeinert mit speziellen Kräutergewürzen | |
| 56 MURGH TIKKA ^G | 17.5 | 60 PAPADAM MIX GRILL ^G | 19.5 |
| In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert | | Eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrilltem Huhn, Lamm, Entenbrustfiletstücke und indischem Rahmkäse | |
| 57 MUTTON TIKKA ^G | 18.5 | 260 PAPADAM KARAHI | 18.9 |
| In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert | | Gegrilltes Lamm- & Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Koriander Körner und Paprika in einer pikanten Currysauce | |
| 257 MURGH TIKKA MUGHLAI ^{G, H} | 18.5 | | |
| Hähnchenbrustfilet und köstlicher ind. Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce | | | |

TANDOORI GRILL SAUCE

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 61 MALABARI ^{E, G} | 4.9 |
| Erdnuß – Currysauce | |
| 62 MAKHANI ^G | 4.9 |
| Butter-Tomaten-Sahnesauce | |
| 63 CURRYSAUCE ^G | 4.9 |



ENTEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

- 65 BATHAK HONIG TIKKA**
Entenfleischstücke gegrillt mit Honig, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in einer Gusseisenpfanne serviert
- 66 BATHAK MUGHLAI TIKKA** ^{G, H}
Entenfleischstücke und Rahmkäse in speziellen ind. Gewürzen mariniert, gegrillt & mit Mandeln und Cashew-nüssen in einer cremigen Sauce auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert
- 67 BATHAK MAKHNI** ^{G, H}
Entenfleisch in feiner Butter-Tomaten-Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln garniert
- 68 BATHAK MASALA**
Entenfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen pürierten Tomaten
- 69 BATHAK HONEY LEMON DUCK**
Entenbrustfiletstücke in leicht süßer Currysauce, verfeinert mit Honig & Zitrone

17.5

17.9

17.5

17.5

17.5

SCAMPI SPEZIAL


- 70 SCAMPI CHILI** ^{F, N} 
Großgarnelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und frischen Chilis in einer Süß-Sauer-Sauce
- 71 SCAMPI KORMA** ^{G, H, N}
Großgarnelen in mild gewürzter Safran-Cashew-Sahne-sauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenem Rahmkäse und Cashewnüssen garniert

17.9

17.9



FISCH

- 72 RED COCONUT SNAPPER** ^{D, G, H} 
Rotbarschfilet in einer Kokosmilch-Cashew-Tomatensauce, garniert mit Mandeln
- 73 MASCHLI TIKKA MASALA** ^{D, G}
Rotbarschfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt & mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert

16.9

17.5



DESSERT

- 77 SIRI KAND** ^G
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig
- 78 HALWA** ^{G, H}
Gebratener Grieß mit Mandeln
- 79 GULAB JAMUN** ^{A, G, 6}
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup (klassische ind. Süßspeise)

5.9

5.5

5.9

EIS (in einer schönen Tonschüssel) 220ml

- 80 MANGO ICE CREAM** ^G
Mangoeis mit Mango Pulp
- 81 COCONUT ICE CREAM** ^G
Milcheis mit frischen Koko
- 82 VANILLA-NUSS ICE CREAM** ^{G, H}
Vanille-Milcheis mit gerösteten Cashewnüssen in Honig
- 83 KULFI ICE CREAM** ^{G, H}
Milcheis mit Safran, Pistazien und Mandel

5.5

5.5

5.5

5.5



BIRYANIS - KULINARISCHE REISSPEZIALITÄTEN

Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Erbsen, Rosinen & Nüssen
- serviert mit gewürztem Joghurt.

- | | |
|--|-------------|
| 74 VEGETARISCHES BIRYANI ^H
mit Gemüse & Rahmkäse | 14.5 |
| 75 MURGH BIRYANI ^H
mit Hühnerbrustfilet | 15.5 |
| 76 MUTTON BIRYANI ^H
mit Lammfleisch | 16.9 |
| 276 MIX BIRYANI (CHICKEN & LAMB) ^H
mit Hühnerbrustfilet & Lammfleisch | 17.5 |



THALI:

Thaili ist eine traditionelle Platte für eine Person bestehend aus 3 kleinen Gerichten.

VEGETABLE THALI

- | | |
|--|-------------|
| 85 DAAL MAKHNI
Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten | 18.9 |
| SABZI
Gemischtes Gemüse | |
| PALAK PANIR ^G
Hausgemachter Rahmkäse gebraten im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung | |
| BEILAGEN ^{A, C, G, H}
Reis, Raita, Bhatura und Salat | |

MIXED THALI

- | | |
|--|-------------|
| 86 PANIR MAKHNI ^G
Rahmkäse in Butter-Tomatensauce | 19.9 |
| CHICKEN MADRAS ^{1, G}
Hühnerfilet mit Kokos | |
| MUTTON CURRY
Lammfleisch in Currysauce auf köstliche indische Art zubereitet | |
| BEILAGEN ^{A, C, G, H}
Reis, Raita, Bhatura und Salat | |

3-GÄNGE MENÜ

Jede Platte wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert. (ab 2 Personen)

JOGI PLATTE

- | | pro Person |
|--|-------------|
| 87 DAAL SOUP ^{1, A, G, H}
Rote Linsensuppe | 25.5 |
| SABZI TIKKA ^G
Gemischtes Gemüse und hausgemachter Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen | |
| MALAI KOFTA ^{G, H}
Gefüllte Gemüsebällchen in Cashewsauce | |
| BHINDI MASALA
Frische Okraschoten (indisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce | |
| BEILAGEN ^{A, C, G, H}
Reis, Raita, Bhatura und Salat | |
| SIRI KAND (DESSERT) ^G
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig | |

PAPADAM PLATTE

- | | pro Person |
|--|-------------|
| 88 MANGO SOUP ^{1, G}
Mangosuppe | 27.5 |
| BATHAK KARAH
Entenfleisch gegrillt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Koriander Körner und frischen pürierten Tomaten | |
| BUTTER CHICKEN ^{G, H}
Gegrilltes Hähnchen in Buttersauce | |
| MUTTON TIKKA ^G
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert | |
| BEILAGEN ^{A, C, G, H}
Reis, Raita, Bhatura und Salat | |
| HALWA (DESSERT) ^{G, H}
Gebratener Grieß mit Rosinen und Mandeln | |

- PAPADAM-SPEZIAL -

UNSERE KÜCHENEMPFEHLUNG:

Alle Hauptgerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

VEGGI

- 131 SABZI TIKKA MUGHLAI** ^{G, H} **16.5**
Frische verschiedene Gemüsesorten und köstlicher indischer Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert
- 132 PANEER TIKKA** ^G **16.5**
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit einer fernöstlichen Gewürzmischung gegrillt und in einer köstlichen Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert



LAMM

- 136 BHINDI GOSHT** **17.9**
Saftige Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten (ind. Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer Currysauce
- 137 MUTTON MANGO** ^{G, H} **17.5**
Saftiges Lammfleisch mit Mangoscheiben, traditionell nach indischer Art zubereitet in einer cremigen Mangosauce und Mandeln
- 138 MUTTON NIELGIRI** ^G **17.5**
Zarte Lammfleischstücke mit frischer Minze, frischem Ingwer und Spinat in einer schmackhaften Curry-Minz-Sauce

SUPPE

- 130 SEAFOOD SHORBA** ^{A, D, N} **6.9**
Leckere Suppe mit Rotbarsch und Scampi mit Knoblauch nach indischer Art zubereitet

HUHN

- 133 CHILLY MURGH** ^F **15.9**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomate, frischem Ingwer mit einer herzhaften Gewürzmischung in einer süßen Chillisauce
- 134 MURGH MALABARI** ^{E, G} **16.9**
Hähnchenbrustfilet in einer köstlichen Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Auberginen, Zucchini und Mohrrüben
- 135 MURGH TIKKA MASALA** ^G **16.5**
Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt und mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert

SCAMPI DELUXE

- 139 PRAWN BUTTER MASALA** ^{G, H, N} **18.9**
Großgarnelen eingelegt in Joghurt, Safran und einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in Tomaten-Butter-Sauce serviert



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

	Tasse
ESPRESSO ²	2.8
DOPPELTER ESPRESSO ²	3.6
ESPRESSO MACCHIATO ²	2.6
KAFFEE ²	3.0
CAPPUCCINO ²	3.2
MILCHKAFFEE ²	3.8
LATTE MACCHIATO ²	3.8
GETREIDEKAFFEE	2.5
GETREIDEMILCHKAFFEE	3.5
HEISSE SCHOKOLADE	3.5
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3.9
IRISH COFFEE ² mit 2 cl indischer Rum, brauner Zucker & Sahne ⁹	4.9
GROG ²	4.9
BAILEYS COFFEE / CAPPUCCINO ^{1, 2, 3}	4.9

TEE

Mit Honig serviert

	Glas
CHAI - TEE Indischer Jogitee, hausgemacht mit Gewürzen, Milch und Honig	2.9
FRISCHER INGWER TEE	3.9
FRISCHER INGWER & MINZE TEE	4.2
FRISCHER INGWER & LIMETTEN TEE	4.2
FRISCHER MINZETEE	3.9
HEISSE ZITRONE	3.2
GLAS - TEE Darjeeling, Earl Grey, Grünertee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee	3.2

SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
DIE EXOTEN Fruchtsaftgetränke: Mango, Guave, Lychee Nektare: Cranberry, Rhababer, Maracuja	2.9	4.9
DIE KLASSIKER Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar, Sauerkirschnektar, Kiba	2.9	4.9
ALLE SAFTSCHORLEN	2.9	4.9

EXOTISCHE INDISCHE DRINKS

	0,2 l	0,4 l
MANGOLASSI	3.5	5.5
MANGOSHAKE		5.5

SOFTDRINKS

	0,25 fl	0,75 fl
SELTERS CLASSIC	2.9	5.9
SELTES NATURELL	2.9	5.9
COCA-COLA ^{1,2,8}	2.9	4.9
COCA-COLA LIGHT ^{1,2,6,8}	2.9	4.9
COCA-COLA ZERO ^{1,2,5,6,8}	2.9	4.9
FANTA ^{1,8}	2.9	4.9
SPRITE ⁸	2.9	4.9
MEZZO MIX ¹	2.9	4.9
GINGER ALE ^{1,8}	2.9	4.9
BITTER LEMON ^{3,8}	2.9	4.9
TONIC WATER ^{3,8}	2.9	4.9
TAFELWASSER		3.9

	0,2 l	0,4 l
FASSBRAUSE RIXDORFER ^{1,8}	3.5	5.5
MALZTRUNK ¹	0,33 fl	3.5

FASSBIERE

	0,3 l	0,5 l
RADEBERGER PILS	3.9	4.9
MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER	3.9	4.9
ALSTER VOM FASS ^{1,8}	3.9	4.9
DIESEL VOM FASS ^{1,2,8}	3.9	4.9

FLASCHENBIERE

	0,33 fl	0,5 fl
INDISCHES BIER (KING FISHER)	3.9	
RADEBERGER ALKOHOLFREI	3.9	
BERLINER WEISSE ROT & GRÜN	3.9	
SCHÖFFEHOFFER HEFEWEIZEN		4.9
SCHÖFFEHOFFER KRISTALLWEIZEN		4.9
SCHÖFFEHOFFER ALKOHOLFREI		4.9

OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
CHARDONNAY	5.5	9.9
Intensiv, fruchtig, ausgewogen		
FALANGHINA	5.5	9.9
Trocken, harmonisch und frisch		
SULA CHENIN BLANC	5.5	10.9
Indischer trockener Weißwein		
ROSÈ	5.5	9.9
Fruchtig, frisch, leicht süß		
WEISSWEINSCHORLE	4.9	

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
MERLOT	5.5	10.5
Intensiv, trocken, lieblich		
AGLIANICO	5.5	10.5
Vollmundig, würziger Geschmack		
JOGI CABERNET SAUVIGNON	5.5	10.9
Indischer trockener Rotwein		

FLASCHENWEINE WEISS

	Fl 0,75 l
GRILLO	19.9
Trocken, frisch, fruchtig, leicht	
SULA CHENIN BLANC	20.9
Indischer trockener Weißwein	
PINOT GRIGIO	20.9
Trocken, gehaltvoll, harmonisch	

FLASCHENWEINE ROT

	Fl 0,75 l
NERO D'AVOLA	20.9
Sizilien, ist voller Frucht, gutem Körper und Tiefe	
JOGI CABERNET SAUVIGNON	21.9
Indischer trockener Rotwein	
NEGROAMARO	20.9
Intensiv rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, weich, samtig und strukturiert im Geschmack	

PROSECCO & SEKT

	0,1 l	Fl 0,75 l
PROSECCO	4.5	
SEKT MIT MANGO/GUAVA	4.5	
FALANGHINA		18.9
Sekt, trocken im Geschmack		

APERITIFS

KIR ROYAL	4.2
MARTINI - BIANCO, ROSSO	3.9
SHERRY - MEDIUM DRY	3.9
CAMPARI¹ - ORANGE / SODA	4.5
APEROL³ - SPRITZ	6.9
HUGO^{1,4,6}	7.5
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limejuice	

DIGESTIFS

RAMAZOTTI	2 cl	3.5
AVERNA¹	3.5	
MALTESER AQUAVIT	3.5	
GRAPPA	3.5	
FERNET BRANCA	3.5	
MANGOSCHNAPS	3.5	
JÄGERMEISTER	3.5	

LIKÖRE

BAILEYS^{1,3}	2 cl	3.5
SAMBUCA	3.5	
AMARETTO¹	3.5	
SOUTHERN COMFORT¹	3.5	
BATIDA DE COCO¹	3.5	
COINTREAU	3.5	
KALUHA-KAFFEELIKÖR¹	3.5	

RUM

OLD MONK RUM 7 JAHRE¹, INDIEN	2 cl	4.9
BACARDI	3.5	
HAVANNA CLUB¹	3.5	
OLD PASCAS¹	3.9	

WHISKY

JIM BEAM	2 cl	3.5
BALLANTINES FINEST¹	3.9	
JOHNNIE WALKER RED¹	3.9	
CHIVAS REGAL¹	3.9	

BRANDY & COGNAC

ASBACH - URALT, OSBORNE¹	2 cl	3.5
REMY MARTIN V.S.O.P.⁶	3.9	

VODKA

ABSOLUT	2 cl	3.5
----------------	------	-----

TEQUILA

SIERRA TEQUILA: SILVER / GOLD¹	2 cl	3.5
--	------	-----

GIN

GORDONS GIN	2 cl	3.5
--------------------	------	-----

COCKTAIL & LONGDRINKS

KLASSIKER COCKTAILS

MAI TAI ^{1,4,5,6}	8.9
73% weisser & brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft	
CAIPIRINHA	8.5
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
MOJITO	8.5
Havana, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda	
ZOMBIE ^{1,4,5,6,8}	8.9
73% weißer & brauner Rum, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen- & Ananassaft, Kirschnektar	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,2,4,6,8}	8.9
Gin, Vodka, Tequila, Weißer Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Limejuice, Cola	
PLANTERS PUNCH ^{1,4,5,6,8}	7.9
Angostura, weisser & brauner Rum, Grenadine, Limejuice, Ananas- & Orangensaft	
WATERMELON MAN ^{1,4,5,8}	7.9
Vodka, Melonenlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen & Ananassaft	
SEX ON THE BEACH ^{1,4,8}	7.9
Vodka, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Cranberrysaft	
HURRICAN ^{1,4,5,8}	8.5
Weißer Rum, Brauner Rum, Maracujasirup, Limejuice, Ananas- & Orangensaft	
TORNADO ^{1,4,5,8}	8.5
Tequila, Pfirsichlikör, Limejuice, Maracuja- & Orangen- & Ananassaft	
FLYING CANGAROO ^{1,5}	7.9
Weißer & Brauner Rum, Vanillesirup, Kokossirup, Ananassaft	
TOUCH DOWN ^{1,4,8}	7.9
Gin, APricot, Vodka, Limejuice, Maracujasaft, Grenadine	
TEQUILA SUNRISE ^{1,8}	7.9
Tequila, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN COLADA ^{1,5}	6.5
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
MANGO KISS ^{1,5}	6.5
Mangopüree, Sahne, Ananassaft, Mangosaft	
IPANEMA ^{1,4,8}	6.5
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
MOSKITO ^{1,4,8}	6.5
FrISChe Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
SWEET AMARA ^{1,4,5,6,8}	6.5
Maracujanektar, Orangen- & Ananassaft, Limejuice, Grenadine	
PAPADAM MIXER ^{1,4,6,8}	6.5
Maracujasaft, Vanille- & Maracujasirup, Limejuice	
MANGO FREEZER ^{1,4,6,8}	6.5
Mangosaft, Orangensaft, Mangosirup, Limejuice	

SPEZIAL COCKTAILS

PAPADAM COCKTAIL ^{1,4,6,8}	8.9
Havana Club, Indischer Rum (Old Monk), Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Mangosaft	
INDIAN SUMMER ^{1,4,6}	7.9
Vodka, Limejuice, Mango-, Guava- & Orangensaft	
GOA BEACH ^{1,5}	7.9
Vodka, Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
BOLLYWOOD DREAM ^{1,4,5,6}	7.9
Gin, Mangosirup, Limejuice, Ananassaft, Kirsch- & Maracujanektar	
KAMASUTRA ^{1,4,5,6,8}	7.9
Gin, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Ananas- und Orangensaft	
INKA ^{1,4,6}	8.5
Tequila, Erdbeer & Kokossirup, Limejuice, Maracujasaft	
PAPADAM COOLER ^{4,6}	8.5
Malibu, Limejuice, Guavasaft, Lycheesaft	
DEHLI SLING ^{1,4,6,8}	8.5
Gin, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Soda	

SAHNE COCKTAILS

ADONIS ^{1,3,5}	7.9
Amaretto, Baileys, Kokossirup, Mandelsirup, Sahne, Ananassaft	
SOLERO ¹	7.9
Vodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Maracujasirup, Sahne	
PINA COLADA ^{1,5}	7.9
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
MANGO COLADA ^{1,5}	8.5
Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangosaft, Sahne	
SWIMMING POOL ^{1,5}	8.5
Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne	

HAPPY HOUR (AB 20.00 UHR)

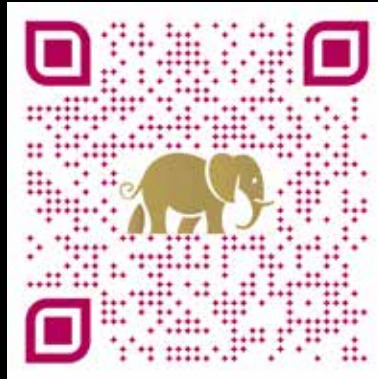
ALLE COCKTAILS **6.5**

LONGDRINKS

VODKA LEMON ^{3,8} /ORANGE	7.9
GIN TONIC/LEMON ^{3,8}	7.9
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ^{1,8}	7.9
CAMPARI ¹ ORANGE/SODA/MARACUJA	7.9
WHISKY COLA ^{1,2,8} HAVANNA COLA ^{1,2,8}	7.9
CUBA LIBRE ^{1,2,6}	7.9
MOSKOW MULE ^{1,8}	7.9

WAREN SIE ZUFRIEDEN?

Unsere höchste Priorität ist die Zufriedenheit unserer Gäste.
Wir freuen uns sehr über Ihr positives Feedback.



Google Bewertung

MÖCHTEN SIE UP-TO-DATE SEIN?

Folgen Sie uns gern bei Instagram oder Facebook für alle aktuellen
Neuigkeiten, Einblicke hinter die Kulissen, Spezialangebote und Leckereien.



Instagram
papadam_berlin

Zusatzstoffe & Allergene

A = enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) **C** = enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** = enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
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** = Schwefeldioxid oder Sulfite **M** = enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus **N** = Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

1 mit Farbstoff **2** koffeinhaltig **3** chininhaltig **4** mit Konservierungsstoffen **5** Antioxidationsmittel **6** Süßungsmittel **7** taurinhaltig **8** Säuerungsmittel **9** Stickoxydol

Wir schärfen die Speisen gerne nach Ihrem Wunsch. / We sharpen the food gladly as desired. **MILD | NORMAL** (ohne Kennzeichnung) | **MITTELSCHARF** | **SCHARF**