



Indische Spezialitäten

Restaurant

Paradise

SPEISEKARTE

Suppen und Vorspeisen

soups and appetizers

- 
- Curry Suppe / soup** ^[A, M] 3,50 €
Typisch indische Currysuppe mit Gewürzen
curry soup with indian spices
 - Linsen Suppe / soup** ^[A] 3,50 €
rote Linsen nach köstlicher südindische Art
lentil soup
 - Paradise Chicken Suppe / Chicken soup** ^[A, M] 3,50 €
Hühnersuppe mit indischen Gewürzen
chicken soup with spices
 - Gemüsesuppe /Vegetable soup** ^[A, M] 3,50 €
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen
vegetable soup with indian spices
 - Tomaten Creme Suppe / Tomato Cream soup** ^[A] 3,50 €
Suppe aus frischen Tomaten mit Sahne
soup from fresh tomatoes with cream
 - Raita** 3,50 €
Joghurt mit Tomaten, Gurken, Paprika und indischen Gewürzen
yogurt with tomatoes, cucumber, paprika and indian spices



Suppen und Vorspeisen

soups and appetizers

- | | | |
|-----|---|--------|
| 7. | Paradise Alu Raita
Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Paprika
und indischen Gewürzen
<i>yogurt with potatoes, tomatoes, cucumber, paprika
and indian spices</i> | 3,80 € |
| 8. | Panjabi Samosa ^[B]
Mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Kräutern gefüllte Pasteten
<i>with potatoes, peas and indian herbs filled pasties</i> | 4,50 € |
| 9. | Panjabi Pakora ^[A]
Gemüse in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
<i>vegetable fried in specially spiced chickpea dough</i> | 4,50 € |
| 10. | Rahm Pakora ^[M]
Hausgemachter Käse in speziell gewürztem Kichererbsen-
teig frittiert
<i>homemade cheese fried in specially spiced chickpea dough</i> | 4,50 € |
| 11. | Paradise Pakora
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
<i>onion rings fried in specially spiced chickpea dough</i> | 3,90 € |

Salate

salad

- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 12. | Chicken Salat
Gemischter Salat mit mariniertem und gegrilltem Hähnchen
<i>mixed Salad with marinated and grilled chicken</i> | 5,50 € |
| 13. | Rahm Salat
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, inkl. Rahmkäse
<i>mixed Salad with cucumbers, tomatoes, onions and indian cream cheese</i> | 5,50 € |
| 14. | Gemischter Salat
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln
<i>mixed Salad with cucumbers, tomatoes, onions</i> | 4,50 € |



Brote und Beilagen

bread and garnish

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | Bhatura ^[M]
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>fried leavend bread from wheat flour</i> | 3,00 € |
| 16. | Pilau Reis
Gebratener Reis mit Erbsen und hausgemachtem Käse
mit indischen Gewürzen
<i>fried rice with peas, homemade cheese and spices</i> | 3,00 € |
| 17. | Nan ^[M]
Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>leavened bread from wheat flour</i> | 2,00 € |
| 18. | Roti
Vollkornmehlbrot
<i>whole wheat bread</i> | 2,00 € |
| 19. | Garlic Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
<i>leavened bread from wheat flour with garlic</i> | 3,50 € |

Kinder-Menü

Kids menu

- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Chicken Nuggets <small>[B, E, M, S]</small>
Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise
<i>french fries with ketchup or Mayonnaise</i> | 6,50 € |
| 21. | Gemüse Nuggets
Mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise
<i>fried grated vegetables with french fries and ketchup or mayonnaise</i> | 6,50 € |
| 22. | Nudeln <small>[M]</small>
Mit Tomatensauce oder Sahnesauce
<i>with tomatoe sauce or with cream sauce</i> | 6,50 € |
| 23. | Chicken Reis <small>[M]</small>
Gebratener Reis mit Hähnchen und Gemüse
<i>fried rice with chicken and vegetables</i> | 6,90 € |
| 24. | Pommes
ketchup oder mayonnaise | 4,50 € |



Hähnchen-Gerichte

chicken meals

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati - Reis oder Fladenbrot.
All dishes will be served with Basmati rice or bread

- | | | |
|-----|---|---------|
| 25. | Paradise Chicken <small>[A, M]</small> | 12,50 € |
| | Hähnchen in indischer Curry-Soße mit Spinat und Joghurt
<i>chicken breast cooked in indian curry-sauce with spinach and yogurt</i> | |
| 26. | Mango Chicken <small>[A, M]</small> | 12,50 € |
| | Hähnchen-Stücke mit Mango, Kokosraspeln und Mandeln
<i>chicken pieces with mango, shredded coconut and almonds</i> | |
| 27. | Chicken Mushroom <small>[A, M]</small> | 12,50 € |
| | Hähnchen mit Champignons gekocht in einer aromatischen Soße
<i>chicken cooked with mushrooms in a aromatic sauce</i> | |
| 28. | Chicken Vindaloo <small>[A]</small> | 12,50 € |
| | Hähnchen-Stücke mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo-Soße gekocht
<i>chicken with potatoes cooked in a spicy Vindaloo sauce</i> | |
| 29. | Chicken Korma <small>[A, M]</small> | 12,50 € |
| | Hähnchen-Stücke in milder Soße aus Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokos und Cashewkernen
<i>chicken breast in a mild sauce from yogurt and cream with almonds, coconut and cashew kernels</i> | |
| 30. | Chicken Palak <small>[A, M]</small> | 12,50 € |
| | Hähnchen mit püriertem Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in einer Gewürzmischung gekocht
<i>chicken cooked with pureed spinach, onions and tomatoes in a spice mix</i> | |

Hähnchen-Gerichte

chicken meals

- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Chicken Chili ^[A]
Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch
in einer Chili-Soße, scharf
<i>chicken with onions, bell pepper, ginger and garlic in a
chili sauce, hot</i> | 12,50 € |
| 32. | Butter Chicken ^[A, M]
Hähnchen 24 Stunden mariniert, gegrillt und in einer speziellen
Soße gekocht
<i>chicken marinated 24 hours, grilled and cooked in a
special sauce</i> | 14,50 € |
| 33. | Chicken Chennai ^[A]
Hähnchen mit Senfkörnern, Curryblättern und Kokosmilch in
einer scharfen, speziellen indische Soße
<i>chicken with mustard seeds, curry leafs and coco nut milk in a
spicy hot indian sauce</i> | 14,50 € |
| 34. | Chicken Tikka Masala ^[M]
Hähnchenbrust-Stücke in Gewürzen mariniert, im Tandoor
gegrillt und in Soße zubereitet
<i>chicken breast pieces marinated, grilled in tandoor, cooked
in sauce</i> | 14,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati - Reis oder Fladenbrot.
All dishes will be served with Basmati rice or bread



Meeresfrüchte

sea foods

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Fisch Curry ^[A]
Fischfilet in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit Kräutern
und Gewürzen gebraten
<i>fishfillet cooked with onions, garlic, ginger, herbs and spices</i> | 16,50 € |
| 36. | Fisch Vindaloo ^[A]
Gebratener Fisch mit Kartoffeln in einer delikaten Soße, scharf
<i>fried fish with potatoes in a delicate sauce, hot</i> | 16,50 € |
| 37. | Fisch Chili ^[A]
Fischfilet in einer indischen scharfen Soße gekocht mit Zwiebel,
Ingwer und Knoblauch
<i>fish fillet cooked in a indian spicy sauce with onions, ginger
and garlic</i> | 15,50 € |
| 38. | Fisch Korma ^[M, N]
Fisch in einer milden Soße gekocht mit Gewürzen, Joghurt,
Sahne, Mandeln und Kokosnuss
<i>fish fillet cooked in a mild sauce with yogurt, cream, almonds
and coconut</i> | 15,55 € |
| 39. | Jhinga Karahi
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Kartoffeln und
Gewürzen in einer feinen Soße
<i>prawns with onions, paprika, tomatoes, potatoes and spices in a
fine sauce</i> | 18,50 € |
| 40. | Jhinga Palak
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten und gehacktem Blattspinat
in einer exotischen Gewürzmischung zubereitet
<i>prawns with onions, tomatoes and minced spinach, cooked
in exotic spices</i> | 18,50 € |

Vegetarische Gerichte

vegetarian meals

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 41. | Panir Karahi
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika in einer leckeren Soße gekocht
<i>homemade cheese with onions, garlic, tomatoes and green bell pepper, cooked in a delicious sauce</i> | 11,50 € |
| 42. | Rahm Korma ^[M, N]
Hausgemachter Käse in einer milden Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
<i>homemade cheese cooked in a mild sauce with almonds, coconut and cashew kernels</i> | 11,50 € |
| 43. | Panjabi Daal ^[M]
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Senfkörnern, Knoblauch und Gewürzen
<i>yellow lentils with in butter sauteed onions, mustard seed, garlic and spices</i> | 10,50 € |
| 44. | Matar Paneer ^[M]
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gekocht
<i>homemade cheese cooked with green peas, onions, tomatoes, yogurt and spices</i> | 10,50 € |
| 45. | Daal Makhni
Schwarze Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
<i>black lentils with in butter sauteed onions, garlic and spices</i> | 10,50 € |
| 46. | Daal Masala
Verschiedene Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Senfkörnern, Knoblauch und Gewürzen
<i>various lentils in butter sauted onions mustard seed, garlic and spices</i> | 10,50 € |



Vegetarische Gerichte

vegetarian meals

- | | | |
|-----|--|---------|
| 47. | Sabji
Gemüse in einer Curry-Soße mit indischen Gewürzen
<i>vegetables in curry sauce with indian spices</i> | 10,50 € |
| 48. | Sabji Korma
Gemüse in einer milden Curry-Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
<i>vegetables cooked in a mild curry sauce with almonds, coconut and cashew kernels</i> | 10,50 € |
| 49. | Bhindi Masala
Okraschoten gebraten in Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen
<i>okra fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i> | 10,50 € |
| 50. | Alu Chana
Weiße Kichererbsen mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen
<i>white chickpeas with potatoes and special spices</i> | 10,50 € |
| 51. | Alu Gobi
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in traditionellen Gewürzen gebraten
<i>potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices</i> | 11,50 € |
| 52. | Tinda Masala
Eine spezielle indische Gemüsesorte mit vielen Gewürzen in einer traditionellen Soße zubereitet
<i>special indian vegetable with many spices sauce</i> | 11,50 € |

Vegetarische Gerichte

vegetarian meals

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 53. | Shahi Paneer ^[M]
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen mit Spinat gebraten
<i>homemade cheese cooked with onions, tomatoes, yogurt, spinach and spices</i> | 11,50 € |
| 54. | Palak Paneer ^[M]
Blattspinat mit hausgemachtem Rahm-Käse mit indischen speziellen Gewürzen gekocht
<i>spinach cooked with homemade cheese and indian spices</i> | 10,50 € |



Lamm Spezial

lamb special

55. **Lamm Curry** 13,50 €
Lamm-Fleisch in indischer Curry-Soße zubereitet und mit speziellen Gewürzen gekocht
lamb meet cooked in indian curry sauce with special spice
56. **Lamm Korma** ^[A, M, N] 13,50 €
Lamm-Fleisch in milder Soße mit Mandeln und Kokosnuss gekocht
lamb meet cooked in a mild sauce with almonds and coconut
57. **Lamm Vindaloo** ^[A] 13,00 €
Lamm-Fleisch und Kartoffeln in einer pikanten Soße gekocht, scharf
lamb meet cooked with potatoes in a spicy sauce hot
58. **Lamm Karahi** ^[A] 13,50 €
Lamm-Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und indischen Gewürzen
lamb meet with onions, garlic, ginger, tomatoes and indian spices
59. **Lamm Tikka Masala** ^[A, M] 14,50 €
Lamm-Fleisch mariniert und nach indischer Art im Tandoor gegart und in einer speziellen Soße zubereitet
lamb meet with indian style fried, cooked in tandoor in a special sauce
60. **Daal Gosht** ^[A, M] 13,50 €
Lamm-Fleisch gekocht in Linsen-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
lamb meet cooked in a lentils sauce with onions, garlic, ginger and tomatoes



Lamm Spezial

lamb special

- | | | |
|-----|--|---------|
| 61. | Lamm Mushroom <small>[A, M]</small>
Lamm-Fleisch und Champignons in einer indischen Gewürz-
Soße gekocht
<i>lamb meet and musbrooms cooked in indian style</i> | 13,50 € |
| | | |
| 62. | Lamm Tinda <small>[A, M]</small>
Lamm-Fleisch und indisches Gemüse in einer Spezial-
Soße gekocht
<i>lamb meet and indian vegetables cooked in a special sauce</i> | 13,50 € |



Reisgerichte

rice special

- | | | |
|-----|--|---------|
| 63. | Chicken Biryani ^[M]
Hähnchenbrust und Reis mit speziellen Gewürzen gekocht
<i>chicken breast and rice cooked with special indian spices</i> | 12,50 € |
| 64. | Lamm Biryani ^[M]
Lamm-Fleisch und Basmati-Reis in speziellen Gewürzen gekocht
<i>lamb meat and rice cooked with special indian spices</i> | 13,50 € |
| 65. | Vegetable Biryani ^[M]
Basmati-Reis und verschiedene Gemüse mit speziellen Gewürzen gekocht
<i>basmati rice and mixed vegetable cooked in special indian spices</i> | 10,50 € |
| 66. | Fisch Biryani ^[M]
Fischfilet und Basmati-Reis mit Gewürzen gekocht
<i>fish fillet and Basmati rice cooked with spices</i> | 14,50 € |
| 67. | Jinga Biryani ^[M]
Garnelen und Basmati-Reis gekocht mit indischen Gewürzen
<i>prawns and Basmati rice cooked with indian special spices</i> | 15,50 € |
| 68. | Mixed Biryani ^[M]
Basmati-Reis und Lamm-Fleisch, Hähnchenbrust, verschiedene Gemüse und Garnelen in indischen Gewürzen gekocht
<i>basmati rice and lamb, chicken breast, mixed vegetables and prawns cooked with indian spices</i> | 16,50 € |

Grill Platten

grill plates

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 69. | Lamm Tikka ^[M]
Mariniertes Lammfilet im Tandoor gegrillt
<i>marinated lamb fillet grilled in Tandoor</i> | 14,50 € |
| 70. | Jhinga Tikka ^[M]
Riesengarnelen mariniert, gegrillt im Tandoor
<i>king prawn marinated, grilled in Tandoor</i> | 19,50 € |
| 71. | Tandoori Chicken ^[M]
Hähnchenkeulen mariniert, gegrillt, mit Joghurt und Gewürzen
<i>chicken legs marinated, grilled, with yogurt cooked and spices</i> | 11,50 € |
| 72. | Chicken Tikka ^[M]
Hähnchenbrust mariniert, gegrillt und mit Gewürzen zubereitet
<i>chicken breast marinated, grilled, with indian spices</i> | 13,50 € |
| 73. | Paradise Mix Grill ^[M]
Marinierte und speziell nach indischer Art zubereitete
Hähnchenbrust, Riesengarnele, Fischfilet, Lammstücke
<i>marinated indian style chicken breast, king prawns, fish fillet
and lamb</i> | 17,00 € |



Nachspeisen

desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 74. | Orangeneis ^[M]
in eigener Schale serviert
<i>orange ice cream</i> | 5,50 € |
| 75. | Ananaseis ^[M]
in eigener Schale serviert
<i>pineapple ice cream</i> | 5,50 € |
| 76. | Kokoseis ^[M]
in eigener Schale serviert
<i>coconut ice cream</i> | 5,50 € |
| 77. | Indisches Matka-Eis ^[M]
Mango, Litchi, Kokos, Vanille
<i>mango, lychee, coconut, vanilla ice cream</i> | 5,50 € |
| 78. | Rasmalai ^[M]
Weichkäsebällchen in süßer Milchsoße mit Safran und Mandeln
<i>balls of soft cheese in sweet milk sauce with saffron and almonds</i> | 3,90 € |
| 79. | Firmi ^[M]
Milchpudding mit Rosenwasser, mit Pistazien und Mandeln
<i>milk pudding with rose water with pistachio and almonds</i> | 4,50 € |

Alkoholfreie Cocktails

non-alcoholic cocktails

- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | Coconut Kiss ^[1, 4]
Cocossirup, Ananassaft, Sahne | 5,90 € |
| 81. | Moskito ^[1]
Limetten, Rohrzucker, Minze, Çinger Ale | 5,90 € |
| 82. | Strawberry Kiss ^[1, 4]
Erdbersirup, Ananassaft, Sahne | 5,90 € |
| 83. | Blue Angel ^[1, 4]
Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne | 5,90 € |
| 84. | Fruit Punch
Orangen, Zitronen, Mangosaft, Ananassaft, Kirschsaf | 5,90 € |
| 85. | Ipanema ^[1]
Limetten, Rohrzucker, Çinger Ale | 5,90 € |



Cocktails mit Alkohol

cocktails with alcohol

- | | | |
|-----|--|--------|
| 86. | Screw
Vodka mit Saft nach Wahl | 5,90 € |
| 87. | Rum Punch ^[1, 4]
Indischer Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine | 6,90 € |
| 88. | Strawberry Colada ^[1, 4]
Weißer Rum, Kokossirup, Erdbersirup, Ananassaft, Sahne | 6,90 € |
| 89. | Sex on the Beach ^[1, 4]
Vodka, Peachtree, Grenadine, Zitronensaft, Mangosaft, Orangensaft | 6,90 € |
| 90. | Bollywood Star ^[1]
Brauner Rum, Gin, Grenadine, Guavensaft, Ginger Ale | 6,90 € |
| 91. | Mojito
Limetten, Minze, Rohrzucker, Rum | 6,90 € |

Cocktails mit Alkohol

cocktails with alcohol

- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 92. | Swimming Pool ^[1, 4]
Vodka, Blue Curacao, Sahne, Cocossirup, Ananassaft | 6,90 € |
| 93. | Mango Colada ^[1, 4]
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Mango und Ananassaft | 6,90 € |
| 94. | Caipirinha
Limetten, Pitu, Rohrzucker | 6,90 € |
| 95. | Fresa ^[1, 4]
Rum, Erdbeersirup, Ananassaft, Çinger Ale, Orangenscheiben | 6,90 € |



Alkoholfreie Getränke

non-alcoholic drinks

96.	Lassie Natur ^[M] salzig oder süß	0,25 l	2,90 €
		0,5 l	5,20 €
97.	Mango Lassie ^[M]	0,25 l	2,90 €
		0,5 l	5,60 €
98.	Bananen Lassie ^[M]	0,25 l	2,90 €
		0,5 l	5,60 €
99.	Coca Cola ^[1, 2]	0,33 l	1,90 €
		0,5 l	3,60 €
100.	Fanta, Sprite, Spezi ^[1, 2]	0,33 l	1,90 €
		0,5 l	3,60 €
101.	Apollinaris Classic/Medium/Still	0,25 l	1,90 €
		0,5 l	2,50 €
102.	Bitter Lemon	0,2l	2,20 €
103.	Apfelschorle	0,25 l	1,90 €
		0,5 l	3,60 €
104.	Ginger Ale ^[1]	0,25 l	2,20 €



Alkoholfreie Getränke

non-alcoholic drinks

105.	Tonic Water	0,25 l	2,20 €
106.	Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
107.	Orangensaft	0,2 l	2,20 €
108.	Kirschsafft	0,2 l	2,20 €
109.	Mangosaft	0,2 l	2,40 €
110.	Bananensaft	0,2 l	2,20 €
111.	Guavensaft	0,2 l	2,40 €
112.	Kiba	0,2 l	2,40 €
		0,5 l	3,80 €



Bier vom Fass

keg beer

113.	Radeberger Pilsener	0,3 l	2,30 €
		0,5 l	2,90 €
114.	Radler	0,3 l	2,00 €
		0,5 l	2,50 €
115.	Diesel	0,3 l	2,00 €
		0,5 l	2,50 €

Flaschenbier

bottled beer

116.	Franziskaner Hefe Weizen hell / dunkel	0,5 l	3,20 €
117.	Diebels Alt	0,5 l	3,20 €
118.	Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,20 €

Flaschenbier

bottled beer

119.	Porter Schwarzbier	0,5 l	3,20 €
120.	Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

Indisches Flaschenbier

indian bottled beer

121.	Jogi Premium Lager Bier	0,33 l	3,50 €
122.	Cobra Premium	0,33 l	3,50 €
123.	Kingfischer Premium	0,33 l	3,50 €



Aperitif

Aperitif

124.	Sekt trocken / halbtrocken / lieblich	0,1 l 0,75 l	3,90 € 22,90 €
125.	Martini ^[1] Bianco oder Rosso	5 cl	3,90 €
126.	Sherry	4 cl	3,90 €
127.	Champagner	0,1 l	9,50 €

Weißwein

White wine

128.	Französischer Landwein Cellier d'Or trocken / lieblich	0,20 l 0,75 l	4,90 € 22,90 €
129.	Meißner Müller Thurgau trocken	0,20 l 0,75 l	4,90 € 21,00 €
130.	Mario Muskat lieblich	0,20 l	3,90 €
131.	Riesling halbtrocken	0,20 l	3,90 €



Roséwein

Rosé wine

132.	Erben Donfelder Rose halbtrocken	0,20 l	3,90 €
133.	Costa Azul Grenache trocken	0,20 l	3,90 €
134.	Portugiesischer Rose lieblich	0,20 l	4,40 €

Rotwein

Red wine



135.	Cabernet Sauvignon trocken	0,20 l	4,90 €
136.	Dornfelder QbA lieblich	0,2 l	4,50 €
137.	Rotkäppchen Dornfelder halbtrocken	0,2 l	3,90 €
138.	Indischer Rotwein trocken	0,2 l 0,75 l	4,90 € 19,90 €



Spirituosen *liquors*

139.	Malteser	2 cl	2,20 €
------	----------	------	--------

140.	Ouzo	2 cl	2,20 €
------	------	------	--------

141.	Grappa	2 cl	2,20 €
------	--------	------	--------

142.	Tequilla	2 cl	2,20 €
------	----------	------	--------

143.	Indischer Mangoschnaps	2 cl	2,20 €
------	------------------------	------	--------

144.	Indischer Rum	2 cl	3,50 €
------	---------------	------	--------



Spirituosen

liquors

145.	Ramazotti	2 cl	2,20 €
146.	Jägermeister	2 cl	2,20 €
147.	Lauterbacher Tropfen	2 cl	2,20 €

Whisky

Whiskey

148.	Jack Daniel's	2 cl	4,90 €
149.	Hennessy	2 cl	4,90 €
150.	Johnnie Walker Black Label	2 cl	2,60 €



Heißgetränke

hot drinks

151.	Kaffee	2,50 €
152.	Cappuccino ^[M]	3,50 €
153.	Café au lait ^[M]	3,50 €
154.	Latte macchiato ^[M]	3,50 €
155.	Espresso	2,50 €
156.	Tee Kännchen Kräuter / Grün / Früchte / Ingwer / Pfefferminze / Kamille / Gute Laune	2,50 €
157.	Indischer Tee Indische Kräuter, mit Milch verfeinert	3,00 €

Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 - Mit Farbstoff
- 2 - Koffeinhaltig
- 3 - Mit Konservierungsstoffen
- 4 - Mit Geschmacksverstärker
- A - Kichererbsenmehl
- B - Weizenmehl
- E - Eier
- M - Milchprodukte
- N - Nüsse
- S - Senf, Soja



Brückenstraße 17
(Stadthalle Chemnitz/Terminal 3)
09111 Chemnitz
T: 0371 46407572
restaurantparadise94@yahoo.com
