



PARADISE

RESTAURANT INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

soups and appetizers

1. **Curry Suppe / soup** ^[A, M] 3,50 €
Typisch indische Currysuppe mit Gewürzen
curry soup with indian spices
2. **Linsen Suppe / soup** ^[A] 3,50 €
rote Linsen nach köstlicher südindische Art
lentil soup
3. **Paradise Chicken Suppe / Chicken soup** ^[A, M] 3,50 €
Hühnersuppe mit indischen Gewürzen
chicken soup with spices
4. **Gemüsesuppe /Vegetable soup** ^[A, M] 3,50 €
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen
vegetable soup with indian spices
5. **Tomaten Creme Suppe / Tomato Cream soup** ^[A] 3,50 €
Suppe aus frischen Tomaten mit Sahne
soup from fresh tomatoes with cream
6. **Raita** 3,50 €
Joghurt mit Tomaten, Gurken, Paprika und indischen Gewürzen
yogurt with tomatoes, cucumber, paprika and indian spices
7. **Paradise Alu Raita** 3,80 €
Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Paprika und indischen Gewürzen
yogurt with potatoes, tomatoes, cucumber, paprika and indian spices
8. **Panjabi Samosa** ^[B] 6,00 €
Mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Kräutern gefüllte Pasteten
with potatoes, peas and indian herbs filled pasties
9. **Panjabi Pakora** ^[A] 5,50 €
Gemüse in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
vegetable fried in specially spiced chickpea dough



Suppen und Vorspeisen

soups and appetizers

- | | | |
|---------|---|-----------------------|
| 10. | Rahm Pakora ^[M]
Hausgemachter Käse in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
<i>homemade cheese fried in specially spiced chickpea dough</i> | 5,50 € |
| 11. | Paradise Pakora
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
<i>onion rings fried in specially spiced chickpea dough</i> | 5,50 € |
| 11. (a) | Gemischte Vorspeisen
Samosa, Pakora, hausgemachter Käse, Zwiebelringe
<i>Übersetzung</i> | 8,50 €
2 Personen |
| 11. (b) | Gemischte Vorspeisen
Samosa, Pakora, hausgemachter Käse, Zwiebelringe
<i>Übersetzung</i> | 15,50 €
4 Personen |

Salate

salad

- | | | |
|-----|--|--------|
| 12. | Chicken Salat
Gemischter Salat mit mariniertem und gegrilltem Hähnchen
<i>mixed Salad with marinated and grilled chicken</i> | 8,50 € |
| 13. | Rahm Salat
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, inkl. Rahmkäse
<i>mixed Salad with cucumbers, tomatoes, onions and indian cream cheese</i> | 8,50 € |
| 14. | Gemischter Salat
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln
<i>mixed Salad with cucumbers, tomatoes, onions</i> | 6,50 € |



Brote und Beilagen

bread and garnish

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Bhatura ^[M]
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>fried leavend bread from wheat flour</i> | 3,50 € |
| 16. | Pilau Reis
Gebratener Reis mit Erbsen und hausgemachtem Käse mit indischen Gewürzen
<i>fried rice with peas, homemade cheese and spices</i> | 4,50 € |
| 17. | Nan ^[N]
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 [B, E, M, S]
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 ^[M]
Mit Tomatensauce oder Sahnesauce
<i>with tomatoe sauce or with cream sauce</i> | 6,50 € |
| 23. | Chicken Reis ^[M]
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 [A, M]
Hähnchen in indischer Curry-Soße
<i>chicken breast cooked in indian curry-sauce</i> | 13,50 € |
| 26. | Mango Chicken [A, M]
Hähnchen-Stücke mit Mango, Kokosraspeln und Mandeln
<i>chicken pieces with mango, shredded coconut and almonds</i> | 13,50 € |
| 27. | Chicken Mushroom [A, M]
Hähnchen mit Champignons gekocht in einer aromatischen Soße
<i>chicken cooked with mushrooms in a aromatic sauce</i> | 13,50 € |
| 28. | Chicken Vindaloo [A]
Hähnchen-Stücke mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo-Soße gekocht
<i>chicken with potatoes cooked in a spicy Vindaloo sauce</i> | 13,50 € |
| 29. | Chicken Korma [A, M]
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> | 13,50 € |
| 30. | Chicken Palak [A, M]
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> | 13,50 € |
| 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> | 14,50 € |



Hähnchen - Gerichte

chicken meals

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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 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> | 15,50 € |
| 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> | 15,50 € |



Meeresfrüchte sea foods

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

- | | |
|---|----------------|
| 35. Fisch Curry ^[A] | 17,50 € |
| Fischfilet in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit Kräutern und Gewürzen gebraten
<i>fishfillet cooked with onions, garlic, ginger, herbs and spices</i> | |
| 36. Fisch Vindaloo ^[A] | 17,50 € |
| Gebratener Fisch mit Kartoffeln in einer delikaten Soße, scharf
<i>fried fish with potatoes in a delicate sauce, hot</i> | |
| 37. Fisch Chili ^[A] | 17,50 € |
| 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> | |
| 38. Fisch Korma ^[M, N] | 17,50 € |
| 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> | |
| 39. Jhinga Karahi | 18,50 € |
| 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> | |
| 40. Jhinga Palak | 18,50 € |
| 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> | |



Vegetarische Gerichte

vegetarian meals

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

- | | |
|---|----------------|
| 41. Panir Karahi | 12,50 € |
| <i>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika in einer leckeren Soße gekocht
homemade cheese with onions, garlic, tomatoes and green bell pepper, cooked in a delicious sauce</i> | |
| 42. Rahm Korma ^[M, N] | 12,50 € |
| <i>Hausgemachter Käse in einer milden Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
homemade cheese cooked in a mild sauce with almonds, coconut and cashew kernels</i> | |
| 43. Panjabi Daal ^[M] | 11,50 € |
| <i>Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Senfkörnern, Knoblauch und Gewürzen
yellow lentils with in butter sauteed onions, mustard seed, garlic and spices</i> | |
| 44. Matar Paneer ^[M] | 12,50 € |
| <i>Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gekocht
homemade cheese cooked with green peas, onions, tomatoes, yogurt and spices</i> | |
| 45. Daal Makhni | 11,50 € |
| <i>Schwarze Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
black lentils with in butter sauteed onions, garlic and spices</i> | |
| 46. Daal Masala | 11,50 € |
| <i>Verschiedene Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Senfkörnern, Knoblauch und Gewürzen
various lentils in butter sauted onions mustard seed, garlic and spices</i> | |
| 47. Sabji | 12,50 € |
| <i>Gemüse in einer Curry-Soße mit indischen Gewürzen
vegetables in curry sauce with indian spices</i> | |



Vegetarische Gerichte

vegetarian meals

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

- | | |
|--|----------------|
| 48. Sabji Korma | 12,50 € |
| 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> | |
| 49. Bhindi Masala | 13,50 € |
| Okraschoten gebraten in Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen
<i>okra fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i> | |
| 50. Alu Chana | 12,50 € |
| Weiße Kichererbsen mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen
<i>white chickpeas with potatoes and special spices</i> | |
| 51. Alu Gobi | 12,50 € |
| Karoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in traditionellen Gewürzen gebraten
<i>potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices</i> | |
| 52. Tinda Masala | 13,50 € |
| Eine spezielle indische Gemüsesorte mit vielen Gewürzen in einer traditionellen Soße zubereitet
<i>special indian vegetable with many spices sauce</i> | |
| 53. Shahi Paneer ^[M] | 12,50 € |
| Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen
<i>homemade cheese cooked with onions, tomatoes, yogurt, spinach</i> | |
| 54. Palak Paneer ^[M] | 13,50 € |
| Blattspinat mit hausgemachtem Rahm-Käse mit indischen speziellen Gewürzen gekocht
<i>spinach cooked with homemade cheese and indian spices</i> | |



Lamm Spezial lamb special

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

- | | |
|--|----------------|
| 55. Lamm Curry | 15,50 € |
| <i>Lamm-Fleisch in indischer Curry-Soße zubereitet und mit speziellen Gewürzen gekocht
lamb meet cooked in indian curry sauce with special spice</i> | |
| 56. Lamm Korma ^[A, M, N] | 15,50 € |
| <i>Lamm-Fleisch in milder Soße mit Mandeln und Kokosnuss gekocht
lamb meet cooked in a mild sauce with almonds and coconut</i> | |
| 57. Lamm Vindaloo ^[A] | 16,00 € |
| <i>Lamm-Fleisch und Kartoffeln in einer pikanten Soße gekocht, scharf
lamb meet cooked with potatoes in a spicy sauce hot</i> | |
| 58. Lamm Karahi ^[A] | 15,50 € |
| <i>Lamm-Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und indischen Gewürzen
lamb meet with onions, garlic, ginger, tomatoes and indian spices</i> | |
| 59. Lamm Tikka Masala ^[A, M] | 16,50 € |
| <i>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</i> | |



Lamm Spezial lamb special

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

- | | | |
|----------------|---|----------------|
| 60. | Daal Goasht [A, M]
Lamm-Fleisch gekocht in Linsen-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
<i>lamb meet cooked in a lentils sauce with onions, garlic, ginger and tomatoes</i> | 15,50 € |
| 61. | Lamm Mushroom [A, M]
Lamm-Fleisch und Champignons in einer indischen Gewürz-Soße gekocht
<i>lamb meet and mushrooms cooked in indian style</i> | 15,50 € |
| 62. | Lamm Tinda [A, M]
Lamm-Fleisch und indisches Gemüse in einer Spezial-Soße gekocht
<i>lamb meet and indian vegetables cooked in a special sauce</i> | 15,50 € |
| 62. (a) | Lamm Spinat
Lamm mit püriertem Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in einer Gewürzmischung gekocht
<i>lamb cooked with pureed spinach, onions and tomatoes in a spices mix</i> | 15,50 € |
| 62. (b) | Bhindi Ghosht
Okraschoten mit Lamm gebraten in Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen
<i>okra fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i> | 16,50 € |



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> | 13,50 € |
| 64. | Lamm Biryani ^[M]
Lamm-Fleisch und Basmati-Reis in speziellen Gewürzen gekocht
<i>lamb meet and rice cooked with special indian spices</i> | 14,50 € |
| 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> | 12,50 € |
| 66. | Fisch Biryani ^[M]
Fischfilet und Basmati-Reis mit Gewürzen gekocht
<i>ish fillet and Basmati rice cooked with spices</i> | 16,50 € |
| 67. | Jinga Biryani ^[M]
Garnelen und Basmati-Reis gekocht mit indischen Gewürzen
<i>prawns and Basmati rice cooked with indian special spices</i> | 18,50 € |
| 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> | 19,50 € |



Grill Platten

grill plates

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 69. | Seckh Kebab
Gehacktes Lamm-Fleisch-Röllchen nach Südasien-Art
am Spieß zum Zylinder geformt und mit Gewürzen im Tandoor gegrillt
<i>Minced lamb and meat rolls, South Asian style
formed into a cylinder on a skewer and grilled with spices in the tandoor</i> | 16,50 € |
| 70. | Jhinga Tikka ^[M]
Riesengarnelen mariniert, gegrillt im Tandoor
<i>king prawn marinated, grilled in Tandoor</i> | 21,50 € |
| 71. | Tandoori Chicken ^[M]
Hähnchenkeulen mariniert, gegrillt, mit Joghurt und Gewürzen
<i>chicken legs marinated, grilled, with yogurt cooked and spices</i> | 15,50 € |
| 72. | Chicken Tikka ^[M]
Hähnchenbrust mariniert, gegrillt und mit Gewürzen zubereitet
<i>chicken breast marinated, grilled, with indian spices</i> | 15,50 € |
| 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> | 20,50 € |



Nachspeisen desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 74. | Orangeneis ^[M]
in eigener Schale serviert
<i>orange ice cream</i> | 5,50 € |
| 75. | Paradise-Mix-Eis
Erdbeer, Vanille, Schokoeis mit hausgemachter Mangosoße
<i>Strawberry, vanilla, chocolate ice cream with homemade mango sauce</i> | 5,50 € |
| 76. | Kokoseis ^[M]
in eigener Schale serviert
<i>coconut ice cream</i> | 5,50 € |
| 77. | Indisches Matka-Eis ^[M]
nach Ihrer Wahl: Mango, Litchi, Kokos oder Kulfi
<i>mango, lychee, coconut, vanilla ice cream</i> | 5,90 € |
| 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> | 5,50 € |
| 79. | Firni ^[M]
Milchpudding mit Rosenwasser, mit Pistazien und Mandeln
<i>milk pudding with rose water with pistachio and almonds</i> | 6,50 € |



Alkoholfreie Cocktail

non-alcohol cocktails

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | Coconut Kiss ^[1, 4]
Cocossirup, Ananassaft, Sahne | 5,90 € |
| 81. | Moskito ^[1]
Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger 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, Kirschsafft | 5,90 € |
| 85. | Ipanema ^[1]
Limetten, Rohrzucker, Ginger 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, Erdbeersirup, 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 € |
| 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, Ginger 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 €
98. (a)	Erdbeer 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 €
99. (a)	Coca Cola, light / zero ^[1, 2]	0,33 l	1,90 €
		0,5 l	3,60 €
100.	Fanta, Sprite, Spezi ^[1, 2]	0,25 l	1,90 €
		0,5 l	3,60 €
101.	Lichtenauer Mineralquellen Classic/Medium/Still	0,25 l	1,90 €
		0,5 l	2,50 €
102.	Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	4,40 €
103.	Apfelschorle	0,25 l	1,90 €
		0,5 l	3,60 €



Cocktails mit Alkohol

cocktails with alcohol

104.	Ginger Ale ^[1]	0,25 l	2,20 €
		0,4 l	4,40 €
105.	Tonic Water	0,25 l	2,20 €
		0,4 l	4,20 €
106.	Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	4,20 €
107.	Orangensaft	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	4,20 €
108.	Kirschsafft	0,2 l	2,20 €
		0,4 l	4,20 €
09.	Mangosaft	0,2 l	2,40 €
		0,4 l	4,60 €
110.	Bananensaft	0,2 l	2,40 €
		0,4 l	4,20 €
111.	Guavensaft	0,2 l	2,40 €
		0,4 l	4,60 €
112.	Kiba	0,2 l	2,40 €
		0,4 l	4,60 €



Bier vom Fass keg beer

113.	MARX Städter Pils	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,50 €
114.	MARX Städter Dunkel	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,50 €
115.	Radler/Diesel	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,50 €
116.	Maisel's Hefeweizen Hell	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,50 €

Flaschenbier bottled beer

117.	Maisel's Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
	Dunkel oder Alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
118.	Aktien Zwick'l Kellerbier	0,5 l	3,90 €
119.	Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
120.	MARX Städter Himbeer-Radler	0,33 l	2,50 €



Indisches Flaschenbier

indian bottled beer

121.	Jogi Premium Lager Bier	0,33 l	3,90 €
122.	Cobra Premium	0,33 l	3,90 €
123.	Kingfischer Premium	0,33 l	3,90 €

Aperitif

Aperitif

124.	Sekt	0,1 l	3,90 €
	trocken / halbtrocken / lieblich	0,75 l	22,90 €
125.	Martini ^[1]		
	Bianco oder Rosso	5 cl	3,90 €
126.	Sherry	4 cl	4,20 €
127.	Champagner	0,1 l	9,50 €



Weißwein

White wine

128.	Indischer Weißwein	0,20 l	4,90 €
	trocken	0,75 l	22,90 €
129.	Meißner Müller Thurgau	0,20 l	4,90 €
	trocken	0,75 l	21,00 €
130.	Mario Muskat	0,20 l	4,20 €
	lieblich	0,75 l	22,90 €
131.	Riesling	0,20 l	4,20 €
	halbtrocken	0,75 l	22,90 €

Roséwein

Rosé wine

132.	Erben Donfelder Rose	0,20 l	4,20 €
	halbtrocken	0,75 l	22,90 €
133.	Costa Azul Grenache	0,20 l	4,20 €
	trocken	0,75 l	22,90 €
134.	Portugiesischer Rose	0,20 l	4,90 €
	lieblich	0,75 l	22,90 €



Rotwein

Red wine

135.	Cabernet Sauvignon halbtrocken	0,2 l	4,90 €
136.	Dornfelder ObA lieblich	0,2 l	4,50 €
137.	Rotkäppchen Dornfelder halbtrocken	0,2 l	4,20 €
138.	Indischer Rotwein halbtrocken	0,2 l 0,75 l	4,90 € 22,90 €



Spirituosen liquors

139.	Malteser	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
140.	Ouzo	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
141.	Grappa	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
142.	Tequilla	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
143.	Indischer Mangoschnaps	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
144.	Indischer Rum	0,2 cl	3,90 €
		0,4 cl	6,90 €
145.	Ramazotti	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
146.	Jägermeister	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €
147.	Lauterbacher Tropfen	0,2 cl	2,40 €
		0,4 cl	4,40 €



Whisky

Whiskey

148.	Jack Daniel's	0,2 cl	4,90 €
		0,4 cl	8,90 €
149.	Hennessy	0,2 cl	4,90 €
		0,4 cl	8,90 €
150.	Johnnie Walker Black Label	0,2 cl	3,20 €
		0,4 cl	6,40 €

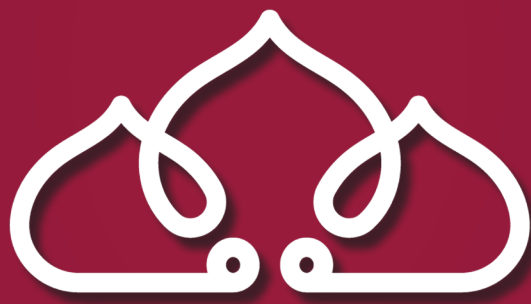


Heißgetränke hot drinks

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



PARADISE

RESTAURANT INDISCHE SPEZIALITÄTEN

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