



GURU

RESTAURANT & BAR



GURU
RESTAURANT & BAR

APERITIFS

CAMPARI SODA 0,2l 6,9

CAMPARI ORANGE 0,2l 6,9

APEROL SPRITZ 0,2l 6,9

Prosecco, Aperol, Orangen und Soda

HUGO 0,2l 6,9

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Soda

LILLET BERRY 0,2l 6,9

Lillet Blanc, Prosecco, Beeren, Minze und Schweppes Wild Berry

RAMAZZOTTI MIO 0,2l 6,9

Ramazotti Rosato, Prosecco und Basilikum

MARTINI BIANCO 5cl 4,0

MARTINI ROSSO 5cl 4,0

VORSPEISEN

APPETIZERS

- BRUSCHETTA TIPICA** ^{a,g} 5,5
knusprige Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum
crunchy bruschetta with fresh tomatoes and basil
- PAPARDAM** ^{g,h} 2,5
zwei knusprige Waffeln aus Hülsenfruchtteig mit Chutney
two crunchy waffles made out of legumes dough with chutney
- SABJI PAKORA** ^{g,h} 5,9
gebackenes, gemischtes Gemüse
deep-fried, mixed vegetables
- MURGH PAKORA** ^{g,h} 6,5
gebackenes Hühnerfilet
deep-fried chicken fillet
- PANEER PAKORA** ^{g,h} 6,5
hausgemachter Käse aus Biomilch in Kichererbsenteig, frittiert
home-made cheese out of organic milk and chickpea dough, deep-fried
- MIXED PAKORA** ^{g,h} 6,9
verschiedenes Gemüse, Käse und Hühnerbrust-Filetstücke in Kichererbsenteig, frittiert
various vegetables, cheese and chicken fillet pieces in chickpea dough, deep-fried
- MURGH TIKKA** ^{g,h,l} 6,9
Hühnerfiletstücke in Joghurtmarinade
chicken fillet pieces in yogurt marinade





GURU
RESTAURANT & BAR

SUPPEN SOUPS

TOMATEN- SHORBA ^{g,i} 5,5

feines Cremesüppchen aus fruchtig-aromatischen Tomaten

fine cream soup made out of fruity-aromatic tomatoes

DAL- SHORBA ^{g,i} 5,5

Ayurvedische Linsensuppe

ayurvedic lentil soup



SALATE SALADS

GEMISCHTER SALAT 3,5

mixed salad

RUCOLASALAT MIT ROASTBEEFSTREIFEN ^g 13,9

Rucolasalat mit Parmesan- und gebratenen Rinderstreifen und Kirschtomaten

arugula salad with parmesan, fried beef strips and cherry tomatoes

SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN ^g 12,9

Gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Blattsalat

fried chicken breast strips on mixed green salad

SALAT CHEF ^{c,g} 11,9

Gemischter Blattsalat mit Ei, Schafskäse, Salsiccia, Oliven, roten Zwiebeln und Basilikum

mixed green salad with egg, sheep cheese, salsiccia, olives, red onion and basil

TOMATENSALAT MIT THUNFISCH ^d 8,9

Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Basilikum

tomato salad with tuna, red onion and basil

INSALATA CAPRESE ^g 7,9

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

buffalo mozzarella with tomatoes and basil

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

MEAT SPECIALITIES

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL ^g 25,9
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
grilled argentinian rump steak with herb butter

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL ^g 26,9
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gerösteten Zwiebeln
grilled argentinian rump steak with roasted onion

SCHNITZEL "WIENER ART" ^{a,c} 13,9
Paniertes Schweineschnitzel
breaded pork schnitzel

JÄGERSCHNITZEL ^{a,c,g} 14,9
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignon-Sahnesauce
breaded pork schnitzel with fresh mushroom cream sauce

ZWIEBELSCHNITZEL ^{a,c,g} 14,9
Paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln
breaded pork schnitzel with roasted onion

RAHMSCHNITZEL ^{a,c,g} 14,9
Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce
breaded pork schnitzel in cream sauce

KALBSLEBER ^g 18,9
Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln
calf s liver with roasted onion and fried potatoes

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert.
All dishes are served with optional french fries or fried potatoes.





GURU
RESTAURANT & BAR

HÄHNCHENGERICHTE

CHICKEN DISHES

CHICKEN CURRY ^{g,i} 13,9
in nordindischer Curry-Sauce
in north indian curry sauce

CHICKEN MANGO-CURRY ^{g,i,1} 14,9
Hühnerfilet in einer würzigen Currysauce aus Sahne mit Mangostücken
chicken fillet in spicy curry sauce made out of cream with mango

CHILI CHICKEN ^{g,i} 14,9
mit frischer Paprika, Zwiebeln und scharfem Chili
with fresh bell pepper, onion and spicy chili

CHICKEN KORMA ^{a,g,h,i} 15,5
mit Kokosmilch, Cashewkerne, Rosinen und Kokosraspeln, in milder Sauce
with coconut milk, cashew nuts, raisins and grated coconut in mild sauce

CHICKEN TIKKA MASALA ^{a,g,i,1} 14,9
in würzigem Joghurt mariniertes Hühnerfilet mit pikanter Tikkamasala-Sauce
in spicy yogurt marinated chicken fillet with savory tikkamasala sauce

PALAK MURGH ^{a,g,i} 14,9
gebratene Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln und Blattspinat
fried chicken fillet with onion and spinach

BUTTER CHICKEN ^{a,g,1,4} 14,9
in Tandoor gebackene Hühnerfiletstücke mit Tomaten, Zwiebeln und Sahne, mit Butter verfeinert
in tandoor fried chicken fillet with tomatoes, onion, cream and butter

MURGH VINDALOO ^{a,g,i} 14,9
gebratene Hühnerfiletstücke mit Kartoffeln, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilis
fried chicken fillet pieces with savory sauce made out of ground pomegranate and chilli's

CHICKEN MADRAS ^{a,g,i} 14,9
gebratene Hühnerfiletstücke mit Champignons, zubereitet in einer pikanten Chilisauce
fried chicken fillet pieces with mushrooms and savory chili sauce

CHICKEN MASALA ^{a,g,i}

Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Paprika

chicken fillet in fine curry sauce with green beans, red onion and paprika

14,90

CHICKEN BENGLORE ^{a,g,i}

Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce mit Ananasstücken, geraspelte Kokosnuss und Kokosmilch

chicken fillet in fine curry sauce with pineapple, grated coconut and coconut milk

14,90

Alle Hähnchen- und Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert.

All chicken and lamb dishes are served with basmati rice.

LAMMGERICHTE

LAMB DISHES

LAMM CURRY ^{a,g,i}

Lammfleisch in würziger Currysauce

lamb in spicy curry sauce

16,9

MUTTON KORMA ^{a,g,h,i}

Lammfleisch aus einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnüssen und Cashewkernen

lamb in a mild sauce out of spices, cream, almonds, coconut and cashew

17,9

ROGAN JOSH (KASHMIRI) ^{a,g,i}

Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri-Chilis

lamb with cardamom, ginger, cinnamon and kashmiri chili

17,9

LAMM VINDALOO ^{a,g,i}

gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilis

fried lamb in savory sauce made out of ground pomegranate and chili's

17,9

LAMM PALAK ^{a,g,i}

Lammfleisch mit Spinat, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch

lamb with spinach, fried with ginger, onion and garlic

17,9





GURU
RESTAURANT & BAR

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

FISCH-CURRY ^{a,d,g,i} 16,5
Fischfilet in Curry-Sauce
fish fillet in curry sauce

FISCH MANGO-CURRY ^{a,d,g,i,l} 16,9
Fischfilet in einer würzigen Sauce
aus Sahne mit Mangostücken
fish fillet in savory sauce made out of cream
and mango

JHINGA SHAHI ^{a,g,b,i} 18,9
marinierte Garnelen nach Art des Hauses
in einer exotischen Kombination
aus verschiedenen Gewürzen
home-style marinated shrimps in a exotic
combination of various spices

LACHS VOM GRILL ^d 18,5
Lachs vom Grill mit gebratenem Gemüse
und Salzkartoffeln
grilled salmon with fried vegetables and
boiled potatoes



BIRYANIS/ REISGERICHTE

RICE DISHES

SABZI BIRYANI ⁱ 13,5
gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse
fried rice with various fresh vegetable

CHICKEN BIRYANI ^{g,i} 14,9
gebratener Reis mit Hühnerfilet
fried rice with chicken fillet

LAMM BIRYANI ^{g,i} 17,9
gebratener Reis mit Lammfleisch
fried rice with lamb

MAHARAJA BIRYANI ^{d,h,i} 18,9
gebratener Reis mit Fisch und Garnelen
fried rice with fish and shrimps

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

BHINDI ⁱ 12,9

frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander, gebraten

fresh okra pods with onion, tomatoes, ginger and coriander, fried

ALU PALAK ^{a,g,i} 12,5

Kartoffeln und Blattspinat mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, gebraten

potatoes and spinach with onion, ginger and garlic, fried

SABZI KORMA ^{a,g,h,i} 12,5

gemischtes Gemüse, Cashewkerne, Rosinen und Kokosraspeln, in exotisch milder Sauce

mixed vegetable, cashew nuts, raisins and grated coconut in exotic mild sauce

PALAK PANEER ^{a,g,i} 12,5

Spinat, gebraten in Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate mit Paneerwürfeln

spinach, fried in ginger, onion, garlic and tomato with paneer cubes

CHANNA MASALA ^{a,g,i} 12,5

Kichererbsen in Garam Masala

chickpea in garam masala

DAL MAKHNI ^{a,g,i} 12,5

Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Knoblauch

lentils with in butter roasted onion, ginger, coriander and garlic

MATAR PANEER ^{a,g,i} 12,5

Erbsen, gebraten in Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate mit Paneerwürfeln

peas, fried in ginger, onion, garlic and tomato with paneer cubes

Alle Hähnchen- und Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert.

All chicken and lamb dishes are served with basmati rice.





GURU
RESTAURANT & BAR

INDISCHE BEILAGEN

INDIAN SIDE DISHES

NAAN SADA ^{a,c,g} 3,5
Hefeteigbrot aus Tandoor
yeast dough bread made out of tandoor

BUTTER NAAN ^{a,c,g} 3,5
Hefeteigbutterbrot
yeast dough bread with butter

GARLIC NAAN ^{a,c,g} 3,5
Knoblauchbrot aus Hefeteig
yeast dough bread with garlic

PORTION BASMATI REIS 3,5
portion of rice



NACHSPEISEN

DESSERT

MANGO-TIRAMISU ^{a,c,g} 5,5
Hausgemachtes Tiramisu mit Mangostücken
home-made tiramisu with mango

GEMISCHTER EISBECHER ^{g,l} 4,5
mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
mixed cup of ice cream

MANGO DREAM ^{g,l,l5} 6,0
Vanilleeis, glasiert mit Mango-Püree
vanilla ice cream with mango puree

SAISONALES DESSERT 6,5
Seasonal dessert

INDISCHE GETRÄNKE

INDIAN DRINKS

MANGO LASSI ^{g,5} 3,9
süßes Mango-Joghurtgetränk
sweet mango-yogurt drink

INDISCHER CHAI ^{a,g,l} 3,5
schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Fenchel und Milch
black tea with cardamom, cloves, fennel and milk



GURU
RESTAURANT & BAR

CAFFÈ

CAFFÈ CREMA	2,5
ESPRESSO	2,2
ESPRESSO DOPPIO	4,0
ESPRESSO MACCHIATO ⁸	2,5
ESPRESSO CORETTO GRAPPA	4,5
CAFFÈ LATTE ⁸	3,5
CAPPUCCINO ⁸	2,9
wahlweise mit Milch oder Sahne optionally with milk or cream	
LATTE MACCHIATO ⁸	3,9
HEIßE SCHOKOLADE ⁸	3,9
mit Sahne with cream	
INDISCHER CHAI	3,5

SOFTDRINKS

ORIGINAL SELTERS MEDIUM	0,25l 0,75l	2,5 5,5
ORIGINAL SELTERS NATURELL	0,25l 0,75l	2,5 5,5
SOFTDRINKS ^{1,3,9,11,12}	0,2l 0,4l	2,2 4,0
<i>Coca-Cola</i> <i>Fanta</i> <i>Sprite</i>		
SCHWEPPE GINGER ALE ¹	0,2l 0,4l	2,5 4,5
SCHWEPPE BITTER LEMON ¹⁰	0,2l 0,4l	2,5 4,5
GOLFER ¹⁰	0,2l 0,4l	2,5 4,5
hausgemachte Grapefruit-Limonade		
VIO SCHORLE RHABARBER	0,3l	3,2

SÄFTE VON granini®

SÄFTE & SAFTSCHORLEN	0,2l 0,4l	2,5 5,0
Apfel, Guave, Mango, Maracuja, Lychee, Johannisbeere		
apple, guava, mango, Passion fruit, lychee, currant		





Bitte ein Bit
Bitburger

BIER

BITBURGER PILS	0,3l	2,9
vom Fass, auch als Radler oder Colabier erhältlich	0,5l	4,6
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN	0,3l	2,9
vom Fass, auch als Russ oder Colaweizen erhältlich	0,5l	4,6
KELLERBIER 1854	0,3l	2,9
vom Fass	0,5l	4,6
BENEDIKTINER DUNKEL	0,5l	4,6
KÖSTRITZER	0,3l	2,9
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,3l	2,9
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	0,5l	4,6

LONGDRINKS

JOHNNIE WALKER COLA	0,2l	8,5
BALLANTINE'S COLA	0,2l	8,5
BACARDI COLA	0,2l	8,5
BACARDI RAZZ SPRITE	0,2l	8,5
CUBA LIBRE	0,2l	8,5
CUBA LIBRE 7 AÑOS	0,2l	8,5
ASBACH COLA	0,2l	8,5
JACK DANIELS COLA	0,2l	8,5
VODKA LEMON	0,2l	8,5
VODKA ORANGE	0,2l	8,5
VODKA RED BULL	0,2l	8,5
JÄGERMEISTER RED BULL	0,2l	8,5
GIN TONIC	0,2l	7,9
BOMBAY SAPPHIRE TONIC	0,2l	8,9
TANQUERAY TEN TONIC	0,2l	8,9
HENDRIKS TONIC	0,2l	9,9

WEINBRAND

VECCHIA ROMAGNA	4cl	5,5
CARLOS	4cl	6,5
JACK DANIELS	4cl	6,5
CHIVAS REGAL	4cl	6,5
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl	6,5
REMY MARTIN	4cl	7,9
HENNESSY	4cl	8,9

APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0,25l	2,2
	0,5l	4,2
APFELWEIN GESPRITZT	0,25l	2,2
	0,5l	4,2



GURU
RESTAURANT & BAR

WEINKARTE

WINE MENU

Weißwein

PINOT GRIGIO	0,5l	5,5
RIESLING Weingut Allendorf Rheingau	0,5l	5,5
GRAUBURGUNDER Weingut Ihringer Baden	0,5l	5,5
CHARDONNAY	0,5l	5,5
WEINSCHORLE	0,5l	4,5

Rosé

ROSÉ	0,5l	5,5
-------------	------	-----

Rotwein

LAMBRUSCO	0,5l	5,5
NERO D'AVOLA	0,5l	5,5
MONTEPULCIANO	0,5l	5,5
MERLOT	0,5l	5,5
PRIMITIVO	0,5l	5,5

SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO BRUT D.O.C.	0,1l	4,5
	0,75l	25,0
MOËT & CHANDON	0,75l	120

DIGESTIFS

FERNET BRANCA	4cl	4,0
AVERNA	4cl	4,0
RAMAZZOTTI	4cl	4,0
BAILEYS	4cl	4,5
SAMBUCA	2cl	2,5
JÄGERMEISTER	2cl	2,5
WILLIAMS BIRNE	2cl	2,5
OBSTLER	2cl	2,5
KIRSCHWASSER	2cl	2,5
LINIE	2cl	3,5
GRAPPA	2cl	3,0



Zusatzstoffe/ Allergene:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. mit Taurin, 15. Stabilisator, a. glutenhaltig, b. Krebs-/ Weichtiere, c. Ei, d. Fisch, e. Nüsse, f. Soja, g. Milch/ Laktose, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfid

Alle Preise inkl. MwSt., Irrtümer vorbehalten.



GURU
RESTAURANT & BAR

www.guru-restaurant.com