



GURU

RESTAURANT & BAR



APERITIFS

Campari Soda 0,2L 6,90

Campari Orange 0,2L 6,90

Aperol Spritz 0,2L 6,90

(Prosecco, Aperol, Orangen & Soda)

Hugo 0,2L 6,90

(Prosecco, Holunderblütensirup,

Minze, Limetten & Soda)

Lillet Berry^{1, 14} 0,2L 6,90

(Lillet Blanc, Prosecco, Beeren, Minze &

Schweppes Wild Berry)

Ramazzotti Mio 0,2L 6,90

(Ramazzotti Rosato, Prosecco & Basilikum)

Martini Bianco 5cl 4,00

Martini Rosso 5cl 4,00



VORSPEISEN

- | | |
|--|------|
| Bruschetta Tipica ^(a)
(knusprige Bruschetta mit frischen
Tomaten und Basilikum) | 6,50 |
| Papardam ^(a, l)
(zwei knusprige Waffeln aus
Hülsenfruchtteig mit Chutney) | 3,00 |
| Sabji Pakora ^(a, l)
(gebackenes, gemischtes Gemüse) | 6,90 |
| Murgh Pakora ^(a, c, l)
(gebackenes Hühnerfilet) | 7,00 |
| Paneer Pakora ^(a, g, l)
(hausgemachter Käse aus Biomilch
in Kichererbsenteig, frittiert) | 7,00 |
| Mixed Pakora ^(a, c, g, l)
(verschiedenes Gemüse, Käse und
Hühnerbrust-Filetstücke in
Kichererbsenteig, frittiert) | 7,90 |
| Murgh Tikka ^(a, c, g, l)
(Hühnerfiletstücke in Joghurtmarinade) | 7,90 |



SUPPEN / SOUPS

Tomaten-Shorba ^(g, i) 6,50

(feines Cremesüppchen aus fruchtig-aromatischen
Tomaten)

Dal-Shorba ⁽ⁱ⁾ 6,50

Ayurvedische Linsensuppe

SALATE / SALADS

Gemischter Salat 4,50

Rucolasalat mit Roastbeefstreifen ^(g) 14,50

(Rucolasalat mit Parmesan, gebratenen Rinderstreifen und
Kirschtomaten)

Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen 13,90

(Gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem
Blattsalat)

Salat Chef ^(a, c, g, i) 12,50

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

Tomatensalat mit Thunfisch ^(d) 8,90

(Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Basili)

Insalata Caprese ^(g) 7,90

(Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum)



FLEISCHSPEZIALITÄTEN / MEAT SPECIALTIES

Argentinisches Rumpsteak ^(g) 28,90

mit Kräuterbutter

Argentinisches Rumpsteak ^(g) 29,90

mit gerösteten Zwiebeln

Schnitzel „Wiener Art“ ^(a, c) 13,90

paniertes Schweineschnitzel

Jägerschnitzel ^(a, c, g) 15,90

mit Champignon-Sahnesauce

Zwiebelschnitzel ^(a, c, g) 15,90

mit gerösteten Zwiebeln

Rahmschnitzel ^(a, c, g) 15,90

in Rahmsauce

Kalbsleber ^(g) 19,90

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites
oder Bratkartoffeln serviert.

All meat dishes come with your choice of French fries
or fried potatoes.



HÄHNCHENGERICHTE / CHICKEN DISHES

Chicken Curry ^(g) 14,90

in nordindischer Curry-Sauce

Chicken Mango-Curry ^(a, g, h, i) 16,90

Hühnerfilet in würziger Currysauce mit Mangostücken

Chili Chicken ^(a, f, g, i, 4) 16,90

mit frischer Paprika, Zwiebeln und scharfem Chili

Chicken Korma ^(a, g, h, i) 16,90

mit Kokosmilch, Cashewkernen, Rosinen und

Kokosraspeln, in milder Sauce

Chicken Tikka Masala ^(a, g, i) 16,90

in würzigem Joghurt mariniert mit pikanter

Tikkamasala-Sauce

Palak Murgh ^(a, g, i) 16,90

gebratene Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln und Blattspinat

Butter Chicken ^(a, g, i) 16,90

in Tandoor gebacken mit Tomaten, Zwiebeln,

Sahne und Butter

Murgh Vindaloo ^(a, g, i) 16,90

gebraten mit Kartoffeln in pikanter Sauce aus

Granatapfelkernen und Chilis

Chicken Madras ^(a, g, i, 4) 16,90

gebratene Hühnerfiletstücke mit Champignons,

zubereitet in einer pikanten Chilisauce



Chicken Masala^(g) 16,90

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

Chicken Benglor^(g, h) 16,90

Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce mit Ananas,
Kokosraspeln und Kokosmilch

LAMMGERICHTE / **LAMB DISHES**

Lamm Curry^(g) 17,90

Lammfleisch in würziger Currysauce

Mutton Korma^(g, h) 19,90

Lammfleisch in milder Sauce mit Gewürzen, Sahne,
Mandeln, Kokosnüssen und Cashewkernen

Rogan Josh Kashmiri^(g) 19,90

Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt
und Kashmiri-Chilis

Lamm Vindaloo^(g) 19,90

Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter
Sauce, Granatapfelkernen und Chilis.

Lamm Palak^(g) 19,90

Lammfleisch mit Spinat, gebraten mit Ingwer,
Zwiebeln und Knoblauch

Alle Hähnchen- und Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert.



FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Fisch Curry ^(d, g)	18,50
Fischfilet in Curry-Sauce	
Fisch Mango-Curry ^(d, g)	18,90
Fischfilet in würziger Sauce aus Sahne mit Mangostücken	
Jhinga Shahi ^(b)	19,90
marinierte Garnelen in exotischer Gewürzkombination	
Lachs vom Grill ^(d)	18,50
mit gebratenem Gemüse und Salzkartoffeln	

BIRYANIS / REISGERICHTE

RICE DISHES

Sabzi Biryani ^(g, h)	14,50
gebratener Reis mit frischem Gemüse	
Chicken Biryani ^(a, g)	16,90
gebratener Reis mit Hühnerfilet	
Lamm Biryani ^(a, g)	19,90
gebratener Reis mit Lammfleisch	
Maharaja Biryani ^(a, b, d, g)	19,90
gebratener Reis mit Fisch und Garnelen	



VEGETARISCHE GERICHTE

Bhindi^(o) 13,90

frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer
und Koriander

Alu Palak 13,90

Kartoffeln und Spinat mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch

Sabzi Korma^(g, h) 13,90

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

Palak Paneer^(g) 13,90

Spinat mit Paneerwürfeln, gebraten in Ingwer, Zwie-
beln, Knoblauch und Tomate

Channa Masala^(g) 13,90

Kichererbsen in Garam Masala

Dal Makhni^(g) 13,90

Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer,
Koriander und Knoblauch)

Matar Paneer^(g) 13,90

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



INDISCHE BEILAGEN

Naan Sada ^(a) 3,50

Hefeteigbrot aus Tandoor

Butter Naan ^(a, g) 3,50

Hefeteigbutterbrot

Garlic Naan ^(a, g) 3,50

Knoblauchbrot aus Hefeteig

Portion Basmati Reis 4,50

NACHSPEISEN / DESSERT

Mango-Tiramisu ^(a, c, g) 6,50

hausgemacht mit Mangostücken

Gemischter Eisbecher ^(g) 5,50

Vanille, Schoko, Erdbeere

Saisonales Dessert ^(a, c, g) 7,50

INDISCHE GETRÄNKE

Mango Lassi ^(g) 4,50

süßes Mango-Joghurtgetränk

Indischer Chai ^(g) 4,50

schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Fenchel und Milch



CAFFÈ

Caffè Crema	2,90
Espresso	2,90
Espresso Doppio	4,00
Espresso Macchiato	2,90
Espresso Coretto Grappa	5,00
Caffè Latte	4,00
Cappuccino	3,50
(wahlweise mit Milch oder Sahne)	
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50
(mit Sahne)	

SOFTDRINKS

Selters Medium	0,25L 2,50	0,75L 6,50
Selters Naturell	0,25L 2,50	0,75L 6,50
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,2L 2,20	0,4L 4,00
Schweppes Ginger Ale	0,2L 2,50	0,4L 4,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2L 2,50	0,4L 4,50
Golfer	0,2L 2,50	0,4L 4,50
hausgemachte Grapefruit-Limonade)		
Hausgemachte Schorle	0,4L 4,00	



BIER

Bitburger Pils	0,3L	3,20	0,5L	4,90
Benediktiner Helles	0,3L	3,20	0,5L	4,90
Benediktiner Hefeweizen / Dunkel			0,5L	4,90
Kellerbier 1854	0,3L	3,20	0,5L	4,90
Köstritzer	0,3L	3,20	0,5L	4,90
Bitburger Alkoholfrei	0,3L	3,20		
Benediktiner Alkoholfrei			0,5L	4,90

LONGDRINKS

Johnnie Walker Cola	0,2L	8,50
Ballantine's Cola	0,2L	8,50
Bacardi Cola	0,2L	8,50
Bacardi Razz Sprite	0,2L	8,50
Cuba Libre	0,2L	8,50
Cuba Libre 7 Años	0,2L	8,50
Asbach Cola	0,2L	8,50
Jack Daniels Cola	0,2L	8,50
Vodka Lemon / Vodka Orange	0,2L	7,90
Vodka Red Bull	0,2L	8,50
Jägermeister Red Bull	0,2L	8,50
Gin Tonic	0,2L	7,90
Bombay Sapphire Tonic	0,2L	8,90
Tanqueray Ten Tonic	0,2L	8,90
Hendriks Tonic	0,2L	9,90



SÄFTE VON GRANINI

Säfte

0,2L 2,50 0,4L 5,00

Apfel, Guave, Mango

Maracuja, Lychee, Johannisbeere

WEINBRAND

Vecchia Romagna

4cl 5,50

Carlos

4cl 6,50

Jack Daniels

4cl 6,50

Chivas Regal

4cl 6,50

Johnnie Walker Black Label

4cl 6,50

Remy Martin

4cl 7,90

Hennessy

4cl 8,90

APFELWEIN

Apfelwein Pur

0,25l 2,50 0,5l 5,00

Apfelwein Gespritzt

0,25l 2,50 0,5l 5,00



WEISSWEIN

Pinot Grigio	0,2L	6,50
Riesling	0,2L	6,50
Weingut Allendorf Rheingau		
Grauburgunder	0,2L	6,50
Weingut Ihringer Baden		
Chardonnay	0,2L	6,50
Weinschorle	0,2L	5,00

ROSÉ

Rosé	0,2L	6,50
------	------	------

ROTWEIN

Lambrusco	0,2L	6,50
Nero d'Avola	0,2L	6,50
Montepulciano	0,2L	6,50
Merlot	0,2L	6,50
Primitivo	0,2L	6,50

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Brut D.O.C	0,1L	4,50	0,75L	25,00
Moët & Chandon	0,75L	120,00		



DIGESTIFS

Fernet Branca ¹⁴	4cl	4,00
Averna ¹⁴	4cl	4,00
Ramazzotti ¹⁴	4cl	4,00
Baileys ^g	4cl	4,50
Sambuca	2cl	3,00
Jägermeister ¹⁴	2cl	3,00
Williams Birne	2cl	3,00
Obstler	2cl	3,00
Kirschwasser	2cl	3,00
Linie	2cl	4,00
Grappa	2cl	3,00

Alle Preise inkl. MwSt., Irrtümer vorbehalten.

Zusatzstoffe/Allergene

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Zucker und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Taurin, 13 chininhaltig, 14 koffeinhaltig.

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere, **c** Eier, **d** Fisch, **e** Erdnüsse, **f** Soja, **g** Milch (inkl. Laktose), **h** Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Cashew), **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesamsamen, **l** Schwefeldioxid und Sulfite, **m** Lupinen, **n** Weichtiere.



**Vielen Dank für Ihren
Besuch!**



Wir hoffen, es hat Ihnen gefallen.
Über eine **Bewertung auf
Google** würden wir uns sehr freuen –
damit helfen Sie auch anderen, uns zu
finden.



GURU-RESTAURANT.COM