



BHUKKAD

DHABA

ALWAYS HUNGRY

**Herzlichen Dank, dass Sie sich heute
entschieden haben, mit uns auf eine
kulinarische Reise zu gehen!**

**Wir heißen Sie herzlich willkommen zu
einem köstlichen Abenteuer, bei dem
jedes Gericht seine eigene
geschmackvolle Geschichte erzählt,
vertraute Aromen unerwartete
Wendungen nehmen und neue
Geschmackshorizonte eröffnen.**



Glückliche Reise :-)
Team Bhukkad

BHUKKAD

भुक्कड़

Die meisten Menschen essen, um zu leben.
Ein Bhukkad hingegen lebt, um zu essen!

जिसे सिर्फ तीन चीज़े समझ में आती है
- खाना, खाना और बहुत सारा खाना !



Ok, genug geprahlt :-) Jetzt wollen wir Ihnen ein wenig über unser Dhaba erzählen.

DAS WARUM

Wir **Bhukkads** glauben, dass Essen der einzige Aspekt des Lebens ist, der alle Sinne auf einmal erfreut - Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen. Essen ist unsere Lebensader. Essen ist unsere Religion. Essen ist unsere Leidenschaft. Aber vor allem: ist Essen unsere Freude!

Durch unser bescheidenes Projekt, das wir liebevoll "**Bhukkad Dhaba**" nennen, möchten wir ein Stück dieser Freude mit Ihnen allen teilen!

DAS WAS

"**Dhabas**" sind typische Straßenrestaurants, die überall an den indischen Autobahnen zu finden sind. Ursprünglich waren sie vor allem für Reisende gedacht, doch im Laufe der Jahre haben sie sich zu einem beliebten Treffpunkt für alle Arten von Essensliebhabern entwickelt - darunter auch die sogenannten **Bhukkads**.

Dhabas zeichnen sich durch ihr zwangloses, ländliches Ambiente aus und bieten einfache, oft lokale Gerichte ohne viel Schnickschnack. Mit unserem „Bhukkad Dhaba“, das sorgfältig auf Details wie Einrichtung, Besteck und Atmosphäre abgestimmt ist, wollen wir diese authentische Dhaba-Erfahrung zum ersten Mal nach Deutschland bringen.

ENDLICH, DAS WELCHE

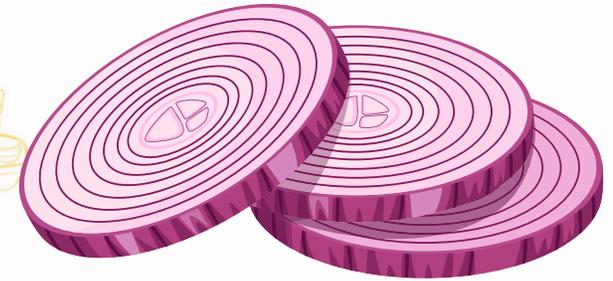
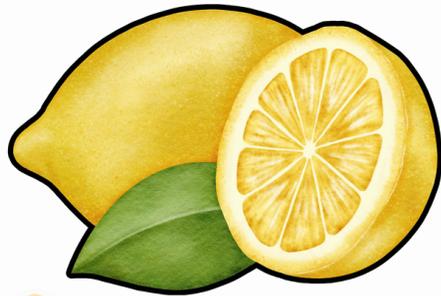
Die Reise kann also beginnen...

Welche unserer Bhukkad Dhaba-Spezialitäten würden Sie heute gerne probieren?

Deines ist hungrig,

Die Bhukkaden





JHATPAT CHATPAT (VORSPEISEN)

Drehen Sie den Zündschlüssel und legen Sie mit
Bhukkads ‚Starter‘-Kit los...





JHATPAT CHATPAT



SUPPEN

01. Tamatar Shorba ⁽¹⁾ 4,90
Eine pikante, gewürzte Tomatensuppe, die für ihren reichen Geschmack und ihre aromatischen Gewürze bekannt ist.
02. Murg Shorba 5,90
Eine schmackhafte und aromatische Hühnersuppe, die mit Gewürzen und Kräutern angereichert ist.
03. Dal Shorba ⁽¹⁾ 4,90
Eine nahrhafte und schmackhafte Linsensuppe, die mit Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt ist.
04. Chicken Sweet Corn Soup ⁽²⁾ 5,90
Eine dicke, cremige und herzhafte Suppe mit zartem Hähnchen und süßen Maiskörnern, perfekt gewürzt.
05. Veg Sweet Corn Soup ^(V) 4,90
Eine leichte und wohltuende Suppe mit Mais und verschiedenen Gemüsesorten, die perfekte Vorstufe zu einer entspannenden Mahlzeit.

VORSPEISEN (VEG)

06. Pyaaz ke Pakode ^(V) 7,50
Ein knuspriger indischer Snack aus in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die mit Kichererbsenmehl und Gewürzen vermischt und perfekt frittiert werden.
07. Papadams (Plain) ^(V) 2,50
Eine traditionelle indische Knusperwaffel aus Linsen oder Kichererbsenmehl, die gewürzt und in der Sonne getrocknet oder geröstet wird.
08. Masala Papad ^(V) 3,50
Papadams (siehe oben) mit einem pikanten Belag aus frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und natürlich (auf Wunsch) Chilischoten :-)
09. Dal Pakoda ^(V) 6,90
Herzhaftes indisches Frittensnack aus gemahlene Linsen, gemischt mit Gewürzen und goldbraun knusprig frittiert
10. Paneer Tikka ⁽¹⁾ 12,50
Beliebte Vorspeise aus mariniertem Paneer (Hüttenkäse) Würfeln, die gegrillt oder gebacken, mit Gewürzen abgeschmeckt und mit Minzchutney serviert werden.
11. Chilli Paneer ⁽¹⁾ 12,50
Ein pikantes und würziges indisch-chinesisches Gericht aus Paneer, das mit Paprika, Zwiebeln und einer würzigen Saucenmischung angebraten wird.
12. Batata Vada ⁽⁹⁾ 6,90
*Knusprige, gewürzte Kartoffelpastetchen, serviert mit Minzchutney, trockener Kokosnuss und Knoblauchchutney. **Bhukkad Spezial!***

VORSPEISEN (NON-VEG)

13. Chicken Pakoda 9,90
Ein köstlicher indischer Snack, bei dem mundgerechte Hähnchenteile frittiert werden, die in einem gewürzten Teig mariniert werden, außen knusprig und innen zart.
14. Fish Pakoda ⁽³⁾ 9,90
Ein knuspriger und schmackhafter Snack, der durch das Braten von Fisch in einem gewürzten Teig zubereitet wird und sich perfekt als schmackhafte Vorspeise eignet.
15. Chicken 66 ^(1,7)  13,50
*Chicken 66 ist eine der beliebtesten Vorspeisen in Indien. Auch die Herkunft des Namens ist ein beliebtes Geheimnis :-)
Wir haben jedoch beschlossen, ihm ein Upgrade zu geben!
Bhukkad Spezial!*
16. Bhoot Jolokia Wings   ⁽⁷⁾ 14,90
*Feurige Hähnchenflügel, umhüllt von Assams berühmter Geisterpfeffersauce für den ultimativen Schärfekick. Unsere Spezialität! **Bhukkad Spezial!***
17. Tandoori Chicken ⁽¹⁾ 16,90
Der Tandoor-Ofen ist eines der besten Dinge der indischen Küche und saftiges, in speziellen Gewürzen mariniertes Hähnchen ist das Beste, was aus dem Tandoor kommt. Buchstäblich :-)
18. Chicken Tikka ⁽¹⁾ 13,50
Ein beliebtes Gericht aus mariniertem Hühnerfleisch, das aufgespießt und perfekt gegrillt wird und für seinen rauchigen Geschmack und seine zarte Konsistenz bekannt ist.
19. Desi Chilli Chicken ^(7,8) 13,50
Ein würziges indisch-chinesisches Gericht mit zarten Hähnchenteilen, die mit aromatischen Gewürzen, grünen Chilis und einer pikanten Sauce gegart werden.
20. Reshmi Kebab (Chicken) ⁽¹⁾ 13,50
Hähnchen ohne Knochen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Sahne und Gewürzen und perfekt gegrillt. Bekannt für seine seidige (Reshmi), zarte und reichhaltige Textur.
21. Butter Garlic Prawns ^(1,4,8)  19,90
*Zarte Shrimps in einer reichhaltigen, köstlichen Sauce aus Butter und Knoblauch. **Bhukkad Spezial!***
22. Jhinga Rava Fry ⁽⁴⁾ 19,90
*Unsere trocken gebratene Garnele (Jhinga) wird Sie im Handumdrehen an die sonnigen Strände von Goa teleportieren... bis zum letzten Bissen. **Bhukkad Spezial!***

FÜR JUNGE BHUKKADS

23. Pommes Frites ^(V) 4,00
24. Süßkartoffelpommes ^(V) 5,00

DABAA KE KHAD (HAUPTGERICHTE)



Bevor Sie Ihre Reise fortsetzen, ist es an der Zeit, Ihren Tank mit Bhukkad's großer Auswahl an Kraftstoffen, auch bekannt als unsere Chefkoch-Spezialitäten, aufzufüllen!





DABAA KE KHAO



HAUPTGERICHTE (VEG)

25. **Bombay Aloo** ^(1,5)  **12,90**
*Einzigtartiges Kartoffelgericht aus der Region um Mumbai, gekocht mit regionalen Gewürzen. **Bhukkad Spezial!***
26. **Aloo Gobhi** ⁽⁵⁾  **12,90**
Ein delikates Gericht mit Kartoffeln und Blumenkohl. Ein indischer Klassiker der Hausmannskost!
27. **Chana Masala** ^(1,5) **12,90**
Ein beliebtes Gericht aus Delhi, bei dem Kichererbsen (Chana) in einer würzigen Tomatensoße gekocht werden. Hummus-Liebhaber sollten es probieren!
28. **Baingan Bharta** ⁽⁵⁾  **14,90**
Rauchige, feuergeröstete Auberginen, püriert und gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Gewürzen.
29. **Veg Korma** ^(1,5) **14,90**
Cremiges Gericht mit verschiedenen Gemüsesorten, gekocht in einer Soße auf Cashew-Basis.
30. **Malai Kofta** ^(1,5) **15,90**
Köstlich gewürzte Gemüse- und Paneer-Knödel, die in einer samtig-cremigen Tomatenwanne baden!
31. **Tawa Mushroom** ^(1,5,10)  **12,90**
*Brutzelnde Pilze, gebraten mit kräftigem Paprika und aromatischen Gewürzen für ein kühnes und schmackhaftes Gericht. **Bhukkad Spezial!***

PANEER SPEZIALITÄTEN

32. **Paneer Makhani** ^(1,5) **15,90**
Ein beliebtes nordindisches Gericht, bei dem Paneer in einer cremigen, fein gewürzten Tomatensauce gekocht wird. Sie kennen es vielleicht als Paneer Butter Masala
33. **Kadhai Paneer** ^(1,5) **15,90**
*Wecken Sie alle Ihre Sinne mit diesem würzigen, superaromatischen und superschmackhaften Gericht mit Paneer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten. **Bhukkad Spezial!***
34. **Palak Paneer** ^(1,5) **15,90**
Ein grüner, gesunder Genuss, bei dem Paneer in eine cremige Spinatsauce getaucht und mit Gewürzen abgeschmeckt wird.
35. **Paneer Tikka Masala** ^(1,5) **15,90**
Ein cremiges nordindisches Gericht mit über Holzkohle gegrilltem Paneer in einer gewürzten Tomatensauce.

HAUPTGERICHTE (NON-VEG)

36. **Murg Makhani** ^(1,5) **17,90**
Auch bekannt als Chicken Butter Masala. Hier trifft zartes Hähnchenfleisch auf cremige Tomaten in einer köstlichen Geschmacksfusion.
37. **Kadhai Chicken** ^(1,5) **16,90**
*Aromatisches, schmackhaftes Hähnchenfleisch mit bunten Paprikaschoten und Tomaten, kochend heiß aus dem Kadhai serviert. **Bhukkad Spezial!***
38. **Chicken Tikka Masala** ^(1,5) **17,90**
Zartes, gegrilltes Hähnchenfleisch in einer reichhaltigen, cremigen Tomatensauce gekocht. Ein Klassiker!
39. **Chicken Korma** ^(1,5) **16,90**
Ein cremiger, nussiger Genuss, bei dem zartes Hühnerfleisch in einer reichhaltigen Joghurtsauce schwimmt.
40. **Dehati Murg** ^(1,5)  **16,90**
*Rustikales Huhn vom Lande, geschmort in aromatischen Gewürzen und Kräutern für ein gemütliches und geschmacksintensives Gericht. **Bhukkad Spezial!***
41. **Murga Aag Babula** ^(1,5)  **16,90**
*Ein feuriges Hühnergericht aus der Dekkan-Region, das Ihre Geschmacksknospen garantiert 'entzündet'! Wortspiel (& Verbrennung) beabsichtigt ;-)
Bhukkad Spezial!*
42. **Egg Curry** ^(1,2,5) **12,50**
Eine „eggetarische“ Köstlichkeit mit gekochten Eiern, die in einer würzigen Soße gekocht werden.
43. **Mutton Rogan Josh** ^(1,5) **18,90**
Ein würziger Kashmiri-Genuss, bei dem zartes Hammelfleisch in einer leuchtend roten Sauce schwelgt, die bei jedem Bissen eine Geschmacksexplosion darstellt.
44. **Mutton Masala** ^(1,5) **18,90**
Zartes Hammelfleisch, langsam gegart in einer würzigen, geschmacksintensiven Bratensoße, die ein wahrer Genuss ist.
45. **Aloo Wale Mutton** ^(1,5) **18,90**
*Grundnahrungsmittel aus Assam! Zartes Hammelfleisch, gekocht mit kräftigen und aromatischen Gewürzen. Die weichen Kartoffeln saugen die Güte der Soße auf und der Rest ist... :-)
Bhukkad Spezial!*
46. **Jhinga Masala** ^(1,4,5) **19,90**
Pikante Garnelen, die in einer würzigen Sauce schwimmen, die Ihnen den Geschmack der indischen Küste vermittelt.
47. **Macchi Masala** ^(1,3,5) **19,90**
Fischfilets, die einen pikanten Sprung in eine Geschmacksfiesta aus aromatischen Gewürzen machen!



HALKA PHULKA

(INDISCHES BROT & LINSENSUPPE)

Merging Lanes Ahead: Zeit für unsere Auswahl
an indischem Brot und Linsen zum Hauptgang!



INDISCHES BROT

48. Phulka ⁽⁷⁾

Phulka ist ein weiches, dünnes indisches Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl, das traditionell auf einer Grillplatte gebacken und über offener Flamme zubereitet wird.

2,00

49. Plain Naan ^(1,7)

Weiches und fluffiges indisches Fladenbrot, im Tandoor-Ofen gebacken, perfekt zum Aufsaugen von Currys oder zum puren Genuss.

3,00

50. Butter Naan ^(1,7)

Indisches Naan-Fladenbrot, mit Butter bestrichen und im Tandoor-Ofen gebacken.

3,50

51. Tandoori Roti ⁽⁷⁾

Klassisches indisches Fladenbrot, das im Tandoor-Ofen gebacken wird und für seinen rauchigen Geschmack und seine weiche Textur bekannt ist - perfekt, um Ihre Currys damit zu genießen!

2,50

52. Lasooni Naan ^(1,7)

Ein Hauch von Knoblauch auf weichem, flauschigem Brot aus dem Tandoor-Ofen, der jeden Bissen zu einem schmackhaften Abenteuer macht.

3,90



LINSEN SUPPE

53. Tadke wali Dal ⁽¹⁾

Eine köstliche Mischung aus gekochten Linsen, verfeinert mit einer brutzelnden Gewürzmischung.

12,90

54. Dal Makhani ^(1,5)

Ein samtiger Traum, in dem sich schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer reichhaltigen, buttrigen Sauce vereinen und Geschichten von Behaglichkeit erzählen.

13,90

55. Langar wali Dal ⁽¹⁾

Seelenberuhigende, langsam gekochte Linsen mit traditionellen Gewürzen. Der Name kommt daher, dass es oft bei Langars (Sikh-Gurudwara-Gemeinschaftsessen) serviert wird. **Bhukkad Spezial!**

13,90

BEILAGEN

56. Green Salad

Eine farbenfrohe Mischung aus frischem Grün und Gemüse, verfeinert mit einem Hauch von pikantem Geschmack.

3,90

57. Laccha Pyaaz

Würzige und knusprige Zwiebeln, die in Ringe geschnitten und in pikanten Gewürzen mariniert werden, verleihen jedem Gericht einen würzigen Knackpunkt.

2,90

58. Boondi Raita ⁽¹⁾

Cremiger Joghurt mit knusprigen Kichererbsenmehlperlen, eine köstliche Beilage der indischen Küche.

3,90

59. Kaju Kishmish Raita ^(1,5)

Cremiger Joghurt vermischt mit dem Reichtum von Cashewnüssen und der Süße von Rosinen, was eine verlockende Geschmacksverschmelzung ergibt.

3,90

Bhukkad Spezial!




**ROTI &
DAL**



DAANE UPAR DAANA (REISSPEZIALITÄT)

Achtung! Die Karte zeigt eine alternative Route an ... von fluffigem Basmati zu leckerem Biryani über aromatisches Pulao!



REISSPEZIALITÄT

60. Kaju Kishmish Pulao ^(1,5)

Ein duftendes, süßes und herzhaftes Reisgericht, gekocht mit Cashewnüssen, Rosinen und aromatischen Gewürzen.

Bhukkad Spezial!

61. Seedhe Saadhe Chaawal [✓]

Gedämpfter Basmati-Reis, einfach und vielseitig, perfekt als Beilage oder Grundlage für verschiedene Gerichte.

62. Jeera Rice ⁽¹⁾

Duftender Basmatireis mit Kreuzkümmel und Kardamom für schöne, lange Körner, die wunderbar zu allen Ihren Lieblingsgerichten passen.

63. Yakhni Pulao ^(1,5)

Genießen Sie zartes, saftiges Fleisch in Kombination mit flauschigem, aromatischem Reis, der in Yakhni (Brühe) gekocht und mit allen köstlichen Aromen versetzt wurde.

Bhukkad Spezial!

8,90

3,90

4,90

13,90



RICE



JAB BHI KHAO BIRYANI

MAKE IT TOOFANI!



BIRYANI (FR-SO)

64. Chicken Dum Biryani ^(1,5)

14,90

Ein klassisches Hyderabadi-Gericht, bei dem duftender Basmatireis und in einer köstlichen Gewürz- und Joghurtmischung mariniertes Hühnerfleisch langsam gegart werden. **Bhukkad Spezial!**

65. Veg Dum Biryani ^(1,5)

12,90

Schichten von Basmati-Reis und Gemüse, die in Dum langsam bis zur Perfektion gegart werden.



KUCH MEETHA HO JAYE (NACHSPEISEN)

Das Abenteuer Autobahn ist unvollständig ohne den
Rausch der geschwindigkeitsbegrenzten Zonen.
Und wir haben die Jet-Treibstoffe, um Ihnen dabei zu helfen!



NACHSPEISEN

66. Gajar ka Halwa ^(1,5)

Ein traditionelles nordindisches Dessert, bei dem frische geriebene Karotten mit Vollmilch, Zucker und Ghee gekocht werden. **Bhukkad Spezial!**

5,20

67. Gulab Jamun ^(1,5)

Ein traditionelles Dessert aus fluffigen Milchkugeln, die in nach Rosen duftendem, süßem Sirup getränkt sind.

4,90

68. Rasmalai ^(1,5)

Köstliche Süßspeise aus weichen Hüttenkäseklößchen, die in einem cremigen und aromatischen Milchsirup getränkt sind, der mit Kardamom und Safran gewürzt ist.

5,20

69. Kulfi ^(1,5)

Ein gefrorenes Dessert, das durch langsames Kochen von Milch mit milden Gewürzen hergestellt wird. Nennen Sie es das indische Speiseeis!

2,90

70. Eiscreme (eine Kugel) ^(1,5)

Vanille, Schokolade, Erdbeere

2,90



DESSERTS



Was gibt es heute
zum Nachtisch?





GARAM PYAALI (HEISSGETRÄNKE)

Nach dem Rausch auf der Autobahn sollten Sie einen Boxenstopp einlegen.
Während Sie warten, schlürfen Sie eines unserer heißen Getränke.



INDISCHER GEWÜRZTEE

2,50

71. Chai (Tee) ist eine Emotion, die man am besten versteht wenn man den ersten Schluck nimmt.



HOT DRINKS



Bei Kaffee kann viel passieren



73. Hatti Kaapi

3,00

Kräftiger und aromatischer südindischer Filterkaffee, der mit lokalen Techniken perfekt aufgebraut wird.

74. Cappuccino

3,00

Samtiger Espresso mit aufgeschäumter Milch, ein wohltuender Muntermacher in einer Tasse.

75. Latte Macchiato

3,00

Sanfte Schichten von gedämpfter Milch und Espresso, gekrönt mit etwas Schaum für einen luxuriösen Kaffee.

76. Espresso

3,90

Ein Schuss konzentrierter Kaffee, gebrüht, um die Sinne mit intensivem Geschmack und Aroma zu wecken.

77. Cafe Crema (Americano)

2,50

Milder Kaffee, der durch Verdünnen von Espresso mit heißem Wasser hergestellt wird und einen reichen, aber weniger intensiven Geschmack bietet.

BOURNVITA MILCH

3,00

72. Schlürfen Sie Ihre Kraft! Verstärken Sie Ihre Mahlzeit mit einer Bournvita-Bowle.





SAATH MEIN PIYO (KALTGETRÄNKE)

Wenn heißes Gebräu nicht Ihr Ding ist,
haben wir für Sie ein paar großartige Alternativen parat



LASSI & ANDERE

78. Lassi (klein)	0,2l	2,00
79. Lassi (groß)	0,4l	3,80
80. Mango Lassi (klein)	0,2l	2,00
81. Mango Lassi (groß)	0,4l	3,80
82. Kokosnuss Lassi (klein)	0,2l	2,00
83. Kokosnuss Lassi (groß)	0,4l	3,80
84. Frische Limette Soda	0,4l	3,50
85. Gewürzte Buttermilch	0,4l	3,80
86. Coca Cola	0,33l	3,50
87. Coca Cola Light	0,33l	3,50
88. Thums Up	0,33l	3,50
89. Fanta	0,33l	3,50
90. Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50
91. Rhabarber Limonade	0,33l	3,50
92. Maracuja Orangen	0,33l	3,50
93. Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33l	3,50
94. Apfelschorle	0,33l	3,50



COLD DRINKS



WASSER

95. Gerolsteiner Sprudel	0,5l	2,50
96. Gerolsteiner Sprudel	0,75l	4,90
97. Gerolsteiner Naturell	0,5l	2,50
98. Gerolsteiner Naturell	0,75l	4,90





MADHUSHALA (SPIRITUOSEN)



Wir hoffen, dass Ihre heutige Reise mit Bhukkad zu einer unvergesslichen Geschichte wird – und mal ehrlich, wann hat eine großartige Geschichte schon damit geendet, dass jemand einen Salat gegessen hat? ;-)





LIQUOR



WIEN

99.	Riesling (Weiß)	0.2l	4,90
100.	Chardonnay (Weiß)	0.2l	4,90
101.	Dornfelder (Rot)	0.2l	4,90
102.	Spätburgunder(Rot)	0.2l	4,90
103.	Merlot(Rot)	0.2l	4,90
104.	Cabernet Sauvignon	0.2l	4,90
105.	Scavi & Ray Prosecco	0.2l	5,20
106.	Scavi & Ray Prosecco	0.75l	22,00

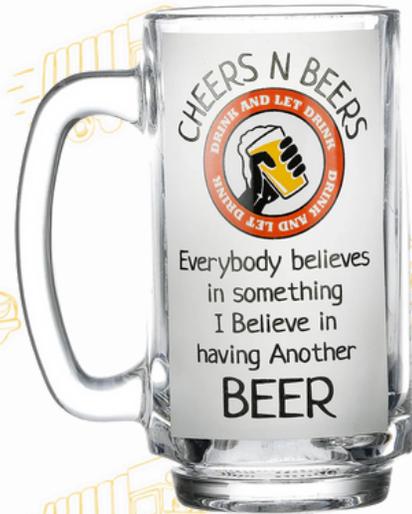
SPIRITUOSEN

107.	J. Walker Black Label	4cl	5,90
108.	Chivas Regal 12 yrs	4cl	6,90
109.	Glenfiddich 12 yrs	4cl	6,90
110.	Gentleman Jack	4cl	6,50
111.	Bombay Sapphire Gin	4cl	6,50
112.	Absolut Vodka	4cl	6,20
113.	Grey Goose Vodka	4cl	7,50
114.	Old Monk Rum	4cl	6,50
115.	Bacardi Spiced Rum	4cl	5,90
116.	Bacardi White Rum	4cl	5,90
117.	Indische Whisky-Spezialitäten		
	<i>Bitte fragen Sie uns gerne nach Empfehlungen!</i>		

COCKTAIL

118.	Margarita	8,90
	<i>Tequila, Triple Sec, Limettensaft</i>	
119.	Mojito	8,50
	<i>Weißer Rum, Limettensaft, Minze</i>	
120.	Dark & Stormy	8,90
	<i>Dunkler Rum, Ingwerbier, Limette</i>	
121.	Cosmopolitan	8,50
	<i>Wodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft</i>	
122.	Gin Fizz	8,50
	<i>Gin, Tonic Water, Limettensaft, einfacher Sirup</i>	
123.	Sangria	8,90
	<i>Rotwein, Brandy, Triple Sec, Orangen- und Zitronensaft, frische Früchte</i>	
124.	Mimosa	8,90
	<i>Sekt, Grand Marnier, Orangensaft</i>	
125.	Long Island Iced tea	9,50
	<i>Wodka, Tequila, Gin, Rum, Cola, Zitronensaft</i>	
126.	Aperol Spritz	6,50
	<i>Aperol, Prosecco</i>	
127.	Whiskey Sour	8,20
	<i>Bourbon-Whisky, Zitronensaft, einfacher Sirup</i>	
128.	Cranberry Sunset	8,50
	<i>Wodka, Orangensaft, Cranberry Nektar, Minze</i>	





It's Beer O'clock



Jetzt heißt es abkühlen, während wir uns dem Ziel nähern.

Ein kaltes Bier ist die perfekte Erfrischung –
Burp inklusive!



Cheers!



INDISCHES BIER

129. Kingfisher 330 ml 3,50

130. Bira 330 ml 3,50

LOKALES BIER (WELDE)

131. Pilsner (groß) 500 ml 4,80

132. Pilsner (klein) 330 ml 3,80

133. Hefeweizen 500 ml 4,80

134. Pils alkoholfrei 330 ml 3,80

135. Naturradler (groß) 500 ml 4,80

136. Naturradler (klein) 330 ml 3,80

137. Kurpfalzbräu Helles 330 ml 3,80



Noch unsicher, was Sie bestellen sollen?

Bitte fragen Sie uns gerne nach Empfehlungen!

Wir Bhukkads versuchen, Ihnen versteckte Schätze aus allen Ecken Indiens zu zeigen.

Könnte Ihr Glückstag sein :-)





FAST GESCHAFFT!

Nur noch einen
Augenblick,
bevor wir ankommen.

Lehnen Sie sich zurück und
entspannen Sie, während
wir Ihre Wünsche in leckere
Gerichte verwandeln!

Allergene:

1. Milch, 2. Ei, 3. Seefisch, 4. Muschel, 5. Baumnuss, 6. Erdnuss, 7. Gluten, 8. Sojabohne, 9. Sesam, 10. Pilz

हम आशा करते हैं की आपका सफर भूख सुखदायक रहा!

Wir hoffen, dass Ihre Reise mit uns heute köstlich und unvergesslich war! Teilen Sie uns doch gerne mit einer Bewertung mit, wie Sie es erlebt haben.

REVIEW US ON

Google



Scan me!

PHIR MILENGE KHAATE PEETE

BIS ZUM NÄCHSTEN MAL



