



MODERN INDIAN KITCHEN & COCKTAILBAR

Kantstraße 25 - 60316 Frankfurt am Main
069 90434898 - www.swaad-restaurant.de

tandoori restaurant

Darmstadt
Neckarstraße 20



herzlich willkommen

Sehr verehrter Gast,

unser Team heißt Sie im Swaad Restaurant herzlich willkommen.

Jedes Gericht bereiten wir für Sie frisch, mit Herz und viel Liebe zu. Unsere Philosophie besteht darin, Sie mit einer traditionellen indischen Küche zu verwöhnen.

Geschmäcker sind verschieden und deshalb möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Ihrer Bestellung angeben, ob Sie Ihr Gericht mild, mittelscharf oder scharf zubereitet haben möchten.

Wir wünschen Ihnen einen bequemen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Swaad Team

öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
11:30-14:30 & 17:00-22:30 (warme Küche bis 22:30 Uhr)

Freitag bis Samstag
11:30 - 14:30 / 17:00 - 23:00 (warme Küche bis 22:30 Uhr)

Sonntag & Feiertage
12:00 - 14:30 / 17:00 - 22:30 (warme Küche bis 22:30 Uhr)

Reservierungen unter
+49 (69) 90 43 48 98
swaadrestaurant@hotmail.com

online reservieren

www.swaad-restaurant.de

namaste

unSere gEWürZE

Bockshornkleesamen – Methi

Sie enthalten die Vitamin A und B, sowie einen Eisen-, Magnesium-, und Calciumgehalt, welche Gesund für Muskeln und Nerven sind und für die Blutzuckersenkung.

Chilischoten - Mirchi

Das Alkaloid Capsaicin, welches für die Schärfe der Chili verantwortlich ist, hilft gegen Magenbeschwerden und hat eine antibakterielle sowie eine entzündungshemmende Wirkung.

Anis – Saunf

Anis hat eine entkrampfende Wirkung und ist somit effektiv gegen Blähungen. Auch hilft es bei einer Erkältung oder Nasennebenhöhlenentzündung.

Ingwer – Adrak

Ingwer ist reich an Vitamin C, sowie an Magnesium, Calcium, Kalium, Natrium, Phosphor und Eisen. Aufgrund dessen ist die Einnahme von Ingwer, speziell für das Immunsystem und für die Durchblutung, von Vorteil.

Kardamom – Elaichi

Kardamom hat eine antibakterielle, und krampflösende Wirkung. Außerdem fördert es die Durchblutung und hilft auch bei Menstruationsbeschwerden.

Knoblauch – Lasan

Knoblauch fördert nicht nur das Immunsystem, sondern auch das Herz-Kreislauf-System und hat dazu noch eine antibakterielle Wirkung.

Koriander - Dhania

Koriander wirkt nicht nur entzündungshemmend und antibakteriell, sondern hat auch eine fungizide Wirkung, welche das Wachstum von Pilzen hemmt. Außerdem senkt es den Blutzucker und den Cholesterinspiegel.

Kreuzkümmel – Jeera

Kreuzkümmel ist für Diabetes Patienten sehr Vorteilhaft. Des Weiteren hilft es bei Entzündungen und Verdauungsbeschwerden. Darüber hinaus senkt es sowohl den Blutzucker, als auch den Cholesterinspiegel.

Kurkuma – Haldi

Kurkuma hilft gegen Verdauungsbeschwerden, da es die Magensaftproduktion anregt. Auch bei Entzündungen ist dieses Gewürz sehr Vorteilhaft. Außerdem soll es zur Gelenkfunktion beitragen.

Nelken – Laung

Das in den Nelken enthaltene Eugenol hat zwei Wirkungen: Es wirkt betäubend und ist somit ein natürliches Schmerzmittel. Hinzufügend dazu hat es eine antibakterielle und antivirale Wirkung. Nelken enthalten Antioxidantien, welche den Alterungsprozess mindern und auch das Abwehrsystem.

Safran – Kesar

Das teuerste Gewürz der Welt hat antioxidative Eigenschaften, welche entzündungshemmend wirken. Zudem soll es gegen Depression helfen und ist auch für das Abnehmen geeignet.

Pfeffer – Kaali Mirch

Pfeffer ist schleimlösend, entzündungshemmend, sowie verdauungsfördernd. Es ist auch ein wirksames Mittel bei Erkältung.

Salate

- 1 - Gemischter Salat 8,50€
Gemischter Salat der Saison **Mixed seasonal salad**
- 1 A - Tomaten Salat 7,50€
Salat der Saison mit roten Zwiebeln und Tomaten
Saisonal mixed salad with tomatoes and red onions
- 2 - Scampi Salat^{F,N} 13,90€
Gegrillte Scampis mit gemischtem Salat **Grilled prawns with mixed salad**
- 3 - Tandoori Murgi Salat^F 10,90€
Gemischter Salat mit Hühnchenfleischstreifen auf Tandoori-Art
Mixed salad with tandoori chicken

Suppen

- 16 - Dal Ka Shorba 6,00€
Milde Linsensuppe **Mild lentil soup**
17. Tomato Soup^F 6,00€
Frische Tomatencremesuppe **Fresh creamy tomato soup**
18. Chicken Soup 7,00€
Hühnersuppe **Chicken soup**

Streetfood

- 34 - Samosa Chana Chaat^{A,F} 8,50€
Vegetarische Teigtaschen, belegt mit Kichererbsen, Joghurt und Chutney-Mischung
Vegetarian patties, covered with chickpeas, yoghurt, and a mix of chutneys
- 35 - Aloo Chaat^{A,F} 8,50€
Frittierte Kartoffelpuffern, belegt mit Joghurt und verschiedenen Chutneys
Fried potato patties, covered with yogurt and a mix of chutneys

vorspideien

Vorspeisen

- 7 - Onion Bhaji 8,50€
Frittierte Zwiebeln in Kichererbsenteig **Fried onions in a chickpea batter**
- 8 - Paneer Pakoras^F 7,50€
Frittierter indischer Frischkäse in Kichererbsenteig
Fried cottage cheese in a chickpea batter
- 9 - Chicken Pakoras 7,00€
Frittiertes Hühnchenfleisch in Kichererbsenteig **Fried chicken in a chickpea batter**
- 10 - Fish Pakoras^C 7,90€
Frittierte Fischfiletstücke in Kichererbsenteig **Fried fish in a chickpea batter**
- 10 A - Garnelen Pakoras^N 8,90€
Frittierte Garnelenstücke in Kichererbsenteig **Fried prawns in a chickpea batter**
- 11- Chicken 65 (scharf)^F 8,00€
Gebratenes Hühnerfleisch, mariniert mit grünen Chilis, Curryblättern und Gewürzen
Fried chicken, marinated with green chillies, curry leaves, and spices
- 12 - Gobi Pakoras 6,90€
Frittierter Blumenkohl in Kichererbsenteig **Fried cauliflower in a chickpea batter**
- 13 - Samosas^A 2Stk. 7,90€
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln & Erbsen
Fried patties stuffed with spiced potatoes and green peas
- 14 - Gemischte Vorspeisen (vegetarisch)^{A,F} 1P / 6,50€ 2P / 12,50€
Frittierter indischer Käse, paniertes Zwiebel-Pakora, Samosa und Gobi Pakora
Mixed vegetarian appetizer with indian cheese pakora, onion pakora, samosa and gobi pakora
- 15 - Gemischte Vorspeise (mit Fleisch)^{C,F,N} 1P / 7,50€ 2P / 14,00€
Murgh Tikka, Chicken Pakora, Fisch Pakora
Mixed appetizer with chicken tikka, chicken pakora, fish pakora
- 4 - Onion Kulcha^A 4,90€
Helles Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
White bread filled with onion
- 6 - Cheese Naan^{A,F} 4,90€
Helles Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse
White bread filled with fresh cottage cheese

Tandoori Spezialitäten

20 - Tandoori Chicken Tikka^{A,F} 18,90€

Hähnchenbrust gegrillt in Joghurt mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

Grilled chicken breast marinated in yoghurt, ginger, garlic and spices

22. Chicken Malai Tikka^{A,F,G} 18,50€

24 h marinierte Hähnchenbrust, gegrillt in Tandoor mit milder Soße

aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer & Cashew-Nüssen

24h marinated chicken breast with mild sauce of ginger, garlic, cashews and cream

24 - Chicken Achari Tikka Pikant^{A,F} 18,50€

Hähnchenbrust mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und eingelegtes

Gemüse im Tandoori-Ofen gegrillt

Tender boneless chicken marinated & grilled with garlic, ginger, jogurt and mixed pickles

26 - Chicken Sheekh Kebab^{A,F} 19,50€

Gewurztes Hähnchenhackfleisch, gerollt auf einem Spieß, und in Tandoor-Ofen gegrillt

Minced chicken with indian spices, rolled onto a skewer, and grilled in Tandoor oven

Alle Tandoorigerichte servieren wir mit
Naan Brot und Curry Sauce !

क्या है दो तandoor ?

Ein Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Durch seine gewölbte Form behält er seine Temperatur bei und garrt die Speisen und das Naan Brot sehr besonders. Er ist bekannt dafür, dass die Speisen den magischen **tandoor touch** erhalten.

25-Lamm Achari Tikka Pikant^{A,F} 19,90€

Lammfleischstücke mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt
und eingelegtes Gemüse in Tandoori-Ofen gegrillt

Lamm meat marinated & grilled with garlic, ginger, yoghurt and mixed pickles

28 - Tandoori Jhinga^{A,F,N} 20,90€

Gegrillte Riesengarnelen mariniert in indischen Gewürzen und Knoblauch

Grilled jumbo prawns marinated in spices

31 - Paneer Tikka^{A,F} 18,90€

Hausgemachter frischer indischer Käse im Tandoor gegrillt + Zitrone

Homemade indian cheese grilled in tandoor, with lemon

39. Mixed Grill Platte^{A,F,G,N} 1.P
..... 21,90€

Grillplatte mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und Brot

Grilled platter of assorted tandoor-grilled lamb, prawns, chicken

33 - Mixed Grill Platte^{A,F,G,N} 2.P
..... 42,90€

Grillplatte mit Hähnchen, Lamm, Garnelen, Reis und Brot

Tandoor-grilled plate with, chicken, lamb, prawn, rice and bread



tandoori

HÄHNCHENGERICHTE

- 40 - Chicken Curry^F 17,90€
Hühnchenbrust zubereitet mit frischen Gewürzen
Chicken breast cooked with fresh spices in traditional indian way
- 41 - Chicken Madras (scharf)^G 18,50€
Hühnchenbrust zubereitet in einer Spezialsoße mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & frischem Curry gegart
Chicken breast cooked with fresh spices in traditional indian way
- 42 - Chicken Tikka Masala^F 18,50€
Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt im Tandoori-Ofen und zubereitet in einer Tomaten-Zwiebelsoße
Grilled chicken cooked in a tomato-onion sauce
- 43 - Butter Chicken^{F,G} 18,90€
Hühnerfleisch in Tomaten-Sahnesoße Cubes of grilled chicken in a rich tomato cream sauce
- 44 - Chicken Korma mild/süß^{F,G} 17,90€
Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
Tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts
- 45 - Chicken Kadai^F 17,50€
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander im Kadai zubereitet
Chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes
- 47 - Chicken Mango Curry^{F,G} 17,90€
Hühnchenbrust in milder Mango-Curry-Soße Chicken in a light mango-curry sauce
- 49 - Chicken Vindaloo (scharf)^G 18,50€
Ein scharfes Hühnchencurry zubereitet mit Gewürzen und Essig nach Südindischer-Art
A spicy South-Indian style chicken curry with vinegar
- 50 - Chicken Jalfrezi 18,50€
Hühnchen zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch
Chicken breast with tomatoes, onion, peppers, ginger & garlic
- 52 - Chilli Chicken 18,90€
Hühnchenbrust mit frischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten
Chicken breast cooked with fresh spices, ginger, garlic, onion, pepper, tomatoes

FISCHGERICHTE

- 69 - Jhinga Korma (mild)^{F,G,N} 19,70€
Riesengarnelen in einer milden soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
Jumbo prawns with marinated ginger, almond, coconut and cashew nuts
- 70 - Jhinga Pepper Masala^N 20,50€
Gewürzte Garnelen in grüner Pfeffersoße mit Riesengarnelen
Prawns in a green pepper sauce with jumbo Prawns
- 71 - Tandoori King Prawn Curry^{F,N} 20,50€
Gegrillte Riesengarnelen in traditioneller Currysoße
Grilled king Prawns in a traditional curry sauce
- 71A- Jhinga Chilli^{F,N} 20,50€
Riesengarnelen in einer scharfer Currysoße
King Prawns in a spicy curry sauce
- 72 - Mashi Masala^C 19,70€
Fischfilet in einem köstlich nach Südindischer-Art gewürztes Currysoße
Fresh fish filet in a South-Indian style curry

LAMMGERICHTE

- 60 - Lamm Curry 17,50€
Lammfleisch in Currysoße **Lamb in curry sauce**
- 61 - Gosht Hyderabad 18,90€
Lammfleisch in frischer, cremiger Minzsoße **Lamb in a creamy fresh mint sauce**
- 62 - Lamm Vindaloo (scharf)^G 19,50€
Ein scharfes Lammcurry gekocht mit indischen Gewürzen und Essig
A spicy lamb curry with vinegar
- 63 - Lamm Kadai 20,50€
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenen Gewürzen & frischen Kräutern
Lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs
- 66 - Lamm Korma mild/süß^{F,G} 20,90€
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen **Lamb in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashews**
- 67 - Lamm Tikka Masala ^F 20,50€
Gegrillte Lammfleischstücke mariniert in Joghurt und milder Gewürzmischung, mit Knoblauch und Ingwer
Grilled lamb meat marinated in yogurt and mild spices with garlic and ginger
- 68 - Lamm Rogan Josh^F 21,90€
Lammfleischstücke mit angerösteten Zwiebeln, Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Kardamon und Gewürzen **Lamb with roasted onions, yogurt, garlic, ginger cardamon, and spices**

CHEFS EMPFEHLUNG

- 75 - Chicken Balti^{J,F} 17,90€
Hähnchenbrustfilet in einer gut gewürzten und scharfen Soße mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Sesamsamen **Chicken breast fillet in a well-seasoned and hot sauce with paprika, onions, tomatoes and sesame seeds**
- 76 - Lamm Nihari^F 19,90€
Lammfleisch in einer gut gewürzten und scharfen Soße mit Yogurt, Ingwer, Zwiebeln, Kräutern und Tomaten **Lamb in a well-seasoned sauce with yogurt, ginger, onions, herbs and tomatoes**
- 78 - South Indian Prawn Curry^{F,G,N} 21,90€
Riesengarnelen mit Kokoscreme und Curryblättern
King prawns with coconut cream and curry leaves

*Alle Currygerichte
servieren wir mit Basmati Reis !*

Vegetarische Gerichte

VEGETARISCHE GERICHTE

- 81 - Dal Makhni^F 14,90€
Schwarze Linsen mit Sahne und Ghee
Black lentils cooked with cream and Ghee
- 82 - Subz Shahi Korma (mild)^{F,G} 15,90€
Mildes Gemüsecurry, mit Cashew-Kernen, Mandeln und Sahne zubereitet
A mild fresh vegetable curry, made with almonds, cashews and cream
- 83 - Palak Paneer^F 15,90€
Hausgemachter Frischkäse in Spinat *Homemade cheese in spinach*
- 88 - Malai Kofta^{A,F,G} 15,90€
Mit Käse gefüllte Gemüsebällchen in milder Currysoße
Vegetable dumplings filled with cheese in a mild curry sauce
- 89 - Makhni Paneer^{F,G} 14,90€
Indischer Frischkäse in leichter Tomatensoße
Fresh cottage cheese in a creamy tomato sauce
- 90 - Kadai Paneer^F 15,90€
Indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander im Kadai zubereitet
Fresh cottage cheese & onions, paprika, garlic, ginger, tomatoes, fresh spices
- 91 - Matter Paneer^F 16,90€
Indischer Frischkäse zubereitet mit frischen grünen Erbsen in milder Currysoße
Fresh cottage cheese with green peas and currysauce
- 93 - Chilli Paneer^F 16,90€
Hausgemachter indischer Frischkäse zubereitet mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, grüne Paprika und Tomaten
Fresh cottage cheese with fresh spices, onion, green pepper and tomatoes

*Alle Currygerichte
servieren wir mit Basmati Reis !*

vegetarische

VEGANE SPEZIALITÄTEN

- 85 - Aloo Gobi Masala 14,90€
Indisch gewürzte Kartoffeln und Blumenkohl *Freshly spiced potatoes and cauliflower*
- 100 - Kathiri Curry 15,90€
Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch
Eggplant with potatoes, tomatoes, chili, coconut milk, ginger, garlic, tamarind juice
- 101 - Dal Tarka 15,50€
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblätter und Gewürzen
Cooked lentils with tomatoes, garlic and ginger
- 102 - Channa Masala 15,50€
Kichererbsen mit fr. Tomaten, Ingwer, Kartoffeln & Knoblauch
Chickpeas with onions, potatoes and garlic
- 103 - Bhindi Masala 15,50€
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten & Knoblauch
Fresh okra with onions, ginger, tomatoes & garlic
- 104 - Vegetable Jalfrezi 14,90€
Frisch gemischtes Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet
Fresh various vegetables
- 105 - Aloo Matter 13,90€
Kartoffeln mit Erbsen & Gewürzen nach indischer Art gekocht
Potatoes with peas and spices in an Indian sauce
- 106 - Aloo Palak 13,90€
Kartoffeln mit Spinat & Gewürzen nach indischer Art gekocht
Potatoes with spinach and spices in an Indian sauce
- 107 - Baigan Bharta 14,90€
Gebackenes Auberginenmark zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und mit frischen Kräutern geköchelt
Brinjal pub simmered with onion and tomato garnished with fresh herbs



ayurvedische

BIRYANI - REISGERICHTE

111 - Sabji Biryani ^F	15,50€
Gemüse Vegetable	
112 - Murgh Biryani ^F	17,90€
Hühnchen Chicken	
113 - Gosht Biryani ^F	17,90€
Lamm Lamb	
114 - King Prawn Biryani ^{F,N}	20,90€
Risengarnelen Jumbo Prawns	

Thali Menü

Menü Nr. 1 (vegetarisch) ^{A,F}	20,00€
---	--------

Palak Paneer, Dal Makhni, Veg Jalfrezi, Raita. Dazu Naan-Brot, Basmati Reis, Salat und Gulab Jamoon als Dessert

Spinach paneer, dal makhni, veg jalfrezi, with naan bread, basmati rice, salad & gulab jamoon as dessert

Menü Nr. 2 (mit Fleisch) ^{A,F,G}	22,50€
---	--------

Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, Lamm Kadai, Raita. Dazu Naan-Brot, Basmati Reis, Salat und Gulab Jamoon als Dessert

Butter chicken, chicken tikka masala, lamb kadai, raita. With naan bread, basmati rice, salad and gulab jamoon as dessert

Kinder Menü

1- Swaad Kids ^A	7,50€
----------------------------------	-------

Chicken Nuggets mit Pommes Chicken nuggets with fries

2- Bollywood Kids ^{F,G}	7,50€
--	-------

Kleine Portion Chicken Korma mit Reis **Small portion chicken korma with rice**

*Alle Biryani Gerichte
servieren wir mit Raita!*

रैता ह थाली

BEILAGEN

119 - Mango Chutney/Minzsauce ^F	2,00€
120 - Papardum Knusprige Linsenwaffel Crispy lentil wafers	2,50€
121 - Naan ^{A,F}	3,50€
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl A soft white flour bread	
122 - GarlicNaan ^{A,F}	4,50€
Helles Fladenbrot mit Knoblauch und Koriander White flour bread with garlic and coriander	
123 - Tandoori Roti (vegan) ^A	3,00€
Ungesäuertes Fladenbrot aus Weizenvollkorn Tandoori-fresh whole wheat bread (vegan)	
125 - Butter Naan ^{A,F}	4,50€
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter Flat bread from wheat flour with butter	
126 - Bhatoora ^{A,F}	4,50€
Frittiertes Weizenvollkorn-Fladenbrot mit Butter Fluffy deep-fried leavened bread with butter	
127 - Alu Paratha ^A	4,90€
Blättriges Vollkornbrot mit Butter & Kartoffeln Multilayer tandoor-fresh whole wheat bread with butter & potatoes	
128 - Aloo Jeera.....	4,90€
Kartoffeln gekocht mit Kreuzkümmel Potatoes with cumin seeds and indian spices	
129 - Raita ^F	4,50€
Joghurt mit Tomatenwürfel, Gurken, Zwiebeln & leichten indischen Gewürzen Raita jogurt with tomatoes, cucumber, onions, indian spices	
130 - Pillau-Reis mit Erbsen with peas	4,50€
131 - Basmati Reis Rice	3,50€
132 - Jeera-Reis mit Kreuzkümmel with cumin seeds	4,50€
133 - Egg Reis ^B mit Ei gebraten with egg	4,90€

beilagen

Nachspeisen (Dessert)

140 - Pista Kulfi Eis ^{F,G}	8,00€
Typisch indisches Eis mit Pistazien A typical Indian ice cream with pistachio	
141 - Mango Kulfi Eis ^F	8,00€
Typisch indisches Mango-Eis A typical mango Indian ice cream	
143 - Gulab Jamoon ^{F,G}	6,50€
warm serviert, frittierte Milchteigbällchen mit Rosenblättersirup Milk dumplings in a light sugar syrup served warm	
144 - Ras Malai ^{F,G}	8,00€
Quarkbällchen mit Pistazien Fresh milk cheese, flavoured with pistachio	

इवाादे फोदे बेइत फोदे



Swaad

Sollten Sie gesundheitliche Probleme mit Allergenen oder Inhaltsstoffen haben, dann weisen wir Sie darauf hin unser geschultes Servicepersonal danach zu fragen. Wir werden Ihnen zu allen Speisen und Getränken die entsprechenden Allergene der Inhaltsstoffe nennen.

ALLERGENE

A=Glutenhaltiges Getreide : Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer o. Hybridstämme davon (Da die Glutenhaltigen Produkte wie Toast und Brot bei den Gerichten wechseln, fragen Sie bitte das Serviceteam ob Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste oder Hafer im momentanen Produkt enthalten sind)

B=Eier C=Fisch D=Erdnüsse E=Soja F=Milch (auch Laktose u. Milcheiweiß)
G=Schalenfrücht sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse) H=Sellerie I=Senf J=Sesamsamen K=Schwefeldioxid oder Sulfite
L=Lupine M=Weichtiere N=Krebstiere O=Lecitine

INHALTSSTOFFE

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 geschwärzt
7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 Koffeinhaltig 9 Chininhaltig 10 mit Süßungsmittel
11 mit Taurin 12 erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

dessert

Heissgetränke

300 - Kaffee ⁸	2,40€
301 - Espresso ⁸	2,00€
302 - Doppelter Espresso ⁸	2,90€
303 - Espresso Macchiato ^{8,F}	2,10€
304 - Doppelter Espresso Macchiato ^{8,F}	3,20€
305 - Cappuccino ^{8,F}	3,50€
306 - Milchkaffee ^{8,F}	3,90€
307 - Latte Macchiato ^{8,F}	3,90€

Softgetränke

310 - Wasser still oder sprudel.....	0,2l / 2,80€
.....	0,7l / 5,90€
311 - Coca Cola ^{1,8,10,12}	0,4l / 4,70€
313 - Coca Cola Zero ^{1,8,10,12}	0,4l / 4,70€
314 - Fanta ^{1,8,10,12}	0,4l / 4,70€
315 - Sprite ^{1,2,3,8,10,12}	0,4l / 4,70€
316 - Spezi ^{4,6,7}	0,4l / 4,70€
318 - Bitter Lemon ⁹	0,4l / 4,90€
319 - Tonic Water ⁹	0,4l / 4,90€
320 - Ginger Ale ⁹	0,4l / 4,90€
321 - Bionade Holunder	0,33l / 3,90€

Teesorten

322 - Schwarztee	3,00€
323 - Kamillentee	3,00€
324 - Früchtetee.....	3,00€
325 - Pfefferminztee	3,00€
326 - Glas frischer Pfefferminztee.....	3,50€
327 - Glas frischer Ingwertee.....	3,50€
328 - Indischer Yogi Tee ^F (mit Milch und Gewürze aufgekocht)	3,90€

drinks

Säfte

329 - Apfel ^{1,4}	
331 - Ananas ^{1,4}	
333 - Kirsche ^{1,4}	
335 - Kiba ^{1,4}	
337 - Johannisbeere ^{1,4}	0,4l / 4,90€
330 - Orangen ^{1,4}	
332 - Banane ^{1,4}	
334 - Maracuja ^{1,4}	
336 - Cranberry ^{1,4}	

Alle Säfte auch als Schorle!

Indische Fruchtsäfte

338 - Mango	0,4l / 4,90€
339 - Litschi	0,4l / 4,90€
340 - Guave	0,4l / 4,90€

Süße Verführung

341 - Mango Lassi ^F	0,4l / 5,50€
342 - Lassi süß oder salzig ^F	0,4l / 4,90€
343 - Mango Shake mit Kokosmilch (Vegan)	0,4l / 5,90€

Home Made

SWAAD Minz Limonade	0,5 L / 5,90€
Minz, Ingwer, Apfel Limonade	0,5 L / 5,90€
Waldbeeren, Apfel, Minz Limonade	0,5 L / 5,90€
Holunder, Minze Limonade	0,5 L / 5,90€

Alkoholfreie Biere / non-alcoholic beer

355 - König Pilsener alkoholfrei	0,33l / 3,20€
356 - Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l / 4,50€



Alkoholische Getränke / Drinks with alcohol

Bier vom Fass / Beer by the keg

348 - Bitburger ^A	0,3l / 3,40€
.....	0,5l / 4,80€
349 - Radler oder Colabier ^A	0,3l / 3,40€
.....	0,5l / 4,80€

Biere aus der Flasche / Bottled beer

351 - Corona ^A	0,33l / 4,90€
352 - Benediktiner Hefe-Weißbier ^A	0,5l / 4,50€
353 - Benediktiner Weizen Dunkel ^A	0,5l / 4,50€

Indisches Bier / Indian beer

354 - Kingfisher Indian Beer ^A	0,33l / 4,20€
---	---------------

Apfelwein / Cider

357 - Apfelwein pur/ sauer/ gespritzt ^K	0,5l / 4,50€
--	--------------

Aperitifs / Aperitifs

358 - Aperol Spritz.....	0,2l / 7,50€
Likör, Prosecco, Mineralwasser auf einer Orangenscheibe	
359 - Hugo	0,2l / 6,90€
Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limettenscheibe	

Whiskey/ Cognac/ Weinbrand

360 - Jim Beam.....	4cl / 5,50€
361 - Jack Daniel's	4cl / 6,20€
361A- Jameson.....	4cl / 6,90€
362 - Johnny Walker Red Label.....	4cl / 5,90€
363 - Johnny Walker Black Label.....	4cl / 6,90€
364 - Chivas Regal 12 Jahre	4cl / 6,90€
365 - Glenfiddich 12 Jahre	4cl / 7,50€
365A- Glenfiddich 18 Jahre.....	4cl / 14,90€
366 - Remy Martin VSOP.....	4cl / 7,50€
367 - Hennessy Fine de Cognac.....	4cl / 7,50€
368 - Asbach Uralt 5 Jahre	4cl / 4,90€

Longdrinks

369 - Abs. Wodka Orange	4cl / 6,80€
370 - Abs. Wodka Lemon ⁹	4cl / 6,80€
371- Abs. Wodka Tonic ⁹	4cl / 6,80€
372 - Indian Summer Mangosoft & Indischer Rum	4cl / 7,50€
373- Tonic mit Bombay Gin Sapphire of India	4cl / 7,20€
374 - Jack Daniel's Cola	4cl / 6,20€
375 - Jim Beam Cola	4cl / 6,20€
376 - Campari Orange	4cl / 6,20€
377 - Campari Maracuja.....	4cl / 6,20€
378 - Campari Soda	4cl / 6,20€

Spiritousen / Liquors

379 - Wodka Absolut	4cl / 4,90€
380 - Bailey's auf Eis ^F	4cl / 4,90€
381 - Jägermeister	4cl / 4,90€
382 - Indischer Rum „Old Monk“	4cl / 4,90€
383 - Bacardi Rum	4cl / 4,90€
384 - Havanna Club 3 Jahre	4cl / 4,90€
385 - Ramazotti	4cl / 4,90€
386- Gin Bombay Sapphire	4cl / 4,90€
387 - Averna	4cl / 4,90€
388 - Sierra Tequilla	4cl / 4,90€
389 - Fernet Branca	4cl / 4,90€
390 - Mango Schnaps	4cl / 4,90€
391 - Yeni Raki	4cl / 6,50€
392 - Vecchia Romagna	4cl / 6,50€



drinks

Weißweine - offener Ausschank

400 - Riesling, Weingut Crass, Erbach - Deutschland^K 0,2l / 5,80€
Ein Schlanker, geradliniger Riesling mit geringer Fruchtsäure. Das Bouquet offenbart Aromen von Blumen, frisch gemähtem Gras und hellem Steinobst. Der Geschmack lässt sich als fruchtig, frisch und kraftvoll beschreiben - mit einer kräftigen Säure und einem langen Finale

401 - Pinot Grigio del Veneto, Terre al Piano - Italien^K 0,2l / 5,80€
Ein Hauch Italien holen Sie sich mit dem Pinot Grigio des Jahrgangs 2012 nach Hause. Der in Deutschland auch als Grauburgunder bekannte trockene Weißwein stammt aus der Region Venetien und ist ideal für die leichte Küche

402 - Riesling halbtrocken, Weingut Hensel Pfalz - Deutschland^K ... 0,2l / 6,50€
Intensiver, einladender Duft nach Brombeeren - schöne Harmonie von fruchtigen und würzigen Komponenten. Feiner, aromatischer Nachhall mit Aromen von Kirschsafft rundet das Bild ab

403 - Riesling trocken Weingut Spreitzer, Rheingau - Deutschland^K. 0,2l / 6,90€
..... 0,7l / 24,00€
Komplex und erfrischend, mit einem Wechselspiel zwischen Frucht und Süße-Säure, mit Mineralien, Körper und Kräuteraromen. Passt gut zu scharfem Essen

404 - Sauvignon Blanc Weingut Knewitz, Rheinhessen - Deutschland^K 0,2l / 6,90€
..... 0,7l / 24,00€
Duft nach Gras und Stachelbeere. Am Gaumen fruchtiges Säurespiel, reife exotische Frucht-komponenten, saftige Citrus-Note, komplex und mineralisch. Passt gut zu exotischem Essen

405 - Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz - Deutschland^K 0,2l / 8,50€
..... 0,7l / 28,90€
Feine Quitten- und Birnenfrucht mit sehr lebendiger Mineralität, Anklänge von Mirabellen, Johannisbeere und einem fruchtigen Citrus-Spiel. Passt gut zu würzigem Essen

406 - Chardonnay Sieur d'Arques, Limoux - Frankreich^K 0,2l / 6,90€
..... 0,7l / 24,90€
Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz, Aromen nach Akazie, Bananen, Grapefruit, kräftig, sehr fruchtig mit vielen Facetten. Passt gut zu Salaten und vegetarischem Essen

407 - Sula, Nashik - Indien^K 0,2l / 6,90€
..... 0,7l / 24,90€
Chenin Blanc - Der halbtrockene und erfrischend leichte Wein mit tropischen Früchten wie Ananas, Birne und grünem Apfel. Sehr angenehm auch für einen leckeren Aperitif. Ideal zu Gerichten, die einen Hauch von Zucker und Gewürzen haben. Passt gut zu vegetarischen Gerichten

408 - Lugana Zeni, Gardasee - Italien^K 0,7l / 32,00€
Blumige Noten, deutliche Fruchtaromen von Aprikosen, Birnen und Kräutern. im Geschmack weich, ausgewogen, mit angenehm lebendiger Frucht. Ausdrucksstark, mit harmonischer Finesse und eleganter Länge. Passt gut zu fruchtigen/exotischen Gerichten

408 A - Domaine Charly Nicolle, Chablis- Frankreich^K 0,7l / 48,00€
Es lässt sich im Charly Nicolle 1er Cru Les Forneaux ein Aroma von weißen Blüten wahrnehmen. Der Chablis 1er Cru schmeckte etwas nach Waldfrüchten. 2018 Fourneaux 1er Cru .

Rotwein - offener Ausschank

410 - Merlot Sieur d'Arques, Limoux - Frankreich^K 0,2l 6,90€
..... 0,7l 24,90€

Merlot - Purpurrot, fruchtig, leicht pfeffrig, rund und ausgewogen, fein, nach Johannisbeere, Himbeere, Brombeere. Harmonischer Abgang. Passt gut zu hellem Fleisch

411 - Rioja Camino Real - Spanien^K 0,2l 6,90€
..... 0,7l 24,90€

Tempranillo - Bukett nach Brombeeren, Schiefer, Tabak, Heidelbeeren, Sauerkirschen, Vanille. Dazu gesellen sich weiche Tannine + eine beeindruckende Struktur. Passt gut zu Huhn.

413 - Shiraz Sula Wine Cabernet, Nashik - Indien^K 0,2l 6,90€
..... 0,7l 24,90€

Ein mittelkräftiger und freundlicher Rotwein, auch große, auf eigene trinken. Akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume. Obst mit attraktivem Aromen von schwarzem Pfeffer

409 - Markus Schneider, Pfalz - Deutschland^K 0,7l 26,90€

Die Cuveé - Ursprung fließt fast schwarz in Glas, hat ein sehr üppiges Bukett von Pflaume, Cassis und Paprika. Am Gaumen frisch und saftig mit viel Frucht und Finesse. Passt gut zu Rind und Lamm

414 - Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT^K 0,7l 58,00€

Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bouquet ist breit fruchtig und leicht gewürzt. Im Mund erscheint er mit eleganten, seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen.

Schaumwein - Prosecco

415 - Prosecco Cantina Montelliana, Treviso - Italien^K 0,1l 5,90€
..... 0,7l 28,00€

Spumante DOC - Extra Dry - Ein Schaumwein, der nach der Charmat-Methode durch natürliche Gärung gewonnen wird. Aus Weintrauben der Hügellandschaft von Treviso gewonnen. Strohgelbe Farbe, typisch fruchtiger Duft und charakteristischer Geschmack

Rosé - offener Ausschank

416 - Markus Schneider, Pfalz - Deutschland^K 0,2l 8,50€
..... 0,7l 28,90€

Rosé Saigner - Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Kirsche, Rosen, Veilchen und dezente Kräuternoten. Am Gaumen ist er vollmundig, frisch, mit viel reifer Frucht, total ausgewogen und elegant. Passt gut zu Fisch, Salat und Huhn

Cocktails mit Alkohol

417 - Pina Colada ^F	9,90€
Weißer Rum Havana Club, Cream of Coconut, Limettensaft, Sahne	
418 - Mai Tai	9,90€
Brauner Rum, Weißer Rum Havanna Club, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft	
420 - Pisco Sour.....	8,90€
Pisco, Lemon Juice, Egg White, Sugar Sirup	
421 - Caipirinha.....	8,90€
Zuckerrohrschnaps Cachaca, Brauner Zucker, Limette	
423 - Mojito.....	8,90€
Weißer Rum Havanna Club, Limettenviertel, Brauner Zucker, Soda , Minze	
426 - Tequila Sunrise	9,90€
Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft	
428 - Long Island Ice Tea.....	9,90€
Havanna Club Rum, Gin, Triple Sec, Sky Wodka, Sweet & Sour Mix, Cola	
431 - Moscow Mule.....	9,90€
Vodka, Fresh Lime Piece, Ginger Beer	

Cocktails ohne Alkohol

433 - Taste of Swaad	7,90€
Ananassaft, Orangensaft, Mango, Sweet & Sour Mix, Soda	
434 - Emily Erdbeere.....	7,90€
Erdbeer-Sirup, Bananensaft, Lemon Squash	
435 - Coconut Kiss ^F	7,90€
Kokos-Sirup, Kirschsaff, Ananassaft, Grenadine, Sahne	
437 - Ipanema ⁹	7,90€
Limetten, Brauner Zucker, Gingerale	
438 -Mosquito ⁹	7,90€
Limette, Minze, Brauner Zucker, Tonic	





namaste

