

## Suppen

- 1 Madras Rasam** (Linsensuppe) <sup>A, C, F, G, I, J, 1</sup> **3,90**  
Linsensuppe nach südindischer Art mit Kokosflocken
- 2 Gemüsesuppe** <sup>A, C, F, G, I, J</sup> **3,90**  
Gemischte Gemüsesuppe
- 3 Champignonsuppe** <sup>A, C, F, G, I, J</sup> **3,90**  
aus frischen Champignons, garniert mit Sahne
- 4 Lammsuppe** <sup>A, C, F, G, I, J, 1</sup> **3,90**  
Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch
- 5 Mulligatawny** (Hühnersuppe) <sup>A, C, F, G, I, J</sup> **3,90**  
Eine leichte garnierte Hühnersuppe mit Kokosflocken



## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 versch. schmackhaften Saucen serviert.  
Die Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- 9 Gobi Pakoras** <sup>G</sup> Blumenkohl **3,50**
- 10 Samosas** <sup>G, H</sup> 2 gefüllte Gemüse-Teigtaschen (pikant mit Rosinen und Mandeln) **3,50**
- 11 Bengan Pakoras** <sup>G</sup> Auberginen **3,50**
- 12 Khumbi Pakoras** <sup>G</sup> Champignons **3,50**
- 13 Panir Pakoras** <sup>G</sup> Frischer hausgemachter Rahmkäse **3,90**
- 14 Chicken Pakoras** <sup>G</sup> Hühnerfilet **3,90**
- 15 MIX Pakoras** <sup>G</sup> Gemischter Vorspeisenteller **7,50**



## Salate

- 16 Indischer Salat** (nach Indischer Art) <sup>G</sup> **4,50**  
Kleiner Gem.Salat nach Indischer Art
- 17 Amritsari Salat** <sup>G</sup> Gem. Salat mit Rahmkäse, süß-saurer Tamarinden, marinierten Zwiebeln und Paprika **5,50**
- 18 Yogi Salat** <sup>G</sup> Frischer Salat mit exotischen Früchten, (Mango, Lychee) und Papadam **5,90**
- 19 Hähnchen-Salat** <sup>G</sup> frischer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Ananas mit Kokosflocken **5,90**



## Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis und fr. Salat serviert

- 20 Channa Masala** <sup>G</sup> Kichererbsen mit speziellen Gewürzen **7,90**
- 22 Sabji** <sup>G</sup> Gemüsecurry aus wechselndem frischem Gemüse **8,90**
- 23 Dal Fried** <sup>G</sup> **8,90**  
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
- 24 Palak Panir** <sup>G</sup> Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten **8,90**
- 26 Alu Gobhi** <sup>G</sup> Kartoffeln und Blumenkohl, gebratenen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer **8,90**
- 27 Mattar Panir** <sup>G</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry Sahnesoße **8,90**
- 28 Malai Kofta** <sup>G, H</sup> **8,90**  
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenem Gemüse, gekocht in Curry Sahnesoße mit Nüssen und Mandeln
- 29 Champignon Curry** <sup>G</sup> **8,90**  
Frische Champignons, Erbsen und Rahmkäse in Curry Sahnesoße
- 30 Shahi Panir** <sup>G, H, 1</sup> **9,50**  
Hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen und Mandeln in Tomaten Sahnesoße
- 31 Shahi Bengan** <sup>G, H, 1</sup> Auberginen in Curry Sahnesoße, gefüllt mit Blumenkohl, Gemüse, Rahmkäse, Mandeln und Rosinen **9,50**
- 32 Bengan Curry** (scharf) <sup>G, 1</sup> Frische Auberginen in Curry Sahnesoße, mit frischem Rahmkäse und grünen Erbsen **8,90**
- 34 Panir Jalfrezi** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> Hausgemachter indischer Rahmkäse in scharf gewürzter Curry Sahnesoße mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Kokosflockenhomemade **9,50**
- 35 Panir Mango** <sup>G, H, 1</sup> Hausgemachter Rahmkäse in Tomaten-Sahnesoße gewürzt mit Ingwer, Mangofrüchten und Mandeln **10,50**
- 36 Yogi- Thali** <sup>G</sup> - für 2 Personen **24,90**  
Gemischtes Gemüse, Spinat mit Rahmkäse und Kichererbsen in einer speziellen Gewürzmischung mit Salat Basmati-Reis und Brot

## Hühnergerichte

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis und fr. Salat serviert

- 39 Chicken Curry** <sup>G</sup> **8,90**  
Hühnerfilet in Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet
- 40 Chicken Saag** <sup>G</sup> Hühnerfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit Ingwer und Knoblauch **8,90**
- 41 Chicken Sabji** Hühnerfilet in spezieller Currysoße mit verschiedenen frischen Gemüsesorten **8,90**
- 42 Chicken Makhni** <sup>G, H, 1</sup> Hühnerfilet, mit leckerem Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße mit Mandeln und Butter **10,90**
- 43 Chicken Spezial** <sup>G, H, 1</sup> Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesoße, mit pikantem Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Rosinen und Mandeln **10,90**
- 44 Chicken Vindaloo** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> **10,90**  
Hühnenspezialität nach südindischer Art mit Kartoffeln, in einer pikanten Curry-Sahnesoße und Kokosflocken-
- 45 Chicken Juckni** <sup>G, H, 1</sup> **10,90**  
Hühnerfleischzubereitung nach einer speziellen indischen Art, in einer leckeren Joghurt-Sahnesoße, mit Gewürzen und Mandeln
- 46 Chicken Mango** <sup>G, H, 1</sup> Hühnerfilet in Tomaten-Sahnesoße gewürzt mit Ingwer, Mangofrüchten und Mandeln **10,90**
- 47 Chicken Jalfrezi** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> **10,90**  
Hühnerfilet, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika in spezieller Curry-Sahnesoße und Kokosflocken
- 48 Chicken Korma** <sup>G, H</sup> **10,90**  
Hühnerfleischstücke in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, mit Mandeln und Nüssen -Tender chicken
- 49 Chicken Broccoli** <sup>G</sup> **10,90**  
Hühnerbrustfilet mit Broccoli, Knoblauch in Sahnesoße
- 50 Chicken Khumbi** <sup>G</sup> **10,90**  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce
- 51 Chicken Bombay** <sup>G, H, 1</sup> **10,90**  
Hühnerbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken in Curry-Sahnesoße
- 52 Chicken Madras** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> **10,90**  
Hühnerfleisch in Sahnesoße mit Linsen nach Madras Art und Kokosflocken
- 53 Chicken Kashmiri** <sup>G, H, 1</sup> **10,90**  
Hühnerbrustfilet mit Früchten, Mandeln in Tomaten-Sahnesoße



## Grill- Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis und fr. Salat serviert

- 54 Panir Tikka** <sup>G, 1</sup> **11,50**  
Hausgemachter indischer Rahmkäse gebraten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
- 55 Tinda Masala** <sup>G, 1</sup> Echtes ind. Kürbisgemüse gebraten mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Käse und Zwiebeln **11,90**
- 56 Lamm Tikka** <sup>G, 1</sup> Zarte Lammfleischstücke, gebraten in einer würzigen Soße mit Paprika, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln **12,90**
- 57 Lamm Tinda** <sup>G, 1</sup> Gegrilltes Lammfleisch mariniert und echtes ind. Kürbisgemüse in special Soße gebraten mit Tomaten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln **12,90**
- 58 Chicken Tinda** <sup>G, 1</sup> **12,90**  
Hähnchen mariniert mit echtem ind. Kürbisgemüse in würzigen Soße, gebraten mit Tomaten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln
- 59 Chicken Tandoori** <sup>G, 1</sup> **12,90**  
Halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt, mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
- 60 Chicken Tikka** <sup>G, 1</sup> Hühnerfiletstücke in einer würzigen Soße, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer **12,90**
- 61 Fisch Tikka** <sup>D, G, 1</sup> **12,90**  
Fischfilet in einer würzigen Soße gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
- 62 Enten Tikka** <sup>G, 1</sup> **13,90**  
Gegrilltes Entenfleisch mariniert in würzigen Soße, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

- 63 Jhinga Masala** <sup>G, 1</sup> **14,50**  
Riesengarnelen gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen
- 64 Mixed Grill** <sup>G, 1</sup> **14,50**  
Zusammenstellung von 3 verschiedenen Tandoori Spezialitäten: Gegrilltes Entenfleisch, Hühnerfiletstücke und Lammfleisch mariniert in würzigen Soße, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

## Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis und fr. Salat serviert

- 65 Lamm Curry** <sup>G</sup> **8,90**  
Lammfleisch in Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet
- 66 Lamm Saag** <sup>G</sup> Lammfleisch in Spinat nach indischer Art mit frischem Ingwer und Knoblauch **9,90**
- 67 Lamm Sabji** <sup>G</sup> **9,90**  
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Currysoße
- 68 Lamm Juckni** <sup>G, H</sup> **11,50**  
Lammfleischzubereitung nach einer speziellen indischen Art, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße
- 69 Lamm Vindaloo** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> **11,50**  
Lammfleischspezialität nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosflocken, in einer pikanten Curry-Sahnesoße
- 70 Lamm Khumbi** <sup>G</sup> **11,50**  
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesoße
- 71 Lamm Korma** <sup>G, H</sup> **11,50**  
Lammfleisch in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, mit Mandeln und Nüssen
- 72 Rogan Josh** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> **11,50**  
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer und Kokosflocken, grünem Paprika in einer Curry-Sahnesoße
- 73 Lamm Madras** (scharf) <sup>G, H, 1</sup> **11,50**  
Lammfleisch mit Linsen in Kokosnuss-Currysoße
- 74 Lamm Broccoli** <sup>G</sup> Lammfleisch mit Broccoli in Sahnesoße und Knoblauch **11,50**
- 75 Lamm Bombay** <sup>G, H, 1</sup> Lammfleisch mit Ananas, Kokosflocken in Currysahnesoße **11,50**
- 76 Lamm Kashmiri** <sup>G, H, 1</sup> **11,50**  
Lammfleisch mit Früchten, Mandeln in Tomaten Sahnesoße



## Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- 77 Yogi Biryani** <sup>G, H</sup> - Reis mit versch. Gemüse, Gewürzen, Mandeln und Rosinen gedünstet **9,90**
- 78 Chicken Biryani** <sup>G, H</sup> - Reis mit Huhn, Gemüse, Nüssen, Rosinen gedünstet **10,50**
- 79 Lamm Biryani** <sup>G, H</sup> - Reis mit Lammfleisch, frischen Champignons, Erbsen, Rosinen, Mandeln, versch. Gewürzen **11,00**
- 80 Mix Biryani** <sup>G, H</sup> **12,90**  
Reis mit Lamm, Huhn, Gemüse, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen sowie versch. Gewürzen



## Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis und fr. Salat serviert

- 81 Fisch Curry** <sup>A, D, G</sup> **8,90**  
Fischfilet in Currysoße nach indischer Art zubereitet
- 82 Fisch Madras** <sup>A, D, G, H, 1</sup> (scharf) - Fischfilet in Kokosnuss-Currysoße und Linsen nach südindischer Art **9,90**
- 83 Jhinga Juckni** <sup>A, D, G, H</sup> - Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art, mit leckerem Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße **12,50**
- 84 Fisch Vindaloo** <sup>A, D, G, H, 1</sup> (scharf) **11,50**  
Fischfilet nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosflocken in einer pikanten Curry-Sahnesoße
- 85 Scampi Vindaloo** <sup>A, D, G, H, 1</sup> (scharf) **12,50**  
Großgarnelen nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosflocken in einer pikanten Curry-Sahnesoße

## Entenfleisch

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis und fr. Salat serviert

<b>90</b>	<b>Enten Curry<sup>G</sup></b> - Entenfleisch in pikanter Currysoße	<b>11,50</b>
<b>92</b>	<b>Enten Sabji<sup>G</sup></b> - Entenfleisch mit versch. Gemüse in Currysoße	<b>11,50</b>
<b>93</b>	<b>Enten Juckni<sup>G,H</sup></b> - Pikantes Entenfleisch nach einer speziellen ind. Art, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße	<b>12,90</b>
<b>94</b>	<b>Enten Broccoli<sup>G</sup></b> Entenfleisch mit Broccoli in Sahnesoße und Knoblauch	<b>12,90</b>
<b>95</b>	<b>Enten Vindaloo<sup>G,H,1</sup> (scharf)</b> - Entenfleisch nach süd-indischer Art mit Kartoffeln, in einer pikanten Curry-Sahnesoße	<b>12,90</b>
<b>96</b>	<b>Ente Korma<sup>G,H</sup></b> Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, mit Mandeln und Nüssen	<b>12,90</b>
<b>97</b>	<b>Ente Masala<sup>G,1</sup></b> Entenbrustfilet mit gehackten Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomatensoße	<b>12,90</b>

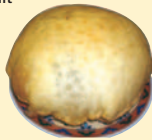
## Kindergerichte

{nur für Kinder}

<b>88</b>	<b>Chicken Spezial<sup>G,M,1</sup></b> Hähnchenbrustfilet in Curry Sahnesoße, pikantem Gemüse, Paprika, Zwiebeln Rosinen und Mandeln	<b>5,90</b>
<b>89</b>	<b>Mattar Panir<sup>G</sup></b> Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry Sahnesoße	<b>5,50</b>

## Beilagen

<b>114</b>	<b>versch. Saucen<sup>G</sup></b> (114 A - rot oder 114 B - grün oder 114 C - weiss)	Stück Preis: <b>0,50</b>
<b>115</b>	<b>Raita<sup>G</sup></b> - Joghurt mit gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	<b>2,50</b>
<b>116</b>	<b>Alu Raita<sup>G</sup></b> Joghurt m. gekochten Kartoffeln u. versch. Gewürzen	<b>2,50</b>
<b>117</b>	<b>Papadam</b> - Knusprige Beilage aus Bohnenmehl	<b>0,50</b>
<b>118</b>	<b>Bhathura<sup>A,G</sup></b> - (Fladenbrot) Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert	<b>1,90</b>
<b>119</b>	<b>Naan<sup>A,G</sup></b> Brot aus feinstem Weißmehl, gegrillt	<b>2,50</b>
<b>119A</b>	<b>Knoblauch Naan<sup>A,G</sup></b> Brot aus feinstem Weißmehl, gegrillt m. Knoblauch	<b>3,50</b>
<b>120</b>	<b>Chapati<sup>A</sup></b> - indisches Vollkornbrot	<b>2,50</b>
<b>121</b>	<b>Mango Chutney</b>	<b>1,90</b>
<b>122</b>	<b>Mixed Pickles</b> - (eingelegte Früchte)	<b>1,90</b>
<b>123</b>	<b>Basmatireis</b>	<b>2,00</b>



## Dessert

<b>124</b>	<b>Süßigkeiten<sup>G</sup></b> - Indische Süßigkeiten in wechselndem Angebot	<b>2,50</b>
<b>125</b>	<b>Mangofrüchte<sup>A,3</sup></b>	<b>2,90</b>
<b>126</b>	<b>Lycheefrüchte<sup>A,3</sup></b>	<b>2,90</b>

## YOGI PLATTE<sup>A,C,F,G,H,I,J</sup>

- **cremige Gemüsesuppe**
- **Alu Gobhi** - Kartoffeln, Blumenkohl mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
- **Malai Kofta** - Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und versch. Gemüse, in Curry Sahnesoße gekocht, Rosinen und Mandeln
- **Dal Fried** - Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
- **Dazu Basmati Reis, Papadam, Indisches Brot und Salat**
- **Nachtisch**

<b>127</b>	<b>2 Personen</b>	<b>31,00</b>
<b>128</b>	<b>4 Personen</b>	<b>58,00</b>

## BOMBAY PLATTE<sup>A,C,F,G,H,I,J,1</sup> (scharf)

- **Lammfleischsuppe** sauer-scharf
- **Chicken Vindaloo** Hähnchen mit Kartoffeln, in einer pikanten Gewürz-Curry-Sahnesoße (nach südindischer Art)
- **Lamm Vindaloo** Lamm mit Kartoffeln, in einer pikanten Gewürz-Curry-Sahnesoße (nach südindischer Art)
- **Bengan Curry**  
Frische Auberginen in Curry-Sahnesoße, mit Rahmkäse und grünen Erbsen
- **Dazu Basmati Reis, Papadam, Indisches Brot und Salat**
- **Nachtisch**

<b>129</b>	<b>2 Personen</b>	<b>38,00</b>
<b>130</b>	<b>4 Personen</b>	<b>74,00</b>



## KARAHI MIX<sup>A,C,F,G,H,I,J,1</sup>

- **Rote Linsensuppe**
- **Gegrilltes Lamm, Huhn und Entenfleisch**  
mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika im traditionellen Gusseisentopf zubereitet und serviert
- **Dazu Basmati Reis, Papadam, Indisches Brot und Salat**
- **Nachtisch**

<b>131</b>	<b>2 Personen</b>	<b>38,00</b>
<b>132</b>	<b>4 Personen</b>	<b>74,00</b>

## Shahi Platte<sup>A,C,F,G,H,I,J,1,3</sup>

- **Hühnersuppe**
- **Tandoori Chicken** - Hähnchen mariniert 24 Stunden in Joghurt, mit speziellen indischen Gewürzen und gegrillt
- **Mutton Juckni** - Lammfleisch mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Spezialjoghurt soße
- **Shahi Panir** - Hausgem. Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-Sahnesoße
- **Dazu Basmati Reis, Papadam, Indisches Brot und Salat**
- **Nachtisch**

<b>133</b>	<b>2 Personen</b>	<b>39,00</b>
<b>134</b>	<b>4 Personen</b>	<b>76,00</b>

## Menü für 2 Personen

<b>135</b>	<b>Amritsari-Platte</b> für 2 Personen <sup>G,H,1</sup> Chicken Khumbi, Lamm Bombay und Mattar Panir, dazu Salat, Reis und Brot	<b>27,90</b>
<b>136</b>	<b>Madras-Platte</b> für 2 Personen (scharf) <sup>G,H,1</sup> Chicken Jalfrezi, Panir Jalfrezi, Lamm Vindaloo, dazu Salat, Reis und Brot	<b>27,90</b>
<b>138</b>	<b>Spezial-Platte</b> für 2 Personen <sup>G,H,1</sup> Hühnerfilet in Currysoße, Lammfleisch in Currysoße, Gemüsecurry aus wechselndem frischem Gemüse, dazu Salat, Reis und Brot	<b>27,90</b>

## Ausserhaus-Getränke

<b>506</b>	<b>Mango Lassi<sup>G</sup></b>	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>507</b>	<b>Cola<sup>1,2</sup></b>	Fl. 1,0 l	<b>3,90</b>
<b>508</b>	<b>Fanta<sup>2,3</sup></b>	Fl. 1,0 l	<b>3,90</b>
<b>509</b>	<b>Sprite<sup>3</sup></b>	Fl. 1,0 l	<b>3,90</b>
<b>510</b>	<b>Cola light<sup>2,3,6,7</sup></b>	Fl. 1,0 l	<b>3,90</b>
<b>511</b>	<b>Wasser mit Kohlensäure</b>	Fl. 1,0 l	<b>3,20</b>
<b>512</b>	<b>Wasser still</b>	Fl. 1,0 l	<b>3,20</b>
<b>513</b>	<b>Bier</b>	Fl. 0,5 l	<b>2,90</b>
<b>514</b>	<b>Weißwein</b>	Fl. 1,0 l	<b>9,50</b>
<b>515</b>	<b>Rotwein</b>	Fl. 1,0 l	<b>9,50</b>
<b>516</b>	<b>Indischer Wein Weiß</b>	Fl. 0,75 l	<b>10,50</b>
<b>517</b>	<b>Indischer Wein Rot</b>	Fl. 0,75 l	<b>10,50</b>
<b>518</b>	<b>Indisches Bier</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,90</b>
<b>519</b>	<b>Guave Saft</b>	1,0 l	<b>5,90</b>
<b>520</b>	<b>Lychee Saft</b>	1,0 l	<b>5,90</b>
<b>521</b>	<b>Mango Saft</b>	1,0 l	<b>5,90</b>



**Zusatzstoffe:** 1, koffeinhaltig 2, farbstoffhaltig 3, Konservierungsstoffe 6, mit Süßstoff  
7, enthält eine Phenylalaninquelle

**Hauptallergene:** A. Glutenhaltige Getreide: (Weizen)

B. Krebstiere C. Eier D. Fische E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch (einschließlich Laktose)  
H. Nüsse bzw. Schalenfrüchte, (Cashewnüsse) I. Sellerie J. Senf  
K. Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite N. Weichtiere

Alle Preise in Euro incl. MwSt & Service

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

# Indisches Restaurant Cafe • Cocktailbar

# YOGI-HAUS



Grosse Auswahl  
an Lamm, Hähnchen

Ente, Vegetarischem und Fisch

Rathener-Straße 10

12627 Berlin »Hellersdorf«

Nähe ELIXIA • U 5 Hellersdorf / Ost

Öffnungszeiten: täglich von 11.00 - 22.00 Uhr

Tel. 030 / 99 27 62 80

Fax. 030 / 99 27 62 82

Bei telefonischer Bestellung  
erhalten Sie eine Überraschung

## Lieferservice

täglich 11.<sup>00</sup> bis 22.<sup>00</sup> Uhr

frei Haus ab 15,- Euro

online- Bestellung unter :

www.yogihaus.com

Sie können auch online bezahlen!

## Tagesmenü:

Mo - Fr (außer Feiertage)

11:00 - 16:00 Uhr

Kunden-Nr.....

Ihre Tel.-Nr. ist Ihre Kundennummer

Bitte Änderungen mitteilen !