

# Doon

*Indische Spezialitäten*



**Weerthstr. 10  
12489 Berlin/  
Adlershof**

**Öffnungszeiten:  
Täglich von  
12:00 - 23:00 Uhr**

**Tel: 030/ 339 31 855**

**[www.restaurant-doon.de](http://www.restaurant-doon.de)  
[reservierung@restaurant-doon.de](mailto:reservierung@restaurant-doon.de)**

*Kartenzahlungen ab 10,- €*

*Jetzt auch mit Catering, sprechen Sie uns an.*

## **Eine kleine Geschichte zum Restaurant DOON...**

*Woher kommt der Name Doon für unser Restaurant?*

*Doon ist eine Kurzform von Dehradun.*

*Doon befindet sich im Norden von Dehli in Richtung des Himalaya, dessen Weg der Ganges kreuzt.*

*Wer sich in der Region in und um Dehradun niederlassen möchte, findet ein gemäßigtes Klima und einen ungestörten Lebensstil, welcher für einen idealen Ruhesitz einlädt.*

*Auch viele einheimische Touristen genießen diese Klimazone, die den heißen und trockenen Ebenen nach Dehradun entweichen möchten.*

*Dehradun verfügt heute als Zentrum über viele öffentliche Schulen und Bildungseinrichtungen.*

*Heute ist Dehradun Verwaltungszentrum und Hauptstadt von Uttarakhand.*

*Und berühmt für die landschaftliche Pracht und schöne Umgebung, von der aus der Blick zum Himalaya genossen werden kann.*

*Viele historische Orte laden mit Tempeln, natürlichen Quellen, Parks und Picknickplätzen zu einem Aufenthalt ein.*

*Auch erbaute künstliche Oasen, mit Vergnügungsparks, laden neben der Naturschönheit in der Nähe der Stadt zu einem Besuch ein.*

*Weitere Sehenswürdigkeiten sind z.B. die Bergstation Mussorie, oder die Tausend Quellen in der Nähe des Dorfes Rajpur, deren Schwefelquelle heilende Wirkung zugesprochen wird.*

*Viele andere attraktive sehenswerte Orte sind in dieser Region zu finden und wir möchten Ihnen mit unseren kulinarischen Gerichten und Speisen die Sinnlichkeit von duftenden Gewürzen zu einer kleinen Entspannung im Restaurant Doon verführen.*

*Doon ist auch die Heimat unseres Teams.*

*Seien Sie unser Gast im Restaurant Doon*



Sehr geehrte Gäste,  
nach der neuen  
EU-Verbraucherinformationsverordnung  
haben wir für Sie eine Liste mit den  
Allergenen zusammen gestellt.  
Diese finden Sie am Ende unserer  
Speisekarte.  
Wir beantworten gerne ihre Fragen.

Dear guests,  
according to the new  
EU Consumer Information Regulation,  
we have compiled a list of allergens for  
you.  
These can be found at the end of our menu.  
We will gladly answer your questions.



## Suppen, Salate und Pakoras

### Suppen *Soups*

**1. Linsensuppe** <sup>o</sup> 4,20 €

Rote Linsen mit Kokosnuss nach südindischer Art

Red lentil (Masoor Dal) soup with coconut in South-Indian style

**2. Gemüsesuppe** <sup>o</sup> 4,10 €

Gemischtes Gemüse

Mixed vegetable soup

**3. Tomatensuppe** <sup>o, G, 10</sup> 4,20 €


Aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne

fresh tomato soup, topped with whipped cream

**4. Garnelenknoblauchsuppe** 5,50 €

Große Garnelensuppe mit Knoblauch

King prawn soup with garlic

**5. Sauer-Scharf-Suppe**  4,50 €  
(vegetarisch, scharf)

Suppe mit gemischtem Gemüse

Vegetarian sour & hot soup with mixed vegetables, hot

**6. Hühnersuppe** <sup>o</sup> 4,60 €

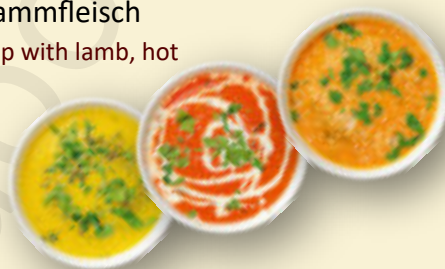
Typisch indische Hühnersuppe

Typical Indian chicken soup

**7. Sauer-Scharf-Suppe**  4,90 €  
(vegetarisch, scharf)

Suppe mit Lammfleisch

Sour & hot soup with lamb, hot



### Salate *Salads*

**9. Doon Salat** <sup>G,12</sup> 6,90 €

Großer gemischter Salat mit indischen Rahmkäse

Large mixed salad with indian homemade cream cheese

**10. Chicken Salat** <sup>12</sup> 6,90 €

Großer gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilet

Large mixed salad with grilled chicken slices

**11. Garnelensalat** 8,90 €

Großer gemischter Salat mit gegrillten Garnelen

Large mixed salad with grilled prawns



### Pakoras

**15. Paneer Pakora** <sup>G</sup> 5,90 €

Frischer hausgemachter Rahmkäse mit Kichererbsenmehlteig frittiert

Homemade cream cheese (Paneer) dipped and coated in chickpea flour and deep fried

**16. Chicken Pakora** 5,90 €

Hühnerfilet mit Kichererbsenmehlteig frittiert

Chicken slices dipped and coated in chickpea flour and deep fried in vegetable oil



**17. Samosa** <sup>H</sup> 6,10 €

Zwei pikante Gemüseteigtaschen gefüllte mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Nüssen

Two spicy vegetable pastry filled with potatoes, green peas and nuts

**18. Mix Pakora** <sup>G</sup> 9,60 €

Zwiebelring, Auberginen, Blumenkohl, Champignons, Käse und Hühnerfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert

Onion rings, eggplant slices, cauliflower pieces, mushroom pieces, cheese and chicken slices coated in chickpea flour and deep fried in vegetable oil

## Vegane Vorspeisen und Gerichte

### Vegan - Ayurvedische Vorspeisen

#### Vegan - Ayurvedic appetizers

Alle Vorspeisen werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

- |  |  |
|--|--|
| <b>20. Zwiebel Bhaji</b> 5,20 €<br>Zwiebeln mit<br>Kichererbsenmehlteig frittiert<br>Onion rings dipped in chickpea flour for<br>coating and deep-fried in vegetable oil           | <b>22. Blumenkohl Pakora</b> 5,20 €<br>Blumenkohl mit<br>Kichererbsenmehlteig frittiert<br>Cauliflower pieces coated with chickpea flour<br>and deep fried in vegetable oil  |
| <b>21. Auberginen Pakora</b> 5,20 €<br>Auberginen mit<br>Kichererbsenmehlteig frittiert<br>Eggplant slices dipped in chickpea flour for<br>coating and deep fried in vegetable oil | <b>23. Champignon Pakora</b> 5,20 €<br>Champignons mit<br>Kichererbsenmehlteig frittiert<br>Mushrooms dipped and coated in chickpea<br>flour and deep fried in vegetable oil |

### Vegan - Ayurvedische Gerichte

#### Vegan - Ayurvedic dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

- |  |  |
|--|--|
| <b>26. Alu Palak</b> 9,90 €<br>Kartoffeln mit Spinat<br>Potatoes with spinach  | <b>32. Sabji Jhalfrezi (scharf)</b>  10,20 €<br>Frisches Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und<br>gewürzter scharfer Sauce<br>Fresh vegetables with peppers, onions and spiced<br>hot sauce |
| <b>27. Alu Chana</b> 9,90 €<br>Kartoffeln mit Kichererbsen<br>Potatoes with chickpeas  | <b>817. Tofu Jhalfrezi (scharf)</b> 10,20 €<br>Tofu mit frischem Gemüse, Paprika,<br>Zwiebeln, Tomaten in gewürzter scharfer<br>Soße.<br>Tofu with fresh vegetables, peppers, onions,<br>tomatoes in a spicy hot sauce   |
| <b>28. Dal Tadka</b>  9,90 €<br>Linsen mit Kümmel, Ingwer, Zwiebeln,<br>Knoblauch und Tomate<br>Lenses with caraway, ginger, onions, garlic and<br>tomato | <b>818. Tofu Sabji</b> 10,20 €<br>Tofu Würfel mit frischem<br>gemischtem Gemüse<br>Tofu with fresh mixed vegetables  |
| <b>29. Sabji Kochi (scharf)</b> 10,20 €<br>Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch,<br>ayurvedische Gewürze, Ingwer, Knoblauch<br>Fresh vegetables with coconut milk, Ayurvedic<br>spices, Ginger, garlic   | <b>819. Tofu Masala Curry</b> 10,20 €<br>Tofu mit grünen Erbsen in<br>würziger Currysoße.<br>Tofu with green peas in a spicy curry sauce   |
| <b>30. Mushroom Masala</b> 10,20 €<br>Frische Champignons mit indischer<br>Masalasoße<br>Fresh Champignons with Indian Masala sauce  | <b>820. Tofu veg. Tikka –</b> 10,90 €<br><b>Auf Gusseisenplatte serviert</b><br>Tofu mit verschiedenen frisch gegrillten<br>Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer,<br>Tomaten, Knoblauch.<br>Tofu with grilled onions, paprika, tomato, ginger,<br>garlic                      |

## Vegetarische Gerichte

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian Dishes

Alle Vorspeisen werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

- 35. Dal Makhani<sup>G</sup>** **9,90 €**  
Verschiedene Linsen mit Butter, Ingwer und Knoblauch  
Different lentils cooked with garlic, ginger and butter
- 36. Chole Masala<sup>G</sup>** **9,90 €**  
Kichererbsen mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße  
Chick peas cooked with onions and tomatoes in curry sauce
- 37. Subji<sup>G</sup>** **9,90 €**  
Verschiedene Gemüsesorten, Rahmkäse und Masala-Currysoße  
Different vegetables, cream cheese, cooked in Masala curry sauce
- 38. Bengan Curry<sup>G</sup>** **10,50 €**  
Auberginen mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Currysoße  
Eggplant with green peas and homemade cream cheese cooked in curry sauce
- 39. Sabnam Curry<sup>G</sup>** **10,50 €**  
Frische Champignon mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Curry-Sahnesoße  
Fresh mushrooms with green peas and homemade cream cheese in curry cream sauce
- 40. Matter Paneer<sup>G</sup>** **10,50 €**  
Grüne Erbsen mit Rahmkäse in Currysoße  
Green peas and homemade cream cheese in curry sauce
- 41. Palak Paneer<sup>G</sup>** **10,50 €**  
Rahmkäse und Spinat in Currysoße  
Homemade cream cheese and spinach in curry sauce
- 42. Navratan Korma<sup>G,H</sup>** **10,50 €**  
Frisches Gemüse mit verschiedenen Früchten, Rahmkäse und Nüssen in Cashew-Sahnesoße  
Fresh vegetables with dry fruits, homemade cream cheese and cooked in cashew nut cream sauce
- 43. Malai Kofta<sup>G,H</sup>** **10,90 €**  
Vegetarische Röllchen mit Kartoffeln, Rahmkäse, Nüssen und verschiedenem Gemüse in Käse-Mandel-Sahnesoße  
Fried vegetable balls made with different vegetables, potato, homemade cream cheese and nuts cooked in cheese-almond sauce
- 44. Paneer Makhani<sup>G,H</sup>** **11,20 €**  
Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-Sahnesoße  
Homemade cream cheese pieces with nuts in tomato cream sauce
- 45. Paneer Vindaloo<sup>G</sup>** **11,20 €**  
(scharf)   
Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße  
Pieces of homemade cream cheese with potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce
- 46. Bharwa Mirch<sup>G,H</sup>** **11,20 €**  
Paprika gefüllt mit Gemüse und Nüssen in Tomaten-Sahnesoße  
Capsicum stuffed with vegetables and nuts in tomato cream sauce
- 47. Bharwa Bengan<sup>G,H</sup>** **11,20 €**  
Auberginen gefüllt mit Gemüse und Nüssen in Tomaten-Sahnesoße  
Grilled eggplant stuffed with vegetables and nuts in tomato cream sauce
- 48. Paneer Jhalfrezi<sup>G</sup>** **11,20 €**  
(scharf)   
Rahmkäse in scharf gewürzter Soße Mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika  
Cream cheese, caulifl ower, capsicum, onions, garlic in hot and spicy sauce





## Hühnerfleischgerichte

# Hühnerfleischgerichte *Chicken*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

### 51. Chicken Curry <sup>G</sup> 11,10 €

Hühnerfilet mit Ingwer und Knoblauch  
in Currysoße

Chicken fillet cooked with ginger and garlic  
in curry sauce

### 52. Chicken Champignon <sup>G</sup> 12,10 €

Hühnerfilet mit frischen Champignon,  
Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Chicken fillet with fresh mushroom,  
ginger and garlic in curry sauce

### 53. Chicken Sabji <sup>G</sup> 12,10 €

Hühnerfilet mit verschiedenen  
frischen Gemüsesorten in Currysoße

Chicken fillet with different fresh vegetables  
in curry sauce

### 54. Chicken Sag <sup>G</sup> 12,10 €

Hühnerfilet in würzigem Spinat,  
mit Ingwer zubereitet

Chicken fillet in spicy spinach and ginger

### 55. Chicken Jukni <sup>G,H</sup> 12,90 €

Gegrilltes Hühnerfleisch mit leckeren  
Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße

Grilled chicken pieces in tasty yoghurt sauce  
with spices and almonds

### 56. Chicken Madras <sup>G</sup> 12,20 € (mittelscharf)

Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach  
köstlicher südindischer Art

Chicken fillet with coconut sauce in  
south Indian style

### 57. Chicken Vindaloo <sup>G</sup> 12,20 € (scharf)

Hühnerfilet auf Goanisch Art mit  
gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss  
in Vindaloo-Currysoße

Chicken fillet in Goan style with baked potatoes  
and coconut in Vindaloo curry sauce

### 58. Chicken Jhalfrezi <sup>G</sup> 12,20 € (scharf)

Hühnerfilet in scharf gewürzter Soße mit  
Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch  
und Paprika

Chicken fillet, cauliflower, onion, capsicum & garlic  
cooked in hot and spicy sauce

### 59. Butter Chicken <sup>G</sup> 13,20 €

Gegrilltes Hühnerfilet mit leckeren  
Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-  
Buttersoße

Grilled chicken fillet with delicious spices  
in a creamy tomato butter sauce

### 60. Chicken Tikka Masala <sup>G</sup> 13,20 €

Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln,  
Tomaten, Ingwer und Knoblauch  
in Masala-Currysoße

Grilled chicken fillet with onions, tomatoes, garlic,  
ginger and Masala curry sauce

### 61. Chicken Korma <sup>G,H</sup> 13,20 €

Saftige Hühnerfleischstücke mit  
Rahmkäse, Nüssen in milder  
Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Juicy chicken pieces with cream cheese, nuts in mild  
cardamom cashew cream sauce

### 62. Chicken Mango <sup>G,H</sup> 13,20 €

Saftige Hühnerfleischstücke mit Nüssen  
in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Juicy chicken pieces with cream cheese, nuts  
in mild cardamom cashew cream sauce



## Lammgerichte

### Lammgerichte *Lamb Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

- |   |                |  |   |                |
|---|----------------|--|---|----------------|
| <b>65. Lamm Curry <sup>G</sup></b>  | <b>12,10 €</b> |  | <b>72. Lamm Vindaloo <sup>G</sup></b>   | <b>13,20 €</b> |
| Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße   |                |  | (scharf)  |                |
| Lamb pieces cooked with garlic and ginger in curry sauce  |                |  | Lammfleisch auf goanische Art mit gebackenen Kartoffeln & Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße |                |
|   |                |  | Lamb meat with potatoes cooked in hot and spicy sauce in Goaney style                     |                |
| <b>66. Lamm Bhunna <sup>G</sup></b>   | <b>13,10 €</b> |  | <b>73. Lamm Jukni <sup>G,H</sup></b>  | <b>13,90 €</b> |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, in Masala-Currysoße  |                |  | Lammfleisch mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße                              |                |
| Lamb with onions, tomatoes, in masala curry sauce   |                |  | Lamb meat cooked with spicy almond in yoghurt sauce                                       |                |
| <b>67. Lamm Champignon <sup>G</sup></b>   | <b>13,20 €</b> |  | <b>74. Lamm Jhalfrezi <sup>G</sup></b>  | <b>13,50 €</b> |
| Lammfleisch mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Currysoße                                 |                |  | (scharf)  |                |
| Lamb meat cooked with fresh mushroom, ginger and garlic and curry sauce                                 |                |  | Lammfleisch in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika      |                |
|   |                |  | Lamb meat cooked in hot and spicy sauce with cauliflower, onions, capsicum and garlic     |                |
| <b>68. Lamm Saag <sup>G</sup></b>   | <b>13,20 €</b> |  | <b>75. Lamm Korma <sup>G,H</sup></b>  | <b>13,90 €</b> |
| Lammfleisch in würzigem Spinat mit Ingwer zubereitet  |                |  | Lammfleisch mit Rahmkäse und Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße                   |                |
| Lamb meat cooked with spicy spinach with ginger   |                |  | Lamb with cream cheese and nuts in mild cardamom cashew cream sauce                       |                |
| <b>69. Lamm Sabji <sup>G</sup></b>  | <b>13,20 €</b> |  | <b>76. Lamm Mango <sup>G,H</sup></b>  | <b>13,90 €</b> |
| Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße  |                |  | Lammfleisch mit Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße                                |                |
| Lamb meat cooked with mixed vegetables in curry sauce   |                |  | Lamb with nuts in mild cardamom cashew cream sauce  |                |
| <b>70. Lamm Rogan Josh <sup>G</sup></b>   | <b>13,90 €</b> |  |   |                |
| Lammfleisch in einer würzige Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Currysoße |                |  |   |                |
| Lamb meat cooked with capsicum, onions, garlic and ginger in spicy curry sauce                          |                |  |   |                |
| <b>71. Lamm Madras <sup>G</sup></b>   | <b>13,20 €</b> |  |   |                |
| (mittelscharf)  |                |  |   |                |
| Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art   |                |  |   |                |
| Lamb meat cooked in spicy coconut sauce in south Indian style   |                |  |   |                |

## Lehmofen-Grillspezialitäten

# Lehmofen-Grillspezialitäten clay oven grilled specialties

Unsere Grillspezialitäten werden im original Lehmofen zubereitet mit verschiedenen Saucen mariniert und auf einer heißen Gusseisenplatte serviert.

Our grill specialties are prepared in the original clay oven, marinated with various sauces and served on a hot cast iron plate.

### 81. Tandoori Chicken <sup>G</sup> 12,90 €

Hähnchenschenkel mariniert mit verschiedenen Gewürzen in Joghurt, im Ofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch Ingwer und Tomaten

Chicken legs marinated with various spices in yoghurt, oven grilled, with peppers, onions, garlic ginger and tomatoes

### 82. Chicken Tikka <sup>G</sup> 13,90 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated boneless chicken breast cooked in Tandoor (clay oven) and served with peppers, onions, ginger and tomatoes on sizzling hot grill plate

### 83. Paneer Tikka <sup>G</sup> 13,90 €

Marinierter hausgemachter Rahmkäse, im Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated homemade cheese (Paneer) cooked in Tandoor and served with capsicum, ginger, tomatoes and onion, on sizzling hot grill plate

### 84. Chicken Haryali Tikka <sup>G</sup> 13,90 €

Gegrillte Hühnerfiletstücke mariniert in Minze und Tikka-Gewürz, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Grilled chicken fillet marinated in mint and tikka-spice, with peppers, onions, ginger, garlic and tomatoes

### 85. Chicken Malai Tikka <sup>G,H</sup> 13,90 €

Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen in Joghurt mariniert und im Ofen gegrillt

Chicken breast fillet marinated with various spices in yoghurt and grilled in the oven



### 86. Fisch Tikka <sup>D,G</sup> 13,20 €

Mariniertes Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten, gegrillt mit Tikka-Gewürz

Marinated redfish fillet with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes, grilled with tikka spiee

### 87. Seekh Kebab <sup>G</sup> 14,90 €

Lammgehacktes mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und speziellen Kräutern gegart

Minced lamb with peppers, onions, garlic, ginger, tomatoes and special herbs

### 88. Lamm Tikka <sup>G</sup> 14,90 €

Mariniertes, gegrilltes Lammfleisch in Joghurtsoße mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Marinated, grilled lamb meat in yoghurt sauce with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes

### 89. Ente Honig Grill <sup>G</sup> 15,50 €

Gegrilltes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten mit Gewürz-Honigsoße verfeinert

Grilled duck breast fillet with onions, peppers and tomatoes with spice-honey sauce refined

### 90. Mix Grill <sup>G</sup> 16,90 €

Mariniertes, gegrilltes Lammfleisch, Hühnerfiletstücke und Kebab mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated, grilled lamb meat and chicken fillet with kebab pieces with peppers, onions, ginger, garlic and tomatoes

### 91. Scampi Tikka <sup>B,G</sup> 16,90 €

Großgarnelen mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten

King prawns marinated in an exotic mixture of different spices with peppers, onions, garlic and tomatoes



## Fischgerichte und für die Kinder

### Fischspezialitäten *Fish specialties*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

**95. Fisch Curry** <sup>D,G</sup> **11,90 €**

Rotbarschfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Redfish fillet cooked in ginger, garlic and curry sauce

**96. Fisch Butter Masala** <sup>D,G</sup> **12,90 €**


Rotbarschfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße

Redfish fillet with delicious spices in a creamy tomato sauce

**97. Fisch Vindaloo (würzig)** <sup>D,G</sup> **12,90 €**

Rotbarschfilet auf goanische Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Redfish fillet cooked with potatoes in hot and spicy coconut sauce in Goa style.

**98. Fisch Jhalfrezi** <sup>D,G</sup>  **12,90 € (scharf)**

Rotbarsch in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Redfish in spicy sauce with cauliflower, onion, garlic and peppers

**99. Fisch Korma** <sup>D,G,H</sup> **13,50 €**

Rotbarschfilet mit Nüssen in milder Caschew-Sahnesoße

Redfish fillet with nuts in mild cashev cream sauce

**100. Scampi Curry** <sup>B,G</sup> **14,90 €**

Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

King prawns with garlic and ginger in curry sauce

**101. Scampi Sabji** <sup>B,G</sup> **14,90 €**

Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysoße

King prawns with various vegetables, ginger and garlic in curry sauce

**102. Scampi Vindaloo** <sup>B,G</sup>  **15,50 € (scharf)**

Großgarnelen auf goanisch Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

King prawns with baked potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce in Goa style.

**103. Scampi Jukni** <sup>B,G</sup> **15,90 €**

Großgarnelen mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße

Prawn with delicious spices and almonds in yoghurt sauce

**104. Scampi Masala** <sup>B,G</sup> **15,90 €**

Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer, Knoblauch in Masala-Curry Soße

Grilled king prawns with onions tomatoes, ginger, garlic in masala curry sauce



### Kinderteller <sup>G</sup>

Für Unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre. For our little guests up to 12 years.

Alle Kindergerichte in einer milden Soße mit Salat und Basmatireis.

All children's dishes in a mild sauce with salad and basmatirice.

**115. Vegetarisch** **6,50 €**

**116. Hühnerfleisch** **7,50 €**

**117. Chickennuggets mit Pommes Frites** **7,50 €**

## Enten- und Reisgerichte

### Entenspezialitäten *Duck specialties*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

#### 106. Ente Curry <sup>G</sup> 14,90 €

Entenbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Duck breast pieces with garlic and ginger in curry sauce

#### 107. Ente Vindaloo <sup>G</sup> 14,90 € (scharf)

Entenbrustfilet auf goanisch Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Duck breast fillet in goan style with baked potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce

#### 108. Ente Makhani <sup>G</sup> 15,50 €

Gegrilltes Entenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-Buttersoße

Grilled duck breast pieces with tasty spices in a creamy tomato butter sauce

#### 109. Ente Jhalfrezi <sup>G</sup> 15,20 € (scharf)

Entenbrustfilet in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Duck breast fillet in spicy sauce with cauliflower, onion, garlic and peppers

#### 110. Ente Korma <sup>G,H</sup> 15,90 €

Entenbrustfilet mit Rahmkäse und Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Duck breast fillet with homemade cream cheese and nuts in mild cardamom cashew cream sauce



### Biryanis (Reisgerichte) *Rice Dishes*

#### 131. Vegetarisches Biryani <sup>G,H</sup> 11,90 €

Basmatireis gedämpft mit verschiedene Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with mixed vegetables, capsicum, onions, tomatoes and nuts

#### 132. Chicken Biryani <sup>G,H</sup> 12,20 €

Basmatireis gedämpft mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with boneless chicken breast, capsicum, onions, tomatoes and nuts

#### 133. Lamm Biryani <sup>G,H</sup> 13,20 €

Basmatireis gedämpft mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with lamb meat pieces, capsicum, onions, tomatoes, raisins and nuts

#### 134. Mixed Biryani <sup>G,H</sup> 13,90 €

Basmatireis gedämpft mit zartem Hähnchenbrustfilet und Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with mixed vegetables, chicken, lamb meat, capsicum, onions, tomatoes and nuts

#### 135. Scampi Biryani <sup>G,H</sup> 14,90 €

Basmatireis gedämpft mit Scampi und Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Basmatirice steamed with shrimp and peppers, onions, Tomatoes and nuts



# Platten

**121. Ayur Platte (vegetarisch)**  
**für 2 Personen 45,90 €**  
**für 4 Personen 74,90 €**

Serviert mit Basmatireis, Brot <sup>A</sup>, Salat <sup>12</sup>, Pickles <sup>12</sup>, Papadam und verschiedene Saucen

Served with rice, bread, salad, pickles, papadam and different sauces

- Mangosekt <sup>12</sup>
- Linsensuppe <sup>0</sup>
- Palak Kofta <sup>G</sup>

Vegetarische Röllchen mit Spinat in Currysoße

Vegetarian rolls made of spinach dipped in curry sauce

- Subji Masala <sup>G</sup>

Verschiedene Gemüsesorten in Masala-Currysoße

Mixed vegetables cooked in masala curry sauce

- PaneerTikka Masala <sup>G</sup>

Marinierter hausgemachter Rahmkäse im Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated homemade cream cheese in the oven grilled with peppers, onions, ginger, garlic and tomatoes

- Dessert

**123. Doon Platte**  
**für 2 Personen 47,90 €**  
**für 4 Personen 78,90 €**

Serviert mit Basmatireis, Brot <sup>A</sup>, Salat <sup>12</sup>, Pickles <sup>12</sup>, Papadam und verschiedene Saucen

Served with basmatirice, bread, salad, pickles, papadam and different sauces

- Mangosekt <sup>12</sup>
- Linsensuppe <sup>0</sup> oder Hühnersuppe
- Chicken Korma <sup>G,H</sup>

Saftige Hühnerfleischstücke mit Rahmkäse und Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Juicy chicken pieces with homemade cream cheese and nuts in mild cardamom cashew cream sauce

- Lamm Banglore (pikant) <sup>G</sup>

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Ananas in pikanter Soße

Lamb with onions, peppers, tomatoes, ginger and pineapple in spicy sauce

- Tandoori Chicken <sup>G</sup>

Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen in Joghurt mariniert im Ofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Chicken legs marinated with different spices in yoghurt, grilled in the oven, with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes

- Dessert

## Beilagen und Desserts

### Beilagen *Site Orders*

**141. Naan<sup>A,G</sup> 2,70 €**

Im Lehmofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl  
Flatbread made from white wheat flour, baked in tandoor

**142. Bhatura<sup>A,G</sup> 2,70 €**

Frittiertes Brot aus Weizenmehl  
Deep fried bread made from white wheat flour

**143. Butter Naan<sup>A,G</sup> 2,90 €**

Im Lehmofen gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Butter  
Flatbread made from white wheat flour, baked in tandoor topped with butter

**144. Naan mit Knoblauch<sup>A,G</sup> 2,90 €**

Im Lehmofen gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch  
Flatbread with garlic made from white wheat flour, backed in tandoor

**145. Naan mit Käse<sup>A,G</sup> 3,90 €**

Weizenmehlbrot mit Rahmkäsefüllung  
Wheat flour bread with homemade cream cheese filling

**146. Chapati<sup>A</sup> 2,80 €**

Vollkorn-Fladenbrot  
Rotibread made from whole wheat flour, baked in tandoor



**147. Papadam 1,90 €**

Knusprig gebackenes Linsenbrot (pikant)  
Crispy baked lentil bread (spicy), baked in tandoor.

**148. Raita<sup>G</sup> 2,90 €**

Speziell gewürzter Joghurt mit gehackten Tomaten und Gurken  
Specially seasoned yoghurt with chopped tomatoes and cucumbers

**149. Mango Chutney<sup>12</sup> 1,90 €**

Mangofrüchte in pikantere Soße eingelegt mango  
Fruit pickled in a spicy sauce

**150. Mixed Pickles<sup>12</sup> 1,90 €**

Gemischtes Gemüse und Früchte mit Gewürzen eingelegt (pikant)  
Pickled mixed vegetables and fruits with spices (spicy)

**151. Basmatireis 2,20 €**

Basmatirice

**152. Jeera Alu 3,50 €**

Gebackene Kartoffeln mit Kümmel  
Baked potatoes cooked with caraway seed

**153. Basmatireis Pulao 3,20 €**

Basmatireis mit Kümmel und grünen Erbsen  
Basmatirice with caraway seed and green peas

### Dessert

**156. Gulab Jamun<sup>G</sup> 2,90 €**

Teigröllchen mit Honig  
Dough rolls with honey

**157. Verschiedene Sorten indisches Eis<sup>G</sup> 5,90 €**

Indian ice cream, different sorts

**158. Doon Spezial Dessert 7,20 €**

Handgemachter kanadischer Schokoladenbrownie serviert auf einer cremigen Schokoladensauce und Vanilleeis



## Aperitifs und Alkoholfrei

### DOON APERITIFS

- 200. Cocktail Doon** <sup>10,11</sup> 5,50 €  
Mangosaft mit weißem Rum und Campari
- 201. Doon Magic** <sup>A,10,11</sup> 5,50 €  
Old Monk (7 Jahre, alter indischer Rum),  
Wodka, Mangosirup, Orangensaft,  
Maracujasaft

### KLASSISCHE APERITIFS

- 203. Sherry dry/ medium** <sup>12</sup> 5 cl 5,30 €
- 204. Campari** <sup>1</sup> Soda/ Orange 4 cl 5,90 €
- 205. Martini weiß/ rot on the rocks** <sup>12</sup> 5 cl 5,90 €
- 206. Gin Tonic** <sup>4,8</sup> 2 cl 6,90 €
- 207. Sekt** <sup>12</sup> mit Mangosaft/ Lycheesaft/ Guavensaft/ Anako 0,1l 3,20 €
- 208. Prosecco** <sup>1,2</sup> 0,1l 3,20 €
- 209. Aperol Spitz** 6,90 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Alcoholfree beverages

- |  | 0,2 l     | 0,4 l  |
|--|-----------|--------|
| <b>211. Coca-Cola</b> <sup>1,2,4</sup>           | 2,60 €    | 3,50 € |
| <b>213. Coca-Cola Light</b> <sup>1,2,4,6,7</sup> | 2,60 €    | 3,50 € |
| <b>215. Fanta</b> <sup>1,3,4,9</sup>             | 2,60 €    | 3,50 € |
| <b>217. Sprite</b> <sup>4</sup>                  | 2,60 €    | 3,50 € |
| <b>219. Spezi</b> <sup>1,2,3,4,9</sup>           | 2,60 €    | 3,50 € |
| <b>221. Gerolsteiner Sprudel</b>                 | 0,25l     | 2,50 € |
| <b>222. Gerolsteiner Sprudel</b>                 | Fl. 0,75l | 5,90 € |
| <b>223. Gerolsteiner Naturell</b>                | 0,25l     | 2,50 € |
| <b>224. Gerolsteiner Naturell</b>                | Fl. 0,75l | 6,90 € |
| <b>225. Tonic Water</b> <sup>4,8</sup>           | 2,50 €    | 3,90 € |
| <b>227. Bitter Lemon</b> <sup>3,4,8</sup>        | 2,50 €    | 3,90 € |
| <b>229. Ginger Ale</b> <sup>1,4</sup>            | 2,50 €    | 3,90 € |
| <b>230. Fassbrause</b>                           | 2,50 €    | 3,90 € |
| <b>309. Malztrunk</b> <sup>A</sup>               | Fl. 0,33l | 3,10 € |

## Säfte und Erfrischungsgetränke

### SÄFTE UND NEKTARE juices and nectars

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
236. Orangensaft	2,80 €	3,90 €
238. Apfelsaft	2,80 €	3,90 €
240. Kirschsft	2,80 €	3,90 €
242. Mangonektar (Fruchtsaftgetränk)	2,80 €	3,90 €
244. Guavenektar (Fruchtsaftgetränk)	2,80 €	3,90 €
246. Lycheenektar (Fruchtsaftgetränk)	2,80 €	3,90 €
248. Bananennektar	2,80 €	3,90 €
250. Maracujanektar	2,80 €	3,90 €
252. Anako (Ananas-Kokosnussnektar)	2,80 €	3,90 €
254. KIBA	2,80 €	3,90 €

### SAFTSCHORLEN

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
256. Apfelschorle	2,80 €	3,90 €
258. Orangenschorle	2,80 €	3,90 €
260. Kirschschorle	2,80 €	3,90 €
262. Mangoschorle	2,80 €	3,90 €
264. Guavenschorle	2,80 €	3,90 €
266. Lycheeschorle	2,80 €	3,90 €
268. Anankoschorle (Ananas-Kokosnussschorle)	2,80 €	3,90 €
269. Maracujaschorle	2,80 €	3,90 €

### INDISCHE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

#### *INDIAN Soft Drinks*

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
271. Mango Lassi <sup>G</sup>	3,20 €	4,50 €
273. Mango Shake <sup>G</sup>	3,20 €	4,50 €
275. Lassi süß <sup>G</sup>	3,20 €	4,50 €
277. Lassi salzig <sup>G</sup>	3,20 €	4,50 €





### WARME GETRÄNKE

281. Kaffee <sup>2</sup>	Tasse	2,90 €
282. Cappuccino <sup>2,G</sup> mit aufgeschäumter Milch	Tasse	3,10 €
283. Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,50 €
284. Doppelter Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,90 €
285. Milchkaffee <sup>2,G</sup> mit aufgeschäumter Milch	Tasse	3,50 €
286. Latte Macchiato <sup>2,G</sup> mit aufgeschäumter Milch	Glas	3,90 €
287. Heiße Schokolade <sup>6</sup> mit aufgeschäumter Milch	Glas	3,90 €
288. Yogitee <sup>G</sup>	Glas	2,90 €
289. Darjelingtee	Glas	2,90 €
290. Grüner Tee	Glas	2,90 €
291. Pfefferminztee	Glas	2,90 €
292. Ingwertee	Glas	2,90 €
293. Jasmintee	Glas	2,90 €
294. Früchtetee	Glas	2,90 €
295. Minz-Ingwertee spezial Haustee	Glas	3,90 €

### BIERE

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
300. König Pilsner <sup>A</sup> vom Fass	3,40 €	4,50 €
302. Köstritzer Schwarzbier <sup>A</sup> vom Fass	3,40 €	4,50 €
310. Benediktiner <sup>A</sup> vom Fass	3,40 €	4,50 €
312. Sona <sup>A</sup> indisches Bier vom Fass	3,40 €	4,50 €
304. Erdinger Hefeweizen hell / alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	4,50 €
305. Erdinger Hefeweizen <sup>A</sup> dunkel	Fl. 0,5 l	4,50 €
306. Erdinger Kristallweizen <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	4,50 €
307. Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	4,50 €
308. King Fisher <sup>A</sup> indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,60 €

## Mixgetränke und Hochprozentiges

### Bier-Mixgetränke

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
315. Alsterwasser (Bier + Sprite <sup>4,A</sup> )	3,40 €	4,50 €
317. Radler (Bier+ Fanta <sup>1,3,4,9,A</sup> )	3,40 €	4,50 €
319. Diesel (Bier + Cola <sup>2,4,A</sup> )	3,40 €	4,50 €
320. Mangobier <sup>A</sup>	3,40 €	4,50 €

### WEINBRÄNDE/ COGNAC/ RUM

360. Osborne Veterano <sup>12</sup>	2 cl	2,80 €
361. Jacobi 1880 12	2 cl	3,50 €
362. Old Monk <sup>1,12</sup> 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,50 €

### KLARE

366. Wodka Moskovskaya <sup>A</sup>	2 cl	3,50 €
367. Wodka Gorbatschow <sup>A</sup>	2 cl	3,50 €
368. Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
369. Grappa <sup>12</sup>	2 cl	3,50 €
370. Tequila weiß	2 cl	3,50 €
371. Tequila braun <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
372. Gordon's Dry Gin	2 cl	3,50 €
373. Sambuca	2 cl	3,50 €

### MAGENBITTER

380. Averna <sup>1</sup> (auf Eis und Zitrone)	2 cl	3,50 €
381. Ramazotti (auf Eis und Zitrone)	2 cl	3,50 €
382. Jägermeister	2 cl	3,50 €
383. Fernet Branca	2 cl	3,50 €

### WHISKY / WHISKEY

400. Johnnie Walker Red Label <sup>1,A</sup>	2 cl	3,60 €
401. Johnnie Walker Black Label <sup>1,A</sup>	2 cl	3,90 €
402. Ballantine's <sup>1,A</sup>	2 cl	3,60 €
403. Jim Beam <sup>A</sup>	2 cl	3,60 €
404. Chivas Regal <sup>1,A</sup>	2 cl	4,50 €
405. Glenfiddich <sup>1,A</sup>	2 cl	4,50 €

## Weine

### OFFENE WEISSWEINE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>323. ITALIEN - Pinot Grigio delle Venezie</b> Veneto, trocken, Typisches Bukett von Birnen und Quitte, saftig und süffig	4,90 €	11,50 €
<b>324. FRANKREICH - Chardonnay, Languedoc</b> Vdp d'Oc trocken, frisch, vollmundig und zartes Aroma	4,90 €	11,50 €
<b>325. DEUTSCHLAND - Riesling, Rheinhessen</b>	4,90 €	11,50 €
<b>326. INDIEN - Indischer Weißwein</b>	4,90 €	11,50 €

### OFFENE ROSÉWEINE

<b>330. DEUTSCHLAND - Spätburgunder, Rheinhessen</b> QbA halbtrocken, saftig, vollmundig und spritzig	4,90 €	11,50 €
--	--------	---------

### OFFENE ROTWEINE

<b>332. ITALIEN - Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC trocken, süffig, frisch und samtig	4,50 €	11,50 €
<b>333. FRANKREICH - Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc</b> VdP trocken, kräftig und vollmundig	4,50 €	11,50 €
<b>334. ITALIEN - Merlot delle Venezie</b> IGT Venetien, trocken, vollmundig und samtig	4,50 €	11,50 €
<b>335. INDIEN - Rotwein trocken, würzig</b>	4,50 €	11,50 €

### WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE

<b>336. Weinschorle weiß</b>	0,2 l	4,50 €
------------------------------	-------	--------

### FLASCHENWEINE weiß

<b>340. ITALIEN - Chardonnay delle Venezie</b> IGT Friaul, trocken, lebhaft, frisch und bukettreich	Fl. 0,75 l	22,50 €
<b>341. DEUTSCHLAND - Weißer Burgunder, Rheinhessen</b> QbA trocken, elegant, gehaltvoll und fruchtig	Fl. 0,75 l	22,50 €
<b>342. INDIEN-Indischer Weißwein</b> Trocken, weich und würzig	Fl. 0,75 l	22,50 €

### FLASCHENWEINE rot

<b>344. FRANKREICH - Chateau La Dominate, Bordeaux</b> VDQS trocken, geschmeidig und gehaltvoll	Fl. 0,75 l	22,50 €
<b>345. ITALIEN - Chianti, Toskana</b> DOCG, trocken, würzig, Aromen von Schwarzkirsche und Schokolade	Fl. 0,75 l	22,50 €
<b>346. INDIEN-Indischer Rotwein</b> Trocken, kräftig und harmonisch	Fl. 0,75 l	22,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite. All wines contains sulfite.



## Cocktails

### COCKTAILS

- |  |        |
|--|--------|
| <b>410. Caipirinha</b><br>Pitu, brauner Zucker, Limetten   | 5,20 € |
| <b>411. Mojito</b><br>Weißer Rum, brauner Zucker, Lime, frische Minze und Sodawasser   | 5,20 € |
| <b>412. Pina Colada</b> <sup>5,G</sup><br>Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup und Sahne   | 5,20 € |
| <b>413. Mango Colada</b> <sup>1,5,6</sup><br>Weißer Rum, Mango <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Ananas-Mangonektar und Sahne                       | 5,20 € |
| <b>414. Sex on the Beach</b> <sup>1,A</sup><br>Wodka, Pfirsichlikör, Mango-Maracujanektar, Cassis, Zitronensaft  | 5,20 € |
| <b>415. Mai Tai</b> <sup>1,H</sup><br>Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup <sup>1</sup> , Zitronensaft, Orangensaft                        | 5,20 € |
| <b>416. Swimming Pool</b> <sup>5,A,G</sup><br>Wodka, Blue Curagao, Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne  | 5,20 € |
| <b>417. Goa One Night Stand</b> <sup>1,12,A</sup><br>Old Monk (7 Jahre alter indischer Rum), Wodka, Martini, Zitronensaft, Mangosaft, Anakko               | 5,20 € |
| <b>418. Zombie</b> <sup>1,4,5</sup><br>Weißer und brauner Rum, Old Pasca 73%, Triple Sec, Kirschlikör, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft und Zitronensaft | 5,20 € |
| <b>419. Long Island Ice Tea</b> <sup>A,2,4</sup><br>Wodka, Gin, Tequila, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Coca Cola                             | 5,20 € |
| <b>420. Rolling Stone</b> <sup>A</sup><br>Weißer Rum, Wodka, Gin, Tequila, Blue Curagao, Kirschlikör, Zitronensaft, Ananassaft                             | 5,20 € |
| <b>421. Hurricane</b> <sup>1,5</sup><br>Weißer Rum, brauner Rum, Maracujasirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangen- und Ananassaft                          | 5,20 € |
| <b>422. Tequila Sunrise</b> <sup>1,4,5</sup><br>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine  | 5,20 € |



### ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- |  |        |
|--|--------|
| <b>425. Mosquito</b> <sup>5</sup><br>Brauner Zucker, Limette, frische Minze, Lime Juice und Sodawasser           | 5,20 € |
| <b>426. Baby Love</b> <sup>5</sup><br>Ananassaft, Mangonektar, Anakko, Kokossirup, Sahne                         | 5,20 € |
| <b>427. Sportsman</b><br>Maracujanektar, Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Limette, Rohrzucker | 5,20 € |
| <b>428. Coconut Beach</b> <sup>4,5</sup><br>Mangonektar, Lycheenektar, Kokossirup, Anako, Grenadine              | 5,20 € |



## LIKÖR

386. Amaretto <sup>H</sup>	2 cl	2,90 €
387. Bailey's Irish Cream <sup>1,2,6</sup>	2 cl	2,90 €
388. Mangolikör <sup>1</sup>	2 cl	2,90 €
389. Mangoschnaps <sup>1</sup>	2 cl	2,90 €

## LONGDRINKS

350. Cuba Libre <sup>2,4</sup> Havana Club, Cola, Limetten	5,90 €
351. Bombay Gin Tonic <sup>4,8</sup>	5,90 €
352. Wodka Lemon / Orangen <sup>A</sup>	4,90 €
353. Scotch-Cola <sup>A,2</sup> Johnnie Walker, Cola	4,90 €
353. Bacardi Cola <sup>1,2,4</sup>	4,90 €



## Allergene und Zusatzstoffe

### Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) ·  
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse ·  
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse ·  
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss,  
Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · I enthält Sellerie oder  
Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder  
Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder  
Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · O Klare Brühe = A, C, F, G, I, J,

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel ·  
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig ·  
9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin 12 enthält Sulfite ·  
13 Geschmacksverstärker  
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.  
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

### Allergens:

A Contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) ·  
B Contains shellfish and crustacean products · C Contains eggs or egg products ·  
D Contains fish or fish products · E Contains peanuts or peanut products ·  
F Contains soy or soy products · G Contains milk or milk products (lactose)  
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut,  
pistachio, macadamia, Queensland nut) · I Contains celery or celery products ·  
J Contains mustard or mustard products · K Contains sesame seeds or sesame seeds products ·  
L Contains sulfur dioxide and sulphites M Contains lupine or products thereof ·  
N Molluscs (mollusks) or products there of · O Clear broth = A, C, F, G, I, J

### additives

1 With colouring agent · 2 Caffeinated · 3 With an oxidant · 4 Acidifying agent · 5 With preservative ·  
6 Artificial sweetener · 7 Phenylalanine · 8 Quinine · 9 Stabilizers · 10 Foamed up with nitrous oxide ·  
11 Taurin · 12 Contains sulfite · 13 Flavor enhancers  
All pictures for decoration.  
All prices include tax and service.

***Wir wünschen Ihnen  
einen angenehmen Heimweg  
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.***

***Ihr Team vom Restaurant Doon***

***We wish you a pleasant way home and  
look forward to your next visit.  
Your team from Restaurant Doon***