

SUPPEN Suppe mit einer edlen Mischung aus indischen Gewürzen.

- 100. CHETTINAD RASAM Vegetarisch/Hähnchen/Lamm 4,00/5,00/6,00 €
- 101. DAL SOUP Linsensuppe 5,00 €
- 102. PRAWN SOUP Garnelensuppe 6,00 €
- 103. CHICKEN SOUP Hühnersuppe 6,00 €



Appetizers

vegetarisch

- 104. BABY CORN PEPPER 7,50 €
Zart angebratener Baby-Mais, verfeinert mit Pfeffer und Zwiebeln
- 105. CHETTINAD POTATO FRY 8,00 €
Kartoffeln, kurz angebraten und mit südindischen Gewürzen verfeinert
- 106. BAJJI (URULAI/VAZHAKAI MILAGAI/ONION) 7,00 €
Ausgewähltes Gemüse in gewürztem Linsenteig ausgebacken
- 107. SAMBAR VADA/MEDHU VADA/ THAYIR VADA 6,50 €
Linsenteigbällchen, frittiert und serviert in Sambar, Rasam oder Joghurt
- 108. 65 PANEER/CAULIFLOWER / MUSHROOM 9,50 €
Zwei Samosas gefüllt mit Gemüse und Gewürzen oder garniert mit würziger Kichererbsenmasala
- 109. SAMOSA/CHANNA SAMOSA 6,00 € / 8,50 €
Zwei Samosas gefüllt mit Gemüse und Gewürzen oder garniert mit würziger Kichererbsenmasala
- 110. PAKORA 7,50 €
Ausgewähltes Gemüse (Zwiebeln, Kartoffeln, Paneer, gemischtes Gemüse) in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
- 111. MIX VEG PLATTER 14,50 €
Eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten, serviert auf einer Platte

nicht vegetarisch

- 112. 65 CHICKEN/FISH/PRAWN 12,50/11,00/15,00 €
Hähnchen/Fisch/Garnelen, kurz angebraten in einer scharfen Marinade aus Chili, Ingwer und Knoblauch
- 113. PAKORA CHICKEN/FISH/PRAWN 9,50/10,50/12,50 €
Ausgewähltes Protein (Hähnchen, Fisch, Garnelen) in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
- 114. CHICKEN LOLLIPOP 11,00 €
Beliebte indisch-chinesische Vorspeise, bei der Hähnchenflügel mariniert und dann in Teig gebacken oder frittiert werden, bis sie knusprig sind
- 115. ANJAPPAR FRIED CHICKEN (PORICHA KOZHI) 12,00 €
Kurz angebratene Hähnchenteile, gewürzt mit einer scharfen, roten Chilisauce
- 116. TAWA FISH FRY 17,00 €
Vanjaram Fisch, gebraten mit Chettinad Gewürzen auf einer Tawa (flache Bratpfanne)
- 117. NETHILI FISH FRY 12,50 €
Kurz gebratene Sardellen (Nethili), mariniert in einer scharfen, roten Pfeffer- und Zitronenmasala.
- 118. MUTTON KOLA URANDAI 12,00 €
Eine scharfe und köstliche Mischung aus gewürzten, gehackten Lammhäppchen
- 119. MUTTON SHUKKA VARUVAL 18,50 €
Knochenfreie, zarte Stücke vom Lamm, mariniert in hausgemachten Masalas des Küchenchefs, Cashewnüssen und geröstet.

REISGERICHTE - BIRYANI

Schmackhaft gewürzte Chettinad Biryani-Gerichte, die langsam gekocht werden, um die Aromen von frisch verwendeten ganzen Gewürzen zu intensivieren

- 120. VEG. BASMATI BIRYANI 13,00 €
Vegetarisches Basmati Biryani
- 121. PANEER BIRYANI 13,50 €
Biryani mit Paneer (ind. Frischkäse)
- 260. EGG BIRYANI 14,00 €
Biryani mit Eiern
- 123. MUTTON DUM BIRYANI 17,00 €
Biryani mit Lammfleisch
- 261. MUTTON KOLA BIRYANI 17,00 €
Biryani mit Lammfleisch, Kola-Kugeln
- 122. CHICKEN DUM BIRYANI 15,00 €
Biryani mit Hähnchenfleisch
- 124. SPL CHICKEN 65 BIRYANI 16,00 €
Spezial-Biryani mit Chicken 65 (scharf gewürztem, frittiertem Hähnchen)
- 125. CHICKEN TIKKA BIRYANI 16,00 €
Biryani mit Chicken Tikka (mariniertes, im Tandoor gebratenes Hähnchen)
- 126. SPL FISH BIRYANI 16,50 €
Spezial-Biryani mit Fisch
- 127. SPL PRAWN BIRYANI 16,50 €
Spezial-Biryani mit Garnelen
- 262. NATTU KOLA BIRYANI 17,00 €
Spezial-Biryani mit Hähnchenfleisch
- 263. BUTTER CHICKEN BIRYANI 16,00 €
Spezial-Biryani mit Hähnchenfleisch

HOUSE OF THALIS

- 128. SOUTH INDIAN VEGETARIAN MEALS 16,50 €
Ein Chettinad-gewürztes Anjappar Menü. Das Menü beinhaltet: Weißer Reis, Poori/Chapathi, Kuruma, Paruppu Podi Ghee, Poriyal, Keerai, Kootu, Sambar, Kara Kozh Ambu, Rasam, Süßspeise, Buttermilch, Appalam, Pickles.
- 129. CHICKEN MEALS 18,50 €
Chettinad-gewürztes Anjappar Hühnermenü mit weißem Reis, Poori/Chapathi, Hühner-Kulambu, Chettinad-Hühnermasala, Chicken 65, Poriyal, Keerai. Kootu, Rasam, Süßspeise, Buttermilch, Pickles
- 130. MUTTON/FISH MEALS 19,50/18,50 €
Ein Chettinad-gewürztes Anjappar Lamm-/Fischmenü mit weißem Reis, Poori/Chapathi, Lamm-Kulambu, Poriyal, Chettinad-Lamm-Masala, Kola Vadai, Keerai Kootu, Poriyal, Keerai, Rasam, Süßspeise, Buttermilch, Pickles

HOUSE SPEZIALITÄTEN - VEGETARISCH

- 131. POONDU KUZHAMBU 12,50 €
Pikant gewürzte Knoblauchzehen, gekocht mit Tamarindenaromen in Zwiebel-Tomaten-Relish
- 132. ENNAI KATHIRIKKAI KULAMBU 12,00 €
Herzhaftes Rezept aus Aubergine, gekocht in einer speziellen pikanten Masala-Basis.
- 133. CHETTINAD VEGETABLE KURMA 13,50 €
Eintopf aus verschiedenen Gemüsesorten, geschmort in einer dicken, würzigen Kokosnuss-basierten Sauce

HOUSE SPECIAL - NICHT VEGETARISCH

- 134. SPL ANJAPPAR CHICKEN MASALA (GRAVY/DRY) 15,00 €
Knochenlose, zarte Hühnerstücke, mariniert in hausgemachten Masalas des Chefkochs, geröstet mit Cashewnüssen
- 135. CHETTINAD CHICKEN ROAST/MASALA 16,00 €
Mit duftenden Gewürzen gekocht, vereint dieses halbtrockene Hühnergericht saftige Hähnchenstücke mit dem Aroma ganzer Gewürze für ein unglaubliches Geschmackserlebnis
- 136. PICHUPOTTA KOZHI VARUVAL(DRY) 14,00 €
Zerfasertes Huhn, gekocht mit südindischen Gewürzen & Masalas
- 137. PEPPER CHICKEN MASALA GRAVY/DRY 15,00/15,00 €
Knochenlose, zarte Hühnerstücke, mariniert in Masalas des Chefkochs, mit Cashewnüssen und geröstet
- 138. MUTTON MASALA 18,50 €
Ein köstlich geschmackvolles Gericht mit Lamm-Masala - ideal, für Ihre kulinarischen Wünsche
- 139. TANDOORI POMFRET (FRI/SAT/SUN) 22,00 €
Pomfret-Fische in einer würzigen Marinade, die mit einer Vielzahl von Gewürzen zubereitet und gegrillt wird
- 140. MUTTON BRAIN MASALA/ROAST (Fr/Sa/So) 19,00 €
Perfekt angebratene Stücke von Lammhirn, bedeckt in einer köstlichen Zwiebel-Masala
- 141. MUTTON NALLI FRY/MASALA (DRY) 20,00 €
Lammknochenmark, gekocht mit pikantem Chettinadu-Masala
- 142. NENJELUMBU CHOPS 19,50 €
Stücke von Lammbrust, gekocht mit südindischen Gewürzen
- 143. MUTTON KHEEMA PEPPER MASALA 17,00 €
Gehacktes Lammfleisch, gekocht mit traditionellen Masalas und Pfeffer
- 144. VANJARAM FISH CURRY 18,50 €
Königsfisch, gekocht in einem Curry mit Tamarinden-Gewürz
- 145. CRAB CHETTINAD ROAST/MASALA 19,00 €
Zarte Krabben, geschmort in einer würzigen reichhaltigen Masala-Mischung aus ganzen Gewürzen, einem Hauch von Kokosnuss
- 146. PRAWN THOKKU MASALA 18,00 €
Garnelen, gekocht in einem würzigen Zwiebel-Tomaten-Curry mit Tamarinde und einer Vielzahl von Gewürzen
- 147. MUTTON SHUKKA MASALA 19,50 €
Gehacktes Lammfleisch, gekocht mit traditionellen Masalas und Pfeffer
- 264. NATTU KOLI MASALA/ROAST 17,00 €
Gewürztes Landhuhn, gebraten in einer speziellen Gewürzmischung

EIER SPECIAL

- 148. EGG KALAKI 7,00 €
Weich gerührte Eier mit einer südindischen Masala.
- 149. EGGBHURJI 7,00 €
Gebratene Eier aus der Pfanne, gekrönt mit grünen Chilischoten und Zwiebeln
- 150. EGG PEPPER FRY MASALA 8,00 €
Gekochte Eier, leicht angebraten und gewürzt mit einfachen, trockenen Gewürzen

UTHAPPAM

- 151. ONION/TOMATO/TOMATO-ONION/CHILLI ONION 9,50 €

STEAM ZONE

- 152. IDLY 2 Stck. 6,00 €
- 242. GHEE PODI/CHILLI IDLY 8,00 €
- 153. CHICKEN SALNA IDLY 8,50 €
- 154. IDLY FISH CURRY 8,90 €
- 155. MUTTON MASALA IDLY 9,50 €

DOSAS dünn gebackene, knusprige Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig, ein sehr beliebtes Gericht der südindischen Küche

- 156. GHEE DOSA 8,90 €
- 157. GHEE MASALA DOSA 10,50 €
- 158. ONION MASALA DOSA 9,50 €
- 159. ONION RAVA DOSA 10,00 €
- 160. RAVA MASALA DOSA 10,50 €
- 161. PLAIN DOSA 7,90 €
- 162. ONION DOSA 8,50 €
- 163. MASALA DOSA 9,50 €
- 164. RAVA DOSA 9,50 €
- 241. KAL DOSA 2 Stck. 7,00 €
- 165. SPL GHEE PODI DOSA 10,90 €
- 166. GHEE PODI MASALA DOSA 10,90 €
- 167. PANEER/CHICKEN/MUTTON DOSA 12,00 € / 13,00 € / 14,00 €
- 270. CHICKEN CURRY DOSA 13,00 €
- 271. EGG PEPPER DOSA 10,50 €

PAROTTA

- 168. KOTHU PAROTTA - VEG / EGG / CHICKEN / MUTTON 10,00/10,50/11,50/12,00 €
Eine köstliche Paratha, in mundgerechte Stücke geschnitten und zusammen mit einer der oben genannten Zutaten, gewürzt mit südindischen Gewürzen
- 169. CEYLON PAROTTA - VEG/EGG/CHICKEN/MUTTON 11,00/12,00/13,00/14,00 €
Eine Mischung aus den oben genannten Zutaten, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen, fest zwischen zwei Rotis verpackt und von beiden Seiten leicht mit Öl gebraten
- 170. KERALA PAROTTA 2 Stck. 6,00 €
- 171. KHEEMA PAROTTA 12,00 €
- 172. CHILLI PAROTTA 9,90 €
- 280. BUN PAROTTA 2 Stck. 7,00 €

GRILL TANDOORI VEGETARISCH

Verschiedenes Gemüse oder Proteine, mariniert mit einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen, und anschließend im Tandoor zubereitet

- 173. PANEER TIKKA 14,50 €
- 174. MIXED GRILL VEG 15,50 €

GRILL TANDOORI NICHT VEGETARISCH

- 175. TANDOORI CHICKEN (mit Knochen) 15,50 €
- 176. CHICKEN TIKKA 16,50 €
- 177. CHICKEN GARLIC TIKKA 17,00 €
- 178. CHICKEN MALAI TIKKA 16,50 €
- 179. MUTTON/CHICKEN SEEKH KEBAB 18,50 / 17,50 €
- 180. LAMB TIKKA 18,50 €
- 181. FISH TIKKA 18,50 €
- 182. TANDOORI PRAWN 19,50 €
- 183. TANDOORI MIX GRILL 22,50 €

INDO-CHINESISCHE GERICHTE

184. CHILLY CHICKEN/LAMB/PRAWN/ FISH 13,50/14,50/16,50/15,50 €
Zarte Proteinstücke, kurz angebraten in einer säuerlichen Marinade
185. CHILLI PANEER/GOBI/MUSHROOM/SOYA 13,50 / 12,50€
Gemüsefilets, angebraten in einer säuerlichen Marinade und serviert in einer scharfen, roten Chilisauce
186. CHILLI HONEY POTATO 9,00 €
Frittierte Kartoffeln, gewürzt mit einer scharfen, sauren und leicht süßen Chilisauce
187. PANEER SCHEZWAN FRIED NOODLES/RICE 10,50 €
Eine pikante Indo-Chinesische Kombination aus Paneer, Gemüse und Reis oder Nudeln, gewürzt mit Scheszwan-Sauce, die dem Gericht eine einzigartige Pfeffernote verleiht
188. VEG FRIED RICE/FRIED NODDLES 10,50 €
Eine harmonische Mischung aus gebratenem Gemüse, Reis oder Nudeln, abgerundet mit einem Hauch von Essig
189. EGG FRIED RICE/FIRED NOODLES 10,50 €
Eine harmonische Mischung aus gebratenem Gemüse, Ei und Reis oder Nudeln, abgerundet mit einem Hauch von Essig
190. SPRING ROLL 5,50 €
Pfannkuchen, gefüllt mit Karotten, Kohl, Paprika und Sprossen, serviert mit einer scharfen Knoblauchsauce

NORDINDISCHE HÄHNCHENGERICHTE

191. CHICKEN CURRY *Hühnerfilet in einer milden Currysauce* 14,50 €
192. CHICKEN TIKKA MASALA 15,50 €
Hühnerfilet, gegrillt in einer köstlichen Sauce, reichhaltig gewürzt mit grünen orientalischen Kräutern
193. MANGO CHICKEN *Hühnerfilet in einer aromatischen Mango-Curry-Sauce* 15,50 €
194. PALAK CHICKEN 15,50 €
Hühnerfilet, zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat im nordindischen Stil
195. KARAHI CHICKEN 15,50 €
Hühnerfilet, gekocht mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chilis, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in gemahlene Gewürzen
196. BUTTER CHICKEN 15,50 €
Gegrilltes Hühnerfilet, geschmort in einer zarten Currysauce mit Tomaten
197. CHICKEN JALFREZIE 15,50 €
Hühnerfilet in einer würzigen Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünen Paprikas und Karotten
198. CHICKEN KORMA 15,50 €
Mildes Hühnercurry, gekocht in einer schmackhaften Currysauce aus Sahne, Mandeln,

NORDINDISCHE LAMMGERICHTE

199. LAMB CURRY *Lammstücke in milder Currysauce* 15,50 €
200. LAMB TIKKA MASALA 16,50 €
Lammfilet, gegrillt in einer köstlichen Sauce, reichhaltig gewürzt mit grünen orientalischen Kräutern
201. LAMB KARAHI 16,50 €
Lammstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chilischoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern & gemahlene Gewürzen
202. LAMB PALAK 16,50 €
Lammstücke zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat
203. LAMB ROGAN JOSH 16,50 €
Lammstücke in einer würzigen Sauce mit Kardamom, Ingwer, Zimt, Chilischoten
204. LAMB KORMA 16,50 €
Lammstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chilischoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen

NORDINDISCHE FISCHGERICHTE

205. CURRY FISH/PRAWN 16,00 / 17,00€
Fischfilet in milder Currysauce/Garnelen in milder Currysauce
206. MADRAS FISH/PRAWN 16,00 / 17,00€
Fisch/Garnelen-Filet in milder Currysauce mit Pilzen (sehr scharf)
207. FISH/PRAWN BUTTER MASALA 16,00 / 17,00 €
Fisch/Garnelen in einer orientalischen Gewürzsauce mit grünen Kräutern
208. FISH/PRAWN / TIKKA MASALA 16,00 / 17,00 €
Garnelen/Fisch gekocht mit würziger Zwiebel-Tomaten- und Tamarindensauce, zubereitet mit vielen Gewürzen
209. FISH/PRAWN/ KORMA 16,00 / 17,00 €
Fisch/Garnelen gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen

NORDINDISCHE VEGETARISCHE GERICHTE

210. MIX VEGETABLE 13,50 €
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und ausgewählten Gewürzen
211. VEGETABLE KORMA 13,50 €
Frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Soße aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
212. ALOO GOBI/PALAK/JEERA 13,50 €
Leckeres Gericht mit Kartoffeln und Blumenkohl / Spinat / Kreuzkümmel
213. BAIGAN BARTHA 13,00 €
Auberginen im Tandoor gegrillt, paniert und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer
214. BHINDI MASALA 14,00 €
Frische Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
215. PALAK PANEER 14,50 €
Hausgemachter traditioneller Käse, im Topf geröstet mit Spinat und feinen Gewürzen
216. KARAHI PANEER 14,50 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferkörnern, Chilischoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern
218. PANEER BUTTER MASALA 13,00 €
Cremige Zubereitung aus Butter, Paneer, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen und Gewürzpulver und Kräutern
219. PANEER TIKKA MASALA 14,50 €
Hausgemachtes Käsefilet, gegrillt in einer köstlichen Sauce, reichhaltig gewürzt mit grünen orientalischen Kräutern
220. CHANNA MASALA 12,50 €
Ein indisches Kichererbsen-Curry mit einer aromatischen Zwiebel-Tomaten-Sauce
221. DALMAKHANI 13,50 €
Es ist ein cremiges und reichhaltiges Dal-Rezept, das mit Kidneybohnen und schwarzen Urad-Linsen zubereitet wird
222. DAL TADKA 12,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch

NORDINDISCHE THALI GERICHTE

224. VEGETARIAN THALI 15,50 €
Dieses Gericht enthält: Dal (Linsen), Reis, Gemüsecurry, Roti (Fladenbrot), Dahi (Joghurt), Papad, Salat, eine kleine Menge Chutney oder Pickles und ein Dessert.
225. NON-VEGETARIAN THALI 17,50 €
Dieses Gericht enthält: Reis, Fischcurry oder Hühnchencurry oder Lammcurry, Roti (Fladenbrot), Dahi (Joghurt), Papad, Salat, eine kleine Menge Chutney oder Pickles und ein Dessert.

NORDINDISCHE SPEZIALGERICHTE

226. CHOLE BHATURE 10,90 €
Eine Kombination aus würzigen Kichererbsen und gebratenem Brot.
227. ALOO PURI 10,50 €
Eine Kombination aus Kartoffeln und indischem Brot.
- INDISCHER STREET FOOD**
228. PANI PURI (8 St.) 7,90 €
229. PAPDI CHAAT 8,90 €
230. DAHI BHALE 8,90 €
231. ALOO TIKKI CHAAT 7,90 €

INDISCHE BROTE

235. NAAN - PLAIN / BUTTER / KNOBLAUCH / KÄSE / KHEMA 2,50 / 3,00 / 3,50 / 6,00 / 6,50 €
236. TANDOORI ROTI 2,50 €
237. PARATHA
Indisches Fladenbrot gefüllt mit verschiedenen Gewürzen und Kartoffeln/Blumenkohl/Hüttenkäse
- ALOO PARATHA 4,50 €
- GOBI PARATHA 4,50 €
- PANEER PARATHA 6,00 €

DESSERTS

240. PAYASAM OF THE DAY 5,00 €
241. KESARI 5,00 €
242. RASAMALAI 6,00 €
243. GULAB JAMUN 6,00 €
244. FALOODA 6,50 €
245. KULFI 6,00 €
246. COCONUT ICE CREAM 6,50 €
247. CHOCOLATE DOSA 8,00 €

HAUSSPEZIALITÄTEN UND LASSI

- NIMBU PANI 4,90 €
- ROSE LASSI 4,00 €
- NANNARI SARBATH 4,00 €
- MEETHI LASSI SWEETY 0,4L 4,00 €
- MANGO LASSI 0,4L 4,00 €
- MASALA LASSI 0,4L 4,00 €
- BANANA LASSI 0,4L 4,00 €
- SOUTH BUTTER MILK 4,00 €

SOFT DRINKS (0,2L / 0,4L)

- MINERALWASSER STILL/SPRUDEL 0,25L / 0,7L 2,40 / 5,50 €
- COCA COLA^{1,2,15} / ZERO^{1,2,8,15} / LIGHT^{1,2,8,15} 2,40 / 3,80 €
- MEZZO MIX^{1,2,15} / FANTA²/ SPRITE 2,40 / 3,80 €
- SAFT / SCHORLE / ICE TEA¹ 2,90 / 4,20 €

BIER (0,5L)

- RADEBERGER PILS 2,90/4,80 €
- VOM FASS 0,3L/0,5L
- HEFEWEIZEN HELL/DUNKEL 4,30 €
- KRISTALLWEIZEN 4,30 €
- BANANEN/COLA-WEIZEN 4,30 €
- KINGFISHER 4,30 €
- HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 4,30 €
- BITTE FRAGEN SIE NACH WEITEREN GETRÄNKEN

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt, und Bedienung.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff(en), 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 mit Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Konservierungsstoff(en), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Geschmacksverstärker(n), 13 mit Milcheiweiß 14 gewachst, 15 mit Säuerungsmittel(n), 16 mit Stabilisator(en), 17 erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml), 18 mit dem allergenen Stoff: Senfsamenextrakt, 19 geschwefelt (enthält Sulfite)

Hinweis für Allergene:

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie dazu unser Servicepersonal.

LIEBE KUNDEN, ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN NACH AUTHENTISCHEN CHETTINAD-REZEPTEN ZUBEREITET. "SEERAGA SAMBA REIS IST NUR AM WOCHENENDE ERHÄLTlich (FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG)". ** BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN WOCHENEND-SPEZIALITÄTEN.