



RESTAURANT Haveli

ORIGINAL INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Haveli.

Entdecken Sie den Zauber der indischen Küche
und lassen Sie sich von uns mit ORIGINAL
INDISCHEN SPEZIALITÄTEN verwöhnen.

Alle Speisen aus Pfanne und Tandoori-Ofen
werden für Sie frisch und individuell zubereitet.
Je nach Wunsch würzen wir Ihre Gerichte von sehr mild
bis extra scharf. Bitte sprechen Sie mit unserem Service.

Wir bitten Sie um Verständnis,
wenn Sie bei vollem Restaurant eventuell ein bisschen
länger auf Ihre bestellten Speisen warten müssen.
Denn: Es ist unser Anspruch, Sie mit frisch und qualitativ
voll zubereiteten indischen Spezialitäten zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
im RESTAURANT HAVELI und einen guten Appetit.

Ihre
Familie Singh
und das Team des Restaurant Haveli

Wir haben täglich für Sie geöffnet

SONNTAG BIS FREITAG
11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr

SAMSTAG
17.00 bis 23.00 Uhr

Tischreservierung unter
(0 82 82) 92 92 596 oder www.haveli-krumbach.de





MITTAGSGERICHTE



Unsere Mittagsgerichte servieren wir
MONTAG bis FREITAG von 11.30 bis 14.30 Uhr.
Dazu reichen wir eine frische Tagessuppe
und als Beilage Basmati-Reis.

MITTAGS-VORSPEISEN

| | | |
|--------|---|--------|
| V1 624 | Vegetable Pakora In Kichererbstenteig frittiertes Gemüse | 3,60 € |
| V2 625 | Paneer Pakora ^D Frischkäse in Kichererbsenteig | 3,60 € |
| V3 626 | Chicken Pakora Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig | 4,90 € |
| V4 627 | Indian Snack Box Gemischte Vorspeise mit gefüllter Teigtasche (Samosa) und in Kicherebsenteig frittiertem Gemüse | 3,60 € |

MITTAGS-HAUPTGERICHTE

| | | |
|-----|--|--------|
| M 1 | Chana Masala Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer | 6,90 € |
| M 2 | Chicken Chudar Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse | 7,90 € |
| M 3 | Alu Palak ^D Vegetarisches Gericht mit Kartoffeln und Spinat | 6,00 € |
| M 4 | Dal Linsencurry mit leckerer indischer Sauce | 6,00 € |
| M 5 | Chicken oder Lamm Palak ^D Hähnchen- oder Lammfleisch mit Spinat | 7,90 € |
| M 6 | Beef Vindaloo Rindfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt | 7,90 € |
| M 7 | Vegetable Korma ^D Gemüse in Joghurt-Sahne-Sauce | 8,20 € |
| M 8 | Chicken oder Lamm Mughlai ^{D, E} Hähnchen- oder Lammfleisch in Mandel-Sauce | 9,20 € |



MITTAGSGERICHTE



| | | |
|------|--|--------|
| M 9 | Chicken oder Lamm Korma ^D Hähnchen- oder Lammfleisch in indischer Joghurt-Sauce | 9,20 € |
| M 10 | Alu Matter Gobi Gebackene Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl mit Knoblauch und Ingwer | 6,90 € |
| M 11 | Lamm Curry auf traditionelle indische Art | 7,90 € |
| M 12 | Chicken Badam Passanda ^{D, E} Hähnchenfleisch in Kokos-Mandel-Safran Sauce | 9,90 € |
| M 13 | Palak Paneer ^D Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse | 7,90 € |
| M 14 | Haveli Vegetable Mix Verschiedene Gemüse in kräftiger Sauce | 6,90 € |
| M 15 | Vegetable Biryani ^{D, E} Gemüse mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce | 7,90 € |
| T 1 | Mango Gemüse Frisches Gemüse mit Mango-Curry-Sauce | 7,90 € |
| T 2 | Vegetable Passanda ^{D, E} Gemischtes Gemüse in Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 7,90 € |
| T 3 | Mango Chicken Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curry-Sauce | 8,90 € |
| T 4 | Seek Kebab Hackfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt | 7,90 € |
| T 5 | Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt | 7,90 € |
| T 6 | Chicken Jalfrezi ^D Pikantes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Käse | 7,90 € |

MITTAGS-FISCHGERICHTE

| | | |
|-----|--|--------|
| F 1 | Fisch Vindaloo ^C Fischfilet mit Gemüse, scharf gewürzt | 7,90 € |
| F 2 | Fisch Korma ^{C, D} Fischfilet mit Gemüse in Joghurt-Sahne-Sauce | 7,90 € |
| F 3 | Fisch Thai Rot ^{C, D} Fischfilet mit Gemüse in Thai-Rot-Curry-Sauce | 7,90 € |
| F 4 | Fisch Curry Masala ^{C, D} Fischfilet mit Knoblauch und Ingwer | 7,90 € |

APERITIF

| | | | |
|---|--|-------|--------|
| 1 | Osborne Sherry ^{4, F} dry, medium oder sweet [15 % vol] | 5 cl | 4,50 € |
| 2 | Pflaumenwein ^{4, F} [10 % vol] | 5 cl | 3,50 € |
| 3 | Martini Bianco oder Rosso [15 % vol] | 5 cl | 4,50 € |
| 4 | Aperol ¹ Sprizz 4 cl Aperol [15 % vol] mit Prosecco ^{4, F} | 0,2 l | 5,50 € |
| 5 | Campari ¹ [15 % vol] Orange | 0,2 l | 4,50 € |
| 6 | Campari ¹ [15 % vol] Soda | 0,2 l | 4,50 € |
| 7 | Mango Prosecco ^{4, F} | 0,2 l | 3,90 € |
| 8 | Kir Royal 2 cl Cassislikör ¹ (16 % vol) mit Sekt ^{4, F} | 0,2 l | 3,90 € |

VORSPEISEN

| | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Vegetable Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse | 4,90 € |
| 101 | Onion Bhaja In Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe | 4,90 € |
| 102 | Vegetable Samosa Pasteten gefüllt mit frischem Gemüse | 4,90 € |
| 103 | Papadam Knusprige Linsenwaffeln | 3,00 € |
| 104 | Haveli Gemüsevorspeise für 2 Personen In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse | 9,50 € |
| 105 | Haveli Vorspeise für 2 Personen ^C In Kichererbsenteig frittierte Fleisch- und Fischhäppchen | 12,50 € |
| 106 | Murgh Pakora Zartes Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig | 7,50 € |
| 107 | Paneer Pakora ^D Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig | 7,50 € |
| 108 | Fisch Pakora ^C Fisch in Kichererbsenteig | 7,50 € |
| 109 | Jheenga Pakora ^B Garnelen in Kichererbsenteig | 12,90 € |
| 110 | Chicken Wings frittierte Hähnchenflügel | 11,90 € |

SUPPEN

| | | |
|-----|--|--------|
| 116 | Chicken Suppe ^D Geflügelcremésuppe | 4,50 € |
| 117 | Vegetable Suppe ^D Indische Gemüsecremésuppe | 4,50 € |
| 118 | Dal Suppe Indische Linsensuppe | 4,50 € |

INDISCHE JOGHURT-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|--|--------|
| 119 | Keera ka Raitha ^D Frischer Joghurt mit fein geraspelten Gurkenstückchen | 3,60 € |
| 120 | Onion ka Raitha ^D Joghurt mit fein geraspelten Zwiebeln | 3,60 € |
| 420 | Mixed Raitha ^D Joghurt mit Ananas und Tomaten | 3,60 € |
| 421 | Alu ka Raitha ^D Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln | 3,60 € |

BROT AUS DEM TANDOORI-OFEN

| | | |
|-----|--|--------|
| 111 | Nan ^A Traditionelles Hefeteigbrot aus Weizenmehl | 2,90 € |
| 112 | Paneer Kulcha ^{A, D} Hefeteigbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem Frischkäse | 4,90 € |
| 113 | Lassan Kulcha ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch gefüllt | 4,90 € |
| 114 | Peshwari Nan ^{A, D} Hefeteigbrot mit Hähnchen, Trockenfrüchten ^{4, F} und Käse gefüllt | 4,90 € |
| 115 | Roti ^A Traditionelles Brot aus Weizenvollkornmehl | 2,90 € |
| 251 | Vegetable Kulcha ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl gefüllt mit frischem Gemüse | 4,90 € |
| 252 | Kemma Nan ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Hackfleisch | 4,90 € |

GRILL-SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI-OFEN

| | | |
|-----|--|---------|
| 121 | Mutton Tikka ^{1, D} Zartes Lammfleisch, würzig mariniert | 20,90 € |
| 122 | Murgh Tikka ^{1, D} Zartes Hähnchenfleisch, frisch gewürzt und in Joghurt mariniert | 17,90 € |
| 123 | Tandoori Chicken ^{1, D} Zartes Hähnchenfleisch, würzig mariniert | 17,90 € |
| 124 | Maharaja Grillplatte ^{1, D} Verschiedene Fleischsorten, würzig mariniert | 19,90 € |
| 125 | Jheenga Tandoori ^{1, B, D} Scampi frisch gewürzt, in Joghurt mariniert | 21,90 € |
| 126 | Mutton Spezial ^{1, D} Zartes Lammfleisch in scharfer Curry-Sauce mariniert | 20,90 € |
| 127 | Maharaja Mix Platte ^{1, D} Verschiedene Fleischsorten mit frischer Gewürz-Sauce | 19,90 € |
| 128 | Seekh Kebab ¹ Hackfleisch am Spieß gebraten mit Gemüse (scharf) | 16,90 € |
| 129 | Fisch Tikka ^{1, C, D} Fischfilet mit ayurvedischen Gewürzen | 16,90 € |
| 130 | Maharaja Gemüsegrillplatte ^{1, D} Verschiedene Gemüse und hausgemachter Frischkäse (scharf) | 16,90 € |

*Zu allen Gerichten aus dem Tandoori-Ofen servieren wir
gegrilltes Gemüse und frisches Nan-Brot. ^A*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | | |
|-----|---|--------|
| 261 | Haveli Kinderteller Lamm-, Rind- oder Hähnchenfleisch ¹ aus dem Tandoori-Ofen mit Sauce nach Wahl und Basmati-Reis oder Pommes frites | 9,90 € |
|-----|---|--------|



INDISCHE ENTEN-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|---|---------|
| 241 | Mango Ente Khatta Mitta ^D Entenbrust in frischer Süß-Sauer-Sauce mit frischem Gemüse | 16,90 € |
| 242 | Ente Jalfrezi Entenbrust mit Zwiebeln, Paprika, Käse und Curry-Sauce | 16,90 € |
| 243 | Ente Khumb Wala ^D Entenbrust mit frischen Zwiebeln und Paprika in Creme-Sauce | 16,90 € |
| 244 | Karahi Ente Entenbrust mit verschiedenem Gemüse in kräftiger Sauce | 16,90 € |
| 245 | Ente Vindaloo Entenbrust mit Spezialgewürzen aus Goa (scharf) | 16,90 € |
| 246 | Ente Sabji Entenbrust in Curry-Sauce mit frischem Gemüse | 16,90 € |
| 247 | Ente Rot-Curry Entenbrust mit roter Curry-Sauce und Kokosmilch (scharf) | 16,90 € |
| 248 | Ente Passanda ^{D, E} Entenbrust in Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 16,90 € |
| 249 | Ente Pineapple ^{D, E} Entenbrust mit Ananas in Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 16,90 € |

Zu allen Enten-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE GEMÜSE-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|---|---------|
| 162 | Dal Thurka ^D Linsen mit Butter | 12,50 € |
| 163 | Palak Paneer ^D Kräftiger Rahmspinat ^G mit hausgemachtem Frischkäse | 14,90 € |
| 164 | Maharaja Vegetable Mix Gemischtes Gemüse in kräftiger Gewürz-Sauce | 14,90 € |
| 165 | Chana Paneer ^D Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer | 14,90 € |
| 166 | Alu Matter Gobi Gebackene Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl mit Knoblauch und Ingwer | 14,90 € |
| 167 | Malai Kofta ^{D, E} Käseklößchen mit Kartoffeln, Trockenobst ^{4, F} und Mandeln in einer Curry Sauce | 14,90 € |
| 168 | Shahi Paneer ^D Hausgemachter Frischkäse in Tomaten-Curry-Sauce | 14,90 € |
| 169 | Bharata ^{A, D} Auberginen auf indische Art mit Roti (Brot aus Weizenvollkornmehl) | 14,90 € |
| 171 | Jashan Tinda Masala Gemüse auf nordindische Art mit kräftiger Gewürz-Sauce | 14,90 € |
| 172 | Sabji Kofta ^E Zucchini mit Mandeln auf indische Art | 14,90 € |
| 173 | Vegetable Korma ^D Gemischtes Gemüse in leicht gewürzter Joghurt-Sauce | 14,90 € |
| 269 | Bhindi Masala Gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf) | 14,90 € |

Zu allen Gemüse-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|--|---------|
| 131 | Chicken Curry Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce | 12,90 € |
| 132 | Chicken Badam Passanda ^{D, E} Hähnchenfleisch in Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 14,90 € |
| 133 | Haveli Chili Chicken Hähnchenfleisch in scharfer Chili-Sauce | 13,90 € |
| 134 | Butter Chicken ^D Zartes Hähnchenfleisch in Joghurt-Honig-Safran-Tomaten-Sauce | 14,90 € |
| 135 | Chicken Jalfrezi ^D Pikantes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Käse | 13,90 € |
| 136 | Karahi Murgh Entbeintes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln | 13,90 € |
| 137 | Chicken Palak ^{D, E} Hähnchenfleisch in Spinat (mit Mandeln) | 12,90 € |
| 138 | Murgh Tikka Masala ^D Hähnchenfleisch in scharfer Gewürz-Sauce | 14,90 € |
| 139 | Murgh Makhani ^{D, E} Hähnchenfleisch nach Art königlicher Mogulküche (mit Mandeln) | 14,90 € |
| 140 | Punjabi Chicken Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sauce | 13,90 € |
| 141 | Lassan Chicken Curry Masala Hähnchenfleisch mit Knoblauch und Ingwer (scharf) | 14,90 € |
| 147 c | Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch in scharfer Gewürz-Sauce | 14,90 € |
| 441 | Chicken Korma ^D Leicht gewürztes Hähnchenfleisch in Sahnesauce | 13,90 € |
| 264 | Chicken Bhindi Hähnchenfleisch und gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf) | 14,90 € |
| 270 | Banana Chicken ^{D, E} Hähnchenfleisch mit Banane in cremiger Mandel-Safran-Sauce | 14,90 € |
| 271 | Ananas Chicken ^{D, E} Hähnchenfleisch mit Ananas in cremiger Mandel-Safran-Sauce | 14,90 € |

Zu allen Hähnchen-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.

INDISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|--|---------|
| 142 | Beef Curry Rindfleisch in traditioneller Curry-Sauce | 14,90 € |
| 143 | Beef Vindaloo Rindfleisch in scharfer Gewürz-Sauce | 15,90 € |
| 144 | Beef Passanda ^{D, E} Rindfleisch in Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 15,90 € |
| 145 | Lassan Beef Curry Masala Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer (scharf) | 15,90 € |
| 446 | Beef Korma ^D Rindfleisch in leicht gewürzter Sahnesauce | 15,90 € |
| 265 | Beef Bhindi Rindfleisch und gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf) | 15,90 € |
| 272 | Banana Beef ^{D, E} Rindfleisch mit Banane in cremiger Mandel-Safran-Sauce | 15,90 € |
| 273 | Ananas Beef ^{D, E} Rindfleisch mit Ananas in cremiger Mandel-Safran-Sauce | 15,90 € |

Zu allen Rindfleisch-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE LAMM-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|--|---------|
| 146 | Lamm Curry Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce | 14,90 € |
| 147 L | Lamm Vindaloo Lammfleisch in scharfer Gewürz-Sauce | 15,90 € |
| 148 | Lamm Palak ^D Lammfleisch in Spinat-Sauce | 14,90 € |
| 149 | Punjabi Lamm Lammfleisch in Gemüse-Sauce | 14,90 € |
| 150 | Lamm Madras Lammfleisch in scharfer Curry-Sauce | 14,90 € |
| 151 | Lamm Korma ^D Lammfleisch in leicht gewürzter Sahnesauce | 15,90 € |
| 152 | Lassan Lamm Curry Masala Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer (scharf) | 15,90 € |
| 267 | Lamm Bhindi Lammfleisch und gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf) | 15,90 € |
| 274 | Banana Lamm ^{D, E} Lammfleisch mit Banane in cremiger Mandel-Safran-Sauce | 15,90 € |
| 275 | Ananas Lamm ^{D, E} Lammfleisch mit Ananas in cremiger Mandel-Safran-Sauce | 15,90 € |

Zu allen Lamm-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE FISCH-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|--|---------|
| 153 | Fisch Curry ^C Seelachsfilet in traditioneller Curry-Sauce | 13,90 € |
| 154 | Jheenga Jashan ^B Leckere Scampi mit frischen Gewürzen | 18,90 € |
| 155 | Jheenga Passanda ^{B, D, E} Scampi mit gemischtem Obst in Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 18,90 € |
| 156 | Lassan Jheenga Curry Masala ^B Scampi mit Knoblauch und Ingwer (scharf) | 20,90 € |
| 94 | Fisch Vindaloo ^C Seelachsfilet in scharfer Gewürz-Sauce (sehr scharf) | 15,90 € |
| 95 | Garlic Fisch ^C Seelachsfilet mit Knoblauch und Ingwer (scharf) | 15,90 € |
| 96 | Mango Fisch ^C Seelachsfilet mit süß-saurer Mango-Curry-Sauce | 15,90 € |
| 97 | Fisch Jalfrezi ^{C, D} Seelachsfilet mit Paprika und Käse in leicht scharfer Curry-Sauce | 15,90 € |
| 98 | Fisch Korma ^{C, D} Seelachsfilet in Joghurt-Sahne-Sauce | 15,90 € |
| 99 | Fisch Pineapple ^{C, D, E} Seelachsfilet mit Ananas in Mandel-Safran-Sahne-Sauce | 15,90 € |

Zu allen Fisch-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE REIS-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|---|---------|
| 157 | Biryani ^{D, E} Lamm- oder Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce | 12,90 € |
| 158 | Jashan Biryani ^{D, E} Lamm-, Rind- und Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce | 14,90 € |
| 159 | Jheenga Biryani ^{D, E} Scampi mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce | 19,90 € |
| 160 | Vegetable Biryani ^{D, E} Gemüse mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce | 11,90 € |

INDISCHE THALI-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|--|----------|
| 174 | Jashan Thali ^{A, D} Zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, gebackenes Gemüse, Nan-Brot und Mango Lassi | 18,90 € |
| 175 | Mumtaj Thali ^{A, D} Drei Gemüsegerichte, Joghurt, gebackenes Gemüse, Nan-Brot und Mango Lassi | 16,90 € |
| 176 | Shajann Thali ^{A, D} Drei Fleischgerichte, Joghurt, gebackenes Gemüse, Nan-Brot und Mango Lassi | 19,90 € |
| 177 | Maharaja Thali für 2 Personen ^{A, D} Drei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht (wahlweise auch nur Gemüsegerichte) mit Vorspeise, Joghurt, kleinem Salat, Nan-Brot und Mango Lassi | 36,90 € |
| 178 | Maharaja Thali Menü für 4 Personen ^{A, D} Spezielles Menü mit Vorspeise, vier Gerichten, gebackenem Gemüse, Reis, Joghurt, Saucen, Nan-Brot und einem Dessert (Mango Lassi oder Indian Dream) zum Abschluss | 90,90 € |
| 179 | Maharaja Thali Jashan für 10 Personen ^{A, D} Ideal für Feiern und Geburtstage: reichhaltiges Ensemble unserer besten Gerichte mit Aperitif, Vorspeise und Dessert (Mango Lassi oder Indian Dream) für einen rundum gelungenen Abend | 249,90 € |

BEILAGEN UND SALATE

| | | |
|-----|---|--------|
| 180 | Jheera Pullao Reis ^E Safran-Reis mit Rosinen ^{4, F} , Mandeln und feinen Gewürzen | 4,90 € |
| 181 | Basmati-Reis | 2,50 € |
| 187 | Gemischter Salat ^D | 3,50 € |
| 230 | Grüner Salat ^D | 2,50 € |
| 232 | Salat spezial nach Art des Hauses ^D | 5,50 € |
| 186 | Haveli Salat ^D Großer gemischter Salat mit Kichererbsen, hausgemachtem Käse, Zwiebeln und Joghurt-Sauce | 4,90 € |

DESSERT

| | | |
|------|--|--------|
| 182 | Kulfi ^{D, E} Hausgemachtes indisches Eis aus Honig, Milch, Mandeln und Pistazien | 4,90 € |
| 183 | Gulab Jamun ^D Gebackene Quarkbällchen | 4,90 € |
| 184 | Indian Dream ^{D, E *} Vanilleeis mit Mango, gemahlene Mandeln, Kokosmilch und Safran | 4,90 € |
| 185 | Firni ^{D, E *} Vanilleeis mit Mandeln, Reis und Sahne | 4,90 € |
| 185a | Gemischtes Eis ^{D **} | 4,90 € |
| 185b | Gemischtes Eis mit Sahne ^{D **} | 4,90 € |
| 234 | Gebackene Ananas oder Banane ^E mit Honig und Mandeln | 4,90 € |

