

BUDDHA

INDISCHES RESTAURANT



MITTAGSANGEBOT

Mo - Fr von 11 bis 15 Uhr
(außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. All dishes are served with rice.
Lunch offer Mo - Fr from 11 a.m. to 3 p.m.(except public holidays)

MENÜ 1

Channa Masala ⁵  8,90 €
Kichererbsen mit regionalen Gewürzen und Currysauce
chickpeas with regional spices and curry sauce

MENÜ 2

Dal Makhani ^{G, 5}   8,70 €
verschiedene Linsen, gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
various lentils, fried in butter with onions, ginger and tomatoes

MENÜ 3

Palak Paneer ^G 9,50 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat und Ingwer
homemade cream cheese with spinach and ginger

MENÜ 4

Aloo Gobi Masala ⁵  9,50 €
frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten
fresh cauliflower and potatoes fried with ginger, garlic and tomatoes

MENÜ 5

Paneer Jhalfrezi ^{G, 5}  9,90 €
hausgemachter Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika
homemade cream cheese in a spicy sauce with roasted cauliflower, ginger, garlic and paprika

MENÜ 6

Chicken Curry ⁵ 9,90 €
Hühnerfilet in roter Currysauce nach indischer Art zubereitet
chicken fillet in red curry sauce prepared Indian style

MENÜ 7

Chicken Jhalfrezi ^{1, 5}  10,90 €
Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, mit Ingwer, Knoblauch und Paprika
chicken fillet with various vegetables, with ginger, garlic and paprika

MENÜ 8

Chicken Mango ^{A, G, H, I, J, 1, 5, 13} 9,90 €
Hähnchenfilet mit Mango und Mandeln in Curry-Sahnesauce, Knoblauch und Paprika
chicken fillet with mango and almonds in curry cream sauce, garlic and paprika

MENÜ 9

Chicken Korma ^{G, H, 1, 5} 10,90 €
Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln und Nüssen
chicken pieces in a mild sauce of spices, grated cream cheese, cream, almonds and nuts

MENÜ 10

Butter Chicken ^{G, H, 1, 5} 10,90 €
Tandoori-Hähnchenfiletstücke mit Butter in Tomaten-Sahnesauce
Tandoori chicken fillet pieces with butter in tomato cream sauce

MENÜ 11

Lamm Curry ⁵ 10,90 €
Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet
lamb meat in curry sauce prepared Indian style

MENÜ 12

Lamm Vindaloo ^{1, 5}  11,90 €
indische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikant gegart
Indian lamb speciality with baked potatoes, spicy cooked

MENÜ 13

Lamm Sabzi ⁵ 11,50 €
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, in zahlreichen regionalen Gewürzen
lamb with various vegetables, in numerous regional spices

MENÜ 14

Lamm Saagwala ^{G, 5} 11,90 €
Lammfleisch in Spinat nach indischer Art, mit frischem Ingwer & Knoblauch
lamb in spinach Indian style, with fresh ginger & garlic

 = vegetarisch

 = vegan

 = mittelscharf

 = scharf

SUPPEN | SOUPS

- 1 **Dal Shorba** ^{A, G, I, J, 1, 13} 3,90 €
rote Linsensuppe nach indischer Art
Indian style red lentil soup
- 2 **Mulligatawny Shorba** ^{A, G, I, J, 1, 13} 3,90 €
Currysuppe mit Hühnerfleisch
curry soup with chicken
- 3 **Garam Shorba** ^{A, G, I, J, 1, 13} 3,90 €
Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch oder
Gemüse nach Ihrer Wahl
*sour and spicy soup with lamb or
vegetables of your choice*
- 4 **Mango-Mandelsuppe** ^{A, G, H, I, J, 1, 13} 3,90 €
mango cream soup

SALATE | SALADS

- 20 **Buddha Salat** ^G 8,50 €
gemischter kleiner Salat mit
Paprika und Käse
*mixed small salad with
peppers and cheese*
- 21 **Murgh Salat** ^G 9,50 €
gemischter Salat mit leicht gebratener
Hähnchenkeule und verschiedenen
Obstsorten
*mixed salad with lightly roasted
chicken leg and various fruits*

VORSPEISEN | STARTERS

- 5 **Jhinga Pakora** ^B 8,50 €
Großgarnelen in Kichererbsenmehl frittiert
king prawns deep-fried in chickpea flour
- 6 **Samosas** ^{A, H} 6,50 €
zwei gefüllte Gemüseteigtaschen mit Käse,
Rosinen, Mandeln und grünen Erbsen
*two stuffed vegetable dumplings with cheese,
raisins, almonds and green peas*
- 7 **Paneer Pakoras** ^G 6,50 €
panierter Rahmkäse
breaded cream cheese
- 8 **Onion Bhaji** 5,50 €
Zwiebeln in Kichererbsenteig frittiert
onions deep fried in chickpea batter
- 9 **Ghobi Pakoras** 5,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenteig frittiert
cauliflower deep fried in chickpea batter
- 10 **Chicken Pakoras** 6,50 €
paniertes Hühnerfilet
breaded chicken fillets
- 14 **Tandoori Boti** ⁵ (6 Stück) 8,90 €
gegrillte Hähnchenfiletstücke, 24 Stunden
in Joghurt-Gewürzsauce eingelegt
*grilled chicken fillet pieces, marinated in
yoghurt-spice sauce for 24 hours*
- 15 **Pommes frites** ^A 4,90 €
mit Ketchup oder Mayonnaise
French fries with ketchup or mayonnaise



- 16 **Gemischter Pakora-Teller** ^{A, G, H, 5} 12,50 €
eine Zusammenstellung aus den oben
genannten Vorspeisen
*mixed Pakora plate: a vegetarian
compilation of the above starters*

GERICHTE FÜR KINDER (UNTER 10 JAHREN) | DISHES FOR CHILDREN (UNDER 10 YEARS)

- 500 **Chicken Korma** ^{G, H, 5} 8,50 €
Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus
Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne,
Mandeln und Nüssen
*chicken pieces in a mild sauce of spices, grated
cream cheese, cream, almonds and nuts*
- 501 **Chicken Mango** ^{A, G, H, I, J, 1, 5, 13} 8,50 €
Hähnchenfilet mit Mango und Mandeln
in Curry-Sahnesauce
*chicken fillet with mango and almonds
in curry cream sauce*
- 502 **Lamm Curry** ^{G, 5} 9,00 €
Lammfleisch in Currysauce, nachindischer
Art zubereitet
lamb in curry sauce, prepared Indianstyle
- 503 **Shahi Kofta** ^{G, H, 5} 8,00 €
Röllchen aus Kartoffeln, Gemüse und Rahmkäse
mit Nüssen & Rosinen in Sahnesauce gekocht
*rolls of potatoes, vegetables and cream cheese
cooked with nuts & raisins in cream sauce*

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

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

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE VEGETARIAN & VEGAN DISHES



- 25 Sabzi** ^{G, 5} **12,50 €**
Gemüsecurry aus wechselndem, frischem Gemüse
vegetable curry made from changing fresh vegetables
- 26 Palak Paneer** ^{G, 5}  **12,50 €**
Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten
cream cheese with spinach, fried in various spices, onions and tomatoes
- 27 Mushroom Mattar** ^{G, H, 5} **12,50 €**
frische Champignons mit Erbsen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce, mit geriebenem Rahmkäse garniert
fresh mushrooms with peas, sultanas & almonds in cream sauce, garnished with grated cream cheese
- 28 Shahi Kofta** ^{G, H, 5} **13,00 €**
Röllchen aus Kartoffeln, Gemüse und Rahmkäse mit Nüssen & Rosinen in Sahnesauce gekocht
rolls of potatoes, vegetables and cream cheese cooked with nuts & raisins in cream sauce
- 29 Punjabi Bengan** ^{G, H, 1, 5}  **13,50 €**
Auberginen in Sahnesauce, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen
eggplant in cream sauce, filled with potatoes, vegetables and nuts
- 30 Paneer Butter Masala** ^{F, G, 1, 5, 13} **14,90 €**
hausgemachter Rahmkäse mit frischem Gemüse in Tomaten-Buttersauce
homemade cream cheese with fresh vegetables in tomato butter sauce
- 31 Sabzi Korma** ^{G, H, 5} **13,50 €**
verschiedenes Gemüse mit Früchten, Mandeln und Käse in Sahnesauce
various vegetables with fruits, almonds and cheese in cream sauce
- 32 Paneer Shahi** ^{G, H, 1, 5} **13,50 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen in Tomatensauce
homemade cream cheese with nuts in tomato sauce
- 33 Paneer Jhalfrezi** ^{G, 1, 5}  **13,50 €**
 Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika
cream cheese in hot spicy sauce with roasted cauliflower, ginger, garlic and paprika
- 34 Dal Makhni** ^{G, 1, 5}  **11,50 €**
verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten, eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart
various lentils with garlic, ginger and tomatoes, cooked slowly over the clay oven for one night
- 35 Chana Masala** ⁵ **12,00 €**
 pikante Kichererbsen in Currysauce
spicy chickpeas in curry sauce
- 36 Alu Ghobi Masala** ⁵ **12,50 €**
 frischer Blumenkohl und Kartoffeln in Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten
fresh cauliflower and potatoes fried in ginger, garlic and tomatoes



HÄHNCHENGERICHTE | CHICKEN DISHES

- 60 Chicken Curry** ^{G, 5} 12,90 €
Hähnchenfilet in Currysauce nach indischer Art zubereitet
chicken fillet in curry sauce prepared prepared Indian style
- 62 Chicken Mango** ^{A, G, H, I, J, 1, 5, 13} 14,50 €
Hähnchenfilet mit Mango und Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with mango and almonds in curry cream sauce
- 63 Chicken Sabzi** ^{1, 5} 13,50 €
Hähnchenfilet in Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten
chicken fillet in curry sauce with various vegetables
- 64 Chicken Saag** ^{G, 5} 13,50 €
Hähnchenfilet in Spinat, gewürzt mit Ingwer und Knoblauch
chicken fillet in spinach, seasoned with ginger and garlic
- 65 Chicken Jhalfrezi** ^{1, 5} 13,80 €
 Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika
chicken fillet with various vegetables, spicy with fresh ginger, garlic and paprika and paprika
- 66 Butter Chicken** ^{G, H, 1, 5} 14,80 €
Tandoori-Hähnchenfiletstücke mit Butter in Tomaten-Sahnesauce
Tandoori chicken fillet pieces with butter in tomato cream sauce
- 67 Chicken Dahiwala** ^{G, H, 1, 5} 14,50 €
gegrilltes Hühnerfleisch 12 Stunden in einer Ingwer-Knoblauchpaste eingelegt, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce
grilled chicken marinated for 12 hours in a ginger-garlic paste, with delicious spices and almonds in a yoghurt sauce
- 68 Chicken Vindaloo** ^{1, 5} 13,80 €
 regionale Hühnchenspezialität mit Kokosmilch und gebackenen Kartoffeln, pikant zubereitet
regional chicken speciality with coconut milk and jacket potatoes, spicy prepared
- 70 Chicken Korma** ^{G, H, 5} 13,80 €
Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln und Nüssen
chicken pieces in a mild sauce of spices, grated cream cheese, cream, almonds and nuts
- 72 Chicken Tikka Masala** ^{G, 13} 15,50 €
 Tandoori-Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in pikanter Tomaten-Masalasauce
Tandoori chicken fillet pieces with onions and peppers in spicy tomato masala sauce



LAMMGERICHTE LAMB DISHES

- 73 Lamm Curry** ^{G, 5} **14,00 €**
Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet
lamb in curry sauce, prepared Indian style
- 74 Lamm Sabzi** ⁵ **14,50 €**
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, in zahlreichen regionalen Gewürzen
lamb with various vegetables, in numerous regional spices
- 75 Lamm Saagwala** ^{G, 5} **14,50 €**
Lammfleisch in Spinat nach indischer Art, mit frischem Ingwer & Knoblauch
lamb in spinach Indian style, with fresh ginger & garlic
- 76 Lamm Dahiwala** ^{G, H, 5} **14,80 €**
Lammfleischzubereitung nach regionaler Art, mit verschiedenen Gewürzen & Mandeln in einer Joghurtsauce
regional style lamb preparation, with various spices & almonds in a yoghurt sauce
- 77 Lamm Korma** ^{G, H, 5} **14,80 €**
Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen, Rahmkäse & Sahne mit Mandeln & Nüssen
lamb in mild sauce of spices, cream cheese and cream with almonds and nuts
- 78 Lamm Vindaloo** ^{1, 5} **14,80 €**
 indische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikant gegart
Indian lamb speciality with jacket potatoes, spicy cooked
- 79 Roghan Josh** ^{1, 5} **14,50 €**
 Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grüner Paprika in einer Currysauce
lamb in a spicy mixture of onions, garlic and green peppers in a curry sauce

FISCH & GARNELEN FISH & PRAWNS

- 85 Maschli Curry** ^{D, G, 5} **15,50 €**
Rotbarschfilet nach indischer Art in Currysauce
redfish fillet Indian style in curry sauce
- 86 Maschli Masala** ^{D, 1, 5} **16,50 €**
 Rotbarschfilet mit verschiedenem Gemüse, gewürzt nach regionaler Art
redfish fillet with various vegetables, seasoned in the regional style
- 87 Scampi Masala** ^{A, B} **19,90 €**
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und feinen indischen Gewürzen
king prawns with ginger, garlic and fine Indian spices
- 88 Jhinga Dahiwala** ^{B, G, H, 5} **19,90 €**
Scampis, 12 Stunden in einer Ingwer-Knoblauchpaste eingelegt, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce
Scampi, 12 hours in a ginger-garlic paste, garlic paste with delicious spices and spices and almonds in a yoghurt sauce

ENTE | DUCK

- 90 Batak Curry** ^{G, 5} **16,00 €**
Entenfleischstücke mit verschiedenem Gemüse mit zahlreichen regionalen Gewürzen
pieces of duck meat with various vegetables with numerous regional spices
- 91 Batak Korma** ^{G, H, 5} **16,80 €**
Entenfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, geriebenem Käse, Sahne, Mandeln und Nüssen
pieces of duck meat in a mild sauce of spices, grated cheese, cream, almonds and nuts
- 92 Batak Vindaloo** ^{1, 5} **16,80 €**
 Entenfleisch nach indischer Art mit Kartoffeln, Zwiebeln & scharfem Curry
duck meat Indian style with potatoes, onions & hot curry
- 93 Batak Chili** ^{F, 1, 5, 13} **16,80 €**
Entenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
pieces of duck meat with peppers, onions, ginger and garlic in soy chilli sauce



TANDOORI GRILLSPEZIALITÄTEN

TANDOORI GRILLED SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit Basmatireis
und Naan serviert.
*All dishes are served with basmati rice
and naan.*



- 50 Tandoori Chicken** G, 1, 5 **16,50 €**
Hähnchenkeule mit speziellen Gewürzen mariniert,
24 Stunden in Joghurt eingelegt und im Ofen gebacken
*chicken leg marinated with special spices,
marinated in yoghurt for 24 hours and baked in the oven*
- 51 Paneer Tikka** A, G, 1, 5 **15,80 €**
hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt
und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika
*homemade fresh cream cheese, marinated in yoghurt and many
spices, grilled with onions and peppers*
- 52 Murgh Tikka** G, 1, 5 **16,50 €**
Hühnerfilet in Joghurtsauce mit speziellen
indischen Gewürzen eingelegt
*chicken fillet in yoghurt sauce with special
Indian spices*
- 53 Lamm Tikka** G, 1, 5 **18,50 €**
zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika und
Zwiebeln, mariniert in Joghurt mit zahlreichen Gewürzen
*tender pieces of lamb grilled with ginger, peppers and onions.
onions, marinated in yoghurt with numerous spices*
- 54 Buddha Grillplatte** A, G, 1, 5 **22,50 €**
eine köstliche Zusammenstellung aus Tandoori Chicken,
Murgh Tikka, Lamm Tikka, Paneer Tikka und Seekh Kebab
*mixed „Tandoori“ plate: a delicious compilation of Tandoori Chicken,
Murgh Tikka, Lamb Tikka, Paneer Tikka and Seekh Kebab*
- 55 Duck Tikka** G, 1, 5 **19,50 €**
Entenbrustfilet, gegrillt mit Ingwer und Paprika in
regionaler Gewürzmischung
*duck breast fillet, grilled with ginger and paprika in
regional spice mixture*
- 56 Scampi Tikka** G, 1, 5 **20,50 €**
Großgarnelen mariniert in Joghurt und Tandoori-Gewürzen
king prawns marinated in yoghurt and tandoori spices



REISGERICHTE | BIRYANIS

- 41 Buddha Biryani** ^{H, 5} 12,00 €
 Basmatireis, gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten,
 Nüssen und feinen Gewürzen
*basmati rice, fried with various vegetables,
 nuts and fine spices*
- 42 Chicken Biryani** ^{H, 5} 13,80 €
 zartes, gedünstetes Hühnerfilet, mit gebratenem
 Basmatireis, Nüssen und Rosinen
*tender steamed chicken fillet, with fried
 basmati rice, nuts and raisins*
- 43 Mutton Biryani** ^{H, 5} 15,80 €
 zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis,
 regionalen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
*tender lamb stewed with basmati rice,
 regional spices, nuts and raisins*
- 44 Jhinga Biryani** ^{H, 5} 16,50 €
 Riesengarnelen gebraten mit Basmatireis,
 Nüssen und Rosinen
*king prawns fried with basmati rice,
 nuts and raisins*

DESSERT

- 140 Gulab Jamun** ^G 3,80 €
 Käsebällchen mit Zucker
- 142 Apfelstrudel** ^{A, G} 6,50 €
 mit Vanilleeis und
 Vanillesauce
- 143 Buddha Eis** ^{A, G} 4,50 €
 indisches Eis

BEILAGEN | SIDE DISHES

- 117 Basmatireis** *basmati rice* 3,00 €
- 118 Pilaw-Reis** *pilaw rice* 3,50 €
- 120 Bathura** ^{A, G} frittiertes Fladenbrot 2,80 €
deep fried flatbread
- 121 Chapati** ^A Vollkornbrot 2,80 €
wholemeal bread
- 122 Naan** ^{A, G} 2,80 €
 Fladenbrot aus Weizenmehl
wheat flour flatbread
- 123 Cheese Naan** ^{A, G} 3,80 €
 Fladenbrot aus Weizenmehl mit
 geriebenem Rahmkäse
*flatbread made from wheat flour with
 grated cream cheese*
- 124 Butter Naan** ^{A, G} 3,80 €
 Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
flatbread from wheat flour with butter
- 125 Garlic Naan** ^{A, G} 3,80 €
 Fladenbrot mit Knoblauch
flatbread with garlic
- 126 Aloo Naan** ^{A, G} 4,50 €
 Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln
flatbread from wheat flour with potatoes
- 129 Raita** ^G speziell gewürzter Joghurt 2,50 €
specialty flavored yogurt
- 130 Mixed Pickles** ¹² eingelegte Früchte 2,50 €
pickled fruit
- 131 Mango Chutney** ^{A, G} 2,50 €
 Mango mit Gewürzen und Zucker
mango with spices and sugar

THALIS

Thalis sind eine Kombination aus drei verschiedenen Gerichten, welche regional variieren und gern zu Festen und Feierlichkeiten serviert werden.
Thalis are a combination of three different dishes that vary by region and are often served at festivals and celebrations.

Mit Basmatireis und Naan ^{A, G.} / With basmati rice and naan ^{A, G.}

Buddha Thali ^{A, G, H, 5}

Palak Paneer, Dal Makhani und Shahi Kofta in einer speziellen Gewürzmischung

101 1 Person 19,50 €

Shahi-Thali ^{A, G, 1, 5}

Lamm Sabzi, Mattar Paneer und Chicken Saag in einer regional typischen Gewürzmischung

105 1 Person 22,80 €

Punjabi Thali ^{A, G, 1, 5}

Lamm Curry, Chicken Vindaloo und Paneer Jhalfrezi

103 1 Person 22,80 €

Lahori-Thali ^{A, G, H, 1, 5}

Shahi Kofta, Murgh Makhani und Lamm Dhansek

107 1 Person 21,80 €

PLATTEN | PLATES

Mit Basmatireis, Salat und Brot.
With basmati rice, salad and bread.

BUDDHA - PLATTE ^{A, G, H, I, J, 1, 5, 12, 13}

604 2 Personen 45,00 €

605 4 Personen 85,00 €

- **Sekt oder Mangosekt** sparkling wine or sparkling wine with mango
- **Linsensuppe** Lentil soup
- **Sabzi Masala** Sabzi Masala
- **Punjabi Bengan** Punjabi Bengan
- **Paneer Jhalfrezi** Paneer Jhalfrezi 
- **Dessert** Gulab Jamun
- **Papadam & Salat** papadam & salad

SHAHI - PLATTE ^{A, G, H, 1, 5, 12, 13}

606 2 Personen 40,00 €

607 4 Personen 76,00 €

- **Mangosekt oder Martini Bianco** Sparkling wine with mango or Martini Bincio
- **Zwiebelringe** Onion Bhaji
- **Lamm Curry** Lamb Curry
- **Butter Chicken** Butter Chicken
- **Malai Kofta** Malai Kofta
- **Dessert** Gulab Jamun
- **Papadam, Salat, Mangochutney** papadam, salad, mango chutney



PUNJABI - PLATTE ^{A, G, H, I, J, 1, 5, 12, 13}

610 2 Personen 65,00 €

611 4 Personen 115,00 €

- **Mango-Lassi oder Old Monk** (indischer Rum) Mango-Lassi or Indian rum
-  • **Gemischte Vorspeisenplatte** Mixed starter plate
-  • **Paneer Jhalfrezi** Panir Jhalfrezi
- **Chicken Korma** Chicken Korma
-  • **Roghan Josh** Roghan Josh
- **Dessert** Gulab Jamun
- **Papadam, Salat, Mangochutney** papadam, salad, mango chutney



Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
152 Wasser Still oder Sprudel	2,80 €	3,50 €
154 Wasser	Fl. 0,75 l	6,00 €
156 Pepsi ^{1, 2, 4}	0,30 l	2,90 €
158 Pepsi Zero ^{1, 2, 4, 6}	0,30 l	2,90 €
160 Mirinda ^{1, 3, 4, 9}	0,30 l	2,90 €
162 7up ⁴	0,30 l	2,90 €
166 Tonic Water ^{4, 8}	Fl. 0,20 l	2,90 €
168 Ginger Ale ^{1, 4}	Fl. 0,20 l	2,90 €
174 Malztrunk ^{A, 1}	Fl. 0,33 l	3,90 €

Hausgemacht Homemade

175 Ice Tea	0,5 l	6,50 €
Schwarzer Tee-Zitrone		
Schwarzer Tee-Pfirsich-Mandarine		
Schwarzer Tee-Passionsfrucht-Limette		
176 Lemonades	0,5 l	6,50 €
Pink Grapefruit-Minze oder Hibiskus-Cranberry oder Orange-Mandarine		

Indische Joghurtgetränke Indian yogurt drinks

	0,3 l	0,4 l
177 Mango Lassi ^G	3,50 €	5,10 €
179 Lassi süß ^G sweet	3,50 €	5,10 €
181 Lassi salzig ^G salty	3,50 €	5,10 €

Milchshakes Milk Shakes

185 Vanille Shake ^G	0,4 l	5,90 €
186 Erdbeer Shake ^G	0,4 l	5,90 €
187 Bananen Shake ^G	0,4 l	5,90 €
188 Mango Shake ^G	0,4 l	5,90 €

Säfte & Nektare Juices & Nectars

granini	0,3 l	0,4 l
190 Ananassaft pineapple juice	3,10 €	4,20 €
192 Apfelsaft apple juice	3,10 €	4,20 €
194 Bananennektar banana nectar	3,10 €	4,20 €
196 Kirschnektar cherry nectar	3,10 €	4,20 €
198 Kiba Bananen- und Kirschnektar banana and cherry nectar	3,10 €	4,20 €
200 Cranberrynektar cranberry nectar	3,10 €	4,20 €
202 Orangensaft orange juice	3,10 €	4,20 €
204 Maracujanektar passion fruit nectar	3,10 €	4,20 €
206 Rhabarbertrunk rhubarb drink	3,10 €	4,20 €

Schorle · Spritzer

	0,3 l	0,4 l
210 Schorle nach Wunsch	3,00 €	4,00 €
Mischen Sie sich Ihre Saftschorle selbst nach Ihrem Wunsch. Mix your own juice spritzer to your liking.		

Warme Getränke Hot Beverages

- | | | | |
|-----|---|-------|--------|
| 215 | Kaffee ² coffee | Tasse | 2,90 € |
| 216 | Espresso ² | Tasse | 2,20 € |
| 217 | Doppelter Espresso ² | Tasse | 3,50 € |
| 218 | Espresso Macchiato ^{2, G} | Tasse | 2,50 € |
| 219 | Milchkaffee ^{2, G} white coffee | Tasse | 3,90 € |
| 220 | Latte Macchiato ^{2, G} | Glas | 4,20 € |
| 221 | Cappuccino ^{2, G} | Tasse | 4,00 € |
| 222 | Americano ² | Glas | 2,90 € |
| 223 | Heiße Schokolade ^{G, 10}
mit Sahne
hot chocolate with whipped cream | Glas | 5,50 € |
| 224 | Irish Coffee ^{2, 10, A, G}
Kaffee mit Irish Whisky und Sahne
coffee with Irish whiskey and cream | Glas | 6,50 € |
| 225 | Chai Tee mit Honig
Masalatee, Chai Tee
Chai tea with honey | Glas | 2,60 € |
| 226 | Buddha Special Tea
frischer Ingwer, Minze, Zitrone und Honig
fresh ginger, mint, lemon and honey | Glas | 4,50 € |
| 227 | Diverse Teesorten im Glas
jede Sorte | | 3,50 € |
- Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin tee,
frische Minze, Kamille, frischer Ingwer
Darjeeling, Earl Grey, green tea, jasmine tea,
fresh mint, camomile, fresh ginger

Aperitifs

- | | | | |
|-----|------------------------------|-------|--------|
| 230 | Prosecco ¹² | 0,2 l | 3,90 € |
| 231 | Mango-Sekt ¹² | 0,2 l | 3,90 € |
| 232 | Campari-Orange ¹ | 0,2 l | 6,50 € |
| 233 | Campari-Soda ¹ | 0,2 l | 6,50 € |
| 234 | Martini Bianco ¹² | 0,2 l | 5,50 € |

Shots

- | | | | |
|-----|----------------------------|------|--------|
| 240 | Old Monk indian rum | 2 cl | 5,50 € |
| 241 | Baileys ^{1, 2, G} | 2 cl | 3,50 € |
| 242 | Sambuca | 2 cl | 3,50 € |
| 243 | Ramazzotti | 2 cl | 3,50 € |
| 244 | Averna ¹ | 2 cl | 3,50 € |
| 245 | Grappa ¹² | 2 cl | 3,50 € |
| 246 | Jägermeister | 2 cl | 3,50 € |
| 247 | Wodka ^A | 2 cl | 3,50 € |
| 248 | Berliner Luft | 2 cl | 3,50 € |
| 249 | Tequila Gold ¹ | 2 cl | 3,50 € |
| 250 | Tequila Silver | 2 cl | 3,50 € |



Bier • Beer

Frisch gezapft vom Fass

Freshly tapped from the barrel

	0,3 l	0,5 l
270 Lübzer ^A	3,50 €	4,90 €
272 Duckstein ^A	3,50 €	4,90 €
274 Brauhaus ^A	3,50 €	4,90 €

Flaschenbier • bottled beer

278 Indisches Bier ^A <i>Indian beer</i>	0,33 l	4,50 €
279 Hefeweizen Hell ^A <i>wheat beer</i>	0,5 l	4,90 €
280 Hefeweizen alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	4,90 €
282 Pilsner alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i>	0,33 l	3,20 €

Bier-Mixgetränke • mixed beer

284 Alster ^{A, 4} oder Radler ^{A, 1, 3, 4, 9}	0,33 l	3,20 €
---	--------	--------

Weißweine • White Wine

	0,2 l	0,5 l
298 Lugana ¹² Italien, trocken	6,00 €	11,50 €
300 Grauburgunder ¹² Deutschland, trocken	6,00 €	11,50 €
302 Chardonnay ¹² Frankreich, trocken	5,50 €	10,00 €
304 Pinot Grigio ¹² Italien, trocken	5,50 €	10,00 €
306 Riesling ¹² Deutschland, trocken	5,50 €	10,00 €
308 Indischer Weißwein ¹² trocken	5,50 €	11,00 €

Weinhaltige Mixgetränke • Wine-based mixed drinks

310 Weißweinschorle ¹² Italien (Venetien), trocken	4,50 €	9,50 €
---	--------	--------

Rotweine • Red Wine

	0,2 l	0,5 l
312 Merlot ¹² Frankreich, trocken	5,50 €	10,00 €
314 Chianti ¹² Italien, trocken	5,50 €	10,00 €
316 Montepulciano d'Abruzzo ¹² Italien, trocken	6,00 €	11,50 €
318 Primitivo Salento ¹² Italien, trocken	6,00 €	11,50 €
320 Indischer Rotwein ¹² trocken	5,50 €	11,00 €
322 Lambrusco ¹² lieblich	4,50 €	9,00 €

Für weitere Flaschenweine wenden Sie sich bitte an unser Personal.

For more bottled wines, please contact our staff.

COCKTAILS

HAPPY HOUR

Cocktail Happy Hour von 18 bis 23 Uhr

Alle Cocktails für nur 6,90 €

Cocktail happy hour from 6 p.m. to 11 p.m.

All cocktails for only € 6,90

372 Sex on the Beach ^{A, 1, 4, 5} 7,50 €

Wodka, Pfirsichlikör, Ananasnektar, Orangensaft und Zitronensaft, Grenadinesirup, Cranberrynektar
vodka, peach liqueur, pineapple juice, orange juice and lemon juice, grenadine syrup, cranberry nectar

373 Caipirinha 7,50 €

Cachaça, brauner Zucker, Limettenstücke
Cachaça, brown sugar, lime wedges

374 Mojito ¹ 7,50 €

weißer und brauner Rum, brauner Zucker, Limetten, frische Minze, Sodawasser
white and brown rum, brown sugar, limes, fresh mint, soda water

375 Erdbeer Mojito ¹ 7,50 €

weißer und brauner Rum, brauner Zucker, Limetten, frische Minze, Erdbeeren, Sodawasser
white and brown rum, brown sugar, limes, fresh mint, strawberries, soda water

376 Piña Colada ^{1, G} 7,50 €

weißer Rum, Kokossirup, Ananasnektar, Sahne
white rum, coconut syrup, pineapple nectar, cream

377 Mango Colada ^{1, G} 7,50 €

weißer und brauner Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananasnektar, Mangonektar, Sahne
white and brown rum, coconut syrup, mango syrup, pineapple nectar, mango nectar, cream

378 Mai Tai ^{1, H} 7,50 €

weißer und brauner Rum, 73 % Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft und Ananasnektar
white & brown rum, 73 % rum, apricot brandy, almond syrup, lemon juice and pineapple nectar

379 Bombay Night 7,50 €

Maracujasirup, brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Mango- und Maracujanektar
passion fruit syrup, brown rum, apricot brandy, lemon juice, mango and passion fruit nectar

381 Swimming Pool ^{1, A, G} 7,50 €

Wodka, Blue Curaçao, weißer Rum, Ananasnektar, Kokossirup, Sahne
vodka, Blue Curaçao, white rum, pineapple nectar, coconut syrup, cream

Alkoholfreie Non-alcoholic

400 Coconut Kiss ^{1, 2, 4, G} 6,90 €

Grenadine, Kokossirup, Erdbeermark, Sahne, Ananassaft

401 Moskito ^{1, 4, 5} 6,90 €

Lime Juice, Ginger Ale, frische Minze, Limette, brauner Zucker

402 Pussy Food ^{1, 4} 6,90 €

Grenadine, Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft

403 Red Moon ^{1, 4, 8} 6,90 €

Mangosirup, Zitronensaft, Kirschsaff, Tonic Water

Longdrinks 0,3 l

Aperol Spritz ^{1, 8, 12}

6,90 €

Hugo ^{1, 8, 12}

6,90 €

Campari Soda ¹

6,90 €

Campari Orange ¹

6,90 €

Gin Tonic ^{4, 8}

6,90 €

Havana Coke ^{1, 2, 4}

6,90 €

Jim Beam Coke ^{1, 2, 4}

6,90 €

Jack Daniels Coke ^{1, 2, 4}

6,90 €

Wodka Lemon ^{A, 3, 4, 8}

6,90 €

Wodka Orange ^A

6,90 €

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)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid & Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere
(Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

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** geschwärzt
14 Geschmacksverstärker

**Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.**

Allergene:

- A** contains gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats,
spelled, etc.) and products derived therefrom
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, cashew nuts, pecan,
Brazil nut, pistachio, macadamia)
I contains celery or celery products
J contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products
L contains sulfur dioxide & sulfites
M contains lupine or products thereof
N molluscs or products thereof

additives:

- 1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant ·
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** blackened
14 flavor enhancers

**The pictures are for decoration purposes only.
All prices include VAT and service.**

BUDDHA

INDISCHES RESTAURANT

Hinter dem Rathaus 1
23966 Wismar
Tel.: 03841 228 88 66