



**DHYĀN**

Namaste

Herzlich Willkommen bei Uns!

*Wir wollen euch zeigen, dass veganes Essen vielfältig und lecker sein kann. Kommt mit uns auf eine Reise durch die europäische bis hin zur indischen Küche und lasst euch überraschen, was wir für euch zusammengestellt haben. Wir bereiten alles komplett frisch und selbst zu – dabei achten wir vor allem darauf, guten Geschmack mit gesunden Zutaten zu kombinieren.*

*Nummern <sup>1-12</sup>: Allergene auf letzter Seite*



## VEGANES CAFÉ

*Auf einen Plausch zum Kaffee oder eine gemütliche Tee-Zeit; unsere hausgemachten Getränke bescheren frohe Momente.*

*Wir bringen euch den echten indischen Masala Chai: Eine exquisite Komposition erlesener Gewürze mit feinstem schwarzem Tee und einem Schuss Milch - Lasst euch überraschen.*

### Heiße Getränke

9:00-20:00 Uhr

2 5-Masala Chai 0,2l	5,00	Caffè Americano 0,2l	2,50
2 7-Masala Chai 0,2l	5,50	2 Caffè Latte 0,35l	3,50
2 Ingwer Chai 0,2l	4,00	2 Latte Macchiato 0,3l	3,50
2 Kardamom Chai 0,2l	4,00	2 Cappuccino 0,2l	2,90
2 Safran Chai 0,2l	4,50	Espresso 30ml	1,90
2 Chili Chai 0,2l	4,00	Ingwer-Zitronen Tee 0,3l	2,90
2 Kurkuma Latte 0,3l	7,50	Frischer Minz-Tee 0,3l	2,90
2,4 Heiße Schokolade 0,3l	3,50	Tee 0,3l	1,90



## VEGANES CAFÉ

Unser Lassi wird durch eine uralte indische Technik hergestellt und von Hand geschlagen. Oder erfrischt euch mit unseren hausgemachten Limonaden und Eistee. Ein besonderer Clou ist Masala Wasser – stilles Wasser mit edlen Gewürzen versetzt.

### Kalte Getränke

9:00-20:00 Uhr

<sup>2</sup> Klassischer Lassi <sup>0,4l</sup>	6, <sup>90</sup>	Limonana <sup>0,4l</sup>	4, <sup>50</sup>
<sup>2</sup> Bananen Lassi <sup>0,4l</sup>	7, <sup>50</sup>	Gurken Limonade <sup>0,4l</sup>	4, <sup>50</sup>
<sup>2</sup> Mango Lassi <sup>0,4l</sup>	8, <sup>90</sup>	Frischer Saft <sup>0,3l</sup>	4, <sup>50</sup>
<sup>2</sup> Schokoladen Lassi <sup>0,4l</sup>	7, <sup>50</sup>	Bananen Smoothie <sup>0,3l</sup>	4, <sup>50</sup>
<sup>2</sup> Kurkuma Lassi <sup>0,4l</sup>	7, <sup>50</sup>	Mango Smoothie <sup>0,3l</sup>	7, <sup>50</sup>
<sup>2</sup> Würziger Mattha <sup>0,3l</sup>	5, <sup>50</sup>	<sup>7</sup> Bionade <sup>0,33l</sup>	2, <sup>90</sup>
<sup>2</sup> Scharfer Mattha <sup>0,3l</sup>	6, <sup>00</sup>	Ai Laïke <sup>0,33l</sup>	2, <sup>90</sup>
Eistee Zitrone <sup>0,4l</sup>	4, <sup>50</sup>	Sprudel <sup>0,3l</sup>	1, <sup>90</sup>
Limonade <sup>0,4l</sup>	3, <sup>90</sup>	Masala Wasser <sup>0,3l</sup>	1, <sup>90</sup>



## SPEZIALITÄTEN

Wer nicht auf Kuhmilch und Joghurt verzichten mag kommt hier auf seine Kosten: Vegetarischer Chai und Lassi für den authentischen Geschmack. Und etwas Neues gibt es auch: Kurkuma Latte als gesundes Heißgetränk sowie Mattha, das würzige oder scharfe Joghurtgetränk aus Lassi.

### Vegetarische Getränke

9:00-20:00 Uhr

#### Heiß

1 5-Masala Chai <sup>0,2l</sup>	4, <sup>50</sup>
1 7-Masala Chai <sup>0,2l</sup>	5, <sup>00</sup>
1 Ingwer Chai <sup>0,2l</sup>	3, <sup>50</sup>
1 Kardamom Chai <sup>0,2l</sup>	3, <sup>50</sup>
1 Safran Chai <sup>0,2l</sup>	4, <sup>00</sup>
1 Chili Chai <sup>0,2l</sup>	3, <sup>50</sup>
1 Kurkuma Latte <sup>0,3l</sup>	5, <sup>50</sup>

#### Kalt

3 Klassischer Lassi <sup>0,4l</sup>	4, <sup>90</sup>
3 Bananen Lassi <sup>0,4l</sup>	5, <sup>50</sup>
3 Mango Lassi <sup>0,4l</sup>	6, <sup>90</sup>
2,3 Schokoladen Lassi <sup>0,4l</sup>	5, <sup>50</sup>
3 Kurkuma Lassi <sup>0,4l</sup>	5, <sup>50</sup>
3 Würziger Mattha <sup>0,3l</sup>	3, <sup>90</sup>
3 Scharfer Mattha <sup>0,3l</sup>	4, <sup>90</sup>







## WARME KÜCHE

*Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit. Und deshalb bekommt ihr es bei uns den ganzen Tag! Wir bieten euch u.a. Paratha, das gebratene indische Brot sowie Dhokla, eine Art würziger Kuchen!*

### All-Day Frühstück

9:00-20:00 Uhr

<sup>5</sup> Paratha (Kartoffel-Zwiebel / Spinat / Zwiebel)	6, <sup>50</sup>	
<sup>5</sup> Paratha (Kartoffel-Erbсен-Frühlingszwiebel)	6, <sup>90</sup>	
<sup>5</sup> Puri-Sabzi (Frittiertes Brot mit Kartoffel Curry)	9, <sup>90</sup>	
<sup>8</sup> Chura-Matar (Flockenreis mit Erbsen)	6, <sup>90</sup>	 gf
<sup>9,11</sup> Poha (Flockenreis mit Zwiebel-Tomate)	5, <sup>90</sup>	gf
Chila (Salziger Pfannkuchen mit Gemüse)	6, <sup>50</sup>	gf
<sup>4,5</sup> Obstpfannkuchen (normal oder <b>Glutenfrei</b> + 1 €)	5, <sup>90</sup>	
<sup>4,5</sup> Obstmüsli mit Veganem Drink / <sup>2</sup> Joghurt	5, <sup>90</sup>	
Obstsalat mit Chia Samen	4, <sup>90</sup>	gf
<sup>9,10</sup> Dhokla (Würziger Kuchen)	8, <sup>90</sup>	 gf 



## FRISCHE KÜCHE

*Mit unserem Mini Ayurvedischen Thali werden alle sechs ayurvedischen Geschmacksrichtungen angesprochen – so entsteht eine vollwertige Mahlzeit, die zum seelischen und körperlichen Wohlbefinden beiträgt.*

### Mittag- / Abendessen

12:00-20:00 Uhr




<sup>2,5,9,10</sup> Mini Ayurvedic Thali	15, <sup>90</sup>	
Dal mit Reis (gf) oder <sup>5</sup> Roti	10, <sup>90</sup>	
Rajma (Kidneybohnen) mit Reis	12, <sup>90</sup>	gf
<sup>2</sup> Manchurian (Gemüsebällchen) mit Reis	12, <sup>90</sup>	gf
<sup>2,10</sup> Thai Curry (Gelb) mit Reis	12, <sup>90</sup>	gf
<sup>2,5,10</sup> Chow Mein (Chinesische Nudeln mit Gemüse)	8, <sup>90</sup>	
<sup>2,10</sup> Reisnudeln in Kokossoße	10, <sup>90</sup>	gf
<sup>2</sup> Gebratener Reis mit Soja Nuggets	7, <sup>90</sup>	gf
Indische Mixed Veggie Bowl	6, <sup>90</sup>	gf



## FRISCHE KÜCHE

*Besonders beliebt sind Momos: Von tibetischen Flüchtlingen nach Nepal und Indien gebracht sind sie dort ein populärer Street-Food Snack, den es in vielen Variationen gibt. Bei uns kriegt ihr sie dampfgegart und mit Gemüse gefüllt.*

### Mittag- / Abendessen

Pakora Teller	9, <sup>90</sup>	gf
<sup>2,5</sup> Dampfgegart Mamos (6 Stk.)	11, <sup>90</sup>	 
<sup>2</sup> Hot & Sour Soup	5, <sup>90</sup>	 gf
Improvised Salad	5, <sup>90</sup>	gf

### Teller für 2

<sup>2,5,9</sup> Indischer Teller	20, <sup>90</sup>	
<sup>2,5,10</sup> Chinesischer Teller	22, <sup>90</sup>	 
<sup>5</sup> Italienischer Teller	22, <sup>90</sup>	



## FRISCHE KÜCHE

*Aber wir können nicht nur asiatisch: Probiert unsere Pizza und Pastagerichte! Auch hier gibt es jeweils eine Ayurvedische Alternative, nach demselben Prinzip: Es werden alle Geschmacksrichtungen angesprochen, um für eine ausgewogene Mahlzeit zu sorgen.*

### Mittag- / Abendessen

9:00-20:00 Uhr

#### 5 Pasta

Indische Makkaroni	8, <sup>90</sup>	✓
Bavette all'Arrabiatta	7, <sup>90</sup>	✓
Aglia é Olio	5, <sup>50</sup>	
Pesto	7, <sup>90</sup>	
<sup>2,10</sup> Ayurveda	10, <sup>90</sup>	

#### 5 Pizza

Taste of India	5, <sup>50</sup>
Popeye Power	5, <sup>50</sup>
Babycorn Mandala	6, <sup>90</sup>
Schwarz & Rot	5, <sup>50</sup>
<sup>2,10</sup> Ayurveda	11, <sup>90</sup>

Pizza Größe: c.a. 28 cm; 35 cm + 2,<sup>90</sup>












## VEGANES BISTRO

*Natürlich haben wir auch für den kleinen Hunger gesorgt: Von gewürzten Erdnüssen bis hin zu unseren hausgemachten Wraps findet ihr hier alles, was man sich als Snack für zwischendurch wünschen kann.*

### Snacks

12:00-20:00 Uhr

11 Masala Peanuts	2,90	 gf
Indische Bratkartoffeln	4,50	 gf
<sup>2,10</sup> Soja Nugget Bowl	5,90	 gf
<sup>5</sup> Bread Roll (2 Stk.)	3,90	
<sup>5</sup> Besan Toast (2 Stk.)	5,90	
Potato Wedges	3,50	gf
<sup>2,5</sup> Aaloo-Tikki Frankie (Indischer Wrap)	6,50	 
<sup>5</sup> Bean-Salsa Burrito (Mexicanischer Wrap)	7,50	 
<sup>5</sup> Pizza Brötchen oder Knoblauch Brot	4,50	



## VEGANES CAFÉ

*Zu einem guten Essen gehört etwas Süßes. Wir zeigen euch Pudding einmal anders: Halwa ist aus Mehl oder Karotten gemacht. Und wer's klassisch mag, wird in unserer gut gefüllten Kuchenvitrine bestimmt fündig.*

### Dessert

12:00-20:00 Uhr

	Eis Kugel	1, <sup>50</sup>	
<sup>5</sup>	Atta Halwa (Pudding aus Mehl)	4, <sup>90</sup>	
	Gajar Halwa (Karottenpudding)	5, <sup>90</sup>	☑️ 🌱
	Kuchen	Siehe Vitrine	
<sup>2</sup>	Raita (Gewürzter Joghurt mit Bananen)	3, <sup>90</sup>	☑️

*Guten Appetit!*

# Allergene

<sup>1</sup> Milch, <sup>2</sup> Soja, <sup>3</sup> Joghurt, <sup>4</sup> Hafer

<sup>5</sup> Weizen, <sup>6</sup> Roggen, <sup>7</sup> Gerste, <sup>8</sup> Cashews, <sup>9</sup> Senf, <sup>10</sup> Sesam, <sup>11</sup> Erdnuss, <sup>12</sup> Sellerie

# Erklärungen

**Masala:** Hindi Wort für "Würzig"

**Lassi vs Matha:** Joghurtgetränke; Lassi ist Süß, Matha Salzig

**Ayurvedische Diät:** Basierend auf den 6 Ayurvedischen Geschmacksrichtungen.

# Legende

**gf** Glutenfrei (bitte extra betonen)

 Scharf

 Scharf empfohlen, mild möglich

 Zeitintensiv: 20-30 Minuten

---

**Anmerkung:** Die indische Küche ist sehr zeitintensiv. Da wir außerdem alles frisch und hausgemacht zubereiten, ist die Wartetzeit manchmal etwas länger.

Alle Preise inklusive 19% Umsatzsteuer.