

RANGOLI



Rangoli-Kunstwerk

Rangoli ist eine Kunstform, die ihren Ursprung auf dem indischen Subkontinent hat und bei der Muster auf dem Boden oder unter Verwendung von Materialien wie farbigem Reis, Trockenmehl, farbigem Sand oder Blütenblättern erzeugt werden. Es wird in der Regel während Diwali, Onam, Pongal und anderen hinduistischen Festivals auf dem indischen Subkontinent gemacht. Entwürfe werden von einer Generation zur nächsten weitergegeben, wobei sowohl die Kunstform als auch die Tradition lebendig bleiben.

Der Zweck von **Rangoli** ist Dekoration und um viel Glück zu bringen. Die Darstellungen des Designs können auch variieren, da sie Traditionen, Folklore und Praktiken widerspiegeln, die für jeden Bereich einzigartig sind.

Es wird traditionell von Mädchen oder Frauen gemacht. Im Allgemeinen wird diese Praxis bei Anlässen wie Festen, glückverheißenden Begebenheiten, Hochzeitsfeiern und ähnlichen Meilensteinen und Versammlungen präsentiert.

Mit einem Besuch im **RANGOLI** Restaurant in Pinneberg tauchen Sie in die farbenfrohe und genussvolle Welt des indischen Essens ein.



VORSPEISEN



PAKORA

Gemüse- oder Fleischstückchen frittiert in gewürztem Kischererbseenteig mit verschiedenen Soßen

- | | | |
|----|---|-------|
| 1 | VEG SAMOSA (G,J,A4,H4)
Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen | 5,00 |
| 2 | GOBI PAKORA (G,J)
Blumenkohl | 4,00 |
| 3 | BENGEN PAKORA (G,J)
Aubergine | 4,00 |
| 4 | ALU PAKORA (G,J)
Kartoffel | 4,00 |
| 5 | MUSHROOM PAKORA (G,J)
Champignon | 4,50 |
| 6 | PANEER PAKORA (G,J)
Hausgemachter Käse | 4,50 |
| 7 | ONION BHAJI (G,J)
Zwiebelringe | 4,00 |
| 8 | MIXED VEG PAKORA (G,J,A4,H4)
Gemischte Vorspeisenplatte Nr. 1-7 für zwei Personen | 10,50 |
| 9 | CHICKEN PAKORA (G,J)
Hänschenfleisch | 4,90 |
| 10 | FISH PAKORA (G,J)
Fisch | 4,90 |
| 11 | PRAWN PAKORA (G,J)
Garnelen | 8,00 |



SUPPEN



- | | | |
|----|--|------|
| 12 | VEG SOUP
Gemüsesuppe | 3,90 |
| 13 | CHICKEN SOUP (G)
Hühnersuppe | 3,90 |
| 14 | DAL SOUP
Linsensuppe | 3,90 |

SALATE



- | | | |
|----|---|------|
| 15 | TOMATO SALAD WITH ONION
Tomatensalat mit Zwiebeln | 6,90 |
| 16 | MIXED VEG SALAD
Gemischter Salat | 5,90 |
| 17 | CHICKEN SALAD (G,J)
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet | 8,90 |
| 18 | MANGO SALAD
Mangosalat mit handgemachter Käse | 8,90 |



HAUPTGERICHTE

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

(Tandoor = Lehmofen)

Beilage: Basmati Reis und Naan Brot



- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 19 | CHICKEN TIKKA (A1,A4,G,J,K)
Hähnchenbrustfilet in Joghurtmarinade, am Spieß im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 13,90 |
| 20 | LAMB TIKKA (A1,A4,G,J,K)
Saftiges Lammfleisch in Joghurtmarinade, am Spieß im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 14,90 |
| 21 | FISH TIKKA (A1,A4,G,J,K)
Erlesener Fisch (Pangasiusfilet) in Joghurtmarinade, mit feinen Gewürzen und Kräutern, im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 14,90 |
| 22 | PRAWN TANDOORI (G,J)
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 16,90 |
| 23 | RANGOLI TANDOORI MIX (A1,A4,G,J,K)
Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten, eine Soße dazu | 17,90 |
| 24 | MURGH MALAI TIKKA (A1,A4,G,J,K)
Hähnchenbrustfilet in Joghurtmarinade und Cashew Paste, am Spieß im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 13,90 |
| 25 | MIXED VEG TANDOORI (A1,A4,G,J,K)
Feine Auswahl an Gemüse und Gewürze, im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 12,90 |
| 26 | PANEER TIKKA (A1,A4,G,J,K)
Haugemachter Frischkäsewürfel mariniert mit Paprika und Zwiebeln, am Spieß im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu | 12,90 |



- 27 TANDOORI GOBI** (A1,A4,G,J,K) **11,90**
Blumenkohl und Gewürze, im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu
- 28 TANDOORI VEG PLATTER** (A1,A4,G,J,K) **13,90**
Feine Auswahl an Gemüse (Zucchini, Aubergine, Kartoffeln, Paprika und hausgemachter Frischkäsewürfel, im Tandoor gegrillt, eine Soße dazu



HÄHNCHENFLEISCHGERICHTE

Beilage: Basmati Reis und Naan Brot



- 29 CHICKEN CURRY** (A1,A4,G,J,K) **13,90**
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen mit Sahne angerichteten Currysoße
- 30 CHICKEN MANGO CURRY** (A1,A4,G,J,K) **13,90**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Soße aus Sahne und Mangostückchen
- 31 RANGOLI CHICKEN KORMA** (A1,A4,G,J,K) **14,90**
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Hähnchenbrustfilet wird in einer milden Soße aus Gewürze, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet
- 32 CHICKEN JALFREZI** (A1,A4,G,J,K) **13,90**
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika
- 33 DAMM CHICKEN TIKKA MASALA** (A1,A4,G,J,K)  **13,90**
Hähnchenbrustfilet nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Soße gegart
- 34 CHICKEN PALAK** (A1,A4,G,J,K) **13,90**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Spinat
- 35 CHICKEN VINDALOO** (A1,A4,G,J,K)  **13,90**
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Gewürzsoße



- | | | |
|-----------|---|--|
| 36 | BUTTER CHICKEN (A1,A4,G,J,K)
Im Tandoor gegrillte Hähnchenfleischstücke, indisch gewürzt in einer speziellen Buttersoße | 13,90 |
| 37 | CHICKEN BHINDI MASALA (A1,A4,G,J,K)
Hähnchenfleischstücke gebraten mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 13,90 |
| 38 | CHILLI CHICKEN (A1,A4,G,J,K)
Frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauchsoße |  13,90 |
| 39 | CHICKEN MADRAS (A1,A4,G,J,K)
Zartes Hähnchenfleisch in einer mittelscharfen spezielle Soße mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer |  13,90 |

LAMMFLEISCHGERICHTE

Beilage: Basmati Reis und Naan Brot



- | | | |
|-----------|---|--|
| 40 | LAMB CURRY (A1,A4,G,J)
Lammfleisch in einer speziellen mit Sahne angerichteten Curysoße | 14,90 |
| 41 | LAMB TIKKA MASALA (A1,A4,G,J)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Masala Soße | 14,90 |
| 42 | LAMB BHUNA (A1,A4,G,J)
Lammfleischstücke in einer ausgewogenen Gewürzsoße mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten | 14,90 |
| 43 | LAMB PALAK (A1,A4,G,J)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Spinat | 14,90 |
| 44 | LAMB VINDALOO (A1,A4,G,J)
Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße |  14,90 |



- 45 RANGOLI LAMB KORMA** (A1,A4,G,J) **15,90**
 Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Lammfleisch wird in einer milden Soße aus Gewürze, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet
- 46 LAMB BHINDI MASALA** (A1,A4,G,J) **14,90**
 Lammfleischstücke gebraten mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 47 LAMB MADRAS** (A1,A4,G,J) **14,90** 
 Zartes Lammfleisch in einer mittelscharfen spezielle Soße mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- 48 ROGHAN JOSH** (A1,A4,G,J) **14,90**
 Lammfleischstücke in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Beilage: Basmati Reis und Naan Brot



- 49 FISH CURRY** (A1,A4,G,J) **13,90**
 Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
- 50 FISH BHUNA** (A1,A4,G,J) **13,90**
 Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten
- 51 FISH MADRAS** (A1,A4,G,J) **13,90** 
 Gebratener Fisch in einer mittelscharfen spezielle Soße mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- 52 FISH JALFREZI** (A1,A4,G,J) **13,90**
 Fischfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße
- 53 RANGOLI FISH KORMA** (A1,A4,G,J) **14,90**
 Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Fischfleisch wird in einer milden Soße aus Gewürze, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet



- 54 PRAWN TAWA MASALA** (A1,A4,G,J) **16,90**
Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Masala Soße
- 55 PRAWN VINDALOO** (A1,A4,G,J)  **16,90**
Gebratene Garnelen mit Kartoffeln in einer pikanten Soße
- 56 PRAWN PALAK** (A1,A4,G,J) **16,90**
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Spinat
- 57 PRAWN MADRAS** (A1,A4,G,J)  **16,90**
Erlesene Garnelen in einer mittelscharfen spezielle Soße mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- 58 RANGOLI PRAWN KORMA** (A1,A4,G,J) **17,90**
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Garnelen werden in einer milden Soße aus Gewürze, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet


ENTENGERICHTE

Beilage: Basmati Reis und Naan Brot



- 59 DUCK CURRY** (A1,A4,G,J,H4) **14,90**
Erlesene Ente gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
- 60 DUCK MANGO CURRY** (A1,A4,G,J) **14,90**
Ente in einerwürzigen Soße aus Sahne und Mangostückchen
- 61 DUCK TAWA MASALA** (A1,A4,G,J) **14,90**
Erlesene Ente gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Masala Soße
- 62 DUCK MADRAS** (A1,A4,G,J)  **14,90**
Erlesene Ente in einer mittelscharfen spezielle Soße mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer



63 DUCK JALFREZI (A1,A4,G,J)  **14,90**
Ente in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße

64 RANGOLI DUCK KORMA (A1,A4,G,J) **15,90**
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Ente wird in einer milden Soße aus Gewürze, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet

VEGETARISCHE GERICHTE

Beilage: Basmati Reis und Naan Brot



65 DAAL MAKHAN (G) **10,90**
Linsen gekocht zusammen mit Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch, serviert in einer eimerähnlichen Schüssel

66 VEG MIX (G) **12,90**
Verschiedene Gemüse in Currysoße

67 MATTER PANEER (G) **11,90**
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse und Gewürzen

68 RANGOLI SHAHI PANEER (G,H4,H1) **12,90**
Hausgemachter Käse in Sahnesoße mit Rosinen, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen

69 MALAI KOFTA (G,H4) **12,90**
Bällchen aus Kartoffel und hausgemachtem Käse mit Cashewnüssen und Sahnesoße

70 PALAK PANEER (G) **12,90**
Hausgemachter Käse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, Sahne und Gewürzen

71 CHANA MASALA **10,90**
Kischererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer



- | | | |
|-----------|---|--|
| 72 | BHINDI MASALA
Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen | 12,90 |
| 73 | BAINGAN BHARTA
Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert und mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 10,90 |
| 74 | KADAI PANEER (G)
Hausgemachter Käse mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch |  12,90 |
| 75 | RANGOLI VEG KORMA (G,H4)
Verschiedene Gemüse der Saison in fein abgestimmter Cashewnüsse- Sahne- und Mandelsoße mit exotischen Gewürzen | 13,90 |
| 76 | JEERA ALOO
Kartoffel gebraten zusammen mit Gewürzen und Kreuzkümmel (Jeera) | 10,90 |
| 77 | ALOO GOBI
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten zusammen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen | 10,90 |
| 78 | ALOO PALAK
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Spinat | 10,90 |
| 79 | DAAL TADKA
Linsen gegart mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer, im Tonkrug serviert (pikant) |  10,90 |



REIS GERICHTE

(In der Pfanne gekocht)



- | | | | |
|-----------|--|---|--------------|
| 80 | DAMM VEGETABLE BIRYANI (H) | | 11,90 |
| | Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen, Rosinen und Soßen | | |
| 81 | DAMM CHICKEN BIRYANI (H) |  | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln, Kokosnuss, Rosinen und Soßen | | |
| 82 | DAMM LAMB BIRYANI |  | 13,90 |
| | Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Kokosnuss und Rosinen | | |
| 83 | DAMM PRAWN BIRYANI | | 14,90 |
| | Gedünstete Garnelen mit Basmatireis und indischen Gewürzen | | |
| 84 | RANGOLI DAMM BIRYANI (H) | | 15,90 |
| | Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Krabben und Gemüse mit Basmatireis in einer speziellen Gewürzsoße | | |



BEILAGEN

INDISCHES HAUSGEMACHTES FLADENBROT



- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 85 | NAAN (A1,A4,K)
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken | 2,00 |
| 86 | CHILI NAAN (A1,A4)
Fladenbrot aus Weizenmehl mit grünen Chili, im Tandoor gebacken | 2,50 |
| 87 | ROTI (A1,A4)
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,00 |
| 88 | ALOO PARATHA (A1,A4)
Vollkornmehlbrot in Butter zubereitet | 2,50 |
| 89 | BUTTER NAAN (A1,A4)
Butterfladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken | 2,50 |
| 90 | KNOBLAUCH NAAN (A1,A4)
Knoblauchfladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken | 2,50 |


PAPADAM, CHUTNEYS AND PICKLE



- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 91 | PAPADAM (2 Stück)
Dünner und knuspriger Fladen aus Linsenmehl mit Mint Chutney | 3,50 |
| 92 | MANGO CHUTNEY (G)
Soße aus Mango und Gewürze | 1,50 |
| 93 | MINT CHUTNEY (E621,L)
Soße aus Minz und Gewürze | 1,50 |



94 TAMARIND CHUTNEY (G) 1,50
Soße aus Tamarinde und Gewürze

95 CHILI SAUCE  1,50
Soße aus Chili und Gewürze

RAITA

Raita = würziger indischer Joghurt

96 MASALA RAITA (G) 3,00
Erfrischender Naturjoghurt mit Gurken und Gewürzen

NACHSPEISEN



97 GULAB JAMUN (3 Stück) (G,H,H1,H7) 3,90
Süße Bällchen aus Zucker, Wasser, Trockenmilchpulver, gegärter Butter und Weizenmehl mit Kokosraspeln garniert

98 KHEER (G,J,H,H1,H7) 3,50
Indischer Reispudding mit Milch und Kardamom

99 MANGO KULFI (G,H,H1,H4,H7) 3,50
Hausgemachtes indisches Eis mit Safran, Mandeln und Mango

100 PISTA KULFI (G,H,H1,H4,H7) 3,50
Hausgemachtes indisches Eis mit Safran, Mandeln und Pistazien

101 COCONUT BURFI (G,H,H1,H4,H7) 3,50
Süßigkeit aus cremig eingekochter Milch/ Sahne, Kardamom und Kokosflocken

KINDER SPEZIAL

102 POTATO FRIES 4,20
Pommes

103 CHICKEN NUGGETS 5,90



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF



110	APEROL SPRITZ.....	0,20 L	5,90
111	HUGO.....	0,20 L	5,90
112	CAMPARI ORANGE.....	0,20 L	5,90
113	SEKT.....	0,20 L	4,90
114	SEKT FLASCHE.....	0,70 L	23,90

BIER



115	CARLSBERG BIER VOM FASS.....	0,30 L	2,70	0,50 L	3,90
116	DUCKSTEIN FLASCHE (DUNKEL).....	0,50 L	4,90		
117	ERDINGER FLASCHE (WEIßBIER).....	0,50 L	4,40		
118	ERDINGER FLASCHE (ALKOHOLFREI WEIZEN).....	0,50 L	4,50		
119	HOLSTEN FLASCHE (ALKOHOLFREI).....	0,30 L	2,70		
120	COBRA FLASCHE.....	0,33 L	3,50		
121	KINGFISHER FLASCHE.....	0,33 L	3,50		

SPIRITUOSEN



122	INDIAN RUM (OLD MONK)	4 CL	4,90
123	MANGO LIKÖR.....	4 CL	3,50



124	KARDAMOM LIKÖR.....	4 CL	3,50
125	PAAN LIKÖR.....	4 CL	3,50
126	INGWER LIKÖR.....	2 CL	2,60
127	TEQUILA.....	2 CL	2,90
128	SAMBUCA.....	4 CL	4,20
129	RAMAZZOTTI.....	4 CL	4,90
130	GRAPPA.....	4 CL	4,90
131	AVERNA.....	4 CL	4,90

HAUSWEIN WEIß



132	RIESLING.....	0,20 L	4,40	0,50 L	9,90	1 L	18,50
133	CHARDONNAY.....	0,20 L	4,40	0,50 L	9,90	1 L	18,50
134	GRAUBURGUNDER..	0,20 L	4,40	0,50 L	9,90	1 L	18,50

HAUSWEIN ROT

135	MERLOT.....	0,20 L	4,40	0,50 L	9,90	1 L	18,50
136	TEMPRANILLO.....	0,20 L	4,60	0,50 L	10,50	1 L	19,90
137	RIOJA.....	0,20 L	4,90	0,50 L	11,90	1 L	21,90

HAUSWEIN ROSE

138	ROSE.....	0,20 L	4,40	0,50 L	9,90	1 L	18,50
-----	-----------	--------	------	--------	------	-----	-------



WHISKEY

(Mit Eis)



139	BLACK LABEL.....	4 CL	5,90
140	BALLANTINES.....	4 CL	4,50
141	JACK DANIEL'S.....	4 CL	4,90
142	CHIVAS REGAL.....	4 CL	5,90

GIN



143	BOMBAY GIN MIT TONIC WASSER.....		7,90
144	TANQUERAY GIN MIT TONIC WASSER.....		8,90
145	HENDRICK'S GIN MIT TONIC WASSER.....		9,90

COCKTAILS MIT ALKOHOL



146	MOJITO		7,90
	Weißer Rum / frische Limetten / Minze / Rohrzucker / Soda / Eiswürfel		
147	CAIPIRINHA		7,90
	Cachaca / frische Limetten / Rohrzucker / Limettensaft / Eiswürfel		
148	MOSCOW MULE		7,90
	Wodka / Ginger Bier / Limettensaft / Gurkenscheibe / Eiswürfel		

INDIAN COCKTAILS MIT ALKOHOL



149	MANGO COCKTAIL		7,90
	Wodka / frische Minze / Mangosaft / Ginger Bier / Zuckersirup / Eiswürfel		
150	RANGOLI COCKTAIL		7,90
	Rum / Wodka / Tequila / Guava Saft / Rooh Afza		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIER



151	ERDINGER FLASCHE (ALKOHOLFREI WEIZEN).....	0,50 L	4,50
152	HOLSTEN FLASCHE (ALKOHOLFREI).....	0,30 L	2,70

COCKTAILS OHNE ALKOHOL



153	IPANEMA Ginger Ale / frische Limetten / Rohrzucker		5,50
154	MARANEMA Ginger Ale / frische Limetten / Rohrzucker / Maracujasaft		5,50

SÄFTE



155	* MANGOSAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
156	* BANANASAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
157	* APFELSAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
158	* KIRSCHSAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
159	* RHABARBERSAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
160	* MARACUJASAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
161	* ORANGENSAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
162	* KIBASAFT.....	0,25 L	2,40	0,40 L	3,90
163	* ALS SCHORLE.....	0,25 L	2,20	0,40 L	3,60



INDISCHE GETRÄNKE



164	MANGO LASSI	0,30 L	3,00	0,40 L	3,80
	(Joghurt mit Mango Pulpe)				
165	SALZ LASSI	0,30 L	3,00	0,40 L	3,80
	(Joghurt mit Salz und Wasser)				
166	ROOH AFZA LASSI	0,30 L	3,00	0,40 L	3,80
	(Rosensirup / Erdbeeren / Joghurt)				
167	SHIKANJI				4,50
	(Zitronensaft / Minze / Rohrzucker / Soda / Eiswürfel)				
168	AAM RUS				4,50
	(Mangosaft mit Sprudelwasser und Rosensirup)				
169	ANAR RUS				4,50
	(Orangensaft mit Grandinesirup und Soda)				
170	AMRUD RUS				4,50
	(Guavasaft mit Rosensirup und Soda)				
171	LYCHEE RUS				4,50
	(Litschisirup mit Sprudelwasser und Erdbeerensirup)				

HEIÙE GETRÄNKE



172	CAFFÈ AMERICANO				2,10
173	ESPRESSO				2,00
174	DOPPELTER ESPRESSO				2,60
175	MILCHKAFFEE (G)				2,90
176	CAPPUCCINO (G)				2,70
177	LATTE MACCHIATO (G)				3,20
178	HEIÙE SCHOKOLADE (G)				3,20



CHAI



179	MASALA TEE (G)..... (Zimt / Nelken / Kardamom)	TASSE	2,70	KANNE	3,50
180	CHAI (G).....	TASSE	2,70	KANNE	3,50
181	GRÜNER TEE	TASSE	2,70	KANNE	3,50
182	FRISCHE MINZE TEE	TASSE	2,70	KANNE	3,50
183	INGWER TEE	TASSE	2,70	KANNE	3,50

SOFT GETRÄNKE



184	COLA ODER COLA ZERO	0,20 L	2,20	0,40 L	3,60
185	FANTA	0,20 L	2,20	0,40 L	3,60
186	SPRITE	0,20 L	2,20	0,40 L	3,60
187	SPEZI	0,20 L	2,20	0,40 L	3,60
188	GINGER ALE FLASCHE			0,20 L	2,60
189	TONIC WATER FLASCHE			0,20 L	2,60
190	BITTER LEMON FLASCHE			0,20 L	2,60

WASSER



191	MAGNUS (Mit Kohlensäure).....	0,25 L	2,60	0,70 L	5,60
192	MAGNUS (Still).....	0,25 L	2,60	0,70 L	5,60



Alle Gerichte werden frisch zubereitet.
Änderungen in der Rezeptur für Allergiker sind Möglich.
Sprechen Sie unser Personal an!

Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen könnten:

- A Glutenthaltiges Getreide und Erzeugnisse
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel
- A6 Kamut / Khorasan-Weizen

- B Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C Eier und Eiererzeugnisse aller Art
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- E621 Glutamat
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) aller Arten

- H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Ausnahme Kokosnuss und Pinie

- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Walnüsse
- H4 Cashewnüsse / Kaschunüsse
- H5 Pecannüsse
- H6 Paranüsse
- H7 Pistazien
- H8 Macadaminianüsse / Queenslandnüsse

- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und Erzeugnisse
- N Weichtiere (Mollusken), wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische,
Oktopus, Austern etc

„Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service“
Alle Gerichte auch außer Haus.

ÖFFNUNGSZEITEN TÄGLICH

11:30 – 15:00 Uhr

17:00 – 22:00 Uhr

SA., SO. UND FEIERTAGE

11:30 – 22:00 Uhr

Restaurant Rangoli, Elmshorner Straße 7-11, 25421 Pinneberg
Mob: 015735256793; www.rangoli-restaurant.de

