



VILLAGE RESTAURANT
INDISCHE UND PAKISTANISCHE SPEZIALITÄTEN

Menu

VORSPEISEN / STARTERS

- 01. MIXED PAKORA ^A** 6.50 €
Gemüsebällchen in Kichererbsenmehl ausgebacken
Vegetable balls backed in chickpea batter
- 02. CHICKEN PAKORA ^A** 7.50 €
Hähnchenbruststücke im Kichererbsenteig ausgebacken
Chicken breast pieces baked in chickpea batter
- 03. SAMOSA ^A** 6.50 €
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)
Crispy dumplings filled with potatoes and green peas, fresh herbs and spices (2 pieces)
- 04. PAPPADAM ^A** 3.50 €
Dünne knusprige Linsen Waffeln (2 Stück)
Thin crispy lentil bread (2 pieces)
- Alle Vorspeisen werden mit Mango Chutney und Minze Chutney serviert

SALATE / SALADS

- 05. KLEIN SALAT ^{C, J, 5}** 5.00 €
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing
Small mixed salad with house dressing
- 06. GROß SALAT ^{C, J, 5}** 7.00 €
Groß gemischten Salat mit Hausdressing
Large mixed salad with house dressing
- 07. CHICKEN TIKKA SALAT ^{C, J, 5}** 12.50 €
Groß gemischten Salat mit Gegrillten Hähnchenfleisch
Large mixed salad with grilled Chicken Tikka

SUPPEN / SOUPS

- 08. DAAL SUPPE ^{G, 4}** 5.00 €
Delikate Linsensuppe mit ausgewählten Kräutern
Delicious lentil soup with selected herbs
- 09. HÄHNCHEN SUPPE ^{G, 4}** 6.50 €
Scharfe suppe mit Hühner Fleisch
Hot and spicy soup with chicken meat
- 10. TOMATEN SUPPE ^{G, 4}** 5.00 €
Tomaten suppe
Tomato soup

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice serviert
All dishes are served with Basmati Rice

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN

- 11. DAAL TARKA ^{G, 4}** 9.00 €
Gelbe Linsen mit traditionellen Gewürzen
Yellow lentils prepared with traditional spices
- 12. CHANA MASALA ^{G, 4}** 10.00 €
Gewürzte Kichererbsen in Tomatensauce
Spiced chickpeas in Tomato sauce
- 13. MIXED SABZI ²** 11.00 €
Saisonale frische Gemüsemischung, zubereitet mit traditionellen Gewürzen
Seasonal fresh mixed vegetables prepared with traditional spices
- 14. ALOO GOBHI ²** 12.50 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen
Cauliflower and potatoes with tomatoes, onions and fine spices

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN DISHES

- 15. CHICKEN KARAHAI ^G** 14.50 €
Hähnchenbruststücke mit kräftigen Gewürzen und vielen Tomaten
Boneless chicken pieces with rich spices and lots of tomatoes
- 16. CHICKEN GINGER ^G** 14.50 €
Hähnchenbruststücke in reichhaltiger Joghurt-Ingwer-Sauce
Boneless Chicken pieces in rich yoghurt and ginger sauce
- 17. BUTTER CHICKEN ^{G, H, 1}** 14.50 €
Hähnchenbruststücke in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomate
Boneless Chicken pieces in a creamy sauce made from cream, cashew nuts, curry and tomato
- 18. CHICKEN KORMA ^{G, H}** 14.00 €
Hähnchenbruststücke gekocht mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamam, mit Sahne verfeinert
Boneless chicken pieces cooked with almonds, coconut, cardamom, refined with cream
- 19. CHICKEN VINDALOO ^G** 14.00 €
Hähnchenbruststücke mit Kartoffeln zubereitet in sehr scharfer Sauce
Boneless Chicken pieces with potatoes prepared in a very spicy sauce
- 20. MANGO CHICKEN ^{G, H, 1}** 14.50 €
Hähnchenbruststücke in Mangocurrysauce
Boneless Chicken pieces prepared in Mango curry sauce

LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB DISHES

- 21. LAMB KARAHAI ^G** 16.00 €
Zartes Lammfleischstücke mit kräftigen Gewürzen und vielen Tomaten
Tender lamb pieces with strong spices and lots of tomatoes
- 22. LAMB CURRY ^G** 15.00 €
Lammfleisch ohne Knochen, gekocht in traditioneller Currysauce
Boneless pieces of lamb cooked in traditional curry sauce
- 23. ALOO GOSHT ^G** 15.00 €
Lammfleischstücke zubereitet mit Kartoffeln in Currysauce
Boneless pieces of lamb prepared with Potatoes in curry sauce
- 24. LAMB KORMA ^{G, H}** 16.00 €
Lammfleischstücke zubereitet mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamam, mit Sahne verfeinert
Boneless pieces of lamb prepared with almonds, coconut, cardamom, refined with cream
- 25. LAMB VINDALO ^{G, H}** 15.00 €
Lammfleischstücke zubereitet mit Kartoffeln zubereitet in sehr scharfer Sauce
Boneless pieces of lamb prepared with potatoes prepared in a very spicy sauce

- 26. PALAK GOSHT ^G** 15.00 €
Lammfleischstücke zubereitet mit Spinat und verschiedenen Gewürzen
Boneless pieces of lamb prepared with spinach and various spices

BIRYANI SPEZIALITÄTEN / BIRYANI DISHES

- 27. SPECIAL CHICKEN BIRYANI ^H** 15.50 €
Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Rosinen, und Gewürzen
Basmati rice with chicken, raisins and spices
- 28. LAMB BIRYANI ^H** 16.50 €
Basmati Reis mit Lammfleisch und Gewürzen
Basmati rice with lamb and spices
- 29. VEGETABLE BIRYANI ^H** 13.50 €
Basmatireis mit Gemüse, aromatisch gewürzt
Basmati rice with vegetables, aromatically spiced
auf Wunsch kann auch ohne "H" vorbereitet werden.

VILLAGE SPEZIALITÄTEN / VILLAGE SPECIALTIES

- 30. CHICKEN TIKKA** ^{G, 1} 15.50 €
gegrillte Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Boneless chicken pieces marinated in yogurt and spices
- 31. LAMB TIKKA** ^{G, 1} 16.50 €
Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Boneless lamb pieces marinated in yogurt and spices
- 32. FISCH TIKKA** ^{G, 1} 18.50 €
Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Fish marinated in yogurt and spices
- 33. JHINGA MASALA** ^{G, 1} 18.50 €
Garnelen mit exotischer Curry Gewürzmischung und Tamarinde
Prawns with exotic curry spices and tamarind

BROT / BREAD

- 34. NAAN** ^A 3.00 €
Traditionelles Fladenbrot (mit oder ohne butter)
Traditional flat bread (with or without butter)
- 35. GARLIC NAAN** ^A 4.00 €
Naan mit Butter und Frischem Knoblauch
Naan coated with butter and fresh garlic
- 36. TANDOORI ROTI** ^A 2.50 €
Vollkornbrot gebacken im Ofen
Wholegrain bread baked in the oven

BEILAGEN / SIDES

- 37. PLAIN RICE** 3.50 €
Gekochter Basmati-Reis
Boiled Basmati rice
- 38. ZEERA RICE** 4.50 €
Basmati-Reis gekocht mit kummel
Basmati rice cooked with cumin
- 39. RAITA** ^H 3.00 €
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander
Yoghurt with tomatoes, onions, cucumber and coriander
- 40. MINT SOBE** ^H 3.00 €
Minze mit Joghurt
Mint yoghurt

DESSERT

- 41. KHEER** ^{G, H} 5.50 €
Milchreis mit Nüssen und Kardamom
Rice pudding with nuts and cardamom
- 42. BARFI** ^{G, H} 5.00 €
Milch-Mandel-Konfekt
Milk and almond confectionery
- 43. GULAB JAMUN** ^{G, H} 6.00 €
Warme Milchbällchen mit Zucker, Mandeln und Kokosraspeln
Warm milk balls with sugar, almonds and grated coconut

HEIßGETRÄNKE

- 44. ESPRESSO** ¹ 2.50 €
doppelter Espresso 4.00 €
- 45. TASSE CAFFE** ¹ 3.00 €
- 46. TASSE CAPPUCINO** ^{1, G} 3.50 €
- 47. CHAI** ¹ Tasse Schwarze tee mit milch 3.50 €
- 48. BECHER LATTE MACCHIATO** ^{1, G} 3.50 €

Allergene:

- A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere und Erzeugnisse daraus
C = Eier und Eierzeugnisse
D = Fische und Erzeugnisse daraus
E = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
F = Soja und Erzeugnisse daraus
G = Milch und Milchzeugnisse
H = Schalenfrüchte: Kaju, Mandel
I = Sellerie und Erzeugnisse daraus
J = Senf und Erzeugnisse daraus
K = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
L = Schwefeldioxyde und Sulfite
M = Lupine und Erzeugnisse daraus
N = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Allergies

- Containing Gluten
— Crustaceans and products thereof
— Eggs and products thereof
— Fish and products thereof
— Peanuts and products thereof
— Soja and products thereof
— Dairy and products thereof
— Nuts: Kaju, Almond
— Celery and products thereof
— Mustard and products thereof
— Sesame and products thereof
— Sulphur dioxides and sulphites
— Lupine and products thereof
— Molluscs and products thereof

BURGER

- 49. HAMBURGER** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 8.50 €
Beef Patty, Salat, Rote Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Haussauce
Beef Patty, lettuce, red onions, cucumber, tomatoe, house sauce
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 14.00 €
- 50. CHEESE BURGER** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 9.00 €
Beef Patty, Cheddar Käse, Salat, Rote Zwiebeln, Tomaten, Haussauce
Beef Patty, cheddar cheese, lettuce, red onions, cucumber, tomato, house sauce
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 15.00 €
- 51. VEGGIBURGER** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 8.50 €
Saftiger Gemüse Burger aus Karotten, Spinat, Salat, Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurke
Juicy vegetable burger made from carrots, spinach, lettuce, red onions, tomatoes, cucumber,
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 14.00 €
- 52. CHICKEN BURGE** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 16.00 €
Hähnchenbrustfillet, Cheddar Käse, Salat, Rote Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Mango Sauce
Chicken breast fillet, cheddar cheese, lettuce, red onions, cucumber, tomatoes, mango sauce
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 16.00 €
- 53. CHILI CHEESE BURGER** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 10.50 €
Beef Patty, Salat, Gurke, Tomaten, Rote Zwiebeln, mit Cheddar Chili sauce
Beef patty, lettuce, cucumber, tomatoes, red onions, with cheddar chili sauce
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 16.00 €
- 54. BBQ BURGER** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 10.50 €
Beef Patty, Salat, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar Käse mit BBQ Sauce
Beef patty, lettuce, cucumber, tomatoes, onions, cheddar cheese with BBQ sauce
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 16.00 €
- 55. VEGANER BURGER CHICKEN STYLE** ^{A, C, G, J, 1, 2, 3} 8.50 €
Veganer Burger Patty aus erbsen Protein mit Veganer sauce, Veganer Käse, Salat, Gurken Tomaten, Zwiebeln
Vegan burger patty made from pea protein with vegan sauce, vegan cheese, lettuce, cucumber, tomatoes, onions
Menu: mit Pommes und Getränk nach Wahl 14.00 €
- 56. POMMES FRITES** 4.50 €
mit Ketchup und Mayo
- 57. CHICKEN WINGS** ^H 6.00 €
5 Stück mit BBQ Sauce
- 58. CHICKEN NUGGETS** ^{A, H} 6.00 €
8 Stück mit BBQ sauce
- 59. VEGANER FINGERS CHICKEN STYLE** 7.00 €
5 Stück ca 250g aus Erbsen Protien mit BBQ sauce

GETRÄNKE

Alkoholfreisgetränke nach wahl 0,3l im Menu Preis enthalten 0.0 €
Softdrinks of your choice 0,3l included in Menu price.

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß
9 = koffeinhaltig
10 = chininhaltig

Additives:

- with Coloring
— Preserved
— with Anti-oxidant
— with Flavour enhancer
— Sulphurized
— Carbonized
— with phosphate
— with milk protein
— Caffeine retention
— Quinine retention



VILLAGE RESTAURANT
INDISCHE UND PAKISTANISCHE SPEZIALITÄTEN

Drinks / Getränke

GETRÄNKE

60. COLA ^{1,9} , FANTA ^{1,3} , SPEZI ^{1,9} , SPRITE ³ , COLA ZERO ^{1,9}	0,40 l .. 4.00 € 0,30 l .. 3.00 €
61. ENSINGER GOURMET BIO-MINERALWASSER	0,75 l .. 6.00 € 0,50 l .. 3.50 €
Medium / Still	
62. SAFT-SCHORLE AUS Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nekratar, Maracujasaft	0,40 l .. 4.00 € 0,30 l .. 3.00 €
63. SAFT PUR	0,40 l .. 4.50 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nekrat, Maracujasaft, Bitter Lemon ⁹	
64. LASSI SÜß / SALZIG ⁶	0,40 l .. 4.00 €
Joghurtgetränk mit mango, süß oder salzig	
65. BIONADE	0,33 l .. 3.50 €
Holunder, Ingwer-Orange, Mate	
66. RED BULL ⁹	0,25 l .. 3.50 €

FRISCH VOM FASS



67. UR-EDEL ^A	0,3 l .. 3.50 € 0,5 l .. 4.50 €
Angenehm weiches Bier mit würzig- malzaromatischer Note Pleasant, soft beer with a spicy, malty aromatic note	
68. PILS ^A	0,3 l .. 3.50 € 0,5 l .. 4.50 €
Gebraut nach klassischer Pilsener Brauart Brewed in the classic Pils brewing style.	
69. HEFEWEIZEN.HELL ^A	0,3 l .. 3.50 € 0,5 l .. 4.50 €
Spritzig-frisches, aromatisches Weizenbier Sparkling, fresh, aromatic wheat beer	

FLASCHENBIERE

70. RADLER ^A	0,3 l .. 3.00 € 0,5 l .. 4.00 €
Aus SCHÖNBUCH Ur-Edel mit Zitronenlimonade aufgegossen Made from SCHÖNBUCH Ur-Edel infused with lemonade	
71. JÄGER SPEZIAL ^A	0,5 l .. 4.50 €
Besticht durch seine ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen impresses with its well-balanced hop and malt aromas	
72. KRISTALLWEIZEN ^A	0,5 l .. 4.50 €
Spritziger Biergenuss Crystal-clear, sparkling beer	
73. HEFEWEIZEN DUNKEL ^A	0,5 l .. 4.50 €
Dunkelbraune Hefeweizen Dark brown Hefeweizen	
74. HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0,5 l .. 4.50 €
Entalkoholisiertes Weizenbier Alkoholfree wheat beer with	
75. HELLES ALKOHOLFREI ^A	0,3 l .. 3.50 €
Entalkoholisiertes Vollbier Alcoholfree full-bodied beer	

SPIRITOLEN / SPIRITS

76. JOHNNY WALKER - RED LABEL	2 cl .. 4.50 € 4 cl .. 7.00 €
77. LAPHROAIG 10 YEAR	2 cl .. 5.50 € 4 cl .. 8.50 €
78. BOMBAY SAPPHIRE	2 cl .. 4.50 € 4 cl .. 7.00 €

APERITIVI / APERITIFS

79. APEROL SPRITZ	0,25 l .. 6.50 €
80. PROSECCO	10 cl .. 4.50 €

OFFENE WEISWEINE

81. FRASCATI D.O.C.	0,25 l .. 5.50 €
Herkunft: Latium, Rom Geschmack: trocken, zart, leicht	
82. PINOT GRIGIO D.O.C.	0,25 l .. 5.50 €
Herkunft: Latium, Rom Geschmack: trocken, zart, leicht	

OFFENE ROTWEINE

83. LAMBRUSCO I.G.T.	0,25 l .. 5.50 €
Herkunft: Emilia Romagna Geschmack: lieblich, süffig, erfrischend	
84. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	0,25 l .. 6.00 €
Herkunft: Abruzzen Geschmack: trocken, fruchtig, kräftig	
85. NERO D'AVOLA	0,25 l .. 6.00 €
Herkunft: Abruzzen Geschmack: trocken, zart	
86. CHIANTI	0,25 l .. 5.50 €
Herkunft: Toskana Geschmack: trocken, fruchtig, zart	
87. PRIMITIVO	0,25 l .. 6.00 €
Herkunft: Apulien Geschmack: trocken	

OFFENE ROSEWEINE

88. ROSE	0,25 l .. 6.00 €
Herkunft: Geschmack: halbtrocken	
89. ROSATO DEL GARDA	0,25 l .. 6.00 €
Herkunft: Veneto Geschmack: trocken	
90. WEIN-SCHORLE WIEß / ROT / ROSE ..	0,25 l .. 4.50 €
Herkunft: Latium, Rom Geschmack: trocken, zart, leicht	

Auf Wunsch bieten wir unsere Kunden
wein flaschen 0,75 l .. 17.50 €
On request we offer our customers wine bottles