



# Zaika



*Indisch & Pakistanische  
Tandoori Spezialitäten Restaurant*



# *Zaika*

*Indisch & Pakistanische  
Tandoori Spezialitäten Restaurant*

## *Sehr verehrte Gäste*

Wir begrüßen Sie in unserem Haus und hoffen,  
dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Es ist unser Bestreben, Ihnen ein paar Stunden  
der Entspannung und Erholung zu bieten.

Für ihr kulinarisches Wohlbefinden werden unsere Spezialitäten  
aus der indischen Küche sorgen.

Wählen Sie bitte in Ruhe aus  
unserem reichhaltigen Speiseangebot.

Unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet,  
daher bitten wir um Ihr Verständnis,  
wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Unser Küchenchef und unsere Mitarbeiter werden Sie  
für Ihre Geduld mit einem delikaten Gericht belohnen.

Einen guten Appetit, sowie einen angenehmen  
Aufenthalt in unserem Restaurant, wünscht Ihnen!

Ihr *Zaika* -Team

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Wir verwenden für alle unsere Gerichte Speisesalz ohne Jod.

## Suppen

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | <b>Dal Suppe</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>Linsensuppe nach indischer Art | 6,50 |
| 2 | <b>Tomatensuppe</b><br>Suppe nach indischer Art                                  | 6,50 |
| 3 | <b>Kerala Prawn</b><br>Indische Garnelensuppe                                    | 7,90 |
| 4 | <b>Chicken Cream Suppe</b><br>Hähnchensuppe nach indischer Art                   | 7,50 |
| 5 | <b>Zaika Suppe</b><br>Hähnchensuppe mit Linsen, Reis<br>nach indischer Art       | 7,50 |



## Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Saucen serviert

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 6  | <b>Papadam Chat</b><br>Linsenbrot mit klein geschnittenen Gurken und Tomaten belegt,<br>mit Chat Masala gewürzt und Zitronensaft abgerundet                                    | 7,50  |
| 7  | <b>Vegetable Pakora</b> <i>Vegan</i><br>verschiedenes Gemüse paniert und frittiert, mit Kichererbsenmehl   | 7,50  |
| 8  | <b>Scampi Pakora</b><br>Garnelen frittiert in Kichererbsenmehl   | 8,90  |
| 9  | <b>Alu Pakora</b> <i>Vegan</i><br>Kartoffeln paniert und frittiert in Kichererbsenmehl mit versch. Gewürzen  | 7,50  |
| 10 | <b>Champignon Pakora</b> <i>Vegan</i><br>Champignons in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen   | 7,50  |
| 11 | <b>Paneer Pakora</b><br>Indischer Frischkäse frittiert in Kichererbsenmehl und Gewürze   | 7,90  |
| 12 | <b>Chicken Pakora</b><br>Hähnchenfleisch paniert und frittiert Kichererbsenmehl und Gewürze  | 8,50  |
| 13 | <b>Vegetable Samosas</b> <i>Vegan</i> vegetarisch gefüllte Teigtaschen, frittiert  | 7,90  |
| 14 | <b>Gemischte Vorspeisenteller</b> (für 2 Personen)<br>Auberginen, Blumenkohl, Käse, Hühnerbrust, Zwiebel und Champignons<br>paniert und frittiert Kichererbsenmehl und Gewürze | 14,50 |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

## Salate

- |           |  |      |
|-----------|--|------|
| <b>21</b> | <b>Zaika Salat</b><br>Eisbergsalat mit gegrilltem Hähnchenbrust,<br>Ananas, Banane, Mango<br>und mit Joghurtdressing | 9,50 |
| <b>22</b> | <b>Agra Salat</b><br>Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika<br>und Schrimps dazu Joghurtdressing        | 9,50 |
| <b>23</b> | <b>Tomatensalat</b><br>Frische Tomaten (klein geschnitten)<br>und Zwiebeln mit einem<br>Balsamico-Olivenöl-Dressing  | 7,50 |
| <b>24</b> | <b>Gemischter Salat</b><br>Mit Balsamico-Olivenöl oder Joghurt-Dressing  | 7,50 |

## Beilagen

- |            |   |      |
|------------|---|------|
| <b>B1</b>  | <b>Nan</b> (indisches Brot)   | 3,50 |
| <b>B2</b>  | <b>Garlic Nan</b> - Indisches Brot mit Knoblauch  | 4,50 |
| <b>B3</b>  | <b>Extra Reis</b>   | 3,50 |
| <b>B4</b>  | <b>Bhatura</b><br>In Sonnenblumenöl frittiertes indisches Fladenbrot                              | 4,50 |
| <b>B5</b>  | <b>Papadam Basket</b><br>3 Linsenmehlbrote (pikant) mit Mango Chutney                             | 5,90 |
| <b>B6</b>  | <b>Mango Chutney</b>  | 3,00 |
| <b>B7</b>  | <b>Achar</b><br>verschiedenes Gemüse in scharfer Soße   | 3,00 |
| <b>B8</b>  | <b>Raita</b> Joghurt mit kleinschnittenen Gurken und ind. Gewürzen                                | 4,00 |
| <b>B9</b>  | <b>Paneer Naan</b> Indisches Brot mit Käse gefüllt<br>und mit einer Tomaten-Butter-Sauce serviert | 6,90 |
| <b>B10</b> | <b>Alu Naan</b> Indisches Brot mit Kartoffeln gefüllt<br>und mit Raita-Sauce serviert             | 6,90 |
| <b>B11</b> | <b>Minzsauce</b>  | 4,00 |
| <b>B12</b> | <b>Scharfe Sauce Spezial</b> indisch scharf   | 4,00 |

## Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 26 | <b>Alu Gobi</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln,<br>Tomaten in Currysauce                             | 16,90 |
| 27 | <b>Kashmiri Alu Bengan</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>Kartoffeln und Auberginen mit indischen Gewürzen verfeinert                    | 16,90 |
| 28 | <b>Matter Paneer</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>Erbsen mit ind. hausgemachtem Käse,<br>Knoblauch, Ingwer in Currysauce               | 16,90 |
| 29 | <b>Butter Paneer</b><br>hausgemachter Käse in Butter-Currysauce  | 16,90 |
| 30 | <b>Karahi Paneer</b><br>hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch und<br>12 indischen Gewürzen verfeinert                                   | 16,90 |
| 31 | <b>Mixed Sabzi</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>verschiedenes Gemüse in einer pikanten Currysauce                                      | 16,90 |
| 32 | <b>Palak Paneer</b><br>Indischer Spinat mit hausgemachtem<br>frischen Käse, Knoblauch<br>und indischer Butter                              | 16,90 |
| 33 | <b>Dal Mix</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>indische rote und gelbe Linsen<br>mit Knoblauch und frischem Koriander nach Art des Hauses | 16,90 |
| 34 | <b>Chana Masala</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch                                 | 16,90 |
| 35 | <b>Musroom Punjabi</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i><br>mit gebratenen Champignons, frischen Tomaten,<br>Zwiebeln und Currysauce           | 16,90 |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob sie die Speisen....

europäisch „mild“

„leicht“

„mittel“

„scharf“

„indisch-scharf“

... serviert haben wollen

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

## Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 40 | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet gekocht mit Currysauce und Gewürzen   | 18,50 |
| 41 | <b>Chicken Palak</b><br>Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten gebraten und mit frischen Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart   | 18,50 |
| 42 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>gegrillte Hähnchenfleischstücke in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis   | 18,90 |
| 43 | <b>Chicken Sabzi</b><br>Hähnchenbrustfilet mit versch. Gemüse in Currysauce  | 18,50 |
| 44 | <b>Chicken Vendaloo</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Kartoffeln in pikanter Sauce   | 18,50 |
| 45 | <b>Chicken Korma</b> Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche<br>Hühnerfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Rosinen verfeinert | 18,50 |
| 46 | <b>Chicken Exotisch</b> Hähnchenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce, Mandeln  | 18,50 |
| 47 | <b>Chicken Butter</b><br>Gegrilltes Hähnchen mit feinen Gewürzen in Buttersauce  | 18,90 |
| 48 | <b>Chicken Madrasi</b><br>Zartes Hähnchenfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons   | 18,50 |
| 49 | <b>Chicken Karahi</b><br>Hähnchenfleisch mit zwölf indischen Gewürzen zubereitet   | 18,50 |
| 50 | <b>Chicken Mango Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curry-Sauce und Mandeln   | 18,50 |
| 51 | <b>Seekh Kebab Masala Gegrilltes</b> Hähnchenhackfleisch am Spieß zubereitet und im Tandoori Ofen gegrillt, in Currysoße   | 18,50 |





## *Mutton* (Lamm Spezialitäten)

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert*

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>60</b> | <b>Mutton Korma</b><br>ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Lammfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | 20,50 |
| <b>61</b> | <b>Mutton Mango Curry</b><br>Lammfleisch mit Mango, Currysauce und Mandeln   | 20,50 |
| <b>62</b> | <b>Mutton Palak</b> Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und verschiedenen indischen Gewürzen  | 20,50 |
| <b>63</b> | <b>Mutton Sabzi</b><br>Lammfleischstücke mit versch. Gemüse in Currysauce  | 20,50 |
| <b>64</b> | <b>Mutton Madrasi</b><br>Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons  | 20,50 |
| <b>65</b> | <b>Mutton Lahori</b> Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika gebraten   | 20,50 |
| <b>66</b> | <b>Mutton Tikka Masala</b><br>gegrillte Lammfleischstücke in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis  | 20,50 |





## *Fine Dining*

*Unser Angebot für einen ganz besonderen Abend bei uns im Zaika*

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>F1</b> | <b>Zaika Special Night</b><br>Garnelen, verfeinert mit mehreren Indischen Gewürzen, in unserem Tandoori(Lehmofen) gegrillt. Eingelegt für Sie, in einer zu den Garnelen abgestimmten, Tomaten-Buttersauce.<br>Als Beilage, weiches Jeera(Kreuzkümmel) Naan.<br>Um ihr Geschmackserlebnis abzurunden, ein Glas von einem der besten Südindischen Weißweine, trocken, zu ihrem Gericht dazu. | 48,90 |
| <b>F2</b> | <b>Night in Mumbai</b><br>Scampi, in speziellen Gewürzen eingelegt und gegart, übergossen mit einer leicht scharfen, hausgemachten Chillisoße.<br>Die Soße hat trotz ihrer leichten Schärfe, einen süßlichen Geschmack.<br>Das Gericht bekommt anschließend eine Note von frischem Knoblauch.<br>Dazu ein sanftes Butter-Naan & ein Glas unseres Indischen Rotweins, trocken.              | 48,90 |
| <b>F3</b> | <b>Malai Dream</b><br>zarte Hähnchenbrustfiletstücke, gewürzt mit einer Vielzahl von verschiedenen Indischen Gewürzen, in einer speziellen Sahnesauce eingelegt und im Tandooriofen gegrillt.<br>Dazu ein Knoblauch-Butter Naan.<br>Genießen Sie dieses aromatische Geschmackserlebnis mit einem Glas unseres Indischen Weißweins, trocken, von uns dazu.                                  | 44,90 |

Alle Fine Dining Gerichte werden mit den besten, qualitativ hochwertigsten Gewürzen, die es in der Südindischen Küche gibt, zubereitet. Es treffen verschiedenste Gewürze aufeinander, die Dank der richtigen Zubereitung alle miteinander harmonieren.

Mit dieser Auswahl an Gerichten, möchten wir unseren Gästen ein komplett neues, einzigartiges und exklusives Geschmackserlebnis bieten.



Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

## Ente Spezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 70 | <b>Ente Korma</b>  | 20,90 |
|    | Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Entenfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert |       |
| 71 | <b>Ente Tikka Masala</b>   | 20,90 |
|    | Gegrilltes Entenbrustfilet in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis   |       |
| 72 | <b>Ente Mango</b>  | 20,90 |
|    | Entenbrustfilet in Mango-Currysauce mit Mandeln  |       |
| 73 | <b>Ente Exotisch</b>   | 20,90 |
|    | Entenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln  |       |
| 74 | <b>Ente Madrasi</b>  | 20,90 |
|    | Entenbrustfilet mit scharfer Spezialsauce, Peperoni, Tomaten, Ingwer, frischen Champignons   |       |

## Fischspezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 80 | <b>Fisch Masala</b>   | 18,90 |
|    | Pangasiusfilet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce                                |       |
| 81 | <b>Fisch Roast</b>  | 18,90 |
|    | Pangasiusfilet mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Zitrone und einer Landestypischen indischen Sauce |       |
| 82 | <b>Fisch Madrasi</b>  | 18,90 |
|    | Pangasiusfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, würziger Sauce                               |       |

## Scampispezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 83 | <b>Scampis Korma</b>  | 20,50 |
|    | Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Scampis werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert |       |
| 84 | <b>Scampi Exotisch</b>  | 20,50 |
|    | Großgarnelen mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln  |       |
| 85 | <b>Scampis Madrasi</b>  | 20,50 |
|    | Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, Kokosnuss in würziger Sauce   |       |
| 86 | <b>Scampi Mango Curry</b>   | 20,50 |
|    | Scampis mit Mango-Curry-Sauce und Mandeln   |       |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

## Tandoori-Grill-Spezialitäten

Die Tandoori-Spezialitäten werden von uns in einem aufwendigen Verfahren zubereitet. Sie sind 24 Stunden lang in eine Joghurtsauce mariniert, die mit 24 verschiedenen Gewürzen verfeinert worden ist.

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 89 | <b>Tandoori Seekh Kebab</b> Gegrilltes Hähnchenhackfleisch am Spieß in unserem Tandoori-Ofen gegrillt und mit feinen Gewürzen verfeinert. Dazu separat eine gewürzte Tomaten-Currysoße  | 20,50 |
| 90 | <b>Tandoori Chicken Tikka</b> Gegrillte Hähnchenfleischstücke mit indischem Brot und Reis dazu extra Currysauce   | 21,90 |
| 91 | <b>Tandoori Mutton Tikka</b> Zartes, gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Joghurtsauce, mit indischem Brot und Reis   | 23,50 |
| 92 | <b>Tandoori Ente Tikka</b> Entenbrustfilet in Joghurt eingelegt und im Tandoori-Ofen auf einem Spieß gegrillt. Serviert mit indischem Brot und Reis                                     | 24,90 |
| 93 | <b>Fisch Tandoori Tikka</b> gegrilltes Pangasiusfilet mit einer Tomaten-Currysauce serviert   | 20,50 |
| 94 | <b>Zaika Mixed Tandoori Grill</b> Verschiedene Fleischspezialitäten (Huhn, Lamm, Ente) in einer würzigen Sauce mariniert und in Tandoori gebacken. Serviert mit indischem Brot und Reis | 25,90 |

## Biryani - Reisspezialitäten

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 95 | <b>Chicken Biryani</b> Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln in Currysauce                           | 17,50 |
| 96 | <b>Zaika Scampi Biryani</b> Gebratene garnelen, gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen in einer milden Sauce | 19,50 |
| 99 | <b>Vegetarisches Biryani</b> <i>auch Vegan erhältlich!</i> Basmati-Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen gedünstet  | 16,50 |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

## Menü

### 110 Nawabi Platte

Für 2 Personen

65,00 Euro

<b>Vorspeise</b>	Tomatensuppe
<b>Hauptgericht</b>	Chicken Tandoori Tikka, Ente Korma
<b>Beilage</b>	Basmati-Reis und indisches Brot
<b>Nachtisch</b>	Mango Creme
<b>Getränk</b>	Mango-Sekt

### 111 Zaika Platte

Für 2 Personen

70,00 Euro

<b>Vorspeise</b>	Chicken Cream Suppe
<b>Hauptgericht</b>	Zaika Mixgrill, Chicken Butter
<b>Beilage</b>	Basmati-Reis und indisches Brot
<b>Nachtisch</b>	Kheer (ind. Milchreis)
<b>Getränk</b>	Mango-Sekt

### 112 Veggi Platte *Vegetarisch auch Vegan erhältlich!*

Für 2 Personen

60,00 Euro

<b>Vorspeise</b>	Dal Suppe
<b>Hauptgericht</b>	Alu Gobi, Dal Mix
<b>Beilage</b>	Basmati-Reis, gem. Salat und indisches Brot
<b>Getränk</b>	Mango-Sekt

## Für unsere kleinen Gäste

Für unsere kleinen Gäste achten wir ganz besonders auf die Zusammenstellung der Gewürze, damit es immer sehr „mild“ serviert werden kann.

<b>100</b>	<b>Little India Teller</b> Hähnchenbrust in zwölf Gewürze eingelegt und im Tandoori Ofen gegaart, serviert mit einer Portion Pommes	9,50
<b>101</b>	<b>Masala Junior Teller</b> Leckerer Hähnchenbrustfilet in Currysauce gekocht und mit feinen Gewürzen abgerundet.	9,50
<b>102</b>	<b>Kids Teller</b> Chicken Nuggets mit Pommes	9,50
<b>103</b>	<b>Portion Pommes Frites</b> (mit Ketchup und Mayonnaise)	4,90

## Dessert

<b>120</b>	<b>Mango Creme</b>	6,90
<b>121</b>	<b>Kheer</b> Indischer Milchreis	6,90
<b>122</b>	<b>Gulab Jaman</b> mit Vanillieeis	7,50
<b>123</b>	<b>Kulfi</b> indisches Eis mit Mandeln	7,50
<b>124</b>	<b>Bailey's Chocolate</b> mit Vanillieeis	8,50

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

		Euro
<b>200</b>	<b>Coca Cola<sup>14</sup></b>	0,3 l 3,60
<b>202</b>	<b>Coca Cola Zero<sup>1</sup></b>	0,3 l 3,60
<b>203</b>	<b>Fanta<sup>3</sup></b>	0,3 l 3,60
<b>204</b>	<b>Sprite</b>	0,3 l 3,60
<b>205</b>	<b>Spezi<sup>1,3,4</sup></b>	0,3 l 3,60
<b>206</b>	<b>Mineralwasser<sup>1</sup></b>	0,25 l 3,20
	Gerolsteiner Mineralwasser	
	Gerolsteiner Naturell	
<b>207</b>	<b>Mineralwasser<sup>1</sup></b>	0,75 l 7,50
<b>208</b>	<b>Schweppes<sup>2</sup></b>	0,2 l 3,20
	Bitter Lemon	
<b>209</b>	<b>Ginger Ale</b>	0,2 l 3,20
<b>212</b>	<b>Apfelschorle</b>	0,3 l 3,60
<b>213</b>	<b>Apfelschorle</b>	0,5 l 4,90
<b>214</b>	<b>Coca, Fanta, Sprite etc.</b>	0,5 l 4,90

### Indische Getränke

<b>215</b>	<b>Mangosaft</b>	0,3 l 4,20	0,5 l 5,90
<b>216</b>	<b>Maracujasaft</b>	0,3 l 4,20	0,5 l 5,90
<b>217</b>	<b>Guavasaft</b>	0,3 l 4,20	0,5 l 5,90
<b>218</b>	<b>Lassi (salzig)</b>		0,4 l 5,90
<b>219</b>	<b>Lassi (süß)</b>		0,4 l 5,90
<b>220</b>	<b>Mango Lassi</b>		0,4 l 6,50
<b>221</b>	<b>Banana Lassi</b>		0,4 l 6,50
<b>225</b>	<b>Mangoshorle</b>	0,25 l 3,50	
<b>226</b>	<b>Mangoshorle</b>		0,5 l 5,50
<b>227</b>	<b>Maracujashorle</b>	0,25 l 3,50	
<b>228</b>	<b>Maracujashorle</b>		0,5 l 5,50
<b>229</b>	<b>Guavashorle</b>	0,25 l 3,50	
<b>230</b>	<b>Guavashorle</b>		0,5 l 5,50

## Heiße Getränke / Kuchen

<b>240 Chai Masala</b> mit Honig (ind. gewürzter Tee)	4,00
<b>241 Ind. Ingwer Tee</b> mit Honig	4,00
<b>242 Ind. Tee</b> mit Milch & Honig	4,00
<b>243 Schwarzer Tee</b>	3,00
<b>244 Pfefferminz Tee</b>	3,00
<b>245 Espresso</b>	2,70
<b>246 Tasse Kaffee</b>	3,00

<b>247 Cappuccino</b> (mit aufgeschäumter Milch)	3,50
---	------

**Kuchen nur Sa.-So.: 12-17 Uhr erhältlich**

<b>248 Schokoladentorte</b> mit Sahne	5,90
<b>249 Apfelkuchen</b>	5,90

## Bier

### Vom Fass

<b>250 Pils</b>	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90
<b>251 Radler</b>	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90
<b>252 Alster</b>	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90

### Flaschenbier

<b>253 Bitburger</b> alkoholfrei	0,3 l	3,50
<b>254 Weizen</b> alkoholfrei	0,5 l	4,90
<b>255 Weizen</b> hell	0,5 l	5,50
<b>256 Schwarzbier</b>	0,3 l	3,90
<b>257 Indisches Pils</b>	0,3 l	4,60

## Unsere Weine

### Offene Weine

<b>260 Chianti</b> Rotwein, italienisch, trocken	0,2l	5,90
<b>261 Lambrusco</b> Rotwein, italienisch, süß	0,2l	5,90
<b>262 Frascati</b> Weißwein, italienisch, trocken	0,2l	5,90
<b>263 Weißweinschorle</b>	0,2l	5,90

### Indische Weine

<b>264 Indischer Weißwein</b> trocken	0,2l	6,50	0,75l	35,90
<b>265 Indischer Rotwein</b> trocken	0,2l	6,50	0,75l	35,90
<b>266 Indischer Roséwein</b> süß	0,2l	6,50	0,75l	35,90
<b>267 Weißweinschorle</b>	0,2l	6,50		



## Liköre / Bitter

<b>270</b>	<b>Bailey's</b> Irish Cream auf Eis				6,50
<b>271</b>	<b>Bailey's Colada</b> auf Eis				6,90
<b>272</b>	<b>Mangolikör</b>	2cl	3,50	4cl	4,60
<b>273</b>	<b>Guavenlikör</b>	2cl	3,50	4cl	4,60
<b>274</b>	<b>Ramazotti 30%</b>	2cl	3,50	4cl	4,60
<b>275</b>	<b>Fernet Branca 39%</b>	2cl	3,50	4cl	4,60

## Aperitif

<b>280</b>	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Mineralwasser				8,50
<b>281</b>	<b>Grapefruit im Zaika</b> Grapefruit, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser				8,50
<b>282</b>	<b>Lilet Rosé</b> auf Eis				7,90

## Rum

<b>290</b>	<b>Old Monk</b> Indisch, 42,8%	2cl	4,50		
	Feine Gewürze aus dem Himalaya Gebirge, Note von Karamell und Vanille	4cl	6,90		

## Whiskey / Schnaps

<b>300</b>	<b>Amrut</b> Indisch, 42,8%	2cl	6,50	4cl	8,50
	Note von Honig und Gerste. Abgang Aprikose, Apfel. Pfeffrig				
<b>301</b>	<b>Solan Black</b> Indisch, 42,8%	2cl	3,90	4cl	5,90
	Region Shimla. Geschmackvoll, sanftes Finale				
<b>302</b>	<b>Mangoschnaps</b>	2cl	3,90	4cl	5,90
<b>303</b>	<b>Kokosschnaps</b>	2cl	3,90	4cl	5,90





## *Sekt / Champagner*

<b>310 Sekt Scavi &amp; Ray</b> Ice Prestige, süß	0,2l Glas	5,90
<b>311 Sekt</b> halbtrocken	0,2l Glas	5,90
<b>312 Prosecco Bottega Gold Brut</b>	0,2l Glas	6,90
fruchtig, Note von Apfel, Birne, Akazien und Zitrusfrüchten, unverwechselbar	0,75 Flasche	74,90
<b>313 Mangosekt</b> fruchtig, prickelnd	0,2l Glas	6,90
<b>314 Maracujasekt</b> fruchtig, prickelnd	0,2l Glas	6,90
<b>315 Moët Chandon Imperial Brut</b>	0,75 Flasche	120,00
<b>316 Moët Chandon Rosé</b>	0,75 Flasche	120,00
<b>317 Moët Chandon Ice</b>	0,75 Flasche	120,00

---

## *Cocktails*

<b>320 Special Night</b>		9,50
Rum, Mango, Maracuja, Limette		
<b>321 Mumbai Taxi</b>		9,50
Vodka, Guavesaft, Maracuja, Limette, Rohrzucker		
<b>322 One Night in Zaika</b>		9,50
Malibu (Likör 21%), Maracuja, Limette, Mandelsirup		
<b>323 Zaika Ice Tea</b>		9,50
Vodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Rohrzucker, Sprite		
<b>324 Oriental Mojito</b>		9,50
Rum, Mojito Minze, Maracuja, Lychesirup, Mineralwasser		





*Vielen Dank für Ihren Besuch,  
wir hoffen, es hat Ihnen bei uns gefallen!*

*Bis zum nächsten Besuch*

*Ihr **Zaika** Team*