



TATVA



The Essence of India

SOUPY SOUP

Veg

- 1 Creamy Tomato Soup^G** 4,20
Eine samtige, cremige Tomatensuppe, verfeinert mit Kräutern und milden Gewürzen
- 2 Dal Shorba** 4,20
Leicht gewürzte Linsensuppe mit indischen Kräutern und Gewürzmischung
- 3 Veg Hot and Sour Soup^{GF}** 4,90
Würzige und pikante Suppe mit Gemüse, gewürzt mit Essig und Pfeffer
- 4 Veg Manchow Soup^{CAF}** 4,90
Würzige indisch-chinesische Suppe mit Gemüse, garniert mit knusprigen Nudeln

T
O
M
A
T
O
S
O
U
P



C
H
I
C
K
E
N
S
O
U
P
K
U
P
E
N

Non-Veg

- 5 Chicken Hot and Sour Soup^{CGF}** 5,90
Würzige und pikante Suppe mit Gemüse, Hühnchen, gewürzt mit Essig und Pfeffer
- 6 Chicken Manchow Soup^{CGAF}** 5,90
Würzige indisch-chinesische Suppe mit Gemüse, Hühnchen, garniert mit knusprigen Nudeln
- 7 Chicken Soup^{CG}** 5,90
Leichte Hühnerbrühe mit Hühnerfleischstreifen, Gemüse und feinen asiatischen Gewürzen
- 8 Sea Food Soup^{GM}** 6,90
Zarte Garnelen, gekocht in einer leichten, aromatischen Brühe mit Kräutern und frischem Gemüse

CHAAT & STARTERS

Veg

- | | |
|--|------|
| 11 Samosa ^A | 4.90 |
| Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und aromatischen Gewürzen | |
| 12 Samosa Chaat ^{AG} | 5.90 |
| Knusprige Gemüsesamosas mit Kichererbsencurry, Joghurt, Tamarinden- und Minz-Chutney, frischen Zwiebeln, Tomaten und knusprig frittierten Kichererbsennudeln | |
| 13 Veg Pakora Platte ^A | 6,90 |
| Verschiedene Gemüsesorten wie Zwiebeln, Kartoffeln und Blumenkohl, die in gewürztem Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert werden, bis sie knusprig sind, serviert mit Minz- und Tamarinden-Chutney | |
| 14 Papdi Chaat ^{AG} | 5,90 |
| Knusprigen Mehlwaffeln mit gekochten Kartoffeln, Kichererbsen, Joghurt, Tamarinden-Chutney und | |
| 15 Gobi 65 ^A | 6,90 |
| Knusprig frittierte Blumenkohlröschen, gewürzt mit einer würzigen südindischen Gewürzmischung aus Curryblättern, Knoblauch und roten Chilischoten | |
| 16 Paneer 65 ^{AG} | 7.90 |
| Würzige, knusprige Paneerwürfel, inspiriert von der südindischen 65-Würzmischung | |

STARTERS



Non-Veg

- | | |
|---|------|
| 17 Chicken 65 ^{AC} | 8,90 |
| Frittierte, würzige Hähnchenhappen, gewürzt mit Curryblättern und roten Chilischoten, aus Südindien | |
| 18 Prawns Kohliwada ^{ABR} | 9,90 |
| Knusprig frittierte Garnelen, mariniert in einem gewürzten Kichererbsenmehlteig mit Knoblauch, Chili und Zitrone, serviert mit pikantem Chutney | |

HEALTHY SALADS

Veg

21 Tatva Salad^{EG}

Frisches Gartengrün, saisonales Gemüse und ein leichtes, pikantes Dressing für einen erfrischenden Biss

8.90

Non-veg

22 Tandoori salad^{GC}

Gegrilltes Gemüse und Hähnchen, vermengt mit frischem Grünzeug und einem rauchigen Tandoori-Dressing

9.90

TATWA SALAD



FROM THE CHINESE WORK

Veg

31 Veg Manchurian^F 🌶️

Frittierte Gemüsebällchen in einer würzigen, pikanten Soja-Knoblauch-Sauce

8,90

32 Honey Chilli Potato^F

Knusprig frittierte Kartoffelstreifen in einer süß-scharfen Honig-Chili-Sauce mit Knoblauch, Sojasauce und Sesamsamen

8,50

33 Chilli Paneer^{FG} 🌶️🌶️

Paneerwürfel, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und grünen Chilischoten

12,90

34 Hakka Noodles^{FA} 🌶️🌶️

Gebratene Nudeln mit Gemüse, gewürzt mit Sojasauce und Knoblauch

11,90

35 Schezwan Noodles^F 🌶️🌶️

Scharf gebratene Nudeln mit kräftiger Szechuan-Chilisauce

11,50

36 Fried Rice^F

Gebratener Reis mit Gemüse, Sojasauce und Frühlingszwiebeln

9,90

37 Schezwan Fried Rice^F

Scharf gebratener Reis, gemischt mit feuriger Szechuan-Sauce und Gemüse

11,90

38 Chilli Chicken^{FC} 🌶️

Knuspriges Hähnchen, zubereitet mit Sojasauce, grünen Chilischoten, Zwiebeln und Paprika

14,50

39 Chicken Fried Rice^{FC}

Gebratener Reis mit Gemüse, Hühnchen, Sojasauce und Frühlingszwiebeln

12,90



HAKKA NOODLES



SCHEZWAN NOODLES



CHICKEN FRIED RICE

TIKKA AND TANDOOR

Veg

- 41 **Paneer Tikka**^G 10.90
Paneerwürfel, mariniert in gewürztem Joghurt und im Tandoor mit Zwiebeln und Paprika gegrillt
- 42 **Tandoori Mushroom**^G 9.90
In Joghurt und Gewürzen marinierte Champignons, auf Spieße gesteckt und in einem Lehmofen geröstet



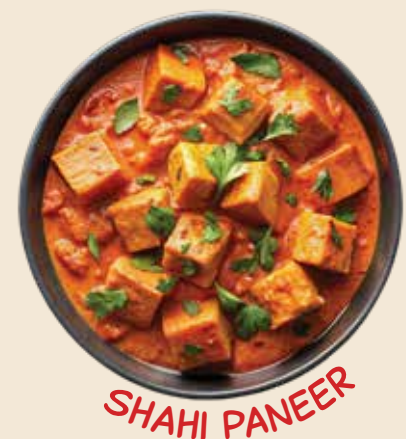
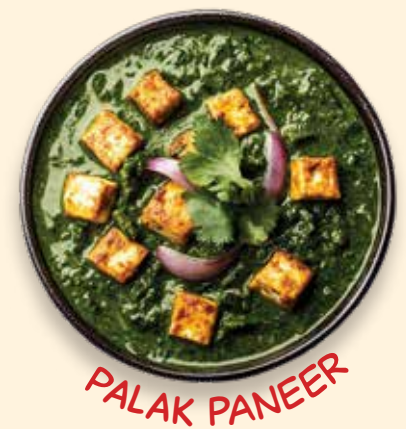
Tasty.!

Non-veg

- 43 **Tandoori Chicken**^{CG} 12.90
Hähnchen, mariniert in Joghurt, Zitronensaft und kräftigen Gewürzen, im traditionellen Lehmofen geröstet
- 44 **Chicken Tikka**^{CG} 11.90
Knochenlose Hähnchenstücke, mariniert in gewürztem Joghurt und gegrillt, bis sie rauchig und zart sind
- 45 **Achari Chicken Tikka**^{CM} 12.50
Hähnchen-Tikka, gewürzt mit Einlegegewürzen für einen pikanten, würzigen Geschmack
- 46 **Chicken Seekh Kebab**^C 9.90
Gehacktes Hühnerfleisch, vermischt mit Gewürzen, auf Spieße geformt und im Tandoor geröstet
- 47 **Tandoori Prawns**^{GB} 13.90
Saftige Garnelen, mariniert in Gewürzen und Joghurt, im Tandoor zu rauchiger Perfektion gegrillt
- 49 **Tatva Tandoori Platter**^{CGB} 18.90
Verschiedene gegrillte Tandoori-Gerichte werden zum Teilen serviert

VEG & PANEER ST Veg

- | | | |
|----|---|-------|
| 51 | Paneer Butter Masala ^G
Paneerwürfel, gekocht in einer cremigen Tomatensoße mit Butter und milden Gewürzen | 12.90 |
| 52 | Shahi Paneer ^G
Paneer in einer reichhaltigen, cremigen Soße auf Cashewbasis, verfeinert mit aromatischen Gewürzen | 12.90 |
| 53 | Kadai Paneer ^G
Paneer, gekocht mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Tomatensoße | 12.90 |
| 54 | Palak Paneer ^G
Paneerwürfel, die in einer cremigen Spinatsoße mit milden Gewürzen geköchelt werden | 12.50 |
| 55 | Amritsari Chole ^{vegan}
Kichererbsen in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Soße mit Punjabi-Aromen gekoch | 11.90 |
| 56 | Dal Tadka ^{vegan}
Gelbe Linsen, verfeinert mit Kreuzkümmel, Knoblauch und roten Chilischoten | 10.90 |
| 57 | Dal Makhani ^G
Langsam gekochte schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer reichhaltigen, buttrigen Soße | 11.90 |
| 58 | Aloo Gobi ^{vegan}
Kartoffeln und Blumenkohl, gekocht mit Kurkuma und traditionellen Gewürzen | 11.90 |
| 59 | Rajma ^G
Cremiges Kidneybohnen, langsam gegart, mit kräftigen Gewürzen und einer dicken, aromatischen Soße – wie man sie von den Straßen Delhis kennt | 12.50 |
| 60 | Vegetable Korma ^G
Gemischtes Gemüse, in einer cremigen Soße auf Kokos- oder Cashewbasis geschmor | 11.90 |
| 61 | Malai Kofta ^G
Frittierte Teigtaschen aus Paneer und Gemüse, serviert in einer reichhaltigen, cremigen Soße | 10.50 |
| 62 | Mix Veg (Dry/Gravy) ^{vegan}
Verschiedene saisonale Gemüsesorten, zubereitet mit aromatischen indischen Gewürzen, entweder als halbtrockenes Pfannengericht oder in einer mild gewürzten Zwiebel-Tomaten-Soße | 11.90 |
| 63 | Soya Keema ^F
Gehackte Sojastücke werden mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Erbsen und traditionellen indischen Gewürzen zu einem herzhaften, proteinreichen Gericht gekocht | 11.90 |
| 64 | Jeera Aloo ^{vegan}
Gekochte Kartoffeln, sautéé mit Kreuzkümmelsamen, grünen Chilischoten und milden Gewürzen | 10.90 |
| 65 | Paneer Lababdar ^G
Geriebener und gewürfelter Paneer, gekocht in einer reichhaltigen, leicht süßen Tomaten-Cashew- Soße mit Butter und Sahne | 12.90 |



CHICKEN

Non-veg

- 71 **Butter Chicken** ^{CG} 12,90
Zartes Hähnchenfleisch, gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Tomatensoße mit Butter und milden Gewürzen
- 72 **Chicken Tikka Masala** ^C 13,90
Gegrillte Hähnchenstücke, die in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße geschmort werden
- 73 **Kadai Chicken** ^C 🌶️ 13,50
Hähnchenfleisch, gekocht mit Paprika und Zwiebeln in einer kräftigen, würzigen Tomatensoße
- 74 **Chicken Chettinad** ^C 🌶️🌶️ 13,90
Würziges südindisches Hühnercurry, zubereitet mit frisch gemahlene Chettinad-Gewürzen, Kokosnuss, Curryblättern und schwarzem Pfeffer
- 75 **Chicken Kaali Mirch** ^C 🌶️ 13,50
Zartes Hähnchenfleisch, gekocht in einer reichhaltigen und cremigen Soße aus schwarzem Pfeffer (Kaali Mirch) und aromatischen Gewürzen

CHICKEN VINDALOO

Spicy !



BUTTER CHICKEN



- 76 **Patiala Chicken** ^{CG} 🌶️🌶️🌶️ 14,50
Hähnchen, gekocht in einer dicken, aromatischen Zwiebel-Tomaten-Soße mit Joghurt, Gewürzen und Chicken einem Hauch Sahne
- 77 **Chicken Korma** ^{CG} 13,50
Mildes und cremiges Hühnercurry, zubereitet mit Cashewsauce, Joghurt und aromatischen Gewürzen
- 78 **Chicken Mango** ^C 13,50
Hähnchen in einer süß-säuerlichen Mangosauce, abgerundet mit milden Gewürzen
- 79 **Chicken Vindaloo** ^C 🌶️🌶️🌶️ 13,90
Ein würziges Goan-Curry mit zartem Hähnchenfleisch, gekocht in einer pikanten Mischung aus Essig, Knoblauch, Chili und traditionellen Gewürzen
- 80 **Chicken Madras** ^C 🌶️🌶️ 13,90
Ein reichhaltiges und würziges südindisches Curry mit Hähnchen, das in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Chili und duftenden Gewürzen geköchelt wird
- 81 **Chicken Sabji** ^C 12,50
Zartes Hähnchenfleisch, gekocht mit frischem Gemüse in einer leicht gewürzten, aromatischen indischen Soße

LAMB

- 91 **Lamb Madras** 🌶️🌶️ 15,90
Würziges südindisches Lammcurry mit einer pikanten Tomatenbasis, Kokosnuss, Curryblättern und kräftigen Gewürzen im Madras-Stil
- 92 **Mutton Rogan Josh** ^G 16,90
Langsam gegartes Lamm in einer roten Soße nach Kaschmir-Art mit aromatischen Gewürzen, Joghurt und einem Hauch Chili
- 93 **Lamb Curry** 13,90
Zartes Lammfleisch, geschmort in einer traditionellen Zwiebel-Tomaten-Soße mit indischen Gewürzen für einen klassischen Geschmack
- 94 **Lamb Korma** ^G 13,90
Mildes und cremiges Lammcurry, zubereitet mit Cashewsauce, Joghurt und aromatischen Gewürzen
- 95 **Lamb Bhuna Ghost** 14,90
Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer reichhaltigen, dickflüssigen Zwiebel-Tomaten-Masala-Sauce mit aromatischen Gewürzen
- 96 **Lamb Kadai** 16,90
Lammfleisch, zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und frisch gemahlene Gewürzen in einem Indische Wok (Kadai)
- 97 **Lamb Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ 15,90
Ein feuriges Curry nach Goa-Art mit Lammfleisch, gekocht in einer pikanten Mischung aus Essig, Knoblauch, Chili und Gewürzen
- 98 **Lamb Sabji** 13,50
Saftiges Lammfleisch, gekocht mit frischem Gemüse in einer mild gewürzten, aromatischen indischen Soße



Spicy !

FROM THE SEA

- 101 **Prawns Masala** ^B 16,90
Saftige Garnelen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße
- 102 **Prawns Curry** ^{BG} 16,50
Garnelen, die in einer aromatischen, milden Currysauce geschmort wurden
- 103 **Prawns Malai** ^B 17,50
Cremige, mit Kokosnuss verfeinerte Garnelen mit dezente Gewürzen
- 104 **Chilli garlic Prawns** ^B 🌶️🌶️🌶️ 17,50
Garnelen in einer feurigen Chili-Knoblauch-Sauce
- 105 **Prawns Madrasi** ^B 🌶️🌶️ 17,90
Garnelen nach südindischer Art mit Kokosnuss, Curryblättern und pikanten Gewürzen



BREADS AND BEYOND

- 111 Plain Naan^A** 2,90
Weiches und fluffiges, im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Hefe
- 112 Butter Naan^{AG}** 3,50
Naan wird für zusätzlichen Genuss großzügig mit geschmolzener Butter bestrichen
- 113 Garlic Naan^A** 3,90
Naan mit frischem Knoblauch und Kräutern, im Tandoor gebacken
- 114 Cheese Naan^{AG}** 4,90
Naan gefüllt mit geschmolzenem Käse, gebacken, bis es innen weich und klebrig ist
- 115 Garlic Butter Naan^{AG}** 4,20
Naan mit Knoblauch und geschmolzener Butter
- 116 Peshawari Naan^{AE}** 4,90
Süßes, gefülltes Naan mit Trockenfrüchten, Kokosnuss und Nüssen
- 117 Lachha Paratha^A** 3,90
Geschichtetes Vollkornfladenbrot, auf einer Grillplatte gebacken, bis es blättrig ist
- 118 Tandoori Roti^A** 2,50
Im Tandoor gebackenes Vollkornbrot, außen leicht knusprig und innen weich
- 119 Tawa Roti^{AG}** 2,50
Vollkorn-Roti, mit Butter bestrichen für zusätzlichen Geschmack
- 120 Bhatura^A** 2,90
Frittiertes, fluffiges Brot, das üblicherweise zu Chole serviert wird
- 121 Naan Platter^A** 8,90
Eine Auswahl an frisch gebackenen Naan-Broten aus dem Tandoor – weich, fluffig und perfekt zum Teilen



FLAVOURS OF BASMATI

- | | |
|---|-------|
| 131 Jeera Rice | 3,90 |
| Basmatireis, gekocht mit Kreuzkümmel und milden Gewürzen, aromatisch und leicht | |
| 132 Plain Steamed Rice | 3,50 |
| Einfacher, gedämpfter Basmatireis, der hervorragend zu Currys und Soßen passt | |
| 133 Vegetable Pulao | 8,90 |
| Basmatireis mit gemischtem Saisongemüse und aromatischen Gewürzen | |
| 134 Veg Biryani | 12,90 |
| Duftender Basmatireis, zubereitet mit frischem Saisongemüse, aromatischen Gewürzen und Kräutern, serviert nach traditioneller Biryani-Art | |
| 135 Chicken Biryani | 14,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch und duftender Basmatireis, geschichtet mit aromatischen Gewürzen und Kräutern, langsam gegart für einen vollen Geschmack | |
| 136 Lamb Biryani | 16,90 |
| Saftiges Lammfleisch und duftender Basmatireis, zubereitet mit traditionellen Gewürzen und Kräutern, ergeben ein reichhaltiges und aromatisches Gericht | |



CONDIMENTS & TINGLERS

- | | |
|---|------|
| 141 Papad | 2,00 |
| Knusprige, dünne Linsenwaffeln, entweder geröstet oder frittiert, werden als Beilage serviert | |
| 142 Raita ^G | 3,50 |
| Eine Beilage auf Joghurtbasis, gemischt mit Gurke, Zwiebel oder Boondi, leicht gewürzt, um den Gaumen zu erfrischen | |
| 143 Indian Salad | 3,90 |
| Frisch gehackte Gurke, Zwiebel, Tomate und Karotte, serviert mit einem Spritzer Zitrone | |
| 144 Pickles (Achar) ^M | 2,90 |
| Würzige und pikante indische Pickles aus Mango, Zitrone oder gemischtem Gemüse | |
| 145 Chutney | 2,20 |
| Verschiedene Würzmittel wie Minze, Koriander oder Tamarinden-Chutney als Beilage zu Brot und Snacks | |
| 146 Mango Chutney | 2,90 |
| Süß-säuerliches Mango-Relish, zubereitet mit traditionellen indischen Gewürzen | |



PARANTHA

- | | |
|---|------|
| 151 Plain Paratha ^A | 5,50 |
| Geschichtetes Vollkornfladenbrot, in Butter gebraten | |
| 152 Aloo Parantha ^A | 6,50 |
| Vollkornfladenbrot gefüllt mit gewürztem Kartoffelpüree | |
| 153 Gobi Parantha ^A | 6,50 |
| Vollkornfladenbrot gefüllt mit gewürztem, geriebenem Blumenkohl | |
| 154 Paneer Parantha ^{AG} | 6,90 |
| Whole wheat flatbread stuffed with seasoned Indian cottage cheese | |

16,90

Complete meal with assorted vegetable curry, Dal Tadka, Rice, Butter Naan, Raita, Salad and Dessert

VEGETARIAN THALI



NON-VEG THALI

Whole some meal including Chicken curry, Dal Tadka, Rice, Butter Naan, Raita, Salad and Dessert

18,90

FLAVOURS OF INDIAN THALI

- | | |
|--|-------|
| 161 Vegetarian Thali ^{AGE} | 16,90 |
| Komplettes Menü mit verschiedenen Gemüsecurrys, Dal Tadka, Reis, Butter Naan, Raita, Salat und Dessert | |
| 162 Non-Vegetarian Thali ^{ACE} | 18,90 |
| Wholesome meal including Chicken curry, Dal Tadka, Rice, Butter Naan, Raita, Salad and Dessert | |
| 163 Chole Bature ^{vegan A} | 12,90 |
| Goldbraunes, fluffiges Batura, serviert mit würzigem, aromatischem Kichererbsen-Curry | |
| 164 Veg Tatva Special Thali ^{AGEM} | 19,90 |
| Shahi-Aufstrich aus Laccha Paratha, cremigem Paneer Sabji, Dal Makhani, gemischtem Gemüse, Raita, Pickle, Papad, Dessert und Mango-Lassi | |
| 165 Non-Veg Tatva Special Thali ^{AGEM} | 21,90 |
| Ein besonderes Festmahl des Küchenchefs mit Laccha Paratha, Butterchicken, Chicken Sabji, Lammcurry, Raita, Pickle, Papad, Dessert und Mango Las | |

SWEET ENDINGS

Gulab Jamun^G

Weiche, frittierte Milchklößchen, getränkt in warmem braunem Zucker, aromatisiert mit

4,50

Rasgulla^G

Schwammige, im Mund zergehende Käsebällchen in leichtem Sirup

4,50

Kulfi^{GE}

Traditionelles indisches Eis, reichhaltig und cremig, oft mit Pistazien oder Mango aromatisiert

5,90

Falooda^{GEA}

Ein reichhaltiges und erfrischendes Dessertgetränk aus Rosensirup, Milch, Fadennudeln und Eiscreme, garniert mit Nüssen

7,90

Chocolate Lava Cake^{GA}

Warm chocolate cake with liquid chocolate core and vanilla ice cream

5,90



ICE CREAM

Vanilla Ice Cream

2,20

Chocolate Ice Cream

2,20

Strawberry Ice Cream

2,20

CAKES / KUCHEN

Cheese Cake / Käse Kuchen

4,90

Black Forest / Schwarzwälder Kirschtorte

5,50

Apple Pie / Apfel Kuchen

5,50

Coffee and Cake Special

8,90

*Yummy
Yummy..*



CHAKNA & MORE

Masala Papad ^A

Knusprig geröstetes Papad, garniert mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander, grünen Chilischoten, einer Prise Gewürzen und Zitronensaft

3,90

Peanut Chaat ^E

Geröstete Erdnüsse, vermischt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander, grünen Chilischoten und pikanten Gewürzen

4,90

Peri Peri Fries ^E

Knusprige, goldgelbe Pommes frites, verfeinert mit würziger Peri-Peri-Würzmischung, heiß serviert mit

4,20

Chole Chaat ^E

Gewürzte Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Chutneys und frischen Kräutern – ein pikanter Snack im Streetfood-Stil

5,90



FF
RR
SS

COCKTAILS

Rum

Bahama Mama

Weißer Rum, brauner Rum, Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

6,90

Planters Punch

Weißer Rum, brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

6,90

Zombie

Weißer Rum, Brauner Rum, Kirschbrand, Aprikosenbrand, Orangensaft, Grenadine

6,90

Mai Tai

Weißer Rum, Brauner Rum, Kirschbrand, Aprikosenbrand, Orangensaft, Grenadine

6,90

Hurricane

Weißer Rum, brauner Rum, Maracujasirup, Orangensaft, Limettensaft

6,90

Mojito

Rum, Limette, brauner Zucker, frische Minze, Soda

6,90

Vodka

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine

6,90

Swimming Pool

Wodka, Kokossirup, Blue Curaçao, Ananassaft, Sahne

6,90

Watermelon Man

Wodka, Melonenlikör, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

6,90

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft

6,90



COCKTAILS

Gin

Singapore Sling 6,90

Gin, Kirschlikör, Grenadine, Zitronensaft, Angostura, Soda

Gin Tai 6,90

Gin, Aprikosenbrand, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea 6,90

Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Cola

Tequila

Coco Tree 6,90

Tequila, Wodka, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft

Latin Lover 6,90

Tequila, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft

Zorro 6,90

Tequila, Mango Syrup, Lemon Juice, Lime Juice

Colada

Piña Colada 6,90

Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Banana Colada 6,90

White Rum, Brown Rum, Banana Liqueur, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream

Mango Colada 6,90

Weißer Rum, brauner Rum, Mangopüree, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Baileys Colada 6,90

Baileys, Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne



NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Mosquito Limette, brauner Zucker, frische Minze, Tonic Water	5,90
Energizert Erdbeer-, Maracuja-, Orangen-, Ananas- und Zitronensaft	5,90
Coconut Kiss Ananassaft, Kirschsafft, Kokossirup, Sahne	5,90
Wild Lotus FrISChe Minze, brauner Zucker, Limette, Ginger Ale	5,90
Mango Kiss Mangopüree, Mangosirup, Ananassaft, Sahne, Kokossirup	5,90
Guava Maria Guavensaft, Maracujasirup, Limettensaft	5,90



BEER

	0.3L	0.5L
Pilsner (Bitburger or similar)	3,20	4,80
Dunkel	3,60	5,20
Hefeweizen	3,60	5,20
Benedikter Hefeweizen Alkoholfrei	4,90	-
Bitburger Alkoholfrei	3,90	-
Hefeweizen Dunkel	4,90	-
Hefe Alkoholfrei	4,90	-
Radler	3,20	4,80
Alster	3,20	4,80
Diesel	3,20	4,80
Berliner Weisse (Rot/Green)	3,90	-
Kingfisher	3,90	-
Mangobier	3,20	4,80
Lycheebier	3,20	4,80
Guavenbier	3,20	4,80

SOFT DRINKS

	0.2L	0.4L
Tafelwasser (Sparkling)	3,20	4,50
Lime Mint Soda	3,20	4,50
Mango Lassi	3,20	4,50
Salted Lassi	3,20	4,50
Sweet Lassi	3,20	4,50
Pepsi	3,20	4,50
Pepsi Zero	3,20	4,50
Fanta	3,20	4,50
7 Up	3,20	4,50
Spezi	3,20	4,50
Ice Tea (Peach / Lemon)	3,20	4,50
Schweppes Bitter Lemon	3,20	4,50
Schweppes Tonic Water	3,20	4,50
Schweppes Ginger Ale	3,20	4,50
Red Bull	3,90	-
Water Bottle (Still/Sparkling) (0,75L/1L)	5,90	6,90

Sweet..



JUICES

	0.2L	0.4L
Orange Juice	3,90	4,90
Apple Juice	3,90	4,90
Grapefruit Juice	3,90	4,90
Pineapple Juice	3,90	4,90
Banana Juice	3,90	4,90
Cherry Juice	3,90	4,90
Kiba (Cherry Banana Mix)	3,90	4,90
Mango Nectar	3,90	4,90
Lychee Nectar	3,90	4,90
Guava Nectar	3,90	4,90
Passion Fruit Nectar	3,90	4,90
Pineapple Coconut Juice	3,90	4,90



SCHORLE

	0.2L	0.4L
Apple Schorle	2,90	4,20
Mango Schorle	2,90	4,20
Passion Fruit Schorle	2,90	4,20
Banana Schorle	2,90	4,20
Orange Schorle	2,90	4,20
Cherry Schorle	2,90	4,20

Refreshing !!



COFFEE

Coffee	3,20
Espresso	2,90
Double Espresso	3,40
Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	3,90
Americano	3,20
Coffee Baileys	5,90
Coffee Amaretto	5,90
Irish Coffee	5,90
Iced Coffee Vanilla	6,90
Hot Chocolate with Cream	5,20

COFFEE



TEA

Fresh Ginger Orange Tea	3,80
Fresh Peppermint Tea	3,80
Indian Yogi Tea	3,60
Darjeeling Tea	3,60
Assam Tea	3,60
Earl Grey Tea	3,60
Kamilie Tea	3,60
Green Tea	3,60
Jasmine Tea	3,60
Fruit Tea	



SHOTS

Tequila Silver	4,50
Tequila Gold	4,50
Mango Schnapps	4,50

Shots

Orgasmus Sambuca, Baileys	4,90
B52 Kahlua, Baileys, Rum	5,90
Blow Job Kahlua, Baileys, Sahne	4,90
Jäger Bomb Jägermeister, Red Bull	5,90
Sambuca Sambuca	4,50



RUM

Bacardi (Black/White)	5,90
Old Monk	5,90

DEGISTIF

	2cl	4cl
Jägermeister	3,20	5,90
Sambuca	3,20	5,90
Ramajoti	3,20	5,90
Baileys	3,20	5,90
Grappa	3,20	5,90
Amerreto	3,20	5,90

SEKT

Prosecco	3,20
Hugo	6,90
Prosecco Aperol	6,90
Sekt with Mango	3,90
Sekt with Guava	3,90
Prosecco vino Flasche	21,90

WHISKEY

Jim Bim	5,90
Jack Daniels	5,90
Red Label	5,90
Black Label	6,20
Chevas Regal	6,20
Glenfiddich	6,20
Ballantine's	5,90



LONG DRINKS

Vodka

White Russian

Wodka, Kahlua, Sahne

7,90

Vodka Sour

Wodka, Zitronensaft, Zitrusfrüchte, brauner Zucker

7,90

Moscow Mule

Wodka, frischer Limettensaft, würziges Ingwerbier

7,90

Espresso Martini

Wodka, Espresso, Kaffeelikör

7,90

Long Drink Vodka

Zitrone oder Orange oder Red Bull, Absolut Vodka

7,90



Rum

Cuba Libre

Rum, Limette, Colat

7,90

Pineapple Fizz

Rum, Limette, brauner Zucker, Ananassaft, Zitrusfrüchte, Sprudelwasser

7,90

Whiskey

Whiskey Sour

Whisky, Zitronensaft, Zitrusfrüchte, brauner Zucker

7,90

Long Drink Cola

Whiskey oder Rum oder Bacardi, Cola

7,90

Gin

Gin Sour

Gin, Zitronensaft, Zitrusfrüchte, brauner Zucker

7,90

Hemingway Sour

Gin, Zitronensaft, Limettensaft, Grenadine, brauner Zucker, Kirschbrandy

7,90

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, brauner Zucker, Soda

7,90

Gin / Aperol

Long Drink Tonic

Gin oder Aperol, Tonic Water

7,90



LONG DRINKS

Tequila

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

7,90

Orange or Soda

Campari

Orange oder Limonade

7,90

TATVA SPECIAL DRINKS

Alcoholic

Smoked Pineapple Ginger Spritz

Ananassaft, Ingwersirup, Sekt, Limette

8,90

Berlin Jungle Bird

Ananassaft, Campari, Rum, Limette, Zuckersirup

8,90

Watermelon Gin

Bombay Dry Gin, Wassermelone, Zitrusfrüchte, Sprite

8,90

Lychee Martini

Wodka, Litschi-Sirup, Limettensaft

8,90

Sawan's Special

Blaubeerpüree, Zitrone, Minze, Sodawasser

8,90



TATVA SPECIAL DRINKS

Non- Alcoholic

Azure Wave

Ananas, Kokoswasser, Blue Curaçao-Sirup, Zitrusfrüchte

7,90

Passionfruit Coconut Cooler

Passionsfruchtpüree, Kokossirup, Limette

7,90

Spicy Mango Mezcalita

Mangopüree, Limette, Zuckersirup, Chili, Sodawasser

7,90

Royal Blue Elixir

Blueberry purée, Lemon, Mint, Soda water

7,90



WINE

White Wine

Pinot Grigio - Italy

Trocken/ Slightly Fruity

0.2L 0.5L

5,20 10,90

Chardonnay - France / Italy

Trocken/ Slightly Fruity

5,20 10,90

Riesling - Germany

Halb Trocken

5,90 11,90

Rosé Wine - France / Italy

5,20 10,90

Red wine

Merlot - France / Italy

Trocken/ Slightly Fruity

0.2L 0.5L

5,90 11,90

Cabernet Sauvignon - France / Chile

Trocken/ Slightly Fruity

5,90 11,90

Malbec - Argentina

Trocken/ Slightly Fruity

5,90 11,90

Restaurant Allergen Information

- A – Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)
- B – Crustaceans (crayfish, prawns, shrimp, etc.)
- C – Eggs (chicken eggs, dried egg, etc.)
- D – Fish (all types)
- E – Peanuts (oils, peanut butter, etc.)
- F – Soybeans (miso, soy sauce, tofu, etc.)
- G – Milk & lactose (quark, yogurt, butter, cheese, etc.)
- H – Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.)
- L – Celery (celeriac, celery stalks, etc.)
- M – Mustard (seeds, powder, etc.)
- N – Sesame seeds (oil, paste/tahini, etc.)
- O – Sulphur dioxide & sulfites (in wine, dried fruit, >10 mg/kg or l)
- P – Lupins (flour, egg white substitutes in vegetarian products, etc.)
- R – Molluscs (oysters, calamari, snails, mussels, etc.)





TATVA



The Essence of India