



PAKISTANISCHE UND INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Bochumer Str. 5
10555 Berlin/ Tiergarten
Tel: 030/ 397 40 915 und
030/ 552 08 808

Mo-Do, So: 12-22:00 Uhr

Fr: 15-23:00 Uhr,

Sa: 12-23:00 Uhr

www.ajwa-restaurant.de

reservierung@ajwa-restaurant.de



Herzlich willkommen im pakistanisch/ indischen Restaurant Ajwa

Wir haben unser Restaurant nach „Ajwa " benannt,
das eine Bezeichnung für eine bekannte Dattelart ist.

Wir möchten Sie in die vielfältige, sinnliche und exotische Küche
alter pakistanischer und indischer Traditionen entführen.

Wir bieten eine große Auswahl von Gerichten mit Hühnerfleisch,
Lammfleisch, Fisch, Garnelen, hausgemachtem Rahmkäse und
vegetarische Spezialitäten aus unserem original Tandoori-Ofen
(Lehmofen) und verschiedene Curry-Spezialitäten.

Unser Team besteht aus professionellen Köchen aus Pakistan und Indien.
Wir möchten ihnen authentische, traditionelle, pakistanische, indische
Küche aus frischen Zutaten und frischen Kräutern bieten.

Jedes unserer Gerichte hat seine speziellen Soßen und Gewürze
aus der Region seiner pakistanischen/ indischen Herkunft.
Unser Ziel ist es, ihnen ein angenehmes, kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Bitte lassen Sie es uns wissen, wenn wir etwas besser machen können.
Wir wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr **Ajwa** Team

*Wenn Ihnen der Aufenthalt gefallen, die Speisen geschmeckt und Sie zufrieden
waren, dann erwähnen Sie uns doch einfach in den Google Bewertungen.*



Sehr geehrte Gäste

Nach der neuen EU-Verbraucherinformationsverordnung haben wir für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammengestellt. Diese finden Sie am Ende unserer Speisekarte.

Wir beantworten gerne ihre Fragen.

Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Curry Shorba ^{A1}
Indische Curry-Cremesuppe | 3,30 € |
| 2. | Sabzi Shorba ^{A1,G}
Gemüsesuppe | 3,50 € |
| 3. | Dall Shorba ^{A1,G,H}
Linsensuppe | 3,50 € |
| 4. | Tomater Shorba ^{A1}
Tomatensuppe | 3,50 € |
| 5. | Mulligatawny ^{A1,G}
Geflügelcremesuppe mit Curry und Reisbeilage | 3,80 € |
| 6. | Sauer Scharfe Suppe ^{A1,G,H}
Suppe mit gegrillten Lammfleisch | 3,80 € |
| 7. | Jinga Shorba ^{A1,B,G}
Garnelensuppe | 4,50 € |



Warme Vorspeisen

Alle Warme Vorspeisen werden mit 3 verschiedene Soßen serviert.

Die Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10. | Samosa ^{A1,G,H1} | 3,50 € |
| | 2 Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsenfüllung | |
| 11. | Paneer Pakora ^G | 3,70 € |
| | Hausgemachte Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 12. | Chicken Pakora | 3,80 € |
| | Hühnerbrustfiletstreifen in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 13. | Onion Baji | 3,00 € |
| | Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 14. | Baingan Pakora | 3,00 € |
| | Auberginescheiben in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 15. | Ghobi Pakora ^{3,7} | 3,00 € |
| | Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 16. | Jinga Pakora ^B | 4,90 € |
| | Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 17. | Mix Pakora ^{B,G} (für 2 Personen) | 7,90 € |



Salate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Gemischter Salat ^{G,L} | 3,80 € |
| | Gemischter grüner Salat | |
| 21. | Chicken Salat ^{G,L} | 5,80 € |
| | Salat mit marinierten Hühnerbrustfiletstreifen | |
| 22. | Paneer Salat ^{G,L} | 5,50 € |
| | Gemischter frischer Salat mit hausgemachten Rahmkäse | |
| 23. | Kashmir Salat ^{G,L} | 5,50 € |
| | Frischer Salat mit Schafskäse | |
| 24. | Jinga Salat ^{B,G,L} | 7,00 € |
| | Frischer Salat mit marinierte Garnelen | |



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | Dall Masala ^G | 6,50 € |
| | Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer Tomaten und Paprika | |
| 31. | Sabzi Masaledar ^G | 6,90 € |
| | Gemüsecurry aus wechselnde frischen Gemüsen | |
| 32. | Chana Masala (mittel scharf) ^G | 6,50 € |
| | Pikante Kichererbsen in Curry-Soße mit frischen Ingwer und grünem Paprika | |
| 33. | Dall Makhni ^G | 7,00 € |
| | Indische Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten | |
| 34. | Malai Kofta ^{A1,G} | 7,00 € |
| | Gemüsekäsebällchen in einer Cashewsahnesoße garniert mit Safran | |
| 35. | Aloo Ghobi (mittel scharf) ^G | 6,90 € |
| | Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit frischen Gewürzen gebraten | |
| 36. | Okra Schotto (Ladyfinger) ^G | 8,50 € |
| | Indische Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße | |
| 37. | Tinda Masala (mittel scharf) ^{FG} | 8,50 € |
| | Indische Gemüse mit Zwiebeln, grünen Paprika und frischen Ingwer in Soja-Sahne-Soße | |
| 38. | Champignon Masala ^G | 7,50 € |
| | Frische Champignons mit Indische Rahmkäse, gehackten Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander und verschiedene Kräutern | |
| 39. | Aloo Broccoli ^G | 7,00 € |
| | Kartoffeln mit Broccoli in pikanter Curry-Soße | |
| 40. | Aloo Madras (scharf) ^G | 7,00 € |
| | Kartoffeln mit Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art | |
| 41. | Aloo Palak ^G | 7,50 € |
| | Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten) | |





42. **Champignon Creme** ^G 7,50 €
Champignons mit Erbsen und Rahmkäse in Sahne-Soße
43. **Sabzi Korma** ^{G,H,H1} 7,90 €
Verschiedene Gemüse in Speziellen Soße mit Mandeln, Kokos und Rahmkäse
404. **Sabzi Jhalfrezi (Scharf)** ^G 7,50 €
Verschiedene Gemüse scharfe gewürzt mit gebratener Ingwer, Knoblauch und Paprika

Paneer Gerichte (Rahmkäse)

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert



44. **Palak Paneer** ^G 7,90 €
Hausgemachte Rahmkäse mit Spinat, Tomaten und Gewürzen gebraten
45. **Paneer Makhni** ^{G,H1} 8,50€
Hausgemachte Rahmkäse mit verschieden Gemüse und Butter-Tomatensoße
46. **Mater Paneer** ^G 7,50 €
Hausgemachte Indische Rahmkäse mit Erbsen in feiner Soße
47. **Paneer Jalfrezi (Scharf)** ^G 8,50 €
Verschiedene Gemüse mit indischem Rahmkäse, scharf gewürzt mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Paprika
48. **Shahi Paneer** ^{G,H1,H4} 7,50 €
Hausgemachte indische Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Nüssen in Sahne-Soße
49. **Paneer Chilli (Scharf)** ^G 8,00 €
Indische Rahmkäse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika gewürzt mit Ingwer und Chilli



Vegan Gerichte

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 50. | Dall Masala
Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika | 7,00 € |
| 51. | Chana Masala (Scharf)
Pikante Kichererbsen in Currysoße mit frischen Ingwer, Tomaten und Paprika | 7,50 € |
| 52. | Aloo Ghobi (mittel scharf)
Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit frischen Gewürzen gebraten | 7,50 € |
| 53. | Okra Schotte (Ladyfinger)
Indische Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln in Curry-Soße | 8,50 € |
| 54. | Tinda Masala (mittel scharf) ^{FG}
Indische Gemüse mit Zwiebeln, grünem Paprika und frischen Ingwer in Soja-Sahne-Soße | 8,50€ |
| 55. | Champignon Masala
Frische Champignon mit gehackten Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander und verschiedene Kräutern | 7,50€ |
| 56. | Aloo Madras (scharf)
Kartoffeln mit Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art | 7,00 € |
| 57. | Sabzi Jhalfrezi (scharf)
Verschiedene Gemüse scharf gewürzt mit gebratener Ingwer, Knoblauch und Paprika | 7,50 € |



Hühnchen Gerichte (Chicken)

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 60. | Chicken Curry ^G
Hühnerbrustfilet in Curry-Soße auf traditioneller Art zubereitet | 7,50 € |
| 61. | Chicken Sabzi ^G
Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüsesorten in Curry-Soße | 7,90 € |
| 62. | Chicken Chana ^G
Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in einer Rahmen-Curry- Soße | 7,90 € |



- | | | |
|-----|--|--------|
| 63. | Chicken Broccoli ^G
Hühnerbrustfilet mit Broccoli in einer Curry-Soße | 7,90 € |
| 64. | Chicken Jakhni ^{G, H1}
Hühnerbrustfilet 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt, mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahne-Soße | 8,90 € |
| 65. | Chicken Tinda ^G
Hühnerbrustfilet mit frischen Indischen Gemüse in einer Curry-Soße | 8,90 € |
| 66. | Chicken Saag ^G
Hühnerbrustfilet mit Spinat, frischen Ingwer und Knoblauch nach köstlichen indischen Art | 7,90 € |
| 67. | Butter Chicken ^{G, H1}
Saftige gegrillte Hühnerfleischstücke in einer sahnigen Tomaten-Soße gegart | 8,50 € |
| 68. | Chicken Dahiwala ^G
Hühnerfleisch in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gemüsen in Joghurt-Soße | 8,50 € |
| 69. | Chicken Tikka Masala ^G
Mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Soße, frischen Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürze | 8,90 € |
| 70. | Chicken Madras (scharf) ^G
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln, nach köstliche südindischer Art | 8,50 € |
| 71. | Chicken Vindaloo (scharf) ^{G, H}
Hühnerspezialität mit gebratenen Kartoffeln in einer pikanten südindischer Art zubereitet | 9,00 € |
| 72. | Chicken Jalfrezi ^{G, H1}
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen scharf gewürzt mit frischem Ingwer, mit Mandeln und Rosinen | 9,00 € |
| 73. | Chicken Korma ^{G, H1}
Hühnerfilet in einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen und geriebenen Rahmkäse, mit Mandeln und Rosinen | 8,50 € |





74. **Chicken Spezial** ^{G,H1,H4} **10,90 €**
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, mit indischen Rahmkäse, Nüsse, in milder Spezial-Sahne-Soße
75. **Chicken Chilli** ^{F,G} **9,00 €**
Hühnerfilet mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Soja-Chili-Soße
76. **Chicken Champignon** ^G **8,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Champignons in einer Curry-Soße
77. **Chicken Mango** ^{G,H1} **8,90 €**
Hühnerbrustfilet in einer herzhaften Mango-Soße

Garnelen

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

115. **Jhinga Curry** ^{B,G} **10,90 €**
Garnelen in einer Curry-Soße
116. **Jhinga Naryalwale** ^{B,G,H} **11,50 €**
Riesengarnelen mit Kokosmilch und Kokosraspeln auf südindischer Art
117. **Jhinga Masala** ^G **13,50 €**
Garnelen gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen
118. **Jhinga Vindaloo (scharf)** ^{G,H} **11,50 €**
Garnelen mit gebratenen Kartoffeln in einer pikanten südindischer Art zubereitet
119. **Jhinga Medras (scharf)** ^{G,H} **11,90 €**
Riesengarnelen nach traditionelle südindischer Art

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

120. **Fisch Curry** ^{D,G} **9,50 €**
Rotbarschfilet in Curry-Soße auf traditioneller Art zubereitet
121. **Fisch Sabzi** ^{D,G} **9,90 €**
Rotbarschfilet mit frischen Gemüsesorten in Curry-Soße



- | | |
|--|----------------|
| 122. Fisch Masala ^{D,G} | 12,50 € |
| Mariniertes, gegrilltes Rotbarschfilet mit Soße, frischen Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürze | |
| 123. Fisch Madras (scharf) ^{D,G,H} | 9,90€ |
| Rotbarschfilet mit Kokosraspeln, nach köstliche Südindischer Art | |
| 124. Fisch Korma ^{D,G,H1} | 10,90 € |
| Rotbarschfilet in einem milder Sahnesoße aus Gewürzen, geriebene Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen | |
| 125. Fisch Vindaloo (scharf) ^{D,G,H} | 10,50 € |
| Rotbarschfilet mit gebratenen Kartoffeln in einer pikanten südindischer Art zubereitet | |

Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

- | | |
|---|---------------|
| 80. Lamm Curry ^G | 8,90 € |
| Lammfleisch in Curry-Soße auf traditioneller Art zubereitet | |
| 81. Lamm Sabzi ^G | 9,50 € |
| Lammfleisch mit frischen Gemüsesorten in Curry-Soße | |
| 82. Lamm Bangon ^G | 9,40 € |
| Lammfleisch mit frischen Auberginen in einer Curry-Soße | |
| 83. Lamm Broccoli ^G | 9,40 € |
| Lammfleisch mit Broccoli in einer Curry-Soße | |
| 84. Lamm Chana ^G | 9,50 € |
| Lammfleisch mit Kichererbsen in einer Rahmen-Curry-Soße | |
| 85. Lamm Kumbi ^G | 9,50 € |
| Lammfleisch mit Champignons in einer Curry-Soße | |
| 86. Lamm Jalfrezi ^G | 9,50 € |
| Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika | |
| 87. Lamm Madras (scharf) ^{G,H1} | 9,50 € |
| Lammfleisch mit Kokosraspeln, nach köstliche südindischer Art | |



- | | | |
|-----|--|---------|
| 88. | Lamm Jakhni ^{G,H}
Lammfleisch 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch Paste, gegrillt, mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahne-Soße | 9,50 € |
| 89. | Lamm Palak ^G
Lammfleisch mit Spinat, frischen Ingwer und Knoblauch nach köstlichen indischen Art | 9,50 € |
| 90. | Lamm Vindaloo (scharf) ^{G,H}
Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer pikanten südindischer Art zubereitet | 9,50 € |
| 91. | Lamm Korma ^{G,H1}
Lammfleisch in einem milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen | 9,00 € |
| 92. | Lamm Bhuna (scharf) ^G
Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit frischen Ingwer, Kräutern und Gewürzen | 9,80 € |
| 93. | Lamm Tinda ^G
Lammfleisch mit frischen indischen Gemüsen in einer Curry-Soße) | 9,90 € |
| 94. | Lamm Dahiwala ^{G,H1}
Lammfleisch in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, mit leckeren Gemüsen in Joghurt-Soße | 9,90 € |
| 95. | Rogen Josh (scharf) ^G
Mit speziellen Gewürzen und Kräutern in einer Curry-Paprika-Soße | 10,60 € |
| 96. | Lamm Spezial ^{G,H4}
Lammfleisch mit frischen Gemüse, mit indischen Rahmkäse in einer Curry-Paprika-Soße | 10,90 € |

Grill Gerichte

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

- | | | |
|------|---|--------|
| 100. | Tandoori Chicken ^G
Hähnchen mit Knochen marinierten Jogurt Soße mit speziellen indischen Gewürzen im Ofen gegart | 9,90 € |
|------|---|--------|





- 101. Chicken Tikka ^G** 9,90 €
Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
- 102. Seekh Kebab ^G** 9,90 €
Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, speziellen Kräutern und Gewürzen am Spieß gegrillt
- 103. Lamm Tikka ^G** 10,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
- 104. Jhinga Tikka ^{B,G}** 12,90 €
Riesengarnelen mariniert in Joghurt und verschiedene Tandoori Gewürzen
- 105. Ajwa Mix Grill ^{B,G}** 13,50 €
Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori Spezialitäten : Hähnchen, Lamm und Garnelen

Biryani Gerichte

- 110. Sabzi Biryani ^{H1,H4}** 7,90 €
Basmati-Reis gebraten mit Gemüse, Nüsse und feine Gewürzen
- 111. Chicken Biryani ^{H1,H4}** 9,00 €
Zartes gedünstetes Hühnerbrustfilet mit gebratenem Basmati-Reis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Gewürzen
- 112. Lamm Biryani ^{H1,H4}** 9,90 €
Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
- 113. Ajwa Spezial Biryani ^{B,H1,H4}** 13,50 €
Gebratener Basmati-Reis, gemischt mit Gemüse, Riesengarnelen, zarten Hühnerbrustfilet, Lamm, Nüssen Rosinen und Safran
- 114. Jhinga Biryani ^{B,H1,H4}** 11,50 €
Gebratene Garnelen mit Basmati-Reis, Gemüse, Nüssen und Rosinen



Kinder Gerichte

Alle Gerichte werden mit pakistanischen Basmatireis serviert

- | | |
|---|---------------|
| 130. Chicken Ananas (mild) ^{G,H1,H4} | 5,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit Cashew-Sahnesoße, Mandeln und Ananas | |
| 131. Chicken Korma (mild) ^{G,H1} | 5,50 € |
| Hühnerfilet in einem milder Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenen Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen | |
| 132. Chicken Mango (mild) ^{G,H1} | 6,50 € |
| Hühnerbrustfilet in einer herzhaften Mango-Soße | |
| 133. Lamm Korma (mild) ^{G,H1} | 6,70 € |
| Lammfleisch in einem milder Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenen Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen | |

Beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 140. Papadam (scharf) | 0,50 € |
| knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer | |
| 141. Bhatara ^{A1} | 2,00 € |
| Frittiertes Brot aus feinsten Weizenmehl | |
| 142. Naan ^{A1} | 2,00 € |
| Fladenbrot aus Weizenmehl im Offen gebacken | |
| 143. Garlic Naan ^{A1} | 3,00 € |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste im Ofen gebacken | |
| 144. Butter Naan ^{A1,G} | 3,00€ |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Offen gebacken | |
| 145. Raita ^G | 2,40 € |
| Joghurt mit frischen Paprika, Gurken und Kümmel | |
| 146. Mango Chutney (süß-sauer) | 2,00 € |
| Eingelegtes Mango | |



147. **Mix Pickles (scharf)**
Eingelegte Gemüse und Früchte

2,00 €

148. **Basmati-Reis Portion**

2,00 €



Dessert

151. **Gulab Jamun**
Hausgemachte Griesbällchen in Honig, leicht frittiert

3,00 €

Getränke

Säfte & Nektare - Juice & Nectar 0,4 L

0,2 L

301. Apfelsaft Klar	2,30 €	3,60 €
303. Ananassaft	2,30 €	3,60 €
305. Bananennektar	2,30 €	3,60 €
307. Ananascocussaft	2,30 €	3,60 €
309. KiBa (Kirsch - + Bananen - Nektar)	2,30 €	3,60 €
311. Mangofruchtsaftgetränk	2,30 €	3,60 €
313. Maracujafruchtsaftgetränk	2,30 €	3,60 €
315. Orangensaft	2,30 €	3,60 €
317. Sauerkirschnektar	2,30 €	3,60 €
319. Rhabarbernektar	2,30 €	3,60 €
321. Litschisaft	2,30 €	3,60 €
323. Guavasaft	2,30 €	3,60 €





Saftschorlen - Spritzer

	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
401. Apfelschorle	2,30 €	3,60 €
403. Ananasschorle	2,30 €	3,60 €
405. Bananenschorle	2,30 €	3,60 €
407. Ananascocusschorle	2,30 €	3,60 €
409. Mangoschorle	2,30 €	3,60 €
411. Maracujaschorle	2,30 €	3,60 €
413. Orangenschorle	2,30 €	3,60 €
415. Kirschschorle	2,30 €	3,60 €
417. Cranberryschorle	2,30 €	3,60 €
419. Litschischorle	2,30 €	3,60 €
421. Guavaschorle	2,30 €	3,60 €

Somthing hot for You

501. Kaffee	Tasse	1,90 €
502. Espresso	Tasse	1,70 €
503. D - Espresso	Tasse	3,00 €
504. Cappuccino	Tasse	2,40 €
505. Latte Macchiato	Glas	3,20 €
506. Latte Macchiato Aroma Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss oder Kokos	Glas	3,70 €
507. Milchkafee	Tasse	2,90 €
508. Heiße Schokolade	Glas	3,20 €
510. Yogitee	Tasse	1,90 €
511. Earlgrey Tee	Tasse	1,90 €
512. Darjeeling Tee	Tasse	1,90 €
513. Grüner Tee	Tasse	1,90 €
514. Roibustee	Tasse	1,90 €





515. Pfefferminztee	Tasse	1,90 €
516. Frischer Pfefferminz	Tasse	2,50 €
517. Frischer Ingwertee	Tasse	2,50 €

Cocktail ohne Alkohol nonalcoholic cocktails

Alle Cocktails für je **3,90 €**

- 601. Pink Lady**
Kokossirup, Ananassaft, Sahne^G und Grenadine
- 602. Mosquito**
Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water^{14a,17}
- 603. Virgin Colada**
Kokossirup, Ananassaft, Sahne^G
- 604. Coconut Kiss**
Ananassaft, Kirschnektar, Sahne^G, Kokossirup
- 605. Wild Lotus**
Frische Minze, brauner Zucker, Limetten,
Lime Juice, Ginger Ale^{1,17}
- 606. Mango Kiss**
Mangosirup, Mangosaft, Ananassaft, Sahne^G
- 607. Cherry Bull**
Cherrysirup, Limej Juice, Kirschsaft, Red Bull^{13b}
- 608. Guava Maria**
Limetten, brauner Zucker, Maracujasirup,
Zitronensaft, Guavensaft
- 609. Strawberry Bull**
Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensirup, Red Bull^{13b}
- 610. Energizer**
Bananensaft, Erdbeerpüree, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Lime juice
- 611. My Fairy Lady**
Maracujasirup, Zitronensirup, Zitronensaft, Effect^{13b}, Lime juice





- 612. Speedy Gonzales**
Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Lime juice, Zitronensaft, blue Curacao ¹
- 613. Panchita**
Bananennektar, Orangensaft, Sahne ^G, Blue Curacao ¹, Cocossirup
- 614. Shirley Temple**
Sprite, Ginger Ale ^{1,17}, Grenadine
- 615. Spring Fever**
Orangen-, Ananas- & Zitronensaft, Mangosirup ¹
- 616. San Francisco**
Orangen-, Ananas- & Grapefruitsaft, Maracujanektar, Grenadine
- 617. Tropical**
Orangen- & Ananassaft, Maracujanektar, Cocossirup
- 618. Tropical Fruit Punch**
Orangen- & Limettensaft, Mango- & Maracujanektar
- 619. Amazonas**
Orangen-, Ananas- & Zitronensaft, Mandelsirup ¹
- 620. Baby Colade**
Ananassaft, Sahne ^G, Cocossirup ¹
- 621. Cinderella**
Ananas- & Orangensaft, Sahne ^G, Cocossirup ¹, Grenadine
- 622. Cuba Limonade**
Orangen- & Zitronensaft, Grenadine, Coca-Cola ^{1,13a,17}
- 623. Get up**
Grapefruit- & Zitronensaft, Grenadine, Tonic Water ^{14a,17}
- 624. Ipanema**
Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale ^{1,17}
- 625. Moskito**
frische Minze, Limetten, brauner Rohrzucker, Tonic Water ^{14a,17}
- 626. Merengue**
Orangen- & Zitronensaft, Mangonektar, Lime Juice, Grenadine, Mandelsirup ¹
- 627. Ajwa Special**
Mangopüree, Zitronensirup, Maracujasaft, Ananassaft, Sahne ^G





Milchshake

	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
701. Mango Shake	2,40 €	4,40 €
703. Vanilla Shake	2,40 €	4,40 €
705. Erdbeer Shake	2,40 €	4,40 €
707. Coconut Shake	2,40 €	4,40 €
709. Lychee Shake	2,40 €	4,40 €
711. Banana Shake	2,40 €	4,40 €
713. Ananas Shake	2,40 €	4,40 €
715. Maracuja Shake	2,40 €	4,40 €
717. Mandel Shake	2,40 €	4,40 €
719. Schoko Shake	2,40 €	4,40 €
751. Mango Lassi	2,40 €	4,40 €
753. Vanilla Lassi	2,40 €	4,40 €
755. Erdbeer Lassi	2,40 €	4,40 €
757. Coconut Lassi	2,40 €	4,40 €
759. Lychee Lassi	2,40 €	4,40 €
761. Banana Lassi	2,40 €	4,40 €
763. Ananas Lassi	2,40 €	4,40 €
765. Maracuja Lassi	2,40 €	4,40 €
767. Mandel Lassi	2,40 €	4,40 €
769. Schoko Lassi	2,40 €	4,40 €



©



Softdrinks

	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
801. Cola ^{1,13a,17}	1,90 €	3,20 €
803. Cola light ^{1,9a,9d,13a,17}	1,90 €	3,20 €
805. Sprite ¹⁷	1,90 €	3,20 €
807. Spezi ^{1,3,13a,17,18}	1,90 €	3,20 €
809. Fanta ^{1,3,17,18}	1,90 €	3,20 €
811. Schweppes Ginger Ale ^{1,17}	2,10 €	3,80 €
813. Schweppes Bitter Lemon ^{3,14a,17}	2,10 €	3,80 €
815. Schweppes Tonic Water ^{14a,17}	2,10 €	3,80 €
817. Effect Energy Drink ^{13b}	2,90 €	
819. Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,25 L	1,90 €
821. Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25 L	1,90 €
823. Tafel Wasser	2,90 €	
825. Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,75 L	5,50 €
827. Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,75 L	5,50 €
829. Malztrunk ¹	Fl. 0,33 L	2,90 €
831. Fassbrause ¹	1,90€	3,20 €



Zusatzstoff:

1 Farbstoff,2 Konservierungsstoffen,3 Antioxidationsmitteln,4 Geschmacksverstärker,5 mit Nitrat,6 geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide),7 geschwärzt,8 gewachst,9a mit Süßstoff,9b mit einer Zuckerart,9c enthält Süßholz,9d enthält eine Phenylalaninquelle/Aspartam,10 mit Phosphat,11 Nitritpökelsalz,12a Milcheiweiß,12b Eiklar,12c Sahne,13a koffeinhaltig,13b erhöhter Koffeingehalt,14a chininhaltig,14b mit Taurin,15 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,16 gentechnisch veränderter Rohstoff,17 mit Säuerungsmittel/n,18 mit Stabilisatoren,19 Stärke bei Fleischprodukten

Allergen:

A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse,A1 Weizen,A2 Roggen,A3 Gerste,A4 Hafer,A5 Dinkel,A6 Kamut oder Hybridstämme,B Krebstiere/-Erzeugnisse,C Eier/-Erzeugnisse,D Fisch/-Erzeugnisse,E Erdnüsse/-Erzeugnisse,F Soja/-Erzeugnisse,G Milch und Lactose/-Erzeugnisse,H Schalenfrüchte (Baumnüsse)/-Erzeugnisse,H1 Mandeln,H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse,H4 Kaschunüsse,H5 Pecannüsse,H6 Paranüsse,H7 Pistazien,H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse,I Lupine/-Erzeugnisse,J Weichtiere/-Erzeugnisse,K Sellerie/-Erzeugnisse,L Senf/-Erzeugnisse,M Sesamsamen/-Erzeugnisse,N Schwefeldioxid und Sulfite/-Erzeugnisse

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Heimweg
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.*

Ihr Team vom Restaurant Ajwa

©