

Mai Tai¹

5,50€

Mandel-herber Cocktail mit Orangensaft und der klassischen Geschmacksverbindung von braunem und Weißem Rum, Grenadine und Limette
(enthalt Mandel und Walnusseextrakt)



Pina Colada 5,00€

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und Dem karibischen Geschmack von Weißen Rum und Kokosnuss
(enthalt Haselnusseextrakt)

Long Island Ice Tea 5,00€

Der Cocktail Klassiker mit dem Geschmack von Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Zitronen und Orangensaft plus Cola

Sex on the Beach 5,00€

Cocktail klassiker mit Orangen und Ananassaft und der fruchtig exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

Swimming Pool 5,00€

Exotisch herber Cocktail mit Ananassaft, sahn und dem perfekten Geschmakterlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curacao und Kokosnuss



Strawberry Colada^{1,2}

Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne, und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss 4,50€

Virgin Colada² 4,50€

Cocktail mit Ananassaft, Sahne, und dem tropischen Kokonuss Geschmack

Sportsman^{1,2} 4,50€

Cocktail mit Ananassaft, Maracuja Nektar und Grenadine

Zombie¹ 5,50€

Cocktail mit Orangensaft und dem Kräftigen, Aroma von weißem Rum, apricot Brandy, Grenadine und Maracuja
(enthalt Mandel und Walnusseextrakt)



Mojito 5,50€

Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Soda und Minze

Liebe Gäste,

**Indien ist ein sehr großes, interessantes Land
Und so vielfältig ist auch die indische Küche.**

Punjabi ist der Norden Indiens.

**Zu den besonderen Spezialitäten dieser Region gehören
Fisch und Garnelengerichte, Geflügel- oder Lammfleisch, welche mit einer
Unnachahmlichen Auswahl an Gewürzen zubereitet werden.**

Wählen Sie den Schärfegrad Ihrer Speisen selber aus:

Mild, scharf oder sehr scharf.

Ganz nach Ihren Wünschen.

Wir bereiten natürlich alle Gerichte frisch für Sie zu

Und wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr „Yogi-Team“

Dear Guests,

**India is a very large and interesting country
and so varied is the Indian cuisine.**

Punjabi is the north of India.

**Amongst the signature dishes of this region
Fish and shrimp dishes, poultry or lamb which with the a
Inimitable selection of spices are cooked.**

Select the severity level of your food from myself:

mild, hot or very hot.

According to your wishes.

We prepare all the dishes, of course , fresh for you

And hope you enjoy!

Your “Team Yogi”



Vorspeisen-Starter

1. Samosas (2 Stück)

gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen,
Gewürzen, Rosinen, Mandeln, Salat und Sauce
*Stuffed dumplings with potatoes, peas, spices,
raisins, almonds, salad and sauce (2 pieces)*



4,20€

2. Gobi Pakoras (4 Stück)

Blumekohl in Spezialteig mit Salat und Soße
Stuffed cauliflower with salad and sauce

3,50€

4. Alu Tikki (3 Stück)

gebratene Kartoffelpüreebällchen, gemischt
mit Gewürzen, dazu Salat und Sauce
*Fried potato puree balls, mixed with spices,
served with salad and sauce (3 pieces)*

3,50€

5. Panir Pakoras (4 Stück)

Rahmkäse in Kichererbsenmehl gebacken,
dazu Salat und Sauce
*Cream cheese backed in chickpea flour,
Served with salad and sauce (4 pieces)*

3,50€

6. Chicken Pakoras (6 Stück)

Hühnerfilet in Kichererbsenmehl gebacken,
dazu Salat und Sauce
*Chicken filet backed in chickpea flour,
Served with salad and sauce (6 pieces)*

4,50€

Salate-Salads

9. Salat

Frischer gemischter Salat mit verschiedenen
Gewürzen und Sauce
*Fresh mixed salad with different
Spices and sauce*

3,90€

10. Yogi Salat

Frischer Salat mit exotischen Früchten (Luchyee und mango)
Dazu Papadam und verschiedene Saucen
*Fresh salad with exotic fruits (lychee and mango)
Served with papadam and different sauces*

4,40€



Suppen-Soups

15. Linsensuppe

Lentil soup

3,50€

16. Gemüsesuppe

Vegetable soup

3,00€

17. Hühnersuppe

Chicken soup

3,90€

18. Frische Knoblauchsuppe

Fresh garlic soup

3,50€



Für unsere kleinen Gäste

21. Chicken Nuggets (4 Stück)

mit Pommes *with fries*

4,50€

Reisgerichte

25. Yogi Biryani

Gebratener Reis mit Gemüse mit Mandeln, Kaju
dazu Joghurt

*Grilled vegetables in rice with almonds and Kaju,
Served with yogurt*

9,50€

26. Chicken Biryani

Gebratener Reis mit Hähnchen mit Mandeln, Kaju
dazu Joghurt

*Grilled chicken in rice with almonds and Kaju,
Served with yogurt*

10,50€

27. Mixed Biryani

Gebratener Reis mit Hähnchen und Lammfleisch
mit Mandeln, Kaju, dazu Joghurt

*Grilled chicken and lamb in rice with almonds
and Kaju, served with yogurt*

11,50€



Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

- | | |
|--|--------------|
| 34. Chana Masala (Pikant)
Kichererbsen in Pikanter Sauce mit Reis
<i>Chickpeas in spicy sauce with rice</i> | 7,90€ |
| 35. Subiji
verschiede Gemüsesorten in Curry Sauce mit Reis
<i>Different vegetables in curry with rice</i> | 7,90€ |
| 38. Dal Fry
Linsen in pikanter Curry Sauce mit Reis
<i>Lentil in hot curry sauce with rice</i> | 8,20€ |
| 39. Malai Kofta
Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken
<i>Vegetable balls in cream sauce with coconut flakes</i> | 8,50€ |
| 40. Matter Panir
Erbsen mit hausgemachtem indischem Rahmkäse,
dazu Reis
<i>Peas with homemade Indian cream cheese,
served with rice</i> | 8,20€ |
| 41. Palak Panir
indischer Rahmkäse in Spinat, dazu Reis
<i>Indian cream cheese in spinach served with rice</i> | 8,50€ |
| 42. Paneer Madras (scharf)
indischer Rahmkäse in Kokonuss Curry Sauce,
mit Ingwer von Südindische, dazu Reis
<i>Indian cream cheese in coconut curry sauce,
with ginger from south India, served with rice (hot)</i> | 9,50€ |
| 44. Shahi Panir
indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Mandeln
Und Kaju, dazu Reis
<i>Indian cream cheese in cream sauce with almond
and kaju, served with rice</i> | 8,90€ |
| 45. Shahi Bengan
Auberginen gefüllt mit Gemüse, Rahmkäse, Mandeln
und Kaju, dazu Reis
<i>Eggplant stuffed with vegetables, cream cheese,
almonds and kaju, served with rice</i> | 8,50€ |

46. Bengan Curry

7,90€

Auberginen mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen
Und Ingwer Curry sauce, dazu Reis

*Eggplant with homemade cream cheese, green peas
And ginger curry sauce served with rice*

47. Alu Gobi

8,50€

gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, indischem Rahmkäse,
grünen Erbsen, frischen Knoblauch und frischem Ingwer,
dazu Reis

*fried cauliflower with potatoes, indian cream cheese,
green peas, fresh garlic and fresh ginger
served with rice*

52. Yogi Thali (für 2 Personen)

21,00€

Gemüse, Kichererbsen, Spinat mit Käse,
dazu Reis oder Fladenbrot

*vegetables, chickpeas, spinach with cheese
served with rice (for 2 persons)*



Hühnerfleischgerichte

Chicken Dishes

- 60. Chicken Curry** 8,50€
Hühnerfilet in Currysauce, dazu Reis
Chicken filet in curry sauce, served with rice
- 61. Chicken Saag** 8,90€
Hühnerfilet in Spinat dazu Reis
Chicken filet in spinach, served with rice
- 64. Chicken Vindaloo (sauer-scharf)** 9,50€
Hühnerfilet, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln nach
Südindischer Art, dazu Reis
*Chicken filet, bell pepper, onions and potatoes, South Indian style
served with rice (sour and hot)*
- 65. Chicken Madras (sehr scharf)** 9,90€
Hühnerfilet mit Kokosnuss und Ingwer nach
Südindischer Art, dazu Reis
*Chicken filet with coconut and ginger, South Indian style
served with rice (very hot)*
- 66. Chicken Mango** 10,90€
Hühnerbrustfilet in lieblicher Curry-Sahnesauce,
verfeinert mit Kokonuss, Mango und Mandeln,
dazu Salat, Reis
*Chicken breast filet, in curry cream sauce, refined with
Coconut, mango and almonds, served with salad, rice*
- 67. Chicken Chanterelle** 11,90€
Hühnerbrustfilet mit Pfifferlingen, frischen Champignons,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer,
dazu Salat, Reis
*Chicken breast filet with chanterelles, fresh mushrooms,
Bell pepper, onions, garlic and ginger,
served with salad, rice*
- 69. Butter Chicken** 9,90€
marinate Hähnchen in Tomaten Sahnesauce mit Kokosflocken,
Mandeln, Kaju und Butter, dazu Reis
*grilled chicken in cream tomato sauce with coconut flakes,
almonds, kaju and butter, served with rice*
- 73. Chicken Korma** 9,90€
Hühnerfilet in Curry-Sahnesauce, Käse, Kaju und
Mandeln dazu Reis
*Chicken filet in curry cream sauce, cheese, kaju and
almonds, served with rice*



Lammgerichte

Lamb Dishes

- 81. Mutton Curry** **8,90€**
Lammfleisch in pikanter Sauce, dazu Reis
Lamb in spicy sauce, served with rice
- 82. Mutton Saag** **9,90€**
Lammfleisch in Spinat und mariniertes Sauce, dazu Reis
Lamb in spinach and marinated sauce served with rice
- 83. Lamm Chanterelle** **11,90€**
Lammfleisch mit Pfifferlingen, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, dazu Salat und Reis
Lamb with chanterelles, fresh mushrooms, bell pepper, Onions, garlic and ginger, served with salad and rice
- 84. Mutton Korma** **10,50€**
Lammfleisch in Sahnesauce, mit Käse und Mandeln, dazu Reis
Lamb in cream sauce with cheese and almonds, Served with rice
- 85. Mutton Juckni** **10,50€**
pikantes Lammfleisch mit Mandeln in Safran-Joghurt-Sauce, dazu Reis
Spicy lamb with almonds in saffron yogurt sauce, served with rice
- 87. Mutton (scharf)** **11,50€**
Lammfleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch, dazu Salat und Reis
Lamb with green beans, onions, fresh mushrooms, ginger and garlic, Served with salad and rice (hot)
- 88. Rogan Josh (sehr scharf)** **11,50€**
Lammfleisch in Currysauce mit Paprika und Zwiebeln, dazu Salat und Reis
Lamb in curry sauce with bell pepper and onions, Served with salad and rice (very hot)
- 89. Mutton Vindaloo (sauer-scharf)** **10,90€**
Lammfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, dazu Reis
Lamb with potatoes, bell pepper, onions, ginger and Tomatoes, served with rice (sour & hot)
- 90. Lamm Madras (scharf)** **11,50€**
Lammfleisch im Kokonuss Curry Sahnesauce mit Ingwer Südindische Art, dazu Reis
Lamb with coconut curry cream sauce with ginger, South Indian style, served with rice

Heiße Platten

Hot Plates

70. Chicken Tikka

11,50€

gebratenes Hühnerfilet, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika und Zwiebeln, dazu Reis

Fried chicken filet, marinated in yogurt saffron sauce, Served with rice

71. Chicken Tandoori

10,90€

gegrillte Hühnerfleisch, mariniert in Joghurtsauce, dazu Reis

Grilled chicken, marinated in yogurt sauce, served rice

86. Mutton Tikka

11,90€

gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurtsauce mit Paprika und Zwiebeln, dazu Reis

Grilled lamb, marinated in yogurt sauce with bell pepper and onions, served with rice

90. Fisch Tikka

12,90€

Gebratener Fischfilet mit Zwiebeln und Paprika, Ingwer dazu Reis

Grilled fish with fresh ginger, garlic, onions and bell pepper, served rice

91. Grillplatte

12,90€

Murg Tandoori, Lamm Tikka und Chicken Tikka, dazu Reis

Grill plate with Murg Tandoori, Lamb Tikka and Chicken Tikka, served with rice

104. Prawns Tikka

13,50€

7 Königsgarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika, mariniert in Joghurtsauce, dazu Reis

7 King prawns with fresh ginger, garlic, onions and bell pepper, marinated in yogurt sauce, served rice

105. Paneer Tikka

10,50€

indischer Rahmkäse gebratener mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer, dazu Reis

Indian cream cheese, grilled with onion, bell pepper, garlic and ginger, served with rice



Fischgerichte

Fish Dishes

100. Fisch Curry

9,90€

Seelachsfilet in gewürzter Sauce mit Ingwer und Knoblauch, dazu Reis

Pollack filet in spiced sauce with ginger and garlic, served rice

105. Prawns Jhalfraise (scharf)

11,50€

6 Königsgarnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Paprika in Chili-Tomatensauce, dazu Reis

6 King prawns with onions, ginger and bell pepper in Chilli tomato sauce, served with rice

107. Scampi Coco

11,90€

6 Königsgarnelen mit pikanter roter Kokonussauce, Ingwer und Knoblauch, dazu Reis

6 King prawns with spicy red coconut sauce, ginger and garlic, served with rice

House specialities

130. Bhindi Masala

8,50€

Gebratener Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten Und Käse, Erbsen in pikante Curry Sauce, dazu Reis

Grilled Okra with onion, tomatoes and cheese, peas In spicy curry sauce, served with rice

131. Chicken Tikka Masala (Pikante)

10,90€

Gebratenerhühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch Ingwer, Pikante Tomaten Curry Saucen, dazu Reis

Grilled chicken with onions, bell pepper, garlic, ginger, Spicy tomato curry sauce, served with rice

132. Chicken Juckni

10,00€

Hühnerfilet in Joghurt saffron Sauce, mit Mandeln, Kaju, dazu Reis

Boneless Chicken in yogurt saffron sauce, with almonds, Kaju, served with rice

133. Lamm Balti

11,50€

Gebratener Lammfleisch mit Gemüse in Tomaten Curry Sauce Dazu Reis

Grilled lamb with vegetables in tomato curry sauce, Served with rice



Beilagen-Side Orders

110. Basmatireis Basmati rice	2,90€
111. Papadam knusprige Beilage aus Bohnemehl <i>crispy side order from bean flour</i>	0,90€
112. Chapati indisches vollkornbrot <i>Indian granary bread</i>	2,90€
113. Bathura indisches frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Indian deep fried flat bread from wheat flour</i>	1,80€
114. Naan indisches gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Indian baked flat bread from wheat flour</i> Naan mit Knoblauch oder Lammfleisch oder Käse <i>(with garlic, lamb or cheese)</i>	1,80€ 2,90€
115. Raita gewürtz Dickmilch mit Kügelchen aus Kichererbsenmehl, Cumin und Paprika <i>Flavoured curds with breads of chickpea flour, cumin and bell pepper</i>	2,90€
116. Mixed Pickles (scharf) eingelegte Peperoni und exotische Früchte <i>Marinated peperoni and exotic fruits (hot)</i>	2,00€
120. Mango Chutney	2,00€

Desserts

117. Gebackene Banane	4,50€
118. Mangofrüchte	2,50€
119. Lycheefrüchte	2,50€
120. Süßigkeiten <i>Gulabjamun - Indian sweets</i>	3,50€



Shahi Platte

Papadam – Gemüsesuppe

papadam – vegetable soup

Tandoori Chicken gegrilltes Hähnchen *grilled chicken*

Mutton Juckni Lammfleisch in Safran Joghurt Sauce

Lamb in saffron yogurt sauce

Gemüsecurry Salat indische Art

Vegetable curry salad, Indian style

Fladenbrot mit verschiedenen Saucen

Flat bread with different sauces

Dessert: Eis *dessert: ice cream*

144. Für 2 Personen

32,90€

145. Für 4 Personen

69,90€

Yogi Platte

Gemüsesuppe *Vegetable soup*

Auberginen Curry

Eggplant curry

Shahi Paneer Indischer Rahmkäse

Indian cream cheese

Linsen Curry *lentil curry*

Basmatireis-Papadam-versch-Saucen-Salat

Basmati rice-papadam-different sauces-salad

Dessert: Eis *dessert: ice cream*

140. Für 2 Personen

29,50€

141. Für 4 Personen

58,90€

Bombay Platte

Hühnersuppe – *Chicken soup*

Mango champagner – papadam – vegetable soup

Murg Saag – Mutton Korma – Chicken Tikka

gebratenes Hähnchenfilet in Spinat, Lammfleisch

Fried chicken filet in spinach, lamb

Basmatireis-Indischer Salat-verschiedene Saucen-Fladenbrot-Papadam

Basmati rice-Indian salad- different sauces-flat bread-papadam

Dessert: indische Eiscreme

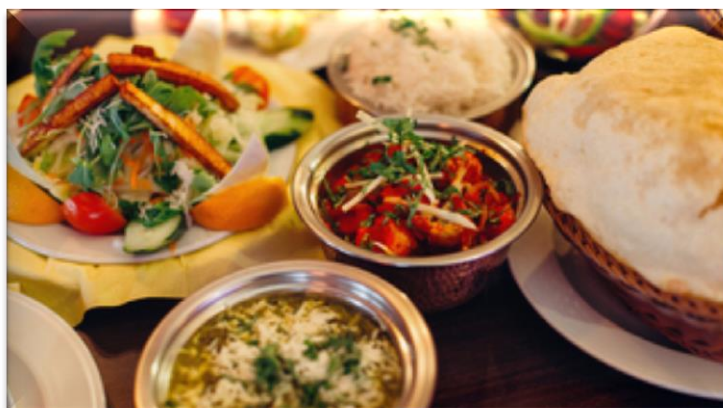
dessert: Indian ice cream

148. Für 2 Personen

33,90€

149. Für 4 Personen

69,90€



Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic Beverages

	0,2l	0,4l
160. Tafelwasser <i>bottled water</i>	1,90€	2,90€
161. Cola ^{1,2,4} , Cola light ^{1,2,4,6,7}	2,20€	3,50€
162. Fanta ^{1,3,4,9}	2,20€	3,50€
163. Tonic Water ^{4,8}	2,20€	3,50€
164. Bitter Lemon ^{3,4,8}	2,20€	3,50€
165. Ginger Ale ^{1,4}	2,20€	3,50€
166. Fassbrause ¹	2,20€	3,50€
167. Sprite ⁴	2,20€	3,50€
168. Malztrunk ¹	Fl. 0,33l	3,50€
169. Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	2,20€	3,50€



Warme Getränke – Hot Beverages

180. Espresso ²	Tasse cup	1,50€
181. Kaffee ²	Tasse cup	1,90€
182. Cappuccino ²	Tasse cup	2,50€
183. Latte Macchiato ²	Glass glass	3,00€
184. Glühwein weinhaltiges Getränke <i>Mulled wine, winery beverage</i>	Glass glass	2,50€
185. Grog mit 4 cl Pott Rum	Glass glass	3,50€
186. YOGI Tee	Glass glass	2,00€
187. Tee schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Fencheltee Masala Chai, grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee <i>Black tea, peppermint tea, camomile tea, fennel tea, Masala chai, green tea, fruit tea, herbal tea</i>	Glass glass	1,90€



Säfte – Juices

	0,2l	0,4l
190. Mango <i>mango</i>	2,50€	4,00€
191. Lychee <i>lychee</i>	2,50€	4,00€
192. Kirsche <i>cherry</i>	2,50€	4,90€
193. Banane <i>banana</i>	2,50€	3,90€
194. Ananas <i>pineapple</i>	2,50€	3,90€
195. Guave <i>guava</i>	2,50€	4,00€
196. Apfel <i>apple</i>	2,50€	3,90€
197. Orange <i>orange</i>	2,50€	3,90€
198. Tomate <i>tomato</i>	2,50€	3,90€
199. Kiba Kirsche/Banane <i>cherry/banana</i>	2,50€	3,90€



Bier vom Fass – Draught Beer

203. Indisches Bier <i>Indian beer</i>	0,3l	2,90€
204. Indisches Bier <i>Indian beer</i>	0,5l	3,90€
207. Ambrosius Bier	0,3l	2,90€
208. Ambrosius Bier	0,4l	3,50€

Bierhaltige Mixgetränke – Mixed Beer

209. Radler Bier mit Sprite ⁴	0,4l	2,90€
210. Diesel Bier mit Cola ^{1,2,4}	0,4l	2,90€
211. Alster Bier mit Fanta ^{1,3,4,9}	0,4l	2,90€

Flaschenbier – Bottled Beer

212. Cobra oder Kingfischer indisches Bier <i>Indian beer</i>	0,33l	2,90€
214. Erdinger Kristall	0,5l	3,90€
215. Erdinger Hefe	0,5l	3,90€
216. Erdinger Dunkel	0,5l	3,90€
217. Berliner Weiße mit Schluss rot ¹ oder grün ¹ <i>with shot red¹ or green¹</i>	0,33l	2,90€
219. Erdinger alkoholfrei	0,5l	3,90€

Whisky

242. Ballantine's ¹	2 cl	3,50€
244. Johnnie Walker Red Lable ¹	2 cl	3,50€

Rum

260. Bacardi ¹	2 cl	3,00€
263. Old Monk ¹ indischer Rum <i>Indian rum</i>	2 cl	3,50€

Spirituosen – Spirits

225. Wodka	2 cl	2,20€
226. Gin	2 cl	2,20€
227. Tequila weiß white	2 cl	2,20€
231. Mangoschnaps ¹	2 cl	2,20€
256. Jägermeister	2 cl	2,20€
257. Grappa	2 cl	2,20€
258. Ramazzotti	5 cl	3,00€
246. Martini ^{1,12} bianco, rosso	5 cl	3,50€
247. Sherry ^{1,12} <i>cream, medium,</i>	5 cl	3,00€
267. Campari ¹	5 cl	3,50€
268. Fernet Branca	5 cl	3,50€
269. Fernet Menta	5 cl	3,50€



Longdrinks

232. Baardi Cola^{1,2,4}

233. Wodka Mango

234. Rum Cola^{1,2,4}

235. Gin Tonic^{4,8}

237. Wodka Lemon^{3,4,8}

238. Whisky Cola^{1,2,4}

239. Batida de Kirsch

240. Batida de Mango

264. Campari Mango¹

265. Campari Tonic^{1,4,8}

266. Campari Orange¹



4cl alk

0,2l	4,50€
0,2l	4,50€
0,2l	4,50€
0,2l	4,50€
0,2l	4,50€
0,2l	4,90€
0,2l	4,50€
0,2l	4,50€
0,2l	4,00€
0,2l	4,00€
0,2l	4,00€

Weißwein – White Wine

250. Frizzantino süß, Italien *sweet, Italy*

252. Soave DOC trocken, Italien *dry, Italy*

270. Riesling trocken, Pfalz *dry Pfalz*

272. Indischer Weißwein *Indian white wine*

0,25l	2,90€
0,25l	3,90€
0,25l	3,90€
0,25l	3,90€

Rotwein – Red Wine

274. Bardolino DOC trocken, Italien *dry, Italian*

275. Rose d' Anjou

278. Indischer Rotwein *Indian red wine*

279. Lambrusco lieblich, Italien *mild, Italy*

280. Chianti trocken, Italien *dry, Italy*

281. Merlot

0,25l	3,50€
0,25l	3,20€
0,25l	3,90€
0,25l	3,50€
0,25l	3,90€
0,25l	3,90€

Weinhaltige Mixgetränke – Wine Spritzer

273. Weinschorle

0,25l	2,90€
-------	-------

Sekt – Sparkling Wine

281. Sekt

282. Mango-Sekt

283. Lychee-Sekt

284. Guaven-Sekt

0,1l	2,90€
0,1l	3,00€
0,1l	3,00€
0,1l	3,00€

1mit Farbstoff . 2 coffeinhaltig . 3 mit Antioxidationsmittel . 4 Säuerungsmittel . 5 mit Konservierungsmittel . 6 mit Süßstoff . 7 enthält eine Phenylalaninquelle . 8 chininhaltig . 9 Stabilisatoren . 12 enthält Sulfite
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

*1 colouring agent . 2 contains caffeine . 3 with anti-oxidant . 4 acidifiers . 5 preservatives . 6 artificial sweetener .
7 phenylalanine . 8 quinine . 9 stabilizers . 12 sulphites
All pictures are for decoration only. All prices include tax and service.*

Yogi

Café Bar

Joghurt Drink

- 170. Lassi süß oder salzig
- 172. Mango Lassi
- 176. Banane Lassi
- 178. Erdbeer Lassi

0,3l

2,50€

3,00€

3,00€

3,00€

0,4l

4,00€

4,50€

4,50€

4,50€

