

SPICE 7

AUTHENTISCHE INDISCHE KÜCHE • BAR

**Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Spice 7 Restaurant
wo Geschmack und Genuss im Fokus stehen!**

**Wir bereiten jedes Gericht frisch mit Leidenschaft und Kreativität zu,
legen Wert auf gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche.**

**Entdecken Sie die Vielfalt an Aromen durch frische Kräuter
und biologische Gewürze.**

**Unsere Gerichte werden nach Ihren Vorlieben zubereitet –
mild, mittelscharf oder scharf.**

**Unsere hilfsbereiten Mitarbeiter stehen Ihnen bei der Wahl des Gerichts
oder speziellen Anforderungen zur Seite.**

Verschenken Sie unsere Geschenkgutscheine für eine besondere Freude.

**Erleben Sie eine unvergessliche gastronomische Reise bei uns,
wo Geschmack und Stil im Mittelpunkt stehen.**

Genießen Sie einen köstlichen Abend im Spice 7 Restaurant.

Guten Appetit!



SUPPE

Dal Shorba

Kräftige indische Linsensuppe mit frischem Koriander

5,50 €

Vegetable Soup

Frisches Gemüse, fein geschnitten, mit indischen Gewürzen

5,50 €

Tomatar Soup

Cremige Tomatensuppe, nach nordindischer Art

5,90 €

Chicken Soup

Indische Hühnersuppe mit feinen Kräutern

6,50 €

Fish Soup

mit gemischten Fischstücken & indischen Kräutern

7,50 €



VEGETARISCHE VORSPEISEN

Onion Bhaji

Gehackte Zwiebeln mit Kichererbsenmehl
frittiert, dazu 2 verschiedene Dips & kleiner Salat

5,90 €

Samosa

Gefüllte Teigtaschen mit gewürzten Kartoffeln & Erbsen,
dazu kleiner Salat

5,90 €

Chaat Papdi

Indische Weizenchips belegt mit Kichererbsen,
Kartoffeln & verschiedenen Chutneys

7,20 €



Aloo Tikki Chat

Gewürztes Kartoffelpatty mit Kichererbsen,
Zwiebeln, Joghurt, Granatapfel & 2 verschiedene Chutneys

8,20 €

Paneer Pakora

Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenmehl frittiert,
dazu 2 verschiedene Dips & kleiner Salat

8,20 €

Veg. Manchurian

Bällchen aus Allerlei-Gemüsehack mit Knoblauch,
Ingwer & Lauchzwiebeln

9,90 €



VORSPEISEN & SALATE

Gemischter Salat 4,90 €
der Saison mit Joghurt-Dressing

Chicken Samosa 8,90 €
Gebackene Teigtaschen mit
Hähnchenfüllung, dazu Chutney
& kleiner Salat

Jheenga Pakora 9,90 €
Garnelen im Kichererbsenmehl
frittiert, dazu Sweet-Chili-Sauce
& kleiner Salat

Fisch Pakora 8,90 €
Rotbarsch in Kichererbsenmehl
ausgebacken, dazu Chutney
& kleiner Salat

Jheenga Salat (GROß) 19,90 €
Gemischter Salat mit marinierten
Tandoori Riesengarnelen

Chicken Pakora 7,50 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl
ausgebacken, dazu kleiner Salat
& Chutney

Spice7 Salat (GROß) 13,90 €
Bunter Salat mit Ananas, Chicken-Tikka
& Koriander dekoriert

Green Salad 5,90 €
Gurken, Tomaten, Zwiebeln & Zitrone

NAAN / Indisches Brot



Tandoori Roti 3,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl
im Tandoor gebacken

Methi Roti 3,90 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit
Bockshornkleeblättern

Plain Naan 3,00 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
im Tandoor gebacken

Papadam 3,50 €
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl &
Kreuzkümmel, mit 3 verschiedenen Dips

Butter Naan 3,70 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
im Tandoor gebacken

Garlic Naan 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
mit Knoblauch im Tandoor gebacken

Laccha Paratha 4,30 €
Spezielles blättriges Brot
aus Weizenmehl mit Butter gebacken

Peshwari Naan 5,00 €
mit Nussmischung & Rosinen,
im Tandoor gebacken

Gemischter Brotkorb 10,90 €
aus Plain Naan, Laccha Paratha
& Puri, dazu verschiedene Chutneys

Masala Papadam 4,90 €
mit fein gehackten Zwiebeln,
Paprika & Tomaten garniert

Cheese Naan 5,00 €
mit Käse, im Tandoor gebacken

Amritsari Kulcha 5,00 €
mit hausgemachtem Frischkäse,
Karotten, Kartoffeln, Erbsen
& Koriander, im Tandoor gebacken

Spice7 Special Naan 5,50 €
mit Knoblauch & Käsefüllung,
im Tandoor gebacken

Onion Kulcha 4,50 €
mit Zwiebeln & Koriander,
im Tandoor gebacken

Paneer Kulcha 4,50 €
mit hausgemachter Frischkäsefüllung,
im Tandoor gebacken

Mint Garlic Naan 4,50 €
mit Knoblauch im Tandoor gebacken
& frischer Minze garniert

Keema Naan 5,50 €
mit Lammhackfleisch,
im Tandoor gebacken

TANDOORI

Alle Tandoori Gerichte werden mit einer kleinen Portion Reis, Salat und Masala Sauce als Beilage serviert.

Fisch Spice7 Platter ^(B,D) 24,90 €

Königsgarnelen, Zanderfilet & Lachsfilet
Ingwer-Königskümmel-Marinade zubereitet, im Tandoor gegart

Haryali Tikka ^(G) 16,50 €

Hähnchenfleisch mariniert mit
frischem Koriander, Minze, im Tandoor gegrillt

Achari Tikka ^(G) 16,50 €

Zarte Hähnchenfleischstücke mariniert mit eingelegten Gemüse
nach traditioneller nordindischer Art, im Tandoor gegart

Murg Malai Kebab ^(G,H) 16,90 €

Hähnchenfleisch mariniert in einer Joghurt-
Cashewnuss-Marinade, am Spieß
im Tandoor gegrillt

Tandoori Chicken ^(G) 16,90 €

Zarte Hähnchenschenkel in Ingwer-Tomaten-Marinade
zubereitet, im Tandoor gegart

Lamm Tikka ^(G) 19,90 €

Lammfleisch in frischer Knoblauch-Ingwerpaste mariniert,
im Tandoor zart gegrillt

Spice7 Tandoori Platter ^(B,G) 24,90 €

Eine köstliche Zusammenstellung mit verschiedenen marinierten
Hähnchenbrustfiletstücke, Lamm Seekh Kebab & Scampi, aus dem Tandoori gegrillt

Paneer Shashlik ^{(VEGETARISCH) (G)} 17,50 €

Hausgemachter Frischkäse mit Gewürzen verfeinert, mit Paprika,
Zwiebeln & Tomaten, in Joghurtsauce eingelegt, im Tandoor gegrillt

Veg Sizzlers ^{(VEGETARISCH) (G)} 17,50 €

Gemischter Vorspeisenteller mit Samosa, Paneer Tikka &
buntem Tandoori Gemüse

Lamm Seekh Kebab ^(G) 19,90 €

Traditionell zubereitetes Lammhackfleisch am Spieß
im Tandoor gegrillt, mit Knoblauch-Joghurtsauce



Tandoori Garlic Chicken ^(G)

Hähnchenfleisch zubereitet in einer gewürzten
Knoblauchmarinade & im Tandoor gegrillt

19,90 €

HAUPTSPEISEN (Vegan)

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Mili Juli Tarkari

(MITTELSCHARF)

Verschiedenes frisches Gemüse, in leicht gewürzter Curry-Sauce

14,50 €

Palak Aloo (MITTELSCHARF)

Pürierter Blattspinat zubereitet mit Kartoffeln, Zwiebel & Ingwer

14,90 €

Bhindi Masala

(MITTELSCHARF)

Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten & exotischen Gewürzen

14,90 €

Daal Tarka (MILD)

Gelbe Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, frischem Koriander & indischen Gewürzen

13,90 €

Aloo Gobi (MITTELSCHARF)

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln & Ingwer in Tomaten-Zwiebel-Mischung

14,90 €

Aloo Bengan (MITTELSCHARF)

Frische Aubergine mit Kartoffeln in Tomaten-Zwiebel-Mischung

14,90 €

Shole Puri (MITTELSCHARF) (G)

3 frittierte Fladenbrot (Puri), mit Kichererbsen, als Beilage Mix Pickle & Minzsauce

13,90 €

Chana Masala (MITTELSCHARF)

Kichererbsen in Currysauce mit indischen Gewürzen

14,00 €



HAUPTSPEISEN (Vegetarisch)

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert



Navratan Korma (MILD) (G,M)

Indisches Gemüsecurry mit Trockenfrüchten in einer cremigen milden Cashew-Mandel-Sauce, dekoriert mit Cocktailfrüchten

13,90 €

Paneer Tikka Masala

(MITTELSCHARF) (G)

Hausgemachter Frischkäse gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & indischen Gewürzen

13,90 €

Palak Paneer (MITTELSCHARF) (G)

Hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat, in verschiedenen Gewürzen angerichtet

13,90 €

Dal Makhani (MILD) (G)

Schwarze Linsen mit Ingwer, Zwiebeln, gebraten in einer Butter-Curry-Mischung

13,00 €

Kadhai Paneer (MITTELSCHARF) (G)

Hausgemachter indischer Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten, in einer würzigen Sauce

13,90 €

Malai Kofta (MILD) (A,G)

Bällchen gefüllt mit hausgemachten Frischkäse & Kartoffeln, in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sahne-Sauce

14,50 €

Aloo Mattar Paneer

(MITTELSCHARF) (G)

Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen & Kartoffeln in Tomaten-Currysauce mit exotischen Kräutern

13,90 €

Chana Paneer (MITTELSCHARF)

Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsen in Tomaten-Zwiebel-Masala zubereitet

14,90 €

CHICKEN



Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Chicken Curry (MITTELSCHARF) 15,00 €
Hähnchenfleisch mit Currysauce zubereitet

Murg Tikka Masala (MITTELSCHARF) (G) 15,90 €

Zarte Hühnerstücke in Joghurt-Tomaten-Marinade, mit frischen Kräutern angerichtet

Saag Chicken (MITTELSCHARF) (G) 15,90 €
Hähnchenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, mit Ingwer verfeinert

Kashmiri Murg (MILD) (G,H) 16,50 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in roter Currysoße mit Rosinen, Cashewnüssen & indischen Gewürzen zubereitet, überbacken

Murg Vindaloo (SCHARF) (G,H) 15,90 €
Hähnchen mit Kokospulver & Cream, nach pikanter südindischer Art zubereitet

Murg Lababdar (MITTELSCHARF) 15,90 €
Hähnchenfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch in Tomaten-Curry-Sauce & indischen Gewürzen

Chili Chicken (MITTELSCHARF) (F,G) 15,90 €
Frittiertes Hähnchenfleisch angebraten mit Zwiebeln & Paprika in einer süß-sauer Sauce

Chicken Kohlapuri (MITTELSCHARF) (G,H) 16,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse in exotischer Currysauce



Rara Chicken (MILD) (G) 15,90 €

Hähnchenfleisch zubereitet mit Ingwer & Zwiebeln in Hackfleisch-Currysauce

Chicken Madras (SCHARF) (G) 15,90 €
Hähnchenfleisch zubereitet in südindischen Madrascurry & Kokosmilch

Mango Chicken (MILD) (G,H) 15,90 €
Zarte Hähnchenfleischstücke in einer cremigen Mango-Sahnesauce mit exotischen Gewürzen

Butter Chicken (MILD) (G,H) 15,90 €
Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt, mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sauce

Kadhai Chicken (MITTELSCHARF) 15,90 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten, in würziger Sauce

Murg Methi Malai (MILD) (G) 15,90 €
Hähnchenfleisch zubereitet in Joghurt-Butter-Sauce mit getrockneten Bockshornkleeblättern

Chicken Korma (MILD) (G,H) 15,90 €
Hähnchenfleisch in cremiger Sauce mit Cashewkernen

Murg Dopiazza (MITTELSCHARF) 15,90 €
Hähnchenfleisch in Tomaten-Sauce, mit Röstzwiebeln & Kräutern, mit Zwiebeln dekoriert

LAMMGERICHTE



Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert



Kadhai Gosht (MITTELSCHARF) 17,90 €

Eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer & Gewürzen

Lamm Vindaloo (SCHARF) (G,H) 17,90 €

Lammfleisch mit Kokospulver & Cream, nach pikanter südindischer Art zubereitet

Mutton Khatta Meetha (MITTELSCHARF) (G,H) 17,90 €

Zartes Lammfleisch in Mango-Ananas-Currysauce, mit frischem Koriander garniert, überbacken

Lamb Kohlapuri (MITTELSCHARF) (G) 18,50 €

Zartes Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in exotischer Currysauce

Rogan Josh Kashmiri 17,20 € (MITTELSCHARF)

Lammfleisch in einer hausgemachten Currysauce, nach nordindischer Art

Saag Gosht 17,90 € (MITTELSCHARF) (G)

Lammfleisch mit Spinat in indischen Gewürzen

Lamm Korma (MILD) (G,H) 17,90 €

Lammfleisch mit Cashewkernen in einer Mughlai-Sauce zubereitet

Lamm Dhansak 17,90 € (MITTELSCHARF) (G)

Lammfleischsstücke in püriertem Zucchini, Spinat & Linsensoße

ENTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Badak Madras (SCHARF) (G) 19,90 €

Entenfleisch mit original südindischem Madrascurry & Kokosmilch

Badak Masala (MITTELSCHARF) 19,90 €

Entenbrustfilet in Tomaten-Currysoße, mit Kartoffeln & Erbsen zubereitet

Badak Kohlapuri 19,90 € (MITTELSCHARF) (G)

Entenbrustfilet mit gemischtem Gemüse in exotischer Currysauce

Spice 7 Badak (MILD) (G) 19,90 €

Entenbrustfilet in einer milden Curry-Sahne-Sauce mit Aprikose & Pflaume



FISCH



Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bengali Fish Curry

(MITTELSCHARF) (D,G)

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffeln
in Zwiebel-Tomaten-Sauce,
mit indischen Gewürzen

19,50 €

Scampi Masala

(MITTELSCHARF) (D)

Gebratene Riesengarnelen mit Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln in Masalasauce

19,90 €

Goan Fish Curry

(SCHARF) (D,G,H)

Gebratenes Zanderfilet zubereitet
mit Senfkörnern, Kokosmilch & Curryblatt

19,90 €

Scampi Madras

(SCHARF) (B,D,G,M)

Gebratene Riesengarnelen mit
original südindischem Madrasscurry
& Kokosmilch

19,90 €



BIRYANI

Alle Gerichte werden mit Mix-Raita serviert

Veg Biryani ^(H)

Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem
Gemüse & hausgemachten Frischkäse,
garniert mit Rosinen & Cashewkernen

15,90 €

Chicken Biryani ^(H)

Zartes gedünstetes Hühnchenbrust-
filet mit gebratenem Basmati-Reis,
garniert mit Rosinen & Cashewkernen

16,90 €

Lamb Biryani ^(H)

Zartes Lammfleisch gedünstet
mit Basmati-Reis, garniert mit
Cashewkernen & Rosinen

18,90 €

Jheenga Biryani ^(B,H)

Gebratener Basmati-Reis mit
Riesengarnelen, garniert mit Rosinen
& Cashewkernen

19,50 €

KINDERGERICHTE

Kinderportionen & milde Saucen

Schnitzel mit Pommes

9,90 €

Spaghetti

mit Tomaten-Sahne-Sauce

9,90 €

Chicken Korma ^(G,H)

Hähnchenfleisch in cremiger
Cashewkernen-Sauce,
dazu Basmati-Reis

10,90 €

Mango Chicken ^(G,H)

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer
cremigen Mango-Sahnesauce,
dazu Basmati-Reis

10,90 €

Chicken Nuggets

8 Stück, dazu Pommes

8,90 €





EXTRAS

Plain Rice 3,00 €

Indischer Basmati-Reis

Kheera Raita (G) 4,00 €

Gewürzter Joghurt mit Gurken

Mix Pickle 2,00 €

Mixed Raita (G) 4,00 €

Gewürzter Joghurt mit Zwiebeln,
Gurken & Tomaten

Kokosnusssauce (G) 2,00 €

Minzsauce / Masala Sauce



DESSERT

Gulab Jamun 5,00 €

Hausgemachte frittierte
Teigbällchen in Zuckersirup
& Rosenwasser zubereitet

Kheer (G) 5,50 €

Gesüßter indischer Milchreis
mit Rosinen, gehackten Mandeln
& Cashewnüssen verfeinert

Gajar Ka Halwa (G,H) 6,00 €

Geriebene Karotten zubereitet
in Butter mit Milch, Kardamom
& Mandeln

Mango Panna Cotta (G) 6,00 €

Vanillepudding mit Mango

Vanilleeis (G) 6,00 €

mit fruchtiger Mangocreme

Ras Malai (G,H) 6,50 €

Weiche Frischkäse-Bällchen in
aromatisierter Milch, mit Pistazien
& Mandeln garniert

Mango Kulfi (G) 5,90 €

Traditionelles Mangoeis



LASSI

Mango Lassi (G) 4,50 €

Indisches Joghurtgetränk mit Mango

Nimbu Pani 5,00 €

Hausgemachte frische Limonade

Bananen Lassi (G,H) 4,90 €

Hausgemachtes frisch zubereitetes
Joghurtgetränk mit Bananen & Mandeln

Strawberry Lassi (G) 4,90 €

Indisches Joghurtgetränk
mit Erdbeeren

Salt Lassi (G) 3,90 €

Hausgemachtes, frisch
zubereitetes Joghurtgetränk mit Salz

Mint Lassi (G) 4,50 €

Indisches Joghurtgetränk mit Minze

Plain Lassi (G) 3,20 €

Hausgemachtes, frisch
zubereitetes Joghurtgetränk

Sweet Lassi (G) 3,90 €

Indisches Joghurtgetränk
- süß

CAFE/TEE

Tasse Kaffee



2,60 €

Espresso

2,60 €

Latte Macchiato

3,50 €

Doppio Espresso

3,80 €

Cappuccino

3,20 €

Spice7 Tee

mit frischem Ingwer,
Minze & Zitrone

4,20 €

Indian Chai

Indischer Tee mit spezielle
Gewürzmischung & Milch

3,90 €

Glas Tee

3,50 €

ALKOHOLFREI

Mineralwasser

0,25 l

2,80 €

0,75 l

5,90 €

CoCa Cola

0,2 l

2,60 €

0,4 l

3,90 €

Apfelsaft

0,2 l

2,80 €

0,4 l

4,10 €

Orangensaft,
Johannesbeersaft-,
Rhabarbersaftschorle

0,2 l

2,90 €

0,4 l

4,10 €

Coca Cola - Light

0,2 l

2,60 €

0,4 l

3,90 €

Fanta, Sprite,
Spezi

0,2 l

2,60 €

0,4 l

3,90 €



Bitter Lemon,
Ginger Ale,
Tonic Water

0,2 l

2,90 €

0,4 l

3,90 €

Mangosaft

0,2 l

2,90 €

0,4 l

4,10 €



BIER/APFELWEIN

Pils

vom Fass

0,25 l

3,10 €

0,4 l

4,20 €

Radler

0,25 l

3,10 €

0,4 l

4,20 €

Weizenbier

vom Fass

0,3 l

3,00 €

0,5 l

4,30 €

Hessicher
Apfelwein

0,25 l

2,90 €

0,5 l

4,10 €

Namaste Bier

(INDISCHES BIER)

0,3 l

3,90 €

Alkoholfreies Bier

0,3 l

3,50 €

Weizenbier

Kristall, Dunkel

0,5 l

4,50 €

Weizenbier

Alkoholfrei

0,5 l

4,50 €

King Fischer

(INDISCHES BIER)

0,3 l

3,90 €

Alkoholfreier Radler

0,5 l 4,50 €

SPIRITUOSEN

Grappa Cellini Oro (GOLD)	2cl	4,20 €
Grappa Prosecco	2cl	4,20 €
Averna	2cl	4,20 €
Ramazotti	2cl	4,20 €
Vecchia Romagna	2cl	4,60 €
Limoncello	2cl	3,90 €
Williams	2cl	4,20 €
Jägermeister	2cl	4,20 €
Kokosnuss Schnaps	2cl	4,20 €

Mango Schnaps	2cl	4,20 €
----------------------	-----	--------

LIKÖRE

Baileys	2cl	4,20 €
Sambuca	2cl	4,20 €
Amaretto	2cl	4,20 €
Cointreau	2cl	4,20 €
Ouzo	2cl	4,20 €
Mangoliköre	2cl	4,20 €



APERITIFS

Prosecco	5,90 €
Hugo Spritz	6,10 €
Aperol Spritz	6,10 €
Martini	4,90 €
Sherry	5,10 €
Dry oder Medium	



Lillet Wild Berry	7,90 €
Lillet Vive	7,90 €
Campari	5,50 €
Soda oder Orange	

WEISSWEIN

Chardonnay	0,2 l	6,10 €
Tinazzi, Puglia Italien		
Pinot Grigio	0,2 l	6,10 €
delle Venezie Italien		
Goa	0,2 l	6,20 €
Indian Flavour		

Grauer Burgunder	0,2 l	6,20 €
Königschaffhausen Baden - Deutschland		
Chenin Blanc	0,2 l	6,20 €
Sula Vineyards Indien		
Weißweinschorle	0,4 l	5,90 €



ROTWEIN & ROSÉ

Goa	0,2 l	6,90 €
Indian Flavour		
Primitivo	0,2 l	6,30 €
Vigineti del Salento Italien		
Merlot	0,2 l	6,20 €
Les Jamelles Frankreich		

Chianti	0,2 l	6,00 €
Ruffino Italien		
Shiraz	0,2 l	6,50 €
Sula Vineyards, Indien		
Roséwein	0,2 l	6,10 €
Domaine Montrose Frankreich		



RUM / BRANDY

Old Monk (INDIAN) 3cl 6,50 €

Vecchia Romagna 2cl 6,50 €

Bacardi 3cl 6,50 €



SCOTCH WHISKEY

Johnny Walker RED LABEL 4cl 7,50 €

Johnny Walker BLACK LABEL 4cl 8,50 €

Dimple 4cl 7,50 €

Ballentine's 4cl 7,50 €

COCKTAILS

Pina Colada 8,90 €

weißer Rum | Kokosmilch
Ananassaft | Sahne

Swimmingpool 8,90 €

Wodka | Blue Curacao
Ananassaft | Kokosnuss-Sahne



Mango Colada 8,90 €

weißer Rum, Mangosaft, Kokosmilch

Mojito 8,90 €

weißer Rum, Minze, Limonensaft, Soda

Mai Tai 8,90 €

Rum | Cointreau | Zuckersirup
Mandelsirup | Zitronensaft

COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

Ipanema 7,90 €

Limette | Ginger Ale / Limonade

Virgin Sunrise 7,90 €

Orangensaft | Grenadinesirup

Virgin Colada 7,90 €

Ananassaft | Kokosnusscreme
Kokosnussmilch

Mojito 8,50 €

Limettensaft | Zuckersirup | Rohrzucker



WWW.SPICE7-KELKHEIM.DE

Mo - So: 11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 22:30 Uhr

Dienstag Ruhetag

TÄGLICHES MITTAGSTISCH

•

Entdecken Sie unseren **täglich abwechslungsreichen Mittagstisch von 12:00 bis 14:30 Uhr!** Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an köstlichen Gerichten aus aller Welt. Perfekt für eine schnelle und köstliche Mittagspause. **Besuchen Sie uns und lassen Sie sich verwöhnen!**

CATERING / PARTY-SERVICE

•

Wir bieten nicht nur exquisite Speisen in unserem Restaurant an, sondern auch **Catering und Party-Service für jeden Anlass**, ob Firmenfeier oder private Veranstaltung.

Hat Ihnen der Besuch bei uns gefallen?
Wir würden uns über Ihr Feedback freuen!

----->



Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse

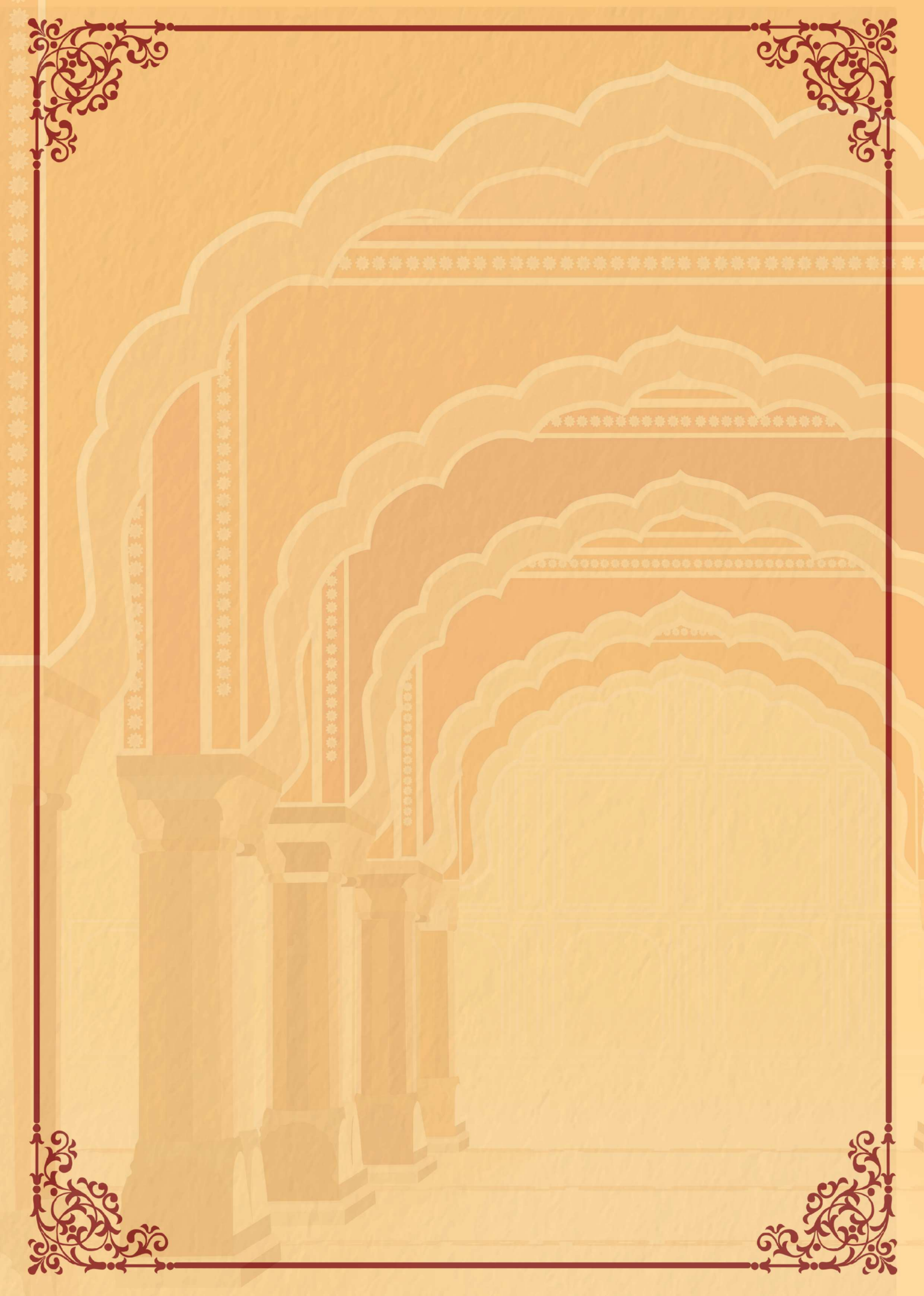
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

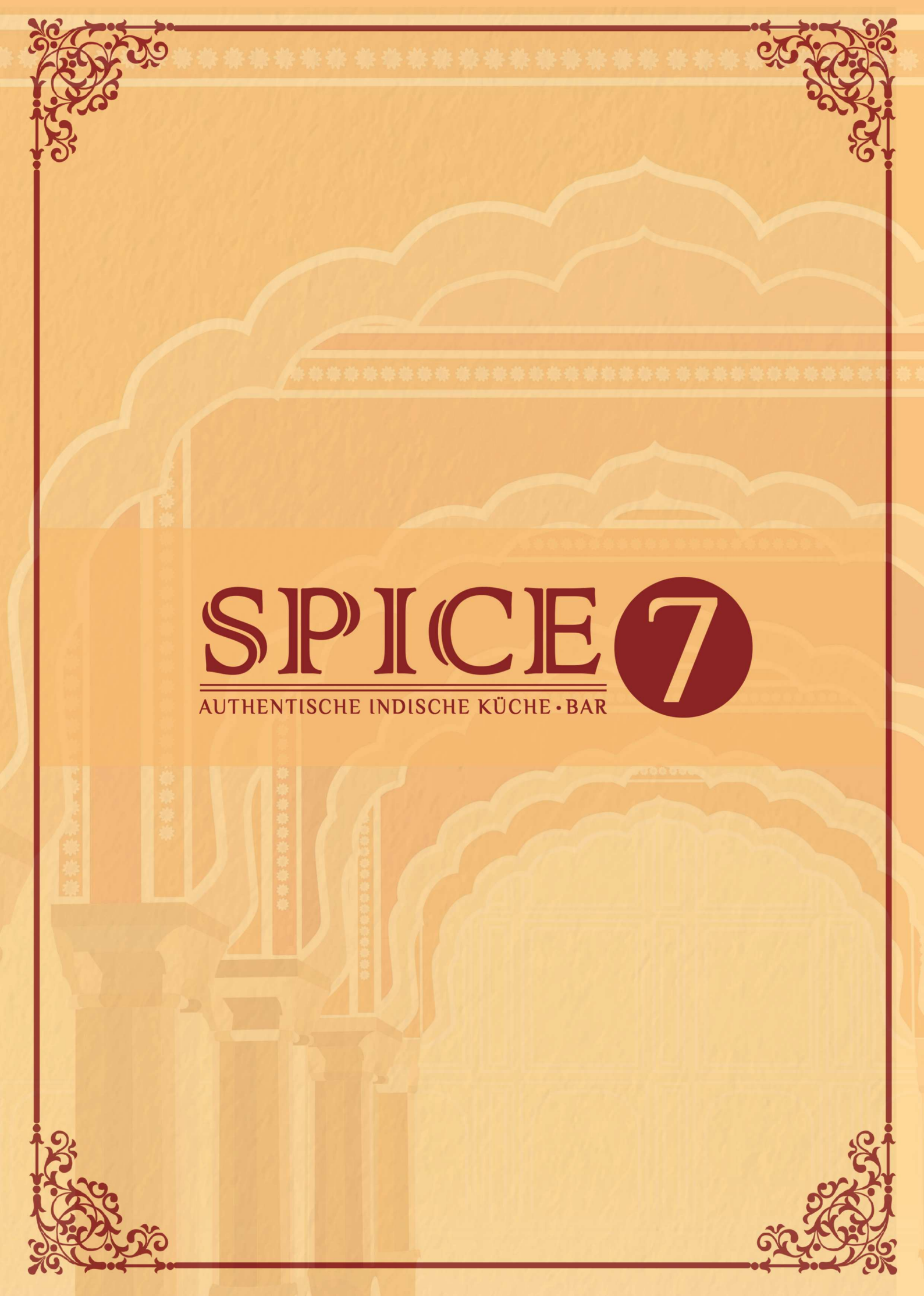
G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Senf und Senferzeugnisse;

L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; M = Schwefeldioxid und Sulfite;

N = Lupinen und Lupinenerzeugnisse; O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse





SPICE 7

AUTHENTISCHE INDISCHE KÜCHE • BAR