



Restaurant
LEYLA

VORSPEISEN

1. SAMBHAR SUPPE ^{7,11,16} **5,90**

Klar Suppe gemischt mit frische Gemüse, Kräutern „nach Südindische Art“

2. LINSENSUPPE ^{7,11,16} **5,90**

Roten Linsen, Senfsalat, Curry-Blätter, Methi und Kurkuma

3. CHICKEN SUPPE ^{7,16} **6,90**

Indische Curry-Cremesuppe mit Hühnerfleisch

4. SAUER - SCHARF SUPPE (scharf) ^{7,16} **6,90**

Indische Curry-Cremesuppe mit Hühner- und Lammfleisch

5. PAKORAS ⁴ (gebacken in Kichererbsenmehl)

dazu Zutaten nach Wahl und drei Chutney Saucen:

A: mit Zwiebeln 5,90

B: mit Aubergine 6,20

C: mit Champignons 6,20

D: mit Blumenkohl 6,20

E: mit Chicken 6,50

F: mit Paneer 6,20

6. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 2 Personen 12,50

oben genannte PAKORAS eine bunter Kreation unseres Chefkochs

7. SAMOSA ⁴ **6,90**

gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen,
Nüssen und verschiedenen Kräutern dazu drei Chutney-Saucen

8. GEMISCHTE SALAT **7,90**

mit grünem Salat, Tomaten, Gurken und hausgemachtem Ingwerdressing

9. WARME SALAT ^{4,9,13} **13,90**

mit grünem Salat, Tomaten, Gurken und hausgemachtem Ingwerdressing
dazu Zutaten nach Wahl: gegrillte Hähnchenbrust oder gegrilltem Tofu

10. Mango SALAT ⁴ **13,90**

mit gegrillten Hähnchenbrustfilets dazu grüner Salat, Tomaten, Gurken,
Mango, Slice Ingwerdressing

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 12. DAL MAKHANI** ⁷ **8,90€**
Verschiedene Linsen Sorten und Methi, Butter, Sahne
Tomaten-currysauce
(auf Wunsch auch Vegan)
- 13. ALOO GOBI** ⁷ **9,90€**
gekochte Kartoffeln mit gebratenem Blumenkohl,
Tomaten, Ingwer und
Knoblauch (auf Nachfrage Vegan)
- 14. PANEENR JALFREZI** ⁷ (pikant) **15,90€**
hausgemachter, frischer Rahmkäse mit
Currysauce, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer
- 15. SOJA- KORMA** ^{7,8,13} **14,90€**
Soja-Bällchen mit Ingwer, Knoblauch,
Kormasauce, Rahmkäse, Sahne,
Cashewnuss und Mandelcreme, Currysauce
- 16. BANANA - CURRY** ^{7,8} **14,90€**
Bananen-Ingwer-Mehti mit Mandelsahne - Currysauce
(auf Wunsch auch Vegan)
- 17. SOJA - PALAK** ¹³ **12,90€**
Soja-Bällchen mit gehacktem Blattspinat, Sahne, Ingwer,
Knoblauch, Röstzwiebeln und verschiedenen Kümmelsorten
(auf Wunsch auch Vegan)
- 18. MATTER PANEER** ^{7,8} **13,90€**
Frischer Rahmkäse, grüne Erbsen mit
Mandel-Joghurtcreme-Curry-Sauce
- 19. MIX SABZI** ⁷ **10,50€**
gemischtes Gemüse mit Ingwer,
Knoblauch und Currysauce
(auf Wunsch auch Vegan)
- 20. PALAK PANEENR** ⁷ **13,90€**
Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse, Knoblauch
und mit verschiedenen Gewürzen gebraten
- 21. CHOLE MASALA** ⁷ **13,90€**
Ingwer, Knoblauch, fischer Koriander,
Kichererbsen, Zwiebeln und Tomatensauce
(auf Wunsch auch Vegan)
- 22. SOJA-CURRY** ^{7,13} **11,90€**
Soja-Bällchen, mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce
(auf Wunsch auch Vegan)
- 23. CHANNA - PALAK** ⁷ **12,90€**
Kichererbsen mit gehacktem Blattspinat,
Sahne, Ingwer, Knoblauch, Röstzwiebeln und
verschiedenen Kümmelsorten
(auf Wunsch auch Vegan)
- 24. SAHI PANEER** ^{7,8} **14,90€**
Mit Rahmkäse, Sahne verschiedenen
Gewürzen, Nüssen und Tomaten - Currysauce



Restaurant
LEYLA

HAHNCHENGERICHTE

Alle Hähnchen Gerichte werden mit Basmatireis serviert

30. CHICKEN CURRY ⁷ **12,50€**
Hähnchenbrustfilet in Currysauce

31. CHICKEN KORMA ^{7,8} **14,90€**
Hähnchenbrustfilet mit Cashew - Sahnesauce,
Mandeln, Cashewnüssen und frischem Käse

32. BUTTER CHICKEN ^{7,8} **14,50€**
gegrillte Hähnchenstücke mit verschiedenen Gewürzen,
Nüssen und Tomaten - Currysauce

33. CHICKEN SAAG ⁷ **13,90€**
gekochtes Hähnchen mit gehacktem Blattspinat und Currysauce

34. CHICKEN TIKKA MASA LA ⁷ **(pikant) 15,90 €**
24 Stunden eingelegtes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

35. MANGO CHICKEN ^{7,8} **14,90€**
mit gekochte Hähnchenbrustfilet und Mangoslice,
Mangopüree, Nuss-Sahne-Currysauce

36. CHICKEN JALFREZI ⁷ **(pikant) 15,90 €**
gekochte Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten,
Zwiebeln, Paprika, Ingwer und pikanter Gewürzsauce

37. CHICKEN MADRAS ⁷ **(pikant) 14,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Sahne-Kokus-Currysauce,
Ingwer, Knoblauch, Kokosraspeln

38. CHILI CHICKEN ^{4,9,13} **16,50 €**
gegrillte Hähnchenbrustfilet mit frische Tomaten, Zwiebeln,
grüne Erbsen, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Sweet, Chili-Sauce



Restaurant
LEYLA

LAMMGERICHTE

Alle Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert

40. LAMM CURRY ⁷ **14,50€**
Lammfleisch mit Currysauce

41. LA M M VI N DA LOO ⁷ **(pikant) 16,90 €**
Lammfleisch mit gekochten Kartoffeln, Chili , Kokos Raspel
Zwiebeln und pikanter Sauce

42. LAMM KORMA ^{7,8} **18,90€**
Lammfleisch mit Cashew-Sahnesauce, Mandeln,
Cashewnüssen und frischem Käse

43. LAMM SAAG ⁷ **18,90€**
Lammfleisch mit gehacktem Blattspinat, frischem Ingwer,
Knoblauch und gebratenen Zwiebeln

44. MUTTON LEYLA MASALA ^{7,8} **19,50**
mit Hackfleisch, Lammfleisch, Tomaten, Garam Masala
und spezieller Sauce „nach Art des Hauses“

45. MUTTON DAHIWALA ^{7,8} **18,90€**
mit Lammfleisch, Mandeln, Kurkuma Mehti
und Joghurt-Cremesauce

46. LA M M MAD RAS (pikant) ⁷ **18,50 €**
Lammfleisch mit Kokosraspel, Kokosmilch, Chili,
Ingwer und pikanter Gewürzsauce



Restaurant
LEYLA

FISCH GERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis serviert

50. FISCH CURRY ^{3,7} **11,50€**

Tilapiafilet mit Currysauce, nach „Südindischer Art“

51. FISCH DO PIAZA ^{3,7} **(pikant) 13,50€**

Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen und würziger Sauce, nach „Südindischer Art“

52. FISCHAUBERGINE ^{3,7} **12,90€**

Tilapiafilet mit Tomaten, Knoblauch, frischem Koriander, gegrillten Auberginen und Garam Masala

53. FISCH - MALAI ^{3,7} **16,90€**

mit Tilapiafilet, Kokosnusssauce und verschiedenen milden Gewürzen

54. FISCH - Korma ^{3,7} **14,90€**

mit Tilapiafilet, Cashew-Sahnesauce, Mandeln, Cashewnüsse und frischem Käse

55. PRAWNS CURRY ^{3,7} **14,90€**

mit geschälte Großgarnelen und Currysauce

56. PRAWNS - MALAI ^{3,7} **18,90€**

mit geschälte Großgarnelen, Kokosnusssauce und verschiedenen milden Gewürzen

57. PRAWNS - KARAHI ^{3,7} **(pikant) 17,90€**

mit geschälte Großgarnelen, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und frische Koriander - Knoblauch, Würzige Sauce



Restaurant
LEYLA

ENTENGERICHTE

Alle Enten Gerichte werden mit Basmatireis serviert

70. Ente Tikka Masala ⁷ 21,90

24 Stunden eingelegtes und gegrilltes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

71. Ente Malai ^{3,7} 20,90

mit gegrilltes Entenbrustfilet und Kokosnussauce dazu verschiedene milde Gewürze

72. Ente Vindaloo ⁷ 19,90

mit gekochtes Entenbrustfilet dazu gekochte Kartoffeln, Zwiebeln und pikante Sauce

73. Ente Mango ^{7,8} 18,90

mit gekochtes Entenbrustfilet dazu Mangoslice, Mangopüree und Nuss - Sahnesauce

LEYLA



Restaurant
LEYLA

TANDORI SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori Gerichte werden mit Bratkartoffeln und Basmatireis, Salat serviert

60. VEGI TIKKA 7,15 **13,50€**

gemischtes gegrilltes Gemüse mit Joghurtsauce, Marinette

61. TANDOORI CHICKEN 7,15 **16,90€**

24 Stunden eingelegte Hähnchenschenkel in Joghurt-Safransauce, Marinette gegrillt mit verschiedenen Gewürzen

62. CHICKEN TIKKA 7,15 **17,90**

mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Joghurtsauce, Marinette, Zwiebeln und Paprika

63. MUTTON TIKKA 7,15 **20,50€**

marinierte Lammfleischstücke mit Joghurt-Safransauce, Marinette, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

64. SEEK KABAB 7 **17,90€**

Lammhackfleisch mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

65. ENTE TIKKA 7,15 **21,90€**

mariniertes Entenbrustfilet, **24 Stunden** eingelegt in Safransauce, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika

66. FISCH TIKKA 7,15 **19,90€**

gegrilltem Tilapiafilet. marinierte in Ingwer Knoblauch Paprika, Zwiebeln, Tomaten

67. PRAWNS TIKKA 7,15 **21,50€**

gegrillte, marinierte Garnelen mit Joghurtsauce, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, frischem Koriander

68. SPECIAL MIX GRILL 7,15 **23,90€**

gegrilltem Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und einer Gewürzmischung, nach Art des Hauses



Restaurant
LEYLA

BIRYANIS

gedämpfter Basmatireis garniert mit Nüssen, Bratzwiebeln, frischem Koriander, Garam Masala und Rosinen. Alle Biryanis werden mit einer milden Jogurtsauce serviert

B1. BIRYANI MIT LAMMFLEISCH 7,8 17,90€

B2. BIRYANI MIT CHICKEN 7,8 14,90€

B3. BIRYANI MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE 7,8 12,90€

B4. MIX BIRYANI 7,8 21,90€

B5. PRAWN BIRYANI 7,8 20,90€

SÜDINDISCHE DOSA GERICHTE

Alle Gerichte werden mit verschiedenen Chutneys und Suppen serviert.

D1. MASALA DOSA 7 14,50€

aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot
gerollt mit Kartoffeln und verschiedene Kräuter

D2. CHICKEN DOSA 7 17,50

aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot
gerollt mit Kartoffeln und mit Hähnchen gerollt

D3. PANNIR DOSA 7 15,50€

aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot
gerollt mit Kartoffeln, Rahmkäse gerollt



Restaurant
LEYLA

TAHLIS

Alle Thalis werden mit Basmatireis, Salat und Naan-Brot serviert.

T1. NON VEGI LEYLA THALI 4,7,8 **17,90€**

- Lamm Saag
- Fisch Korma
- Butter Chicken

T2. VEGI LEYLA THALI 4,7,8 **15,90€**

- Belugalinsen
- Palak Paneer
- Sahi Paneer

ASIATISCHE TERIYAKI GERICHTE

Alle Teriyaki-Gerichte werden mit frischem gebratenen Gemüse, Salat
Basmatireis und hausgemachter Soja-spezialsauce serviert.

A1. SPECIAL TERIYAKI 4,9,13 **15,90€**
mit gegrillten tofu

A2 CHICKEN TERIYAKI 4,9,13 **16,90€**
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

A3. FISCH TERIYAKI 4,9,13 **16,90€**
mit gebratenem Tilapiafilet



Restaurant
LEYLA

PLATTEN

Alle Gerichte werden mit Bathura, Basmatireis und Salat, Raita serviert.

SCHAKAHARI PLATTE 4,7,11,15 (2 PERSONEN)

LINSENSUPPE

mit roten Linsen, Senfsaat, Curry-Blättern, Methi und Kurkuma

VEGI TIKKA

gemischtes, gegrilltes Gemüse mit Joghurtsauce, Marinette

CHOLE MASALA

Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, fischer Koriander, Zwiebeln und Tomatensauce

ALOO GOBI

gekochte Kartoffeln mit gebratenem Blumenkohl, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

DESSERT-HALWA

gebratener Grieß mit zerlassene Butter und verschiedenen Nüssen, Rosinen

49,90€

LEYLA SPEZIAL PLATTE 4,7,11,15 (2 PERSONEN)

Alle Gerichte werden mit Bathura, Basmatireis und Salat Raita serviert.

SAUER-SCHARFE SUPPE MIT LAMM UND HÄHNCHEN

mit Senfsaat, Curry-Blättern, Methi und Kurkuma

TANDOORI CHICKEN

24 Stunden eingelegte Hähnchenschenkel in Joghurt-Safransauce, Marinette, gegrillt mit Verschiedenen Gewürzen

LAMM CURRY

Lammfleisch mit Currysauce

PRAWN MALAI

mit Großgarnelen, Kokosnussauce und verschiedenen milden Gewürzen

DESSERT-GULAB JAMUN

Käsebällchen, eingelegt in Rosenwasser

64,00€

BEILAGEN

- 101. PAPPADAM 1,50**
knuspriges Brot aus gemahlenem
Kichererbsenmehl mit schwarzem Pfeffer
- 102. BASMATIREIS 3,90**
Indischer Duftreis
- 103. GARLIC NAAN 1,4,7 3,90**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauchpaste, Sesam
- 104. RAITA 7 4,50**
Joghurt mit Gurken, Minze und Kumin, Zwiebeln
- 105. MANGO PICKLES 11 2,90**
eingelegte Mangos, Zitrone, Karoten, Senf, Öl
- 106. TANDORI ROTI 4 3,90**
aus Vollkornmehl gebackenes Fladenbrot
- 107. DOSA BROT 5,50**
aus Reismehl drei verschiedene Linsen, knuspriges Brot
- 108. CHEESE NAAN 4,7,8 6,90**
gefüllte Naan mit Käse, Ingwer, Koriander, Sesam
- 109. BATHURA 4,7,8 2,90**
frittiertes Brot aus Weizenmehl
- 110. NAAN 4,7,8 3,50**
Fladenbrot aus Weizenmehl, Sesam
- 111. GARLIC NAAN SPICY 4,7,8 4,50**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit scharfer
Knoblauchpaste, Sesam
- 112. YELLOW DAL 7 5,90**
mit roten Linsen, Kurkuma, Zwiebeln
und Knoblauch, Tomaten, Korinder
- 113. MANGO CHUTNEY 8 2,90**
Eingelegte Mango Püree
- 114. BREAD BASKET 1,4,7 6,50**
Tandori Roti, Naan, Bathura
- 115. extra Pommes frites 3,50**

EIS

- 120. KULFI - EIS (7) 6,50**
MILCHEIS mit SAFRAN, PISTAZIEN & MANDELN
- 121. MANGO - EIS (7) 6,50**
MANGO EIS mit MANGOPULP
- 122. VANILIE - KROKANT - EIS (7) 6,50**
mit KARAMELLISIERTEN CASEW-NÜSSEN

DESSERT

- KINDERGERICHTE (bis 8 Jahre)**
mit Reis oder Pommes, dazu bunter Salat
- 1A: Vegetarisch 6,50**
- 2B: mit Chicken 7,50**
- 3C: mit Lamm 8,90**
- 123. GULAB JAMUN 7,8 5,90**
gebratener Kuhmilchkäse in
süßem Rosenwasser eingelegt
- 124. HALWA 7,8 6,90**
gebratener Grieß mit Nüssen
und Butterghi, Rosinen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

COCA COLA A,15
0,2l 2,90€ - 0,33l 3,90€

COCA COLA ZERO A,15,H
0,2l 2,90€ - 0,33l 3,90€

FANTA A,D
0,2l 2,90€ - 0,33l 3,90€

SPRITE
0,2l 2,90€ - 0,33l 3,90€

VITA MALZ
0,33l 3,90€

MEZZO MIX A,15
0,2l 2,90€ - 0,33l 3,90€

GINGERALE
0,2l 2,90€

TONIC WATER
0,2l 2,90€

BITTER LEMON
0,2l 2,90€

STILLES WASSER
0,2l 2,60€ - 0,75l 6,90€

MINERAL WASSER
0,2l 2,60€ - 0,75l 6,90€

SÄFTE

(auch als Schorle)

MANGO
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

LITSCHI
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

GUAVE
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

MARACUJA
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

KIRSCH
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

BANANE
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

ORANGE
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

APFEL
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

ANANAS SAFT
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

KIBA (BANANE - KIRSCH)
0,2l 2,90€ - 0,3l 3,90€

HEISSE GETRÄNKE

TEESORTEN

YOGI TEE mit Honig, Milch ⁽⁷⁾
2,80 €

FRISCHER PFEFFERMINZ TEE
2,80 €

SCHWARZER TEE
2,80 €

INGWER TEE
2,80 €

INGWER MINZ TEE
3,10 €

GRÜNER TEE
2,80 €

VITAMINBOMBE
mit Ingwer, Minze, Orangensaft und Honig
4,20 €

KAFFEESORTEN

ESPRESSO
2,50 €

ESPRESSO MACCHIATO
2,80 €

DOPPELTER ESPRESSO
4,10 €

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO
3,90 €

KAFFEE
3,10 €

CAPPUCCINO
3,50 €

CAPPUCCINO MASALA
3,90 €

MILCHKAFFEE ⁽⁷⁾
3,90 €

LATTE MACCIATO ⁽⁷⁾
3,90 €

KAFFEE IRISCH ⁽⁷⁾ 40 % ACL
6,80 €

KAFFEE BAILEYS ⁽⁷⁾ 17 % ACL
6,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

GILDE
0,3l 3,20€ - 0,5l 5,20€

ALSTER
0,3l 3,20€ - 0,5l 5,20€

DIESEL
0,3l 3,20€ - 0,5l 5,20€

KOSTRITZER
0,3l 3,20€ - 0,4l 4,20€

FLASCHENBIER

FRANZISKANER WEIZEN ⁽⁴⁾
0,5l 5,20€

FRANZISKANER WEIZEN KRISTALL ⁽⁴⁾
0,5l 5,20€

FRANZISKANER WEIZEN DUNKEL ⁽⁴⁾
0,5l 5,20€

FRANZISKANER WEIZEN ALKOHOLFREI ⁽⁴⁾
0,5l 5,20€

GILDE ALKOHOLFREI ⁽⁴⁾
0,33l 3,50€

KING FISCHER INDISCHES BIER ⁽⁴⁾
0,33l 3,80€

SPERITUOSEN

BAILES
0,5cl 5,80€

SAMBUCA
2 cl 3,10€ - 0,4cl 5,20€

WILLIAMS BIRNE
2 cl 3,50€ - 0,4cl 6,20€

JÄGERMEISTER
2 cl 3,10€ - 0,4cl 5,20€

RAMAZZOTTI
2 cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

VODKA MOSKOVSKA
2 cl 3,20€ - 0,4cl 5,20€

HAVANA 3-JÄHRIG
2 cl 2,90€ - 0,4cl 3,90€

HAVANA 7-JÄHRIG
2 cl 4,50€ - 0,4cl 7,90€

CAPTAIN MORGEN
2 cl 2,90€ - 0,4cl 3,90€

BOMBAY GIN
2 cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

GRAPPA CELLINI
2 cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

PASCAS ROM 73%
2 cl 4,50€ - 0,4cl 8,90€

MANGO SCHNAPS KLARE 40% ACL
2 cl 4,20€ - 0,4cl 7,80€

MANGO LIKÖR
2 cl 4,20€ - 0,4cl 5,20€

IRIS WHISKY RED LABEL
0,2cl 4,20€ - 0,4cl 7,80€

OLD MONK 42,8%
2 cl 4,20€ - 0,4cl 7,50€

WEIß WEINE

CHARADONNY (9) 13%
0,2 l 3,80€ - 0,5 l 6,90€

RIESLING (9) 12%
0,2 l 3,80€ - 0,5 l 6,90€

GRAUBURGUNDER (9) 13%
0,2 l 6,50€ - 0,75 l 21,90€

INDISCHER WEISSWEIN (9) (Chenin 2019) 12,5%
0,2 l 6,50€ - 0,75 l 21,90€

ROSE WEIN

SPÄTBURGUNDER (9) 12,5%
0,2 l 6,50€ - 0,75 l 21,90€

ROT WEIN

INDISCHER ROTWEIN (9) (Merlot 2018) 13,5%
0,2 l 6,50€ - 0,75 l 21,90€

ROTWEIN RIOJA (9) 14%
0,2 l 6,50€ - 0,75 l 21,90€

ROTWEIN TROLLINGER (9) 11%
0,2 l 6,50€ - 0,5 l 13,50€

APERITIFS

HUGO 6,20 €
Holunderblüten-Sirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda

APEROL SPRITZ 6,20 €
Aperol, Prosecco, Soda

MANGO SPRITZ 6,20 €
Mango, Aperol, Prosecco, Soda

MARACUJA SPRITZ 6,20 €
Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda

MANGO SEKT 3,20 €
Mangosaft, Sekt

SANDEMAN MEDIUM
5cl 4,50 €

SANDEMAN FINO
5cl 4,50 €

MARTINI BIANCO EXTRA TROCKEN
5cl 4,50 €

MARTINI BIANCO ROSE
5cl 4,50 €

MARTINI EXTRA DRY
5cl 4,50 €

LASSIS

(Jogurt, Milch (7))

MANGO LASSI
0,3l 3,50€ - 0,4l 4,60€

LASSI SUSS ODER SALZIG
0,3l 3,20€ - 0,4l 4,20€

PROSECCO & SEKT

SCAVIC & RAY PROSECCO
0,1l 2,90€ - 0,75l 19,00€

SCHLOSS TRIER SEKT
0,1l 2,50€ - 0,75l 16,90€

HAUSGEMACHTE EIS TEE

MARACUJA EISTEE
0,33l 5,50€

INGWER ZITRONE EISTEE
0,33l 6,50€



Restaurant
LEYLA

COCKTAILS

MANGO COLADA 6,90€

Weißer Rum, Mango Püree, Sahne, Kokos -
Sirup, Ananassaft, Mangosaft

MOJITO 6,50€

Limetten, Havana Club, frische Minze, Soda
Rohrzucker, Lime Juice

MARTINI ROSSO 6,90€

Martini Rosso, Limettensaft, Prosecco, Lycheesaft

CRAZY KREUZBERGER 7,50€

Captain Morgan, Zuckersirup, frische Minze,
Puderzucker, Sprite, Apfelsaft

MUMBAI MARTINI 6,50€

Vermout, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft, Ingwar, Prosecco

LAYLA CLUB 8,50€

Ingwer, Bobay Gin, Limettensaft,
frische Koriander, Chilli, Zuckersirup

CAIPIROSKA 6,50€

Limetten, Vodka, Rohrzucker, Lime Juice

B52 6,50€

Baileys Kahlua, brauner Rum 73%

COCKTAILS ALKOHOLFREI

MANGO KUSS 4,50€

Mango Püree, Sahne, Kokos -
Sirup, Ananassaft, Mangosaft

KOKOSNUSS - KUSS 4,50€

Kokos - Sirup, Sahne, Ananassaft,
Kirschsaf

GUAVAMERI 4,50€

Limetten, Guavasaf, frische Minze, Soda
Rohrzucker, Lime Juice

Layla - KUSS 4,50€

Mangopüree, Ananassaft,
Kirschsaf, frische Limette, Grenadine Sirup

1 Liter COCKTAILS

MOJITO 8,90€

Limetten, Havana Club, frische Minze, Soda
Rohrzucker, Lime Juice

CAIPIROSKA 8,90€

Limetten, Vodka, Rohrzucker, Lime Juice

GUAVAMERI (AFG) 8,90€

Limetten, Guavasaf, frische Minze, Soda
Rohrzucker, Lime Juice



Restaurant
LEYLA

COCKTAILS

MANGO COLADA 6,90€

Weißer Rum, Mango Püree, Sahne, Kokos - Sirup, Ananassaft, Mangosaft

MARTINI ROSSO 6,90€

Martini Rosso, Limettensaft, Prosecco, Lycheesaft

MUMBAI MARTINI 6,50€

Vermout, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft, Ingwer, Prosecco

CAIPIROSKA 6,50€

Limetten, Vodka, Rohrzucker, Lime Juice

MOJITO 6,50€

Limetten, Havana Club, frische Minze, Soda
Rohrzucker, Lime Juice

CRAZY KREUZBERGER 7,50€

Captain Morgan, Zuckersirup, frische Minze,
Puderzucker, Sprite, Apfelsaft

LAYLA CLUB 8,50€

Ingwer, Bobay Gin, Limettensaft,
frische Koriander, Chilli, Zuckersirup

B52 6,50€

Baileys Kahlua, brauner Rum 73%

ALLERGENE

1. ENTHÄLT EIER/ - ERZEUGNISSE - 2. ENTHÄLT ERDNUSS/-ERZEUGNISSE
3. ENTHÄLT FISCH/ - ERZEUGNISSE 4. GLUTENHALTIGES GETREIDE
5. ENTHÄLT KREBSTIERE - 6. ENTHÄLT LUPINE - 7. ENTHÄLT MILCH/ - ERZEUGNISSE
8. ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) - 9. ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID / SULFITE
10. ENTHÄLT SELLERIE - 11. ENTHÄLT SENF - 12. ENTHÄLT SESAM - 13. ENTHÄLT SOJA
14. ENTHÄLT WEICHTIERE /-ERZEUGNISSE

Zusatzstoffe:

- (A) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- (B) MIT FARBSTOFF - (C) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- (D) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN - (E) KOFFEINHALTIG
- (F) MIT SÜßUNGSMITTELN - (G) MIT PHOSPHAT
- (H) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- (I) MIT SÄUERUNGSMITTELN