

**SPEISEN & GETRÄNKE**  
**FOOD & BEVERAGES**

**GI** **URBAN**  
**NTI**  
**& MORE**  
**FOODCLUB**



**GINTI & MORE ist der Treffpunkt für Menschen, die Crossover-Küche mit asiatischem Einfluss lieben. Unsere Philosophie ist frisch, nachhaltig und halal. Dein Foodclub in Köln, wo Du mit Freunden und Freude eine Auszeit bei gutem Essen und Trinken verbringen kannst.**

**GINTI & MORE is the meeting place for people who love cross-over cuisine with Asian influence. Our philosophy is fresh, sustainable and halal. Your food club in Cologne, where you can spend time out with friends and enjoy good food and drinks.**



# SNA CKS

SNACKS



## **Samosa\*<sup>1,2</sup> 6.50**

Gebackene Teigtaschen mit Gemüse.  
Fried pastry with vegetables.

## **Paneer Pakora<sup>3,4</sup> 6.50**

Indischer Weichkäse gebacken in Kichererbsenmehl.  
Indian soft cheese fried in chickpea flour.

## **King Prawn Pakora<sup>4,6</sup> 11.50**

Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken.  
King prawn fried in chickpea flour.

## **Keema Samosa\*<sup>1,2</sup> 8.90**

Gebackene Teigtaschen mit gewürztem Lammhack.  
Fried dumplings with minced lamb.

## **Bhindi Kurkuri\*<sup>4</sup> 6.90**

Lecker, knusprig gebraten in Maismehl.  
Delicious, crispy fried in corn flour.

## **Mushroom Pepper Fry\* 8.90**

Lecker gebratene Champignons in Manchurian-Soße.  
Delicious fried mushrooms in manchurian sauce.

## **Gegrilltes Brot<sup>1</sup> 5.50**

Breit geschnitten mit Olivenöl und Salzflocken,  
dazu Aioli.  
Wide cut with olive oil and salt flakes, cup of aioli.

## **Antipasti\*<sup>4,6</sup> 11.50**

Gegrillte frische Gemüse.  
Grilled fresh vegetables.

## **Gambas aglio olio<sup>6</sup> 15.50**

Gambas in Olivenöl mit Knoblauch und Chili.  
Prawns in olive oil with garlic and chili.

## **Crispy Salmon Pies<sup>5,f</sup> 16.90**

Zarte Lachswürfel in feiner mayo-miso Marinade  
auf gebackenem Reiskuchen und mit Lauchzwiebeln  
verfeinert.

Tender salmon cube in mayo-miso marinade on baked  
rice pie and refined with spring onions.

\* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch  
Vegetarian - Dishes without meat





# SA SALADS LATE



HOME  
MADE

Vorspeisen | Starter

## **Tuna Variation**<sup>5</sup> 12.50

Rote Zwiebeln, Tomaten und feiner Thunfisch.  
Red onions, tomatoes and fine tuna.

## **Klassische Variation**<sup>5</sup> 8.90

Grüner Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mais mit Vinaigrette verfeinert.  
Green salad, tomatoes, cucumber, onions, corn and refined with vinaigrette.

## **Afghan Variation**<sup>5</sup> 8.90

Tomaten und Zwiebeln gewürfelt in Zitronensaft und mit Petersilie verfeinert.  
Diced tomatoes and onions inserted in lemon juice and refined with parsley.

## **Caesar Variation**<sup>11, 3</sup> 12.50

Romana Salat, Croûtons, frisch gehobelter Parmesan und hausgemachtes Dressing.  
Romana salad, croûtons, freshly grated parmesan and homemade dressing.

+ mit gegrilltem Hähnchen  
grilled chicken

## **Frische Variation**<sup>7, 11, a 12, 50</sup> 12.50

Wildkräutersalat mit Granatapfel, Papaya und Walnüsse, verfeinert mit Vinaigrette.  
Wild herbs salad with pomegranate, papaya and walnut, refined with vinaigrette.

“Unsere frischen Salate werden mit einem homemade Dressing zubereitet. Du wirst es lieben.”

“Our fresh salads are served with a homemade dressing. You'll love it.”



# SUPPEN

SOUPS



## Linsensuppe<sup>4</sup> 6.50

Linsensuppe nach indischer Art.  
Lentil soup indian style.

## Tomatensuppe 6.50

Tomatensuppe nach internationaler Art.  
Tomato soup international style.

## Hühnersuppe 7.90

Hühnersuppe nach indischer Art.  
Chicken soup indian style.

## Gulaschsuppe 9.90

Slow Cooked Gulaschsuppe, verfeinert mit original ungarischer Paprika und zarten Lammstücken.  
Slow Cooked gulash soup, refined with original hungarian paprika and tender lamb pieces.

# EXTRAS

DIPS



## Papadam<sup>4</sup> 3.50

Geröstetes dünnes Fladenbrot.  
Roasted flat bread.

## Chutney<sup>a</sup> 3.50

Wahlweise: Mango, Green, Minze, scharf.  
Optionally: Mango, green, mint, spicy.

## Chutney (+Tamarind)<sup>a</sup> 3.90

Wahlweise: Mango, Green, Minze, Tamarind, scharf.  
Optionally: Mango, green, mint, spicy, tamarind.

## Raita<sup>3</sup> 3.90

Joghurt mit Gurken und Gewürzen.  
Yogurt with cucumber and spices.

## Plain Joghurt<sup>3</sup> 3.50

Naturjoghurt.  
Plain Yogurt.

## Pickles<sup>a, c</sup> 3.50

Scharf eingelegtes Gemüse.  
Spicy pickled vegetables.

## Pickles (+Tamarind)<sup>a, c</sup> 3.50

Scharf eingelegtes Gemüse, Tamarind.  
Spicy pickled vegetables, tamarind.





# INDISCHE BROTE

BREAD



Vorspeisen | Starter

## Naan<sup>1,2,3</sup> 4.90

in verschiedenen Variationen | in different variations

Indisches Brot aus Weizenmehl. Wahlweise: Pur, Butter, Knoblauch, Bullet.

Indian bread made with wheat flour. Optionally: plain, butter, garlic, bullet.

## Roomali Roti<sup>1,2</sup> 4.50

Fladenbrot nach indischer Art.

Flat bread indian style.

## Onion Kulcha<sup>1,2,3</sup> 6.50

Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und frischem Koriander.

Flat bread filled with onions and fresh coriander.

## Bhatura 6.00

Ballonbrot.

Balloon bread.

## Tandoori Roti<sup>1,2</sup> 4.50

Indisches Brot aus Vollkornmehl gebacken im Tandoor Ofen.

Indian whole wheat bread from the Tandoor oven.

## Masala Kulcha<sup>1,2,3</sup> 6.50

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und frischem Koriander.

Flat bread filled with potatoes, onions and fresh coriander.

## Cheese Naan<sup>1,2,3</sup> 6.50

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Weichkäse.

Flat bread filled with homemade soft cheese.

“Die Suppe duftet fantastisch, probiere mal eine. Oder doch lieber ein Brot mit frischen Dips?”

“The soup smells fantastic, try one. Or would you prefer bread with fresh dips?”



# STREET FOOD



Vorspeisen | Starter

## **Gol Gappa / Pani Puri\*<sup>1</sup> 12.50**

6 Stück | 6 Pieces

Brotbällchen mit gewürztem Wasser  
und Kartoffelfüllung.

*Baked breadballs with spiced water and potato filling.*

## **Papri Chaat oder Sambosa Chaat\*<sup>1, 3, 4</sup> 13.90**

Knusprige Brotstücke mit Joghurt, würzigen  
Kichererbsen mit verschiedenen Chutneys serviert.  
*Crispy bread pieces with yogurt, spiced chickpeas, served with  
different chutneys.*

## **Chicken Lollipop<sup>11, m</sup> 12.50**

5-6 Stück | 5-6 Pieces

Köstlich zubereitete Hähnchenschenkel in einer  
leicht scharfen süß-sauren Manchurian-Soße.

*Delicious fried chicken in a hot sweet-sour Manchurian sauce.*

## **Gobi\*<sup>1, 11, m</sup> 12.50**

Köstlich frittiertes Blumenkohl in einer leicht  
scharfen süß-sauren Manchurian-Soße.

*Fresh cauliflower cooked in a hot sweet-sour Manchurian sauce.*

## **Chicken Manchurian<sup>11</sup> 12.50**

Köstlich frittiertes Hähnchen in einer leicht süß,  
scharfen und säuerlichen Manchurian Soße.

*Chicken cooked in a piquant curry sauce.*

## **Khumani Dahi Bhalla\*<sup>3, 4</sup> 12.50**

Frittierte Bällchen aus Linsenmehl in pikantem  
süß-sauer Joghurt.

*Deep fried lentil balls in spicy sweet and sour yogurt.*

## **Chole Puri/Bhatura\*<sup>1, 4</sup> 14.90**

Puffed Puris/Bhatura neben einer herzhaften Schüs-  
sel mit

gewürztem Kichererbsen-Curry, dazu süße Halwa.

*Puffed Puris/Bhatura lay next to a hearty bowl of spiced  
chickpeacurry, with sweet halwa alongside.*

## **Chicken 65<sup>1, 11, m</sup> 12.50**

Frittierte Hähnchenstreifen, angereichert mit einer  
fein ausbalancierten süßen und würzigen Soße.

*Fried chicken strips, tossed in a delicately balanced sweet and  
tangy sauce.*

## **Naan Keema<sup>1, 2, 3</sup> 6.00**

Gefüllt mit gewürzten Lamm-Hackfleisch.

*Stuffed with spiced minced lamb.*

*“Was sagt Dein Bauch, worauf hast Du Lust?”*

*“What does your stomach say, what do you fancy?”*

\* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch

*Vegetarian - Dishes without meat*



Chicken Lollipop



Papri-Chaat



Haus-Steak



Pani-Puri



Khumani Dahi Bhalla



Gobi



Hauptgerichte | Main course

# FLEISCH

MEAT

FRISCH  
VON DER WEIDE

## AUSTRALISCHES | AUSTRALIAN WAGYU BLACKMORE

### Wagyu Tri Tip (250g) 45.00

„Bürgermeisterstück“. Feine Marmorierung.  
Vollmundig.

“Best piece”. Fine marbling. Full flavour

### Wagyu Blackmore Steakhouse

#### Burger 1 (180g) 28.00

Einzigartiger Burger. Intensiver Geschmack.  
Zarter Schmelz.

Unique burger. Intensive taste. Melts tenderly in your mouth.

### Haus-Steak (250g) 35.00

Australisches Black Angus Rib Eye Steak.

Australian black angus rib eye steak.

## EMPFOHLENE BEILAGEN | SIDE DISHES

### Wasabi-Kartoffelstampf 6.90

Wasabi-Kartoffelstampf mit grünem Spargel.

Wasabi potato puree with green asparagus.

### Trüffelpommes<sup>3, 10, 11 a, b, h, n</sup> 6.90

Truffled french fries.

Alle Fleischsorten nach Verfügbarkeit.

All meat varieties subject to availability.

✓ Highest quality, rarity

✓ Sustainable

✓ Wagyu

✓ Halal



Riesengarnelen

Hauptgerichte | Main course

# FI FISH SCH FRISCH AUS DEM MEER

**Lachsfilet** <sup>3, 5, 10, 11, a, b, h, n</sup> **27.90**

Lachsfilet mit Olivenöl und Zitrone auf Wasabi-Kartoffelstampf und Brokkoli.

Salmon filet with olive oil and lemon on mashed wasabi-potato and with broccoli.

**Riesengarnelen** <sup>3, 6, 10, 11, a, b, h, n</sup> **27.90**

Riesengarnelen in Knoblauch und Chili gegrillt mit Wasabi-Kartoffelstampf und Brokkoli.

King prawns grilled in garlic and chili oil and with mashed wasabi-potato and broccoli.





# VEGE TARISCH

VEGETARIAN

**NUR DAS BESTE**  
MIT VIEL GEMÜSE

## Dal Makhani<sup>4</sup> 15.90

Indische schwarze Linsen gekocht mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Curry.

Indian black lentils cooked with fresh tomatoes and onions in curry.

## Malai Kofta<sup>3, 4, 8</sup> 15.90

Frische Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Kokosnuss in milder Curry-Sahne Soße.

Fresh vegetable balls with ginger, garlic, almonds and coconut in a mild curry-cream sauce.

## Shabji Garlic Chili<sup>11</sup> 15.90

Ein scharfes Gericht von ausgewähltem frischem Gemüse mit Knoblauch, Chilischoten in einer pikanten Soße zubereitet.

A (very) hot dish of assorted fresh vegetables prepared with fresh garlic and chillies in a piquant sauce.

## Palak Paneer<sup>3</sup> 15.90

Pikant zubereiteter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse.

Piquant spinach with ginger, garlic and indian soft cheese.

## Chili Paneer<sup>3, 11</sup> 15.90

Hausgemachter Weichkäse mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Koriander in einer scharfen Soße.

Homemade cheese with green chillies, peppers, onions, tomato, coriander in a spicy sauce.

## Thali<sup>1, 3</sup> 19.90

Mittag | Lunchtime

Palak Paneer (Spinat mit Käse / Spinach with cheese)

Chana Masala (Kichererbsen / Chickpeas)

Tarka Dal (Gelbe Linsen / Yellow lentils)

Zwei verschiedene vegetarische Gerichte (täglich wechselnd) aus Reis, Raita, Pickels, Naan und Nach-tisch.

Two different vegetarian dishes (changes daily) with rice, raita, pickels, Naan and Dessert.

## Butter Paneer Masala<sup>3, 8</sup> 15.90

Gegrillter indischer Weichkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen mit Sahne verfeinerten Buttersoße.

Grilled indian cheese with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream.

## Paneer Tikka Masala<sup>3, 7</sup> 15.90

Gegrillter indischer Weichkäse in einer feinen Joghurt-Kokosnuss Soße.

Grilled indian cheese in a delicious yogurt-coconut sauce.

## Kadai Paneer<sup>3</sup> 15.90

Indischer Weichkäse zubereitet in einer speziellen würzigen Soße.

Indian soft cheese prepared in a special spicy gravy.

## Shahi Paneer<sup>3, 4</sup> 15.90

Hausgemachter Weichkäse in Tomaten Sahnesoße, verfeinert mit Schwarzem Kreuzkümmel.

Homemade soft cheese in a tomato cream sauce, refined with black cumin.

## Veg Jalfrezi<sup>11</sup> 15.90

Verschiedene Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten.

Various vegetables with peppers, onions and tomatoes.

\* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch  
Vegetarian - Dishes without meat

# VEGAN

VEGAN

NUR DAS BESTE  
AUS DER ERDE



## Vegan Burger<sup>1, a</sup> 15.90

„Beyond Meat Inc.“

Ein saftiger Burger auf Pflanzenbasis mit grossartigem Fleischgeschmack, empfohlene Beilage: Trüffel-pommes.

A tasty and juicy burger, you won't believe it's made from plants, recommended side dish: french fries with truffle.

## Vegetable Curry 15.90

Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysoße.

Fresh mixed vegetables in a spicy curry sauce.

## Chana Masala<sup>4</sup> 15.90

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße.

Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce.

## Allu Gobi 15.90

Frischer Blumenkohl mit Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln pikant gebraten.

Fresh Cauliflower with bell peppers, onions and potatoes fried in piquant seasonings.

## Bhindi Masala 15.90

Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Zwiebeln gebraten.

Fresh okra prepared with ginger, garlic, tomatoes, bell peppers and onions.

## Brinjal Curry 15.90

Frische Auberginen in Currysoße.

Fresh eggplants in curry sauce.

## Tarka Dal<sup>4</sup> 15.90

Indische gelbe Linsen, verfeinert mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen.

Yellow indian lentils with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic and seasonings.

## Masala Dosa plain Dosa<sup>1, 4</sup> 15.90

Leichter knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen mit Gemüsebrühe, Kokosnuss Chutney und scharfer Sauce.

Light crispy crêpe made from rice and lentils with vegetable broth, coconut chutney and hot sauce.

\*\* Vegan – Gerichte ohne tierische Produkte, wie Fleisch, Milch, Eier und Honig. | Dishes without animal products such as meat, milk, eggs and honey.



# VIP MENU

VIP  
MENU



## Menü à la Chef 49.00

Preis pro Person | Price per Person

**Aperitif:** Mango Lassi.

*Aperitif: Mango Lassi.*

**Vorspeise:** Mixed Dips | Mixed Naan | Papri Chaat | Gobi | Chicken Lollipop | Pani Puri.

*Appetizer: Mixed Dips | Mixed Naan | Papri Chaat | Gobi | Chicken Lollipop | Pani Puri.*

**Hauptspeise:** Lamm Rogan Josh | Butter Chicken | Tarka Dal | Reis | Naan | Raita Yogurt | Pickles.

*Main course: Lamm Rogan Josh | Butter Chicken | Tarka Dal | Reis | Naan | Raita Yogurt | Pickles.*

**Nachspeise:** Gulab Jamun mit Eis | Jelabi | Espresso

*Dessert: Gulab Jamun mit Eis | Jelabi | Espresso*

Vorspeise & Hauptspeise werden als „Thali“ (kleine Schale) serviert.



„Als ich hiermit angefangen habe, wollte ich mehr: mehr Indisch, mehr Auswahl, mehr Leute, mehr Platz, ein besseres Essen, mehr für meine Mitarbeiter. Mehr für meine Familie und vor allem mehr für meine Gäste. Mein persönliches Motto lautet: mein Herz auf den Tisch und auf den Teller zu legen, um Ihr Herz zu gewinnen.“

„When I started this, I wanted more: more Indian, more choice, more people, more space, better food, more for my staff. More for my family and, above all, more for my guests. My personal motto is to put my heart on the table and on the plate to win your heart.“



# SPEZIALI TÄTEN DES HAUSES

HOUSE  
SPECIALTIES



## Chicken Tikka Masala<sup>3,7</sup> 22.90

Gegrillte Hähnchenfilets in feiner Joghurt-Kokosnuss Soße und verfeinert mit frischer Minze.  
Grilled chickenbreast in a delicious yoghurt-coconut sauce and a touch of mint.

## Butter Chicken<sup>3,7,8</sup> 22.90

Gegrillte Hähnchenfilets mit Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Butter Soße.  
Grilled chickenbreast with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce.

## Lamm Tikka Masala<sup>3,7</sup> 23.90

Gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in Joghurt-Kokosnuss-Minze Soße.  
Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce.

## Lamm Korma 26.90

Fleischsauce nach afghanischer Art mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Reis.  
Afghan-style meat sauce (onions, tomatoes, spices) and rice.

## Thali 25.90

Mittag | Lunchtime  
Butter Chicken, Lamm Curry und gelbe Linsen.  
Butter chicken, lamb curry and yellow lentils.

## Nalli Nihari 26.90

Lammhaxe | *Lamb shank*

Langsam gekochtes Fleisch, Lammfleisch mit Knochenmark.  
Slow-cooked meat, mainly shank meat of lamb with bone marrow.

## Rogan Josh 25.90

Rogan Josh besteht aus Lammstückchen, die in einer mit Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen verfeinerten Soße geschmort sind.  
Rogan Josh consists of pieces of mutton braised with a gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices.

## Mango Chicken<sup>a</sup> 25.90

Mildes Gericht, auch für Kinder geeignet.  
Mild dish, also suitable for children.

Gegrilltes Hähnchenfilet in einer Mangosoße.  
Chicken cooked in mango-curry-sauce.

## Mantu<sup>1,3,4</sup> 26.90

Afghanische Art | *afghan style*

Teigtaschen gefüllt mit Lamm-Hackfleisch und Zwiebeln, serviert mit einer Kichererbsen-Soße und Joghurt.  
Dumplings filled with lamb-minced meat, served with a chick-pea sauce and yogurt.





**Ashak**<sup>1,3</sup> 26.90

Afghanische Art | afghan style  
auf Vorbestellung | pre-order

Teigtaschen gefüllt mit Lauch, serviert mit  
einer Hackfleischsoße und Joghurt.

Dumplings filled with leek, served with a minced  
meat sauce and yogurt.

**Kadai** 22.90

Hähnchen & Lamm in einer speziellen  
gewürzten Soße.

Chicken & lamb in an special spiced sauce.

**Tandoori Chili Chicken** 22.90

Hähnchenschenkel aus Tandoor in einer  
scharfen Chillisoße.

Chicken legs from Tandoor in a hot chilli sauce.

**Jalfrezi** 22.90

Huhn, Lamm, Garnelen, Chilischoten,  
grüne Paprika und Tomaten.

Chicken, lamb, prawns, chili peppers, green  
peppers and tomatoes.

**Vindaloo** 22.90

Huhn, Lamm, Garnelen - mit Kartoffeln  
in einer sehr scharfen Soße.

Chicken, lamb & prawns - with potatoes in a  
very spicy sauces.

“ Entdecke etwas Neues aus unseren köstlichen  
Spezialitäten.”

“ Discover something new among our delicious specialities.”



# TANDOORI SPEZIALI TAETEN

TANDOORI  
SPECIALITIES

Tandoori Spezialitäten | Tandoori Specialties



## **Tandoori Murgh „King of Kebab“<sup>3</sup> 21.90**

Das weltberühmte Gericht aus zarten Hühnchenschenkeln wird in Joghurt und in frisch gemahlene Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt.  
The world famous dish of tender chicken thighs is marinated in yogurt and ground spices and grilled in tandoor.

## **Murgh Tikka Mirza Hasnu<sup>4</sup> 19.90**

Hähnchenbrust mariniert in einer speziellen Tikka-Marinade, gegrillt im Tandoor.  
Supreme breast of chicken infused with a special tikka-marinade and grilled in tandoor.

## **Lamm Kebab 21.90**

Gegrilltes Lammkebab nach Afghanischer Art.  
Grilled lamb kebab, afghan style.

## **Shish Kebab 25.90**

Lamm Hackfleischspieß, scharf gewürzt.  
Lamb mince skewer, spicy.

## **Golden Prawns<sup>6</sup> 25.90**

5 Stück | 5 pieces

Mediterrane Riesengarnelen vom Spieß, fein gewürzt und gegrillt.  
Large mediterranean prawns on skewer, finely seasoned and grilled.

## **Makhmali Paneer Tikka\*<sup>3</sup> 17.90**

Indischer Weichkäse in einer speziellen Tikka-Marinade, gegrillt im Tandoor.  
Indian soft cheese inserted in a special tikka-marinade, grilled in tandoor.

## **Dum Biryani<sup>6</sup> 22.90**

Indisches Reisgericht mit Hühnchen, Lamm, Riesengarnelen oder vegetarisch. Der Reis ist nach dem Garen leicht angebraten.  
Indian rice dish with chicken, lamb, king prawns or vegetarian. The rice is lightly seared after cooking.

\* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch  
Vegeterian - Dishes without meat





**Lamb Chobs 25.90**

4-5 Stück | 4-5 pieces

Lammkoteletten gegrillt im Tandoor.  
Lamb chops grilled in tandoor.

**Malai Kebab 20.90**

Hähnchenfilet mariniert in einer Kräuter-Joghurtsoße mit Cashewkernen.  
Chicken breast marinated in herbs yogurt sauce with cashew nuts.

**Reis Auswahl Extra | Rice Selection Extra**

**Basmati Reis 5.90**

**Jeera Reis 5.90**

Gebraten mit einem Hauch von Kreuzkümmel.  
Fried with a touch of cumin.

+ Biryani Reis 14,90  
chicken fried rice

Gegrillte Speisen ohne voreingefügte Saucen. Die Saucen sind optional und können auf der nächsten Seite gefunden werden.

Grilled dishes without pre-applied sauces. Sauces are optional and can be found on the following page.

Tandoori Gerichte – im Ofen zubereitetes Gericht der indischen Küche

Tandoori dishes - Indian dishes prepared in the oven.



# BEILAGEN & SOßSEN

SIDE DISH  
& SAUCE



## Madras\* 6.50

Ingwer und Chilli in einer scharfen Soße.  
Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chilli.

## Jalfrezi\* 6.50

Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chilli, Ingwer, Knoblauch, gebraten.  
Fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger and garlic with fresh green chilli.

## Garlic Chilli\*<sup>11</sup> 6.50

Mit frischem Knoblauch und Chilli in einer scharfen Soße.  
With fresh garlic and chilli in a hot sauce.

## Saag\* 6.50

Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten.  
Spinach, ginger, garlic, spicy fried.

## Buttersauce 6.50

Tomaten-Sahne-Soße verfeinert mit Butter.  
Tomato-Cream sauce topped with butter.

## Kashmiri\* 6.50

Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen und Rosinen in einer Creme-Currysoße.  
Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins).

## Bratkartoffeln mit Schale\* 6.50

Kartoffeln mit Schale gebraten.  
Fried potatoes in their skin.

## Wasabi-Kartoffelstampf\*<sup>3, 10, 11, a, b, h, n</sup> 7.50

mit Brokkoli\*.  
Mashed potatoes with wasabi and broccoli.

## Trüffelpommes\* 7.50

French fries with truffle.

Traditionelle Favoriten. Auf Anfrage vegan möglich.  
Traditionelle Favoriten. Vegan option available by request.

\* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch  
Vegetarian - Dishes without meat

\*\* Vegan – Gerichte ohne tierische Produkte, wie  
Fleisch, Milch, Eier und Honig. |  
Dishes without animal products such as meat,  
milk, eggs and honey.







# NACHTISCH

DESSERTS



## Kulfi<sup>3, 4, 8</sup> 5.90

Indisches Eis in verschiedenen Geschmacksrichtungen:  
Mango, Pistazie, Mandel.

Indian ice cream in flavours: mango, pistachios, almond.

## Gulab Jamun<sup>3</sup> 5.50

Frittierte Milchbällchen eingelegt in Sirup.

Fried milkballs inserted in syrup.

## Ras Malai<sup>3, 8</sup> 6.50

Zubereitet aus indischem Weichkäse, eingelegt in Safran, Milch und Mandeln.

Prepared from indian soft cheese, laid in saffron, milk with pistachios and almonds.

## Jelabi<sup>1</sup> 5.90

2-3 Stück | 2-3 pieces

Frittierte Weizenmehlschnecken mit Zuckersirup, eine Spezialität der Afghanischen Küche.

Deep fried wheat flour spirals with sugar sirup, an afghan speciality.

## Crème Brûlée<sup>3</sup> 7.50

## Chilli Chocolate Cake<sup>1, 3</sup> 9.50

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, verfeinert mit Chiliflocken und einer Kugel Vanille | Mango Eis.

Chocolate cake with a liquid core, refined with chilli flakes and a vanilla / or mango ice-cream.

## Baklava<sup>1, 3, 4, 7</sup> 8.50

3-4 Stück | 3-4 pieces

Orientalische Nachspeise mit Blätterteig und Zuckersirup.

Oriental dessert with puff pastry and sugar syrup.

## Mochi-Eis<sup>f</sup> 8.50

2 Stück | 2 pieces

Kleine japanische Reiskuchen in ausgewählten Geschmacksrichtungen..

Small rice cake japan style in selected flavours.



# GETRÄNKE

DRINKS



## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE AUF JOGHURTBASIS | REFRESHING YOGURT-BASED DRINKS

### Homemade Lassi<sup>1</sup> 5.90

(salzig | salty)

Joghurtgetränk mit Gewürzen.  
Drink based on yogurt, with seasonings.

### Mango-Lassi<sup>1</sup> 5.90

Joghurtgetränk mit Mangomark und frischer Mango.  
Drink based on yogurt with mango pulp and fresh mango.

### Dough<sup>3</sup> 5.90

Afghanische Art | Afghan style

Joghurtgetränk mit Minze und Gurke.  
Drink based on yogurt, with mint and cucumber.

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE | SOFT DRINKS



Ginti and More Tafelwasser | Stilles Wasser  
0.75 l – 5.90

Tonic Water 0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 4.90  
Heißes Wasser 0.2 l – 1.30 | 0.5 l – 2.20

Fritz Kola | Fritz Kola zuckerfrei  
0.2 l – 3.40

Coca Cola | Coca Cola Zero  
Sprite  
Fanta  
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

Bitter Lemon  
Ginger Ale  
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

Mangosaft  
Apfelsaft  
Orangensaft  
Maracujasaft  
Alle Säfte als Schorle  
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

Apfelschorle bio  
Rhabarbersaftschorle bio  
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

San Pellegrino Limonade (Dose)  
0.33 l – 3.90

Eistee Pfirsich<sup>a</sup>  
Eistee Zitrone<sup>a</sup>  
0.33 l – 4.30

Kölsches Wasser pink | grün | gelb  
0.33 l – 4.30

Selters Classic | Naturell (still)  
0.25 l – 2.90 | 0.75 l – 6.90

Vita Malz 0.33 l – 4.30



## BIERE | BEERS



**Gaffel Kölsch**

**Radler | Alster**

**0.33 l – 3.90 | 0.5 l – 6.50**

**Benediktiner Weißbier naturtrüb |  
alkoholfrei 0.5 l – 6.50**

**Gaffel's Frei**

**Bitburger**

**Radler**

**0.33 l – 3.90**

**Cobra (Indisches Bier)**

**King Fisher (Indisches Bier)**

**0.33 l – 5.50**

## WEISSWEINE | WHITE WINES

Offene Weine | Open wines



**SULA Chenin Blanc (Indischer Weißwein)**

**SULA Shiraz (Indischer Weißwein)**

**0.2 l – 6.90**

**Grauburgunder trocken. Weinland Wach-  
tenburg. Pfalz | Grauburgunder dry. Weinland  
Wachtenburg. Pfalz**

**0.2 l – 6.70 | 0.75 l – 28.90**

Ein feinrassiger Wein mit Nuancen von reifer Birne und Ananas. Sehr ausgewogenes Säure/Süße Spiel mit fast cremigem Abgang. Am Gaumen endet dieser Wein übergangslos in einem prächtigen, langen Nachhall.  
A fine-bred wine with nuances of ripe pear and aniseed. Very balanced acidity/sweetness with an almost creamy finish.

**Chardonnay El Rincon Navarra DO**

**Bodegas Nekeas 0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90**

Der Chardonnay „El Rincón de Nekeas“ der Bodegas Nekeas wurde 6 Monate im Barrique ausgebaut. In der Nase präsentiert der Wein Honig, Brioche, Limonen, ergänzt um einer Spur von Orangenschalen und reifen Äpfeln. Im Gaumen Fruchtkonzentration und Schmelz.  
The Chardonnay „El Rincón de Nekeas“ from Bodegas Nekeas was matured in barriques for 6 months. On the nose, the wine presents honey, brioche, lime, complemented by a hint of orange peel and ripe apples. On the palate, fruit concentration and melting.

**Riesling Einblick No. 1. Weingut Nick**

**Köwerich. Mosel 0.2 l – 6.90 | 0.75 l – 28.90**

Spritzig, harmonisch – unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwen soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken.

Sparkling, harmonious - uncomplicated. From the vineyards around Leiwen, year after year it offers an insight into the cheerful, carefree side of Moselle Riesling.

**Sauvignon blanc Estate Selection. Puklavac  
Family Wines. Slowenien**

**0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90**

Dieser Wein ist ein typisch knackiger, spritziger Sauvignon Blanc, ein echter Klassiker der Region. Unser Sauvignon Blanc zeigt Aromen von Zitrus, Stachelbeere und Maracuja mit einer feinen Mineralität. Ein Wein mit mittlerem Körper, köstlich zu Meeresfrüchten, Geflügel, frischem Salat.

This wine is a typically crisp, tangy Sauvignon Blanc, a true classic of the region. Our Sauvignon Blanc has aromas of citrus, gooseberry and passion fruit with a fine minerality. A medium-bodied wine, delicious with seafood, poultry and fresh salad.

# GETRÄNKE

DRINKS



## ROSÉ

Offene Weine | Open wines

### Wildklasse Rosé Cuvee feinherb | off-dry Christian Hirsch. Württemberg

0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90

1A Terrassenwein bis spät in die Nacht... Das animierende Fruchtspiel erinnert an frische Himbeeren und reife Erdbeeren. Für genau jeden Tag. Hauptsächlich aus älteren Reben mit tiefen Wurzeln. Knapp über „trocken“: Dank abgestoppter Gärung strahlt die natürliche Restsüße, wie bei allen WILDKLASSE Weinen gehobenes Easydrinking mit elegantem und hier besonders saftigem Trinkfluss aus.

1A terrace wine until late into the night... The animating play of fruit is reminiscent of fresh raspberries and ripe strawberries. For every day. Mainly from older vines with deep roots. Just above „dry“: Thanks to stopped fermentation, the natural residual sweetness, as with all WILDKLASSE wines, exudes sophisticated easy-drinking with an elegant and particularly juicy drinking flow.

### Le Champ de Grillons Rosé. Domaine La Croix Belle. Cot. de Thongue

0.2 l – 7.40 | 0.75 l – 32.90

Sehr helle Farbe, leicht rosa Pfirsich. Nase von floralen und würzigen Noten. Subtiler und harmonischer Mund. Dieser Rosé überrascht mit seiner Finesse.

Syrah & Grenache noir.

Very light color, light pink peach. Nose of floral and spicy notes. Subtle and harmonious mouth. This rosé surprises with its finesse. Syrah & Grenache noir.

## ROTWEIN | RED WINE

Offene Weine | Open wines



### Instinct Cabernet Sauvignon. Puklavec Family Wines. Nordmazedonien

0.2 l – 6.90 | 0.75 l – 29.90

Dieser Rotwein ist ein perfekter Wein der gehobenen Klasse. Sein Auftreten ist wunderbar vital und direkt, kräftig und körperreich. Der Duft erinnert an Cassis, Brombeere und Kirsche. Sein Geschmack integriert Aromen wie Tabak, Vanille und Zedernholz ins Geschmacksbild.

This red wine is a perfect wine of the upper class.

Its appearance is wonderfully vital and direct, powerful and full-bodied. The aroma is reminiscent of cassis, blackberry and cherry. Its taste integrates flavors such as tobacco,

### La Fuente de Nekeas crianza. Navarra DO. Bodegas Nekeas 0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90

Cabernet Sauvignon (60%) und Tempranillo (40%) reiften 12 Monate im französischem Barrique. Heraus kommt ein wunderbares Gleichgewicht aus Frucht, Säure und Komplexität. Es zeigen sich elegante Aromen von Cassis, Brombeeren, Lakritze, eingerahmt von Röstaromen und einem langen Nachhall.

Cabernet Sauvignon (60%) and Tempranillo (40%) matured for 12 months in French barriques. The result is a wonderful balance of fruit, acidity and complexity. Elegant aromas of cassis, blackberries, licorice, framed by roasted aromas and a long finish.



**Primitivo La Volpe Puglia IGP. Masseria  
La Volpe 0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90**

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen; ausgeprägt fruchtiges Bukett, welches an Pflaumen und Kirschen erinnert; körperreicher Wein mit herausragender Persönlichkeit.

Ruby red with violet-blue reflections; distinctly fruity bouquet reminiscent of plums and cherries; full-bodied wine with an outstanding personality.

## WEISSWEINE | WHITE WINES

Flaschenweine | Bottled wines



**SULA Chenin Blanc (Indischer Weißwein)  
SULA Shiraz (Indischer Weißwein)  
0.75 l – 32.90**

**Lugana Limne Tenuta Rovaglia  
0.75 l – 34.90**

Saftiger, frischer Weißer vom Gardasee mit Charakter. Äpfel und Blütenaromen, erfrischende Art, kraftvoll mit viel Finesse.

Juicy, fresh white wine from Lake Garda with character. Apples and floral aromas, refreshing style, powerful with plenty of finesse.

**Weissburgunder trocken | dry (BIO)  
Weingut Wittmann. Rheinhessen  
0.75 l – 41.90**

Ein Weißburgunder in französischem Stil, reif und finessenreich am Gaumen. Schöne Röstaromen enden in einem langen, salzigmineralischen Nachhall.

A Pinot Blanc in the French style, ripe and full of finesse on the palate. Beautiful roasted aromas end in a long, salty, mineral finish.

**Sancerre AC Domaine Brochard  
0.75 l – 42.00**

Sehr schöner Sauvignon aus 30 Jahre alten Rebstöcken und kleinen Erträgen. Rasse, Eleganz und Fruchtigkeit sind ideale Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte.

Very beautiful Sauvignon from 30-year-old vines and small yields. Race, elegance and fruitiness are ideal companions for fish and seafood.

## ROSÉ

Flaschenweine | Bottled wines

**MITI – Garda Classico Chiaretto DOP  
Tenuta Rovaglia 0.75 l – 32.90**

Leuchtend lachsfarben, Grapefruit, Quitte und Pomeranze, am Gaumen frisch und unglaublich süffig.

Bright salmon color, grapefruit, quince and bitter orange, fresh and incredibly drinkable on the palate.

**Miraval Rose Côtes de Provence AOP  
0.75 l – 54.00**

Elegante, blassrosa Farbe, die an das Blütenblatt einer Rose erinnert. Der Miraval Rosé ist schon in der Nase elegant und frisch, mit Aromen von frischen Früchten, von frischer Johannisbeere und Rose, mit einem Hauch von Zitronenschale. Ein unwiderstehlicher Wein, der in einen langen Abgang mit zitronigen Anklängen mündet.

Elegant, pale pink color, reminiscent of the petal of a rose. The Miraval Rosé is already elegant and fresh on the nose, with aromas of fresh fruit, fresh redcurrant and rose, with a hint of lemon zest.



# GETRÄNKE

DRINKS



## ROTWEIN | RED WINE

Flaschenweine | Bottled wines

**Handschrift Spätburgunder trocken. Weinmanufaktur Dagernova. Ahr** 0.75 l – 29.00

Dunkles Rubinrot; in der Nase fruchtige Aromen wie Cassis und Preiselbeeren mit etwas Wacholder; im Geschmack angenehm trocken aber auch viel Frucht. Dark ruby red; fruity aromas of cassis and cranberries with a hint of juniper on the nose; pleasantly dry but also very fruity on the palate.

**Sasseo – Primitivo Salento IGP Masseria Altemura** 0.75 l – 36.90

Dunkles, tiefes Rubinrot. Intensiver und voller Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten. Guter Körper, warm und weich. Reifer Fruchtgeschmack unterstützt durch zartes Tannin. Ein sehr ansprechender Primitivo.

Dark, deep ruby red. Intense and full aroma, reminiscent of plums and red fruit jam, with delicate, spicy accents. Good body, warm and soft. Ripe fruit flavor supported by delicate tannins. A very appealing Primitivo.

**Malbec Barrel Selection Bodegas Salentein Argentinien** 0.75 l – 43.00

Das Bouquet explosiv, mit einem Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade. Die geballte fruchtige Kraft mit ausgesprochen feinem Schmelz ist wirklich erstklassig! The bouquet is explosive, with a basket of plums and black berries wrapped in creamy vanilla and chocolate. The concentrated fruity power with an exceptionally fine melt is truly first-class!

## SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES



Flaschenweine und Offene Weine | Bottled & open wines

**Prosecco Treviso DOC Serena**  
0.2 l – 4.80 | 0.75 l – 27.90

Leicht, spritzig, unkompliziert.  
Light, lively, uncomplicated.

**Serena Prosecco Spumante. Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry** 0.75 l – 34.90

**Champagne Nicolas Feuillatte brut Reserve Exclusive** 0.75 l – 79.00

## APERITIF



**Hugo** 7.50

Prosecco, Holunderblütensirup, Zitrone, Minze.  
Prosecco, elderflower syrup, lemon, mint.

**Aperol Spritz** 0.2 l – 7.50

Prosecco, Aperol, Orange & Soda.  
Prosecco, Aperol, Orange & Soda.

**Lillet Wild Berry** 21.90

Wild Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry  
Forest berry Lillet Blanc, Russian forest berry.

**Sherry Dry / Medium** 7.50



**Lilieto 0.2 l – 7.50**

5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken.

5 cl Lillet blanc, white wine, soda, cucumber.

**Lillet Hugo 0.2 l – 7.50**

5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup &amp; Soda.

5 cl Lillet blanc, mint, lime, elderberry syrup &amp; soda.

**Lillet rosé Hugo 0.2 l – 7.90**Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic,  
Minze & Limette.

Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ tonic, mint &amp; lime.

**Martini Bianco 0.2 l – 7.50**

mit Tonic Water.

with tonic water.

**Prosecco 0.1 l – 4.20****Prosecco auf Eis 0.2 l – 7.90**

Prosecco

Martini Rosso

Martini Bianco

Martini Dry

Pernod

Campari

Aperol auf Eis

Sandeman Sherry »Cream« | »Medium« |

»Dry« Sherry

je 4.90

**LONGDRINKS**

Margarita

Cosmopolitan

Manhattan

Campari Soda

Campari Orange

Vodka Tonic

Skinny Bitch

Cuba Libre

Moscow Mule

Gin Basil Smash

Gin Tonic

Tom Collins

Lynchburg Lemonade

Old Fashioned

Whiskey Sour

Highball

Jameson Ginger

je 8.90

**DIGESTIF**

Jägermeister

Ramazotti

Averna

Mangoschnaps

Kokosschnaps

Fernet Branca

Baileys

Vodka

Indischer Rum

Tequilla

Grappa

Limoncello

je 2 cl 4.50



# GETRÄNKE

DRINKS



## WHISKEY



Glenfiddich  
Black Label  
Chivas  
je 4 cl 8.40

Scotch Ballantine's  
Scotch Johnnie Walker  
Red Label  
Bourbon Jim Beam  
je 4 cl 7.50

Bourbon Jim Beam  
4 cl 7.90

## COGNAC



Hennessy Fine de Cognac  
Rémy Martin V. S. O. P. 2  
je 4 cl 7.90

## LIKÖRE

Sambuca Molinari  
2 cl 3.80

Amaretto di Saronno  
Bailey's Irish Cream  
je 4 cl 4.90

## BRANDY

Vecchia Romagna  
je 4 cl 5.80



## GIN

Bombay Sapphire Gin  
Tanqueray London Dry Gin  
Bosford Rosé Gin  
je 2cl 4.90

## RUM

Bacardi Carta Blanca  
Havana Club 3 años  
je 4 cl 5.30

## VODKA | KLARE BRÄNDE

### VODKA / KLARE BRÄNDE



Tequila Sierra »White«  
Tequila Sierra »Gold«  
je 2 cl 3.90

Vodka Absolut  
2 cl 4.90







## COCKTAILS

### Caipirinha 9.70

Pitú, brauner Zucker, Lime Juice, Limette.

Pitú, brown sugar, lime juice, lime.

### Mojito 9.70

Bacardi Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water.

Bacardi Carta Blanca, mint, lime, brown sugar, soda water.

### Bacardi Razz Mojito 9.70

Wild Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry.

Forest berry Lillet Blanc, Russian forest berry.

### Mai Tai 11.70

Bacardi Razz, Minze, weisser Zucker, Soda, Limette, Himbeeren.

Bacardi Razz, mint, white sugar, soda, lime, raspberries

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

### NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

### Ipanema<sup>e</sup> 8.90

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice

Lime, cane sugar, ginger ale, lime juice.

### Coconut Kiss<sup>7,e</sup> 8.90

Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokos.

Pineapple juice, grenadine, cream, coconut.

### San Francisco 8.90

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine.

Pineapple juice, orange juice, lemon juice, passion fruit juice, grenadine.

### Mango Kiss 6.90

### Maracuja Drop 6.90

### Holunder Drop 6.90

### Ingwer Drop 6.90

### Ingwer-Lemon-Shot 2.50

### Orange Spritz (Alkoholfrei) 6.90

### Gin Tonic (Alkoholfrei) 6.90

### Goldene Milch (Shot) 2.50

Pflanzenmilch, Kurkuma, Ingwer und weiteren Gewürzen, kalt.

Made of vegetable milk, turmeric, ginger and other spices, cold.



# GETRÄNKE

## DRINKS



## WARME GETRÄNKE

### WARM DRINKS

#### Indischer Tee<sup>3</sup> 3.90

Mit Milch und Gewürzen.

Tea indian style, with milk and spices.

#### Chai Latte<sup>3</sup> 3.50

Tee mit Milch und Gewürzen, geschäumt.

Tea with milk and spices, foamed.

#### Goldene Milch 3.90

Aus Pflanzenmilch, Kurkuma, Ingwer und weiteren Gewürzen.

Tea with milk and spices, foamed.

#### Matcha Latte<sup>3</sup> 3.90

Mit Milch und vermahlenem Grüntee, geschäumt.

With milk and grinded green tea, foamed.

#### Sencha-Tee 3.90

Japanischer grüner Tee, bekannt für seine frische Note.

Japanese green tea, known for its fresh note.

#### Jasmin Tee 3.90

#### Schwarzer Tee 3.90

#### Grüner Tee 3.90

#### Pfefferminztee 3.90

#### Ingwertee 3.90

#### Ingwer-Lemon-Tee 3.90

## KAFFEE | COFFEE

#### Kaffee<sup>k</sup> 2.90

#### Milchkaffee<sup>3, k</sup> 3.90

#### Espresso<sup>k</sup> 2.80

#### Espresso Macchiato<sup>3, k</sup> 2.90

#### Doppelter Espresso<sup>k</sup> 3.50

#### Cappuccino<sup>3, k</sup> 3.50

#### Latte Macchiato<sup>3, k</sup> 4.90

#### Heiße Schokolade<sup>3, e</sup> 3.50

#### Eiscafé<sup>3, k</sup> 4.90

“Eine Erfrischung, oder etwas Warmes?”

“A refreshment, or something warm?”





# GINTI URBAN & MORE FOODCLUB

- Home Delivery
- Catering
- Events
- Kochkurse
- Gutscheine



15% Rabatt auf Online Bestellungen  
mit dem Code **GintiMore2021**



Folgen Sie uns auf Instagram  
Follow us on Instagram  
**@gintiandmore**

GINTI & MORE GmbH  
Fleischmengergasse 37-39  
50676 Köln

+49 221 201 978 50  
info@gintiandmore.de  
www.gintiandmore.de

**Hinweis für Allergiker. Deklarationspflichtige Allergene:**

- 1** Weizen, **2** Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, **3** Milch und Milcherzeugnisse, **4** Hülsenfrüchte, **5** Fisch und Fischereierzeugnisse, **6** Krebstier und Krebstiererezeugnisse, **7** Schalenfrüchte (Baumnüsse), **8** Mandeln, **9** Cashewnüsse, **10** Senf, **11** Soja, **12** Säuerungsmittel

**Zugelassene Zusatzstoffe für Lebensmittel:**

- a** mit Konservierungsstoff, **b** mit Farbstoff, **c** mit Antioxidationsmittel, **e** mit Süßungsmittel | Cyclamat
- f** mit Süßungsmittel | Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, **g** mit Süßungsmittel | Acesulfam,
- h** mit Phosphat | chininhalzig, **k** coffeinhalzig, **l** mit Geschmacksverstärker mit Süßstoff