



the new
Terravivo
indische und italienische spezialitäten

original indische spezialitäten



Punjabi Salat ^{4, A, G} 9,80 €

Bunter Salat mit gebratener
Hähnchenleber, Zwiebeln und Dressing
indian chicken liver salad

Vegetable Pakora 7,50 €

verschiedenes Gemüse in
Kichererbsenmehl paniert und frittiert
*mixed vegetables in chickpea,
breaded and fried*

Dal Soup ^{A1} 7,50 €

pikante Linsensuppe mit Nan
lentil soup with nan

Vegetable Samosa ^{A1} 7,50 €

Maultaschen gefüllt mit Gemüse
indian dumplings stuffed with vegetables

vorspeisen appetizers

Bombay Salat ^{A1, G} 9,80 €

Bunter Salat mit Hähnchenbrustfilet
und Joghurtsauce
*mixed salad with chicken breast
and indian yoghurt*

Chicken Soup ^{A1} 7,50 €

pikante Hähnchensuppe mit Nan
chicken soup with nan

Chicken Pakora 7,50 €

frittiertes Hähnchenbrustfilet,
mariniert mit Kichererbsenmehl
*fried chicken breast fillet,
marinated with chickpea flour*

Gobi Pakora 7,20 €

Blumenkohl in Kichererbsenmehl paniert
und frittiert

Bengan Pakora 7,20 €

Aubergine mit Kichererbsenmehl und frittiert

Kamasutra Platte (2 Pers.) 15,90 €

(versch. Gemüse, Hähnchenbrustfilet, Fisch
mariniert mit Kichererbsenmehl mit indischen
Gewürzen)

*vegetables, chicken breast fillet and fish
marinated with chickpea flour and indian spices*

original indische spezialitäten



Geflügel- spezialitäten *chicken special*

Palak Chicken ^G 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat nach indischer Art
gewürzt mit Ingwer in sahniger Currysauce
*chicken breast fillet with spinach in indian art
spiced with ginger in a creamy curry sauce*

Murg Channa 15,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Kichererbsen,
indischen Gewürzen und Currysauce
*chicken fried with chickpeas,
indian spices and curry sauce*

Murg Dall 15,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Linsen
und indischen Gewürzen
*chicken fried with lenses and
indian spices*

Chicken Curry 15,90 €
Hühnerbrustfilet in roter Currysauce
nach nordindischer Art zubereitet
*chicken breast fillet in red curry sauce
in north indian style*

Chicken Biryani ^{E, O} 15,50 €
Basmatireis mit Hühnerfleisch, gedünstet mit
orientalischen Gewürzen, Erdnüssen u. Rosinen
*basmati rice with chicken, steamed
with oriental spices, nuts and raisins*

Chicken Potato ^G 15,90 €
Hühnerbrustfilet in einer Backkartoffel mit
Currysauce, Ingwer und Käse überbacken
*chicken breast fillet in a baking potato
with curry sauce, ginger and cheese*

Chili Chicken 15,90 €
Hähnchenbrust mit indischen Gewürzen,
Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch
*chicken with indian spices,
onions, peppers, ginger, garlic*

Chicken Corma ^G 15,90 €
Hähnchenfilet in Kokossahnesoße mit Curry

Chicken Peanut ^{E, G} 15,90 €
Hähnchenfilet in Erdnußbuttersoße mit Curry

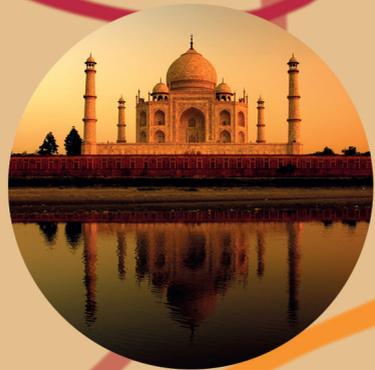
Chicken Mango Curry ^{G, 4} 15,90 €
Putenfiletstücke in Mango-Currysoße
und indischen Gewürzen

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmatireis serviert.
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte auch mild gereicht.
We also prepare on your demand hot spices mildly.

original indische
spezialitäten

Mutton/Lamm *lamb special*



Mutton Curry 16,80 €
Lammfleisch in Currysauce mit indischen Gewürzen gebraten
lamb in curry sauce with indian spices roasted

Mutton Saagwala ^G 16,80 €
Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen, Spinat und Sahnesauce
lamb pieces, cooked with spinach and cream sauce

Mutton Sabji 16,80 €
Lammfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
lamb, cooked with different vegetable in curry sauce

Mutton Mango Curry ⁴ 16,50 €
Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Mangopulp, Curry

Rogan Josh 16,80 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Currysauce

Lamm Biryani 14,90 €
Basmatireis mit Gemüse und Lammfleisch

Beilagen *side orders*

Chapati ^{A1} 3,00 €
indisches Fladenbrot *naan bread*

Plain Nan ^{A1} 3,00 €
indisches Brot aus dem Lehmofen
indian bread baked in clay oven

Lahsuni Nan ^{A1} 3,00 €
indisches Brot aus dem Lehmofen mit Knoblauch
indian bread with garlic, baked in clay oven

Butter Nan ^{A1, G} 3,00 €
indisches Brot aus dem Lehmofen mit Butter
indian bread with butter, baked in clay oven

Portion Basmatireis 3,00 €

original indische
spezialitäten



Tandoor- spezialitäten *tandoor special*

Kamasutra Spezial ^G 21,90 €
verschiedene Fleischsorten: Hähnchen-, Lamm-
Kebab und Schweinefleisch, Fisch – in Joghurt
mit indischen Gewürzen und im Tonofen gegrillt
***different kinds of meat: chicken, lamb, fish -
in yogurt with indian spices and grilled in the
clay oven***

Tikka Hara Bara ^G 16,90 €
mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Joghurt,
Pfefferminze, grüner Paprika, frischem Koriander
und Gewürzen
***marinated chicken breast with yogurt, mint,
green pepper, fresh coriander and spices***

Fish Tikka 16,90 €
Tilapiafischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern
mariniert und gegrillt
***tilapia fish fillet in delicate spices and herbs
marinated and grilled***

Murg Tikka ^G 16,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt
mit indischen Gewürzen mariniert und gegrillt
***chicken breast marinated in yogurt
with indian spices and grilled***

Chicken Kebab 19,90 €
gehacktes Hähnchenfleisch gerollt gegrillt und
zubereitet mit indischen Kräutern und Gewürzen
***minced chicken grilled and rolled
prepared with indian herbs and spices***

Seekh Kebab 19,90 €
gehacktes Lammfleisch gerollt gegrillt und
zubereitet mit indischen Kräutern und Gewürzen
***minced lamb grilled and rolled
prepared with indian herbs and spices***

Murg Malai Tikka ^{G, H1} 16,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Mandelpaste,
Frischkäse, Sahne u. gegrillt im Tonofen
***boneless chicken marinated in cashew Paste,
fresh cheese, cream sauce and grilled***

**Alle Grill- und Brotgerichte werden im
original indischen Tonofen gegrillt und gebacken.**

Alle Gerichte werden mit
nordindischem Basmatireis serviert./
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte
auch mild gereicht./ *We also prepare on
your demand hot spices mildly.*

the new
Terrazzino
indische und italienische spezialitäten

original indische
spezialitäten

vegetarische Pfannengerichte *vegetarian stir-fries*



Palak Panier ^G 13,90 €
ind. Rahmkäse in Spinat, Tomatensauce und Sahne
cream cheese in spinach, tomato sauce and cream

Dal Makhni 13,90 €
gekochte Linsen mit indischen Gewürzen,
Zwiebeln und Ingwer
lentils cooked with indian spices, onions and ginger

Vegetable Biryani ^E 13,90 €
Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse,
Erdnüssen und feinen Gewürzen
*basmati rice fried with fresh vegetables,
nuts and fine spices*

Channa Masala ^G 13,90 €
Kichererbsen, gebraten mit Tomaten
und Sahnesauce
chickpeas, baked with tomato and cream sauce

Vegetable Potato ^G 13,90 €
Kartoffel, indischer Rahmkäse mit Gemüse,
Currysauce und Käse überbacken
homemade cheese with vegetable and curry sauce

Allu Gobi - Masala 13,90 €
Blumenkohl, Kartoffeln mit ind. Gewürzen
gebraten und Currysauce
*cauliflower, potatoes with indian spices
roasted and curry sauce*

Mix Sabji 13,90 €
verschiedenes Gemüse gebraten in
Currysauce mit indischen Gewürzen
*variety of vegetables cooked in
curry sauce with indian spices*

Fisch „Maschli“ *fish special*

Fisch Curry ^D 16,90 €
Seelachsfilet nach indischer Art mit Currysauce
salmon fillet with indian style curry sauce

Fisch Masala ^D 16,90 €
scharfes Tilapiafilet gewürzt
nach nordindischer Art
*hot Tilapia fish fillet, seasoned
according to north indian art*

Jhinga Munchurian 18,90 €
Scampis gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
Knoblauch, Ingwer & Kräutern
*Fried prawns with onions, peppers,
garlic, ginger and herbs*

Prawn Mango ^{G, B} 18,90 €
Garnelen mit Mangopüree in einer Sahnesoße

Alle Gerichte werden mit
nordindischem Basmatireis serviert./
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte
auch mild gereicht./ *We also prepare on
your demand hot spices mildly.*

original indische
spezialitäten



indische Getränke *indian drinks*

alkoholisch

indisches Premium Pils ^{A2} 0,33l 3,90 €

Old Monk, ind. Rum 0,02l 4,20 €
Reserva superior

AMRUT, ind. Whisky 4 cl 7,50 €
Single Malt

ind. Rotwein, trocken ^o 0,75l 21,00 €
MERLOT – Associates, Indien

ind. Weißwein, trocken ^o 0,75l 21,00 €
SAUVIGNON BLANC – Associates, Indien

ind. Rotwein, trocken ^o 0,25l 7,20 €
Associates, Indien

ind. Weißwein, trocken ^o 0,25l 7,20 €
Associates, Indien

alkoholfrei

Mango-Fruchtsaft ⁹ 0,2l 3,50 €

Lychee-Fruchtsaft ⁹ 0,2l 3,50 €

Lassi süß ^G 3,20 €
(indischer Trinkjoghurt gezuckert)

Lassi salzig ^G 3,20 €
(indischer Trinkjoghurt gesalzen)

Lassi Mango ^G 3,50 €
(indischer Trinkjoghurt mit Mangoschmack)

Chai ^G 3,00 €
(indischer Gewürztee)

original italienische
spezialitäten

vorspeisen *appetizers*

Buffalo Wings ^{F, L, M} 8,50 €
mit Chilisauce

Chili Poppers ^{A1, C, G} 8,50 €
mit Chilisauce



vorspeisen *appetizers*

suppen *soups*

Stracciatella alla Romana ^{2, C} 7,20 €
Fleischbrühe mit Eierflaum
broth with egg fluff

Minestrone alla Milanese ² 7,20 €
frische Gemüsesuppe
fresh vegetable soup

Zuppa di Pomodori ² 7,20 €
Tomatencremesuppe
tomato Soup

Zu den Vorspeisen reichen wir Pizzabrot ^{A1}

Unsere Salate sind mit italienischen Dressing ^{G, M}
mariniert.

Gern gehen wir über unser
Speisenangebot auf Ihre Wünsche ein.
Fragen Sie einfach den Service.

Carpaccio ^G 14,50 €
mariniertes, rohes Rinderfilet mit frischen
Champignons und Parmesan
marinated raw beef with mushrooms and parmesan

Salat Mista 7,50 €
kleiner gemischter Salat
small mixed salad

Salat Casalinga 11,90 €
gemischter Salat mit Hirtenkäse
mixed salad with feta cheese

Salat Italia ^{C, G, 3} 11,80 €
bunter Salat mit Thunfisch, Käse, Schinken, Ei
mixed salad with tuna, cheese, ham, egg

Salat Caprese ^G 11,80 €
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum
tomatoes with mozzarella and fresh basil

Salat Chicken ^{A1} 12,80 €
mit panierten Hähnchenbruststreifen und
gebratenen Champignons
with fried chicken strips and fried mushrooms

original italienische
spezialitäten



Fleisch/meat

Pollo all'uccelletto ^G 14,80 €

Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons,
Zwiebeln in Rahmsauce und Kartoffelscheiben
*sliced veal with fresh mushrooms,
onions in cream sauce and roasted potatoes*

Scaloppine Funghi ^{G, A1} 15,80 €

Schweineschnitzel natur mit frischen Champignons
in Rahmsauce und Kartoffelscheiben
*pork steak with fresh mushrooms
in cream sauce and roasted potatoes*

Scaloppine Milanese ^{G, A1, C} 15,80 €

Schweineschnitzel paniert mit Rahmchampignons
und Pommes Frites
pork schnitzel with creamy mushrooms and french fries

Involtini della Nonna ^{G, 3, 9} 15,80 €

Schweinefleischröllchen gefüllt mit Käse und Schinken
in Sahnerahmsauce mit Kartoffelscheiben
*pork rolls stuffed with cheese and ham
in cream sauce with roasted potatos*

Rumpsteak ^{G, E} 24,50 €

mit Kräuterbutter, Butterbohnen und Kartoffelscheiben
with herb butter, roasted potatoes and green beans

nudeln/pasta

Spaghetti al'arrabiata ^{A1} 9,50 €

mit scharfer Tomatensauce, auf Wunsch mild
with spicy tomato sauce, if desired mild

Spaghetti Aglio e Olio ^{A1} 9,50 €

mit Öl und Knoblauch/*with oil and garlic*

Spaghetti con Pollo ^{A1, G} 11,50 €

in Sahne-Tomatensauce mit Hähnchenbrust
in creamy tomato sauce with chicken breast

Tortellini della Casa ^{A1, G, 3, 9} 11,50 €

in Tomatensahnesauce mit Vorderschinken und Spinat
und mit Käse überbacken
*in tomato cream sauce with ham and spinach
and baked with cheese*

Spaghetti Bolognese ^{A1} 9,50 €

mit Fleischsauce/*with meat sauce*

Spaghetti Carbonara ^{A1, G, C} 10,50 €

in Sahnesauce mit Speck und Ei
in a cream sauce with bacon and egg

Rigatoni al Forno ^{A1, G, 3, 9} 11,50 €

in Sahnetomatensauce mit Schinken,
Erbsen und Käse überbacken
in a creamy tomato sauce with ham, peas and cheese

Tortellini Alfredo ^{A1, G, 3, 9} 11,50 €

in Sahnesauce mit Schinken & Champignons
stuffed pasta with cream sauce, ham & mushrooms

Gern gehen wir über unser
Speisenangebot auf Ihre Wünsche ein.
Fragen Sie einfach den Service.

Pizza

mit Käse & Tomatensauce

| | |
|---|--------|
| Margarita ^{A1, C, G} | 6,30 € |
| Salami ^{3, 8, A1, C, G} | 7,80 € |
| Regina ^{3, 8, A1, C, G} Vorderschinken/Champignons | 8,80 € |
| Caprese ^{A, C, G} frische Tomaten/Mozzarella | 8,80 € |
| Tonno ^{A, C, G} Thunfisch/Zwiebeln | 8,80 € |
| Hawaii ^{3, 9, A, C, G} Vorderschinken/Ananas | 8,80 € |
| Calzone ^{3, 8, A1, C, G} gefüllt – Salami, Paprika, Champignons | 8,80 € |
| 4 Stagioni ^{3, 8, A1, C, G} | 8,80 € |

Salami^{1,3,9,0}/Paprika/Vorderschinken/Oliven/Artischocken³



extras: Mozzarella^G, Thunfisch, Paprika, Peperoni (scharf o. mild), Zwiebeln, Artischocken³, Champignons, Salami^{1,3,9,0}, Vorderschinken³, Blattspinat, Brokkoli, Knoblauch, Käse^{3,G} je 1,50 €

| | |
|--|--------|
| Pizzabrot ^{A1} | 3,00 € |
| Pizzabrot ^{A1} mit Knoblauch | 3,50 € |

für Kinder/kids

| | |
|--|--------|
| Kinderpizza ^{3, 8, A1} | 5,00 € |
| mit Salami o. Vorderschinken | |
| Nudeln mit Tomatensauce ^{A1} | 5,80 € |
| kleines paniertes Schnitzel | 5,80 € |
| mit Pommes & Ketchup ^{2,3} | |

Dessert/sweets

| | |
|--|--------|
| Schokoeis mit Baileys ^G | 6,50 € |
| Sahne und Krokant | |
| <i>chocolate icecream with baileys & whipped cream</i> | |

| | |
|---|--------|
| Vanilleeis ^G | 6,50 € |
| mit heißen Himbeeren und Sahne | |
| <i>vanilla ice with hot raspberries & whipped cream</i> | |

| | |
|--|--------|
| Schoko- und Vanilleeis ^G | 6,50 € |
| mit Eierlikör und Sahne | |
| <i>Chocolate & vanilla ice cream with egnog & w. cream</i> | |

Fisch/pesce/fish

| | |
|---|---------|
| Tilapiafilet ^{D, G} | 15,50 € |
| in Spinat-Sahnesauce mit Kartoffeln | |
| <i>Tilapiafishfillet in spinach cream sauce with potatoes</i> | |

| | |
|--|---------|
| Tilapiafilet ^{D, M, G} | 15,50 € |
| in Dill-Senf Soße mit Petersilienkartoffeln | |
| <i>Tilapiafishfillet in dill-mustard sauce with parsley potatoes</i> | |

Extras

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Potato wedges mit Dipp | 4,00 € |
| Pommes Frites/french fries | 4,00 € |
| Kroketten/croquettes | 4,00 € |

Weine/Sekt wine/sparkling

getränke
alkoholisch

OFFEN 0,25l:

Bianco della casa ° Verona, Italien 5,20 €

Rosso della casa ° Verona, Italien 5,20 €

Rosé della casa ° Bardolino, Italien 5,20 €

Weinschorle ° 4,80 €

Weißwein ° 7,80 €

Winzergenossenschaft Meißen

Müller-Thurgau ° (weiß, trocken) 6,50 €

Rheinhessen, Deutschland

Riesling ° (weiß, halbtrocken) 6,50 €

Rheinhessen, Deutschland

Frizzantino ° (weiß, lieblich) 6,50 €

Gualtieri, Italien

Pinot Grigio ° (weiß, trocken) 6,50 €

Verona, Italien

Chianti ° (rot, trocken) 6,50 €

Firenze, Italien

Bardolino ° (rot, trocken) 6,50 €

Bardolino, Italien

Lambrusco ° (rot, lieblich) 6,50 €

Gualtieri, Italien

Dornfelder ° (rot, trocken) 6,50 €

Rheinhessen, Deutschland

Dornfelder ° (rot, halbtrocken) 6,50 €

Rheinhessen, Deutschland

FLASCHENWEINE 0,75l:

Pinot Grigio ° (weiß, trocken) 20,50 €

Verona, Italien

Chiarretto ° (rosé, trocken) 20,50 €

Bardolino, Italien

Chianti ° (rot, trocken) 20,50 €

Firenze, Italien

Bardolino ° (rot, trocken) 20,50 €

Firenze, Italien

SEKT 0,75l:

Sekt ° (trocken oder halbtrocken) 15,40 €

Deutschland

Piccolo-Sekt ° (0,25l) 5,90 €

Glas Sekt ° 2,80 €

Spirituosen spirits

WHISKY 4cl:

Johnnie Walker Red L. 5,00 €

Johnnie Walker Black L. 7,50 €

Jack Daniels 7,50 €

COGNAC 2cl:

Remy Martin 5,20 €

Hennessy 5,20 €

DIGESTIVE 2cl:

Wodka 3,50 €

Fernet Branca 3,50 €

Jägermeister 3,50 €

Underberg 3,50 €

Malteser Aquavit 3,50 €

Sambuca Molinari 3,50 €

Ramazotti 3,50 €

Amaretto 3,50 €

Grappa 3,80 €

Mix

Martini weiß/rot/dry/d'oro 5cl 5,50 €

Campari Soda ¹ 5cl 6,50 €

Campari Orange ¹ 5cl 7,50 €

Wodka Lemon ⁷ 4cl 7,50 €

Gin Tonic ⁷ 4cl 7,50 €

Bacardi-Cola ^{1,3,6} 4cl 7,50 €

Whisky-Cola ^{1,3,6} 4cl 7,50 €

Aperol Spritz ^{1,0} 4cl 8,50 €

the new
Terrazzino
indische und italienische spezialitäten

getränke
alkoholfrei

erfrischungen *fresh drinks*

| | | |
|------------------------------|------|--------|
| Coca Cola ^{1, 6, 8} | 0,2l | 2,20 € |
| Fanta ^{1, 9} | 0,2l | 2,20 € |
| Sprite | 0,2l | 2,20 € |
| Spezi ^{1, 6, 8, 9} | 0,2l | 2,20 € |

| | | |
|--------------------|------|--------|
| BAUER Säfte | | |
| Orangensaft | 0,2l | 2,80 € |
| Apfelsaft | 0,2l | 2,80 € |
| Bananennektar | 0,2l | 2,80 € |
| Kirschnektar | 0,2l | 2,80 € |
| Tomatensaft | 0,2l | 2,80 € |

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| BAD LIEBENWERDA | | |
| Mineralwasser | 0,25l | 2,20 € |
| Mineralwasser still | 0,25l | 2,20 € |
| Mineralwasser | 0,75l | 5,20 € |
| Mineralwasser still | 0,75l | 5,20 € |

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Ginger Ale ⁷ | 0,25l | 3,00 € |
| Tonic Wasser ⁷ | 0,25l | 3,00 € |
| Apfelschorle | 0,2l | 2,20 € |
| Apfelschorle | 0,4l | 3,60 € |

¹ mit Farbstoff

² mit Geschmacksverstärker

³ mit Konservierungsstoffen

⁴ mit Säuerungsmittel

⁵ mit Süßstoff

⁶ koffeinhaltig

⁷ chininhaltig

⁸ mit Phosphat

⁹ mit Antioxydationsmittel

^{A1} Weizen

^{A2} Gerste

^B Krebstiere

^C Eier

^D Fisch

^E Erdnüsse

^F Sojabohnen

^G Milch

^{H1} Mandeln, ^{H2}Wal-, ^{H3}Haselnuss

^L Sellerie

^M Senf

^N Sesamsamen

^O Schwefeldioxide u. Sulfite

^P Lupinen



heiss/hot drinks

| | |
|------------------------------|--------|
| Espresso | 2,80 € |
| Espresso doppelt | 5,40 € |
| Cappuccino ^G | 3,00 € |
| Latte macchiato ^G | 3,80 € |
| Milchkaffee ^G | 3,80 € |
| Kaffee | 2,80 € |
| Schwarzer Tee | 2,20 € |
| Pfefferminztee | 2,20 € |
| Früchtetee | 2,20 € |
| Kräutertee | 2,20 € |
| Glühwein ^O | 3,40 € |
| Grog mit 4 cl Rum | 4,50 € |

bier/beer

FASSBIERE ^{A1}

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| Feldschlösschen Pils | 0,3l | 3,20 € |
| Feldschlösschen Pils | 0,4l | 4,10 € |
| Radler, Diesel ^{1, 4, 6} | 0,3l | 3,20 € |
| Radler, Diesel ^{1, 4, 6} | 0,4l | 4,10 € |

FLASCHENBIERE

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Schwarzer Steiger ^{A2} | 0,5l | 4,80 € |
| Erdinger Hefe hell ^{A1} | 0,5l | 4,80 € |
| Erdinger Hefe dkl. ^{A1} | 0,5l | 4,80 € |
| Erdinger alkoholfrei ^{A1} | 0,3l | 4,80 € |
| Claustaler alkoholfrei ^{A2} | 0,33l | 3,50 € |