

Vorspeisen



Pakora

- | | |
|---|-------|
| 1. Gobi Pakora (A) | 4,90 |
| Blumenkohl in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken
Baked Cauliflower in spicy Chickpea Flour | |
| 2. Baingan Pakora (A) | 4,90 |
| Frische Auberginen in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken
Baked fresh Eggplant in spicy Chickpea flour | |
| 3. Onion Bhaji (A) | 4,90 |
| Leckere Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken
Baked delicious onion rings in spicy chickpea flour | |
| 4. Mushroom Pakora (A) | 4,90 |
| Frische Champignons in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken
Baked fresh Mushroom in Spicy chickpea flour | |
| 5. Aloo Pakora (A) | 4,90 |
| Frische Kartoffelscheiben in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken
Baked fresh Potato slices in seasoned chickpea flour | |
| 6. Panner Pakora (A,F) | 5,70 |
| Feiner indischer, hausgemachter Rahmkäse in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken
Baked fine Indian, homemade cheese in Spicy chickpea flour | |
| 7. Samosa (A) | 4,90 |
| Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
Dumplings stuffed with Potatoes and Peas | |
| 8. Chicken Pakora (A) | 5,70 |
| Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenmehl ausgebacken mit Soßen und Salat
Chicken Breast fried in spicy gram flour with Sauce and Salad | |
| 9. Mixed Pakora (für eine Person) (A,F) | 6,90 |
| Gemischte vorspeise für eine Person | |
| 10. Mixed Pakora (A,F) | 10,90 |
| Gemischte Vorspeise - einfach von allem etwas, für 2 Oder mehr Personen
Mixed Appetizer - just a bit of everything for 2 or more people | |

Salat

- | | |
|---|------|
| 13. Gurken Salat | 3,90 |
| Mit Zwiebeln / with onion | |
| 14. Tomaten Salat | 4,90 |
| Mit Zwiebeln / with onion | |
| 15. Gemischter Salat (F) | 4,90 |
| Mit grünem salat, Gurken, frischen Tomaten, Zwiebeln
With green salad, cucumber, fresh Tomatoes, onion | |
| 16. Gemischter Salat India (F) | 8,90 |
| Mit Champignons und Hühnerbrustfilet (indischer Art)
With Mushroom and Chicken breast (indian style) | |
| 17. Tandoori Chicken Salat (F) | 8,90 |
| Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen, Ananas, mit Mais und Oliven | |

Salad with grilled Chicken stripes and pineapple

Vorspeisen

Shorba - Suppe

- | | |
|--|-------------|
| 22. Tomaten Shorba (F) | 3,40 |
| Leckere Tomaten Suppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen
Delicious Tomaten soup, seasoned with fine indian spices | |
| 23. Daal Shorba mit Paneer (F) | 3,90 |
| Linsensuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Käse und Gewürzen
Lentil soup, flavored with delicious indian cheese and spices | |
| 24. Kashmiri Shorba (2) | 3,90 |
| Rote Bohnensuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen, pikant
Red bean soup, flavored with delicious indian spices,spicy | |
| 25. Murgh Shorba | 3,90 |
| Hühnersuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen
Chicken soup, flavored with fine indian spices | |
| 26. Vegetable Shorba | 3,90 |
| Leckere Gemüsesuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen
Delicious vegetable soup, seasoned with fine indian spices | |
| 27. Jhinga Shorba (C) | 5,90 |
| Indische Krabbensupp, abgeschmeckt mit Cherry | |

Raita – Joghurtspeisen

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| 30. Gurken Raita (F) | 2,90 |
| 31. Zwiebeln Raita (F) | 2,90 |
| 32. Tomaten Raita (F) | 2,90 |
| 33. Mixed Raita (F) | 3,30 |

Joghört wird in der indischen Küche verwendet,

Um die schärfe der Gewürze zu mildern.

Er wird in indien aus Büffelmilch

hergestellt und ist daher etwas sahniger als der hiesige.

Naan

– Brot

- | | |
|---|-------------|
| 35. Naan (F,I) | 2,50 |
| 36. Garlic Naan (F,I) | 3,10 |
| Knoblauch Brot | |
| 37. Ginger Naan (F,I) | 3,10 |
| Ingwer Brot | |
| 38. Peshaweri Naan (F,H,I) | 3,50 |
| Gebraten Fladenbrot mit Mandeln Nüssen und Rosinen
Fried flatbread with almonds, nuts and raisin | |
| 39. Vegan Chapati | 2,00 |

Hauptgerichte

Jedes Gericht wird mit Reis und Naan serviert. Every dish is served with rice and naan.



Tandoori-Spezialitäten

Der Tandoor ist ein aus Lehmgeformter, nach oben hin offener und in der Erde versenkter Ofen.

In dieser Grube wird Brot gebacken, in dem es an die glatten Seitenwände „geklebt“ wird.

1st es gar, fällt es herunter. Auch die berühmten und für die indische Küche typischen Fleisch, Geflügel und Fisch- Tandooris werden darin zubereitet. Es ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzielt.

Vegetarisch

46. Paneer Tikka (F)

13,90

Hausgemachter frisch indische Rahmkäse im Tonofen gegrillt, mariniert in einer Joghurt- sahn- sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer



Homemade freshly cream cheese in a clay oven, marinated in Yogurt-cream-sauce with Peppers, Onion, fresh Tomatoes and Ginger

47. Mulai Paneer Tikka (F)

14,90

Hausgemachter indische Rahmkäse 24 Stunden in Joghurt, Sahne, Cashewkern-Sauce, weißem Pfeffer, Indischen Gewürzen eingelegt und im Tonofen gegrillt (mild)

Homemade indian cream cheese fillet marinated for 24 hours in yogurt,cream,cashewkern-Sauce, white pepper and Other indian spices, grilled in clay oven

Chicken

48. Chicken Tikka (F)

14,50

Zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert mit indischen Gewürzen und am Spieß im Tandoor gegrillt

Tender Chicken Breast, marinated with indian spices and grilled on Skewers in the Tandoor

49. Murgh Aloo Tikka (F)

14,90

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstücke, mariniert mit indischen Gewürzen und am Spieß im Tonofen gegrillt

Chicken breast with Potato pieces, marinated with indian spices and grilled on skewers in the Tandoor

50. Garlic Ginger Tikka (F)

15,50

Hähnchenbrustfilet am Spieß mit frischem Ingwer und Knoblauch, mariniert und gegrillt

Chicken breast fillet on a skewer with fresh ginger and garlic, marinated and grilled

Lamm

- | | |
|---|--------------|
| 51. Sheekh Kabab (F) | 15,90 |
| Gehacktes Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegrillt
Grilled minced Lamb on skewers in the Tandoor | |
| 52. Mutton Tikka (F) | 17,50 |
| Zartes Lammfilet, mariniert mit indischen Gewürzen, am Spieß im Tandoor gegrillt
Tender Lamb fillet, marinated with indian spices, grilled on skewers in the Tandoor | |
| 53. Mutton Aloo Tikka (F) | 18,90 |
| Lammfilet mit Kartoffelstücke, mariniert mit indischen Gewürzen und am Spieß im Tandoorofen gegrillt
Lamb with Potato pieces, marinated with indian spices and grilled on skewers in the Tandoor | |
| 54. Tandoori mix (F) | 20,50 |
| Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
A Composition of various Tandoori-Specialties | |
| 55. Machi Tikka (F) | 15,90 |
| Zanderfisch in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert und im Tandoor gegrillt
Exquisite fish marinated in spices and herbs and grilled in Tandoor | |

Huhn/Chicken

- 58. Chicken Curry** **11,90**
zartes Hähnchenbrustfilet in einer speziell angerichteten Currysauce
tender chicken breast in a specially equipped curry sauce
- 59. Chicken Vindaloo (2,10)** **12,90**
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, in einer pikant abgeschmeckten Gewürzsauce (scharf)
Chicken breast fillet with potatoes in a spicy flavored seasoning sauce (spicy)
- 60. Bhunna Chicken** **12,90**
Saftig, gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika
Juicy, roasted chicken breast with ginger, garlic, onions, tomatoes and peppers
- 61. Chicken Makhani (F,H)** **12,90**
Hühnerbrustfilet in einer Tomaten - Butter- Sauce mit feinsten indischen Gewürzen
Chicken breast in a tomato - butter sauce with the finest Indian spices
- 62. Chicken Jalfrezi** **12,90**
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Curry-Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika
Chicken breast in a spicy curry-mix of onions, garlic, tomatoes and peppers
- 63. Chicken Pasanda (F,H)** **12,90**
Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss, Koriander, Cashewnüssen, pürierten Ingwer in einer cremigen Sauce (milder Geschmack)
Chicken breast fillet with coconut, coriander, cashew nuts, pureed ginger in a creamy sauce (mild taste)
- 64. Chicken Ananas (F,H,O)** **12,90**
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Ananasstücken
Chicken breast in a spicy sauce of cream and pineapple chunks
- 65. Murgh Khumba (F)** **12,90**
gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer exotischen Gewürzsauce
Roasted chicken breast with fresh mushrooms in an exotic seasoning sauce
- 66. Murgh palak (F)** **12,90**
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in speziell gewürztem Rahmspinat
Chicken breast with onions and tomatoes in specially spiced creamed
- 67. Chicken Shahi Korma (ein gerichte aus der königlichen Mogulküche) (F,H)** **13,50**
Hähnchenbrustfilet wird mit einer milden Sauce aus indischen Gewürzen sahne,Mandeln
Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet (empfehlenswert)
- 68 . Chicken Mango Curry (F,H,O)** **13,50**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus sahne und Mangostücken
Chicken breast in a spicy sauce of cream and Mango pieces
- 69.Chicken Tikka Masala** **13,90**
Zartes Hähnchenbrustfilet mit im Tonofen gegrillt, mit orientalisch gewürzter Sauce
Tender Chicken breast grilled in the clay oven, with oriental spiced sauce



Auf ihr tägliches Fladenbrot verzichten inder nur unger. Die flachen Brote werden je nach Region unterschiedlich zubereitet und genannt. Chapati, Parathas, Naan und Poori sind die bekanntesten Sorten.

Mutton/Lamm

- 70. Mutton Curry** **13,90**
Lammfleisch in einer kräftigen, speziell angerichteten Currysauce

- Lamb in a strong, specially equipped curry sauce
- 71. Mutton Tikka Masala (2) 14,90**
 Zartes Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt, mit orientalisches gewürzter Sauce
 Tender lamb pieces grilled in tandoor, with oriental spiced sauce
- 72. Mutton Bhunna 14,90**
 Lammstücke in einer ausgewogenen Gewürzsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
 Lamb pieces in a balanced seasoning sauce with onions, garlic and tomatoes
- 73. Mutton Palak 14,90**
 Lammstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, in einer Mischung aus speziell gewürztem Rahmspinat
 Lamb pieces with onions and tomatoes fried in a mixture of specially spiced creamed
- 74 Mutton Vindaloo (scharf) 14,90**
 gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer scharfen Gewürzsauce
 fried pieces of lamb with potatoes in a spicy seasoning sauce
- 75. Mutton Shahi Korma (F,H) 14,90**
 Lammfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln , Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet
 Lamb cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts
- 76. Mutton Sabji 14,90**
 Zartes gebratenes Lammfleisch in einer exotischen kombination aus Gewürzen und verschiedenen frischen Gemüse
 Tender roasted lamb in an exotic combination of spices and various fresh vegetables
- 77. Mutton Jalfrezi 14,90**
 Lammfleisch in einer würzigen Curry- Mischung aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Paprika
 Lamb in a spicy curry mixture of onion, tomato, garlic and peppers
- 78. Mutton Bhindi Masala 14,90**
 Lammstücke mit Okraschoten, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch gebraten
 fried pieces of lamb with okra, ginger, onions and garlic
- 79. Lamm Mango (F,H,O) 14,90**
 Lammfleisch in einer würziger Sauce aus sahn und Mangostücken
 Lamb in spicy sauce of cream and mango pieces



Auf ihr tägliches Fladenbrot verzichten inder nur unger.
Die fladen Brote werden je nach Region unterschiedlich zubereitet und genannt.
Chapati, Parathas, Naan und Poori sind die bekanntesten Sorten.

Für den Vegetarier

- 81. Daal Tadka 10,90**
 rote Linsen mit Tomaten, Ingwerstücke, Knoblauch in einer indischen Gewürzmischung serviert -europäisch
 scharf red lentils with tomatoes, ginger pieces, garlic in an Indian spice blend serviert — European sharply

- 82. Daal Makhni (F)** **10,90**
 Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
 Lentils with roasted in butter onions and garlic
- 83. Bhaji Mix** **11,90**
 aus frischem Gemüse zubereitetes Gemüse-Curry
 fresh vegetable Cooked Vegetable Curry
- 84. Aloo Paneer (F)** **12,50**
 Kartoffelstücke mit Hausgemachten, indischen Rahmkäse, abgeschmeckt mit Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen
 Green peas with Homemade, Indian cream cheese, flavored with onions, tomatoes and special spices
- 85. Palak Paneer (F)** **12,50**
 Hausgemachter, indischer Rahmkäse in speziell gewürztem Rahmspinat mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
 Homemade, Indian cheese in specially spiced creamed with onions, tomatoes and ginger
- 86. Chana Masala** **11,90**
 Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen
 chickpeas with potatoes, tomatoes, ginger, garlic and exotic spices
- 87. Shahi Paneer (F)** **12,50**
 Hausgemachter, indischer Rahmkäse in einer feinen Sahnesauce, mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnussflocken
 homemade, Indian cream cheese in a fine cream sauce, with almonds, cashewnuts and kokosnussflocken
- 88. Mulai Kofta curry (F,H)** **11,90**
 leckere Gemüsebällchen in einer Sahnesauce mit exotischen Gewürzen delicious vegetable balls in a cream sauce with exotic spices
- 89. Shabji shahi Korma (F,H)** **12,50**
 verschiedenes Gemüse in fein abgestimmter Joghurt-Mandel sauce
 miscellaneous vegetables in fine-tuned yogurt-almond sauce
- 90. Panner Jalfrezi** **12,50**
 Hausgemachter, indischer Rahmkäse in einer Tomaten-Paprika-Ingwersauce
 Homemade, Indian cheese in a tomato peppers Ginger Sauce
- 91. Bhindi Masala** **12,50**
 Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
 okra-vegetables with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices



Biryani-Reisgerichte -: serviert ohne Naan Brot.

- 99. Vegetable Biryani (H)** **9,90**
 verschiedenes Gemüse mit Basmati Reis gedünstet und exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln
 steamed mixed vegetables with Basmati Rice and exotic spices, raisins, almonds
- 100. Chicken Biryani (H)** **12,90**
 zartes Hühnerbrustfilet mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln, Kokosnuss und Rosinen
 tender chicken breast with steamed basmati rice, mildly spiced with almonds, coconut and raisins

- 101. Mutton Biryani (H)** **14,90**
 Lammfleisch mit Basmati Reis gedünstet, mit orientalischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Kokosnuss
 Stewed lamb with basmati rice, with oriental spices, almonds, raisins and coconut
- 102. Biryani India (H)** **15,50**
 Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Gemüse mit Basmati Reis gedünstet, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen
 Chicken breast, lamb, steamed vegetables with Basmati Rice, flavored with oriental spices
- 103. Lachs Biryani (B,H)** **14,90**



- Lachsstücke mit Basmati Reis gedünstet und orientalisches gewürzt
 Salmon pieces stewed with basmati rice and oriental spices
- 104. Jhinga Biryani (C,H)** **18,90**
 Garnelen mit Basmati Reis gedünstet und orientalisches gewürzt steamed prawns
 with Basmati rice and oriental spices

Machi-Fischgerichte

- 110. Fisch Kadai (B)** **12,90**
 Eine Spezialität aus Nordindien Zanderfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisches Kräutern in kadai zubereitet
 Prepared A specialty from North India zander fillet in different spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs in kadai
- 111. Fisch Vindaloo (B)** **13,90**
 Zanderfisch im sehr scharfer chillisauce mit Kartoffeln (scharf)
 Zanderfish in very sharp sauce with potatoes chili (spicy)
- 112. Fisch cocos (B,F,H)** **14,50**
 Zanderfisch gewürzt mit senfkernen und Kokosmilch
 Zanderfish pieces seasoned with mustard grains and coconut milk
- 113. Lachs Spinat** **14,90**
 Lachsstücke mit Zwiebeln und Tomaten in speziell gewürztem Rahmspinat
 Salmon pieces with onions and tomatoes in specially spiced creamed
- 114. Lachs Shahi Korma (B,F,H)** **15,50**
 Lachsfilet wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet
 Salmon fillet cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts

Chilly Spezialitäten

- 120. Khumb Chilly (A)** **12,90**
frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen
fresh mushrooms fried With onions, tomatoes, ginger, garlic and Indian spices
- 121. Chicken Chilly (A)** **14,50**
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und pikanter sauce Chicken fillet
With onion, paprika, ginger and spicy sauce
- 122. Paneer Chilly (A,F)** **14,30**
Hausgemachter indischer Rahmkäse in einer pikanten Sauce, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomate und Paprika
Homemade Indian cheese in a spicy sauce, With onions, ginger, garlic, tomato and peppers
- 123. Lachs Chilly (A,B)** **15,20**
Lachsfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika, abgestimmt mit orientalischen Gewürzen
Salmon fillet With onion, garlic, tomatoes and peppers, coordinated With oriental spices



Allergien : _A. Getreideprodukte (Glutenhaltig), B. Fisch, C. Krebstiere, D. Schwefeldioxyde und Sulfite, E. Sellerie, F. Milch und Laktose, G. Sesamsamen, H. Nüsse, I. Eier, J. Lupinen, K. Senf, L. Soja, M. Weichtiere, N. Erdnüsse, O. Obst

Zusatzstoffe : 1. Koffeinhaltig, 2. Mit Farbstoffe, 3. Konservierungsstoffe, 4. Künstliche Aromastoffe, 5. Antioxidationsmittel, 6. Geschwefett, 7. Chininhaltig, 8. Mit Süßungsmittel, 9. Enthält eine Phenylalaninquelle, 10. Schmackhaften

