

Tandoori Vorspeisen / Tandoori Appetizers

10. Murgh Tikka^g 7,00
Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen / tender marinated chicken pieces baked in the Tandoori oven
11. Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2per.^g 13,00
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in verschiedene saucen, serviert mit Naan Brot / Grilled Chicken breast marinad in different sauces, served with Naan bread^{a,c}

Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenenschmackhaften Dips serviert. All hot appetizers are served with three different tasty dips

15. Pappad 2,50
Hauchdünne Linsenteigwaffeln / Lentil wafers
16. Vegetable Pakora 6,50
Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Fresh vegetables in chickpeas batter and deep fried
17. Paneer Pakora^g 6,50
Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel / Homemade cheese in chickpeas batter and deep fried
18. Chicken Pakora 6,50
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Strips of chicken meat in Chickpeas batter and deep fried
19. Vegetable Samosa^a 6,50
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Pastries filled with fresh vegetable
21. Onion Bhaji 6,50
Frittierte Zwiebelringe / deep fried onion rings
23. Vorspeise für zwei Personen^g (Vegetarisch) 12,00
Verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse / Various Pakoras for two with vegetables and cheese
24. Vorspeise für zwei Personen^{g,d} (Gemischt) 13,00
Verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse / Various Pakoras with chicken, Fish, vegetables and cheese

Beilagen / Sidedishes

Zu allen Speisen als Beilage empfohlen / Recommended as sidedish to every meal

33. Kheera Ka Raita^g 2,50
Joghurt mit Gurke / Cucumber yoghurt
36. Pulao Reis^{g,h} 2,90
mit Gemüse / Pulao rice with mixed vegetables

Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen / Tandoori Specials

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen. /

Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat or fish are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in a yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with Basmati Rice and spicy sauces.

74. Tikka Achari Taka Tak^g scharf 15,50
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuß Sauce / Chicken breast first baked in clayoven in Achari Style ginger, garlic, yoghurt and indian pickels and then sauted in traditonal tomato, butter, coconut sauce
75. Tandoori Chicken^g 15,50
Halbes Hähnchen, eingelegt in einer speziellen Joghurt marinade / Half a chicken special marinated with yoghurt
76. Chicken Tikka^g 15,50
Zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurt - marinade / Special marinated chicken filet
77. Lamm Tikka^g 17,50
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Special marinated lamb
78. Jheenga Tandoori^{g,b} 23,00
Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt / King prawns, peeled and marinated in yogurt and spices
83. Malai Tikka^g 15,50
24 Stunden Hühnerbrust marinierte und im Tandoori ofen gegrillt dazu Nuss Curry Sauce / Tender marinated Chicken in Tandoori Oven with Nuts Cream Sauce

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specials

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet./All these delicious dishes are served with Basmati rice from North India

85. Chicken Tikka Masala ^{g,h} 15,50
mittel scharf / medium spicy
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen in Masala-Tomaten-Sauce / Tender chicken from clay oven in Masala sauce
Spezialität des Hauses /specialty of the house
86. Butter Chicken ^{g,h} 15,50
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten Butter Sauce / Grilled Chicken from clay oven in Tomato Butter Sauce
89. Chicken Curry ^g 15,50
Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala / Typical Indian chicken curry
90. Mango Chicken ^{g,h} 15,50
Hühnerbrustfilet in Mang-Safran- Cashewnuss Sauce / Tender chicken in mango-saffron-almond Sauce
91. Chicken Korma ^{g,h} 15,50
Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel Sauce / Tender chicken in saffron, almond sauce
93. Kadai Chicken ^g *mittel scharf* 15,50
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with capsicum, onion and tomato in a Tasty, typical sauce served sizzling hot
94. Murgh Nilgiri ^{g,h} *mittel scharf* 15,50
Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat / Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chilly, mint and spinach
97. Chicken Bhunna ^{g,h} *mittel scharf* 15,50
Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in herzhafter Knoblauch-Ingwer Curry sauce / Tender chicken with capsicum, onion in a garlic-ginger curry sauce
99. Chicken Vindaloo ^{g,h,1} *sehr scharf* 15,50
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce
Tender chicken breast with potato in a sauce

Spezialitäten vom Lamm / Lamb Specials

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet./All these delicious dishes are served with Basmati rice from North India

100. Rogan Josh ^{g,h} (*pikant*) 17,50
Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce / Tender lamb in Rogan curry sauce
101. Lamm Korma ^{g,h} 17,50
Zartes Lammfleisch in Safran-Mandelsauce / Lamb in saffron Almond sauce
102. Lamm Palak ^{g,h} 17,50
Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach Berühmter Nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the north Indian
103. Lamm Vindaloo ^{g,h,1} *sehr scharf* 17,50
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce / Lamb with potato in Garlic Curry sauce.
104. Lamm Karahi ^{g,h} *mittel scharf* 17,50
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirgewürzen / Lamb with capsicum and Onions Kashmir style
105. Rarha Gosht ^{g,h} *mittel scharf* 17,50
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer Currysauce / Lamb in garlic-ginger curry sauce
106. Lamm Nilgiri ^{g,h} *mittel scharf* 17,50
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in einer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat / Tender Lamb with coriander leaves, green chilli, mint, Coconut milk and spinach

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet./All these delicious dishes are served with Basmati rice from North India

40. Saag Paneer ^g 14,00
Spinat mit hausgemachtem Käse /Spinach with
Homemade cheese
41. Bhindi Masala ^{g,h} 14,00
Frische Okras in herzhafter Sauce /
Fresh ladyfingers in a spicy sauce
43. Mixed Vegetables Masala ^{g,h} 14,00
Frisches Gemüse nach Indischer Art /
Mixed vegetables indian style
47. Dal Makhani ^{g,h} 14,00
Indisches Nationalgericht / National Dish of India:
Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter / Yellow or
Black lentils with butter
50. Kadai Paneer ^{g,h} mittel scharf 14,00
Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit
Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce /
Homemade cheese with capsicum tomato and
Onion in a typical sauce served in a pan
51. Vegetable Korma ^{g,h} 14,00
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in
Safran Mandel Sauce /
Fresh vegetables in saffron almond sauce
52. Baingan Ka Bhartha ^{g,h} 14,00
Gegrillter und geräucherter Auberginenbrei mit
indischen Gewürzen. /
Grilled and smoked Eggplant mashed
with Indian spices
56. Alu Chana Masala ^g mittel scharf 14,00
Kicherebsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter
Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas and potatoes in spicy curry sauce with
Fresh tomato, ginger and onions
58. Shahi Baingan ^{g,h} 14,00
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer
in Mandelsauce, fein gewürzt / Eggplants with
Homemade cheese and ginger in almond sauce
with fine seasoning

Biryanis

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und Speziellen Gewürzmischung. Dazu wird wahlweise Curry sauce oder Gurken-Raita serviert.

All our Biryani dishes are prepared with Basmati Rice, Raisins, Almonds, Roasted Onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

65. Chicken Tikka Biryani ^{g,h} 15,50
Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat
servierter Joghurt / Chicken pieces with almonds,
Raisins and a side dish of yoghurt
66. Lamm Moglai Biryani ^{g,h} 17,50
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat
servierter Joghurt / Lamb with almonds, raisins
and a side dish of yoghurt
67. Vegetable Biryani ^{g,h} 14,00
Frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen und
separat servierter Joghurt /
Fresh vegetables with almonds, raisins and a side
dish of yoghurt

Spezialitäten von der Ente / Duck Specials

Zur Bereitung der Indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines, gewürfeltes Entenbrustfilet ohne Fett und ohne Haut./ For our Indian duck dishes we used only dices pieces of fine duck breast fillet, without fat or skin.

120. Ente Masala ^{g,h} mittel scharf 18,50
Entenfilet in typischer indischer Masala Sauce/
Duck filet in a typical Indian sauce
122. Ente Mango ^{g,h} 18,50
Entenbrustfilet mit frischen Mango in
Mango-Safran-Cashew Sauce /
Filet of duckbreast with fresh Mango in a mango-
saffron-cashew sauce
123. Ente Karahi ^g mittel scharf 18,50
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse /
Tender filet of duck breast with fresh vegetables
124. Ente Vindaloo ^{g,h,1} sehr scharf 18,50
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus
Goa / Tender filet of duck breast in the Goa Art

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori Bread Specials

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem
Holzkohlelehmofen / Flat bread baked on the Charcoal
in our clay oven*

	EUR
140. Chapati ^{a,g} <i>Flaches Vollkornfladenbrot / Flat wholemeal bread</i>	2,50
141. Naan ^{a,c,g} <i>Fladenbrot aus Hefeteig / Flat raised bread</i>	3,00
142. Butter Naan ^{a,c,g} <i>mit Butter bestrichen/ with butter</i>	3,50
143. Garlic Naan ^{a,c,g} <i>gefüllt mit Knoblauch / filled with garlic</i>	3,50
144. Ginger Naan ^{a,c,g} <i>gefüllt mit Ingwer / filled with ginger</i>	3,50
145. Laccha Pratha ^{a,g} <i>Flaches Vollkornfladenbrot mit Butter / Flat wholemeal bread with Butter</i>	3,50
147. Pishauri Naan ^{a,c,g,h} <i>gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss Filled with Cheese, raisins, almond and coconut</i>	4,50

Nachspeisen / Desserts

150. Mangocreme mit Vanilleeis ^{g,h} <i>Mangocream with vanilla icecream</i>	5,50
151. Moong Dal Halwa ^{g,h} <i>Gemahlene Moong Dhal mit Hönigmilch, Butter Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen mit Eis/ Milled Mong Dal with Honeymilk, Butter, Cardamon, grated Almond, Raisins with Ice</i>	5,00
152. Gulab Jamun ^{g,h} <i>Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig mit Eis / Baked dumplings made of milk and Cottage cheese, served with honey with Ice</i>	5,00
154. Kulfi ^{g,h} <i>Indisches Eis / Indian style icecream Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	5,00

2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel
9 = koffeinhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE

a = Getreide (Weizen), b = Krebstiere, c = Eier und Eierzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)
M = Schwefeldioxid und Sulfite