

Suppen / Soups

	EUR
1. Chicken Soup ^g <i>Indische Hühnchensuppe / Indian chicken soup</i>	4,30
2. Dal Soup <i>Indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i>	3,90
3. Vegetable Soup ^g <i>Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>	4,10
4. Shrimps Soup ^g <i>Indische Krabbensuppe / Shrimp soup Indian style</i>	4,90
6. Tomato Soup ^g <i>Tomatensuppe nach Indischer Art / tomato soup Indian style</i>	4,20

Tandoori Vorspeisen / Tandoori Appetizers

10. Murgh Tikka ^g <i>Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen / tender marinated chicken pieces baked in the Tandoori oven</i>	5,50
11. Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2 ^g <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in verschiedene saucen, serviert mit Naan Brot / Grilled Chicken breast marinatd in different sauces, served with Naan bread ^{a,c}</i>	10,50

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 <i>Hauchdünne Linsenteigwaffeln / Lentil wafers</i>	2,10
16. Vegetable Pakora <i>Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Fresh vegetables in chickpeas batter and deep fried</i>	4,20
17. Paneer Pakora ^g <i>Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel / Homemade cheese in chickpeas batter and deep fried</i>	4,90
18. Chicken Pakora <i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Strips of chicken meat in Chickpeas batter and deep fried</i>	4,90
19. Vegetable Samosa ^a <i>Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Pastries filled with fresh vegetable</i>	4,90

20. Jheenga Pakora ^d <i>Riesengarnelen frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / King Prawns in chickpeas Batter and deep fried</i>	7,50
21. Onion Bhaji <i>Frittierte Zwiebelringe / deep fried onion rings</i>	4,20
22. Fish Pakora ^d <i>Zarte Fischstücke frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Tender pieces of fish in Chickpeas batter and deep fried</i>	4,50
23. Vorspeise für zwei Personen ^g (Vegetarisch) <i>Verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse</i> <i>Various Pakoras for two with vegetables and cheese</i>	9,10
24. Vorspeise für zwei Personen ^{g,d} (Gemischt) <i>Verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse / Various Pakoras with chicken, Fish, vegetables and cheese</i>	10,50

Salate / Salads

30. Salat der Saison (<i>Salad of the season</i>)	3,40
31. Salat mit Thunfisch <i>Salad of the season with tuna</i>	4,90
32. Salat Spezial ^g <i>mit Hühnerfleischstreifen / Spezial salad with chicken stripes</i>	6,50

Beilagen / Sidedishes

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

	EUR
33. Kheera Ka Raita ^g <i>Joghurt mit Gurke / Cucumber yoghurt</i>	2,60
34. Alu Raita ^g <i>Joghurt mit Kartoffel / Potato yogurt</i>	2,60
35. Gemischtes Raita ^g (mixed Raita)	2,90
36. Pulao Reis ^{g,h} <i>mit Gemüse / Pulao rice with mixed vegetables</i>	2,90
37. Jeera Alu <i>Kartoffeln mit Kreuzkümmel / Cumin potatoes</i>	5,50
38. Paneer Bhujia ^g <i>hausgemachter Käse mit Zwiebel und Paprika / Homemade cheese with onion and capsicum</i>	5,90
39. Bombay Potato ^g / Saag Alu <i>Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Sahnesauce mit Spinat / Potato dish in a spicy Tomato cream sauce with spinach</i>	8,90

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.

EUR

- | | |
|--|-------|
| 74. Tikka Achari Taka Tak ^g scharf | 12,50 |
| <i>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</i> | |
| 75. Tandoori Chicken ^g | 12,50 |
| <i>Halbes Hähnchen, eingelegt in einer speziellen Joghurt marinade / Half a chicken special marinated with yoghurt</i> | |
| 76. Chicken Tikka ^g | 12,50 |
| <i>Zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurt - marinade / Special marinated chicken filet</i> | |
| 77. Lamm Tikka ^g | 13,50 |
| <i>Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Special marinated lamb</i> | |
| 78. Jheenga Tandoori ^{g,b} | 18,90 |
| <i>Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt / King prawns, peeled and marinated in yogurt and spices</i> | |
| 80. Ente Tikka ^g | 14,50 |
| <i>Entenbrustfilet in einer Marinade aus Zitrone, Gewürzmischung und Ingwer / Duck breast marinated in lemon, spices and ginger</i> | |
| 82. Mix Grillplatte ^{g,d} (Etwas von allen) | 14,50 |
| <i>Tandoori-Köstlichkeiten / A combination of various Tandoori delicacies</i> | |
| 83. Hariyali Tikka ^g | 12,50 |
| <i>Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat in Minze-Koriander Sauce / Tender marinated Chicken in spinach, mint and coriander sauce</i> | |

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

EUR

- | | |
|---|-------|
| 85. Chicken Tikka Masala ^{g,h} | 12,90 |
| <i>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</i> | |
| 88. Chicken Palak ^g | 11,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation / Tender chicken with spinach</i> | |
| 89. Chicken Curry ^g | 11,90 |
| <i>Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala / Typical Indian chicken curry</i> | |
| 90. Mango Chicken ^{g,h} | 12,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet in Mang-Safran- Cashewnuss Sauce / Tender chicken in mango-saffron-almond Sauce</i> | |
| 91. Chicken Korma ^{g,h} | 12,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel Sauce / Tender chicken in saffron, almond sauce</i> | |
| 93. Kadai Chicken ^g mittel scharf | 12,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with capsicum, onion and tomato in a Tasty, typical sauce served sizzling hot</i> | |
| 94. Murgh Nilgiri ^{g,h} mittel scharf | 12,90 |
| <i>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</i> | |
| 97. Chicken Bhunna ^{g,h} mittel scharf | 12,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in herzhafter Knoblauch-Ingwer Curry sauce / Tender chicken with capsicum, onion in a garlic-ginger curry sauce</i> | |
| 98. Chicken Jalfrezi ^{g,h} mittel scharf | 12,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln, kräftig gewürzt mit Minze / Breast of chicken with Tomato, mint, onion in a spicy mint sauce</i> | |
| 99. Chicken Vindaloo ^{g,h,1} sehr scharf | 11,90 |
| <i>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce
Tender chicken breast with potato in a sauce</i> | |

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

	EUR
100. Rogan Josh ^{g,h} (pikant) <i>Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce / Tender lamb in Rogan curry sauce</i>	12,40
101. Lamm Korma ^{g,h} <i>Zartes Lammfleisch in Safran-Mandelsauce / Lamb in saffron Almond sauce</i>	13,40
102. Lamm Palak ^{g,h} <i>Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach Berühmter Nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the north Indian</i>	12,40
103. Lamm Vindaloo ^{g,h,1} sehr scharf <i>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce / Lamb with potato in Garlic Curry sauce.</i>	12,40
104. Lamm Karahi ^{g,h} mittel scharf <i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirgewürzen / Lamb with capsicum and Onions Kashmir style</i>	13,40
105. Rarha Gosht ^{g,h} mittel scharf <i>Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer Currysauce / Lamb in garlic-ginger curry sauce</i>	13,40
106. Lamm Nilgiri ^{g,h} mittel scharf <i>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</i>	13,40
109. Lamb Boti Masala ^{g,h} mittel scharf <i>Zartes Tandoori Lammfilet in Masala Sauce / Tender lamb in Masala sauce</i>	13,40

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.

	EUR
120. Ente Masala ^{g,h} mittel scharf <i>Entenfilet in typischer indischer Masala Sauce/ Duck filet in a typical Indian sauce</i>	14,50
122. Ente Mango ^{g,h} <i>Entenbrustfilet mit frischen Mango in Mango-Safran-Cashew Sauce / Filet of duckbreast with fresh Mango in a mango- saffron-cashew sauce</i>	14,50
123. Ente Karahi ^g mittel scharf <i>Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse / Tender filet of duck breast with fresh vegetables</i>	14,50
124. Ente Vindaloo ^{g,h,1} sehr scharf <i>Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa / Tender filet of duck breast in the Goa Art</i>	14,50

Fisch Spezialitäten / Fish Specials

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

	EUR
111. Jheenga Masala ^{g,h,b} pikant <i>Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch Currysauce / King Prawn in tasty tomato-garlic curry sauce</i>	17,90
112. Jheenga Curry ^{g,h,b} <i>Riesengarnelen in Knoblauch Currysauce / King prawn in garlic curry sauce</i>	17,90
114. Goan Fisch Curry ^{g,h,d} <i>Fischspezialität aus Goa / Fishcurry Goan style</i>	13,50
115. Fisch Masala ^{g,h,d} mittel scharf <i>Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen in einer Spezial sauce / Fine fish with selected spices in a special sauce</i>	13,50
116. King Prawn Vindaloo ^{g,h,b,1} sehr scharf <i>Marinierte Riesengarnelen gebacken im Lehmofen in einer Tomaten-Butter-Masala Sauce / King Prawns baked in the Tandoor and served in a tomato-butter-Masala sauce</i>	17,90

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

- | | EUR |
|---|-------|
| 40. Saag Paneer ^g
Spinat mit hausgemachtem Käse /Spinach with Homemade cheese | 10,90 |
| 41. Bhindi Masala ^{g,h}
Frische Okras in herzhafter Sauce / Fresh ladyfingers in a spicy sauce | 9,90 |
| 43. Mixed Vegetables Masala ^{g,h}
Frisches Gemüse nach Indischer Art / Mixed vegetables indian style | 9,90 |
| 44. Vegetable Kofta ^{g,h}
Gemüseklösschen mit Cashewnüssen in einer würzigen Currysauce / Vegetables with Cashew nuts dumplings in a spicy curry | 10,90 |
| 47. Dal Makhani ^{g,h}
Indisches Nationalgericht / National Dish of India: Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter / Yellow or Black lentils with butter | 9,90 |
| 50. Kadai Paneer ^{g,h} mittel scharf
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 | 11,50 |
| 51. Vegetable Korma ^{g,h}
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce / Fresh vegetables in saffron almond sauce | 11,50 |
| 56. Alu Chana Masala ^g mittel scharf
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 | 10,90 |
| 57. Vegetable Jalfrezi ^{g,h} mittel scharf
Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse, Zwiebeln / Fresh vegetables with capsicum, tomato Cheese and onions | 10,90 |

- | | |
|---|-------|
| 58. Shahi Baingan ^{g,h}
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt / Eggplants with Homemade cheese and ginger in almond sauce with fine seasoning | 10,90 |
|---|-------|

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.

- | | EUR |
|--|-------|
| 65. Chicken Tikka Biryani ^{g,h}
Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt / Chicken pieces with almonds, Raisins and a side dish of yoghurt | 12,50 |
| 66. Lamm Moglai Biryani ^{g,h}
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt / Lamb with almonds, raisins and a side dish of yoghurt | 12,90 |
| 67. Vegetable Biryani ^{g,h}
Frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen und separat servierter Joghurt / Fresh vegetables with almonds, raisins and a side dish of yoghurt | 10,90 |
| 68. Jheenga Biryani ^{g,h,b}
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen - eine Spezialität aus der Moghul-Küche / Peeled king prawns with almonds and raisins - a Moghul delicacy | 17,90 |
| 69. DHABA Biryani ^{g,h}
Gemüse, verschiedene Fleischsorten, Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt / Mixed vegetables, lamb, chicken, almonds, raisins and a side dish of yoghurt | 12,90 |

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>	2,10
141. Naan ^{a,c,g} <i>Fladenbrot aus Hefeteig / Flat raised bread</i>	2,50
142. Butter Naan ^{a,c,g} <i>mit Butter bestrichen/ with butter</i>	2,90
143. Garlic Naan ^{a,c,g} <i>gefüllt mit Knoblauch / filled with garlic</i>	2,90
144. Ginger Naan ^{a,c,g} <i>gefüllt mit Ingwer / filled with ginger</i>	2,90
145. Chicken Naan ^{a,c,g} <i>gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch / filled with minced chicken</i>	3,50
146. Keema Naan ^{a,c,g} <i>gefüllt mit Hackfleisch / filled with minced meat</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>	3,50
148. Mint Paratha ^{a,g} <i>gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint</i>	3,50

Nachspeisen / Desserts

	EUR
150. Mangocreme mit Vanilleeis ^{g,h} <i>Mangocream with vanilla icecream</i>	4,50
151. Moong Dal Halwa ^{g,h} <i>Gemahlene Moong Dhal mit Höningmilch,Butter Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen mit Eis/ Milled Mong Dal with Honeymilk, Buter, Cardamon, grated Almond, Raisins with Ice</i>	3,90
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>	3,90
153. Gajar Halwa ^{g,h} <i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitetm mit Eis / Grated carrots with almonds and Raisins with Ice</i>	3,90
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>	3,90

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

- 1 = Farbstoff (Tartrazin),
- 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