



SUPPEN

- | | EUR |
|--|------|
| 1. Dal Shorba ^g
Kräftige Indische Linsensuppe. | 5,50 |
| 2. Sabzi Shorba ^g
Gemüsesuppe nach Indischer Art. | 5,50 |
| 3. Lissan Shorba ^{g,a}
Knoblauchsuppe nach Indischer Art. | 5,50 |
| 4. Murg Shorba ^g
Hühnersuppe nach Indischer Art. | 5,50 |
| 5. Mulligatawny Suppe ^g 
Scharfe Curry-Suppe seit der Britische Ostindien-Kompanie. | 5,50 |

TANDOORI VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 10. Murgh Tikka ^g
Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Oven. | 6,50 |
| 11. Gemischte Tandoori Vorspeisen für Zwei Personen. ^g
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in Verschiedene Soßen. | 11,50 |

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit Drei verschieden-schmackhaften Dips serviert.

- | | |
|---|-------|
| 15. Papadam
Hauchdünne Linsensteigwaffeln. | 2,50 |
| 16. Vegetable Pakora
Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl. | 4,90 |
| 17. Paneer Pakora ^g
Hausgemachter käse im knusprigen Teigmantel. | 5,50 |
| 18. Chicken Pakora
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl. | 5,50 |
| 19. Onion Bhaji
Dünn geschnittene Zwiebeln, die mit einem würzigen Teig überzogen und gebraten werden, bis sie knusprig und Golden sind. | 4,90 |
| 20. Vegetable Samosa ^a
Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln . | 5,90 |
| 21. Vegetarisch Vorspeise für Zwei Personen ^g
Verschieden Pakoras mit Gemüse und Käse. | 9,90 |
| 22. Gemischter Vorspeisen für Zwei Personen ^{g,d}
Verschieden Pakoras mit Hühnchen, Gemüse und Käse. | 10,90 |



SALATE

EUR

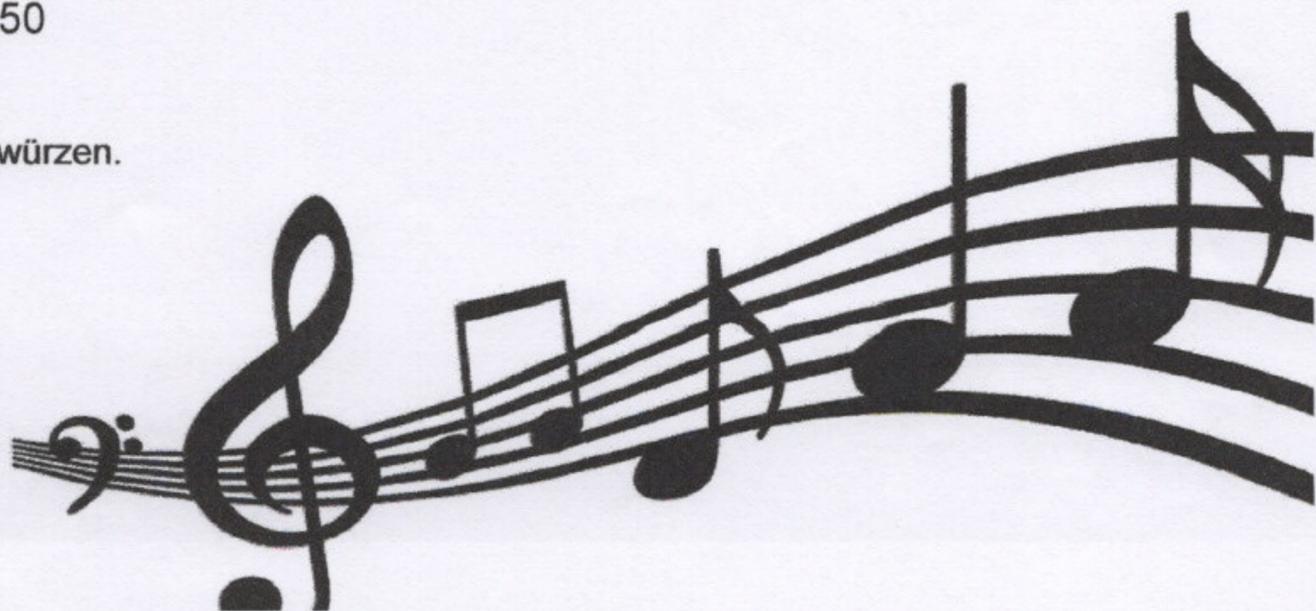
- | | | |
|-----|--|------|
| 30. | Salat der Saison | 5,50 |
| 31. | Tomaten Salat
Tomaten mit roten Zwiebeln. | 5,50 |
| 32. | Indisches Salat ^g
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfleisch, Champignons, Mais und roter Zwiebeln. | 9,90 |
| 33. | Fitness Salat ^g
Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und roter Zwiebeln. | 9,90 |
| 34. | Indisches-Amerikan Salat ^{g,d}
Gemischter Salat mit Schrimps, Mangostücken, Paprika & Mais. | 9,90 |

BEILAGEN

Zu allen Speisen als Beilage empfohlen

Für unser kleinen Gäste

- | | | | | | |
|-----|--|------|-----|------------------------|------|
| 50. | Kheera ka Raita ^g
Joghurt mit Gurke. | 3,90 | 55. | Portion Pommes | 4,50 |
| 51. | Alu ka Raita ^g
Joghurt mit Kartoffel. | 3,90 | 56. | Ginnie Paneer Masala | 7,90 |
| 52. | Jeera Alu
Kartoffeln mit Kreuzkümmel. | 4,50 | 57. | Aladdin Butter Chicken | 8,90 |
| 54. | Punjabi Raita ^g
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln,
Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen. | 4,50 | 58. | Mogli Mango Chicken | 8,90 |
| | | | 59. | Chicken Nuggets | 6,90 |





VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

	EUR
61. Paneer Pasanda ^g 	13,90
Hausgemachtem Käse, frischem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander und Ingwer.	
62. Palak Paneer ^g	13,90
Hausgemachtem Käse in einer Spinat Kreation.	
63. Shahi Baigan ^{g,h}	13,90
Auberginen mit hausgemachtem Käse im Mandelsoße und fein gewürzt.	
64. Alu Chana Masala ^g	12,90
Kichererbsen in herzhafter Currysoße mit Kartoffeln, frischen Tomaten und Ingwer.	
65. Karahi Paneer ^{g,h} 	13,90
Hausgemachter Käse in Karahi (Speziale Wok) serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Soße.	
67. Dal Maharani ^g	12,90
Nationalgericht gelb und Schwarze Linsen mit Kidneybohnen mit Butter.	
68. Navrattan Korma ^{g,h}	13,90
Frisches Gemüse mit Käse, Kokosmilch Mandel und Cashewnuss.	
69. Bhindi Masala ^g	13,90
Frische Okras in herzhafter Soße.	
70. Vegetable Jalfrezi ^g 	13,90
frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln in Süß-Sauer Soße.	
71. Malai Kofta ^{g,h}	13,90
Gemüseklößchen mit hausgemachter Käse in feiner Cashewnüssen-Mandelsoße.	
72. Paneer Butter Masala ^{g,h}	13,90
Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße.	



SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI OFEN.

Genießen Sie die Klassischen, die bis zu Zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen Indischen Gewürzen eingelegt werden und dann am Spieß in dem Traditionellen Lehmofen aus Indien gegrillt worden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Soßen.

	EUR
131. Chicken Tikka ^{g,h} Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet vom Spieß.	14,90
132. SARGAM Taka Tak ^g Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Indischen Pickel im Tandoor gebacken.	14,90
133. Tandoori Chicken ^{g,h} Hühnerkeule, eingelegt in einer speziellen Joghurt -Marinade.	14,90
134. Haryali Tikka ^{g,h} Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat in Minze-Koriander Soße	14,90
135. Lamm Tikka ^{g,h} Zartes Lammfilet vom Spieß mit Würzige Joghurtsoße mariniert.	19,90
136. Jheenga Tandoori ^{g,h, d} Riesengarnelen mariniert mit Joghurt und Gewürzen eingelegt.	21,50
139. Mix Grillplatte ^{g,h, d} etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten.	17,90

TANDOORI-BROT SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.

40. Naan ^{a,g} Fladenbrot aus Hefeteig.	2,90	43. Garlic Naan ^{a,g} mit Knoblauch.	3,90
41. Roti ^a Flaches Vollkornfladenbrot.	2,90	45. Ginger Naan ^{a,g} Gefüllt mit Ingwar.	3,90
42. Butter-Naan ^{a,g} mit Butter bestrichen.	3,50	46. Mint Parantha ^{a,g} Mehrschichtiges Vollkornbrot gefüllt mit frischer Minze.	3,90
44. Paneer Kulcha ^{a,g} gefüllt mit hausgemacht Käse.	4,50	47. Onion Kulcha ^{a,g} Hefeteigbrot mit zwiebeln gefüllt.	3,90



HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus zubereitet.

	EUR
81. Chicken Curry ^g Hühnerfleisch in typisches Indisches Curry Soße.	14,50
82. Chicken Tikka Masala ^g zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen in Masala-Tomaten Soße.	14,50
83. Chicken Korma ^{g,h} Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel Soße.	14,90
85. Chicken Jalfrezi ^{g,h}  Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln mit kräftig Gewürzt in Süß-Sauer Soße.	14,50
86. Chicken Vindaloo ^{g,h,1}  Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Spezieller Vindaloo Soße.	14,50
87. Butter Chicken ^{g,h} diese Bekannteste Gericht ist gemacht mit Hühnerfleisch und einer Cremiger Tomaten-Butter-Sauce.	14,90
88. Balti Chicken ^g Zartes Hühnerfleisch in spezial Currymasala Soße.	14,90
89. Mango Chicken ^{g,h} Hühnerbrustfilet in Mango-Safran Soße mit extra Cashewnüsse.	14,90
90. Karahi Chicken ^g  Hühnerbrustfilet in Karahi (Spezieller Wok) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch Indischer Soße.	14,90
91. Chicken Palak ^g Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation.	14,90
92. Chicken Goa ^{g,h}  Hühnerfleisch mit verschieden Gemüse, roter Curry, Kokos Milch, Koriander und Ingwer.	14,90
93. Murgh Nilgiri ^{g,h}  Hähnchenbrustfilet in orientalischer Koriandersoße mit Kokosmilch, Grünem Chili, Minze und Spinat.	14,90



LAMM SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

	EUR
101. Lamm Curry ^g Lammfleisch in Typisches Curry-Soße.	16,90
102. Lamm Korma ^{g,h} Lammfleisch in Safran-Madelse. Soße.	16,90
105. Karahi Ghost ^g  Lammfleisch in Karahi (Spezialer Wok) mit Paprika und Zwiebeln in typischer Indisches --Soße.	16,90
106. Lamm Jalfrezi ^{g,h}  Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln mit kräftig Gewürzt in Süß-Sauer Soße.	16,90
107. Lamm Nilgiri ^{g,h}  Zartes Lammfleisch mit Koriander-blättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in einer Soße mit Kokosmilch und Spinat.	16,90
108. Lamm Boti Masala ^g Zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Soße.	16,90
109. Lamm Vindaloo ^{g,h}  Lammfleisch mit Kartoffeln im Vindaloo Soße.	16,90

DUM-BIRYANI

Gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und Speziellen Gewürzmischung mit perfekt Noten wie SARGAM. mit Spezialer Gurken-Raita serviert.

	EUR
126. Mutton Biryani ^{g,h} Lammspezialitäten aus Mogulreich.	16,90
127. Chicken Biryani ^{g,h} mit Hühnerfleisch.	14,90
128. Vegetable Biryani ^{g,h} mit Frisches gemischtes Gemüse.	13,90



SPEZIALITÄTEN AUS ENTE

Zu Bereitung der Indischen Entengerichte verwenden wir immer nur knusprig gebratene Ente und werden mit Basmati Reis servieren.

	EUR
112. Ente Saag Spinatkreation in Indischer Gewürzen mit Knusprige Ente.	16,90
113. Ente Khumbwala ^{g,h} mit frischen Champignons, Knoblauch in Safransoße.	16,90
114. Ente Jalfrezi  mit Tomaten und Zwiebeln mit kräftig Gewürzt in Süß-Sauer Soße	16,90
115. Ente Masala ^g Knusprige Ente im Speziellen Masala-Soße.	16,90
116. Ente Mango ^{g,h} in Mango-Safran-Cashewsoße.	16,90
117. Ente Karahi ^g  Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebraten in Karahi (Spezialer Wok) in typisch Indischer Soße dazu knuspriger Ente.	16,90
118. Ente Goa ^{g,h}  mit Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander und Ingwer.	16,90

FISCH SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

121. Fisch Chili ^{d,a}  Fischfilet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika im Chilli Soße.	15,50
122. Fisch Masala ^{d,a} Gebratener Fischfilet im Spezielle Masala-Soße	15,50
123. Goan Fisch Curry ^{g,h,d}  Fischspezialitäten aus Goa.	15,50
124. Jheenga Bengali ^{g,h,d}  Ein Bengalisches Rezept auf Riesengarnelen mit Gemüse im Kräftiger Soße.	19,90



SPEISEKARTE



FÜR KALTE-JAHRESZEITEN



	EUR
6. Malabar Shrimps Soup ^g 	5,50
<p>Malabar-Garnelensuppe ist eine scharfe suppe, die in der Region Malabar in Kerala beliebt ist. zubereitet mit chilli, Kokosmilch und Gewürze</p>	
66. Baingan Ka Bhartha ^g	12,90
<p>Auberginen gegrillte in Tandoor und gehackt und mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen zubereiten werden.</p>	
104. Mutton Rogan-Josh	16,90
<p>Rogan josh ist ein stark gewürztes Lammgericht persischer Herkunft und eines der traditionellen Gerichte der Küche Kaschmirs.</p>	
567. Ente Madras ^g 	16,50
<p>Ein Madras-Curry ist ein fruchtig-pikanten Schärfe Curry zubereitet mit hoch-aromatische Madras Gewürz.</p>	
535. Peshawari Naan ^{a, c, g, h}	4,50
<p>Gefüllt mit verschiedene Nüsse, leicht süßlich.</p>	
537. Naan Angari ^{a,c,g} 	3,90
<p>Mit Garlic & Feuer angereichert.</p>	





NACHSPEISEN

- | | | |
|------|---|------|
| 140. | Mangocreame mit Vanilleeis ^{g,h} | 4,50 |
| 141. | Gulab Jamun ^{g,h}
frittierte Bällchen aus Milch und Quark in Zucker Sirup mit Eis. | 4,50 |
| 142. | Matka-Kulfi ^{g,h}
Indisches Milch-Eis mit gemahlen Mandeln und pulverisierten Kardamom. | 4,50 |
| 143. | Moongh-Dal Halwa ^{g,h}
Gemahlene Moong Linsen mit Hönigmilch, Butter, Kardamom, Geriebene Mandeln & Rosinen. | 4,50 |
| 144. | SARGAM Nachtspeiseteller ^{g,h} für 2 Personen.
Mit Gulab-Jamun, Gajar da Halwa & Mango-Creme. | 8,90 |
| 145. | Gajar Da Halwa. ^{g, h}
Getriebene Karotten mit Khoya (eingedickter Milch) Butter, Kardamom, geriebene Mandeln und Nüssen. | 4,50 |
| 150. | Gemischer Eis (Vanille, Erdbeer & Schokolade) ^{g,h} | 4,90 |

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1 = Farbstoff, | 9 = Koffein, |
| 2 = Konservierungsstoffen, | 10 = Chinin, |
| 3 = Antioxidationsmittel, | 11 = Süßungsmittel, |
| 4 = Geschmacksverstärker, | 12 = Tartrazin, |
| 5 = Gewachst, | 13 = Phenlataninquelle, |
| 6 = Schwärzungsmittel, | 14 = Nitritpökelsalz, |
| 7 = Phosphat, | 15 = Taurin, |
| 8 = Milcheiweiss, | 16 = Säuerungsmittel, |

Allergene:

- | | |
|--|---------------------------|
| a = Getreide (Weizen). | L = Sellerie/Erzeugnisse. |
| b = Krebstiere. | M = Senf/Erzeugnisse. |
| c = Eier und Eierzeugnisse. | N = Sesam/Erzeugnisse. |
| d = Fisch und Fischzeugnisse. | O = Sulfit. |
| e = Erdnuss/Erzeugnisse. | P = Lupinen/Erzeugnisse. |
| f = Sojabohnen/Erzeugnisse. | R=Weichtiere. |
| g = Milch / Erzeugnisse. | |
| h = Schalenfrüchte und
Schalenfrüchteerzeugnisse. | |

