







SUPPEN (auch vegan möglich)

- | | EUR |
|---|------|
| 1. Dal Shorba ^g  | 5,50 |
| Kräftige Indische Linsensuppe. | |
| 2. Sabzi Shorba ^g  | 5,50 |
| Gemüsesuppe nach Indischer Art. | |
| 3. Lissan Shorba ^{g,a}  | 5,90 |
| Knoblauchsuppe nach Indischer Art. | |
| 4. Murg Shorba ^g | 5,90 |
| Hühnersuppe nach Indischer Art. | |
| 5. Mulligatawny Suppe ^g  | 5,90 |
| Scharfe Curry-Suppe seit der Britische Ostindien-Kompanie. | |

TANDOORI VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 10. Murgh Tikka ^g | 6,90 |
| Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen. | |
| 11. Gemischte Tandoori Vorspeisen für Zwei Personen. ^g | 11,50 |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in Verschiedenen Soßen. | |

WARME VORSPEISEN (auch vegan möglich)

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

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




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, Peproni und roter Zwiebeln.	9,90
34. Indisches-Amerikan Salat ^{g,d} Gemischter Salat mit Schrimps, Mangostücken, Paprika & Mais.	9,90

BEILAGEN (auch vegan möglich)

Zu allen Speisen als Beilage empfohlen


	EUR
50. Kheera ka Raita ^g Joghurt mit Gurke.	3,90
51. Alu ka Raita ^g Joghurt mit Kartoffel.	3,90
52. Jeera Alu  Kartoffeln mit Kreuzkümmel.	4,50
54. Punjabi Raita Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen.	4,50

Für unsere kleinen Gäste

	EUR
55. Portion Pommes	4,50
56. Ginne Paneer Masala ^{g,h}	7,90
57. Aladdin Butter Chicken ^{g,h}	8,90
58. Mogli Mango Chicken ^{g,h}	8,90
59. Chicken Nuggets	6,90

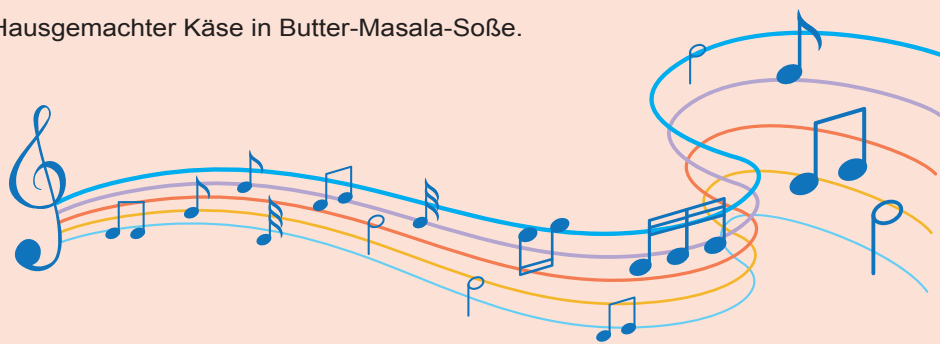


VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

 (auch vegan möglich)

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

	EUR
61. Paneer Pasanda  ^g	13,90
Hausgemachtem Käse, frischem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Ingwer und Koriander.	
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.	
66. Baigan Ka Bhartha  	13,90
Gegrillt, gehackte Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.	
67. Dal Maharani ^g	12,90
Nationalgericht gelb und Schwarze Linsen mit Kidneybohnen mit Butter und fein gewürzt.	
68. Navrattan Korma ^{g,h}	13,90
Frisches Gemüse mit Käse, Kokosmilch Mandel und Cashewnuss Soße.	
69. Bhindi Masala ^g 	13,90
Frische Okras mit paprika zwiebeln in herzhafter Soße.	
70. Vegetable Jalfrezi ^g	13,90
Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln in Suß-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.	





HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus zubereitet:

	EUR
81. Chicken Curry ^g Hühnerfleisch in typisches Indisches Curry Soße.	14,90
82. Chicken Tikka Masala ^g zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen in Masala-Tomaten Soße.	14,90
83. Chicken Korma ^{g,h} Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel Soße.	14,90
85. Chicken Jalfrezi ^{g,h}  Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln kräftig gewürzt in Suß-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



SPEZIALTÄTEN 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, frisches Gemüse und würzige Soßen.

	EUR
131. Chicken Tikka ^g Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet vom Spieß gegrillt in würzige Joghurtsoße und frisches Gemüse.	14,90
132. SARGAM Taka Tak ^g Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Indischen Pickle im Tandoor-ofen gebacken und frisches Gemüse.	14,90
133. Tandoori Chicken ^g Hühnerkeule, eingelegt in einer speziellen Joghurt-Marinadesoße gegrillt und frisches Gemüse.	14,90
134. Haryali Tikka ^g Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt in Spinat Minze-KorianderSoße und frisches Gemüse.	14,90
135. Lamm Tikka ^g Zartes Lammfilet übernacht mariniert mit würzige Joghurtsoße gegrillt im lehmofen und frisches Gemüse.	19,90
136. Jheenga Tandoori ^{g,d} Riesengarnelen mariniert mit Joghurt und Gewürzen eingelegt und frisches Gemüse.	21,90
138. Paneer Tikka Frischer indischer käse mariniert joghurt exotischen Gewürzen mit paprika und zwiebelnstücken gegrillt mit Gemüse.	16,90
139. Mix Grillplatte ^{g,d} Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten und frisches Gemüse.	18,90

TANDOORI-BROT SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.

	EUR		EUR
40. Naan ^{a,g} Fladenbrot aus Hefeteig.	2,90	44. Paneer Kulcha ^{a,g} gefüllt mit hausgemacht Käse.	4,50
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
43. Garlic Naan ^{a,g} mit Knoblauch.	3,90	47. Onion Kulcha ^{a,g} Hefeteigbrot mit zwiebeln gefüllt.	3,90






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 ^g Spinatkreation in Indischer Gewürzen mit Knusprige Ente.	16,90
113. Ente Khumbwala ^{g,h} mit frischen Champignons und mandel cashewnuss-soße.	16,90
114. Ente Jalfrezi  mit Tomaten und Zwiebeln 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.

	EUR
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}  Fischfilet mit verschieden Gemüse, roter Curry, Kokos Milch, Koriander und Ingwer.	15,50
124. Jheenga Bengali ^{g,h,d}  Ein Bengalisches Rezept auf Riesengarnelen mit Gemüse im Kräftiger Soße.	19,90





LAMM SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

	EUR
101. Lamm Curry ^g Lammfleisch in Typischer Curry-Soße.	16,90
102. Lamm Korma ^{g,h} Lammfleisch in Safran-Cashewnüssen, Mandelsoße.	16,90
105. Karahi Ghost ^g  Lammfleisch in Karahi (Spezialer Wok) mit Paprika und Zwiebeln in typischer Indischer-Soße.	16,90
106. Lamm Jalfrezi ^{g,h}  Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln kräftig gewürzt.	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 (auch vegan möglich)

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

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 Frischem gemischten Gemüse.	13,90





EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 6. Malabar Shrimps Soup** **5,90**
Malabar-Gemeinen suppe ist eine scharfe suppe die in der region Malabar in Kerala beliebt ist zubereitet mit Chilli,Kokosmilch und Gewürze.
- 24. Aloo Tikki ^a (VORSPEISEN)** **5,90**
Kartoffelhack in einer brotkrumen panade ausgebacken dazu verschiedene Dips.
- 568. Vegi Manchurian ** **13,90**
Manchurian ist ein indo-chinesisches Gericht . Aus gebratenem Gemüse bällchen in würzigen soya-soße. (Dazu Servieren wir Basmati reis)
- 94. Methi Chicken ^{gh}** **14,90**
Indisches Methi-Hühnchen ist köstliches Hühchen in einer soße aus frischen Bockshornklee-blättern, cashewnuss-soße & Gewürzen. (Servieren wir Basmati reis)
- 78. Fisch Tikka ^{gd}** **17,90**
Seelachsfilet mit feinen Gewürzen mariniert und Joghurt sauce im Tandoor ofen gegrillt. (Servieren wir Basmati reis)
- 537. Angari Naan** **3,90**
mit Knoblauch und Grünnem Chilli.
- 535. Peshawari Naan** **4,50**
Gefüllt mit verschiendenen Nüssen ,Leicht Süßlich.
- 538. Mint Kulcha** **3,90**
Hefeteigbrot mit minze und Roter Zwiebel.





NACHSPEISEN

	EUR
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. Kulfi ^{g,h} Indisches Milch-Eis mit gemahlen Mandeln, pulverisierten, Kardamom und Pistazien.	4,50
143. Moong Dal Halwa. ^{g, h} Gemahlen Moong Linsen mit Honigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln & Rosinen.	4,50
144. SARGAM Nachspeiseteller ^{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 Gemischter Eis (Vanilla, 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,

Allergence

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.	