

SUPPEN

| | |
|---|------|
| 1 DAL SHORBA ^G (auf Wunsch Vegan) | 4,20 |
| Kräftige indische Linsensuppe | |
| 2 SABZI SHORBA | 4,50 |
| Indische Gemüsesuppe | |
| 3 LASAN SHORBA ^{G,A} (auf Wunsch Vegan) | 4,50 |
| Indische Knoblauchsuppe | |
| 4 TOMATEN SHORBA ^G | 4,50 |
| Tomatensuppe nach Indischer Art | |
| 5 CHICKEN SHORBA ^G | 4,50 |
| Indische Hühnerfleisch Suppe | |
| 6 SHRIMPS SHORBA ^G | 4,90 |
| Krabbensuppe nach Indischer Art | |

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit Kichererbsenmehl paniert, frittiert und mit 3 Sorten Dips serviert.

| | |
|---|-------|
| 7 PAPPAD (Vegan) | 2,90 |
| Hauchdünne Linsenwaffeln | |
| 8 VEGETABLE PAKORA | 4,50 |
| Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 9 PANEER PAKORA ^G | 4,90 |
| Hausgemachter Käse in knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 10 ONIONS BHAI | 4,50 |
| Frittierte Zwiebelringe in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 11 CHICKEN PAKORA | 4,90 |
| Hühnerfleischstreifen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 12 FISCH PAKORA ^D | 4,70 |
| Zartes Fischstücke in Kichererbsenmehl paniert | |
| 13 JHEENGA PAKORA ^B | 8,90 |
| Riesengarnelen in knusprigen Kichererbsenmehl paniert | |
| 14 VEGETABLE SAMOSA ^A | 4,90 |
| Zwei Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse und Kartoffeln | |
| 15 GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ^A für 2 Personen | 10,90 |
| Verschiedene Gemüse, hausgemachter Käse und Hühnerstücke (auf Wunsch Vegetarisch) | |

TANDOORI VORSPEISEN (Appetizers)

- | | |
|--|------|
| 16 MURG TIKKA ^G | 5,90 |
| Gegrillte Hähnchenstücke in Joghurtsoße mariniert | |
| 16A CHILLI CHICKEN DRY (Scharf) | 6,90 |
| Hähnchenstücke nach nordindischer Art | |
| 17 GEMISCHTER TANDOORI TELLER ^G (für 2 Personen) | 9,90 |
| Hähnchenstücke auf 4 verschiedene Arten gegrillt | |

FRISCHE KNACKIGE SALATE

Auf Wunsch mit Joghurt(Kräutern), Italian(Estragon) oder Essig & Öl-Dressing

- | | |
|---|------|
| 18 GEMISCHTER SALAT | 4,50 |
| Gem.Salat, Paprika, Gurken, Karotten, Mais und Cherry Tomaten | |
| 19 TOMATEN SALAT | 4,20 |
| Tomaten mit Zwiebel | |
| 20 BAUERN SALAT | 8,50 |
| Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln | |
| 21 AMERICANO SALAT | 8,50 |
| Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas und Eier | |
| 22 NIZZA SALAT | 8,90 |
| Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Eier | |
| 22A TANDOORI SALAT | 8,90 |
| Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfleisch, Zwiebeln und Champignons | |

BEILAGEN

- | | |
|--|------|
| 23 PLAIN DAHI ^G | 2,50 |
| Cremiger Naturjoghurt | |
| 24 ALU KA RAITA ^G | 2,90 |
| Joghurt mit Kartoffel | |
| 25 KHEERE KA RAITA ^G | 3,50 |
| Joghurt mit Gurken | |
| 26 PULAO RICE | 4,90 |
| Gebratener Reis mit haus.g Käse und Erbsen | |
| 27 JEERA ALU | 4,30 |
| Kreuzkümmel und Kartoffeln | |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

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 Soße.

| | |
|--|-------|
| 28 TANDOORI CHICKEN ^{G,1} (mit Knochen) | 11,90 |
| Gegrilltes Hähnchen mariniert in speziell würzige joghurtsoße | |
| 29 SHAHI KALMI KABAB (mit Knochen) | 12,90 |
| Gegrilltes Hähnchen mariniert in joghurtsoße und Cashewnüssen | |
| 30 CHICKEN TIKKA ^{G,1} | 12,90 |
| Hühnerfleischstücke marinierte mit Gewürze und joghurtsoße, gegrillt | |
| 31 ACHARI MURGH TIKKA | 12,50 |
| Hühnerfleisch mariniert mit mixed Pickles, joghurtsoße und Käse | |
| 32 HARYALI MALAI TIKKA ^{G,1} | 12,90 |
| Hühnerfleisch mariniert in Spinat, Minze und Koriandersoße | |
| 33 PANNER TIKKA ^G | 13,50 |
| Frischer indischer käse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen mit Paprika und Zwiebelnstücken gegrillt | |
| 34 LAMM TIKKA ^G | 14,50 |
| Zartes Lammfilet vom Spieß | |
| 35 FISCH TIKKA ^{D,J} | 15,50 |
| Lachsfilet mariniert mit Joghurtsoße und Gewürzen | |
| 36 JHEENGA TANDOORI ^{G,B} | 18,90 |
| Riesengarnelen mariniert mit Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt | |
| 37 MIX GRILL PLATTE ^{G,D,1} | 16,50 |
| Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten | |

ENTEN CURRY SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

| | |
|---|-------|
| 40 ENTE GOA ^G leicht scharf | 13,90 |
| knusprige Ente mit Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |
| 41 ENTE SAAG | 13,50 |
| Knusprige Ente in Spinatkreation | |
| 42 ENTE KORMA ^G | 13,90 |
| Knusprige Ente mit cashewnuß Mandel und Safransoße | |
| 43 ENTE JALFREZI (scharf) | 13,90 |
| Knusprige Ente mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in süß-sauer Soße | |
| 44 ENTE MASALA ^{G,H} | 13,90 |
| Knusprige Ente in Würziger Masalasoße | |
| 45 ENTE VINDALOO ¹ (sehr scharf) | 13,90 |
| Knusprige Ente mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße | |
| 46 ENTE MANGO ^{G,H} | 13,90 |
| Knusprige Ente mit Mango-Safran und Cashewnußsoße | |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

| | |
|---|-------|
| 48 BOMBAY ALU <i>(auf Wunsch Vegan)</i> | 9,90 |
| Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße | |
| 49 ALU GHOBİ ^G <i>(auf Wunsch Vegan)</i> | 10,90 |
| Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art | |
| 50 SHAHI PANEER ^G | 11,90 |
| Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomatensoße | |
| 51 PALAK PANEER ^G | 11,90 |
| Hausgemachter Käse in einer Spinat-Kreation | |
| 52 PANEER BUTTER MASALA | 12,50 |
| Hausgemachter Käse in Tomaten Masala Soße | |
| 53 CHOLE MASALA <i>(auf Wunsch Vegan)</i> | 11,50 |
| Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in Gewürze Masala Soße | |
| 54 KARAHİ PANEER ^G | 12,90 |
| Gebratene Käse in Currysoße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in der Pfanne serviert | |
| 54A TAVA VEG | 12,90 |
| Ver. Gemüse mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten Soße in der Pfanne serviert | |
| 55 SABZI KOFTA ^{G,H} | 11,50 |
| Gemüseklößchen in würziger Soße | |
| 56 DAL MAKHNI ^G <i>(auf Wunsch Vegan)</i> | 11,50 |
| Indisches Nationalgericht gelb oder schwarz Linsen mit Butter zubereitet | |
| 57 NAVRATTAN KORMA ^{G,H} | 12,50 |
| Frisches Gemüse mit Käse, Kokosmilch Mandel und Cashewnußsoße, garniert mit Trockenfrüchten | |
| 58 BHINDI MASALA ^{G,H} <i>(auf Wunsch Vegan)</i> | 12,50 |
| Okraschoten mit Ingwer in kräftiger Masala Soße | |
| 59 VEGETABLE JALFREZI ^G (Scharf) | 11,90 |
| Hausgemachter Käse mit frischem Gemüse in süß-sauer Soße | |
| 60 BAIGAN KA BHARTA <i>(auf Wunsch Vegan)</i> | 11,90 |
| Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Erbsen | |
| 61 MALAI KOFTA ^{G,H} | 12,50 |
| Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße | |
| 62 PANEER PASANDA ^G (leicht scharf) | 12,90 |
| Hausg. Käse, frischem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander und Ingwer | |
| 63 PANEER CHILLI ^G (Scharf) | 12,50 |
| Hausgemachte Käse mit Ingwer, Zwiebel und Paprika in Sojasoße | |

HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

| | |
|--|-------|
| 71 BALTI CHICKEN ^G | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in spezial Currymasala Soße | |
| 72 HANDI CHICKEN ^G | 12,90 |
| Gegrillt Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in spezial würzige Tomatensoße | |
| 73 ACHARI CHICKEN (leicht scharf) | 12,50 |
| Gegrillt Hühnerfleisch mit mix pikel Soße | |
| 74 CHICKEN CURRY ^G | 12,20 |
| Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 75 CHICKEN SABJI ^G (leicht scharf) | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, Kokosmilch, Koriander und Ingwer in roter Curry | |
| 76 CHICKEN MADRAS (sehr scharf) | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in Madras curry soße | |
| 77 CHICKEN KORMA ^{G,H} | 12,90 |
| Gegrillte Hühnerfleisch in Kokosmilch, Mandel und Cashewnußsoße, garniert mit Trockenfrüchten | |
| 78 CHICKEN MAN PASAND | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Ver.Gemüse in Currysoße | |
| 79 CHICKEN JALFREZI (scharf) | 12,90 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in süß sauer Soße | |
| 80 CHICKEN VINDALOO ¹ (sehr scharf) | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße | |
| 81 CHILLI CHICKEN (schraf) | 12,90 |
| Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Sojasoße | |
| 82 BUTTER CHICKEN ^{G,H} | 13,20 |
| Gegrilltes Hähnchen in Butter-Tomanten, Cashewnüssen Soße | |
| 83 CHICKEN TIKKA MASALA ^G | 13,20 |
| Gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße (Spezialität des Hauses) | |
| 84 MURGH NILGIRI ^{G,1} (scharf) | 12,50 |
| Gegrillte Hühnerfleisch mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze | |
| 85 MURGH BAIGAN BHARTA ^G | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Auberginen | |
| 86 MANGO CHICKEN ^{G,H} | 13,20 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Mango-Safran und Cashewnußsoße | |
| 87 CHICKEN PALAK | 12,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in Spinatkreation | |

LAMM SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

| | |
|--|-------|
| 88 LAMM CURRY | 12,90 |
| Zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 89 LAMM KORMA ^{G,H} | 13,50 |
| Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran und cashewnußsoße | |
| 90 BHUNNA GOSHT | 13,20 |
| Zartes Lammfleisch mit Röstzwiebeln in kräftiger Soße | |
| 91 MUTTON VINDALOO ¹ (sehr scharf) | 13,20 |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalosoße | |
| 92 MUTTON KHUMB WALA ^{G,H} | 13,20 |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons und Ver.Gemüse in Curry soße | |
| 93 KARAHİ GOSHT | 13,50 |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebel in Curry-Masalasoße | |
| 94 MUTTON JALFREZI (scharf) | 13,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in süß sauer Soße | |
| 95 MUTTON NILGIRI ^{G,1} (scharf) | 13,50 |
| Zartes Lammfleisch mit Koriander und Spinat in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch,Grünem Chilli und Minze | |
| 96 BHINDI GOSHT | 13,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Okraschoten in würziger Soße | |
| 97 LAMM MANGO | 13,90 |
| Zartes Lammfleisch in Mango Safran und Cashewnußsoße | |
| 98 LAMM BOTTI MASALA ^{G,H} | 14,50 |
| Gegrilltes Lammfilet, zubereitet in spezieller Masalasoße | |
| 99 ROGAN JOSH (leicht scharf) | 13,20 |
| Zartes Lammfleisch in Rogan Currysoße | |

FISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

| | |
|---|-------|
| 65 FISCH CURRY | 12,50 |
| Fischfilet in würziger Curry Soße | |
| 66 FISCH JALFREZI ^{D,A} (Scharf) | 12,90 |
| Gebratener Fischfilet mit Paprika und Zwiebeln in süß sauer soße | |
| 67 FISCH MASALA ^{G,H,D} | 12,90 |
| Fischfilet in Würziger Masala Soße | |
| 68 FISCH MANGO ^{D,A,G,H} | 12,90 |
| Fischfilet mit Mango-Safran und Cashewnußsoße | |
| 69 JHEENGA CHILLI (scharf) | 18,50 |
| Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebel in Sojasoße | |
| 70 JHEENGA PALAK | 17,90 |
| Riesengarnelen in Spinatkreation auf Nordindischer Art zubereitet | |

THALI SPEZIALITÄTEN

In Indien gibt es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem **Thali** - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalys nach indischer Tradition und mit körnigen Basmati-Reis.

(Raita - Joghurt mit Gurken)

| | |
|--|-------|
| 102 PUNJABI THALI | 14,90 |
| Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat und Vollkorn-Brot serviert | |
| 103 JAIPUR THALI | 16,90 |
| Ein Hühnerfleisch-, ein Lammfleisch- und ein Gemüsegericht mit Raita und Naanbrot | |
| 104 FISH THALI | 17,90 |
| Ein Fischgericht, ein Krabbengericht und Riesengarnelengericht mit Raita und Knoblauchbrot | |
| 105 VEGETABLE THALI (für 2 Personen) | 27,90 |
| Sechs verschiedene Vegetarische Gerichte mit Raita, Salat und Prantha-Brot serviert | |
| 106 GOA THALI (für 2 personen) | 29,90 |
| Zwei Ver.Hühnerfleischgerichte, Zwei Lamfleischgerichte, Zwei Vegetarischegerichte mit Raita, Salat und Butternan serviert | |

REIS SPEZIALITÄTEN

Basmati-Reis ist eine der ältesten Reissorten. Diese Sorte ist vor etwas 3000 Jahren, am Fusse des Himalajagebirges, in Kashmirihochland gefunden worden. Der Name bedeutet **Duftreis**. Zu unseren Reisgerichten servieren wir als Beilage mit **Raita (Joghurt mit Gurken)**

| | |
|---|-------|
| 107 VEGETABLE BIRYANI ^H | 11,90 |
| Frisches gemischtes Gemüse mit safranreis Mandeln und Rosinen | |
| 108 CHICKEN BIRYANI ^H | 12,90 |
| Zartes Hühnerfleisch mit safranreis Mandeln und Rosinen | |
| 109 MUTTEN BIRYANI ^H | 13,90 |
| Zartes Lammfleisch mit safranreis Mandeln und Rosinen | |

TANDOORI BROT

| | |
|---|------|
| 115 ROTI ^A | 2,20 |
| Flaches Vollkornbrot | |
| 116 NAAN ^{A,G} | 2,50 |
| Ovales Brot aus Hefeteig | |
| 118 BUTTER NAAN ^{A,G} | 2,90 |
| Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter | |
| 119 PRANTHA | 3,20 |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter | |
| 120 MINT PRANTHA | 3,50 |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit frischer Minze gefüllt | |
| 121 PANEER KULCHA ^{A,G} | 3,50 |
| Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | |
| 122 LASAN KULCHA ^{A,G} | 3,50 |
| Hefeteigbrot mit Knoblauch | |
| 123 PESHAWRI NAAN ^{A,G,H} | 3,90 |
| Hefeteigbrot mit Mandeln, Rosinen und Kokos gefüllt | |
| 124 GINGER KULCHA ^{A,G} | 3,20 |
| Hefeteigbrot mit Ingwer gefüllt | |
| 125 ONION KULCHA ^{A,G} | 3,20 |
| Hefeteigbrot mit Zwiebeln gefüllt | |
| 126 MURGH NAAN | 3,50 |
| Hefeteigbrot mit Hähnchenbrustfilet, gefüllt | |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| 127 MANGO CREME ^{H,G} | 4,50 |
| Mit Vanille Eis | |
| 128 FIRNI ^{G,H} | 4,50 |
| Honigmilch mit Reismehl Mandeln, Pistazien und anderen Nüssen | |
| 129 GULAB JAMUN ^{G,H} | 4,50 |
| Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | |
| 130 KULFI - INDISCHES EIS ^{G,H} | 4,90 |
| Honigmilch mit Mandeln und Pistazien | |

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

enthält: 1)Farbstoff;2) Koffeinhaltig; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5)geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) Phosphat; 9) Süßungsmittel; 10) Milcheiweiß; 11) chinihaltig; 12) taurinhaltig; 13) Konservierungsstoffen

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A) glutenhaltige Getreide (1.Gerste,2.Weizen,3.Dinkel,4.Roggen,5.Grünkern,6.Emmer,7.Einkorn,9.Kamut,10.Triticale)
B) Krebstiere; C) Eierzeugnisse; D) Fischerzeugnisse; E) Erdnusserzeugnisse; f) Sojaerzeugnisse; g) Milchprodukte; H) Schalenfrüchte; I) Sellerieerzeugnisse; J) Senferzeugnisse; K) Sesamerzeugnisse; L) Sulfite; M) Lupinenerzeugnisse; N) Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.für weitere Infomations über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.