

Suppen / Soups **EUR**

- 1. Chicken Soup ^g 5,00
Indische Hühnchensuppe / Indian chicken soup

- 2. Dal Soup 4,50
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup

- 6. Tomato Soup ^g 4,50
Tomatensuppe nach Indischer Art / tomato soup Indian style

Tandoori Vorspeisen / Tandoori Appetizers

- 10. Murgh Tikka ^g 6,50
*Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen /
Tender marinated chicken pieces baked in the Tandoori oven*

- 11. Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2 serviert mit Naan Brot ^{a,c,g} 12,00
Various appetizers for 2 persons served with Naan bread

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 5,00
*Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl /
Fresh vegetables in chickpea batter and deep-fried*

- 17. Paneer Pakora ^g 5,00
*Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel /
Homemade cheese in chickpea batter and deep-fried*

- 18. Chicken Pakora 5,00
*Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl /
Strips of chicken meat in Chickpeas batter and deep fried*

- 19. Vegetable Samosa ^a 5,00
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Pastries filled with potatoes and peas

- 21. Onion Bhaji 5,00
*Frittierte Zwiebel Bällchen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl /
Deep-fried onion Balls in Chickpea batter.*

- 22. Fish Pakora ^d 5,00
*Zarte Fischstücke frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl /
Tender pieces of fish in Chickpea batter and deep-fried*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 23. | Vorspeise für zwei Personen ^g (Vegetarisch)
<i>Verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse /
Various Pakoras for two with Vegetables and cheese</i> | 11,00 |
| 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> | 12,00 |

Salate / Salads

- | | | |
|-----|---|------|
| 30. | Salat der Saison (<i>Salad of the season</i>) | 4,50 |
|-----|---|------|

Beilagen / Sidedishes

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

- | | | |
|-----|---|------|
| 33. | Kheera Ka Raita
<i>Joghurt mit Gurke / Cucumber yoghurt</i> | 3,50 |
| 39. | Bombay Potato / Saag Alu ^g
<i>Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Sahnesauce oder Spinat Kreation /
Potato dish in a spicy Tomato cream sauce or spinach creation</i> | 9,00 |

Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen / Tandoori Specials

Genießen Sie die klassischen Gerichte aus 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. / Enjoy the delicious Tandoori dishes: pieces of meat or fish are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after having been marinated in a yoghurt and special spices up to twelve hours.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 74. | Tikka Achari Taka Tak ^g (mittel scharf /medium spicy)
<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> | 13,00 |
| 76. | Chicken Tikka ^g
<i>Zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurt -marinade / Special marinated chicken filet</i> | 13,00 |
| 77. | Lamm Tikka ^g
<i>Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Special marinated lamb</i> | 14,00 |
| 80. | Ente Tikka ^g
<i>Entenbrustfilet in einer Marinade aus Zitrone, Gewürzmischung und Ingwer /
Duck breast marinated in lemon, spices and ginger</i> | 15,00 |
| 82. | Mix Grillplatte ^g (Etwas von allen)
<i>Tandoori-Köstlichkeiten / A combination of various Tandoori delicacies</i> | 15,00 |

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specials

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

85. Chicken Tikka Masala ^{g,h} (mittel scharf / medium spicy) 13,00
Spezialität des Hauses /specialty of the house
Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten Masala Sauce / Grilled Chicken in Tomato Masala Sauce
89. Chicken Curry ^g 13,00
Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala / Typical Indian chicken curry
90. Mango Chicken / Banana Chicken ^{g,h} 13,00
Hühnerbrustfilet in Mango- oder Bananen-Safran- Cashewnuss Sauce / Tender chicken in mango- or Banana-saffron-almond sauce
93. Kadai Chicken ^g mittel scharf / medium spicy 13,00
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 mittel scharf / medium spicy 13,00
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

Spezialitäten vom Lamm / Lamb Specials

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

100. Rogan Josh ^{g,h} (pikant) 14,00
Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce / Tender lamb in Rogan curry sauce
101. Lamm Korma ^{g,h} 14,00
Zartes Lammfleisch in Safran-Mandelsauce /Lamb in saffron Almond sauce
102. Lamm Palak ^{g,h} 14,00
Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach Berühmter Nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the north Indian
103. Lamm Vindaloo ^{g,h,1} (sehr scharf / very spicy) 14,00
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce / Lamb with potato in Garlic Curry sauce.
105. Rarha Gosht ^{g,h} (mittel scharf/medium spicy) 14,00
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer Currysauce / Lamb in garlic-ginger curry sauce

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a Plate

60. Vegetable Thali ^{g,h} 1 Per. 13,50 2 Pers. 30,00
*3 Verschiedene Gemüse Gerichte, Raita (Gurken Joghurt), Salat, Naan und Reis /
3 different vegetable dishes, Raita (Cucumber Yohurt), Salad, Naan and Rice.*
61. Non Vegetable Thali ^{g,h} 1 Per. 15,00 2 Pers. 30,00
*3 Verschiedene Fleisch Gerichte, Raita (Gurken Joghurt), Salat, Naan und Reis /
3 different Meat dishes, Raita (Cucumber Yohurt), Salad, Naan and Rice.*
62. Dhaba Thali ^{g,h} 1 Per. 15,00 2 Pers. 30,00
*2 Verschiedene Fleisch Gerichte, 1 Vegetarisch Gericht, Raita (Gurken Joghurt), Salat,
Naan und Reis / 2 different Meat dishes, 1 Vegetable dish, Raita (Cucumber Yohurt),
Salad, Naan and Rice.*

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/medium spicy 15,00
Entenfilet in typischer indischer Masala Sauce/ Duck filet in a typical Indian sauce
122. Ente Mango ^{g,h} 15,00
*Entenbrustfilet mit frischen Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashew Sauce /
Filet of duckbreast with fresh Mango and Pineapple in a mango-saffron-cashew sauce*

Fisch Spezialitäten / Fish Specials

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

111. Fisch Masala ^{d, g,h} (pikant) 14,00
Fischfilet in Tomaten Masala Sauce / Fishfillet in Tomato Masala Sauce
114. Goan Fisch Curry ^{d, g,h} 14,00
Fischspezialität aus Goa / Fishcurry Goan style

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

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

- | | |
|--|-------|
| 40. Saag Paneer ^g | 12,00 |
| <i>Spinat mit hausgemachtem Käse /Spinach with Homemade cheese</i> | |
| 43. Mixed Vegetables Masala ^{g,h} | 12,00 |
| <i>Frisches Gemüse nach Indischer Art / Mixed vegetables indian style</i> | |
| 44. Vegetable Kofta ^{g,h} | 12,00 |
| <i>Gemüseklösschen mit Cashewnüssen in einer würzigen Currysauce /
Vegetables with Cashew nuts dumplings in a spicy curry</i> | |
| 47. Dal Makhani ^{g,h} | 12,00 |
| <i>Indisches Nationalgericht / National Dish of India: Gelbe oder schwarze Linsen
mit Butter / Yellow or Black lentils with butter</i> | |
| 50. Kadai Paneer ^{g,h} mittel scharf / medium spicy | 12,00 |
| <i>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.</i> | |
| 51. Vegetable Korma ^{g,h} | 12,00 |
| <i>Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce /
Fresh vegetables in saffron almond sauce</i> | |
| 56. Alu Chana Masala ^{g,h} mittel scharf / medium spicy | 12,00 |
| <i>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</i> | |
| 58. Shahi Baingan ^{g,h} | 12,00 |
| <i>Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt /
Eggplants with Homemade cheese and ginger in almond sauce</i> | |

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori Bread Specials

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

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

Nachspeisen / Desserts

- | | |
|---|------|
| 150. Mangocreme mit Vanilleeis ^{g,h} /
Mangocream with vanilla icecream | 4,50 |
| 151. Moong Dal Halwa ^{g,h}
<i>Gemahlene Moong Dhal mit Hönigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln,
Rosinen mit Eis/ Milled Mong Dal with Honeymilk, Buter, Cardamon, grated Almond,
Raisins with Ice</i> | 4,00 |
| 152. Gulab Jamun mit Eis ^{g,h}
<i>Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig und mit Eis serviert /
Baked dumplings made of milk and Cottage cheese, served with honey and Ice cream</i> | 4,00 |
| 153. Gajar Halwa ^{g,h}
<i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet /
Grated carrots with almonds and Raisins</i> | 4,00 |
| 154. Kulfi ^{g,h} (<i>Indisches Eis / Indian style icecream</i>)
<i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /
Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i> | 4,00 |

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