

Suppen

€

- | | | |
|----|--|------|
| 2 | Dal Soup
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 4,50 |
| 3 | Vegetable Soup^g
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | 4,50 |
| 4 | Shrimps Soup^{b, g}
Krabbensuppe / shrimps soup | 4,90 |
| 6. | Tomato Soup^g
Tomatensuppe nach Indischer Art / Tomato soup Indian style | 4,50 |

Tandoori Vorspeisen (Appetizers)

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Murg Tikka^g
Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Jogurt mariniert / Delicate, grilled chicken pieces marinated in yogurt | 4,90 |
| 11 | Gemischter Tandoori Vorspeisenteller (für 2 Personen - for 2 persons)^{a, c, g}
Diverse Vorspeisen für 2 Personen mit Naan / Various appetizers for 2 persons with Naan | 9,50 |

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /

All warm appetizers are served with 3 different dips. Pakoras dipped in chick pea batter and deep fried.

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | Pappad
Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen / Lentil wafers with 3 different sauces | 2,30 |
| 16 | Vegetable Pakoras^o
Frisches Gemüse in Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Fresh vegetables in batter from chickpea flour | 4,70 |
| 17 | Paneer Pakora^g
Hausgemachter Käse in knusprigem Teigmantel / Homemade cheese in crunchy pastry | 4,90 |
| 18 | Chicken Pakora
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Chicken strips in batter from chickpea flour | 4,90 |
| 19 | Vegetable Samosa^{a, o}
2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two small pastries filled with potatoes and peas | 4,90 |
| 20 | Onion Bhaji (Vegan)
Zwiebeln in Kichererbsenmehl / Onions in chickpea flour | 4,70 |
| 23 | Vorspeise für 2 Personen - 2 persons (vegetarisch-vegetarian)^{g, o}
Verschiedene Gemüse in Teigmantel (Pakoras) mit Käse / Various vegetables in pastry coat (Pakoras) with cheese | 8,50 |
| 24 | Vorspeise für 2 Personen - 2 persons (gemischt-vegetarian)^{d, g, o}
Verschiedene Gemüse, Hühnchenfleisch und Fischstücke in Teigmantel, hausgemachter Käse (Pakoras) / Various vegetables, chicken meat and pieces of fish in pastry, homemade cheese (Pakoras) | 9,70 |

Alle Gerichte servieren wir mit gelbem Basmati Reis. (mit Kurkuma) / All dishes are served with high-quality Basmati Rice. (with turmeric)

Salate

€

- | | | |
|----|---|------|
| 30 | Salat Saison | 3,90 |
| 32 | Salat Spezial^h
mit Hühnerfleischstreifen / with chicken strips | 6,90 |

Joghurtspeisen und Beilagen (Sidedish)

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen / Recommended as sidedish to every meal

- | | | |
|----|--|------|
| 25 | Plane Dahi^{g, h} Einfacher Joghurt / Simple yogurt | 1,90 |
| 33 | Kheera Ka Raita^{g, h} Gurken Joghurt / Cucumber yogurt | 2,90 |

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden. /

All dishes can be prepared on request spicy or medium sharp.

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Palak Paneer^{g, h, f, o}
Spinatcreation mit hausgemachtem Käse / Spinach with homemade cheese | 10,90 |
| 41 | Mushroom Do Pyaza^{g, o}
Champignons mit Zwiebeln , Tomaten-Masala-Sauce / Mashrooms with onion tomato-masala-sauce | 10,90 |
| 42 | Matar Paneer^{g, h, f, o}
Ein geschmackhaftes Erbsen- Gericht mit frischem Käse und frischen Koriander /
A tasty pea dish with fresh cheese and fresh coriander | 10,90 |
| 43 | Mixed Vegetable Masala^o
Frisches Gartengemüse nach indischer Art / Fresh garden vegetables, Indian style | 10,90 |
| 44 | Vegetable Kofta^{g, h}
Gemüseklösschen mit Nüssen in einer würzigen Currysauce / Vegetable dumplings in a spicy-curry-sauce | 10,90 |
| 46 | Malai Kofta^{g, h}
Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Sahne-Sauce / Balls with nuts in tomato-curry-cream-sauce | 10,90 |
| 47 | Dal Makhani^{g, h}
Indisches National Gericht: Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet /
Indian national dish: Yellow or black lentils made with butter | 10,90 |
| 49 | Kadai Paneer^{g, h, o} (scharf-hot)
Hausgemachtes Käsegericht in typischer Schale serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in indischer Sauce /
Homemade cheese dish served in a typical bowl with tomatoes, peppers and onions in Indian sauce | 10,90 |
| 51 | Vegetable Korma^{g, h, o}
Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran-Mandel-Sauce / Fresh vegetables with raisins in saffron-almond-sauce | 10,90 |
| 52 | Bhartha^{g, h, o}
Traditionelles Auberginen Gericht im Lehmofen gebacken, mit Zwiebeln und Tomaten gebraten /
Traditional eggplant dish baked in clay oven, fried with onions and tomatoes | 10,90 |
| 56 | Alu Chanca Masala^o (scharf-hot)
Kichererbsen und Kartoffeln Zwiebeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomato, ginger and onions | 10,90 |
| 57 | Vegetable Jalfrezi^{g, o} (scharf-hot)
Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln / Fresh vegetables with capsicum, tomato, cheese and onions | 10,90 |

Alle Gerichte servieren wir mit gelbem Basmati Reis. (mit Kurkuma) / All dishes are served with high-quality Basmati Rice. (with turmeric)

Tandoori Spezialitäten

€

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen zubereitet.

- 74 Tikka Achari taka tak^{g, o} (mittelscharf-medium hot)** **11,90**
Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickels im Lehmofen gebacken und gebraten in Tomaten-Butter-Cocosnuss-Sauce / Chicken breast marinated in ginger, garlic, yogurt and mixed pickles baked in a clay oven and fried in tomato-butter-coconut-sauce
- 75 Tandoori Chicken^g** **11,90**
Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurtmarinade im Lehmofen gegart / Chicken leg (with bone) laid in yoghurt marinade, grilled in clay oven
- 76 Chicken Tikka^g** **11,90**
Zarte, gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert / Tender, grilled chicken pieces, marinated in yoghurt
- 77 Lamm Tikka^g** **13,90**
Zartes mariniertes Lamm vom Spieß / Tender marinated lamb from the spit
- 78 Jheenga Tandoori^{b, g}** **18,90**
Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade / King prawns in yoghurt garlic marination
- 82 Mix Grillplatte^{b, g, o}** **13,50**
Etwas von allen / Something of all
- 83 Hariyali Tikka^{g, o}** **11,90**
Zartes, mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze und Koriandersauce / Tender marinated chicken with spinach, mint and coriandersauce

Chicken Curry Spezialitäten

- 85 Chicken Tikka Masala^{g, h} (mittelscharf-medium hot)** **12,50**
Spezialität des Hauses / Speciality of the House
- 86 Butter Chicken^{g, h}** **12,50**
Gegrilltes Tandoori-Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensauce / Tender grilled tandoori chicken breast fillet in butter and tomato sauce
- 88 Chicken Palak^{g, h, o}** **11,90**
Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation / Chicken breast fillet in spicy spinach creation
- 89 Chicken Curry^{g, h}** **11,90**
Hühnerbrustfilet in würziger Curry-Masala-Sauce / Chicken breast fillet in a spicy curry masala-sauce
- 90 Mango Chicken^{g, h}** **11,90**
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken meat in mango-almond-cashewnut-sauce
- 91 Chicken Korma^{g, h}** **11,90**
Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce / Tender Chicken in saffron-almond-sauce
- 93 Kadai Chicken^{g, h, o} (mittelscharf-medium hot)** **11,90**
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with capsicum, onions and tomatoes in a tasty, typical Indian sauce

Alle Gerichte servieren wir mit gelbem Basmati Reis. (mit Kurkuma) / All dishes are served with high-quality Basmati Rice. (with turmeric)

	€
94 Garlic Chicken ^{g, h} (mittelscharf-medium hot)	11,90
Zartes Hähnchen in würziger Knoblauch-Curry-Sauce / Tender chicken in spicy garlic curry-sauce	
97 Chicken Bhunna ^{g, h, o} (mittelscharf-medium hot)	11,90
Zartes Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Currysauce / Tender chicken with peppers and onions in a strong garlic-ginger curry sauce	
99 Chicken Vindaloo ^{g, h, l} (sehr scharf-medium hot)	11,90
Entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt / Boneless chicken with potatoes, spicy	

Lamm Spezialitäten

100 Rogan Josh ^{g, h} (pikant-piquant)	12,50
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb meat in rogan-curry-sauce	
102 Lamm Palak ^{g, h, o}	12,50
Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation / Tender lamb in spicy butter-spinach-creation	
103 Lamm Vindaloo ^{g, h} (sehr scharf-very hot)	12,50
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce / Lamb with potatoes in garlic-curry-sauce	
105 Rarha Gosht ^{g, h} (mittelscharf-medium hot)	12,50
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce / Lamb in garlic-ginger-curry-sauce	
106 Mutton Do Pyaza ^{g, h, o} (mittelscharf-medium hot)	12,50
Lammfleisch in Zwiebel-Tomaten-Masala-Sauce / Lamb in onion-tomato-masala-sauce	
109 Lamb Boti Masala ^{g, h} (mittelscharf-medium hot)	12,90
Zartes Tandoori Lamm in Masala-Sauce – Masala ist eine spezielle Gewürzmischung / Tender Tandoori lamb in masala-sauce – Masala is a special spice mixture	

Fisch Curry Spezialitäten

113 Fisch Curry ^{d, g, h}	12,90
Fisch nach Goa-Art / Fish of the Goa kind	
114 Fisch Masala ^{d, g, h} (scharf-hot)	12,90
Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen und Spezielsauce nach indischer Art / Fish fillet with selected spices and special Indian style sauce	
110 Jheenga Masala ^{b, g, h} (pikant-piquant)	17,90
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce / King prawns in tomato-garlic-curry-sauce	
116 Jheenga Korma ^{b, g, h}	17,90
Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce / King prawns in saffron-almond-sauce	

Alle Gerichte servieren wir mit gelbem Basmati Reis. (mit Kurkuma) / All dishes are served with high-quality Basmati Rice. (with turmeric)

Indisches Brot

€

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen / Recommended as sidedish to every meal

140 Chapati ^{a, g}	2,50
Einfaches Brot aus Vollkornmehl / Simple bread made from whole wheat flour	
141 Naan ^{a, c, g}	2,50
Ovales Brot aus Hefeteig / Oval bread made from yeast dough	
142 Butter Naan ^{a, c, g}	2,90
Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / Oval bread made from yeast dough with butter	
143 Garlic Naan / Ginger Naan ^{a, c, g}	2,90
Ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch / Oval bread made of yeast dough with garlic	
144 Chicken Naan ^{a, c, g}	3,90
Ovales Brot aus Hefeteig mit Hühnerfleisch / Oval bread made of yeast dough with chicken meat	
145 Keema Naan ^{a, c, g}	3,90
Ovales Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch / Oval bread made from yeast dough with minced meat	
146 Pishauri Naan ^{a, c,}	3,90
Ovales Brot aus Hefeteig mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss / Oval bread made of yeast dough with raisins, almonds and coconut	
147 Bhatara ^{a, c, g}	3,90
Frittiertes Brot aus Hefeteig / Fried bread made from yeast dough	
148 Paratha ^{a, g}	3,50
Vielschichtiges Brot aus Weizenmehl / Complex bread made out of wheat flour	

Desserts

150 Mangocream ^g	4,50
Mit Vanilleeis / With vanilla ice cream	
151 Firni ^{g, h}	4,50
Mandel-Reis-Vanillen Pudding /Almond-rice-vanille-pudding	
152 Gulab Jamun ^g	4,50
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Balls of milk and cottage cheese baked in honey	
155 Goa Banana Split ^g	4,50
Frische Banane mit Mangocreme und Vanilleeis / Fresh banana with mangocream and vanilla ice	

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpöckelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide • B - Krebstiere • C - Ei • D - Fisch • E - Erdnuss • F - Soja • G - Milch oder Laktose • H - Schalenfrüchte • L - Sellerie • M - Senf • N - Sesam • P - Lupinen • O - Sulfite • R - Weichtiere

Alle Gerichte servieren wir mit gelbem Basmati Reis. (mit Kurkuma) / All dishes are served with high-quality Basmati Rice. (with turmeric)