

Vorspeisen

- | | |
|--|---------------|
| 1. Samosa (vegetarisch) | 5,00 € |
| <i>2 St. knusprig gebackene Teigtaschen*
mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen,
indischen Gewürzen und Salatbeilage mit Tamarinsoße</i> | |
| 2. Chicken Pakora | 5,00 € |
| <i>Hühnerfleischstücke mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehl
ausgebacken und Salatbeilage mit Tamarinsoße</i> | |
| 3. Sabzi Pakora (vegetarisch und veganen) | 5,00 € |
| <i>Versch.Gemüse mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig (Kichererbsenmehl
und Wasser) ausgebacken und Salatbeilage mit Tamarinsoße</i> | |
| 4. Scampis Pakora | 6,50 € |
| <i>Scampis mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehl ausgebacken
und Salatbeilage mit Tamarinsoße</i> | |
| 5. Paneer Pakora (vegetarisch) | 5,00 € |
| <i>Indischer Käse mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehl
ausgebacken und Salatbeilage mit Tamarinsoße</i> | |
| 6. Pappadam | 1,70 € |
| <i>2 St. indischer Kichererbsenchip mit Tamarinsoße</i> | |

* Weizenmehl, Milch, Eier

Änderungen vorbehalten

Beilagen

- | | |
|--|---------------|
| 8. Garlic Naan | 2,80 € |
| <i>Frisch gebackenes Weizenmehlbrot aus dem Tandoor - Ofen mit Ingwer und Knoblauch</i> | |
| 9. Plain Naan | 2,10 € |
| <i>Frisch gebackenes Weizenmehlbrot aus dem Tandoor - Ofen</i> | |
| 10. Butter Naan | 3,00 € |
| <i>Frisch gebackenes Weizenmehlbrot mit Butter aus dem Tandoor - Ofen</i> | |
| 11. Bathura | 3,00 € |
| <i>Frittiertes Weizenmehlbrot</i> | |
| 12. Jeera Reis | 3,50 € |
| <i>Basmatireis mit indischen Gewürzen u. Safran</i> | |
| 13. Achar | 3,00 € |
| <i>Scharfe indische Mixed Pickles</i> | |
| 14. Mango Chutney | 3,50 € |
| <i>Süß - sauer eingelegte Mango mit indischen Gewürzen</i> | |
| 15. Raita Mix | 3,50 € |
| <i>Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen</i> | |
| 16. Dreierlei Soßen (Nicht außer Haus) | 1,50 € |
| <i>Tamarinsoße – Joghurtminzsoße – Joghurtssoße</i> | |
| 17. Currysoße | 4,50 € |
| <i>Pürrierte Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander mit Sahne (auch ohne Sahne)</i> | |

Suppen

- 19. Mulligatawny** **4,80 €**
Berühmte südindische Suppe aus versch. Linsen, Kichererbsenmehl, Hähnchenfleisch, indischen Gewürzen und Sahne
- 20. Linsensuppe (Vegetarisch)** **4,50 €**
Rote Linsen, Kichererbsenmehl mit indischen Gewürzen und Sahne nach indischer Art (auch ohne Mehl)
- 21. Chickensuppe** **4,80 €**
Hähnchenfleisch, Kichererbsenmehl mit indischen Gewürzen und Sahne
- 22. Tomatensuppe (Vegetarisch)** **4,50 €**
Tomaten, Kichererbsenmehl mit indischen Gewürzen und Sahne
- 23. Scampissuppe** **5,80 €**
Scampis, Kichererbsenmehl, Koriander, indischen Gewürzen und Sahne
- 24. Gemüsesuppe** **4,80 €**
Versch. Gemüse, Kichererbsenmehl, Koriander, indischen Gewürzen und Sahne in allen Suppen ist Mehl enthalten

Salate

- 25. Gemischter Salat** **5,50 €**
Eisbergsalat, Möhren, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischer Käse mit Minzsoße - Tamarinsoße - Joghurtsoße
- 26. Indischer Chicken Salat** **8,80 €**
Eisbergsalat, Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomaten, Gurken, Cashenüsse, Rosinen mit Tamarinsoße - Minzsoße - Joghurtsoße

Tandoorigerichte

Alle Tandoorigerichte werden grundsätzlich mit Naanbrot serviert, es sei denn, Sie wünschen Reis.

- | | |
|---|----------------|
| 27. Chicken Tikka | 14,90 € |
| <i>Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprika, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |
| 28. Chicken Tandoori | 14,90 € |
| <i>Hähnchenschenkel mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |
| 29. Enten Tikka | 14,90 € |
| <i>Entenbrustfilet, mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprika, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |
| 30. Grüne Tikka | 15,90 € |
| <i>Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Cashewnüsseminzjoghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |
| 31. Mixed Grill | 18,50 € |
| <i>Lammrückensteak, Hähnchenbrustfilet, Entenbrustfilet und Hähnchenschenkel mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |
| 32. Scampis Tikka | 21,00 € |
| <i>12 St.16-20 Lbs Scampis, mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprika, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |
| 33. Lamm Tikka | 21,00 € |
| <i>Lammrückensteakstücke mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprika, im Tandoor - Ofen gegrillt</i> | |

Alle Tandoorigerichte werden mit Minzsoße serviert

Extra Minzsoße ----- 3,00 €

Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- 34. Chicken Curry** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet, pürierte Tomaten, Zwiebeln, Koriander, frischer Ingwer, Indische Gewürze, in Curry-Sahnesoße
- 35. Chicken Korma** **14,90 €**
Hähnchenbrustfilet, Kokos, indischer Käse, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen, Indische Gewürzen in Cashew-Sahnesoße
- 36. Chicken Vindaloo** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Kokos, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Indische Gewürze, frischem Ingwer in Vindaloosoße
- 37. Chicken Masala** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, frischer Ingwer Indische Gewürze in Curry-Sahnesoße
- 38. Chicken Kashmir** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Rosinen, Zwiebeln, Mandeln, Indische Gewürze in Cashew-Curry-Sahnesoße
- 39. Chicken Schole** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Koriander, frischer Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Indische Gewürze, mit Currysoße
- 40. Chicken Saag** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet, Spinat, Tomaten, Zwiebeln, indische Gewürze mit frischem Ingwer
- 41. Chicken Karahi** **14,90 €**
Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze mit Cashew-Currysoße
- 42. Butter Chicken** **14,50 €**
Hähnchenbrustfilet, Cashewnüsse, indische Gewürze, Koriander, frischer Ingwer, Butter, Tomaten in Sahnesoße

Alle Gerichte auf Wunsch auch scharf

Entenfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- | | |
|--|----------------|
| 43. Battak Karahi | 14,50 € |
| <i>Entenbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze mit Cashew-Currysoße</i> | |
| 44. Battak Curry | 13,90 € |
| <i>Entenbrustfilet, pürierte Tomaten, Zwiebeln, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 45. Battak Masala | 14,90 € |
| <i>Entenbrustfilet, grüne Paprika, Zwiebeln, Tomaten, frischer Ingwer
Indische Gewürze in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 46. Battak Korma | 14,90 € |
| <i>Entenbrustfilet, Kokos, indischer Käse, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen,
Indische Gewürze in Cashew-Sahnesoße</i> | |
| 47. Battak Saag | 13,80 € |
| <i>Entenbrustfilet, Spinat, Tomaten, Zwiebeln, indische Gewürze und
frischem Ingwer</i> | |
| 48. Battak Madras | 13,90 € |
| <i>Entenbrustfilet mit indischen Gewürzen in Curry-Kokossoße</i> | |
| 49. Battak Banglari | 14,00 € |
| <i>Entenbrustfilet, grüne Paprika, Ananas, frischer Ingwer, Knoblauch,
Indische Gewürze in Sahnesoße</i> | |

Alle Gerichte auf Wunsch auch scharf

Lammfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- | | |
|---|----------------|
| 50. Lamm Curry | 14,80 € |
| <i>Lammfleisch, pürierte Tomaten, Zwiebeln, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 51. Lamm Madras | 14,90 € |
| <i>Lammfleisch mit indischen Gewürzen in Curry-Kokossoße</i> | |
| 52. Lamm Saag | 14,50 € |
| <i>Lammfleisch, Spinat, Tomaten, Zwiebeln, indische Gewürze mit frischem Ingwer</i> | |
| 53. Lamm Sabzi | 14,90 € |
| <i>Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischem Ingwer, Indischen Gewürzen in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 54. Lamm Korma | 14,90 € |
| <i>Lammfleisch, Kokos, indischer Käse, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen, Indische Gewürze in Curry-Cashew-Sahnesoße</i> | |
| 55. Lamm Rogan Josch | 14,90 € |
| <i>Lammfleisch, Zwiebeln, Tomaten, grüne Paprika, frischer Ingwer, Indische Gewürze, Koriander in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 56. Lamm Banglari | 14,90 € |
| <i>Lammfleisch, grüne Paprika, Ananas, frischer Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 57. Lamm Karahi | 14,90 € |
| <i>Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze mit Cashew-Curry-Soße</i> | |

Alle Gerichte auf Wunsch auch scharf

Fischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- | | |
|--|----------------|
| 58. Fischcurry | 13,90 € |
| <i>Rotbarschfilet, Tomaten, Zwiebeln, frischer Ingwer, Koriander, indische Gewürze, in einer Curry-Soße</i> | |
| 59. Fischcurry Madras | 14,50 € |
| <i>Rotbarschfilet, indische Gewürze, nach südindischer Art in Kokoscreme-Curry-Soße</i> | |
| 60. Fischcurry Spezial | 14,90 € |
| <i>Rotbarschfilet, Gemüse, Rosinen, Mandeln, indische Gewürze, in einer milden Cashew-Curry-Sahnesoße</i> | |
| 61. Fisch Karahi | 14,50 € |
| <i>Rotbarschfilet, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze, mit Cashew-Curry-Soße</i> | |
| 62. Prawn Masala | 17,00 € |
| <i>Gebratene Scampis, grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten, frischer Ingwer, indische Gewürze, in Curry-Sahnesoße</i> | |
| 63. Scampi Curry | 17,00 € |
| <i>Gebratene Scampis, Tomaten, Zwiebeln, frischer Ingwer, Koriander, indische Gewürze, in einer Curry-Sahnesoße</i> | |
| 64. Scampi Karahi | 17,00 € |
| <i>Scampi, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischer Ingwer, indische Gewürze, mit Cashew-Curry-Soße</i> | |

Alle Gerichte auf Wunsch auch scharf

Vegetarisch

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- | | |
|---|----------------|
| 65. Palak Paneer | 12,90 € |
| <i>Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und frischem Ingwer</i> | |
| 66. Sabzi Curry | 13,50 € |
| <i>Frisches Mix Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, frischer Ingwer, Koriander, in einer Curry-Sahnesoße</i> | |
| 67. Dal Makhani | 12,50 € |
| <i>Versch. indische Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Butter, Koriander, indische Gewürze und frischem Ingwer</i> | |
| 68. Malei Kofta | 13,90 € |
| <i>Gemüsebällchen nach indischer Art ,Cashewnüsse, indischer Käse, Rosinen, Mandeln in Cashew-Sahnesoße,</i> | |
| 69. Schei Paneer | 12,90 € |
| <i>Indischer Käse, Kokos, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen, in Cashew-Sahnesoße</i> | |
| 70. Matter Paneer | 12,90 € |
| <i>Grüne Erbsen, indischer Käse, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, mit Currysahnesoße</i> | |
| 71. Karahi Paneer | 13,90 € |
| <i>Indischer Käse, gebratene grüne Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Cashew-Sahnesoße</i> | |
| 72. Aubergin Curry | 13,50 € |
| <i>Aubergin, grüne Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, frischer Ingwer, Koriander in Curry-Sahnesoße</i> | |

Alle Gerichte auf Wunsch auch scharf

Biryani

Eine Kombination aus Basmatireis, mild gebraten, mit versch. Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Raita

- 73. Chicken Biryani** **13,80 €**
Reis mit Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und indischen Gewürzen
- 74. Lamm Biryani** **14,80 €**
Reis mit Lammfleisch, grünem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Rosinen, frischem Ingwer, grünen Erbsen, Mandeln, Cashewnüssen, indischen Gewürzen
- 75. Vegetable Biryani** **14,50 €**
Reis mit versch. Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer, Koriander, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen, indischen Gewürzen

Alle Gerichte auf Wunsch auch scharf

Dessert

- 76. Rasgule** **4,90 €**
Milch, Quarktrockenmasse, Sojaöl, Weizenmehl, Rosenwasser, Wasser, Zuckersirup
- 77. Gulabjaman** **4,90 €**
Milch, Quarktrockenmasse, Weizenmehl, Butterschmalz, Rosenwasser, Kardamom, Wasser, Zuckersirup
- 78. Mango Compact** **4,90 €**
Mango und Lychee mit Kokosstreuseln, Anis
- 79. Kombi Dessert** **4,90 €**
Kombination von Rasgule, Gulabjaman und Mango Compact