

# Indian- Street Food /Snacks/Imbiss

- |            |   |                       |                       |
|------------|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>15.</b> | <b><u>Samosa Chaat</u></b> <sup>A-1.,G</sup> 🌶️<br>Knuspriges Samosa-Gebäck, serviert mit würzigen Kichererbsen-Nudeln, Joghurt, Erbsen und Tamarinde.<br>Crispy Samosa Pastry served with spicy chickpea noodles, Yogurt, peas and tamarind. | <b>5,90 €</b>         |                       |
| <b>16.</b> | <b><u>Aloo Tikki Chaat</u></b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️<br>Würzige Kartoffeln, Kichererbsennudeln, Joghurt, Erbsen-Curry und Tamarinde./Spicy potatoes, chickpea noodles, Yogurt, pea Curry and tamarind   | <b>5,90 €</b>         |                       |
| <b>17</b>  | <b><u>Aloo Kachori mit Chole</u></b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️<br>Frittiertem Fladenbrot mit Kartoffeln serviert mit Kichererbsen Curry /Deep fried flatbread filled with potatoes served with Chickpea Curry                                       | <b>12,50 €</b>        |                       |
| <b>18</b>  | <b><u>Chole Poori</u></b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️<br>Frittiertes Vollkornfladenbrot mit Kichererbsen-Curry/Deep fried whole meal flatbread with chickpea curry.   | <b>12,50 €</b>        |                       |
| <b>19</b>  | <b><u>Aloo Paratha mit Chole</u></b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️<br>Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry/Flatbread stuffed with Potatoes, served with Yogurt or chickpea curry.                                       | <b>12,50 €</b>        |                       |
| <b>20</b>  | <b><u>Chole Bhatura</u></b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️<br>Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry.  | <b>12,50 €</b>        |                       |
| <b>21</b>  | <b><u>Aloo Kulcha mit Chole</u></b> <sup>A-1</sup> 🌶️<br>Gesäuertes Fladenbrot, gebacken in einem Tandoor-Ofen, serviert mit Kichererbsen-Curry./   | <b>12,50 €</b>        |                       |
| <b>22</b>  | <b><u>Chicken Biriyani</u></b> <sup>G, E</sup> 🌶️<br>Gebraten Rice Mit indischen Gewürzen und Hähnchenfleisch gemischt  | <b>7,90 € (Klein)</b> | <b>10,90 € (Groß)</b> |
| <b>23</b>  | <b><u>Lamb Biriyani</u></b> <sup>G, E</sup> 🌶️<br>Gebraten Rice gemischt mit Gemüse, indischen Gewürzen und Lamm  | <b>9,90 € (Klein)</b> | <b>12,90 € (Groß)</b> |
| <b>24</b>  | <b><u>Veg Biriyani</u></b> <sup>G, E</sup><br>Fein gewürztes Gemüse, Gebraten Rice mit indischen Gewürzen serviert mit Joghurt (Raita)  | <b>7,50 € (Klein)</b> | <b>10,50 € (Groß)</b> |
| <b>25</b>  | <b><u>Chili Chicken</u></b> <sup>G, E</sup> 🌶️<br>Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten./North Indian chicken specialty: Chicken cooked in chili, Onion and Tomatoes.                            | <b>8,50 € (Klein)</b> | <b>12,50 € (Groß)</b> |
| <b>26</b>  | <b><u>Prawns Biriyani</u></b> <sup>G,B, E</sup> 🌶️<br>Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten./North Indian chicken specialty: Chicken cooked in chili, Onion and Tomatoes.                        | <b>9,90 € (Klein)</b> | <b>12,90 € (Groß)</b> |
| <b>27</b>  | <b><u>Chicken 65 Hot &amp; Spicy</u></b> <sup>G</sup> 🌶️ (Serviert Butter Naan )  | <b>12,50 €</b>        |                       |
| <b>28</b>  | <b><u>Chicken Lollipop</u></b> <sup>G</sup> 🌶️ (Serviert Butter Naan )  | <b>12,50 €</b>        |                       |



25

26

27

28

# Indische Vorspeisen

14. **Samosa ( 1 St.)** <sup>A-1</sup>  **3,00 €**  
Frittiertes Weizengebäck mit einer herzhaften Füllung aus Kartoffeln und Erbsen/ *Deep-fried wheat pastry filled with a savory filling of potatoes and green peas*
- 29 **Vegetable Pakora** **4,50 € (klein)** **7,50 €**  
Frittiertes frisches Gemüse, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried fresh vegetables battered with spicy chickpea flour*
- 30 **Palak Pakoras** **4,50 € (klein)** **7,50 €**  
Frittierter Spinat und Zwiebeln, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried spinach and onions battered with spicy chickpea flour*
- 31 **Paneer Pakora** <sup>G</sup>  **5,90 € (klein)** **7,90 €**  
Frittierter indischer hausgemachter Käse, mit würzigem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried Indian home-made cheese battered with spicy chickpea flour.*
- 32 **Fisch - Pakora** <sup>G, 1</sup> **5,90 € (klein)** **7,90 €**  
Frittiertes Seelachsfilet, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried Pollack fillet battered with spicy chickpea flour*
- 33 **Chicken - Pakora** <sup>G, 1</sup> **4,90 € (klein)** **7,90 €**  
Frittierte zarte Hühnerstücke, die mit pikantem Kichererbsenmehl paniert werden/ *Deep-fried tender chicken pieces battered with spicy chickpea flour.*

## Tandoori (BBQ) Vorspeisen

- 34 **Tandoori Prawns (Garnelen)** <sup>G,B</sup>  **7,90 € (klein)** **12,90 €**  
Tandoori grill Riesengarnelen mit indische Gewürze/tandoor Grill prawns mixed with masala .
- 35 **Chicken Tikka** <sup>G, 1</sup>  **4,90 € (klein)** **7,90 €**  
Marinierte Hühnerstücke, im Tandoor-Ofen gebacken /Marinated chicken pieces baked in a Tandoor oven
- 36 **Mix Tikka Platter ( Vorspeisen Für 2 Personen)**  **14,90 €**  
Zarte Hähnchenstücke in verschiedenen Saucen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt./Tender pieces of chicken marinated in different sauces grilled in a tandoor oven.
- 37 **Chicken Seekh Kebab** <sup>G</sup>  **5,90 € (klein)** **9,90 €**  
Kebabs aus zart gehacktem Hähnchenfleisch, fein gewürzt, im Tandoor-Ofen gegrillt./Kebabs made from tender minced chicken, finely seasoned, grilled in a Tandoor oven.
- 38 **Chicken Hariali Tikka** <sup>G, E</sup>  **5,90 € (klein)** **9,90 €**  
Mit einer exquisiten Minzsauce marinierte und im Tandoor-Ofen gegrillte Hähnchenstücke./Chicken pieces marinated with an exquisite mint sauce and grilled in a Tandoor oven
- 39 **Chicken Malai Tikka** <sup>G, E</sup> **5,90 € (klein)** **9,90 €**  
Hähnchenstücke mit einer exquisiten Sahnesauce mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt/Chicken pieces marinated with an exquisite creamy sauce and grilled in a Tandoor oven.



## Traditionelles Indisches Fladenbrot (Tandoor Ofen gebacken)

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 40 | <b>Naan</b> <sup>A-1</sup> (Tandoori Fladenbrot)                               | 2,50 € |
| 41 | <b>Butter Naan</b> <sup>A-1,G</sup> (Tandoori Fladenbrot mit Butter)           | 2,50 € |
| 42 | <b>Garlic Naan</b> <sup>A-1,G</sup> (Tandoori Brot mit Knoblauch Butter)       | 2,90 € |
| 43 | <b>Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup> (Mit Fladenbrot Gefüllt mit Kartoffel )         | 3,50 € |
| 44 | <b>Knoblauch Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup> (Gefüllt mit Kartoffel und Knoblauch) | 3,90 € |
| 45 | <b>Zwiebel Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup> (Gefüllt mit Kartoffel Knoblauch)       | 3,90 € |
| 46 | <b>Paneer Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup> (gefüllt mit indischem Käse)             | 3,90 € |
| 47 | <b>Tandoori Roti</b> <sup>A-1,G</sup> (Fladenbrot Weizenvollkornmehl)          | 2,50 € |
| 48 | <b>Papadam</b> (frittiertem knusprig Linsen Brot mit Kümmel)                   | 1,00 € |
| 49 | <b>Cheese Naan Brot</b> <sup>A-1,G</sup> (gefüllt mit Mozzarella)              | 4,90 € |



## Indische Raita -Spezialitäten

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 50 | <b>Jeera Gürkan Raita</b> <sup>G</sup> (Kümmel und Gewürge Jogurt)   | 2,90 € |
| 51 | <b>Gurken Raita</b> <sup>G</sup> (Kümmel, Gurken und Gewürge Jogurt) | 2,90 € |



## Suppen /Soup

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 61 | <b>Dal Suppe</b> <sup>G</sup> <i>Lentil soup</i>                     | 3,50 € |
| 62 | <b>Veg Clear Suppe</b> <sup>G</sup> <i>Mixed Vegetable soup</i>      | 3,50 € |
| 63 | <b>Hähnchen Suppe</b> <sup>G</sup> <i>Chicken soup</i>               | 5,50 € |
| 64 | <b>Hot &amp; Sour Suppe</b> <sup>G</sup> <i>Mixed Vegetable soup</i> | 4,50 € |



# Traditionelles Indisches Thali

## 51. Deluxe Thali (1 Curry) Serviert mit Reis ,Nan-Brot, Papadam, Tages Suppe, Tages Raita

501.	<b><u>Deluxe Vegan Menü</u></b>	<b>13,90 €</b>
	1 Veganes Curry-Gericht nach Wahl / <i>1 vegan curry dish of your choice</i>	
502.	<b><u>Deluxe Vegetarisches Menü</u></b>	<b>14,90 €</b>
	1 Vegetarisches Curry-Gericht nach Wahl / <i>1 vegetarian curry dish of your choice</i>	
503.	<b><u>Deluxe Hähnchen Menü</u></b>	<b>16,90 €</b>
	1 Hähnchen Curry-Gericht nach Wahl / <i>1 Chicken curry dish of your choice</i>	
504	<b><u>Deluxe Lamm/ Menü</u></b>	<b>16,90 €</b>
	1 Lamm Curry-Gericht nach Wahl / <i>1 Lamb curry dish of your choice</i>	
505	<b><u>Deluxe Fisch/Ente Menü</u></b>	<b>18,90 €</b>
	1 Fisch oder Ente Curry-Gericht nach Wahl / <i>1 Fish Or Duck curry dish of your choice</i>	
506	<b><u>Deluxe Jheenga Menü</u></b>	<b>19,90 €</b>
	1 Garnelen Curry-Gericht nach Wahl / <i>1 prawns curry dish of your choice</i>	

## 52. OM Thali (2 Curry) für Ein Person **22,90 €**

2 Curry Gerichte nach Wahl, Serviert mit Reis ,Nan-Brot Papadam, Tages Suppe, Tages Raita

## 56. Namu Thali für Zwei Person (5 Curry) **34,90 €**

3 Indische Curry Gerichte nach Wahl, **2 Curry Empfehlung vom Chef**

Serviert mit Reis , Nan-Brot, Papadam, Tages Suppe, Tages Raita Tages Vorspeisen, Tages Nachtisch

## THALI Curry Gerichte nach Wahl

### Vegetarisches & Vegan

- 111.Butter Paneer <sup>G, E</sup>
- 112.Paneer Tikaa masala <sup>G,</sup>
- 114.Kadhai Paneer <sup>G,</sup>
- 115.Saahi Mater Paneer <sup>G,</sup>
- 116.Palak Paneer <sup>G,</sup>
- 117.Dal Makhani <sup>G,</sup>
- 118.Egg curry <sup>G, C</sup>
- 119.Navratan korma <sup>G, E</sup>
- 120.Malai Kofta <sup>G, E</sup>
- 121.Dam Aloo <sup>G, E</sup>
- 122.Panner Korma <sup>G, E</sup>
- 123.Mix Veg Panner <sup>G, E</sup>
- 130.Baingan ka Bartha
- 131. Dal Tadka
- 132. Chana Masala
- 133. Rajama Masala
- 134. Bhindi Masala (Gemüse-Eibisch)

135. Methi Mater Malai

136. Aloo Palak

137. Aloo baingan

138. Paneer Do Pyaza

139. Mater mushroom

140. Aloo Gobhi Tamatar

141. Mix Veg

142.Chicken Tikka Masala <sup>G</sup>

143.Chicken Curry <sup>G</sup>

144.Butter Chicken <sup>G, E</sup>

145.Palak Chicken <sup>G</sup>

146.Kadhai Chicken <sup>G</sup>

147.Chicken Korma <sup>G, E</sup>

148.Chicken Vindaloo

162. Mango Chicken Curry

<sup>G, E</sup>

149.Lamm Curry

150.Lamm Korma <sup>G, E</sup>

151.Lamm Tikka Masala

152.Lamm Vindaloo

153.Lamm Spinat

154.Fisch Curry <sup>G, D, E</sup>

155.Fisch Korma <sup>G, E, D</sup>

156.Fisch Tikka Masala

<sup>G, E, D</sup>

157.Fish Spinat <sup>G, E</sup>

158.Masala Jheenga <sup>G, E</sup>

159.Jheenga Curry <sup>G, E</sup>

160.Jheenga Palak <sup>G, E</sup>

161.Jheenga Korma <sup>G, E</sup>

## BBQ Special (Main Course)

Serviert mit **Butter Naan & gegrilltem Gemüse** /Served with Tandoori Butter Naan & Grilled Vegetables

74 **BBQ Paneer Tikka**<sup>G</sup> (Indian Style) **14,90 €**

Hausgemachter Käse, am Spieß gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.

75 **BBQ Chicken Tikka** <sup>G</sup> (Indian Style) 🌶️ **14,90 €**

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.

76 **BBQ Malai Tikka** <sup>G,E</sup> (Indian Style) **14,90 €**

Frisch gehacktes Hühnerfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.

77 **BBQ Tandoori Chicken** <sup>G</sup> (Indian Style) 🌶️ **12,90 €**

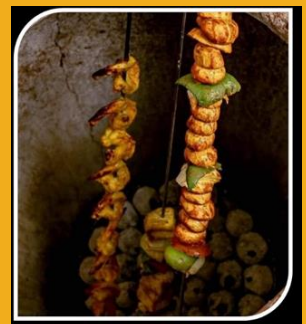
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.

78 **BBQ Garnelen /Tandoori Prawns** <sup>G,B</sup> (Indian Style) 🌶️ **16,90 €**

6 Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.

79 **BBQ Mixed Grill Platter** <sup>A-1,G ,B,</sup> (Indian Style) 🌶️ **22,90 €**

Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten; Prawns, Chicken, mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney



## International-Indian Fusion Food

80 **Veggi Chow Mein** <sup>A-1</sup> (Gebratene Nudeln mit Gemüse) **11,90 €**

81 **Chicken Chow Mein** <sup>A-1</sup> (Gebratene Nudeln mit Hühnchenfleisch) **12,90 €**

82 **Vegetable -fried rice** <sup>G</sup> (Gebratener Reis mit Gemüse) **11,90 €**

83 **Chicken-fried rice** <sup>G</sup> (Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch & Gemüse) **12,90 €**

84 **Schnitzel / Cutlet** <sup>A-1,C,I,J,E</sup> (Serviert mit Pommes) **12,90 €**

85 **Hühnchenbrust/ Malai Chicken breast** <sup>GE</sup> (Serviert mit Pommes) **12,90 €**

86 **Chicken Nuggets mit Pommes** **8,50 €**


87 **Indian Style Chicken Burger mit Pommes** <sup>G</sup> **10,50 €**



**111 Butter Paneer (cremig & butterig) <sup>G, E</sup>  12,90 €**

Indischer Frischkäse, Milch, Sahne in einer hausgemachten Tomatensauce mit Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch/ *Ppaneer, cream cheese, milk, cream in a homemade Tomato sauce with cashew nuts, ginger and garlic.*



**112 Paneer Tikaa masala (Mittel Scharf) <sup>G</sup>  12,90 €**

Gegrillter Indischer Frischkäse mit hausgemachter Sauce aus Ingwer und Knoblauch. *Grilled Indian cream cheese with homemade sauce with ginger and garlic.*



**114 Kadhai Paneer (Mittel Scharf) <sup>G,</sup>  12,90 €**

Gegrillter indischer Frischkäse, zubereitet in einem Kadhai (indischer Wok) mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten. *Grilled pieces of Paneer prepared in a Kadhai (Indian Wok) with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.*



**115 Saahi Mater Paneer (Cremig & butterig) <sup>G</sup> 12,90 €**

Indischer Frischkäse, Erbsen, Milch und Sahne mit einer hausgemachten würzigen Sauce aus Knoblauch, Ingwer, Tomaten/ *Indian cream cheese, peas, milk and cream with a homemade spicy sauce made from garlic, ginger, tomatoes.*



**116 Palak Paneer (Mittel Scharf) <sup>G,</sup>  12,90 €**

Indischer Frischkäse in einer würzigen Sauce aus Spinat, Knoblauch, Ingwer.



**117 Dal Makhani <sup>G</sup> 11,90 €**

Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet



**118 Egg curry (Mittel Scharf) <sup>G, C</sup>  11,90 €**

Eier in einer hausgemachten würzigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer Tomaten. *Eggs in a homemade spicy sauce with garlic, ginger and tomatoes.*



**119 Navratan korma <sup>G, E</sup> 12,90 €**

Gemüse und Indischer Frischkäse, cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße./Indian cream cheese, vegetables and cashew nuts.



**120 Malai Kofta <sup>G, E</sup> 12,90 €**

Gebratene Knödel aus indischem Käse, Kartoffeln, Gemüse, Rosinen, Mandeln und Weizenmehl, serviert in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch./Fried dumplings made from Indian cheese, potatoes, vegetables, raisins, almonds, and wheat flour served in a spicy sauce of tomatoes, ginger, garlic.



**121 Dam Aloo <sup>G, E</sup> 11,90 €**

Frittierte Kartoffeln, gekocht in einer würzigen nordindischen Soße aus Cashewnüssen *Deep fried potatoes simmered in a spicy north Indian gravy of Cashew nuts.*



**122 Paneer Korma <sup>G, E</sup> 12,90 €**

Indischer Frischkäse, cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße./Indian cream cheese, vegetables and cashew nuts.



**123 Mix Veg Paneer <sup>G</sup> 12,90 €**

Gemixt Gemüse & Panner mit indische Curry soße /Vegetable mix & Panner



- |  |   |                        |                  |
|--|---|------------------------|------------------|
| <b>130</b>   | <b><u>Baingan ka Bartha</u></b>                       | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,90 € G</b> |
| Auberginen im Tandoor Ofen gegrillt, in Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, angerichtet./Eggplant grilled in the tandoor oven, served with onions, ginger and garlic.        |   |                        |                  |
| <b>131</b>   | <b><u>Dal Tadka</u></b>   | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,50 € G</b> |
| Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter, Öl oder Butterschmalz zubereitet/Indian national dish: yellow lentils prepared with butter, oil or clarified butter. |   |                        |                  |
| <b>132</b>   | <b><u>Chana Masala</u></b> (Vegan)                   |                        | <b>10,90 € G</b> |
| Kichererbsen- mit indische Curry soße/Chickpea curry with tomatoes and ginger.   |   |                        |                  |
| <b>133</b>   | <b><u>Rajama Masala</u></b> (Vegan)                  |                        | <b>10,90 € G</b> |
| Kidneybohnen mit indische Curry soße /Kidney bean curry with tomatoes and ginger.  |   |                        |                  |
| <b>134</b>   | <b><u>Bhindi Masala (Okra - Gemüse-Eibisch)</u></b>  | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,90 € G</b> |
| Gemüse-Eibisch mit indische Curry soße /Okra curry with tomatoes and ginger.   |   |                        |                  |
| <b>135</b>   | <b><u>Methi Matar Malai</u></b> <sup>G, E</sup>   |                        | <b>12,90 € G</b> |
| Bockshornklee-Erbesen mit indische Curry soße, Milch, Sahne ,Cashewnüssen  |   |                        |                  |
| <b>136</b>   | <b><u>Aloo Palak</u></b>                             | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,90 € G</b> |
| Kartoffeln und Spinat mit indische Curry soße/ Potatoes and spinach  |   |                        |                  |
| <b>137</b>   | <b><u>Aloo baingan</u></b>                         | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,90 € G</b> |
| Auberginen & Kartoffeln mit indische Curry soße zubereitet/Eggplant & potatoes   |   |                        |                  |
| <b>138</b>   | <b><u>Paneer Do Pyaza</u></b> <sup>G</sup>         |                        | <b>12,90 € G</b> |
| indischer Frischkäse – mit Zwiebel & indische Curry soße /Paneer with Onion curry  |   |                        |                  |
| <b>139</b>   | <b><u>Mushroom Do Pyaza</u></b> <sup>G</sup>       |                        | <b>12,90 € G</b> |
| Pilze & Zwiebel mit indische Curry soße. /Mushroom- Onion curry  |   |                        |                  |
| <b>140</b>   | <b><u>Aloo Gobhi Tamatar</u></b>                   | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,90 € G</b> |
| Kartoffeln-Blumenkohl mit indische Curry soße. /Potato and cauliflower Curry   |   |                        |                  |
| <b>141</b>   | <b><u>Mix Veg</u></b>                              | <b>10,90 € (Vegan)</b> | <b>11,90 € G</b> |
| Gemixt Gemüse mit indische Curry soße /Vegetable mix with fresh tomatoes and ginger  |   |                        |                  |





Serviert mit Rice

## Indische Hähnchen Curry Gerichte

- 142** Chicken Tikka Masala <sup>G</sup> (Mittel Scharf)  **12,90 €**  
gegrilltes Hähnchen mit Indian Tikka Curry aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten/  
grilled Chicken, homemade Tikka curry made from garlic, ginger and tomatoes.
- 143** Chicken Curry <sup>G</sup>  **12,50 €**  
Curry aus Hähnchen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten./Curry  
made from Chicken, spices, garlic, ginger and tomatoes.
- 144** Butter Chicken (Cremig & butterig) <sup>G,E</sup> **12,90 €**  
Hähnchenstücke in Milch, Sahne, Cashewnüssen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und  
Tomaten gekocht/Chicken pieces cooked in milk, cream, cashew nuts, spices, garlic, ginger and  
tomatoes.
- 145** Palak Chicken (Mittel Scharf) <sup>G</sup>,  **12,50 €**  
Hähnchenstücken mit speziellen Gewürzen gekocht in Spinat in einer würzigen Sauce.
- 146** Kadhai Chicken (Mittel Scharf) <sup>G</sup>,  **12,90 €**  
Gegrillte Hähnchenstücke, zubereitet in einem Kadhai (indischer Wok) mit Gewürzen,  
Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten.Grilled pieces of chicken prepared in a Kadhai (  
Indian Wok) with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.
- 147** Chicken Korma <sup>G, E</sup> **12,90 €**  
Gegrilltes Hähnchenfleisch, Milch, Sahne in einer Cashewnüssen Soße. Grilled  
chicken stewed with Korma Curry
- 148** Chicken Vindaloo (sehr scharf)    **12,90 €**  
Hähnchenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Kokos Curry Sauce



Serviert mit Rice

## Lamm Gerichte /Lamb dishes




- 149** Lamm Curry (Mittel Scharf)  **13,90 €**  
Würziges Lamm-Curry mit Erbsen, Ingwer und frischen Tomaten./Spicy lamb curry with  
peas, ginger and fresh tomatoes.
- 150** Lamm Korma <sup>G, E</sup> **14,90 €**  
Gegrilltes Lammfleisch mit cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße/Grilled lamb  
with
- 151** Lamm Tikka Masala (Mittel Scharf)  **14,90 €**  
Lammfleisch im Tandoor Ofen gegrillt, serviert mit eine hausgemachten Currysoße aus  
Knoblauch, Ingwer und Tomaten.Lamb grilled in a tandoor oven, served with a homemade  
curry sauce made from garlic, ginger and tomatoes
- 152** Lamm Vindaloo (sehr scharf)    **14,90 €**  
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Kokos Curry Sauce
- 153** Lamm Spinat (sehr scharf) **14,90 €**  
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen-gekocht in Spinat in einer würzigen Sauce







Serviert mit Rice

## Fisch Curry Traditional Fish Curry

- 154** Fisch Curry <sup>G, D</sup> (Mittel scharf)  **13,90 €**  
Fisch gekochtes mit Indian Curry Soße. Fish Cooked with Curry Sauce.
- 155** Fisch Korma <sup>G, E</sup> **14,90 €**  
Fisch, gekocht hausgemachten Cashewnuss-Soße/Fish cooked in homemade Cashewnuss-sauce
- 156** Fisch Tikka Masala <sup>G, D</sup> (Mittel scharf)  **14,90 €**  
Fisch mit verschiedenen Gewürzen mit Tikka Curry Soße
- 157** Fisch Spinat <sup>G, D</sup> (Mittel scharf)  **14,90 €**  
Fisch gekocht in Spinat Curry Soße /Fish cooked in spinach,,

## Garnelen Curry Gerichte

- 158** Masala Jheenga (Garnelen) <sup>G, B, E</sup> (Mittel scharf)  **16,90 €**  
Garnelen mit verschiedenen Gewürzen mit Tikka Curry Soße .
- 159** Jheenga Curry (Garnelen) <sup>G, B, E</sup> (Mittel scharf) **15,90 €**  
Garnelen gekochtes mit Indian Curry Soße. Prawns Cooked with Curry Sauce.
- 160** Jheenga Palak (Garnelen) <sup>G, E, B</sup> (Mittel scharf)  **16,90 €**  
Garnelen gekocht in Spinat Curry Soße /Prawns cooked in spinach Curry
- 161** Jheenga Korma (Garnelen) <sup>G, B, E</sup> (Mittel scharf) **16,90 €**  
Garnelen, gekocht hausgemachten Cashewnuss-Soße/Prawns cooked in homemade Cashewnuss-sauce

## Europäische Mango Curry Gerichte

Serviert mit Rice

- 162** Mango Chicken Curry <sup>G, E</sup> **13,90 €**  
Hühnerbrustfilet mit Mango, Sahne und Gewürzen. *Chicken Prepared with Mild masala and Mango*
- 163** Mango Lamm Curry <sup>G, E</sup> **14,90 €**  
Gebratenes Lamm mit Mango, Sahne und indische Gewürzen. *Lamb Prepared with Mild masala and Mango*
- 164** Mango Fisch Curry <sup>G, E</sup> **15,90 €**  
Gebratenes Fisch mit Mango, Sahne und indische Gewürzen. *Fish Prepared with Mild masala and Mango*
- 165** Mango Jheenga Curry <sup>G, E</sup> **17,90 €**  
Garnelen mit Mango, Sahne und indische Gewürzen. *Prawns Prepared with Mild masala and Mango*

## Ente Spezialitäten/ Duck meat

Serviert mit Rice

- 166** Duck Tikka Masala/Enten Tikka Masala <sup>G</sup>  **15,90 €**  
gegrilltes Ente, serviert mit einer hausgemachten Currysauce /grilled Duck with a homemade curry sauce
- 167** Duck Curry/Enten Curry <sup>G</sup>  **14,90 €**  
Curry aus Ente, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. Curry made from Duck & spices,
- 168** Duck Korma/ Enten Korma (cremig & butterig) <sup>G, E</sup> **15,90 €**  
Gegrillte Ente, mit Cashewnuss-Soße, Grilled Duck stewed with Cashewnuss-sauce.
- 169** Duck Vindaloo/ Enten Vindaloo <sup>G</sup>    **15,90 €**  
Entenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Curry Sauce

# Nachtsch / Dessert

**252** Kulfi <sup>G,E</sup> Honigmilch aus Maismehl, Mandeln und Pistazien **3,20 €**

**253** Mango Kulfi <sup>G,E</sup> Mango, Honigmilch aus Maismehl, Mandeln und Pistazien **3,20 €**

**254** Gulab Jamun / Rasgulla <sup>G</sup> **3,90 €**

eine klassische Süßspeise aus der indischen, frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup. Hauptbestandteil des Teiges ist Khoa oder Khoya (eingekochte cremige Milch). Ersatzweise wird oft Milchpulver oder Hüttenkäse verwendet.

**255** Gajar Halwa (Hausgemacht) <sup>G,E</sup> **4,90 €**

Gajar ka Halwa ist eine traditionelle indische Süßspeise. Als Basis für diesen leckeren Nachtsch dienen Karotten, die gemeinsam mit den typisch indischen Gewürzen für einen ganz besonderen Geschmack sorgen

**256** Mixed Sweet Teller <sup>G,E</sup> **6,90 €**

- Gulab Jamun / Rasgulla & Kulfi /Mango Kulfi & Gajar Halwa



**252**



**253**



**255**



**Rasgulla 254**



**Gulab Jamun 254**

## Zusatzstoffe

- Mit Farbstoff
- Konserviert
- Mit Antioxidationsmittel
- Mit Geschmacksverstärker

- Geschwefelt
- Geschwärzt
- Mit Phosphat
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig
- Mit Süßungsmittel

- Mit Aspartam. Enthält eine Phenylalaninquelle.
- Gewachst
- Mit Natriumpökelsalz
- Mit Taurin
- Tartrazin (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

## Allergene

- A-1 Glutenthaltiger Weizen
- A-2 Glutenthaltiger Roggen
- A-3 Glutenthaltiges Gericht
- B Krebstiere
- C Eierzeugnisse

- D Fischerzeugnisse
- E Erdrüsslerzeugnisse
- F Sojaerzeugnisse
- G Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerieerzeugnisse
- J Senferzeugnisse
- K Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid
- M Lupinererzeugnisse
- N Weichtiere