



Omsubhay Indisches Restaurant



Namaste Deutschland

"Indische Curry-Kreationen sind unser Hobby und Kochen unsere Leidenschaft! Unser Ziel ist es, typisch indisches Essen zu servieren und traditionelles indisches Street Food nach Deutschland zu bringen.

Wir kochen nach traditionellen schmackhaften Rezepten der nordindischen Küche.

Das Pop-up Restaurant „Omsubhay Indische Küche“ in der Orange Hotel & Apartments in Neu-Ulm.

Taste it to Know It



Omsubhay
Indische Küche

Bestellung & Abholung

017645625200

Omsubhay@gmail.com

Pfluggasse 4, 89522 Heidenheim

EVENT BUFFET – ANGEBOTE 2023

In Restaurant Heidenheim Pfluggasse 4, 89522 Heidenheim
Capacity up to 40-50 People

Omsubhay indisches Restaurant

Now Order Your
Favourite Dish

Mittagsbuffet-

Di.-Fr.- 11:30 bis 14:00



Mittagsbuffet

9,90 Euro/
Person



Dine-in À-la-carte

Sa. und So.

12:00 - 14:00 Uhr

Mo.- So.

Öffnungszeiten 17:30-22:30 Uhr

Warme Küche - 17:30-21:00 Uhr



Bestellung & Abholung

017645625200



Omsubhay@gmail.com

EVENT CATERING – ANGEBOTE 2023

Omsubhay Restaurant
Fluggasse 4,
89522 Heidenheim

Event In Restaurant
Capacity up to 40--50 People

Basic 22,00 €/Person

Überschaulich aber preiswert!

ab 22,00 €/Person. exkl. MwSt.
ab 18 Personen

- 1 Vorspeisen -Papadam
- 2 Hauptspeisen wählen (Curry)
- 2 Chutney (Mint & Termirinder Chutney) & Raita,
- **Nan-** Butter Naan **Rice** Plane Basmati Rice

405,00 € Mindestbestellwert

Classic 27,00 €/Person

Das Klassische Büffet!

ab 27,00 €/Person, exkl. MwSt.
ab 15 Personen

- 1 Vorspeisen wählen & Papadam
- 2 Hauptspeisen wählen (Curry)
- Dal Makhani /Dal Tadka (Indische National Hauptspeisen)
- 2 Chutney (Mint & Termirinder Chutney) , Raita,
- Nan- Butter Naan, Rice wählen Basmati Rice, Desert – Kheer(Milk Rice)

405,00 € Mindestbestellwert

Premium 34,00 €/Person

Viel Auswahl für besondere Anlässe!

ab 34,00 €/Person exkl. MwSt.
ab 12 Personen

- 2 Vorspeisen wählen
- 2Hauptspeisen wählen (Curry)
- Dal Makhani /Dal Tadka (Indische National Hauptspeisen)
- 2 Chutney (Mint & Termirinder Chutney)
- Raita,
- Nan- Butter Naan oder Garlic Nan
- Rice – Plane Rice, Oder Mixed Veg Rice (Pulao)
- Desert – Gajar ka Halwa, oder nach wähl

408,00 € Mindestbestellwert

Food Truck Catering- A La Karte

ab 50 Personen

- 1 Vorspeisen Papadam
- Mindesten Zwei Hauptspeisen wählen (Curry)
- 2 Chutney (Mint & Termirinder Chutney) Raita,
- **Nan-** Butter Naan **Rice** Plane Basmati Rice

799,00 € Mindestbestellwert

Additional

Lieferung nach House (Deliver Charge) - 0,60 Euro Per KM
To-Go Teller – 0,50 Euro Per Plate (Palm Blatt)
Porzellan Teller miete (Rent) – 0,22 Euro per Plate
Service- Personalkosten – 20 Euro /stunde

Contact us +49 176-45625200

Contact us- Omsubhay@gmail.com

Curry Gerichte nach Wahl

Vegan Curry

- 130. Baingan ka Bartha
- 131. Dal Tadka
- 132. Chana Masala
- 133. Rajama Masala
- 134. Aloo Tamatar
- 135. Aloo Mater
- 136. Aloo Palak
- 137. Aloo baingan
- 138. Aloo Baingan Tamatar
- 139. Mater mushroom
- 140. Aloo Gobhi Tamatar
- 141. Mix Veg

Vegetarisches Curry (Je +1,90 Euro)

- 111. Butter Paneer (cremig & butterig) ^{G, E}
- 112. Paneer Tikaa masala (Mittel Scharf) ^{G,}
- 114. Kadhai Paneer (Mittel Scharf) ^{G,}
- 115. Saahi Mater Paneer (Cremig & butterig) ^{G,}
- 116. Palak Paneer (Mittel Scharf) ^{G,}
- 117. Dal Makhani ^{G,}
- 118. Egg curry (Mittel Scharf) ^{G, C}
- 119. Navratan korma ^{G, E}
- 120. Malai Kofta ^{G, E}
- 121. Dam Aloo ^{G, E}
- 122. Mix Veg Panner ^{G, E}

Fleisch Curry Wahl

- 142. Chicken Tikka Masala ^G (Mittel Scharf) + 02,90€
- 143. Chicken Curry ^G + 01,90€
- 144. Butter Chicken ^{G, E} + 02,90€
- 145. Palak Chicken ^G (Mittel Scharf) + 01,90€
- 146. Kadhai Chicken ^G (Mittel Scharf) + 02,90€
- 1461. Chicken Korma ^{G, E} + 02,90€
- 250. Chicken Vindaloo (sehr scharf) + 01,90€
- 147. Lamm Curry (Mittel Scharf) + 04,90€
- 1471. Lamm Korma ^{G, E} + 04,90€
- 148. Lamm Tikka Masala (Mittel Scharf) + 04,90€
- 1481. Lamm Vindaloo (sehr scharf) + 04,90€

Fisch Curry /Fish Curry

- 149. Fisch Curry ^{G, E} (Mittel scharf) + 04,90€
- 1491. Fisch Korma ^{G, E} + 04,90€
- 1492. Fisch Tikka Masala ^{G, E} (Mittel scharf) + 04,90€
- 1493. Fish Spinat ^{G, E} (Mittel scharf) + 04,90€
- 1494. Masala Jheenga ^{G, E} (Mittel scharf) + 04,90€
- 1495. Jheenga Curry ^{G, E} (Mittel scharf) + 04,90€

Europäische indische Curry Gerichte

- 352. Mango Chicken Curry ^{G, E} + 03,90€
- 353. Mango Lamm Curry ^{G, E} + 05,90€
- 354. Mango Fisch Curry ^{G, E} + 05,90€

Indische Vorspeisen- Add-on

Samosa (1 St./Portion) ^{A-1} (1 St./Portion) **2,00 €**

Frittiertes Weizengebäck mit einer herzhaften Füllung aus Kartoffeln und Erbsen/ *Deep-fried wheat pastry filled with a savory filling of potatoes and green peas*

Vegetable Pakora (3 St./Portion) **2,00 €**

Frittiertes frisches Gemüse, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried fresh vegetables battered with spicy chickpea flour*

Palak Pakoras (3 St./Portion) (3 St./Portion) **2,00 €**

Frittiertes Spinat und Zwiebeln, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried spinach and onions battered with spicy chickpea flour*

Paneer Pakora ^G (3 St./Portion) **2,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Frittiertes indischer hausgemachter Käse, mit würzigem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried Indian home-made cheese battered with spicy chickpea flour.*

Fisch - Pakora ^{G, 1} (3 St./Portion) **2,50 €**/Person (Min. 10 Portion)

Frittiertes Seelachsfilet, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried Pollack fillet battered with spicy chickpea flour*

Chicken - Pakora ^{G, 1} (3 St./Portion) **2,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Frittierte zarte Hühnerstücke, die mit pikantem Kichererbsenmehl paniert werden/ *Deep-fried tender chicken pieces battered with spicy chickpea flour.*

Tandoori Prawns (Garnelen) ^G (2 St./Portion) **4,90 €**/Person (Min. 10 Portion)

Nordindische Spezialität: Tandoori grill Riesengarnelen mit indische Gewürze/ *North Indian specialty: tandoor Grill prawns mixed with masala .*

Chicken Tikka ^{G, 1} (3 St./Portion) **2,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Marinierte Hühnerstücke, im Tandoor-Ofen gebacken / *Marinated chicken pieces baked in a Tandoor oven (Rot Tikka oder Weiss Tikka Oder Green Tikka oder Gemixte)*

Halber Wrap mit Hähnchen ^{A-1, G} Eine Portion beinhaltet einen halben Wrap **2,00 €**

Tortilla Wrap lecker gefüllt mit Hähnchenfleisch, Salat, Paprika, Tomate, Gurke und Frischkäse

Käsespieße^G Eine Portion beinhaltet 3 Spieße **2,00 €**

Unsere Käsespieße werden aus gewürfeltem jungem Gouda gemacht. Dazu kommt jeweils eine Traube oder Olive um dem Geschmack entweder eine süße oder herzhafte Note zu verleihen.

Gemüesticks mit Dip Eine Portion beinhaltet 6 Sticks plus 30g Dipp. **2,00 €**

Verschiedene Gemüesticks von Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken bunt auf einer Platte angerichtet. Dazu reichen wir Kräuter-Schmand-Dip

Gemischter Gartensalat^G Eine Portion beinhaltet ca 120g (außer im Menü) **2,00 €**

Frischer grüner Salat mit Gemüse der Saison. Serviert wird der Salat mit Dressing.

Garlic Kulcha mit Mint Chutney ^{G, E A-1} (1 St./Portion) **2,00 €**

Naan Brote Gefüllt mit Kartoffel und Knoblauch

Papadam (1 St./Portion) **0,00 €**

frittiertem knusprig Linsen Brot mit Kümmel

[Contact us- Omsubhay@gmail.com](mailto:Omsubhay@gmail.com)

Suppen/Brot/Raita/Papadam

Suppen / Soup

Dal Suppe ^G *Lentil soup* **1,00 €**

Mix Gemüse Suppe ^G *Mixed Vegetable soup* **1,50 €**

Hähnchen Suppe ^G *Chicken soup* **2,90 €**



Traditionelles Indisches Fladenbrot

(Tandoor Ofen gebacken)

Butter Naan ^{A-1,G} (Tandoori Fladenbrot mit Butter) **0,00 €**

Garlic Naan ^{A-1,G} (Tandoori brot mit Knoblauch Butter) **2,50 €**

Kulcha ^{A-1,G} (Mit Fladenbrot Gefüllt mit Kartoffel) **2,90 €**

Knoblauch Kulcha ^{A-1,G} (Gefüllt mit Kartoffel und Knoblauch) **2,90 €**

Zwiebel Kulcha ^{A-1,G} (Gefüllt mit Kartoffel Knoblauch) **2,90 €**

Paneer Kulcha ^{A-1,G} (gefüllt mit indischem Käse) **3,90 €**

Tandoori Roti ^{A-1,G} (Fladenbrot Weizenvollkornmehl) **2,00 €**



Indische Raita -Spezialitäten

Jeera Raita ^G (Kümmel und Gewürge Jogurt) **0,00 €**

Gurken Raita ^G (Kümmel, Gurken und Gewürge Jogurt) **0,50 €**



Indische Nachtisch Spezialitäten

Mango Kulfi **3,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Gulab jamun **2,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Kheer (Milk Rice) **1,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Gajar Halwa **3,00 €**/Person (Min. 10 Portion)

Mango Cream **3,90 €**/Person (Min. 10 Portion)



Indische Rice Gerichte (Add-on)

Chicken Biryani ^{G,E} Eine Portion beinhaltet ca. 150g (außer im Menü) **+ 05,90€**

Reis Gericht gemischt mit, indischen Gewürzen und Chicken

Veg Biryani ^{G,E} Eine Portion beinhaltet ca. 150g (außer im Menü) **+ 04,90€**

Fein gewürztes Gemüse in Reis

Chili Chicken ^{G,E} Eine Portion beinhaltet ca. 150g (außer im Menü) **+ 04,90€**

Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten./ *North Indian chicken specialty: Chicken cooked in chili, Onion and Tomatoes.*

Büffet À La Carte

Bestimme die Portionenanzahl und Speiseauswahl selbst!

• **Ohne Limit** wählen

Je nach Auswahl

399,00 € Mindestbestellwert

Using

A La Carte


Menu

Now Order Your
Favourite Dish




[Contact us- Omsubhay@gmail.com](mailto:Omsubhay@gmail.com)

Indische Vorspeisen/Starter (Min. 5 Portion)

- N14 Samosa (1 St.)** ^{A-1}  **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*
-
- N15. Vegetable Pakora** **4,90 €**
 Frittiertes frisches Gemüse, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried fresh vegetables battered with spicy chickpea flour*
-
- N16. Paneer Pakora** ^G **4,90 €**
 Frittierter indischer hausgemachter Käse, mit würzigem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried Indian home-made cheese battered with spicy chickpea flour.*
-
- N17. Fisch - Pakora** ^{G,D,} **7,90 €**
 Frittiertes Seelachsfilet, mit pikantem Kichererbsenmehl paniert/ *Deep-fried Pollack fillet battered with spicy chickpea flour*
-
- N18. Chicken - Pakora** ^{G,} **6,90 €**
 Frittierte zarte Hühnerstücke, die mit pikantem Kichererbsenmehl paniert werden/ *Deep-fried tender chicken pieces battered with spicy chickpea flour.*

Nordindisches Street Food (Min. 5 Portion)

- N19 Samosa Chaat** ^{A-1.,G}  **5,90 €**
 Knuspriges Samosa-Gebäck, serviert mit würzigen Kichererbsen-Nudeln, Joghurt, Erbsen und Tamarinde. *Crispy Samosa Pastry served with spicy chickpea noodles, Yogurt, peas and tamarind.*
- N20 Aloo Kulcha mit Chole** ^{A-1,G} **12,90 €**
 Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry/ *Flatbread stuffed with Potatoes, served with chickpea curry.*
- N21 Paneer Kulcha mit Chole** ^{A-1,G} **12,90 €**
 Mit Paneer und Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, gebacken in einem Tandoor-Ofen, serviert mit Kichererbsen-Curry. *Flatbread stuffed with Paneer and Potatoes, served with chickpea Curry*



Indian-Asian Street Food (Min. 5 Portion)

- N22 Chicken Biryani** (Fried Rice with Chicken, Indian Style) ^{G,E}  **12,90€**
 Mit indischen Gewürzen und Hähnchenfleisch gemischtes Safranreisgericht. *Saffron rice dish mixed Indian spices and chicken.* serviert mit Jogurt (Raita)
- N23 Lamb Biryani** (Fried Rice with Lamb, Indian Style) ^{G,E}  **14,90€**
 Reisgericht gemischt mit Gemüse, indischen Gewürzen und Lamm. *Saffron rice dish mixed with , Indian spices and lamb.* serviert mit Jogurt (Raita)
- N24 Veg Biryani** (Fried Rice with Vegetable Indian Style) ^{G,E}  **9,90€**
 Fein gewürztes Gemüse in Safranreis serviert mit Jogurt (Raita)
- N25 Hähnchen Süß-Sauer/ Chili Chicken** ^{G,E} **12,90€**
 (Hähnchen gekocht in Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit **Süß-Sauer und** Soja Sauce)
- N26 Paneer Süß-Sauer/ Chili Paneer** ^{G,E} **12,90€**
 (Indische Käse Paneer, gekocht in Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit **Süß-Sauer und** Soja Sauce)



Traditionelles Indisches Brot (Im Tandoor Ofen gebacken)

N40	Naan ^{A-1} (Tandoori Fladenbrot)	2,90 €
N41	Butter Naan ^{A-1,G} (Tandoori Fladenbrot mit Butter)	3,00 €
N42	Garlic Naan ^{A-1,G} (Tandoori Brot mit Knoblauchbutter)	3,20 €
N43	Kulcha ^{A-1,G} (Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln)	3,60 €
N44	Knoblauch Kulcha ^{A-1,G} (Gefüllt mit Kartoffeln & Knoblauch)	3,90 €
N45	Zwiebel Kulcha ^{A-1,G} (Gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebel)	3,90 €
N46	Paneer Kulcha ^{A-1,G} (gefüllt mit Kartoffeln & indischem Käse)	4,50 €
N47	Tandoori Roti ^{A-1,G} (Fladenbrot Weizenvollkornmehl)	3,00 €
N48	Papadam (frittiertes knuspriges Linsenbrot mit Kümmel)	2,00 €



Suppen /Soup

N61	Dal Suppe / Lentil soup ^G	4,90 €
N62	Hähnchen Suppe ^G <i>Chicken soup</i> 🌶️	6,90 €
N63	Mix Gemüse Suppe ^G <i>Mixed Vegetable soup</i> 🌶️	5,90 €

Salate /Salad

N70	Kleiner gemischter Salat zur Beilage ^{G, 1}	5,50 €
-----	---	---------------

Gemischte Blattsalate Teller / Mixed Green Salad Platter

Zu Salattellern reichen wir frisches Naan Brot/We serve fresh naan bread with all salad's plates
(Min. 10 Portion)

N71	Mit Eiern / with Egg ^{G,C}	9,90 €
N72	Mit indischem hausgemachtem Käse / with Paneer ^G	12,90 €
N73	Mit Hähnchenstreifen / with Chickenstrips ^{G,}	12,90 €



BBQ Special (Min. 3 Portion)

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

N74	<u>Tandoori Paneer Tikka</u> ^G (Indian Style) 🌶️	<u>12,90 €</u>
	Hausgemachter Käse, am Spieß gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.	
N75	<u>Tandoori Chicken Tikka</u> ^G (Indian Style) 🌶️	<u>12,90 €</u>
	Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.	
N76	<u>Tandoori Malai Tikka</u> ^{G,E} (Indian Style)	<u>12,90 €</u>
	Frisch gehacktes Hühnerfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.	
N77	<u>Tandoori Chicken</u> ^G (Indian Style) 🌶️	<u>12,90 €</u>
	2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.	
N78	<u>Gegrillte Garnelen /Tandoori Prawns</u> ^{G,B} (Indian Style) 🌶️	<u>15,90 €</u>
	6 Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.	
N79	<u>Mixed Grill Platte</u> ^{A-1,G,B} (Indian Style) 🌶️	<u>16,90 €</u>
	Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten; Prawns, Chicken, und Ente mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney	

International-Indian Fusion Food (Min. 5 Portion)

N80	<u>Veggi Chow Mein</u> ^{A-1} (Gebratene Nudeln mit Gemüse)	<u>11,90 €</u>
N81	<u>Chicken Chow Mein</u> ^{A-1} (Gebratene Nudeln mit Hühnchenfleisch)	<u>12,90 €</u>
N82	<u>Vegetable -fried rice</u> ^G (Gebratener Reis mit Gemüse)	<u>11,90 €</u>
N83	<u>Chicken-fried rice</u> ^G (Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch & Gemüse)	<u>12,90 €</u>
N84	<u>Putenschnitzel</u> ^{A-1,C,I,J,E} (Serviert mit Korma Currysauce)	<u>11,90 €</u>
N85	<u>Hähnchenbrust/ Grilled Chicken breast</u> ^G (Serviert mit Korma Currysauce)	<u>12,90 €</u>
N86	<u>Chicken Nuggets mit Pommes</u>	<u>8,50 €</u>
N87	<u>Chicken Burger mit Pommes</u> ^G	<u>10,50 €</u>
N88	<u>Veggi Burger mit Pommes</u> ^G	<u>10,50 €</u>



<u>Veggi/ Vegan Curry</u>		Serviert mit Reis
N111	<u>Dal Tadka</u> ^G (Yellow lentils) Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter, Öl oder Butterschmalz zubereitet/ <i>Indian national dish:</i>	11,90 €
N112	<u>Chana Masala/Kicherebsen Curry (Vegan)</u> 🌶️ Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Ingwer/ <i>Chickpea curry with tomatoes and ginger.</i>	11,90 €
N114	<u>Rajama Masala/ Kidneybohnen Curry (Vegan)</u> 🌶️ Kidneybohnen-Curry mit frischen Tomaten und Ingwer/ <i>Kidney bean curry with tomatoes and ginger.</i>	11,90 €
N115	<u>Aloo Baingan Tamatar / Kartoffel Auberginen</u> ^G 🌶️ Auberginen-Kartoffeln-Curry mit frischen Tomaten und Ingwer zubereitet/ <i>Eggplant and potato</i>	11,90 €
N116	<u>Aloo Palak /Kartoffel Spinat</u> ^G 🌶️ Kartoffeln und Spinat mit Butter, Öl oder Butterschmalz zubereitet/ <i>Potatoes and spinach</i>	11,90 €
N117	<u>Butter Paneer (cremig & butterig)</u> ^{G, E} Indischer Frischkäse, Milch, Sahne in einer hausgemachten Tomatensauce mit Cashewnüssen,	12,90 €
N118	<u>Paneer Tikaa masala</u> ^G 🌶️🌶️ Gegrillter Indischer Frischkäse mit hausgemachter Sauce aus Ingwer und Knoblauch. <i>Indian cream cheese</i>	12,90 €
N119	<u>Kadhai Paneer</u> ^G 🌶️🌶️ Gegrillter indischer Frischkäse und Joghurt mit einer hausgemachten würzigen Sauce	12,90 €
N120	<u>Palak Paneer</u> ^G 🌶️ Indischer Frischkäse in einer würzigen Sauce aus Spinat, Knoblauch, Ingwer. <i>Indian cream cheese Spinach</i>	12,90 €
N121	<u>Dal Makhani</u> ^G (Black lentils) Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet./ <i>Indian national dish: black lentils.</i>	12,90 €
N122	<u>Navratan korma/Vegetable Korma (Cremig & butterig)</u> ^{G, E} Indischer Frischkäse, Gemüse und Cashewnüsse in einer cremigen hausgemachten, Cashewnuss-Soße.	12,90 €
N123	<u>Malai Kofta</u> ^{G, E} Gebratene Knödel aus indischem Käse, Kartoffeln, Gemüse, Rosinen, Mandeln,	13,90 €
N124	<u>Dam Aloo/ Kartoffel Curry (Cremig & butterig)</u> ^{G, E} Frittierte Kartoffeln, gekocht in einer würzigen nordindischen Soße aus Cashewnüssen Cashewnuss-Soße.	12,90 €
N125	<u>Mixed Vegetable</u> ^{G, E} 🌶️ Frisches Gemüse Gewürz -Curry mit frischen Tomaten und Ingwer zubereitet	12,90 €



Geflügelfleisch Spezialitäten/ Poultry meat		Serviert mit Reis
N126	Chicken Tikka Masala ^G 🌶️🌶️ Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchen, serviert mit einer hausgemachten Currysauce aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten/ <i>Chicken grilled in the tandoor oven, served with a homemade curry sauce made from garlic, ginger and tomatoes.</i>	13,90 €
N127	Chicken Curry ^G 🌶️ Curry aus Hähnchen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. <i>Curry made from Chicken, spices, garlic, ginger and tomatoes.</i>	12,90 €
N128	Butter Chicken ^{G, E} 🌶️ Hähnchenstücke in Milch, Sahne, Cashewnüssen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gekocht/ <i>Chicken pieces cooked in milk, cream, cashew nuts, spices, garlic, ginger and tomatoes.</i>	13,90 €
N129	Palak Chicken /Chicken Spinat ^G 🌶️ Curry aus Hähnchenstücken, gekocht in Spinat, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten/ <i>Curry of Chicken pieces cooked in spinach, spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.</i>	13,90 €
N130	Kadhai Chicken ^G 🌶️🌶️ Gegrillte Hähnchenstücke, zubereitet in einem Kadhai (indischer Wok) mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten. <i>Grilled pieces of chicken prepared in a Kadhai (Indian Wok) with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.</i>	13,90 €
N131	Chicken Korma (cremig & butterig) ^{G, E} Gegrilltes Hähnchenfleisch, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnuss-Soße, <i>Grilled chicken stewed with yogurt, fresh ginger, and spices Cashewnuss-sauce.</i>	13,90 €
N132	Chicken Vindaloo ^G 🌶️🌶️🌶️ Hähnchenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Curry Sauce	13,90 €
N133	Duck Tikka Masala/Enten Tikka Masala ^G 🌶️🌶️ Im Tandoor-Ofen gegrilltes Ente, serviert mit einer hausgemachten Currysauce aus Knoblauch/ <i>Duck grilled in the tandoor oven, served with a homemade curry sauce</i>	13,90 €
N134	Duck Curry/Enten Curry ^G 🌶️ Curry aus Ente, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. <i>Curry made from Duck & spices,</i>	13,90 €
N135	Duck Korma/ Enten Korma (cremig & butterig) ^{G, E} Gegrillte Ente, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnuss-Soße, <i>Grilled chicken stewed with yogurt, fresh ginger, and spices Cashewnuss-sauce.</i>	14,90 €
N136	Duck Vindaloo/ Enten Vindaloo ^G 🌶️🌶️🌶️ Entenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Curry Sauce	14,90 €

[Contact us- Omsubhay@gmail.com](mailto:Omsubhay@gmail.com)



Lamm Spezialitäten/ Lamb meat		Serviert mit Reis
N137	Lamm Tikka Masala ^G 🌶️🌶️ Im Tandoor-Ofen gegrilltes Lamm, serviert mit einer hausgemachten Tikka Currysauce,	14,90 €
N138	Lamm Curry ^G 🌶️ Curry aus Lamm , Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. <i>Curry made from lamb spices, garlic, ginger and tomatoes.</i>	14,90 €
N139	Lamm Korma (cremig & butterig) ^{G, E} Gegrilltes Lamm, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnuss-Soße, <i>Grilled Lamb stewed with yogurt, fresh ginger, and spices Cashewnuss-sauce.</i>	14,90 €
N140	Palak Lamm /Lamb Spinat ^G 🌶️ Curry aus Lamm, gekocht in Spinat, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten/ <i>Curry of Lamb pieces cooked in spinach,, spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.</i>	14,90 €
N141	Lamm Vindaloo ^G 🌶️🌶️🌶️ Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Curry Sauce.	14,90 €
Fisch Spezialitäten/ Fish		Serviert mit Reis
N142	Fisch Tikka Masala ^{G, D} 🌶️🌶️ Tandoor-Ofen grilltes Seelachsfilet, serviert mit einer hausgemachten Tikka Currysauce Tomaten/ <i>Red fish grilled in the tandoor oven, served with a homemade Tikka curry sauce</i>	14,90 €
N143	Fisch Curry ^{G, D} 🌶️ Seelachsfilet mit frischen Tomaten und Ingwer zubereitet . <i>Redfish prepared with fresh tomatoes and ginger curry sauce</i>	14,90 €
N144	Fisch Korma (cremig & butterig) ^{G, D} Gegrilltes Seelachsfilet, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnuss-Soße, <i>Grilled Red Fish with yogurt, fresh ginger, and spices Cashewnuss-sauce.</i>	14,90 €
Garnelen Spezialitäten/ Prawns		Serviert mit Reis
N145	Jheenga Tikka Masala ^{G, B} 🌶️🌶️ Im Tandoor-Ofen gegrillte Garnelen, serviert mit einer hausgemachten Currysauce aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten/ <i>Prawns grilled in the tandoor oven, served with a homemade curry sauce made from garlic, ginger and tomatoes.</i>	17,90 €
N146	Jheenga Curry ^{G, B} Garnelen gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten nach Art des Hauses. <i>Prawns prepared with fresh tomatoes and ginger curry Sauce</i>	16,90 €
N 147	Jheenga Korma (cremig & butterig) ^{G, E, B} Riesengarnelen mit Cashewnuss-Soße und Mandeln in Curry-Sahnesoße King prawns cooked with cheese and almonds in a curry cream sauce	17,90 €

[Contact us- Omsubhay@gmail.com](mailto:Omsubhay@gmail.com)



(Min. 5 Portion)

Europäische Indische Curry Gerichte
(Indian -Euro Fusion)

Serviert mit Reis

N148	<u>Mango Chicken Curry</u> ^{G, E}	<u>13,90 €</u>
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet, in Mango-Gewürzen mit Cashewnuss-Soße <i>Tender Chicken in Mango and spices Cashewnuss-sauce.</i>	
N149	<u>Mango Lamm Curry</u> ^{G, E}	<u>14,90 €</u>
	Gegrilltes Lamm, in Mango-Gewürzen mit Cashewnuss-Soße <i>Tender Lamb in Mango and spices Cashewnuss-sauce.</i>	
N150	<u>Mango Fisch Curry</u> ^{G, E, D}	<u>14,90 €</u>
	Gegrilltes Fisch, in Mango-Gewürzen mit Cashewnuss-Soße <i>Tender Fish in Mango and spices Cashewnuss-sauce.</i>	
N151	<u>Mango Jheenga Curry</u> ^{G, E, B}	<u>18,90 €</u>
	Curry aus Riesengarnelen, in Mango-Gewürzen mit Cashewnuss-Soße <i>Tender Prawns in Mango and spices Cashewnuss-sauce.</i>	

Nachtisch

(Min. 5 Portion)

Dessert

N252	<u>Kulfi</u> ^{G, E}	<u>3,20 €</u>
	Honigmilch aus Maismehl, Mandeln und Pistazien	
N253	<u>Mango Kulfi</u> ^{G, E}	<u>3,20 €</u>
	Mango, Honigmilch aus Maismehl, Mandeln und Pistazien	
N254	<u>Gulab Jamun / Rasgulla</u> ^G	<u>3,90 €</u>
N255	<u>Gajar Halwa</u> ^{G, E}	<u>4,90 €</u>
	<i>Gajar ka Halwa ist eine traditionelle indische Süßspeise. Als Basis für diesen leckeren Nachtisch dienen Karotten, die gemeinsam mit den typisch indischen Gewürzen für einen ganz besonderen Geschmack sorgen</i>	
N256	<u>Mixed Sweet Teller</u> ^{G, E}	<u>6,90 €</u>
	<ul style="list-style-type: none"> • Gulab Jamun / Rasgulla • Kulfi /Mango Kulfi • Gajar Halwa 	