

## Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

Alle warme Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert.  
Pakora- Zutaten werden im Teig aus Kichererbsenmehl geschwenkt und ausgebacken.

- |  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>14 Pappad</b>   |   | 3,9 |
| 2 Stück Linsenwaffeln / 2 pieces of lentil waffles   |  |     |
| <b>15 Vegetable Pakora</b>   |   | 5,9 |
| Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables  |  |     |
| <b>16 Paneer Pakora<sup>g</sup></b>  |  | 6,9 |
| Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese  |  |     |
| <b>17 Vegetable Samosa<sup>a</sup></b>   |   | 6,9 |
| 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with vegetables                                     |  |     |
| <b>18 Chicken Pakora</b>   |  | 6,9 |
| Zartes Hühnerfleisch / Chicken strips  |  |     |
| <b>19 Chili Chicken Dry<sup>g, f, 1</sup></b>  |  | 8,9 |
| Knuspriges Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Chilisoße /<br>Crispy chicken with bell peppers, onions, chilli sauce |  |     |
| <b>20 Gemischte Pakora Platte<sup>g</sup></b>  |  | 9,9 |
| Vegetable, Paneer und Chicken Pakora - je 2 Stück  |  |     |



**17. Vegetable Samosa**



## Tandoori - Grill Spezialitäten / Tandoori - Grill specialties

Alle Grillspeisen werden im original traditionell indischen Lehmofen gegrillt und werden mit besten Safran Basmati- Reis nach Moghul-Art, frischem Salat und feinster Soße serviert.

- |   |      |
|---|------|
| <b>25 Paneer Grill</b> (Vegetarisch)  | 14,0 |
| Indischer Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln /<br>Indian cottage cheese grilled with bell peppers and onions   |      |
| <b>26 Chicken Tikka</b>   | 16,0 |
| Zartes Hühnerfilet in Stückchen, milden Gewürzen mariniert /<br>Chicken fillet pieces marinated in mild spices and grilled  |      |
| <b>27 Haryali Kräuter-Chicken</b>   | 16,5 |
| Hühnerfilet in Minze-Spinat-Marinade /<br>Chicken fillet marinated in a mint-spinach herb mixture   |      |
| <b>28 Malai Sahne-Chicken</b> <sup>g</sup>  | 16,5 |
| Zartes Hühnerfilet in Cashew-Sahne und Kardamom /<br>Tender chicken fillet in a creamy cashew-cardamom marinade   |      |
| <b>29 Trio Tikka platte</b> <sup>g</sup>  | 17,5 |
| Chicken Tikka Spieße, Haryali Kräuter-Chicken und Malai Sahne-Chicken – je 2 Stück /<br>A combination of Chicken Tikka, Haryali Herb Chicken, and Malai Cream Chicken — 2 pieces each |      |
| <b>30 Riesengarnelen vom Grill</b> <sup>d</sup> (Prawn Tandoori)  | 18,9 |
| Aromatische Senfmarinade, frisch gegrillt /<br>King prawns in an aromatic cream marinade, freshly grilled   |      |
| <b>31 Mix Grill</b> <sup>g, d</sup>   | 19,9 |
| Eine köstliche Mischung aus Hähnchen, Ente, Lamm und Riesengarnelen /<br>A delicious assortment of chicken, duck, lamb, and king prawns   |      |
| <b>32 Lamm Boti</b>   | 18,9 |
| Zarte Lammstücke mit Ingwer-Knoblauch-Marinade /<br>Tender lamb pieces marinated with ginger and garlic   |      |
| <b>33 Ente Tikka</b>  | 17,9 |
| Zarte Entenstücke mit Paprika Marinade /<br>Tender duck pieces marinated with bell pepper seasoning   |      |



# Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialties

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert.

Je 14,9

- 40 Aloo Gobi**   
Frische Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit einer Kräuter-Gewürzmischung und einer leichten Ingwernote /  
Fresh potatoes and cauliflower, refined with a herbal spice mixture and a slight hint of ginger
- 41 Chana Curry**   
Kichererbsen im aromatischen Curry- Mantel mit frischen Tomaten und Ingwer /  
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger
- 42 Bhindi Masala**   
Indische Okraschoten in schmackhafter veganer Masala-Soße mit milder Gewürzmischung /  
Indian Okra in delicious vegan Masala sauce with mild spices
- 43 Vegetable Jalfrezi**   
Gemischtes frisches Gemüse mit Zwiebeln und Paprika in kräftiger Röstzwiebelsoße /  
Mixed fresh vegetables with onions and bell peppers in strong roasted onion sauce
- 44 Baingan Ka Bharta**   
Feines Auberginen-Püree, verfeinert mit leichtem Zwiebel-Tomaten- Mix, in Masala-Soße /  
Fine eggplant puree, refined with slight mix of onions and tomatoes in strong masala sauce
- 45 Dal Tadka** **12,9**  
Aromatische gelbe Linsen, Butter, mit frischem Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen /  
Aromatic yellow lentil, butter, prepared with fresh tomatoes, garlic and Indian spices
- 46 Mixed Vegetables** <sup>g</sup>  
Frisches Gemüse mit hausgemachtem indischen Kuhkäse in einer nordindischen Currysoße /  
Fresh vegetables with homemade cream cheese in a north indian curry sauce
- 47 Sabzi Kofta** <sup>g</sup>  
Butterweich gebratene Gemüsebällchen mit Cashewnüssen, serviert in einer geschmackvollen Soße, ein historisches Gericht nach königlichem Rezept /  
Delicate fried vegetable balls with cashew nuts, served in a delicious sauce, a historical dish based on a royal recipe
- 48 Mango Vegetable** <sup>g, h</sup>  
Frische Gemüse-Variation in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /  
Fresh vegetable variation in tasty mango-saffron-cashew sauce
- 49 Saag Paneer** <sup>g</sup>  
Hausgemachter buttweicher Käse in schmackhafter Spinat-Rahmsoße mit kräftiger Gewürzmischung /  
Homemade soft cheese in tasty spinach cream sauce with a mixture of strong spices
- 50 Paneer Tikka Masala** <sup>g, h</sup>  
Frischer hausgemachter Käse, in einer leckeren Joghurtmarinade eingelegt und im Tandoor-Ofen gebacken, serviert in einer milden Butter- Masalasoße /  
Homemade cheese, marinated in yoghurt and baked in a tandoori oven, served in a mild butter masala sauce
- 51 Kadai Paneer** <sup>g</sup>  
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, gebraten in Currysoße, in der Pfanne serviert /

# Huhn Spezialitäten / Chicken Specialties

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

je 16,9

- 59 Butter Chicken** <sup>g, h</sup>  
Saftig gegrillte Hähnchenstücke in einer Butter-Tomatensauce, mit orientalischen Gewürzen, ein altbekanntes Gericht /  
Juicy Tandoori chicken pieces in butter tomato sauce, with oriental spices, a well-known dish
- 60 Chicken Korma** <sup>g</sup>  
Zarte Hühnerbrustfilet- Stückchen in herzhafter Kokonuss-Sahnesauce, verfeinert mit orientalischen Gewürzen /  
Tender chicken breast pieces in tasty coconut-cream sauce, topped with oriental spices
- 61 Murgh Nilgiri** <sup>g</sup>   
Gebratene Hühnerbrustfilet-Stückchen in orientalischer Kräutersauce, mit Spinat, Kokosnussmilch und grünem Chili, verfeinert mit frischen Koriander- und Minzblättern /  
Fried chicken breast pieces in oriental herbal sauce, with spinach, coconut milk and green chilli, topped with fresh coriander- and mint leaves
- 62 Tandoori Chicken Masala** <sup>g, h</sup>  
Zarte, gegrillte Hühnerbrustfilet- Stücke in Masala-Sauce, mild, ein sehr beliebtes Gericht /  
Tender grilled chicken breast pieces in Masala sauce, mild, a very popular dish
- 63 Tawa Chicken Curry** <sup>g</sup>  
Gegrillte Hühnerbrustfilet- Stücke in einer Joghurt Curry-Sauce, in der Pfanne serviert /  
Grilled chicken breast fillet pieces in a typical yoghurt curry-sauce, served in the pan
- 64 Mango Chicken** <sup>g</sup>  
Zarte Hühnerbrustfilet- Stückchen in cremiger Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /  
Tender chicken breast pieces in creamy mango-saffron-cashew nut sauce
- 65 Chicken Jalfrezi** <sup>g, 1</sup>   
Gebratene Hühnerbrustfilet- Stückchen mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chili /  
Fried chicken breast pieces with bell pepper and onions, with chilli
- 66 Chicken Vindaloo** <sup>g, 1</sup>    
Saftige Hähnchenbrustfilet- Stückchen mit Kartoffeln in pikanter Sauce /  
Juicy chicken breast pieces with potatoes in a spicy sauce
- 67 Chicken Sabzi** <sup>g</sup>  
Saftig gekochte Hühnerfleisch- Stückchen mit feinstem Gemüse in pikanter Curry-Sauce /  
Juicy cooked chicken pieces with finest vegetables in piquant curry sauce
- 68 Murgh Chilli** <sup>g</sup>    
Gegrillte Hühnerbrustfilet Stückchen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chili-Sauce /  
Grilled chicken breast pieces with tomatoes, onions and bell pepper in chilli sauce

# Rind Spezialitäten / Beef Specialties

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

je 18,9

## 70 **Beef Cocos** <sup>g, h</sup>

Zarte Rindfleischwürfel mit Kokosnussmilch und -raspeln in herzhafter Safran-Sahne-Soße / Tender beef meat pieces with coconut milk and grated coconut, in sweet saffron cream sauce

## 71 **Beef Palak** <sup>g</sup>

Eine wundervolle Kombination aus eingelegten Rindfleischwürfeln, Spinat, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen / A wonderful combination of pickled beef cubes, spinach, ginger, garlic and special indian spices

## 72 **Beef Masala** <sup>g, h</sup>

Zarte Rindfleischwürfel in Masalasoße, ein bewährtes Gericht / Tender beef meat in masala sauce, a popular dish

## 73 **Beef Curry** <sup>g, h</sup>

Gekochte Rindfleischwürfel in Curry-Soße / Cooked beef meat pieces in curry sauce

## 74 **Beef Mango** <sup>g</sup>

Feine Rindfleischwürfel in cremiger Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fine beef meat pieces in mango saffron cashew nut sauce

## 75 **Beef Jalfrezi** <sup>g, 1</sup>

Gebratene Rindfleischwürfel mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli / Fried beef meat pieces with bell peppers and onions, with chilli

## 76 **Beef Vindaloo** <sup>g, 1</sup>

Feine Rindfleischwürfel mit Kartoffeln in einer speziellen indischen scharfen Soße / Tender beef meat pieces with potatoes in a special indian spicy sauce





## 77 **Beef Bhuna** <sup>g</sup>

Zarte Rindfleischwürfel mit Röstzwiebeln in kräftiger gewürzter Soße / Tender beef meat pieces with roasted onions in a strong spiced sauce

## Lamm Spezialitäten / Lamb Specialties

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert.


je 19,9

- 80 Cocos Lamm** <sup>g</sup>  
Zartes Lammfleisch mit Kokosmilch und -raspeln in herzhafter Safran-Sahne-Soße /  
Tender lamb meat with coconut milk and grated coconut, in sweet saffron cream sauce
- 81 Lamm Nilgiri** <sup>g</sup>   
Gebratenes Lammfleisch in orientalischer Kräutersoße, mit Spinat, Kokosnussmilch und grünem Chilli, verfeinert mit frischen Koriander und Minzblättern /  
Fried lamb meat in oriental herbal sauce, with spinach, coconut milk and green chilli, topped with fresh coriander- and mint leaves
- 82 Lamm Boti Masala** <sup>g,h</sup>  
Zartes Lammfleisch in Masalasoße, ein beliebtes Gericht /  
Tender lamb meat in masala sauce, a popular dish
- 83 Karahi Lamm** <sup>g</sup>  
Gebratenes Lammfleisch, Zwiebeln und Paprika, in pikanter Currysoße, in der Pfanne serviert  
Fried lamb meat, onions and bell peppers, in piquant curry sauce, served in a pan
- 84 Mango Lamm** <sup>g, h</sup>  
Eine herzhaft Kombination aus Lammfleisch und einer cremigen Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /  
A wonderful combination of tender lamb meat in creamy mango saffron cashew nut sauce
- 85 Lamm Jalfrezi** <sup>g, 1</sup>   
Gebratene Lammfleischwürfel mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli /  
Fried lamb meat with bell peppers and onions, with chilli
- 86 Lamm Vindaloo** <sup>g, 1</sup>    
Lammfleisch- Stückchen mit Kartoffeln in einer speziellen indischen scharfen Soße /  
lamb meat pieces with potatoes in a special indian spicy sauce
- 87 Lamm Sabzi** <sup>g, h</sup>  
Zarte Lammfleischwürfel mit feinstem Gemüse in pikanter Curry-Soße /  
Tender lamb meat pieces with finest vegetables in piquant curry sauce

## Enten-Gerichte / Duck Dishes

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert


je 19,9

- 92 Ente Masala** <sup>g</sup>  
Feine Entenbrustfilet-Würfel mit erlesenen Pfifferlingen in Masalasoße /  
Tender duck breast pieces with selected chanterelle in masala sauce
- 93 Ente Mushroom** <sup>g,h</sup>  
Entenbrustfilet-Würfel mit Champignons in geschmackvoller Currysoße, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer, in der Pfanne serviert /  
Duck breast pieces with champignons in tasty curry sauce, garlic and ginger, served in a pan
- 94 Ente Mango** <sup>g, h</sup>  
Feinste Entenbrustfilet-Würfel in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /  
Finest duck meat pieces in sweet mango saffron cashew nut sauce
- 95 Ente Jalfrezi** <sup>g, 1</sup>   
Gebratene Entenfilet Stückchen mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli /  
Fried duck meat pieces with bell peppers and onions, refined with chilli



# Fisch und Garnelen Spezialitäten / Fish and prawns specialties

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

- 99 Fisch Chilli** <sup>g, f</sup>   
Butterweiches Seelachsfilet in Chillisoße / Pollock fillet in chilli sauce
- 100 Fisch Mango** <sup>g, d, h</sup>  
Leckerer Seelachsfilet in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Pollock fillet in tasty mango-saffron-cashew sauce
- 101 Fisch Masala** <sup>g, h</sup>  
Leckerer Seelachsfilet in Masalasoße, ein sehr beliebtes Gericht / Pollock fillet in masala sauce, a very popular dish

je 17,9

- 102 Prawn Masala** <sup>g, h, d</sup>  
Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-soße / Peeled king prawns in strong masala sauce
- 103 Prawn Curry** <sup>g, d, b</sup>  
Ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen / Peeled king prawns in curry sauce with fine spices
- 104 Prawn Mango** <sup>g, b, d</sup>  
Ausgelöste Riesengarnelen in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Peeled king prawns in in tasty mango-saffron-cashew sauce
- 105 Prawn Chilli** <sup>g, b, d</sup>   
Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln und Paprika in Chillissoße / Peeled king prawns with onions and bell pepper in chilli sauce
- 106 Prawn Rasila** <sup>g, d, b</sup>  
Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt in Minzsoße / Peeled king prawns with onions, bell pepper and yoghurt in mint sauce
- 107 Prawn Goa** <sup>g, h, b, d</sup>   
Ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnuss-Soße nach südindischer Art / Peeled king prawns in coconut sauce prepared in South Indian style

je 19,9





## Reis Spezialitäten / Rice Specialties

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati Reis zubereitet

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>110</b> | <b>Vegetable Biryani</b> <sup>g, h</sup>  | <b>15,9</b> |
|            | Gemischtes frisches Gemüse mit Trockenfrüchten, Mandeln und Cashewnüssen /<br>Mixed vegetables with dried fruits, almonds and cashew nuts |             |
| <b>111</b> | <b>Chicken Biryani</b> <sup>g, h</sup>  | <b>16,9</b> |
|            | Feines Hühnerfleisch mit Trockenfrüchten, Mandeln und Cashewnüssen /<br>Tender Chicken with dried fruits, almonds and cashew nuts         |             |
| <b>112</b> | <b>Mutton Biryani</b> <sup>g, h</sup>   | <b>19,9</b> |
|            | Zartes Lammfleisch mit Trockenfrüchten, Mandeln und Cashewnüssen /<br>Tender lamb meat with dried fruits, almonds and cashew nuts         |             |
| <b>113</b> | <b>Prawn Biryani</b> <sup>g, d, h, b</sup>  | <b>19,9</b> |
|            | Ausgelöste Riesengarnelen mit Röstzwiebeln, Trockenfrüchten und Nüssen /<br>Peeled king prawns with roasted onions, dried fruits and nuts |             |



# Tandoori Brotspezialitäten als Beilagen / Bread Specials

Diese Beilagen runden jedes Gericht zu einem kulinarischen Erlebnis ab.  
Alle Fladenbrote werden in einem traditionell indischen Lehmofen gebacken.

- |  |   |            |
|--|---|------------|
| <b>130 Naan</b> <sup>g, a</sup>          | Fladenbrot aus Hefeteig / Flatbread made from yeast dough                             | <b>3,9</b> |
| <b>131 Roti</b> <sup>a</sup>             | Vollkorn- Fladenbrot / flatbread made of whole wheat flour                            | <b>3,4</b> |
| <b>132 Butter Naan</b> <sup>g, a</sup>   | Hefeteigbrot mit hauchfeinem Butter gefüllt / flatbread filled with butter            | <b>4,4</b> |
| <b>133 Onion Kulcha</b> <sup>g, a</sup>  | Fladenbrot gefüllt mit zwiebeln/<br>Flatbread stuffed with Onions                     | <b>4,4</b> |
| <b>134 Paneer Kulcha</b> <sup>g, a</sup> | Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /<br>Flatbread stuffed with homemade cheese | <b>5,4</b> |
| <b>135 Lasan Kulcha</b> <sup>g, a</sup>  | Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch / flatbread stuffed with garlic                      | <b>4,4</b> |
| <b>136 Keema Naan</b> <sup>g, a</sup>    | Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch /<br>Flatbread stuffed with minced lamb meat   | <b>6,9</b> |



## Allergenkennzeichnung

a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eierzeugnisse, d - Fischprodukte, e - Erdnussprodukte, f - Sojaprodukte, g - Milchprodukte, h - Schalenfrüchte, i - Sellerieprodukte, k - Senfprodukte, l - Sesamprodukte, m - Schwefeldioxid, n - Lupinenprodukte, o - Weichtiere, p - Gerste, q - Weizen

## Zusatzstoffkennzeichnung

1 - mit Farbstoff, 2 - konserviert, 3 mit Antioxidans, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8- mit Milcheiweiß, 9- koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 11 - mit Süßstoff, 12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst, 14 - mit Nitritpökelsalz, 15 - Taurin, 16 - Tartrazin  
Für weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

## Indische Getränke

150	Lassi Süß <sup>g</sup>	0,40 l	4,5
151	Lassi Sauer <sup>g</sup>	0,40 l	4,5
152	Mango Lassi <sup>g</sup>	0,40 l	5,5
153	Kokos Lassi <sup>g</sup>	0,40 l	5,5
154	Maracuja Lassi <sup>g</sup>	0,40 l	5,5
155	Bananen Lassi <sup>g</sup>	0,40 l	5,5



# Indische Gewürze und Vorteile



**ROSENBLÄTTER -**  
ALLGEMEINER HEILUNGSEFFEKT



**SALZ -**  
GESCHMACKSTRÄGER



**FENCHELSAMEN**  
VERDAUUNGSHELFER



**CHILIFLOCKEN**  
WIRKEN GEGEN INFEKTIONEN



**ZIMT**  
REGULIERT DEN BLUTZUCKER



**KURKUMA**  
WIRKT ANTIENTZÜNDLICH UND  
SCHMERZLINDERND



**CHILIPULVER**  
SCHÜTZT GEGEN KRANKHEITEN UND  
MACHT SCHLANK



**KORIANDER**  
APPETITANREGER



**STERNANIS**  
WIRKT GEGEN HUSTEN



**PFEFFER**  
HILFT BEI KOPFSCHMERZEN



**KARDAMOM**  
STEIGERT DIE POTENZFÄHIGKEIT

## Kleiner Indisch-Kurs to feel like real Indian

Hallo	- नमस्ते	(Namaste)
Entschuldigen Sie	- सुनिए	(suniye)
Ja	- हां	(haa)
Nein	- नहीं	(nahi)
In Ordnung	- ठीक है	(teek hai)
Guten Morgen	- शुभोदय	(shubodhay)
Guten Abend	- शुभ शाम	(shubh sham)
Wie geht's dir	- आप कैसे हैं	(aap kaise hain?)
Mir geht's gut	- मैं अच हूँ	(main acha hu)
Ich hätte gerne ....	- मुझे .... चाहिए	(mujhe .... Chahiye)
Wie heißen Sie?	- आपका नाम क्या है	(aapka naam kya he.?)
Ich heiße ....	- मेरा नाम ... है	(meraa naam .... hai)
Dankeschön	- धन्यवाद	(dhanyavaad)
Tschüss	- नमस्ते	(Namaste)