



Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche.

Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

#### **Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte:**

A – Getreideprodukte (glutenhaltig)  
C – Krebstiere  
E – Sellerie  
G – Sesamsamen  
I – Eier  
K – Senf  
M – Weichtiere

B – Fisch  
D – Schwefeldioxide und Sulfite  
F – Milch und Laktose  
H – Nüsse  
J – Lupinen  
L – Soja  
N – Erdnüsse

## SUPPEN – SOUPS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 1. | Cream Soup of Lobster (A B C F)<br>Indische Hummercremesuppe<br><i>Indian styled cream soup of lobster</i>  | 6,20 |
| 2. | Mulligatawny Suppe (Vegan) (A)<br>Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen<br><i>Lentil soup with mild spices South Indian Style</i> | 4,40 |
| 3. | Yakhni (Hühnersuppe) (A)<br><i>Chicken Soup</i>   | 4,40 |
| 4. | Tomatensuppe (Vegan) (A)<br><i>Tomatoe Soup</i>   | 4,40 |

## VORSPEISEN – APPETIZERS

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 10. | Onion Baji (Vegan) (A)<br>Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig gebacken<br><i>Onion rings fried in gramflower</i>   | 5,80 |
| 11. | Samosa & Pakoras (Vegan) (A)<br>Pastete gefüllt mit Gemüse sowie Gemüse in<br>Kichererbsenteig ausgebacken<br><i>Patty stuffed with vegetables and vegetables fried<br/>with gramflower</i> | 5,60 |
| 12. | Paneer Pakora (A F)<br>Hausgemachter Frischkäse, ausgebacken in einem Teig<br>aus Kichererbsenmehl<br><i>Fresh homemade cheese deepfried in a batter made<br/>out of chickpeas</i>          | 6,60 |
| 14. | Murgh Pakoras (A)<br>Entbeinte Hühnerfleischstücke in speziell gewürztem<br>Kichererbsenteig, ausgebacken<br><i>Boneless chicken pieces marinated in gramflour<br/>batter and fried</i>     | 6,60 |
| 15. | Murgh Tikka<br>Entbeinte Hühnerfleischstücke in Joghurt mit Spezialgewürz<br>mariniert – in Tandoor gegrillt<br><i>Boneless chicken pieces roasted on skewers in Tandoor</i>                | 6,60 |
| 16. | Keema Naan (A)<br>In Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Fleisch<br><i>Leavened bread stuffed with minced meat</i>  | 4,50 |
| 17. | Gemischte Vorspeisen (A)<br>Gemischte Vorspeisen – für 1 Person<br>Mixed starters – for one person  | 8,60 |
| 18. | Pappadam (Vegan) (A)<br>Knusprige Linsenwaffeln<br>Lentin cracker   | 1,80 |

### TANDOORI BROTE – TANDOORI BREAD

80.	Tandoori Roti ( A ) Frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Freshly baked round bread with wholemend flower</i>	2,00
81.	Naan ( A ) Fladenbrot aus Weizenmehl in Tandoor gebacken <i>Flat round bread baked in the tandoori oven</i>	2,00
82.	Laacha Paratha ( A ) Fladenbrot aus Vollkornmehl in Butter gebacken <i>Flat round bread with wholemend flower baked in butter</i>	2,50
83.	Butter Naan ( A F ) Fladenbrot in Butter gebacken <i>Flat round bread baked in butter</i>	2,50
84.	Garlic Naan ( A ) Fladenbrot mit Knoblauch in Tandoor gebacken <i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i>	2,50
85.	Keema Naan ( A ) Fladenbrot gefüllt mit gekochtem Hackfleisch <i>Flat round bread filled with minced meat</i>	4,50
86.	Peshawari Naan ( A H ) Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosnussschalen <i>Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut</i>	3,50
87.	Paneer Kulcha ( A F ) Fladenbrot gefüllt mit hausgemachter Käse <i>Flat round bread filled with cheese</i>	3,50
88.	Onion Kulcha ( A ) Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln <i>Flat round bread filled with onions</i>	3,50
89.	Alu Paratha ( A ) <i>Flat round bread filled with potatoes</i>	3,50
90.	Pudina Paratha ( A ) Fladenbrot mit Minze gewürzt <i>Flat round bread flavoured with mint leaves</i>	3,50

### BEILAGEN – SIDE DISHES

100.	Raita ( F ) Joghurt mit frischen Zwiebeln, Gurken und Korriander <i>Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and corriander</i>	2,50
101.	Boondi Raita ( F ) Joghurt mit Backerbsen <i>Yoghurt with fried peas</i>	2,50
102.	Alu Raita ( F ) Joghurt mit Kartoffeln <i>Yoghurt with potatoes</i>	2,50

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN – TANDOORI DISHES

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 20. | Murgh Tikka Panjabi ( F )<br>Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade<br>am Spieß, im Tandoor gegart<br><i>Chicken pieces marinated for 24-hours and roasted<br/>in the tandoor</i>                   | 16,50 |
| 21. | Lamm Tikka ( F )<br>Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke, am Spieß gegart<br><i>Tandoori roasted lamb pieces</i>  | 21,50 |
| 23. | Tandoori Mix ( B F )<br>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten<br><i>A platter of assorted tandoor delicacies</i>   | 21,90 |
| 24. | Mixed Seafood Tandoori Grill ( B C F )<br>Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen<br>Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart<br><i>Codfish, salmon and king prawns marinated in the tandoor</i> | 24,90 |
| 25. | Machi Tikka (Fisch Tandoori) ( B )<br>Lachsfilet in Gewürzen und Kräutern mariniert,<br>im Tandoor gegart<br><i>Salmon pieces marinated and roasted in the tandoor</i>                                      | 18,90 |
| 27. | Jinga Shahi (Tandoori Garnelen) ( C F )<br>Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses,<br>am Spieß im Tandoor gegart<br><i>King prawns marinated in a secret formula,<br/>roasted in the tandoor</i>      | 23,90 |
| 28. | Paneer Tikka ( F )<br>Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im<br>„Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br><i>Fresh cotton cheese with vegetables grilled<br/>in the tandoori oven</i>                                  | 15,90 |
| 29. | Vegetable Mixed Grill ( F )<br>Verschiedene Gemüsesorten – Marinade am Spieß<br>im Tandoor gegrillt<br><i>Several kind of vegetables marinated and grilled<br/>in the tandoor</i>                           | 15,50 |

## HÜHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN – CHICKEN CURRIES SPECIALITIES

30.	Chicken Mango Curry ( F ) Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sauce mit Mangostücken <i>Tender chicken pieces cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i>	15,20
31.	Chicken Korma ( F H ) Zarte Hühnerfleischstücke in milder Kormasoße mit Mandel, Kokosraspeln, Kardamon gekocht und mit Sahne verfeinert (mild) <i>Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refined with cream (mild)</i>	15,20
32.	Chicken Curry Zarte Hühnerfleischstücke mit frischem Gewürze, Zwiebeln und Tomaten gebraten (mittelscharf) <i>Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions and tomatoes (medium hot)</i>	13,80
33.	Butter Chicken ( F ) Gegrillter Hühnerfleischstücke in leichter Soße aus Tomaten, Butter und Sahne (mild) <i>Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream (mild)</i>	16,50
34.	Chicken Tikka Masala ( F ) Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten <i>Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in a special sauce</i>	16,50
35.	Chicken Karahi Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet <i>A speciality from North India, selected tender pieces of chicken fillet cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs</i>	15,50
36.	Chicken Vindaloo Hühnerfleischstücke in sehr scharfer Chilisoße mit Kartoffeln (sehr scharf) <i>Pieces of chicken prepared in a hot chili sauce with potatoes (very hot)</i>	14,80
37.	Palak Chicken Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart <i>Succulent pieces of chicken cooked with spinach and flavoured with spices</i>	13,80
38.	Chicken Chilli Masala ( A I L ) Hühnerfleischstücke mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch gebraten, in einer speziellen roten Chilli-Sauce <i>Chicken pieces fried with onions, ginger, garlic and served in a special red chili-sauce</i>	15,50
39.	Chicken Madras ( H ) Süd-Indisches scharfes Hähnchenfleischgericht mit Kokosnuss und Gewürzzubereitung <i>South indian styled hot chicken pieces with coconut and spices</i>	15,50

## LAMM SPEZIALITÄTEN – LAMB SPECIALITIES

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 40. | Mutton Korma ( H F )<br>Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne,<br>Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen zubereitet<br><i>Tender lamb pieces cooked in a mildly sauce from spices,<br/>cream, almonds, coconut and cashewnuts</i>     | 16,50 |
| 41. | Bengen Gosht<br>Lamm mit Auberginen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch<br>und Tomaten gebraten<br><i>Lamb with aubergine, onions, garlic, ginger and tomatoes</i>   | 16,50 |
| 42. | Rogan Josh<br>Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer<br>exotischen Currysoße<br><i>Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in a delicious<br/>curry sauce</i>  | 16,50 |
| 43. | Tandoori Tikka Masala ( F )<br>Lammrückenfiletstücke im Tandoor gegart, orientalisch<br>gewürzt und mit Spezielsauce gebraten<br><i>Tandoor baked lamb filet cooked in oriental spices<br/>with special sauce</i>                                   | 20,50 |
| 44. | Karahi Gosht<br>Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,<br>Tomaten und Kräutern, gemahlene Gewürzen,<br>im Karahi (Wok) zubereitet<br><i>Pieces of lamb cooked in karahi with onions, garlic, ginger,<br/>tomatoes and ground spices</i> | 16,50 |
| 45. | Lamm Vindaloo<br>Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart<br><i>Lamb pieces cooked with potatoes in a tancy piquant sauce</i>  | 16,50 |
| 46. | Palak Gosht<br>Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und<br>Mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart<br><i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach, flavoured with spices</i>                                 | 15,50 |

## FISCH & GARNELEN - FISH & PRAWNS

60.	Fish Mango Curry ( B F ) Frisches Lachsfilet in einer würzigen Sauce mit frischen Mangostücken <i>Fresh salmon pieces cooked in a delicately flavoured sauce with fresh lemon</i>	17,90
61.	Machi Masala (Fish Curry) Frisches Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten <i>Fresh salmon pieces cooked with onions, garlic, ginger and onions</i>	17,90
62.	Fish Korma ( B H F ) Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen <i>salmon fillet in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i>	18,50
63.	Machi Tikka (Fish Tandoori) ( B ) Frisches Lachsfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert und im Tandoor gebraten <i>Fresh salmon pieces marinated and roasted in charcoal clay oven</i>	18,90
64.	Mixed Seafood Tandoori Grill ( B C ) Kabeljau , Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart <i>Codfish, salmon and king prawns marinated in the tandoor</i>	24,90
65.	Jinga Shahi (Tandoori Garnelen) ( C ) Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegart <i>King prawns marinated in a secret formula, cooked in the tandoor</i>	23,90
66.	Jinga Palak ( C ) Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart <i>King prawns cooked with spinach and flavoured with spices</i>	21,90
67.	Shahi Prawn Masala ( C ) Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten <i>King prawns cooked with oriental spices</i>	22,40
68.	Jinga Sabzi ( C ) Riesengarnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Verschiedene Gemüsesorten <i>King prawns cooked in a exotic combination of spices and vegetables</i>	21,90
69.	Shrimps Madras ( C H ) Shrimps mit Champignons gebraten, in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln <i>Prawn cooked with mushrooms, served in a delicious sauce</i>	15,20

## VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE – VEGAN & VEGETARIAN DISHES

70.	Vegetable Mixed Grill (Vegan) Verschiedene Gemüsesorten – Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Several kind of vegetables marinated and grilled in the tandoor</i>	15,50
71.	Aloo Channa Masala (Vegan) Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in einer Soße angebraten <i>Chick peas with various herbs sauteed in a curry sauce</i>	11,90
72.	Shahi Paneer Massala ( F ) Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahne Sauce <i>Fresh homemade cheese cooked in tomatoes and cream sauce</i>	14,50
73.	Alu Gobi Masala (Vegan) Blumenkohl und Kartoffel in leichten Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions</i>	11,90
74.	Tarka Daal (Vegan) Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten <i>Lentils prepared with various spices and sauteed in butter with onion and garlic</i>	11,90
75.	Bhindi (Vegan) Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten <i>Fresh ladyfinger prepared with various spices sauteed in butter with garlic, fresh green herbs and onions</i>	12,60
76.	Palak Paneer ( F ) Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten Joghurt und Gewürzen gebraten <i>Fresh home made cheese with spinach cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices</i>	11,90
77.	Navrattan Korma ( F H ) Gemischtes Gemüse in einer milden Soße gekocht und mit Cashew und Rosinen <i>Mixed vegetables prepared in a mildy sauce and sautéed with cashew and raisins</i>	11,90
78.	Bengen Bharta (Vegan) Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Soße <i>Eggplant prepared with various spices in a mild sauce</i>	12,60
79.	Malai Kofta ( F H ) Frischkäse und verschiedene Gemüsesorten, geschwenkt in Mandelsauce und Cashewkernen	13,90



MENUE FÜR 2 PERSONEN – MENUE FOR TWO PERSONS

110. Menü 1 ( B C H F ) 68,00

Gemischte Vorspeise

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor Spezialitäten

*A platter of assorted tandoor specialities*

Butter Chicken ( F )

Gegrillte Hühnerfleischstücke in leichter Soße aus Tomaten,  
Butter und Sahne (mild)

*Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes,  
butter and cream (mild)*

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl

Basmati Reis

Dessert nach Wahl

*Choice of dessert*

111. Menü 2 ( B C F H ) 75,00

Krabben-Cocktail

*Prawn Cocktail*

Mixed Seafood Grill

Kabeljau, Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen  
Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart

*Codfish , salmon and king prawns marinated and tandoori roasted*

Fish Mango Curry

Filet vom Kabeljau in einer milden Sauce aus

Gewürzen, Sahne und Mango

*Codfish fillet in a delicately flavoured sauce with mango*

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl

Basmati Reis

Dessert nach Wahl

*Choice of dessert*

Falls Sie eine andere Menüfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung

VEGETARISCHES MENUE FÜR 2 PERSONEN – VEGETARIAN MENUE FOR TWO PERSONS

112. Menü ( A F H ) 58,00  
Mulligatawny Suppe  
Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen  
*Lentil soup with mild spices South Indian Style*
- Samosa Pakoras  
Pastete gefüllt mit Gemüse sowie Gemüse in  
Kichererbsenteig ausgebacken  
*Patty stuffed with vegetables and vegetables fried  
with gramflower*
- Vegetable Mixed Grill  
Verschiedene Gemüsesorten – Marinade am Spieß  
im Tandoor gegrillt  
*Several kind of vegetables marinated and grilled  
in the tandoor*
- Palak Paneer  
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten  
Joghurt und Gewürzen gebraten  
*Fresh home made cheese with spinach cooked in onions,  
tomatoes, yoghurt and spices*
- Naan  
Fladenbrot aus Weizenmehl
- Basmati Reis
- Dessert nach Wahl  
Choice of dessert

Falls Sie eine andere Menüfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung

## DESSERT

Firni ( F H )	4,50
Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien <i>Milk pudding with rosewater, almonds, pistachio</i>	
Kulfi ( F H )	5,50
Hausgemachtes indisches Eis mit Safran und Pistazien <i>Homemade indian ice-cream with zafran and pistachio</i>	
Gulab Jamun ( A H F )	4,90
Goldbraun gebacken Teigbällchen mit Zuckersirup verfeinert <i>Sweet balls made from Khoya</i>	
Ras Malai ( A F H )	5,50
Quarkbällchen mit Pistazien, sehr erfrischend <i>Fresh milk cheese, favoured with pistachio very refreshed</i>	
Malai Mango Dream (A F H )	5,50
Frische indische Mango, unter Beigabe von Zucker und Sahne zu einer Creme verarbeitet	