



Verehrter Gast,

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 – Schwefeldiooxide und Sulfite

F – Milch und Laktose

H – Nüsse

J – Lupinen

L – Soja

N – Erdnüsse

SUPPEN – SOUPS

601.	Cream Soup of Lobster (C F) Indische Hummercremesuppe <i>Indian styled cream soup of lobster</i>	€ 6,20
602.	Mulligatawny Suppe Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen <i>Lentil soup with mild spices South Indian Style</i>	€ 4,40
603.	Yakhni (Hühnersuppe) (A) <i>Chicken Soup</i>	€ 4,40
604.	Tomatensuppe (F) <i>Tomatoe Soup</i>	€ 4,40

VORSPEISEN – APPETIZERS

610.	Onion Baji Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig gebacken <i>Onion rings fried in gramflower</i>	€ 5,80
611.	Samosa Pakoras (A) Pastete gefüllt mit Gemüse sowie Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken <i>Patty stuffed with vegetables and vegetables fried with gramflower</i>	€ 5,60
612.	Paneer Pakora (F) Hausgemachter Frischkäse, ausgebacken in einem Teig aus Kichererbsenmehl <i>Fresh homemade cottage cheese deepfried in a batter made out of chickpeas</i>	€ 6,60
613.	Prawn Cocktail (C) Krabben mit Mango und Honigmelone <i>Prawn with Mango and honeymelon</i>	€ 8,50
614.	Murgh Pakoras Entbeinte Hühnerfleischstücke in speziell gewürztem Kichererbsenteig, ausgebacken <i>Boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried</i>	€ 6,60
615.	Murgh Tikka (F) Entbeinte Hühnerfleischstücke in Joghurt mit Spezialgewürz mariniert – in Tandoor gegrillt <i>Boneless chicken pieces roasted on skewers in Tandoor</i>	€ 6,60
617.	Gemischte Vorspeisen (A) Gemischte Vorspeisen – für 1 Person Mixed starters – for one person	€ 8,60
618.	Pappadams Knusprige Linsenwaffeln Lentin cracke	€ 1,80

TANDOORI SPEZIALITÄTEN – TANDOORI DISHES

- | | | |
|------|--|---------|
| 620. | Murgh Tikka Panjabi (F)
Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade
am Spieß, im Tandoor gegart
<i>Chicken pieces marinated for 24-hours and roasted in the tandoor</i> | € 12,50 |
| 621. | Murgh Malai Tikka (F)
Hähnchenstücke Marinade in einer cremigen und gerösteten im Tandoor
<i>chicken pieces marinade in a creamy and roasted in the tandoor</i> | €12,50 |
| 626. | Chicken seekh kebab
mariniertes hühnerhackfleisch am spieß aus dem tandoorofen
<i>marinated minced chicken on skewers from the tandoor oven</i> | €12,50 |
| 622. | Lamb Tikka (F)
Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke, am Spieß gegart
<i>Tandoori roasted lamb pieces</i> | € 20,50 |
| 623. | Tandoori Mix (B F)
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
<i>A platter of assorted tandoor delicacies</i> | € 19,90 |
| 624. | Mixed Seafood Tandoori Grill (B C F)
Kabeljau , Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen
Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
<i>Codfish, salmon and king prawns marinated in the tandoor</i> | € 20,90 |
| 625. | Machi Tikka (Fisch Tandoori) (B)
Lachsfilet in Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegart
<i>Salmon pieces marinated and roasted in the tandoor</i> | € 18,90 |
| 627. | Jinga Shahi (Tandoori Garnelen) (C F)
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses,
am Spieß im Tandoor gegart
<i>King prawns marinated in a secret formula, roasted in the tandoor</i> | € 20,90 |
| 628. | Paneer Tikka (F)
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im
„Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Fresh cottage cheese with vegetables grilled
in the tandoori oven</i> | € 12,90 |
| 629. | Vegetable Mixed Grill (F)
Verschiedene Gemüsesorten – Marinade am Spieß
im Tandoor gegrillt
<i>Several kind of vegetables marinated and grilled
in the tandoor</i> | € 12,50 |

HÜHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN – CHICKEN CURRIES SPECIALITIES

- | | | |
|------|---|---------|
| 630. | 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> | € 11,90 |
| 631. | Chicken Korma (F H)
Zarte Hühnerfleischstücke in milder Sahnesoße mit Mandel, Kokosraspeln, Kardamon gekocht und mit Sahne verfeinert (mild)
<i>Tender pieces of chicken cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds and coconut</i> | € 11,90 |
| 632. | 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> | € 10,80 |
| 633. | 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> | € 12,50 |
| 634. | Chicken Tikka Masala (F)
Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen maniert, 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> | € 12,50 |
| 635. | 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> | € 11,50 |
| 636. | 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> | € 11,50 |
| 637. | 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> | € 10,80 |
| 638. | 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> | € 11,90 |
| 639. | Chicken Madras (H)
Süd-Indisches scharfes Hähnchenfleischgericht mit Kokosnuss und Gewürzzubereitung
<i>South indian styled hot chicken pieces with coconut and spices</i> | € 11,90 |

LAMM SPEZIALITÄTEN – LAMB SPECIALITIES

- | | | |
|------|---|---------|
| 640. | Mutton Korma (H F)
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen zubereitet
<i>Tender lamb pieces cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts</i> | € 13,50 |
| 641. | Bengen Gosht
Lamm mit Auberginen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten
<i>Lamb with aubergine, onions, garlic, ginger and tomatoes</i> | € 12,50 |
| 642. | Rogan Josh
Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysoße
<i>Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in a delicious curry sauce</i> | € 12,90 |
| 643. | Tandoori Tikka Masala (F)
Lammrückenfiletstücke im Tandoor gegart, orientalisch gewürzt und mit Spezialsauce gebraten
<i>Tandoor baked lamb filet cooked in oriental spices with special sauce</i> | € 20,50 |
| 644. | Karahi Gosht
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräutern, gemahlene Gewürzen, im Karahi (Wok) zubereitet
<i>Pieces of lamb cooked in karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and ground spices</i> | € 12,90 |
| 645. | Lamb Vindaloo
Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart
<i>Lamb pieces cooked with potatoes in a tancy piquant sauce</i> | € 12,50 |
| 646. | Palak Gosht
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
<i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach, flavoured with spices</i> | € 12,50 |
| 648. | Sabzi Lamb
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und Verschiedene Gemüsesorten in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
<i>Succulent pieces of lamb cooked with vegetables, flavoured with spices</i> | € 12,50 |
| 649. | Lamb Mango Curry
Lammfleischstücke in einer würzigen Sauce mit Mango
<i>Succulent pieces of lamb cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i> | € 12,50 |

FISCH & GARNELEN - FISH & PRAWNS

- | | | |
|------|---|---------|
| 660. | 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 |
| 661. | 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 |
| 662. | 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 |
| 663. | 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 |
| 664. | 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> | € 20,90 |
| 665. | 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> | € 20,90 |
| 666. | 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> | € 19,90 |
| 667. | Shahi Prawn Masala (C)
Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten
<i>King prawns cooked with oriental spices</i> | € 19,90 |
| 668. | 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> | € 19,90 |
| 669. | 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 |

VEGETARISCHE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|------|---|---------|
| 670. | Vegetable Mixed Grill
Verschiedene Gemüsesorten – Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>Several kind of vegetables marinated and grilled in the tandoor</i> | € 12,50 |
| 671. | Aloo Channa Masala
Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in einer Soße angebraten
<i>Chick peas with various herbs sauteed in a curry sauce</i> | € 9,90 |
| 672. | Shahi Paneer Massala (F)
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahne Sauce
<i>Fresh homemade cottage cheese cooked in tomatoes and cream sauce</i> | € 12,50 |
| 673. | Alu Gobi Masala
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> | € 9,90 |
| 674. | Tarka Daal
Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht,
in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
<i>Lentils prepared with various spices and sauteed with onion and garlic</i> | € 9,90 |
| 675. | Bhindi
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> | € 10,60 |
| 676. | Palak Paneer (F)
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten
Joghurt und Gewürzen gebraten
<i>Fresh home made cottage cheese with spinach cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices</i> | € 10,90 |
| 677. | Navrattan Korma (F H)
Gemischtes Gemüse in einer milden Soße gekocht und mit
Mandeln, Kokos und Rosinen
<i>Mixed vegetables prepared in a mildy sauce and sautéed with</i> | € 9,90 |
| 678. | Bengen Bharta
Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer
cremigen Soße
<i>Eggplant prepared with various spices in a mild sauce</i> | € 10,60 |
| 679. | Malai Kofta (F H)
Frischkäse und verschiedene Gemüsesorten, geschwenkt in
Mandelsauce und Rosinen | € 11,90 |
| 650. | Alu Palak
Kartoffel mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten
<i>potatoes cooked with spinach cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices</i> | € 9,90 |
| 651. | Karahi Paneer
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und
Kräutern, gemahlene Gewürzen, im Karahi (Wok) zubereitet
<i>Fresh home made cottage cheese cooked in karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and ground spice</i> | € 12,50 |

Reisgerichte

652. Chicken Biryani €12,50
gewürzter, gebratener basmatireis mit mandeln, und
hühnerbrustfiletstücken
seasoned, fried basmati rice with almonds, nuts and pieces of chicken
653. Lamm Biryani €12,50
gewürzter, gebratener basmatireis mit mandeln, nüssen und lammfleisch
seasoned, fried basmati rice with almonds, nuts and pieces of Lamb
654. Vegetable Biryani €10,50
gewürzter, gebratener basmatireis mit mandeln, nüssen und
Verschiedene Gemüsesorten
seasoned, fried basmati rice with almonds, nuts and *Several kind of vegetables*
655. Basmati Rice € 3,00
Portion Basmatireis pur & aromatisch
656. Pilau Rice €5,00
Gewürzte, gebratener Basmatireis

Salat

691. *Frischer Mix Salat mit Tomaten Gurken Paprika Mais Oliven* € 6,90
Wahlweise mit:
692. - *Chicken Tikka* €8,90
693. - *Fish Tikka (Lachsfilet)* €9,90
694. - *Paneer Tikka (cottage cheese)* €8,90
695. - *Frische Mango und Melone* €7,90

BEILAGEN – SIDE DISHES

700. Raita (F) € 2,50
Joghurt mit frischen Gurken und Korriander
Yoghurt with fresh cucumber and corriander
701. Boondi Raita (F) € 2,50
Joghurt mit Backerbsen (*Yoghurt with fried peas*)
702. Alu Raita (F) € 2,50
Joghurt mit Kartoffeln (*Yoghurt with potatoes*)

TANDOORI BROTE – TANDOORI BREAD

680.	Tandoori Roti Frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Freshly baked round bread with wholemend flower</i>	€ 2,00
681.	Naan (A) Fladenbrot aus Weizenmehl in Tandoor gebacken <i>Flat round bread baked in the tandoori oven</i>	€ 2,00
682.	Laacha Paratha Fladenbrot aus Vollkornmehl in Butter gebacken <i>Flat round bread with wholemend flower baked in butter</i>	€ 2,50
683.	Butter Naan (A F) Fladenbrot in Butter gebacken <i>Flat round bread baked in butter</i>	€ 2,50
684.	Garlic Naan (A) Fladenbrot mit Knoblauch in Tandoor gebacken <i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i>	€ 2,50
685.	Keema Naan (A) Fladenbrot gefüllt mit gekochtem Hackfleisch <i>Flat round bread filled with minced meat</i>	€ 4,50
686.	Peshawari Naan (A H) Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosnussraspeln <i>Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut</i>	€ 3,50
687.	Paneer Kulcha (A F) Fladenbrot gefüllt mit hausgemachter Käse <i>Flat round bread filled with cottage cheese</i>	€ 3,50
688.	Onion Kulcha (A) Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln <i>Flat round bread filled with onions</i>	€ 3,50
689.	Alu Paratha <i>Flat round bread filled with potatoes</i>	€ 3,50
690.	Pudina Paratha Fladenbrot mit Minze gewürzt <i>Flat round bread flavoured with mint leaves</i>	€ 3,50

DESSERT

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

Getränke

Lassie (Süß / Salzig)	0,4	€ 2,90
Mango Lassie	0,4	€ 2,90
Coconut Lassie	0,4	€ 2,90
Wasser (Sprudel / Still)	1L	€ 3,90
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	1L	€ 3,90

FlaschenBier

Pilsner	0,5	€ 2,90
Alkoholfrei	0,3	€ 2,90
Hefe Weißbier / Kristallweißen	0,5	€ 2,90
Alkoholfrei Weißbier		
Indian Bier (Kingfisher)	0,33	€ 3,50
Fl.Wein		
Weiss / Rot	0,7	€ 12,50
Fl. Sekt / Prosecco	0,7	€ 15,50