



Namaste India

Indische Spezialitäten **Indian specialities**

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische Küche näher bringen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und zahlreiche köstliche Gewürze.

Alle Speisen werden von unseren Köchen auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmelich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Namaste India-Team

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Bockshorn Kleesamen Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Okragemüse Die Okra ist eine Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.

Fenchel Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.



Garam Masala Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16 Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.



Kardamon Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.

Koriander Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kurkuma Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.



Kreuzkümmel Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Nelken Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.



Pfeffer Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.



NAMASTE INDIA



Getränke

Apertifs

37. Aperol Spritz	5,20€
38. Gläschen Prosecco	3,60€
39. Compari Soda oder Orange	4,90€
40. Martini Bianco/Rosso	3,60€
41. Sherry Medium oder Trocken	3,50€
42. Ramzotti	3,50€
43. Averna	3,50€

Lassi

1. Meethi Lassi	3.50€
2. Masala Lassi	3,90€
3. Kokosnuss Lassi	4,50€
4. Lassi :-	4,10€

Mango
Bananen
Maracuja
Erdbeer

"Lassi" ist die Bezeichnung für ein indisches Jogurtgetränk. Man trinkt "Lassi" gerne zu scharfen Speisen, da die Schärfe des Essens gemildert und besser vertragen wird.

Alkoholfreies Getränk

		0,3l	0,4l
6. Tafelwasser	2,50€	09. Coca Cola	3,20€ 3,50€
7. Mineralwasser Still/Medium	3,80€	10. Coca Cola light	3,20€ 3,50€
8. Mineralwasser Still/Medium	4,90€	11. Fanta	3,20€ 3,50€
		12. Sprite	3,20€ 3,50€
		13. Spezi	3,20€ 3,50€
			0.2l
		14. Bitter Lemon	3,00€
		15. Ginger Ale	3,00€

Speisen und Getränke, die in unsere Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe/ 1: Geschwärzt - 2: Koffeinhaltig - 3: Antioxidationsmittel - 4: mit Farbstoff - 5: mit Geschmacksverstärken - 6: mit Konservierungsstoffen - 7: mit Phosphat - 8: mit Süßungsmittel Aspartam - 9: enthält eine Phenylalaninquelle - 10: Chininhaltig - 11: gewaschen - 12: geschwefelt - 13: mit Süßungsmittel Cyclamat - 14: mit Süßungsmittel Acesulfam

Allergene/ a) Glutenhaltig - b) Eier und Eierzeugnisse - c) Milch und Milchzeugnisse - d) Senf und Senferzeugnisse - e) Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse - f) Sellerie und Sellerieerzeugnisse - g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - h) Fisch und fischerzeugnisse - i) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte - j) Schwefeldioxid oder Sulphiten



NAMASTE INDIA



Säfte und Schorlen

	0.30l	0.40l
16. Apfelsaft	3,20€	3,80€
17. Maracujanektar	3,20€	3,80€
18. Mangosaft	3,20€	3,80€
19. Orangensaft	3,20€	3,80€
20. Guavensaft	3,20€	3,80€
21. Lyceefruchtsaft	3,20€	3,80€
22. Ananasaft	3,20€	3,80€
23. Kiba	3,50€	3,80€
24. Schorle nach Wahl	3,00€	3,50€

Heiße Getränke

Mit "chai" bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

25. Chai Latte (2,c)	3,00€
26. Chai Matcha (2)	3,00€
27. Chai (2)	3,50€
28. Kahwa - Grüner Tee mit Kardamon (2)	3,50€
29. Kaffee (2)	2,80€
30. Espresso (2)	2,50€
31. Cappuccino (c,2)	3,50€
32. Latte Macchiato (c,2)	3,50€
33. Ingwer Tee (2)	3,10€
34. Jasmin Tee (2)	3,10€
35. Yogi Tee- Ayurvedische Gewürzteesmischung (2)	3,10€

Biere

45. Bier vom Fass	0.30l	3,00€
46. Bier vom Fass	0.40l	3,50€
47. Helles Bier	0.50l	3,50€
48. Helles Hefeweizen	0.50l	3,50€
49. Dunkles Hefeweizen	0.50l	3,50€
50. Alkoholfreies Hefeweizen	0.50l	3,50€
51. Radler	0.50l	3,50€
52. Alkoholfreies Bier	0.30l	3,00€
53. Indisches Bier	0.30l	3,50€
54. Kristallweizen	0.50l	3,50€





NAMASTE INDIA



Indische Schnäpse 2 cl

63. Mangoschnaps	3,00€
64. Mangolikör	3,00€
65. Kokosnuss Schnaps	3,00€
66. Indischer Rum	3,00€

Spirituosen 2 cl

56. Jägermeister	2,50€
57. Grappa (Riserva)	2,50€
58. Sambuca	2,50€

Mixgetränke 0.2l

Auf Wunsch erhalten Sie ihren Whisky's entweder mit cola (2,4) oder Soda

79. Black label	7,50€
80. Chivas Regal	7,50€
60. Jack Daniels	6,00€
82. Ballentine/Red label	5,50€
83. Wodka Orange (10)	4,80€
84. Asbach Cola (2,4)	4,80€
85. Gin Tonic (10)	5,50€

Sekt 0.75l

88. Prosecco	16,90€
Ein frischer, angenehm weicher, lebhalter und harmonischer Prosecco. Im Bukett intensiv und charakteristisch	



Flaschenweine

Wießwein 0.75l

67. Indischer Weißwein (trocken)	16,90€
68. Gavi di Gavi (trocken)	19,50€
70. Chardonnay (trocken)	16,50€
71. Pinot Grigio (trocken)	14,90€

Rotwein 0.75l

72. Indischer Rotwein (trocken)	16,90€
73. Chianti Riserva (trocken)	24,90€
74. Montepulciano (trocken)	16,50€
75. Cabernet Sauvigon (trocken)	16,90€
76. Merlot (trocken)	14,90€

Offene Weine

Wießwein 0.2l

77. Indischer Weißwein (trocken)	4,90€
78. Pinot Grigio (trocken)	4,50€
79. Württemberger Weißwein (trocken)	4,10€

Rose 0.2l

80. Rosato	4,10€
81. Mateus, Lieblich , Portugal	4,50€

Rotweine 0.2l

81. Indischer Rotwein (trocken)	4,90€
82. Merlot (trocken)	4,00€
83. Heilbronner Stiftsberg trollinger/Lemberger (halbtrocken)	4,10€
85, Sangre de Torro	4,40€
86. Primitivo Puglia, Italien	4,40€

84. Weinschorle (Rot, Weiß , Rose)	4,10€
------------------------------------	-------



VORSPEISEN

••STARTERS••



Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert. Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.
All warm starters, except soups, are served with three different chutneys or dips. Look forward to our Indian food with selected herbs and spices.

- | | | | |
|------------------------|--|---|--------|
| 89. Sabzi Suppe | Indische Gemüsesuppe(c,a) | | 4,50€ |
| 90. Namaste Suppe | Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen. (c)
Delicious lentil hot soup Mumbai style with rice and prawns |  | 5,50€ |
| 91. Dal Suppe | Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art. (c)
Delicious lentil soup Mumbai style with herbs. | | 4,50€ |
| 92. Tomaten Suppe | Delikate Tomatensuppe nach Art des Hauses. (c)
Delicious tomato soup. | | 4,50€ |
| 93. Malkatani Suppe | Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch. (c)
Delicious soup with rice, lenses and chicken. |  | 4,80€ |
| 94. Chicken Suppe | Delikate Hühnersuppe nach Art des Hauses. (c,a)
Delicious chicken soup. | | 4,50€ |
| ● ● ● ● ● ● ● ● | | | |
| 95. Vegetable Pakora | Frisches Gemüse in einer kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Deep fried vegetables breaded with chickpea flour. | | 6,90€ |
| 96. Paneer Pakora | Hausgemachter Frischkäse in einer kichererbsenmehlpanierung frittiert. (c)
Deep fried cottage cheese breaded with chickpea flour. | | 6,90€ |
| 97. Chicken pakora | Mariniertes Hähnchenfleisch in einer kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Deep fried marinated boneless chicken breaded with chickpea flour. | | 6,90€ |
| 98. Mushroom Pakora | Frische Champignons in einer kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Deep fried mushrooms breaded with chickpea flour. | | 6,90€ |
| 99. Onion Ringe | Delikate Zwiebelringe in einer kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Delicious sliced spicy onions breaded with chickpea flour. | | 6,90€ |
| 100. Jheenga Pakora | Delikate Garnelen in einer kichererbsenmehlpanierung frittiert. (g)
Delicious deep fried prawns breaded with chickpea flour. | | 7,90€ |
| 101. Gemischter Pakora | Paneer, Chicken Pakora, Gemüse Samosa und Zwiebeln raffiniert Kombiniert. (c)
Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions. |  | 12,90€ |
| 102. Chicken Tikka | köstliches Hähnchenbrustfilet in Jogurt mariniert im Tandoor gegrillt. (c,h)
Two puff pastry filled with potatoes, peas and cashews. | | 7,50€ |
| 103. Vegetable Samosa | Zwei Blätterteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashews.(a)
Two puff pastry filled with potatoes, peas and cashews. | | 7,50€ |
| 104. Channa Chat | Pikant indisch gewürzte Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten.
Delicious indian spiced chickpeas with onions and tomatoes. | | 7,50€ |



INDISCHE BROTE

••INDIAN BREAD••



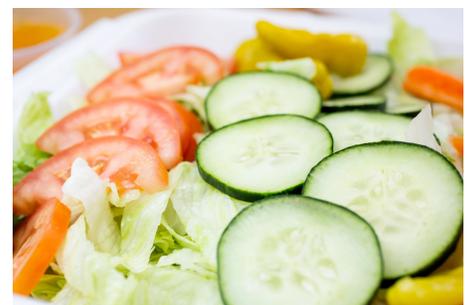
Unsere Köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.

Our delicious vegetarian speciality breads are baked fresh from the tandoor oven.

105. Papadam	Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips. Crusty bread from lentil flour with three dips.	3,00€
106. Keema Naan	Indisches Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch. (a,c) Indian flatbread stuffed with chicken and lamb chops.	4,50€
107. Butter Naan	Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert. (a,c) Indian flat bread with butter.	3,50€
108. Tandoori Roti	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl. (a,c) Indian flat bread made from wholemeal flour.	3,50€
109. Naan	Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. Crusty indian flat bread made from dough.	3,50€
110. Garlic Naan	Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert, (a,c) Delicious indian flat bread flavoured with garlic.	4,10€
111. Paneer Naan	Mit köstlichen Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot. (a,c) Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese.	4,50€
112. Namaste Naan	Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse. (a,c) Indian flat bread stuffed with delicious potatoes, onions and paneer.	4,90€
113. Pishawari Naan	Mit Rosinen, Mandeln und kokosnusss raspeln gefülltes Naan-Brot. (a,c,i) Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut.	3,90€
114. Veggie Naan	Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse. (a,c) Indian Flatbread stuffed with vegetables.	3,90€

Extras und Beilagen/ Extras and side dishes

190. Kheera raita	Fein gewürzter Jogurt mit Gurken.(c) Delicately spiced yogurt with cucumber.	4,20€
191. Mix Raita	Fein gewürzter Jogurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten. (c) Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes.	4,40€
192. Gemischter Salat	Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Zwiebeln und Jogurtdressing. (c) Iceberg salad with tomatoes, cucumber, pepper onions and yogurt dressing.	6,50€
193. Jeera Rice	Gebatener Basmatireis mit Kreuzkümmel und Erbsen. Fried basmati rice with cumin and peas.	4,20€
194. Jeera Allo	Gebatener Kartoffeln mit Kreuzkümmel, kurkuma und frischem koriander. Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes	5,40€





HAUPTGERICHTE

••MAIN DISHES••



Tandoori Spezialitäten

Unsere köstlichen Tandoori Gerichte werden mit Knusprigem Naan-Brot Serviert.
Our delicious Tandoori dishes are served with Naan, our crusty indian flat bread.

- | | | |
|------------------------------------|---|--------|
| 115. Chicken Tikka Tandoori | Hähnchenbruststücke am spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (c,4)
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven. | 16,90€ |
| 116. Chicken Tikka Garlic | Im Tandoor Ofen am spieß gegrillte Hähnchenbrust-Filestücke in einer delikaten scharfen Knoblauchsoße. (c,4)
Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp soup sauce.  | 17,90€ |
| 117. Lamm Tikka Tandoori | Herrlich marinertes Lammfleisch am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (4)
Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the tandoor oven. | 18,90€ |
| 118. Jheenga Tandoori | Fein mariniert Garnelen nach Art des Hauses in Tandoor Ofen gegrillt. (g,4)
Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven. | 19,90€ |
| 119. Tandoori Mix Grill | Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-filetstücken, Lammfleisch und Garnelen. (c,4)
A compilation of our delicious specialities with chicken breast pieces, lamb and prawns | 20,90€ |
| 120. Paneer Tikka | Unser köstlicher käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoori Ofen gegrillt. (c,4)
Our delicious cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven. | 16,90€ |

Der Tandoor Ofen wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird unser Tandoor Ofen mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoor Spezialitäten aus unserem Hause werden nach dem alten Stil der Mogul-König zubereitet. Die Fleischgerichte werden bei uns darüber hinaus 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.





HÄHNCHEN-/LAMMGERICHTE

••CHICKEN-/LAMB DISHES••



Unsere Gerichte bestehen aus feinem Hähnchenbrustfilet oder Lammfleisch und werden mit Basmatireis serviert

Our chicken and lamb dishes consist of fine chicken breast or lamb meat and served with basmati rice.

121. Chicken Curry	Hähnchenbrust-Filetstücke in einer milden Currysoße. (c)	14,90€
221. Lamm Curry	Chicken breast fillets in a mild curry sauce.	15,90€
122. Chicken Karahi	Gegrillte Hähnchenbrust-filestucke in einer pikant indisch gewürsten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln. (c)	15,90€
222. Lamm Karahi	Chicken breast fillets in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green Peppers, ginger, garlic and onions.	16,90€
123. Chicken Vindaloo	Köstliches Hähnchenfleisch mit kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße. (c,4) 	15,90€
223. Lamm Vindaloo	Delicious chicken breast fillets with potatoes in a very hot curry sauce.	16,90€
124. Chicken Korma	Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen gewürzmischung (Sehr mild). (i,c,4)	15,90€
224. Lamm Korma	An especially mild chicken curry prepared in a tasty curry cream sauce with almonds, coconut and a fine indian spice mixture (very mild).	16,90€
125. Chicken Tikka Masala	Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer delikaten orientalischen kräutersoße. (i,c,4)	15,90€
225. Lamm Tikka Masala	Grilled chicken breast fillets in a delicious sauce of oriental herbs.	16,90€
126. Chicken Palak	Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, knoblauch und frischem Spinat. (c)	15,90€
226. Lamm Palak	Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. -North Indian Style-	16,90€
127. Butter Chicken	Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer besonders cremigen Curry-Cashews-Sahnesoße mit Tomaten(mild). (i,c,4)	15,90€
227. Butter Lamm	Grilled chicken breast fillets in a delicious sauce of oriental herbs.	16,90€
128. Chilli Chicken	Köstlichen marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit frischem Paprika, frischem Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. (4) 	15,90€
	Delicious marinated chicken breast fillets cooked with fresh capsicum, hot pepper und onions in a sweet and spicy sauce.	
129. Chicken Madras	Sehr scharf zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit Champignons in einer pikanten Currysoße. (c,4)	15,90€
229. Lamm Madras	Very sharp prepared chicken breast fillets with mushrooms in a curry sauce. 	16,90€
138. Chicken Tikka Jalfrezi	Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer pikant indisch gewüruten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln.(c,4)	15,90€
238 Lamm Tikka Jalfrezi	Chicken breast fillets in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green peppers, ginger and onions. 	17,90€
130. Chicken Sabji	Delikates Hähnchen, zubereitet mit frischem Gemüse und Gewürzen. (c)	15,90€
230 Lamm Sabji	Delicate Chicken prepared with fresh vegetables.	16,90€



HÄHNCHEN-/LAMMGERICHTE

••CHICKEN-/LAMB DISHES••



Unsere Gerichte bestehen aus feinem Hähnchenbrustfilet oder Lammfleisch und werden mit Basmatireis serviert

Our chicken and lamb dishes consist of fine chicken breast or lamb meat and served with basmati rice.

131. Chicken Bhunna 231. Lamm Bhunna	Gebratene Hähnchenbrust-Filetstücke in einer pikant indisch gewürzten soße mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln. (c,4) Chicken breast fillets in a strong Indian spiced sauce with tomatoes and roasted onions.	15,90€ 16,90€
132. Chicken Nilgiri 232. Lamm Nilgiri	Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit Spinat in einer leckeren kokosmilch-currysoße und mit Minze verfeinert. (c) Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavoured with mint.	15,90€ 16,90€
133. Chicken Mango 233. Lamm Mango	Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild). (c) Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce	15,90€ 16,90€
134. Chicken Dhansak 234. Lamm Dhansak	In einer ausgefallenen Gewürzkombination marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke mit Linsen in einer mittelscharfen Currysoße, (c)  In an exclusive spice combination marinated chicken breast fillets with lentils prepared in a medium hot curry sauce	15,90€ 16,90€
136. Chicken Bhindi 236. Lamm Bhindi	Hähnchenbrust-Filetstücke mit frischem Okragemüse, Ingwer, Knobl., Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen. (c,4) Chicken breast fillets with fresh okra, ginger, garlic, onion, tomatoes, fresh herbs and ground spices.	15,90€ 16,90€
135. Chicken Achari 235 Lamm Achari	Hähnchenbrust-filestück, zubereitet mit Mixed Pickles, in einer gewürzter Currysoße. (c,4) Chicken breast fillets, prepared with mixed pickles, in a spicy  curry sauce.	15,90€ 16,90€
137. Chicken Rogan Josh 237. Lamm Rogan Josh	Hähnchenbrust-Filetstück, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten und Paprika mit gewürzter Currysoße. (c,4)  Chicken breast fillets cooked with garlic, tomatoes, capsicum and with mild spiced sauce.	15,90€ 16,90€





ENTENSPEZIALITÄTEN



- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| 400. Ente
Mango | Ente kross lieblich zubereitet mit einer exotischen Mango-Creme-Sauce. (c,i,f,d) | 17,90€ |
| 401. Ente
Bombay | Ente kross in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas. (c,f,d) | 17,90€ |
| 402. Ente Jhal
Freezi | Ente Kross, frisches Gemüse mit Ingwer, frischem Knoblauch und Kräutern.(c,4)  | 17,90€ |
| 403. Ente
Champignon | Ente Kross, frisches Gemüse mit Ingwer, frischem Knoblauch und Kräutern. (c,f,d) | 17,90€ |
| 404. Ente
Subji | Ente Kross auf knackigem Gemüse und frischen Kräutern. (c,f,d) | 17,90€ |
| 405. Ente
Korma | Ente kross in Mandel-Kokos-spezialsauce. (c,i,f,d) | 17,90€ |
| 406. Ente
Vindaloo | Ente Kross mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer vidaloosauce nach westindischer Art. (c,f,d)  | 17,90€ |
| 407. Ente
Madras | Ente Kross mit kokosraspeln in südindischer madrassauce.  | 17,90€ |
| 408. Butter
Ente | Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce. (c,i,f,d) | 17,90€ |
| 409. Ente
Curry | Ente kross in pikanter Currysauce. (c,i,f,d) | 17,90€ |

BIRYANI REISGERICHTE

••BIRYANI RICE DISHES••

- | | | |
|---------------------------|--|--------|
| 175. Chicken
Biryani | Köstlicher Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse. (i)
<i>Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.</i> | 16,40€ |
| 176. Lamm
Biryani | Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse. (i)
<i>Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.</i> | 17,40€ |
| 177. Namaste
Biryani | Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. (g,i)
<i>Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.</i> | 18,40€ |
| 178. Vegetable
Biryani | Leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse. (i)
<i>Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables.</i> | 14,40€ |



FISCH- UND MEERFRÜCHTEGERICHTE

••FISH AND SEAFOOD DISHES••



Zu allen fisch- und Meeresfrüchtegerichten wird natürlich leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the fish and seafood dishes delicious basmati rice.

- | | | |
|-----------------------|---|--------|
| 150. Fish Curry | Nach indischer Art herrlich zubereitetes Fischcurry. (h)
Delicious prepared fresh fish fillet in a curry sauce. | 16,90€ |
| 151. Fish Madras | Delikates Fischfilet mit Champignons in einer sehr scharfen Currysoße. (h,4)
Fresh fish fillet with mushrooms in a very spicy curry sauce  | 17,90€ |
| 152. Jheenga Curry | Nach indischer Art herrlich zubereitetes Garnelencurry. (h)
Delicious prepared fresh prawns in a curry sauce. | 17,90€ |
| 153. Jheenga Palak | Nach nordindischer Art herrlich zubereitete zarte Garnelen mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat. (c,g)
Delightfully marinated prawns with roasted onions, ginger, garlic and spinach- North Indian Style- | 18,90€ |
| 154. Jheenga Karahi | Gebratene Garnelen, zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Peperonis, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, verfeinert mit frischen Kräutern und Gewürzen. (g,c,4)
Roasted prawns cooked with onions, capsicum, hot peppers, ginger, garlic and tomatoes and refined with fresh herbs and spices. | 18,90€ |
| 155. Jheenga Chillli | köstlichen Garnelen, in einer süß scharfen Soße mit grünem Paprika, Peperoni und Zwiebeln. (g,c,4)
Roasted prawns in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green Peppers, ginger and onions.  | 18,90€ |
| 156. Jheenga Madras | Sehr scharf zubereitete Garnelen mit Champignons in einer pikanten Currysoße(sehr scharf). (g)
very sharp prepared prawns with mushrooms in a curry sauce (very hot)  | 18,90€ |
| 157. Jheenga Vindaloo | Köstliche Garnelen mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße. (g)
Delicious prawns with potatoes in a very hot curry sauce (very hot).  | 18,90€ |
| 158. Jheenga Masala | Köstliches Garnelen in einer delikaten orientalischen kräutersoße. (h,c)
Delicious prawns in a delicious sauce of oriental herbs. | 18,90€ |
| 159. Jheenga Bhunna | Gebratene Garnelen in einer kräftigen indisch gewürzten Soße mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln. (g,c)
Roast prawns in a strong Indian spiced sauce with tomatoes and roasted onions. | 18,90€ |
| 160. Jheenga Sabji | In erlesenen Gewürzen marinierte Garnelen, zubereitet mit frischem Gemüse. (g,c)
In selected spices marinated prawns with fresh vegetables. | 18,90€ |
| 149. Jheenga Jalfrezi | Gebratene Garnelen, in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln. (g,c,4)
Roasted prawns in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green Peppers, ginger and onions.  | 18,90€ |



VEGETARISCHE GERICHTE

••VEGETARIAN DISHES••

 Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch vegan

Zu allen vegetarisch Gerichten wird leckerer Basmatireis serviert.
We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.

261.	Dal Makhni	Delikat gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch. (c) Delicately cooked lentils in butter with onions and garlic.	13,40€
161.	Mixed Vegetable	Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. (c) Delicious prepared fresh vegetables. -North Indian Style-	13,40€
162.	Tarka Dal	Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch. (c) Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic	12,40€
163.	Vegetable Korma	Besonders mild gewürztes Gemüse in einer schmackhaften Curry- Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnussraspeln. (sehr mild). (c,i) Especially mildly flavoured vegetables in a tasty curry cream sauce with almonds and grated coconut (very mild).	14,40€
164.	Chana Masala	FrISChe kichererbsen in einer delikaten indischen Kräutersoße. (c) Fresh chickpeas with an indian sauce of herbs.	14,40€
165.	Bhindi Bhajee	Nach indischer Art verfeinertes Gemüsecurry, zubereitet mit frischem Okragemüse, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten.(c) Vegetables refined in freshly ground spices and simmered in a mild curry sauce with fresh okra pods, onions, ginger and tomatoes.	14,40€
266.	Baingan Bhajee	FrISChe Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten in einer delikaten indischen Kräutersoße.(c) Fresh Brinjal cooked with onions, tomatoes with an indian sauce of herbs	14,40€
166.	Palak Paneer	Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. (c) Spinach cooked with delicious fresh cottage cheese- Traditional recipe-	14,40€
167.	Karahi Paneer	Nach indischer Art verfeinerter hausgemachter Käse, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperonis und Tomaten. (c) Fresh cottage cheese refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger, capsicum, hot peppers and tomatoes.	14,40€
168.	Shahi Paneer	Hausgemachter Käse, fein abgestimmt, in einer köstlichen Soße. (c,i) Fresh cottage cheese in a sauce with fine combined fresh spices.	14,40€
169.	Chilli Paneer	FrISChe hausgemachter Käse, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. (c,4) Delicious fresh cottage cheese cooked with fresh capsicum, hot peppers and onions in a sweet and spicy sauce.	14,40€
170.	Aloo Matter Paneer	Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. (c) Fried cheese with peas, onions, potatoes and tomatoes.	13,40€
171.	Aloo Palak	Nach nordischer Art herrlich zubereitet Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. (c) Delicious prepared fresh potatoes with spinach, ginger, onions and garlic.	12,40€
172.	Karahi Mushrooms	Nach indischer Art marinierte und gebratene Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. (c) Homemade cheese in a delicious oriental spicy sauce with green herbs.	12,40€
173.	Paneer Butter Masala	Hausgemachter Käse in einer köstlich orientlich gewürzten Soße mit grünen Kräutern. (c,i,4) Homemade cheese in a delicious oriental spicy sauce with green herbs.	14,40€
174.	Paneer Tikka Masala	ind. hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in pikanter Soße.(c)	14,40€



Für unsere kleinen Gäste



180.	Chicken Mango	Hähnchenbrust-Filestücke in einer Mango-curry-Sahnesoße. (c) <i>Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream-sauce.</i>	9,90€
181.	Chicken Korma	Hähnchenbrust-Filestücke in einer Mandel-curry-Sahnesoße. (c,i) <i>Chicken breast fillets in a delicious almonds-curry-cream-sauce.</i>	9,90€
182.	Butter Chicken	Gegrillte Hähnchenbrust-Filestücke in einer besonders cremigen Curry-Cashews-Sahnesoße mit Tomaten(mild). (i,c,4) <i>Grilled chicken breast fillets in a delicious sauce of oriental herbs.</i>	9,90€
183.	Mixed Vegetable	Frisches Gemüse mit Currysauce. (c) <i>Fresh vegetable with curry sauce.</i>	8,90€
184.	Vegetable Korma	Gemüse mit Mandel-Curry-Sahnesoße. (c,i) <i>Vegetables with almond curry cream sauce.</i>	8,90€
185.	Pommes frites	Frittiert. Wie man sie gerne hat. <i>French fries</i>	5,50€
186.	Chicken Nuggets	Chicken Nuggets mit Pommes und ketchup. <i>Chicken meat, with french fries and ketchup</i>	7,90€

NACHSPEISEN

••PUDDING••

200.	Indian Paradise	Hausgemachte Mangocreame mit Sahne und Kokosnus raspeln. (c,i) <i>Mango cream with cream and grated coconut</i>	4,90€
202.	Namaste Phirni	Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamon. (c,i) <i>Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamon.</i>	4,90€
203.	Gulab Jamun	In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. (c) <i>Sweet dumplings make of milk and curd, baked in honey.</i>	3,90€
204.	Mango Ice Cream	Mango Eis. (c) <i>Mango ice cream</i>	3,90€
205.	Chef Phirni	Hausgemachter süßer Reispudding mit Heiße Gulab Jamun. (c,i) <i>Homemade sweet rice pudding with hot gulab jamun.</i>	5,50€
206.	Mix Eis	Gemischtes Eis: Vanille, Kokos und Mango. (c) <i>Mixed ice cream: vanilla, coconut and mango.</i>	4,60€
207.	Gul Eis	Vanilleeis mit Gulab Jamun. (c) <i>Vanilla ice cream with Gulab Jamun.</i>	4,40€



MENÜ FÜR ZWEI PERSONEN

••MENU FOR TWO PEOPLE••



Zu allen Hauptgerichten wird leckerer Basmatireis serviert.
We serve to all the main dishes delicious basmati rice.

Menü 1 (Hähnchen und Lamm)

48,90€

325. Vorspeise Appetizer	Mix Pakora und Papadam	Paneer, Chicken Pakora, Gemüse und Zwiebeln raffiniert Kombiniert. (c,4) Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips. (a,c) crusty bread from lentil flour with three dips.
Hauptspeise Main dish	Chicken Tikka Tandoori und Lamm Curry	Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor gegrillt. (c,4) Pieces of chicken breast grilled on a split in the Tandoor oven Köstlich indisch mariniertes Lammfleisch in einer milden Currysoße. (c) Delicious marinated lamb in a mild curry sauce.
Dessert	Mangocreme	Mangocreme mit Sahne und Kokosnus raspeln. (c,5) Mangocream with cream and grated coconut.

Menü 2 (Fisch und Hähnchen)

49,90€

326. Vorspeise Appetizer	Dal suppe und Papadam	Delikate Linsensuppe mit erlesenen kräutern nach Mumbai Art. (c) Delicious lentil soup Mumbai style with herbs. Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips. (a,c) crusty bread from lentil flour with three dips.
Hauptspeise Main dish	Jheenga Tandoori und Butter chicken	Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt.(c,g,4) Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven gegrillte Hähnchenbrust-filestücke in einer besonders cremigen Curry-Cashew-Sahnesoße mit tomaten. Grilled Chicken breast fillets in a curry-cashews -cream sauce with tomatoes
Nachspeise Dessert	Gulab Jamun	In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. (c,4) Sweet dumplings make of milk and curd, baked in honey.

Menü 3 (Frisches Gemüse)

46,90€

327. Vorspeise Appetizer	Mix Pakora und Papadam	Paneer, Samosa, Gemüse und Zwiebeln raffiniert Kombiniert. (c,4) Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips. (a,c) crusty bread from lentil flour with three dips.
Hauptspeise Main dish	Mix Vegetable und Tarka Dal	Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. Delicious prepared fresh vegetables. -North Indian Style- Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch. (c) Delicately cooket lentils with roasted onions and garlic
Nachspeise Dessert	Mangocreme	Mangocreme mit Sahne und Kokosnus raspeln. (c,5) Mangocream with cream and grated coconut.

MITTAGSANGEBOT

Dienstag-Freitag 11:30-14:30 (Außer an Feiertagen)

VEGI MENÜ- 11,90€

ENTE MENÜ- 14,90€

HÄHNCHEN/LAMM MENÜ- 13,90€

- *Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert*
- Vorspeise nach Wahl: Linsensuppe, TomatenSuppe, Gemuse Suppe oder gemischter Salat.
- Hauptgericht nach Wahl: Vegetarisch, Lamm, Hähnchen oder Ente.
- Nachtisch: Hausgemachte Mangocreame

M1 Ghar ki Dal	Gelbes Linsengericht nach Art des Hauses (c)	7,90€
M2 Mix Vegetable	Frische Gemüse zubereitet mit Koriander und Gewürzen nach nordindischer Art	7,90€
M3 Paneer Korma	Hausgemachter Käse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (c,i)	8,90€
M4 Aloo Palak	Kartoffeln gerösteten Zwiebeln, Ingwer Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer (c)	7,90€
M5 Channa Masala	Kichererbsen, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern (c,4)	7,90€
M6 Vegetable Korma	Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnussmilch und feinen Gewürzen (c,i)	8,50€
M7 Karahi Mushroom	Frische Champignons zubereitet mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und grünen Kräutern (c,4)	7,90€
M9 Chicken Curry	Hähnchenfleisch in milder Currysauce (c)	9,90€
M10 Chicken Vindaloo	Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer mittel Scharfen Currysauce (c,i,4)	9,90€
M11 Chicken Sabji	Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen (c)	9,90€
M12 Butter Chicken	Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten (c,i,4)	9,90€
M13 Chicken Mango	Zartes Hähnchenfleisch lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce (c)	9,90€
M14 Lamm Curry	Lammfleisch in milder Currysauce (c)	10,90€
M15 Lamm Vindaloo	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (c,4)	10,90€
M16 Lamm Sabji	Lammfleisch zubereitet mit frischem Gemüse und Gewürzen (c)	10,90€
M18 Ente Curry	Ente kross in milder Currysauce (c,i,f,d)	11,90€
M19 Butter Ente	Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce (c,i,f,d)	11,90€
M20 Ente Madras	Ente kross sehr scharf zubereitet mit Champignons in einer Pikanten Currysauce (c,i,f,d)	11,90€
M21 Ente Mango	Ente kross, lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme- Sauce (c,i,f,d)	11,90€