

SPEISEKARTE

VORSPEISE

(ALLE PAKORAS WERDEN IN KICHERERBSENMEHL EINGETAUCHT UND ANSCHLIESSEND GEBRATEN)

1-SAMOSAS ZWEI GEMÜSE-TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT KARTOFFELN, ERBSEN, ROSINEN UND MANDELN	5,10 €
2-PANEER PAKORAS 7,10 € FRISCHER HAUSGEMACHTE RAHMKÄSE WÜRFELN	
3-CHICKEN PAKORAS HÄNCHENBRUSTFILET STREIFEN	6,10 €
4-GOBI PAKORAS FRISCHE BLUMENKOHL	5,10 €
5-ONION BHAJI ZWIEBELRINGE	5,10 €
6-KEEMA SAMOSAS ZWEI TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT ZARTEM LAMMFLEISCH, KARTOFFELN UND CASHEWNÜSSEN	6,10 €
7- SPEZIAL MIX PAKORA EINE BUNTE KOMBINATION AUS ALLEN UNSEREN PAKORAS, KANN GERNE AUCH VEGETARISCH BESTELLT WERDEN	8,10 €

SUPPEN

8-DAAL SHORBA LINSENSUPPE NACH SÜDLÄNDISCHER ART, MIT EINEM SCHUSS SAHNE UND KOKOSRASPELN	5,10 €
9-TAMATER SHORBA EINE EXOTISCHE TOMATENSUPPE; VERFEINERT MIT EINEM SCHUSS SAHNE	5,10 €
10-MURGH SHORBA EINE CREMIGE CURRYCREME-HÜHNERSUPPE	5,10 €
11-SHRIMP SHORBA EINE SAUER-SCHARFE SUPPE MIT SHRIMPS UND EINEM SCHUSS WODKA	5,50 €

INDISCHE BORT SPEZIALITÄTEN

(ALL UNSERE BROTSPEZIALITÄTEN WERDEN IM LEHMOFEN GEBACKEN)

12-BUTTER NAAN (AUS WEIZENMEHL)	3,00 €
13-CHILI NAAN (AUS WEIZENMEHL)	3,10 €
14-KNOBLAUCH NAAN (AUS WEIZENMEHL)	3,10 €
15-PESCHAWRI NAAN (AUS WEIZENMEHL)	3,50 €
16-PANEER NAAN (MIT IND. KÄSE)	3,50 €
17-PUDINA NAAN (MIT FRISCHEN PFEFFERMINZ)	3,50 €
18-LACHCHA PARANTHA (BLÄTTERTEIG MIT BUTTER)	3,90 €
19-TANDOORI ROTI (VOLLKORN FLADENBROT)	2,50 €

ZUM DAZU BESTELLEN

20-ACHAR (SCHARFE HAUSGEMACHTE IND. MIXED PICKLES)	1,90 €
21-MANGO CHUTNEY (SÜSS-SAUER EINGELEGTER MANGO MIT IND. GEWÜRZEN)	1,90 €
22-RAITA (FRISCHER JOGHURT MIT IND. GEWÜRZEN DU GURKEN)	2,50 €
23-REIS (IND. BASMATI REIS)	3,50 €

TANDOOR (AUS DEM LEHMOFEN)

24-MURGH TANDOORI ZWEI GROSSE HÜHNERKEULEN, 24 STUNDEN IN EINER MILDEN MARINADE AUS JOGHURT UND NORDINDISCHEN GEWÜRZEN EINGELEGTE. – BIS ZU PERFEKTION IM LEHMOFEN GEGRILLT	12,50 €
25-PANEER TIKKA HAUSGEMACHTER FRISCHER INDISCHER RAHMKÄSE MARINIERT IN JOGHURT UND EXOTISCHEN GEWÜRZEN; GEGRILLT MIT PAPRIKA- UND	12,10 €

ZWIEBELSTÜCKEN

26-MURGH TIKKA 12,90 €

MARINIERTES UND SAFTIGES HÄHNCHENFILET GEBACKEN IM LEHMOFEN MIT PAPRIKA- UND ZWIEBELSTÜCKEN, SOWIE EINER EXOTISCHEN GEWÜRZMISCHUNG, GEGRILLT UND SERVIERT AUF EINER HEISSEN PLATTE

27-SPEZIAL MIX KABAB 16,50 €

EINE KÖSTLICHE ZUSAMMENSTELLUNG AUS TANDOORI CHICKEN TIKKA, LAMM TIKKA, LAMM SEEKH KABAB UND GARNELEN

28-LAMM TIKKA 15,90 €

MARINIERTES UND SAFTIGES LAMMFEISCHSTÜCK MIT PAPRIKA UND ZWIEBELSTÜCKEN SOWIE ERLESENEN GEWÜRZEN, GEGRILLT UND SERVIERT AUF EINER HEISSEN PLATTE

29-SEEKH KABAB 12,90 €

GEHACKTES LAMMFEISCH MIT FRISCHEM INGWER, ZWIEBEL- UND PAPRIKASTÜCKEN, INDISCHE KRÄUTERN UND GEWÜRZEN AM SPIESS GEGRILLT

30-MURGH MALAI TIKKA 12,90 €

ZARTE HÜHNERFILETSTÜCKE IN EINER JOGHURTMARINADE EINGELEGT UND IM TANDOORI-OFEN GEGRILLT

31-JHINGA TANDOORI 24,90 €

GESCHÄLTE UND GEGRILLTE ‚BLACK TIGER‘ RIESENGARNELEN EINGELEGT IN EINER SPEZIELLEN MISCHEUNG AUS EXOTISCHEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

32-AMRITSARI MACHLI TANDOORI 14,50 €

LACHSFILET IN HAUSEIGENER JOGHURTSAUCE NACH INDISCHER ART, VERFEINERT MIT KNOBLAUCH, INGWER UND ZITRONE

FISCHGERICHTE

33-MACHLI CURRY 12,50 €

LACHSFILET IN HAUSEIGENER CURRYSAUCE MIT FRISCHEM INGWER UND KNOBLAUCH NACH BENGALI-ART

34-JHINGA CURRY 14,90 €

TIGER-GARNELEN IN HAUSEIGENER CURRYSAUCE MIT FRISCHEM INGWER, KNOBLAUCH UND ZITRONEN

35-JHINGA MASALA 14,50 €

TIGER-GARNELEN GEBRATEN MIT EINEM SALAT AUS TOMATEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND INGWER NACH PUNJABI-ART

36-JHINGA MALAI CURRY 16,50 €

RIESEN GARNELEN IN EINER NUSSCREMENSAUCE & COCOS CREAM NACH BENGALI-ART

37-MADRAS JHINGA 15,50 €

RIESEN GARNELEN GEBRATEN MIT FRISCHEN TOMATEN, ZWIEBELN, INGWER UND KNOBLAUCH IN EINER CURRY SAUCE

REISGERICHTE

38-DELHI BIRYANI 11,90 €

LANGKÖRNIGER BASMATIREIS VERFEINERT MIT SAFRAN UND MIT ABGEBRATENEM FRISCHEM GEMÜSE, NÜSSEN, ROSINEN UND FEINEN GEWÜRZEN

39-CHICKEN BIRYANI 12,50 €

EIN AROMATISCHES UND DELIKATES BASMATIREISGERICHT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENSTREIFEN, KNACKIGEM GEMÜSE, ROSINEN UND NÜSSEN

40-HYDRABADI BIRYANI 14,50 €

ZARTES LAMMFEISCH GEBRATEN MIT BASMATIREIS, KNACKIGEM GEMÜSE, ROSINEN, NÜSSEN UND MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN ABGESTIMMT

41- SPEZIAL NAWABI BIRYANI 16,50 €

GEBRATENER BASMATIREIS MIT GEMÜSE, ZARTEM HÄHNCHENFILET, LAMMFEISCH, GARNELEN, NÜSSEN UND ROSINEN

42-BOMBAY BIRYANI 16,90 €

GESCHÄLTE BLACK-TIGER RIESENGARNELEN GEBRATEN MIT FEINSTEM BASMATIREIS, FRISCHEN KARTOFFELN, TOMATEN, ZWIEBELN, NÜSSEN UND ROSINEN

HAUPTGERICHTE

HÜHNERFLEISCH

- 43-MURGH CURRY** 12,90 €
HÄHNCHENFILET IN ROTER CURRYSAUCE, NACH NORDINDISCHER ART ZUBEREITET
- 44-MURGH MAKHANI** 12,50 €
SAFTIGE HÄHNCHENBRUSTFILET MIT LECKEREN GEWÜRZEN UND NÜSSEN IN EINER CREMIGEN SAUCE
- 45-MURGH SAAG** 11,90 €
EINE WUNDER VOLLE KOMBINATION AUS EINGELEGTEM HÄHNCHEN-FILET, SPINAT, FRISCHEM INGWER, KNOBLAUCH UND INDISCHEN GEWÜRZEN; NACH ‚PUNJABI ART‘
- 46-MURGH DAHIWALA** 12,50 €
ZARTES HÄHNCHENFILET EINGELEG 12 STUNDEN IN EINER MILDEN MARINADE AUS KNOBLAUCH, INGWER UND NORDINDISCHEN GEWÜRZEN, SERVIERT IN EINER JOGHURTSAUCE UND MIT MANDELN GARNIERT
- 47-MURGH VINDALOO** 12,90 €
PIKANTES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT GEBACKENEN KARTOFFELN IN EINER SCHARF GEWÜRZTEN SAUCE MIT PAPRIKA- UND ZWIEBELSTÜCKEN, SOWIE KOKOSRASPELN NACH ‚GOA-ART‘ ZUBEREITET
- 48-MURGH DO PYAZA** 12,50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET IN EINER SÜSS-SCHARFEN SAUCE MIT ZWIEBELN, TOMATEN, KNOBLAUCH, INGWER UND FRISCHEM CHILIS NACH ‚PUNJAB-ART‘ ZUBEREITET
- 49-MURGH JALFREZI** 12,90 €
GEWÜRZTES HÄHNCHENBRUSTFILET, FRISCHES GEMÜSE, INGWER, KNOBLAUCH UND KOKOSRASPELN IN EINER EINZIGARTIGEN SAUCE
- 50-MURGH KORMA** 12,90 €
HÄHNCHENBRUSTFILET IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS MANDELN, CASHEWNÜSSEN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN VERFEINERT MIT GERIEBENEM RAHMKÄSE
- 51-MANGO CHICKEN** 12,90 €
ZARTES HÜHNERBRUSTFILET MIT FRISCHEM MANGO IN EINER GESCHMACKSVOLLEN CASHEW-MANGO-SAUCE
- 52-DHAN CHICKEN** 13,10 €
ZARTES HÜHNERBRUSTFILET MIT LINSEN, FRISCH GEHACKTEN INGWER, KNOBLAUCH, TOMATEN UND ZWIEBELN GEBRATEN UND MIT EINER SPEZIELLEN GEWÜRZMISCHUNG VERFEINERT

LAMMFLEISCH

- 53-LAMM CURRY** 14,10 €
ZARTES LAMMFLEISCH IN EINER HAUSGEMACHTEN CURRYSAUCE AUS FRISCHEM TOMATEN, ZWIEBELN, INGWER, KNOBLAUCH UND INDISCHEN GEWÜRZEN NACH PUNJABI-ART ZUBEREITET (SCHARF)
- 54-BHUNA GOSHT** 14,10 €
SAFTIGES EINGELEGTES LAMMFLEISCH, GEBRATEN MIT FRISCH GEHACKTEM INGWER, KNOBLAUCH UND SPEZIELLEN GEWÜRZEN
- 55-LAMM KORMA** 14,50 €
LAMMFLEISCH IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS MANDELN, CASHEWNÜSSEN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, ABGESTIMMT MIT GERIEBENEM RAHMKÄSE
- 56-PALAK GOSHT** 13,90 €
EINE WUNDERVOLLE KOMBINATION AUS EINGELEGTEM LAMMFLEISCH, SPINAT, FRISCHEM INGWER, KNOBLAUCH UND SPEZIELLEN INDISCHEN GEWÜRZEN. – NACH ‚PUNJABI-ART‘ GEGART
- 57-ROGHAN JOSH** 14,10 €
ZARTES LAMMFLEISCH MIT FRISCHE ZWIEBELN, PAPRIKA, KNOBLAUCH UND KOKOSRASPELN IN EINER JOGHURTSAUCE NACH PUNJABI-ART
- 58-LAMM SABZI** 13,50 €
LAMMFLEISCH UND FRISCHE GEMÜSE IN EINER DELIKATEN CURRYSAUCE GEGART, ABGESCHMECKT MIT EINEM SCHUSS SAHNE UND VERFEINERT MIT FRISCHEM KORIANDER UND INGWER

59-LAMM VIDOALOO	14,10 €
PIKANTES LAMMFLEISCH MIT GEBACKENEN KARTOFFELN, PAPRIKA UND ZWIEBELN IN EINER SCHARF GEWÜRZTEN SAUCE MIT KOKOSRASPELN. – NACH ‚GOA-ART‘ ZUBEREITET	
60-LAMM DO PYAZA	14,50 €
LAMMFLEISCH IN EINER SÜSS-SCHARFEN SAUCE MIT ZWIEBELN, TOMATEN, KNOBLAUCH, INGWER UND FRISCHE CHILIS, VERFEINERT MIT ROSTZWIEBELN	
61-LAMM KARAHAI	14,50 €
ZARTES LAMMFLEISCH MIT FRISCH GEHACKTE PAPRIKA, ZWIEBELN, INGWER, KNOBLAUCH, TOMATEN UND KORIANDER NACH PUNJABI-ART	
62-MANGO LAMM	14,50 €
ZARTES LAMMFLEISCH MIT FRISCHEM MANGO IN EINER GESCHMACKSVOLLEN CASHEW-MANGO-SAUCE	

VEGETARISCH

63-SABZI KI BAHAR	11,90 €
FRISCHES GEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEM INDISCHEN RAHKÄSE IN EINER NORDINDISCHEN CURRYSAUCE	
64-PALAK PANEER	10,90 €
HAUSGEMACHTER GEBRATENER RAHKÄSE MIT SPINAT, ZWIEBELN UND EXOTISCHEN GEWÜRZEN	
65-DAL MAKHANI	10,90 €
DREI LINSORTEN MIT EINER CREMIGEN BUTTERSAUCE AUS FRISCHEM INGWER, KNOBLAUCH UND TOMATEN NACH ART DES HAUSES	
66-CHOLE AMRITSARI	10,90 €
KICHERERBSEN GEGART IN EINER NORDINDISCHEN SAUCE AUS EINER SPEZIELLEN GEWÜRZMISCHUNG AUS AMRITSAR	

67-MALAI KOFTE	10,90 €
ZARTE GEBRATENE KARTOFFELRÖLLCHEN MIT HAUSGEMACHTEM RAHKÄSE UND CASHEWNÜSSEN, SERVIERT IN EINER GESCHMACKSVOLLEN SAUCE, ABGESTIMMT MIT GERIEBENEM KÄSE UND ROSINEN, EIN GERICHT NACH KÖNIGLICHEM REZEPT	

68- PANEER JALFREZI	11,90 €
EINE PIKANTE ZUBEREITUNG AUS HAUSGEMACHTEM INDISCHEN RAHKÄSE, WEISSKOHL, PAPRIKA, ZWIEBELN UND EINER DEZENTEN KNOBLAUCHNOTE IN EINER CURRYSAUCE NACH DEHLI-ART	

69-NAVRATTAN KORMA	11,90 €
FRISCHER BLUMENKOHL, PRINZESSBOHNEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, RAHKÄSE UND BROKKOLI NACH INDISCHER ART MIT FRÜCHTEN UND HAUSGEMACHTER CASHEW-SAUCE ZUBEREITET	

70-PUNJABI BAIGAN	10,50 €
FRISCHE AUBERGINE GEBRATEN IN EINER TOMATENSAUCE, VERFEINERT MIT GEWÜRZEN NACH ART DES HAUSES	

71-BOMBAY ALOO	10,10€
FRISCH GEBRATENE KARTOFFELN MIT FRISCH GEHACKTEN ZWIEBELN, TOMATEN, INGWER UND KNOBLAUCH IN EINER SÜSS-SCHARFEN SAUCE	

SALATE

72-FITNESS SALAT	9,90 €
GEMISCHTER SALAT AUS EISBERG, RUCOLA, PAPRIKA, GURKE, MAIS UND HAHNCHENBRUST FILET	
73-JHINGA SALAT	10,90 €

GROSSER INDISCHER SALAT MIT MARINIERTEN, GESCHÄLTEN ‚TIGER‘ – RIESENGARNELEN (JHINGA TIKKA), GEGRILLT IM ORIGINAL INDISCHEN LEHMOFEN

74-GOA SALAT	9,90 €
EXOTISCHE FRÜCHTE UND GEMISCHTER SALAT, SERVIERT MIT MARINIERTEN RAHKÄSESTÜCKEN (PANEER TIKKA) GEGRILLT IN ORIGINAL INDISCHEN LEHMOFEN	

75-CHOTA SALAT	4,50 €
-----------------------	---------------

GEHACKTE TOMATEN UND ZWIEBELN GEWÜRZT NACH ART DES HAUSES