

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie unsere Spezialitäten. Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität. Alle unsere leckeren Gerichte werden somit selbstverständlich mit frischen Zutaten zubereitet.

Wir hoffen, dass Sie als Besucher die Zeit genießen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen

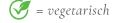
Guten Appetit

Schön, dass Sie bei uns sind.





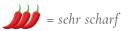
	SUPPEN	
02.	DAL SHORBA 🏈 g Indische Linsensuppe	5 €
03.	MURGH SHORBA ^{a,g} Hühnersuppe nach indischer Art	5,40 €
05.	TOMATO SHORBA	5 €
06.	BROCCOLI SHORBA © Cremige Brokkolisuppe nach indischer Art	5 €
	SALAT	
07.	GEMISCHTER SALAT ⁹	5 €
08.	INDISCHER SALAT MIT HÄHNCHENBRUST	12 €
	VORSPEISEN	
	serviert mit Chutneys	
09.	PAPARDAM Chips aus Linsen und Kümmel	3,50 €
10.	MIX SABZI PAKORAS Gemüse gebacken in Kichererbsenmehl	6 €
11.	ONION BHAJI (VEAN) Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenmehl	6 €
12.	PANEER PAKORA ^g Frischer Käse frittiert in Kichererbsenmehl	7,50 €
13.	SAMOSAS (2STÜCK) © a,m Herzhafte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Zwiebeln, Kartoffeln, grünen Erbsen und Cashewkernen	6 €
04.	MURGH SAMOSAS (2 STÜCK) ^{a,m} Herzhafte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Erbsen	8,50 €
14.	CHICKEN PAKORAS Hühnerfleisch frittiert in Kichererbsen	7,50 €
16.	JHEENGA PAKORA ^b Riesengarnelen frittiert in Kicherebsenmehl	11 €









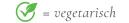


17.	MIXED PAKORA PLATTE (FÜR 2 PERSONEN) Sabzi-, Chicken- und Onion Pakora	12,50 €
18.	MIXED PAKORA PLATTE (FÜR 4 PERSONEN) Sabzi-, Chicken- und Onion Pakora	19,50 €

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

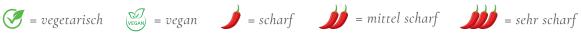
Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

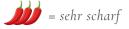
32.	DAL TARKA (FEAN) Gelbe linsen mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch	14,50 €
33.	DAL MAKHNI ⁹ Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten	14,50 €
34.	ALOO CHANA MASALA (KEAN) Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysauce	14,50 €
35.	MATAR PANEER ^{g,m} Erbsen mit hausgemachtem Käse in Currysauce	15 €
36.	SHAHI PANEER (SÜß) g,h Indischer hausgemachter Käse mit Tomaten-Cashew-Sahnesauce	15 €
37.	SABZI CURRY m Frisches Gemüse mit feinen Kräutern und Gewürzen in Currysauce	15 €
38.	ALOO JHEERA (VEAN) Kartoffeln gebraten in Kteuzkümmel und Kurkuma	13,50 €
201.	BAINGAN KA BHARTHA (REGION) Ganze Auberginen gegrillt, püriert mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	14,50 €
40.	BHINDI MASALA (VEAN) Frische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	15 €
41.	VEGETABLE KOFTA ^{g,h} Gemüseklöchen mit Cashewnüsse und hausgemachtem Käse in einer würzigen Curry	14 € vsauce
42.	PANEER KARAHI J g Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	15 €
43.	BROCCOLI MASALA (Frische Brokkoli mit Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln und Ingwer in einer Gewürzsauce	14 €
44.	PALAK PANEER ⁹ Würziger Spinat mit haugemachtem Käse	15 €
45.	VEGETABLE JALFREZI m Frisches Gemüse zubereitet in einer Spezialgewürzsauce	14 €











SPEZIALITÄTEN AUS DEM LEHMOFEN

Die nachfolgenden Gerichte servieren wir auf einer gusseisernen Platte mit Naan, Chutneys, Weißkraut und Paprika

47.	CHICKEN TIKKA ^{g,1} Zart mariniertes Hähnchenfleisch vom Spieß, gegrillt mit Zwiebeln und Joghurt	18,50	€
48.	HARYALI TIKKA ^{g,1} Zart Hähnchenfleisch mariniert in einer Sauce aus Blattspinat, Minze, Koriander und Joghurt gegrillt	18,50	€
49.	LAMM TIKKA ^{g,1} Zart mariniertes Lammfleisch vom Spieß mit Zwiebeln	21,50	€
50.	MALAI TIKKA ^{g,h,1} Hähnchenfleisch paniert mit Joghurt und Cashewkerne	18,50	€
51.	PANEER TIKKA © g,1 Marinierter hausgemachter frischer Käse in einer Masalasauce mit Zwiebeln	19	€
52.	JHEENGA TANDOORI b,h,1 Gegrillte, speziell marinierte Garnelen mit gedünsteten Tomaten, Ingwer und Koriander	23	€
53.	INDIAN TANDOORI KITCHEN GRILLPLATTE b,g,h,1 Garnelen, Lammfleisch und Hähnchenfleisch mit Zwiebeln	26	€

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

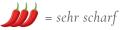
- CHICKEN CURRY 9 57. 16,50 € Zartes Hühnerfleisch in würziger Sauce CHICKEN VINDALOO 16,50 € 58. Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce'
- BUTTER CHICKEN g,h,1 17 € 59. Zartes Hühnerfleisch in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
- CHICKEN INDIAN TANDOORI KITCHEN SPECIAL 9,1 18 € 60. Gegrilltes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und anderen Kräutern in einer südindischen Sauce mit Kokosnussmilch
- 61. CHICKEN JALFREZI Zartes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce











17 €

62.	CHICKEN KORMA (SÜB) ^{g,h} Zartes Hühnerfleisch zubereitet einer milden Sahnesauce mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosnussmilch	16,50 €	£ (
63.	CHICKEN TIKKA MASALA g,1 Gegrilltes Hühnerfleisch in einer speziellen Zubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knob Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce	17,50 € lauch,	
64.	CHILI CHICKEN J f,g Zartes frittiertes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, roter Chili und Soja Sauce	17,50 €	
67.	CHICKEN PALAK ⁹ Zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln mit Spinat auf berühmter nordindischer Art	17 €	<u> </u>
68.	MANGO CHICKEN (SÜß) Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce	16,50 €	€
69.	CHICKEN BROCCOLI ⁹ Zartes Hühnerfleisch mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln in Currysauce	16,50 =	€
70.	GARLIC CHICKEN ⁹ Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch, gebraten in einer pikanter Currysauce	16,50	€
	LAMMSPEZIALITÄTEN		
	Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert		_
72.	LAMM CURRY ⁹ Lammfleisch in würziger Sauce	18 €	
73.	LAMM SABZI ⁹ Lammfleisch mit Gemüse in einer exotischen Currysauce	17 €	
76.	LAMM VINDALOO g Lammfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce	18 €	€

78.

81.



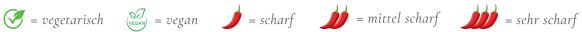
ROGAN JOSH 🍠 g

LAMM PALAK g

Zartes Lammfleisch in Ingwer-Tomaten Knoblauch-Currysauce

Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art





18 €

18 €

ENTENSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

19,50 € 82. BATHAK SABZI^g Zarte Ente gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen mit Gemüse 84. 19,50 € BATHAK MASALA^g Zarte Ente in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen mit Gemüse BATHAK KARAHI 19,50 € 85.

Zarte Ente mit Zwiebeln, Tomaten, Parika und frischen Korianderblättern

GARNELENSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

JHEENGA VINDALOO 🐠 b,g,1 89. 23,50 € Garnelen zubereitet in einer exotischen, sehr scharfen Sauce nach südindischer Art JHEENGA MASALA 🌶 b,g,1 23,50 € 90. Garnelen in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce 23,50 € 91. JHEENGA MAKHANI b,g Garnelen in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter

REISGERICHTE/BIRYANI

SABZI BIRYANI 🐓 e,g 92. 16 € Reisgericht mit Gewürzen, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen 18 € 93. MUTTON BIRYANI g,h Reisgericht mit saftig gegrilltem Lammfleisch, Mandeln und Paprika 18 € 94. HYDRABADI SPECIAL BIRYANI g,h Reisgericht mit saftig gegrilltem Hühnerfleisch, Mandeln, Gemüse, Paprika und Minze 17,50 € 95. CHICKEN BIRYANI g,h Reisgericht mit Hähnchenbrustfillet, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen

96.

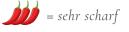


JHEENGA BIRYANI b,g,h



Reisgericht mit Garnelen, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln und Gewürzen





23,50 €

KINDERGERICHTE

BUTTER CHICKEN g,h,1 99. Zartes Hühnerfleisch in leicht würzig-süßer Sahnesauce mit Butter 9 €

100. NUGGETS MIT POMMES

8 €

BEILAGEN

19.	BASMATIREIS	3	€
20.	TANDOORI ROTI a Brot aus Vollkorn	3,50	€
21.	TANDOORI NAAN ^{a,g} Fladenbrot aus Weizenmehl	3,50	€
23.	MINT PARANTHA ^{a,g} Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit frischer Minze	4	€
25.	BUTTER NAAN a.g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter	4	€
26.	GARLIC NAAN ^{a,g} Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch	4	€
27.	PANEER NAAN ^{a,g} Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse	5	€
28.	PESHAWARI NAAN ^{a,g} Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Mandeln, Kokos und indischem Käse		€
31.	CHILI NAAN ^{a,g} Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Chili und Knoblauch	5	€
199.	RAITA c,f,g Leicht gewürzter Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel	4	€
200.	MIXED PICKLES	3,50	€

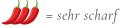
DESSERT

4,50 € $\textbf{MANGO CREAM}^{g,h}$ 101.

GULAB JAMUN (2 STÜCK) MIT 2 KUGELN EIS g 6,50 € 205.

4,50 € KHEER ^{g,h}Milchreis nach indischer Art 103.





Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff

2=mit Konservierungsstoff

3=mit Antioxidationsmittel,

⊶= mit Geschmacksverstärker

5=geschwefelt, 6=geschwärzt

7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß(bei

Fleischerzeugnissen)

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11=mit Süßungsmittel

12 = g e w a c h s t

Deklarationspflichtige Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide

b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

e= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h= Schalenfrüchte

i= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k= Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

I= Schwefeldioxid und Sulphite

m= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

