

Suppen

150 Dal Suppe ^(g)		5,00
gelbe indische Linsensuppe		
151 Sabzi Suppe ^(g)		5,40
indische Gemüse Suppe		
152 Tomaten Suppe ^(g)		5,40
cremige Tomatensuppe		
153 Chicken Suppe ^(g)		5,40
indische Hühnersuppe		
154 Mango Suppe ^(g)		5,40
exotische Mongocremeresuppe		

Salate

160 Salat der Saison ^(g)		7,90
gemischter Salat mit Dressing		
161 Garnelen Salat ^(b,g)		13,40
gemischter Salat mit Garnelen und Dressing		
162 Punjabi Salat ^(g)		12,40
gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing		
163 Enten Salat ^(g)		13,40
gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing		
164 Gurken Raita ^(g)		3,60
Joghurt mit Gurken und feinen Gewürzen		
165 Mix Raita ^(g)		4,00
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und feinen Gewürzen		
166 Channa Chaat ^(g)		5,00
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen		

Vorspeisen

- 170 Samosas ^(h) 2 gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln
6,50
- 171 Kartoffel Pakora Kartoffelscheiben in Spezialteig gebacken
6,50
- 172 Gobi Pakora Blumenkohl in Spezialteig gebacken 6,50
- 174 Zwiebel Ringe Zwiebelringe in Spezialteig gebacken 6,50
- 175 Chicken Pakora Hähnchenbrust in Spezialteig gebacken 7,50
- 177 Mix Pakora Teller (2 Personen) ^(g) gemischter
Vorspeisenteller 14,40
- 179 Mix Tandoori Platte (2 Personen) ^(b) 16,40
gegrilltes gemischtes Fleisch und Garnelen im Lehmofen zubereitet
- 181 Chicken Tikka (1 Person) ^(g) 8,90
Hähnchenfleisch in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt

Brote und Beilagen

- 182 Papadam 3,00
2 knusprige Linsenbrote mit Schwarzem Pfeffer und Dips
- 183 Chapati (flach) Vollkorn-Fladenbrot 3,40
- 184 Naan Brot indisches Fladenbrot 3,40
- 185 Garlic Naan ^(g) Knoblauch-Fladenbrot 4,00
- 186 Paneer Naan ^(g) 4,40
indisches Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse
- 187 Keema Naan indisches Fladenbrot gefüllt mit gehacktem
Lammfleisch 5,40
- 188 Peshwari Naan 4,40
indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss



- | | |
|---|------|
| 189 Kartoffel Naan | 4,40 |
| indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und ind. Gewürzen | |
| 190 Chef Naan | 5,40 |
| indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und gehacktem Lammfleisch | |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- | | |
|---|-------|
| 191 Bengan Baji ^(f,i,j) | 13,90 |
| Aubergine mit Hausgemachtem Rahmkäse, Erbsen und Curry-Sahne Sauce | |
| 192 Dal Makhni ^(f,i,j) | 13,90 |
| verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten | |
| 193 Taja Subji ^(f,i,j) | 13,90 |
| verschiedene gebratene Gemüsesorten mit Currysauce | |
| 194 Vegetable Korma ^(g,i,j) | 15,40 |
| Gemüse mit einer Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Kräutern | |
| 195 Matar Paneer ^(f,i,j) | 15,40 |
| Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse und Curry-Sahne Sauce | |
| 196 Butter Paneer Masala ^(f,i,j) | 15,40 |
| hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und ind. Gewürzen | |
| 197 Palak Paneer ^(g,i) | 15,40 |
| Blattspinat mit Hausgemachtem Rahmkäse | |
| 198 Paneer Tikka Masala ^(f,g,h,i,j) | 15,40 |
| hausgemachter Rahmkäse in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und ind. Gewürzen | |
| 199 Paneer Jhalfrezi ^(g,h,i) | 15,40 |
| hausgemachter Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika | |



Vegane Gerichte

- | | |
|--|-------|
| 200 Aloo Matar ^(i,j) | 13,90 |
| Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysauce | |
| 201 Channa Masala ^(i,j) | 13,90 |
| Kichererbsen in einer pikanten Curry-Gewürzsauce | |
| 202 Aloo-Gobi ^(i,j) | 13,90 |
| Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer | |
| 203 Bindi Masala ^(i,j) | 14,90 |
| Okras mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten | |
| 204 Aloo Palak ^(i,j) | 13,90 |
| Blattspinat und Kartoffeln nach nordindischer Art | |
| 205 Mango Sabzi ^(i,j) | 14,50 |
| gemischtes Gemüse, feine Kräuter und Gewürze in einer Mango Currysauce | |

Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- | | |
|---|-------|
| 209 Chicken Tandoori ^(g,i,j) | 18,90 |
| 24 Stunden marinierte Hähnchenschenkel mit 21 verschiedenen Gewürzen,
gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern | |
| 211 Chicken Malai Tikka ^(g,i,j) | 18,90 |
| gegrilltes Hähnchenfleisch mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen | |
| 212 Paneer Tikka ^(g,i,j) | 17,90 |
| hausgemachter Rahmkäse mariniert mit Joghurt und im Lehmofen gegrillt,
dazu Paprika und Zwiebeln | |
| 213 Chicken Tikka ^(g,i,j) | 18,90 |
| gegrilltes Hähnchenfleisch mit Joghurt-Safran und frischen Kräutern mariniert,
dazu Paprika und Zwiebeln | |
| 215 Lamm Tikka ^(g,i,j) | 19,90 |
| gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln | |

216 Ente Tikka ^(b,d,i,j)	19,90
krosse Ente mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern gegrillt	
217 Garnelen Tikka ^(b,d,i,j)	22,40
geschälte Garnelen mit Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch	
218 Mix-Grill ^(b,g,i,j)	22,40
verschiedene Fleischsorten mit Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln und Ingwer	
219 Pudeena Chicken Tikka ^(g,i,j)	18,90
6 Stunden mariniertes Hühnerfleisch in einer Joghurt-Minzsauce im Lehmofen gegrillt	
220 Ente Honig ^(b,d,i,j)	19,90
krosse Ente mit hausgemachter lieblicher Honigsauce gegrillt	

Huhn Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

210 Chicken Tikka Masala ^(g,i,j)	15,90
gegrillte Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Gewürzen und indischer Kräutersauce	
221 Chicken Curry ^(g,i,j)	14,50
zartes Hähnchenfleisch mit pikanter indischer Currysauce	
222 Chicken Saag ^(g,i,j)	15,50
zartes Hähnchenfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	
223 Chicken Subzi ^(g,i,j)	15,50
zartes Hähnchenfleisch mit Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	
224 Chicken Dansak ^(g,i,j)	15,50
zartes Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Gewürzen und mittel-scharfer Sauce	



225	Chicken Mango ^(g,i,j)	15,90
	zartes Hähnchenfleisch mit exotischer Mango und Cremesauce	
226	Chicken Bombay ^(g,i,j)	15,90
	zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, exotischer Ananas und Currysauce	
227	Chicken Vindaloo ^(g,i,j)	15,90
	zartes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und scharfer Vindaloo -Sauce nach Westindischer Art	
228	Chicken Jhalfrezi ^(g,i,j)	15,90
	zartes Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer, Paprika und Zwiebeln	
229	Chicken Korma ^(g,i,h,j)	15,90
	zartes Hähnchenfleisch in einer Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
230	Butter Chicken ^(g,i,h,j)	15,90
	zart gegrilltes Hähnchen mit würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew Sauce	
233	Chicken Madras ^(g,i,j)	15,90
	Hähnchenfleisch mit Curryblätter in einer pikanten Sauce mit Kokosmilch und Champignons	
234	Chicken Chana ^(g,i,j)	15,90
	Hähnchenfleisch und Kichererbsen in pikanter indischer Currysauce	

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

240	Lamm Curry ^(i,j)	15,90
	zartes Lammfleisch mit pikanter indischer Currysauce	
241	Lamm Subzi ^(i,j)	16,90
	zartes Lammfleisch mit Gemüse, Ingwer und Currysauce	
242	Lamm Saag ^(i,j)	16,90
	zartes Lammfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	
243	Lamm Vindaloo ^(i,j)	16,90
	zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und scharfer Vindaloo - Sauce nach westindischer Art	

- 244 Lamm Bindhi ^(i,j) 16,90
zartes Lammfleisch mit frischen Okras, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und feinen Gewürzen
- 245 Lamm Mango ^(h,i,j) 16,90
zartes Lammfleisch mit exotischer Mango und Cremesauce
- 246 Lamm Korma ^(g,h,i,j) 16,90
zartes Lammfleisch in einer Mandel-Käse-Kokos-Specialsauce
- 247 Lamm Madras ^(g,i,j) 16,90
zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln und südindischer Madrassauce
- 248 Lamm Dansak ^(g,i,j) 16,90
zartes Lammfleisch mit Kichererbsen, Gewürzen und mittel-scharfer Sauce
- 249 Lamm Hydeabadi ^(g,i,j) 16,90
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Kräutern und exotischer Ananassauce
- 250 Lamm Masala ^(g,j) 17,90
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili und einer Sauce nach Punjabi-Art



Ente

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 251 Ente Mango ^(g,h,i,j) 17,90
krosse Ente mit exotischer Mango-Cremesauce und Mangostücken
- 252 Ente Bombay ^(g,i,j) 17,90
krosse Ente einer kräftigen Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas
- 253 Ente Jhalfrezi ^(g,i,j) 17,90
krosse Ente mit Gemüse, Ingwer, frischem Knoblauch und Kräutern

254 Ente Champignons ^(g,i,j)	17,90
krosse Ente mit frischen Champignons, Knoblauch in einer Safransauce	
255 Ente Subzi ^(g,i,j)	17,90
krosse Ente mit Gemüse und frischen Kräutern	
256 Ente Korma ^(g,i,j)	17,90
Ente in einer Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
257 Ente Masala ^(g,i,j)	17,90
krosse Ente mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und einer indischen Kräutersauce	

Fisch Spezialitäten

260 Fisch Curry ^(b,i,j)	17,90
Seelachsfilet in einer pikanten Currysauce	
261 Goa Fisch Curry ^(b,d,i,j)	17,90
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einer kräftigen Sauce	
262 Fisch Masala ^(b,d,i,j)	17,90
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern	
263 Garnelen Curry ^(b,i,j)	18,90
geschälte Garnelen in einer pikanten Currysauce mit frischen Kräutern	
264 Garnelen Jhalfrezi ^(b,d,i,j)	18,90
geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, frischen Kräutern, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln	
265 Garnelen Subzi ^(b,d,i,j)	18,90
geschälte Garnelen mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern	



Reisgerichte

270 Sabzi Biryani ^(e,g,h,j)	14,90
Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen	

271 Chicken Biryani ^(e,h,j) 15,90

Basmatireis gebraten mit Hähnchenfleisch und feinen Gewürzen

272 Lamm Biryani ^(e,h,j) 16,90

Basmatireis gebraten mit zartem Lammfleisch

273 Garnelen Biryani ^(b,e,h,j) 18,50

Basmatireis gebraten mit Riesengarnelen und feinen Gewürzen

274 Namaste Biryani ^(b,e,g,h,j) 18,90

Basmatireis gebraten mit Huhn, Lamm, Scampi, Rahmkäse, Paprika und Nüssen



Kindergerichte

280 Pommes Frites



3,40

281 Chicken Nuggets

panierte Hühnchen Nuggets mit Pommes frites

7,90

282 Little Chicken Korma

halbe Portion Chicken Korma mit Hähnchenfleisch in einer Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce

8,90

283 Little Chicken Mango

halbe Portion Chicken Mango mit Hähnchenfleisch und exotischer Mango-Cremesauce

8,90

284 Little Butter Chicken

halbe Portion zart gegrilltes Hähnchen mit würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew Sauce

8,90

Desserts

300 Mango-Creme

Hausgemachte Mango-Creme

5,00



Wir wünschen Ihnen einen guten
Appetit!
Ihr Namaste

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle,

Allergenkennzeichnung: Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können..

b. Krebstiere, 9. Eier und Eierzeugnisse. d. Fisch und Fischerzeugnisse. e. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse. f. Soja und Sojaerzeugnisse. g. Milch und Milcherzeugnisse, h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queensland Nüsse). i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse. j. Senf und Senferzeugnisse. k. Sesamsamenerzeugnisse. l. Schwefeldioxid und Sulfate. m. Lupinen. n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamari, Austern).