



AROMA



Restaurant, Café & Bar

Glückauf



Getränke und Speisen

The Taste of India

Indisches Spezialitätenrestaurant

Business Lunch bis 14.00Uhr

(Montag bis Freitag)

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

All dishes served with Rice

- | | |
|--|--------|
| 550. Saag Chicken | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch und Spinat zubereitet mit indischen Gewürzen, serviert mit Reis.
Chicken and spinach prepared with Indian spices, served with rice. | |
| 551. Sabzi Chicken | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch mit Gemüse nach nordindischer Art.
North Indian style chicken with vegetables and spices. | |
| 552. Mughlai Chicken | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch, fein gewürzt mit Safran in Sahnesoße.
Chicken, finely seasoned with saffron in cream sauce | |
| 553. Murgh Kashmiri | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch, zubereitet mit Butter und Joghurt, Sauce mit Nüssen.
Chicken prepared with butter and yoghurt, sauce with nuts | |
| 554. Murgh Jalfrezi | 10,90€ |
| Hähnchenfleisch nach nordindischer Art, zubereitet mit grünen Gewürzen.
Chicken North Indian style, prepared with green spices. | |
| 555. Mughlai Lamm ^h | 10,90€ |
| Lammfleisch in Soße mit Nüssen und Kokosnuss.
Lamb in sauce with nuts and coconut. | |
| 556. Lamm Alu | 10,90€ |
| Lammfleisch, zubereitet mit Kartoffeln in Currysoße.
Lamb prepared with potatoes in curry sauce. | |
| 557. Murg Pulao ^{4/h} | 9,50€ |
| Safran/Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Nüssen.
Saffron - Basmati rice with chicken and nuts. | |
| 558. Lamm Biryani ^h | 10,90€ |
| Safran - Basmatireis mit Lammfleisch und Nüssen.
Saffron - Basmati rice with lamb and nut | |
| 559. Ente Korma ^h | 10,90€ |
| Entenbrustfilet in Sahnesoße mit Nüssen und Kokosnuss
Duck breast fillet in cream sauce | |

560	Ente Sabzi Entenbrustfilet mit Gemüse der Saison nach nordindischer Art. Duck breast fillet with seasonal vegetables North Indian style.	10,90 €
561	Paneer Makhni ^{4/5} Hausgemachter Käse, zubereitet mit Mandeln in Sahnesoße. Homemade cheese prepared with almonds in cream sauce.	9,50 €
562	Dal Chawal Schwarze Linsen, zubereitet nach Mughlai-Art. Black lentils, prepared in Mughlai-style.	8,90 €
563	Channa Alu Kichererbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße mit getrockneten. Chick peas with potatoes, prepared in curry sauce, with dry spices.	8,90 €
564	Saag Alu Spinat, zubereitet mit Kartoffeln und indischen Gewürzen. Spinach, prepared with potatoes and Indian spices.	8,90 €
565	Alu Matar Erbsen und Kartoffeln, zubereitet in Currysoße. Peas and potatoes, prepared in curry sauce.	8,90 €
566	Vegetable Korma ^h Gemüse, zubereitet in Mughlai-Soße mit Nüssen und Kokosnuss. Vegetables, prepared in Mughlai sauce, with nuts and coconut.	9,50 €
567	Vegetable Pulao Mixgemüse mit Reis. Mixed vegetables with rice.	8,50 €
568	Gemischtes Gemüse Gemüse, zubereitet nach nordindischer Art. vegetables, prepared in North Indian style.	8,50 €

Bezahlung nur gegen gültige Rechnung, handschriftliche nicht gültig
Payments only against valid Bill, handwritten not valid.

Getränke / Drink

Long Drinks

141	Campari Orange ^{3/4/9}	7,00 €
142	Gin & Tonic ⁵	7,50 €
143	Whiskey Cola ^{3/4/9}	7,00 €
144	Rum Cola	7,00 €

Warme Getränke / Hot Beverages

1	Indischer gewürzter Tee / Indian flavored tea ⁸	2,80 €
2	Tasse Kaffee / Cup of coffee ³	2,50 €
3	Cappuccino ^{3/8}	2,80 €
4	Schokolade mit Sahne / Chocolate with cream ^{8/8}	2,80 €
5	Espresso ³	2,50 €
6	Milchkaffee / Coffee with milk ^{3/8}	2,80 €
7	Latte Macchiato ^{3/8}	3,20 €
8	Ayurvedische Milch / Ayurvedic milk ⁸	3,20 €
9	Heißes Tasse Milch / Cup of hot milk ⁸	2,50 €
10	Tee / Tea	2,50 €

Kaltgetränke / Cold Beverages

21	Kaltes Glas Milsch/ Glass of Cold Milk	0,3l 2,00€
----	--	------------

Alkoholfreie Getränke / Alcohol Free Drinks

31	Flasche wasser / Bottle of water	0,75 l	5,90 €
		0,2 l	0,4 l
32/33	Stilles Wasser / Still water	2,30 €	3,90 €
34/35	Mineralwasser / Mineral water	2,30 €	3,90 €
36/37	Coca Cola ^{3/4/9}	2,30 €	3,90 €
38/39	Cola Light ^{3/4/9/12}	2,30 €	3,90 €
40/41	Fanta ^{4/9}	2,30 €	3,90 €
42/43	Sprite ²	2,30 €	3,90 €
44/45	Spezi ^{3/4/9}	2,30 €	3,90 €
46/47	Apfelschorle / Apple spritzer ²	2,30 €	3,90 €
48/49	Ginger Ale ^{5/9}	2,60 €	4,20 €
50/51	Bitter Lemon ^{5/9}	2,60 €	4,20 €
52/53	Tonic-Wasser / Tonic-water ⁵	2,60 €	4,20 €

Säfte / Juices

81/82	KiBa Kirsch & Bananen / Cherry & Bananas	0,2 l	0,4 l
83/84	Guaven / Guava	2,50 €	4,50 €
85/86	Maracuja	2,50 €	4,50 €
87/88	Orangensaft / Orange Juice	2,50 €	4,50 €
89/90	Apfelsaft / Apple Juice	2,50 €	4,50 €
91/92	Mango / Mango Juice	2,50 €	4,50 €
93/94	Bananen / Banana Juice	2,50 €	4,50 €
95/96	Kirsch / Cherry Juice	2,50 €	4,50 €
		2,50 €	4,50 €

Joghurt Getränke / Yoghurt drinks

Indische Spezialitäten / Indian Specials

- 101/102 Lassi Gesalzen / Salted lassi
 103/104 Lassi Süß / Sweet lassi
 105/106 Mango Lassi

0,2 l 0,4 l
 2,70 € 4,20 €
 2,70 € 4,20 €
 3,00 € 4,50 €

Alkohol / Alcohol

Bier / Beer

- 111/112 Pils Von Fass / Draught ^a
 113 Weizenbier / Wheat beer ^a
 114 Dunkel / Dark ^a
 115/116 Alkoholfrei / Alcohol free ^a
 117 Indisches Lager Bier / Indian beer ^a
 118/119 Radler ^{2/a}
 120/121 Diesel ^{3/4/9/a}

0,3 l 0,5 l
 3,50 € 4,50 €
 4,50 €
 4,50 €
 3,50 € 4,50 €
 3,80 €
 3,50 € 4,50 €
 3,50 € 4,50 €

Liköre / Liqueurs

- 161 Baileys
 162 Cointreau
 163 Grand Marnier Cordon Rouge
 164 Creme de Casis

4 cl 4,00 €
 4 cl 4,50 €
 4 cl 4,90 €
 4 cl 3,90 €

Klare Schnäpse / Spirits

- 171 Nordhäuser Doppelkorn
 172 Aquavit Malteser Kreuz
 173 Indischer Mango Schnaps / Indian Mango Liquor
 174 Absolut Wodka

4 cl 3,90 €
 4 cl 4,50 €
 4 cl 4,90 €
 4 cl 4,50 €

Indische Getränke / Indian Drinks

181 Ind.Rum (Old Monk)

4 cl 5,90 €

Whisk(e)y

191 Ballentines

4 cl 5,90 €

192 Jack Daniels

4 cl 6,90 €

193 Chivas Regal

4 cl 6,90 €

194 Johnny Walker (Black Label)

4 cl 6,90 €

/*Cognac & Spirituosen / Cognac & Spirits

201 Remy Martin VSOP ^D

4 cl 5,90 €

202 Jägermeister

4 cl 4,90 €

203 Fernet Branca

4 cl 4,90 €

204 Ramazzotti

4 cl 4,90 €

205 Gordon's Gin

4 cl 3,20 €

206 Asbach Uralt

4 cl 3,90 €

207 Hennessy VSOP ^D

4 cl 5,90 €

Aperitifs / Appetizers

211 Prosecco Scavi & Ray

0,2l 6,00 €

Wein / Wine

Weiß Wein / White wine

231/232 Italien Pinot Grigio IGT ^m

0,2 l 0,5 l

Trocken, fruchtig-blumig.

5,50 € 11,90 €

Dry, fruity and flowery.

233/234 Deutschland Silvaner QbA ^m

Halbtrocken, fruchtig.

5,50 € 11,90 €

Semi-dry, fruity.

235/236 Deutschland Landhaus Müller Thurgau ^m

Lieblich, kräftig, vollmundig.
Lovely, strong, full-bodied.

5,50 € 11,90 €

Rotwein / Red wine**251/252 Italien Valmarone Valpolicella DOC ^m**

Trocken, harmonisch und geschmeidig.
Dry, harmonious and smooth.

0,2 l 0,5 l
5,50 € 11,90 €

255/256 Italien Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ^m

Lieblich, zartes Bukett nach Heublumen und hellrote Farbe.
Sweet, delicate bouquet of hay flowers and light red color.

5,50 € 11,90 €

257/258 Italien Montepulciano d' Abruzzo ^m

Trocken, fruchtiges Bukett, zarte Tannine.
Dry, fruity bouquet, delicate tannins.

5,50 € 11,90 €

Roséwein / Rose wine**271/272 Italien Cerasuolo DOC Veneto ^m**

Trocken, saftiges Sanftes Bukett, spiritzig, mit frischer Frucht.
Dry, juicy soft bouquet, spirited, with fresh fruit.

0,2 l 0,5 l
5,50 € 11,90 €

Suppen / Soup

311	Murghi Soup Hühnersuppe. Chicken soup	5,90 €
312	Mulligatawny Soup Linsensuppe mit Basmatireis und Zitrone. Lentil soup with basmati rice and lemon.	5,00 €
313	Sabji Soup Gemischte Gemüsesuppe. Mixed vegetable soup.	5,50 €
314	Tomatensuppe / Tomato soup	5,50 €
315	Knoblauchsuppe / Garlic soup	

Vorspeisen / Appetizers

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

321	Aroma Special (10/12/15) Eisbergsalat, Shrimps, Obst mit Dressing. Green-salad, shrimps, fruits, egg with Dressing.	8,90 €
322	Aroma Cocktail (1/8/15) Eisbergsalat, Hähnchen und Nüsse mit Dressing. Green-salad, chicken, nuts, with Indian Dressing.	7,90 €
323	Tomato Salat (1/8/15) Eisbergsalta, Tomaten und Gurken mit Dressing. Green-salad, tomatoes, cucumber, with Dressing.	6,50 €
324	Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zitrone und Zwiebeln mit Dressing. Green salad, tomatoes, cucumber, paprika, lemon, Onions, with Dressing.	6,90 €

Tandoori Vorspeisen / Tandoori Appetizers

- 331 Chicken Tikka** ^{4/8}
Hühnerfleisch, mariniert mit pikanter Joghurtsoße.
Chicken marinated with spicy yoghurt sauce.
- 332 Paneer Tikka** ⁸
Hausgemachter Käse mit Safran-Joghurt-Soße mariniert.
Homemade cheese marinated with saffron yoghurt sauce.

6,50 €

6,50 €

Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

- 341 Khumb Pakora**
In Kichererbsenmehl marinierte Champignons, frittiert.
mushroom marinated in gram flour, fried.
- 342 Paneer Pakora** ⁸
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert.
homemade cheese marinated in gram flour, fried.
- 343 Papadum**
Knusprige Linsenwaffeln.
Crispy lentil wafers.
- 344 Onion Bhaji**
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert.
onion rings marinated in gram flour, fried.
- 345 Sabzi Pakoras**
Gemüse der Saison, in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert.
seasonal vegetables, marinated in gram flour, fried.
- 346 Samosas**
Zwei knusprig frittierte Teigpasteten, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen.
Two deep-fried dumplings filled with potatoes, fried green peas.
- 347 Murgh-Pakoras**
Hühnerstücke ohne Knochen, in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert.
boneless chicken pieces, marinated in gram flour, fried.

4,50 €

5,00 €

2,50 €

4,50 €

4,50 €

5,50 €

4,50 €

- | | | |
|-----|---|---------|
| 348 | Gobi Pakora
Blumenkohl, in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert.
Cauliflower marinated in gram flour, fried. | 4,90 € |
| 349 | Fish Pakora ^d
Fisch, mariniert mit Kichererbsenmehl, frittiert.
Fish pieces, marinated in gram flour, fried. | 5,50 € |
| 350 | Aroma Platte (für 2 Personen) ^d
Gemüse der Saison, entbeintes Hühnerfleisch, Fisch, mariniert mit Kichererbsenmehl, frittiert.
Seasonal vegetables, boneless chicken, fish, marinated with gram flour, fried. | 10,90 € |

Beilagen / Side dishes

Joghurt Speisen / Raitas

- | | | |
|-----|--|--------|
| 361 | Dahi [®]
Naturjoghurt.
Plain yoghurt. | 3,50 € |
| 362 | Baingan Ka Raita [®]
Gewürzter Naturjoghurt mit Auberginen.
Yoghurt with egg plants. | 4,90 € |
| 363 | Kheera Ka Raita [®]
Gewürzter Naturjoghurt mit Salatgurken.
Yoghurt with cucumber. | 4,90 € |
| 364 | Alu Ka Raita [®]
Gewürzter Naturjoghurt mit Kartoffeln.
Yoghurt with potato pieces. | 4,90 € |

Warme Beilagen / Warm side dishes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 371 | Sabji
Gemischtes Gemüse mit erlesenen Gewürzen.
Mixed fresh vegetables with selected spices. | 5,90 € |
| 372 | Dal Makhni
Schwarze Linsen, zubereitet mit Butter nach nordindischer Art.
Black lentils, prepared with butter in north Indian style. | 5,90 € |
| 373 | Portion Reis / Portion of rice | 3,50 € |
| 374 | Palak
Spinat nach nordindischer Art.
Spinach in north Indian style. | 6,50 € |

Brote / Breads

- | | | |
|-----|---|--------|
| 381 | Tandoori Naan^a
Blattförmiges Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor.
Leaf-shaped bread, baked in Tandoor. | 3,00 € |
| 382 | Tandoori Chapati^a
Vollkornbrot, frisch aus dem Tandoor. Wheat bread, baked in Tandoor. | 2,50 € |
| 383 | Sabji Paratha^a
Gebratenes Vollkornbrot, gefüllt mit Gemüse der Saison.
Wheat bread filled with seasonal vegetables. | 4,50 € |
| 384 | Butter Naan^a
Blattförmiges Fladenbrot, mit Butter zubereitet. Leaf-shaped flat bread prepared with butter. | 4,50 € |
| 385 | Knoblauch Naan / Garlic Naan^a
Naan mit Knoblauch aus dem Tandoor.
Naan with garlic. | 4,90 € |
| 386 | Käse Naan / Cheese Naan^a
Naan mit Käse.
Naan with cheese. | |

Indische Tandoori Spezialitäten (Grill) / Indian Tandoori Specialities (Grill)

Hähnchen / Murgh

Der Tandoor besteht aus einer krugförmigen Tonröhre, die von innen mit Holzkohle beheizt wird. Auf diese Weise erhält das Fleisch bzw. auch Fladenbrot (Naan) ein besonderes Aroma. Das Fleisch wird Außen knusprig und bleibt innen zart und saftig.

The Tandoor consists of a jug-shaped clay tube, which is heated from the inside with charcoal. In this way the meat or flat bread (Naan) gets a special aroma. The meat becomes crispy outside and remains tender and juicy inside.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 391 | Murgh Malai ^{g/h}
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Sahne und grünen Gewürzen.
Chicken, prepared with cream and green spices. | 14,90 € |
| 392 | Murgh Bharti ^{4/g}
Hähnchenbrustfilet mit indischen, getrockneten Gewürzen in Joghurt-Masala. (Scharf).
Chicken, prepared with Indian dried spices in yoghurt masala. (Hot). | 14,90 € |
| 393 | Chicken Tikka ^{4/g}
Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor mit Kornmehl und Zitrone.
Boneless Chicken, grilled in Tandoor with gram flour and lemon. | 14,90 € |
| 394 | Reshmi Kabab ^{4/g/h}
Hähnchenbrustfilet, Safran, Ingwer, gemahlene Cashewnüsse und hausgemachtem Käse.
Chicken, saffron, ginger, mashed cashew nuts and cottage cheese. | 14,90 € |

Lamm / Lamb

- | | | |
|-----|---|---------|
| 401 | Barra Kabab ^{4/g}
Lammfilet, mariniert in exotischen Kräutern und Gewürzen, mit Käse-Knoblauch.
Lamb prepared with exotic herbs, spices, garlic and cottage cheese. | 19,90 € |
| 402 | Mutton Tikka ^{4/g}
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit getrockneten Gewürzen mit Joghurt. Mutton grilled in tandoor, prepared with dry spices with yoghurt. | 19,90 € |

Fisch / Fish

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 411 | Jheenga Tandoori ^{d/g}
Riesengarnelen, über Nacht in getrockneten Gewürze eingelegt.
King Prawns, over night prepared with dried spices. | 19,90 € |
| 412 | Fish Tikka ^{d/g}
Frischer Lachs, mit Joghurt, Ingwer, Kichererbsenmehl und grünen Gewürzen.
Salmon pieces, prepared with yoghurt, ginger, gram flour and spices. | 19,90 € |
| 413 | Fish Mallai (mild) ^{d/g}
Frischer Lachs, zubereitet mit Sahne und getrockneten Gewürzen.
Salmon pieces, prepared with cream and dried spices. | 19,90 € |

Vegetarische Tandoorspezialitäten Vegetarian Tandoori specialties

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 421 | Tandoori Gobi ^g
Blumenkohl mit Joghurt, Kichererbsenmehl und getrockneten Gewürzen.
Cauliflower, prepared with yoghurt, gram flour and dried spices. | 13,90 € |
| 422 | Paneer Tikka ^g
Hausgemachter Käse, zubereitet mit Butter und getrockneten Gewürzen.
Cottage cheese, prepared with butter and gram flour. | 15,90 € |
| 423 | Mixed Vegetable Grill ^g
Hausgemachter Käse, Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl.
Cottage cheese, capsicum, potatoes, cauliflower | 15,90 € |

Tandoori - Mix - Grill

- 431 **Tandoori Mix Grill (für 1 Person)** ^{A/d/g/h} 25,90 €
 Hühnersuppe, Hähnchen Tikka, Lamm, Fisch, Garnelen, Mangocreme.
 Chicken soup, chicken Tikka, mutton, Fish, Prawns, Mango cream.
- 432 **Tandoori Mix Grill (für 2 Personen)** ^{A/d/g/h} 45,90 €
 Hühnersuppe, Hähnchen Tikka, Lamm, Fisch, Garnelen, Mangocreme.
 Chicken soup, chicken Tikka, mutton, Fish, Prawns, mango cream.

Indisches Spezialitäten serviert mit Reis

Hähnchen / Murgh

Hähnchenspezialitäten serviert mit Basmatireis.
 Chicken specialties served with basmati rice.

- 441 **Murg Sabz Bahar** 14,90 €
 Hähnchenbrustfilet mit Gemüse nach nordindischer Art.
 Chicken prepared with vegetables in north Indian style.
- 442 **Lahsuni Chicken** 14,90 €
 Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch in nordindischer Art.
 Chicken prepared with fresh garlic in North Indian art.
- 443 **Murgh Madras** 14,90 €
 Hähnchencurry nach südindischer Art. (Sehr scharf).
 chicken curry in south Indian style. (Very hot).
- 444 **Murgh Curry** 14,50 €
 Hähnchencurry.
 Chicken curry.
- 445 **Murgh Sagwala** 14,90 €
 Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Spinat.
 Chicken pieces, prepared with spinach.
- 446 **Tandoori Murgh Masala (Chef Art)** ^{g/h} 15,90 €
 Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor mit Safran in Sahnesoße.
 boneless chicken, grilled in Tandoor with saffron and cream sauce.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 447 | Kashmiri Chicken ^{g/h}
Hähnchenbrustfilet, mariniert in Mughlai-Sauce, mit Knoblauch, Apfel, Pfeffer und Käse in feiner Sauce.
Chicken with garlic, apple, pepper and cheese in Mughlai sauce. | 15,90 € |
| 448 | Karahi Chicken
Hähnchenbrustfilet, mit Paprika und Gewürzen, nach nordindischer Art.
Chicken, prepared with spices in north Indian style. | 15,50 € |
| 449 | Mango Chicken ^{g/h}
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Mango-Curry-Soße.
boneless chicken, prepared with mango-curry sauce. | 15,50 € |

Lamm / Lamb

Lammfleischspezialitäten serviert mit Basmatireis
Lamb specialties served with basmati rice

- | | | |
|-----|---|---------|
| 461 | Shahi Yakhini Korma ^{g/h}
Lammfleisch in Sahnesoße mit Nüssen und Kokosnuss.
Mutton in cream sauce with nuts and coconut. | 17,90 € |
| 462 | Karahi Gosht
Lammfleisch, zubereitet mit frischen grünen Gewürzen.
Mutton, prepared with fresh green spices. | 17,90 € |
| 463 | Rogan Josh
Lammfleisch, über Nacht in Jogurt eingelegt, auf kleiner Flamme gekocht.
Lamb, pickled overnight in yoghurt, cooked over a low flame. | 17,90 € |
| 464 | Palak Gosht
Lammfleisch, zubereitet mit Spinat.
Mutton, prepared with spinach. | 17,90 € |
| 465 | Gosht Sabz Bahar
Lammfleisch, mit Gemüse nach nordindischer Art.
Mutton, prepared with vegetables, north Indian style. | 17,90 € |
| 466 | Lamm Vindaloo
Lammfleisch in Currysoße mit getrockneten Gewürzen und Zitrone.
(Sehr scharf).
Mutton in curry sauce with dried spices and lemon. (Very hot). | 17,90 € |
| 467 | Mutton Lahsuni
Lammfleisch, mit frischem Knoblauch in nordindischer Art.
Mutton, prepared with fresh garlic in north Indian style. | 17,90 € |

Ente / Duck

Ente serviert mit Basmatireis
Duck specialties served with Basmati rice

- | | | |
|-----|---|---------|
| 471 | Ente Gullis ^{R/h}
Ente in süße-saurer Sauce mit Ananas.
Duck in sweet-sour sauce with pineapple. | 17,90 € |
| 472 | Ente Delhi
Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen in nordindischer Art.
Duck with different vegetables in North Indian styles. | 17,90 € |
| 473 | Ente Lakhnao ^{R/h}
Entenbrustfilet mit Mango-Curry Sauce mit Honig.
Duck with mango-curry sauce with honey. | 17,90 € |
| 474 | Ente Korma ^{R/h}
Entenbrustfilet in Sahnecurry mit Nüssen und Kokosnuss.
Duck in cream curry sauce with nuts and coconut. | 17,90 € |
| 475 | Ente Vindaloo
Entenbrustfilet in Currysoße mit getrockneten Gewürzen und Zitrone.
(Sehr scharf).
Duck in curry sauce with dried spices and lemon. (Very hot). | 17,90 € |

Fisch / Fish

Meeresspezialitäten, serviert mit Basmatireis.
Sea specialties, served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 481 | Fish Curry ^d
Fischfilet nach nordindischer Art.
Fish filet in north Indian style. | 16,50 € |
| 482 | Fish Masala ^d
Fischfilet, gekocht in indischen Gewürzen und Curry.
Fish filet cooked in Indian spices. | 16,50 € |
| 483 | Goan Curry ^{d/h}
Fischfilet in Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnuss.
Fish filet in cream sauce with almonds and coconut. | 16,50 € |

484

Fish Vindaloo ^d

Fischfilet in Currysoße mit getrockneten Gewürzen und Zitrone. (Sehr scharf).

Fish pieces in curry sauce with dried spices and lemon. (Very hot).

16,90 €

485

Lachs Curry ^d

Lachs, gekocht nach nordindischer Art.

Salmon cooked in North Indian style.

18,90 €

486

Lachs Masala ^{d/k}

Lachs, gekocht in verschiedenen, getrockneten Gewürzen in Senf und Currysoße.

Salmon cooked in various dried spices, in mustard and curry sauce.

18,90 €

487

Lachs Vindaloo ^d

Sehr scharfes Lachsfilet in Currysoße mit getrockneten Gewürzen und Zitrone. (Sehr scharf).

Very hot salmon filet in curry sauce with dried spices and lemon. (Very hot).

18,90 €

488

Lachs Korma ^{d/h}

Lachsfilet in Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnuss.

Salmon in cream sauce with almonds and coconut.

18,90 €

Sabji

Vegetarische Spezialitäten serviert mit Basmatireis.
Vegetarian specialties served with Basmati rice.

491

Khumb Matar

Champignons mit Erbsen in Currysoße.
 mushroom with peas in curry sauce.

13,90 €

492

Shahi Paneer ^{g/h}

Hausgemachter Käse, Mandeln und trockenen Früchten in Sahnesoße.
 Homemade cream cheese with almonds and dried fruits in cream sauce.

15,90 €

493

Vegetarisches Korma ^{g/h}

Gemischtes Gemüse, gekocht in Sahnesoße mit Kokosnuss.
 Mixed vegetables cooked in cream sauce with coconut.

14,50 €

- 494 Mix Sabji Vindaloo** 14,50 €
 Sehr scharfes gemischtes Gemüse. (Sehr scharf).
 Very hot mixed vegetables. (Very hot).
- 495 Matar Paneer ^g** 15,90 €
 Hausgemachter Käse mit Erbsencurry.
 Homemade cream cheese with green peas in curry.
- 496 Malai Kofta ^{g/h}** 15,90 €
 Hausgemachter Käse, Kartoffeln, indische Gewürze und Mughlisoße.
 Homemade cream cheese, potatoes, Indian spices and Mughlai sauce.
- 497 Palak Paneer ^g** 15,50 €
 Spinat mit hausgemachtem Käse.
 Spinach with homemade cream cheese.
- 498 Alu Palak** 13,90 €
 Spinat mit Kartoffeln, gekocht mit erlesenen Gewürzen.
 Spinach with potatoes cooked in mixed spices.
- 499 Alu Mattar** 13,90 €
 Kartoffeln-Erbсен-Curry.
 Potatoes and green peas in curry sauce.
- 500 Sabji Bhaji** 13,90 €
 Gemischtes frisches Gemüse mit erlesenen Gewürzen.
 Various fresh vegetables with mixed spices.
- 501 Shahi Dal Makhni ^g** 13,50 €
 Schwarze Linsen in Butter, zubereitet nach nordindischer Art.
 Black lentils, prepared with butter in north Indian style.
- 502 Alu Baingen** 13,90 €
 Aubergine mit Kartoffeln, zubereitet mit getrockneten indischen Gewürzen.
 Egg plant with potatoes, prepared with dried Indian spices.

Riesengarnelen / Jheenga

- 511 Jheenga Masala ^d** 19,90 €
 Riesengarnelen, zubereitet in frischen Gewürzen.
 King prawns prepared in fresh spices.
- 512 Jheenga Korma ^{d/h}** 19,90 €
 Riesengarnelen in Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnuss.
 King prawns in cream sauce with almonds and coconut.

19,90 €

513

Jheenga Vindaloo^d

Riesengarnelen in Currysoße mit getrockneten Gewürzen und Zitrone.
(Sehr scharf).

King prawns in very hot curry sauce with dried spices and lemon. (Very hot).

Reisspezialitäten serviert mit Currysoße
Rice specialties served with curry sauce

521

Banarasi Pullao^{g/h}

Safran-Basmatireis mit hausgemachtem Käse, Erbsen und Gemüse.
Saffron basmati rice with cheese, green peas and vegetables.

13,90 €

522

Murgh Biryani^{g/h}

Safran-Basmatireis mit Hähnchenfleisch und Nüssen.
Saffron basmati rice with chicken and nuts.

14,90 €

523

Akbari Biryani^{g/h}

Safran-Basmatireis mit Lammfleisch und Nüssen.
Saffron basmati rice with mutton and nuts.

17,90 €

524

Bombay Biryani^{d/g/h}

Safran-Basmatireis mit Riesengarnelen und Nüssen.
Saffron basmati rice with king prawns and nuts.

18,90 €

525

Biryani Maharaja^{c/d/g/h}

Safran-Basmatireis mit Lamm, Hähnchen, Garnelen, Eiern, Erbsen und Nüssen.
Saffron basmati rice with mutton, chicken, king prawns, eggs, green peas and nuts.

19,50 €

Platte / Plate

Thali

Serviert mit Basmatireis und Brot (Besonders empfehlenswert zum Ausprobieren der indischen Küche) für 2 Personen.
Served with basmati rice and bread (Especially recommended to try the exquisite taste of Indian food) for 2 persons.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 531 | Vaishno Thali (Vegetarisch) ^{a/g/h}
Linsenwaffel mit 3 verschiedenen Soßen, Gemüsesuppe, Spinat mit Käse, Dal Makhni, gemischtes Gemüse und Salatgurken in Joghurt.
Mango-Cream lintel waffle with 3 different sauces vegetable soup, spinach with cheese, dal makhni, mix vegetables, cucumber in yogurt, mango cream. | 39,90 € |
| 532 | Kashmiri Thali ^{a/d/g/h}
Linsenwaffel mit 3 verschiedenen Soßen, Hühnersuppe, Lammfleisch, Hähnchen, Fisch und Salatgurken in Joghurt.
Mango-Cream chicken soup, mutton, chicken, fish, cucumber in yoghurt, mango cream. | 44,90 € |
| 533 | Punjabi Thali ^{a/g/h}
Linsenwaffel mit 3 verschiedenen Soßen, Mulligatawny Suppe, Lammfleisch, Hähnchen, Gemüse und Salatgurken in Joghurt. Mango-Cream / lintel waffle with 3 different sauces Mulligatawny soup, mutton, chicken, vegetables, cucumber in yogurt, mango cream. | 42,90 € |
| 534 | Maharaja Thali ^{a/g/h}
Linsenwaffel mit 3 verschiedenen Soßen, Hühner Tikka (Beilage Naan) Karahi Gosht, Hähnchen mit Spinat, Murgh Amritsari und Raita. Mango-Cream Papadums with 3 different sauces, chicken tikka (with naan), karahi gosht, chicken with spinach, murgh amritsari and raita, mango cream. | 46,90 € |

Nachtisch / Desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 541 | Mango Cream
FrISChe Mango zubereitet mit Sahnecreme.
Fresh Mango prepared with cream sauce. | 5,90 € |
| 542 | Kulfi
Indisches hausgemachtes Eis.
Indian home-made ice cream. | 6,90 € |
| 545 | Gemischtes Eis
3 Kugeln Eis nach Wahl.
Eissortiment : Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone.
3 scoops of ice cream to choose.
Ice cream assortment : Vanilla, chocolate, strawberry, Lemon. | 4,90 € |
| 546 | Gulab Jamun
3 Käsebällchen.
3 Cheese Balls. | 5,90 € |