



## Suppen



**1. Tomatensuppe**  
(Indische Tomatensuppe)

4,90

**2. Daal-Shorba**   
(Indische Linsensuppe)

4,90

**3. Sabji-Shorba**  
(Indische Gemüsesuppe)

4,90

**4. Lasan-Shorba**  
(Indische Knoblauchsuppe)

4,90

**5. Hummercreme-Shorba**  
(mit kleinen Shrimps)

5,50

**6. Chicken-Shorba**  
(Indische Hühnersuppe)

5,50

## Pakora's

(Alle Vorspeisen werden mit Kichererbsenmehl paniert und frittiert)

**10. Vegetable Pakora**   
(gemischtes Gemüse (Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Blumenkohl))

6,50

**11. Onion Bhaji**   
(Mischung aus gehackten Zwiebeln, mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander)

6,50

**12. Paneer Pakora**  
(frischer hausgemachter indischer Käse)

6,50

**13. Fish Pakora**  
(gewürztes Seelachsfilet)

6,50

**14. Chicken Pakora**  
(zarte Hähnchenfilet Stücke)

6,50

**15. Vegetable Samosa**   
(dreieckige Weizenmehl-Pasteten, gefüllt mit gemischtem Gemüse)

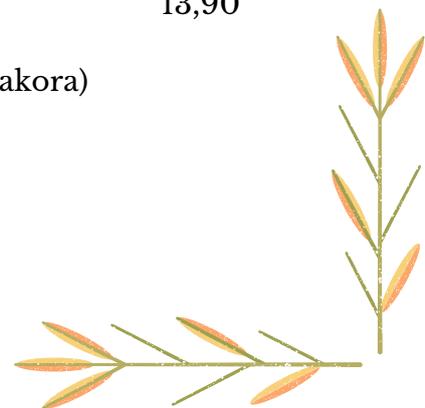
6,50

**16. Vorspeisenteller für 2 Personen**  
(bestehend aus Chicken Pakora, Fisch Pakora, Vegetable Pakora und Onion Pakora)

13,90



 = Vegan



# Beilagen

**125. Plane Dahi** 3,90  
(einfacher Joghurt)

**126. Keera Ka Raita** 4,90  
(Joghurt mit geriebenen Gurken und angerösteten Kreuzkümmeln)

**127. Pulao Reis**  4,90  
(gebratener Basmatireis mit Erbsen und Kreuzkümmel)

## Naan

**129. Onion Khulcha**  3,50  
(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit roter Zwiebel)

**130. Naan**  2,90  
(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot)

**131. Roti**  2,90  
(Vollkorn-Fladenbrot)

**132. Mint Paratha**  3,50  
(Vollkorn-Fladenbrot mit getrockneter Minze)

**133. Paneer Kulcha** 4,50  
(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot gefüllt mit hausgemachten Paneer (indischer Käse))

**134. Lasan Kulcha**  3,50  
(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Knoblauch und Koriander)

**135. Pappadam**  2,90  
(zwei vegane Linsen Cracker)

**136. Ingwer Naan**  3,90  
(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Ingwer und Koriander)

**138. Butter Naan**  3,90  
(mehrschichtiges Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Butter)

**139. Sesam Naan**  3,90  
(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Sesam)



 = Vegan





# Tandoori Grill Spezialitäten

(Alle Tandoori-Grill-Spezialitäten werden mit Reis, Malisauce (süße Sahne-Gewürz-Sauce) und gegrillten Gartengemüse serviert.)

## 25. Tandoori Chicken Legs

(gegarte Hühnerschenkel, mariniert in einer Mischung aus Kurkuma, Knoblauch, Ingwer und Garam Masala)

16,20

## 27. Chicken Tikka

(gegartes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen wie Garam Masala, Kreuzkümmel und Ingwer)

16,20

## 28. Haryali Malai Tikka

(gegartes Hähnchen, mariniert in einer cremigen Kräutermischung aus Joghurt, Minze Koriander)

16,20

## 29. Tandoori Fisch Grill

(gegartes Seelachsfilet und Riesengarnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Garam Masala)

22,60

## 30. Jheenga Tandoori (Riesengarnelen)

(gegarte Riesengarnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Garam Masala)

23,60

## 31. Tandoori -Boti-Tikka (Lamm)

(gegarte Lammfilets, mariniert in einer Mischung aus Knoblauch, Ingwer, Koriander, Minze, Zitronensaft und Garam Masala)

24,60

## 34. Tandoori-Mantra 3 in 1

(gegarter Hühnchen-Grill bestehend aus Haryali Malai Tikka, Chicken Tikka und Malai Tikka)

19,20

## 35. Tandoori Veggie Grill (vegetarisch)

(gegartes Paneer (indischer Käse), mariniert in einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel)

15,60

## 36. Malai Tikka

(gegartes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, milden Gewürzen, getrockneten Fenugreek-Blättern (Methi))

16,20



 = scharf

# Spezialitäten mit Huhn



Alle Hauptgerichte werden  
mit Reis serviert!

- |  |       |
|--|-------|
| <b>40. Murgh Palak</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Spinatsoße)  | 15,50 |
| <b>41. Punjabi Chicken Curry</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)   | 14,90 |
| <b>42. Chicken Korma</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce)   | 15,50 |
| <b>43. Bhunna Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Röstzwiebeln)  | 15,50 |
| <b>44. Chicken Sabzi</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit frischem Gemüse und Gewürzen)   | 15,50 |
| <b>45. Karai Murgh</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysauce mit Paprika)   | 15,50 |
| <b>46. Chicken Jalfrezi</b> 🌶️<br>(zartes Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Masala-Sauce mit Paprika und roten Zwiebeln)                          | 15,50 |
| <b>47. Chicken Vindaloo</b> 🌶️<br>(zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)  | 15,50 |
| <b>48. Butter Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in Tomaten-Butter-Cremesauce, garniert mit gemahlener Cashewnüsse) | 15,50 |
| <b>49. Tandoori Chicken Masala</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in einer Masalasaucе)                                     | 15,50 |
| <b>50. Murgh Nilgiri</b> 🌶️<br>(zartes Hähnchenbrustfilet in einer indischen Spinatsauce mit Korianderblättern, grünem Chili und Minze)              | 15,50 |
| <b>51. Mango Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)   | 15,50 |
| <b>52. Chilli Chicken</b> 🌶️<br>(frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer indischen Süß-Sauer-Sauce)                                      | 15,50 |
| <b>53. Chicken Bharta</b><br>(gehacktes Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysauce)   | 15,50 |
| <b>54. Chicken Tikka Saag Wala</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)                  | 15,50 |

🌶️ = scharf

## Spezialitäten mit Lamm

- 60. Bhunna Ghost** 18,50  
(zartes Lammfilet in Currysauce mit Röstzwiebeln)
- 61. Saag Ghost** 18,50  
(zartes Lammfilet in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)
- 62. Mutton Khumb Wala** 18,50  
(zartes Lammfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysauce)
- 63. Mutton Vindaloo** 🌶️ 18,50  
(zartes Lammfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)
- 64. Karahi Ghost** 18,50  
(zartes Lammfilets in einer milden Currysauce mit Paprika)
- 65. Mutton Nilgiri** 🌶️ 18,50  
(zartes Lammfilet in einer indischen Spinatsauce mit Korianderblättern, grünem Chili und Minze)
- 66. Lamm Boti Masala** 18,50  
(zartes Lammfilet gegart im Tandoori-Lehmofen in MasalasaUCE)
- 67. Mango Lamm** 18,50  
(zartes Lammfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)
- 68. Lamm Methi** 18,50  
(zartes Lammfilet in einer milden Curry-Sahnesauce mit Bockshornklee)

## Spezialitäten mit Ente

- 700. Bhatak Palak** 18,90  
(zartes Entenbrustfilet in Spinatsoße)
- 701. Bhatak Jalfrezi** 🌶️ 18,90  
(zartes Entenbrustfilet in einer scharfen Masala-Sauce mit Paprika und roten Zwiebeln)
- 702. Bhatak Masala** 18,90  
(zartes Entenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in einer MasalasaUCE)
- 703. Bhatak Vindaloo** 🌶️ 18,90  
(zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)
- 704. Mango Bhatak** 18,90  
(zartes Hähnchenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)

🌶️ = scharf



## Spezialitäten mit Rind

- 
- |  |       |
|--|-------|
| <b>70. Beef Curry</b><br>(zartes Rindfleisch in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)   | 17,50 |
| <b>71. Beef Masala</b><br>(zartes Rindfleisch in einer MasalasaUCE)  | 17,50 |
| <b>72. Beef Sabzi</b><br>(zartes Rindfleisch in Currysauce mit frischem Gemüse und Gewürzen)   | 17,50 |
| <b>73. Beef Saag</b><br>(zartes Rindfleisch in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)   | 17,50 |
| <b>74. Beef Vindaloo</b> <br>(zartes Rindfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce) | 17,50 |

## Spezialitäten mit Fisch & Garnelen

- |   |       |
|---|-------|
| <b>80. Fisch Mango</b><br>(Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)  | 18,90 |
| <b>81. Fisch Masala</b><br>(Seelachsfilet in einer MasalasaUCE)   | 18,90 |
| <b>82. Jheenga Curry</b><br>(ausgelöste Garnelen in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)  | 19,50 |
| <b>83. Jheenga Masala</b><br>(ausgelöste Garnelen in einer MasalasaUCE)   | 19,50 |
| <b>84. Jheenga Khumb Wala</b><br>(ausgelöste Garnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry-Sahne-Sauce)  | 19,50 |
| <b>85. Jheenga Goa</b> <br>(ausgelöste Garnelen in Kokosnuss-Sahne-Sauce mit Gewürzen, scharf) | 20,90 |
| <b>86. Jheenga Mango</b><br>(ausgelöste Garnelen in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)  | 20,90 |



 = scharf

# Vegetarische Spezialitäten

(Bei einigen Gerichten ist es möglich diese vegan zu servieren. Einfach fragen.)

- |   |       |
|---|-------|
| <b>90. Malai Kofta</b><br>(indische Gemüseklößchen in süßer Malai-Sahne-Sauce)  | 14,50 |
| <b>91. Vegetable Jalfrezi</b> <br>(frisches Gartengemüse in einer scharfen Chili-Masala-Sauce) | 14,50 |
| <b>92. Shai Panner</b><br>(Paneer (hausgemachter indischer Käse) in cremig süßer Tomaten-Sahne-Sauce)   | 14,90 |
| <b>93. Saag Paneer</b><br>(Paneer (indischer hausgemachter Käse) in Spinat-Sauce mit Ingwer)  | 14,90 |
| <b>94. Shai Baingan</b><br>(Paneer (hausgemachter indischer Käse) und im Tandoori-Lehmofen gegarte Auberginen in cremig süßer Tomaten-Sahne-Sauce)                              | 14,50 |
| <b>95. Sabzi Kofta</b><br>(indische Gemüseklößchen mit frischem Gartengemüse in Currysauce)   | 14,50 |
| <b>96. Chana Masala</b><br>(Kichererbsen mit Ingwer und Knoblauch in Masalasaucе)   | 14,50 |
| <b>97. Karai Paneer</b><br>(Paneer (indischer hausgemachter Käse) mit frischer Paprika in Currysauce)   | 14,90 |
| <b>98. Mixed Vegetables</b><br>(gemischtes frisches Gartengemüse in Currysauce)   | 14,50 |
| <b>99. Bhindi Masala</b> <br>(Okraschoten in Masalasaucе)                                    | 14,50 |
| <b>100. Baingan Ka Bharta</b><br>(frische Auberginen gegart im Tandoori-Lehmofen, zerstampft mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen)                             | 14,90 |
| <b>101. Dal Tarka</b> <br>(gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen)    | 13,50 |
| <b>102. Aloo Matter</b><br>(Kartoffeln und Erbsen in Currysauce)  | 13,50 |
| <b>103. Paneer Tikka Masala</b><br>(Paneer (hausgemachter indischer Käse) mit frischer Paprika und roten Zwiebeln in Masalasaucе)   | 15,90 |

**Paneer = hausgemachter Käse aus Kuhmilch**



**Die Milch wird regional von Bergkirchen bezogen.**

 = vegan  
 = scharf

# Vegane Gerichte

- 109. Mango Kofta**  14,90  
(indische Gemüseklößchen in Mango-Cashewnuss-Kokosnusssauce)
- 110. Mango Sabzi**  14,90  
(frisches verschiedenes Gartengemüse in Mango-Cashewnuss-Sauce)
- 111. Curry Khumb Wala**  14,90  
(Kartoffeln und Champignons in Curry-Sauce)
- 112. Sabzi Korma**  14,90  
(frisches verschiedenes Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sauce)

## Thali's

(Thali's sind eine Auswahl von kleinen Portionen von verschiedenen Gerichten. Die Wahl der Gerichte erfolgt spontan in der Küche. Diese können nicht selbst ausgesucht werden.)

- 115. Vegetarische Thali** 17,90  
(drei verschiedene Gemüsespezialitäten mit Basmati-Reis, gemischten Salat und Raita (indischer Gurken-Joghurt))
- 116. Mantra Thali** 19,50  
(drei verschiedenen Spezialitäten bestehend aus Lamm, Hühnchen, Vegetarisch mit Basmati-Reis, gemischter Salat, Raita (indischer Gurken-Joghurt))
- 117. Fisch Thali** 20,90  
(zwei verschiedenen Seelachs-Spezialitäten, eine Garnelen-Spezialität mit Basmati-Reis, gemischter Salat, Raita (indischer Gurken-Joghurt))
- 118. Vegetarische Thali für zwei Personen** 31,90  
(drei verschiedene Gemüsespezialitäten für zwei Personen mit Basmati-Reis, gemischten Salat und Raita (indischer Gurken-Joghurt))
- 119. Mantra Thali für zwei Personen** 35,90  
(drei verschiedenen Spezialitäten bestehend aus Lamm, Hühnchen, Vegetarisch für zwei Personen mit Basmati-Reis, gemischter Salat, Raita (indischer Gurken-Joghurt))



 = vegan

 = scharf

# Biryani's

(Biryani ist ein indisches Reisgericht, das mit Fleisch oder Gemüse zubereitet wird und aus aromatischem Basmatireis, Gewürzen und Rosinen besteht. Alle Biryani's werde mit Raita (indischen Gurkenjoghurt) serviert.)

- |  |       |
|--|-------|
| <b>105. Mutton Biryani</b><br>(gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)                     | 18,90 |
| <b>106. Chicken Biryani</b><br>(gebratener Basmati-Reis mit Hühner-Filets aus dem Lehmofen, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen) | 16,90 |
| <b>107. Vegetable Biryani</b><br>(gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)              | 16,50 |
| <b>108. Jheenga Biryani</b><br>(gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)                 | 20,50 |

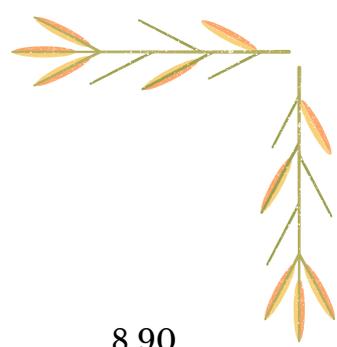


## Salate

(Wahl zwischen: Hausgemachter Paprika-Senf-Dressing oder Essig-Öl-Dressing)

- |   |       |
|---|-------|
| <b>18. Tomatensalat</b><br>(mit roten Zwiebeln)                             | 6,50  |
| <b>19. Fitness Salat</b><br>(gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen) | 12,90 |
| <b>20. Salat Saison</b><br>(gemischter Salat)                               | 5,50  |
| <b>21. Tomaten Mozzarella Salat</b>   | 9,50  |
| <b>22. Indischer Salat</b><br>(gemischter Salat mit Tandoori Chicken)       | 13,90 |

 = scharf



## Kinderkarte

### 220. Kinder Nudel nach Wahl

(Wahl aus: Spaghetti Bolognese oder Spaghetti Napoli)

8,90

### 221. Kinder Schnitzel

(vom Schwein- oder Hähnchen mit Pommes frites)

8,90

### 222. Butter Chicken oder Mango Chicken

(kleine Portion mit Reis)

10,90

## Nachspeisen

### 140. Mango Creme

4,50

### 141. Mango Creme mit Vanille Eis

4,90

### 142. Gulab Jamun

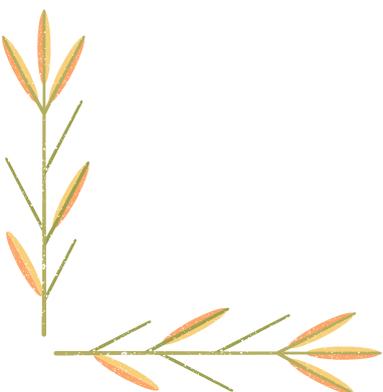
(frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit einer Kugel Eis )

4,90

### 143. Mantra Teller

(Mango Creme, Gulab Jamon, Vanilleeis)

12,90



 = scharf

