

# Indische Spezialitäten

## Vorspeisen



1. **Onion Rings** indische Kichererbsen-Zwiebelringe
2. **Sabzi Pakora** in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse 4,90
3. **Vegetable Samosa<sup>G</sup>** 1 Teigtasche mit Kartoffeln, Erbsen, ind. Gewürzen 3,90
4. **Keema Samosa<sup>G</sup>** 1 Teigtasche mit Hackfleisch und ind. Gewürzen 5,90
5. **Chicken Pakora** in Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchen 5,90
6. **Fish Pakora<sup>B</sup>** in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet 5,90

## Suppen



7. **Daal Shorba** Linsensuppe, mit Kräutern und Gewürzen zubereitet 3,50
8. **Chicken Shorba** scharfe Hühnersuppe mit indischen Gewürzen 4,00
9. **Tomato Shorba<sup>F</sup>** würzige Tomatensuppe mit Gewürzen und Kräutern 3,50





## Indische Gerichte mit Geflügel mit Basmatireis serviert

10. **Chicken Curry** Hähnchenfleisch in einer würzigen Currysauce **11,90**
11. **Chicken Korma**<sup>7,F,H</sup> Hähnchenfleisch in einer mild-süßlichen Korma-Sauce, mit Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert **12,90**
12. **Butter Chicken**<sup>F,H</sup> Hähnchenfleisch in Tomaten-Curry-Sauce mit Butterghee und Cashewkernen zubereitet **12,90**
13. **Chicken Shezada**<sup>F</sup> Hähnchen in einer würzigen Kurkuma-Joghurt-Sauce **11,90**
14. **Chicken Chana Masala** Hähnchen mit Kichererbsen in einer würzigen Sauce, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel **12,90**
15. **Chicken Vindaloo** Hähnchen und Kartoffeln in einer scharfen Chilisauce **12,90**
16. **Chicken Achar Masala**<sup>D,8</sup> Hähnchen + Erbsen in indischer Achar-Sauce **12,90**
17. **Chicken Palak Masala** Hähnchen und Blattspinat in einer würzigen Sauce nach Kashmiri Art, mit Knoblauch und Ingwer **12,90**
18. **Chicken-Gemüse-Curry** Hähnchen mit verschiedenem Gemüse in einer exzellenten Currysauce zubereitet **12,90**





## Indische Gerichte mit Geflügel mit Basmatireis serviert

- 19. Chicken Biryani** gebratener Basmatireis mit Hähnchenfleisch, Gemüse und erfrischem Joghurt-Minze-Dip **12,90**
- 117. Murgh Sabzi Korma<sup>7,F,H</sup>** Hähnchenfleisch und Gemüse in mild-süßlicher Sauce, mit Kardamom und Kokosraspeln gekocht, mit Sahne verfeinert. **12,90**
- 118. Butter Sabzi Murgh** Hähnchen und Gemüse in Tomaten-Curry-Sauce **12,90**
- 119. Bhindi Chicken** Hähnchenfleisch, Okraschoten, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in milder Currysauce **12,90**
- 121. Murgh Aloo** Hähnchen, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Currys. **12,90**
- 122. Chicken Daal Masala** Hähnchen, Linsen, Knoblauch, Ingwer, pikant **12,90**
- 123. Bhuna Chicken** Hähnchenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, pikante Currysauce **12,90**
- 124. Murgh Sabzi Shezada<sup>F</sup>** Hähnchen und Gemüse in einer würzigen Kurkuma-Joghurt-Saucesauce **12,90**





## Indische Gerichte mit Lamm mit Basmatireis serviert

- 20. Lamb Curry** Lammfleisch in einer würzigen Currysauce **13,90**
- 21. Palak Gosht** Lammfleisch und Blattspinat, typisch indisch gewürzt **13,90**
- 22. Gobhi Gosht** Lammfleisch mit Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen **13,90**
- 23. Lamb Korma** <sup>7,F,H</sup> Lammfleisch in einer milden Korma-Sauce mit Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert **14,90**
- 24. Lamb Mushroom** Lammfleisch mit Champignons in einer speziellen Sauce **13,90**
- 25. Sabzi Gosht** Lammfleisch und Gemüse in einer würzigen Currysauce **13,90**
- 26. Lamb Vindaloo** Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Chilisauce **13,90**
- 27. Bhuna Gosht** Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und zahlreichen Gewürzen gekocht **13,90**





## Indische Gerichte mit Lamm mit Basmatireis serviert

**28. Bhindi Gosht** Lammfleisch und Okraschoten nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen zubereitet **14,90**

**29. Lamb Biryani** gebratener Basmatireis mit Lammfleisch, Gemüse und Joghurt-Minze-Dip **13,90**

**125. Butter Lamb Sabzi** Lamm mit gemischtem Gemüse und Cashewkernen in Tomaten-Curry-Sauce mit Butterghee **13,90**

**126. Butter Gosht** <sup>F,H</sup> Lammfleisch in Tomaten-Curry-Sauce mit Butterghee und Cashewkernen zubereitet **13,90**

**127. Lamb Korma Sabzi** <sup>7,F,H</sup> Lammfleisch und Gemüse in einer milden Korma-Sauce mit Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert **14,90**

**128. Lamb Jalfrezi** Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, grünem und rotem Chili, scharf **13,90**





## Indische Gerichte mit Rind mit Basmatireis serviert

- 30. Beef Curry** Rindfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer würzigen Currysauce **13,90**
- 31. Beef Vindaloo** Rindfleisch und Kartoffeln in einer scharfen Chilisauce **13,90**
- 32. Beef Palak** Rindfleisch und Blattspinat in einer würzigen Sauce nach Kashmiri Art, mit Knoblauch und Ingwer **14,90**
- 33. Gobhi Beef** Rindfleisch mit Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen **13,90**
- 34. Beef Korma**<sup>7,F,H</sup> Rindfleisch in einer milden Korma-Sauce mit Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert **14,90**
- 35. Beef Mushroom** Rindfleisch mit Champignons Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern in einer speziellen, indischen Sauce **13,90**
- 36. Sabzi Beef** Rindfleisch und versch. Gemüse in einer würzigen Currysauce **13,90**





## Indische Gerichte mit Rind mit Basmatireis serviert

- 37. Beef Matar<sup>F</sup>** Rindfleisch und Erbsen, mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Butterghee zubereitet **13,90**
- 38. Bhindi Beef** Rind, Okra, Knoblauch und Ingwer nach indischer Art **14,90**
- 39. Beef Biryani** gebratener Basmatireis mit Rindfleisch, Gemüse und Joghurt-Minze-Dip **13,90**
- 129. Butter Beef** Rindfleisch mit Cashewkernen in Tomaten-Curry-Sauce mit Butterghee **13,90**
- 130. Butter Beef Sabzi** Rindfleisch mit gemischtem Gemüse und Cashewkernen in Tomaten-Curry-Sauce mit Butterghee **13,90**
- 131. Beef Korma Sabzi<sup>7,F,H</sup>** Rindfleisch und Gemüse in einer milden Korma-Sauce mit Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert **14,90**
- 132. Beef + Beans Curry** Rindfleisch und Bohnen in scharfer Currysauce **13,90**





## Indische Gerichte –vegetarisch mit Basmatireis serviert

- 40. Aloo Palak** Kartoffeln mit Blattspinat, Knoblauch und Ingwer in einer würzigen Currysauce **10,90**
- 41. Bombay Potatoes** Kartoffeln in einer sehr scharfen, indischen Chilisauce mit Zwiebeln und Knoblauch **8,90**
- 42. Gobhi Aloo** Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet in einer Sauce aus milden Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch **10,90**
- 43. Tarka Daal** Rote Linsen mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht **8,90**
- 44. Bhindi Masala** Okraschoten mit fr. Tomaten, indischen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln **11,90**
- 45. Palak Paneer<sup>F</sup>** Indischer Käse mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer in würziger Currysauce **10,90**
- 46. Aloo Chole** Kichererbsen mit Kartoffeln, Kreuzkümmel, Knoblauch, Ingwer **10,90**





## Indische Gerichte –vegetarisch mit Basmatireis serviert

- 47. Sabzi** Verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer **10,90**
- 48. Vegetable Korma** <sup>7,F,H</sup> Gemischtes Gemüse in einer milden Kormasauce, mit Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert **10,90**
- 49. Vegetable Biryani** gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und Joghurt-Minze-Dip **10,90**
- 133. Butter Sabzi** Gemüse in Tomaten-Curry-Sauce mit Cashewkernen und Butterghee **10,90**
- 134. Sabzi Shezada** Gemischtes Gemüse in würziger Kurkuma-Joghurt-Sauce **10,90**
- 135. Matar Paneer** Indischer Käse mit grünen Erbsen, Knoblauch und Ingwer in würziger Currysauce **10,90**
- 136. Punjabi Beans** Bohnen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und vielen Gewürzen zu einem Daal gekocht **9,90**





## Indische Gerichte Fisch + Meerestiere mit Basmatireis serviert

- 50. Fish Curry Masala<sup>B</sup>** Seelachsfilet in einer würzigen Fisch-Curry-Sauce **12,90**
- 51. Machli Palak<sup>B</sup>** Seelachsfilet mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer, Tomaten **12,90**
- 52. Fish Sabzi<sup>B</sup>** Seelachsfilet mit verschiedenem Gemüse in Curry-Sauce **12,90**
- 53. Prawn Palak<sup>A</sup>** Krabben mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer, verschiedenen Kräutern, exotisch gewürzt **14,90**
- 54. Punjabi Prawn Masala<sup>A</sup>** 12 Riesengarnelen in einer Safran-Tomaten-Sauce mit Butterghee, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern zubereitet **22,90**
- 55. Prawn Biryani<sup>A</sup>** gebratener Basmatireis mit Krabben, Gemüse und Joghurt-Minze-Dip **12,90**
- 137. Butter Fish<sup>B</sup>** Seelachsfilet und Cashewkerne in Tomaten-Curry-Sauce **12,90**
- 138. Fish Biryani<sup>B</sup>** gebratener Basmatireis mit Seelachsfilet, Gemüse und Joghurt-Minze-Dip **12,90**





## Grill – Spezialitäten mit Basmatireis serviert

- 56. Chicken Tikka** <sup>1,F</sup> Hähnchenfleisch, 24 Stunden in Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Essig und Kräutern mariniert und am Spieß gegrillt **13,90**
- 57. Lachsfilet** <sup>B</sup> gegrillt, mit Gemüsebeilage **16,90**
- 58. Punjabi Lamm Kebab** Lammhackfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, 4 Stück **13,90**
- 113. Shi Chicken Kebab** Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, am Spieß gegrillt, leicht scharf, 4 Stück **12,90**
- 114. Green Chili Kebab** Hähnchenhackfleisch mit frischem, grünem, Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, indischen Gewürzen, scharf, am Spieß gegrillt, 4 Stück **12,90**
- 115. Reshmi Seekh Kebab** Hähnchenhackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, mild gewürzt, am Spieß gegrillt, 4 Stück **12,90**
- 116. Lahori Fish Masala** <sup>B,D,G,I,7</sup> Karpfen Fischfilet in Panade mit scharfen Lahori-Gewürzen nach Punjabi-Art gebacken **12,90**



## Beilagen



- |                                       |                                                   |      |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------|------|
| 59. Naan <sup>F,6</sup>               | frisch gebackenes, indisches Fladenbrot           | 3,00 |
| 60. Roti <sup>6</sup>                 | frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl     | 2,00 |
| 61. Papadom                           | Cracker aus Kichererbsen- und Linsenmehl, 2 Stück | 1,00 |
| 62. Mango Chutney <sup>7,8</sup>      | süß-scharfe Sauce mit Mangostückchen              | 1,90 |
| 63. Joghurt-Minz Sauce <sup>1,8</sup> | Joghurt mit Kräutern und Minze                    | 1,90 |
| 64. Mixed Pickles <sup>8,D</sup>      | sehr scharfer Dip aus Gemüse und Kräutern         | 1,90 |
| 65. Tamarind-Sauce <sup>7</sup>       | fruchtiger Dip, aus Tamarinde gekocht             | 1,90 |
| 66. Chili-Knoblauch-Sauce             | Dip aus scharfem Chili und Knoblauch              | 1,90 |
| 67. Pommes frites                     |                                                   | 2,20 |
| 68. Basmatireis                       |                                                   | 3,00 |
| 69. Kartoffelecken                    |                                                   | 2,90 |
| 120. Dessert: Gulab Jamun,            | warme Teigbällchen in Sirup mit Kokosraspeln,     |      |
| 2 Stück                               |                                                   | 2,90 |
| 4 Stück                               |                                                   | 4,90 |



