



Vorspeisen Appetizers / Suppen Soups

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Tamatar Shorba ^(G)
Indische Tomatensuppe | 5,00 € |
| 11 | Adrak Lasan Shorba ^(G)
Ingwer-Knoblauch-Suppe | 5,00 € |
| 12 | Daal Shorba ^(G)
Indische Linsensuppe | 5,00 € |
| 14 | Chicken Shorba ^(G)
Indische Hühnersuppe | 5,30 € |



Säppchen / Appetizing Morsels

werden mit 2 verschiedenen Dips serviert!

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | Samosa
gefüllte Teigtaschen mit Erbsen und Kartoffeln | 4,60 € |
| 21 | Paneer Pakora ^(G)
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert | 4,90 € |
| 22 | Gobi Pakora
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert | 4,50 € |
| 24 | Chicken Pakora
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert | 5,00 € |
| 25 | Raita mit Naan ^(G)
erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken und Gewürzen | 4,90 € |
| 26 | Bollywood Spezial - mix Pakoras Teller ^(G)
gemischte Vorspeise für 2 Personen,
Samosa, Paneer Pakora, Gobi Pakora und Chicken Pakora | 12,00 € |



Salate / Salads

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Mixed Bollywood Salad ^(G)
Gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette | 6,50 € |
| 31 | Tomatosalat Indien Art
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Zitrone | 6,50 € |
| 32 | Cucumbersalat Indien Art
Gurkensalat mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Zitrone | 6,50 € |
| 33 | Salad Punjabi (warm) ^(G)
Gebratene, Paprika, Käse, in speziell gewürzter Soße, serviert auf gemischtem Salat und mit Koriander verfeinert | 10,00 € |
| 34 | Bollywood (warm) ^(G)
Gebratenes Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Käse, in speziell gewürzter Soße auf gemischtem Salat mit Zwiebeln und Koriander | 10,90 € |



Brotspezialitäten / Breads

40	Chapati aus dem Tandoor ^(A) Traditionelles Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,30 €
41	Naan aus dem Tandoor ^(A) Traditionelles Fladenbrot aus Hefeteig	2,30 €
42	Butter Naan aus dem Tandoor ^(A,G) Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter bestrichen	2,30 €
43	Garlic Naan aus dem Tandoor ^(A) Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,50 €
44	Methi Prantha aus dem Tandoor ^(A) Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornklee	3,00 €
45	Papadam	1,80 €
46	Paneer stuffed Naan ^(A,G) Fladenbrot aus Hefeteig mit hausgemachtem Käse	3,90 €
47	Aloo stuffed Prantha ^(A) Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit einer gewürzten Kartoffelmasse in gebutterter Pfanne gebacken	3,50 €
48	Bhatura ^(A,G) frittiertes Fladenbrot	3,00 €

ALLERGENE

A=Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel, Roggen; Gerste, Hafer,
B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G=Milch von Säugetieren wie Kuh oder Schaf (einschließlich Laktose), H=Nüsse, L=Sellerie,
M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere z.B. Muscheln, Austern, Schnecken

ZUSATZSTOFFE

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Süßungsmitteln, 9=Aspartam-Phenylalaninquelle, 10=mit Phosphat, 11=coffeinhaltig, 12=chininhaltig



Hauptspeisen – Vegetarisch / Vegetarian

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Mixed Sabji ^(G)
Frisches Gemüse in Currysoße | 13,50 € |
| 51 | Vegetable Goani Curry ^(G)
Frisches Gemüse in einer Currysoße verfeinert mit Mango und Kokosnuss nach einem königlichem Rezept aus der Goa Küche | 13,90 € |
| 52 | Navratan Korma ^(G,H)
Frisches Gemüse mit Mandeln, Kokosraspeln und Nüssen in Curry-Sahnesoße | 14,50 € |
| 53 | Aloo Ghobi Masala ^(G)
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln in einer pikant gewürzten Currysoße | 13,90 € |
| 54 | Baingan Ka Bharta ^(G)
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten in Currysoße | 14,50 € |
| 55 | Daal Tarka ^(G)
Gelbe Linsen mit in Butter gerosteten Zwiebeln und Tomaten in Currysoße | 13,90 € |
| 56 | Daal Makhani ^(G)
Linsen in einer Butter-Tomaten-Cremesoße | 14,50 € |
| 57 | Shahi Paneer ^(G)
Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Cremesoße | 14,50 € |
| 58 | Paneer Karahi ^(G)
Hausgemachter Käse in Öl gebacken mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße | 14,50 € |
| 59 | Palak Paneer ^(G,H)
Hausgemachter Käse in würzigem Blattspinat, mit Zwiebeln Ingwer und Knoblauch | 14,50 € |
| 60 | Paneer Korma ^(G)
Hausgemachter Käse in Curry-Sahnesoße, verfeinert mit Mandeln, Nüssen und Kokosraspeln | 14,50 € |
| 61 | Mattar Paneer ^(G)
Hausgemachter Käse, Tomaten und Erbsen in Currysoße | 14,50 € |
| 62 | Chili Paneer ^(G)
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße | 14,50 € |
| 63 | Makhani Kofta ^(G,H)
Ballchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln, mit Mandeln, in Tomaten-Buttersoße | 14,50 € |
| 64 | Aloo Saag ^(G)
Indisches Kartoffelcurry mit Spinat, in Tomaten-Buttersoße | 14,50 € |



Alle Gerichte wahlweise
mit Reis, Chapati oder
Naan & Salatbeilage



Spezialitäten aus dem Tandoor (Lehmofen)

Der Tandoor ist ein aus Ton gefertigtes Gefäß, welches Bestandteil der traditionellen indischen Küche ist. In ihm werden Chapati (in Indien auch Roti genannt) gebacken, indem sie an die Innenseite des Ofens gedrückt werden. Fleischstücke, Fisch oder Gemüse werden vor dem grillen am Spieß in einer nach Art des Hauses gewürzten Joghurtmarinade 24 Stunden eingelegt.

**Alle Tandoorigerichte servieren wir wahlweise mit Reis oder Naan!
Dazu eine Salatbeilage und spezielle Grillsoße.**

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Paneer Tikka ^(G)
Gegrillter hausgemachter Käse und verschiedenem Gemüse mit würziger Grillnote | 17,00 € |
| 71 | Chicken Tikka ^(G)
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit würziger Grillnote | 17,90 € |
| 72 | Malai Tikka ^(G,H)
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Joghurt-Cashewnussnote | 17,90 € |
| 73 | Chicken Mint Tikka ^(G)
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Joghurt-Minznote | 17,90 € |
| 74 | Tandoori Chicken ^(G)
Gegrillte Hähnchenschenkel mit einer würzigen Grillnote | 18,50 € |
| 75 | Bollywood Tandoori Spezial ^(G)
Verschiedene Fleischsorten im Tandoor gegrillt nach einer Empfehlung des Chefkochs | 21,90 € |
| 76 | Sheek Kebab ^(G)
Gegrilltes Hackfleisch mit Zwiebeln, Krautern, Ingwer in spezieller Gewürzmischung | 17,90 € |
| 77 | Lamb Tikka ^(G)
Gegrillte saftige Lammfleischstücke mit würziger Note | 20,90 € |
| 79 | Tandoori King Prawns ^(A)
Gegrillte Riesengarnelen mit einer delikaten Note | 20,90 € |



Chicken Curry Specialties Hähnchenspezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Chicken Curry ^(G)
Hähnchenbrustfilet in Currysoße nach Art des Hauses | 14,90 € |
| 81 | Butter Chicken ^(G)
Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomaten-Sahnesoße mit Butter verfeinert | 15,90 € |
| 82 | Chicken Goani Curry ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Mango und Kokosnuss, zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche | 15,90 € |
| 83 | Chicken Tikka Masala aus dem Tandoor ^(G)
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatensoße, mit Mandeln verfeinert | 16,90 € |
| 84 | Karahi Chicken ^(G)
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysoße | 15,90 € |
| 85 | Chicken Hawaii ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in Currysoße | 15,90 € |
| 86 | Chicken Bhuna Masala ^(G,C)
Hähnchenbrustfilet in einer deftigen Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei | 15,90 € |
| 87 | Chicken Methi Malai ^(G,H)
Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Cremesoße mit Bockshornklee verfeinert | 15,90 € |
| 88 | Chicken Saag ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Rahmspinat | 15,90 € |
| 89 | Chicken Subji ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße | 15,90 € |
| 90 | Chili Chicken ^(G,I)
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in roter scharfer Currysoße | 15,90 € |
| 91 | Chicken Cheese ^(G)
Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Käse in milder Currysoße | 15,90 € |
| 92 | Chicken Shahi Korma ^(G,H)
Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Sahne, Mandeln und Kokosraspeln | 15,90 € |
| 93 | Chicken Khumba ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße | 15,90 € |
| 94 | Chicken Vindaloo ^(G,O)
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstücken in einer scharfen Currysoße | 15,90 € |

**Alle Gerichte wahlweise
mit Reis, Chapati oder
Naan & Salatbeilage.**



Lamb Curry Specialties *Lamm*spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | Lamb Curry ^(G)
Lammfleisch in einer Currysoße nach Art des Hauses | 15,90 € |
| 101 | Rogan Josh ^(G)
Zartes Lammfleisch in Currysoße aus der traditionellen Küche des Kashmir | 16,90 € |
| 102 | Lamb Saag ^(G)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Rahmspinat | 16,90 € |
| 103 | Lamb Tikka Masala aus dem Tandoor ^(G,H)
Gegrilltes Lammfleisch in Butter-Tomatensoße mit Mandeln verfeinert | 17,50 € |
| 104 | Lamb Subji ^(G)
Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße | 16,90 € |
| 105 | Lamb Mirchi Masala ^(G)
Lammfleisch mit roter Chili, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln in einer deftig scharfen Currysoße | 16,90 € |
| 106 | Lamb Shahi Korma ^(G,H)
Zartes Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosraspeln | 16,90 € |
| 107 | Lamb Bhuna Masala ^(G,C)
Lammfleisch in einer Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und gekochtem Ei | 16,90 € |
| 108 | Lamb Goani Curry ^(G)
Zartes Lammfleisch mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche | 16,90 € |
| 109 | Lamb Khumba Curry ^(G)
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße | 16,90 € |
| 110 | Lamb Cheese ^(G)
Lammfleisch und hausgemachter Käse in milder Currysoße | 16,90 € |
| 111 | Lamb Kashmiri ^(G,H)
Lammfleisch mit exotischen Früchten und Mandeln in Tomaten Currysoße | 16,90 € |
| 112 | Lamb Vindaloo ^(G)
Lammfleisch mit Kartoffelstücken in scharfen Curry-Soße | 16,90 € |

Alle Gerichte werden mit einer Salatbeilage und wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan gereicht.



Duck Curry Specialties Spezialitäten mit Ente

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Duck Curry ^(G)
Entenbrustfilet in einer Currysoße nach Art des Hauses | 17,90 € |
| 121 | Duck Bhuna Masala ^(G,C)
Entenbrustfilet in einer deftigen Currysoße, mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei | 18,50 € |
| 122 | Duck Subji ^(G)
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße | 18,50 € |
| 123 | Duck Chili ^(G,I)
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße | 18,50 € |
| 124 | Duck Goani Curry ^(G)
Zartes Entenbrustfilet mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche | 18,50 € |
| 125 | Duck Shahi Korma ^(G,H)
Zartes Entenbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosraspeln | 18,50 € |
| 126 | Karahi Duck ^(G)
Entenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Paprika; Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysoße | 18,50 € |
| 127 | Duck Hawaii
Entenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahne-Soße | 18,90 € |
| 128 | Duck Khumba ^(G)
Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße | 18,50 € |

**Alle Gerichte wahlweise
mit Reis, Chapati
oder Naan & Salatbeilage.**



Seafood Spezialitäten aus dem Meer

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 140 | Fishcurry ^(G)
Lachsfilet in Currysoße nach Art des Hauses | 16,50 € |
| 141 | Fish Masala ^(G,C)
Lachsfilet in einer deftigen Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei | 17,50 € |
| 142 | Fish Chili ^(G,C)
Lachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße | 17,50 € |
| 143 | Fish Goani Curry ^(G)
Lachsfilet mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche | 17,50 € |
| 144 | Fish Makhani ^(G)
Zartes Lachsfilet in einer Butter-Tomaten-Cremesoße | 17,50 € |
| 145 | King Prawns Curry ^(G)
Riesengarnelen in einer Currysoße nach Art des Hauses | 18,50 € |
| 146 | King Prawns Vindaloo ^(G)
Riesengarnelen in einer scharfen Currysoße mit Kartoffelstücken | 18,50 € |
| 147 | King Prawns Mango Curry ^(G)
Riesengarnelen in einer fruchtig scharfen Mango-Currysoße | 18,50 € |



Alle Gerichte wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan & Salatbeilage.

Thalis Various Dishes on a Plate

Verschiedene Gerichte auf einem Tablett vom Küchenchef empfohlen.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 150 | Jogi Thali-vegetarisch ^(G)
3 verschiedene Gemüsegerichte, Basmatireis, Raita und Salat | 16,90 € |
| 151 | Bollywood Thali ^(G)
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Basmatireis, Raita und Salat | 17,90 € |
| 152 | Fish Thali ^(G)
2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht, Basmatireis, Raita und Salat | 19,90 € |



Biryani Specialties - Reisspezialitäten

Alle Biryanis werden mit Raita serviert.

Raita ist ein erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken und unserer Gewürzmischung

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 160 | Sabji Biryani ^(G,H)
Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln und Mandeln, fein gewürzt, mit hausgemachtem Käse, dazu Raita | 13,90 € |
| 161 | Chicken Biryani ^(G)
Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln und Tomaten, mit Safran verfeinert, dazu Raita | 14,50 € |
| 162 | Kashmiri Biryani ^(G)
Gebratener Basmatireis mit exotischen Früchten und Mandeln, dazu Raita | 14,50 € |
| 163 | Hydrabadi Biryani ^(G,H)
Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Minze und Mandeln, verfeinert mit Safran, dazu Raita | 15,50 € |
| 164 | Lamb Biryani ^(G)
Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch nach Lucknowi Art, einer Stadt in Nordindien, dazu Raita | 15,90 € |
| 165 | Bollywood Biryani ^(G,C)
Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, verschiedenem Gemüse und gekochtem Ei, dazu Raita | 15,90 € |
| 166 | King Prawns Biryani ^(G,H)
Gebratener Basmatireis mit Riesengarnelen verfeinert mit Mandeln und Nüssen, dazu Raita | 16,90 € |



Kinderkarte / Children's Menü

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 180 | Sally's Lieblingspasta ^(G,A) Spaghetti mit milder Tomatensoße | 7,50 € |
| 181 | Leibgericht für Bollywoodfans ^(G)
Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysoße mit Basmatireis | 10,90 € |
| 182 | Tigersnack Hausgemachte 7 Chicken-Nuggets mit Ketchup | 6,90 € |
| 183 | Pommes | 3,50 € |

Dessert

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 200 | Gulab Jamun hot- Milchbällchen warm serviert ^(G)
Indische Spezialität aus Milch, Mehl, Butter, Zucker und Kardamom in Öl frittiert | 4,50 € |
| 201 | Gulab Jamun- Milchbällchen ^(G) serviert mit Vanilleeis und Sahne | 5,90 € |
| 202 | Malai Kulfi ^(G) Traditionelle Eiscreme aus Milch und Pistazie | 4,50 € |
| 203 | Mango Kulfi ^(G) Traditionelle Eiscreme aus Milch und Mangopüree | 4,50 € |
| 204 | Bollywood Eis ^(G) Vanilleeis mit Mangocreme | 4,50 € |

