

MENÜ



SONNYS

INDIAN KITCHEN

Das Angebot gilt von Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr. Feiertage sind ausgeschlossen.
The offer is valid from Monday to Friday from 11:30-14:30 PM, holidays excluded.

Bei jedem Mittagstisch Gericht ist eine Tagessuppe dabei.
Every Lunch Menu includes a soup of the day

[sonnys_indiankitchen](#)



[sonnys_indiankitchen](#)



MITTAGSTISCH - LUNCH MENÜ

301 MURGH-CURRY 12,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten Kräutern und Kardamom

Pieces of Chicken breast filet in a aromatic curry sauce with garlic, onions, tomatoes, herbs and cardamom

302 PALAK MURGH 12,90€

Hähnchenfleisch mit Blattspinat
Chicken with spinach

303 MURGH KORMA 12,90€

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer milden Soße mit Mandeln und Kokosnuss ^H

Pieces of chicken in a cream sauce with almonds and coconut ^H

304 LAMB-CURRY 12,90€

Lamm-Curry
Lamb Curry

305 ALU GOSHT 12,90€

Lammfleisch mit Kartoffeln
Lamb with potatoes

306 DUCK-CURRY 12,90€

Enten-Curry
Duck Curry

307 SABZI-CURRY VEGAN MÖGLICH 12,90€

Gemischtes Gemüse-Curry
Mixed vegetables

308 SAG PANEER 12,90€

Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse ^G
Spinach with homemade cream cheese

309 BENGEN BARTHA VEGAN 12,90€

Auberginen Curry
Eggplants

310 SABZI BIRYANI VEGAN 12,90€

Gebratener Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen
Fried Rice with vegetables and fine spices

311 MURGH BIRYANI 12,90€

Gebratener Reis mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen
Fried rice with chicken, vegetables and spices

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati). ^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the tandoor (Naan or Chapati style). ^A

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

MENÜ



SONNYS INDIAN KITCHEN

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

VORSPEISEN / APPETIZERS

- | | | | | | |
|---|--|-------|----|---|-------|
| 1 | YAKHINI SOUP | 6,50€ | 10 | PANEER PAKORAS | 7,00€ |
| | Hühnersuppe mit speziellen Gewürzen
<i>Chicken soup with special spices</i> | | | Frischkäse überbacken mit Kichererbsenteig ^{1, F, G, H}
<i>Cream cheese baked with chickpeas flour ^{1, F, G, H}</i> | |
| 2 | MULAKTANI SOUP | 6,00€ | 11 | ONION BHAJI | 6,00€ |
| | Gelbe Linsensuppe mit Reis und Frischkäse ^{1, F, G, H}
<i>Yellow soup of lentils with rice and cream cheese ^{1, F, G, H}</i> | | | In speziell gewürztem Kichererbsenteig frittierte
Zwiebelringe
<i>Fried onion rings in a crust of special flavored chickpeas
flour</i> | |
| 3 | KASHMIRI TOMATO SOUP | 5,80€ | 12 | PANEER NAAN | 5,90€ |
| | VEGAN MÖGLICH
Tomatensuppe mit Sahne, frischen Tomaten und
speziellen Gewürzen ^G
<i>Tomato soup with cream fresh tomatoes and special
spices ^G</i> | | | Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit
Frischkäse ^G
<i>Pita bread stuffed with cream cheese baked in the
Tandoor ^G</i> | |
| 4 | VEGETARIAN SOUP | 5,80€ | 13 | BUTTER NAAN | 4,90€ |
| | Gemüsesuppe mit gemischten Gewürzen
<i>Vegetable soup with mixes spices</i> | | | Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl
mit Butter
<i>Pita bread made from wheat flour and butter, baked in
the Tandoor</i> | |
| 5 | RAITA | 5,50€ | 14 | KEEMA NAAN | 5,90€ |
| | Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln,
Tomaten, Gurken und indischen Gewürzen ^G
<i>Fresh yoghurt with minced onions, tomatoes,
cucumber and Indian spices ^G</i> | | | Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit
Hackfleisch
<i>Pita bread stuffed with minced meat, baked in the
Tandoor</i> | |
| 6 | ALU RAITA | 6,50€ | 15 | PESCHAWAR NAAN | 6,20€ |
| | Joghurt mit Kartoffeln und verschiedenen Gewürzen ^G
<i>Yoghurt with potatoes and mixed spices ^G</i> | | | Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Kokos-
nuss, schwarze Rosinen ^H
<i>Pita bread stuffed with minced cocounut, black raisin,
baked in the tandoor</i> | |
| 7 | SAMOSAS | 6,50€ | 16 | GARLIC NAAN | 4,80€ |
| | Pasteten mit Gemüse gefüllt
<i>Vegetable- filled patties</i> | | | Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit
Knoblauch, Butter und indischen Kräutern ^{A1}
<i>Pita bread made from wheat flour with garlic, butter and
Indian herbs, baked in the Tandoor ^{A1}</i> | |
| 8 | PAKORAS | 6,50€ | 17 | ALU PARATHA | 5,90€ |
| | In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse mit Joghurtsauce ^G
<i>Fried vegetables in a crust of chickpeas flour with
yoghurt sauce ^G</i> | | | In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit
gewürzten Kartoffeln ^G
<i>Pita bread stuffed with spicy potatoes, baked in butter ^G</i> | |
| 9 | MURGH PAKORAS | 8,50€ | | | |
| | In Kichererbsenteig frittierte Hähnchenfleischstücke
<i>Fried pieces of chicken in a crust of chickpeas flour</i> | | | | |



Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

VORSPEISEN / APPETIZERS

18 LASCHA PARATHA 5,90€

In Butter gebackenes Fladenbrot in mehrschichtigen Formen ^G

Pita bread made from wheat and plain flour, multi layered ^G

19 SALAT PUNJABI 14,00€

Im Tandoor gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln dazu Dressing nach Wahl (Essig und Öl, Joghurt oder Cocktail) dazu Fladenbrot
Pieces of Chicken breast filet grilled in the Tandoor on large salad with tomatoes, cucumber, onion with dressing of choice (vinegar and oil, yoghurt or cocktail) and pita bread

20 SONNYS SALAT 14,50€

Im Tandoor gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Mangostücken, Tomaten, Gurken und Zwiebeln dazu Dressing nach Wahl (Essig und Öl, Joghurt oder Cocktail) dazu Fladenbrot
Pieces of Chicken breast filet grilled in the Tandoor on large salad with mango pieces of tomatoes, cucumber and onions with dressing of choice (vinegar and oil, yoghurt or cocktail) and pita bread

21 MACH FRAI 14,50€

In Kichererbsenteig gebackene marinierte Stücke vom Rotbarschfilet nach Punjabi-Art mit gemischtem Salat ^{12,D,L,N,G}

Punjabi-style marinated and fried pieces of perch filet in a crust of chickpeas flour, with mixed salad ^{12,D,L,N,G}

22 MIX PLATTE für 2 personen 18,00€

Pakoras, Murgh Pakoras, Samosa, Onion Bhaji
Pakoras, Murgh Pakoras, Samosa, Onion Bhaji

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN - TANDOORI SPECIALITIES

Der Tandoor, der traditionelle indische Lehmofen, wird mit Holzkohle beheizt und ist bekannt dafür, Fleisch und Brot ein einzigartiges Aroma zu verleihen.

The Tandoor, the traditional Indian clay oven, is heated with charcoal. It is well known for giving a unique flavor to meat and bread.

30 TANDOORI CHICKEN 16,60€

Gegrilltes Hähnchenschenkel, zuvor 24 Stunden in Joghurt und Gewürzen mariniert ^G
Grilled chicken thighs, marinated for 24 hours in yoghurt and spices ^G

31 SEEKH KEBAB 16,60€

Gegrillte spezielle indische Hackfleischröllchen aus Lammfleisch
Grilled special Indian rolls of minced meat of Lamb

32 CHICKEN TIKKA **ACHARI-HOT** 19,50€

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor 24 Stunden mariniert (**scharf**) ^G
*Grilled pieces of chicken breast filet, marinated for 24 hours (**hot**) ^G*

33 CHICKEN TIKKA 19,50€

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor 24 Stunden mariniert
Grilled pieces of chicken breast filet, marinated for 24 hours

34 RESHMI KEBAB 18,90€

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, gerollt in milden Gewürzen und Sahne ^G
Grilled pieces of chicken breast filet, rolled in mild spices and cream ^G

35 MIXED GRILL 27,50€

Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Jhinga Shahi, Maharaja Askim, Malai Tikka
Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Jhinga Shahi, Maharaja Askim, Malai Tikka



Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN - TANDOORI SPECIALITIES

36 MALAI TIKKA 19,90€

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Joghurt, Chashewkerne, Kokosnusspulver mit Sahne ^{H,G}
Grilled pieces of chicken breast filet, yoghurt, cashews and cream ^{H,G}

37 TANDOORI MIX 22,50€

Lamm Tikka, Seekh Kebab, Chicken Tikka
Lamb Tikka, Seekh Kebab, Chicken Tikka

38 LAMB TIKKA 21,50€

Gegrilltes Stück vom Lammfilet, zuvor mariniert
Grilled pieces of Lamb filet, marinated

39 FISH TIKKA 22,50€

Gegrillte Stücke vom Fischfilet, zuvor 24 Stunden in feinen Gewürzen und Kräuter mariniert
Grilled pieces of fish filet, marinated for 24 hours in fine spices and herbs

40 JHINGA SHAHI 26,50€

Gegrillte Riesengarnelen, zuvor mariniert ^{11,B}
Grilled king prawns, marinated ^{11,B}

41 PANEER TIKKA 18,90€

Gegrillte Stücke vom hausgemachten Frischkäse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln zuvor mariniert ^{1,F,G,H}
Grilled homemade cream cheese with pepper, tomatoes and onion marinated ^{1,F,G,H}

42 MAHARAJA ASKIM 19,50€

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor 24 Stunden in einer Spinat-, Minze- und Koriandersauce mariniert
Grilled pieces of chicken breast filet, marinated for 24 hours in spinach-,mint-,coriander sauce

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati). ^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the Tandoor (Naan or Chapati style). ^A

GEFLÜGEL - CHICKEN

50 CHICKEN KASHMIRI 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten Kräuter und Kardamom
Pieces of Chicken breast filet in a aromatic curry sauce with garlic, onions, tomatoes, herbs and cardamom

51 CHICKEN ACHARI-HOT 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Sauce mit eingelegtem Gemüse, Kräuter, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (**scharf**)
*Pieces of Chicken breast filet in a special sauce with mixed pickles, herbs, tomatoes, onions and garlic (**spicy**)*

52 CHICKEN MANGO CURRY 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken ^G
Pieces of Chicken breast filet in a spicy sauce with cream and pieces of fresh mango ^G

53 BUTTER CHICKEN 17,20€

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Gewürzen
Grilled chicken breast filet with tomatoes, onions, garlic, butter and spices

54 CHICKEN KARAHI 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce
Pieces of Chicken breast filet with peppers, onions, potatoes, tomatoes and fine spices in a delicious sauce

55 CHICKEN DO PIAZA 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Koriander, Knoblauch, gewürzen und gegrillten Zwiebeln in einer delikaten Sauce
Pieces of chicken breast filet tomatoes, coriander, garlic, spices and grilled onions in a delicious sauce



GEFLÜGEL - CHICKEN

56 CHICKEN JALFRAZIE 17,10€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in einer aromatischen Sauce

Pieces of Chicken breast filet with onions, garlic, tomatoes, green peppers and carrots in an aromatic sauce

57 CHICKEN VINDALOO **VERY HOT!** 17,60€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (**sehr scharf**)

Pieces of Chicken breast filet with potatoes in a hot spicy sauce (very spicy)

58 CHICKEN MADRASI **VERY HOT!** 17,60€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Sauce mit Kokosnuss, Paprika, Kräuter, Zwiebeln und Koriander (**sehr scharf**)^H

Pieces of Chicken breast filet in an aroma sauce with coconut, peppers, herbs, onions and coriander (very spicy)^H

59 CHICKEN KORMA 17,20€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen ^{G,H,H1r}

Pieces of Chicken breast filet in mild sauce of spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashews ^{G,H,H1}

60 CHANNA MURGH 16,50€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in spezieller Currysauce

Pieces of Chicken breast filet with chickpeas in a special curry sauce

61 PALAK MURGH 16,50€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung

Pieces of Chicken breast filet with onions, tomatoes and spinach in an aromatic mixture of spices

62 CHICKEN CHILLI MASALA-**HOT!** 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chilli Sauce (**scharf**)

Pieces of Chicken breast filet with onions, ginger and garlic in a special chilli sauce (spicy)

63 CHICKEN TIKKA MASALA 17,90€

Im Tandoor gerillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor für 24 Stunden mariniert, in einer pikanten Sauce

Pieces of Chicken breast filet grilled in the Tandoor, marinated for 24 hours, in a spicy sauce

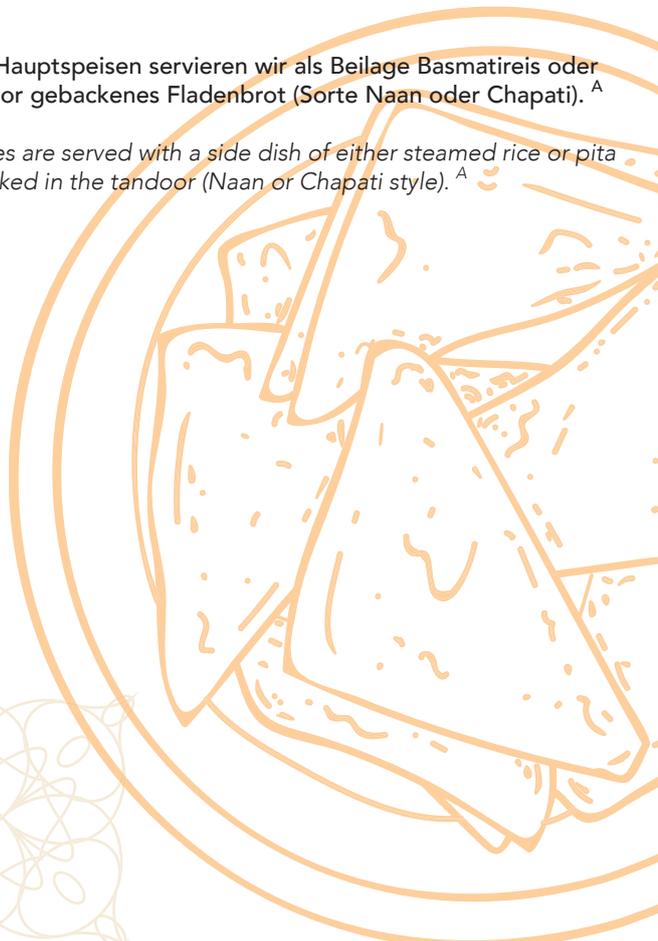
64 CHICKEN SABZI 16,90€

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce mit gemischtem Gemüse

Pieces of Chicken breast filet grilled in a mild sauce with mixed vegetables

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati). ^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the tandoor (Naan or Chapati style). ^A



MENÜ



SONNYS INDIAN KITCHEN

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

LAMM - LAMB

70 LAMB VINDALOO **VERY HOT!** 18,40€

Zarte Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (**sehr scharf**)

Very Hot Tender pieces of lamb with potatoes in a hot spicy sauce (very hot)

71 LAMB ACHARI **HOT!** 17,90€

Zarte Lammfleischstücke in einer speziellen Sauce mit eingelegtem Gemüse, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (**scharf**)

Tender pieces of lamb in a special sauce with mixed pickles, herbs, tomatoes, onions and garlic (hot)

72 LAMB MANGO CURRY 18,20€

Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken

Tender pieces of lamb in a spicy sauce with cream and pieces of fresh mango

73 MUTTON MADRASI **VERY HOT!** 18,20€

Zarte Lammfleischstücke in einer aromatischen Sauce mit Kokosnuss, Paprika, Kräutern, Zwiebeln und Koriander (**sehr scharf**)^H

Tender pieces of lamb in an aromatic sauce with coconut, pepper, herbs, onions and coriander (very hot)^H

74 LAMB BHINDI GOSHT 18,40€

Zarte Lammfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

Tender pieces of lamb with lady's fingers, onions, garlic, ginger and spices

75 LAMB TIKKA MASALA 18,50€

Im Tandoor gegrillte zarte Lammfleischstücke, zuvor für 24 Stunden mariniert, in einer pikanten Sauce

Tender pieces of lamb grilled in the Tandoor, marinated for 24 hours, in a spicy sauce

76 LAMB PALAK 17,90€

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Sauce

Tender pieces of lamb with onions, tomatoes and spinach in an aromatic sauce

77 LAMB ALU 17,90€

Zarte Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer aromatischen Sauce

Tender pieces of lamb with potatoes in an aromatic sauce

78 MUTTON KORMA 17,90€

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkerne^{H,H1}

Tender pieces of lamb in a mild sauce with almonds, coconut and cashews^{H,H1}

79 LAMB BHUNA 17,90€

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen

Tender pieces of lamb with garlic, onions, tomatoes and spices

80 LAMB KASHMIRI 17,90€

Zarte Lammfleischstücke in einer aromatischen Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Kardamom

Tender pieces of Lamb in an aromatic curry sauce with garlic, onions, tomatoes, herbs and cardamom

81 KARAHI GOSHT 17,90€

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi gekocht

Tender pieces of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices, prepared in a Karahi

82 LAMB TINDA 17,90€

Zarte Lammfleischstücke mit indischem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

Tender pieces of lamb with Indian vegetables, onions, ginger, garlic and spices

83 LAMB SABZI 17,90€

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sauce mit gemischtem Gemüse

Tender pieces of lamb in a mild sauce with mixed vegetables

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati).^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the tandoor (Naan or Chapati style).^A



ENTE - DUCK

90 DUCK SABZI 17,90€

Entenbrust in einer milden Sauce mit gemischtem Gemüse
Pieces of duck in a mild sauce with mixed vegetables

91 DUCK PALAK 17,90€

Entenbrust mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Sauce
Pieces of duck with onions, tomatoes and spinach in an aromatic

92 DUCK MANGO CURRY 17,90€

Entenbrust in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Pieces of duck in a spicy sauce with cream and pieces of fresh mango

93 DUCK KORMA 17,90€

Entenbrust in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashwkerne ^{H1}
Pieces of duck in a mild sauce with almonds, coconut and cashews ^{H1}

94 DUCK VINDALOO **VERY HOT!** 18,40€

Entenbrust mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (**sehr scharf**)
Pieces of duck with potatoes in a hot and spicy sauce (very spicy)

95 DUCK BHINDI GOSHT 18,40€

Entenbrust mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Pieces of duck with lady's fingers, onions, ginger, garlic and spices

96 DUCK TINDA 17,90€

Entenbrust mit indischem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Pieces of duck with Indian vegetables, onions, ginger, garlic and spices

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati). ^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the tandoor (Naan or Chapati style). ^A





Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

FISCH UND MEERESFRÜCHTE- SEAFOOD

100 SHRIMPS BHUNA 19,20€

Krabben mit Gewürzen gebraten in einer delikaten Sauce ^{12,D,L,N}

Prawns fried with spices served in a delicious sauce ^{12,D,L,N}

101 SHRIMPS CURRY 19,20€

Krabben mit Gewürzen gebraten in spezieller Currysauce ^{12,D,L,N}

Prawns fried with spices served in a special curry sauce ^{12,D,L,N}

102 SHRIMPS FRAI 19,20€

In Kichererbsenteig gebackene Krabben mit speziellen Gewürzen und einer aromatischen Sauce ^{12,D,L,N}

Fried prawns in a crust of chickpeas flour with special spices and an aromatic sauce ^{12,D,L,N}

103 MACHI MASALA 18,90€

Seehechtstücke in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Kräutern ^{12,D,L,N 18,20}

Pieces of pike with onions, ginger, garlic, spices and herbs ^{12,D,L,N}

104 MACHI CURRY 18,90€

Heilbuttstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer milden Gewürzkombination ^{12,D,L,N}

Pieces of halibut with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic and a mild combination of spices ^{12,D,L,N}

105 MACHI MANGO CURRY 18,90€

Heilbuttstücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken ^{12,D,L,N,G}

Pieces of halibut in a spicy sauce with cream and pieces of fresh mango ^{12,D,L,N,G}

106 JHINGA SHAHI 26,90€ TANDOORI MASALA

Im Tandoor gegrillte Riesengarnelen mit speziellen Gewürzen in einer delikaten Sauce mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch ^{11,B}

King prawns grilled in the Tandoor with special spices in a delicious sauce with tomatoes, onions and garlic

107 MACHI KORMA 18,90€

Heilbuttstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkerne ^{12,D,L,N,H,H1}

Pieces of halibut in a mild sauce of spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashews ^{12,D,L,N,H,H1}

108 FISH MADRASI **VERY HOT!** 19,30€

Fischfilet in spezieller Currysauce mit roten Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen (**sehr scharf**) ^{12,D,L,N}

*Very Hot Fish filet in a special Currysauce with red hot peppers, onions, tomatoes, garlic and spices (**very hot**) ^{12,D,L,N}*

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati). ^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the tandoor (Naan or Chapati style). ^A

MENÜ



SONNYS

INDIAN KITCHEN

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN- VEGETARIAN SPECIALI'ES

115 NARATAN KORMA 14,50€

Gemischtes Gemüse mit frischen Tomaten, Mandeln, Ananas und Äpfeln in einer feinen Currysauce ^H
Mixed vegetables with fresh tomatoes, almonds, pineapple and apples in a delicious currysauce ^H

116 MATTAR PANIR 14,00€

Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und speziellen Gewürzen ^{1,F,G,H}
Homemade cream cheese with green peas, onions, tomatoes, yoghurt and spices ^{1,F,G,H}

117 BHINDI MASALA VEGAN 15,00€

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen
Flady's fingers with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices in a special sauce

118 CHANNA MASALA VEGAN MÖGLICH 14,00€

Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in einer speziellen Sauce
Chickpeas with potatoes, onions, tomatoes, ginger, garlic and spices in a special sauce

119 BHARTA MASALA VEGAN 14,50€

Im Tandoor gegrillte Auberginen mit Kräuter, püriert und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Eggplants grilles in the Tandoor with spices, mashed and pan fried with onions, ginger and garlic

120 PALAK PANEER 14,00€

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und speziellen Gewürzen ^{1,F,G,H}
Homemade cream cheese with spinach, onions, tomatoes, yoghurt and spices ^{1,F,G,H}

121 PANEER MAKHNI 15,00€

Frischer Käse mit Butter, frischen Tomaten, Sahne und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce ^G
Cream chesse with butter, fresh tomatoes, cream and fine spices in a delicious sauce ^G

122 TINDA MASALA VEGAN 15,00€

Indisches Gemüse mit vielen Gewürzen in einer speziellensauce
Indian vegetables with many spices in a special sauce

123 DHAL MAKHNI 15,00€

Indische Linsen mit Bohnen, Butter, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und feinen Gewürzen ^G
Indian lentils with kidney beans, butter, fresh tomatoes, onions, garlic, cream and fine spices ^G

124 SAG BUTTER 15,00€

Blattspinat mit Butter, Tomaten, Malzmehl und verschiedenen Gewürzen in einer feinen Sauce ^G
Spinach with butter, tomatoes, malt flour and a choice of spices in a fine sauce ^G

125 PANEER TIKKA MASALA 15,90€

Gegrillte Stücke vom hausgemachten Frischkäse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln zuvor mariniert in einer pikanten Sauce ^{1,F,G,H}
Grilled homemade cream cheese with pepper, tomatoes and onion previously marinated in a spicy sauce ^{1,F,G,H}

126 TADKA DHAAL VEGAN 15,00€

Indische Gelbe Linsen, mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Tadka Gewürzmischung
Indian yellow lentils with ginger, tomatos, onion, garlic and Tadka spices

127 SABZI CURRY VEGAN 15,00€

Gemischte Gemüse in einer milden Sauce mit feinen Gewürzen
Vegan mixed vegetables in a mild sauce with fine spicy

128 ALOO GOBHI VEGAN 15,00€

Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen
Cauliflower with potatoes, onion, tomatoes, ginger, garlic and spices in a special sauce

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmatireis oder im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Sorte Naan oder Chapati). ^A

All entrees are served with a side dish of either steamed rice or pita bread baked in the tandoor (Naan or Chapati style). ^A

MENÜ



SONNYS INDIAN KITCHEN

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

REISSPEZIALITÄTEN- RICE SPECIALITIES

130 PRAWN BIRYANI 18,90€

Gedünstete Garnelen mit Basmati-Reis und Gewürzen ^{11,B}

Stewed prawns with rice and spices ^{11,B}

131 HYDRABAD BIRYANI (leicht scharf) 17,20€

Basmati-Reis mit gebratenen Hähnchenfleischstücken, Zwiebeln, Eier, Tomaten und Gewürzen ^C (leicht scharf)

Rice with roasted pieces of chicken, onions, eggs, tomatoes and spices ^C (light hot)

132 VEGETABLE BIRYANI ^{VEGAN MÖGLICH} 16,60€

Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen

Fried rice with vegetables and fine spices

133 CHICKEN BIRYANI (leicht scharf) 17,20€

Gedünsteter Basmati-Reis mit Hähnchenfleischstücken und aromatischen Gewürzen (leicht scharf)

Stewed rice with pieces of chicken and aromatic spices (light hot)

134 LAMB BIRYANI (scharf) 17,90€

Gedünsteter Basmati-Reis mit Lammfleischstücken und aromatischen Gewürzen (scharf)

Stewed rice with pieces of lamb and aromatic spices (hot)

NACHSPEISE - DESSERTS

140 GAJARELAI 5,50€

Süßer Karotten-Reispudding mit Kardamon und Mandeln ^H

Sweet carrot and rice pudding with cardamom and almonds ^H

141 GULAB JAMUN 5,50€

Eine süße frittierte Köstlichkeit mit Pistazien und Gewürzen ^{H7}

A sweet fried delicacy with pistachios and spices ^{H7}

142 GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS 6,50€

Eine süße frittierte Köstlichkeit mit Pistazien und Gewürzen mit 1 Kugel Vanilleeis ^{H7 G}

A sweet fried delicacy with pistachios and spices with 1 scoop of vanilla ice cream ^{H7 G}

NACHSPEISE - DESSERTS

143 MATKA KULFI 8,00€

Eine indische Eisspezialität, aus Gewürzen, Mandeln, Pistazien, Kardamom. Es ist ein cremiges und süßes Eis, das in einer kleinen Terrakotta-Matka serviert wird. ^{G H}

Is an Indian ice cream specialty made from spices, almonds, pistachios and cardamom. It's a creamy and sweet ice cream served in a small terracotta matka. ^{G H}

144 KULFI MANGO 7,50€

Indische Eiscreme mit Mangosirup ^G
Indian ice cream with Mango syrup ^G

145 MANGO CREME 8,00€

Creme aus frischer Mango mit Rosensyrup, Sahne und Kokosnuss ^G

Fresh mango-creme with rose syrup, cream and coconut ^G

146 HALWA 7,00€

Grießbrei mit Kardamom, Mandeln, Rosinen, Kokosnuss und Cashews ^{G,H}

Semolina porridge with cardamom, almonds, raisins, coconut and cashew nuts ^{G,H}

147 KHEER 7,00€

Indisches Milchreis aus Basmatireis, Kardamom und feinen Gewürzen ^{G,H}

Indian rice pudding made from basmati rice with cardamom and fine spices ^{G,H}

148 ICE CREAM pro Kugel 2,00€

Verfügbare Sorten:

Schokolade, Vanille, Pistazien, Mango ^G

Available flavors:

Chocolate, Vanilla, Pistachios, Mango ^G

149 BARFI MIXPLATTE 8,00€

Klassische Indische Süßigkeit Gebäck eine

Zusammenstellung aus verschiedenen Barfi-Sorten ^{GH}

Classic Indian sweets pastry Combination of different Barfi variants ^{GH}

MENÜ



SONNYS INDIAN KITCHEN

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

301	Kännchen grüner Tee mit Kardamom	5,50€
302	Kännchen Kashmiri Tee	5,50€
303	Kännchen Jasmin oder Minze Tee	5,50€
304	Kaffee	3,00€
305	Cappuccino	4,00€
306	Milchkaffee	4,00€
307	Latte Macchiato	4,00€
308	Espresso	3,00€
309	Doppelter Espresso	3,00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - SOFT DRINKS

314	Selters Mineralwasser (Sprudel, Medium, Still) 0,25	2,90€
315	Selters Mineralwasser (Sprudel, Medium, Still) 0,75	7,50€
316	Orangensaft 0,4	4,40€
317	Apfelsaft (-Schorle) 0,4	4,40€
318	Traubesaftschorle Hell oder Dunkel 0,4	4,40€
319	Mangosaft (-Schorle) 0,4	4,40€
320	Guavesaft (-Schorle) 0,4	4,40€
321	Lycheesaft (-Schorle) 0,4	4,40€
322	Maracuja (-Schorle) 0,4	4,40€
323	Johannisbeere (-Schorle) 0,4	4,40€
324	Bitter Lemon (chinhaltig) ¹² 0,2	3,50€
325	Ginger Ale 0,2	3,50€
326	Tonic Water (chinhaltig) ¹² 0,2	3,50€

340	Pepsi Cola (koffeinhaltig) ^{1,13} 0,2	2,70€
341	Pepsi Cola (koffeinhaltig) ^{1,13} 0,4	4,40€
342	Pepsi Light (koffeinhaltig) ^{1,10,11,13,14} 0,2	2,70€
343	Pepsi Light (koffeinhaltig) ^{1,10,11,13,14} 0,4	4,40€
344	Seven Up ¹¹ 0,2	2,70€
345	Seven Up ¹¹ 0,4	4,00€
346	Pepsi Cola Max ^{1,10,11,13,14} 0,2	2,70€
347	Pepsi Cola Max ^{1,10,11,13,14} 0,4	4,40€
348	Mirinda ^{1,3,10,15} 0,2	2,70€
349	Mirinda ^{1,3,10,15} 0,4	4,40€
350	Schwip Schwap (koffeinhaltig) ^{1,13} 0,2	2,70€
351	Schwip Schwap (koffeinhaltig) ^{1,13} 0,4	4,40€
352	Lassi Gujral (Joghurtgetränk mit Ananassirup) ^G 0,3	6,00€
353	Lassi Natur (Joghurtgetränk natur, süß-salzig) ^G 0,3	6,00€
354	Lassi Mango (Joghurt mit Mangosirup) ^G 0,3	6,00€
355	Lassi Kashmiri (Joghurt mit Rosensirup) ^G 0,3	6,00€

BIERE

380	Radeberger Pils vom Fass 0,3	3,20€
381	Radeberger Pils vom Fass 0,5	5,00€
382	Oberdorfer Helles Bier vom Fass 0,3	3,20€
383	Oberdorfer Helles Bier vom Fass 0,5	5,00€
384	Radeberger Pils Alkoholfrei Flasche 0,33	3,20€
385	Schöffelhofer Hefeweizen 0,5	5,00€
386	Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei Flasche 0,5	5,00€
387	Colabier/Radler 0,3	3,20€
388	Colabier/Radler 0,5	5,00€
389	Indisches Bier Kingfisher Flasche 0,33	3,20€
390	Indisches Bier Cobra Flasche 0,33	3,20€
391	Indisches Bier Namasta Flasche 0,33	3,20€

MENÜ



SONNYS INDIAN KITCHEN

Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt

WEIßWEIN/ WHITE WINE

- 411 Les Domaines Auriol, trocken/dry
Chevanceau Gascogne 2021 Glas 0,2 6,90€
- 412 Les Domaines Auriol, trocken/dry
Chevanceau Gascogne 2021 Flasche 0,75 24,90€
- 413 Rauenthal Riesling, feinfruchtig/delicately fruity
Kabinett Diefenhardt 2021 Glas 0,2 8,90€
- 414 Rauenthal Riesling, feinfruchtig/delicately fruity
Kabinett Diefenhardt 2021 Flasche 0,75 32,50€
- 415 Riesling Kabinett, trocken/dry
Rheingau Weingut Diefenhardt Glas 0,2 8,90€
- 416 Riesling Kabinett, trocken/dry
Rheingau Weingut Diefenhardt Flasche 0,75 32,50€
- 417 Grauburgunder
Glas 0,2 7,20€
- 418 Grauburgunder
Flasche 0,75 24,80€

ROTWEIN/ RED WINE

- 420 Vezzani Montepulciano d'Abruzzo, trocken/dry
Glas 0,2 6,90€
- 421 Vezzani Montepulciano d'Abruzzo, trocken/dry
Flasche 0,75 24,30€
- 422 Roche de Belanne, trocken/dry
Carignan Pays d'Hérault 2021 Glas 0,2 7,20€
- 423 Roche de Belanne, trocken/dry
Carignan Pays d'Hérault 2021 Flasche 0,75 26,50€
- 424 Noble de Balanne, trocken/dry
Carignan, Pays d'Herault Glas 0,2 8,50€
- 425 Noble de Balanne, trocken/dry
Carignan, Pays d'Herault Flasche 0,75 31,50€

ROSEWEINE / ROSE WINE

- 428 Les Domaine, Rosé de Pressée, trocken/dry
Glas 0,2 6,90€
- 429 Les Domaine, Rosé de Pressée, trocken/dry
Flasche 0,75 24,30€

INDISCHE WEINE / INDIAN WINE

- 430 Sula Shiraz (Rotwein/Red Wine), trocken/dry
Glas 0,2 6,90€
- 431 Sula Shiraz (Rotwein/Red Wine), trocken/dry
Flasche 0,75 24,30€
- 432 Sula Sauvignon Blanc (Weißwein/White wine)
trocken/dry Glas 0,2 6,90€
- 433 Sula Sauvignon Blanc (Weißwein/White wine)
trocken/dry Flasche 0,75 24,30€
- 434 Sula Chenin Blanc (Weißwein/White Wine)
fruchtig/fruity Glas 0,2 6,90€
- 435 Sula Chenin Blanc (Weißwein/White Wine)
fruchtig/fruity Flasche 0,75 24,30€
- 436 Sula Zinfandel Rosè Wein
fruchtig/fruity Glas 0,2 6,90€
- 437 Sula Zinfandel Rosè Wein
fruchtig/fruity Flasche 0,75 24,30€

WEINSCHORLEN

- 440 Rieslingweinschorle
Glas 0,4 9,50€
- 441 Weißweinschorle
Glas 0,4 7,50€
- 442 Roséweinschorle
Glas 0,4 7,50€

ZEICHENERKLÄRUNG

Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoffe, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-mit Natripökelsalz 4-mit Phosphat
5-mit Geschmacksverstärker 6-mit Antioxidationsmittel 7-mit Süßungsmittel 8-enthält eine Phenylalaninquelle 9-Geschwefelt 10-Geschwärtzt 11-enthält Koffein 12-Chininhaltig 13-Gentechnisch
14-aus Fleischstückchen 15-Taurinhaltig 16-mit Krebsfleisch 17-mit Säuerungsmittel 18-mit Stabilisatoren 19-geräuchert 20-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) 21-kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken 22-gewachst

Stoffe & Erzeugnisse, die Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

A-Glutenhaltiges A1-enthält Weizen A2-enthält Roggen A3 enthält Gerste A4-enthält Hafer
B- Krebstiere C-Eier D-Fische E- Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalfrüchte H1-enthält Mandeln H2-enthält Haselnüsse H3-enthält Walnüsse H4-enthält Kaschunüsse H5-enthält Pecannüsse
H6-enthält Pekannüssen H7-enthält Pistazien H8-enthält Macadamianüsse I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid M-Lupinen N-Weichtiere