

#### WARME VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.  
 Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.  
 Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

1- Alu- Pakora Frische Kartoffeln	4,90 €
2- Gobi Pakora Frischer Blumenkohl	4,90 €
3- Khumb - Pakora Frische Champignons (g)	4,90 €
4- Paneer - Pakora Frischer hausgemachter Käse (d)	6,90 €
5- Fish - Pakora zartes Fischfilet, kräftig gewürzt, pikant (d)	6,90 €
6- Chicken - Pakora Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl (g)	6,90 €
7- Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt (a,w)	6,90 €
8- Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen 6 verschiedene Pakora- Sorten (d,w)	12,90 €

#### SUPPEN

9- Dal Shorba Indische Linsensuppe (g)	4,50 €
10- Mushroom - Shorba Indische Champignons (g)	4,50 €
11- Tomaten - Shorba Indische Tomatensuppe mit Kokosnuss (g)	4,50 €
12- Chicken - Shorba indische Hühnerfleischsuppe (g)	4,50 €

# FRISCHE SALATE

13- Gemischter Salat Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl (k)	7,50 €
14- Taste of India Gemischter Salat mit Thunfisch, Ananas, Käse und Mais (b.g)	10,50 €
15- Indischer Salat Mit gebratenem Hühnerbrustfilet Streifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing (b,g,k)	10,50 €

# TANDOORI - BROT - SPEZIALITÄTEN

Fladenbrot aus den Tandoor, dem traditionellen Holzkohle - Tonofen aus Indien gebacken.

16- Naan Ovales Brot aus Hefeteig (a,m,g)	2,50 €
17- Butter Naan Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter (a,m,g)	2,90 €
18- Garlic Naan Knoblauchbrot (a,h)	3,90 €
19- Paneer Prantha Gefüllt mit hausgemachtem Käse (a,m,g)	3,90 €
20- Vegetable Prantha Gefüllt mit frischem Gemüse (a,m,g)	3,90 €
21- Keema Prantha Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammhackfleisch (a,m,g)	4,90 €

# TANDOORI - SPEZIALITÄTEN

Klassische Köstlichkeiten aus dem Tandoor

Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden vor dem Grillen am Spieß bis zu 12 Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

22- Haryali Malai Kebab zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriander Sauce mit Bellage (g)	14,90 €
23- Chicken Tikka zarte marinierte Hühnerfleisch Stücke, (g) (gegrillt, würzig)	14,90 €
24- Mutton Seekh Kebab Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander (g)	15,90 €
25- Lamm Tikka zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß (würzig) (g)	16,90 €
26- Paneer Tikka marinierter hausgemachter Käse, frische Tomaten, Paprika und Zwiebeln (würzig) (g)	14,90 €
27- Fisch Tikka Frisches Fischfilet in Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt (würzig) (g,d)	14,90 €
28- Jheenga Tandoori Riesengarnelen ohne Schale in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt (g,d)	19,90 €
29- Mix - Grill - Platte Tandoori - Köstlichkeiten - Mix (g,d)	21,90 €
30- Tandoori Chicken mariniertes, mit frischen indischen Gewürzen,gegrilltes hähnchen schenkel	16,90 €
31- Veg Grill Platte mariniertes, frische gemüse, gegrillt in Tandoor	15,90 €
32- Mushroom Tikka marinierte Champignon (gegrillt, würzig) (g)	13,90 €

# CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Hähnchengerichten servieren wir Basmatireis oder Naan-Brot.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

37- Chicken Bhunna zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Sauce (g)	14,90 €
38- Chicken Fruit zartes Hühnerfleisch mit Cocktailfrüchten in süßer Curry-Kokos-Sauce (g)	14,90 €
39- Chicken Sabzi Masala zarte Hühnerfleischstücke aus dem Tandoor mit verschiedenen frischen Gemüsen nach Masala Sauce (g,p)	14,90 €
40- Chicken Curry Hühnerfleisch in Curry-Sauce (g)	14,90 €
41- Chicken Jalfrezi Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf) (p)	14,90 €
42- Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) (g,p)	14,90 €
43- Butter Chicken zartes Hühnerfleisch aus dem Tandoor in Butter-Tomaten-Sauce (g,e)	14,90 €
44- Chicken Palak zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art (g)	14,90 €
45- Mango Chicken zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Sauce (g,h)	14,90 €
46- Chicken Korma zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln (g,h,e)	14,90 €
47- Chicken Neelgiri zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze-sauce	14,90 €
48- Chicken Jai Puri Zartes Hühnerfleisch Kokos-Curry-Sauce	14,90 €

# LAMM - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Lammgerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan-Brot.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

53- Lamm Bhunna zartes Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Sauce (g)	16,90 €
54- Lamm Palak Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach nordindischer Art (g,h,e)	16,90 €
55- Lamm Khumb Wala zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce (g,h,e)	16,90 €
56- Lamm Vindaloo zartes Lammfleisch mit spezial Gewürzen aus Goa (g,e)	16,90 €
57- Lamm Curry Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce (g)	16,90 €
58- Lamm Shahi Korma zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern und Kokosnuss-Milch (g,h)	16,90 €
59- Lamm - Boti Masala Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce (g,e)	16,90 €
60- Mango Lamm zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Sauce (g,h)	16,90 €
61-Lamm Neelgiri zarten lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch in Minze-sauce	16,90 €
62-Rogan Josh lammfleisch in Rogan curry-sauce	16,90 €
63-Lamm do pyaza lammfleisch mit zwiebeln, tomaten in joghurt curry sauce	16,90 €
64-Chana ghosht lammfleisch und kichererbsen in currysauce	16,90 €

# FISCH - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan-Brot.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

69- Fisch Curry Fischfilet in Chili-Curry-Sauce (sehr scharf) (a,d)	14,90 €
70- Fisch Masala Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet (d,g,e)	14,90 €
71- Fisch Mango (Khatta Mittha) Fischfilet mit frischem Mango und Ananas in Mango-Cashew-Sauce (d,h)	14,90 €
72- Jheenga-Curry Riesengarnelen ohne Schale in Curry mit feinen Gewürzen (b)	19,90 €
73- Jheenga-Masala Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce (b,g,e)	19,90 €
74- Jheenga-Khumb Wala Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel Sauce (b,h,e)	19,90 €
75- Jheenga-Goa Riesengarnelen ohne Schale in Kokosnuss-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art (sehr scharf) (b,h)	19,90 €

#### VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan-Brot.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

85- Shahi Paneer Hausgemachter Käse, zubereitet in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken - fein gewürzt (g,e)	12,90 €
86- Palak Paneer kräftiger indischer Spinat mit hausgemachten Käse (g)	12,90 €
87- Chana Masala Kichererbsen mit frischen Tomaten in Curry-Sauce (g)	12,90 €
88- Bhindi Masala Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce (g)	12,90 €
89- Dal Makhni Indisches linsengericht mit Butter-Sahnesauce	12,90 €
90- Baingan Ka Bharta Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten (kräftig, gewürzt) (g)	12,90 €
91- Mixed Bhaji gemischtes frisches Gemüse in Curry-Sauce (g)	12,90 €
92- Karahi Paneer frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce (g)	12,90 €
93- Malai Kofta Gemüseklößchen in Curry-Sauce (süß, würzig) (g)	12,90 €
94- Shabnam Mushroom Curry Champignons, Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in Curry-Sauce (g)	12,90 €
95- Mixed Vegetables Mango gemischtes frisches Gemüse mit Mango und Nuss-Sauce (g,h)	12,90 €
96- Dal Tarka Indische Nationalgericht mit gelben linsen und tomaten	12,90 €
97-Vegetable jalfize nord indische Art gemischtes, gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika und Koriander	12,90 €
98- Chana Aloo Kichererbsen und kartoffeln mit frischen Tomaten in Curry-Sauce (g)	12,90 €
99- Chilli Chese hausgemachte Käse mit süß scharfe soße und Paprika	12,90 €
100- Aloo Gobi pikanter Kartoffel und Blumenkohl in curry-sauce	12,90 €
101- Aloo Bengan mit Aubergine, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Joghurt und milder currysauce	12,90 €
103- Mushroom Matar champions und erbsen in currysauce	12,90 €
104- Aloo Matter Paneer kartoffeln, erbsen, paneer in currysauce	12,90 €
105- Paneer butter masala Paneer in masala-sauce	12,90 €
106- navratan korma 9 verschiedene gemüse in curry-sauce (süß)	12,90 €
107- Palak Chana kräftiger indischer Spinat mit kicherebsen	12,90 €





#### SAFRAN SPEZIALITÄTEN

Als Safran-Gewürz bezeichnet man die Stempeläden einer ebenfalls Safran genannten Krokusart (*Crocus sativus*), die aus den violetten Blüten gewonnen werden.  
Jede Blüte enthält drei dieser orangroten Safranfäden, die während der zweiwöchigen Blütezeit von Hand geerntet und anschließend getrocknet werden.

Genau das macht Safran zu einem echten Luxus-Gewürz !

Denn die Ausbeute ist nur sehr gering. Um 1 kg getrocknete Safranfäden zu gewinnen, müssen die Pflücker mindestens 150.000 Blüten ernten. Das entspricht eine Anbaufläche von etwa 1000 m .  
Ein geübter Pflücker kann am Tag zwischen 60 und 80 g schaffen.

Kein Wunder also, dass Safran als das teuerste Gewürz der Welt gilt.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

116- Biryani Jogi Gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Rosinen, Nüssen und Safran (e)	16,90 €
117- Chiken Kaschmiri Gebratenes Hähnchenfleisch in Safran-Curry-Sauce (g)	18,90 €
118- Fisch Kaschmiri Fischfilet in Safran-Curry-Sauce (e,d,a)	18,90 €
119- Paneer Himalaya Fischer hausgemachter Käse in Safran-Curry-Sauce (d,g)	18,90 €

#### BIRYANI - SPEZIALITÄTEN

Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht aus Asien.  
Der Name Biryani entstammt dem persischen und bedeutet „geröstet“.  
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

80- Vegi Biryani Gebratener Basmati-Reis mit Rosinen, Nüssen, verschiedenem Gemüse und Sauce (e)	11,90 €
81- Chicken Biryani Hähnchenbrustfilet mit gedünstetem Basmati-Reis, Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und verschiedenem Gemüse (e)	12,90 €
82-Lamm Biryani Lammfleisch mit gedünsteten Basmati-Reis, orientalischen Gewürzen Kokosnuss, Rosinen und verschiedenem Gemüse (e)	
83- Crazy Biryani Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Krabben mit Basmati-Reis in einer speziellen Gewürzsauce, Mandeln, Rosinen und verschiedenem Gemüse (d,e)	14,90 €
	16,90 €

#### KINDER MENÜ

110- Ballo Paneer Hausgemachter indischer Rahmkäse in cremiger Sauce aus Mandeln und Cashewnüssen(mildgewürzt) (g,e)	7,90 €
111-Mogil Mildes Chicken-Curry mit Basmati-Reis (g)	7,90 €
112-Balu der Bär Chicken-Nuggets, 6 Stück mit Pommes (g)	7,90 €
113-Bagheera 6 Fischstäbchen mit Pommes (g)	7,90 €

**DESSERT**  
**Matka bedeutet Topf**  
**Wir servieren Ihnen das Eis direkt im original indischen Keramiktopfen**

130- Gulab Jamun Milch Bällchen in Quark und Honig gebacken (g)	5,90 €
131- gajar ka halwa süßspeise aus geriebene karotten und milch verfeinert mit trockenfrüchten	5,90 €
132- Kokos Matka Leckeres Kokosnuss-Eis (g,h)	5,90 €
133-Mango Matka Exotisch-fruchtiges Mango-Eis (g,h,b,e)	5,90 €
134- Mango Cream	4,90 €

**WARMER GETRÄNKE**

- Ayurveda Jogi Masala Chai Schwarzer Tee mit Milch und indischen Gewürzen	3,00 €
- Tee Verschiedene Teesorten (Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!)	3,00 €
- Cappuccino	2,90 €
- Tasse Kaffee	2,90 €
- Heiße Schokolade	2,90 €
- Espresso	2,90 €
- Doppelter Espresso	3,90 €
- Milchkaffee	3,90 €
- Latte Macchiato	3,90 €

#### INDISCHE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
- Roohafza Milch Blütenblatt Sirup	2,70 €	4,50 €
- Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango (g)	2,70 €	4,50 €
- Banana Lassi Joghurtgetränk mit Bananen (g)	2,70 €	4,50 €
- Namkeen Lassi Satziges Joghurtgetränk (g)	2,70 €	4,50 €
- Mangosaft oder Schorle	2,70 €	4,50 €
- Guavensaft oder Schorle	2,70 €	4,50 €
- Lycheesaft oder Schorle	2,70 €	4,50 €

#### ALKOHOLFREIES

	0,25 l	0,75 l
- Wasser mit Kohlensäure	2,70 €	5,00 €
- Wasser ohne Kohlensäure	2,70 €	5,00 €
	0,2 l	0,4 l
- Apfelschorle	2,70 €	4,50 €
- Cola (1,2)	2,70 €	4,50 €
- Fanta (1)	2,70 €	4,50 €
- Sprite (1)	2,70 €	4,50 €
- Spezi (1)	2,70 €	4,50 €
- Ginger Ale, Bitterfemon oder Tonic	2,70 €	4,50 €

#### KROMBACHER BIER VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Pils	3,50 €	4,50 €
Hefeweizen	3,50 €	4,50 €
Radler	3,50 €	4,50 €

#### WEIßWEIN

Sula	5,90 €
Goa	5,90 €
Pinot Grigio	5,50 €
Dornfelder	5,50 €

#### ROTWEIN

Sula	5,90 €
Goa	5,90 €
Dornfelder	5,50 €

#### ENTE

125-Mango Ente Zarte Entefilet in frischer Mango-Cashewnuss-Sauce (g,h)	15,90 €
126-Kadhai Ente gebratene Ente in Curry-Sauce (g)	15,90 €
127-Jalfrezi Ente Entefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf) (p)	15,90 €
128-Ente Bombay Curry Entefilet ingwer zwiebeln knoblauch coriander in scharfsauce	15,90 €

#### DER KLEINE INDER SPEZIALTÄTEN

146-Chicken Lollypop marinierte Geflügel Hähnchen in Tandoor zubereitet (g)	12,90€
147- Gobi Manchurian frittierte Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln (a)	9,90 €
148-Chicken Chili Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel	12,90 €
149-Veg Momo frische gemüse gefüllt in Weizenmehl Teigtasche	7,90 €

150-Chicken Momos Hänschen gefüllt in Weizenmehl Teigtasche	8,90 €
151-Tandoori Momos	8,90 €
152- Fried Momos	8,90 €
153- Chole Bhature Fein gewürzte Kichererbsen in curry sauce mit 2 Bhaturas	7,90 €
154- Chole Samosa 2 Samosa mit Kichererbsen und Joghurt	6,90 €

#### FEIERN & SPEISEN WIE IN INDIEN

Lassen Sie sich von unserem indischen Ambiente und  
den traditionellen Speisen verzaubern!

Ob im kleinen oder großen Kreise bei uns erleben Sie garantiert  
eine unvergessliche Feier.

Neben den täglichen A-la-carte-Gerichten (gekennzeichnete Gerichte bereiten wir auch gern vegan für Sie zu) bieten wir Ihnen leckere Buffets, festliche Menüs und einen Catering-Service an.

Ob Geburtstag, Jubiläum, Konfirmation, Hochzeitstag, Taufe, Weihnachts-, Betriebs- oder Vereinsfeier, wir machen jeden Anlass zu einem zauberhaften Erlebnis.  
Gern sind Sie auch für wiederkehrende Versammlungen und regelmäßige Treffen bei uns Willkommen.

Sprechen oder rufen Sie uns an.  
Unser Servicepersonal hilft Ihnen gern weiter!

**ALLERGENE**

a- glutenhaltiges Getreide, b- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
c- Eier und Eiererzeugnisse, d- Fisch und Fischerzeugnisse,  
e- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f- Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse  
g- Milch und Milcherzeugnisse, h- Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse,  
i- Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k- Senf und Senferzeugnisse,  
l- Sesamen und Sesamerzeugnisse, m- Schwefeldioxide und Sulphite,  
n- Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,  
p- Farbstoffe, w- Kichererbsenmehl

**ZUSATZSTOFFE**

1- mit Farbstoffen, 2- Coffeinhaltig, 3- Chininhaltig

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. und Bedienung -