

ROYAL INDIAN FOOD

Namaste

INDISCHE RESTAURANT

Kirchgasse 7-9 Markgröningen 71706
+49 7145 1219745

Alkholfreie - Getränke

SOFT DRINKS

1	Tafel Wasser (Still | Medium)	0,5l	3,80
2	Tafel Wasser (Still | Medium)	0,25l	2,50
3	Coca Cola [4,7]	0,4l	4,50
4	Coca Cola Light [4,7]	0,4l	4,50
5	Fanta [4]	0,4l	4,50
6	Sprite [1]	0,4l	4,50
7	Spezi [4,3,7]	0,4l	4,50
8	Bitter Lemon [3,8]	0,2l	3,50
9	Ginger Ale [3,4,8]	0,2l	3,50
10	Tonic Water [8]	0,2l	3,50

Säfte & Schorlen

JUICES & SPRITZERS

12	Apfelsaft | Apple Juice	0,2l	3,30
13	Orangesaft	0,2l	3,30
14	Mangosaft | Mango Nectar [3,1]	0,2l	3,30
15	Maracujanektar | Maracuja Nectar [3,1]	0,2l	3,30
16	Johannisbeernektar | Currant Nectar [3,1]	0,2l	3,30
17	Ananas Saft	0,2l	3,30
18	Lycheesaft | Lychee Nectar [3,1]	0,2l	3,30
19	Guavennektar | Guava Nectar [3,1]	0,2l	3,30
20	Alle Säfte & Nektare auch als Schorle	0,4l	4,50



According to the hygiene standards Tap Water is not allowed to serve,
GemäB den Hygienestandards dürfen wir kein Leitungswaeer servieren.

1 Mit knoservierungsstoff 2 Mit Geschmacksverstärker 3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Farbstoff 5 Mit Phosphat 6 Mit SüBungsmittel 7 Koffeinhalting 8 Chininhalting
9 geschwärzt 10 Enthält Phenylalaninquele 11 Mit Säurungsmittel

Indische Lassis

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es - im Gegensatz zu anderen Getänken- die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.



21	Mango Lassi [g,6]	0,3l	4,50
22	Meethi Lassi (SüB | Sweet) [g,6]	0,3l	4,50
23	Kokos Lassi | Coconut Lassi [g,6]	0,3l	4,50
24	Namkeen Lassi (Salzing | Gewürze) [g]	0,3l	4,50

Warme Getränke

31	Chai [g,6,] Indischer Gewürztee	Tasse	3,50
32	Kaffee [7]	Tassee	3,50
33	Espresso [7]	Tassee	3,00
34	Cappuccino [g,7]	Tassee	3,50
35	Chai Latte [g]	Tasse	3,80
36	Latte Macchiato [g,7]	Tassee	3,50
37	Milchkaffee (Milk Coffee) [g,7]	Tassee	3,50
38	Ingwer Tee (Ginger Tea)	Tassee	3,50
39	Jasmin Tee | Jasmine Tea	Tassee	3,50
40	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteemischung)	Tassee	3,50
41	Grüner Tee	Tassee	3,50
42	Pfefferminze Tee	Tassee	3,50



1 Mit knoservierungsstoff 2 Mit Geschmacksverstärker 3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Farbstoff 5 Mit Phosphat

Biere

51	Bitburger Bier [2] (Vom Fass)	0.5l	4,50
52	Bitburger Bier [2] (Vom Fass)	0,3l	3,80
53	Hefeweizen, Kristall Weizen [A,2]	0,5l	4,50
54	Alkoholfreies Weizen | Non Alcoholic [A,2]	0,5l	4,50
55	Indisches Bier [4]	0,33l	4,20
56	Radler [1,11]	0,5l	4,20
57	Bitburger Pils Alkoholfrei | Non Alcoholic [2]	0,33l	3,80



1 Mit knoservierungsstoff 2 Mit Geschmacksverstärker 3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Farbstoff 5 Mit Phosphat 6 Mit SüBungsmittel 7 Koffeinhalting 8 Chininhalting
9 geschwärzt 10 Enthält Phenylalaninquele 11 Mit Säurungsmittel

Aperitif

61	**Martini Bianco**	0,5cl	5,80
62	**Martini Rossi**	0,5cl	5,80
63	**Glas Prosecco** [11] Auch mit Mango	0,1l	5,50
64	**Flasche Prosecco** [11]	0,75l	19,90

Long Drinks

67	**Aperol Spritz** [1,4,11] Prosecco, Aperol, Soda	4cl	5,90
68	**Campari (Orange)**	4cl	5,90
69	**Hugo** [11] Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco	4cl	5,90
70	**Lillet Berry** [1,4] Lillet black, Schweppes Wild berry	4cl	5,90
71	**Chivas Regal** [6,4,7]	4cl	5,90
72	**Johnni Walker - Blacklabel** [6,4,7]	4cl	5,90
73	**Jackie Cola** [6,4,7]	4cl	5,90
74	**Vodka Tonic**	4cl	5,90
75	**Absolut Bitter Lemon** [7,8]	4cl	5,90
76	**Cuba Livre**	4cl	5,90
77	**Gin Tonic**	4cl	5,90



Indische Spirituosen

78	**Mangoschnaps**	2cl	3,00
79	**Kokosnuss - Schnaps**	2cl	3,00
80	**Indischer Rum Old Monk** [4]	2cl	3,00

Spirituosen

82	**Jäger Meister**	2cl	3,00
83	**Ramazzotti**	2cl	3,00
84	**Sambuca**	2cl	3,00
85	**Tequila**	2cl	3,00

Weine

Weine enthalten Sulfite

ROTWEIN OFFEN

86	**Spätburgunder trocken** Ausdrucksstark, Trocken, Kirsch- und Würzige Noten	0,2l	5,90
87	**Merlot veneto le Anfore** Geschmeidiger Wein mit schönen runden Taninen,Aromen von Cassis und Himbeeren	0,2l	5,90
88	**Indischer Rotwein trocken**	0,2l	5,90

WEIßWEIN OFFEN

89	**Grauer Burgunder Trocken** WW kabinett, Hex vom Dasenstein, Deutschland Baden	0,2l	5,90
90	**Indischer Weißwein Trocken**	0,2l	5,90

ROSEWEIN OFFEN

91	**Rosewein** Rosato Trocken	0,2l	5,90

ROSEWEIN FLASCHE

92	**Rosewein** Rosato Trocken	0,75l	19,90

ROTWEIN FLASCHE

93	**Spätburgunder Trocken** Ausdrucksstark, Trocken, Kirsch- und Würzige Noten	1l	24,90
94	**Indischer Rotwein Trocken**	0,75l	20,90

WEIßWEIN FLASCHE

95	**Grauer Burgunder Trocken** WW kabinett, Hex vom Dasenstein, Deutschland Baden	1l	24,90
96	**Indischer Weißwein Trocken**	0,75l	20,90

WEINSCHORLE

98	**Rose, Rot, Weiß** QbA, Ausgewogene milde Säure, Fruchtiges Aroma	4,90

Suppen



150	**Dal Suppe** [g] Gelbe indische Linsensuppe	5,90
151	**Sabzi Suppe** [g] Indische Gemüse Suppe	5,90
152	**Tomaten Suppe** [g] Cremige Tomatensuppe	5,50
153	**Mango Suppe** [g] Exotische Mangocremesuppe	5,50
154	**Chicken Suppe** [g] Indische Hühnersuppe	6,90
155	**Garnelen Suppe** [g] Exotische Garnelen mit Sahne	6,90

Salate



160	**Salat der Saison** [g] Gemischter Salat mit Dressing	6,90
161	**Garnelen Salat** [b,g] Gemischter Salat mit Garnelen und Dressing	11,90
162	**Punjabi Salat** [g] Gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing	10,90
163	**Namaste Salat** [g] Gemischter Salat mit Hühnerstreifen Garnelen und Dressing	11,90
164	**Enten Salat** [g] Gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing	11,90
165	**Gurken Raita** [g] Joghurt mit Gurken und feinen Gewürzen	4,50
166	**Mix Raita** [g] Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und feinen Gewürzen	5,50
167	**Channa Chaat** [g] Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen	5,90

Vorspeisen

170	**Samosas** [h] 2 Gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln	8,90
171	**Kartoffel Pakora,** Kartoffelscheiben in Spezialteig gebacken	7,50
172	**Gobi Pakora,** Blumenkohl in Spezialteig gebacken	7,50
173	**Zwiebel Pakora,** Zwiebelscheiben in Spezialteig gebacken	7,50
174	**Paneer Pakora,** Hausgemachter Frischkäse Spezialteig gebacken	7,90
175	**Chicken Pakora** [b] Frittiertes Hähnchenfleisch mit und in Spezialteig gebacken Gewürzen mariniert	8,90
176	**Garnelen Pakora** [b] Frittiertes Garnelen Spezialteig gebacken	8,90
177	**Mix Pakora Teller (2 Personen)** [g], Gemischter Vorspeisenteller	14,90
178	**Chicken Tikka (1 Person)** [g] Hähnchenfleisch in Joghurt mariniert Paprika, Zwiebeln und im Lehmofen gegrillt	8,90
179	**Mix Tandoori Platte (2 Personen)** [b] Gegrilltes gemischtes Fleisch und Garnelen mit Paprika, Zwiebeln im Lehmofen zubereitet	15,90

Brote und Beilagen

183	**Papadam** [g] 2 knusprige Linsenbrote mit Schwarzem Pfeffer und Dips	4,00
184	**Chapati** [a] **(flach),** Vollkorn-Fladenbrot	3,50
185	**Naan Brot,** Indisches Fladenbrot	3,90
186	**Garlic Naan** [g], Knoblauch-Fladenbrot	4,50
187	**Paneer Naan** [g] Indisches Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse	4,90
188	**Keema Naan** Indisches Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch	4,90
189	**Peshwari Naan** Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	4,90
190	**Kartoffel Naan** Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und ind. Gewürzen	4,90



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

201	**Bengan Baji** (f,i,j) Aubergine mit Hausgemachtem Rahmkäse, und Curry Sauce	15,50
202	**Dal Makhni** (f,i,j) Verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Knoblauch und Tomaten	15,50
203	**Taja Subji** (f,i,j), Verschiedene gebratene Gemüsesorten mit Currysauce	14,50
204	**Vegetable Korma** (g,i,j) Verschiedene Gemüsesorten mit einer Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Kräutern	15,90
205	**Paneer Korma** (g,i,j), Frische Hausgemachter Käse und Sahne, Mandeln Sauce	15,50
206	**Matar Paneer** (f,i,j) Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse und Curry Sauce	15,50
207	**Karahi Paneer** (g,o) Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer Tomaten, Frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	15,50
208	**Butter Paneer Masala** (f,i,j) hausgemachter Rahmkäse in curry sauce mit, frischen Kräutern und ind. Gewürzen	16,50
209	**Palak Paneer** (g,i) Blattspinat mit Hausgemachtem Rahmkäse	16,50
210	**Paneer Tikka Masala** (f,g,h,i,j) Hausgemachter Rahmkäse in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Paprike Tomaten und ind. Gewürzen	16,50
211	**Paneer Jhalfrezi** (g,h,i) Hausgemachter Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika	15,90
212	**Paneer Mango** (g,i) Frische Hausgemachter Käse zubereitet in einer Mango-Curry-Sauce (c)	15,90



Vegane Gerichte

213	**Aloo Matar** (i,j) Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysauce	14,90
214	**Channa Masala** (i,j) Kichererbsen in einer pikanten Curry-Gewürzsauce	14,90
215	**Aloo-Gobi** (i,j) Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer	15,90
216	**Bindi Masala** (i,j), Okras mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	15,90
217	**Aloo Palak** (i,j), Blattspinat und Kartoffeln nach nordindischer Art	14,90
218	**Mango Sabzi** (i,j) Gemischtes Gemüse, feine Kräuter und Gewürze in einer Mango Currysauce	14,90

Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

221	**Chicken Tandoori** (g,i,j) 24 Stunden marinierte Hähnchenschenkel mit 21 verschiedenen Gewürzen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern	17,90
222	**Chicken Malai Tikka** (g,i,j) Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Joghurt, Sahne, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	17,90
223	**Paneer Tikka** (g,i,j) Hausgemachter Rahmkäse mariniert mit Joghurt und im Lehmofen gegrillt, dazu Paprika und Zwiebeln	18,90
224	**Chicken Tikka** (g,i,j) Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Joghurt-Safran und frischen Kräutern mariniert, dazu Paprika und Zwiebeln	17,90
225	**Lamm Tikka** (g,i,j) Gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen	20,90
226	**Ente Tikka** (b,d,i,j) Krosse Ente mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern gegrillt	20,90
227	**Garnelen Tikka** (b,d,i,j) Geschälte Garnelen mit Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch	22,90
228	**Mix-Grill** (b,g,i,j) Verschiedene Fleischsorten mit Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln und Ingwer	24,90
229	**Pudeena Chicken Tikka** (g,i,j) 6 Stunden mariniertes Hühnerfleisch in einer Joghurt-Minzsauce Paprika, Zwiebeln, Lehmofen gegrillt	19,90
230	**Ente Honig** (b,d,i,j) Krosse Ente mit hausgemachter lieblicher Honigsauce gegrillt und Paprika, Zwiebeln	20,90



Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

231	**Chicken Curry** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit pikanter indischer Currysauce	15,90
232	**Chicken Tikka Masala** (g,i,j) Gegrillte Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Gewürzen und indischer Kräutersauce	16,90
233	**Chicken Saag** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	16,90
234	**Chicken Subzi** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	16,90
235	**Chicken Dansak** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Linsen, Gewürzen und Curry Sauce	16,90
236	**Chicken Mango** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit exotischer Mango Cremesauce	16,90
237	**Chicken Bombay** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, exotischer Ananas Currysauce	16,90
238	**Chicken Vindaloo** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und scharfer Vindaloo -Sauce nach Westindischer Art	16,90
239	**Chicken Jhalfrezi** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer, Paprika und Zwiebeln	16,90
240	**Chicken Korma** (g,i,h,j) Zartes Hähnchenfleisch in einer Mandel-Sahne-Kokos-Spezialsauce	16,90
241	**Butter Chicken** (g,i,h,j) Zart gegrilltes Hähnchen mit würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew Sauce	16,90
242	**Chicken Madras** (g,i,j) Hähnchenfleisch mit Curryblätter in einer pikanten Sauce mit Madras Sauce und Champignons	16,90
243	**Chicken Karahi** (g,o) Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht	16,90

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

251	**Lamm Curry** (i,j) Zartes Lammfleisch mit pikanter indischer Currysauce	17,90
252	**Lamm Subzi** (i,j) Zartes Lammfleisch mit Gemüse, Ingwer und Currysauce	17,90
253	**Lamm Saag** (i,j) Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	17,90
254	**Lamm Vindaloo** (i,j) Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und scharfer Vindaloo -Sauce nach westindischer Art	17,90
255	**Lamm Bindhi** (i,j) Zartes Lammfleisch mit frischen Okras, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und feinen Gewürzen	17,90
256	**Lamm Mango** (h,i,j) Zartes Lammfleisch mit exotischer Mango Cremesauce	17,90
257	**Lamm Korma** (g,h,i,j) Zartes Lammfleisch in einer Mandel-Sahne-Kokos-Spezialsauce	17,90
258	**Lamm Madras** (g,i,j) Zartes Lammfleisch mit Champignons und südindischer Madrassauce	17,90
259	**Lamm Dansak** (g,i,j) Zartes Lammfleisch mit Linsen, Gewürzen und Curry Sauce	17,90
260	**Lamm Hydeabadi** (g,i,j) Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Kräutern Spinat	17,90
261	**Lamm Masala** (g,j) Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, und einer Sauce nach Punjabi-Art	17,90



Ente Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

271 **Ente Mango** (g,h,i,j) — **19,90**
Krosse Ente mit exotischer Mango-Cremesauce

272 **Ente Bombay** (g,i,j) — **19,90**
Krosse Ente in einer kräftigen Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas

273 **Ente Jhalfrezi** (g,i,j) — **19,90**
Krosse Ente mit Paprika, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Kräutern

274 **Ente Champignons** (g,i,j) — **19,90**
Krosse Ente mit frischen Champignons, Knoblauch in einer Safransauce

275 **Ente Subzi** (g,i,j) — **19,90**
Krosse Ente mit Gemüse und frischen Kräutern



276 **Ente Korma** (g,i,j) — **19,90**
Ente in einer Mandel-Sahne-Kokos-Spezialsauce

277 **Ente Tikka Masala** (g,i,j) — **19,90**
Krosse Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer
und einer indischen Kräutersauce

Fisch Spezialitäten

278 **Fisch Curry** (b,i,j), Seelachsfilet in einer pikanten Currysauce — **18,50**

279 **Goa Fisch Curry** (b,d,i,j) — **18,90**
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Kokos Sahne und einer kräftigen Sauce

280 **Fisch Masala** (b,d,i,j) — **18,90**
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern

281 **Garnelen Curry** (b,i,j) — **19,50**
Geschälte Garnelen in einer pikanten Currysauce mit frischen Kräutern

282 **Garnelen Jhalfrezi** (b,d,i,j) — **19,90**
Geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, frischen Kräutern, Knoblauch,
Ingwer, Paprika und Zwiebeln

283 **Garnelen Subzi** (b,d,i,j) — **19,90**
Geschälte Garnelen mit Gemüse, Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern



Reisgerichte

291 **Sabzi Biryani** (e,g,h,j) — **15,90**
Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen

292 **Chicken Biryani** (e,h,j) — **17,90**
Basmatireis gebraten mit Hähnchenfleisch und feinen Gewürzen

293 **Lamm Biryani** (e,h,j) — **18,90**
Basmatireis gebraten mit zartem Lammfleisch

294 **Garnelen Biryani** (b,e,h,j) — **19,90**
Basmatireis gebraten mit Riesengarnelen und feinen Gewürzen

295 **Namaste Biryani** (b,e,g,h,j) — **21,50**
Basmatireis gebraten mit Huhn, Lamm, Garnelen und Nüssen



Kindergerichte



296 **Pommes Frites** — **3,90**

297 **Chicken Nuggets** — **8,90**
panierte Hühnchen Nuggets mit Pommes frites

298 **Little Chicken Korma** — **9,90**
halbe Portion Chicken Korma mit Hähnchenfleisch in einer Mandel-Sahne -Kokos-Spezialsauce

299 **Little Chicken Mango** — **9,90**
halbe Portion Chicken Mango mit Hähnchenfleisch und exotischer Mango-Cremesauce

300 **Little Butter Chicken** — **9,90**
halbe Portion zart gegrilltes Hähnchen mit würziger Butter-Tomaten Safran-Mandel-Cashew Sauce

Punjabi Menü nach Art des Hauses

311 **für 2 Personen** **56,90**

- **Mangosuppe**
- **Ente Mango**
  Krosse Ente mit exotischer Mango-Cremesauce

- **Chicken Tikka**
  Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Joghurt-Safran und frischen Kräutern mariniert, dazu Paprika und Zwiebeln

- **Beilagen**
  Reis, Naanbrot, Papadam

- **Dessert**
  Hausgemachte Mango-Creme

Namaste Menü nach Art des Hauses

312 **für 2 Personen** **56,90**

- **Chicken Suppe**
- **Butter Chicken**
  Zart gegrilltes Hähnchen mit würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew Sauce

- **Ente Tikka**
  Krosse Ente mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern gegrillt

- **Beilagen**
  Reis, Naanbrot, Papadam

- **Dessert**
  Hausgemachte Mango-Creme

Desserts



400	**Mango-Creme** Hausgemachte Mango-Creme	4,50
401	**Gulab Jamun** Indische Süßigkeit Frittierte Milchteigbällchen, serviert in einem warmen Kardamom-Zuckersirup	4,90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Namaste

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = Koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle,
Allergenkennzeichnung: Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können..

3. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Chorasan-Weizen). b. Krebstiere,9. Eier und Eiererzeugnisse. d. Fisch und Fischerzeugnisse. e. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse. f. Soja und Sojaerzeugnisse. g. Milch und Milcherzeugnisse, h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queensland Nüsse). i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse. j. Senf und Senferzeugnisse. k. Sesamsamenerzeugnisse. I. Schwefeldioxid und Sulfate. m. Lupinen. n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamari, Austern).



Mittags Menü

11:30 - 14.30 Uhr
(Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag)
Alle Gerichte werden mit Reis Serviert

Suppen

411	**Dal Suppe** (g) Gelbe indische Linsensuppe	4,50
412	**Sabzi Suppe** (g) Indische Gemüse Suppe	4,50
413	**Tomaten Suppe** (g) Cremige Tomatensuppe	4,50
414	**Mango Suppe** (g) Exotische Mangocremesuppe	4,50
415	**Chicken Suppe** (g) Indische Hühnersuppe	4,50
416	**Garnelen Suppe** (g) Exotische Garnelen mit Sahne	4,50

Salate

160	**Salat der Saison** (g) Gemischter Salat mit Dressing	6,90
161	**Garnelen Salat** (b,g) Gemischter Salat mit Garnelen und Dressing	11,90
162	**Punjabi Salat** (g) Gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing	10,90
163	**Namaste Salat** (g) Gemischter Salat mit Hühnerstreifen Garnelen und Dressing	11,90
164	**Enten Salat** (g) Gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing	11,90

Vegetarische Spezialitäten

421	**Dal Makhni** (f,i,j) Verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Knoblauch und Tomaten	10,50
422	**Palak Paneer** (g,i) Blattspinat mit Hausgemachtem Rahmkäse	11,90
423	**Taja Subji** (f,i,j) Verschiedene gebratene Gemüsesorten mit Currysauce	11,90
424	**Paneer Mango** (g,i) Frische Hausgemachter Käse zubereitet in einer Mango-Cremsauce (c)	11,90
425	**Paneer Jhalfrezi** (g,h,i) Hausgemachter Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika	11,90
426	**Vegetable Korma** (g,i,j) Verschiedene Gemüsesorten mit einer Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Kräutern	11,90

Chicken Spezialitäten

431	**Chicken Curry** (g,i,j)	11,90
432	**Chicken Tikka Masala** (g,i,j) Gegrillte Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Gewürzen und indischer Kräutersauce	11,90
433	**Chicken Saag** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	11,90
434	**Chicken Subzi** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	11,90
435	**Chicken Mango** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit exotischer Mango Cremesauce	11,90
436	**Chicken Jhalfrezi** (g,i,j) Zartes Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer, Paprika und Zwiebeln	11,90
437	**Chicken Korma** (g,i,h,j) Zartes Hähnchenfleisch in einer Mandel-Sahne-Kokos-Spezialsauce	11,90
438	**Butter Chicken** (g,i,h,j) Zart gegrilltes Hähnchen mit würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew Sauce	11,90

Lamm Spezialitäten

441	**Lamm Curry** (i,j) Zartes Lammfleisch mit pikanter indischer Currysauce	12,90
442	**Lamm Masala** (g,j) Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch und einer Sauce nach Punjabi-Art	12,90
443	**Lamm Saag** (i,j) Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	12,90
444	**Lamm Subzi** (i,j) Zartes Lammfleisch mit Gemüse, Ingwer und Currysauce	12,90
445	**Lamm Mango** (h,i,j) Zartes Lammfleisch mit exotischer Mango Cremesauce	12,90
446	**Lamm Korma** (g,h,i,j) Zartes Lammfleisch in einer Mandel-Sahne-Specialsauce	12,90

Ente Spezialitäten

451	**Ente Mango** (g,h,i,j) Krosse Ente mit exotischer Mango-Cremesauce	12,90
452	**Ente Korma** (g,i,j) Ente in einer Mandel-Sahne-Kokos-Spezialsauce	12,90
453	**Ente Tikka Masala** (g,i,j) Krosse Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einer indischen Kräutersauce	12,90

Cocktails

701	**Gin & Sun** Gin, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	7,90
702	**Singapore Sling** Gin, Limette, Zuckersirup, Soda	7,90
703	**Mojito** [2,4] Limette, Brauner Zucker, Mint, Angostura, Havana Rum Soda	7,90
704	**Caipirinha** Cachaca, Limette, Lime, Brauner Zucker	7,90
705	**Caipibeer** [1] Cachaca, Limette, Lime, Brauner Zucker, Erdbeersirup	7,90
706	**Planters Punch** [1,2,4] Dark Rum, Lime, Grenadine, Orangensaft	7,90
707	**Pina Colada** [g,1,2,4] Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	7,90
708	**Whiskey Sour** [1,2,4] Bourbon Whiskey, Lemon, Zuckersirup, Orangensaft	7,90
709	**Vodka Sour** [2,4] Vodka, Lemon, Zuckersirup, Orangensaft	7,90
710	**Daiquiri** Weißer Rum Lemon, Zuckersirup	7,90
711	**Blue Daiquiri** [4] Weißer Rum, Lemon, Zuckersirup, Blue Curacao	7,90
712	**Long Island Ice Tee** [g,1,2,4] Vodka, Gin, Welßer Rum, Tequilla, Triple Sec, Lemon, Coca Cola, Zuckersirup	7,90
713	**Swimming Pool** [g,1,2,4] Vodka, blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft Organessaft	7,90
714	**Lady Blue** [4] Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Lemon	7,90
715	**Sex on the Beach** Vodka, Lemon, Grenadine, Pfirsichsirup, Organessaft Ananassaft	7,90
716	**Tequila Sunrise** [2,4] Tequila, Grenadine, Lemon, Organessaft	7,90
717	**Malibu Sunrise** [g,1,2,4] Malibu, Grenadine, Organessaft, Ananas	7,90

Alkohol freie Cocktails



721	**Virgin Caipi** [4] Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale	6,90
722	**Virgin Pina** [g,1,2,4] Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	6,90
723	**Sportsman** [g,1,2,4] Kokossirup, Sahne, Erbeersirup, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Maracuja	6,90
724	**Cubaman** [g,1] Kokossirup, Sahne, Mangonektar, Orangensaft, Ananassaft	6,90
725	**Virgin Sex on the Beach** [1] Lemon, Grenadine, Pfirsichsirup, Orangensaft, Ananassaft	6,90
726	**Coconut Suprise** [1,2,4] Kokossirup, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	6,90

ROYAL INDIAN FOOD

Namaste

INDISCHE RESTAURANT



