

Warme Vorspeisen

- 901 Gemuse Suppe *Saur Scharf Suppe nach Art des Hauses / Hot and Sour Soup* 5.20 €
902 Chicken Shorba (I, VI) *Indische Hühnersuppe /Chicken Soup* 5.20 €
903 Mixed Pakoras für 2 personen (VII) (Vegan oder Non-Veg) 11.90 €
Pakoras werden im pikantem Teigmantel(Kichererbsenmehl) frittiert, mit schmackhaften Saucen serviert und mit Salat Zusammenstellung verschiedener warmer Vorspeisen
904 Chicken Lollipos *Chicken Wings in Lollipop art* 5.20 €
905 Samosa Chat 7.90 €
Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen, frittiert und garniert mit Zwiebeln, Gurken, Tomato, Tamarindenjoghurt und Minzsäften

Beilagen & Brot

136. Naan (I) *Fladenbrot aus Weizenhefeteig /Baked Wheat Bread* 3.50 €
137. Cheese Naan (I) *Naan gefüllt mit Gewürzkäsemischung / With Cheese* 4.20 €
138. Garlic Naan (I) *Fladenbrot aus Weizenhefeteig mit Knoblauch / with Garlic* 4.20 €

Für unsere kleinen Gäste Juniors

101. Chicken Nuggets (I) *mit Pommes frites* 8.50 €

Nachtsch

120. Gulab Jamun (V, VII,VIII) 5.90 €
Bällchen aus Frischkäse, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser und Safran eingelegt, mit Nüssen garniert
fresh cheese balls, fried and dipped in honey-rose-water and saffron, garnished with nuts
121. Mango Tango (V, VII,VIII) *Mangoscheiben mit Vanille-Eis(I)* 5.90 €
122. Heiss und Eis (V,VII,VIII) *Gulab Jamun mit Vanille-Eis(I)* 5.90 €

Vegan/Vegetarische Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 910 Channa Masala /Chickpeans Masala - Vegan 12.90 €
Kichererbsen in pikanter Curry-Gewürzsauc
912 Daal Tarka (Lintel Curry-Vegan) 13.90 €
Gelbes Dal mit Kreuzkümmel, gehacktem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomate und indischen Gewürzen
913 Gobi Manchuria- Vegan 13.90 €
leckere blumenkohl.manchuria ist eine kombination aus knusprigem gebratenen Blumenkohl und würzigen licht süßen sauce.
914. Gemüse Korma (V, VII, VIII) 14.90 €
gemischtes Gemüse in Cashew—Sahnesauce, mit Safran, garniert mit Mandeln und Rosinen
mixed vegetables in cashew-cream sauce with saffron, garnished with almonds and raisins
915 Kadai Paneer (V, VII) 14.90 €
hausgemachter Rahmkäse und Gemüse in einer schmackhaften Sauce mit echtem Safran
homemade cheese and vegetables in a delicious sauce with real saffron

Hähnchen

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 921 Chicken Vindaloo (scharf) 15.90 €
Hühnerfilet mit kartoffeln gekocht mit Kokosmilch in original westindischem art (scharf)
boonless chicken cooked with coconut milk in original West Indian art
922 Murg Makhani / Butter Chicken (V, VII) 16.90 €
saftiges Hühnerfilet, kurz gegrillt in feiner Tomaten-Cashew-Sehnesauce mit echtem Safran
tender chicken lightly roasted in finetomato-cashew-cream sauce with real saffron
923 Chicken Tikka Masala (V, VIII) 16.90 €
mariniertes, gegrilltes Hühnerfilet in einer Sauce mit frischem Koriander, ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen
chicken pieces marinated and lightly grilled, served in a sauce with fresh coriander, ginger
924 Chicken Manchuria 16.90 €
leckere Hühnchen.manchuria ist eine kombination aus knusprigem gebratenen hühnchen und würzigen licht süßen sauce.

Lamm

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 930 Lamm Chopps Curry 17.90 €
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen und Kräutern in Curry-Paprikasauce (scharf)
lamb pieces with special spices and green herbs, served in a curry-paprika sauce
931 Lamm Vindaloo (scharf) 17.90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln nach pikanter, westindischer Art mit Kokosraspeln (scharf)
lamb with potatoes - West Indian speciality with coconut flakes
932 Shahi Korma (mild) (V, VII, VIII) 17.90 €
Lammfleisch in milder Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln und Rosinen garniert
lamb pieces in a mild saffron-cashew-cream sauce, garnished with almonds & raisins

Ente

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 940 Ente Kashmiri (mild) (V, VII,VIII) 18.90 €
Entenfleisch in einer Mughlai-Sauce mit Safran, Obst und Nüssen
duck meat in a Mughlai sauce with fruits, saffron and nuts

Fisch

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 950 Fisch Kashmiri (IV, VII,VIII) 18.90 €
Fischfilet in einer Mughlai-Sauce mit Safran, Obst und Nüssen
fish filet in a Mughlai sauce with fruits, saffron and nuts



**Der Große Menu
wird
ab 15 Dez, 2024
wider verfügbar**