

INDIAN Tandoori

Original indische Küche

Bahnhofstraße 44 - 09376 Oelsnitz/Erzgeb.

speisen & Getränke



Montag - Freitag
11:00 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr

Samstag 17:00 - 22:00 Uhr
Sonntag 11:00 - 22:00 Uhr
Feiertage 17:00 - 22:00 Uhr

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Dal Shorba <i>Indische Linsensuppe (Indian Lentil Soup)</i> | 4,20 € |
| 2 | Sabzi Shorba <i>Indische Gemüsesuppe (Indian Vegetable Soup)</i> | 4,50 € |
| 3 | Chicken Shorba <i>Indische Hühnerfleischsuppe (Indian Chicken Soup)</i> | 4,90 € |
| 4 | Tomaten Shorba <i>Indische Tomatensuppe (Indian Tomato Soup)</i> | 4,50 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Veg. Samosa <i>Frittierte Pastete gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
(Fried Pastry filled with potatoes and green peas)</i> | 6,50 € |
| 11 | Onion Bhaji <i>Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehl und Gewürzen frittiert
(Silced Onions with gram flour and spices, fried)</i> | 6,50 € |
| 12 | Ghobi Pakoras <i>frischer Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
(Turned into chickpeas flour and fried fresh cauliflower)</i> | 6,50 € |
| 13 | Aloo Pakoras <i>frische Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert
(turned into chickpeas flour and fried fresh potatoes)</i> | 6,50 € |
| 14 | Paneer Pokoras <i>frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl frittiert
(fresh homemade cheese coated with chickpeas flour, fried)</i> | 7,90 € |
| 15 | Chicken Pakoras <i>frisches Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
(Fresh chicken fillet pieces coated with chickpeas flour, fried)</i> | 7,90 € |
| 16 | Prawn Pakoras <i>Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert_B
(Prawns coated with chickpeas flour, fied)</i> | 12,90 € |
| 17 | Gemischter Vorspeisenteller <i>frisches Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert
(fresh vegetables fried in chickpeas flour)</i> | 11,90 € |
| 18 | Chili Chicken <i>Zartes Hühnerfleisch nach berühmter Nordindischer Art, scharf
(Tender Chicken- a North Indian Speciality, spicy)</i> | 8,90 € |
| 19 | Chili Jheenga <i>Nordische Riesengarnelenspezialität, scharf_B 🌶️
(North Indian King prawn speciality, spicy)</i> | 12,90 € |
| 20 | Paneer Chili <i>Frische Hausgemachte Nordindische Käsespezialität, scharf_G 🌶️
(North Indian fresh homemade cheese coated speciality, spicy)</i> | 10,90 € |



Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 25 | Salat Saison
<i>Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig & Öl_G</i>
<i>(Mixed Salad with homemade dressing if preferred, with oil and vinegar)</i> | 5,90 € |
| 26 | Tomatensalat mit Käse mit Tomaten, Öl & hausgemachtem indischen Käse _G
<i>(with Tomatoes, Vinegar, oil and fresh homemade Indian cheese)</i> | 7,90 € |
| 27 | Prawn Salat
<i>Großer Indischer Salat mit gegrillten Tiger-Riesengarnelen im original ind. Lehmofen_B</i>
<i>(Large Indian Salad with marinated, peeled Tiger giant prawns, grilled in the original Indian clay oven)</i> | 10,90 € |
| 28 | Namaste Salat
<i>Gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Schafskäse, Oliven und Hähnchenfleisch_{B,G}</i>
<i>(Mixed Salad with paprika, peperoni, cheese, olive and chicken)</i> | 9,90 € |

Vegetarische Spezialitäten mit Reis

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Mixed Vegetables Frisches gemischtes Gemüse, mittelscharf 🌶️ 🌶️
<i>(Mixed fresh vegetables, medium spicy)</i> | 8,50 € |
| 31 | Karahi Paneer 🌶️ 🌶️
<i>Frisher hausgem. Käse mit Paprika & Zwiebeln gebraten in Curry-Soße, mittelscharf_G</i>
<i>(Fresh homemade cheese with pepper and onions fried curry-sauce, medium spicy)</i> | 10,50 € |
| 32 | Aloo Chana Masala 🌶️ 🌶️
<i>Kartoffeln und Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten & Ingwer, mittelscharf</i>
<i>(Potatoes and chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger, medium spicy)</i> | 10,50 € |
| 33 | Aloo Ghobi Masala 🌶️ 🌶️
<i>Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt und exotischen Kräutern mariniert.</i>
<i>Serviert in einer leichten Soße, mittelscharf_G</i>
<i>(Fresh Potatoes and cauliflower, marinated in yoghurt and exotic herbs. Served in a light sauce, medium spicy)</i> | 10,50 € |
| 34 | Baigan Ka Bharta 🌶️ 🌶️
<i>frische Aubergine mit Zwiebeln und Tomaten püriert, mittelscharf</i>
<i>(fresh eggplants puree with onions and tomatoes, medium spicy)</i> | 9,50 € |
| 35 | Bhindi Do Pyaza 🌶️ 🌶️
<i>frische Indische Okraschoten mit Tomaten & Zwiebeln in Currysoße, mittelscharf</i>
<i>(fresh indian Ladiesfinger with tomatoes and onions, medium spicy)</i> | 12,50 € |

- 36 **Mixed Vegetables Jalfrezi** 🌶️ 10,50 €
 Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Nordindischer Art – süß-sauer-scharf
(Different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way – sweet-sour-spicy)
- 37 **Palak Paneer** 11,50 €
 Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln & exotischen Gewürzen_G
(Homemade fried cream cheese with spinach, onions and exotic spices)
- 39 **Mattar Paneer** 11,50 €
 Rahmkäse mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Rahmkäse, Currysoße
(Green peas, potatoes, tomato, onions, garlic, ginger, curry sauce)
- 40 **Dal Hariyali Tarla** Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter_G 10,50 €
(National dish of India: Black lentils prepared with Butter)
- 41 **Dal Tadka** Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter_G 10,50 €
(National dish of India: Yellow lentils prepared with Butter)
- 42 **Navratan Korma** 10,50 €
 frisches Mischgemüse, Paprika, Champignons, Cashew Nüsse
 in milder Kokosnuss-Mandel-Soße, nicht scharf
(Fresh mixed vegetables, pepper, mushrooms, cashew nuts in mild coconut-almond-sauce, not spicy)
- 43 **Mixed Mango Vegetable** 10,50 €
 Frisches gemischtes Gemüse in Mango, Safran, Cashew Nuss-Soße, nicht scharf
(Fresh mixed vegetables with mango, saffron-cashewnuts-sauce, not spicy)
- 44 **Taj Mahal Kofte** 10,50 €
 In Weizenmehl frittierte Kartoffel-Rahmkäse-Gemüse Bällchen
 mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen, in milder-würziger-Soße_G
(Fine potato rolls fried in wheat flower with almonds, raisins & chashew nut, not spicy)
- 45 **Paneer Makhani** 11,50 €
 Gebratener hausgemachter Rahmkäse mit Mandeln und feinen indischen Gewürzen.
 Serviert in einer Tomatensoße, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter_G
*(Homemade cream cheese roasted with nuts and fine indian spices.
 Served in a tomato sauce, topped off with a hint of Indian butter)*
- 46 **Shai Panir** 11,50 €
 hausgemachter Rahmkäse mit Kokossoße, Mandeln, Rosinen, nordindische Art^G
(Homemade cream cheese with coconut-sauce, almonds and raisins in a delicious „North Indian style“)
- 47 **Vegetarisches Thali für 2 Personen** 25,00 €
 4 verschiedene Gemüsegerichte mit Reis, Papadam, Joghurt,
 Naanbrot, Mangocream & Salat_G
(4 different vegetables dishes with rice, pappad, Naan bread, raita, mangocream & salad)
- 48 **Vegetarisch Thali für 1 Person** 14,50 €
 2 Verschiedene Gemüsegerichte mit Reis, Papadam, Joghurt, Naanbrot, Mangocream & Salat_G
(2 different vegetables dishes with rice, pappad, Naan bread, raita, mangocream & salad)

Chicken Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Karahi Chicken 🌶️🌶️
<i>Hühnerfleisch mit versch. frischen Zwiebeln, Paprika in Currysoße, mittelscharf</i>
<i>(chicken with various fresh vegetables in currysauce, medium spicy)</i> | 12,90 € |
| 51 | Chicken Sabzi 🌶️🌶️
<i>Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysoße, mittelscharf</i>
<i>(chicken with various fresh vegetables in currysauce, medium spicy)</i> | 12,90 € |
| 52 | Chicken Madrasi 🌶️
<i>Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Curry-Soße, nach köstlicher südländischen Art, scharf</i>
<i>(Chicken breast fillet in a spicy coconut-curry-sauce, prepared to a delicious Southern Style, spicy)</i> | 12,90 € |
| 53 | Chicken Vindaloo 🌶️🌶️🌶️
<i>Pikantes Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Soße mit Kokosraspeln nach „GOA-ART“, sehr scharf</i>
<i>(Savory chicken breast fillet with baked potato pieces in a spicy sauce with coconut shavings cooked to „GOA-STYLE“, very spicy)</i> | 12,90 € |
| 54 | Butter Chicken <i>Saftige Hähnchenstücke mit leckeren Gewürzen & Cashewnüssen in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf</i> _E
<i>(Juicy chicken pieces with delicious spices & cashew nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)</i> | 12,90 € |
| 55 | Chicken Korma
<i>Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen & orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenen Rahmkäse, nicht scharf</i> _G
<i>(Chicken breast fillet in a creamy cheese from almonds, cashew nuts & oriental spices, refined with grated cream cheese, not spicy)</i> | 12,90 € |
| 56 | Mango Chicken
<i>Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Sesam-Cashewnuss-Soße nach Nordindischer Art, nicht scharf</i>
<i>(chicken prepared in fresh mango-sesame-cashew nut-sauce in North Indian style, not spicy)</i> | 12,90 € |
| 57 | Chicken Saag 🌶️🌶️
<i>Eine wundervolle Komposition aus eingelegtem Hähnchenfilet, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Indischen Gewürzen, nach „PUNJABI-ART“ gezeit, mittelscharf</i> _G
<i>(A wonderful composition from inserted chicken fillet, spinach, fresh ginger, garlic and Indian spices, after „PUNJABI-STYLE“ cooked, medium spicy)</i> | 12,90 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

- | | | |
|----|--|---------|
| 58 | Chicken Nilgiri 🌶️ 🌶️
<i>Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat, mittelscharf</i> _G
<i>(Tender chicken with coriander leaves in oriental herbal sauce with coconut milk, green chilli, mint and spinach, medium spicy)</i> | 12,90 € |
| 59 | Chicken Curry
<i>Zartes Hühnerfleisch in Currysoße</i> <i>(Tender chicken with currysauce)</i> | 12,90 € |
| 60 | Thali für eine Person <i>(Non-vegetarian Thali for one person)</i>
<i>2 verschiedene Fleischgerichte: Lamm und Hähnchen mit Reis, Papadam, Naanbrot, Joghurt, Mangocreme und Salat</i> _G
<i>(2 different non-veg. dishes: lamb and chicken with rice, pappad, naan bread, raita, mangocream and salad)</i> | 16,90 € |
| 61 | Thali für 2 Personen <i>(Non vegetarian Thali for 2 persons)</i>
<i>4 verschiedene Fleischgerichte: Lamm und Hähnchen mit Reis, Papadam, Naanbrot, Joghurt, Mangocreme und Salat</i> _G
<i>(4 different non-veg. dishes: lamb and chicken with rice, pappad, naan bread, raita, mangocream and salad)</i> | 30,00 € |
| 62 | „Namaste“ Spezial Thali
<i>3 verschied. Gerichte: eines mit Hähnchen und zwei Vegetarische Gerichte mit Reis, Papadam, Batura, Joghurt, Gulabjamun, Tomatensuppe oder Mangolassi und Salat</i> _G
<i>(3 different: one with Chicken and two vegetarian dishes with rice, pappad, batura, raita, gulabjamun, tomatosoup or mangolassi and salad)</i> | 17,90 € |



ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Lamm Karahi 🌶️🌶️
<i>Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen, mittelscharf</i>
<i>(Pickled lamb pieces fried with garlic, onions, peppers, fresh ginger and pieces, medium spicy)</i> | 14,90 € |
| 71 | Lamm Sabzi 🌶️🌶️
<i>Lammfleisch und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne, mittelscharf</i>
<i>(Lamb and fresh vegetables cooked in a delicious curry sauce, seasoned with a dash of cream, medium spicy)</i> | 14,90 € |
| 72 | Lamm Madrasi 🌶️
<i>Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher „SÜD INDISCHER ART“, scharf</i>
<i>(Lamb pieces with grated coconut in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, spicy)</i> | 14,90 € |
| 73 | Bhuna Gosht 🌶️
<i>Saftiges eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf</i>
<i>(Juicy pickled lamb meat, fried with fresh ginger, garlic and special spices, spicy)</i> | 14,00 € |
| 74 | Lamm Vindaloo 🌶️🌶️🌶️
<i>Pikantes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße mit Kokosraspeln nach „GOA ART“ zubereitet, sehr scharf</i>
<i>(Spicy lamb with baked potato, pepper and onions cooked in a spicy sauce with coconut flakes of „GOA STYLE“, very spicy)</i> | 14,90 € |
| 75 | Palak Gosht 🌶️🌶️
<i>Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf</i>
<i>(A wonderful combination of inserted lamb, spinach fresh ginger, garlic and special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy)</i> | 14,90 € |
| 76 | Mutton Nilgiri 🌶️🌶️
<i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chilli, Minze, Spinat, und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch, mittelscharf</i>
<i>(Delicate lamb with coriander leaves, green chilli, mint, spinach and herbs in oriental sauce with coconut milk, medium spicy)</i> | 14,90 € |
| 77 | Lamm Korma
<i>Zarte lammfleischstücken in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Chashew Nüssen, nicht scharf</i>
<i>(Tender pieces of lamb in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and chashew nuts, not spicy)</i> | 14,90 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

- | | | |
|----|--|---------|
| 78 | Mango Lamm
<i>Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, nicht scharf</i>
<i>(lamb meat in fresh mango-saffron-cashew nut-sauce, not spicy)</i> | 14,90 € |
| 79 | Butter Lamm
<i>Saftige Lammbruststreifen mit leckeren Gewürzen & Mandeln</i>
<i>in einer cremigen Tomaten Soße, nicht scharf</i> _G
<i>(Juicy lamb breast strips with delicious spices & nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)</i> | 14,90 € |
| 80 | Lamm Curry
<i>Lammfleisch in einer Currysauce, nach köstlicher indischer Art zubereitet</i> ^j
<i>(Lamb in Currysauce, prepared in a delicious Indian style)</i> | 14,90 € |

Enten-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 95 | Ente Curry 🌶️ 🌶️
<i>Entenbruststreifen in roter Currysoße nach Nordindischer Art zubereitet, mittelscharf</i>
<i>(Duck breast strips prepared in red curry sauce in „NORTH INDIAN STYLE“, medium spicy)</i> | 14,00 € |
| 96 | Ente Sabzi 🌶️ 🌶️
<i>Entenbruststreifen und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße,</i>
<i>abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne, mittelscharf</i> _G
<i>(Duck breast strips and fresh vegetables in a delicious curry sauce,</i>
<i>seasoned with a dash of cream, medium spicy)</i> | 14,90 € |
| 97 | Ente Vindaloo 🌶️ 🌶️ 🌶️
<i>Zartes Entenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Soße</i>
<i>mit Paprika & Zwiebelstücken, sowie Kokosraspeln nach „GOA ART“ zubereitet, sehr scharf</i>
<i>(Delicate duck breast fillet with baked potato pieces in a spicy sauce with peppers and onions, as well as</i>
<i>coconut snaps cooked in „GOA STYLE“, very spicy)</i> | 14,90 € |
| 98 | Butter Ente
<i>Saftige Entenbruststreifen mit leckeren Gewürzen und Mandeln</i>
<i>in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf</i>
<i>(Juicy duck breast stripes with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)</i> | 14,90 € |
| 99 | Ente Khumb wala
<i>Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch,</i>
<i>Ingwer in Mandelsoße, nicht scharf</i>
<i>(duck breast fillet with fresh mushrooms, garlic, ginger in almond sauce, not spicy)</i> | 14,90 € |
| 100 | Mango Ente
<i>Zartes Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, nicht scharf</i>
<i>(duck meat in fresh mango-saffron-cashew nut-sauce, not spicy)</i> | 14,90 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

Fisch Spezialitäten

- 101 **Fisch Curry** 🌶️🌶️ 14,90 €
 Rotbarschfilet in einer roten Currysoße nach köstlicher Nordindischer Art, mittelscharf_D
(Redfish fillet in a red curry sauce with delicious „NORTH INDIAN STYLE“, medium spicy)
- 102 **Maschli Madrasi** 🌶️ 14,90 €
 Rotbarschfilet in roter Currysoße nach köstlicher Südindischer Art zubereitet, scharf_D
(Redfish fillet prepared in red curry sauce in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, spicy)
- 103 **Fisch Mango** 14,90 €
 Seelachsfilet mit Mango-Cashewnuss-Soße mit fernöstlichen Gewürzen, nicht scharf_{D,G}
(Salmon fillet with fresh mango-cashew nut-sauce with far eastern spices, not spicy)
- 104 **Fisch Butter** 14,90 €
 Saftige Fischfiletstreifen mit leckeren Gewürzen und Mandeln
 in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf_{D,G}
(Juicy fish strips with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)

Scampi Spezialitäten

- 108 **Jhinga Masala** 🌶️🌶️ 15,90 €
 Marnierte und gebratene „Schwarzen Tieger-Riesengarnelen“ mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen, Serviert in einer schmackhaften Currysoße, mittelscharf_B
(peeled and roasted „black tiger“ king prawns marinated with ginger, garlic, fresh herbs and spices. Served in a tasty curry sauce, medium spicy)
- 109 **Jhinga Madrasi** 🌶️ 15,90 €
 Frische und geschälte „Schwarze Tiger“ Riesengarnelen in einer würzigen Kokos-Curry-Soße nach köstlicher Südindischer Art zubereitet, scharf_B
(Fresh and peeled „black tiger“ king prawns in a spicy coconut sauce in „SOUTH INDIAN STYLE“, spicy)
- 110 **Jhinga Khumb Wala** 15,90 €
 Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch & Ingwer in Mandelsoße, nicht scharf_B
(King prawns with fresh mushrooms, garlic & ginger in almond sauce, not spicy)
- 111 **Jhinga Butter** 15,90 €
 Saftige Scampis mit Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf_B
(Juicy prawns with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)
- 112 **Palak Jhinga** 🌶️🌶️ 15,90 €
 Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Scampi, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf_B
(A wonderful combination of inserted prawns, spinach, fresh ginger, garlic and special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy)

ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

Tandoori Spezialitäten

- 115 **Vegetable Tandoori** 🌶️ 12,50 €
 Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln,
 Zucchini und Paprika am Spieß gegrillt, süß-sauer-scharf
(Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini and peppers grilled on a pic-sweet-sour-spicy)
- 116 **Paneer Tikka** 14,90 €
 Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen
 mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt, Serviert in Buttersoße
(Homemade fresh indian cream cheese, marinated in yoghurt and exotic spices grilled with pepper and onions. Served in butter sauce)
- 117 **Tandoori Chicken** 14,90 €
 Zwei große Hühnerkeulen, 24 Stunden in einer milden Marinade aus Joghurt und
 Nordischen Gewürzen eingelegt- bis zur Perfektion im Lehmofen mit Zwiebeln, Paprika,
 Ingwer und Knoblauch gegrillt. Serviert in Buttersoße.
(Two large chicken drumsticks 24 hours in a mild marinade of yoghurt and nordindian spices to perfection in a clay oven grilled with onion, pepper, ginger and garlic. Served in butter sauce)
- 118 **Tasty Grillteller** 17,00 €
 Eine köstliche Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka,
 Lamm Tikka, Seekh Kebab und Garnelen
(A delicious assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab and prawns)
- 119 **Malai Tikka** 16,90 €
 Marinierter Hühnerbrustfiletspieß vom Lehmofen mit einer würzigen Soße, mild
(Marinated chickenbreastfillet grilled in clay oven with spicy sauce, mild)
- 120 **Chicken Tikka Masala** 🌶️🌶️ 15,90 €
 Mariniertes saftiges Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebelstücken,
 sowie einer exotischen Gewürzmischung in einer Masalasoße, mittelscharf
(Marinated juicy chicken in masala sauce, grilled with peppers & onions as well as an exotic spice mixture, medium spicy)



ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

- 121 **Lamm Tikka** 16,50 €
mariniertes Lammfleisch in Joghurt und indischen Gewürzen in Tandoor mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Cashewnuss-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert.
(Marinated juicy lamb in yoghurt and indian spices cooked in tandoor with onion, paprika, curry-tomato-cashewnut sauce, ginger, garlic served in hot plate.)
- 122 **Fisch Tikka** 16,90 €
gebratener Fisch in indischen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Cashewnuss-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert.
(fried fish in indian spices cooked with onion, paprika, curry-tomato-cashewnut sauce, ginger, garlic served in hot plate.)
- 123 **Jhinga Tikka** 19,90 €
Scampi in indischen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Cashewnuss-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert.
(prawns in indian spices cooked with onion, paprika, curry-tomato-cashewnut sauce, ginger, garlic served in hot plate.)

Reis Spezialitäten

- 125 **Sabzi Biryani** 10,50 €
Langkörniger Basmatireis, verfeinert mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen, mit Joghurt und Papadam_{E,G}
(Long-grain basmati rice, refined with fresh vegetables, nuts, raisins and fine spices, with yoghurt and pappad)
- 126 **Chicken Biryani** 12,90 €
Ein aromatisches, delikates Basmatireisgericht mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse, Rosinen und Nüssen, mit Papadam und Joghurt_{E,G}
(An aromatic delicious basmati rice dish with roasted chicken fillet stripes, crunchy vegetables, raisins, nuts and seasoned with oriental spices)
- 127 **Mutton Biryani** 14,90 €
Zartes Lammfleisch, gebraten mit Basmatireis, knackigem Gemüse, Rosinen, Nüssen und mit orientalischen Gewürzen abgestimmt, mit Joghurt und Papadam_{E,G}
(Tender lamb, roasted with basmati rice, crunchy vegetables, raisins, nuts and seasoned with oriental spices)
- 128 **Scampi Biryani** 15,90 €
Geschälte „BLACK TIGER“ Riesengarnelen gebraten mit feinstem Basmatireis, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen, mit Joghurt und Papadam_{B, E,G}
(Shelled „BLACK TIGER“ prawns roasted with the finest basmati rice, fresh vegetables, nuts and raisins, with yoghurt and pappad)

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l			0,2 l	0,4 l
160	Cola _{3,9}	2,10 €	3,90 €	167	Wasser, still, medium, spritzig	1,90 €	3,50 €
161	Fanta _{1,3}	2,10 €	3,90 €	168	Apfelschorle	1,90 €	3,90 €
162	Cola Light _{3,7,9,12}	2,10 €	3,90 €	169	Mezzomix _{1,3,9} /	1,90 €	3,90 €
163	Sprite	2,10 €	3,90 €		Spezi _{1,3,9}		
164	Ginger Ale ₃	2,10 €	3,90 €	170	Fassbrause rot ₁₂	1,90 €	3,90 €
165	Tonic Water ₁₀	2,10 €	3,90 €	171	Jal Jeera	2,50 €	4,40 €
166	Bitter Lemon _{1,10}	2,10 €	3,90 €		indisches Getränk		

Soft & Nektar

		0,2 l	0,4 l			0,2 l	0,4 l
180	Mangosaft	2,40 €	4,50 €	185	Sauerkirschnektar	2,40 €	4,50 €
181	Guavensaft	2,40 €	4,50 €	186	Bananennektar	2,40 €	4,50 €
182	Litschisaft	2,40 €	4,50 €	187	Multivitaminsaft	2,40 €	4,50 €
183	Apfelsaft	2,40 €	4,50 €	188	roter Traubensaft	2,40 €	4,50 €
184	Orangensaft	2,40 €	4,50 €	189	Kiba	2,40 €	4,50 €



Bier

0,3 l

0,5 l

190	Radler ^a	2,90 €	3,90 €
191	Diesel ^a	2,90 €	3,90 €
192	indisches Bier (Flasche 0,33 l) ^a	2,90 €	
193	Sternquell Pils vom Fass ^a	2,90 €	3,90 €
194	Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei ^a		3,90 €
195	Sternquell Schwarzbier (Flasche 0,5 l) ^a		3,90 €
196	Kapuziner Hefeweizen (Flasche 0,5 l) ^a		3,90 €
197	Bier alkoholfrei (Flasche 0,5 l) ^a		3,90 €

Heißgetränke

200	Masala Tee ^G	2,50 €
201	Chaipur Chai Latte	2,50 €
202	Tasse indischer Kaffee	2,50 €
203	Espresso	2,10 €
204	Cappuccino ^G	2,50 €
205	Milchkaffee ^G	2,90 €
206	Schokolade ^G	3,50 €
207	Glühwein	3,50 €
208	Tee (Früchtetee, grüner Tee, schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kräutertee)	2,50 €

Joghurtgetränke

0,3 l

210	Mangolassi ^G	3,90 €
211	Kokolassi ^G	3,90 €
212	Lassi süß ^G	3,90 €
213	Lassi salzig ^G	3,90 €
214	Spezial Lassi ^G	3,90 €

Flaschenweine Rot_L

		0,7 l
220	Chianti DOC, <i>terre de chiari</i>	24,00 €
221	Montepulciano d'abruzzo DOP, <i>colle cavllieri</i>	24,00 €
222	Primitivo puglia IGT, <i>terre di montelusa</i>	24,00 €
223	Primitivo di salento IGT, <i>halbtrocken</i>	29,00 €
224	indsicher Rotwein	25,00 €

Flaschenweine Rosé_L

		0,7 l
230	Gultswein, <i>rosé</i>	23,00 €
231	Langrein rosé Südtirol DOC, <i>pischl</i>	25,00 €
232	Bardolin chiaretto <i>rosé</i>	25,00 €

Flaschenweine Weiß

		0,7 l
240	Müller Thurgau	25,00 €
242	Riesling <i>Bereich Meissen</i>	24,00 €
244	Chardonnay terre degli osci IGP <i>colle cavallieri</i>	25,00 €
246	Chardonnay Südtirol DOC, <i>Kleinstein</i>	29,00 €
247	Lugana DOC, <i>i frati</i>	27,00 €

Sekt_L

250	Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC	nur Flasche	25,00 €
251	Prosecco	0,2 l	3,50 €
252	Rotkäppchen Sekt trocken	0,1 l	3,50 €
253	Rotkäppchen Sekt halbtrocken	0,1 l	3,50 €

Beilagen / Extras

135	Portion Basmatireis	2,50 €
136	Batura frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl _A (Deep-fried bread made from the finest wheat flour)	2,50 €
137	Pickle eingelegtes Gemüse und Obst (pickled vegetables and fruits)	1,90 €
138	Mangochutny	1,90 €
139	Raita	2,00 €
140	Papadam 2 Linsenwaffeln _H (2 pieces of lentil wafers with 3 different tasty sauces)	2,50 €
141	Tandoori Naan leichtes knuspriges Fladenbrot	2,50 €
142	Tandoori Garlic Naan Fladenbrot mit indischer Knoblauchbutter und Sesam _{A,G,K}	3,50 €
143	Tandoori Paneer Naan leichtes knuspriges Fladenbrot	3,90 €
144	Tandoori Roti leichtes knuspriges Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,50 €

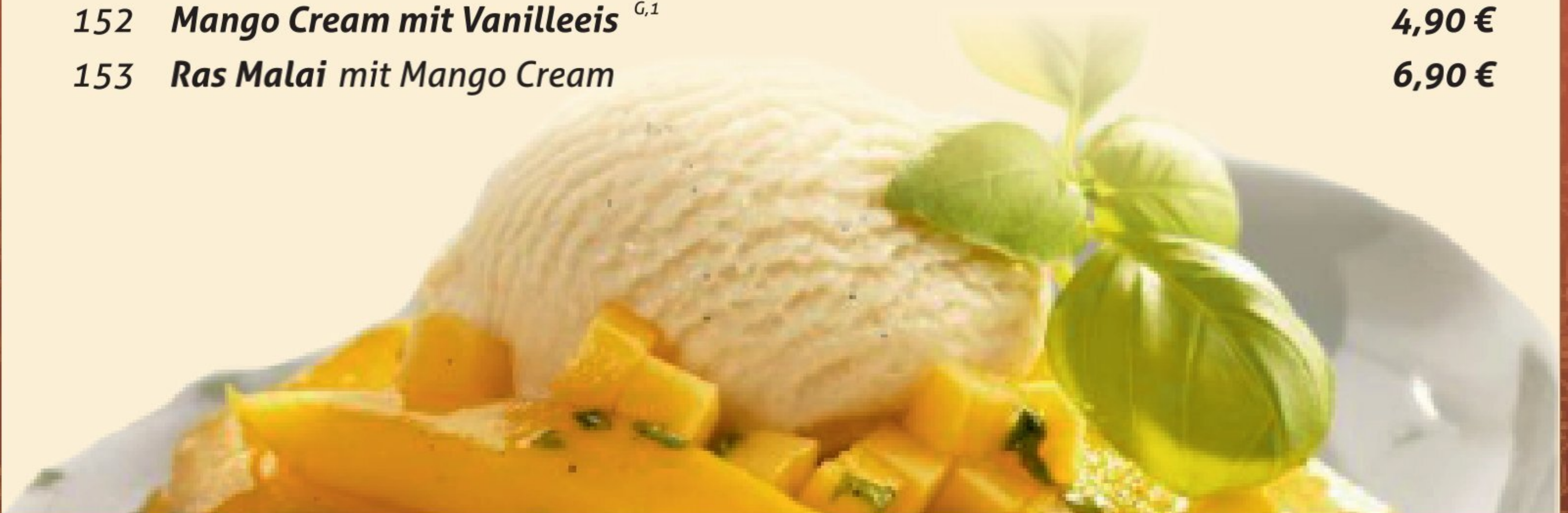
scharf 🌶️

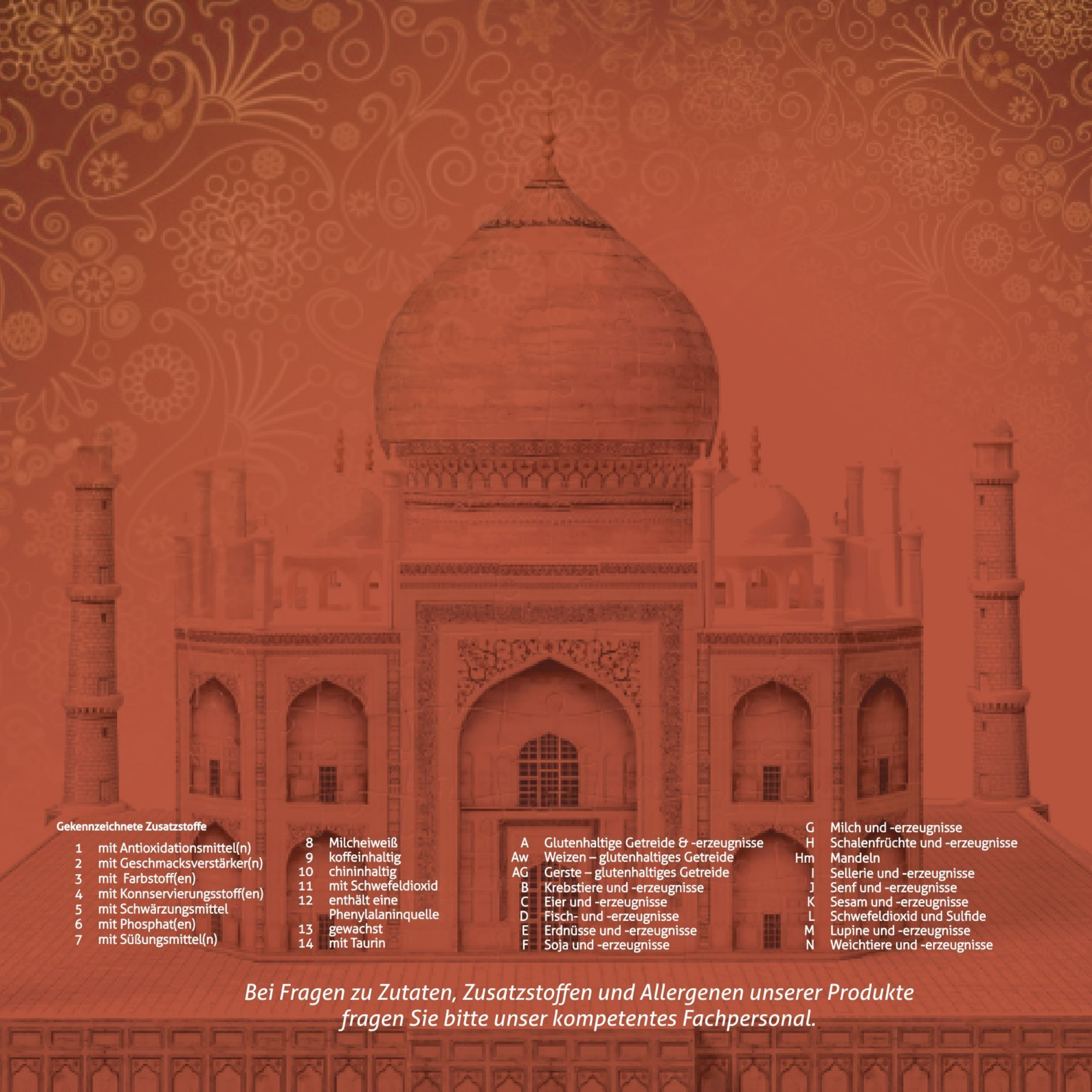
mittelscharf 🌶️🌶️

sehr scharf 🌶️🌶️🌶️

Dessert

150	Hausgemachte „Gulab Jamun“ traditionelle indische Grießbällchen in Mangosauce serviert ¹	4,50 €
151	Hausgemachtes Eis (mit Sahne) 3 Kugeln - wahlweise in den Sorten: Sizilianische Pistazie, Indian Mango, Afrcian Vanilla, Cookies & Cream, Erdbeere oder Belgian Chocolate ^{e,G,1}	4,90 €
152	Mango Cream mit Vanilleeis ^{G,1}	4,90 €
153	Ras Malai mit Mango Cream	6,90 €





Gekennzeichnete Zusatzstoffe

1	mit Antioxidationsmittel(n)	8	Milcheiweiß	A	Glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse	G	Milch und -erzeugnisse
2	mit Geschmacksverstärker(n)	9	koffeinhaltig	Aw	Weizen – glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte und -erzeugnisse
3	mit Farbstoff(en)	10	chininhaltig	AG	Gerste – glutenhaltiges Getreide	Hm	Mandeln
4	mit Konservierungsstoff(en)	11	mit Schwefeldioxid	B	Krebstiere und -erzeugnisse	I	Sellerie und -erzeugnisse
5	mit Schwärzungsmittel	12	enthält eine Phenylalaninquelle	C	Eier und -erzeugnisse	J	Senf und -erzeugnisse
6	mit Phosphat(en)	13	gewachst	D	Fisch- und -erzeugnisse	K	Sesam und -erzeugnisse
7	mit Süßungsmittel(n)	14	mit Taurin	E	Erdnüsse und -erzeugnisse	L	Schwefeldioxid und Sulfide
				F	Soja und -erzeugnisse	M	Lupine und -erzeugnisse
						N	Weichtiere und -erzeugnisse

*Bei Fragen zu Zutaten, Zusatzstoffen und Allergenen unserer Produkte
fragen Sie bitte unser kompetentes Fachpersonal.*