



LEBAR

INDIAN CUISINE

SUPPEN

1. Roasted Tomato Soup

Indische Tomatensuppe

5,50€

2. Garlic Soup

Indische Knoblauchsuppe

5,50€

3. Dal Shorba

Indische Linsensuppe

5,50€

4. Chicken Soup

Indische Hühnerfleischsuppe

5,90€

STARTERS

- 10 PAPADAM BASKET** **3,00**
Hauchdünne Linsen-Cracker serviert mit Mango-Ingwer Chutney
- 11 PAPRI CHAAT** ^{1,2} **6,90**
Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Joghurt, Kartoffel, Granatapfelkernen, Tamarinde, Minz-Koriander & Rote-Beete-Chutney
- 12 VEG PAKORA** **5,90**
Krosse Gemüse-Bällchen aus Blumenkohl, Spinat, Kartoffeln & Auberginen mit Mango-Ingwer Chutney
- 13 SAMOSAS** **5,90**
Kartoffel-Teigtaschen mit Tamarinde, Minz-Koriander & Joghurt-Minz Chutney
- 14 Paneer Pakora** ^{1,2} **6,00**
Frischer handgemachter Käse, mit Joghurt-Minze sauce und süß-Sauer-Mango sauce serviert
- 15 Chilli Chicken Dry** ² **6,90**
Nordindische Hühnchenspezialität, mit Sweet-Chili Sauce serviert
- 16 SWEET POTATO TIKKI** **6,90**
Drei Süßkartoffel-Puffer mit Rettich & Tamarinde Chutney

SALATE

20 CHICKPEA FRESH

7,50

Knackiger Kichererbsensalat mit Blattsalat, Gurken, Cherrytomaten, Koriander & Granatapfelkernen mit Tamarinde Vinaigrette

21 SWEET MANGO ⁴

8,50

Frischer Blattsalat, Gurken, Paprika, Mango & Cashews mit Sweet-Chili Dressing dazu wahlweise:

+ PANEER TIKKA² **ODER** + CHICKEN TIKKA²

22 INDIAN SUMMER

8,50

Bunt gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika eingelegten roten Zwiebeln,

Joghurt-Minz & Minz-Koriander Chutney dazu wahlweise:

+ PANEER TIKKA² **ODER** + CHICKEN TIKKA²

TANDOORI KHAJANA

25 Holly Paneer ^{1,2}

15,50

Marinierter & im Tandoori Ofen gegrillter Paneer-Käse, Paprika & rote Zwiebeln serviert mit Minz-Koriander Chutney

26 Tandoori Chicken Leg ^{1,2}

16,50

2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept; mit würzig-Masala-Sauce, Basmati-Reis und ofenfrisch Naan-Brot serviert

27 Chicken Tikka ^{1,2}

16,50

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen zubereitet; mit würzig-Masala-Sauce

28 Fisch Tikka ^{1,2}

18,50

Lachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt, mit würziger Tadka-Masala-Sauce

STREETFOOD PAV

ZWEI KLEINE BURGER DIREKT VON DEN STRASSEN BOMBAYS
- SERVIERT MIT MASALA FRIES -

- 30 VADA PAV** ^{1,2} **7,90**
Frittiertes Kartoffel-Bällchen mit Rettich,
Minz-Koriander, Tamarinde & Rote Beete Chutney
- 31 PANEER PAV** ^{1,2} **8,50**
Paneer-Käse in Kichererbsenpanade mit
karamellisierten Zwiebeln, Tamarinde & Spicy Garlic Chutney
- 32 LAMB PAV** ^{1,2} **9,50**
Pikant gewürztes Lamm-Hackfleisch mit
Gurken-Raita, Minz-Koriander & Rote Beete Chutney

NAANVICH

- BELEGTES NAAN-BROT SANDWICH MIT VERSCHIEDENEN CHUTNEYS -

- 35 METHI MUSHROOM** **9,50**
Gebratene Champignons in Curry aus Kokosnuss,
Tomaten & Bockshornklee
- 36 KADHAI PANEER** ^{1,2} **11,50**
Paneer-Käse-Stücke / Paprika & rote Zwiebeln
in tomatigem Masala Curry
- 37 CHICKEN TIKKA MASALA** ^{1,2,4} **11,50**
Gegrillter Hühnchenbrust aus dem Tandoori Ofen mit
gemahlene Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln
und einer cremigen Mandel-Tomatensauce

CURRY & CO

- SERVIERT MIT BASMATI REIS & SALAT -

1. WÄHLE DEINE BASIS SOÙE

40 KORMA ^{1,2,4} 9,90

Mildes Kokosnuss-Curry aus Kardamom und Cashewnüssen

41 MAKHANI ^{2,4} 9,90

Cremig-tomatiges Butter- Sahnesauce

42 HOMESTYLE ² 9,90

Curry aus Tomaten & versch. Paprika

43 PALAK ² 9,90

Pikant gewürzter Spinat in einer cremigen Tomatensauce

44 GOAN ² 9,90

Curry aus Tomaten, Tamarinde & Kokosnussmilch mit geschmorten Zwiebeln

45 Bhunna ² 9,90

Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger SoÙe

46 Jalfrezi ² 9,90

Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf

47 Masala ^{2,4} 9,90

Feinster Masala-SoÙe

48 Karahi ² 9,90

Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen

49 Vindaloo ² 9,90

Eine herzhaft SoÙe mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf

2. Wähle deinen Zusatz

- + VEG MIX +3,50
Erbsen, Brokkoli, Paprika, Karotten, Kartoffeln
- + Paneer-Käse ² +4,00
- + Hähnchenbrust +5,50
- + Lamm +6,90

50 Mango ^{2,4} 9,90

Eine cremig- frische Mango-Safran-Cashewnuss-SoÙe

3. Um den Rest kümmert sich unser Team

PURE VEGETARIAN

- SERVIERT MIT BASMATI REIS -

- 
- | | |
|--|--------------|
| 55 YELLOW DAL | 12,00 |
| Gelbes Linsen-Curry mit Ingwer & Kreuzkümmel | |
| 56 ALOO GOBI | 12,00 |
| Würzige Kartoffeln und Blumenkohl angebraten mit Tomaten & Zwiebeln | |
| 57 VEG NILGIRI ² | 12,50 |
| Gemüse-Mix mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch grünem Chili, Minze und Spinat | |
| 58 ALOO MATTAR PANEER ² | 12,00 |
| Paneer-Käse, Erbsen & Kartoffeln in würzig-tomatigem Curry | |
| 59 BAIGAN KA BHARTA | 12,50 |
| Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt | |
| 60 CHANA MASALA | 12,00 |
| Kichererbsen in würzig-tomatigem Masala Curry | |
| 61 DAL MAKHANI ² | 13,00 |
| Schwarze Linsen mit Butter, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln cremig zubereitet. | |

BEILAGEN

65 ROTI ¹	3,00
Frisches Fladenbrot aus Weizenkeimmehl	
66 BUTTER-NAAN ^{1,2}	3,00
67 GARLIC-NAAN ^{1,2}	3,50
68 CHEESE-NAAN ^{1,2}	4,50
69 ONION PANEER-NAAN ^{1,2}	4,90
70 PLAIN BASMATI-REIS	3,00
71 PULAO-REIS ^{1,2}	5,00
Mit Röstzwiebeln angebratener Reis mit Erbsen und Käse	
72 KACHUMBER SALAD	5,50
Salat aus Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln & Koriander	
73 JEERA ALOO	5,50
Gewürzte Beilagenkartoffeln	

DIPS

77 JOGHURT-RAITA ²	4,50
78 GURKEN-MINZ JOGHURT-RAITA ²	4,90
80 MINZ-KORIANDER-CHUTNEY	3,00
81 MANGO-INGWER-CHUTNEY	3,00
82 GREEN CHILI-CHUTNEY	3,00
83 TAMARINDE-CHUTNEY	3,00