



**Aura Masala**

Indian Restaurant



# APERITIFS

	Euro
Hugo (mit Prosecco)	6,90
Hugo (mit Mango)	6,90
Aperol Spritz (mit Prosecco)	6,90
Lillet Wild Berry	7,90
House Cocktail <sup>1</sup>	7,90
Glas Secco oder Prosecco	4,90

# COCKTAILS

<b>MAI TAI</b> <sup>1,3</sup>	7,50
Mandel-herber Cocktail mit Orangensaft und der klassischen Geschmacksverbindung von braunem und weißem Rum, Grenadine und Limette [enthält Mandel- und Walnuss-extrakt]	
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>1,3</sup>	7,50
Exotisch-herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curaçao und Kokosnuss [enthält Gluten (aus Roggen und Weizen), Soja, Milch und Milchbestandteile]	
<b>PIÑA COLADA</b> <sup>3</sup>	7,50
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss [enthält Haselnuss-extrakt, Gluten (aus Roggen und Weizen), Milch und Milchbestandteile]	
<b>ZOMBIE</b> <sup>1,3</sup>	7,50
Cocktail mit Orangen- und Ananassaft und dem kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja [enthält Mandel- und Walnusseextrakt]	
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1,3</sup>	7,50
Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1</sup>	7,50
Fruchtig-frischer Cocktail mit dem Geschmack von Tequila, Grenadine und Orange [enthält Gluten (aus Roggen und Weizen) und Schalenfrüchte (Mandeln)]	
<b>VIRGIN COLADA</b> (Ohne Alkohol)	6,90
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack [enthält Milch und Milchbestandteile]	
<b>STRAWBERRY COLADA</b> <sup>1</sup> (Ohne Alkohol)	6,90
Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss [enthält Milch und Milchbestandteile]	

# BIERE

Bitburger Pils <sup>A,O</sup>		Fass		0,5l	4,90
Bitburger Pils <sup>A,O</sup>		Fass		0,3l	3,70
Benediktiner Helles <sup>A,O</sup>		Fass		0,5l	4,90
Benediktiner Helles <sup>A,O</sup>		Fass		0,3l	3,70
Bitburger Radler <sup>A,O,3</sup>		Fass		0,5l	4,90
Bitburger Radler <sup>A,O,3</sup>		Fass		0,3l	3,70
Bitburger Pils <sup>A,O</sup> Alkoholfrei		Flasche		0,33l	3,90
Bitburger Radler <sup>A,O</sup> Alkoholfrei		Flasche		0,33l	3,90
Benediktiner Hefe-Weißbier <sup>A,O</sup> Alkoholfrei		Flasche		0,5l	4,50
Benediktiner Hefe-Weißbier <sup>A,O</sup>		Flasche		0,5l	4,50
Benediktiner Hefe-Weißbier <sup>A,O</sup> dunkel		Flasche		0,5l	4,50
Köstritzer Schwarzbier <sup>A,O</sup>		Flasche		0,33l	3,90
Kingfischer Bier <sup>A,O</sup>	Indien	Flasche	4,8%	0,33l	3,90
Cobra Bier <sup>A,O</sup>	Indien	Flasche	4,5%	0,33l	3,90
Kamasutra Bier <sup>A,O</sup>	Indien	Flasche	5%	0,33l	3,80
Lukla Bier <sup>A,O</sup>	Nepal	Flasche	5%	0,33l	3,90
Lion helles Bier <sup>A,O</sup>	Sri Lanka	Flasche	4,8%	0,33l	3,90
Lion Stout Bier <sup>A,O</sup> dunkel		Flasche	8,8%	0,33l	4,50

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Pyrmonter Medium / Naturell	0,25l	3,00
Bad Pyrmonter Medium / Naturell	0,75l	6,00
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,25l	3,00
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,75l	6,00
Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix <sup>1,3,13</sup>	0,3l	3,50
Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix <sup>1,3,13</sup>	0,5l	4,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,2l	3,50
Schweppes Tonic Water <sup>14</sup>	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,50

## SAFT/NEKTAR

Apfel / Orangen / Kokos-Ananas / Maracuja / Mango/Guava / Lychee / Johannisbeere	0,4l	4,90
Alle Schorlen	0,5l	4,50

## INDISCHE GETRÄNKE

Lassi ist eine traditionelle Erfrischung und ergänzt die würzigen Gerichte mit seiner Milde. Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk

Lassi Süß <sup>G,9</sup>	0,3l	4,00
Lassi Salzig <sup>G</sup> mit geröstetem Kreuzkümmel	0,3l	4,00
Mango Lassi <sup>G,1,9</sup>	0,3l	4,50
Banana Lassi <sup>G,9</sup>	0,3l	4,50
Maracuja Lassi <sup>G,9</sup>	0,3l	4,50
Mango Lassi Jug <sup>G,1,9</sup> Krug	1,1l	12,00

# TEE / KAFFEE

Tasse Chai – Indischer Haustee	3,50
Schwarztee mit Milch, frischem Ingwer, Kardamom, Fenchelsamen, Nelken und Zucker	
Kännchen Haustee	7,50
Assam Mokalbari kräftig, malzig, fein herb	6,50
Darjeeling Lucky Hill	6,50
Pfeferminz	6,00
Earl Grey	6,50
Jasmin Tee	6,50
Grüner Tee	6,50
Americano	3,00
Espresso	2,50
Cafe Crema <sup>G</sup>	3,40
Milchkaffee <sup>G</sup>	3,80
Cappuccino <sup>G</sup>	4,00
Latte Macchiato <sup>G</sup>	4,30

# WEIßWEINE

<b>Riesling</b> <sup>0,5</sup> QbA (Deutschland, Rheingau) trocken	0,25l	6,90
<b>Grüner Veltliner</b> <sup>0,5</sup> QbA (Österreich) trocken,fruchtig,würzig	0,25l	6,90
<b>Chardonnay</b> <sup>0,5</sup> delle Venezie IGT (Italien) trocken,fruchtig	0,25l	6,50
<b>Pinot Grigio</b> <sup>0,5</sup> delle Venezie IGT (Italien) trocken,fruchtig	0,25l	6,50
<b>Sula</b> <sup>0,5</sup> Chenin Blanc (Indien, Nashik) ist eine edle Rebe, leicht im Geschmack, frisch, fruchtig halb trocken	0,25l	7,50
<b>Kamasutra</b> <sup>0,5</sup> Sauvignon Blanc (Indien, Narayana Hills) Ein eher leicht zitroniger Geschmack, der bis zum Abgang frisch bleibt. Exotische Aromen mit einem süßen Hauch von Ananas, Grapefruits, Bananen und Guaven, untermalt mit dem knackigen Duft von Grapefruit	0,25l	7,50
<b>Weinschorle</b> <sup>0,5</sup> süß oder sauer	0,25l	6,90

# ROSEWEINE

<b>Bardolino Chiaretto Classico</b> <sup>0,5</sup> D.O.C - Italien trocken,fruchtig	0,25l	6,90
<b>Sula</b> <sup>0,5</sup> Rose Zinfade – Indien, Nashik fruchtig, Beeren	0,25l	7,50

# ROTWEINE

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> <sup>0,5</sup> DOC (Italien) trocken	0,25l	6,90
<b>Primitivo Puglia</b> <sup>0,5</sup> (Italien) trocken	0,25l	6,90
<b>Sula</b> <sup>0,5</sup> Shiraz (Indien, Nashik) Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen sowie ein Hauch schwarzen Pfeffers, trocken	0,25l	7,50
<b>Kamasutra</b> <sup>0,5</sup> Shiraz (Indien, Narayana Hills) Aromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren sowie ein Hauch schwarzen Pfeffers, trocken	0,25l	7,50

# WHISKY

Indri Trini / Three Wood – Single Malt Indian Whisky	46%	4cl	5,50
Indri Dru – Single Malt Indian Whisky	57,2%	2cl	4,50
		4cl	7,90
Indri Single Cask Bourbon Barrel 6yo	58,5%	2cl	5,50
		4cl	9,90
Indri Single Cask Peated Bourbon Barrel 4yo	58,5%	2cl	5,50
		4cl	9,90
Kamet Indian Single Malt Whisky	46%	4cl	6,50
Rampur Double Cask – Indian Single Malt Whisky	45%	2cl	5,90
		4cl	11,50
Amrut Cask Strength – Indian Single Malt	61,8%	2cl	4,50
		4cl	7,90
Amrut Fusion – Indian Single Malt Whisky	50%	2cl	4,50
		4cl	7,90
Amrut Indian Single Malt	46%	2cl	4,00
		4cl	6,90
Amrut Intermediate Sherry – Indian Single Malt	57,1%	2cl	7,90
		4cl	14,90
Amrut Kadhambam – Indian Single Malt	50%	2cl	7,50
		4cl	13,90
Amrut Kurinji – Indian Single Malt	46%	2cl	5,90
		4cl	10,50
Amrut Peated – Indian Single Malt	46%	2cl	4,50
		4cl	7,90

Amrut Peated Cask Strength – Indian Single Malt	62,8%	2cl	5,50
		4cl	9,90
Amrut Portonova – Indian Single Malt	62,1%	2cl	8,50
		4cl	14,90
Amrut Bagheera	46%	2cl	3,90
		4cl	7,50
Amrut Neidhal Peated-SingleMalt Whisky	46%	2cl	6,50
		4cl	11,90
Amrut Triparva Triple Distilled	50%	2cl	8,50
		4cl	15,90
Whisky – Auswahl - mit Cola, Sprite oder Soda			9,90

## RUM

Old Monk Indien	42,8%	2cl	3,90
		4cl	6,90
Khukri XXX Rum Nepal	42,8%	2cl	3,50
		4cl	6,50
Camikara Pure Sugar Cane Juice Rum-Indien 3yo	42,8%	4cl	3,90
Camikara Pure Sugar Cane Juice Rum-Indien 8yo	42,8%	4cl	5,50
Contessa Rum Indien	40%	4cl	4,90
Ceylon Arrack Sri Lanka	40%	4cl	5,50
Amrut Two Indies Rum Indien	42,8%	4cl	5,50
Amrut Two Indies White Rum Indien	42,8%	4cl	5,50
Rum Auswahl mit Cola oder Soda			9,90

# GIN

		PUR 4cl	Gin Tonic 5cl
Hapusa India himalayan - botanicals	43%	6,90	11,90
Jaisalmer Indian Craft Gin	43%	5,50	10,50
Colombo Gin Sri Lanka curry leaves & ginger	43,1%	4,90	10,50
Jodhpur London Dry Gin	43%	3,90	7,90
Sikkim Privee London Dry Gin red tea infused	40%	4,90	10,00
Cadenhead's Old Raj saffron infused	55%	5,90	10,00
Bombay Sapphire Gin	40%	3,90	8,90
Star of Bombay	47,5%	5,90	10,50
Tanqueray Rangpur limes	41,3%	3,90	9,90
Goa London Dry Gin	47%	4,50	9,90
Indian Summer saffron infused	46%	4,50	10,00
Amrut Nilgiris Indian Dry Gin	42,8%	4,90	10,50
Jin Jiji Dry Gin India	43%	3,90	8,90
Jin Jiji High Proof Gin India	57%	4,50	9,90
Jin Jiji Darjeeling Gin India	43%	3,90	8,90
Konkani Dry Gin	44%	5,90	10,50
Konkani Mango Gin	42%	5,90	10,50
Jamun "The Himalayan Juniper Dry Gin"	42,8%	5,50	11,50

# SPIRITUOSEN

Ramazotti	40%	2cl	3,50
Vodka Moskovskaya	40%	2cl	3,50
Mangoschnaps	38%	2cl	3,50
Kokosschnaps	38%	2cl	3,50
Mangolikör	21%	2cl	3,50
Guavalikör	21%	2cl	3,50
Lycheelikör	21%	2cl	3,50
Kardamomlikör	21%	2cl	3,50
Ingwerlikör	21%	2cl	3,50
Peachlikör	21%	2cl	3,50
Paanlikör Rosenblüten,Datteln,Fenchel	21%	2cl	3,50

# SPEISEKARTE

## SUPPEN

- |  |      |
|--|------|
| 1. Dal Shorba<br>indische Linsensuppe            | 5,50 |
| 2. Chicken Shorba<br>indische Hühnerfleischsuppe | 6,50 |
| 3. Tomaten Shorba<br>indische Tomatensuppe       | 5,50 |

## INDIAN STREETFOOD

- |   |      |
|---|------|
| 5. Aloo Tikki Chaat <sup>G</sup><br>Kartoffel-Patty mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Koriander-Minz-,<br>Tamarinden Chutney, Granatapfelkernen und Sev   | 7,50 |
| 6. Honey Chili Cauliflower <sup>A,N</sup><br>Frittierter Blumenkohl in Sesam Honig-Chilisauce mariniert   | 7,00 |
| 7. Sev Puri <sup>A</sup><br>Knusprigem Weizen-Maismehl Kügelchen mit Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln,<br>Koriander-Minz und Tamarinden Chutney, Granatapfelkernen und Sev  | 7,00 |
| 8. Dahi Sev Puri <sup>A,G</sup><br>Knusprigem Weizen-Maismehl Kügelchen mit Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln,<br>Joghurt, Koriander-Minz- und Tamarinden Chutney, Granatapfelkernen und Sev                                     | 7,00 |
| 9. Samosa Chaat <sup>A,G</sup><br>Frittierte Weizen-Kichererbsenteigpasteten gefüllt mit Gemüse, angerichtet mit<br>Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Koriander-Minz- und Tamarinden Chutney. Bestreut<br>mit Granatapfelkernen und Sev | 7,50 |
| 10. Dahi Bhalla <sup>G</sup><br>Frittierte Linsenbällchen in süßen Joghurt, Koriander-Minz-Tamarinde<br>Chutney, Granatapfelkernen  | 7,00 |
| 185. Chaat Masala Fries<br>Pommes mit indischen Gewürzen  | 4,90 |

# VORSPEISEN

Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. Serviert mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips

- |   |       |
|---|-------|
| <b>11. Onionring Pakora</b><br>Zwiebelringe   | 6,50  |
| <b>12. Paneer Pakora<sup>G</sup></b><br>Hausgemachter Käse  | 7,00  |
| <b>13. Vegetable Pakora<sup>G</sup></b><br>Gemüse, Käse   | 7,50  |
| <b>14. Fish Pakora</b><br>Zartes Seelachsfilet  | 7,50  |
| <b>15. Chicken Pakora</b><br>Zartes Hühnereisch   | 7,50  |
| <b>16. Vegetable Samosa<sup>A</sup></b><br>Frittierter Weizen-Kicherbseteigpastete gefüllt mit Gemüse | 4,00  |
| <b>17. Chili Jheenga<sup>B</sup></b><br>Garnelen mit Chili  | 12,00 |

# TANDOORI VORSPEISEN

Der Tandoor ist ein spezieller indischer Lehmofen, in dem gebacken und gegrillt wird.

- |  |       |
|--|-------|
| <b>20. Paneer Tikka<sup>G,8</sup></b><br>Hausgemachter Käse in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt  | 9,90  |
| <b>22. Murgh Tikka<sup>G,H</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet-Stücke in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt                                  | 9,90  |
| <b>23. Murgh Malai Tikka<sup>G,H</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet-Stücke eingelegt in Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse Marinade                         | 9,90  |
| <b>24. Kali Mirch Murgh Tikka<sup>G,H</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet Stücke eingelegt in Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse, schwarzem Pfeffer Marinade | 9,90  |
| <b>25. Akbari Seekh Kebab</b><br>Fein zerhacktes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Chili in Tandoorimarinade                      | 10,50 |
| <b>26. Lucknowi Kakori Kebab</b><br>Fein zerhacktes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Koriander in Tandoorimarinade                                 | 11,00 |

# SALATE

30. Großer gemischter Salat<sup>M</sup> 7,50  
Eisbergsalat, Weißkohl, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Essig-Öl

31. Chicken Tikka Salat<sup>G,M</sup> 8,50  
Eisbergsalat, Weißkohl, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais Paprika, Champignons, Zwiebeln, gegrillten Hühnerbrustfflet-Stücke, Essig-Öl

32. Kleiner gemischter Salat<sup>M</sup> 4,50  
als Beilage

# TANDOORI KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet. Der Tandoor ist ein spezieller indischer Lehmofen, in dem gebacken und gegrillt wird. Zu allen Gerichten servieren wir Reis, Gemüse und würzige Tandoorisauce

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>40. Vegetable Tandoori</b> <sup>H,8</sup><br>Gegrillter hausgemachter Käse, Blumenkohl, Auberginen,<br>Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln | <b>17,90</b> |
| <b>41. Tandoori Chicken</b> <sup>G,H</sup><br>Zwei Hühnerkeulen in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt                                  | <b>17,90</b> |
| <b>42. Chicken Tikka</b> <sup>G,H</sup><br>Hähnchenbrustfilet-Stücke in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt                             | <b>18,50</b> |
| <b>43. Achari Chicken Tikka</b> <sup>G,H</sup><br>Hähnchenbrustfilet-Stücke, eingelegt in Obst und Gemüse  | <b>18,50</b> |
| <b>44. Haryali Malai Kabab</b> <sup>G,H</sup><br>Hähnchenbrustfilet-Stücke in unserer hauseigenen Minz-Koriander-<br>Spinatmarinade eingelegt      | <b>18,50</b> |
| <b>45. Botti Kabab</b> <sup>G</sup><br>Lammfleisch-Stücke in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt  | <b>21,90</b> |
| <b>46. Jheenga Tikka</b> <sup>B,G</sup><br>White Tiger Garnelen in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt                                  | <b>22,90</b> |
| <b>47. Mix-Grill-Platte</b> <sup>G,H</sup><br>Hähnchen- und Lammmix aus den Tandoori-Köstlichkeiten  | <b>24,90</b> |
| <b>49. Fisch Tikka</b> <sup>D,G</sup><br>Seelachsfilet in unserer hauseigenen Tandoorimarinade eingelegt   | <b>21,90</b> |
| <b>50. Malai Kabab</b> <sup>G,H</sup><br>Hähnchenbrustfilet-Stücke eingelegt in Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse<br>Marinade                         | <b>18,90</b> |
| <b>51. Aura Masala - Teller</b> <sup>G</sup><br>Chicken Tikka und Botti Kabab mix  | <b>18,50</b> |

# HÜHNER SPEZIALITÄTEN

<b>56. Murgh Curry</b> <sup>G,H</sup> Zartes Hähnchenfilet in Currysauce	16,50
<b>57. Murgh Korma</b> <sup>G,H</sup> Zartes Hähnchenfilet in Cashew-Kokosnuss-Sahnesauce	16,90
<b>58. Murgh Sabzi</b> <sup>G,H</sup> Zartes Hähnchenfilet mit Gemüse in Currysauce	16,90
<b>59. Murgh Karahi</b> <sup>G,H</sup> Zartes Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Joghurt in Currysauce	16,90
<b>60. Murgh Jalfrezi</b> <sup>G,H</sup> Zartes Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf)	16,90
<b>61. Murgh Vindaloo</b> <sup>G,H,M</sup> Zartes Hähnchenfilet mit Kartoffeln in scharfe würzige Currysauce (sehr scharf)	16,90
<b>62. Butter Murgh</b> <sup>G,H</sup> Gegrilltes Hähnchenfilet in Butter-Tomaten-Currysauce	17,50
<b>63. Tandoori Murgh Masala</b> <sup>G,H</sup> Gegrilltes Hähnchenfilet in pikanten tomatigen Masalacurrysauce	17,50
<b>64. Murgh Nilgiri</b> <sup>G</sup> Zartes Hähnchenfilet mit Spinat, Koriander, Minze, Kokosnussmilch, grünem Chili in Currysauce (scharf)	17,50
<b>65. Murgh Saag</b> <sup>G,H,M</sup> Zartes Hähnchenfilet mit Spinat und grünem Chili nach " Nordindischer Art" (sehr scharf)	16,90
<b>66. Murgh Mango</b> <sup>G,H</sup> Zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Mango-Cashew-Currysauce	17,50
<b>67. Murgh Chili</b> <sup>A</sup> Frittiertes Hähnchenfilet nach "Nordindischer Art" (scharf)	16,90
<b>68. Murgh Manchurian</b> <sup>A</sup> Frittierter Hähnchenfilet in einer leicht süß-scharfen Manchuriansauce	16,50

# LAMM SPEZIALITÄTEN

<b>70. Rogan Josh</b> <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysauce	18,50
<b>71. Lamm Kashmiri</b> <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch in Joghurt-Cashewsauce mit Rosinen und Mandeln	18,90
<b>72. Lamm Bhunna</b> Zartes Lammfleisch in Tomaten-Masalasauce	18,90
<b>73. Lamm Saag</b> <sup>G,H,M</sup> Zartes Lammfleisch mit Spinat und grünem Chili nach "Nordindischer Art"	18,90
<b>74. Lamm Khumb Wala</b> <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch mit Champignon, Ingwer in Cashew-Mandel-Currysauce	18,90
<b>75. Lamm Vindaloo</b> <sup>G,H,M</sup> Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfe würzige Currysauce (sehr scharf)	18,90
<b>76. Lamm Karahi</b> <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Joghurt in Currysauce	18,90
<b>77. Lamm Nilgiri</b> <sup>G</sup> Zartes Lammfleisch mit Spinat, Koriander, Minze, Kokosnussmilch, grünem Chili in Currysauce (scharf)	18,90
<b>78. Lamm Dahi</b> <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch in Joghurt-Cashew-Mandel-Currysauce	18,90
<b>79. Lamm - Boti Masala</b> <sup>G,H</sup> Gegrilltes Lammfleisch in Masalasaucе	18,90
<b>80. Lamm Mango</b> <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch in fruchtiger Mango-Cashew-Currysauce	19,50

# ENTEN SPEZIALITÄTEN

91. Ente Vindaloo<sup>G,H,M</sup> 20,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln in scharfe würzige Currysauce (sehr scharf)
92. Ente Sabji<sup>G,H</sup> 20,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Gemüse in Currysauce
93. Ente Karahi<sup>G,H</sup> 20,90  
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Joghurt in Currysauce
94. Ente Khum Wala<sup>G,H</sup> 21,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Champignon, Ingwer in Cashew-Mandel-Currysauce
95. Ente Jalfrezi<sup>G,H</sup> 21,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf)
96. Ente Mango Khatta Mittha<sup>G,H</sup> 21,90  
Zartes Entenbrustfilet in Ananas, Mango,-Cashew-Currysauce
97. Ente Aura Masala<sup>G,H</sup> 20,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Champignon in Masalasauce

# FISCH SPEZIALITÄTEN

<b>101. Fisch Chili</b> <sup>A,D</sup>	18,90
Seelachsfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße (scharf)	
<b>102. Fisch Masala</b> <sup>A,D,G,H</sup>	18,90
Seelachsfilet nach "Ostindischer Art"	
<b>103. Fisch Karahi</b> <sup>A,D,G,H</sup>	19,50
Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Joghurt in Currysauce	
<b>104. Fisch Mango</b> <sup>A,D,G,H</sup>	19,90
Seelachsfilet in fruchtiger Mango-Cashew-Currysauce	
<b>105. Jheenga Curry</b> <sup>A,B,G,H</sup>	20,50
White Tiger Garnelen in Currysauce	
<b>106. Jheenga Masala</b> <sup>A,B,G,H</sup>	20,90
White Tiger Garnelen in Masalasauce	
<b>107. Jheenga Khumb Wala</b> <sup>A,B,G,H</sup>	21,90
White Tiger Garnelen mit Champignon, Ingwer in Cashew-Mandel-Currysauce	
<b>108. Jheenga Jalfrezi</b> <sup>A,B,G,H</sup>	21,90
White Tiger Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf)	
<b>109. Jheenga Mango</b> <sup>A,B,G,H</sup>	22,50
White Tiger Garnelen in fruchtiger Mango-Cashew-Currysauce	

# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- |   |       |
|---|-------|
| <b>112. Karahi Paneer</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Joghurt in Currysauce   | 16,90 |
| <b>113. Shahi Paneer White</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse in Cashewkernsauce  | 16,90 |
| <b>114. Shahi Paneer Red</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Cashewkernsauce   | 16,90 |
| <b>115. Dal Makhini</b> <sup>H</sup><br>Indisches Nationalgericht Schwarze Linsen mit Butter  | 14,50 |
| <b>116. Mattar Paneer</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse mit Erbsen in Currysauce   | 16,50 |
| <b>117. Navratan Korma</b> <sup>G,H</sup><br>Gemüse in Cashew-Kokosnuss-Sahnesauce  | 14,50 |
| <b>118. Malai Kofta</b> <sup>G,H</sup><br>Frittierte hausgemachte Kartoffel-Käsebällchen, Mandeln, Rosinen in einer milden cremigen Sahne-Cashewsauce | 15,90 |
| <b>119. Paneer Lababdar</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Masalasoße   | 16,90 |
| <b>120. Palak Paneer</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse in kräftigem Spinat-Currysauce  | 16,90 |
| <b>121. Paneer Butter Masala</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße   | 16,90 |
| <b>122. Chili Paneer</b> <sup>A,G</sup><br>Frittierter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße nach “ Nordindischer Art”             | 16,50 |
| <b>123. Shahi Baingan</b> <sup>G,H</sup><br>Hausgemachter Käse mit Auberginen in Mandel-Cashewsauce   | 16,50 |
| <b>124. Egg Curry</b> <sup>C,G,H</sup><br>Gekochte Eier mit Zwiebeln, Tomaten , Cashewnüsse in Currysoße nach “ Norindische Art” (mild)               | 14,90 |

# VEGANE SPEZIALITÄTEN

- |   |       |
|---|-------|
| 125. Baigan Ka Bharta <sup>H</sup><br>Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten                                 | 15,50 |
| 126. Bombay Alu <sup>H</sup><br>Kartoffeln in sehr scharfer Currysauce  | 14,00 |
| 127. Shabzi Kofta <sup>H</sup><br>Hausgemachter frittierte Gemüseklößchen in würziger Currysauce                  | 15,50 |
| 128. Channa Masala <sup>H</sup><br>Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Currysauce                              | 14,50 |
| 129. Bhindi do Pyaza <sup>H</sup><br>Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln in Currysauce                           | 15,00 |
| 130. Aloo Palak <sup>H</sup><br>Kräftiger Spinat mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln                             | 14,50 |
| 131. Vegetable Jalfrezi <sup>H</sup><br>Verschiedene Gemüse nach traditioneller "Nordindischer Art"(scharf)       | 14,50 |
| 132. Mango Vegetable <sup>H</sup><br>Verschiedene Gemüse in fruchtiger Mango-Cashew-Currysauce                    | 15,00 |
| 133. Channa Bhatura <sup>A,H</sup><br>Kichererbsen mit Tomaten in Currysauce dazu zwei Bhatura (kein Basmatireis) | 15,50 |
| 134. Aloo Mattar <sup>H</sup><br>Gebratene Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln in Currysauce                    | 14,50 |
| 135. Aloo Gobi <sup>A,H</sup><br>Blumenkohl mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln dazu Naan (kein Basmatireis, pikant) | 15,00 |
| 136. Dal Tarka<br>Indisches Nationalgericht Gelbe Linsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch                    | 14,50 |

# GEBRATENE REIS

- |   |       |
|---|-------|
| 141. Vegetable Biryani <sup>G,H</sup>   | 15,50 |
| Verschiedene Gemüse, Mandeln, Rosinen dazu Raita                              |       |
| 142. Murgh Tikka Biryani <sup>G,H</sup>                                       | 17,50 |
| Hähnchenfilet mit Mandeln, Rosinen dazu Raita                                 |       |
| 143. Lamm Kashmiri Biryani <sup>G,H</sup>                                     | 18,90 |
| Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen dazu Raita                                   |       |
| 144. Shajahani Biryani <sup>A,G,H</sup>                                       | 19,50 |
| Hähnchenfilet, Lammfleisch, White Tiger Garnelen, Mandeln, Rosinen dazu Raita |       |
| 145. Jheenga Biryani <sup>A,G,H</sup>   | 19,90 |
| White Tiger Garnelen, Mandeln, Rosinen dazu Raita                             |       |

# TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen (Vegan Möglich)

<b>150. Bhaturo</b> <sup>A</sup> Indisches Fladenbrot frittiert	4,00
<b>151. Naan</b> <sup>A</sup> Hefeteigbrot	4,00
<b>152. Garlic Naan</b> <sup>A</sup> Hefeteigbrot mit Knoblauch	5,00
<b>153. Roti</b> <sup>A</sup> Flaches Weizen-Vollkornfladenbrot	3,00
<b>154. Paratha</b> <sup>A</sup> Mehrschichtiges Weizen-Vollkornbrot mit Butter	3,90
<b>155. Mint Paratha</b> <sup>A</sup> Weizen-Vollkornbrot mit Minze	4,90
<b>157. Paneer Kulcha</b> <sup>A,G</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse, Schwarzkümmel	5,50
<b>158. Lachsen Kulcha</b> Hefeteigbrot mit Knoblauch, Schwarzkümmel	5,00
<b>160. Pappadam</b> Zwei dünne knusprige Linsenwaffel mit 3 verschiedenen Dips	3,00
<b>161. Pashawari Naan</b> <sup>A,G,H</sup> Hefeteigrot mit hausgemachtem Käse, Kokosnuss, Mandeln, Rosinen	5,50
<b>162. Cheese Naan</b> <sup>A,G</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gouda	5,50

# THALIS NACH ART DES HAUSES

- |   |       |
|---|-------|
| 163. Vegetable Thali <sup>G,H</sup>   | 20,50 |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita (Joghurt), Salat, Basmatireis, Nachtisch                 |       |
| 164. Aura Masala Thali <sup>G,H</sup>   | 20,90 |
| 2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita (Joghurt), Salat, Basmatireis, Nachtisch |       |
| 165. Fisch Thali <sup>A,D,G,H</sup>   | 22,90 |
| 3 verschiedene Fischgerichte, Raita (Joghurt), Salat, Basmatireis, Nachtisch                  |       |

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

- |   |      |
|---|------|
| 175. Plain Dahi <sup>G</sup>  | 3,00 |
| Einfacher Joghurt   |      |
| 176. Pineapple Raita <sup>G</sup>   | 3,90 |
| Ananas Joghurt  |      |
| 177. Kheere Ka Raita <sup>G</sup>   | 3,90 |
| Gurken Joghurt  |      |
| 178. Mix Pickle   | 3,50 |
| Traditionell würzig eingelegte Mango und Gemüse in Canola-Öl verfeinert mit Anis, Fenchel, Bockshornklee, Kurkuma, und Zwiebelnsamen, passend zu unseren Naan-Brotten |      |
| 179. Egg Fried Rice <sup>C</sup>  | 6,90 |
| 180. Plain Rice   | 3,50 |
| gekochter Basmati Reis  |      |
| 181. Mango Chutney  | 2,50 |
| 182. Koriander-Minze-Joghurt Chutney <sup>G</sup>   | 2,50 |
| 183. Tamarinden Chutney   | 2,50 |

# DESSERT

197. **Mango Creme** <sup>G,H</sup>  
Mangopüree, Schlagsahne, Kokosraspeln 5,90
198. **Rasmalai** <sup>G,H</sup>  
Weiche Hüttenkäse-Bällchen in Zuckersirup, Rosenwasser. 6,50
199. **Kulfi** <sup>G,H</sup> **indisches Eis am Stiel**  
Honigmilcheis mit Mango, Pistazien oder Mandeln-Kardamom 3,90
200. **Matka Kulfi** <sup>G,H</sup> 6,90
201. **Gulab Jamun** <sup>A,G,H</sup>  
Frittierte Bällchen aus Weizenmehl, Milchpulver eingetunkt in Honigsirup,  
Kardamom und Rosenwasser 5,50
202. **Gulab Jamun mit Vanilleeis** <sup>G,H</sup> 6,90
203. **Soan Papdi Vegan** <sup>H</sup>  
Knusprige, flockige Süßspeise, hergestellt aus Kichererbsen-Weizenmehl,  
Pistazien, Mandeln, Kardamom 5,50
204. **Aura Masala Dream** <sup>G,H</sup> 7,50  
Lassen Sie sich überraschen (für 1 Person)

## ALLERGENE HERKUNFT / ENTHALTEN IN PRODUKTE UND ZUTATEN (BEISPIELE)

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grunker, Einkorn, Hafer, Kamut, Mer, Starke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot, Paniermenl, Semmelbrosel, Brot)  
B - Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten (Erzeugnisse aus Krebstieren, Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen) C - Ei (Eier von Geflügel und Erzeugnissen daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Trockenei) D - Fisch (Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worchestersoße, Würzpasten, Fonds, Suppen) E - Erdnuss (Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade) F - Soja (Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi) G - Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse, Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise) H - Schalenfrüchte (Schalenfrüchte wie z.B. Mandeln, Haselnüsse etc. und daraus gewonnene Erzeugnisse, gemahlene, gehobelte, etc. Nüsse; Nussöl, Nusspasten, Marzipan, Nougat) L - Sellerie (Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse, Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt, Suppengrün, Mirepoix) M - Senf (Senf, Senfkörner, Senfpulver, Sentol, Senfsprossen, Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen) N - Sesam (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz, Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot) P - Lupinen (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeersatz, Flüssigwürze) O - Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark, Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate)

## ZUSATZSTOFFE

1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsstoffen 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwefelt 6 - geschwärzt 7 - mit Phosphat 8 - mit Milcheiweiß 9 - mit Süßungsmittel 10 - enthält eine Phenylalaninquelle 11 - gewachst 12 - mit Nitritpökelsalz 13 - koffeinhaltig 14 - chininhaltig 15 - Taurin



# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag 11:00 – 14:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen Basmatireis und einen gemischten Salat

M01 Dal Makhani <sup>G</sup>	11,00
M02 Navratan Korma <sup>G,H</sup>	11,00
Gemüse, Käse in Kokosnuss-Sahne-Cashewsauce	
M03 Vegetable Jalfrezi	11,00
Gemüse   Pikant	
M04 Chicken Sabji <sup>G,H</sup>	11,50
Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse	
M05 Saag Chicken oder Lamm <sup>G,H,M</sup>	12,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch mit Splat, scharf	
M06 Mango Chicken oder Lamm <sup>G,H</sup>	12,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch in Mango-Cashewsauce	
M09 Chicken Tikka Masala	11,50
Zartes Hühnerfleisch in Masalasauc	
M10 Achari Chicken oder Lamm <sup>G,H</sup>	12,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch, mariniert in Obst-Gemüse-Mischung, Curry, pikant	
M11 Chicken Vindaloo <sup>G,H,M</sup>	11,00
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffel, kräftig gewürzt- sehr scharf	
M12 Chicken Curry <sup>G,H</sup>	10,00
Zartes Hühnerfleisch in Currysauce	
M13 Mutton Do Pyaza	12,50
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in einer Currysauce	
M14 Bhindi Do Pyaza	11,50
Frisches indische Gemüse (Okra) mit Tomaten, Zwiebeln in einer Currysauce	
M15 Fisch Chili <sup>D</sup>	12,50
Seelachsfilet in Chilisauce – scharf	
M16 Fisch Badami <sup>D,G,N</sup>	13,00
Seelachsfilet in Cashew-Sahne-Mandelsauce	
M17 Duck Bombay <sup>G,H</sup>	13,50
Ente in Currysauce	
M18 Sarson Ka Saag <sup>G,H,M</sup>	11,00
Grüne Senfblätter, Blattspinat, Ingwer, Knoblauch, Chilie, Currysauce - scharf	
M20 Chicken Malai Tikka <sup>G,H</sup>	12,00
Zarter, marinierter Hühnerbrustspieß vom Lehmofen, dazu würzige Sauce	
M23 Tandoori Mix <sup>G,H</sup>	13,50
Ein mix aus Tandoorköstlichkeiten aus dem Lehmofen, dazu würzige Sauce	
M24 Naan als Beilag	3,00

Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt.