

Warme Vorspeisen



4 Onion Bhaji ⁷	– Zwiebelringe in Kichererbsenteig frittiert	4,50€
5 Veg Samosa ^{1,7}	– gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen	4,50€
6 Veg Pakora ⁷	– Gemüse im Kichererbsenteig frittiert	4,90€
7 Beef Samosa ^{1,7}	– gefüllte Teigtasche mit Rinderhackfleisch	5,50€
8 Chicken Pakora ⁷	– Hähnchenfilets im Kichererbsenteig frittiert	4,90€
9 Paneer Pakora ⁷	– hausgemachter Käse im Kichererbsenteig frittiert	4,90€
10 Jenga Pakora ⁷	– Garnelen im Kichererbsenteig frittiert	5,90€
11 Mix Starters ^{1,7}	– gemischte Vorspeise f. 2 Personen	13,90€



Salate (mit Balsamico- oder Öl-Essig-Dressing)



14 Tomatensalat mit Zwiebeln	4,90€
15 gemischter Salat (Lollo Rosso, Lollo Bionda, Weißkohl, Gurken, Tomaten)	5,50€
16 Tomatensalat mit Mozzarella und Zwiebeln	5,50€
17 Gurkensalat mit Zwiebeln	4,90€
20 Village Salat mit Naanbrot ^{1,7} (Lollo Rosso, Lollo Bionda, Weißkohl, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais, Käse)	8,50€

Brote



21 Roti – Fladenbrot aus Vollkornmehl ¹	2,20€
22 Naan - Fladenbrot aus Weizenmehl ¹	2,20€
23 Keema Naan – mit Rinderhack gefülltes Brot ¹	3,70€
23a Paneer Naan – mit Käse gefülltes Brot ^{1,6}	3,70€
24 Veg Naan - mit Gemüse gefülltes Brot ¹	3,40€
25 Murgh Naan - mit Hühnerhack gefülltes Brot ¹	3,90€
26 Paratha – Brot mit Butter ausgebacken ^{1,6}	2,90€
27 Garlic Naan – Brot mit Knoblauch ¹	2,90€
27a Garlic Cheese Naan ^{1,6}	4,10€
27b Chili Cheese Naan ^{1,6}	4,10€
27c „Moghul“ sweet Naan – mit Mandeln, Rosinen und Kokosraspeln ^{1,7}	4,50€

hausgemachte Beilagen

240 Raita ⁶ – Joghurt mit Gurken, Zwiebeln und Gewürzen	2,90€
241 Mintsauce ⁶	2,50€
242 Hot Sauce	2,50€
243 Mixpickles ^{1,4,7}	2,50€
244 Aprikosen Chutney ⁷	2,90€
245 Madras- 246 Korma- ^{4,6,7} 247 Mango ^{4,6,7} 248 Masalasaucé ^{4,6,7}	2,50€
249 Currysauce ^{4,6,7}	2,50€

Lehmofen Spezialitäten - Tandoori Spezialitäten⁶



Alle unsere Tandoori Gerichte werden mit Reis serviert. Bitte bedenken Sie eine Zubereitungszeit von ca. 30-45 Min.

28 Murgh Tikka Sizzler boneless – eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt	12,90€
30 Murgh Tandoori – eingelegte Hähnchenkeulen gegrillt	9,90€
31 Lamb Tikka – eingelegtes Lammlachs gegrillt	14,90€
33 Beef Tikka – eingelegtes Rinderfilet gegrillt	14,90€
34 Lammkotellets – eingelegte Lammkotellets gegrillt	14,90€
37 Sizzler Mix – Zusammenstellung aus allen Tandoori Gerichten für 1 Person	18,90€
38 Jenga Sizzler – eingelegte Garnelen gegrillt	17,90€
39 Sizzler Mix – Zusammenstellung für 2 Personen	36,90€

Huhn Spezialitäten



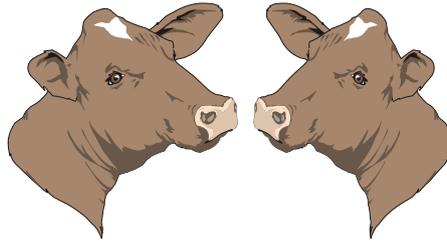
- 45 Murgh Korma^{4,6,7} – 12,90€
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerbrustfilet
in einer milden Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln,
Kardamom und mit Sahne verfeinert
- 46 Murgh Curry – in einer pikanten Currysauce 11,90€
- 47 Murgh Madras – **SCHARF** 12,50€
in einer Madrassauce mit frischen Champignons, Peperoni und Knoblauch
- 48 Murgh Vindaloo – **SEHR SCHARF** 12,50€
in einer Chilisauce mit Kartoffeln und Knoblauch
- 49 Sabzi Murgh – in einer pikanten Currysauce mit verschiedenem Gemüse 11,90€
- 51 Murgh Jalfrezi – in einer speziellen Currysauce mit frischen Zwiebeln,
Tomaten, Knoblauch, Paprika und Karotten 11,90€
- 52 Murgh Palak – mit Spinat in einer Currysauce 11,90€
- 53 Mango Murgh^{6,7} – in einer milden Mangosauce mit Sahne 11,90€
- 54 Murgh Masala „Moghul“^{6,7} – 13,50€
eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt mit Spezialsauce
in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
- 55 Butter Chicken^{6,7} – 12,90€
in einer leichten Currysauce mit Butter, Kokosraspeln und Sahne

Lamm Spezialitäten



- 57 Lamm Korma^{4,6,7} – 14,90€
Ein Gericht aus der Königlichen Moghul-Küche -
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Mandeln
Kokosraspeln und Kardamom, mit Sahne verfeinert
- 58 Lamm Curry – in einer pikanten Currysauce zubereitet 14,80€
- 59 Lamm Madras **SCHARF** 14,60€
in einer scharfen Madrassauce mit frischen Champignons,
Peperoni und Knoblauch zubereitet
- 60 Lamm Vindaloo **SEHR SCHARF** 14,90€
in einer sehr scharfen Chillisauce mit Kartoffeln und Knoblauch zubereitet
- 62 Lamm Bhuna 14,50€
Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, frischen Kräutern,
Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gebraten
- 63 Lamm Tikka Masala Moghul^{6,7} – 14,90€
eingelegte Lammlachse in einer exotischen Kombination
aus Gewürzen und Spezielsauce zubereitet
- 65 Palak Lamm – mit Spinat in einer pikanten Currysauce zubereitet 13,60€
- 66 Sabzi Lamm – mit verschiedenem Gemüse in einer Currysauce zubereitet 13,60€
- 67 Lamm Roghan Josh – 13,60€
in einer würzigen Currysauce mit frischen Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten und Paprika

Rinder – Spezialitäten



- | | |
|---|--------|
| 68 Ghosht Korma ^{4,6,7} | 13,90€ |
| Ein Gericht aus der Königlichen Moghul-Küche –
Rindfleisch in einer milden Currysauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom, mit Sahne verfeinert | |
| 69 Ghosht Curry | 13,80€ |
| in einer pikanten Currysauce zubereitet | |
| 70 Ghosht Madras SCHARF | 13,60€ |
| in einer scharfen Madrassauce mit frischen Champignons, Mixpickel und Knoblauch zubereitet | |
| 71 Ghosht Vindaloo SEHR SCHARF | 13,90€ |
| in einer sehr scharfen Currysauce mit Kartoffeln und Knoblauch | |
| 72 Ghosht Maharani | 13,90€ |
| in verschiedenen Gewürzen mit Kräutern, Sahne und frischen Champignons gebraten | |
| 73 Ghosht Masala "Moghul" ^{6,7} | 14,80€ |
| Filetstücke in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im Lehmofen gegrillt und mit Spezialsauce zubereitet | |
| 74 Sabzi Ghosht | 13,70€ |
| mit verschiedenem Gemüse in einer Currysauce gekocht | |
| 75 Butter Ghosht | 13,60€ |
| in Butter mit Kokos und einer leichten Sahnesauce gebraten | |

Fisch-Spezialitäten (mit Reis serviert)



- 77 Jenga Korma^{4,6,7} – gebratene Garnelen in einer milden Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und mit Sahne verfeinert 18,90€
- 78 Jenga Palak – gebratene Garnelen mit Spinat in einer pikanten Currysauce zubereitet 16,90€
- 79 Jenga Curry – gebratene Garnelen in einer pikanten Currysauce zubereitet 16,90€
- 80 Jenga Sabzi – gebratene Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Gemüse zubereitet 16,90€
- 83 Salmon Korma^{4,6,7} – Lachsfilet in einer milden Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und mit Sahne verfeinert 18,90€

Vegetarische – Spezialitäten (mit Reis serviert)



85	Alu Palak - Blattspinat mit Kartoffeln in Currysauce gebraten	8,50€
85a	Palak Paneer ⁶ - Blattspinat mit hausgemachtem Käse in Currysauce mit Sahne	10,50€
86	Gobi Alu - Blumenkohl mit Kartoffeln in Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten	9,90€
88	Mattar Paneer ⁶ - Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in Sahnesauce gebraten	10,80€
89	Tarka Daal - Hülsenfrüchte mit Butter, Ingwer und Knoblauch gebraten	8,90€
90	Bengan Toori Masala - Auberginen und Zucchini mit exotischen Gewürzen in einer Spezialsauce zubereitet	10,90€
90a	Bengan Bharta – Auberginen gebraten und in einer Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet	10,90€
91	Mixed Sabzi - Gemischtes Gemüse in einer Currysauce mit frischen Kräutern und Zwiebeln zubereitet	8,90€
92	Chana Masala – Kichererbsen in feinen Gewürzen gebraten	8,90€
93	Shahi Paneer ⁶ Hausgemachter frischer Käse in einer milden Currysauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Sahne zubereitet	10,80€
94	Shahi Korma Gemischtes Gemüse in einer milden Cremesauce mit Mandeln und Kokosraspeln zubereitet	9,50€

Biryani – Spezialitäten

(Reis mit feinen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet)



95	Murgh Biryani – mit Hähnchenbrustfilet ^{4,7}	12,90€
96	Mutton Biryani – mit Lammfleisch ^{4,7}	13,90€
97	Prawn Biryani – mit Garnelen ^{4,7}	14,90€
98	Sabzi Biryani – mit frischem Gemüse ^{4,7}	11,90€

Für unsere kleinen Gäste

197	Pommes klein	2,80€
198	Pommes groß	3,50€
199	Nuggets (6er)	3,50€
200	Pommes und Nuggets	5,50€
200a	Portion Ketchup	0,30€
200b	Portion Mayonnaise	0,30€

Indian Pizza ¹

Das Besondere? Die Gewürze und unsere hausgemachte Sauce aus frischen Tomaten!

	klein (24cm)	groß (28cm)
201 Veggie (mit Tomaten, Käse, Champignons, Paprika und Zwiebeln)	7,00€	9,00€
203 Chicken Mango (mit Hähnchenbrustfilet, Mango-Stücke, Tomaten und Käse)	8,50€	11,00€
205 Chicken speziell (mit Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse)	8,00€	10,00€
207 Jenga (mit Garnelen, Tomaten und Käse)	8,50€	11,50€
209 Keema (mit Tomaten, Käse, Rinderhackfleisch und Zwiebeln)	8,50€	11,00€

Desserts



99 Mango Kulfi – Mango-Milch-Eis ^{4,6,7}	4,90€
100 Shahi Kulfi – Milcheis mit Mandeln, Pistazien und Sahne verfeinert ^{4,6,7}	4,50€
102 Gajar ka Halwa – Karotten mit Rosenwasser, Kardamom und Mandeln ^{4,6,7}	4,50€

Heiße Getränke

300 Grüner Tee mit Kardamom	3,50€
301 Punjabi Chai – schwarzer Tee mit gekochter Milch und Kardamom	3,50€
302 Schwarzer Tee	1,90€
303 Kaffee	1,90€
304 Cappuccino	2,90€
305 Espresso	2,10€
306 Heiße Zitrone	2,50€
307 Latte Macchiato	3,00€
308 Heißer Kakao	2,10€
309 Heißer Kakao mit Sahne	2,50€
310 Minze-Tee mit frischen Minze-Blättern	3,00€



Säfte

315 Apfelsaft	0,2l	2,50€
316 Apfelschorle	0,33l	2,50€
317 Orangensaft	0,2l	2,50€
318 Ananassaft	0,2l	2,80€
319 Mangosaft	0,3l	2,80€
320 Maracujasaft	0,2l	2,80€



Indische Getränke (alkoholfrei)

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gern zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – durch den Fettgehalt die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht. Lassi ist (sofern kalt serviert) ein erfrischendes Milch-Mix-Getränk.

325 Lassi namkeen (salzig) ⁶		0,3l	3,00€
326 Masala Lassi ⁶		0,3l	3,00€
327 Mango Lassi ^{4,6,7}		0,3l	3,50€
328 Rooh Afza (mit Rosensirup) ⁶		0,3l	3,50€
329 Nimbu-Paani (stilles Wasser, Minze, Limette, Ingwer und Rohrzucker) Saisonal		0,3l	4,50€

Softdrinks



340 Mineralwasser still	340a classic	0,25l	2,50€
341 Mineralwasser still	341a classic	0,75l	5,50€
342 Coca-Cola (light, zero)	a) Fanta b) Sprite	0,33l	2,50€
343 Malztrunk		0,33l	2,50€
344 Bitter Lemon,	345 Ginger Ale	0,2l	2,50€
347 Red Bull		0,25l	3,20€

Wir mixen auch frisch für Sie (in 0,40)

334 Coconut Dream (alkoholfrei) Ananas-, Maracuja- und Orangensaft, Kokossirup, Blue Curacao		5,10€
354 Moghul (alkoholfrei) Ananas-, Maracuja-, Mango-, Zitronen- und Orangensaft mit Grenadine		5,30€

alkoholische Getränke siehe Sonderkarte !