

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|------|
| 1. Gemischter Salat
mit indischem Frischkäse,
Tomaten, Karotten, Gurken
und Apfelstückchen | 3.50 |
| 2. Cucumber Salad
klein geschnittene Gurken
mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprika und Karotten | 4.00 |
| 3. Bunter Salatteller
mit Hähnchenfilet, Krabben,
indischem Frischkäse, Äpfeln
und Tomaten | 7.00 |

Warme Vorspeisen Vegetarian

- | | |
|--|------|
| 11. Vegetable Samosa
frittierte Teigtaschen mit
verschiedenem Gemüse und
Nüssen | 4.00 |
| 12. Onion Bhaiji
Zwiebelringe und Paprika
in Erbsenmehl gewendet
und frittiert | 4.00 |
| 13. Vegetable Pakoras
verschiedenes Gemüse
gewendet in Kichererbsen-
mehl und frittiert | 4.00 |
| 14. Paneer Pakoras
indischer Frischkäse
gewendet in Kichererbsenmehl
und frittiert | 4.00 |
| 15. Gemischte Vegetarische
Vorspeisenplatte
eine Auswahl von verschiedenen
Vorspeisen | 7.00 |

Warme Vorspeisen

Non - Vegetarian

- | | |
|--|------|
| 21. Meat Samosa | 4.50 |
| frittierte Feigtaschen mit Lammhack, Gewürzen und Nüssen | |
| 22. Shammi Kebab | 5.00 |
| Lammhackbällchen mit passierten Linsen und Gewürzen | |
| 23. Sheek Kebab | 7.00 |
| im Tandoor zubereiteter, pikanter Lammhackspieß | |
| 24. Lamm Tikka | 8.00 |
| Lammfleischwürfel mariniert mit Spezialjoghurtsauce und im Tandoor zubereitet | |
| 25. Boti Kebab | 7.00 |
| Rindfleisch mariniert mit Spezialgewürzen und im Tandoor zubereitet | |
| 26. Chicken Tikka | 7.00 |
| Hähnchenbrustfilet mit Spezialjoghurtsauce mariniert und im Tandoor zubereitet | |
| 27. Reshmi Kebab | 7.00 |
| im Tandoor zubereiteter pikanter Hähnchenhackspieß | |
| 28. Tandoori Chicken | 7.00 |
| Hähnchenkeule mit Spezialjoghurtsauce mariniert und im Tandoor zubereitet | |
| 29. Kleiner Vorspeisenteller | 8.00 |

- | | |
|---|-------|
| 36. King Prawn Tandoori | 11.00 |
| Scampis in hausgemachter Marinade und im Tandoor gegrillt | |

- | | |
|-------------------------------|------|
| 37. Mixed Starters with Fish | 8.00 |
| kleine Auswahl von Vorspeisen | |

- | | |
|---|-------|
| 38. Gemischte Vorspeisenplatte mit Scampi | 12.00 |
|---|-------|

Suppen

- | | |
|---|------|
| 31. Daal Soup | 3.80 |
| pikante Suppe mit Linsen und Kichererbsen | |

- | | |
|--------------------------|------|
| 32. Frische Tomatensuppe | 4.00 |
|--------------------------|------|

- | | |
|---|------|
| 33. Sambar | 4.00 |
| leicht säuerlich Suppe mit Linsen und Gemüse, | |

- | | |
|---|------|
| 34. Murgh Yachni | 4.00 |
| Hähnchenfleischsuppe mit indischen Gewürzen | |

- | | |
|---|------|
| 35. Mulgutauny Soup | 4.50 |
| pikante Lammkraftbrühe mit indischen Gewürzen | |

Reistafel

ab 2 Personen

Preis pro Person

41. Vegetarische Reistafel

Vorspeisen:	Onion Baiji, Gobi Pakora, Began Pakora und Paneer Pakora.	18.50
Hauptgerichte:	Vegetable Jalfrazie, Nawrattan Korma, Palak Paneer, Daal Makhini mit Vegetable Biryani und Raita	

42. Reistafel Fleisch

Vorspeisen:	Tandoori Chicken, Meat Samosa, Sheek Kebab und Vegetable Pakora	22.00
Hauptgerichte:	Beef Kashmiri, Lamb Sag, Chicken Makhan und Chicken Vindaloo mit Vegetable Biryani und Beilagen	

43. Reistafel Fisch

Vorspeisen:	King Prawn Tandoori, Fish Pakora, Vegetable Samosa und Onion Baiji	24.00
Hauptgerichte:	Fish Curry Madras, Prawn Masala, King Prawn Kashmiri und Veg. Jalfrazie mit Vegatable Biryani und Beilagen.	

44. Reistafel Spezial

Vorspeisen:	1. Mulgutawny Soup 2. Scampi Tandoori, Chicken Tikka, Reshmi Kebab, Vegetable Samosa	34.00
Hauptgerichte:	Scampis Kashmiri, Lamb Bhuna, Beef Madras, Chicken Jalfrazie, Vegetable Curry mit Biryani & Pratha,	
Dessert:	Vanilleeis mit Mango und Papaya	

Hauptgerichte

<u>Spezialitäten vom Huhn</u>		<u>Spezialitäten vom Lamm</u>	
51. Chicken Curry	10.50	61. Lamb Pasanda	11.00
Hähnchenfilet in würziger Tomaten-Currysauce		Lammfleisch aus dem Tandoor, geschmort in milder Rahm- sauce und Kräutern	
52. Chicken Bhuna	11.00	62. Lamb Masala	11.50
gebratenes Hähnchenfilet in pikanter Gewürzsauce		Lammfleisch geschmort in Tomatencurrysauce mit Erbsen und Nüssen	
53. Chicken Makhan	12.00	63. Lamb Sag	12.00
gart gegrillte Chicken- Tikkas in mild gewürzter Butter-Sahnesauce		Lammfleisch mit Spinat und Gewürzen.	
54. Chicken Vindaloo	12.50	64. Lamb Bhuna	12.00
Hähnchenfilet in Kokos- nusscreme, südindischen Gewürzen in eine süß-sauren Sauce		gebratenes Lammfleisch in einer sämigen, mittelscharfen Gewürzsauce	
55. Chilli Chicken	13.00	65. Lamb Vindaloo	12.00
Chicken Pakoras in einer scharfen Tomaten-Chillisauce		Lammfleisch mit Kokosnusscreme in einer scharfen süß-sauren Sauce	
56. Chicken Tikka Mussellam	13.00	66. Lamb Began Bahar	13.00
Chicken Tikkas in einer besonderen Gewürzrahmsauce mit Garam Masala und Nüsse		Lammfleisch geschmort mit Auberginen, Zucchini & Zwiebeln	
57. Chicken Shahjani	13.00	67. Lamb Spezial	14.00
Hähnchenfilet in sämiger Spezialgewürzsauce mit Früchten, indischem Käse und Cashewkernen		Lamm in sämiger Gewürzsauce mit Nüssen, Früchten und indischem Frischkäse	
58. Chicken Sabjwala	13.00	68. Lamb Biryani	14.50
Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse		Basmatireis gebraten mit Lammfleisch, Früchten, Gemüse Nüssen und Frischkäse	
59. Chicken Biryani	14.00	69. Chilli Lamb	13.00
gebratenes Basmatireis mit Hähnchenfilet, Früchten, Nüssen, Gewürzen und Gemüse		Lammfleisch in einer scharfen Tomaten-Chillisauce	

Spezialitäten vom Rind

- | | |
|--|-------|
| 71. Beef Muglai | 11.50 |
| Rindfleisch in Butter-Sahne-
sauce mit indischem Frischkäse,
Nüssen und Gewürzen | |
| 72. Beef Madras | 12.00 |
| scharfes Rindfleischcurry
mit Kokosnusscreme und
südindischen Gewürzen | |
| 73. Beef Sabjiwala | 13.50 |
| geschmortes Rindfleisch mit
verschiedenen Gemüse und
Gewürzen | |
| 74. Beef Jalfrazie | 14.00 |
| zartes Rindfleisch
kurzgebraten mit Paprika
in einer Tomaten-Gewürzsauce | |
| 75. Beef Dupiazah | 14.00 |
| Rindfleisch, mit Zwiebelringe
in pikanter Gewürzsauce | |
| 76. Beef Kashmiri | 14.00 |
| Rindfleisch in einer
milden sämigen Rahmsauce
mit Früchten, Nüssen und
indischem Frischkäse | |
| 77. Biryani Spezial | 16.00 |
| Basmatireis gebraten mit
Scampis, Rindfleisch, Lamm,
Hähnchen, Gemüse und Gewürzen | |

Meeresspezialitäten

- | | |
|---|-------|
| 81. Prawn Biryani | 16.50 |
| Basmatireis gebraten mit
Krabben, Nüssen, Früchten,
Gemüse und versch. Gewürzen | |
| 82. Scampi Biryani | 18.00 |
| gebratenes Basmatireis
mit Scampis, Obst, Nüsse,
Gemüse und Gewürzen | |
| 83. Prawn Masala | 12.50 |
| Krabben in würzigen
Tomaten-Currysauce mit
Zwiebeln und Zucchini | |
| 84. Prawn Spezial | 13.50 |
| Krabben und Lammwürfel in
einer Gewürzsauce mit Kräutern | |
| 85. King Prawn Dupiazah | 16.50 |
| Scampis in einer pikanten
Currysauce mit Zwiebelringen | |
| 86. King Prawn Kashmiri | 16.50 |
| Scampis schonend geschmort
in einer milden sämigen
Rahmsauce mit Früchten,
Nüssen und Kashmirigewürzen | |

Vegetarische Spezialitäten

91. Daal Makhni 9.00
verschiedene Linsen in pikanter
Gewürzsauce
92. Alu Gobi 9.00
Blumenkohl und Kartoffeln
geschmort in einer
Tomaten-Currysauce
93. Palak Paneer 9.00
indischer Frischkäse
mit Spinat, Kräutern und
Gewürzen
94. Nawrattan Korma 9.00
verschiedenes Gemüse mit
Obst, Nüssen und Paneer
in einer würzigen
Rahmsauce
95. Alu Matter Pilz Sabji 9.00
Erbsen, Kartoffeln, Champignons
und gebratener, indischer
Frischkäse in Currysauce
96. Vegetable Kofta Vindaloo 11.00
Gemüsefrikadellen in einer
pikanten Kokosnusseremesauce
97. Vegetable Jalfrazie 11.00
verschiedenes Gemüse
kurzgebraten in
Tomaten-Gewürzsauce
98. Vegetable Biryani 12.00
Basmatireis gebraten
mit verschiedenem Gemüse
Nüssen, Früchten und Paneer
99. Chana Masala 9.00
Kichererbsen in Tomaten-Currysauce

Tandoori Spezialitäten

101. Tandoori Mixed Grill 16.50
ausgewählte Fleischdelikatessen
und Scampi im Tandoor zubereitet
mit Biryani und Beilagen
102. Tandoori Scampiteller 18.00
Scampis mit Spezialgewürzen
mariniert und im Tandoor zubereitet
mit Biryani und Beilagen

Fisch - Gerichte

111. Malabar Fishcurry 12.00
Fischfilet in einer Tomaten-
Currysauce mit Gewürzen
nach südindischer Art
112. Fishcurry Madras 12.00
Fischfilet mit Kokosnussscreame,
in einer scharfen süß-sauren
Currysauce.
113. Fish Sabjwala 13.50
Fischfilet mit versch. Gemüse
und Gewürzen - pikant
114. Fishcurry Spezial 14.00
gebratenes Fischfilet und
Krabben in einer milden
Rahmsauce mit Obst,
Nüssen und indischem Käse
115. Chilli Fisch 13.00
Fischfilet in einer
scharfen Tomaten-Chillisauc

*Alle Hauptgerichte werden mit Basmatiereis
serviert. BIRIYANI ist eine indische Reispfanne
und wird mit Currysauce serviert.*

Indische Brotspezialitäten

131. Papadam	1.00
knackig-würziges Brot aus Daal und Reismehl	
132. Rotti	1.80
gebackenes Vollkornfladenbrot	
133. Pratha	2.00
delikates Vollkornfladenbrot mit Butter gebraten	
134. Aloo Pratha	2.50
gebratenes Fladenbrot mit Kartoffeln und Gewürzen	
135. Naan	1.80
Fladenbrot aus dem Tandoor	

Beilagen

141. Achar	1.50
scharfe indische Mixed Pickles	
142. Mango Chutney	1.50
süß-scharfe eingelegter Mangos mit indischen Gewürzen	
143. Raita	2.50
frischer Joghurt mit geraspelten Gurken, Karotten und Tomaten	
144. Fried Vegetable	4.00
gedünstetes Gemüse mit pikanten Gewürzen	
145. Pulao Rice	4.00

Desserts

151. Kulfi	4.00
indische Eiscrème	
152. Frischer Obstsalat	4.50
mit Eis und Sahne	
153. Mango mit Vanilleeis	4.50
und Sahne	
154. Lychees mit Vanilleeis	4.50
und Sahne	
155. Papaya mit Vanilleeis	4.50
und Sahne	
156. Pistazieneis mit Amaretto	4.50
und Sahne	
157. Papaya und Mango	5.00
mit Vanilleeis und Sahne	
158. Eisbecher Spezial	6.00
eine Auswahl von verschiedenen Eis- und Obstsorten.	
159. Gulab Jamun	4.50
süße, gebratene Bällchen aus Mehl und Milchpulver mit Cardamom	