

# Suppen

- |                         |  |       |
|-------------------------|--|-------|
| 1 <b>Dal Shorba</b>     | Kräftige indische Linsensuppe                      | 6,50€ |
| 2 <b>Sabji Shorba</b>   | Indische Gemüsesuppe                               | 6,50€ |
| 3 <b>Murgh Shorba</b>   | Indische Hühnersuppe                               | 6,50€ |
| 4 <b>Lahasun Shorba</b> | Indische Knoblauchsuppe                            | 6,50€ |
| 5 <b>Tomato Shorba</b>  | Tomatensuppe mit Sahne verfeinert ☺                | 6,50€ |
| 6 <b>Maltani Shorba</b> | Suppe mit Hähnchen, Linsen und Reis, <b>scharf</b> | 7,90€ |
| 7 <b>Ginger Shorba</b>  | Indische Ingwersuppe                               | 6,50€ |

# Warme Vorspeise

- |                                   |  |        |
|-----------------------------------|--|--------|
| 11 <b>Vegetable Pakora</b>        | Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl   | 6,50€  |
| 12 <b>Paneer Pakora</b> ☺         | Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsenmehl | 7,90€  |
| 13 <b>Onion Bhaji</b>             | Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert      | 6,50€  |
| 14 <b>Murgh Pakora</b>            | Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl         | 7,90€  |
| 15 <b>Fisch Pakora</b> ☐          | Zartes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl         | 8,90€  |
| 16 <b>Jheenga Pakora</b> ☐        | Riesengarnelen in Kichererbsenmehl               | 11,90€ |
| 17 <b>Vegetable Samosa</b>        | Pastete mit frischem Gemüse gefüllt              | 4,50€  |
| 18 <b>Gem. Vorspeisenteller</b> ☺ | Für zwei Personen, auch vegetarisch              | 13,90€ |
| 19 <b>Gem. Vorspeisenteller</b> ☺ | Für vier Personen, auch vegetarisch              | 26,50€ |

**Alle warme Vorspeisen werden mit 3 Soßen Serviert**

# Salate und Joghurt

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>21 Season Salad</b>   | <b>7,90€</b>  |
| Gemischter Salat   |               |
| <b>22 Tomato Salad</b>   | <b>5,90€</b>  |
| Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl  |               |
| <b>23 Indian Salad</b>   | <b>13,50€</b> |
| Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Mais und Zwiebeln       |               |
| <b>24 Sharma's Salad</b>   | <b>13,50€</b> |
| Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, indischem Käse und Mais <small>A B</small> |               |
| <b>25 Beilagensalat</b>  | <b>4,20€</b>  |
| <b>26 Plane Dahi <small>G</small></b>  | <b>3,60€</b>  |
| Einfacher Joghurt  |               |
| <b>27 Keera ka Raita <small>G</small></b>  | <b>5,90€</b>  |
| Gurken Joghurt   |               |
| <b>28 Sharma's Raita <small>G</small></b>  | <b>6,90€</b>  |
| Gemischter Joghurt mit Kartoffeln, Gurken und Zwiebeln                           |               |
| <b>29 Murgh Chat <small>G</small></b>  | <b>6,90€</b>  |
| Hühnerfleisch mit frischen Tomatenwürfeln und Zwiebeln in Joghurt pikant gewürzt |               |
| <b>30 Channa Chat <small>G</small></b>   | <b>6,90€</b>  |
| Kichererbsen mit frischen Tomatenwürfeln und Zwiebeln in Joghurt pikant gewürzt  |               |

## Tandoori Brot Spezialitäten

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>31 Nan</b> ovales Brot aus Hefeteig <sup>A</sup>                                  | <b>3,20€</b> |
| <b>32 Roti</b> flaches Vollkornbrot <sup>A</sup>                                     | <b>3,00€</b> |
| <b>33 Keema Nan</b> mit Lammfleisch gefülltes Hefebrot <sup>A</sup>                  | <b>6,00€</b> |
| <b>34 Paneer Nan</b> mit indischem Käse gefülltes Hefebrot <sup>AG</sup>             | <b>6,00€</b> |
| <b>35 Paneer Prantha</b> Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Käse gefüllt <sup>AG</sup> | <b>6,00€</b> |
| <b>36 Garlic Nan</b> Hefebrot mit Knoblauch <sup>A</sup>                             | <b>4,50€</b> |
| <b>37 Ginger Nan</b> Hefebrot mit Ingwer <sup>A</sup>                                | <b>4,50€</b> |
| <b>38 Papad</b> 2 hauchdünne Linsenwaffeln   | <b>2,50€</b> |
| <b>39 Bhatura</b> 2 Stück Hefeteigbröte aus Weizenmehl frittiert <sup>A</sup>        | <b>6,00€</b> |

## Chutneys

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>8 Mango Chutney</b>                     | <b>1,00€</b> |
| <b>9 Mix Pickel</b>                        | <b>1,00€</b> |
| <b>10 Pfefferminz Chutney <sup>G</sup></b> | <b>1,00€</b> |
| <b>Extra Reis</b>                          | <b>2,50€</b> |

# Tandoori Khazana

Alle Gerichte werden mit hochwertigen  
Basmati Reis serviert

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>41</b> | <b>Tandoori Chicken</b> <sub>G</sub>                       | <b>15,50€</b> |
|           | 2 Hähnchenkeulen mariniert nach einem nordindischen Rezept |               |
| <b>42</b> | <b>Chicken Tikka</b> <sub>G</sub>                          | <b>17,00€</b> |
|           | Zarte marinierte Hühnerstücke, gegrillt                    |               |
| <b>43</b> | <b>Tandoori Murgh Masala</b> <sub>G</sub>                  | <b>17,00€</b> |
|           | Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße              |               |
| <b>44</b> | <b>Sharma's Mogulplatte</b> <sub>G</sub>                   | <b>17,90€</b> |
|           | Hühnerbrust- und Lammfilet mit Gemüse                      |               |
| <b>45</b> | <b>Sheekh Kebab</b> <sub>C</sub>                           | <b>18,50€</b> |
|           | Lammhackfleisch mit Knoblauch und Koriander                |               |
| <b>46</b> | <b>Fish Tikka</b> <sub>DG</sub>                            | <b>19,50€</b> |
|           | Seelachsfilet in würziger Soße                             |               |
| <b>47</b> | <b>Mixed Grillplatte</b> <sub>DG</sub> (ohne 45)           | <b>19,90€</b> |
|           | Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten                    |               |
| <b>48</b> | <b>Mixed Grillplatte</b> <sub>DG</sub> (ohne 45)           | <b>38,90€</b> |
|           | für zwei Personen  |               |
| <b>49</b> | <b>Extra Currysoße</b>                                     | <b>2,00€</b>  |



## Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit hochwertigem  
Basmati Reis serviert

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>51</b> | <b>Alu Ghobi (auch Vegan)</b>  | <b>12,90€</b> |
|           | Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art   |               |
| <b>52</b> | <b>Shahi Paneer <sub>G</sub></b>   | <b>15,50€</b> |
|           | Hausgemachter Käse zubereitet in Tomaten-Sahnesoße                                   |               |
| <b>53</b> | <b>Palak Paneer <sub>G</sub></b>   | <b>15,50€</b> |
|           | Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse  |               |
| <b>54</b> | <b>Paneer Tikka Masala <sub>G</sub></b>  | <b>15,50€</b> |
|           | Indischer Käse und Gemüse in Masalasoße  |               |
| <b>55</b> | <b>Channa Masala (auch Vegan)</b>  | <b>13,90€</b> |
|           | Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer<br>in Currysoße                         |               |
| <b>56</b> | <b>Malai Kofta <sub>HG</sub></b>   | <b>15,90€</b> |
|           | Käsebällchen in feiner Curry-Mandelsoße  |               |
| <b>57</b> | <b>Dal Sharma's (auch Vegan)</b>   | <b>12,90€</b> |
|           | Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet                              |               |
| <b>58</b> | <b>Bhindi Masala (auch Vegan)</b>  | <b>15,90€</b> |
|           | Frische Okraschoten in kräftiger Soße  |               |
| <b>59</b> | <b>Shahi Baigan <sub>HG</sub></b>  | <b>15,90€</b> |
|           | Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer<br>in Mandelsoße                        |               |
| <b>60</b> | <b>Navrattan Korma (auch Vegan)</b>  | <b>14,50€</b> |
|           | Frisches Gemüse in Kokos-Safransoße  |               |
| <b>61</b> | <b>Cheese Chili <sub>G</sub></b>   | <b>15,90€</b> |
|           | Hausgemachter Käse in süß-saurer Chilisoße mit Paprika<br>und Zwiebel, <b>scharf</b> |               |

## Hühnerfleisch Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit hochwertigen  
Basmati Reis serviert

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>71</b> | <b>Madras Curry</b> <small>G</small><br>Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Currysoße,<br><b>Süß-scharf</b>                  | <b>15,90€</b> |
| <b>72</b> | <b>Chicken Palak</b> <small>G</small><br>Zartes Hühnerfleisch in Spinatkreation  | <b>15,90€</b> |
| <b>73</b> | <b>Kashmiri Chicken Korma</b><br>Zartes Hühnerfleisch in Kokos-Safransoße  | <b>15,90€</b> |
| <b>74</b> | <b>Chicken Man Pasand</b><br>Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse in Currysoße  | <b>15,90€</b> |
| <b>75</b> | <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln ( <b>scharf</b> )  | <b>15,90€</b> |
| <b>76</b> | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße<br>( <b>sehr scharf</b> )                          | <b>15,90€</b> |
| <b>77</b> | <b>Chili Chicken</b><br>Hühnerfleisch auf "Rajasthani" in süß-saurer Chilisoße<br>mit Paprika und Zwiebeln , <b>scharf</b> | <b>15,90€</b> |
| <b>78</b> | <b>Butter Chicken</b> <small>HG</small><br>Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-<br>Tomatensoße                        | <b>15,90€</b> |
| <b>79</b> | <b>Mango Chicken</b> <small>HG</small><br>Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnusssoße                              | <b>16,90€</b> |

## Lamm Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit hochwertigen  
Basmati Reis serviert

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 81 | <b>Lamb Curry</b> <sub>G</sub>   | 18,50€ |
|    | Zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße                                |        |
| 82 | <b>Lamm Rogan Josh</b>   | 18,50€ |
|    | Zartes Lammfleisch in Rogansoße, <b>mittelscharf</b>                     |        |
| 83 | <b>Lamm Sabzi</b>  | 18,50€ |
|    | Zartes Lammfleisch mit Gemüse in Currysoße                               |        |
| 84 | <b>Lamm Vindaloo</b>   | 18,50€ |
|    | Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße,<br><b>sehr scharf</b> |        |
| 85 | <b>Lamm Jalfrezi</b>   | 18,50€ |
|    | Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, <b>scharf</b>               |        |
| 86 | <b>Lamm Palak</b> <sub>G</sub>   | 18,50€ |
|    | Lammfleisch in Spinatcreation mit Currysoße                              |        |
| 87 | <b>Lamm Kashmiri</b>   | 18,50€ |
|    | Zartes Lammfleisch in Kokos-Safransoße                                   |        |

## Enten Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit hochwertigen Basmati Reis serviert

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 91 | <b>Battakh Saag</b> <sub>G</sub>                               | 19,50€ |
|    | Zarte Entenbrust in Spinatcreation                             |        |
| 92 | <b>Battakh Jalfrezi</b>  | 19,50€ |
|    | Zartes Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln, <b>scharf</b> |        |
| 93 | <b>Battakh Vindaloo</b>  | 19,50€ |
|    | Zarte Entenbrust in einer Vindaloosoße, <b>sehr scharf</b>     |        |
| 94 | <b>Battakh Masala</b>  | 19,50€ |
|    | Zarte Entenbrust in Masalasoße                                 |        |
| 95 | <b>Mango Battakh</b> <sub>H G</sub>                            | 19,50€ |
|    | Zarte Entenbrust in Mango-Safran-Cashewnusssoße                |        |

## Fisch Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit hochwertigen  
Basmati Reis serviert

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>101 Bengali Fisch Curry</b> <sub>D G</sub>  | <b>18,50€</b> |
| Seelachsfilet in kräftiger Currysoße, <b>scharf</b>  |               |
| <b>102 Fish Chili</b> <sub>D</sub>   | <b>18,90€</b> |
| Seelachsfilet in süß-saurer Chilisoße, <b>scharf</b>   |               |
| <b>103 Fish Jalfrezi</b> <sub>D</sub>  | <b>18,90€</b> |
| Gebratener Fisch mit Paprika und Zwiebeln, <b>scharf</b>                                       |               |
| <b>104 Fish Bhunna</b> <sub>D</sub>  | <b>18,90€</b> |
| Gebratener Fisch mit Röstzwiebeln in kräftiger Soße  |               |
| <b>105 Fish Vindaloo</b> <sub>D</sub>  | <b>19,90€</b> |
| Seelachsfilet mit Kartoffeln in Vindaloosoße, <b>(sehr scharf)</b>                             |               |
| <b>106 Bengali Shrimps Curry</b> <sub>B</sub>  | <b>18,50€</b> |
| Shrimps in kräftiger Currysoße   |               |
| <b>107 Shrimps Saag</b> <sub>B G</sub>   | <b>19,90€</b> |
| Shrimps in Spinatkreation  |               |
| <b>108 Jheenga Saag</b> <sub>B G</sub>   | <b>23,90€</b> |
| Riesengarnelen im würzigen Rahmspinat  |               |
| <b>109 Jheenga Jalfrezi</b> <sub>B</sub>   | <b>23,90€</b> |
| Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln, <b>scharf</b>   |               |
| <b>110 Jheenga Chili</b> <sub>B</sub>  | <b>23,90€</b> |
| Riesengarnelen auf „Rajastani“ in süß-saurer Chilisoße mit Paprika und Zwiebeln, <b>scharf</b> |               |

## Biryani Reisspezialitäten

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>121 Vegetable Biryani (auch Vegan)</b> <sup>H</sup> | <b>14,90€</b> |
| Frisches Gemüse mit Mandeln und Rosinen                |               |
| <b>122 Chicken Biryani</b> <sup>H</sup>                | <b>16,50€</b> |
| Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen                  |               |
| <b>123 Mutton Biryani</b> <sup>H</sup>                 | <b>18,50€</b> |
| Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen                    |               |
| <b>124 Sharma's Biryani</b> <sup>BH</sup>              | <b>19,50€</b> |
| Hühner- und Lammfleischstreifen, Shrimps und Nüssen    |               |
| <b>125 Jheenga Biryani</b> <sup>BH</sup>               | <b>24,90€</b> |
| Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen                 |               |

## Nachspeise

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>131 Mangocreme</b> <sup>G</sup>  | <b>5,50€</b> |
| <b>132 Gajar Halwa</b> geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen <sup>H G</sup>          | <b>6,20€</b> |
| <b>133 Gulab Jamun</b> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken <sup>G</sup>        | <b>5,90€</b> |
| <b>134 Kulfi</b> Milchhalbgefrorenes mit verschiedenen Nüssen, hausgemacht <sup>H G</sup> | <b>6,50€</b> |
| <b>135 Frischer Mango mit Vanilleeis</b> <sup>G</sup>                                     | <b>7,50€</b> |
| <b>136 Rasgulla</b> Käsebällchen in Zuckersirup <sup>G</sup>                              | <b>5,90€</b> |
| <b>137 Mangoeis</b> <sup>G</sup>  | <b>6,50€</b> |