



# Suppen

<b>1. Tomatensuppe</b> (Tomatensuppe)	5,20
<b>2. Daal-Shorba</b>  (Linsensuppe)	5,20
<b>4. Lasan-Shorba</b> (Knoblauchsuppe)	5,20
<b>6. Chicken-Shorba</b> (Hühnersuppe)	5,50


# Pakora's

<b>10. Vegetable Pakora</b>  (gemischtes Gemüse (Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Blumenkohl))	6,90
<b>12. Paneer Pakora</b> (frischer hausgemachter indischer Käse)	6,90
<b>14. Chicken Pakora</b> (zarte Hähnchenfilet Stücke)	6,90
<b>15. Vegetable Samosa</b> (dreieckige Weizenmehl-Pasteten, gefüllt mit gemischtem Gemüse)	6,90
<b>707. Samosa Chat</b> (Samosa mit frischen Tomaten & Zwiebeln, Minz-Koriander Chutney & Imli Chutney)	8,90
<b>706. Dry Chili Paneer</b>  (hausgemachter Käse mariniert in Soya Sauce, garniert mit Sesam)	8,90
<b>705. Vegetarische Manschurian</b> (Gemüsebällchen in Soya-Chili-Soße)	8,90
<b>16. Vorspeisenteller für 2 Personen</b> (bestehend aus Chicken Pakora, Fisch Pakora, Vegetable Pakora und Onion Pakora)	14,90

# Beilagen

<b>125. Plane Dahi</b> (einfacher Joghurt)	3,90
<b>126. Keera Ka Raita</b> (Joghurt mit geriebenen Gurken und angerösteten Kreuzkümmeln)	4,90
<b>127. Pulao Reis</b>  (gebratener Basmatireis mit Erbsen und Kreuzkümmel)	4,90
<b>129. Jeera Alu</b>  (Kartoffeln mit Kurkuma, Curry und Kümmeln)	4,90



 = Vegan


# Naan

<b>129. Zwiebel Naan</b>  (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit roter Zwiebel)	3,90
<b>130. Naan</b>  (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot)	3,20
<b>131. Roti</b>  (Vollkorn-Fladenbrot)	3,20
<b>132. Mint Paratha</b>  (Vollkorn-Fladenbrot mit getrockneter Minze)	3,90
<b>133. Paneer Naan</b> (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot gefüllt mit Gouda-Käse)	4,50
<b>134. Knoblauch Naan</b>  (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Knoblauch und Koriander)	3,90
<b>135. Pappadam</b>  (zwei vegane Linsen Cracker)	3,90
<b>136. Ingwer Naan</b>  (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Ingwer und Koriander)	4,50
<b>138. Butter Naan</b> (mehrschichtiges Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Butter)	4,50
<b>139. Sesam Naan</b>  (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Sesamöl)	3,90
<b>141. Chilli Naan</b>   (Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Chilli)	3,90



## Tandoori Grill Spezialitäten

<b>25. Tandoori Chicken Legs</b> (gegarte Hühnerschenkel, mariniert in Garam Masala)	16,20
<b>27. Chicken Tikka</b> (gegartes Hähnchen, mariniert in Joghurt, Garam Masala und Kreuzkümmel)	16,20
<b>28. Haryali Malai Tikka</b> (gegartes Hähnchen, mariniert in einer cremigen Kräutermischung aus Joghurt, Minze)	16,20
<b>30. Jheenga Tandoori (Riesengarnelen)</b> (gegarte Riesengarnelen, mariniert in Joghurt, Kreuzkümmel, Garam Masala)	23,60
<b>31. Tandoori -Boti-Tikka (Lamm)</b> (gegarte Lammfilets, mariniert in Joghurt, Garam Masala)	24,60
<b>34. Tandoori-Mantra 3 in 1</b> (gegarter Hühnchen-Grillaus Haryali Malai Tikka, Chicken Tikka und Malai Tikka)	19,50
<b>35. Tandoori Veggie Grill</b> (gegrilltes Paneer mariniert in Joghurt, Garam Masala und Kreuzkümmel)	15,60
<b>709. Chicken Seek Kebab</b> (gehacktes Hühnerfleisch mit Gewürzen im Lehmofen gegart)	18,90

 = Vegan



# Spezialitäten mit Huhn



- |  |       |
|--|-------|
| <b>41. Punjabi Chicken Curry</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)   | 16,90 |
| <b>42. Chicken Korma</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce)   | 16,90 |
| <b>43. Bhunna Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Röstzwiebeln)  | 16,90 |
| <b>44. Chicken Sabzi</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit frischem Gemüse und Gewürzen)   | 16,90 |
| <b>45. Karai Murgh</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysauce mit Paprika)   | 16,90 |
| <b>46. Chicken Jalfrezi</b> <br>(zartes Hähnchenbrustfilet in scharfen Masala-Sauce mit Paprika und roten Zwiebeln) | 16,90 |
| <b>47. Chicken Vindaloo</b> <br>(zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)           | 16,90 |
| <b>48. Butter Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen in Tomaten-Butter-Cremesauce)   | 16,90 |
| <b>49. Tandoori Chicken Masala</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in einer Masalasauce)   | 16,90 |
| <b>50. Murgh Nilgiri</b> <br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Spinatsauce mit Korianderblättern und Minze)           | 16,90 |
| <b>51. Mango Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)   | 16,90 |
| <b>52. Chilli Chicken</b><br>(frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer indischen Süß-Sauer-Sauce)   | 16,90 |
| <b>53. Chicken Bharta</b><br>(gehacktes Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysauce)   | 16,90 |
| <b>54. Chicken Tikka Saag Wala</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen in Spinatsauce mit Ingwer)   | 16,90 |
| <b>710. Rara Chicken</b><br>(zartes Hähnchenbrustfilet und klein gehacktes Hühnerfleisch in Currysauce)  | 16,90 |





## Thali's

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>115. Vegetarische Thali / für 2 Personen</b><br>(drei verschiedene Gemüsespezialitäten, Salat und Raita)                  | 17,90 / 31,90 |
| <b>116. Mantra Thali / für 2 Personen</b><br>(drei verschiedenen Gerichten aus Lamm, Hühnchen, Vegetarisch, Salat und Raita) | 19,50 / 35,90 |


## Spezialitäten mit Lamm

<b>60. Bhunna Ghost</b>	18,50
(zartes Lammfilet in Currysauce mit Röstzwiebeln)	
<b>61. Saag Ghost</b>	18,50
(zartes Lammfilet in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)	
<b>62. Mutton Khumb Wala</b>	18,50
(zartes Lammfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysauce)	
<b>63. Mutton Vindaloo</b> 	18,50
(zartes Lammfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)	
<b>64. Karahi Ghost</b>	18,50
(zartes Lammfilets in einer milden Currysauce mit Paprika)	
<b>65. Mutton Nilgiri</b> 	18,50
(zartes Lammfilet in Spinatsauce mit Korianderblättern und Minze)	
<b>66. Lamm Boti Masala</b>	18,50
(zartes Lammfilet gegart im Tandoori-Lehmofen in Masalasauce)	
<b>67. Mango Lamm</b>	18,50
(zartes Lammfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)	
<b>68. Lamm Methi</b>	18,50
(zartes Lammfilet in einer milden Curry-Sahnesauce mit Bockshornklee)	


## Spezialitäten mit Ente

<b>700. Bhatak Palak</b>	18,90
(zartes Entenbrustfilet in Spinatsoße)	
<b>701. Bhatak Jalfrezi</b> 	18,90
(zartes Entenbrustfilet in einer scharfen Masala-Sauce mit Paprika und roten Zwiebeln)	
<b>702. Bhatak Masala</b>	18,90
(zartes Entenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in einer Masalasauce)	
<b>703. Bhatak Vindaloo</b> 	18,90
(zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)	
<b>704. Mango Bhatak</b>	18,90
(zartes Entenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)	

## Spezialitäten mit Rind

<b>70. Beef Curry</b>	17,50
(zartes Rindfleisch in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)	
<b>71. Beef Masala</b>	17,50
(zartes Rindfleisch in einer Masalasauce)	
<b>72. Beef Sabzi</b>	17,50
(zartes Rindfleisch in Currysauce mit frischem Gemüse und Gewürzen)	
<b>73. Beef Saag</b>	17,50
(zartes Rindfleisch in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)	
<b>74. Beef Vindaloo</b> 	17,50
(zartes Rindfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)	

# Spezialitäten mit Fisch & Garnelen

<b>80. Fisch Mango</b> (Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)	18,90
<b>81. Fisch Masala</b> (Seelachsfilet in einer Masalasaucce)	18,90
<b>82. Jheenga Curry</b> (ausgelöste Garnelen in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)	19,50
<b>83. Jheenga Masala</b> (ausgelöste Garnelen in einer Masalasaucce)	19,50
<b>84. Jheenga Khumb Wala</b> (ausgelöste Garnelen mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Sauce)	19,50
<b>85. Jheenga Goa</b>  (ausgelöste Garnelen in Kokosnuss-Sahne-Sauce mit Gewürzen)	20,90
<b>86. Jheenga Mango</b> (ausgelöste Garnelen in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)	20,90

## Biryani's

<b>105. Mutton Biryani</b> (gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)	18,90
<b>106. Chicken Biryani</b> (gebratener Basmati-Reis mit Hähnchen, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)	16,90
<b>107. Vegetable Biryani</b> (gebratener Basmati-Reis mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)	16,50
<b>108. Jheenga Biryani</b> (gebratener Basmati-Reis mit Garnelen, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen)	20,50

## Kinderkarte

<b>221. Kinder Schnitzel</b> (Hähnchenschnitzel mit Pommes)	9,90
<b>222. Butter Chicken oder Mango Chicken</b> (kleine Portion mit Reis)	11,90
<b>223. Cheeseburger mit Pommes</b> Kinder-Cheeseburger mit Pommes	12,90

## Nachspeisen





<b>140. Mango Creme / mit Vanilleeis</b> (Creme aus Mango)	4,90
<b>142. Gulab Jamun</b> (frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit einer Kugel Eis)	4,90
<b>145. hausgemachter Lavakuchen</b> (Lavakuchen mit cremigen Schokokern mit Vanilleeis und Sahne)	7,90




## Vegetarische Spezialitäten

<b>90. Malai Kofta</b> (indische Gemüseklößchen in süßer Malai-Sahne-Sauce)	14,50
<b>91. Vegetable Jalfrezi</b>  (frisches Gartengemüse in einer scharfen Chili-Masala-Sauce)	14,50
<b>92. Shai Paneer</b> (Paneer in cremig süßer Tomaten-Sahne-Sauce)	14,90
<b>93. Saag Paneer</b> (Paneer in Spinat-Sauce mit Ingwer)	14,90
<b>94. Shai Baingan</b> (Paneer und Auberginen in cremig süßer Tomaten-Sahne-Sauce)	14,50
<b>95. Sabzi Kofta</b> (indische Gemüseklößchen mit frischem Gartengemüse in Currysauce)	14,50
<b>96. Chana Masala</b> (Kichererbsen mit Ingwer und Knoblauch in MasalasaUCE)	14,50
<b>97. Karai Paneer</b> (Paneer mit frischer Paprika in Currysauce)	14,90
<b>98. Mixed Vegetables</b> (gemischtes frisches Gartengemüse in Currysauce)	14,50
<b>99. Bhindi Masala</b> (Okraschoten in MasalasaUCE)	14,50
<b>100. Baingan Ka Bharta</b>  (frische Auberginen gegart im Lehmofen, zerstampft mit Zwiebeln, Tomaten)	14,90
<b>101. Dal Tarka</b> (gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen)	13,50
<b>102. Aloo Matter</b> (Kartoffeln und Erbsen in Currysauce)	13,50
<b>103. Paneer Tikka Masala</b> (Paneer mit frischer Paprika und roten Zwiebeln in MasalasaUCE)	15,90
<b>711. Paneer Butter Masala</b> (hausgemachter Paneer in Butter-Masala-Sauce)	15,90

## Vegane Gerichte

<b>109. Mango Kofta</b>  (indische Gemüseklößchen in Mango-Cashewnuss-Kokosnussauce)	14,90
<b>110. Mango Sabzi</b>  (frisches verschiedenes Gartengemüse in Mango-Cashewnuss-Sauce)	14,90
<b>111. Curry Khumb Wala</b>  (Kartoffeln und Champignons in Curry-Sauce)	14,90
<b>112. Sabzi Korma</b>  (frisches verschiedenes Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sauce)	14,90

 = Vegan