

TANDOORI • TANDOOR

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- 907 INDIAN TASTE MIX GRILLPLATTE** Zusammenstellung aus gegrillten Hähnchen- und Lammespezialitäten aus dem Lehmofen und Vorspeisen **23,90**
assortment of grilled chicken and lamb specialties from clay oven and starters
- 908 Malai chicken tikka** mariniertes in Jogurt und indischen Gewürzen Hähnchenbrust und gegrillter im Lehmofen **20,90**
marinated in yogurt and Indian spices chicken breast and grilled from clay oven and starters
- 909 CHICKEN MINT HARIYALI TIKA** mariniertes in Minz-Koriander-Currysoße **22,90**
Hähnchenbrust und gegrillter im Lehmofen mit Paprika und Zwiebeln
marinated chicken breast in mint-coriander-curry sauce and grilled in clay oven with capsicum and onion

ENTE • DUCK

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- 1001 BATAK MAKHANI** (mild) geb. Entenbrust in einer Butter-Tomatensauce **18,90**
fried duck breast in a butter-tomatoe sauce (mild)
- 1002 CHILI BATAK** (scharf) paniertes Entenbrust und geb. in einer Soja-Chilisauce mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika **19,90**
breaded duck breast and fried in a soja-chili sauce with ginger, onions and capsicum (spicy)
- 1003 BATAK SABZI** (mittel scharf) geb. Entenbrust mit verschiedenem Gemüse in einer Currysoße **18,90**
fried duck breast with different vegetables in a curry sauce (medium spicy)
- 1004 SHAHI BATAK** (mild) geb. Entenbrust mit ind. Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen **18,90**
 und Früchte in einer milden Curry-Sahnesauce
fried duck breast with Indian cheese, almonds, cashewnuts and fruits in a mild curry sauce (mild)
- 1005 mango BATAK** (mild) geb. Entenbrust in einer sahnigen Mandel-Mangosauce **19,90**
fried duck breast in a creamy almond mango sauce (mild)
- 1006 BATAK HYDERABADI** (mittel scharf) geb. Entenbrust in einer grünen Currysoße aus fr. Minze und Kokos **18,90**
fried duck breast in a green curry sauce made from fresh mint and coconut (medium spicy)
- 1007 BATAK KORMA** (mild) geb. Entenbrust einer milden Sahnesauce mit Mandeln und Cashewnüssen **19,50**
fried duck breast in a light cream sauce with almonds and cashewnuts (mild)
- 1008 BATAK CURRY** (mittel scharf) geb. Entenbrust in einer würzigen Currysoße **18,90**
fried duck breast in a spicy curry sauce (medium spicy)
- 1009 BATAK JALFREZI** (mittel scharf) geb. Entenbrust mit Zwiebeln, Tomaten **19,90**
 und Paprika in einer roten sauren scharfen Soße
fried duck breast with onion, tomatoes and capsicum in a red sour spicy sauce (medium spicy)
- 1010 BATAK VINDALOO** (scharf) geb. Entenbrust mit Kartoffeln in einer scharfen roten Currysoße **19,90**
fried duck breast with potatoes in an spicy red curry sauce (spicy)
- 1011 PALAK BATAK** (mittel scharf) geb. Entenbrust mit Spinat, Ingwer, Knob., Zwiebeln und Tomaten **18,90**
fried duck breast with spinach, ginger, garlic, onion and tomatoes (medium spicy)

REISGERICHTE • BIRYANIS

Alle Reisgerichte servieren wir mit Raita / We serve all rice dishes with Raita

- 1101 VEGITABLE BIRYANI** geb. Basmatireis mit versch. Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch-Ingwerpaste, **14,90**
 Tomaten-Currysoße, indischem Käse, Rosinen, Nüssen, frischen Minze und Koriander
fried basmati rice with different vegetables, onions, garlic-ginger paste, tomatoes sauce, Indian cheese, raisins, nuts, fresh mint and coriander
- 1102 LAMB BIRYANI** geb. Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch-Ingwerpaste, **17,90**
 Tomaten-Currysoße, Rosinen, Nüssen, frischen Minze und Koriander
fried basmati rice with lamb, onions, garlic-ginger paste, tomatoes sauce, raisins, nuts, fresh mint and coriander
- 1103 SCAMPI BIRYANI** geb. Basmatireis mit Riesengarnelen, Zwiebeln, Knoblauch-Ingwerpaste, **18,90**
 Tomaten-Currysoße, Rosinen, Nüssen, frischen Minze und Koriander
fried basmati rice with king prawns, onions, garlic-ginger paste, tomatoes sauce, raisins, nuts, fresh mint and coriander
- 1104 CHICKEN BIRYANI** geb. Basmatireis mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Knoblauch-Ingwerpaste, **17,90**
 Tomaten-Currysoße, Rosinen, Nüssen, frischen Minze und Koriander
fried basmati rice with chicken breast, onions, garlic-ginger paste, tomatoes sauce, raisins, nuts, fresh mint and coriander
- 1105 BATAK BIRYANI** geb. Basmatireis mit Entenbrust, Zwiebeln, Knoblauch-Ingwerpaste, **18,90**
 Tomaten-Currysoße, Rosinen, Nüssen, frischen Minze und Koriander
fried basmati rice with duck breast, onions, garlic-ginger paste, tomatoes sauce, raisins, nuts, fresh mint and coriander



BEILAGEN • SIDE ORDERS

- 1201 Soßen** Mango(süß-sauer) / mango (sweet-sauer) **3,00**
 Jogurt (mild mit Jogurt und Minze) / yogurt (mild with yogurt and mint),
 Minze (scharf mit Jogurt, Minze und Koriander) / mint (spicy with yogurt, mint and coriander)
- 1202 TANDOORI ROTI** Vollkornbrot aus Tandoor / whole grain bread from tandoor **2,50**
- 1203 BHATURA** frittiertes Fladenbrot / fried flatbread **3,50**
- 1204 TANDOORI NAAN** Fladenbrot aus Lehmofen mit Sesam / flatbread from clay oven with sesam **3,40**
- 1205 TANDOORI BUTTER NAAN** Fladenbrot aus Lehmofen mit Butter und Sesam **3,60**
flatbread from clay oven with butter and sesam
- 1206 TANDOORI GARLIC NAAN** Fladenbrot aus Lehmofen mit Butter, Knoblauch und Sesam **3,80**
flatbread from clay oven with butter, garlic and sesam
- 1207 PANEER NAAN** Fladenbrot mit ind. Rahmkäse und fr. Koriander **4,50**
flatbread with indian cheese and fresh coriander
- 1208 ALOO PARATHA** Fladenbrot mit Kartoffeln und fr. Koriander **4,30**
flatbread with potatoes and fresh coriander
- 1209 BASMATIREIS** basmatireis / basmatirice **3,50**
- 1210 GEMÜSE PULAO** geb. Basmatireis mit Gemüse / fried basmatirice with vegetables **7,00**
- 1211 RAITA** Jogurt mit fr. Koriander und Gurken leicht gewürzt **3,80**
yogurt with fresh coriander and cucumbers light spices
- 1212 MANGO CHUTNEY** Eingelegte Mangostücke in Zucker, Salz, Ingwer und Knoblauch leicht scharf **3,40**
mango pieces in sugar, salt, ginger and garlic light spice
- 1213 MIX PICKELS** (scharf) Eingelegte Mangostücke mit Gemüse in Essig-Öl und Gewürzen **2,50**
mango pieces with vegetables in vinegar-oil and spices (spicy)

KID'S MENÜ

- 1301 POMMES** fries **4,00**
- 1302 CHICKEN NUGGETS** (6stück) mit Pommes / chicken nuggets with fries **9,00**
- 1303 CRISPY CHICKEN FINGER** mit Pommes / crispy chicken fingers with fries **9,50**
- 1304 GEGRILLTES HÄNCHENSTÜCKE** mit Pommes / grilled chicken pieces with fries **9,50**
- 1305 HÄNCHENSCHNITZEL** mit Pommes / chicken schnitzel with fries **10,50**
- 1306 CURRY WURST** (Hähnchen) mit Pommes / curry sausage (chicken) with fries **10,00**

DESSERTS

- 1401 KHEER** Kalte ind. Milchreis⁶ mit Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und Kardamom **6,50**
cold indian milk rice with almonds, cashew nuts, raisins and cardamom
- 1402 GULAB JAMUN** 3 warme ind. Milchbällchen¹ in Zuckersirup mit Mandeln und Kardamom **6,50**
3 warm indian milk balls in sugar sirup with almonds and cardamom
- 1403 MANGO CREME** Mangocreme mit Sahne und Mandeln **5,80**
mango cream with cream and almonds

GETRÄNKE

- 3701 Mango Lasi** **0,5l 5,50€**
- 3702 Indische Mangosaft** **1l 5,50€**
- 3703 Indische Guavennektar, Maracujanektar** **1l 5,50€**
- 3704 Cola, fanta, cola light, sprite** **1l 4,00€**
- 3707 Ginger Ale** **1l 5,50€**
- 3708 Bitter Lemon** **1l 5,50€**
- 3709 Tonic Water** **1l 5,50€**
- 2505 Erdinger Weißbier mit feiner Hefe** **0,5l 4,00€**
- 2506 Indisches Bier** **0,33l 3,00€**
- 3301 INDIAN TASTE sekt trocken** **0,75l 19,90€**
- 3302 INDIAN TASTE sekt halbtrocken** **0,75l 19,90€**
- 3303 sulva vineyards | sauvignon blanc** Indian Weißwein Trocken **0,75l 22,50€**
- 3304 sulva vineyards | shiraz** Indian Rotwein Trocken **0,75l 22,50€**
- 3305 Mussol Sauvignon Blanc** Spanien-Bio Wein, lebendig, fruchtig-trocken **0,75l 23,50€**
- 3306 Musso | Tempranillo** Spanien-Bio Wein, feinfuchtig, kräftig, weich, trocken **0,75l 23,50€**

Zusatzstoffe
 1= mit Farbstoff
 2= mit Konservierungsmittel
 3= mit Nitritpökelsalz und Nitrat
 4= mit Antioxidationsmittel
 4= geschwärzt
 5= geschwefelt
 6= gewachst
 7= mit Phosphat
 8= mit Geschmacksverstärker
 9= Formfleischvorderschnitten,
 aus Vorderschnitten zusammengefügt
 10= mit Süßungsmittel
 12= mit Nitritpökelsalz und Nitrat
 13= koffeinhaltig
 14= enthält eine Phenylalaninquelle
 15= vom Drehspeiß
 16= aus Rindfleisch
 17= zur Hälfte aus Rindfleisch
 und Schweinefleisch,
 18= aus Schweinefleisch

19= vom Truthahn
 20= Surimi= Krebsfleischimitat
 21= modifizierte Stärke
 22= Verdickungsmittel
 23= Aroma
 24= Backtriebmittel
 25= Emulgatoren
Allergene
 A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
 B= Krebstiere

Irrtümer und Fehler vorbehalten. / Druck und Gestaltung www.ruhrformat.de

RESTAURANT
indian taste

König Straße 24 • 16909 Wittstock Dosse

- ✓ **Lieferung**
- ✓ **Bar- / Kartenzahlung**
- ✓ **Selbstabholung**
- ✓ **Bestellung / Reservierung per Whatsapp**



Tischreservierung, Abholung & Lieferung jetzt auch über WhatsApp möglich und schneller.

03394 40 25 904
03394 40 25 905

Ab 60€ Bestellwert erhalten Sie 1L Softdrink gratis!



Geschenk-Gutscheine bei uns erhältlich!
 Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem leckeren Essen, und verschenken Sie einen Gutschein.

Lieferando.de

MITTAGS MENÜ

Dienstag - Freitag:
 11:00-13:45 Uhr
 (außer Feiertage)

- Salat Gerichte **10,00**
- Fisch Gerichte **13,90**
- Hähnchen Gerichte **13,90**
- Lamm Gerichte **13,90**
- Vegan Gerichte **12,50**
- Vegetarisch Gerichte **12,50**
- Ente Gerichte **14,50**

Gültig ab Februar 2026

Öffnungszeiten

Montag: 17-22 Uhr
 Dienstag-Sonntag & Feiertage:
 11:14 Uhr & 17-22 Uhr
 Weihnachten 24.12 bis 26.12 geöffnet

Lieferung / Bestellwert

In der Stadt ab 15,-€
 4-8 km ab 45,-€
 9-12 km ab 65,-€
 13-16 km ab 75,-€
 (+5€ Lieferkosten)

Ab 60€ (außer Haus) erhalten Sie einen Softdrink (1L) gratis!

WWW.INDIAN-TASTE-WITTSTOCK.DE

SUPPEN • SOUPS

- | | | |
|-----|---|------|
| 101 | DAL SHORBA gelbe Linsensuppe / <i>yellow lentil soup</i> | 5,60 |
| 102 | TOMATO SHORBA cremige Tomatensuppe / <i>creamy tomato soup</i> | 5,60 |
| 103 | CHICKEN SHORBA saftige Hähnchensuppe / <i>juicy chicken soup</i> | 6,50 |
| 104 | INDIAN TASTE SHORBA sauer-scharf Suppe mit Huhn- und Lammfleisch
<i>sour-spicy soup with chicken and lamb</i> | 7,80 |



VORSPEISEN • STARTERS

- | | | |
|-----|---|-------|
| 201 | SAMOSAS 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
<i>2 dumplings filled with potatoes and peas</i> | 6,90 |
| 202 | PANEER PAKORA paniertes hausgemachter indischer Rahmkäse ⁶
<i>breaded homemade indian cheese</i> | 7,50 |
| 203 | CHICKEN PAKORA panierte saftige Hähnchenstücke / <i>breaded juicy chicken pieces</i> | 10,50 |
| 204 | ONION BAHAJI Zwiebel-Bratlinge / <i>onion patties</i> ^{A,C} | 7,50 |
| 205 | PRAWNS KOLIWADA panierte Garnelen / <i>breaded Prawns</i> | 10,50 |
| 206 | MIX PAKORA <i>vegetarisch</i> panierte gemischte Platte für 2 Personen (Rahmkäse, Blumenkohl, Zucchini, Kartoffel)
<i>breaded mixed platter for 2 persons (paneers pakora, coulfloowers pakora, zucchinis pakora, potatos pakora)</i> | 11,90 |
| 207 | SEEKH KEBAB Hähnchenhackfleisch Spieße fein gewürzt und gegrillt im Tandoor
<i>chicken minced meat skewers finely seasoned and grilled in Tandoor</i> | 10,50 |



SALATE • SALADS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 301 | GEMISCHTER SALAT grüner Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, fr. Koriander und Mais
<i>green lettuce, tomatoes, cucumbers, red onions fresh coriander and corn</i> | 10,50 |
| 302 | HARABHARA SALAT gemischter Salat mit hausgemachtem ind. Rahmkäse ⁶
<i>mixed salad with homemade Indian cream cheese</i> | 12,90 |
| 303 | JHINGA SALAT gem. Salat mit marinierten in Joghurt Garnelen ⁸ aus dem Tandoor
<i>mixed salad with marinated in yoghurt shrimps from Tandoor</i> | 13,90 |
| 304 | TANDOORI SALAT gemischter Salat mit marinierten in Joghurt Hähnchenbrust aus dem Tandoor
<i>mixed salad with marinated in yoghurt chicken breast from Tandoor</i> | 13,90 |

FISCH • SEAFOOD

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 401 | BOMBAY Jhinga (mittel scharf) geb. Risengarnelen ⁸ mit fr. Knoblauch und Ingwer in einer Kokos-Currysoße
<i>fried king prawns with fresh garlic and ginger in a coconut-curry sauce (medium spicy)</i> | 18,20 |
| 402 | JHINGA HYDERABADI (mittel scharf) geb. Risengarnelen ⁸ in einer grünen Currysoße aus fr. Minze und Kokos
<i>fried king prawns in a green curry sauce made from fresh mint and coconut (medium spicy)</i> | 18,40 |
| 403 | JHINGA JALFREZI (mittel scharf) geb. Risengarnelen ⁸ mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer süß-sauer-scharf Soße
<i>fried king prawns with tomatoes, onions and capsicum in a sweet-sour-hot sauce (medium spicy)</i> | 18,60 |
| 404 | JHINGA MALAI (mild) geb. Risengarnelen ⁸ in einer cremigen Cashewnuss Soße ^b
<i>fried king prawns in a creamy cashewnut sauce (mild)</i> | 18,90 |
| 405 | MASHLI CURRY (mittel scharf) geb. Rotbarschfilet in würzigen Currysoße ^E
<i>fried red snapper in a spicy curry sauce (medium spicy)</i> | 16,20 |
| 406 | MASHLI MASALA (mittel scharf) geb. Rotbarschfilet in einer indischen Soße aus fr. Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
<i>fried red snapper in a Indian sauce made from fresh ginger, tomatoes, garlic and onion (medium spicy)</i> | 16,40 |
| 407 | MASHLI MADRASI (scharf) geb. Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer südind. gelben Currysoße ^E
<i>fried red snapper with coconut in a south indian yellow curry sauce (spicy)</i> | 16,60 |
| 408 | JHINGA MADRASI (scharf) geb. Risengarnelen ⁸ mit Kokosraspeln in einer südind. gelben Currysoße ^E
<i>fried king prawns with coconut in a south indian yellow curry sauce (spicy)</i> | 18,60 |
| 409 | JHINGA DAHIWALA (mild) geb. Risengarnelen ⁸ mit Mandeln in einer Nuss-Jogurtsoße
<i>fried king prawns with almonds in a nut-yoghurt sauce (mild)</i> | 18,60 |
| 410 | JHINGA MASALA (mittel scharf) geb. Risengarnelen in einer pikanten Soße aus fr. Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
<i>fried king prawns in a pikant sauce made from fresh ginger, tomatoes, garlic and onion (medium spicy)</i> | 18,60 |
| 411 | JHINGA VINDALOO (scharf) geb. Riesengarnelen ⁸ mit Kartoffeln in einer scharfen roten Currysoße ^E
<i>fried king prawns with potatoes in an hot red curry sauce (spicy)</i> | 18,60 |
| 412 | CHILI MASHLI (scharf) paniertes Rotbarschfilet und geb. in einer Soja-Chilisoße mit Zwiebeln, Ingwer und Paprika
<i>breaded red snapper and fried in a soja-chili sauce with onions, ginger and capsicum (spicy)</i> | 18,90 |



HÄHNCHEN • CHICKEN

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 501 | CHICKEN CURRY (mittel scharf) geb. Hähnchenbrust in einer würzigen Currysoße ^E
<i>fried chicken breast in a spicy curry sauce (medium spicy)</i> | 15,90 |
| 502 | CHICKEN KHADAI (mittel scharf) geb. Hähnchenbrust mit Knob., Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, fr. Koriander
<i>fried chicken breast with garlic, ginger, onion, tomatoes, capsicum and fresh coriander (medium spicy)</i> | 16,90 |
| 503 | CHICKEN palak (mittel scharf) geb. Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten
<i>fried chicken breast with spinach, ginger, garlic, onion and tomatoes (medium spicy)</i> | 16,90 |
| 504 | CHICKEN HYDERABADI (mittel scharf) geb. Hähnchenbrust in einer grünen Currysoße ⁸ aus fr. Minze und Kokos
<i>fried chicken breast in a green curry sauce made from fresh mint and coconut (medium spicy)</i> | 16,90 |
| 505 | CHICKEN SABZI (mittel scharf) geb. Hähnchenbrust mit verschiedenem Gemüse in einer Currysoße ^E
<i>fried chicken breast with different vegetables in a curry sauce (medium spicy)</i> | 16,90 |
| 506 | BUTTER CHICKEN (mild) gegrillte Hähnchenbrust in einer sahnigen Tomaten-Currysoße ^E
<i>grilled chicken breast in a creamy tomato-curry sauce (mild)</i> | 16,90 |
| 507 | CHICKEN NAWABI (mild) geb. Hähnchenbrust in einer süßen Cashewnuss-Soße ^H mit verschiedenen Früchten
<i>fried chicken breast in a sweet cashewnut sauce with different fruits (mild)</i> | 16,90 |
| 508 | CHICKEN JALFREZI (mittel scharf) geb. Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
<i>fried chicken breast with onions, tomatoes and capsicum in a red sour-hot sauce (medium spicy)</i> | 16,90 |
| 509 | CHILI CHICKEN (scharf) paniertes Hähnchenbrust und geb. in einer Soja-Chilisoße mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika
<i>breaded chicken breast and fried in a soja-chili sauce with ginger, onions and capsicum (spicy)</i> | 16,90 |
| 510 | CHICKEN MADRASI (scharf) geb. Hähnchenbrust mit Kokosraspeln in einer südind. roten Currysoße ^E
<i>fried chicken breast with coconut in a south indian red curry sauce (spicy)</i> | 16,90 |
| 511 | CHICKEN VINDALOO (scharf) geb. Hähnchenbrust mit Kartoffeln in einer scharfen roten Currysoße ^E
<i>fried chicken breast with potatoes in an spicy red curry sauce (spicy)</i> | 16,90 |
| 512 | CHICKEN TIKKA MASALA (mittel scharf) gegrillte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika in einer roten Tomaten-Currysoße ^E
<i>grilled chicken breast with onions and capsicum in a red tomato-curry sauce (medium spicy)</i> | 16,90 |
| 513 | CHICKEN KORMA (mild) geb. Hähnchenbrust in einer milden Sahnesoße ⁸ mit Mandeln und Cashewnüssen
<i>fried chicken breast in a light cream sauce with almonds and cashewnuts (mild)</i> | 16,90 |
| 514 | MANGO CHICKEN (mild) geb. Hähnchenbrust in einer sahnigen Mandel-Mangosoße
<i>fried chicken breast in a creamy almonds-mango sauce (mild)</i> | 16,90 |
| 515 | CHICKEN MALAI (mild) geb. Hähnchenbrust mit Knoblauch, Charlotten und Ingwer in einer Kokossoße
<i>fried chicken breast with garlic, charlottes and ginger in a coconut sauce (mild)</i> | 16,90 |



LAMM • LAMB

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 601 | LAMB CURRY (mittel scharf) geb. zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysoße ^E
<i>fried tender lamb in a spicy curry sauce (medium spicy)</i> | 17,90 |
| 602 | LAMB KORMA (mild) geb. Lammfleisch in einer milden Sahnesoße ⁶ mit Mandeln und Cashewnüssen
<i>fried lamb in a light cream sauce with almonds and cashewnuts (mild)</i> | 18,90 |
| 603 | LAMB HYDERABADI (mittel scharf) geb. Lammfleisch in einer grünen Currysoße aus fr. Minze und Kokos
<i>fried lamb in a green curry sauce made from fresh mint and coconut (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 604 | LAMB KADHI (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und fr. Koriander
<i>fried lamb with onions, tomatoes, capsicum, ginger, garlic and fresh coriander (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 605 | LAMB BANGALORE (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit Kokosraspeln, frischen Ingwer und Knoblauch in indischer Soße
<i>fried lamb with coconut, fresh ginger and garlic in indian sauce (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 606 | LAMB BHUNA GOHST (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit frischem Ingwer, Knob., und Zwiebeln in indische Gewürze
<i>fried lamb with fresh ginger, garlic and onion in indian spices (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 607 | PALAK GOSHT (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit Spinat, Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch und indischer Soße
<i>fried lamb with spinach, tomatoes fresh ginger, garlic and indian sauce (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 608 | LAMB MADRAS (scharf) geb. Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer südind. roten Currysoße ^E
<i>fried lamb with coconut in a south indian red curry sauce (spicy)</i> | 18,90 |
| 609 | LAMB SABZI (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysoße ^E
<i>fried lamb with different vegetables in curry sauce (medium spicy)</i> | 18,50 |
| 610 | ROGAN JOSH (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit fr. Zwiebeln und Knoblauch in einer Currysoße ^E
<i>fried lamb with fresh onions and garlic in a curry sauce (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 611 | LAMB VINDALOO (scharf) geb. Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen roten Currysoße ^E
<i>fried lamb with potatoes in an spicy red curry sauce (spicy)</i> | 18,90 |
| 612 | LAMB JALFREZI (mittel scharf) geb. Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
<i>fried lamb with onion, tomatoes and capsicum in an red sour spicy sauce (medium spicy)</i> | 18,90 |
| 613 | MANGO LAMB (mild) geb. Lammfleisch in einer sahnigen Mandel-Mango Soße
<i>fried lamb in a creamy almond-mango sauce (mild)</i> | 19,50 |



VEGAN • VEGAN

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 701 | SABZI VEGAN (mittel scharf) geb. verschiedenen Gemüse in einer würzigen Currysoße ^E
<i>fried different vegetables in a spicy curry sauce (medium spicy)</i> | 14,90 |
| 702 | DAL TARKA (mittel scharf) geb. versch. Linsen mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
<i>fried mixed lentils with ginger, tomatoes, onions and garlic (medium spicy)</i> | 14,90 |
| 703 | BENGAN BOMBAY (mittel scharf) geb. Auberginen mit fr. Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer in einer Currysoße ^E
<i>fried eggplants with garlic, onions and ginger in a curry sauce (medium spicy)</i> | 14,90 |
| 704 | ALU GHABI MASALA (mittel scharf) geb. fr. Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten und indischen Gewürzen
<i>fried fresh cauliflower with potatoes, tomatoes and indian spices (medium spicy)</i> | 14,90 |
| 705 | CHANA MASALA (mittel scharf) geb. Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln in ind. Gewürzen
<i>fried chickpeas with tomatoes and onion in a indian spices (medium spicy)</i> | 14,90 |

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- | | | |
|-----|---|-------|
| 801 | PANEER MAKHANI (mild) geb. indischer Rahmkäse in einem Butter-Tomatensauce
<i>fried Indian cheese in a butter-tomato sauce (mild)</i> | 15,40 |
| 802 | PANEER JALFREZI (mittel scharf) geb. indischer Rahmkäse mit Zwiebeln Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
<i>fried Indian cheese with onions, tomatoes and capsicum in a red sour spicy sauce (medium spicy)</i> | 15,50 |
| 803 | PALAK PANEER (mittel scharf) geb. indischer Rahmkäse mit Spinat, fr. Zwiebeln, Tomaten und indischen Soße
<i>fried Indian cheese with spinach, fresh onion, tomatoes in Indian sauce (medium spicy)</i> | 15,60 |
| 804 | KHADAI PANEER (mittel scharf) geb. indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und fr. Koriander
<i>fried Indian cheese with capsicum, onions, tomatoes, ginger, garlic and fresh coriander (medium spicy)</i> | 15,60 |
| 805 | MALAY KOFTA (mild) Bällchen aus Kartoffel, Rosinen und indischer Rahmkäse in einer cremigen Cashewnuss-Mandel Soße
<i>balls made from potatoes, raisins and Indian cheese in a creamy cashewnut-almonds sauce (mild)</i> | 15,60 |
| 806 | SHAHI PANEER (mild) geb. ind. Rahmkäse in einer milden Nüssen-Curry-Sahnesoße
<i>fried Indian cheese in a mild nuts curry cream sauce (mild)</i> | 15,90 |
| 807 | SABZI KORMA (mild) geb. verschiedene Gemüse mit ind. Rähmkäse in einer milden Sahnesoße mit Mandeln und Cashewnüssen
<i>fried different vegetables with indian cheese in a mild cream sauce with almonds and cashewnuts (mild)</i> | 15,50 |
| 808 | MATAR PANEER (mittel scharf) geb. ind. Rahmkäse mit Erbsen in einer ind. Soße
<i>fried Indian cheese with peas in a Indian sauce (medium spicy)</i> | 15,90 |
| 809 | CHILI PANEER (scharf) paniertes ind. Rahmkäse und geb. in einer Soja-Chilisoße mit Zwiebeln, Ingwer und Paprika
<i>breaded indian cheese and fried in a soja-chili sauce with onions, ginger and capsicum (spicy)</i> | 15,90 |
| 810 | MANGO SABZI (mild) geb. verschiedene Gemüse in einer sahnigen Mandel-Mango Soße
<i>fried different vegetables in a creamy almond-mango sauce (mild)</i> | 15,90 |



TANDOORI • TANDOOR

Alle Gerichte servieren wir mit Reis / We serve all dishes with rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 901 | PANNER TIKKA mariniertes in Joghurt und Gewürzen indischer Rahmkäse und gegrillter im Lehmofen mit Paprika und Zwiebeln
<i>marinated in yogurt and spices Indian cheese and grilled in clay oven with capsicum and onions</i> | 16,50 |
| 902 | TANDOORI CHICKEN mariniertes in Joghurt und in ind. Gewürzen Hähnchenkeulen und gegrillte im Lehmofen
<i>marinated in yogurt and Indian spices chicken drumsticks and grilled in clay oven</i> | 21,90 |
| 903 | BATAK TIKKA mariniertes in Joghurt und indischen Gewürzen Entenbrustfilet und gegrillter im Lehmofen mit Paprika und Zwiebeln
<i>marinated in yogurt and Indian spices duck breast fillet and grilled in clay oven with capsicum and onion</i> | 19,90 |
| 904 | CHICKEN TIKKA mariniertes in Joghurt und indischen Gewürzen Hähnchenbrustfilet und gegrillter im Lehmofen mit Paprika und Zwiebeln
<i>marinated in yogurt and Indian spices chicken breast fillet and grilled in clay oven with capsicum and onion</i> | 18,90 |
| 905 | LAMB TIKKA mariniertes in Joghurt und indischen Gewürzen Lammfleisch und gegrillter im Lehmofen mit Paprika und Zwiebeln
<i>marinated in yogurt and Indian spices lamb and grilled in clay oven with capsicum and onion</i> | 21,90 |
| 906 | JHINGA TIKKA mariniertes in Joghurt und indischen Gewürzen Rießengarnelen und gegrillter im Lehmofen mit Paprika und Zwiebeln
<i>marinated in yogurt and Indian spices king prawns and grilled in clay oven with capsicum and onion</i> | 20,90 |

