

Suppen - Soups

01. Gemüsesuppe - Vegetable soup	3,50€
02. Linsensuppe (mit Masoor-Linsen) - Lentil soup (with Masoor-lentils)	3,50€
03. Hühnersuppe - Chicken soup	3,90€
04. Tomatensuppe mit Krabben – Tomato soup with shrimps	4,90€

Beilagen - Side-dishes

11. Papadam Knuspriges Linsenmehlbrot mit 4 verschiedenen Saucen Crispy lentilbread with 4 different sauces	2,50€
12. Bhatura Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hefe Fried indian wheat bread with yeast	1,90€
13. Naan Fladenbrot aus Weizenmehl Indian wheat bread	1,90€
14. Chappati Fladenbrot aus Vollkornmehl Indian whole meal bread	2,00 €
15. Gurkenraita Joghurtsauce mit Gurken und Gewürzen Yoghurt sauce with cucumber and spices	2,90 €
16. Mixed Raita Joghurtsauce mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen Yoghurt sauce with cucumber, tomatoes, onions and spices	2,00 €
17. Basmatireis Basmati rice	1,50€

Vorspeisen - Entrées

21. Onion Bhaji Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig Chickpeas-breaded fried onion rings	3,90 €
22. Vegetable Samosa Frittierte Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen Fried pastry filled with potatoes and peas	3,90€
23. Keema Samosa Frittierte Teigtasche mit Hackfleisch Fried pastry filled with minced meat	4,50 €
24. Chicken Pakora Geschnetzeltes Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl frittiert Chickpeas breaded fried chicken filet chops	5,90 €

25. Mixed Pakora 7,90 €
Gemischte Platte mit Samosa, Chicken, Und onion Pakora
Mixed plate of samosa, chicken and onion pakoras

26. Mixed Vegetable Pakora 7,90 €
Gemischte Platte mit Onion-, Paneer-, und Auberginen Pakora und Samosa
Mixed plate of samosa, and onion-, paneer-, and eggplant pakora

Reisgerichte - Rice dishes

Wir servieren alle Gerichte mit Raita (Joghurtsauce)

All dishes are served with raita (yogurt sauce)

31. Vegetable Pilav 12,90 €
Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, angebraten und gedämpft
Basmati rice fried and cooked, with various vegetables

32. Chicken Biryani 13,90 €
Basmatireis mit geschnetztem Hähnchenfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen gedämpft
Basmati rice cooked with chopped chicken filet, vegetables, nuts and raisins

33. Mutton Biryani 14,90 €
Basmatireis mit geschnetztem Lammfleisch, Gemüse, Nüssen und Rosinen gedämpft
Basmati rice cooked with chopped lamb, vegetables, nuts and raisins

34. Scampi Biryani 17,90 €
Basmatireis mit Garnelen, Schrimps, Gemüse und verschiedenen Gewürzen gedämpft
Basmati rice cooked with prawns, shrimps, vegetables and various spices

115. Kleiner, gemischter Salat mit "Mother India Dressing" 3,50 €
Small, mixed salad with "Mother India's"-dressing

116. Hähnchenfiletstreifen oder Paneer (Rahmkäse) als Extra zum Salat 3,50€
Chicken filet stripes or paneer (soft cheese) as extra with the salad

Vegetarische Spezialitäten - Vegetarian specialties

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

41. Dhal Tarka 9,90 €
Masoor Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in milder Sauce
Masoor lentils with onions, garlic and tomatoes in mild sauce

42. Alu Mango Kofta 13,90 €
Kartoffel-Mangobällchen mit verschiedenen Nüssen in Mango-Curry-Sahnesauce
Potato-Mango balls with various nuts in mango-curry-cream-sauce

43. Paneer Saagwala 13,90 €
Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse in pikanter Currysauce
Spinach with soft cheese in spicy curry sauce

44. Sabji Kofta 12,90 €
Gemüsebällchen aus frischem Gemüse, in pikanter Sauce
Vegetable balls in spicy sauce

45. Alu Gobi 12,90 €
Blumenkohl mit Kartoffeln in Currysauce
Cauliflower with potatoes in curry sauce

115. Kleiner, gemischter Salat mit "Mother India Dressing" 3,50 €
Small, mixed salad with "Mother India's"-dressing

117. Paneer (Rahmkäse) als Extra zum Salat 3,50€
Paneer (soft cheese) as extra with the salad

Vegetarische Spezialitäten südindischer Art
Vegetarian dishes South Indian type
Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

51. Navratna Curry 12,90 €
Verschiedenes Gemüse und Cashewnüsse mit hausgemachtem Rahmkäse in
milder Curry-Sahnesauce
Various vegetables and cashew nuts with soft cheese in mild curry-cream sauce

52. Kootu Curry 12,90 €
Kichererbsen und verschiedene Gemüse mit Kokosraspeln und Gewürzen in pikanter Kokosmilch-
Sauce
Chickpeas and various vegetables with rasped coconut and spices in spicy coconut milk-sauce

53. Dhal Spinat Curry 11,90 €
Linsen mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in würziger Kokossauce
Lentils with spinach, onions, garlic and tomatoes in spicy coconut sauce

115. Kleiner, gemischter Salat mit "Spicy Palace"-Dressing 3,50 €
Small, mixed salad with "Spicy Palace"-dressing

117. Paneer (Rahmkäse) zum Salat 3,50 €
Paneer (soft cheese) as extra with the salad

Hähnchengerichte - Chicken dishes
Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

61. Chicken Curry 12,90 €
Geschnetzeltes Hähnchenfilet in pikanter Currysauce
Chopped chicken filet in spicy curry sauce

62. Chicken Sabji 13,90 €
Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
Chopped chicken filet with various vegetables in curry sauce

63. Chicken Saagwala 13,90 €
Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Spinat in milder Sauce
Chopped chicken filet with spinach in mild sauce

64. Chicken Nalikeerem 14,90 €
Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Kokoscreme, Kokosraspeln und Gewürzen nach Kerala Art
Chopped chicken filet with coconut cream, rasped coconut and spices Kerala type

65. Chicken Vindaloo (scharf / hot) 14,90 €
Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Kartoffeln in südindischer Sauce
Chopped chicken filet with potatoes in South Indian sauce

115. Kleiner, gemischter Salat mit "Mother India"-Dressing 3,50 €
Small, mixed salad with "Mother India"-dressing

116. Hähnchenfiletstreifen oder Paneer (Rahmkäse) als Extra zum Salat 3,50 €
Chicken filet stripes or paneer (soft cheese) as extra with the salad

Lammgerichte - Mutton dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

71. Mutton Curry 13,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch in pikanter Currysauce
Chopped lamb in spicy curry sauce

72. Mutton Sabji 14,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
Chopped lamb with various vegetables in curry sauce

73. Mutton Saagwala 14,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch mit Spinat in milder Sauce
Chopped lamb with spinach in mild sauce

74. Mutton Vindaloo (scharf / hot) 15,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch mit Kartoffeln in südindischer Sauce
Chopped lamb filet with potatoes in South Indian Style sauce

75. Mutton Jhalfrezi 16,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika in Tomatensauce
Chopped lamb with fried onions, ginger, garlic and paprika n tomato sauce

76. Mutton Cashmeer 16,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch in milder Currysauce
Chopped lamb in mild curry sauce

115. Kleiner, gemischter Salat mit "Mother India Dressing" 3,50 €
Small, mixed salad with "Mother India's"-dressing

116. Hähnchenfiletstreifen oder Paneer (Rahmkäse) als Extra zum Salat 3,50€
Chicken filet stripes or paneer (soft cheese) as extra with the salad

Fischspezialitäten - Fish specialities

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

81. Fischcurry 15,90 €
Gewürfelte, norwegischer Lachs mit Ingwer, Knoblauch in pikanter Currysauce
Diced Norwegian salmon with ginger and garlic in spicy curry sauce

82. Scampi Masala 17,90 €
Großgarnelen mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
Prawns with potatoes, peas, onions, garlic and ginger in curry sauce