

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften
Chutneys (Saucen) serviert.

- Papadum:** knusprige Kreuzkümmel Linsenmehlteig. 1,50
- Ramtoori Raita:** Cremige Joghurt mit Zucchini und
Gurken abgeschmeckt mit exotischen
Gewürzen aus Indien. ^M 3,50
- Samosa:**
Zwei Gemüse-Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln,
Erbsen, Rosinen und Mandeln 6,90
- Paneer Pakora**
frisch hausgemachter Rahmkäse paniert mit
Kichererbsenmehl und frittiert ^M 6,90
- Chicken Pakora**
Zartes Hühnerbrustfilet paniert mit
Kichererbsenmehl und frittiert 6,90
- Onion Bhaji**
Frische Zwiebelringe paniert mit
Kichererbsenmehl und frittiert 6,90
- Garnelen Pakora**
Riesengarnelen paniert mit
Kichererbsenmehl und frittiert 8,90
- Mixed Veg. Pakora**
Eine bunte Kombination aus Kartoffeln Zwiebeln
Zucchini, Aubergine und Blumenkohl 6,90
- Thaali Mumtaz** (für 2 Personen)
Eine bunte Kombination aus allen unseren Pakoras. ^{M,F} 11,90



Suppen

- Vegetable Suppe** - Cremige Suppe mit verschiedenes Gemüse ^{M,G} 3,50
Chicken Suppe - Hühnersuppe (cremig) ^{M,G} 4,50

Indische Naan (Brot)

- Roti** Fladenbrot aus Vollkornmehl und mit Butterverfeinert 2,50
Naan - Leichtes Fladenbrot mit Butter verfeinert ^{E,G} 2,90
Garlic Naan - Fladenbrot mit gehacktem Knoblauch,
Koriander und mit Butter verfeinert ^{E,G} 3,90
Paneer Naan - Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit
Rahmkäse und mit Butter verfeinert ^{E,G,M} 6,90
Chicken Naan - Fladenbrot aus Weizenmehl
gefüllt mit Hühnerfleisch und mit Butter verfeinert 6,90
Kashmiri Naan - süßes Fladenbrot aus Weizenmehl
gefüllt mit Kokos, Mandeln, Cashew-Nüssen und
mit Butter verfeinert ^{E,G,2} 7,90
Aloo Naan - Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit
Kartoffelstückchen und mit Butter verfeinert ^{E,G} 5,90



Indisches Chicken Spezialitäten

Unsere Fleischgerichte werden mit feinstem zarten Hähnchenfleisch zubereitet. und mit Basmatireis serviert

Chicken Curry

Hähnchenfilet in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet ^M 14,90

Butter Chicken

Saftige Tandoori- Hähnchenbrust mit Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomaten-Butter Sauce ^{M,Z} 15,90

Chicken Saag

Saftige Hühnerfilet-Stücke in Rahmspinat, mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen ^M 14,90

Chicken Vindaloo

Hühnerfleischstücke zusammen mit Kartoffeln und scharfen Gewürzen gebraten. 14,90

Chicken Madrasi

Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Currysauce, nach köstlicher süd-indischer Art zubereitet. 14,90

Chicken Jalfrezi

Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika, Karotten und in einer einzigartigen süßen-Chili-Sauce 14,90

Chicken Tikka Masala

Im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in spezieller Masala Sauce ^M 15,90

Chicken Mango

Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Soße aus Mango und Sahne ^{M,Z} 15,90

Chicken Karahi

Hähnchenbrustfilet in scharfer Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Paprika zubereitet. 15,90

Chicken Korma

Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Cashewnüssen, orientalischen Gewürzen mit Mandel, Rosinen verfeinert ^{M,Z} 15,90



Indisches Lamm Spezialitäten

Unsere Lammfleischgerichte werden mit feinstem zarten Lammfleisch zubereitet. und mit feinsten Basmatireis serviert.

- Lamm Curry** - Zartes Lammfleisch in Currysauce, nach nord indischer Art zubereitet^M 15,90
- Lamm Tikka Masala** - Lammfleisch 12 Stunden eingelegt in einer milden Marinade, Knoblauch, Ingwer und speziellen Gewürzen, serviert in einer Masalasauce 17,90
- Lamm Palak** - Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Rahmspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen - nach „Punjabi-Art“^M 15,90
- Rogan Josh** - Saftiges Lammfleisch mit Knoblauch und Joghurt in einer delikaten und würzigen Currysauce^M 16,90
- Lamm Vindaloo** (scharf) - Pikantes Lammfleisch mit Kartoffeln, in einer scharf gewürzten Sauce „Goa-Art“ zubereitet^M 16,90
- Lamm Karahi** - Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und frischem Paprika in scharfer Soße zubereitet 17,90
- Lamm Madrasi** - Lammfleisch in einer würzigen Kokos-Currysauce, nach köstlicher südindischer Art zubereitet 17,90



Fisch und Garnelen

Unsere indischen Spezialitäten Küche freut sich darauf diese besondere Delikatesse anbieten zu dürfen. Eine ganz besondere Gaumenfreude.

Geschälte Riesengarnelen werden 12 Stunden in einer milden Marinade aus Knoblauch und Ingwer mariniert.

Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord Indien

- Fisch Curry** - Fischfiletstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen; gebraten und in einer milden Soße gegart. ^M 14,90
- Fisch Chilli** - Gebratener Fisch mit frischem Paprika, Zwiebeln und gebratener scharfe Chilli-Soja-Soße 14,90
- Fisch Masala** - Fischfiletstücke in spezieller Masalasoße 14,90
- Jhinga Masala** - Geschälte und gebratene Riesengarnelen in spezieller Masalasoße ^F 19,90
- Jhinga Mango** - Geschälte Riesengarnelen, gebraten in einer exotischen Soße aus Mango und Sahne ^{M,Z} 19,90
- Jhinga Madrasi**- (leicht scharf) - Geschälte Riesengarnelen in einer würzigen Kokos-Currysauce, nach südindischer Art zubereitet. 19,90
- Jhinga Saag** - Riesengarnelen mit Rahm-Spinat nach „Punjabi-Art“ gegart. ^M 19,90
- Jhinga Chilli** - Geschälte Riesengarnelen mit fr. Paprika, Zwiebeln und gebratener scharfer Chilli-Soja-Soße 19,90
- Jhinga-Butter-Masala**- geschälte Garnelen mit cremiger Butter-Sahne in Masalasoße zubereitet sehr einzigartig Gewürzt ^{M,Z} 19,90



Vegetarisch

Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen mit Basmatireis aus Nord Indien.

- Sabzi** - Frisches Gemüse mit hausgemachten indischen Rahmkäse in einer nordindischer Currysauce ^M12,90
- Palak Paneer** - Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat u. exotischen Gewürzen nach nordindischer Art ^M13,90
- Dal Makhani** - Schwarze Linsen mit Kidneybohnen, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Sahne nach Mubai-Art ^M12,90
- Punjabi Chole** - Kichererbsen gegart in eine Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung mit Kartoffeln12,90
- Tandoori Bharta** - ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt und gehackt, einschließlich mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. ^M 13,90
- Bhindi Masala** - Okra-gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten nach nordindischen art.....13,90
- Navratan Korma** - Verschiedene Gemüse in einer cremigen Sauce aus Cashewnüssen, orientalischen Gewürzen mit Mandel, Rosinen verfeinert ^{M.Z}14,90
- Paneer Makhani** - Hausgemachter Rahmkäse, m. Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomaten-Butter Sauce ^{M.Z}14,90
- Paneer-Butter-Masala**- hausgemachter fr. Rahmkäse mit Tomaten, Sahne- in Masalasoße zubereitet sehr einzigartig Gewürzt ^{M.Z}14,90
- Karahi Panner**- fr. Rahmkäse in scharfer Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Paprika zubereitet.....14,90
- Chili-Paneer**- fr. Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer Knoblauch gebraten in scharfer Chilli-Soja-Soße ¹14,90



Tandoori Grill

Genießen Sie klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Lehmofen aus Indien, alle Gerichten werden bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt. serviert auf einer heißen Platte

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und leckerem Buttersauce.

- Tandoori Chicken** - Hühnerkeule in einer milden Marinade aus Joghurt und nordindischen Gewürzen eingelegt einschließlich im Tandoor gegrillt. ^{M,1} 14,90
- Chicken Tikka** - Mariniertes saftiges Hähnchenbrustfilet, sowie einer exotischen Gewürzmischung im Tandoor gegrillt ^{M,1} 17,90
- Mumtaz Grillteller** - Eine köstliche Spezialität Zusammenstellung aus Riesengarnelen, Hähnchen und Lammfleisch im Tandoor gegrillt ^{M,1} 22,90
- Lamm Tikka** - Marinierte saftige Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt ^{M,1} 19,90
- Chicken Reshmi Tikka** - Zarte Hühnerfleischstücke in einer Cashewnuss-Sahnesoße eingelegt und im Tandoori-gegrillt ^{M,1} 17,90
- Tandoori Jhinga** - Geschälte Garnelen, eingelegt in einer spezielle Mischung ans exotischen Kräutern und Gewürzen einschließlich im Tandoor gegrillt ^{M,1} 19,90



Biryani

Unsere köstlichen Biryanis sind Reisgerichte mit ausgewählten Gewürzen und werden für Sie frisch zubereitet und mit Ramtoori Raita ^{M,1} serviert

- Vegetable Biryani** - Langkörniger Basmatireis, mit angebraten mit frischem Gemüse, verfeinert mit Safran, Rosinen, Nüssen und feinen Gewürzen ^M 13,90
- Chicken Biryani** - Langkörniger Basmatireis, angebraten mit Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse, verfeinert mit Safran, Rosinen und Nüssen..... 15,90
- Mutton Biryani** - Langkörniger Basmatireis, verfeinert mit Safran und angebraten mit zartem Lammfleisch, knackigem Gemüse, Rosinen und Nüssen 16,90
- Mumtaz Biryani** - Langkörniger Basmatireis, angebraten mit Hähnchenfilet, Riesengarnelen, Lammfleisch, Rahmkäse, knackigem Gemüse, verfeinert mit Safran, Rosinen und Nüssen 17,90
- Jhinga Biryani** - Langkörniger Basmatireis, zusammen gebraten mit geschälte Riesengarnelen, knackigem Gemüse, verfeinert mit Safran, Rosinen und Nüssen 19,90



Salat

Dressing nach Wahl, Balsamico, Essig Öl oder Mayodressing

Gem. Salat- Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Paprika7,90

Paneer Salat- gem. Salat + hausgemachter Käsewürfel10,90

Salat Mumtaz - gem. Salat + leicht gezuckerte 5 - Frucht Cocktail
aus (Pfersichen, Ananas, Birne, Trauben und Kaiserkirchen) dazu
gegrillte Hähnchenbrustfilet11,90

Jhinga Salat gem. Salat + leicht gezuckerte 5 - Frucht Cocktail
aus (Pfersichen, Ananas, Birne, Trauben und Kaiserkirchen) dazu
gegrillte Riesengarnellen.....12,90





Dessert

Kulfi - Indisches Eis mit Mandeln, Kardamom und Pistazien, serviert mit Rose-Syrup und Schlagsahne 5,90

Gulab Jamun - Grießbällchen, heiß serviert mit Vanille-eis, Rose-Syrup und Schlagsahne 5,90

Mango Cream - Hausgemachtes Dessert aus Mango Pulp, Vanille Eis, verfeinert mit Mandeln und Pistazien, Rose-Syrup und Schlagsahne 5,90

