

151	Mixed Vegetables Gemüse-Curry	6.80
152	Masala Potatoes Kartoffel-Curry	6.80
153	Palak Bhaji Blattspinat, spinach	6.80
154	Mixed Salad gemischter Salat	4.00
155	Chickensalad gemischter Salat & gebratenem Hühnerbrustfilet	4.80
156	Fishsalad gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	4.80



Tandoori Spezialitäten Tandoor Specialities

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle, bekannt dafür, dass er bei Fleisch & Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzielt. / the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour it gives to variety of meat & bread

201	Chicken Tandoori zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor	15.49
202	Lamb Tandoori saftig mariniertes Lammrücken-Filet lamb fillet roasted in tandoor	17.49
203	Beef Tandoori saftig marinierte Rinderfiletstücke beef fillet roasted in tandoor	17.49
204	Halibut Tandoori Filet vom weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart halibut fillet marinated and roasted in tandoor	21.00
205	Salmon Tandoori Lachsfilet mit edlen Gewürzen & Kräutern mariniert salmon marinated in traditional style and grilled in tandoor	20.50
206	Prawns Tandoori Garnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns marinated and roasted in tandoor	20.99
207	Mix Tandoori Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten a platter of assorted tandoori delicacies	23.99

Alle Tandoori-Gerichte mit Basmati-Reis und Naan



Huhn Chicken Murgh

301	Chicken Mango Curry zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango / tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango	13.99
302	Chicken Korma in Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Rosinen, Kokos und Cashew-Creme / a dish from the kitchen of moghul-emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts	13.99
303	Chicken Vindaloo Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch, frischen Tomaten, milden Peperoni und Sahne	13.00
304	Chicken Tikka Masala im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch orientalisch gewürzt mit in Tomaten & Joghurt angereicherter Masala-Sauce / tandoori baked chicken in oriental spices & tomatoes & yogurt	16.50
305	Karahi Murgh Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet / chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander	14.49
306	Chicken Subj Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce tender chicken cooked with mixed vegetables in an aromatic sauce	14.49

Meeresfrüchte Seafood

- | | | |
|-----|---|-------|
| 601 | Fish Mango Curry Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango / halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango | 15.50 |
| 602 | Fish Masala Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet / halibut fillet with onions, garlic, ginger, and spices | 16.49 |
| 603 | Fish Korma Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen / salmon fillet in a mild sauce, spices, cream, almonds, coconuts and cashew nuts | 15.50 |
| 604 | Prawn Masala Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer Knoblauch & frischem Koriander king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander | 16.50 |
| 605 | Prawn Jalfrazie Riesengarnelen zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce king prawns cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum & carrots | 16.50 |
- Alle Gerichte mit Basmati-Reis



Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 801 | Firni Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien bio milk pudding with rosewater, almonds, pistachio | 4.50 |
| 802 | Gulab Jamun flambierte goldbraune Teigbällchen / in Honigsirup sweet balls made formkhoya | 5.00 |
| 803 | Rass Malai leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien - sehr erfrischend gekühlt in Hochgenuss / fresh milk cheese flavoured with pistachio, very refreshing | 5.00 |
| 804 | Mango Dream Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree / vanilla ice cream, glazed with mango | 6.00 |
| 805 | Buffalo Milk Kulfi hausgemachte Eisspezialität / home made ice cream | 5.50 |
| 806 | Gemischtes Eis mit frischem Obst garniert | 5.50 |



Vegetarische Gerichte Vegetarian Food

- | | | |
|-----|--|-------|
| 701 | Vegetable Korma frisches Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen & Sahne mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut cashew nuts and cream | 12.80 |
| 702 | Palak Paneer hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln & frischen Kräutern der Saison / home made cheese with spinach, onions, yoghurt and spices | 13.50 |
| 703 | Bengen Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert & mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten / eggplant grilled in tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic | 12.49 |
| 704 | Mixed Vegetable Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse mixed fresh vegetables in currysauce | 12.49 |
| 705 | Bhindi frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices | 13.00 |
| 706 | Tarka Daal gelbe Linsen mit Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch yellow lentils with butter sauted onions and garlic | 12.80 |
| 707 | Alu Channa Masala Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce / chickpeas and potatoes in currysauce | 12.49 |
| 708 | Paneer Butter Masala serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten, Cashewcrème angereicherten Buttersauce / in a Tandoor charcoal oven submerged in a buttersauce enriched with spices, Cashewcrème and tomatoes | 13.00 |
| 709 | Karahi Paneer hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet / chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes & fresh coriander | 13.00 |
| 710 | Panier Tikka Masala indisches Grillkäse grkocht in Tomaten & gewürzen in Indisches art | 13.49 |
- Alle Gerichte mit Basmati-Reis

MITTAGSTISCH

mit Basmati-Reis und täglich wechselnder Suppe

- | | | | |
|-------------|------|--|-------|
| Huhn | M101 | Chicken Palak Hühnerfleisch mit Blattspinat | 9,50 |
| | M102 | Chicken Curry Hühnerfleisch Curry | 9,50 |
| | M103 | Chicken Jalfrazie Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Karotten und Paprika in Curry-Sauce | 9,50 |
| | M104 | Chicken Korma ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Creme | 10,00 |
| Lamm | M111 | Palak Gosht Lammfleisch mit Blattspinat | 10,50 |
| | M112 | Lamb Subj Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce | 10,50 |
| | M113 | Lamb Curry Lammfleisch in Curry-Sauce | 10,50 |
| | M114 | Channa Gosht Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten-Curry-Sauce | 10,50 |
| | M115 | Lamm Korma ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Creme | 10,50 |
| Fisch | M121 | Fish Korma Lachsfilet in einer milden Sauce aus Sahne Mandeln, Kokos & Cashew-Kernen | 10,50 |
| | M122 | Prawn Jalfrazie Riesengarnelen zubereitet aus einer würzigen Mischung us Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce | 10,50 |
| Vegetarisch | M131 | Bengen Bharta pürierte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer | 8,50 |
| | M132 | Palak Paneer hausgemachter Frischkäse, Spinat | 8,50 |
| | M133 | Mixed Vegetables Gemüse Curry | 8,50 |
| | M134 | Bindi frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander | 8,50 |

Menü für zwei Personen Menue für two Persons

- 901 Mulligatawny** Linsensuppe nach südindischer Art **45.99**
Sabzi Shah Korma ein Gericht aus der Moghulküche mit einer frischen Gemüsemischung, Mandeln, Kokos, Rosinen & Kormasauce
Palak Paneer hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlenen Gewürzen verfeinert & gebraten
Naan Fladenbrot aus Weizenmehl / **Dessert** nach Wahl / Choice of dessert
- 902 Chicken Suppe** **55,99**
Chicken Tikka Tandoori zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart / chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor
Chicken Korma ein Gericht aus der königlichen Moghulküche: Hühnerfleisch mit einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos & Cashew-Kernen / a dish from the kitchen of moghul-emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts
Naan und Reis / Dessert nach Wahl / Choice of dessert
- 903 Tomatensuppe** **65,99**
Lamb Tikka Tandoori saftig mariniertes Lammrücken-Filet tandoori roasted lamb fillet
Lamb Rara Gosht Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Cashewcrème, Tomaten und frischen Kräutern / lamb fillet & onions, garlic, ginger, casew nuts, tomatoes & fresh herbs
Naan und Reis / Dessert nach Wahl / Choice of dessert
- 903 Fischsuppe** **72,99**
Fish Mango Curry Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne & Mango halibut fillet in a delicately flavoured sauce & mango
Tandoori Prawns Garnelen mariniert nach Art des Hauses / king prawns, matinated and roasted in tandoor
Naan Fladenbrot aus Weizenmehl / **Dessert** nach Wahl / Choice of dessert

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung

Getränke

Coca Cola	1l	2,50	Wasser (Still, Medium)	2,99
Mezzo Mix	1l	2,50	Lassi Mango	3,25
Sprite	1l	2,50	Lassi Salzig	3,25
Fanta	1l	2,50	Lassi Süße	3,25
Redbul		2,70		



Zusatzstoffhaltige Produkte: Dressing C,F,G,J,K - Ketchup 1,2,3,4,F - Sahnesauce G,J - Seelachs D - Putenschnitzel A,L - Sucuk 1,2,3,4 - Gewürzgurken 3 - Tzatziki C,G,J - Tomatensauce J - Falafel A - KnoblauchSauce C,F,G,J - Remoulade C,F,G,J - Gouda 1,G - Chickennuggets A, C, F - Peperoni 3,15
 Pommes Frites 1, 4 - Currywurst 2, 3, 4, 7, 11 - Champignons 3 - Brot/Rolle/Lahmacun/ A,C,F,G - Krabben B - Joghurtsauce G - Makkaroni A,C,F,G
 Mayonnaise D, G - Pizza A - Käse 1,2,G - Oliven 1,2 - Sardellen B - Salami 1,2,3,17 - Schinken 1,3,17 - Thunfisch 1,D - Artischocken 4
 Meeresfrüchten B,D,P - Mozzarella 1,G - Gorgonzola 1,G - Schafskäse 1,G - Dönerfleisch 1,2,3,4,7,15,F - Knoblauchwurst 1,2,3,4 - Eigelb C - Ei C
 Kräuterbutter G - Krabben B.

Allergene: A) glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, J) Sellerie, K) Senf, L) Sesamsamen, M) Schwefeldioxid und Sulphite, N) Lupine, P) Weichtiere, O) Fruchtsäure, X) Schweinefleisch, Z) Rindfleisch

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff(en), 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n), 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) mit Taurin, 14) gek. Formfleisch.VorderSchinkern, 15) Stabilisatoren, 16) Säuerungsmittel/ Säureregulatoren, 17) mit Nitrit-pökelsalz, 18) mit Nitrat *Schinken = Truthahnfleisch = *Salami aus Rindfleisch