



NAAN
Indisches Brot

110 Butter Naan	indisches Fladenbrot aus Weizenmehl	A)G)	2,50
111 Garlic Naan	indisches Fladenbrot mit Knoblauch	A)G)	3,00
112 Chicken Naan	indisches Fladenbrot, gefüllt mit Hähnchenfleisch	A)G)	3,50
113 Alu Wala Naan	indisches Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffeln	A)G)	3,50
114 Paneer Naan	indisches Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse		3,50
115 Keema Naan	- Indisches brot gefüllt mit Lammhackfleisch		4,00
116 Alu Raita	- Joghurt- mit Kartoffeln und indischen Gewürzen	G)	4,00
117 Chesse Naan-	indisches Fladenbrot gefüllt mit chesse		3,50
118 Chilli Naan	- Fladenbrot mit Green chilli		3,00
119 Kherra Raita	frischer Joghurt mit Gurken und exotischen Kräutern	A)G)	3,00
120 Mix Raita	Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und exotischen Kräutern	G)	3,50



Indische Pizza (30 cm)
Der Grundbelag ist Tomatensauce, Käse und Oregano

130 Pizza Margherita		A)G)	8,00
131 Pizza Chicken	mit Zwiebeln, grünen Pfeffer, Mais, Paprika, Tandoori Chicken	A)G)	10,50
132 Pizza Lamm Kawab	mit Lammfleisch, Oliven(^5) und Zwiebeln	A)G)	10,50
133 Pizza Fisch	mit Lachs, Spinat und Knoblauch	A)F)G)	11,50
134 Pizza Tonno	mit Thunfisch und Zwiebeln	A)F)G)	10,00
135 Pizza Bombay Indiano	mit Chilisauce, Pfeffer, Jalapeños, Zwiebeln, grünem Chili, Tandoori Chicken	A)G)	10,00
136 Pizza Spezial	Tuna Indiano mit grünem Pfeffer, Mais, Pilzen, Zwiebeln und Thunfisch.	A)F)G)	10,00
137 Pizza Vegetaria Spezial	mit Spinat, Mais, Pilzen, Zwiebeln, Broccoli, Paprika und Tomaten	A)G)	10,00
138 Pizza Funghi	mit frischen Champignons	A)G)	9,00
139 Pizza Scampi	mit Scampi und Knoblauch	A)B)G)	12,00
140 Pizza Rucola	mit frischen Tomaten, Rucola und Mozzarella	A)G)	10,50
141 Pizza Egg	mit Ei, Tomaten, Zwiebeln, Oliven(^5) , Broccoli und Mais	A)G)	10,00
142 Pizza Pinto	mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven(^5) , Mais, Hähnchenfleisch und Knoblauch	A)G)	11,50
143 Pizza Paneer-	mit Frischkäse, Spinat, zwiebeln		10,50
144 Pizza Salami	mit Salami		9,00



SALATE Mit Joghurt- oder Cocktail-Dressing

150 Insalata Mista	grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln und Möhren	G)	7,00
151 Insalata Mozzarella Pomodoro	mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln	G)	8,00
152 Insalata Pollo	gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln	G)	8,50
153 Insalata Tonno	gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	F)G)	8,50
155 Fitness Salat	gemischter Salat mit Mais, Paprika, Mozzarella, Oliven(^5) und Ei	C)6)	10,50
156 Salat Scampi-	Gemischtes Salat mit Scampi, Zwiebeln, Paprika		
157 Khumbi Salat	- Gemischter Salat mit gebratenen Campigniens zwiebeln Oliven(^5)		



FINGER FOOD
mit Ketchup1)2)8) oder Mayonnaise o nach Wahl

158 Chicken Nuggets	(6 Stück)	A)C)	5,00
159 Chicken Wings	(8 Stück)	A)C)	6,00
160 Pommes			3,50



DESSERT

170 Rasgulla	(2 Stück)	G)	4,00
Frittierte Frischkäsebällchen, eingetaucht in Zuckersirup und Rosenwasser			
171 Gulab Jamun	(2 Stück)	G)	4,00
Frittierte Teighällchen, in süßem Sirup, verfeinert mit Rosenwasser			



GETRÄNKE

180 Coca Cola	Dose	2,00
181 Coca Cola	1,00 L	3,50
182 Coca Cola light	1,00 L	3,50
183 Sprite	1,00 L	3,50
184 Fanta	1,00 L	3,50
185 Wasser	1,00 L	3,00



INDISCHES BIER

186 Indisches Bier	Kingfisher	0,33 L	3,50
187 Indisches Bier	Namaste	0,33 L	3,50

BIER

188 Früh Kölsch	0,33 L	3,00
189 Bitburger	0,33 L	3,00

INDISCHE JOGHURT-GETRÄNKE

190 Mango Lassi	G) indisches Mich- Joghurtgetränk mit Mangogeschmack	0,3 L	4,50
191 Lassi süß	G) indisches Mich- Joghurtgetränk, süß	0,3 L	4,00
192 Lassi salzig	G) indisches Mich- Joghurtgetränk, salzig	0,3 L	4,00



Angebot Thali (Mo-Fr. 12:00-16:00Uhr)

* Veg. Thali	10,00€
*NoN Veg Thali	12,00€

Hind Paradies
Indische Spezialitäten



Telefon 0228 947 31240

Bei Störung 0157 345 33415

Borsigallee 9. 53125 Bonn

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag 11:30 - 21:30 Uhr

Samstag Sonn - & Feiertage 14:00 - 21:30 Uhr

Lieferung
ab 15,-€ Bestellwert

Fragen Sie
nach unserem
Partyservice





VORSPEISEN

1 Samosa (2 Stück) gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewkernen	5,00
2 Papadam (1 Stück) Brot aus Kichererbsenmehl mit Kümmel	0,50
3 Chicken Pakora monierte Hähnchenfleischstücke in Backteig getaucht und frittiert	5,00
4 Prawn Pakora Ganelen mit Kräutern in Backteig frittiert	10,00
5 Vegetarische Pakora (6 Stück) Gemüse der Saison, mit Kräutern in Backteig frittiert	4,50
6 Paneer Pakora (6 Stück) Hausgemachter Weichkäse mit indischen Gewürzen	5,00
7 Bhangen Pakora (6 Stück) Auberginenscheiben, in Backteig frittiert	4,50
8 Onion Bhaji (6 Stück) in Teig frittierte Zwiebeln	4,50
9 Channa Chat Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und indische Gewürze	5,00
10 Fish-Pakora - fish in Bockteig frittiert	10,00
11 Gobi Pakora - Blumenkohl in Backteig frittiert	5,00
12 Chicken Soup - Hühnersuppe	6,00
13 DALL Soup - Linsensuppe	5,00
14 Champignons Soup – Pilzsuppe	5,00



VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden auf Wunsch mild, mittelscharf oder scharf frisch zubereitet. Dazu servieren wir Reis

20. Vegetable Curry mit verschiedenem Gemüse, pikanten Gewürzen	10,00
21. Tarka Dall Indisches Linsengericht	10,00
22. Channa Masala Kichererbsen mit indischen Gewürzen	10,00
23. Bhindi Masala Okragemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen	11,00
24. Palak Paneer Hausgemachter Frischkäse mit indischen Gewürzen	10,00
25. Palak Dall Indische Linsen mit Ingwer, Spinat und Gewürzen gebraten	9,00
26. Alu Palak Spinat mit Kartoffeln und Knoblauch, mit Gewürzen gebraten	9,00
27. Alu Gobi Blumenkohl, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und indische Gewürze.	10,00
28. Bhangen Masala Auberginen, frische Tomaten und Gewürze	9,00
29. Krahi Paneer Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in Currysauce	10,50
30. Paneer Kofta Käsebällchen und Cashewkerne in Sahnesauce	10,00
31. Alu Bhangen mit Kartoffeln, Auberginen, Ingwer und Knoblauch in Currysauce	9,00
32. Veg. Korma Gemüse mit Cashewkernen in Sahne-Currysauce	10,50
33. Bhindi Channa Kichererbsen, Okragemüse, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce	10,00
34. Mater Paneer Hausgemachter Frischkäse mit grünen frischen Erbsen und exotischen Kräutern	9,00
35. Mater Mushroom Curry frischen Champignons, Erbsen und pikante Gewürze	9,50
36. Indian Spezial Veggie Spinat, Okragemüse, verschiedene Gemüse, Frischkäse, Zwiebeln, Paprika und Pilze in Currysauce	11,50
37. Shahi Paneer Hausgemachter Frischkäse in roter Sauce	11,00
38. Alu Matter Kartoffeln, Erbsen und Ingwer in Currysauce.	9,50
39. Dall Makhani schwarze Linsen in Sahnesauce	11,00
40. Panner Korma Frischkäse mit Cashewkernen in Sahnesauce	11,00
41. Pasta König Pasta mit Broccoli Pilzen, Frischläse, Cashewkernen	11,50
42. Rajma Kidneybohnen mit Currysauce	11,50



MURGH KA SAWAD
GERICHTE MIT HÄHNCHENFLEISCH

Alle mit Basmatireis

60. Murgh Curry Hähnchenfleisch in delikater milder Currysauce	10,50
61. Murgh Sabzi Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	11,50
62. Murgh Palak Hähnchenfleisch pikant gebraten mit Spinat, Ingwer und Knoblauch	11,50
63. Murgh Charna Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, in Currysauce	11,50
64. Murgh Korma Hähnchenfleisch in Sahnesauce, mit Cashewkernen	11,50
65. Murgh Vindaloo Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, in Currysauce	11,50
66. Chicken Mango Curry Hähnchenfleisch mit Mangostücken in Sauce	11,50
67. Chicken Bhuna Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Currysauce	11,50
68. Chicken Jalfrazi Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und indischem Gemüse	11,50
69. Chicken Mashroom Hähnchenfleisch mit Pilzen, in Currysauce	11,50
70. Chicken Achari Hähnchenfleisch in scharfer Currysauce	11,50
71. Krahi Chicken Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in Currysauce	11,50
72. Chicken Indian Spezial Hähnchenfleisch mit Spinat, Okragemüse, versch. Gemüse, Pilzen, Auberginen, Zwiebeln und Paprika in Sahnesauce	13,50
73. Butter Chicken Hähnchenfleisch in Tomatensauce, mit Butter	12,00
74. Chicken Tikka Masalla mariniertes Hähnchenfleisch in Tomatensauce	12,00
75. Chili Chicken Hähnchenfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, in Tomatensauce	13,00



LAMMFLEISCH - KA ZAIKA

Alle Lammfleischgerichte mit Basmatireis

90. Rogan Josh Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und speziellen Kräutern	13,00
91. Lamm Vindaloo Lammfleisch mit exotischen Kräutern und Gewürzen (scharf)	13,00
92. Lamm Sabzi Lammfleisch in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit Gemüse der Saison, Spezialität des Hauses	13,00
93. Krahi Ghoshat Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Paprika und Tomaten in Currysauce	13,50
94. Lamm Gobi Lammfleisch mit Blumenkohl, Ingwer und Knoblauch in Currysauce	12,50
95. Goshat Achari Lammfleisch in scharfer Currysauce	12,50
96. Lamm Bhindi Lammfleisch mit Okragemüse, Zwiebeln, frischen Tomaten und indischen Gewürzen	13,50
97. Lamm Korma Lammfleisch in Curry-Sahnesauce mit Cashewkernen	13,50
98. Lamm Saag Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Blattspinat und Currysauce	13,50
99. Lamm Bhangen Lammfleisch mit Auberginen, indischen Gewürzen, Currysauce	13,50
100. Lamm Bhuna Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Currysauce	12,50
101. Lamm Channa Lammfleisch mit Kichererbsen, in Currysauce	12,50
102. Lamm Kashmiri Lammfleisch mit gemischten Früchten, in Currysauce	12,50
103. Lamm Madras Curry Lammfleisch mit Ingwer, in Currysauce	12,50
104. Lamm Indian Spezial Lammfleisch mit Okragemüse verschiedene Gemüse, Milchkäse, Zwiebeln, Paprika, Pilze, Curry-Sahnesauce	14,50
105. Dall Gosht Lammfleisch mit indischen Linsen	12,50



PANI KA SAWAD SPEZIALITATEN

AUS DEM MEER

Alle mit Basmatireis serviert

210 Fish Curry Delikater Lachs, gekocht mit Currysauce	12,50
211 Fish Masalla - Spezialität des Hauses frischer Fisch mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen	13,50
212 Fish Krahi frischer Fisch mit Zwiebel, Paprika und indischen Gewürzen	13,50
213 Fish Saag frischer Fisch mit Spinat und Knoblauch, in Currysauce	13,50
214 Indian Fish Spezial frischer Fisch mit Spinat, Okragemüse, verschiedene Gemüse, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Pilze, Currysauce	14,50
215 Jhinga Curry Garnelen mit Currysauce	13,00
216 Jhinga Saag Garnelen mit Blattspinat und Knoblauch in Currysauce	13,00
217 Jhinga Masalla gekochte Königsgarnelen, frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und exotische Kräuter	13,50
218 Jhinga Indian Spezial Garnelen mit Spinat, Okragemüse, verschiedene Gemüse, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Pilze, Currysauce	14,50
219 Jhinga Shahi Korma Garnelen nach nordindischer Art (süß)	13,50

BASMATI REISGERICHTE

auf verschiedene Arten zubereitet



230 Basmati Reis Portion	3,00
231 Vegetable Biryani gebratener Reis mit Zwiebeln, Cashewkernen und gemischtem Gsemüse der Saison	10,00
232 Lamm Biryani gebratener Reis mit delikaten Lammfleischstücken und Cashewkernen	11,50
233 Jhinga Biryani gebratener Reis mit gewürzten Shrimps und Kräutern	13,50
234 Chicken Biryani gebratener Reis mit zarten Hähnchenfleischstücken, nach Art der Maharodscha	11,00
235 Mix Biryani gebratener Reis mit delikaten Lammfleischstücken, zarten Hähnchenfleischstücken, gewürzten Shrimps, Gemüse und Cashewkernen	12,00

Rotwein

Spätburgunder Terra Noir Qualitätswein trocken

Weißwein:

- * Riesling Terra Blanc Qualitätswein feinherb
- * Grauburgunder Terra Blanc Qualitätswein trocken

