

Suppen/ Shorba

5 Hühner Suppe (Murgh Shorba)^{(A*) (8)}

4,50€

Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon
Chicken Soup made with garlic, ginger, cinnamon and cardamon

6 Tomatensuppe (Tamater Ka Shorba)⁽¹⁾⁽⁷⁾

4,50€

Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer Perfekt abgestimmten Gewürzmischung.

Fresh garden tomato soup prepared authentically in our North indian tradition.

7 Linsensuppe (Dal Shorba)⁽¹⁾⁽⁷⁾

4,50€

Delikate Linsensuppe nach Bombay-Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet.

Delicious lentil soup Bombay-Style with mild indian spices.

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

Vorspeisen

8 Samosa^{(8)(A) (C*)(E)(1)}

Zwei herzhaftes Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
The celebrated triangular vegetable patties

5,50€

9 Pakoras^{(A*) (E*)}

Frisches Gemüse in Kichererbsen Teig gebacken
Vegetable fried in Gram flour batter

6,50€

10 Murgh Pakoras^(A*)

Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Boneless chicken pieces dipped in thick gramflour batter and fried

7,00€

11 Prawn Pakoras^{(A*) (B)(4)}

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
King Prawns pieces dipped in gramflour batter and fried

9,50€

12 Onion Bhaji^(A*)

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt in Kichererbsen teig ausgebacken
Onion rings with indian spices fried in gramflour batter

5,50€

13 Fish Pakora (Amritsari)^{(A*) (B)(4)}

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken
Fishfilet dipped in thick gramflour batter and fried

7,50€

14 Cheese Pakora^{(7) (A*)}

Hausgemachtes Indisches käse (Panner) in Kichererbsen Teig ausgebacken
Fresh Indian Cheese (Panner) dipped in gramflour batter and fried

6,50€

15 Pappadams^(A*)

Knusprige Linsenwaffeln
Lentil Crackers

3,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

Brot & Beilagen / Bread & Sidedishes

16 Tandoori Roti ⁽¹⁾

Fladenbrot aus Sauerteig

Leavened whole wheat bread, baked in Tandoor

2,00€

17 Roti Chapati ⁽¹⁾

Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl

Whole wheatbread

2,50€

18 Naan ^{(1)(7)(C)}

Herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl

Leavened bread from fine flour

3,50€

Garlic Naan ^{(1)(7)(C)}

Herzförmiges Fladenbrot mit Knoblauch

Naan with Garlic

5,00€

19 Keema Naan ^{(1)(7)(C)}

Brot aus feinstem Mehl, mit saftigem gehacktem Lammfleisch

Leavened bread from fine flour stuffed with minced lamb.

6,00€

20 Hara Naan Klein ^{(1)(7)(C)}

Brot gefüllt mit Erbsen und Käse

4,50€

21 Hara Naan Groß ^{(1)(7)(C)}

Brot gefüllt mit Erbsen und Käse

6,50€

22 Pratha Lachhedar ^{(1)(7)(C)}

Spezial blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken

Special thin layer buttered leavened whole wheat bread

4,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

23 Aloo Paratha ^{(1)(7)(C)}

In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
Buttered rich bread stuffed with spicy potatoes

5,00€

24 Raita ⁽⁷⁾

Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen
Cool whipped yoghurt with onions, cucumber and various herbs

4,50€

Bundi Raita

Frittierte Kichererbsen kleine bälle mit Erfrischender Joghurt und Gewürze

4,50€

25 Gemischter Salat

Frischer grüner Salat mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit Joghurt
oder French Dressing
Fresh garden salad with yoghurt or French Dressing

6,50€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

TANDOORI KHAJANA

Tandoori Spezialitäten/ Tandoori Specialities

Traditioneller Lehmofen für Holzkohle, bekannt dafür, dass bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aroma erzielt wird.

The traditional clay oven known for the mysterious and unique flavour it gives to a variety of meats and breads

Alle Tandoori Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan serviert.

All tandoori dishes are served with Basmati rice and Naan.

26 Murgh Tikka Everest ⁽⁷⁾

Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt.

Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and roasted in tandoor

20,00 €

27 Lamb Tikka ⁽⁷⁾ kann Spuren von Farbstoff enthalten

Saftige marinierte Lammfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt

Tandoori roasted marinated lamb filet

23,00€

28 Seekh Kabab ⁽⁷⁾

Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt

Minced lamb with onions, herbs and spices grilled in tandoor

20,00€

29 Tandoori Mix ^{(7) (B*) (4)} kann Spuren von Farbstoff enthalten

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori- Spezialitäten

A platter of assorted Tandoor delicacies

23,00€

30 Pork Tikka ⁽⁷⁾ kann Spuren von Farbstoff enthalten

Saftige marinierte Schweinefilet am Spieß im Tandoor gegrillt.

Tandoori roasted marinated pork filet.

18,00€

31 Machi Tikka (Fisch Tandoori) ⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Heilbuttstücke in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegrillt. *Halibut pieces marinated and roasted in Tandoor.*

18,00€

32 Jhingha Shahi (Tandoori Garnelen) ^{(B*) (7)(4)}

Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt. *King Prawn marinated in a secret formula, known only the people of the Indus Valley, cooked in a charcoal clay oven.*

23,00€

33 Tangri Kabab ⁽⁷⁾

Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch und Ingwer mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt.

Chicken legs marinated in yoghurt, garlic, ginger and roasted in Tandoor.

18,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

GOSHT Lamm/ Lamb

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und mit Naan Serviert.

All Dishes are served with Basmati rice and Naan.

34 Lamb Madras ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Lammfleischstücke in scharfer Currysauce
Tender Lamb cooked in a hot curry sauce

16,00€

35 Mutton Korma ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Ein Gericht aus der königlichen MoghulKüche.
Lammfleisch in einer milden Sauce
aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß
und Cashewkernen
*A dish from the kitchen of Mughal Emperors;
Tender lamb pieces cooked in a mild sauce
of spices, cream, almonds, coconut and
cashews*

17,00€

36 Lamm Chilli Masala ⁽⁷⁾

Lamm mit scharfer curry Sauce mit
Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
*Lamb with spicy curry sauce with onion,
tomatoes and garlic (hot)*

17,00€

37 Gosht Katmandoo Jalferezi ⁽⁷⁾

Lammfiletstücke im Tandoor gebacken, orientalisch
gewürzt mit Spezielsauce und frischem Paprika
*Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental
spices in a special sauce with pepper and
green herbs.*

20,00€

38 Karahi Gosht ⁽⁷⁾

Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi
zubereitet

*Lamb pieces cooked in a Karahi with onions,
garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices*

17,50€

39 Lamb Vindaloo ⁽⁷⁾

Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in
einer pikanten Sauce gegart (scharf)
*Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy
sauce (hot)*

16,00€

40 Palak Gosht ⁽⁷⁾

Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und
Blattspinat in einer aromatischen
Gewürzmischung
*Lamb pieces with onions, tomatoes and spinach
in a spicy sauce*

16,00€

41 Gosht Nurani ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Zartes Lammfleisch in einer milden Sauce aus
Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität
des Hauses
*Tender lamb cooked in a very mild sauce of
cream, yoghurt and cashews, speciality of the
house*

20,00€

42 Roghan Josh ⁽⁷⁾

Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
grünem Paprika und Karotten in einer
Currysauce

*Lamb cooked in an exotic combination of
spices, onions,*

17,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

MURGH- KI HAANDI

Spezialitäten vom Huhn/ Chicken Specialities

All Dishes are served with Basmati rice and Naan

43 Chicken Curry ⁽⁷⁾

Hühnerfleisch mit Currysoße
Boneless Chicken with Curry souce

15,50€

44 Murgh Tikka Masala ⁽⁷⁾

Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der
königlichen Moghul-Küche zubereitet,
beliebtes Gericht der Moghul-Höfe
*Boneless chicken prepared in a recipe from
the kitchen of Moghul Emperors*

16,50€

45 Murgh Palak ⁽⁷⁾

Saftige Hühnerfleischstücke in mild
gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch
und Kaschmir-Gewürzen gekocht
*Succulent pieces of boneless chicken cooked
in a mildly spiced spinach*

15,50€

46 Murgh Jalferezie ⁽⁷⁾

Zarte Hühnerfleisch-Stücke mit frisch
gemahlenen Gewürzen mariniert und mit
frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika
gebraten
*Tender chicken pieces marinated with fresh
ground spices and sauted with tomatoes &
onions*

16,50€

47 Chicken Mango Curry ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen
Sahnesauce mit Mangostückchen
*Tender chicken pieces cooked in a spiced cream
sauce with mango*

16,00€

48 Chicken Korma ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus
Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und
Cashewkernen
*A dish from the kitchen of Moghul Emperors;
Chicken pieces cooked in a mild sauce of
spice, cream, almonds, coconut and cashews*

17,00€

49 Chicken Nurani ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Hühnerfleisch in einer sehr milden Sauce
aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen,
Spezialität des Hauses
*Boneless chicken cooked in a very mild sauce
of cream, yoghurt and cashews, speciality of
the house*

19,00€

50 Chicken Chilli Masala ⁽⁷⁾

Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer
und Knoblauch in einer speziellen roten
Chillisause (scharf)
*Chicken pieces with onions, ginger and
garlic in a special red Chili sauce (hot)*

16,50€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

51 Chicken Mushroom ⁽⁷⁾

Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen
Champignons, Tomaten und Zwiebeln
gebraten *Chicken with fresh mushrooms*
Chicken with fresh mushrooms

16,00€**52 Chicken Vindaloo ⁽⁷⁾**

Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer
pikanten Sauce (scharf)
Chicken pieces with potatoes in a spicy
sauce (hot)

16,00€**53 Karahi Murgh ⁽⁷⁾**

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und
Gewürzen im Karahi zubereitet
Chicken pieces cooked in a Karahi with
onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh
ground spices

16,50€**54 Butter Chicken ⁽⁷⁾ kann Spuren von Farbstoff enthalten**

Im Tandoor zubereitet - Mariniertes,
entbeintes Hühnerfleisch mit Butter, Ingwer,
Gewürze und Currysauce
Marinated, boneless chicken pieces, with
butter, ginger, spices

17,50€**55 Chicken Patulla ⁽⁷⁾**

Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten und
Currysauce (scharf)
Chicken pieces cooked with pepper,
tomatoes and spicy sauce (hot)

16,50€**56 Chicken Biryani ⁽⁷⁾⁽⁸⁾**

Biryani's Kulinarische Reisspezialitäten,
zubereitet mit schmackhaftem Basmati- Reis
/ Specialities with "Basmati rice"
Zarte, entbeinte Hühnerfleischstücke mit
Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit
Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen
Tender boneless chicken pieces with
Basmati rice, mildly spiced, with almonds,
coconut and raisins

16,50€**57 Chicken Curry ⁽⁷⁾⁽⁸⁾
MUGAL- E- AZAM**

Im Tandoor zubereitetes mariniertes
Hühnerfleisch mit Knochen, serviert mit
Einer nordindischen Curryspezialität
Chicken with bones cooked in a charcoal
oven Tandoor and served with a very special
mogul curry

19,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

Samundri Khajana

Fisch & Meeresfrüchte / Fisch & Sea Food

58 Taj Palace Jhinga Masala ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten, Kochkunst aus "Bombay"
Prawn cooked with fresh onions, spices and green peppers A special dish of "Bombay"

20,50€

59 Jhinga Palak ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebel und Tomaten
King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes

19,50€

60 Schrimp Chilli Masala ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Garnelen mit Tomaten und Zwiebeln in Chilisoße
Prawns in chili sauce

19,50€

61 Machi Masala ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Fischcurry mit Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten
Fresh pieces of fish cooked in a special sauce

16,50€

62 Mixed Seafood ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter Gewürzmischung in einer ganz besonderen Soße gegart
Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices and cooked in a very special sauce

16,50€

63 Machi Korma ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Fisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses
Fish cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, speciality of the house

16,50€

64 Fish Vindaloo ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Fisch mit Kartoffel in einer scharfen Currysoße
Fish with potatoes in a hot curry sauce

16,50€

65 Fish Nurani ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Fisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses
Fish cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, speciality of the house

19,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

PORK

66 Pork Korma ⁽⁷⁾

Ein Gericht aus der königlichen MoghulKüche;
Schweinefleischstücke in einer
milden Sauce aus Gewürzen, Sahne,
Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen.

17,50€

69 Pork Palak ⁽⁷⁾

Schweinefleisch in mild gewürztem
Spinat, Zwiebel und Tomaten
*Pork cooked in mildly spiced spinach
with onions and tomatoes*

16,50€

67 Pork Curry ⁽⁷⁾

Schweinefleisch mit Curry Sauce

16,50€

70 Pork Pasndha ⁽⁷⁾

Pasanda ist ein gewürziger indischer
Curry, mit grünem Pfeffer und
sahne.

*Pasanda is a spiced Indian curry
cuisine which incorporates green
pepper and cream.*

68 Pork Vindallo ⁽⁷⁾

Pork mit Kartoffel in einer scharfen
Currysoße
Pork with potatoes in a hot curry sauce

17,50€

18,00 €

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

Gemüse

Gerichte für Vegetarier/ for Vegetarians
Alle Gerichte werden mit Naan und Basmati Reis serviert
All Dishes are served with Basmati Rice and Naan

71 Palak Paneer (7)

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat
Zwiebeln, Tomaten Joghurt
und Gewürzen gebraten

*Fresh Indian Cheese with spinach, cooked
with onions, tomatoes, yoghurt and spices*

14,00€

72 Mattar Paneer (7)

Hausgemachter indischer Käse mit grünen
Erbsen, Zwiebeln, Tomaten
Joghurt und Gewürzen gebraten

*Fresh Indian Cheese with green peas,
cooked in onions, tomatoes
yoghurt and spices*

14,00€

73 Aloo Gobhi Masala (7)

Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch gebraten

*Potatoes and Cauliflower, fried with onions,
ginger and garlic*

14,00€

74 Eggplant Bharta (7)

Ganze Auberginen über offener Flamme im
Tandoor gegrillt, püriert,
mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch gebraten

*Whole eggplants are baked over an open
flame, mashed and seasoned
with herbs and fried with onions, ginger and
garlic*

14,00€

75 Malai Kofta (7)(8)

Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt
mit Cashewkernen und Rosinen, gebraten
und serviert mit einer milden vegetarischen
Currysauce

*Fresh cottage cheese balls stuffed with
cashews and raisins and served
with a mild vegetarian curry sauce*

14,00€

76 Bombay Aloo (7)

Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und
indischen Gewürzen gebraten – Kochkunst
aus "Bombay"

*Potatoes cooked in Indian spices - A
special art of "Bombay"*

14,00€

77 Mushroom Palak (7)

Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln
und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten

*Fresh mushrooms fried with spinach,
onions and freshly ground spices*

14,00€

78 Bhindi Masala (7)

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
gebraten

*Ladies' fingers fried with onions, tomatoes,
ginger, garlic and spices*

14,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten,
sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten
Sie gerne auf Anfrage.
*Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give
you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances
and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food*

79 Dal Makhni ⁽⁷⁾

Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne,
Tomatenpüree und Gewürzen
*Black lentils cooked with butter, cream,
tomatoe puree and spices*

14,00€**80 Veg. Korma ⁽⁷⁾⁽⁸⁾**

Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und
Gewürzen gebraten
*Various seasonal vegetables fried with
yoghurt and spices*

14,00€**81 Tarka Dal ⁽⁷⁾**

Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln
und Knoblauch
*Lentils with butter
fried onions and garlic*

14,00€**82 Vegetarian Kofte New Delhi ⁽⁷⁾**

Allerlei Gemüsebällchen der Saison mit
Tomaten, Zwiebeln und speziellen indischen
Gewürzen gebraten.
*Various seasonal vegetable balls cooked
with tomatoes, onions and
indian spices. A speciality of "New Delhi"*

14,00€**83 Pindi Chana ⁽⁷⁾**

Kichererbsen gekocht mit hausgemachtem
Frischkäse und indischen Gewürzen
*Chickpeas cooked with cottage cheese in
various Indian spices*

14,00€**84 Aloo Palak ⁽⁷⁾**

Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten
und Gewürzen gebraten
*Potatoes with spinach cooked with onion,
tomatos and spices*

14,00€**85 Aloo Channa ⁽⁷⁾**

Kartoffeln mit Kichererbsen und
Verschiedenen Gewürzen
*Potatoes cooked with chickpeas in
various spices*

14,00€**86 Aloo Mater ⁽⁷⁾**

Kartoffeln mit grünen Erbsen,
Zwiebel, Tomaten und Gewürzen
*Potatoes cooked with green peas,
onion, tomatos and spices*

14,00€**87 Veg Nurani ⁽⁷⁾⁽⁸⁾**

Gemüse mit einer sehr milden Soße
aus Sahne, Joghurt und
Cashewkernen (Spezialität des
Hauses)
*Vegetable cooked in a very mild
sauce of Cream, Joghurt and
Cashews (Speciality of
the house)*

14,50€**88 Veg Karahi ⁽⁷⁾**

Gemüse: Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern
und Gewürzen im Karahi zubereitet
*Vegetables cooked in a Karahi with
onions, garlic, ginger, tomatoes and
fresh ground spices*

14,00€**89 Veg Mango Curry ⁽⁷⁾⁽⁸⁾**

Gemüse mit Mango und Curry Soße
*Vegetables with mango and Curry
souce*

14,00€

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

Mithai Ghar

Nachspeisen / Desserts

90 Gajjar-Ka-Halwa ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

4,00€

Zum Dessert eine indische Spezialität,
die mit Karotten, süßer Milch und Nüssen zubereitet wird
A dessert made with milk, carrots, almonds, nuts and sugar

91 Gulab Jamun ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

4,00€

Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen
zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt
Homemade cottage cheese balls with dry milk, dipped in sugar syrup and rose water and fried

92 Kulfi ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

4,50€

Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamon
Homemade icecream from fresh milk, with almonds, pistachios and cardamon

93 Gemischtes Eis ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

4,50€

Verschiedene Eiskrem- und Fruchteis- Sorten ohne Sahne

94 Eis mit heißen Himbeeren ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

5,00€

Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit heißen aromatischen Himbeeren

95 Eiskaffee ⁽⁷⁾⁽⁸⁾

5,50€

Kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food

Mittagstisch

Nur von Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr,
außer Dienstag (Ruhtag) und Feiertagen

96 Chicken Curry ⁽⁷⁾ Hühnerfleisch mit Curry	9,00€	108 Gobhi Kajo Matter ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Blumenkohl und Erbsen mit Curry	9,00€
97 Chicken Dopiazza ⁽⁷⁾ Hühnerfleisch mit Zwiebeln	9,00€	109 Mushroom Hara Damija ⁽⁷⁾ Champignons und Koriander mit Curry	8,50€
98 Sag Murgh ⁽⁷⁾ Hühnerfleisch mit Blattspinat	9,00€	110 Nawarattan Korma ⁽⁷⁾ Früchte und Gemüse mit Curry	9,00€
99 Lamb Curry ⁽⁷⁾ Lammfleisch mit Curry	10,00€	111 Lamm Gobiwala ⁽⁷⁾ Lammfleisch mit Blumenkohl Und Curry	10,00€
100 Sag Gosht ⁽⁷⁾ Lammfleisch mit Blattspinat	10,00€	112 Lamm Badamai ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Lammfleisch mit mildem Curry	10,00€
101 Aloo Gosht ⁽⁷⁾ Lammfleisch mit Kartoffeln	10,00€	113 Chicken Moglai ⁽⁷⁾ Hühnerfleisch mit Eiern und Curry	10,00€
102 Palak Panner ⁽⁷⁾ Blattspinat mit hausgemachtem Hüttenkäse	8,50€	114 Chicken Pateila ⁽⁷⁾ Hühnerfleisch mit Paprika und Curry (Scharf)	10,00€
103 Matter Panner ⁽⁷⁾ Grüne Erbsen mit hausgemachtem Hüttenkäse	8,50€	115 Fisch- Curry ⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Fisch mit Curry	10,00€
104 Aloo Gobi Masala ⁽⁷⁾ Blumenkohl und Kartoffeln mit Curry	8,50€	116 Banarsi Bengen ⁽⁷⁾ Auberginen mit Tomaten und Curry	8,50€
105 Mixed Vegetables ⁽⁷⁾ Gemüse mit Curry	8,50€	117 Panier Machini ⁽⁷⁾ Käse mit mildem Curry	9,50€
106 Tarka Dal ⁽⁷⁾ Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten	8,50€		
107 Maharani Dal ⁽⁷⁾ Schwarze Linsen mit Curry	8,50€		

Alle Gerichte werden mit Naan und Basmati Reis Serviert
All Dishes are served with Naan and Basmati Rice

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zu den Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food