

STARTERS

- 1

PADPAD BASKET

3,20 €
- Linsen Cracker mit Mango Chutney
- 2

ONION BAHJIA

5,90 €
- würzige Zwiebeln in Kichererbsenteig / Minze-Koriander Chutney / Green Chili Chutney
- 3

SAMOSAS

5,90 €
- 2 Teigtaschen aus Kartoffeln und Erbsen / Minze-Koriander Chutney / Green Chili Chutney
- 4

PANEER PAKORA

5,90 €
- PANEER ist ein indischer Frischkäse aus Kuhmilch, welcher dem Geschmack und der Konsistenz eines Mozzarella Käses ähnlich ist. Indischer Käse paniert in Kichererbsenteig / Minze-Koriander Chutney / Green Chili Chutney
- 5

GOBI PAKORA

6,00 €
- Blumenkohl paniert in Kichererbsenteig
- 6

DESI CHICKEN

6,90 €
- würzige Hähnchenbrust in Masala-Panade / eingelegte rote Zwiebeln / Minze-Koriander Chutney / Green Chili Chutney
- 7

KING PRAWN PAKORA

7,90 €
- Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken
- 7.1

CHICKEN 65

7,90 €
- Eine südindische Kreation, bei der Hähnchenbrustfilet gebraten und dann mit Curryblättern und verschiedenen Gewürzen nach einem exotischen Geheimrezept gegart wird
- 8

NAAN KING WING

6,90 €
- Chicken Wings in Masala-Panade / eingelegte rote Zwiebeln / Minze-Koriander Chutney / Green Chili Chutney
- 9

MIX PLATER
- Hähnchen, Paneer und verschiedenes Gemüse paniert in Kichererbsenteig
- 2 Personen

14,90 €
- 4 Personen

22,90 €

SUPPEN

- 9.1

LINSENSUPPE

4,90 €
- Linsensuppe nach indischer Art
- 9.2

TOMATENSUPPE

5,90 €
- Tomatensuppe nach internationaler Art
- 9.3

HÜHNERSUPPE

6,90 €
- Hühnersuppe nach indischer Art

SALADS

- 10

KACHUMBER SALAD

5,90 €
- kleiner Salat aus Tomaten / Gurken / Paprika / Zwiebeln / Koriander / Tandoori-Masala / Zitrone
- 11

CHICKEN SALAD

11,90 €
- Hähnchenbrust mit Blattsalat / Gurken / Tomaten / Koriander / Granatapfelkerne mit Tamarinde / Vinaigrette
- 12

JHINGA SALAD

15,90 €
- Salat mit vier Riesengarnelen (mind. 5 Stunden in Ingwer und Knoblauch eingelegt) Gurken / Cherrytomaten / Koriander

Wahlweise Joghurt Dressing oder Kräuter Dressing dazu

KINDER



- 13

NAAN KIDS CHICKEN

6,90 €
- Pommes / Süßkartoffel / Mango Chutney
- *13.1

"ELEFANT" PANEER MAKHANI

8,90 €
- Hausgemachter, frischer indischer Rahmkäse in einer cremigen Sauce aus Nüssen, serviert in einer tomaten Sauce mit einem hauch indischer Butter
- 13.2

"TIGER" CHICKEN KORMA

8,90 €
- Hähnchenbrustfilet in einer Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenem Rahmkäse

VEGGIE SPECIAL

Alle Veggie Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 14

BLACK DAL

14,90 €
- Curry aus schwarzen Linsen / Zwiebeln / Tomaten / Ingwer / Knoblauch
- 15

MIX VEG

14,90 €
- Tomaten-Curry aus Erbsen / Blumenkohl / Brokkoli / Karotten / Kartoffeln
- 16

PALAK PANEER

15,90 €
- Frisches Gemüse / Spinat / indischer Frischkäse / gebraten
- 17

JAIPURI CURRY

15,90 €
- Frisches Gemüse in Kokos-Curry-Sauce
- 18

MANGO SABJI

16,90 €
- Verschiedenes Gemüse in Kokos-Mango-Curry-Sauce
- *19

BUTTER PANEER MASALA

16,90 €
- Curry aus Butter-Tomaten-Masala mit Paneer Käse

MEAT LOVERS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 20

LAMM MASALA (Mittelscharf)

19,90 €
- Lammfleisch in einer mittelscharf gewürzten Soße aus Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen zubereitet
- 21

MANGO MANGALORE CHICKEN

16,90 €
- Hähnchenbrustfilet in sanfter Mango-Curry-Sauce nach Mangalore Art
- *22

BUTTER CHICKEN

16,90 €
- Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Kräuter-Sauce
- *23

CHICKEN TIKKA MASALA

16,90 €
- cremig-tomatiges Curry mit gegrillter Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen
- 24

CHICKEN SABJI MASALA

16,90 €
- Hähnchenbrustfilet in Ingwer-Curry-Sauce mit verschiedenen Gemüsesorten
- 25

BHUNA CHICKEN (pikant)

16,90 €
- Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen / Zwiebeln / Knoblauch / Ingwer / Tomaten / Paprika
- 26

LAMM CURRY

19,90 €
- Lammfleisch in Tomaten-Curry-Sauce

BIRYANI

Biryani ist eine asiatische-orientalische Gewürz-Reispfanne, in welcher der Reis vor dem Garen angebraten wird. Klassisch wird dazu Raita- ein indischer Joghurt Dip - gegessen.

- 27

VEGGIE

15,90 €
- 28

CHICKEN

16,90 €
- 29

LAMM

17,90 €
- 29.1

GARNELEN

19,90 €

TANDOORI GRILL

Tandoori Gerichte sind eine typische indische Spezialität. Hier wird das gewünschte Fleisch / Fisch in Gewürzen mariniert, aufgespießt und an den Spießen im Ofen gegrillt. Klassisch wird jedes Tandoori Gericht mit Basmati Reis und einer Tomaten-Sauce serviert.

- 30

LAMB CHOBS (4 Stück)

24,90 €
- Lammkoteletten gegrillt im Tandoor
- 31

PANEER TIKKA

17,90 €
- Hausgemachter Käse / verschiedene Gewürze / im Tandoori Ofen gegrillt
- 32

CHICKEN TIKKA

18,90 €
- Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt / scharfer Paprika / Ingwer / Knoblauch / Tandoori Marsala
- 33

HARRIYALI CHICKEN (pikant)

18,90 €
- Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt / Minze / Koriander / Spinat / Ingwer / Knoblauch / schwarzer Pfeffer / indische Gewürze
- 34

MALAI CHICKEN TIKKA

18,90 €
- Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt / Sahne / Käse / Ananas / verschiedene Gewürze / im Tandoori Ofen gegrillt
- 35

TANDOORI CHICKEN MASALA

19,90 €
- Hähnchenschenkel mariniert in Joghurt / Tandoori Marsala / Ingwer / Knoblauch / indische Gewürze
- 36

TANDOORI JHINGA

21,90 €
- Sechs Riesengarnelen (mind. 5 Stunden in Ingwer und Knoblauch eingelegt) im Tandoori Ofen gegrillt
- 37

LAMM TIKKA

21,90 €
- Lammfilet mariniert in Joghurt / Ingwer / Knoblauch / indische Gewürze
- 38

MIXED UP LAMM & CHICKEN

22,90 €
- Hähnchenbrustfilet / Lammfleisch mariniert in Joghurt / indischen Gewürzen
- 39

TANDOORI SPECIAL FÜR 2 PERSONEN
- Hähnchenbrustfilet / Lammfleisch mariniert in Joghurt / indischen Gewürzen
- OHNE GARNELEN

39,90 €
- MIT GARNELEN

44,90 €

Bitte teilen Sie dem uns mit, ob Sie entweder eine süßliche, cremige, milde oder scharfe Sauce zu Ihrem Gericht möchten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Team.

KORMA SPECIAL

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 40.1

VEGGIE KORMA

14,90 €
- verschiedene Gemüsesorten gedünstet in milder Cashewnuss-Sauce
- 40.2

CHICKEN KORMA

17,90 €
- Hähnchenbrustfilet gedünstet in milder Cashewnuss-Sauce
- 40.3

LAMM KORMA

19,90 €
- Lammfleisch gedünstet in milder Kokosnuss-Curry-Sauce aus Kardamom und Cashewnüssen

VINDALOO SPECIAL

- *41.1

VEGGIE VINDALOO

14,90 €
- Verschiedenes Gemüse mit Kartoffeln, Ingwer & Kokosraspeln in hausgemachter Vindaloo- Curry-Sauce
- *41.2

CHICKEN VINDALOO

17,90 €
- Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln & Kokosraspeln in hausgemachter Vindaloo-Curry-Sauce
- *41.3

LAMM VINDALOO

19,90 €
- Lammfleisch mit Kartoffeln & Kokosraspeln in hausgemachter Vindaloo-Curry-Sauce

FISCH

- 42

LACHS TIKKA

24,90 €
- Lachsfilet / verschiedene Gemüsesorten gedünstet in milder Cashewnuss-Sauce
- 42.1

JHINGA MASALA (leicht scharf)

19,90 €
- Geschälte „Black-Tiger“-Riesengarnelen gebraten mit Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Ingwer in einer Masala-Kräuter-Gewürzmischung, dekoriert mit Kokosraspeln
- 42.2

JHINGA MAKHANI

19,90 €
- Geschälte und gebratene „Black Tiger“-Riesengarnelen mit Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensauce

BEILAGEN

BROT

- 43

TANDOORI ROTI

3,90 €
- Fladenbrot aus dunklem Weizenmehl
- NAAN
- 44

PLAIN

3,90 €
- 45

BUTTER

3,90 €
- 46

BUTTER-KNOBLAUCH-KRÄUTER

4,90 €
- 47

SPECIAL

5,50 €
- Rahmkäse / Rosinen / Cashewnüsse / Sesam / Safran
- 47.1

CHILI CHEESE NAAN

5,90 €

REIS

- 48

BASMATI PLAIN

3,90 €
- 49

LEMON RICE

4,50 €
- Basmati Reis mit Zitrone / indische Gewürze

DIPS

- 50

MINZE & GURKE

3,50 €

RAITA

Pimp it up - wähle aus einem indischen Joghurt Dip dein Geschmackserlebnis!

- 51.1

JOGHURT PLAIN

3,50 €
- 51.2

BOONDI RAITA

3,50 €
- frischer Joghurt / frittierte Kichererbsenbällchen
- 51.3

MIXED UP RAITA

4,50 €
- frischer Joghurt / Kartoffeln / Tomaten / Gurken / Zwiebeln / Kräuter

HAUSGEMACHTE CHUTNEYS

- 52

MINZE & GURKE

3,20 €
- 53

MANGO

3,20 €
- 54

GREEN CHILI (scharf)

3,20 €
- 55

TANDOORI SPECIAL

3,20 €
- Indische Mayonnaise mit Senf
- 56

3 DIPS NACH WAHL

6,90 €

DESSERT

- 57

MANGOCREME

4,90 €
- Indische Mango-Milchcreme
- 58

RAS MALAI

4,90 €
- Zubereitet aus indischem Weichkäse, eingelegt in Safran, Milch und Mandeln
- 59

GULAB JAMUN

4,90 €
- 2 indische Milchteigbällchen mit Zuckersirup / Pistazien / Rosenwasser & einer Kugel Vanilleeis

NAAN

INDISCHE KÜCHE

Beinhaltet Farbstoffe: Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.