

Indische Spezialitäten

Vorspeisen

1. **Onion Bhaji** indische Kichererbsen-Zwiebelringe 4,00
2. **Sabzi Pakora** in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse 4,90
3. **Vegetable Samosa^G** 1 Teigtasche mit Kartoffeln, Erbsen, ind. Gewürzen 3,90
4. **Keema Samosa^G** 1 Teigtasche mit Hackfleisch und ind. Gewürzen 5,90
5. **Chicken Pakora** in Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchen 5,90
6. **Fish Pakora^B** in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet 5,90

Suppen

7. **Daal Shorba** Linsensuppe, mit Kräutern und Gewürzen zubereitet 3,50
8. **Chicken Shorba** scharfe Hühnersuppe mit indischen Gewürzen 4,00
9. **Tomato Shorba^F** würzige Tomatensuppe mit Gewürzen und Kräutern 3,50

Indische Gerichte mit Geflügel mit Basmatireis serviert

10. **Chicken Curry** Hähnchenfleisch in einer würzigen Currysauce 11,90
11. **Chicken Korma^{7,F,H}** Hähnchenfleisch in einer milden Kormasauce, mit Kokosraspeln und Kardamon gekocht, mit Sahne verfeinert 12,90
12. **Butter Chicken^{F,H}** Hähnchenfleisch in milder Tomaten-Curry-Sauce mit Butterghee und Cashewkernen zubereitet 12,90
13. **Chicken Shezada^F** Hähnchen in einer würzigen Kurkuma-Joghurt-Sauce 11,90

14. **Chicken Chana Masala** Hähnchen mit Kichererbsen in einer würzigen Sauce, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel 12,90
15. **Chicken Vindaloo** Hähnchen und Kartoffeln in einer scharfen Chilisauce 12,90
16. **Chicken Achar Masala** ^{D,8} Hähnchen und Erbsen in einer pikanten indischen Acharsauce 12,90
17. **Chicken Palak Masala** Hähnchen und Blattspinat in einer würzigen Sauce nach Kashmiri Art, mit Knoblauch und Ingwer 12,90
18. **Chicken-Gemüse-Curry** Hähnchen mit verschiedenem Gemüse in einer exzellenten Currysauce zubereitet 12,90
19. **Chicken Biryani** gebratener Basmatireis mit Hähnchenfleisch 12,90

Indische Gerichte mit Lamm mit Basmatireis serviert

20. **Lamb Curry** Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer in einer würzigen Currysauce 13,90
21. **Palak Gosht** Lammfleisch und Blattspinat, typisch indisch gewürzt 13,90
22. **Gobhi Gosht** Lammfleisch mit Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen 13,90
23. **Lamb Korma** ^{7,F,H} Lammfleisch in einer milden Korma-Sauce mit Kokosraspeln und Kardamon gekocht, mit Sahne verfeinert 14,90
24. **Lamb Mushroom** Lammfleisch mit Champignons in einer speziellen Sauce zubereitet 13,90
25. **Sabzi Gosht** Lammfleisch und Gemüse in einer würzigen Currysauce 13,90
26. **Lamb Vindaloo** Lammfleisch und Kartoffeln in einer sehr scharfen Chilisauce 13,90

27. Bhuna Gosht Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, in einer Lamm-Curry-Sauce
13,90

28. Bhindi Gosht Lammfleisch und Okraschoten nach indischer Art mit Knoblauch,
Ingwer und Gewürzen zubereitet 14,90

29. Lamb Biryani gebratener Basmatireis mit Lammfleisch 13,90

Indische Gerichte mit Rind mit Basmatireis serviert

30. Beef Curry Rindfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer würzigen
Currysauce 13,90

31. Beef Vindaloo Rindfleisch und Kartoffeln in einer sehr scharfen Chilisauce
13,90

32. Beef Palak Rindfleisch und Blattspinat in einer würzigen Sauce nach Kashmiri Art,
mit Knoblauch und Ingwer 14,90

33. Gobhi Beef – Rindfleisch mit Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer und indischen
Gewürzen 13,90

34. Beef Korma^{7,F,H} Rindfleisch in einer milden Korma-Sauce mit Kokosraspeln und
Kardamon gekocht, mit Sahne verfeinert 14,90

35. Beef Mushroom Rindfleisch mit Champignons Knoblauch, Ingwer und frischen
Kräutern in einer speziellen, indischen Sauce 13,90

36. Sabzi Beef Rindfleisch und versch. Gemüse in einer würzigen Currysauce 13,90

37. Beef Matar^F Rindfleisch und Erbsen, mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und
Butterghee zubereitet 13,90

38. Bhindi Beef Rindfleisch, Okraschoten, Knoblauch und Ingwer nach indischer Art
zubereitet 14,90

39. Beef Biryani gebratener Basmatireis mit Rindfleisch 13,90

Indische Gerichte - vegetarisch mit Basmatireis serviert

40. **Aloo Palak** Kartoffeln mit Blattspinat, Knoblauch und Ingwer in einer würzigen Currysauce 10,90

41. **Bombay Potatoes** Kartoffeln in einer sehr scharfen, indischen Chilisauce mit Zwiebeln und Knoblauch 8,90

42. **Gobhi Aloo** Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet in einer Sauce aus milden Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch 10,90

43. **Tarka Daal** Rote Linsen mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht 8,90

44. **Bhindi Masala** Okraschoten mit fr. Tomaten, indischen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln 11,90

45. **Palak Paneer**^F Indischer Käse mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer in würziger Currysauce 10,90

46. **Aloo Chole** Kichererbsen mit Kartoffeln, Kreuzkümmel, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt 10,90

47. **Sabzi** Verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer 10,90

48. **Vegetable Korma**^{7,F,H} Gemischtes Gemüse in einer milden Kormasauce, mit Kokosraspeln und Kardamon gekocht, mit Sahne verfeinert 10,90

49. **Vegetable Biryani** gebratener Basmatireis mit versch. Gemüse 10,90

Indische Gerichte Fisch + Meerestiere mit Basmatireis serviert

50. **Fish Curry Masala**^B Seelachsfilet in einer würzigen Fisch-Curry-Sauce 12,90

51. **Machli Palak**^B Seelachsfilet mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer, Tomaten zubereitet 12,90

52. Fisch-Gemüse-Curry^B Seelachsfilet mit verschiedenem Gemüse in indischer Fisch-Curry-Sauce **12,90**

53. Prawn Palak^A Krabben mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer, verschiedenen Kräutern, exotisch gewürzt **14,90**

54. Punjabi Prawn Masala^A 12 Riesengarnelen in einer Safran-Tomaten-Sauce mit Butterghee, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern zubereitet **22,90**

55. Prawn Biryani^A gebratener Basmatireis mit Krabben **12,90**

Grill - Spezialitäten mit Basmatireis serviert

56. Chicken Tikka^{1,F} Hähnchenfleisch, 24 Stunden in Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Essig und Kräutern mariniert und am Spieß gegrillt **13,90**

57. Lachsfilet^B gegrillt **16,90**

58. Punjabi Lamm Kebab Lammhackfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen, am Spieß gegrillt, scharf gewürzt, 4 Stück **13,90**

113. Shi Chicken Kebab Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, am Spieß gegrillt, leicht scharf, 4 Stück **12,90**

114. Green Chili Kebab Hähnchenhackfleisch mit frischem, grünem, Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, indischen Gewürzen, scharf, am Spieß gegrillt, 4 Stück **12,90**

115. Reshmi Seekh Kebab Hähnchenhackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, mild gewürzt, am Spieß gegrillt, 4 Stück **12,90**

116. Lahori Fish Masala^{B,D,G,I,7} Karpfen Fischfilet in Panade mit scharfen Lahori-Gewürzen nach Punjabi-Art gebacken **12,90**

Beilagen

59. Naan ^{F,G}	frisch gebackenes, indisches Fladenbrot	3,00
60. Roti ^G	frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,00
61. Papadom	Cracker aus Kichererbsen- und Linsenmehl, 2 Stück	1,00
62. Mango Chutney ^{7,8}	süß-scharfe Sauce mit Mangostückchen	1,90
63. Joghurt-Minz Sauce ^{1,8}	Joghurt mit Kräutern und Minze	1,90
64. Mixed Pickles ^{8,D}	sehr scharfer Dip aus Gemüse und Kräutern	1,90
65. Tamarind-Sauce ⁷	fruchtiger Dip, aus Tamarinde gekocht	1,90
66. Chili-Knoblauch-Sauce	Dip aus scharfem Chili und Knoblauch	1,90
67. Pommes frites		2,20
68. Basmatireis		3,00
69. Kartoffelecken		2,90

Dessert

120. Gulab Jamun	warme Teigbällchen in Sirup, mit Kokosraspeln	
		2 Stück 3,00
		3 Stück 4,30

Getränke

Mineralwasser Sprudel oder still	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,90 €	1,5 l	9,70 €
Coca Cola* Flasche	0,2 l	2,00 €				
Coca Cola light* Flasche	0,2 l	2,00 €				
Fanta* Flasche	0,2 l	2,00 €				
Sprite* Flasche	0,2 l	2,00 €				
Schweppes	0,2 l	2,50 €				
Bitter Lemon ^{3,7,8} , Ginger Ale ^{1,7,8} oder Tonic Water ^{7,8}						
Fassbrause	0,33 l	2,80 €				
Cola + Orange ^{1,3,7} , Holunder ⁷ , Rhabarber ⁷ , Apfel ⁷ oder Zitrone ⁷ , schw. Johannisbeere ⁷ , Maracuja ⁷						
Vitamalz	0,33 l	2,50 €				

Säfte + Schorlen

Orangensaft	0,2 l	2,50 €				
Apfelsaft / Apfelschorle	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,50 €		
Traubensaft / Traubenschorle	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,50 €		
Mangonektar⁷ / Mangoschorle⁷	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,50 €		
Guavenektar⁷ / Guaveschorle⁷	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,50 €		
Mango Lassi^{F,7} Joghurtgetränk mit Mango	0,2 l /	2,50 €	0,3 l /	3,50 €		
Lassi, salzig^F würziges Joghurtgetränk	0,2 l /	2,00 €	0,3 l /	2,80 €		

Kaffeepause

Tasse Kaffee	1,90 €
Kakao ^{F,7}	1,90 €
Tee, Darjeeling, schwarz	1,90 €
Tee, Earl Grey, schwarz	1,90 €
Tee, grün, mit Ingwer + Honig	1,90 €
Tee mit Drachenfrucht + Mango	1,90 €
Chai Latte, Zimt-Vanille	1,90 €

Cocktails

Pina Colada, alkoholisch ^{3,7,F,G,H}	5,90 €
Swimming Pool, alkoholisch ^{1,3,7,F,G,I}	5,90 €

Bier + Pils

Indisches Bier	0,33 l	2,70 €				
Schumacher Alt vom Fass	0,25 l	2,10 €				
Pils Krombacher vom Fass	0,2 l	1,90 €	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €
Kromb. Weizen naturtrüb	0,5 l	3,80 €				
Krombacher Weizen Dunkel	0,5 l	3,80 €				
Kromb. Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,80 €				
Radler ^{7,8}	0,33 l	2,70 €				
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	2,70 €				

Wein/Sekt

Rotwein	0,25 l / 5,90 €	0,5 l / 9,90 €
Weißwein	0,25 l / 5,90 €	0,5 l / 9,90 €
Rosé	0,25 l / 5,90 €	0,5 l / 9,90 €
Sekt	0,2 l 4,90 €	

Spirituosen

Old Monk, indischer Rum	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Schmittmann´s Edelkorn	2 cl	2,90 €
Anis Liqueur	2 cl	2,90 €
Killepitsch	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Baileys Caramel	2 cl	2,90 €
Jim Bean	2 cl	3,00 €
Batida de Coco	2 cl	2,90 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,00 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,90 €

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwärzt, 6 = Nitritpökelsalz, 7 = Zucker, 8 = Säuerungsmittel

Allergene

A = Krebstiere, B = Fisch, C = Ei, D = Senf, E = Sellerie, F = Milch, G = glutenhaltig, H = Nüsse, I = Soja

*Coca Cola: Farbstoffe E 150 d Zuckerkulör, Säuerungsmittel, Säureregulatoren, E 338 Orthophosphorsäure

*Coca Cola light: Farbstoffe E 150 d Zuckerkulör, Säuerungsmittel/Säureregulatoren, E 330 Citronensäure, E 338 Orthophosphorsäure, Süßstoffe, E 950 Acesulfam-K, E 951 Aspartam, E 952 Natrium-Cyclamanat

*Fanta Orange: Farbstoffe E 160a Caroline, Antioxidationsmittel, E 300L-Ascorbinsäure (Vitamin C), Säuerungsmittel/Säureregulatoren, E 330 Citronensäure, Stabilisatoren E 410, Johannisbrotkernmehl

*Sprite: Säuerungsmittel/Säureregulatoren E 330 Citronensäure, E 331