

Suppen - Soups

101. Dal-Shorba: Indische Linsensuppe - - - - - 5,50
102. Murgh-Shorba Hühnerfleischsuppe - - - - - 6,50
103. Tomatensuppe - - - - - 5,50

Vorspeisen (Appetizers)

111. Sabji Pakora- ¹³ mit Frischem Gemüse - - - - - 6,50
112. Paneer Pakora- ^{19,13} Frisch hausgemachter Käse - 6,50
113. Vegetable Samosa ¹³ Zwei herzhafte - - - - - 6,50
Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen
114. Chicken Pakora ^{1,13} - Hähnchenbrustfiletstücke - - 6,50
115. Fish Pakora ^{1,13} - - - - - 6,50
116. Mix Pakora Platte- (2 Person) ^{1,13} - - - - - 11,90

1. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
5. geschwefelt
8. mit Süßungsmittel
13. glutenhaltige Getreide (Weizenmehl) (Kichererbsenmehl)
14. Krebstiere (Garnelen)
15. Eier
16. Fisch
19. Milch und Sahne Produkte
20. Schalenfrüchte (Mandel, Cashew)

Indische Tandoori Brot (Naan)

141. **Papadam - Dünnes Knabbergebäck**
aus Linsenmehl - - - - - 3,00
142. **Tandoori Roti-^{13, 19}** - - - - - 3,00
Indisches Vollkornbrot aus Sauerteig
143. **Naan-^{13, 19}** Sauerteig-Fladenbrot aus - - - - - 3,00
feinstem Weizenmehl
144. **Paneer Naan- Sauerteig-Fladenbrot aus** - - - - - 4,00
Weizenmehl, mit Käse^{13, 19}
145. **Garlic Naan-^{13, 19}** Sauerteig-Fladenbrot aus - - - - 4,00
Weizenmehl mit frisch gehacktem Knoblauch



Salate - Salads

121. Mix Salat ^{5, 8, 13, 19, 22} ----- 5,50

122. Chicken Salat- Gemischter Salat +
gegrillte Hühnerbrustfilet ----- 8,50

Beilagen

131. Plain Dahi ¹⁹ (einfacher Joghurt) ----- 2,00

132. Mix Raita ¹⁹ mit gehackten roten
Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Gewürzen ----- 4,00



Tandoori-Gerichte

*Wir servieren sie mit Basmatireis oder
Naan (indischem Brot)*

201. **Tandoori Mix- Fleisch-Komposition** aus 23,50
*verschiedenen Tandoori-Spezialitäten nach einer
24-stündigen Joghurt Marinade ⁽¹⁹⁾ im
Tandoor gegart*
202. **Tandoori Jinga- Riesengarnelen** ^(Krebstiere) nach . . 24,50
*Art des Hauses nach einer 24-stündigen
Joghurt-Marinade ⁽¹⁹⁾ im Tandoor gegart.*
203. **Chicken Malai Tikka-** ^{5, 19} 16,50
*Hähnchenbrustfilet am Spieß, in milder
Cashewnussmarinade*
204. **Punjabi Chicken Tikka-** ^{1, 5, 19} 16,50
*Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt,
Knoblauch, Ingwer mariniert*
205. **Haryali Tikka- (mittel scharf)** ^{1, 5, 19} 16,50
*Hähnchenbrustfilet am Spieß, in frischer
Minze, Ingwer & frischem Spinat mariniert*
206. **Lamm Tikka-** ^{1, 5, 19} Lamm in Joghurt,, 18,50
Knoblauch, Ingwer mariniert
207. **Fisch Tikka-** *gegrillte Fisch in Tandoor* 18,50

Biryanis (Reis kreativ Rezepte)

Biryani ist ein aufwändig zubereitetes Gericht persischen Ursprungs mit gewürztem Reis, der in verschiedenen Variationen angebraten wird.

Alle Biryanis servieren wir mit Joghurt

301. **Sabji Biryani**^{17, 19} mit frischem Gemüse, Nüssen & Rosinen **13,90**
302. **Chicken Biryani**^{1, 17, 19} mit Hähnchenbrustfilet, Nüssen & Rosinen **14,90**
303. **Lamm Biryani**^{1, 17, 19} mit Lamm, Cashewnüssen, Koriander & Rosinen **15,90**
304. **Prawen Biryani**^{1, 17, 19} mit Riesengarnelen, . . . **16,90**
Nüssen, Rosinen und indische Gewürze-Mischung

Spezialitäten vom Huhn

Alle Gerichte mit Basmatireis oder Nan (Indischem Brot)

- | | | |
|------|---|-------|
| 401. | Chicken Curry - Hähnchenfleisch in Currysoße | 14,50 |
| 402. | Chicken Korma (mild)- ^{8, 19, 20} Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce aus geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen | 15,90 |
| 403. | Chicken Tikka Masala ^{1, 19, 20} Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen angebraten | 16,50 |
| 404. | Butter Chicken- ^{1, 19} Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt mit Butter Tomatensauce gekocht | 16,50 |
| 405. | Chicken Vindaloo (sehr scharf – very hot) ^{17,} Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, ganzen Tomaten, Ingwer & Knoblauch in einer scharfen Sauce | 16,50 |
| 406. | Chicken Jalfrezi ('Pikant') ^{1, 19,} Gebr. Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten | 16,50 |
| 407. | Mango Chicken ('mild-süß') ^{5, 8, 19, 20} Hähnchenbrustfilet mit fr. Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce | 16,50 |
| 408. | Chili Chicken (süß-sauer-scharf) ^{1, 5, 8, 13, 15,} Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, fr. Ingwer, grüner Paprika und Gewürzen in einer Currysauce | 17,50 |
| 409. | Chicken Palak ¹⁹ Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart | 17,50 |
| 410. | Chicken Rogan Josh.
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, und Gewürze | 17,50 |
| 411. | Chicken Krahi
Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Cashew-soße | 17,50 |

Spezialitäten vom Lamm

*Wir servieren sie mit Basmatireis oder
Naan (indischem Brot)*

501. Lamm Curry - - - - - 16,00
Zartes Lammfleisch in Curry-Soße
502. Bhuna Lamm Gebratenes Lammfleisch - - - - - 16,50
mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
503. Lamm Palak ¹⁹ Lamm mit Spinat, - - - - - 16,50
Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart
504. Mango Lamm (mild-süß) ^{8, 19, 20} - - - - - 16,50
Lammfleisch mit Mango, Kokosnuss milder Sauce
505. Lamm Krahi ¹⁹ Zartes Lammfleisch mit- - - - - 16,50
frischen Paprika, Zwiebel, Knoblauch und
Ingwer in Cashew-soße
506. Lamm Tikka Masala - - - - - 17,50
gebratene Lammfleisch in gewürztem Joghurt
mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer und Gewürzen angebraten
507. Lamm Korma (mild)- ^{8, 19, 20} Lammfleisch in - - - - - 17,90
einer Sahnesauce, Mandeln Cashewnüssen
508. Lamm Jalfrezi (Pikant) ^{1, 19} Gebr. Lammfleisch - - - - 17,90
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten

Fisch & Meeresfrüchte

*Wir servieren sie mit Basmatireis oder
Naan (indischem Brot)*

- 601. Fisch Masala** ^{1, 16, 19, 20} Seelachsfilet mit - - - - - **17,90**
*Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen gebraten
dann in Tomaten-Sahnesauce gekocht*
- 602. Jheenga Mango (süß)** ^{8, 14, 19, 20} - - - - - **21,90**
*Riesengarnelen mit frischer Mango,
Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce*
- 603. Jheenga Masala (mild)** ^{8, 14, 19, 20} - - - - - **21,90**
*Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten,
Gewürzen gebraten & in Tomaten-
Sahnesauce gekocht*
- 604. Prowen Palak** Garnellen mit Spinat, - - - - - **21,90**
Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart

Vegetarische Spezialitäten

Wir servieren sie mit *Basmatireis* oder
Naan (indischem Brot)

701. *Dal Makhani- Rote Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblättern* - - 13,00
702. *Vegetable Jalfrezi (Pikant) ^{1,19} Verschiedene Gemüse nach nordindischer Art* - - - - - 13,00
703. *Bhindi Masala frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch u. Koriander* - - - - - 13,50
704. *Navratan ka Korma (mild) ^{8, 19, 20} fr. Gemüse in einer milden Sauce mit Cashewnüssen, Kokosflocken & Früchten,* - - - - 13,50
705. *Saag Paneer ¹⁹ Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept* - - - - - 14,50
706. *Chana Batura- ^{3, 19} Kichererbsen mit , Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce und mit frittierte Brot serviert* - - - - - 14,50
707. *Paneer Masala (mittelscharf) ^{5, 19} Indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Tomaten* - - - - - 14,50
708. *Bombay Aloo ^{1,19} Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Tomaten* - - - - - 13,00
709. *Veggie Kofta^{1,19} - Mix-Gemüse und Gewürze* - - - - - 14,50
710. *Malai Kofta^{1,19}- Kartoffeln, indische Rahmkäse- Kokosmilch, und einer Mischung von Gewürze* - - - - 14,50

Kalte Getränke

901. Cola - Fanta- Sprite	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
901. Spezi - Cola Light	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
902. Bellaris still	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
903. Bellaris -Medium- Classic		0,75l 7,50
904. Tonic Wasser	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
905. Ginger Ale	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
906. Bitter Lemone	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
911. Apfelsaft	0,2 L 3,50	0,4 L 4,50
912. Apfelschorle	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00
915. Orangensaft	0,2 L 3,50	0,4 L 4,50
916. Mangosaft	0,2 L 3,50	0,4 L 4,50
917. Guavasaft	0,2 L 3,50	0,4 L 4,50
918. Johannisbeerschorle	0,2 L 3,00	0,4 L 4,00

Indisches Getränk

921. Mango Lassi	0,4 L 4,00
922. Lassi (süß)	0,4 L 4,00
923. Lassi (salzig)	0,4 L 4,00

Heiße Getränke

931. Kaffee	Tasse 2,70
932. Espresso	Tasse 2,30
941. Indische Volks-Tee mit Milch	Tasse 2,50
942. Minz-Tee	Tasse 2,00

Indische Dessert

801. Kheer - süßer Milchreis mit Mandeln und Kardamom	----- 6,00
802. Gulab Jamun - gebackene Bällchen aus Milch und Quark in Honig	----- 6,00
803. Vanille Eis- ----- 2 Kugel	3,00

Weine

971. Lambrusco ^{IT.}	0,25l 4,90	0,7l Fl. 15,00
972. Chianti ^{IT.}	0,25l 4,90	0,7l Fl. 15,00
973. Primitivo ^{PF.}	0,25l 4,90	0,7l Fl. 15,00
974. Barbera ^{IT.}	0,25l 4,90	0,7l Fl. 15,00
975. Valpolicella ^{IT.}	0,25l 4,90	0,7l Fl. 15,00
976. Frascati ^{IT.}	0,25l 4,90	0,7l Fl. 15,00

Pfälzer Weine

977. Forster tr.	0,25l 5,50	0,7l Fl. 16,00
978. Forster Beschofsgarten tr.	0,25l 5,50	0,7l Fl. 16,00
979. Grauburgunder tr.	0,25l 5,50	0,7l Fl. 16,00
980. Weißburgunder tr.	0,25l 5,50	0,7l Fl. 16,00
981. Purtog. Róse tr.	0,25l 5,50	0,7l Fl. 16,00

992. Rotweinschorle	0,2l 4,50	0,5l 5,50
993. Weißweinschorle	0,2l 4,50	0,5l 5,50
994. Roséweinschorle	0,2l 4,50	0,5l 5,50

Bier

951. Pils	0,3L	3,00	0,5L	4,00
952. Hefeweizen	0,3L	3,00	0,5L	4,00
953. Indisch Bier (King Fisher)			0,33L Fl.	4,50
954. Radler	0,3L	3,00	0,5L	4,00

Longdrinks

961. Whisky - JACK DANIEL / US	4 cl	4,90
962. Whisky - JAMESON / IR	4 cl	4,90
963. Bacardi Cola	4 cl	4,90
964. Wodka- Bitterlemon	4 cl	4,90
965. CHIVAS / REGAL	4 cl	4,90
966. Glenfiddich	4 cl	4,90

Mittagstisch

Vegetarische / Vegane Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis oder Naan

- | | | |
|------|--|------|
| M 01 | Dal Tarka Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblättern | 8,90 |
| M 02 | Vegetable Jalfrezi - ^{1,19} Verschied. Gemüse nach nordindischer Art (scharf) | 9,90 |
| M 03 | Navratan Korma - ^{8,20,19} Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken | 9,90 |
| M 04 | Saag Paneer ¹⁹ Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept | 9,90 |
| M 05 | Paneer Masala - ¹⁹ Indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten | 9,90 |

Hähnchen Spezialitäten

- | | | |
|------|---|-------|
| M 08 | Chicken Curry - Hähnchenfleisch in Currysauce | 10,90 |
| M 09 | Chicken Mango - ^{5,8,19,20} Hähnchenbrustfilet mit frische Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce | 10,90 |
| M 10 | Chicken Sabji - Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse | 10,90 |
| M 11 | Chicken Tikka Masala ^{1,19,20} Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen angebraten | 10,90 |

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|------|---|-------|
| M 14 | Lamm Karahi - ¹⁹ Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt-in der Pfanne serviert | 12,90 |
| M 15 | Lamm Nilgiri - Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern in orientalischer Sauce | 12,90 |

Biryanis

Ein Biryani ist ein aufwändig zubereitetes Gericht mit gewürztem Reis, der in verschiedenen Variationen angebraten wird.

Alle Biryanis servieren wir mit Joghurt.

- | | | |
|------|--|-------|
| M 31 | Sabji Biryani - mit frischem Gemüse, Nüssen | 9,90 |
| M 32 | Chicken Biryani - mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen | 10,90 |
| M 33 | Lamm Biryani - mit Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander, Zwiebeln | 11,90 |

Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoori-Gerichte servieren wir auf einer heißen Platte mit Basmatireis, Naan (indischem Brot) und Currysauce.

- | | | |
|------|---|-------|
| M 41 | Chicken Malai Tikka - ^{19,5} Hähnchenbrustfilet in Cashewnussmarinade | 12,90 |
| M 42 | Chicken Tikka ^{19,1,5} - Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Knoblauch, Ingwer mariniert | 12,90 |
| M 43 | Chicken Haryali Tikka - ^{19,1,5} Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Ingwer und Spinat mariniert | 12,90 |

1 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 5 geschwefelt 8 mit Süßungsmittel
13 glutenhaltige Getreide (Weizenmehl) Kichererbsenmehl
14 Krebstiere (Garnelen) 15 Eier 16 Fisch 19 Milch und Sahne Produkte
20 Schalenfrüchte (Mandel, Cashew)