

MEHNDI

Indisch Ayurvedische Küche



Vorspeise

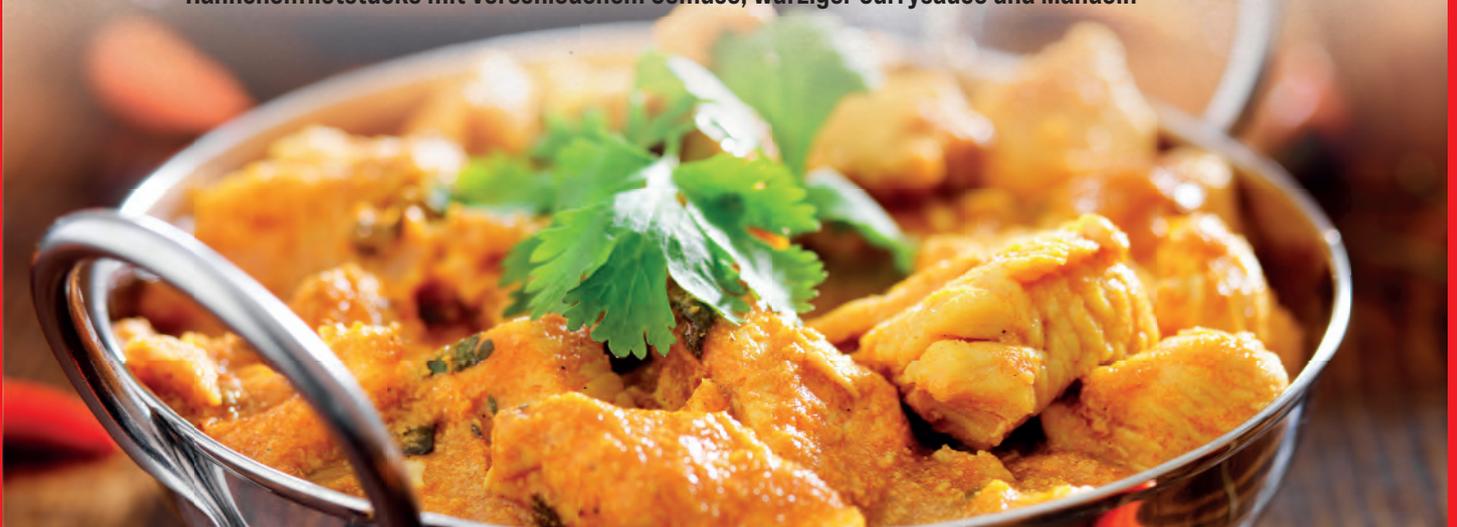
200	Plane Naan	3,00
201	Garlic Naan	3,50
202	Butter Naan	3,50
203	Chili Naan	3,50
204	Samosa	5,90
	2 exotische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu Sauce und Salat	
205	Frühlingsrolle (vegetarisch) Teigröllchen aus Weizen- und Dinkelmehl.....	4,50
206	Chutney-Teller 5 Chutneys, 2 Papadam.....	4,90
207	Chicken Pakora	5,50
	Hähnchenbrustfilet im Kichererbsen-Teigmantel	
208	Gobi Pakora	4,50
	Blumenkohl im Kichererbsen-Teigmantel, dazu Chutneys	
209	Bengan Pakora	4,50
	Aubergine im Kichererbsen-Teigmantel, dazu Chutneys	
210	Mushroom Pakora	4,50
	Champignons im Kichererbsen-Teigmantel, dazu Chutneys	
211	Aloo Pakora	4,50
	Kartoffelscheiben im Kichererbsen-Teigmantel, dazu Chutneys	
212	Paneer Pakora	4,50
	hausgemachter indische Käse im Kichererbsen-Teigmantel, dazu Chutneys	
213	Mix Pakora	6,50
	mit Hähnchenbrustfilet und verschiedenem Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel	
214	Mix Platte	9,90
	Chicken Pakora, Aloo Pakora, Gobi Pakora, Bengan Pakora, Mushroom Pakora, Samosa und 2 versch. Chutney	



Hähnchen Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 220 | Chicken Jalfrezi ^g | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet, gewürfelt mit frischem Gemüse des Tages und Tomaten-Sahnesauce | |
| 221 | Chicken Vindaloo ^{a,d,e,l,n} | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet, gewürfelt mit Kartoffelstücken und Süß-Sauer-Sauce | |
| 222 | Chicken Curry | 12,90 |
| | Hähnchenstücke mit Champignons und pikanter Currysauce | |
| 223 | Chicken Maracuja | 12,90 |
| | Hähnchenstücke mit Gemüse und Maracujasauce | |
| 224 | Chicken Fire (scharf) | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet, gewürfelt mit würziger Currysauce | |
| 225 | Chicken Ananas ^g | 12,90 |
| | Hähnchenstücke, gewürfelt mit Ananassauce, Erbsen und Biomilch-Käse | |
| 226 | Chicken Saag | 12,90 |
| | Hähnchenstücke mit Tomaten, Ingwer, gehacktem Spinat und Currysauce | |
| 227 | Chicken Tandoori ^g | 12,90 |
| | gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Sahnesauce | |
| 228 | Chicken Madras ⁿ | 12,90 |
| | Hähnchenstücke mit Kokos-Currysauce | |
| 229 | Chicken Mango | 12,90 |
| | Hähnchenstücke mit Gemüse und Mango-Currysauce | |
| 230 | Chicken Makhan ^g | 12,90 |
| | in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit milder Tomatensauce | |
| 231 | Chicken Masala ^g | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet, gewürfelt mit Currysauce, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Paneer | |
| 232 | Chicken Korma ^{h,l} | 13,90 |
| | Hähnchenfiletstücke mit verschiedenem Gemüse, würziger Currysauce und Mandeln | |



Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

240	Ente Jalfrezi ^g	17,90
	Ente mit frischem Gemüse des Tages und Tomaten-Sahnesauce	
242	Ente Curry	17,90
	Ente mit Champignons und pikanter Currysauce	
244	Ente Fire (scharf)	17,90
	Ente mit würziger Currysauce	
246	Ente Saag	17,90
	Ente mit Tomaten, Ingwer, gehacktem Spinat und Currysauce	
248	Ente Madras ⁿ	17,90
	Ente mit Kokos-Currysauce	
249	Ente Mango	17,90
	Ente mit Gemüse und Mango-Currysauce	
250	Ente Makhan ^g	17,90
	in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegte Ente mit milder Tomatensauce	
251	Ente Masala ^g	17,90
	Ente mit Currysauce, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Paneer	
252	Ente Korma ^{h,l}	17,90
	Ente mit verschiedenem Gemüse, würziger Currysauce und Mandeln	



Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

260	Lamm Jalfrezi ^g	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit frischem Gemüse des Tages und Tomaten-Sahnesauce	
261	Lamm Vindaloo ^{a,d,e,l,n}	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Kartoffelstücken und Süß-Sauer-Sauce	
262	Lamm Curry	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Champignons und pikanter Currysauce	
263	Lamm Maracuja	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Gemüse und Maracujasauce	
264	Lamm Fire (scharf)	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit würziger Currysauce	
265	Lamm Ananas ^g	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Ananassauce, Erbsen und Biomilch-Käse	
266	Lamm Saag	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Tomaten, Ingwer, gehacktem Spinat und Currysauce	
267	Lamm Tandoori ^g	14,90
	gegrilltes Lammfleisch, gewürfelt mit Tomaten-Sahnesauce	
268	Lamm Madras ⁿ	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Kokos-Currysauce	
269	Lamm Mango	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Gemüse und Mango-Currysauce	
270	Lamm Makhan ^g	14,90
	in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Lammfleisch, gewürfelt mit milder Tomatensauce	
271	Lamm Masala ^g	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit Currysauce, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Paneer	
272	Lamm Korma ^{h,l}	14,90
	Lammfleisch, gewürfelt mit verschiedenem Gemüse, würziger Currysauce und Mandeln	
273	Lamm Banglor ⁿ	14,90
	Lammfleisch gewürfelt in feiner Currysauce mit Kokos und Ananas Soße	



Garnelen Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

280	Garnelen Jalfrezi ^{b,g}	16,90
	Garnelen mit frischem Gemüse des Tages und Tomaten-Sahnesauce	
282	Garnelen Curry ^b	17,90
	Garnelen mit Champignons und pikanter Currysauce	
284	Garnelen Fire ^b (scharf)	17,90
	Garnelen mit würziger Currysauce	
286	Garnelen Saag ^b	17,90
	Garnelen mit Tomaten, Ingwer, gehacktem Spinat und Currysauce	
288	Garnelen Madras ^{b,n}	17,90
	Garnelen mit Kokos-Currysauce	
289	Garnelen Mango ^b	16,90
	Garnelen mit Gemüse und Mango-Currysauce	
290	Garnelen Makhan ^{b,g}	17,90
	in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegte Garnelen mit milder Tomatensauce	
291	Garnelen Masala ^{b,g}	17,90
	Garnelen mit Currysauce, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Paneer	
292	Garnelen Korma ^{b,h,l}	17,90
	Garnelen mit verschiedenem Gemüse, würziger Currysauce und Mandeln	



Briyani

- 300 Vegetable Briyani** 12,50
gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse und Ingwer
- 301 Chicken Briyani** 13,50
gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse und Ingwer
- 302 Muttan Briyani** 15,50
gebratener Reis mit Lammfleisch, verschiedenem Gemüse und Ingwer
- 303 Tofu Briyani^e** 14,50
gebratener Reis mit Tofu, verschiedenem Gemüse und Ingwer

Tikka Masala Gerichte

- 310 Paneer Tikka Masala^g** 13,90
indischer hausgemachter Käse aus Biomilch, gebraten mit verschiedenem Gemüse, serviert auf heißer gusseiserner Pfanne in würziger Sauce
- 311 Chicken Tikka Masala** 14,50
gegrilltes Chicken-Filet mit frischem gebratenem Gemüse und besonderen Gewürzen gegart. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne - Lecker...lecker!
- 312 Lamm Tikka Masala** 15,50
gegrilltes Lammfleisch, gewürfelt in würziger Sauce mit gemischtem Gemüse des Tages, serviert auf heißer Pfanne
- 313 Garnelen Tikka Masala^b** 17,50
gegrillte Garnelen mit verschiedenem Gemüse des Tages, serviert auf heißer Pfanne
- 314 Tandoori Platte^b** 16,50
gegrillte Garnelen, Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt, serviert auf heißer gusseiserner Pfanne, mit Gemüse und dicker würziger Sauce
- 315 Fitness-Pfanne** 18,50
unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Hähnchenstreifen und rosa Pfeffer-Soße



Vegetarischer Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

320	Veggi Jalfrezi ^g mit frischem Gemüse des Tages und Tomaten-Sahnesauce	11,90
321	Veggi Fire (scharf) versch. Gemüse in würziger Currysauce	12,90
322	Veggi Madras ⁿ versch. Gemüsesorten in Kokos-Currysauce	11,90
323	Veggi Mango mit Gemüse und Mango-Currysauce	11,50
324	Veggi Makhan ^g in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegter Gemüse mit milder Tomatensauce	11,90
325	Veggi Masala ^g mit Gemüse, Currysauce, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Paneer	12,90
326	Veggi Korma ^{h,l} mit verschiedenem Gemüse, würziger Currysauce und Mandeln	12,50
327	Dhal Makhani mit Black Dhal, Chana Dal, Kidneybohnen und feiner Sahne	11,90
328	Dhal Tarka mit gekochten Linsen, gebratenem Gemüse und Currysauce	11,50
329	Aloo Matar Paneer ^g gebratener Käse mit Erbsen, Kartoffeln und Currysauce	12,90
330	Kichererbsen-Curry Kichererbsen mit pikanter Currysauce	11,50
331	Dhal Madras ⁿ mit gekochten Linsen, Gemüse und Kokos-Currysauce	11,90
332	Sojakorma ^{e,l} mit Sojafleischwürfeln, Senfsamenöl, Tomaten-Curry und gemischtem Gemüse	12,50
333	Potato Curry mit Kartoffeln, Ingwer, Kümmel und Currysauce	11,50
334	Kadai Paneer ^g mit indischem Biomilch-Käse, Tomaten-Sahnesauce und Gemüse	12,90
335	Palak Paneer ^g mit indischem Biomilch-Käse und Spinat-Currysauce	11,90
336	Veggi Curry mit verschiedenem Gemüse und roter Currysauce	11,50
337	Shahi Paneer ^{g,h} hausgemachter indischer Käse aus Bio Milch mit Currysauce und Cashewnuss Sauce	13,50

Tofu Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

340	Tofu Jalfrezi ^g	14,90
	Tofu mit frischem Gemüse des Tages und Tomaten-Sahnesauce	
342	Tofu Curry	13,90
	Tofu mit Champignons und pikanter Currysauce	
344	Tofu Fire (scharf)	13,90
	Tofu mit würziger Currysauce	
348	Tofu Madras ⁿ	13,90
	Tofu mit Kokos-Currysauce	
349	Tofu Mango	13,90
	Tofu mit Gemüse und Mango-Currysauce	
350	Tofu Makhan ^g	13,90
	in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegter Tofu mit milder Tomatensauce	
351	Tofu Masala ^g	13,90
	Tofu mit Currysauce, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Paneer	
352	Tofu Korma ^{h,i}	13,90
	Tofu mit verschiedenem Gemüse, würziger Currysauce und Mandeln	



Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) phosphathaltig, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) mit Säuerungsmittel, 17) enthält Stabilisatoren

Allergene: a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut), b) Krebstiere, c) Fisch, d) Eier, e) Soja, f) Lupine, g) Milch und Lactose, h) Schalenfrüchte, i) Erdnüsse, j) Weichtiere, k) Sellerie, l) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite

Tandoor-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
und mit Granatapfel und Koriander dekoriert

- | | |
|------------|---|
| 360 | Murgh Tandoori^g 14,50
zwei große Hühnerkeulen, 24 Stunden in einer milden Marinade aus Joghurt und nordindischen Gewürzen eingelegt |
| 361 | Paneer Tikka^g 14,50
frischer indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen mit Paprika, Tomate und Zwiebeln im Lehmofen |
| 362 | Paneer Methi Malai Tikka^g 14,50
frischer indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und Bockshornklee mit Paprika, Tomate und Zwiebel im Lehmofen |
| 363 | Murgh Achari Tikka 14,50
mit Pickles-Achar, mariniertes Hähnchenfilet gegrillt im Lehmofen mit Paprika, Zwiebelstückchen in einer exotischen Sauce |
| 364 | Murgh Tikka 14,50
mariniertes und saftiges Hähnchenfilet gebacken im Lehmofen mit Paprika und Zwiebelstückchen, sowie einer exotischen Gewürzen |
| 365 | Spezial Mix Kabab^g 18,50
eine köstliche Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Tikka, Lamm Tikka, Lamm Seekh Kabab und Garnelen. |
| 366 | Lamm Adraki Tikka^g 16,50
marinierte und saftige Lammfleischstücke mit Paprika und Zwiebelstückchen sowie erlesenen Gewürzen, gegrillt und serviert |
| 367 | Lamb Achari Tikka 16,50
mit Pickles-Achar mariniertes Lammfleisch gegrillt im Lehmofen mit einer exotischen Sauce |
| 368 | Murgh Malai Tikka^g 16,50
zartes Hühnerfilet in einer Joghurtmarinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gegrillt |



Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) phosphathaltig, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) mit Säuerungsmittel, 17) enthält Stabilisatoren
Allergene: a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut), b) Krebstiere, c) Fisch, d) Eier, e) Soja, f) Lupine, g) Milch und Lactose, h) Schalenfrüchte, i) Erdnüsse, j) Weichtiere, k) Sellerie, l) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite