

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschied. Dips serviert

101	Jheenga Suppe scharf	4,90
	Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen nach Mumbai Art	
102	Dal Suppe Delikate Linsensuppe	3,50
	nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern	
103	Tomaten Suppe Nach Art des Hauses	3,80
104	Malkatani Suppe scharf	4,10
	Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch	
105	Chicken Suppe Hühnersuppe nach Art des Hauses	4,20
106	Gobi Pakora frische, frittierte Blumenkohl	4,90
107	Vegetable Pakora frittiertes Gemüse	4,20
	in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert	
108	Paneer Pakora hausgemachter Frischkäse	5,50
	mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert	
109	Chicken Pakora frittiertes Hähnchenfleisch mit	5,50
	Kichererbsenmehl umhüllt und mit Gewürzen mariniert	
110	Mushroom Pakora	4,20
	frische frittierte Champignons mit Kichererbsenmehl umhüllt	
111	Onion Bhaji	3,90
	frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt	
112	Jhinga Pakora frittierte Garnelen mit	7,50
	Kichererbsenmehl umhüllt	
113	Gemischte Pakora Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch	10,50
	Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)	
114	Vegetable Samosa (zwei Stück)	4,70
	Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt	

Beilagen

120	Kheera Raita Joghurt mit Gurken fein gewürzt	3,50
121	Mix Raita Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten fein gewürzt	3,70
122	Jeera Rice	3,00
	Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten	

Salate

Dressing Auswahl: Mangodressing, Joghurtdressing oder Essig-Öl

129	Kleiner gemischter Salat als Beilage	4,90
126	Tomatensalat Zwiebeln, Essig und Öl	4,50
127	Salat Koh i noor Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen,	8,90
	Mais, Hausgemachter Käse, dazu Naanbrot	
128	Salat Namaste	7,90
	Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenfleisch, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln dazu Naanbrot	
130	Salat Punjabi Gemischter Salat mit Seek Kebab	8,90
	(frisch gehacktes Lammfleisch), Frische Mango, Papadam (Brot aus Linsenmehl), Gurken, Tomaten dazu Naanbrot	

Brote

134	Papadam knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips	2,00
135	Keema Naan	3,90
	Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen und Lammhackfleisch	
136	Butter Naan	2,70
	Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter	
137	Tandoori Roti Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	1,90
138	Naan Indisches Fladenbrot aus Hefeteig	2,50
139	Garlic Naan Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt	3,00
140	Paneer Naan	3,50
	Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt	
141	Koh i Noor Naan Indisches Fladenbrot gefüllt	3,50
	mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse	
142	Pishawari Naan Indisches Fladenbrot gefüllt	3,50
	mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	
143	Chili Naan Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt	3,00
	Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.	

Tandoori Khajana

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert

150	Chicken Tikka Tandoori	14,80
	Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt	
151	Chicken Tikka (Garlic) Tandoori scharf	15,20
	Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce	
152	Lamm Tikka Tandoori	17,90
	Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart	
153	Jhinga Tandoori Garnelen mariniert nach Art des Hauses	19,90
	und im Tandoor gegrillt	
154	Tandoori Koh i Noor Zusammenstellung aus verschiedenen	19,00
	Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)	
155	Paneer Tikka Tandoori	15,50
	Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt	
156	Seek Kebab Tandroori	17,00
	Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander	
157	Haryali Tikka Tandoori	17,00
	Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße	

Vom Huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

160	Chicken Curry	10,50
	Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce	
161	Chicken Karahi	11,90
	Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht	
162	Chicken Vindaloo scharf	12,50
	Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce	
163	Chicken Korma	12,50
	Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)	
164	Chicken Tikka Masala	12,50
	Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern	
165	Chicken Palak	12,50
	Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art	
166	Butter Chicken	12,50
	Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten	
167	Chili Chicken	12,50
	Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce	
168	Chicken Madras scharf	12,50
	Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons	
169	Chicken Sabji	12,50
	Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen	
170	Chicken Nilgiri Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch,	12,50
	Minze und Currysauce (mittelscharf)	
171	Chicken Mango Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce	12,50
172	Chicken Dhansak	12,50
	Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce	
173	Chicken Jalfrezi	12,50
	Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten	

Vom Lamm

176	Lamm Curry Lammfleisch in einer milden Currysauce	11,50
177	Lamm Korma Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und Gewürzen (sehr mild).	13,50
178	Lamm Karahi	13,50
	Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	
179	Lamm Palak	13,50
	Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art	
180	Lamm Madras Lammfleisch in einer pikanten Currysauce	13,90
	mit Kokosmilch und frischen Champignons (scharf)	
181	Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (scharf)	13,50
182	Lamm Tikka Masala Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern	13,50
183	Lamm Sabji	13,50
	Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen	
184	Lamm Dhansak Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce	13,50
185	Lamm Nilgiri Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)	13,50
186	Lamm Bhindi Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	14,20

Thalis

Pro Person

190	Veggie Thali Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Joghurt und Reis, dazu Naan Brot Mit Nachtisch	20,90
191	Koh i Noor Thali vegan möglich	23,90
	Jeweils ein Hähnchen-, Lamm- und Garnelengericht mit Salat, Joghurt und Reis dazu Naan Brot. Mit Nachtisch	

Unsere Menüs für zwei Personen

Menü 1

Vorspeise:	Gemischte Pakora und Papadam	40,90
Hauptspeise:	Chicken Tikka Tandoori Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan	
	Lamm Curry Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis	
Nachspeise:	Mangocreame	

Menü 2

Vorspeise:	Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam	42,90
Hauptspeise:	Jheenga Tandoori Garnellen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan	
	Butter Chicken gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen Sahne-Curry und Tomaten Sauce mit Basmatireis	
Nachspeise:	Mangocreame	

Menü 3

Vorspeise:	Vegetarische Pakora und Papadam	34,50
Hauptspeise:	Mix Vegetable frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen mit Naan: nach nordindischer Art	
	Tarka Dal Linsen zubereitet mit röst. Zwiebeln und Knoblauch mit Reis	
Nachspeise:	Reispudding Mandeln und Kardamom	