



Starter-Classic

Goa Fish Ring *A1,D

Würzige frittierte Tintenfisch-Ringe. Serviert mit Mango-Chutney

Gold Rolls

hausgemachte Frühlingsrollen mit Lammhackfleisch, Glasnudeln, Karotten

Serviert mit Süß-Sauer Dip

Hara Bhara Kabab VEGAN MÖGLICH *A1,E,G

Patties aus fein gehacktem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Erdnüsse). Serviert mit Minz-Chutney

Panner Kathi Kebab

Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

Panner Pakora *G

Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken

Veg Manchurian (Scharf) VEGAN *A1,F

frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen Soja-Ingwer-Knoblauch-Soße

Starter-Streetfood

Bhaji Onion *A1,G

würzige Zwiebeln in einem Kirchererbsenteig mit Kurkuma, Chili und Garam Masala knusprig frittiert und mit Minz-Chutney und Tamarind-Chutney serviert, verfeinert mit Koriander.

Chicken Chaat *G

Gegrillte Hühnerstreifen mit Tomaten, Zwiebeln, pikant gewürzt

Pani Puri VEGAN *A1

Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kirschebsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit einer wässrigen Koriander-Minz-Soße

Samosa VEGAN *A1,H4

2 Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse.

Tandoori Lollipop

Hähnchen Unterschenkel mariniert in einer würzig süß-scharfen Marinade und im Tandoori gegrillt, verfeinert mit Koriander

Soups

Chicken Railway Soup *G

Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses

Dal Soup VEGAN

Indische Linsensuppe

Lamm Shorba

Pikante Indische Lammsuppe nach Art des Hauses

Tomaten Dhaniya Soup *G

cremige Tomatensuppe mit Koriander nach Art des Hauses

Burger

Nawabi Burger + Beilage nach Wahl *A1,G,I

200g reines und saftiges Angus Beef getoppt mit Käse, Bacon, Parmesan, Mix-Salat, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Mango Chutney

mit gemischtem Salat

mit Pommes

mit Süßkartoffel-Pommes

Ente

Duckie Duck *A1,G

gebratene Entenbrust mit verschiedenem Gemüse à la Saison, in einer würzigen Soße nach Wahl: *Mango-Kokos- oder Thai-Curry-Soße*.

Serviert mit Reis und Salat

Lamm

Delhi Lamm *A1,C,G

zartes Lammfleisch mit frisch gemischtem Gemüse, Koriander, Ingwer, Minze und indischer Rogan-Kary-Soße. Serviert mit Naan-Brot

Lamm Kashmiri *A1,C,G

zarte Lammfleischstücke zubereitet in exotische Fenchel-Zwiebel-Tomaten-Sauce nach Kashmiri-Art. Serviert mit Naan-Brot

Lamm Spinat Curry *A1,C,G

Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art
Serviert mit Naan-Brot

Lamm Vindaloo SEHR SCHARF *A1,C,G

zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa.
Serviert mit Naan-Brot

Beef

Beef Curry *G

Zartes Rindfleisch in Currysoße. Serviert mit Naan-Brot

Beef Mango *E

Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
Serviert mit Naan-Brot

Beef Noodle Bowl *E

mariniertes Rindfleisch mit Reismudeln, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln
und Limettensoße.

Chicken

Butter Chicken *G,H1

Hühnerbrustfilet im Tandoori gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße
fein zubereitet, garniert mit einem Hauch von Butter. Serviert mit Reis und Salat.

Chicken Korma *G,H1,H4

zarte Hähnchenbrust in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln.
Serviert mit Reis und Salat

Chicken Tikka Masala *G

zarte Hähnchenbrust in indischer Masalasoße. Serviert mit Reis und Salat.

Crispy Chicken *A1,G

Hähnchenbrustfilet in einer dünnen Knusperpanade mit verschiedenem
Gemüse à la Saison, in einer würzigen Soße nach **Wahl: Mango-Kokos- oder Thai-Curry-Soße.**
Serviert mit Reis und Salat

Punjabi Chicken Home Style *G

Hähnchenstücke nach traditioneller Punjabi-Art mit exotischen
Gewürzen und Zwiebel-Tomaten-Sauce, garniert mit Koriander.
Serviert mit Naan-Brot und Reis.

Old Pathi Chicken Biryani

Hühnerbrustfiletstückchen in gedünstetem Basmatireis mit Zucchini, Paprika,
Zwiebeln, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen.

Sweet Mango Chicken *G,H1

zarte Hähnchenbrust in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße.
Serviert mit Reis und Salat

Teriyaki Style *F,G

gegrilltes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Teriyaki Soße.
Serviert mit Reis und Salat

Tandoori Spezialitäten

Laila-Majnu Kebab *A1,C,G,H4

Frisch gehacktes Lammfleisch und Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Käse, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt und im Lehmofen gegrillt.

Serviert mit Butter-Masala-Dip, Salat und Naan-Brot

Murgh Kokila *A1,C,G,H4

Zarte Hühnerfleischstücke gegrillt im Tandoori-Ofen und mariniert in einer

Kokos-Ginger-Sahne Marinade. Serviert mit Naan-Brot, Salat und Butter-Masala-Dip.

Murgh Malai Tikka *A1,C,G,H4

Zarte Hühnerfleischstücke in einer Joghurt-Sahne-Cashewkernen Marinade.

Serviert mit Naan-Brot, Salat und Butter-Masala-Dip

Paneer Tikka Tandoori

Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt

Tandoori Chicken Tikka *A1,C,G

Zarte marinierte gegrillte Hühnerfleischstücke.

Serviert mit Naan-Brot, Salat und Butter-Masala-Dip

Tangri Kebab

4x Hühnerkeulen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch, (24 Stunden) in Joghurt und speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt.

Serviert mit Naan-Brot, Salat und Butter-Masala-Dip

Flying Tandoori *A1,C,G,H4

Gemischte Grill-Spieß mit verschiedenen Tandoori-Spezialitäten.

Serviert mit Naan-Brot, Salat, Butter-Masala-Sauce und Minz-Koriander-Sauce

Vegetarisch

Aloo Gobi Masala VEGAN MÖGLICH *A1,C,G

Kartoffeln mit frischem Blumenkohl, Tomaten, Zwiebel, Ingwer in einer würzigen Masalasoße. Serviert mit Naan-Brot

Chole Bhature VEGAN MÖGLICH *A1,G

Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Curry-Soße) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Maida-Mehl

Dal Makhani *A1,C,G

Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter, Tomaten und Sahne zubereitet. Serviert mit Naan-Brot

Green Indian Vegetables VEGAN MÖGLICH *G

frisch gemischtes Gemüse in indischer Masalasoße. Serviert mit Reis und Salat

Korma Veggi VEGAN MÖGLICH *G,H1,H4

Verschiedene Gemüsesorten in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln. Serviert mit Reis und Salat

Mango Tango SÜß - VEGAN MÖGLICH *G,H1

frische verschiedene Gemüsesorten mit hausgemachter Mango-Safran-Cashewnusssoße. Serviert mit Reis und Salat

Mattar Panner *G,H1,H4

hausgemachter Indischer-Käse mit Erbsen, Cashew-Sahne-Sauce, verfeinert mit indischen Gewürzen. Serviert mit Reis und Salat

Popeye Coconut Cheese *A1,C,G

Spinat mit hausgemachtem indischem Käse und Kokosmilch. Serviert mit Naan-Brot

Vegetable Biryani VEGAN MÖGLICH

Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gemischtem Gemüse à la Saison.

Desserts

Gulab Jamun mit Vanilleeis *A1,G

Quarkbällchen, serviert mit Honig und Vanilleeis

Kulfi-Stick *G,H7

Indisches Eis am Stick (Mango, Pistazie)

Beilagen

Basmati-Reis

Kheera Raita Joghurt mit Gurken fein gewürzt

Pommes

Süßkartoffel-Pommes

Brote

Garlic-Naan *A1,C,G

Knoblauchbrot aus Weizenmehl

Naan *A1,C,G

im Lehmofen gebackenes Weizenmehlbrot

Onion Kulcha *A1,C,G

Brot gefüllt mit Zwiebeln aus Weizenmehl

Papadam

Knuspriges Brot aus Linsenmehl

Pudina Paratha *A1

Fladenbrot gefüllt mit Minze aus Weizenmehl

Roti *A1

Vollkornfladenbrot

Bhatura *A1

Frittiertes Brot aus Maida-Mehl

DIPS

Butter-Masala *G

Chilli

Mango VEGAN

Tamarinde VEGAN

Süß-Sauer