

# Alpin Curry

## Starter

### Samosa

€5.50

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Kräutern  
Triangoli di pasta croccante ripieni di patate speziate e erbe aromatiche  
Crispy pastry triangles stuffed with spiced potatoes, peas, and herbs.

### Allo Tikki

€5.50

Pfannengebratene Kartoffelpuffer mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Gewürzen, serviert mit hausgemachten Joghurt-Minz- und Tamarindensaucen

Polpette di patate fritte con cipolle, cetrioli, pomodori e spezie, servite con salse fatte in casa di yogurt menta e al tamarindo

Pan-fried potato patties mixed with onions, cucumbers, tomatoes, and spices, served with homemade yogurt mint and tamarind sauces.

### Vegetables Pakora

€7.00

Gemüse im Kichererbsenmehl gewürzt und frittiert, knusprig und golden.

Frittelle di verdure impanate in farina di ceci e spezie, croccanti e dorate.

Crispy and golden vegetable fritters coated in chickpea flour and spices.

### Paneer Pakora

€8.00

Knusprige Paneerwürfel in gewürztem Kichererbsenteig, perfekt frittiert.

Cubetti di paneer avvolti in pastella di ceci speziata, fritti fino a doratura perfetta.

Crispy paneer cubes encased in spiced chickpea batter, deep-fried to perfection.

### Fish Pakora

€10.00

Knusprige Fischstücke in gewürztem Kichererbsenteig, perfekt frittiert.

Bocconcini di pesce in pastella di ceci speziata, fritti fino a doratura perfetta.

Crispy fish pieces coated in spiced chickpea batter, deep-fried to golden perfection.

### Chicken Pakora

€9.00

Knusprige Hühnchenstücke in gewürztem Kichererbsenteig, perfekt frittiert.

Bocconcini di pollo in pastella di ceci speziata, fritti fino a doratura perfetta.

Crispy chicken pieces coated in spiced chickpea batter, deep-fried to golden perfection.

### Mix Veg Antipasto

€12.50

Gemischte Gemüsevorspeise mit knusprigen Samosas, Gemüsepakora und Aloo Tikki, jeweils mit traditionellen Gewürzen aromatisiert.

Antipasto misto di verdure con samosa croccanti, pakora di verdure e aloo tikki, ogni elemento aromatizzato con spezie tradizionali.

Mixed vegetable appetizer with crispy samosas, vegetable pakora and aloo tikki, all flavored with traditional spices.

### Onion Rings

€6.00

Anelli di cipolla fritti

Frittierte Zwiebelringe

Fried onion rings

### French Fries

€4.50

Klassische gewürzte Pommes frites.

Classiche patatine fritte speziate.

Classic spiced French fries.



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di lupini



Crostacei e prodotti derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e solfiti

# Alpin Curry

## Chicken Seekh Kebab

9.00€

Gewürzte Hähnchenspieße, nach indischer Art perfekt gegrillt

Spiedini di pollo speziati, grigliati alla perfezione secondo la tradizione indiana

Spiced ground chicken skewers, grilled to perfection in traditional Indian style

## Salad

### Session Salad

€9.00

Salat mit roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Mozzarella

Cipolla rossa, cetrioli, pomodoro, mozzarella.

Salad with red onions, cucumbers, tomatoes, and mozzarella

### Tikka Salad

€13.50

Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und drei Arten von Tikka

Insalata con pomodori, cetrioli, mais e tre tipi di tikka.

Salad with tomatoes, cucumbers, corn, and three types of tikka



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di lupini



Crostacei e prodotti derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e solfiti

# Alpin Curry

## Tandoori Specials

### Chicken Tikka

€13.50

Hühnchenstücke, mariniert in griechischem Joghurt und Gewürzen, für 5-6 Stunden gekühlt, dann im Tandoor feuergegart.

Pollo marinato in yogurt greco e spezie, refrigerato per 5-6 ore, poi cotto al fuoco in un tandoor.

Chicken pieces marinated in Greek yogurt and spices, refrigerated for 5-6 hours, then fire-cooked in a tandoor.

### Malai Tikka

€13.50

Hühnchenstücke, mariniert mit griechischem Joghurt, Cashewcreme und leicht gewürzt.

Pezzi di pollo marinati con yogurt greco, crema di anacardi e leggermente speziati.

Marinated chicken pieces with Greek yogurt, cashew cream and lightly spiced.

### Haryali Mint Tikka

€13.50

Hühnchenstücke, mariniert mit Gewürzen, cremigem Joghurt und Minzpesto, im Tandoor feuergegart.

Pezzi di pollo marinati con spezie, yogurt cremoso e pesto di menta, cotti al fuoco in un tandoor.

Chicken pieces marinated with spices, creamy yogurt, and mint pesto, fire-cooked in a tandoor.

### Tandoori Chicken

€13.50

Hähnchenschenkel, mariniert mit griechischem Joghurt und passend gewürzt, im Tandoor feuergegart.

Cosce di pollo marinate con yogurt greco e opportunamente speziate, cotte al fuoco in un tandoor.

Chicken thighs marinated with Greek yogurt and properly spiced, fire-cooked in a tandoor.

### Lamb Tikka

€16.90

Zarte Lammstücke, mariniert in einer Mischung aus Gewürzen und Joghurt, im Tandoor perfekt gegart.

Teneri pezzi di agnello marinati in una miscela di spezie e yogurt, cotti alla perfezione nel tandoor.

Tender lamb pieces marinated in a blend of spices and yogurt, cooked to perfection in a tandoor.

### Fish Tikka

€16.50

Zart gewürzte Fischfilets, mariniert in Joghurt, dann im Tandoor gekocht für ein rauchiges Aroma.

Filetti di pesce delicatamente speziati marinati nello yogurt e poi cotti nel tandoor per ottenere un sapore affumicato.

Delicately spiced fish fillets marinated in yogurt, then cooked in a tandoor for a smoky flavor.

### Tandoori Jhinga

€18.50

Saftige Garnelen, mariniert in einer Mischung aus Gewürzen und Joghurt, im Tandoor feuergegart für ein rauchiges Aroma.

Gamberi succosi marinati in una miscela di spezie e yogurt, cotti al fuoco in un tandoor per ottenere un sapore affumicato.

Juicy prawns marinated in a blend of spices and yogurt, fire-cooked in a tandoor for a smoky flavor.

### Malai Chaap

€14.00

Gewürzte Chaap-Stücke (aus Sojabohnenmehl hergestellt), im Tandoor feuergegart, dann mit Butter und Joghurt serviert.

Pezzi di chaap speziato (a base di farina di soia), cotti al fuoco in un tandoor e serviti con burro e yogurt.

Spiced chaap pieces (made from soybean flour), fire-cooked in a tandoor, then served with butter and yogurt.

### Haryali Mint Chaap

€14.00

Gewürzte Chaap-Stücke (aus Sojabohnenmehl), mariniert mit Minzpesto, im Tandoor feuergegart.

Pezzi di chaap speziato (a base di farina di soia) marinati con pesto di menta, cotti al fuoco in un tandoor.

Spiced chaap pieces (made from soybean flour) marinated with mint pesto, fire-cooked in a tandoor.



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di lupini



Crostacei e prodotti derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e solfiti

# Alpin Curry

## Paneer Tikka

€16.00

Paneerwürfel, mariniert in Gewürzen und Joghurt, im Tandoor gekocht für ein rauchiges Aroma.  
Cubetti di paneer marinati con spezie e yogurt, cotti nel tandoor per ottenere un sapore affumicato.  
Cubes of paneer marinated in spices and yogurt, cooked in a tandoor for a smoky flavor.

## Mixed Tandoori

€25.00

Eine kombinierte Auswahl an im Tandoor gekochten Fleischgerichten.  
Una selezione combinata di piatti di carne cotti al tandoor.  
A combined selection of tandoor-cooked meat dishes.

## Soup

### Dal Soup

6.50€

Gelbe Linsensuppe  
Zuppa di lenticchie gialle  
Yellow Lentil Soup

|                                                                                   |                                                |                                                                                     |                                               |                                                                                     |                                                    |                                                                                       |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati |  | Crostacei e prodotti derivati e loro derivati |  | Uova e prodotti derivati                           |  | Pesce e prodotti derivati    |
|  | Arachidi e prodotti derivati                   |  | Soia e prodotti derivati                      |  | Latte e prodotti derivati                          |  | Frutta a guscio              |
|  | Sedano e prodotti derivati                     |  | Senape e prodotti a base di senape            |  | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |  | Anidride solforosa e solfiti |
|  | Lupini e prodotti a base di lupini             |  | Molluschi e prodotti derivati                 |                                                                                     |                                                    |                                                                                       |                              |

# Alpin Curry

## Main Course

### Butter Chicken



€13.50

Umhüllendes Tomaten-Curry mit Huhn, verfeinert mit Butter und Sahne, sanft gewürzt  
Avvolgente curry al pomodoro con pollo, arricchito con burro e panna, delicatamente speziato  
Velvety tomato curry with chicken, enriched with butter and cream, gently spiced.

### Chicken Tikka Masala



€13.50

Gegrillte Hühnerbrust in einer reich gewürzten Tomatensoße.  
Petto di pollo alla griglia in una salsa di pomodoro riccamente speziata  
Grilled chicken breast in a richly spiced tomato sauce

### Chicken Korma



€13.50

Hähnchen gekocht in einer cremigen Sauce aus Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosmilch, gewürzt bis zur Perfektion.  
Pollo cucinato in una cremosa salsa di cipolle, anacardi e latte di cocco, aromatizzata con spezie.  
Chicken cooked in a creamy sauce of onions, cashews, and coconut milk, spiced to perfection.

### Chili Chicken



€13.50

Marinierte Hähnchenwürfel, frittiert und in einer scharfen und süß-sauren Sauce aus Chili, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Paprika geschwenkt.  
Cubetti di pollo marinati, fritti e avvolti in una salsa piccante e agrodolce a base di peperoncino, aglio, zenzero, cipolle e peperoni.  
Marinated chicken cubes, fried and coated in a spicy and sweet-sour sauce made with chili, garlic, ginger, onions, and bell peppers.

### Chicken Curry



€13.50

Huhn in ein indisches Gewürz-Curry eingetaucht, betont durch Kurkuma und Koriander.  
Pollo immerso in un curry di spezie indiane con note di curcuma e coriandolo.  
Chicken immersed in an Indian spice curry, highlighted by turmeric and coriander.

### Chicken Madras



€13.50

Hähnchen gekocht in einem Madras-Pesto und perfekt gewürzt.  
Pollo cucinato in un pesto di Madras e speziato a dovere.  
Chicken cooked in a Madras pesto and perfectly spiced.

### Chicken Vindaloo



€13.50

Hähnchen zubereitet mit einer Vindaloo-Sauce, hergestellt aus einer reichen Mischung von über hundert Gewürzen.  
Pollo preparato con una salsa Vindaloo, realizzata con una ricca miscela di oltre cento spezie  
Chicken prepared with a Vindaloo sauce, made with a rich blend of over a hundred spices.

### Palak Chicken



€13.50

Zartes Huhn gekocht mit frischem Spinat in einer leichten Gewürzcreme.  
Pollo tenero cucinato con spinaci freschi in una crema di spezie lievi.  
Tender chicken cooked with fresh spinach in a light spice cream.

### Jalfregi Chicken



€13.50

Huhn mit knackigen Paprika, Zwiebeln und Tomaten, gebraten mit traditionellen Gewürzen.  
Pollo con peperoni croccanti, cipolle e pomodori, saltato con spezie tradizionali.  
Chicken with crisp bell peppers, onions, and tomatoes, stir-fried with traditional spices.



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di lupini



Crostacei e prodotti derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e solfiti

# Alpin Curry

## Kadai Chicken

€13.50

Im Wok geschwenktes Huhn mit Paprika und Zwiebeln, gewürzt mit Chili und Koriander.  
Pollo sauté nel wok con peperoni e cipolle, speziato con peperoncino e coriandolo.  
Wok-tossed chicken with bell peppers and onions, spiced with chili and coriander.

## Lamb Tikka Masala

€16.90

In Joghurt mariniertes Lamm, im Tandoor gekocht, serviert in einer cremigen Tomaten-Gewürzsoße.  
Agnello marinato nello yogurt e cotto al tandoor, servito in una salsa cremosa di pomodoro e spezie.  
Yogurt-marinated lamb, tandoor-cooked, served in a creamy tomato and spice sauce.

## Lamb Curry

€16.90

Zartes Lamm in einem gewürzten Curry mit einer Mischung aus traditionellen Kräutern und Gewürzen.  
Agnello tenero in curry speziato con un mix di erbe e spezie tradizionali.  
Tender lamb in a spiced curry with a blend of traditional herbs and spices.

## Lamb Madras

€16.90

Lamm gekocht in einem Madras-Pesto und gut gewürzt.  
Agnello cucinato in un pesto di Madras e speziato a dovere.  
Lamb cooked in a Madras pesto and perfectly spiced.

## Lamb Sabji

€16.90

Gebratenes Lamm mit einer Vielzahl an frischem Gemüse, leicht gewürzt in einer Kokossauce.  
Agnello saltato con una varietà di verdure fresche e speziato leggermente in una salsa di coco  
Agnello saltato con una varietà di verdure fresche e leggermente speziato in una salsa al cocco

## Lamb Vindaloo

€16.90

Lamm zubereitet mit einer Vindaloo-Sauce, hergestellt aus einer reichen Mischung von über hundert Gewürzen.  
Agnello preparato con una salsa Vindaloo, realizzata con una ricca miscela di oltre cento spezie  
Lamb prepared with a Vindaloo sauce, made with a rich blend of over a hundred spices.

## Fish Korma

€16.50

Fisch in einem cremigen Cashew-Zwiebel-Curry, verfeinert mit Kokosnuss und Gewürzen.  
Pesce in un curry cremoso di anacardi e cipolle, arricchito con cocco e spezie.  
Fish in a creamy cashew and onion curry, enriched with coconut and spices.

## Fish Masala

€16.50

Fisch gekocht in einer würzigen Tomatensoße mit aromatischen Kräutern.  
Pesce cucinato in una salsa speziata di pomodoro con erbe aromatiche.  
Fish cooked in a spicy tomato sauce with aromatic herbs.

## Fish Jalfregi

€16.50

Fisch mit knackigem Gemüse in einer lebhaften Mischung indischer Gewürze.  
Pesce con verdure croccanti in un vivace mix di spezie indiane.  
Fish with crisp vegetables in a lively blend of Indian spices.

## Fish Curry

€16.50

Fisch in einem reichen Curry aus traditionellen Gewürzen, leicht scharf.  
Pesce in un ricco curry di spezie tradizionali, leggermente piccante.  
Fish in a rich curry of traditional spices, mildly spicy.



Cereali contenenti glutine  
e prodotti derivati



Arachidi e prodotti  
derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di  
lupini



Crostacei e prodotti  
derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di  
senape



Molluschi e prodotti  
derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a  
base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e  
solfiti

# Alpin Curry

## Jhinga Jalfregi

€18.50

Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in einem raffinierten Gewürzcurry.

Gamberi con peperoni e cipolle in un sofisticato curry di spezie.

Shrimp with bell peppers and onions in a sophisticated spiced curry.

## Jhinga Chili

€18.50

Garnelen gebraten mit feurigen Chilischoten und Sojasoße, sehr scharf.

Gamberi saltati con peperoncini ardenti e salsa di soia, molto piccante.

Shrimp stir-fried with fiery chili and soy sauce, very spicy.

## Jhinga Masala

€18.50

Garnelen in einer cremigen Tomaten- und Gewürzsoße, reichhaltig und umhüllend.

Gamberi in una cremosa salsa di pomodoro e spezie, ricca e avvolgente.

Shrimp in a creamy tomato and spice sauce, rich and enveloping.



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di lupini



Crostacei e prodotti derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e solfiti



# Alpin Curry

## Vegetarian Menu

### Shahi Paneer

€12.50

Paneer-Würfel in einer reichen, cremigen Soße mit Tomate, Butter und Gewürzen.  
Cubetti di paneer in una ricca salsa cremosa con pomodoro, burro e spezie.  
Paneer cubes in a rich, creamy sauce with tomato, butter, and spices.

### Cheese Chili

€12.50

Käse gebraten mit feurigem Chili, Paprika und Sojasoße.  
Formaggio saltato con peperoncini ardenti, peperoni e salsa di soia.  
Cheese stir-fried with fiery chili, bell peppers, and soy sauce.

### Dal Makhni

€10.50

Drei Arten von Linsen, die 24 Stunden lang eingeweicht und dann mit Gewürzen und Butter gekocht werden.  
Tre tipi di lenticchie, ammollate per 24 ore e poi cucinate con spezie e burro.  
Three kinds of lentils, soaked for 24 hours and then cooked with spices and butter.

### Dal Punjabi

€10.50

Gelbe Linsen gekocht mit einer raffinierten Gewürzmischung und Zwiebelsauce.  
Lenticchie gialle cucinate con un abile mix di spezie e salsa di cipolla.  
Yellow lentils cooked with a skillful mix of spices and onion sauce.

### Chana Masala

€10.50

Kichererbsen in einer würzigen Tomatensoße mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern.  
Ceci in una speziata salsa di pomodoro con cipolle, aglio e erbe fresche.  
Chickpeas in a spicy tomato sauce with onions, garlic, and fresh herbs.

### Baingan Bharta

€10.50

Zerdrückte geröstete Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen.  
Melanzane arrostate schiacciate con pomodori, cipolle e spezie aromatiche.  
Mashed roasted eggplants with tomatoes, onions, and aromatic spices.

### Malai Kofta

€11.50

Vegetarische Kroketten in einer cremigen Nuss-Sahne-Sauce, süßlich gewürzt.  
Crocchette vegetariane in una salsa cremosa di noci e panna, dolcemente speziata.  
Vegetarian croquettes in a creamy nut and cream sauce, sweetly spiced.

### Matar Paneer

€12.50

Paneer-Würfel und Erbsen in einer Tomaten- und milden Gewürzsoße.  
Cubetti di paneer e piselli in una salsa di pomodoro e spezie dolci.  
Paneer cubes and peas in a tomato and mild spice sauce.

### Palak Paneer

€12.50

Paneer in einer cremigen Spinatsoße mit milden Gewürzen.  
Paneer in una cremosa salsa di spinaci e spezie delicate.  
Paneer in a creamy spinach sauce with mild spices.

### Mix Vegetable

€11.00

Mischung aus saisonalem Gemüse gekocht mit traditionellen indischen Gewürzen.  
Mix di verdure stagionali cotte con spezie indiane tradizionali.  
Mix of seasonal vegetables cooked with traditional Indian spices.



Cereali contenenti glutine  
e prodotti derivati



Arachidi e prodotti  
derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di  
lupini



Crostacei e prodotti  
derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di  
senape



Molluschi e prodotti  
derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a  
base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e  
solfiti



# Alpin Curry

## Jalfrezi Vegetable

€11.50

Knackiges Gemüse gebraten mit Paprika, Tomaten und einer lebhaften Gewürzmischung.

Verdure croccanti saltate con peperoni, pomodori e un mix vivace di spezie.

Crisp vegetables stir-fried with bell peppers, tomatoes, and a lively spice mix.

## Raita

€4.00

Erfrischendes Joghurt-Dressing mit Gurken, Gewürzen und Kräutern

Condimento fresco a base di yogurt con cetrioli, spezie e erbe

Refreshing yogurt-based condiment with cucumbers, spices, and herbs

## Chaap Sabji

€11.50

Soja-Chaap mit einer Auswahl an Gemüse in Currysauce

Chaap di soia con verdure assortite in salsa di curry

Soy chaap with assorted vegetables in curry sauce

## Chaap Masala

€11.50

Soja-Chaap zubereitet in einer reichen Masala-Soße mit traditionellen indischen Gewürzen

Chaap di soia cucinato in una ricca salsa di masala con spezie tradizionali indiane

Soy chaap cooked in a rich masala sauce with traditional Indian spices

## Kadai Paneer

12.50€

Im Wok gebratener Paneer mit Paprika und Zwiebeln, gewürzt mit Chili und Koriander.

Paneer saltato nel wok con peperoni e cipolle, speziato con peperoncino e coriandolo.

Wok-tossed paneer with bell peppers and onions, spiced with chili and coriander.

## Paneer Masala

12.50€

Gegrillte Paneer in einer reich gewürzten Tomatensoße.

Paneer alla griglia in una salsa di pomodoro riccamente speziata

Grilled Paneer in a richly spiced tomato sauce



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di lupini



Crostacei e prodotti derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e solfiti

# Alpin Curry

## Naan

### Tandoori Roti

€2.00

Vollkornbrot im Tandoor gebacken, knusprig und leicht.  
Pane integrale cotto nel tandoor, croccante e leggero.  
Whole wheat bread baked in a tandoor, crispy and light.

### Classico Naan

€2.50

Traditionelles Naan, weich und fluffig, im Tandoor gebacken.  
Naan tradizionale, morbido e soffice, cotto nel tandoor.  
Traditional naan, soft and fluffy, baked in a tandoor.

### Butter Naan

€3.00

Butterreiches Naan, im Tandoor gebacken, mit einem reichen, butterigen Geschmack.  
Naan ricco di burro, cotto nel tandoor, con un sapore ricco e burroso.  
Butter-rich naan, baked in a tandoor, with a rich, buttery flavor.

### Garlic Naan

€3.00

Knoblauch-Naan, angereichert mit frischem Knoblauch und Koriander, aromatisch und duftend.  
Naan al aglio, impastato con aglio fresco e coriandolo, aromatico e fragrante.  
Garlic naan, infused with fresh garlic and coriander, aromatic and fragrant.

### Cheese naan

€3.50

Naan gefüllt mit schmelzendem Käse, cremig und befriedigend.  
Naan farcito con formaggio filante, cremoso e soddisfacente.  
Naan stuffed with melting cheese, creamy and satisfying.

### Aloo Naan

€3.50

Naan gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, die einen makellosen indischen Geschmack hinterlassen.  
Naan ripieno di patate speziate, che lasciano un gusto indiano impeccabile.  
Naan is filled with spiced potatoes, that leave a flawless Indian taste.

### Mix bread

€11.00

Auswahl an Brot, einschließlich Naan, Roti und anderen lokalen Sorten.  
Assortimento di pane, includendo naan, roti e altre varietà locali.  
Assortment of bread, including naan, roti, and other local varieties.

### Garlic Cheese Naan

3.70€

Knoblauch-Naan gefüllt mit schmelzendem Käse.  
Naan all' aglio, ripieno di formaggio cremoso.  
Garlic Naan filled with melted cheese.



Cereali contenenti glutine  
e prodotti derivati



Arachidi e prodotti  
derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di  
lupini



Crostacei e prodotti  
derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di  
senape



Molluschi e prodotti  
derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a  
base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e  
solfiti

# Alpin Curry

## Dessert

### Gulab Jamun

€4.00

Frisch frittierte Teigbällchen aus Milch und Grieß, getränkt in Ahornsirup

Palline fritte a base di latte e semolina, bagnate in sciroppo d'acero

Freshly fried dough balls made out of milk and semolina and soaked in maple syrup

### Gajar Halwa

€4.50

Langsam gekochtes Karottendessert mit Milch, Butter und Trockenfrüchten.

Dessert di carote grattugiate cucinate lentamente con latte, burro e frutta secca.

Slow-cooked dessert of grated carrots with milk, butter, and dried fruits.

### Dolce del giorno

--



Cereali contenenti glutine  
e prodotti derivati



Arachidi e prodotti  
derivati



Sedano e prodotti derivati



Lupini e prodotti a base di  
lupini



Crostacei e prodotti  
derivati e loro derivati



Soia e prodotti derivati



Senape e prodotti a base di  
senape



Molluschi e prodotti  
derivati



Uova e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti a  
base di semi di sesamo



Pesce e prodotti derivati



Frutta a guscio



Anidride solforosa e  
solfiti