

Alkoholfreie Getränke

530	<i>Lassi , natur, salzig, süß</i>	0,4 l	€ 3,50
531	<i>Mango Lassi</i>	0,4 l	€ 3,50
533	<i>Coca Cola</i>	1,0 l	€ 3,50
535	<i>Coca Cola light</i>	1,0 l	€ 3,50
538	<i>Fanta</i>	1,0 l	€ 3,50
539	<i>Sprite</i>	1,0 l	€ 3,50

Bier

561	<i>Pils</i>	0,5 l	€ 3,50
562	<i>Namaste, Indisches Bier Lager Beer</i>	0,33 l	€ 3,50

Weißwein (Flasche)

573	<i>Grauer Burgunder trocken (Baden)</i>	0,7 l	€ 12,90
600	<i>Riesling trocken (Rheingau)</i>	0,7 l	€ 12,90

Roséwein & Weißherbst

580	<i>Rosé trocken</i>	0,7 l	€ 12,90
-----	---------------------	-------	---------

Rotwein

591	<i>Rotwein trocken (Spanien)</i>	0,7 l	€ 12,90
-----	----------------------------------	-------	---------

596	<i>Rotwein trocken (Frankreich)</i>	0,7 l	€ 12,90
-----	-------------------------------------	-------	---------

Sekt

632	<i>Flasche Sekt, trocken</i>	0,75 l	€ 10,90
-----	------------------------------	--------	---------

Vorspeisen . Appetizers

1000	1 Stück Papadam (Linsenwaffel), mit <i>Mango-Chutney, süß-sauer/ Mixed Pickles, mittelscharf/ Vindaloo, scharf</i>	€ 1,50
3	Samosas <i>Mit Hackfleisch oder Gemüse gefüllte Pastete</i> <i>Patty stuffed with minced meat or vegetables</i>	€ 4,50
4	Murgh Tikka <i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Garam Masala,</i> <i>im Tandoor gegart / Chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i>	€ 5,00
5	King Prawns (3 Stück) <i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt,</i> <i>King Prawns marinated and roasted in charcoal clay oven</i>	€ 8,90
6	Murgh Pakoras <i>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken</i> <i>Chicken fillet marinated in gramflour battered and fried</i>	€ 5,00
8	Keema Nan <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem,</i> <i>gehackten Fleisch / Leavened bread stuffed with minced meat</i>	€ 5,90
10	Sabzi Pakoras <i>Frisches Gemüse, ausgebacken in Kichererbsenteig</i> <i>Fresh vegetables fried with gramflour</i>	€ 4,50
11	Cheese Nan <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse</i> <i>Leavened bread stuffed with fresh home-made cheese</i>	€ 5,90
12	Gemischte Vorspeise (für eine Person) <i>Mixed Appetizers (for one person)</i>	€ 5,90
15	Chilli Cheese Nan <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse</i> <i>und frischem Chilli /Leavened bread stuffed with fresh home made cheese</i> <i>and fresh Chilli</i>	€ 5,90

Tandoori Spezialitäten . Tandoori Specialities

*Unsere Tandoori-Spezialitäten werden in dem speziellen traditionellen Lehmofen gegart
und auf frischem Gemüse serviert.*

Dadurch wird ein einzigartiges und geschmacksintensives Aroma erzielt.

*Our Tandoori-Specialities are roasted in a special traditional clay oven and served on fresh vegetables. This
gives the unique flavour*

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | <i>Chicken Tandoori</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart</i>
<i>Chicken fillet marinated and roasted in tandoor</i> | € 15,90 |
| 22 | <i>Lamm Tikka</i>
<i>Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart</i>
<i>New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor</i> | € 19,90 |
| 24 | <i>Lamm-/ Chicken-Tandoori</i>
<i>Zartes mariniertes Lammrücken- und Hähnchenbrustfilet am Spieß im</i>
<i>Tandoor gegart auf frischen Gemüse / Tender lamb back fillet and chicken</i>
<i>fillet marinated and roasted in tandoor with fresh vegetables</i> | € 17,90 |
| 26 | <i>Machi Tikka (Fisch-Tandoori)</i>
<i>Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,</i>
<i>im Tandoor gegart</i>
<i>Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven</i> | € 14,90 |
| 27 | <i>Jhinga Shahi Tandoori Garnelen</i>
<i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten</i>
<i>des Indus-Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart</i>
<i>King prawns, marinated in a secret formula, known only to the</i>
<i>people of the Indus Valley, cooked in charcoal clay oven</i> | € 19,90 |

Huhn . Chicken

- 30 **Chicken Mango Curry** € 14,90
*Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne
mit frischen Mangostücken
Tender chicken fillet cooked in a delicately flavoured sauce
with fresh mango*
- 31 **Chicken Korma** € 14,90
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche – Hähnchenbrustfilets
werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln,
Kokosnuß und Cashew-Nüssen zubereitet
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors - Tender chicken fillet
cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts*
- 32 **Chicken Madras** € 14,90
*Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Speziialsauce mit Peperoni,
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms*
- 33 **Chicken Curry** € 14,90
*Hähnchenbrustfilet in Currysauce
Chicken fillet in currysauce*
- 34 **Tandoori Chicken Masala** € 14,90
*Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisch
gewürzt in Speziialsauce
Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce*
- 35 **Karahi Chicken** € 14,90
*Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten
und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet
Chicken fillet cooked in Karahi with onions, garlic, ginger,
tomatoes and fresh ground spices*

- 36 **Chicken Vindaloo** € 14,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 37 **Palak Chicken** € 14,90
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Succulent chicken fillet cooked with spinach and flavoured with spices
- 38 **Daal Chicken** € 14,90
Hähnchenbrustfilet würzig zubereitet mit gelben Linsen in Curry Sauce
Chicken fillet delicately spiced with yellow lentils in curry sauce
- 39 **Chicken Jalfrazie** € 14,90
Hähnchenbrustfilet zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce
Chicken fillet cooked in a combination of spices, onions, garlic, tomatoes and carrots in a curry-sauce
- 41 **Chicken Chilli** € 14,90
- Spezialität des Hauses -
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen in Chilli-Sauce
Chicken fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce
- 42 **Chicken Makhani (Butter Chicken)** € 14,90
In Yoghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer süß-cremigen Tomaten Sauce
In yoghurt marinated tender chicken in a sweet creamy tomato Sauce

Lamm . Lamb

- 51 **Lamm -Chilli Masala** € 15,90
- Spezialität des Hauses -
Zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Pepperoni
und Gewürzen in einer pikanten Chilli-Sauce
Lamb fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce
- 52 **Lamm Madras** € 15,90
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Pepperoni,
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons
*Tender lamb pieces prepared in a spicy madras sauce with
fresh mushrooms*
- 53 **Lamm Curry** € 15,90
Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce
Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce
- 54 **Lamm Masala** € 15,90
Zartes Lammfleisch rückenfilet im Tandoor gegart,
orientalisch gewürzt in Spezialsauce gebraten
lamb pieces cooked in oriental spices with special sauce
- 56 **Lamb Vindaloo** € 15,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 57 **Palak Gosht** € 15,90
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten,
mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Tender lamb cooked with spinach and flavoured with spices
- 60 **Sabzi Gosht** € 15,90
Zartes Lammfleisch würzig zubereitet mit verschiedenen
frischen Gemüsen in einer Curry-Sauce
*Lamb pieces delicately spiced with different fresh vegetables
in curry sauce*

Fisch . Sea Food

- 90 **Machi Mango Curry** € 13,90
*Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit
frischen Mangostücken*
*Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with
fresh mango*
- 91 **Machi Korma** € 13,90
- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -
*Tilapiafilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt
und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen*
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors -
*Tilapia fillet cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt
and cream with almonds, coconut and cashewnuts*
- 92 **Machi Masala (Fisch-Curry)** € 13,90
*Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
orientalisch gewürzt*
*Tilapia fillet cooked with onions, garlic, ginger and oriental
spices*

Garnelen . King Prawns

- 95 **Jhinga Mango Curry** € 15,90
*Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen
Mangostücken*
Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- 96 **Jhinga Korma** € 15,90
- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -
*Garnelen werden in einer milden Sauce aus Gewürzen,
Joghurt und Sahne zubereitet, mit Mandeln, Kokosnuß
und Cashew-Nüssen*
*Prawns cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt
and cream with almonds, coconut and cashewnuts*
- 97 **Jhinga Madras** € 15,90
*Garnelen in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni,
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet*
Prawns in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- 99 **Jhinga Curry** € 15,90
Garnelen gebraten in einer exotischen Curry-Sauce
Prawns cooked in an exotic curry-sauce

Vegetarische Gerichte . Vegetarian Dishes

- 109 ***Sabzi Korma*** € 13,90
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche - Frisches Gemüse zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, mit Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen
A dish from the kitchen of Moghul-Emperors - Fresh vegetables cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts
- 110 ***Sabzi Mango Curry*** € 13,90
Frisches Gemüse in einer würzigen Sauce mit frischen Mangostücken
Fresh vegetables in a spicy sauce with fresh mango pieces
- 111 ***Aloo Chana Masala*** € 13,90
Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten in Curry-Sauce
Potatoes and chick peas cooked with onions, ginger and garlic in curry-sauce
- 112 ***Tarka Daal*** € 13,90
Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils with sauted onions and garlic
- 114 ***Palak Paneer*** € 13,90
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten
Fresh home made cheese with spinach, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices
- 115 ***Mixed Vegetables*** € 13,90
Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen
Mixed vegetables
- 117 ***Aloo Gobi Masala*** € 13,90
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gebraten
Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, garlic,

Brote und Beilagen . Bread and Side Dishes

- 118 ***Garlic Nan*** € 2,50
Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch im Tandoor gebacken
Leavened bread stuffed with butter, garlic baked in tandoor
- 119 ***Nan*** € 2,00
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
Leavened bread of fine flour
- 120 ***Butter Nan*** € 2,50
Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken
Leavened bread of fine flour with butter
- 121 ***Roti*** € 2,00
Fladenbrot aus Vollkornmehl
Whole wheatbread
- 123 ***Raita*** € 3,00
Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt
Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs

Salate . Salads

Wahlweise: Joghurt – Dressing oder Essig und Öl

- 132 ***Sommer Salat*** € 11,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with mushrooms and fresh round flat
cake bread
- 133 ***Shahi Salat*** € 13,90
Großer gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten
Hähnchenfilet-Stücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with chicken fillet pieces tandoori roasted
and fresh round flat cake bread
- 135 ***Prawn Salat*** € 14,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, dazu frisch
gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with cooked prawns and fresh round flat cake bread

Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 143 | <i>Ghulab Jaman</i>
<i>In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen</i>
<i>Dumplings marinated in sweet syrup</i> | € 3,90 |
| 145 | <i>Firni</i>
<i>Hausgemachter Reispudding mit Pistazien</i>
<i>Homemade rice pudding with pistachios</i> | € 3,90 |