

nithyanand
LUNCH ME

FROM 11:00AM TO 2:30 PM. EVERY DISH IS
SERVED WITH RICE



BREAD

129. TANDOORI ROTI ⁽¹⁾ 3.00€

Sourdough flatbread baked in a tandoor.

130. CHAPATI GHEE / PHULKA ⁽¹⁾ 3.50€

Whole wheat flour, freshly cooked and puffed over flame for a delicate, airy texture.

131. TANDOORI BUTTER ROTI ⁽¹⁾ 3.50€

Buttered sourdough bread.

132. NAAN ⁽¹⁾ 3.50€

Flatbread made from finest flour.

133. BUTTER NAAN ⁽¹⁾ 3.90€

Buttered flatbread made from the finest flour.

134. GARLIC NAAN ⁽¹⁾ 4.90€

Heart-shaped flatbread with garlic.

135. PARATHA LACHHEDAR ⁽¹⁾ 5.50€

Special flat ring bread made from wholemeal flour baked with butter.





BREAD

136. CHEESE NAAN ^(1,7) 5.50€

Bread filled with cheese and brushed with garlic paste

137. CHEESE GARLIC NAAN ^(1,7) 6.50€

Bread filled with cheese and brushed with garlic paste

138. HARA NAAN ^(1,7) 6.50€

Flatbread filled with green peas and homemade cheese

139. KEEMA NAAN ^(1,7) 6.90€

Flatbread stuffed with finely chopped lamb

140. PESHWARI NAAN ^(1,7) 6.90€

Soft naan bread filled with a delicate blend of coconut, almonds, raisins, and gentle spices, lightly baked and finished with butter.

141. PANNER PARATHA ^(1,7) 7.90€

Soft paratha stuffed with spiced paneer, pan-roasted until golden and finished with Ghee

142. ALOO PARATHA ⁽¹⁾ 7.90€

Soft paratha stuffed with delicately spiced potatoes, pan-roasted until golden and finished with Ghee

143. CRAZY NAAN ^(1,7) 5.50€

Spicy flatbread





NITHYANAND
INDISCHE SPEZIALITÄTEN

SALAD

100. MIXED SALAD 4.90€

Green salad with tomatoes and carrots.

101. SPORT SALAD 13.90€

Salad with fish, eggs, corn and chickpeas.

102. CHICKEN SALAD 10.90€

Salad with grilled chicken.

FISH 13,90€

103. FISH CURRY / फिश करी (4, 7, 8)

Halibut gently braised in a spiced onion and tomato sauce.





VEGETARIAN 10.00€

104. ALOO GOBI MASALA / आलू गोभी मसाला (7,8)

Potatoes and cauliflower cooked in a classic masala with tomatoes, onions and aromatic Indian spices.

105. ALOO MATTAR / आलू मटर (7,8)

Green peas and potatoes, sautéed with fresh spices.

106. BANARASI BAINGAN / पालक पनीर (7,8)

Baby eggplant slowly cooked in a Banarasi-style masala with aromatic spices and gentle sweetness.

107. EGG CURRY / अंडा करी (7,8)

Boiled eggs simmered in a spiced onion and tomato gravy.





VEGETARIAN 10.00€

**108. MUSHROOM HARA DAMIJA / मशरूम हरा
दामिजा (7, 8)**

Mushrooms gently cooked with fresh herbs, aromatic spices and cream.

109. MATAR PANEER / मटर पनीर (7, 8)

Paneer cubes and green peas cooked in a spiced onion and tomato gravy.

110. MIXED VEGETABLES / मिक्स सब्जियाँ (7)

A selection of vegetables cooked in a mild onion and tomato gravy.

111. PANEER MAKHNI / पनीर मक्खनी (7, 8)

Soft paneer cubes simmered in a creamy tomato-butter sauce.





VEGETARIAN 10.00€

112. MAHARANI DAL / महारानी दाल (7)

Slow-simmered black lentils and kidney beans in a creamy sauce with butter and Indian spices.

113. GOBHI KAJU MATAR / गोभी काजू मटर (7, 8)

Cauliflower florets with green peas and roasted cashews in a mild, nutty gravy with Indian spices.

114. PALAK PANEER / पालक पनीर (7, 8)

Soft paneer cubes simmered in a smooth spinach purée, gently seasoned with Indian spices.

115. DAL TADKA / दाल तड़का (7)

Creamy yellow lentils tempered with cumin, garlic and dried red chilies in ghee.





CHICKEN 12.00€

116.MURG TIKKA MASALA / चिकन टिकका मसाला (7,8)

Tandoor-grilled chicken pieces in a creamy tomato-butter sauce with selected Indian spices.

117.BUTTER CHICKEN / बटर चिकन (7,8)

Chicken marinated in spices, grilled in the tandoor and simmered in a creamy tomato-butter sauce.

118.CHICKEN CURRY / चिकन करी (7)

Chicken slowly braised in a spiced onion and tomato gravy.

119.MURG PALAK / चिकन पालक (7,8)

Tender chicken simmered in a smooth spinach purée, gently seasoned with mild Indian spices.





CHICKEN 12.00€

120.CHICKEN MUGHLAI / चिकन मुगलाई (7,8)

Chicken cooked in a creamy Mughlai-style gravy with egg, cashew, onion and delicate aromatic spices.

121.CHICKEN DOPIAZA / चिकन दोपियाजा (7)

Tender chicken cooked in a rich onion-tomato gravy with two styles of onions and balanced spices.

122.CHICKEN MANGO CURRY / आम चिकन करी (7,8)

Tender chicken pieces in a lightly spiced creamy sauce with Alphonso mango pulp.

123.CHICKEN CHILLI MASALA / चिकन चिली मसाला (8)

Tender chicken cooked in a rich Patiala-style gravy with tomatoes, onions, peppers and bold Indo-Chinese flavours.





NITHYANAND
INDISCHE SPEZIALITÄTEN

LAMB 13,90€

124.LAMB CURRY / लैम करी (7)

Lamb slowly braised in a spiced onion and tomato gravy.

125.GOSHT PALAK / घोस्ट पालक (7,8)

Tender lamb simmered in a smooth spinach purée, gently seasoned with mild Indian spices.

126.GOSHT ALOO / आलू गोश्त (7)

Tender lamb cooked with potatoes in a rich onion and tomato gravy with traditional spices.

127.LAMB BADAMI / लैम बदामी (7,8)

Juicy lamb pieces gently braised in a creamy almond-based gravy with aromatic spices and a hint of cardamom.

128.LAMB GOBHIWALA / लैम गोभिवाला (7)

Tender lamb simmered with cauliflower florets in a spiced onion and tomato gravy.





WATER

[0.2/0.7]

01.SPARKLING	€3.50/6.00
02.STILL	€3.50/6.00

SODAS

[0.2/0.4]

03.COCA COLA	€2.00/4.00
04.COCA COLA ZERO	€2.00/4.00
05.SPRITE	€2.00/4.00
06.SPEZI	€2.00/4.00
07.FANTA	€2.00/4.00
08.BITTER LEMON	€2.00/4.00
09.TONIC WATER	€2.00/4.00
10.WILDBERRY	€2.00/4.00

JUICES

[0.2/0.4]

11.APPLE	€3.50/4.50
12.MARACUJA	€3.50/4.50
13.JOHANNISBEERE	€3.50/4.50
14.ORANGE	€3.50/4.50
15.MANGO	€3.50/4.50
16.BANANA	€3.50/4.50
17.GRAPE	€3.50/4.50
18.ANANAS	€3.50/4.50
19.GUAVA	€3.50/4.50





NITHYANAND
INDISCHE SPEZIALITÄTEN

DHAHI HANDI

20. MANGO LASSI [0.2/0.4]	€3.50/4.50
21. BOMBAY LASSI [0.4]	€4.50
22. SALTY LASSI [0.4]	€4.50
23. DRY FRUIT LASSI [0.4]	€6.50
24. COCONUT LASSI [0.4]	€4.50
25. BANANA LASSI [0.4]	€5.50

BEER

26. INDIAN KINGFISHER [0.3]	€4.50
27. PILS [0.3/0.5]	€4.50/5.50
28. ALK FREI PILS [0.3]	€4.50
29. WEISSBIER / HEFE [0.5]	€5.50
30. ALK FREI HEFEWEIZEN [0.5]	€5.50
31. RADLER [0.5]	€5.50
32. COLABIER [0.5]	€5.50
33. ALK FREI RADLER [0.5]	€5.50

DETOX

34. MINT ME	€6.50
35. ICE TEA Peach/Lemon	€6.50
36. NARANGI Maracuja, Orange, Mango, Soda	€6.50
37. CUCUMBA Cucumber, Basil, Holunder, Lemon, Soda	€6.50
38. JAMUNI Currant, Cranberry, Lemon, Soda	€6.50





ALLERGIES AND INTOLERANCES

- (1) GRAIN CONTAINING GLUTEN
- (2) CRUSTACEANS
- (3) EGGS
- (4) FISH
- (5) PEANUTS
- (6) SOYBEANS
- (7) MILK
- (8) NUTS
- (9) CELERY
- (10) MUSTARD
- (11) SESAME SEEDS
- (12) SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
- (13) LUPIN
- (14) MOLLUSCS



nithyanand

MITTAGSTISCH

VON 11.00 BIS 14.30 UHR GIBT ES JEDES
GERICHT INKL. REIS



BROT

129. TANDOORI ROTI ⁽¹⁾ 3.00€

Fladenbrot aus Sauerteig in Tandoor gebacken.

130. CHAPATI GHEE ⁽¹⁾ 3.50€

Vollkornfladenbrot, frisch gebacken und über offener Flamme aufgeblasen.

131. TANDOORI BUTTER ROTI ⁽¹⁾ 3.50€

Gebuttertes Sauerteigbrot.

132. NAAN ⁽¹⁾ 3.50€

Fladenbrot aus feinstem Mehl.

133. BUTTER NAAN ⁽¹⁾ 3.90€

Gebuttertes Fladenbrot aus feinstem Mehl.

134. GARLIC NAAN ⁽¹⁾ 4.90€

Herzförmiges Fladenbrot mit Knoblauch.

135. PARATHA LACHHEDAR ⁽¹⁾ 5.50€

Speziell blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken.





BROT

136. CHEESE NAAN ^(1,7) 5.50€

Fladenbrot gefüllt mit Käse.

137. CHEESE GARLIC NAAN ^(1,7) 6.50€

Fladenbrot gefüllt mit Käse und mit Knoblauch bestrichen.

138. HARA NAAN ^(1,7) 6.50€

Fladenbrot gefüllt mit Erbsen und Käse.

139. KEEMA NAAN ^(1,7) 6.90€

Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch.

140. PESHWARI NAAN ^(1,7) 6.90€

Fladenbrot, gefüllt mit einer zarten Mischung aus Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und milden Gewürzen, leicht gebacken und mit Butter verfeinert.

141. PANNER PARATHA ^(1,7) 7.90€

Weiches Paratha, gefüllt mit gewürztem Paneer, in der Pfanne goldbraun geröstet und mit Ghee verfeinert.

142. ALOO PARATHA ⁽¹⁾ 7.90€

Weiches Paratha, gefüllt mit fein gewürzten Kartoffeln, in der Pfanne goldbraun gebraten und mit Ghee verfeinert.

143. CRAZY NAAN ^(1,7) 5.50€

Scharfgewürztes Fladenbrot





SALAT

100. MIX SALAT 4.90€

Grüner Salat mit Tomaten und Karotten.

101. SPORT SALAT 13.90€

Salat mit Fisch, Eiern, Mais und Kichererbsen.

102. HÄHNCHEN SALAT 10.90€

Salat mit gegrilltem Hähnchen.

FISCH 13.90€

103. FISCH CURRY / फिश करी (4, 7, 8)

Heilbutt, sanft gegart in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.





VEGETARISCH 10.00€

**104. KARTOFFEL-BLUMENKOHL MASALA /
आलू गो भी मसाला (7,8)**

Kartoffeln und Blumenkohl, gekocht in einem klassischen Masala mit Tomaten, Zwiebeln und aromatischen indischen Gewürzen.

105. ALOO MATTAR / आलू मटर (7,8)

Grüne Erbsen und Kartoffeln, sautiert mit frischen Gewürzen.

**106. AUBERGINE NACH BANARASI ART / बनारसी
बैंगन (7,8)**

Auberginen, langsam gegart in einer Banarasi-Masala.

107. EIER CURRY / अंडा करी (7,8)

Gekochte Eier, sanft gegart in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.





VEGETARISCH 10.00€

108. PILZGRÜNE DAMIJA / मशरूम हरा दामिजा (7, 8)

Champignons, sanft gegart mit frischen Kräutern, aromatischen Gewürzen und einem Hauch Sahne.

109. ERBSEN HÜTTENKÄSE / मटर पनीर (7, 8)

Paneerwürfel und grüne Erbsen in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.

110. GEMISCHTES GEMÜSE / मिक्स सब्जियाँ (7)

Eine Auswahl an Gemüse in einer milden Zwiebel-Tomaten-Sauce mit indischen Gewürzen.

111. GOLDCREME PANEER / पनीर मक्खनी (7, 8)

Weiche Paneerwürfel in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce.





VEGETARISCH 10.00€

112. KÖNIGIN DER LINSEN / महारानी दाल (7)

Langsam geschmorte schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer cremigen Sauce mit Butter und indischen Gewürzen.

113. GOBHI KAJU MATTAR / गोभी काजू मटर (7,8)

Blumenkohlröschen mit grünen Erbsen und gerösteten Cashews in einer mild-nussigen Sauce mit indischen Gewürzen.

114. SPINAT HÜTTENKÄSE / पालक पनीर (7,8)

Weiche Paneerwürfel in einer feinen Spinatpurée-Sauce, mild gewürzt mit indischen Gewürzen.

115. DAL TADKA / दाल तड़का (7)

Cremige gelbe Linsen, verfeinert mit Kreuzkümmel, Knoblauch und getrockneten roten Chilis in Ghee.





NITHYANAND
INDISCHE SPEZIALITÄTEN

HÄHNCHEN 12.00€

116. CHICKEN TIKKA MASALA / चिकन टिक्का मसाला (7,8)

Tandoori-gegrillte Hähnchenstücke in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit ausgewählten indischen Gewürzen.

117. BUTTER CHICKEN / बटर चिकन (7,8)

In Gewürzen mariniertes Hähnchen aus dem Tandoor, gegart in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce.

118. HÜHNCHEN CURRY / चिकन करी (7)

Schonend geschmortes Hähnchen in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.

119. MURG PALAK / चिकन पालक (7,8)

Zartes Hähnchen, sanft gegart in einer feinen Spinatpurée-Sauce, mild gewürzt mit indischen Gewürzen.





HÄHNCHEN 12.00€

120. CHICKEN MUGHLAI / चिकन मुगलाई (7,8)

Hähnchen in einer cremigen Mughlai-Sauce aus Ei, Cashew, Zwiebeln und fein abgestimmten Gewürzen.

121. CHICKEN DOPIAZA / चिकन दोपियाजा (7)

Zartes Hähnchen in einer kräftigen Zwiebel-Tomaten-Sauce mit zwei Arten von Zwiebeln und ausgewogener Würze.

122. HÜHNCHEN MANGO CURRY / आम चिकन करी (7,8)

Zarte Hähnchenstücke in einer mild-würzigen Sahnesauce mit Alphonso-Mangopüree.

123. CHICKEN CHILLI MASALA / चिकन चिली मसाला (8)

Zartes Hähnchen in einer reichhaltigen Patiala-Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und kräftigen indo-chinesischen Aromen.





LAMM 13,90€

124. LAMM CURRY / लैम करी (7)

Langsam geschmortes Lamm in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.

125. LAMM MIT SPINAT / घोट पालक (7, 8)

Zartes Lamm, sanft gegart in einer feinen Spinatpurée-Sauce mit milden indischen Gewürzen.

126. LAMM MIT KARTOFFELN / आलू गोश्त (7)

Zartes Lamm mit Kartoffeln in einer kräftigen Zwiebel-Tomaten-Sauce, traditionell gewürzt.

127. LAMM BADAMI / लैम बदामी (7, 8)

Saftige Lammstücke, sanft gegart in einer cremigen Mandelsauce mit aromatischen Gewürzen und einem Hauch Kardamom.

128. LAMM MIT BLUMENKOHLEN / लैम गोभिवाला (7)

Zartes Lamm mit Blumenkohlröschen, gegart in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.





WASSER

[0.2/0.7]

- 01. MIT KOHLENSÄURE
- 02. STILL

€3.50/6.00
€3.50/6.00

FRISCHGETRÄNKE

[0.2/0.4]

- 03. COCA COLA
- 04. COCA COLA ZERO
- 05. SPRITE
- 06. SPEZI
- 07. FANTA
- 08. BITTER LEMON
- 09. TONIC WATER
- 10. WILDBERRY

€2.00/4.00
€2.00/4.00
€2.00/4.00
€2.00/4.00
€2.00/4.00
€2.00/4.00
€2.00/4.00
€2.00/4.00

RAPPS NEKTAR / SCHORLE

[0.2/0.4]

- 11. APFEL
- 12. MARACUJA
- 13. JOHANISBEERE
- 14. ORANGE
- 15. MANGO
- 16. BANANE
- 17. TRAUBEN
- 18. ANANAS
- 19. GUAVE

€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50
€3.50/4.50





NITHYANAND
INDISCHE SPEZIALITÄTEN

DHAHI HANDI

20. MANGO LASSI [0.2/0.4]	€3.50/4.50
21. BOMBAY LASSI [0.4]	€4.50
22. SALZIG LASSI [0.4]	€4.50
23. DRY FRUIT LASSI [0.4]	€6.50
24. KOKOSNUSS LASSI [0.4]	€4.50
25. BANANE LASSI [0.4]	€5.50

BIER

26. INDIAN KINGFISHER [0.3]	€4.50
27. PILS [0.3/0.5]	€4.50/5.50
28. ALK FREI PILS [0.3]	€4.50
29. WEISSBIER/HEFE [0.5]	€5.50
30. ALK FREI HEFEWEIZEN [0.5]	€5.50
31. RADLER [0.5]	€5.50
32. COLABIER [0.5]	€5.50
33. ALK FREI RADLER [0.5]	€5.50

DETOX

34. MINT	€6.50
35. EIS TEE Pfirsich/Zitrone	€6.50
36. NARANGI Maracuja, Orange, Mango, Soda	€6.50
37. CUCUMBA Gurke, Basilikum, Zitrone, Soda	€6.50
38. JAMUNI Johannisbeeren, Moosbeeren, Zitrone, Soda	€6.50





Allergien und Unverträglichkeiten

- (1) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- (2) KREBSTIERE
- (3) EIER
- (4) FISCH
- (5) ERDNÜSSE
- (6) SOJABOHNEN
- (7) MILCH
- (8) SCHALENFRÜCHTE
- (9) SELLERIE
- (10) SENF
- (11) SESAMSAMEN
- (12) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
- (13) LUPINE
- (14) WEICHTIERE

