

WARME VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.



1- Alu- Pakora Frische Kartoffeln	4,90 €
2- Gobi Pakora Frischer Blumenkohl	4,90 €
3- Khumb - Pakora Frische Champignons (g)	4,90 €
4- Paneer - Pakora Frischer hausgemachter Käse (d)	6,90 €
5- Fish - Pakora Zartes Fischfilet, kräftig gewürzt, pikant (d)	6,90 €
6- Chicken - Pakora Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl (g)	6,90 €
7- Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt (a,w)	6,90 €
8- Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen 6 verschiedene Pakora- Sorten (d,w)	12,90 €

SUPPEN

9- Dal Shorba Indische Linsensuppe (g)	4,50 €
10- Mushroom - Shorba Indische Champignons (g)	4,50 €
11- Tomaten - Shorba Indische Tomatensuppe mit Kokosnuss (g)	4,50 €
12- Chicken - Shorba Indische Hühnerfleischsuppe (g)	5,50 €

FRISCHE SALAT

13- Gemischter Salat	7,50 €
Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl (k)	
14- Taste of India	10,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ananas, Käse und Mais (b,g)	
15- Indischer Salat	10,50 €
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing (b,g,k)	

TANDOORI - BROT - SPEZIALITÄTEN

Fladenbrot aus den Tandoor, dem traditionellen Holzkohle - Tonofen aus Indien gebacken.

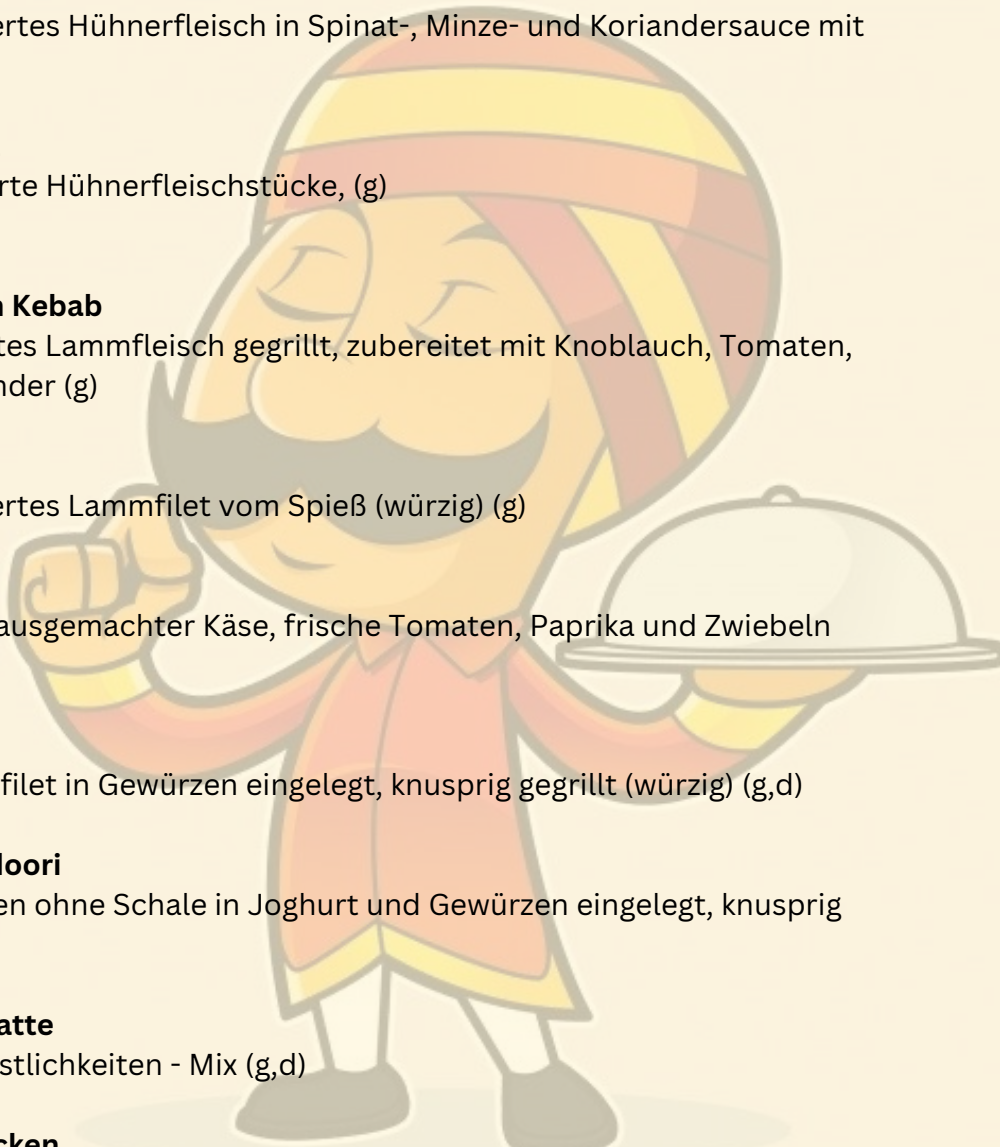
16- Naan	2,50 €
Ovales Brot aus Hefeteig (a,m,g)	
17- Butter Naan	2,90 €
Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter (a,m,g)	
18- Garlic Naan	3,90 €
Knoblauchbrot (a,h)	
19- Paneer Prantha	3,90 €
Gefüllt mit hausgemachten Käse (a,m,g)	
20- Vegetable Prantha	3,90 €
Gefüllt mit frischem Gemüse (a,m,g)	
21- Keema Prantha	4,90 €
Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammhackfleisch (a,m,g)	

TANDOORI - SPEZIALITÄTEN

Klassische Köstlichkeiten aus dem Tandoor

Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden vor dem Grillen am Spieß bis zu 12 Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt.

Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.



22- Haryali Malai Kebab	14,90 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersauce mit Beilage (g)	
23- Chicken Tikka	14,90 €
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, (g) (gegrillt, würzig)	
24- Mutton Seekh Kebab	15,90 €
Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander (g)	
25- Lamm Tikka	16,90 €
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß (würzig) (g)	
26- Paneer Tikka	14,90 €
Marinierter hausgemachter Käse, frische Tomaten, Paprika und Zwiebeln (würzig) (g)	
27- Fisch Tikka	14,90 €
Frisches Fischfilet in Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt (würzig) (g,d)	
28- Jheenga Tandoori	19,90 €
Riesengarnelen ohne Schale in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt (g,d)	
29- Mix - Grill - Platte	21,90 €
Tandoori - Köstlichkeiten - Mix (g,d)	
30- Tandoori Chicken	16,90 €
Mariniertes, mit frischen indischen Gewürzen,gegrilltes hähnchen schenkel	
31- Veg Grill Platte	15,90 €
Mariniertes, frische gemüse, gegrillt in Tandoor	
32- Mushroom Tikka	13,90 €
Marinierte Champignon (gegrillt, würzig) (g)	

CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

**Zu allen Hähnchengerichten servieren wir Basmati-Reis und Naan-Brot.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.**

37- Chicken Bhunna	14,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Sauce (g)	
38- Chicken Fruit	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Cocktailfrüchten in süßer Curry-Kokos-Sauce (g)	
39- Chicken Sabzi Masala	14,90 €
Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Tandoor mit verschiedenen frischen Gemüsen nach Masala Sauce (g,p)	
40- Chicken Curry	14,90 €
Hühnerfleisch in Curry-Sauce (g)	
41- Chicken Jalfrezi	14,90 €
Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln , Tomaten und grünem Chili (scharf) (p)	
42- Chicken Vindaloo	14,90 €
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) (g,p)	
43- Butter Chicken	14,90 €
Zartes hühnerfleisch aus dem Tandoor in Butter-Tomaten-Sauce (g,e)	
44- Chicken Palak	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art (g)	
45- Mango Chicken	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Sauce (g,h)	
46- Chicken Korma	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln (g,h,e)	
47- Chicken Neelgiri	14,90 €
Zartes hühnerfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze-sauce	
48- Chicken Jai Puri	14,90 €
Zartes hühnerfleisch Kokos-Curry-Sauce	

LAMM - SPEZIALITÄTEN

**Zu allen Lammgerichten servieren wir Basmati-Reis und Naan-Brot.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.**

53- Lamm Bhunna	16,90 €
Zarten Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Sauce (g)	
54- Lamm Palak	16,90 €
Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach nordindischer Art (g,h,e)	
55- Lamm Khumb Wala	16,90 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce (g,h,e)	
56- Lamm Vindaloo	16,90 €
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (g,e)	
57- Lamm Curry	16,90 €
Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce (g)	
58- Lamm Shahi Korma	16,90 €
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern und Kokosnuss-Milch (g,h)	
59- Lamm - Boti Masala	16,90 €
Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce (g,e)	
60- Mango Lamm	16,90 €
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Sauce (g,h)	
61- Lamm Neelgiri	16,90 €
Zarten lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch in Minze-sauce	
62- Rogan Josh	16,90 €
Lammfleisch in Rogan curry-sauce	
63- Lamm do pyaza	16,90 €
Lammfleisch mit zwiebeln, tomaten in joghurt curry sauce	
64- Channa ghosht	16,90 €
Lammfleisch und kichererbsen in currysauce	

FISCH - SPEZIALITÄTEN

**Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis und Naan-Brot.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.**

69- Fisch Curry	14,90 €
Fischfilet in Chili-Curry-Sauce (sehr scharf) (a,d)	
70- Fisch Masala	14,90 €
Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet (d,g,e)	
71- Fisch Mango (Khatta Mittha)	14,90 €
Fischfilet mit frischem Mango und Ananas in Mango-Cashew-Sauce (d,h)	
72- Jheenga-Curry	19,90 €
Riesengarnelen ohne Schale in Curry mit feinen Gewürzen (b)	
73- Jheenga-Masala	19,90 €
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce (b,g,e)	
74- Jheenga-Khumb Wala	19,90 €
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel Sauce (b,h,e)	
75- Jheenga-Goa	19,90 €
Riesengarnelen ohne Schale in Kokosnuss-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art (sehr scharf) (b,h)	

BIRYANI - SPEZIALITÄTEN

**Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht aus Asien.
Der Name Biryani entstammt dem persischen und bedeutet „geröstet“.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.**

80- Vegi Biryani	11,90 €
Gebratener Basmati-Reis mit verschiedenem Gemüse und Sauce (e)	
81- Chicken Biryani	12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit gedünstetem Basmati-Reis (e)	
82- Lamm Biryani	14,90 €
Lammfleisch mit gedünsteten Basmati-Reis, orientalischen Gewürzen (e)	
83- Crazy Biryani	16,90 €
Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Krabben mit Basmati-Reis in einer speziellen Gewürzsauce (d,e)	

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis und Naan-Brot.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.**

85- Shahi Paneer	12,90 €
Hausgemachter Käse, zubereitet in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken - fein gewürzt (g,e)	
86- Palak Paneer	12,90 €
Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachten Käse (g)	
87- Chana Masala	12,90 €
Kichererbsen mit frischen Tomaten in Curry-Sauce (g)	
88- Bhindi Masala	12,90 €
Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce (g)	
89- Dal Makhni	12,90 €
Indisches linsengericht mit Butter-Sahnesauce	
90- Baingan Ka Bharta	12,90 €
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten (kräftig, gewürzt) (g)	
91- Mixed Bhaji	12,90 €
Gemischtes frisches Gemüse in Curry-Sauce (g)	
92- Karahi Paneer	12,90 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce (g)	
93- Malai Kofta	12,90 €
Gemüseklößchen in Curry-Sauce (süß, würzig) (g)	
94- Shabnam Mushroom Curry	12,90 €
Champignons, Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in Curry-Sauce (g)	
95- Mixed Vegetables Mango	12,90 €
Gemischtes frisches Gemüse mit Mango und Nuss-Sauce (g,h)	
96- Dal Tarka	12,90 €
Indische Nationalgericht mit gelben linsen und tomaten	
97- Vegetable jalfrize	12,90 €
Nord indische Art gemischtes, gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika und Koriander	
98- Chana Aloo	12,90 €
Kichererbsen und kartoffeln mit frischen Tomaten in Curry-Sauce (g)	

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis und Naan-Brot.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.**

99- Chilli Chese	12,90 €
Hausgemachte Käse mit süß scharfe soße und Paprika	
100- Aloo Gobi	12,90 €
Pikanter Kartoffel und Blumenkohl in curry-sauce	
101- Aloo Bengan	12,90 €
Aubergine, Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Joghurt und milder currysauce	
102- Mushroom Matar	12,90 €
Champions und erbsen in currysauce	
103- Aloo Matter Paneer	12,90 €
Kartoffeln, erbsen, paneer in currysauce	
104- Paneer butter masala	12,90 €
Paneer in masala-sauce	
105- navratan korma	12,90 €
9 verschiedene gemüse in curry-sauce (süß)	
106- Palak Chana	12,90 €
Kräftiger indischer Spinat mit kicherebsen	

KINDER MENÜ

110- Ballo Paneer	7,90 €
Hausgemachter indischer Rahmkäse in cremiger Sauce aus Mandeln und Cashewnüssen(mildgewürzt) (g,e)	
111- Mogli	7,90 €
Mildes Chicken-Curry mit Basmati-Reis (g)	
112- Balu der Bär	7,90 €
Chicken-Nuggets, 6 Stück mit Pommes (g)	
113- Bagheera	7,90 €
6 Fischstäbchen mit Pommes (g)	

SAFRAN SPEZIALITÄTEN

Als Safran-Gewürz bezeichnet man die Stempelfäden einer ebenfalls Safran genannten Krokusart (*Crocus sativus*) die aus den violetten Blüten gewonnen werden.

Jede Blüte enthält drei dieser orangroten Safranfäden, die während der zweiwöchigen Blütezeit von Hand geerntet und anschließend getrocknet werden.

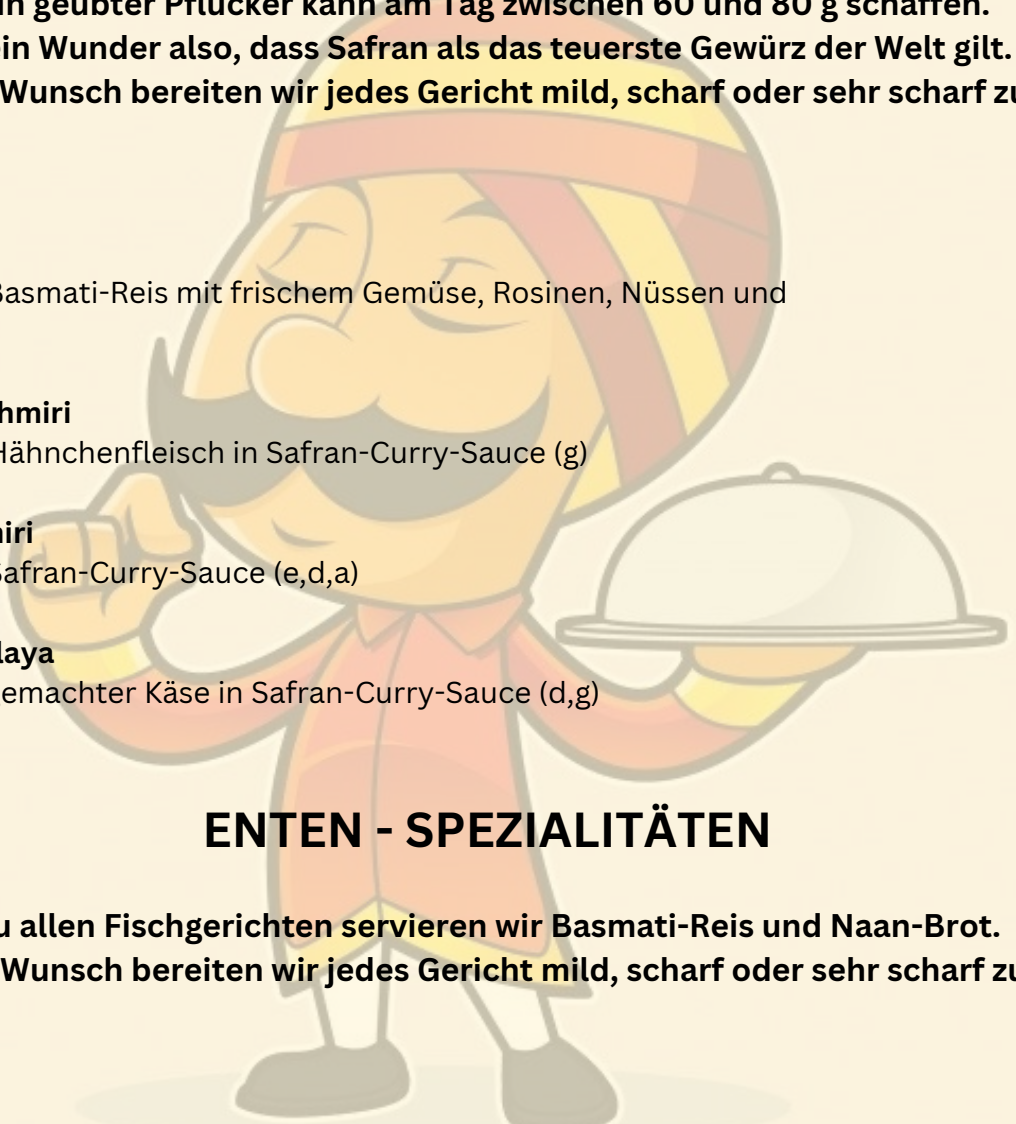
Genau das macht Safran zu einem echten Luxus-Gewürz !

Denn die Ausbeute ist nur sehr gering. Um 1 kg getrocknete Safranfäden zu gewinnen, müssen die Pflücker mindestens 150 000 Blüten ernten. Das entspricht eine Anbaufläche von etwa 1000 m .

Ein geübter Pflücker kann am Tag zwischen 60 und 80 g schaffen.

Kein Wunder also, dass Safran als das teuerste Gewürz der Welt gilt.

Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

- 
- | | |
|---|---------|
| 116- Biryani Jogi | 16,90 € |
| Gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Rosinen, Nüssen und Safran (e) | |
| 117- Chicken Kaschmiri | 18,90 € |
| Gebratenes Hähnchenfleisch in Safran-Curry-Sauce (g) | |
| 118- Fisch Kaschmiri | |
| Fischfilet in Safran-Curry-Sauce (e,d,a) | |
| 119- Paneer Himalaya | 18,90 € |
| Fischer hausgemachter Käse in Safran-Curry-Sauce (d,g) | |

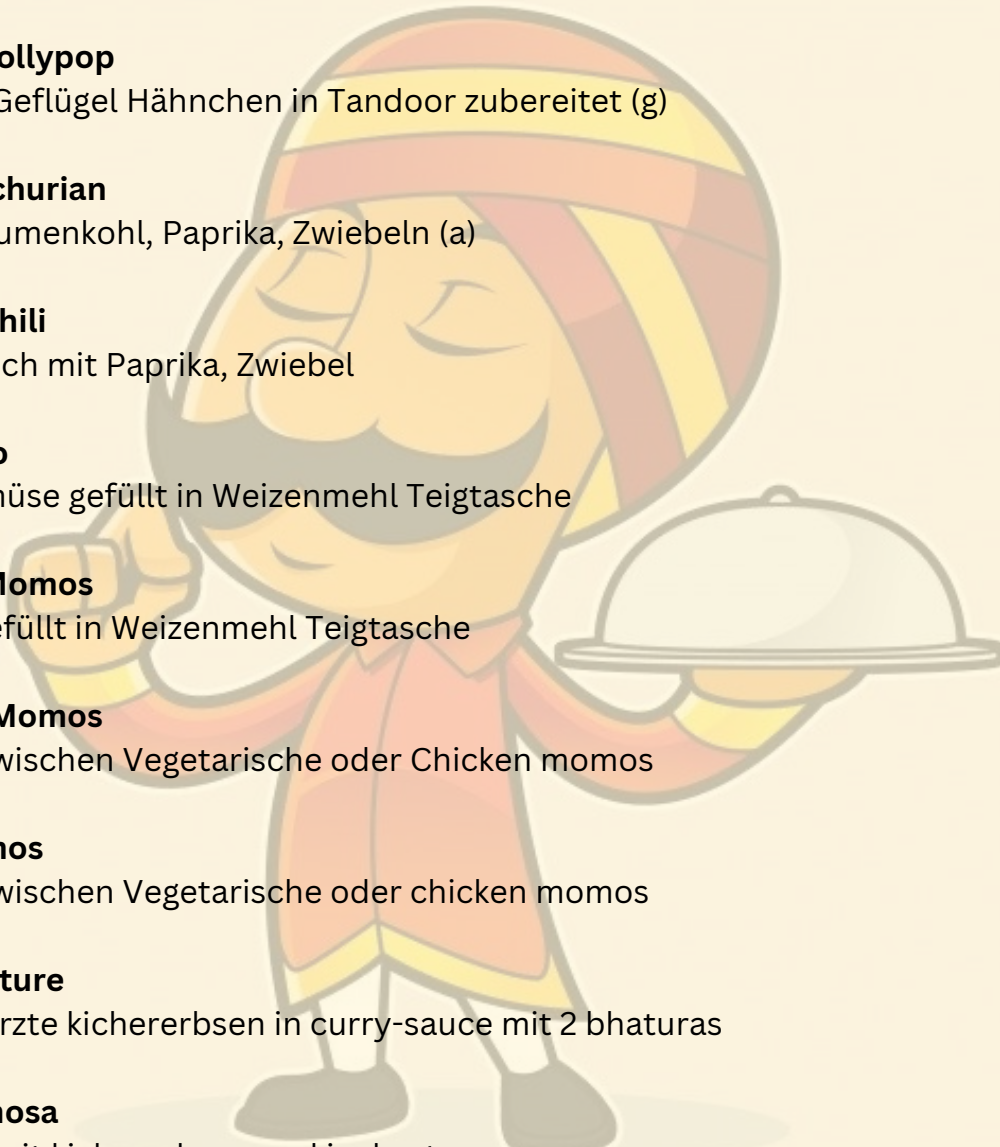
ENTEN - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis und Naan-Brot.
Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf zu.

- | | |
|--|---------|
| 125- Mango Ente | 15,90 € |
| Zarte Entefilet in frischer Mango-Cashewnuss-Sauce (g,h) | |
| 126- Kadhai Ente | 15,90 € |
| Gebratene Ente in Curry-Sauce (g) | |
| 127 - Jalfrezi Ente | 15,90 € |
| Entefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf) (p) | |
| 128- Ente Bombay Curry | 15,90 € |
| Entefilet ingwer zwiebeln knoblauch coriander in scharfsauce | |

DER KLEINE INDER

SPEZIALTÄTEN



146- Chicken Lollypop	12,90€
Marinierte Geflügel Hähnchen in Tandoor zubereitet (g)	
147- Gobi Manchurian	9,90 €
Frittierte Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln (a)	
148- Chicken Chili	12,90 €
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel	
149- Veg Momo	7,90 €
Frische gemüse gefüllt in Weizenmehl Teigtasche	
150- Chicken Momos	8,90 €
Hänchen gefüllt in Weizenmehl Teigtasche	
151- Tandoori Momos	8,90€
Auswahl zwischen Vegetarische oder Chicken momos	
152- Fried Momos	8,90 €
Auswahl zwischen Vegetarische oder chicken momos	
153- Chole bhature	7,90€
Fein gewürzte kichererbsen in curry-sauce mit 2 bhaturas	
154- Chole samosa	6,90€
2 samosa mit kichererbsen und joghurt	

INDISCHE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
- Roohafza Milch Blütenblatt Sirup	2,50 €	4,50 €
- Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango (g)	2,50 €	4,50 €
- Banana Lassi Joghurtgetränk mit Bananen (g)	2,50 €	4,50 €
- Namkeen Lassi Salziges Joghurtgetränk (g)	2,50 €	4,50 €
- Badaam milch Milchgetränk mit mandeln und safran	2,50 €	4,50 €
- Mangosaft oder Schorle	2,50 €	4,50 €
- Guavensaft oder Schorle	2,50 €	4,50 €
- Lycheesaft oder Schorle	2,50 €	4,50 €

ALKOHLFREIEGETRÄNKE

	0,25 l	0,75 l
- Wasser mit Kohlensäure	2,50 €	5,00 €
- Wasser ohne Kohlensäure	2,50 €	5,00 €
	0,2 l	0,4 l
- Apfelschorle	2,50 €	4,50 €
- Cola (1,2)	2,50 €	4,50 €
- Fanta (1)	2,50 €	4,50 €
- Sprite (1)	2,50 €	4,50 €
- Spezi (1)	2,50 €	4,50 €
- Ginger Ale, Bitterlemon oder Tonic	2,50 €	4,50 €

Akoolische Getränke

-Kingfisher flaschenbier 0,3L

3,50€

Bier vom Fass

0,3l

0,5l

-Pils

3,50€

4,50€

-Radler

3,50€

4,50€

-Heizen

3,50€

4,50€

Offene Weißwein

25cl

-Sula
(Trocken)

5,50€

-Goa
(Trocken)

5,50€

-Dornfelder
(Lieblich)

4,50€

Offene Rotwein

25cl

-Sula
(Trocken)

5,50€

-Goa
(Trocken)

5,50€

-Dornfelder
(Lieblich)

4,50€

