



Suppen



1. Tomatensuppe

(Indische Tomatensuppe)

4,90

2. Daal-Shorba

(Indische Linsensuppe)

4,90

3. Sabji-Shorba

(Indische Gemüsesuppe)

4,90

4. Lasan-Shorba

(Indische Knoblauchsuppe)

4,90

5. Hummercreme-Shorba

(mit kleinen Shrimps)

5,50

6. Chicken-Shorba

(Indische Hühnersuppe)

5,50

Pakora's

(Alle Vorspeisen werden mit Kichererbsenmehl paniert und frittiert)

10. Vegetable Pakora

(gemischtes Gemüse (Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Blumenkohl))

6,50

11. Onion Bhaji

(Mischung aus gehackten Zwiebeln, mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander)

6,50

12. Paneer Pakora

(frischer hausgemachter indischer Käse)

6,50

13. Fish Pakora

(gewürztes Seelachsfilet)

6,50

14. Chicken Pakora

(zarte Hähnchenfilet Stücke)

6,50

15. Vegetable Samosa

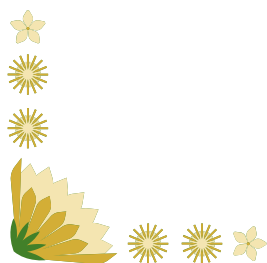
(dreieckige Weizenmehl-Pasteten, gefüllt mit gemischtem Gemüse)

6,50

16. Vorspeisenteller für 2 Personen

(bestehend aus Chicken Pakora, Fisch Pakora, Vegetable Pakora und Onion Pakora)

13,90



= Vegan

Beilagen

125. Plane Dahi

(einfacher Joghurt)

3,90

126. Keera Ka Raita

(Joghurt mit geriebenen Gurken und angerösteten Kreuzkümmeln)

4,90

127. Pulao Reis

(gebratener Basmatireis mit Erbsen und Kreuzkümmel)

4,90

Naan

129. Onion Khulcha

(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit roter Zwiebel)

3,50

130. Naan

(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot)

2,90

131. Roti

(Vollkorn-Fladenbrot)

2,90

132. Mint Paratha

(Vollkorn-Fladenbrot mit getrockneter Minze)

3,50



133. Paneer Kulcha

(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot gefüllt mit hausgemachten Paneer (indischer Käse))

4,50

134. Lasan Kulcha

(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Knoblauch und Koriander)

3,50

135. Pappadam

(zwei vegane Linsen Cracker)

2,90

136. Ingwer Naan

(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Ingwer und Koriander)

3,90

138. Butter Naan

(mehrschichtiges Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Butter)

3,90

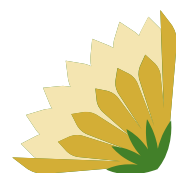
139. Sesam Naan

(Weizen-Hefeteig-Fladenbrot mit Sesam)

3,90



= Vegan





Tandoori Grill Spezialitäten



(Alle Tandoori-Grill-Spezialitäten werden mit Reis, Malaisauce (süße Sahne-Gewürz-Sauce) und gegrillten Gartengemüse serviert.)

25. Tandoori Chicken Legs

(gegarte Hühnerschenkel, mariniert in einer Mischung aus Kurkuma, Knoblauch, Ingwer und Garam Masala)

16,20

27. Chicken Tikka

(gegartes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen wie Garam Masala, Kreuzkümmel und Ingwer)

16,20

28. Haryali Malai Tikka

(gegartes Hähnchen, mariniert in einer cremigen Kräutermischung aus Joghurt, Minze Koriander)

16,20

29. Tandoori Fisch Grill

(gegartes Seelachsfilet und Riesengarnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Garam Masala)

22,60

30. Jheenga Tandoori (Riesengarnelen)

(gegarte Riesengarnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Garam Masala)

23,60

31. Tandoori -Boti-Tikka (Lamm)

(gegarte Lammfilets, mariniert in einer Mischung aus Knoblauch, Ingwer, Koriander, Minze, Zitronensaft und Garam Masala)

24,60

34. Tandoori-Mantra 3 in 1

(gegarter Hühnchen-Grill bestehend aus Haryali Malai Tikka, Chicken Tikka und Malai Tikka)

19,20

35. Tandoori Veggie Grill (vegetarisch)

(gegartes Paneer (indischer Käse), mariniert in einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel)

15,60

36. Malai Tikka

(gegartes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, milden Gewürzen, getrockneten Fenugreek-Blättern (Methi))

16,20



 = scharf

Spezialitäten mit Huhn

Alle Hauptgerichte werden mit
Reis serviert!

40. Murgh Palak

(zartes Hähnchenbrustfilet in Spinatsoße)

16,50

41. Punjabi Chicken Curry

(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch)

16,50

42. Chicken Korma

(zartes Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce)

16,50

43. Bhunna Chicken

(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Röstzwiebeln)

16,50

44. Chicken Sabzi

(zartes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit frischem Gemüse und Gewürzen)

16,50

45. Karai Murgh

(zartes Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysauce mit Paprika)

16,50

46. Chicken Jalfrezi



(zartes Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Masala-Sauce mit Paprika und roten Zwiebeln)

16,50

47. Chicken Vindaloo



(zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)

16,50

48. Butter Chicken

(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in Tomaten-Butter-Cremesauce, garniert mit gemahlenen Cashewnüsse)

16,50

49. Tandoori Chicken Masala

(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in einer Masalasauce)

16,50

50. Murgh Nilgiri



(zartes Hähnchenbrustfilet in einer indischen Spinatsauce mit Korianderblättern, grünem Chili und Minze)

16,50

51. Mango Chicken

(zartes Hähnchenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)

16,50

52. Chilli Chicken



(frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer indischen Süß-Sauer-Sauce)

16,50

53. Chicken Bharta

(gehacktes Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysauce)

16,50

54. Chicken Tikka Saag Wala

(zartes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)

16,50



 = scharf

Spezialitäten mit Lamm

60. Bhunna Ghost	18,50
(zartes Lammfilet in Currysauce mit Röstzwiebeln)	
61. Saag Ghost	18,50
(zartes Lammfilet in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch)	
62. Mutton Khumb Wala	18,50
(zartes Lammfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysauce)	
63. Mutton Vindaloo 🌶️	18,50
(zartes Lammfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)	
64. Karahi Ghost	18,50
(zartes Lammfilets in einer milden Currysauce mit Paprika)	
65. Mutton Nilgiri 🌶️	18,50
(zartes Lammfilet in einer indischen Spinatsauce mit Korianderblättern, grünem Chili und Minze)	
66. Lamm Boti Masala	18,50
(zartes Lammfilet gegart im Tandoori-Lehmofen in Masalasauce)	
67. Mango Lamm	18,50
(zartes Lammfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)	
68. Lamm Methi	18,50
(zartes Lammfilet in einer milden Curry-Sahnesauce mit Bockshornklee)	

Spezialitäten mit Ente

700. Bhatak Palak	18,90
(zartes Entenbrustfilet in Spinatsoße)	
701. Bhatak Jalfrezi 🌶️	18,90
(zartes Entenbrustfilet in einer scharfen Masala-Sauce mit Paprika und roten Zwiebeln)	
702. Bhatak Masala	18,90
(zartes Entenbrustfilet aus dem Tandoori-Lehmofen in einer Masalasauce)	
703. Bhatak Vindaloo 🌶️	18,90
(zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce)	
704. Mango Bhatak	18,90
(zartes Hähnchenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce)	

🌶️ = scharf



Spezialitäten mit Rind



- | | |
|---|-------|
| 70. Beef Curry
(zartes Rindfleisch in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch) | 17,50 |
| 71. Beef Masala
(zartes Rindfleisch in einer Masalasauce) | 17,50 |
| 72. Beef Sabzi
(zartes Rindfleisch in Currysauce mit frischem Gemüse und Gewürzen) | 17,50 |
| 73. Beef Saag
(zartes Rindfleisch in Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch) | 17,50 |
| 74. Beef Vindaloo 🌶️
(zartes Rindfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Masala-Sauce) | 17,50 |

Spezialitäten mit Fisch & Garnelen

- | | |
|--|-------|
| 80. Fisch Mango
(Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce) | 18,90 |
| 81. Fisch Masala
(Seelachsfilet in einer Masalasauce) | 18,90 |
| 82. Jheenga Curry
(ausgelöste Garnelen in Currysauce mit Ingwer und Knoblauch) | 19,50 |
| 83. Jheenga Masala
(ausgelöste Garnelen in einer Masalasauce) | 19,50 |
| 84. Jheenga Khumb Wala
(ausgelöste Garnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry-Sahne-Sauce) | 19,50 |
| 85. Jheenga Goa 🌶️
(ausgelöste Garnelen in Kokosnuss-Sahne-Sauce mit Gewürzen, scharf) | 20,90 |
| 86. Jheenga Mango
(ausgelöste Garnelen in Mango-Cashewnuss-Sahnesauce) | 20,90 |



🌶️ = scharf



Vegetarische Spezialitäten

(Bei einigen Gerichten ist es möglich diese vegan zu servieren. Einfach fragen.)

- | | |
|---|-------|
| 90. Malai Kofta | 14,50 |
| (indische Gemüseklößchen in süßer Malai-Sahne-Sauce) | |
| 91. Vegetable Jalfrezi  | 14,50 |
| (frisches Gartengemüse in einer scharfen Chili-Masala-Sauce) | |
| 92. Shai Panner | 14,90 |
| (Paneer (hausgemachter indischer Käse) in cremig süßer Tomaten-Sahne-Sauce) | |
| 93. Saag Paneer | 14,90 |
| (Paneer (indischer hausgemachter Käse) in Spinat-Sauce mit Ingwer) | |
| 94. Shai Baingan | 14,50 |
| (Paneer (hausgemachter indischer Käse) und im Tandoori-Lehmofen gegarte Auberginen in cremig süßer Tomaten-Sahne-Sauce) | |
| 95. Sabzi Kofta | 14,50 |
| (indische Gemüseklößchen mit frischem Gartengemüse in Currysauce) | |
| 96. Chana Masala | 14,50 |
| (Kichererbsen mit Ingwer und Knoblauch in Masalasauce) | |
| 97. Karai Paneer | 14,90 |
| (Paneer (indischer hausgemachter Käse) mit frischer Paprika in Currysauce) | |
| 98. Mixed Vegetables | 14,50 |
| (gemischtes frisches Gartengemüse in Currysauce) | |
| 99. Bhindi Masala  | 14,50 |
| (Okraschoten in Masalasauce) | |
| 100. Baingan Ka Bharta | 14,90 |
| (frische Auberginen gegart im Tandoori-Lehmofen, zerstampft mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen) | |
| 101. Dal Tarka  | 13,50 |
| (gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen) | |
| 102. Aloo Matter | 13,50 |
| (Kartoffeln und Erbsen in Currysauce) | |
| 103. Paneer Tikka Masala | 15,90 |
| (Paneer (hausgemachter indischer Käse) mit frischer Paprika und roten Zwiebeln in Masalasauce) | |

Paneer = hausgemachter Käse aus Kuhmilch



Die Milch wird regional von Bergkirchen bezogen.

 = **vegan**

 = **scharf**

Vegane Gerichte

109. Mango Kofta

(indische Gemüseklößchen in Mango-Cashewnuss-Kokosnusssauce)

14,90

110. Mango Sabzi

(frisches verschiedenes Gartengemüse in Mango-Cashewnuss-Sauce)

14,90

111. Curry Khumb Wala

(Kartoffeln und Champignons in Curry-Sauce)

14,90

112. Sabzi Korma

(frisches verschiedenes Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sauce)

14,90

Thali's

(Thali's sind eine Auswahl von kleinen Portionen von verschiedenen Gerichten.
Die Wahl der Gerichte erfolgt spontan in der Küche. Diese können nicht selbst
ausgesucht werden.)

115. Vegetarische Thali

17,90

(drei verschiedene Gemüsespezialitäten mit Basmati-Reis, gemischten Salat und Raita (indischer Gurken-Joghurt))

116. Mantra Thali

19,50

(drei verschiedenen Spezialitäten bestehend aus Lamm, Hühnchen, Vegetarisch mit Basmati-Reis, gemischter Salat, Raita (indischer Gurken-Joghurt))

117. Fisch Thali

20,90

(zwei verschiedenen Seelachs-Spezialitäten, eine Garnelen-Spezialität mit Basmati-Reis, gemischter Salat, Raita (indischer Gurken-Joghurt))

118. Vegetarische Thali für zwei Personen

31,90

(drei verschiedene Gemüsespezialitäten für zwei Personen mit Basmati-Reis, gemischten Salat und Raita (indischer Gurken-Joghurt))

119. Mantra Thali für zwei Personen

35,90

(drei verschiedenen Spezialitäten bestehend aus Lamm, Hühnchen, Vegetarisch für zwei Personen mit Basmati-Reis, gemischter Salat, Raita (indischer Gurken-Joghurt))



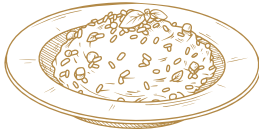
 = vegan

 = scharf

Biryani's

(Biryani ist ein indisches Reisgericht aus aromatischem Basmatireis, Gewürzen und Rosinen, wahlweise mit Fleisch oder Gemüse, serviert mit Raita – indischem Gurkenjoghurt.)

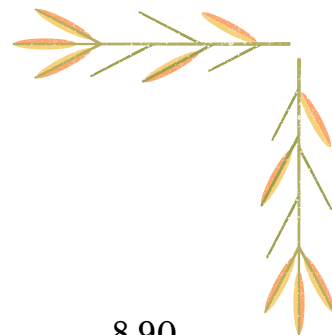
- | | |
|---|-------|
| 105. Mutton Biryani | 18,90 |
| (gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen) | |
| 106. Chicken Biryani | 16,90 |
| (gebratener Basmati-Reis mit Hühner-Filets aus dem Lehmofen, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen) | |
| 107. Vegetable Biryani | 16,50 |
| (gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen) | |
| 108. Jheenga Biryani | 20,50 |
| (gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen, Mandeln, Rosinen und indischen Gewürzen) | |



Salate

(Wahl zwischen: Hausgemachter Paprika-Senf-Dressing oder Essig-Öl-Dressing)

- | | |
|---|-------|
| 18. Tomatensalat | 6,50 |
| (mit roten Zwiebeln) | |
| 19. Fitness Salat | 12,90 |
| (gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen) | |
| 20. Salat Saison | 5,50 |
| (gemischter Salat) | |
| 21. Tomaten Mozzarella Salat | 9,50 |
| 22. Indischer Salat | 13,90 |
| (gemischter Salat mit Tandoori Chicken) | |



Kinderkarte

220. Kinder Nudel nach Wahl

(Wahl aus: Spaghetti Bolognese oder Spaghetti Napoli)

8,90

221. Kinder Schnitzel

(vom Schwein- oder Hähnchen mit Pommes frites)

8,90

222. Butter Chicken oder Mango Chicken

(kleine Portion mit Reis)

10,90

Nachspeisen

140. Mango Creme

4,50

141. Mango Creme mit Vanille Eis

4,90

142. Gulab Jamun

(frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit einer Kugel Eis)

4,90

143. Mantra Teller

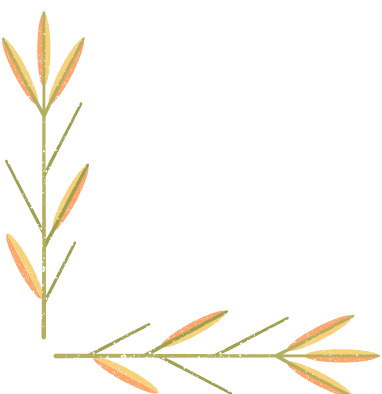
(Mango Creme, Gulab Jamon, Kheer)

12,90

144. Kheer

(indischer Milchreis mit Mandeln, Rosinen und grünem Kardamon)

5,50



 = scharf

