

# Vorspeisen

## Indische Suppen

1. Dal Shorba <sup>4,G,H</sup>	Linsensuppe	5,90 €
2. Sabzi Shorba <sup>4,G,H,M</sup>	Gemüsesuppe	5,90 €
3. Chicken Shorba <sup>4,G,H</sup>	Hühnerfleischsuppe	5,90 €
4. Tomaten Shorba <sup>4,G</sup>	Tomatensuppe	5,90 €
5. Shrimps Shorba <sup>3,4,B,G,H</sup>	Garnelensuppe	6,90 €

## Pakora

### Gerichte in Kichererbsenmehl frittiert

10. Vegetarische Samosa <sup>A</sup>	Frittierte Pastete, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen	6,90 €
11. Paneer Pakora <sup>A,G</sup>	Indischer Rahmkäse frittiert	6,90 €
12. Chicken Pakora <sup>A</sup>	Hähnchenbrustfilet frittiert	6,90 €
13. Jhinga Pakora <sup>A,B</sup>	Garnelen frittiert	8,90 €
14. Vegetarisch Pakora Mix <sup>A</sup>	Frittiertes Mix Gemüse für 2. Personen	9,90 €
15. Mix Mahadev <sup>A,G</sup> (alles) <sup>A</sup>	Gemischte Pakora mit kleinem Salat für 2 Pers.	10,90 €

## Dips <sup>G,K</sup>

Tamarind  
süß sauer Sauce

Minze  
in Joghurt

Chili Sauce



# Vorspeisen

## Salate

20. Prown Salat <sup>B,G</sup>	Indischer Salat mit 5 gegrillten Tiger-Riesengarnelen und Dressing	13,90 €
21. Mahadev Salat <sup>6,G</sup>	Gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Käse, Oliven und Hähnchenfleisch	12,90 €
22. Chicken Salat <sup>G</sup>	Zartes Hähnchenbrustfilet Tandoori mit Masalasauce	11,90 €
23. Gemischter Salat <sup>G</sup>	Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Möhren und hausgemachtem Salatdressing	8,90 €

## Tandoori Brot

30. Naan <sup>G,C</sup>	Hefeteigbrot mit Kräutern	3,20 €
31. Garlic Naan <sup>G,C</sup>	Hefeteigbrot mit Knoblauch und indischen Kräutern	3,50 €
32. Butter Naan <sup>G,C</sup>	Hefeteigbrot gefüllt mit Butter	3,50 €
33. Paneer Naan <sup>G,C</sup>	Hefeteigbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse	5,10 €
34. Roti	Vollkornbrot mit Kräutern	3,20 €
35. Aloo Prantha	Vollkornbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln	4,50 €
36. Bathura Kulcha <sup>G,C</sup>	Frittiertes Hefeteigbrot	3,50 €
37. Paneer Bhatura <sup>G,C</sup>	Frittiertes Hefeteigbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse	5,10 €



# Hauptspeisen

## Vegetarische Spezialitäten

- 38. Aloo Rajma <sup>H</sup>
- 39. Aloo Bengen Mircha <sup>G,H</sup>
- 40. Aloo Ghobi Masala <sup>G,H</sup>
- 41. Aloo Palak <sup>G,H</sup>
- 42. Shahi Bhengan <sup>H,G</sup>
- 43. Dal Makhani <sup>H</sup>
- 44. Dal Mahadev <sup>H</sup>
- 45. Chana Masala <sup>G,H</sup>

## Paneer (Indischer Rahmkäse)

- 46. Chili Paneer <sup>A,F,G</sup>
- 47. Krahi Paneer <sup>G,H</sup>
- 48. Matar Paneer <sup>G,H</sup>
- 49. Palak Paneer <sup>G,H</sup>
- 50. Shahi Paneer <sup>E,G,H</sup>
- 51. Malai Kofta <sup>A,E,G,H</sup>
- 52. Mix Subji <sup>G,H</sup>
- 53. Navratan Korma  
Paneer <sup>E,G,H</sup>
- 54. Jalfrezi <sup>G,H</sup>
- 55. Chana Paneer Masala <sup>G,H</sup>

## Beilage Basmati Reis

- Kartoffeln mit Kidneybohnen in Masalasauce 14,90 €
- Kartoffeln, Aubergine und Paprika in Currysauce 14,90 €
- Kartoffeln und Blumenkohl mit exotischen Kräutern mariniert 14,90 €
- Kartoffeln mit Spinat 14,90 €
- Aubergine mit Rahmkäse und Mandelsauce 14,90 €
- Schwarze Linsen in Butter gebraten 14,90 €
- Nordindische Linsen mit Ghee zubereitet 14,90 €
- Kichererbsen in Currysauce 14,90 €

## Beilage Basmati Reis

- Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Chilisauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln in einer Currysauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Currysauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln u. exotischen Gewürzen 15,90 €
- Indischer Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen u. Sahnesauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit gemischtem Gemüse  
paniert mit Kartoffeln und Mandelsauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit gemischtem Gemüse in Currysauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit gemischtem Gemüse  
in cremiger Kormasauce mit Mandeln u. Cashewkernen 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit gemischtem Gemüse in Masalasauce 15,90 €
- Indischer Rahmkäse mit Kichererbsen in Currysauce 15,90 €

# Hauptspeisen

## Chicken

- 56. Chicken Curry <sup>G,H</sup>
- 57. Chicken Korma <sup>G,H</sup>
- 58. Chicken Mango <sup>G,H</sup>
- 59. Chicken Tikka Masala <sup>G,H</sup>
- 60. Butter Chicken <sup>G,H</sup>
- 61. Chicken Saag <sup>G,H</sup>
- 62. Chicken Vindaloo <sup>G,H</sup> 
- 63. Chicken Krahi <sup>G,H</sup>
- 64. Murgh Neelgiri <sup>G,H</sup>
- 65. Chicken Chili <sup>A,F,G</sup> 

## Ente

- 66. Ente Curry <sup>A,G,H</sup>
- 67. Ente Masala <sup>A,G,H</sup>
- 68. Ente Vindaloo <sup>A,G,H</sup> 
- 69. Ente Mango <sup>A,G,H</sup>
- 70. Ente Krahi <sup>A,G,H</sup>
- 71. Mahadev Spezial <sup>A,G,H</sup>

## Beilage Basmati Reis

- Zartes Hähnchenfleisch in Currysauce 16,90 €
- Zartes Hähnchenfleisch mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, in cremiger Kormasauce 16,90 €
- Zartes Hähnchenfleisch in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce 16,90 €
- Mariniertes Hähnchenfleisch in Masalasauce 16,90 €
- Saftige Tandoori Hähnchenstücke in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce 16,90 €
- Eine Kombination aus eingelegtem Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen 16,90 €
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce 16,90 €
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch 17,90 €
- Hähnchenbrustfilet mit Minze und Spinat u. Kokosmilch 16,90 €
- Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Chilisauce 17,90 €

## Beilage Basmati Reis

- Zartes Entenfleisch in Currysauce 17,90 €
- Zartes Entenfleisch in Masalasauce, ostindische Art 17,90 €
- Zartes Entenfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce 17,90 €
- Zartes Entenfleisch in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce 18,90 €
- Zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch 18,90 €
- Zartes Entenfleisch mit Brokkoli, Champignons und Masalasauce 18,90 €

# Hauptspeisen

## Fisch

72. Fisch Curry<sup>A,D,G,H</sup>

73. Fisch Masala<sup>A,D,G,H</sup>

74. Fisch Krahi<sup>A,D,G,H</sup>

75. Fisch Chili<sup>A,F,G</sup>

76. Krahi Prawn<sup>A,B,G,H</sup>

77. Jhinga Mango<sup>A,B,G,H</sup>

78. Prawn Curry<sup>A,B,G,H</sup>

## Lamm

80. Lamm Curry<sup>G,H</sup>

81. Lamm Mango<sup>B,G,H</sup>

82. Lamm Korma<sup>B,G,H,E</sup>

83. Rogan Josh<sup>G,H</sup>

84. Lamm Madras<sup>G,H</sup>

85. Lamm Saag<sup>G,H</sup>

86. Lamm Vindaloo<sup>G,H</sup>

87. Lamm Krahi<sup>G,H</sup>

## Beilage Basmati Reis

Fisch in Currysauce 16,90 €

Fisch in Masalasauce, ostindische Art 16,90 €

Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch 17,90 €

Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln und Chilisauce 17,90 €

Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch 18,90 €

Garnelen in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce 18,90 €

Garnelen in Currysauce 18,90 €

Zarte Lammfleischstücke in Currysauce 17,90 €

Zarte Lammfleischstücke in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce 17,90 €

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen 17,90 €

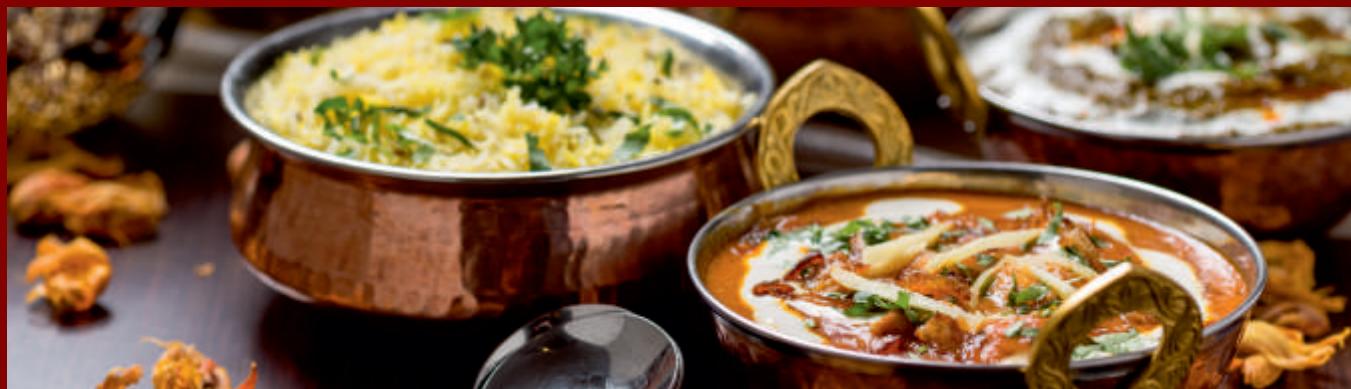
Zarte Lammfleischstücke in pikanter Rogan-Curry-Sauce 17,90 €

Zarte Lammfleischstücke mit Kokosraspel, südindischer Art 17,90 €

Eine Kombination aus eingelegtem Lammfleisch mit Zwiebeln, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen 17,90 €

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce 17,90 €

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln verfeinert mit Ingwer und Knoblauch in milder Currysauce 18,90 €



# Hauptspeisen

## Reispfanne

90. Biryani <sup>E,H</sup>	mit gemischem Gemüse	14,90 €
91. Ghost Biryani <sup>H,E</sup>	mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebr. Lammfleisch	16,90 €
92. Hyderabadi spezial <sup>E,H</sup>	mit Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer, gebr. Hähnchen & Lamm	16,90 €
93. Prowns Biryani <sup>B,H,E</sup>	mit Riesengarnelen und Mandeln	17,90 €
94. Tikka Biryani <sup>H,E</sup>	mit Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt	16,90 €



## Grillplatte

100. Vegetable Tandoori <sup>G,H</sup>	Indischer Rahmkäse, Blumenkohl, Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln in Joghurt & Gewürzen eingebettet, am Spieß gegrillt	16,90 €
101. Tandoori Chicken Tikka <sup>G,H</sup>	Hähnchenbrustfilet mariniert nach nordindischem Rezept	18,90 €
102. Shahi Methi Malai kebab <sup>G,H</sup>	Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißem Pfeffer, Kräuter u. Gewürzen	18,90 €
103. Banjara Tikka kebab <sup>G,H</sup>	Hähnchenbrustfilet mariniert in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch	18,90 €
104. Lamm Tikka <sup>G,H</sup>	Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	19,90 €
105. Paneer Tikka <sup>G,H</sup>	Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten im Tandoori knusprig gegrillt	18,90 €
106. Prowns Tikka <sup>B,G,H</sup>	Riesengarnelen mariniert in Joghurt, knusprig gegrillt	19,90 €
107. Fisch Tikka <sup>D,G,H</sup>	Fischfilet in Johurt mariniert, knusprig gegrillt	18,90 €
108. Mahadev Platte <sup>G,H</sup>	Zusammenstellung mit gegrilltem Lamm, Fisch, Hähnchen und Riesengarnelen	23,90 €

## Thalis single

120. Vegetable Thali <sup>G,H</sup>	3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat und Basmati Reis	17,90 €
121. Spezial Thali <sup>G,H</sup>	2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat und Basmati Reis	18,90 €
122. Fisch Thali <sup>D,G,H</sup>	2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat und Basmati Reis	19,90 €

## Beilagen

130. Raita <sup>G</sup>	Indischer Joghurt mit gehackter Gurke	3,80 €
131. Achar <sup>3,J</sup>	Eingelegte Mango's indische Gewürze	2,20 €
132. Basmati Reis		2,50 €
133. Mango Chutney <sup>3</sup>		3,50 €

## Dessert

140. Gulab Jamun <sup>A,E</sup>	Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	5,90 €
141. Vanilleeis <sup>G</sup>	mit Mangocreme	5,90 €