

Top Choice

- 4 **Pakoras mit Samosa** ^{A1} 
Gemüsevariation, in feinwürzigem Kichererbsenteig,
dazu eine Fleisch- oder Gemüse-Pastete
assorted vegetables, gram-flour coated and deep fried, served with a meat or vegetable samosa 7⁹⁰
- 39 **Butter Chicken** ^{G,H1}
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam-Masala-Sahne-Sauce
mit Tomaten und Butter
tandoori-baked chicken in garam masala cream sauce with tomatoes and butter 19⁵⁰
- 40 **Chicken Biryani** ^{H1,H4}
Hähnchenbrustfilet, in Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln,
Kokosraspeln und Raita ^G
chicken fillet, steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, with raita ^G 19⁵⁰
- 56 **Lamm Palak Gosht** ^G
Lamm, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Blattspinat
mit aromatischen Gewürzen gegart
lamb, sautéed in onions and tomatoes and simmered with aromatic spices in leaf spinach 24⁵⁰
- 62 **Tandoori Beef Masala** ^G
Rinderfiletstücke aus dem Tandoor, orientalisches Gewürz,
mit Tomaten, Joghurt und Masala-Sauce
beef tenderloin in oriental spices, tandoori roasted with tomatoes, yogurt and masala sauce 28⁵⁰
- 73 **Jhinga Masala Prawns** ^B
Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander 29⁵⁰

Babur Spezial

- 11 **Gemischte Vorspeisen** ^{A1,G}
mixed appetizers
für eine Person / *for one person* 12⁰⁰
- 31 **Chicken Korma** ^{G,H1}
Moghul-Spezialität: Hühnerfleisch, mild gewürzt
in Kokos-Sahne-Sauce, Mandeln und Cashews
*Moghul speciality: tender chicken in a mild creamy coconut sauce
with exotic spices, almonds and cashews* 19⁵⁰
- 32 **Chicken Tikka Masala** ^G
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisches Gewürz
in Masala-Sauce, Tomaten und Joghurt
tandoori-baked chicken in masala sauce with oriental spices, tomatoes and yogurt 19⁵⁰
- 24 **Tandoori Mix** ^G
Komposition aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
assorted tandoori delicacies 29⁵⁰
- 26 **Tandoori Salmon** ^{D,G}
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
salmon, marinated in traditional style and tandoori roasted 26⁵⁰
- 51 **Lamm Tikka Masala** ^G
Lammrücken aus dem Tandoor, orientalisches Gewürz,
mit Tomaten und Joghurt, mit Masala-Sauce
lamb loin in oriental spices, tandoori roasted, with tomatoes, yogurt and masala sauce 26⁵⁰



Suppen und Vorspeisen • Soups and Appetizers

- 1 **Mulligatawny** 
Linsensuppe nach südindischer Art
famous spicy South Indian lentil soup 6⁵⁰
- 2 **Hühnersuppe mit Ingwer**
chicken ginger soup 6⁵⁰
- 3 **Pappadams** 
knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl
crispy-baked lentil crackers 3⁵⁰
- 4 **Pakoras mit Samosa** ^{A1} 
Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem Kichererbsenteig,
dazu reichen wir eine Fleisch- oder Gemüse-Pastete
assorted vegetables, gram-flour coated and deep fried, served with a meat or vegetable samosa 7⁹⁰
- 5 **Chicken Tikka** ^G
zartes Hähnchenbrustfilet am Spieß im Tandoor gegart
tender chicken fillet on skewers, tandoori roasted 8⁹⁰
- 6 **Prawn Cocktail** ^{B,C,G}
Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone
in einer feinen Cognac-Cocktail-Sauce
prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce 14⁵⁰
- 7 **Murgh Pakoras**
Hühnerfleisch in fein gewürztem Kichererbsenteig
marinated chicken, gram-flour coated and deep fried 8⁹⁰
- 8 **Onion Bhaji** 
Zwiebelringe, ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig
onion rings, dipped in gram-flour batter and deep fried 7⁹⁰
- 9 **Keema Naan** ^{A1,C,G}
im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem Hackfleisch
fluffy leavened flatbread stuffed with minced meat 8⁹⁰
- 10 **Daihe Pakoras** ^G
ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce
boondi (crisp fried gram flour balls) in spicy yogurt sauce 6⁹⁰
- 11 **Gemischte Vorspeisen** ^{A1,G}
mixed appetizers
für eine Person / *for one person* 12⁰⁰
- 12 **Royal Prawns** ^{B,G}
Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili
tandoori prawns with mango, ginger and red chilli 14⁵⁰
- 13 **Cheese Naan** ^{A1,C,G}
im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse
leavened flatbread stuffed with fresh home-made cheese 6⁹⁰
- 14 **Alu Paratha** ^{A1,G}
in Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
flatbread baked in butter and stuffed with spicy potatoes 6⁹⁰
- 15 **Gemischter Salat**
mixed salad 7⁵⁰

Tandoor-Spezialitäten* • Tandoori Specialities*

- 20 **Shahi Paneer Tikka** ^G
hausgemachter marinierter Frischkäse, im Tandoor gegart auf jungem Gemüse
home-made fresh cheese, tandoori roasted on seasonal vegetables 18⁹⁰
- 21 **Tandoori Chicken** ^G
zartes Hühnerfleisch, nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart
tender chicken, marinated for 24 hours and tandoori roasted 19⁹⁰
- 22 **Lamb Tikka** ^G
saftig marinierter Lammrücken, im Tandoor gegart
lamb fillet, marinated and tandoori roasted 28⁵⁰
- 23 **Beef Tikka** ^G
saftig marinierte Rinderfiletstücke
beef tenderloin, marinated and tandoori roasted 29⁵⁰
- 24 **Tandoori Mix** ^G
Komposition aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
assorted tandoori delicacies 29⁵⁰
- 25 **Halibut Machi Tikka** ^{D,G}
Filet vom Weißen Heilbutt, mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegart
halibut fillet, marinated and tandoori roasted 29⁵⁰
- 26 **Tandoori Salmon** ^{D,G}
Lachsfilet, mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
salmon, marinated in traditional style and tandoori roasted 26⁵⁰
- 27 **Tandoori Prawns** ^{B,G}
Garnelen, mariniert nach Art des Hauses
king prawns, marinated and tandoori roasted 29⁹⁰
- 28 **Mixed Seafood Grill** ^{B,D,G}
Weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen, mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
halibut, salmon and king prawns, marinated and tandoori roasted 30⁵⁰
- 29 **Lamb Chops** ^G
zarte marinierte Lammkoteletts, auf jungem Gemüse im Tandoor gegart
tender lamb chops, marinated and tandoori roasted on young vegetables 30⁹⁰

* Tandoor: traditioneller Holzkohleofen aus Lehm, verleiht Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma
Tandoor: the traditional Indian clay oven, lends a mysterious and unique flavour to meat and bread

Huhn • Chicken

- 30 **Chicken Mango Curry** ^G
zartes Hühnerfleisch in einer mild gewürzten Sahnesauce mit Mango
tender chicken in a delicately flavoured cream sauce with mango 19⁵⁰
- 31 **Chicken Korma** ^{G,H1,H4}
Moghul-Spezialität: Hühnerfleisch in einer mild gewürzten
Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews
*Moghul speciality: tender chicken in a mild creamy coconut sauce
with exotic spices, almonds and cashews* 19⁵⁰
- 32 **Chicken Tikka Masala** ^G
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt
in Masala-Sauce mit Tomaten und Joghurt
tandoori-baked chicken in masala sauce with oriental spices, tomatoes and yogurt 19⁵⁰
- 33 **Karahi Murgh**
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer,
frischem Koriander im Karahi zubereitet und Paprika Mix
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander 19⁵⁰
- 34 **Chicken Dansek**
Hühnerfleisch in einer exotisch gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit gelben Linsen
chicken in a creamy coconut sauce with exotic spices and yellow lentils 19⁵⁰
- 35 **Chicken Vindaloo**
gebratenes Hähnchenbrustfilet, in einer pikanten Sauce
aus gemahlenden Granatapfelkernen, Kartoffeln
chicken fillet in a tangy piquant pomegranate sauce 19⁵⁰
- 36 **Palak Chicken** ^G
Hähnchenbrustfilet, angebraten mit Zwiebeln und Blattspinat
und schonend gegart in feinem Gemüsefond
*tender chicken fillet, sautéed with onions and spinach
and simmered in a delicate vegetable stock* 19⁵⁰
- 37 **Chicken Piquant** ^F
Hühnerfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und rotem Chili
chicken, fried with onions, ginger and red chilli 19⁵⁰
- 38 **Chicken Jalfrazie** ^C
Hühnerfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten, grüner Paprika Mix und Karotten in Curry-Sauce, garniert mit Ei
*chicken curry in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes,
green bell peppers and carrots, topped with egg* 19⁵⁰
- 39 **Butter Chicken** ^{G,H1}
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam-Masala-Sahne-Sauce mit
Tomaten und Butter verfeinert
tandoori-baked chicken in garam masala cream sauce with tomatoes and butter 19⁵⁰

Reisgerichte • Rice Dishes

- 40 **Chicken Biryani** ^{H1,H4}
Hähnchenbrustfilet, in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita ^G
chicken fillet, steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita ^G 19⁵⁰
- 41 **Butter Chicken Biryani** ^{G,H1}
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam-Masala-Sahne-Sauce mit Tomaten und Butter verfeinert, in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita ^G
tandoori-baked chicken in garam masala cream sauce with tomatoes and butter, steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita ^G 19⁵⁰
- 42 **Lamm Biryani** ^{H1,H4}
zartes Lammfleisch, in Reis gedünstet und mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita ^G
tender lamb, steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita ^G 24⁵⁰
- 43 **Prawn Biryani** ^{B,H1,H4}
Garnelen, in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita ^G
prawns, steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita ^G 29⁵⁰
- 44 **Fisch Biryani** ^{D,H1,H4}
Fisch, in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita ^G
fish, steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita ^G 26⁵⁰
- 45 **Vegetable Biryani** ^{H1,H4}
Gemüse, gebraten in Reis und feinen Gewürzen mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita ^G
vegetables, fried in seasoned rice with almonds and grated coconut, served with refreshing raita ^G 17⁹⁰

Lamm • Lamb

- 50 **Lamm Korma** ^{G,H1,H4}
Moghul-Spezialität: Lammfleisch in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews
Moghul speciality: tender lamb in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews 24⁵⁰
- 51 **Lamm Tikka Masala** ^G
Lammrücken aus dem Tandoor, orientalisch gewürzt, mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
lamb loin in oriental spices, tandoori roasted, with tomatoes, yogurt and masala sauce 26⁵⁰
- 52 **Lamm Chili Masala**
Lamm, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, frischen Kräutern und Gewürzen in Chili-Sauce
lamb, fried with onions, bell peppers, red chilli, spices and fresh herbs 24⁹⁰
- 53 **Lamm Vindaloo (pikant)**
gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln
sautéed lamb in a tangy piquant pomegranate sauce with coriander, cinnamon and potatoes 24⁵⁰
- 54 **Champ Masala**
zarter Lammrücken mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
lamb loin with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs 26⁵⁰
- 55 **Lamm Karahi Gosht**
Lamm im Karahi mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenden Gewürzen, frischen Kräutern und Paprika Mix
karahi lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs 24⁵⁰
- 56 **Lamm Palak Gosht** ^G
Lamm, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Blattspinat mit aromatischen Gewürzen gegart
lamb, sautéed in onions and tomatoes and simmered with aromatic spices in leaf spinach 24⁵⁰

Rindfleisch • Beef

- 60 **Beef Bhuna**
Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten
und frischen Kräutern
beef tenderloin with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs 28⁵⁰
- 61 **Tandoori Beef Tikka** ^G
saftig marinierte Rinderfiletstücke im Tandoor gegart
marinated beef tenderloin, tandoori roasted 28⁵⁰
- 62 **Tandoori Beef Masala** ^G
Rinderfiletstücke aus dem Tandoor, orientalisch gewürzt,
mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
*beef tenderloin in oriental spices, tandoori roasted with tomatoes,
yogurt and masala sauce* 28⁵⁰

Meeresfrüchte • Seafood

- 70 **Fisch Mango oder Avocado Curry** ^{D,G}
Weißer Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne
und Mango oder Avocado
halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango or avocado 28⁵⁰
- 71 **Machi Masala (Fisch)** ^D
Filet vom Weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
frischen Kräutern, delikat gewürzt
halibut fillet with onions, garlic, ginger, seasonal herbs and spices 28⁵⁰
- 72 **Machi Korma (Fisch)** ^{D,G,H1,H4}
Lachs in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce
mit Mandeln und Cashews
salmon in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews 26⁵⁰
- 73 **Jhinga Masala Prawns** ^B
Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch
und frischem Koriander
king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander 29⁵⁰
- 74 **Prawn Korma** ^{B,G,H1,H4}
Moghul-Spezialität: Garnelen in einer mild gewürzten
Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews
prawns in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews 29⁵⁰
- 75 **Jhinga Palak (Prawns)** ^{B,G}
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat
in aromatischen Gewürzen gegart
king prawns with onions, tomatoes and leaf spinach simmered in aromatic spices 29⁵⁰

Babur Menüs

- 101 **Gemischte Vorspeisen** ^{A1,G}
mixed appetizers

Tandoori Mix ^G
Komposition aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
assorted tandoori delicacies

Chicken Korma ^{G,H1,H4}
Moghul-Spezialität: Hühnerfleisch in einer mild gewürzten
Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews
*Moghul speciality: tender chicken in a mild creamy coconut sauce
with exotic spices, almonds and cashews*

Naan ^{A1,C,G,K}
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hefe
flatbread of wheat flour, leavened

Dessert nach Wahl (2 Personen) 83⁹⁰
choice of dessert

- 102 **Prawn Cocktail** ^{B,C,G}
Krabbenscocktail

Mixed Seafood Grill ^{B,D,G}
Weißer Heilbutt, Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen
Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut, salmon and king prawns, marinated and tandoori roasted

Fisch Mango oder Avocado Curry ^{D,G}
Weißer Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne
und Mango oder Avocado
halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango or avocado

Naan ^{A1,C,G,K}
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hefe
flatbread of wheat flour, leavened

Dessert nach Wahl (2 Personen) 95⁹⁰
choice of dessert

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, beraten wir Sie gerne
bei der Zusammenstellung
If you prefer a different sequence of courses, please let us know

Vegetarian • Vegan

- 110 **Palak Paneer** ^G
hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln
und frischen Kräutern der Saison
*home-made fresh cheese with spinach, onions, yogurt
and fresh seasonal herbs* 16⁹⁰
- 111 **Gemüse Korma** ^{G,H1,H4}
frisches Gemüse in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce
mit Mandeln und Cashews
*mixed vegetables in a mild creamy coconut sauce with exotic spices,
almonds and cashews* 16⁹⁰
- 112 **Shahi Paneer Masala** ^{G,H1}
hausgemachter Frischkäse, gegart in einer Tomaten-Sahne-Sauce
mit gehobelten Mandeln
home-made fresh cheese, heated in a creamy tomato sauce with almonds 16⁹⁰
- 113 **Bengen Bharta** 
Auberginen, im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer und Knoblauch gebraten
aubergine, tandoori roasted, mashed and sautéed with onions, ginger and garlic 16⁹⁰
- 114 **Mixed Vegetables** 
Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen
assorted fresh vegetables in curry sauce 16⁹⁰
- 115 **Bhindi** 
frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch
und Koriander
lady fingers with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander 16⁹⁰
- 116 **Dal Tarka** ^G
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
yellow lentils with onions and garlic, sautéed in butter 16⁹⁰
- 117 **Alu Channa Masala** ^G
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt
angerichteten Curry-Sauce
chickpeas and potatoes in a specially seasoned yogurt-curry sauce 16⁹⁰
- 118 **Alu Palak** ^G 
Blattspinat mit Kartoffeln, Zwiebeln, frischen Kräutern der Saison
spinach with potatoes, onions, and fresh seasonal herbs 16⁹⁰

Beilagen • Side Dishes

- 119 **Pilaw-Reis / Pilau Rice** ^G  6⁰⁰
- 120 **Naan** ^{A1,C,G,K}
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hefe
flatbread of wheat flour, leavened 3⁵⁰
- 121 **Roti** ^{A1} 
Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl ohne Hefe
flatbread of whole-grain wheat flour, unleavened 3⁵⁰
- 122 **Knoblauch Naan** ^{A1,C,G,K}
naan with garlic 4⁵⁰
- 123 **Butter Naan** ^{A1,C,G,K}
Naan mit Butter
naan with butter 4⁵⁰
- 124 **Peshawari Naan** ^{A1,C,G,K,H1,H4}
Nussbrot
naan with nuts 4⁹⁰
- 125 **Paratha** ^{A1,G}
blättriges Weizenmehl-Fladenbrot, mit Butter zubereitet
flaky leavened whole-wheat flatbread, buttered 5⁰⁰
- 126 **Raita** ^G
Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und frischen Kräutern
yogurt with chopped onions, cucumber and fresh herbs 5⁵⁰
- 127 **Mixed Vegetables** 
Gemüse-Curry 8⁵⁰
- 128 **Masala Potatoes** 
Kartoffel-Curry
potato curry 8⁵⁰
- 129 **Palak Bhaji** 
Blattspinat
leaf spinach 8⁵⁰
- 130 **Dal Bhaji** 
gelbe Linsen
yellow lentils 8⁵⁰



vegan / vegan

Dessert

- 140 **Mango Sorbet** 8⁰⁰
- 141 **Firni** ^{G,H1,H7}
Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien
organic milk pudding with rose water, almonds, and pistachios 8⁵⁰
- 142 **Gulab Jaman** ^{A1,G,H1,H7}
flambierte goldbraune Frischkäse-Teigbällchen in Honigsirup
flambéed sweet balls made from khoya (Indian variety of fresh cheese) 8⁵⁰
- 143 **Rass Malai** ^{G,H7}
leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien, sehr erfrischend
sweetened fresh cheese flavoured with pistachios, very refreshing 8⁵⁰
- 144 **Mango Dream** ^G
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree
vanilla ice cream with mango purée glazing 8⁵⁰
- 145 **Buffalo Milk Kulfi** ^{G,H1,H4,H7}
hausgemachte Eisspezialität
home-made frozen dairy dessert 8⁵⁰
- 146 **Obstsalat** ^G
exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanilleeis
fruit salad of exotic fresh fruits with vanilla ice cream 10⁵⁰

Tee • Tea (Kanne / Pot)

Kahwa ¹¹

grüner Tee mit Kardamom
green tea with cardamom 5⁵⁰

Kashmiri Chai ¹¹

schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt und Fenchel
Originalrezept aus Kashmir
black tea with cardamom, cloves, cinnamon and fennel – special recipe from Kashmir 5⁵⁰

Chai ^{G,11}

schwarzer Tee mit Kardamom und Milch
black tea with cardamom and milk 5⁵⁰

Kurkuma Chai ^{Bio} / Golden Chai ^{Bio}

aus frischer Gelbwurzel und Ingwer, Zimt, Kardamom und Kokosbutter
intensiv aromatisch, frisch, blumig, wärmend-wohltuend
fresh turmeric and ginger rhizomes, cinnamon, cardamom and cocoa butter
zesty-aromatic bouquet, soothing 6⁵⁰

Kurkuma Chai Latte ^G 6⁵⁰

Ingwer-Tee / Ginger Tea

aus frischen Ingwer-Knollen zubereitet, würzig und belebend
prepared from fresh ginger, zesty and enlivening 6⁵⁰

Fresh Peppermint

angenehm frischer und magenfreundlicher grüner Tee mit frischer Minze
pleasant and stimulating green tea with fresh peppermint 5⁵⁰

Darjeeling Puttabong First Flush FTGFOP ¹¹

hervorragender Darjeeling Hochlandtee
im Frühling geerntet – die Königin unter den Teesorten!
fresh, mild and very delightful Indian tea – the queen of teas! 5⁵⁰

Rooibos, natur/*unscented*

Südafrikanischer Kräutertee, wirkt beruhigend und entspannend
South African herbal tea, digestive and soothing 5⁵⁰

Kaffee • Coffee

Espresso ¹¹ (single / double) 3⁰⁰ / 4⁰⁰

Coffee ¹¹ 3⁸⁰

Cappuccino ^{G, 11} 4²⁰

Latte Macchiato ^{G, 11} 4⁸⁰

Irish Coffee ^{G, 11} 9⁰⁰

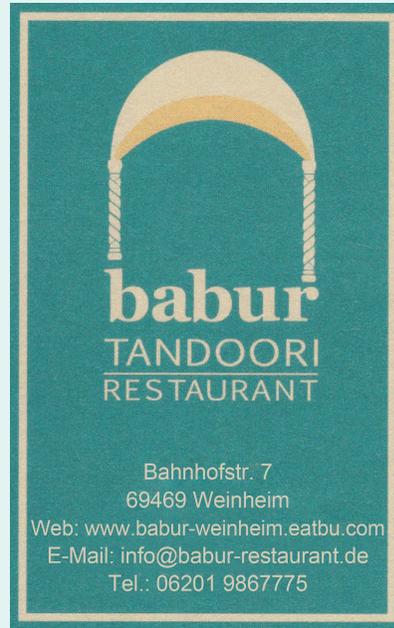
Allergene • Allergens

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
cereals or cereal products containing gluten
 - A¹ Weizen / *wheat*
 - A² Roggen / *rye*
 - A³ Gerste / *barley*
 - A⁴ Hafer / *oat*
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *crustaceans or products derived thereof*
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / *eggs or products derived thereof*
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / *fish or products derived thereof*
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / *peanuts or products derived thereof*
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / *soybeans or products derived thereof*
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), z.B. Butter
milk or products derived thereof (incl. lactose)
Falls keine Butter gewünscht ist, informieren Sie uns bitte / *If no butter is desired, please let us know*
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / *tree nuts or products derived thereof*
 - H¹ Mandeln / *almonds*
 - H² Haselnüsse / *hazelnuts*
 - H³ Walnüsse / *walnuts*
 - H⁴ Cashewnüsse / *cashews*
 - H⁵ Pecannüsse / *pecans*
 - H⁶ Paranüsse / *brazil nuts*
 - H⁷ Pistazien / *pistachios*
 - H⁸ Macadamia- oder Queenslandnüsse / *macadamia or Queensland nuts*
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / *celery or products derived thereof*
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / *mustard or products derived thereof*
- K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse / *sesame or products derived thereof*
- L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
sulfur dioxide and sulfites in excess of 10 mg/kg or 10 mg/l total SO₂ for ready-to-serve foods or reconstituted food items
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / *lupine or products derived thereof*
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Kalamari, Austern)
mollusks or products derived thereof (snails, mussels / clams, squid / calamari, oysters)
- O Gerstengluten
- P Weizengluten und Gerstengluten

Zusatzstoffe • Food Additives

- ¹ mit Konservierungsstoff / *with food preservatives*
- ² mit Farbstoff / *with food colouring*
- ³ mit Antioxidationsmittel / *with antioxidants*
- ⁴ mit Süßungsmittel Saccharin / *with artificial sweetener saccharin*
- ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat / *with artificial sweetener cyclamate*
- ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle / *with artificial sweetener aspartame, contains source of phenylalanine*
- ⁷ mit Süßungsmittel Acesulfam / *with artificial sweetener acesulfame*
- ⁸ mit Phosphat / *with phosphate*
- ⁹ geschwefelt / *contains sulfites*
- ¹⁰ chininhaltig / *contains quinine*
- ¹¹ koffeinhaltig / *contains caffeine*
- ¹² mit Geschmacksverstärker / *with flavour enhancer*
- ¹³ geschwärzt / *blackened*
- ¹⁴ gewachst / *waxed*
- ¹⁵ gentechnisch verändert / *genetically manipulated*

Für das Einpacken der Speisen erheben wir eine Servicegebühr i.H.v. 1, 50 € pro Verpackung.



Babur Lieferservice und Catering *Babur Delivery Service and Catering*

Wir liefern unsere Gerichte im Umkreis von 15 km zu Ihnen nach Hause.
Catering im Großraum Heidelberg/Mannheim:
Hochzeiten, Geburtstage, Parties, Firmenjubiläen oder Weihnachtsfeiern,
zusammen gestalten wir Ihr Event individuell nach Ihren Wünschen.

Delivery service within 15 km
Catering service within the Heidelberg/Mannheim region:
weddings, birthdays, parties, jubilees or other celebrations – we will assist you
in planning your special event

Bestellen Sie entweder telefonisch unter
Dossenheim: 06221 / 4181058 oder Weinheim: 06201 / 9867775
oder online

Please order by calling
Dossenheim: 06221 / 4181058 or Weinheim: 06201 / 9867775
or online at:

<https://babur-weinheim.eatbu.com>



Dossenheim



Weinheim

Babur Tandoori Restaurant
Idris Malla

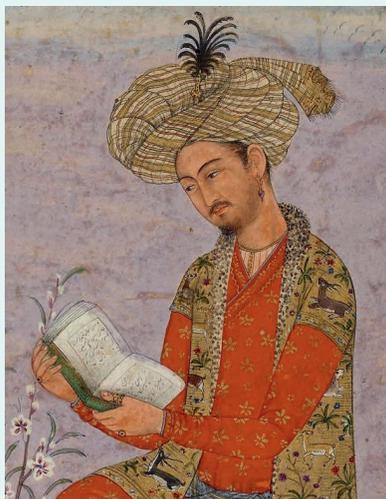
Das perfekte Geschenk: Babur Restaurant-Gutscheine (Gültigkeit 3 Jahre)
Surprise your friends and loved ones with a Babur Restaurant voucher (valid for 3 years)

Babur

Zahir ad-Din Muhammad, genannt Babur (Tiger auf persisch), war der Gründer des Moghul-Reiches in Indien, das von 1526–1868 bestand und auf dem Höhepunkt seiner Macht am Ende des 17. Jahrhunderts fast ganz Indien und Teile des heutigen Afghanistans umfasste.

Babur interessierte sich sehr für Naturgeschichte: Seine Autobiographie »Baburnama« enthält eine ausführliche Beschreibung der Flora und Fauna Indiens. Er schätzte Literatur – Babur verfasste selbst Gedichte – und förderte Musik, Kunst und den Gartenbau. Er ließ, wie auch die Moghul-Herrscher nach ihm, zahlreiche Gärten nach eigenen Entwürfen anlegen, wie zum Beispiel in Kabul, Delhi und Agra, in denen er eine große Vielfalt von Pflanzen kultivierte, unter anderem Kochbananen, Granatäpfel, Apfelbäume, und Zuckerrohr sowie zahlreiche Tulpenarten.

Die Moghul-Gärten existieren noch heute und die Moghul-Küche mit ihren köstlichen Soßen und vielfältig gewürzten Lammgerichten hat die Küche Nordindiens kulinarisch geprägt.



Babur (Zahir ad-Din Muhammad)

Gründer des Moghul-Reiches in Indien