

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Dal Shorba
<i>Indische Linsensuppe
(Indian Lentil Soup)</i> | 4,20 € |
| 2 | Sabzi Shorba
<i>Indische Gemüsesuppe
(Indian Vegetable Soup)</i> | 4,50 € |
| 3 | Chicken Shorba
<i>Indische Hühnerfleischsuppe
(Indian Chicken Soup)</i> | 4,90 € |
| 4 | Tomaten Shorba
<i>Indische Tomatensuppe
(Indian Tomato Soup)</i> | 4,50 € |
| 5 | Sambar
<i>Indische Linsensuppe mit Gemüse
(Indian Lentil Soup with vegetables)</i> | 4,90 € |

Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | Salat Saison
<i>Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig & Öl^G
(Mixed Salad with homemade dressing if preferred, with oil and vinegar)</i> | 5,50 € |
| 11 | Tomatensalat mit Käse
<i>mit Tomaten, Öl & hausgemachtem indischen Käse^G
(with Tomatoes, Vinegar, oil and fresh homemade Indian cheese)</i> | 6,50 € |
| 12 | Prawn Salat
<i>Großer Indischer Salat mit gegrillten Tiger-Riesengarnelen im original ind. Lehmofen^B
(Large Indian Salad with marinated, peeled Tiger giant prawns, grilled in the original Indian clay oven)</i> | 9,50 € |
| 13 | Namaste Salat
<i>Gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Schafskäse, Oliven und Hähnchenfleisch^{B,G}
(Mixed Salad with paprika, peperoni, cheese, olive and chicken)</i> | 9,50 € |
| 14 | Chai Roti Salat
<i>mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln, und hausgemachtem Dressing^G
(with chickenbreast filet stripes, fresh mushrooms, corn, onions and house dressing)</i> | 9,50 € |

Vegetarische Spezialitäten mit Reis

- 20 **Aloo Chana Masala** 🌶️ 🌶️ 7,50 €
Kartoffeln und Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten & Ingwer, mittelscharf
(Potatoes and chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger, medium spicy)
- 21 **Aloo Ghobi Masala** 🌶️ 🌶️ 7,50 €
Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt und exotischen Kräutern mariniert.
Serviert in einer leichten Soße, mittelscharf^G
(Fresh Potatoes and cauliflower, marinated in yoghurt and exotic herbs. Served in a light sauce, medium spicy)
- 22 **Baigan Ka Bharta** 🌶️ 🌶️ 7,50 €
frische Aubergine mit Zwiebeln und Tomaten püriert, mittelscharf
(fresh eggplants puree with onions and tomatoes, medium spicy)
- 23 **Bhindi Do Pyaza** 🌶️ 🌶️ 7,50 €
frische Indische Okraschoten mit Tomaten & Zwiebeln in Currysoße, mittelscharf
(fresh indian Ladiesfinger with tomatoes and onions, medium spicy)
- 24 **Dal Makhani** 7,50 €
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter^G
(National dish of India: Black lentils prepared with Butter)
- 25 **Navratan Korma** 7,50 €
frisches Mischgemüse, Paprika, Champignons, Cashew Nüsse in milder Kokosnuss-Mandel-Soße, nicht scharf
(Fresh mixed vegetables, pepper, mushrooms, cashew nuts in mild coconut-almond-sauce, not spicy)
- 26 **Taj Mahal Kofte** 7,50 €
In Weizenmehl frittierte Kartoffel-Rahmkäse-Gemüse Bällchen mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen, in milder-würziger-Soße^G
(Fine potato rolls fried in wheat flower with almonds, raisins & chashew nut, not spicy)
- 27 **Shai Panir** 7,50 €
hausgemachter Rahmkäse mit Kokossoße, Mandeln, Rosinen, nordindische Art^G
(Homemade cream cheese with coconut-sauce, almonds and raisins in a delicious „North Indian style“)

30 **Karahi** 🌶️🌶️

mit Paprika & Zwiebeln gebraten in Curry-Soße,
mittelscharf^G
*(with pepper and onions fried in curry sauce,
medium spicy)*

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

31 **Sabzi** 🌶️🌶️

mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysoße
gegart, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne,
mittelscharf^G
*(with fresh vegetables cooked in a delicious curry
sauce, seasoned with a dash of cream, medium spicy)*

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

32 **Jalfrezi** 🌶️

mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika nach traditioneller
Nordindischer Art gebraten – süß-sauer-scharf
*(with onions, tomatoes, peppers prepared in a
traditional North Indian way – sweet-sour-spicy)*

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€



33 **Madras** 🌶️🌶️🌶️

eine würzige Kokos-Curry-Soße, nach köstlicher südländischen Art, sehr scharf

(a spicy coconut-curry-sauce, prepared to a delicious Southern Style, very spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

34 **Curry** 🌶️🌶️

rote Currysoße nach Nordindischer Art zubereitet, mittelscharf

(red curry sauce in „NORTH INDIAN STYLE“, medium spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

35 **Bhuna** 🌶️

mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf

(with fresh ginger, garlic and special spices, spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

36 **Masala** 🌶️🌶️

mit Paprika und Zwiebelstücken, sowie einer exotischen Gewürzmischung in einer Masalasauce, mittelscharf

(Homemade cream cheese in masala sauce, grilled with peppers and onions as well as an exotic spice mixture, medium spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

37 **Butter Curry**

mit Mandeln und feinen indischen Gewürzen.

Serviert in einer Tomatensoße, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter^G

(with nuts and fine indian spices. Served in a tomato sauce, topped off with a hint of Indian butter)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

38 **Mango Curry**

mit Mandeln und feinen indischen Gewürzen.
Serviert in einer Tomatensoße, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter^G

(with nuts and fine indian spices. Served in a tomato sauce, topped off with a hint of Indian butter)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

39 **Punjabi Saag** 🌶️🌶️

eine wundervolle Kombination aus Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf

(A wonderful combination of spinach fresh ginger, garlic and special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€



40 **Curry Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️

mit gebackenen Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Soße mit Kokosraspeln nach „GOA-ART“, sehr scharf

(with baked potato pieces in a spicy sauce with coconut shavings cooked to „GOA-STYLE“, very spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

41 **Korma**

mit Kokossoße, Mandeln, Rosinen, nordindische Art^G
(with coconut-sauce, almonds and raisins in a delicious „North Indian style“)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

42 **Nilgiri** 🌶️🌶️

mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße, mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat, mittelscharf^G

(with coriander leaves in oriental herbal sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach, medium spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

43 **Khumb Wala**

mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandelsoße, nicht scharf

(Fresh homemade cheese with fresh mushrooms, garlic, ginger in almond sauce, not spicy)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

Tandoori Spezialitäten

44 **Vegetable Tandoori** 🌶️ 12,50 €

Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini und Paprika am Spieß gegrillt, süß-sauer-scharf^G

(Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini and peppers grilled on a pic-sweet-sour-spicy)

45 **Paneer Tikka** 13,50 €

Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt, Serviert in Buttersoße^G

(Homemade fresh indian cream cheese, marinated in yoghurt and exotic spices grilled with pepper and onions. Served in butter sauce)



46 **Tandoori Chicken** 14,50 €

Zwei große Hühnerkeulen, 24 Stunden in einer milden Marinade aus Joghurt und Nordischen Gewürzen eingelegt bis zur Perfektion im Lehmofen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch gegrillt. Serviert in Buttersoße. ^G

(Two large chicken drumsticks 24 hours in a mild marinade of yoghurt and nord indian spices grilled to perfection in a clay oven with onion, pepper, ginger and garlic. Served in butter sauce)

47 **Tasty Grillteller** 16,90 €

Eine köstliche Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Seekh Kebab

(A delicious assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka and seekh kebab)

48 **Malai Tikka** 15,50 €

Marinierter Hühnerbrustfiletspieß vom Lehmofen mit einer würzigen Soße, mild

(Marinated chickenbreastfillet grilled in clay oven with spicy sauce, mild)

49 **Tikka** 🌶️ 🌶️

*mit Paprika und Zwiebelstücken, sowie einer exotischen Gewürzmischung in einer Masalasoße, mittelscharf
(with peppers and onions as well as an exotic spice mixture, medium spicy)*

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

50 **Biryani**

Ein aromatisches, delikates Basmatireisgericht mit knackigem Gemüse, Rosinen und Nüssen, mit Papadam und Joghurt^{E,G}

(An aromatic delicious basmati rice dish with crunchy vegetables, raisins, nuts and seasoned with oriental spices)

vegetarisch.....	7,50€	Lamm.....	9,50€
Huhn.....	8,50€	Fisch.....	9,50€
Ente.....	9,50€	Garnelen.....	10,50€

51 **Dosa**

Crepes aus Reis- & Linsenmehl, gefüllt mit Senfkörnern, Curryblättern, feingewürzt, serviert mit Sambar- & Kokosnuss-Chutney

(Crepes made of rice and lentil flour, filled with mustard seeds, curry leaves, delicately spiced with sambar- and curry chutney)

Kartoffelfüllung	11,50 €	Ei.....	9,50€
Käse	8,50 €	Huhn.....	9,50€



52 **Idli** 7,50 €

Gedämpfte runde Kuchen aus fermentiertem Reis- und Bohnenteig, serviert mit Sambar- & Kokosnuss-Chutney

(steamed round cakes made from fermented rice and lentils, delicately spiced with sambar- and curry chutney)

Beilagen & Extras

60	Portion Basmatireis	2,50 €
61	Pickle <i>eingelegtes Gemüse und Obst</i> <i>(pickled vegetables and fruits)</i>	1,90 €
62	Mangochutney	1,90 €
63	Raita	2,00 €
64	Papadam <i>2 Linsenwaffeln</i> <i>(2 pieces of lentil wafers with 3 different tasty sauces)</i>	2,50 €
65	Tandoori Naan <i>leichtes knuspriges Fladenbrot</i>	2,50 €
66	Tandoori Garlic Naan <i>Fladenbrot mit indischer Knoblauchbutter und Sesam^{A,C,H}</i>	3,50 €
67	Tandoori Paneer Naan <i>leichtes knuspriges Fladenbrot</i>	3,90 €
68	Tandoori Roti <i>leichtes knuspriges Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>	2,50 €



Getränke

zzgl. 0,25€ oder 0,08€ (Bier) Pfand)

Cola ^{3,9} , Fanta ^{1,3} , Cola Light ^{3,7,9,12} , Sprite, Ginger Ale ³ , Tonic Water ¹⁰ , Fassbrause rot ¹²	12,50€/1L	2,50 € 0,2l
Wassers still, Wasser spritzig	5,00€/1L	2,50 € 0,5l
Mangolassi ^G	17,50€/1L	3,50 € 0,2l
Eibauer dunkel, Becks, Freiberger, Feldschlösschen <i>Flasche</i>	5,00€/1L	2,50 € 0,5l
Indisches Bier vom Fass	10,67€/1L	3,20 € 0,3l
Indisches Bier vom Fass	9,00€/1L	4,50 € 0,5l
Rotwein, Weißwein	24,50€/1L	4,90 € 0,2l

Gekennzeichnete Zusatzstoffe und Allergene

- 1 mit Antioxidationsmittel(n)
 - 2 mit Geschmacksverstärker(n)
 - 3 mit Farbstoff(en)
 - 4 mit Konservierungsstoff(en)
 - 5 mit Schwärzungsmittel
 - 6 mit Phosphat(en)
 - 7 mit Süßungsmittel(n)
 - 8 Milcheiweiß
 - 9 koffeinhaltig
 - 10 chininhaltig
 - 11 mit Schwefeldioxid
 - 12 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 13 gewachst
 - 14 mit Taurin
-
- A Glutenthaltige Getreide & -erzeugnisse
 - AW Weizen – glutenthaltiges Getreide
 - AG Gerste – glutenthaltiges Getreide
 - B Krebstiere & -erzeugnisse
 - C Eier & -erzeugnisse
 - D Fisch & -erzeugnisse
 - E Erdnüsse & -erzeugnisse
 - F Soja & -erzeugnisse
 - G Milch & -erzeugnisse
 - H Schalenfrüchte & -erzeugnisse
 - HM Mandeln & -erzeugnisse
 - I Sellerie & -erzeugnisse
 - J Senf & -erzeugnisse
 - K Sesam & -erzeugnisse
 - L Schwefeldioxid & Sulfide
 - M Lupine & -erzeugnisse
 - N Weichtiere & -erzeugnisse

87299401 © Joe Gough / shutterstock.com

1205134723 © Indian Food Images / shutterstock.com

Delicious indian dosa assortment © freepik/ freepik.com