

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 2. | Dal Soup (Vegan) (<i>Indische Linsensuppe / indian lentisl soup</i>) | 3,90 |
| 3. | Vegetable Soup g (<i>Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>) | 3,90 |
| 4. | Shrimps Soup g (<i>Krabbensuppe</i>) | 4,50 |
| 6. | Tomato Soup g (<i>Tomatensuppe nach Indischer Art</i>) | 3,90 |

Tandoori Vorspeisen (Appetizers)

- | | | |
|-----|---|------|
| 10. | Murg Tikka g
<i>Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Jogurt mariniert.</i> | 4,90 |
| 11. | Gemischter Tandoori Vorspeisenteller g
<i>Various appetizers for 2 person with Naan a.c.g</i> | 9,50 |

Warme Vorspeisen

*Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert /
All warm appetizers with 3 different dips
Pakoras dipped in Chick pea batter and deep fried*

- | | | |
|-----|--|------|
| 15. | Pappad (Vegan)
<i>Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen /
Lentils wafers with 3 different tasty Sauces</i> | 2,30 |
| 16. | Vegetable Pakoras (Vegan)
<i>Frisches Gemüse in Teigmantel aus kichererbsenmehl</i> | 4,50 |
| 17. | Paneer Pakora g
<i>Hausgemachter Käse in knusprigen Teigmantel / Home made cheese</i> | 4,70 |
| 18. | Chicken Pakora
<i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus kichererbsenmehl</i> | 4,70 |
| 19. | Vegetable Samosa a (Vegan)
<i>Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two pastries filled with fresh vegetables</i> | 4,70 |
| 21. | Onion Bhaji (Vegan) (<i>Zwiebel mit Kichererbsenmehl</i>) | 4,70 |
| 23. | Vorspeise für 2 Personen g (Vegetarisch)
<i>Verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Tofu /
Various appetizers for 2 person (vegetarians)</i> | 8,50 |
| 24. | Vorspeise für 2 Personen g (Gemischt)
<i>Verschiedene Gemüse, Hühnchenfleisch und Fischstücke, hausgemachter Tofu (Pakoras) / Various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese</i> | 9,70 |

Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 30 | Salat Saison | 3,90 |
| 32. | Salat Spezial mit Hühnerfleischstreifen | 6,50 |

Joghurtspeisen u. Beilagen (Sidedish)

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen (Recommended as sidedish to every meal)

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 25. | Plane Dahi _g | 1,90 |
| 33. | Kheera Ka Raita _g | 2,90 |

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichten können auf Wunsch scharf oder Mittelscharf zubereitet werden.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati Reis. All dishes served with high-quality Basmati Rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Palak Paneer/Tofu _{g,h,f} | 10,90 |
| | <i>Spinatkreation mit hausgemachten Käse / Spinach with homemade cheese</i> | |
| 41. | Mushroom Do Pyaza (Vegan) | 10,90 |
| | <i>Champions mit Zwiebel-Tomaten-Masala-Sauce</i> | |
| 42. | Matar Paneer/Tofu _{g,h,f} | 10,90 |
| | <i>Ein geschmackhafter Erbsen, frischen Käse Gericht mit frischen koriander</i> | |
| 43. | Mixes Vegetable Masala (Vegan) | 10,90 |
| | <i>Frisches Gartengemüse nach indischer Art</i> | |
| 44. | Vegetable Kofta _{g,h} | 10,90 |
| | <i>Gemüseklösschen mit Nüssen in einer würzigen Currysauce /
Vegetable dumplings in a spicy-curry sauce</i> | |
| 46. | Malai Kofta _{g,h} | 10,90 |
| | <i>Bällchen mit Nüssen in Tomaten Curry-Cream-Sauce /
Potato cheese balls with raisins, almonds cream sauce</i> | |
| 47. | Dal Makhani _{g,h} (Gelbe o. schwarze linsen) | 10,50 |
| | <i>Indisches National Gericht: Gelbe Linsen mit Butter Zubereitet /
National Dish of india yellow or black lentils prepared with butter</i> | |
| 49. | Kadai Paneer _{g,h} (scharf) | 10,90 |
| | <i>Käsegericht in typischer Schale serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
in typisch indischer Sauce / Homemade cheese with capsicum tomato served in a Pan</i> | |
| 51. | Vegetable Korma _{g,h} | 10,90 |
| | <i>Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safron Mandel sauce /
Fresh vegetables in saffron almond sauce</i> | |

52. **Bhartha** *g,h* 10,90
*Traditionelle Auberginen Gericht in Lehmofen auf Holzkohle gebacken u. mit Zwiebel
 Tomaten gebraten / Traditional Aubergine dish, cooked in clayoven with onions, Tomato*
56. **Alu Chana masala** (mittel scharf) (Vegan) 10,90
*Kichererbsen und Kartoffeln Zwiebeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer /
 Chickenpeas in curry with fresh tomato, ginger and onions*
57. **Vegetable Jalfrezi** (mittel scharf) (Vegan) 10,90
*Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln /
 Fresh vegetables with capsicum, tomato, cheese and onions*

Tandoori Spezialitäten

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlen Lehmofen zubereitet.
 Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati Reis. All dishes
 servered with high-quality Basmati Rice.*

74. **Tikka Achari taka tak** *g* (mittel scharf) 11,90
*Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mixen Pickels im Ofen
 gebacken und gebraten in Tomaten-Butter-Cocosnuss-sauce/ Boneless chicken First cooked in
 clayoven in Achari style (Ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels) and than sauted in
 traditional Tomato-Butter-Coconut sauce*
75. **Tandoori Chicken** *g* 11,90
*Hänchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurtmarinade in Tonofen gegart /
 Half a chicken with yoghut marinating*
76. **Chicken Tikka** *g* 11,90
Zartes gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert / Marinated Chicken filet
77. **Lamm Tikka** *g* 13,90
Zartes mariniertes Lamm vom Spieß / Marinated Lamb
78. **Jheenga Tandoori** *g* 18,90
*Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade /
 King Prawn in yoghurt Garlic marination*
82. **Mix Grillplatte** *g* *Etwas von allem* 13,50
83. **Hariyali Tikka** *g* *Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersauce/* 11,90
Tender marinated Chicken in spinach, mint and coriander

Chicken Curry Spezialitäten

85. **Chicken Tikka Masala** *g,h* (mittel scharf) 12,50
Spezialität des Hauses

86.	Butter Chicken <i>g.h</i> <i>Gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomatensauce /Trender Chicken in a butter tomato sauce</i>	12,50
87.	Chicken Do Pyaza <i>g.h</i> <i>Hühnerbrustfilet in Zwiebel Tomaten Masala sauce / Tender Chicken in onions-tomato-asala sauce</i>	11,90
88.	Chicken Palak <i>g.h</i> <i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation mit Reis / Trender Chicken in spinach</i>	11,90
89.	Chicken Curry <i>g</i> <i>Hühnerbrustfilet in würziger Chicken-Curry mit masala / Typical indian Chicken Curry</i>	10,90
90.	Mango Chicken <i>g.h</i> <i>Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-sauce / Tender Chicken in Mango Saffron Almond Sauce</i>	11,90
91.	Chicken Korma <i>g.h</i> <i>Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce / Tender Chicken in Saffron Almond Sauce</i>	11,90
93.	Kadai Chicken <i>g.h (mittel scharf)</i> <i>Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with Capsicum, onion and tomato in a tasty, Typical sauce served sittling hot</i>	11,90
96.	Garlic Chicken <i>g.h (mittel scharf)</i> <i>Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Currysauce / Tender Chicken in sicy Garlic-Curry sauce (hot)</i>	11,90
97.	Chicken Bhunna <i>g.h (mittel scharf)</i> Huhn mit Paprika und Zwiebeln, kräftiger Knoblauch- <i>Ingwer-Currysauce / Tender chicken with capsicum, onion, spicy sauce (hot)</i>	11,90
99.	Chicken Vindaloo <i>g.h 1 (sehr scharf) *</i> <i>Entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt mit Reis / Tender chicken with potato (very hot)</i>	11,90
<u>Lamm Spezialitäten</u>		
100.	Rogan Josh <i>g.h (pikant)</i> <i>Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-sauce / Tender Lamb in Rogan Curry sauce</i>	11,90
102.	Lamm palak <i>g.h</i> <i>Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation mit Reis / Lamb with spinach with Rice</i>	12,50
103.	Lamm Vindaloo <i>g.h 1 (sehr scharf)</i> <i>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce mit Reis / Lamb with potato in Garlic-Curry sauce with Rice (hot)</i>	12,50

106. **Mutton Do Pyaza** *g.h* 12,50
(Lammfleisch mit speziellen Gewürzen (Chilli, Zitrone, Bockshornklee etc.) in Curry-Ingwersauce / Lamb cooked in traditional Achari Style (Musterd, Lemon, fenugreek etc.))
105. **Rarha Goshth** *g.h* (mittel scharf) 12,50
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Currysauce / Lamb in Garlic-ginger Sauce (hot)
109. **Lamb Boti Masala** *g.h* (mittel scharf) 12,90
Zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce – Masala ist eine spezielle Gewürzmischung / Tender Lamb in Masala sauce (hot)

Fisch Curry Spezialitäten

113. **Fisch Curry** *g.h.d* (Fisch nach Goa-Art) 12,90
114. **Fisch masala** *g.h.d* (mittel scharf) 12,90
Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezialsauce nach indischer Art / Fine Fish and special sauce (hot)
110. **Jheenga Masala** *g.h.d* (mittel scharf) 17,50
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce / King Prawn in tasty tomato-garlic-curry sauce (hot)
116. **Jheenga Korma** *g.h.d* (Riesengarnelen in Safran Mandel sauce) 17,50

Indisches Brot

140. **Chapati** *a.g* (Einfaches Brot aus groben Weizenmehl) 2,10
141. **Naan** *a.c.g* (Ovales Brot aus Hefeteig) 2,50
142. **Butter Naan** *a.c.g* (Vielschichtiges Brot aus Hefeteig) 2,70
143. **Garlic Naan / Ginger Naan** *a.c.g* (Knoblauchbrot aus Hefeteig) / (Ingwer Naan) 2,70
144. **Chicken Naan** *a.c.g* (Brot mit Hühnerfleisch) 3,50
145. **Keema Naan** *a.c.g* (Brot mit Hackfleisch) 3,70
146. **Pishauri Naan** *a.c.g* (Brot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss) 3,70
147. **Bhatura** *a.c.g* (frittiertes Brot aus Hefeteig) 3,50
148. **Paratha** *a.g* (Vielschichtiges Brot aus Weizenmehl) 2,90

Zeichenerklärung: 1=Farbstoff (Tartrazin), a=Getreide(Weizen), c=Eier/Erzeugnisse, d=Fisch/Erzeugnisse, f=Sojabohnen/Erzeugnisse, g=Milch/Erzeugnisse, h=Schalenfrüchte/Erzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

*Farbstoff Natrium Chlorid

Desserts

150.	Mangocream mit Vanilleeis g	3,90
152.	Gulab Jamun g (<i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken</i>)	3,90
154.	Kulfi g (<i>Indisches Eis</i>) <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /</i> <i>Honeymilk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	3,90
155.	Goa Banana Split g <i>Frische Banane mit Mangocream und Vanilleeis / Fresh</i> <i>Banana with Mangocream and Vanilla Ice</i>	3,90

Getränke

Mineral Wasser

Tafelwasser (<i>mit Kohlensäure</i>) / Glas (<i>mit Kohlensäure</i>)	0,20 l	1,80
Tafelwasser (<i>mit Kohlensäure</i>) / Glas (<i>mit Kohlensäure</i>)	0,40 l	2,60
Flasche Still / Kohlensäure	0,25 l	2,00
Flasche Still / Kohlensäure Flasche	0,50 l	3,20
Still / Kohlensäure	0,75 l	4,90

Softdrinks

	0,40 l	2,90
Spezi		2,90
Coca Cola */***		2,90
Sprite 0,50 l		3,10
Fanta		2,90
Coca Cola Light */***		2,90
<i>Mit Farbstoff (with artificial coloring) **Chininhaltige Limonade *** Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)</i>		
Schorle / Spritzer		2,90
Apfel / Apple		2,90
Orangen / Johannisbeere		2,90
Ananas / Banana		2,90
Rhabarber / Maracuja		2,90
Mango / Lychee / Guava		3,20

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser.

On your request we will be pleased to serve you all spritzers also with still water.

Kaffee/Coffee

Espresso (<i>Cup of Espresso Coffee</i>)	2,50
Tasse Kaffee (<i>Cup of coffee</i>)	2,50
Tasse Capuccino (<i>Cup of Capuccino coffee</i>)	2,90
Tasse Milchkaffee (<i>Cup of Milky Coffee</i>)	3,90
Doppelter Espresso (<i>Double portion of Espresso Coffee</i>)	4,20

Aperitifs & Cocktails

Campari* Orange / Soda	4 cl 4,90
Wodka mit Mango / Guava / Lychee / Orange	2 cl 4,90
Prosecco Aperol / Aperol Spritz	0,2 cl 4,90
Sherry dry, cream oder medium	4 cl 4,90
Martini weiß oder rot	4 cl 4,90
Gin Tonic***	4 cl 6,50

*Mit Farbstoff (with artificial coloring) **Chininhaltige Limonade ***Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)*

Liköre & Schnäpse / Liqueurs & Schnaps

Fernet Branca (42%)	2 cl 2,90
Ramazzotti (32%)	2 cl 2,90
Averna (34%)	2 cl 2,90
Obstler	2 cl 2,90
Williamsbirne (40%)	2 cl 2,90
Wodka (Moskovskaya)	2 cl 2,90
Grappa (40%)	2 cl 3,50
Remy Martin V.S.O.P (40%)	2 cl 3,50
Metaxa (5 Sterne)	2 cl 3,50
Rum aus Indien	2 cl 3,50
Whisky (Scotch / Bourbon (43%))	2 cl 3,50
Mango Schnaps	2 cl 3,50

Prosecco & Champagner

Glas Prosecco	0,10 l 3,90
Prosecco Piccolo	0,20 l 6,50
Prosecco Aperol	0,20 l 4,90
Flasche Prosecco	0,75 l 21,90
Moet et Chandon Brut	0,75 l 54,00

Indisches Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack.

Refreshing indian Yogurt-Drinks with exotic flavour.

Lassis

Mango Lassi	0,25 l	3,30
Mango Lassi groß	0,40 l	4,70
Lassi Sauer / Lassi Süß / Pfefferminz	0,25 l	2,90
Lassi Maracuja	0,25 l	3,30
Lassi Kokos-Ananas / Lychee / Guava	0,25 l	3,30

Biere / Beers

Helles	0,5 l	3,30
Pils	0,3 l	2,90
Weißbier	0,5 l	3,50
Weißbier Dunkel	0,5 l	3,50
Weißbier Leicht	0,5 l	3,50
Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,50
Dunkelbier	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50
Cola-Weizen	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,30
Radler Alkoholfrei	0,5 l	3,30

Biere aus Indien / Indian Beers*

King Fisher, Flasche	0,33 l	3,30
----------------------	--------	------

* Mit Antioxidationsmittel

Tee Spezialitäten

284.	Ein Kännchen Haustee <i>g (House Tea – Chai)</i>	4,10
285.	Rotbusch Traumgarten <i>(Kein Teein)</i>	2,90
286.	Tulsi – Mischung <i>(indisches Basilikum)</i>	2,90
287.	Earl Grey <i>(aromatisierter schwarzer Tee)</i>	2,90
288.	Ceylon <i>(orange pekoe)</i>	2,90
289.	Jasmin Gold <i>(aromatisierter grüner Tee)</i>	2,90