

SUPPEN

- 1. Murgh Shorba** 4,90 €
Hühnerfleischsuppe nach indischer Art
- 2. Mulligatawny Shorba** (pikant) 4,90 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis
- 3. Dal Shorba** 4,90 €
Indische Linsensuppe



VORSPEISEN

Mit verschiedenen Dips serviert

- 5. Papadam** 3,00 €
Krusprige Linsenwaffeln (2 Stück)
- 6. Channa Samosa¹** (2 Stück, vegetarisch) 7,50 €
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
- 7. Channa Sweet Potato Tikki¹** 7,50 €
Süßkartoffel-Puffer mit Tamarinden Chutney und Zwiebeln
- 8. Chilli Chicken^{1, 10}** (scharf) 9,50 €
Hühnerbrustfilet angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce
- 9. Chilli Prawns³** (scharf) 11,50 €
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce
- 10. Vegetable Pakora Teller** 7,50 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
- 11. Onion Bhaji** 7,50 €
Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
- 12. Chicken Pakora Teller** 7,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
- 13. Indian Tapas** (für 2 Personen) 16,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, paniertes Gemüse, Süßkartoffel-Puffer¹, Kichererbsensalat



SALATE

Hausgemachtes Cocktail Dressing
(Vegan) oder Essig/Öl-Dressing

20. Indian Channa Chat

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kartoffeln nach indischer Art mit tamarinden Dressing

7,50 €

22. Tandoori Salat⁶

Gemischter Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail-Dressing

10,50 €

21. Gemischter Salat⁶

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse

7,50 €

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmati Reis, Naan Brot¹ und Currysauce

Tandoor ist ein indischer Lehmofen für Grillspezialitäten. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und besonderes Aroma entwickelt. Das Grillfleisch hierfür wird mit Joghurt⁶ und Gewürzen mariniert.

30. Chicken Tikka^{6, 11}

Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt

20,50 €

34. Tandoori Lamm^{6, 11}

Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt

22,90 €

31. Haryali Chicken Tikka^{6, 11}

Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt

20,50 €

35. Tandoori Prawns^{3, 6, 11}

Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt

24,90 €

32. Malai Tikka^{6, 8, 11}

Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss-Marinade mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt

20,50 €

36. 'Indian Kitchen' Grill Platte^{3, 6, 11}

Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt

25,50 €

33. Achari Tikka^{6, 11} (Pikant)

Hühnerbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt

20,50 €

37. Achari Machi^{2, 6, 11} (Lachsfilet Pikant) 27,50€

Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse & Gemüsereis



Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden.
Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

41. Chicken Curry⁶ Hühnerbrustfilet in Currysauce	18,50 €	47. Chicken Jalfrezi⁶ (pikant) Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in einer Tomaten-Currysauce	18,90 €
42. Chicken Palak⁶ Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce	18,90 €	48. Chicken Vindaloo (sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art scharf gewürzt	18,90 €
43. Karahi Chicken⁶ (pikant) Eine Spezialität aus der Region Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und frischen Kräutern	18,90 €	49. Chicken Madras⁶ (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce	18,90 €
44. Chicken Tikka Masala⁶ Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalasauce	18,90 €	50. Chicken Sabji⁶ Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce	18,90 €
45. Butter Chicken^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce	18,90 €	51. Mango Chicken^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce mit Mandeln	18,90 €
46. Chicken Korma^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet in einer milden Cashenuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln	18,90 €		



Allergene

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), 2. Fisch, 3. Krebstiere (Garnelen),
4. Schwefeldioxide und Sulfite, 5. Sellerie, 6. Milch und Laktose, 7. Sesamsamen,
8. Nüsse (Mandeln, Cashewnüsse), 9. Erdnüsse, 10. Eier, 11. Senföl

LAMMSPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| 55. Lamm Curry⁶
Lammfleisch in Currysauce | 19,90 € | 59. Lamm Jalfrezi⁶ (pikant)
Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten-Currysauce | 19,90 € |
| 56. Lamm Palak⁶
Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce | 19,90 € | 60. Lamm Vindaloo⁶ (sehr scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt | 19,90 € |
| 57. Lamm Tikka Masala⁶
Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | 19,90 € | 61. Lamm Madras⁶ (scharf)
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce | 19,90 € |
| 58. Lamm Korma^{6,8} (mild)
Lammfleisch in einer milden Cashewnuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 19,90 € | | |



THALIS SPEZIAL

Gemüse, Fleisch und kleinere Beilagen werden in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett „THALI“ serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 97. Veggie Thali⁶ (für 2 Personen)
Vegetarischer Menüteller mit 3 verschiedenen Speisen (gelbe Linsen, Kichererbsen, Palak Panner) dazu Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und 1 Überraschungsdessert | 43,90 € |
| 98. Shahi Thali⁶ (für 2 Personen)
Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität (Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak) dazu Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und 1 Überraschungsdessert | 47,90 € |



Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden.
Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

64. Dal Makhni⁶ 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen mit Butter gekocht

65. Dal Maharani⁶ 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten

66. Channa Masala ^{Vegan} 17,50 €

Kichererbsen in Tomaten-Masalasoße

67. Aloo Palak⁶ 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen

68. Aloo Baingan Masala⁶ 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen

69. Mixed Sabji⁶ 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Kartoffeln, Käse, Erbsen und Bohnen) in Currysauce

70. Vegetable Jalfrezi⁶ (pikant) 17,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in einer Tomaten-Currysauce



71. Palak Paneer⁶ 17,50 €

Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse)

72. Paneer Butter Masala⁶ 17,50 €

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasauce

73. Shahi Baingan Paneer^{6, 8} 17,50 €

Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce

74. Malai Kofta^{1, 6, 8} (mild) 17,50 €

Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce

75. Coconut Kofta¹ (scharf) ^{Vegan} 17,50 €

Gemüsebällchen in einer scharfen Kokosnusscreme-Currysauce

Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden.
Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

BIRYANI BASMATI-REIS SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Raita⁶ (gewürzter Joghurt mit Gurken)

80. Vegetable Biryani⁶

17,50 €

Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

81. Chicken Biryani

18,90 €

Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

82. Lamm Biryani

19,90 €

Basmati-Reis mit Lammfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

83. Prawn Biryani³

20,50 €

Basmati-Reis mit Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶

84. Nawabi Biryani³

20,90 €

Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶



SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

Mit Basmati-Reis serviert



91. King Prawn Curry^{6,3}

22,50 €

Riesengarnelen (geschält) in einer Currysauce

92. King Prawn Korma^{6,3,8} (mild)

22,90 €

Riesengarnelen (geschält) in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln

93. King Prawn Masala^{6,3}


22,90 €

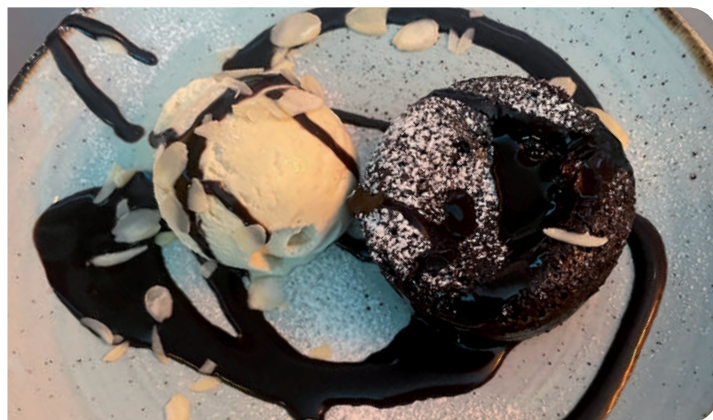
Riesengarnelen (geschält) mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce

BEILAGEN

100. Tandoori Roti ¹ Vollkorn-Fladenbrot	3,00 €	106. Keema Naan ^{1,6} Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch	5,00 €
101. Naan ^{1,6} Fladenbrot aus hellem Weizenmehl	3,50 €	107. Mixed Pickles (sehr scharf) In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte	2,50 €
102. Garlic Naan ^{1,6}	4,50 €	108. Beilagen Salat Grüner Salat mit Gurken, Tomaten	3,50 €
103. Butter Naan ^{1,6}	4,00 €	109. Portion Basmati-Reis	3,50 €
104. Cheese Naan ^{1,6}	5,00 €	110. Raita ⁶ Gewürzter Joghurt mit Gurken	3,50 €
105. Peschawri Naan ^{1,6,8} Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln	5,00 €		

DESSERT

115. Mangocreme ^{6,8} Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	6,50 €	117. Schokotraum ^{1,6,8} Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	7,50 €
116. Coconut Kheer ⁸  Milchreis mit Kokosnuss und Safran	6,50 €		



WARMER GETRÄNKE

166. Tasse Kaffee ^K	3,00 €	169. Tasse Masala Tee ⁶ (chai)	3,00 €
167. Espresso ^K	2,50 €	170. Tasse Bio Tee	3,50 €
168. Cappuccino ^{K,6}	3,50 €	Sorten: Grün / Ingwer & Kurkumar / Pfefferminz / Schwarz	

LASSI

Joghurt-Getränke

131. *Lassi salzig*⁶ 0,2 l 3,50 € | 132. *Lassi Mango*⁶ 0,2 l 4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140. Coca Cola zero ^{A,F,P}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
141. Coca Cola ^{A,F,K}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
142. Coca Cola light ^{A,F,P}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
143. Fanta ^{A,F}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
144. Sprite ^{A,F}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
145. Mineralwasser (Elisabethen) Flasche	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,50 €
146. <i>Homemade Eistee</i> (Erdbeere)			0,375 l	4,50 €
147. <i>Homemade Limonade</i> (Mango & Limette)			0,375 l	4,50 €
148. Bitter Lemon ^C	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
149. Ginger Ale ^F	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
150. Apfelsaft / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
151. Orangensaft / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
152. Ananassaft / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
153. Mangonektar / Schorle	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
154. Tonic Water	0,2 l	3,00 €		



BIERE

156. Alkohol Bitburger Radler ^{12, 13}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
157. Bolten Alt ^{12, 13}			0,3 l	3,50 €
158. Bitburger Pils vom Fass ¹²	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
159. Bitburger Radler ¹²	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
160. Alkoholfreies Pils Bitburger ¹² Flasche			0,33 l	3,50 €
161. Benediktiner Hefeweizen ^{12, 13} Flasche			0,5 l	4,50 €
162. Benediktiner Hefeweizen Dunkel ^{12, 13} Flasche			0,5 l	4,50 €
163. Benediktiner Alkoholfreies Weizen ^{12, 13} Flasche			0,5 l	4,50 €
164. Kingfisher ¹ (indisches Bier) Flasche			0,33 l	4,50 €

12. Gerstenmalz, 13. Weizenmalz

WEINE

Offene Weine 0,2 Liter

Weißweine

200. Indien	Sula, Sauvignon Blanc ^S trocken	7,00 €
201. Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller ^S trocken	7,00 €
202. Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler ^S trocken	7,00 €
203. Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle ^S trocken	7,00 €

Rose

205. Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence ^S trocken	7,00 €
-----------------	--	--------

Rotweine

206. Indien	Sula, Shiraz ^S trocken	7,00 €
207. Italien	Lamadoro Primitivo Puglia ^S trocken	7,00 €
208. Italien	Merlot Traube, Le Fontanelle ^S trocken	7,00 €

APERITIFS



133. Lillet Berry	0,2 l	7,50 €
134. Aperol Spritz ^{C, F}	0,2 l	7,50 €
135. Hugo	0,2 l	7,50 €
136. Martini Bianco	5 cl	4,00 €
137. Campari ^F	4 cl	4,00 €
138. Glas Cremant ^S (französischer Schaumwein)	0,1 l	4,50 €
139. Crémant d'Alsace (französischer Schaumwein)	Fl.	24,00 €

INDISCHE SPIRITUOSEN

171. Indischer Rum Old Monk	2 cl	4,50 €	173. Kokos-Schnaps	2 cl	4,00 €
172. Mango-Schnaps	2 cl	4,00 €			

COCKTAILS

176. Caipirinha **8,00 €**

Zuckerrohrschnaps Cachaca,
Brauner Zucker, Limette

177. Mojito **8,50 €**

Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda,
Minze, Limetten

178. Mango Rum Mojito **8,50 €**

Brauner Rohrzucker, Rum Limetten,
Minze und Mango

179. Pina Colada⁶ **8,50 €**

Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream,
Ananassaft

180. Gin Tonic **8,50 €**

Gin, Tonic Water, Limetten

181. Sharabi Mango Lassi⁶ **8,50 €**

Mango Lassi, Baileys, Rum und
Coconut Cream

ALKOHOLFREI

183. Virgin Caipirinha **6,50 €**

Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale

184. Virgin Colada⁶ **7,00 €**

Sahne, Coconut Cream, Ananassaft

185. Virgin Mango Mojito **7,00 €**

Brauner Rohrzucker, Limetten,
Minze und Mango

186. Virgin Orangegränate **7,00 €**

Orangensaft, Ginger Ale und
Granatapfel



DIGESTIF

188. Grappa	2cl	4,50 €
189. Averna	2cl	4,00 €
190. Ramazotti	2cl	4,00 €
240. Williams Birne	2cl	4,50 €
241. Ouzo	2cl	4,00 €
242. Jägermeister	2cl	4,00 €
243. Sambuca	2cl	4,00 €

SPIRITUOSEN

Gin

191. Hendricks Gin	4cl	6,50 €
192. Gin Mare	4cl	7,50 €
Tonic Water Schweppes	0,2l	3,00 €

Whisky

193. Chivas Regal 12 Jahre	4cl	5,50 €
194. Glenfiddich 12 Jahre	4cl	7,50 €
195. Laphroaig 10 Jahre	4cl	9,50 €
196. Lagavulin 16 Jahre	4cl	12,00 €

Vodka

198. Absolut Vodka	4cl	4,50 €
199. Grey Goose Vodka	4cl	7,50 €

LongDrinks

230. Campari-Soda / Orange^F	0,3l	7,50 €
231. Absolut Vodka Lemon / Orange	0,3l	7,50 €
232. Bacardi-Cola^{A, F, K}	0,3l	7,50 €
233. Havana Club Cola^{A, F, K}	0,3l	7,50 €
234. Jack Daniels Cola^{A, F, K}	0,3l	7,50 €