

## Vorspeisen

- 1. Samosa** **4,50 €**  
*2 St. Knusprig gebackene Teigtaschen mit versch.Gemüse, Salatbeilage und Tamarinsoße*
- 2. Chicken Pakora** **5,00 €**  
*Hühnerfleischstücke mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehl ausgebacken, Salatbeilage und Tamarinsoße*
- 3. Sabzi Pakora** **4,50 €**  
*Versch.Gemüse in Kichererbsen Teig ausgebacken, Salatbeilage und Tamarinsoße*
- 4. Pappadam** **1,50 €**  
*2 St. Indischer Kichererbsenchip mit Tamarinsoße*

## Beilagen

- 5. Gali Naan** **2,50 €**  
*Frisch gebackenes Weizenmehl Brot mit Ingwer und Knoblauch*
- 6. Plain Naan** **2,00 €**  
*Frisch gebackenes Weizenmehl Brot aus dem Tandoor-Ofen*
- 7. Bathura** **3,00 €**  
*Frittiertes Weizenmehl Brot*
- 8. Reis Plain** **3,00 €**  
*Gekochter Basmatireis mit indischen Gewürzen u. Safran*
- 9. Achar** **2,50 €**  
*Scharfe indische Mixed Pickles*
- 10. Mango Chutney** **3,00 €**  
*Süß-sauer eingelegte Mango mit indischen Gewürzen*
- 11. Raita** **3,50 €**  
*Joghurt mit frischem Paprika, Zwiebeln, Gurken und Tomaten*
- 12. Dreierlei Soßen** **1,00 €**  
*Tamarinsoße – Minzsoße – Joghurtsoße*

## Suppen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>13. Mulligatawny</b><br><i>Berühmte südindische Suppe aus versch. Linsen und Geflügelfleisch</i> | <b>4,00 €</b> |
| <b>14. Linsensuppe ( Vegetarisch )</b><br><i>Versch. Linsen nach indischer Art</i>                  | <b>3,50 €</b> |
| <b>15. Hühnersuppe</b><br><i>Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen und Sahne</i>                   | <b>4,00 €</b> |
| <b>16. Tomatensuppe ( Vegetarisch )</b><br><i>mit indischen Gewürzen und Sahne</i>                  | <b>3,50 €</b> |

## Salate

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>17. Gemischter Salat</b> <i>mit hausgemachtem Käse</i>  | <b>4,50 €</b> |
| <b>18. Indischer Salat</b> <i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Zwiebeln,<br/>Cashewnüsse und Käse</i> | <b>8,00 €</b> |

## **Tandoorgerichte**

*Alle Tandoorigerichte werden grundsätzlich mit Naanbrot serviert; es sei denn, Sie wünschen Reis.*

- 19. Chicken Tikka** **13,00 €**  
*Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt*
- 20. Chicken Tandoori** **13,00 €**  
*Hähnchenschenkel mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt*
- 21. Pute Jalfrezi** **13,50 €**  
*Putenbrustfilet, mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt*
- 22. Mixed Grill** **17,00 €**  
*Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Putenbrustfilet und Hähnchenschenkel mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt*
- 23. Lamm Tikka** **18,00 €**  
*Lammrückensteakstücke, mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt*

**Alle Tandoorigerichte werden mit Minzsoße serviert**

**Extra Minzsoße ----- 3,00 €**

## Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert; es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>24. Chicken Vindaloo</b>   | <b>12,80 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Kokos , in traditioneller Vindaloosoße</i>         |                |
| <b>25. Butter Chicken</b>   | <b>12,80 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Currysoße</i>                                 |                |
| <b>26. Chicken Curry</b>  | <b>12,50 €</b> |
| <i>Traditionell zubereitetes Hähnchenbrustfilet in milder Currysoße mit Sahne</i>     |                |
| <b>27. Chicken Madras</b>   | <b>12,80 €</b> |
| <i>Südindisches Hühnergericht mit Curry-Kokossoße</i>                                 |                |
| <b>28. Chicken Kashmir</b>  | <b>12,50 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Rosinen, Cashewnüsse, in Rahmsoße</i>               |                |
| <b>29. Chicken Schole</b>   | <b>12,50 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Koriander, Currysoße mit Sahne</i>            |                |
| <b>30. Chicken Saag</b>   | <b>12,50 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet, Spinat, indische Gewürze, Sahne, mit frischem Ingwer</i>       |                |
| <b>31. Chicken Korma</b>  | <b>13,00 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet, Kokos, Käse, Cashewnüsse, Mandeln und Rosinen in Sahnesoße</i> |                |
| <b>32. Chicken Jakhni</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <i>Hähnchenbrustfilet, Joghurt, Milch, Sahne, Mandeln, weißer Pfeffer</i>             |                |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

## Entenfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert; es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>33. Battak Curry</b>   | <b>12,80 €</b> |
| <i>Entenbrustfilet in Currysoße mit Sahne, auf indische Art zubereitet</i>  |                |
| <b>34. Battak Masala</b>  | <b>13,80 €</b> |
| <i>Entenbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Masala mit grünem Paprika und Zwiebeln</i>          |                |
| <b>35. Battak Korma</b>   | <b>13,50 €</b> |
| <i>Entenbrustfilet in einer mild gewürzten Sahnesoße, mit Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen, Kokos und indischem Käse</i> |                |
| <b>36. Battak Saag</b>  | <b>12,80 €</b> |
| <i>Entenbrustfilet, Spinat, indische Gewürze in Sahnesoße</i>   |                |
| <b>37. Battak Madras</b>  | <b>13,00 €</b> |
| <i>Entenbrustfilet mit indischen Gewürzen in Curry-Kokossoße</i>  |                |
| <b>38. Battak Banglori</b>  | <b>13,50 €</b> |
| <i>Entenbrustfilet, Paprika, Ananas, Ingwer und Knoblauch in Sahnesoße</i>  |                |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

## **Lammfleischgerichte**

*Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert; es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>39. Lamm Curry</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <i>Lammfleisch in milder Curry- Sahnesoße</i>                                 |                |
| <b>40. Madarasi Lamm</b>  | <b>13,50 €</b> |
| <i>Südundisches Lammgericht mit Curry-Kokossoße</i>                           |                |
| <b>41. Lamm Saag</b>  | <b>13,00 €</b> |
| <i>Lammfleisch in gewürztem Spinat mit frischem Ingwer</i>                    |                |
| <b>42. Lamm Sabzi</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <i>Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sahnesoße und frischem Ingwer</i> |                |
| <b>43. Lamm Korma</b>   | <b>14,00 €</b> |
| <i>Lammfleisch in Mandel-Sahnesoße mit Cashewnüssen, Kokos, Rosinen</i>       |                |
| <b>44. Lamm Jakhni</b>  | <b>13,80 €</b> |
| <i>Lammfleisch, Joghurt, Milch, Sahne, Mandeln, weißer Pfeffer</i>            |                |
| <b>45. Lamm Banglari</b>  | <b>13,80 €</b> |
| <i>Lammfleisch, Paprika, Ananas, Ingwer, Knoblauch in Sahnesoße</i>           |                |

**Alle Gerichte auf Wunsch scharf**

## **Fischgerichte**

*Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert; es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>46. Malabar Fischcurry</b>  | <b>12,50 €</b> |
| <i>Rotbarschfilet in einer Curry-Sahnesoße</i>   |                |
| <b>47. Fischcurry Madras</b>   | <b>13,00 €</b> |
| <i>Rotbarschfilet mit Kokosnusscreme in Currysoße nach südindischer Art</i>  |                |
| <b>48. Fischcurry Spezial</b>  | <b>13,50 €</b> |
| <i>Gebratenes Rotbarschfilet und Gemüse in einer milden, sämigen Rahmsoße mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüsse</i> |                |
| <b>49. Prawn Masala</b>  | <b>14,80 €</b> |
| <i>Gebratene Scampis in gedünsteten Zwiebeln und Paprika in Currysoße, mit frischen Tomaten und Ingwer</i>         |                |

**Alle Gerichte auf Wunsch scharf**

## Vegetarisch

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert; es sei denn, Sie wünschen Naanbrot.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>50. Alu Saag</b>  | <b>10,50 €</b> |
| <i>Spinat mit Kartoffeln in Curry-Sahnesoße, mit frischem Ingwer</i>   |                |
| <b>51. Palak Paneer</b>  | <b>11,50 €</b> |
| <i>Spinat mit hausgemachtem indischen Käse, Sahne und frischem Ingwer</i>                                      |                |
| <b>52. Alu Ghobi</b>   | <b>10,50 €</b> |
| <i>Kartoffeln mit Blumenkohl, Ingwer in Curry-Sahnesoße</i>  |                |
| <b>53. Sabzi Curry</b>   | <b>11,00 €</b> |
| <i>Frisches Mix Gemüse mit Currysoße und Sahne</i>   |                |
| <b>54. Mix Dal</b>   | <b>10,50 €</b> |
| <i>Versch. indische Linsen mit Currysoße, Zwiebeln, Garam Masala und frischem Ingwer</i>                       |                |
| <b>55. Malei Kofta</b>   | <b>12,00 €</b> |
| <i>Gemüsebällchen nach indischer Art mit Curry-Sahnesoße, Cashewnüsse, indischer Käse, Rosinen und Mandeln</i> |                |
| <b>56. Schei Paneer</b>  | <b>9,80 €</b>  |
| <i>Indischer Käse, Mandel, Cashewnüsse und Rosinen in Sahnesoße</i>  |                |
| <b>57. Matter Paneer</b>   | <b>9,80 €</b>  |
| <i>Grüne Erbsen, indischer Rahmkäse mit Curry- Sahnesoße</i>   |                |
| <b>58. Aubergin Curry</b>  | <b>12,00 €</b> |
| <i>Aubergin mit grünen Erbsen in Currysoße</i>   |                |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

## **Biryani**

*Eine Kombination aus Gemüse mit Fleisch, Basmatireis mild gebraten mit versch. Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Raita*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>59. Chicken Biryani</b>  | <b>12,50 €</b> |
| <i>Reis mit Hühnerfleisch, Rosinen, Mandeln, Cashewnüsse und Gemüse</i> |                |
| <b>60. Lamm Biryani</b>   | <b>13,50 €</b> |
| <i>Reis mit Lammfleisch, Rosinen, Mandeln, Cashewnüsse und Gemüse</i>   |                |
| <b>61. Vegetable Biryani</b>  | <b>12,00 €</b> |
| <i>Reis mit versch. Gemüse, Rosinen, Mandeln und Cashewnüsse</i>        |                |

**Alle Gerichte auf Wunsch scharf**

## **Dessert**

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>62. Rasgule</b>   | <b>4,50 €</b> |
| <i>Milch, Quarktrockenmasse, Sojaöl, Weizenmehl, Rosenwasser, Wasser, Zuckersirup</i>                  |               |
| <b>63. Gulabjaman</b>  | <b>4,50 €</b> |
| <i>Milch, Quarktrockenmasse, Weizenmehl, Butterschmalz, Rosenwasser, Kardamom, Wasser, Zuckersirup</i> |               |
| <b>64. Mango Compact</b>   | <b>4,50 €</b> |
| <i>Mango und Lychee mit Kokosstreusel</i>  |               |
| <b>65. Kombi Dessert</b>   | <b>4,50 €</b> |
| <i>Kombination von Rasgule, Gulabjaman, und Mango Compact</i>  |               |