




Hähnchen, Lamm, Hühner
Hackfleisch, Garnelen, Fisch
und vegetarische Gerichte
können in den folgenden
Schärfegraden bestellt werden:

Mild	wenig gewürzt
Normal	gewürzt
Leicht scharf	
Gut scharf	
Sehr scharf	

Zu diesen Gerichten gibt es
auch die Wahl zwischen Butter
Nan oder Reis.

¹ Weizen, Glutenhaltiges
Getreide/-Erzeugnisse

² Milch und Milcherzeugnisse

³ Hülsenfrüchte

⁴ Fisch und Fischerzeugnisse

⁵ Krebstier & Krebstiererzeugnisse

⁶ Schalenfrüchte ⁷ Erdnüsse

⁸ Eier ⁹ Senf ¹⁰ Soja

¹¹ Sesamsamen

Bei weiteren Fragen zu Allergenen
und Zutaten, die eine Unverträglichkeit
auslösen, wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Suppen *Soups*

1. Tamatar Shorba ² • € 6.9

Tomatencremesuppe

2. Sabji Shorba ^{1,2} • € 6.9

Gemüsesuppe

3. Dal Shorba ^{2,3} • € 6.9

Delikate indische Linsensuppe

4. Chicken Shorba ^{1,2} • € 7.9

Hühnersuppe

4a. Fisch Shorba ^{1,2,4} • € 8.9

Fischsuppe

4b. King Prawn Shorba ^{1,2,5} • € 8.9

Garnelensuppe

Salate *Salads*

Alle Salate werden mit Joghurt-Dressing serviert

40. Tomatensalat ² • € 7.9

Gemischter Salat mit Tomaten

41. Gurkensalat ² • € 7.9

Gemischter Salat mit Gurken

42. Gemischter Salat ² • € 8.9

mit Paprika, Gurken

43. Salat Tonno ^{2,4} • € 10.9

Gemischter Salat mit Thunfisch

Soßen *Dips*

Je Soße
1,80 €

5. Imly Ki Chutney (Tamarinde)

6. Mango Chutney

7. Joghurt-Minz-Chutney ²

8. Achar-Mix-Pickles

9. Chilli Soße

9a. Frische Minzsoße ²

9b. Erdnuss Chutney

44. Chicken Salat ² • € 12.9

Gemischter Salat mit

Hühnerfleisch und Zwiebeln

45. Cheese Salat ² • € 12.9

Gemischter Salat mit indischem

Hüttenkäse

45a. Salat Bombay ^{2,5} • € 14.9

Gemischter Salat mit gebr.

Garnelen und Ananas

Vorspeisen Starters

10. Onion Bahji • € 7.9

In Kichererbsenmehl marinierte Zwiebelringe, frittiert mit Chutney

11. Hara Bara Kebab ^{1,2,6} • € 9.9

Frikadellen aus verschiedene Pürierte Gemüse Sorten, frittiert & mit Chutney

12. King Prawn Pakora ^{1,5,8} • € 11.9

Garnelen in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert dazu Minzchutney

13. Lagan ki Boti ² • € 10.9

Lammfleisch mit fr. Pfefferminz, Koriander, Garam-Masala (Gewürzmischung mit Ganze Gewürzstücke)

14. Lollypop Kebab ^{1,8} • € 10.5

Hähnchenflügel in Kichererbsenmehl mariniert & fritiert dazu Minzchutney

15. Mixed Raita ² • € 3.9

Gewürzter Joghurt mit Gurken & Tomaten

16. Samosa ^{1,3} • € 3.9

Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen, dazu Chutney

17. Samosa Channa ^{1,2,3} • € 7.9

Gefüllte Teigtasche mit einer Kichererbsen-Tomatensauce, Zwiebeln & Chutney

18. Allu Tikki ¹ • € 3.9

2 gewürzte Kartoffelfrikadellen & Chutney

19. Allu Tikki Channa ^{1,2} • € 7.9

2 gewürzte Kartoffelfrikadellen mit einer Kichererbsen-Tomatensauce, Zwiebeln & Chutney

20. Sabji Pakora • € 7.9

Verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert dazu Chutney

21. Paneer Pakora ² • € 8.9

Hüttenkäse in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert dazu Chutney

22. Seekh Kebab • € 9.9

Hähnchen hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Kräutern gewürzt, dazu Minzchutney

23. Chicken Pakora • € 9.9

Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert, dazu Minzchutney

24. Fish Pakora ⁴ • € 9.9

Fisch in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert, dazu Minzchutney

25. Chicken Tikka ² • € 9.9

Gegrilltes mariniertes Hühnerfleisch, dazu Minzchutney

26. Portion Reis • € 4.9

27. Mix Vegetarian ^{1,3} • € 10.9

Samosa, Allu Tikki & Sabji Pakora, dazu 2 Chutneys

28. Fisch Koli Wada ⁴ • € 9.9

Fisch in Kichererbsenmehl & Minzsoße mariniert & frittiert, dazu Minzchutney

28a. Bhindi Pakora • € 8.9

Frische Okraschoten in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert, dazu Chutney

Indisches Brot *Indian Bread*

29. Masala Papadam • € 4.9

Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken

30. Papadam (2 Stück) • € 1.5

Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl

31. Roti ¹ • € 2.9

Fladenbrot aus Vollkornmehl

32. Butter Nan ^{1,2,8} • € 3.9

Fladenbrot aus Weizenmehl

32a. Pudina Nan ^{1,2,8} • € 4.5

Fladenbrot mit Fr. Minze

32b. Kulcha ^{1,2,8,11} • € 4.5

Fladenbrot gefüllt mit Sesam und Koriander

33. Garlic Nan ^{1,2,8} • € 4.5

Fladenbrot mit Knoblauch

34. Keema Nan ^{1,2,8} • € 4.9

Fladenbrot mit Hähnchenhackfleisch gefüllt

35. Onion Nan ^{1,2,8} • € 4.9

Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt

36. Allu Nan ^{1,2,8} • € 4.9

Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt

37. Gemüse Nan ^{1,2,3,8} • € 4.9

Fladenbrot mit püriertem Gemüse gefüllt

38. Peshawri Nan ^{1,2,6,8} • € 5

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Nüssen, Rosinen & Hüttenkäse

39. Pathora ^{1,2,8} • € 3.5

Frittiertes Fladenbrot

39a. Cheese Nan ^{1,2,8} • € 4.9

Gefülltes Fladenbrot mit Käse

39b. Chilli Nan ^{1,2,8} • € 4.9

Fladenbrot mit frischem Chilli



Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder andere Veranstaltungen, ob bei Ihnen zu Hause, im Saal oder doch im Büro? — Wir bieten Ihnen unseren Partyservice an.

Tandoor Spezialitäten

Das Fleisch wird in frisch gemahlene Gewürze und Joghurt mariniert, eingelegt und im Tandoor gegrillt.

Tomatenmasalasauce als Beilage

* Keine Tomatenmasalasauce

46. Tandoori ^{2,5} • € 23.9

Prawn

Marinierte, gegrillte Garnelen

47. Chicken Tikka ² • € 17.9

Hähnchenfleisch mariniert in einer speziellen Tikka Marinade

48. Boti Kebab ² • € 19.9

Lammfleisch mariniert in einer speziellen Tikka Marinade

49. Seekh Kebab • € 17.9

Hähnchen Hackfleischröllchen

50. Malai Tikka ^{2,6} • € 17.9

Mariniertes Hühnerfleisch in einer Cashewnuss Soße, Käse & Kardamom Pulver

51. Royal Punjab ^{2,6} • € 20.9

Gemischter Grillteller

52. Paneer Tikka ² • € 18.9

Marinierter Hüttenkäse mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten

53. Fisch Tikka ^{2,4} • € 22.9

Marinierter Lachs

54. Pudina Tikka ² • € 17.9

Mariniertes Hühnerfleisch in einer Pfefferminzsauce

55. * Chilli Lollypop ^{1,8,10} • € 19.9

Frittierte Hähnchenflügel mit Paprika, Zwiebeln und frischem Chilli

56. Veg. Seekh ^{1,2} • € 17.9

Kebab

Kebab aus verschiedenen pürierten Gemüsesorten

57. * Lagan ki Boti ^{2,8} • € 19.9

Lammfleisch mit fr. Pfefferminz, Koriander & Whole-Garam-Masala (Gewürzmischung mit Ganzen Gewürzstücken)

58. Kandhari Tikka ² • € 19.9

Mariniertes Hühnerfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten & Paprika

59. Lahori Tikka ^{2,3} • € 20.9

Mariniertes Lammfleisch mit gebratenem Gemüse

Hühner Gerichte *Chicken Dishes*

60. Chicken Curry ^{2,6} • € 15.9

In delikater Currysoße

61. Chicken Sabji ^{2,3,6} • € 16.9

Mit Gemüse in Currysoße

62. Chicken Sag ^{2,6} • € 16.9

Mit Spinat & Gewürzen in Currysoße

63. Chicken Jalfrezi ^{2,6} • € 16.9

*Mit fr. Zwiebeln, fr. Tomaten, fr. Paprika & ind. Gewürzen
in pikanter Soße*

64. Chicken Mushroom ^{2,6} • € 16.9

Mit fr. Champignons in Currysoße

65. Chicken Bindi ^{2,6} • € 16.9

Mit fr. Okraschoten in Currysoße

66. Chicken Tinde ^{2,6} • € 16.9

Mit indischem Babykürbis in Currysoße

67. Chicken Vindaloo ^{2,6} • € 16.9

Mit Kartoffeln in pikanter Soße

68. Butter Chicken ^{2,6} • € 16.9

In einer Tomaten-/Cashewnuss Soße, Sahne, Butter

69. Chicken Goan Curry ^{2,6} • € 16.9

In einer MangosöÙe, mit Kokos und Sahne nach Goa-Art

70. Chicken Korma ^{2,6} • € 16.9

*In einer Cashewnuss SoÙe mit Sahne, Kokos, Mandeln
und Rosinen*

71. Chicken Tikka Masala ^{2,6} • € 16.9

Mit einer Tomaten-/Masala-Soße, Joghurt und Kokos

72. Chicken Achari ^{2,6} • € 16.9

Mit Joghurt, frischen Tomaten & pikantem Accharimasala

73. Chicken Karahi ^{2,6} • € 16.9

Mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer delikaten Masalasauce

74. Chicken Kashmiri ^{2,6} • € 16.9

Mit Kashmiri Gewürzen, Ananas, Mandeln, Cashewnuss Soße, Sahne

75. Chicken Dansak ^{2,3,6} • € 16.9

Mit indischen Linsen in pikanter Soße

76. Murg Rakra ^{2,6} • € 17.9

Mariniertes Hähnchenfleisch, mit Hackfleisch & Paprika in Tomaten-Curry-Soße

77. Murg Musalam ^{2,6} • € 17.9

Mariniertes Hähnchenfleisch mit Cashewnuss-/ Masalasoße, Sahne, dazu Reis mit Hackfleisch

78. Murg Khurshan ^{2,6} • € 17.9

Mariniertes Hähnchenfleisch, mit fr. Paprika, Zwiebeln in einer Cashewnuss-Tomatensoße

79. Murg Reschmi Masala ^{2,6} • € 17.9

Mariniertes Hähnchenfleisch, mit Tomaten-Zwiebeln-/ Cashewnuss Soße

Hühner Gerichte *Chicken Dishes*

300. Chicken Masala ^{2,6,8} • € 16.9

Mit Ei & Masalasoße

301. Chicken Madras Curry ^{2,6,9} • € 16.9

In Tomatensauce mit Kokos, Senfsamen, Curryblätter

302. Chicken Do Piazza ^{2,6} • € 16.9

*Mit fr. Zwiebeln & Tomaten -/Masalacreme-Cashewnuss
Soße*

303. Chicken Channa ^{2,6} • € 16.9

Mit Kichererbsen in Currysoße

304. Chilli Chicken ^{1,8,10} • € 16.9

*Frittiertes Hähnchenfleisch mit grünem Chilli, Paprika,
Zwiebeln, Tomaten & Koriander*

305. Chicken Bhunna ^{2,6} • € 16.9

Mit fr. Chilli, Tomaten & Zwiebeln

307. Murgh Nazami ^{2,6} • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus pürierten
zwiebeln ,Cashewnuss Soße, Kokosnussmilchpulver und
Sahne*

308. Murgh Rizala ^{2,6} • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus pürierten
Zwiebeln, Cashewnuss Soße, weißem Pfeffer und Sahne*

309. Murgh Methi ^{2,6} • €16.9

Mit Bockshornkleblätter in Currysoße

310. Chicken Adriki ^{2,6} • € 16.9

In Joghurt, Ingwer Soße

311. Murgh Handi Laziz ^{2,6} • € 17.9

Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, Sahne, Kewra Wasser(Rosenwasser) und grünem Kardamom Pulver

312. Dum Ka Murgh ^{2,6} • € 17.9

In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss soße, Joghurt & Whole Garam Masala (Ganze Gewürzstücke)

313. Murgh Nihari ^{1,2,6} • € 17.9

In einer Soße aus Zwiebeln, Joghurt, ind. Gewürzen und Whole garam masala (Ganze Gewürzstücke)

314. Murgh Kalwanji ^{2,6} • € 17.9

Mit schwarzen Zwiebelsamen in einer Tomatenmasalasoße

317. Murgh Yakhni ^{1,2,6} • € 17.9

Mit Joghurt, Fenchelsamen, grünem Kardamompulver, Ingwerpulver, Kewra Wasser(Rosenwasser) in einer Cashewnuss Soße und Sahne

319. Murgh Karhi ^{2,9} • €16.9

Frittiertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus Kichererbsenmehl und Joghurt

320. Nawabi Korma ^{2,6} • € 17.9

In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße mit gebratenem Knoblauch, Kewra Wasser (Rosenwasser), Sahne

321. Awadhi Korma ^{2,6} • € 17.9

In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße, Joghurt & Sahne

322. Chicken Hyderabad ^{2,6,8}  • € 17.9

In einer fr.Pfefferminzsoße mit Kokos

Lamm Gerichte *Lamb Dishes*

80. Lamm Curry ^{2,6} • € 17.5

In delikater Currysoße

81. Lamm Sabji ^{2,3,6} • € 18.9

Mit Gemüse in Currysoße

82. Lamm Sag ^{2,6} • € 18.9

mit Spinat & Gewürzen in Currysoße

83. Lamm Jalfrezi ^{2,6} • € 18.9

*Mit fr. Zwiebeln, fr. Tomaten, fr. Paprika & ind. Gewürzen
in pikanter Soße*

84. Lamm Mushroom ^{2,6} • € 18.9

Mit fr. Champignons in Currysoße

85. Lamm Bindi ^{2,6} • € 18.9

Mit frischen Okraschoten in Currysoße

86. Lamm Tinde ^{2,6} • € 18.9

Mit indischen Babykürbis in Currysoße

87. Lamm Vindaloo ^{2,6} • € 18.9

Mit Kartoffeln in pikanter Soße

88. Lamm Dansak ^{2,3,6} • € 18.9

Mit indischen Linsen in pikanter Soße

89. Lamm Goan Curry ^{2,6} • € 18.9

In einer Mangosose mit Sahne & Kokos nach Goa-Art

90. Lamm Korma ^{2,6} • € 18.9

*In einer Cashewnuss Soße mit Sahne, Kokos, Mandeln
und Rosinen*

91. Lamm Tikka Masala ^{2,6} • € 18.9

In einer Tomaten-/Masala-Soße, Joghurt und Kokos

92. Lamm Acchari ^{2,6} • € 18.9

Mit Joghurt, frischen Tomaten & pikantem Accharimasala

93. Lamm Karahi ^{2,6} • € 18.9

Mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer delikaten Masalasauce

94. Lamm Hydrabadi ^{2,6,8}  • € 18.9

In einer fr. Pfefferminzsoße mit Kokos

325. Lamm Butter ^{2,6} • €18.9

Mit Tomaten-/Cashewnuss Soße, Sahne und Butter

326. Lamm Roghan Gosh • € 18.9

In eigenem Saft gekocht mit verschiedenen Gewürzen

327. Lamm Do Piazza ^{2,6} • € 18.9

Mit frischen Zwiebeln & Masalacreme-/Cashewnuss Soße

328. Lamm Channa ^{2,6} • € 18.9

Mit Kichererbsen in Currysoße

329. Lamm Madras Curry ^{2,6,9} • € 18.9

In einer Tomatensoße mit Kokos, Senfsamen, Curryblätter

330. Lamm Bhunna ^{2,6} • € 18.9

Mit fr. Chilli, Zwiebeln und Tomaten

332. Lamm Nazami ^{2,6} • € 18.9

Mariniertes Lammfleisch in einer Soße aus pürierten zwiebeln ,Cashewnuss Soße, Kokusnussmilchpulver und Sahne

Lamm Gerichte *Lamb Dishes*

333. Lamm Rizala ^{2,6} • € 18.9

Mariniertes Lammfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, weißem Pfeffer und Sahne

334. Lamm Methi ^{2,6} • € 18.9

Mit Bockschornkleeblätter in Currysoße

335. Lamm Handi Laziz ^{2,6} • € 18.9

Mariniertes Lammfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, Sahne, Kewra Wasser(Rosenwasser) und grünem Kardamom Pulver

336. Dum Ka Lamm ^{2,6} • € 18.9

in einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss nsoße, Joghurt & Whole Garam Masala (Ganze Gewürzstücke)

337. Lamm Nihari ^{1,2,6} • € 18.9

In einer Soße aus Zwiebeln, Joghurt, ind. Gewürzen und Whole garam masala (Ganze Gewürzstücke)

338. Lamm Kalwanji ^{2,6} • € 18.9

Mit schwarzen Zwiebelsamen in einer Tomatenmasalasoße

341. Lamm Yakhni ^{1,2,6} • € 18.9

Mit Joghurt, Fenchelsamen, grünem Kardamompulver, Ingwerpulver, Kewra Wasser(Rosenwasser) in einer Cashewnuss Soße und Sahne

342. Nawabi Lamm ^{2,6} • € 18.9

In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße mit gebratenem Knoblauch, Kewra Wasser (Rosenwasser), Sahne

343. Awadhi Korma ^{2,6} • € 18.9

In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße, Joghurt & Sahne

Hähnchen-hackfleisch Gerichte

Chicken Mince Dishes

100. Allo Keema ^{2,6} • € 14.9

Mit Kartoffeln in Currysoße

103. Sabji Keema ^{2,6} • € 14.9

Mit Gemüse in Currysoße

101. Matter Keema ^{2,6} • € 14.9

*Mit Erbsen & frischen Tomaten
in Currysoße*

104. Shimla Keema ^{2,6} • € 14.9

*Mit frischem Paprika,
Champignons in Currysoße*

102. Kofta Masala ^{2,6} • € 14.9

*Hackfleischbällchen mit
Kräuter in Masalasoße*

Fisch Gerichte Fish Dishes

105. Fisch Korma ^{2,4,6} • € 18.9

*In einer Cashewnuss Soße mit
Sahne, Kokos, Mandeln und
Rosinen*

108. Fisch Masala ^{2,4,6,9} • € 18.9

*Mit einer Soße aus gebratenen
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch*

106. Fisch ^{2,4,6,9} • € 18.9

Madras Curry

*In Tomatensoße mit Kokos,
Senfsamen, Curryblätter*

109. Fisch Kalkata ^{2,4,6} • € 18.9

*Mit Auberginen, Kartoffeln in
einer Masalasoße*

107. Fisch Goan ^{2,4,6} • € 18.9

Curry

*In einer Mangosoße mit Sahne
& Kokos nach Goa-Art*

110. Fisch Curry ^{2,4,6} • € 18.9

In delikater Currysoße

Garnelen Gerichte Shrimps Dishes

111. Prawn Korma ^{2,4,6} • € 19.9

*In einer Cashewnuss Soße mit
Sahne, Kokos, Mandeln und
Rosinen*

113. Prawn Masala ^{2,4,6,9} • € 19.9

*Mit einer Soße aus gebratenen
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch*

112. Prawn Curry ^{2,4,6} • € 19.9

in delikater Currysoße

170. Chili Prawns ^{1,2,4,8} • € 19.9

*Frittierte Garnelen mit grünem
Chili, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten, Koriander*

Vegetarisch Vegetarian

120. Aloo Methi ^{2,6} • € 15.9

Bockshornkleeblätter & Kaftoffeln, zubereitet nach nordindischer Art

121. Veg Kolhapuri ^{2,6,9} • € 15.9

Gemischtes Gemüse mit Paprika, Kokos, Senfsamen, Curryblättern & Erdnusssoße

122. Kadoo ^{2,3} • € 15.9

Grüner Kürbis, gelbe Linsen, zubereitet nach nordindischer Art

123. Bhindi Masala ^{2,6} • € 15.9

Okraschoten mit Zwiebeln und Gewürzen gebraten

124. Bengen ka Partha ^{2,6} • € 15.9

Im Tandoor gebratene Auberginen, püriert, zubereitet nach nordindischer Art

125. Aloo Shimla Mirch ^{2,6} • € 15.9

Kartoffeln mit Paprika, zubereitet nach nordindischer Art

126. Kofte Curry ^{2,6} • € 15.9

Gemüsebällchen in Currysoße

127. Dal Makhni ² • € 14.9

Gemischte indische Linsen in Tomatencremesauce

128. Nizami Handi Gulistan ^{2,6} • € 15.9

Gemischtes Gemüse nach königlicher Art mit Tomaten-/Cashewnusssahne Sauce

129. Matter Paneer ^{2,3,6} • € 15.9

Hüttenkäse mit grünen Erbsen in einer Cashewnuss, Tomatencremesauce

130. Mushroom Aloo ^{2,6} • € 15.5

Kartoffeln & Champignons in einer Currysauce

131. Aloo Gobi ^{2,6} • € 15.5

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Masalasauce

132. Aloo Bengan ^{2,6} • €15.5

Kartoffeln mit Auberginen, Masalasauc

133. Palak Paneer ^{2,6} • €15.9

Hüttenkäse mit Spinat

134. Channa Masala ^{2,6} • € 14.9

Kichererbsen in einer Currymasalasoße

135. Navrattan Korma ^{2,6} • € 15.9

*Versch. Gemüse & Frucht-Cocktail, Mandeln,
Cashewnuss Soße, Sahne*

136. Karhi Pakora ^{2,9} • € 15.9

Frittierte Gemüse in Kichererbsenmehl mit Joghurt-Sauce

137. Bengen Curry ^{2,6} • € 15.9

Auberginen in einer Cashewnuss Soße, Sahne & Kokos

138. Shahi Paneer ^{2,6} • € 15.9

*Hüttenkäse mit Tomaten, Cashewnuss Soße in feiner
Buttersahnesauce & Mandeln*

139. Dum Aloo Kashmiri ^{2,6} • € 15.5

Geb. Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln in einer Cremesauce

140. Paneer Korma ^{2,6} • € 15.9

*Hüttenkäse in einer Cashewnuss Soße mit Sahne, Kokos,
Mandeln und Rosinen*

141. Tinde ^{2,6} • € 15.5

Grüne Baby kürbis in Currymasalasauc

142. Bombay Potato ^{2,6} • € 15.5

Gebratene Kartoffeln mit frischen Tomaten

143. Dum Aloo Kolapuri ^{2,6,9} • € 15.5

Gebratene Kartoffeln mit Erdnusssoße, Curryblätter, Senfsamen

144. Malai Kofta ^{2,6} • € 15.9

*Bällchen aus Hüttenkäse, Kartoffeln und Nüssen in einer
Cashewnuss/-Cremesoße*

Vegetarisch Vegetarian

145. Palak Kofta ^{2,6} • € 15.9

*Bällchen aus Spinat, Hüttenkäse
& Kartoffeln in einer Currysoße*

146. Dal Tarkawali ^{2,3} • € 14.9

*Gelbe Linsen mit fr. Tomaten, Ingwer
& Knoblauch nach Masur Art*

147. Paneer Tikka Masala ^{2,6} • € 15.9

*Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika
in einer Joghurt-Masalasoße*

148. Paneer Karahi ^{2,6} • € 15.9

*Hüttenkäse mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten
in einer delikaten Masalasauc*

149. Chilli Paneer ^{1,2,8} • € 15.9

*Frittierter Hüttenkäse mit grünem Chili, Paprika,
Zwiebeln, Tomaten, Koriander*

150. Sabji Goan Curry ^{2,6} • € 15.9

*Gemischte Gemüse in einer Mangosoße
mit Sahne & Kokos nach Goa-Art*

151. Sabji Jalfrezi Paneer ^{2,3,6} • € 15.9

*Hüttenkäse mit gemischten Gemüse in einer
Tomatenmasala Soße*

152. Handi Paneer ^{2,6} • € 15.9

*Hüttenkäse mit Ingwer, Knoblauch in einer
Cashewnuss-/Cremesahnesoße*

153. Butter Gobi ^{2,6} • € 15.9

*Fr. Blumenkohl mit Tomaten -/Cashewnuss
Soße, Sahne und Butter*

154. Gobi Korma ^{2,6} • € 15.9

*Fr. Blumenkohl in einer Cashewnuss Soße mit Sahne,
Kokos, Mandeln & Rosinen*

155. Gobi Chilli ^{1,8,10} • € 15.9

Marinierter und frittierter Blumenkohl mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander

156. Paneer Butter Masala ^{2,6} • € 15.9

Hüttenkäse mit Tomaten -/Cashewnuss Soße, Sahne und Butter

157. Paneer Goan Curry ^{2,6} • € 15.9

Hüttenkäse in einer Mangosoße mit Sahne & Kokos nach Goa-Art

158. Paneer Do Piazza ^{2,6} • € 15.9

Mit frischen Zwiebeln & Masalacreme-/Cashewnuss Soße

Reis Gerichte *Biryani*

Gebratener Safran Basmatireis mit verschiedenen Gewürzen, dazu Joghurt-Reita

114. Sabji Biryani ^{2,3} • € 14.9

Safranreis mit Kräutern & Gemüse, gebraten

115. Chicken Biryani ² • € 16.9

Hühnerfleisch mit Safranreis, gebraten

116. Lamm Biryani ² • € 18.5

Lammfleisch mit Safranreis, gebraten

117. Mixed Biryani ^{2,3} • € 19.5

Lammfleisch, Hühnerfleisch & Gemüse mit Safranreis, gebraten

118. Prawn Biryani ^{2,5} • € 19.9

Garnelen mit Safranreis, gebraten

119. Chicken Tikka Biryani ² • € 17.9

Safranreis mit gegrilltem Hähnchenfleisch

119a. Lamm Tikka Biryani ² • € 18.9

Safranreis mit gegrilltem Lammfleisch

119b. Kaschmiri Biryani ^{2,6} • € 16.9

Safranreis mit Frucht-Cocktail, Mandeln, Cashewnuss und Hüttenkäse

Nachtisch *Dessert*

160. Indischer Milchreis ² • € 5.9

161. Gulabjaman ^{1/2} • € 5.9

Frittierte Milchbällchen

162. Kulfi ² • € 5.9

Indisches Eis (Mango oder Pistazien)

163. Schoko-Soufflé ² • € 7.9

Mit Mango oder Pistazieneis

Bier *Beer*

210. Früh Kölsch	0.3l	€ 3.5	
211. Pils	0.3l	€ 3.5	
213. Vitamalz	0.3l	€ 2.9	
214. Hefe-Weißbier	0.5l	€ 4.5	
215. Indisches Bier (Cobra)	0.3l	€ 4.9	
<i>leicht süßlich, leichte Reisnote, zart würzig, süffig</i>			
216. Indisches Bier (Kingfisher)	0.3l	€ 4.9	
<i>süffig, nussig, malzig</i>			

Alkoholfrei *Non-alcoholic*

217. Eistee	0.45l	€ 4.9	
<i>Pfirsich, Zitrone</i>			
218. Coconut Shakanjabee	0.45l	€ 5.5	
<i>Coconut, Minz, Zucker</i>			
219. Lime Wasser	0.45l	€ 5.5	
<i>fr. Zitrone, Zucker, fr. Minze</i>			
220. Flasche Wasser	0.75l	€ 6.9	
221. Bionade	0.3l	€ 3.2	
222. Mineral Wasser	0.3l	€ 2.7	0.4l € 3.4
223. Stilles Wasser	0.3l	€ 2.5	0.4l € 3.1
224. Coca Cola	0.3l	€ 3.8	0.4l € 4.8
225. Coca Cola Zero	0.3l	€ 3.8	0.4l € 4.8
226. Fanta	0.3l	€ 3.8	0.4l € 4.8
227. Sprite	0.3l	€ 3.8	0.4l € 4.8
228. Apfelschorle	0.3l	€ 3.8	0.4l € 4.8

Alkoholfrei *Non-alcoholic*

229. Bitter Lemon	0.2l	€ 2.9		
230. Tonic Water	0.2l	€ 2.9		
231. Ginger Ale	0.2l	€ 2.9		
233. Fassbrause	0.33l	€ 2.9		
234. Apfelsaft	0.2l	€ 2.9		
235. Orangensaft	0.2l	€ 2.9		
236. Mangosaft	0.3l	€ 3.9	0.4l	€ 4.9
237. Maracujasaft	0.3l	€ 3.9	0.4l	€ 4.9
239. Lycheesaft	0.3l	€ 3.9	0.4l	€ 4.9

Hausgemacht *Homemade*

Indische Joghurtgetränke

240. Lassi Salzig	0.3l	€ 4		
241. Lassi Süß	0.3l	€ 4		
242. Lassi Mango	0.3l	€ 4.5		
243. Lassi Ruhafza <i>aus Rosensaft</i>	0.3l	€ 4.5		
245. Lassi Himbeeren	0.3l	€ 4.5		
246. Lassi Erdbeeren	0.3l	€ 4.5		
247. Lassi Kirsch	0.3l	€ 4.5		
248. Lassi Waldmeister	0.3l	€ 4.5		
249. Lassi Masala <i>fr. Minze, gebr. Kümmel mit Ingwer</i>	0.3l	€ 4.5		
249a. Lassi Ananas	0.3l	€ 4.5		

Warme Getränke *Warm Drinks*

250. Kaffee • € 2.9

251. Espresso • € 2.5

252. Milchkaffee • € 3.5

253. Capuccino • € 3.5

254. Latte Macchiato • € 4.9

255. Indischer Tee • € 3.5
Schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen

Longdrinks, Whisky, Rum

5cl

270. Gin Tonic • € 6.9

271. Wodka Lemon • € 6.9

272. Chivas Regal • € 6.2

273. Whisky Cola • € 5.9

274. Indischer Rum • € 5.9
Old Monk

275. Indischer Whisky • € 7.9
Amrut Fusion Single Malt

Aperitif, Sekt

277. Martini Bianco • € 4.5

278. Campari Soda • € 5.9

279. Campari Orange • € 5.9

281. Prosecco (0,2l) • € 4.9

290. Hugo • € 6.9

256. Glas heisses Wasser • € 1.9

257. Heiße Milch • € 3.2
mit Honig

258. Ingwer Minz Tee • € 3.5
mit fr. Ingwer und fr. Pfefferminz

Spirituose *Liquor*

2cl

260. Fernet Branca • € 3.9

261. Grappa • € 3.9

263. Sambuca • € 3.9

264. Averna • € 3.9

265. Ramazzotti • € 3.9

266. Indischer Schnaps • € 4.5

267. Jägermeister • € 3.9

291. Aperol Spritz • € 6.9

292. Ramazzotti Rosato • € 6.9

293. Lillet Wild Berry • € 7.5

294. Aperol Maracuja • € 7.5
Spritz

Weißwein *White wine*



Grauburgunder **Markus Pfaffmann/Pfalz**

Noten von Kräutern und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mineralisch und klar. Fein-saftige Frucht im langanhaltenden Geschmack von Apfel und Grapefruit. Eleganter, ausbalancierter Abgang mit Nuancen von Honig.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9



Leopard's Leap Unwooded Chardonnay **Leopard's Leap Family Vineyards/Südafrika**

Erstaunlich opulent mit Aromen reifer Birnen sowie Zitrus-noten mit einem Touch Bisquit. Am Gaumen Nuancen von reifen gelben Äpfeln mit Untertönen von Buttergebäck. Dies beschert ihm einen einzigartigen Nachgeschmack.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9



Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT **Sacchetto/Venetien**

Wunderschön rund und weich, frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9



Weissburgunder Qualitätswein trocken "Pfadnturm" **Dr. Koehler/Rheinhessen**

Kühle Nase mit Kräuterwürze, Granny Smith Apfel und etwas Biskuit. Klar und feinsaftig; fester Körper mit Kraft und etwas Schmelz; Kräuterwürze mit Granny Apfel, frischer Steinobstfrucht und etwas Gebäck; lebendig und frisch; leicht herb am Gaumen mit hoher mineralischer Präsenz; etwas Extraktsüße; tief und komplex; salzige Mineralität mit Apfel im Finale.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9

Rotwein *Red wine*

Lunatico Puglia IGP Primitivo Farnese Vini/Abruzzen

Ein intensives Aroma mit Noten von Pflaume & Kirschen, würzig mit einem Hauch von Rosmarin und Vanille. Ein körperreicher Wein, der dennoch weich und gut ausbalanciert ist, sehr angenehm zu trinken.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9



2019 Kaiken Estate Malbec Mendoza/Argentinien

opulentes Bouquet von Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren, feinen Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee Geschmack: saftig, sehr komplex und exzellent strukturiert; auch am Gaumen dominiert die volle Frucht, gestützt von reifem Tannin, das ein traumhaftes, endlos langes Finale begleiten

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9



La Cortigiana Merlot Veneto IGT Sacchetto/Venetien

Sein dichter Aromaschmelz zeigt köstliche Noten von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen. Er ist wunderbar weich, abgerundet und saftig.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9



Koonunga Hill Shiraz Penfolds/Australien

Mittlerer Körper, vollmundig, reif und warm, mit saftigen Aromen von Blaubeeren und frischem Obstkuchen, Weihnachtsgewürzen, Pfeffer und einer Spur Lakritz; wunderschöne Balance von Frucht und Eiche, weich und sehr lang anhaltend im Finale.

Glas 0,2l • € 8.9 Fl. 0,75l • € 29.9



Roséwein *Rosé*



Rosato Veneto IGT Sacchetto/Venetien

Von einer lebhaften Roséfarbe, die leicht ins Kirschrote spielt. Mit einem wenig-fruchtigen Duft sowie mit einem angenehm prickelnden, spritzigen und dennoch harmonischen Geschmack.

Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9