

Suppen / Soups

001	Dal Shorba kräftige indische Linsensuppe / hearty Indian soup with lentils	4,50 €
002	Gemüse Shorba kräftige indische Suppe mit verschiedenem Gemüse / hearty Indian soup with mixed vegetable	4,50 €
003	Hühner Shorba kräftige indische Hühnersuppe / hearty Indian soup with chicken	4,90 €
405	Krabben Shorba kräftige indische Cremesuppe mit Krabben /hearty Indian creme soup with prawns	5,90 €

Vorspeisen / Starters

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen /
All starters are served with three delicate dips

006	Sabzi Pakoras verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken / mixed vegetable fried in chickpea flour batter	4,50 €
007	Murgh Pakoras in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbruststücke / pieces of chicken fried in chickpea flour batter	4,90 €
008	Paneer Pakoras in Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse / homemade Indian cheese fried in chickpea flour batter	4,50 €
009	Bengen Pakoras in Kichererbsenmehl gebackene Auberginenstücke / pieces of aubergines fried in chickpea flour batter	4,50 €
010	Sabzi Samosa / Keema Samosa hausgemachte indische Blätterteigtasche mit Kartoffeln und Erbsen / homemade Indian puff pastry filled with potatoes and peas	4,90 €
011	Onions Bhaji in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelscheiben / slices of onions fried in chickpea flour batter	4,50 €
012	Machi Pakoras in Kichererbsenmehl gebackene Fischfiletstücke / pieces of fish fillet fried in chickpea flour batter	4,50 €
013	Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen) Auswahl verschiedener Vorspeisen, serviert mit 3 verschiedenen Saucen / various starters served with 3 different dips	13,90 €

Salate und Joghurtspeisen / Salads and yogurt

016	Channa Chat Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsauce / chickpeas, tomatoes and onions with yogurt	5,50 €
017	Murgh Chat Hühnerbruststücke mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsauce / pieces of chicken, tomatoes and onions with yogurt	5,50 €
019	King Salat gemischter Salat mit Krabben und Ei / mixed salad with prawns and eggs	5,50 €
020	Raita indischer Joghurt mit geriebenen Gurken, Koriander und Gewürzen / Indian yogurt with rubbed cucumber, cilantro and special spices	3,90 €

Extra Beilagen / Side dishes

022	Palao Reis gebratener Reis mit Erbsen, Zwiebeln und Safran / fried rice with peas, onions and saffron	3,10 €
023	Bombay Potatoes Kartoffel-Curry mit Kümmel / curry with potatoes and caraway	3,50 €

Indische Brote / Indian bread

Wir empfehlen zu allen Broten Raita dazu zu bestellen /
We recommend to order Raita to all Indian breads

024	Chapati indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl / Indian flatbread made from wholemeal	2,50 €
025	Naan / Butter Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig / Indian flatbread	2,90 €
026	Knoblauch Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch / Indian flatbread with garlic	2,90 €
	Ingwer Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer / Indian flatbread with ginger	2,90 €
	Chili Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili / Indian flatbread with chili	2,90 €
	Minze Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Minze / Indian flatbread with mint	2,90 €
027	Gobhi Parantha / Alu Parantha indisches Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit angebratenem Blumenkohlpuree oder Kartoffelstücken / Indian flatbread filled with browned mash of cauliflower or pieces of potatoes	2,90 €
028	Paneer Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse / Indian flatbread filled with homemade Indian cheese	3,50 €
029	Pishwari Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussflocken / Indian flatbread filled with raisins, almonds and coconut flakes	3,50 €
030	Papadams / Papadums zwei dünne knusprige Linsenwaffeln / two thin, crisp Indian preparation	2,50 €
427	Keema Parantha indisches Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Rinderhackfleisch / Indian flatbread filled with minced beef	3,50 €

Vegetarische Köstlichkeiten / Vegetarian dishes

031	Channa Masala Kichererbsen mit Kartoffeln, Ingwer und Tomaten, in Garam Masala-Sauce serviert / chickpeas with potatoes, tomatoes and ginger with Garam Masala sauce	10,50 €
032	Tarka Daal traditionelles indisches Gericht aus Linsen, Zwiebeln und Knoblauch, in Curry-Sauce zubereitet / traditional Indian meal with lentils, onions and garlic, with curry sauce	10,50 €
033	Khumb Karahi Champignons mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer, in heißer Pfanne serviert / Mushrooms with tomatoes, onions, paprika and ginger, served in a hot pan	10,90 €
034	Paneer Karahi in Joghurt mariniertes indisches Käse in Tomaten-Ingwer-Sauce mit Zwiebeln und Paprika, serviert in heißer Pfanne / Indian cheese marinated with yogurt in tomato sauce with ginger, paprika and onions served in a hot pan	11,50 €
035	Malai Koftas Käse-Kartoffel-Bällchen in Mandel-Cashew-Safran-Sauce, mit Curry und Kokosraspeln verfeinert / dumplings of cheese and potatoes with a sauce of almond, cashew and saffron, refined with curry and coconut	11,90 €
036	Gemüse Curry Gemüse-Curry nach nordindischer Art zubereitet / curry with mixed vegetable	10,50 €
037	Navratan Korma verschiedenes Gemüse in Mandel-Cashew-Safran-Sauce, mit Rosinen und Nüssen verfeinert / mixed vegetable with a sauce of almond, cashew and saffron, refined with nuts and raisins	10,90 €
038	Paneer Palak hausgemachter indisches Käse angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, mit Spinat, in Curry-Sauce / homemade Indian cheese browned with tomatoes and onions, with spinach and curry sauce	10,90 €
039	Paneer Pasanda hausgemachter indisches Käse in Mandel-Cashew-Safran-Sauce / homemade Indian cheese with a sauce of almond, cashew and saffron	11,90 €
040	Sabzi Jalfrezi verschiedenes Gemüse und indisches Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln angebraten, in Curry-Sauce serviert, pikant / mixed vegetable and Indian cheese, browned with tomatoes, paprika and onions, with curry sauce, spicy	10,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Thalis (Menü) typisch indische gemischte Platten /
various dishes on one plate

Lieber Gast,

diese Gerichte dauern etwa dreißig Minuten

042	Punjabi Thali (vegetarisch / vegetarian) gemischtes Thali mit Pakoras, 2 vegetarische Hauptgerichte, Raita und Nachtisch / Pakoras, 2 vegetable dishes with Raita and Dessert	16,90 €
043	Punjabi Thali (vegetarisch / vegetarian) - für 2 Personen / for 2 persons Vorspeisen Teller mit Pakoras, 4 Gemüsegerichte, Raita und Nachtisch / Starters Pakoras- with 4 vegetable dishes with Raita and Dessert	31,90 €
044	Moghul Thali gemischter Teller mit Chicken Tikka, 2 Fleischgerichte, Raita und Nachtisch / Chicken Tikka, 2 meat dishes, Raita and Dessert	18,90 €
045	Moghul Thali - für 2 Personen / for 2 persons Vorspeisen Teller mit Chicken Tikka, 4 Fleischgerichte, Raita und Nachtisch / Starters Chicken Tikka- with 4 meat dishes, Raita and Dessert	35,90 €

Erklärungen:

Raita = Geriebene Gurken in Joghurt und Gewürzen

Pakora = Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl geback

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-
scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Tandoori - Gerichte / Tandoori specialties

Der Tandoor ist ein traditioneller, indischer Holzkohle- Tonofen. Darin werden Fleisch- , Fisch- oder Gemüsestücke am Spieß gegrillt, die vorher bis zu 12 Stunden in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt wurden / The Tandoor is a traditional Indian clay oven with charcoal. Pieces of meat, fish or vegetable are roasted on a spit in the Tandoor after being marinated in yoghurt and special Indian spices up to 12 hours

Lieber Gast,

diese Gerichte dauern etwa zwanzig Minuten, da sie im Tandoor-Ofen gegrillt werden.

051	Reshmi Kebab mit Cashewnüssen marinierte Hühnerbruststücke im Tandoor gegrillt, mit Naan / with cashew nuts marinated pieces of chicken roasted in the Tandoor with Naan	14,90 €
052	Murgh Tandoori marinierte Hühnerkeulen im Tandoor gegrillt, mit Naan / marinated chicken legs roasted in the Tandoor, with Naan	14,90 €
053	Murgh Tikka marinierte Hühnchenstücke im Tandoor gegrillt, mit Naan / marinated pieces of chicken roasted in the Tandoor, with Naan	14,90€
054	Lamm Botti Kabab marinierte Lammfiletstücke im Tandoor gegrillt, mit Gemüse in heißer Pfanne serviert, mit Naan / marinated pieces of lamb roasted in the Tandoor, served with mixed vegetables in a hot pan, with Naan	17,90 €
055	Tandoori Mix Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten, mit Salat und Naan / various Tandoori specialties with salad and Naan	17,90 €
056	Tandoori Mix Grillplatte für 2 Personen Zusammenstellung aus verschiedenen Fleischsorten: Huhn - und Lammfleisch sowie Fisch mit Salat und Naan Brot / Various Meat, Chicken, Lamb, Fish with Salad and Naan Bread	33,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-
scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Gerichte mit Huhn / Chicken specialties

- 060 Chicken Curry / Chicken Vindaloo (scharf / spicy) 11,90 €**
traditionelles indisches Gericht aus Hühnerbruststücken, angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Sauce serviert (auf Wunsch mit Kartoffeln) / traditional Indian dish of chicken breast pieces fried with Onions and tomatoes in curry sauce served (on request with potatoes)
- 061 Murgh Tikka Masala 13,50€**
Vom Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel-Sauce / from Tandoor grilled chicken breast pieces in safran-almond, cashew sauce
- 062 Chili Chicken 12,90 €**
Hühnerbruststücke mit Zwiebeln und Paprika in scharf gewürzter Tomatensauce / pieces of chicken browned with onions and pepper in spicy tomato sauce
- 063 Murgh Jalfrezi 12,50 €**
Hühnerbruststücke mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika angebraten, in Curry-Sauce / pieces of chicken browned with tomatoes, onions and paprika, with curry sauce, spicy
- 064 Murgh Palak 12,50 €**
Hühnerbruststücke mit Zwiebeln und Tomaten angebraten in Curry-Sauce mit Spinat / pieces of chicken browned with tomatoes and onions, with curry sauce and spinach
- 066 Butter Chicken 13,50 €**
Spezialität des Hauses: Hühnerbruststücke im Tandoor gegrillt, serviert in Tomaten-Ingwer-Sauce mit gemahlene Cashewnüssen und Mandeln verfeinert / the house speciality: chicken breast pieces grilled in the tandoor, served in Tomato and ginger sauce flavored with ground cashew nuts and almonds
- 067 Murgh Botti Masala 12,50 €**
Hühnerbruststücke mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch angebraten, in Curry-Sauce serviert, mit Garam Masala verfeinert / Chicken breast pieces with tomato, pepper, ginger and garlic sautéed, served in curry sauce, flavored with garam masala
- 068 Murgh Korma 12,90 €**
Gebratene Hühnerbruststücke in Mandel-Cashew-Safran Sauce / roasted pieces of chicken with a sauce of almond, cashew and saffron
- 069 Murgh Badam Pasanda 12,90 €**
Gegrillte Hühnerbruststücke in Mandel-Cashew-Safran-Sauce mit Joghurt und Mandelflocken verfeinert / grilled chicken breast pieces in almond cashew and saffron sauce with yogurt and almond flakes refined
- 070 Murgh Bhuna 12,90 €**
Hühnerbruststücke in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Sauce mit Knoblauch / pieces of chicken with a spicy tomato sauce with ginger and garlic
- 071 Murgh Karahi 12,90 €**
marinierte Hühnerbruststücke in Joghurt mit Tomaten-Ingwer-Sauce, Zwiebeln und Paprika, serviert in heißer Pfanne / marinated chicken breast pieces in yoghurt with tomato - ginger sauce, onions and pepper, served in a hot pan

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr - scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Gerichte mit Lamm / Lamb specialties

072	Mutton Karahi zarte marinierte Lammfiletstücke in Joghurt mit Tomaten-Ingwer-Sauce, Zwiebeln und Paprika, serviert in heißer Pfanne / pieces of lamb marinated with yogurt in tomato sauce with ginger, onions and paprika served in a hot pan	14,90 €
073	Mutton Korma zarte Lammfiletstücke in Mandel-Cashew-Safran-Sauce / pieces of lamb with a sauce of almond, cashew and saffron	14,90 €
074	Mutton Palak zarte Lammfiletstücke angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Sauce mit Spinat / pieces of lamb browned with tomatoes and onions, with curry sauce and spinach	14,90 €
075	Mutton Bhuna zarte Lammfiletstücke in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Sauce mit Knoblauch / pieces of lamb with a spicy tomato sauce with ginger and garlic	14,90 €
076	Mutton Vindaloo scharfes Curry aus zarten Lammfilet- und Kartoffelstücken mit Tamarindensauce / spicy curry with pieces of lamb and potatoes, with tamarind sauce	14,90 €
077	Mutton Curry zarte Lammfiletstücke, angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Sauce serviert / pieces of lamb roasted with onions and tomatoes, with curry sauce	14,90 €
078	Tandoori Tikka Masala Spezialität des Hauses: zarte Lammfiletstücke im Tandoor gegrillt, speziell gewürzt in Tomaten-Ingwer-Sauce serviert mit Naan / specialty of the house: pieces of lamb roasted in the Tandoor in tomato sauce with ginger, and Naan.	17,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Gerichte mit Rind / Beef specialties

079	Beef Curry zarte Rindfleischstücke angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Sauce serviert / pieces of beef roasted with onions and tomatoes, with curry sauce	12,90 €
080	Beef Vindaloo scharfes Curry aus zarten Rindfleisch- und Kartoffelstücken mit Tamarindensauce / spicy curry with pieces of beef and potatoes, with tamarind sauce	12,90 €
081	Beef Palak zarte Rindfleischstücke angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Sauce mit Spinat/ pieces of beef browned with tomatoes and onions, with curry sauce and spinach	12,90 €
082	Beef Bhuna zarte Rindfleischstücke in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Sauce mit Knoblauch / pieces of beef with a spicy tomato sauce with ginger and garlic	12,90 €
083	Beef Masala zarte Rindfleischstücke in Mandel-Cashew-Safran-Soße / pieces of beef with a sauce of almond, cashew and saffron	13,50 €
084	Beef Jalfrezi Rindfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika angebraten, in Curry-Sauce / pieces of beef browned with tomatoes, onions and paprika, with curry sauce, spicy	12,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten / Fish and seafood

090	Machi Mango Fischfiletstücke in Mango-Mandel-Cashew-Safran-Soße / pieces of fish with a sauce of Mango, almond, cashew and saffron	13,90 €
091	Jheenga Curry 6 ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Sauce / 6 king prawns with curry sauce	16,90 €
092	Jheenga Palak ausgelöste 6 Riesengarnelen, angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Sauce mit Spinat / 6 king prawns browned with tomatoes and onions, with curry sauce and spinach	16,90 €
093	Shahi Prawn Masala 6 ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Cashew-Safran-Soße / 6 king prawns with a sauce of almond, cashew and saffron	16,90 €
094	Shrimps Madras Shrimps in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Sauce mit Knoblauch, scharf / Prawns with a spicy tomato sauce with ginger and garlic	14,90 €

Biryanis: Reisgerichte / Rice specialties

Biryanis sind in der Pfanne zubereitete Reisgerichte, die mit Mandeln, Cashewnüssen, Rosinen und Kokosflocken verfeinert werden. / Biryanis are rice dishes, prepared in a pan, refined with almonds, cashew nuts, raisins and coconut flakes.

095	Murgh Biryani angebratener Reis gemischt mit Hühnerbrustfilet / rice dish with pieces of chicken	12,90 €
096	Mutton Biryani angebratener Reis gemischt mit zarten Lammfiletstücken / rice dish with pieces of lamb	13,90 €
097	Jheenga Biryani angebratener Reis mit 6 ausgelösten Riesengarnelen / rice dish with king prawns	16,50 €
098	Shahi Biryani Reisgericht mit zarten Lammfiletstücken, Hühnerbruststücken, ausgelösten Riesengarnelen und Ei / rice dish with pieces of lamb, pieces of chicken, king prawns and eggs	17,50 €
099	Sabzi Biryani angebratener Reis mit verschiedenen Gemüsen / rice dish with mixed vegetable	12,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.
Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Für unsere kleinen Gäste / Kid's menu

101	Murgh Tandoori marinierte Hühnchenstücke im Tandoor gegrillt, mit Pommes Frites / marinated pieces of chicken roasted in the Tandoor, with French fries	9,50 €
102	Murgh Mango Hühnerbruststücke in Mango-Cashew-Safran-Sauce, mit frischen Mango- und Ananasstücken serviert / pieces of chicken with a sauce of almond, cashew and saffron with pieces of fresh mango and pineapple	9,50 €
103	Murgh Korma Hühnerbruststücke in Mandel-Cashew-Safran-Sauce / pieces of chicken with a sauce of almond, cashew and saffron	8,90 €
104	Mutton Masala zarte Lammfilet in Mandel-Cashew-Safran-Soße / pieces of lamb with a sauce of almond, cashew and saffron	9,00 €
105	Murgh Biryani Reisgericht mit Hühnerbruststücken / rice dish with pieces of chicken	8,00 €
106	Gemüse Curry Gemüse-Curry nach nordindischer Art zubereitet / curry with mixed vegetable	7,50 €
107	Pommes Frites / French fries	3,50 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. / All dishes are served with Basmati rice.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen (mild - scharf - sehr-scharf). / When you order, tell us how spicy you like your dishes (mild - spicy - very spicy)

Nachspeisen / Desserts

111	Frische Mango frische Mango mit Vanilleeis / pieces of fresh mango with vanilla ice cream	4,90 €
112	Mangocreme frische Mangocreme mit Eis / mango cream with ice cream	4,90 €
113	Gulab Jamun frittierte Milchteigbälchen in Zuckersirup / small dumplings of milky dough with sugar syrup	4,90 €
114	Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed ice cream with whipped cream	4,90 €
115	Firni Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice flour, almonds, pistachios and other nuts	4,90 €
116	Kulfi Eis mit Honigmilch, Mandeln, Pistazien und Cashewnüssen / ice cream with Honey milk, almonds, pistachios and cashew nuts	4,90 €
117	Dessert Special Lassen Sie sich überraschen / Let us surprise you	6,50 €