

Suppen

Soups

Dal Shorba **Vegan**

*Eine köstliche Suppe aus Linsen und Kräutern
A delicious soup made from lentils and herbs*

€ 4,50

Tomaten Suppe **Vegan**

Tamato Soup

€ 4,50

Kartoffeln Suppe **Vegan**

Patato Soup

€ 4,50

Salate

Salads

Gemischter Salat

mit Balsamico- oder Joghurtdressing (G)

With balsamic vinegar and yoghurt dressing (G)

€ 4,10

Cachumbar Salat

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch in Joghurtsauce mit indischen Gewürzen

Cucumbers, tomatoes, onions, garlic in yoghurt sauce with Indian spices

€ 4,10



Vegetarische Vorspeisen

Vegetarian Starter

Papardam **Vegan**

€ 3,50

Linsencracker mit 3 verschiedenen Chutneys (2 Stk)

Lentil crackers with 3 different chutneys (2 pieces)

Samosa (A) **Vegan**

€ 6,00

Gemüse Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stk)

Vegetable dumplings filled with Potatoes and peas (2 pieces)

Sabzi pakora **Vegan**

€ 6,00

Kartoffeln und Zwiebeln in feinem Linsenmehl zubereitet.

Potatoes and onions prepared in fine lentil flour

Paneer Pakora (G)

€ 8,00

Käse(g) in Kichererbsen Mehl frittiert mit Mango Sauce

Homemade Indian Cheese deep fried in chickpea flour with mango sauce.

Paneer Tikka (G)

€ 8,50

*Im Joghurt und indischen Gewürzen marinierter Käse. Spieße mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und
Im Tandoor gegrillt*

*Homemade indian cheese marinated in yoghurt and Indian spices Skewers with onions, peppers, and
tomatoes Grilled in the tandoor*

Vorspeisenplatte (für ca. 2 Personen,

Vegetarisch) (A, G)

€ 17,50

Mit Samosa, Paneer Pakora und Salat

With samosa, paneer pakora and salad



Fleisch Vorspeisen

Non-Vegetarian Starter

Chicken Pakora

€ 11,50

Zarte Poulet Stückchen in Kichererbsen Mehl

Tender pieces of chicken in chickpea flour

Chicken Tikka (G)

€ 13,50

Zarte Hühnerfleisch- Stücke, würzig mariniert und am Spieß gegrillt im Tandoor

Tender pieces of chicken, marinated in spices and grilled on a skewer in the tandoor

Boti Kabab

€ 17,50

Zarten Stücken von mariniertem Hammelfleisch mit indischen Gewürzen und am Spieß gegrillt

Tender pieces of marinated mutton with Indian spices and grilled on a skewer

Achari Boti Kabab

€ 17,50

Zarten Stücken von mariniertem Hammelfleisch mit Pickelgewürzen und am Spieß gegrillt

Tender pieces of marinated mutton with pickle spices and grilled on a skewer



Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian Maincourse

Paneer Makhani (G)

€ 13,50

Hausgemachter indischer Käse gekocht in tomaten- Bockshornklee-Sauce

Homemade Indian cheese cooked in tomato and fenugreek sauce

Palak Paneer (G)

€ 13,50

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat

Homemade Indian Cheese with Spinach

Kadai Paneer (G)

€ 13,50

Hausgemachter indischer Käse zubereitet in Currysauce Paprika und Zwiebel

Homemade Indian cheese prepared in a curry sauce with peppers and onions

Shahi Paneer (G)

€ 13,50

Hausgemachter indischer Käse mit Rahm und Cashewnüsse

Homemade Indian cheese with cream and cashew nuts

Paneer Korma (G)

€13,50

Hausgemachter indischer Käse, in einem Curry aus Nüssen, Joghurt, Gemüse und Gewürzen

Homemade Indian cheese in a curry of nuts, yoghurt, vegetables and spices

Malai Kofta (G)

€ 13,50

Bällchen aus Gemüse, Mandeln, Rosinen und Käse zubereitet in Sahne mit indischen Gewürzen

Vegetable, Almonds, Raisins, cheese balls cooked in cream with Indian spices.

Alle speisen werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with Basmati Rice

Dal tadka **Vegan** € 11,00

Linsen zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Lentils prepared with garlic, tomatoes, onions and ginger

Aloo Gobi **Vegan** € 11,50

Blumenkohl, Tomaten, Zwiebel und Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen.
Cauliflower, tomato, onion and potato with herbs and spices.

Deshari Chole **Scharf (Spicy)** € 11,50

Kichererbsen in einer Tomaten- Zwiebel Sauce
Chickpeas in a tomato and onion sauce

Malai Aloo Gobi (G) € 12,50

Blumenkohl, Kartoffeln und Käse mit Kräutern und Gewürzen.
Cauliflower, potatoes and cheese with herbs and spices.

Veg Jal Ferazi **Vegan** €12,50

Paprika, Zucchini, Aubergine in Tomaten-Zwiebel Sauce
Peppers, courgette, eggplant in tomato-onion sauce

Chana Masala **Vegan Scharf (Spicy)** €12,50

Kichererbsen in Masalasauce zubereitet
Chickpeas prepared in masala sauce

Dal Makhani (G) € 12,50

Urad Linsen Curry nach nordindischer Art gebraten mit Butter
North Indian style urad lentil curry fried with butter

Mix Vegetable € 12,50

Gemischtes Gemüse in Butter mit indischen Gewürzen.
Mixed vegetables in butter with Indian spices

Navratan Korma (G, H) €13,50

Verschiedenen Gemüsesorten und Nüssen in einer cremigen Soße
Various vegetables and nuts in a creamy sauce

Alle speisen werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with Basmati Rice

Chicken Spezialitäten

Chicken Specialities

Tandoori Chicken (G) € 13,50

*gegrilltes Hähnchen stücken in einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen mariniert
pieces of grilled chicken marinated in a mixture of yoghurt and spices*

Karahi Murg (G) € 14,50

*Hühnerbrustfilet mit zahlreichen indischen Gewürzen
Chicken breast fillet with numerous Indian spices*

Chili Chicken Sehr scharf (Very Spicy) € 14,50

*Hühnerbrustfilet mit grünem Chili, Zwiebeln Tomaten in Currysauce
Chicken breast fillet with green chili, onions, tomatoes in curry sauce*

Chicken Vindaloo (G) Scharf (Spicy) € 14,50

*Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer Kokoscurrysauce
Grilled, deboned chicken breast fillet in a coconut curry sauce*

Bombay Chicken (G) Scharf (Spicy) € 14,50

*Gegrillte, ausgelöste Hühnerbrustfilet in einer Kokoscurrysauce
Grilled, deboned chicken breast fillet in a coconut curry sauce*

Murgh Mango (G) € 14,50

*Gegrillte, Hühnerbrustfilet in einer feinen Mango-Currysauce
Grilled chicken breast fillet in a fine mango curry sauce*

Butter Chicken (G, H) € 15,90

*Gegrillte Hühnerbrustfilet in Buttersauce mit Tomaten und Knoblauch
Grilled chicken breast fillet in butter cream sauce with tomatoes and garlic*

Murgh Tikka Masala (G) € 15,90

*im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Curry Sauce
Chicken breast fillet grilled in the tandoor in a special curry sauce*

Chicken Korma (G) € 15,90

*Hühnerbrustfilet in Joghurtcreme mit Kokosnüssen und Cashewnüssen
Chicken breast fillet in yoghurt cream sauce with coconut and cashew nuts*

*Alle speisen werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with Basmati Rice*

Lamm Spezialitäten

Lamb Specialities

Lamm Rogenjosh

Lammfleisch in Würziger Sauce zubereitet.

Lamb cooked in a spicy sauce.

€ 18,50

Lamm Vindaloo (G) Scharf (Spicy)

Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln. Tomaten und Ingwer in Knoblauchsauce

Lamb with potatoes, onions. Tomatoes and ginger in garlic sauce

€ 18,50

Lamm Palak

Lammfleisch mit Spinat nach traditioneller Art zubereitet

Lamb with spinach prepared in the traditional way

€ 18,50

Lamm Korma (G)

Lammfleisch mit Rahmsauce und Mandelsplitter serviert

Lamb served with cream sauce and almond slivers

€ 18,50

Lamm jal Ferazi

Lammfleisch mit Gemüse und Safransauce

Lamb with vegetables and saffron sauce

€ 18,50

Alle speisen werden mit Basmatireis und serviert

All dishes are served with Basmati Rice

Fisch Spezialitäten

Fish Specialities

Goa Fisch Curry (D, G)

Pangasius Filet gekocht mit Kokosnuss Sauce

Pangasius fillet cooked with coconut sauce

€ 17,50

Fisch Curry (D)

Traditionelles indisches Fischcurry

Traditional Indian Fishcurry

€ 17,50

Jhingha Bombay (D, G) Scharf

Schrimps in Tomaten- Knoblauchkokoscurry

Shrimp in tomato garlic coconut curry

€ 17,50

Biryani Spezialitäten

Biryani Specialities

Mixed Vegetable Biryani

Reisgericht mit Gemüse Gewürzen, Rosinen und Mandeln

Rice dish with vegetables spices, raisins and almonds

€ 12,50

Chicken Biryani (H)

Reisgericht mit Poulet Fleisch, Gewürzen, Rosinen und Mandeln

Rice dish with chicken meat, spices, raisins and almonds

€ 15,50

Mutton Biryani (H)

Reis mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen

Rice with lamb, almonds and raisins

€ 17,50

Jhinga Biryani (D)

Gebratener, exotisch gewürzter Reis mit Garnelen

Exotic flavoured rice with prawns

€ 16,50

**Alle Biryani werden mit Raita
(Gurken in würzigem Joghurt) serviert**

**All Biryani will be with Raita,
(cucumbers in spicy yoghurt) served**

Raita

Kheera Raita (G)

Gurken in würzigem Joghurt

Cucumber in Yoghurt with spices

€ 3,90

Mix Raita (G)

Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und indischen Gewürzen

Yoghurt with tomatoes, onions, cucumber and Indian spices

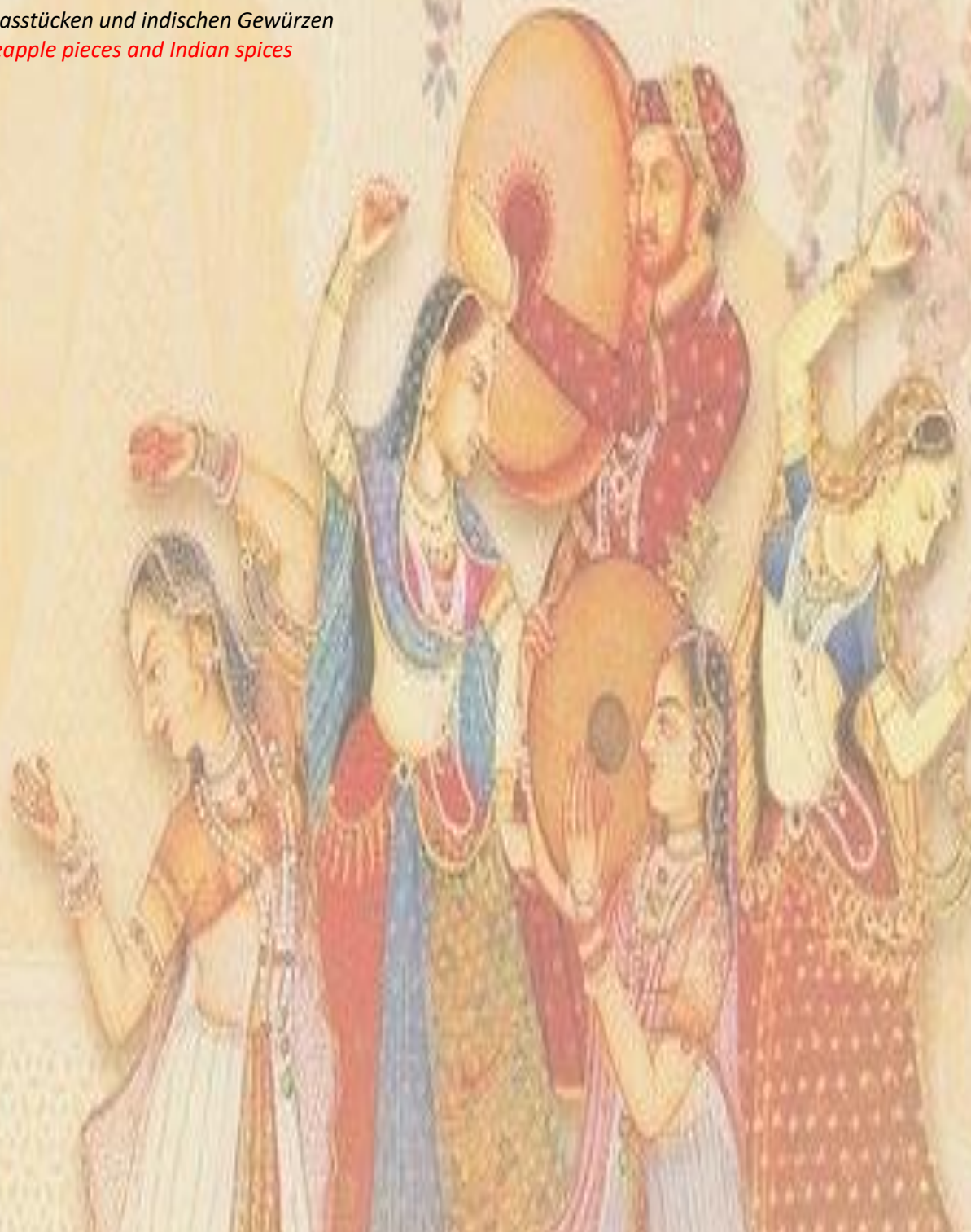
€ 3,90

Pineapple Raita (G)

Joghurt mit Ananasstücken und indischen Gewürzen

Yoghurt with pineapple pieces and Indian spices

€ 4,50



Hausgemachtes Fladenbrot

Homemade Breads

Roti (A)

Fladenbrot aus Ruch Mehl

Flatbread made from rye flour

€ 1,90

Naan (A, C, G)

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor

Wheat flour flatbread in the tandoor

€ 2,50

Butter Naan (A, C, G)

mit Butter

With Butter

€ 3,00

Garlic Naan (A, C, G)

mit Knoblauch

with Garlic

€ 3,00

Chili Naan (A, C, G)

mit grünem Chili

With green chili

€ 3,50



Dessert

Firni (G, H)

€ 5,00

pudding aus gemahlenem Reis mit Mandeln, Kardamom und Pistazien.

Ground rice pudding with almonds, cardamom and pistachios.

Gulab Jamun (G, H)

€ 5,00

frittierte Grießbällchen in einem Zuckersirup (2 Stk)

fried semolina balls in sugar syrup (2 pieces)

Sooji ka Halwa (G, H) **Vegan**

€ 5,00

Süße Grießmasse mit Ghee (Butterschmalz), Kardamom, Rosine, Nüssen und Trocknen Früchten

Sweet semolina mass with ghee (clarified butter), cardamom, raisins, nuts and dried fruits

