

SUPPEN

EUR

- 1 Mulligatawny Suppe 4,70
Linsensuppe nach südindischer Art mit frischen Kräutern und leichten Gewürzen
Delicious soup, made with lentils and light spices
- 2 Gemüsesuppe (5) 4,70
Frisches Gemüse der Saison / Fresh vegetable soup
- 3 Hühnersuppe (5) 4,90
Chicken soup

VORSPEISEN

- 5 Samosa 5,20
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse/Vegetable-filled Patties
- 6 Pakora 5,20
Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Seasonal vegetables marinated in gram-batter and fried
- 7 Tintenfischpakora (2) 5,90
Tintenfischringe in Kichererbsenmehl frittiert
Fried squid with gram flour
- 8 Lachspakora (2) 6,90
Eingelegtes Lachsfilet in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
Salmonfilet marinated in gramflour-batter and fried
- 9 Käsepakora (4) 5,90
Frischer Käse in Kichererbsenmehl frittiert
Fresh cheese with flour fried
- 10 Papadom 3,50
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl / Serviert mit drei Dipps
- 11 Chickenpakora 5,90
Eingelegte Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
Boneless chicken pieces marinated in gramflour-batter and fried
- 12 Shahi prawn Pakora (2) 9,50
Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
King prawns gramflour paste, batter and fried
- 13 Gemischte Vorspeise (2,4) 8,70
- 14 AlooTikki 5,20
Kartoffel Kebab
pikant gewürzt
- 115 Onion Baji 5,20
Zwiebelringe in spezial gewürztem Kichererbsenteig gebacken
Onion rings fried with gramflour
- 116 Chicken Tikka (15) 7,50
Eingelegtes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt
Boneless chicken filet grilled in Tandoor oven

TANDOORI (Lehmofen) SPEZIALITÄTEN

EUR

TANDOORI (Tonoven) DISHES

Tandoori-Spezialitäten werden mit Basmati Reis und Currysoße serviert
All Tandoori dishes are served with basmati rice and a curry sauce

15	Chicken Tikka (4,15) Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ gegrillt. Boneless chicken filet, grilled in „Tandoor“ oven	16,50
17	Chicken Malai boti (4,15) Hühnerbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung. Weißer Pfeffer. Lemon und Sahne eingelegt und im Tandoor gegrillt	16,90
18	Lamm Tikka (4,15) Eingelegte Lammlachse im „Tandoor“ gegrillt. Lamb marinated, grilled in „Tandoor“ oven	22,50
20	Beef Tikka Lahori (4,15) Eingelegtes Rinderfilet im Tandoor gegrillt Beef filet marinated, grilled in Tandoor	24,50
21	Lamm Tikka Achari (4,15) Lammlachse in Tandoori-Gewürzen Pickels eingelegt, im Tandoor gegrillt	22,50
23	Tandoori Mix (4,15) Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten. Hähnchenfilet, Lammfilet, Rinderfilet, Lamb Chops A mixed platter of Tandoori-specialities	23,50
24	Tandoori Mix (4,15) Für zwei Personen For two persons	46,00
22	Fisch Tikka (2,4,15) Mariniertes Lachsfilet im Tandoor gegrillt. Salmon marinated, grilled in „Tandoor“ oven	17,90
26	Fisch Tikka (2,4,15) Marinierter Redsnapper im Tandoor gegrillt. Redsnapper marinated, grilled in „Tandoor“ oven	17,90
111	Shahi prawn Tikka (3,4,15) Königs-Garnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert im Tandoor gegrillt. King prawns marinated, grilled in „Tandoor“ oven	22,90
28	Fisch Mix (2,4,15) Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Fisch-Spezialitäten. A variety of Tandoori fish specialities	21,50
30	Fisch Mix (2,4,15) Für zwei Personen - For two persons Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Fisch-Spezialitäten. A mixed platter of Tandoori-specialities	42,00

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

EUR

alle Gerichte werden mit Rapsöl zubereitet und
werden mit Basmati-Reis serviert : served with basmati rice

- | | | |
|----|---|-------|
| 25 | Karahi Chicken | 15,50 |
| | Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet.
A speciality from Punjab. Chickenfilet cooked in WOK with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | |
| 31 | Chicken Korma (4,11) | 15,50 |
| | Hühnerbrustfilet in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gebraten und mit Sahne verfeinert
Chickenfilet cooked in a mild Korma sauce made with nuts, almonds, cardamom and cream | |
| 32 | Chicken Curry | 15,20 |
| | Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet
Chicken prepared in a special curry sauce | |
| 33 | Chicken Madras | 15,50 |
| | Hühnerbrustfilet in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet
Chickenfilet prepared in hot madras sauce with fresh mushrooms | |
| 34 | Chicken Vindaloo | 15,50 |
| | Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chillisoße mit Kartoffeln gebraten
Chickenfilet cooked in hot chilli sauce with potatoes | |
| 35 | Chicken Ginger | 15,50 |
| | Hühnerbrustfilet in einer Soße aus Tomaten, grünen Peperoni und Ingwer, in feinen Gewürzen zubereitet
Chickenfilet prepared with tomatoes, green chillies and ginger | |
| 36 | Chicken Dansek (4) | 15,80 |
| | Hühnerbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Ananas und Lychee gebraten
Chickenfilet cooked with mild spices, ananas and lychees | |
| 37 | Chicken Jalferezie | 15,20 |
| | Zartes Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten
Chicken pieces cooked with fresh ground spices, onions, tomatoes and fresh vegetables | |
| 38 | Chicken Palak | 15,20 |
| | Hühnerbrustfilet in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat gebraten
Chicken pieces cooked with spinach | |

39	Aam Murgh (4)	Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden Soße gebraten mit Sahne verfeinert. Chickenfilet cooked with mango	15,50
40	Chicken Tikka Masala (15)	Hühnerbrustfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten. Tandoori backed chicken, cooked in an exotic combination of spices	16,50
41	Butter Chicken (4)	Zartes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne. Tender pieces of chicken cooked with a sauce of tomatoes, butter and cream	15,50
42	Kashmiri Murgh (4,7,11)	Eine Spezialität aus Kashmir. Hühnerbrustfilet in Kashmirigewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinenscheiben mit Sahne gebraten. Kashmiri speciality marinated chickenfilet with raisins, almonds, cardamom and orange slicies baked in butter	15,50
124	Handi Murgh	Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert. Chickenfilet with freshly ground spieces prepared in special clay pot	16,50
125	Chicken Goha	Hühnerbrustfilet in einer milden Cocosmilch Soße mit Ingwer gebraten. Chickenfilet cooked with mild coco milk and ginger	15,50
126	Chicken Birani (7,11)	Basmati Reis in feinen Gemüsen mit entbeintem Hühnerbrustfilet Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet. Basmati rice prepared with spices, almonds. raisins, saffran and chicken filet	14,80
19	Chicken Shahi Korma (4,8)	Hühnerbrustfilet in einer milden Soße aus gebratenen Mandeln, Sternanis, Kardamom und verschiedene Gewürze mit Sahne gebraten.	15,50

LAMM SPEZIALITÄTEN

LAMB SPECIALITIES

werden mit Basmati-Reis serviert . served with basmati rice

27	Karahi Goscht	Zarte Lammfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet. Selected lamb pieces cooked in WOK with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs	17,50
43	Lamm Korma (4,11)	Lammfleisch in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert. Tender pieces of lamb cooked in a mild kormasauce made of nuts, almonds, cardamom, cream and light spices	16,90
44	Lamm Curry	Lammfleisch in einer pikanten Currysoße. Lamb prepared in a special curry sauce	16,90
45	Lamm Madras	Lammfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet. Lamb prepared in a hot madras sauce with fresh Champignons	16,90

46	Lamm Vindaloo Lammfleisch in einer sehr scharfen Chillisoße mit Kartoffeln gekocht Lamb cooked with a hot chilli sauce and potatoes	16,90
47	Kashmiri Lamm (4,7,11) Lammfleisch in Kashmirigewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinscheiben gebraten mit Sahne verfeinert Marinated lamb, cooked with cream, raisins, almonds, cardamom and orange slices	16,90
48	Rogan Gosh kashmiri Lammfleisch mit Kadamon, Ingwer, Zimt und Kashimi Chillis Lamb prepared in a exotic combination of spices	16,90
49	Lamm Tikka Masala (4,15) Lammfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten Tandoori baked lamb filet, cooked in an exotic combination of spices	22,50
50	Bhindi Goscht Lammfleisch mit frischen Okkraschoten in einer Currysoße, mit Zwiebeln und Tomaten gebraten Lamb cooked with fresh lady finger, onions and tomatoes	16,90
51	Aam Goscht (4) Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Mango gebraten Lamb cooked in different spices with mango	16,90
52	Palak Goscht Lammfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat in Butter gebraten Lamb cooked with spinach	16,50
53	Lamm Mint (4) Lammfleisch in einer Soße aus Sahne-Minze und feinen Gewürzen gebraten	16,90
54	Handi Goscht Zarte Lammfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert Lamb with freshly ground spices prepared in special clay po	17,90
128	Lamm Ginger Lammfleisch in einer Soße aus Tomaten, grünen Peperoni und Ingwer in feinen Gewürzen zubereitet Lamb prepared with tomatoes, green chilli and ingwer	16,90
16	Lamm Shahi Korma (4,15) Lammfleisch in einer milden Soße aus gebratenen Mandeln, Sternanis, Kardamom und verschiedene Gewürze mit Sahne gebraten.	16,90

RIND SPEZIALITÄTEN

BEEF CURRY SPECIALITIES

werden mit Basmati-Reis serviert. : served with basmati rice

EUR

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29 | Karahi Beef (WOK)
Zarte Rindfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.
Selected beef pieces cooked in WOK with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | 17,50 |
| 55 | Rind Korma (4,11)
Rindfleisch in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert.
Tender pieces of beef cooked in a mild kormasauce made of nuts, almonds, cardamom, cream and light spices | 16,70 |
| 56 | Rind Curry
Rindfleisch in einer pikanten Currysoße zubereitet.
Beef prepared in a special curry sauce | 16,90 |
| 57 | Rind Madras
Rindfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet.
Beef prepared in a hot madras sauce with fresh mushrooms | 16,90 |
| 58 | Rind Vindaloo
Rindfleisch in einer sehr scharfen Chillisoße mit Kartoffeln gekocht.
Beef cooked with a hot chilli sauce and potatoes | 16,90 |
| 59 | Kashmiri Beef (4,11)
Rindfleisch in Kashmirigewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinenscheiben gebraten. | 16,90 |
| 60 | Beef Tikka Masala (4,15)
Zartes Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten.
Tandoori baked beef filet, baked in an exotic combination of spices | 22,50 |
| 61 | Sabzi Beef
Rindfleisch in einer Spezial Currysoße gekocht, mit verschiedenen Gemüsen gebraten.
Beef cooked in special spices with mixed vegetables | 16,50 |
| 62 | Butter Beef (4)
Zarte Rindfleischstücke in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne gebraten.
Tender pieces of beef cooked with sauce made from tomatoes, butter and cream | 16,90 |
| 127 | Beef Mint (4)
Zarte Rindfleischstücke in einer Soße aus Sahne-Minze und feinen Gewürzen zubereitet | 16,90 |
| 163 | Beef Shahi Korma (4,8)
Zarte Rindfleischstücke in einer Soße aus gebratenen Mandeln, Sternanis, Kardamom und verschiedenen Gewürzen mit Sahne gebraten | 16,90 |

MEERESFRÜCHTE

SEA FOOD

werden mit Basmati-Reis serviert : served with basmati rice

EUR

- | | | |
|-----|---|-------|
| 63 | Fish Curry
Zanderfilet in einer milden Soße aus leichten Gewürzen
Fishfilet in a mild exotic sauce | 16,90 |
| 64 | Tintenfisch Masala
Tintenfisch in exotischen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern gebraten.
Octopus fried with exotic spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | 16,50 |
| 65 | Prawn Curry (3)
Krabben in einer delikaten Currysoße.
Prawn cooked in a delicious curry sauce | 16,50 |
| 66 | Shahi prawn Masala
Königs-Garnelen mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer
und Zwiebeln gebraten.
King prawn cooked with selected spices, tomatoes, fresh ginger and onions | 21,90 |
| 68 | Tandoori Lachs Masala (15)
Lachs im Tandoor gebacken und in einer Spezialsoße gebraten.
Salmon cooked with selected spices, tomatoes, ginger and onions | 17,50 |
| 69 | Prawn Sabzi (3)
Krabben in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten.
Prawns cooked with fresh vegetables | 16,50 |
| 70 | Prawn Palak (3)
Krabben mit Spinat in exotischen Gewürzen zubereitet.
Prawns cooked with spinach and exotic spice | 16,50 |
| 71 | Prawn Dansek (3,4)
Krabben in einer milden Sahnesoße mit Ananas und Lychee gebraten
Prawns with peanapple and Lychee | 16,50 |
| 72 | Shahi prawn palak
Königs-Garnelen mit Blattspinat in exotischen Gewürzen gebraten.
King prawns with spinach fried in exotic spices | 19,90 |
| 114 | Tandoori Redsnaper Masala (4,15)
Redsnaper im Tandoor gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten.
Redsnaper cooked with selected spices, tomatoes, ginger and onions | 17,50 |
| 132 | Prawn Birjani (3,7,11,15)
Krabben gedünstet mit Basmati Reis, exotischen Gewürzen,
Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet.
Basmati rice with exotic spices, almonds, raisins, saffran and prawns | 15,90 |

VEGETARISCHE GERICHTE

EUR

- | | | |
|----|---|-------|
| 74 | Vegetables Shahi Korma (vegan) (8) | 12,50 |
| | Gemischtes Gemüse in einer milden Karamelsoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Stenais, Kardamom, Cashew mit Cocosmilch gebraten | |
| 75 | Shahi paneer Masala (4) | 12,50 |
| | Hausgemachter Frischkäse, gebraten in einer Soße aus Tomaten und Sahne. | |
| 76 | Vegetable Birjani (vegan) (7,11,15) | 11,50 |
| | Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran zubereitet.
Basmati rice fried with fresh vegetable, almonds, raisins and saffran | |
| 94 | Palak Paneer (4) | 12,20 |
| | Blattspinat in einer Currysoße mit Käse gekocht und mit Sahne verfeinert.
Spinach cooked with cheese, cream and special spices | |
| 77 | Aloo Palak (vegan) | 12,20 |
| | Blattspinat mit Kartoffeln in einer Currysoße gekocht und mit Sahne verfeinert.
Spinach cooked with potatoes, cream and mild spices | |
| 78 | Gobi Matter (vegan) | 11,90 |
| | Blumenkohl und grünen Erbsen in leichten Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.
Potatoes and cauliflower cooked with spices, garlic, ginger and tomatoes | |
| 79 | Bhindi Masala (vegan) | 12,90 |
| | Frische Okkraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten.
Fresh finger lady fried with different spices, garlic, green herbs and onions | |
| 80 | Matter paneer (4) | 12,20 |
| | Grüne Erbsen mit exotischen Gewürzen und frischem Käse gebraten.
Fried green peas with exotic spices and eattage cheese | |
| 81 | Tarka Dal (vegan) | 10,90 |
| | gelbe Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten.
Cooked yellow lentils with different spices and garlic | |
| 82 | Bengen Toori Masala (vegan) | 12,90 |
| | Auberginen und Zucchini in einer Spezialsoße zubereitet.
Aubergines and courgettes prepared in a special sauce | |
| 83 | Mixed vegetables (vegan) | 12,20 |
| | Gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht mit Zwiebeln gebraten.
Mixed vegetables fried in a special sauce with onions | |
| 95 | Vegetable Korma (4,11) | 12,90 |
| | Gemischtes Gemüse in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardomom und Sahne gebraten. | |
| 96 | Bengen Bartha (vegan) | 12,50 |
| | Im Tandoor gebackene Auberginen in einer spezial Soße gebraten. | |

MENÜS FÜR ZWEI PERSONEN

MENUES FOR TWO PERSONS

		EUR
85	Menü 2 (7,9,11,15)	75,00
	Vorspeise: Mulligatawny Suppe Lachs Pakora	
	Hauptgericht: (8) Mixed Tandoori mit Nan und frischem Salat Kashmiri Murgh, Hühnerfleischstücke in Kashmirgewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinenscheiben in Butter gebraten	
	Dessert: Fruitchat/Obstsalat Kahwa oder Espresso	
86	Menü 3 (3,4,9,15)	83,00
	Vorspeise: Mulligatawny Suppe Tintenfisch pakora	
	Hauptgericht: King-prawn Masala mit Basmati Reis Talli-Machli (gegrillter Red Snapper) mit Nan	
	Dessert: (4,8) Gajarela (süße Karotten Milchpudding mit Mandeln, Kardamom) Kahwa oder Kaffee	

BEILAGEN

87	Roti (9) Frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot	2,00
88	Nan (1,4,9) Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	2,00
89	Keema Nan (1,4,9) Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch	4,20
90	Knoblauch Nan (1,4,9)	3,20
91	Murgh Nan (1,4,9) Mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot in Butter gebacken	4,20
92	Pratha (9) Fladenbrot in Rapsöl gebacken	2,50
93	Raita (4) Tomaten, Gurken, Zwiebeln in Joghurt-Sauce	3,90
120	Gemüse Baji Gemischtes Gemüse/Mixed vegetables	5,70
121	Bhindi Baji Okraschoten/Lady finger	6,50
122	Pallak Panner Baji (4) Blattspinat mit Käse/Spinach with cheese	5,90
123	Alu Baji Kartoffeln/potatoes	4,90
131	Chana Baji Kichererbsen masala	4,90

SALATE

	EUR
150 Kleiner gemischter Salat (4) Small mixed salad	3,90
151 Grosser gemischter Salat (4) Large mixed salad	6,50
152 MONSUN Salat (4,15) Salate der Saison mit im Tandoori gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen Seasonal salad with chickenfilet pieces	11,50

NACHSPEISEN

DESSERTS

97 Ice Kulfi Mango (4)	5,90
98 Ice Kulfi Pista (4,11)	5,90
99 Mango Dream (4) Vanille & Mangoeis mit frischen Mangos, Sahne und einem Schuss Mango Schnaps	7,50
100 Eiscreme Walnuss (4,11)	5,90
101 Schokoladeneis (4,9)	5,50
102 Firni (4,7,11) Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen, Kardamom	4,90
103 Garjarela (4,11) Süßer Karotten-Milchpudding mit Mandeln u. Kardamom	4,90
104 Fruitchat Gemischter Obstsalat aus frischem Obst und einem Schuss Grand Manier	5,50
153 Gemischtes Eis mit Sahne (4,9,11)	5,50
154 Firmi (vegan) (7,8) Reispuding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen Kardamom und Cocosmilch	4,90
155 Rasmalai (4,11) Süßspeise aus Hüttenkäse	5,50



Zusatzstoffe

Da unsere Gerichte nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen. Wir garantieren daher, dass alle Gerichte ohne künstliche Geschmacksverstärker sind. Auf der Karte befinden sich Fußnoten (*) neben den Gerichten, bei denen wir auf folgende Inhaltsstoffe hinweisen möchten:

- 1* Eier
- 2* Fisch
- 3* Krebstiere
- 4* Milch
- 5* Sellerie
- 6* Sesam
- 7* Schwefeldioxid und Sulfite
- 8* Erdnüsse
- 9* Glutenhaltiges Getreide
- 10* Lupine
- 11* Schalenfrüchte
- 12* Senf
- 13* Sojabohnen
- 14* Weichtiere
- 15* Farbstoff