

Mittagstisch

Montag-Samstag
in der Zeit von
12.00 bis 15.00 Uhr
(außer an Feiertagen)
warme Küche bis 14:30 Uhr

Reichhaltige Auswahl aus der indischer Küche zu günstigen Preisen.
Genießen Sie unseren Mittagstisch immer zwischen
12:00 Uhr und **15:00 Uhr**. Sie können aus verschiedenen
Stammgerichten wählen.

- 401. Paneer Gobi Masala** _____ **9,90 €**
Frisches Blumenkohl mit Hausgemachtes indisches Frischkäse im Masala-Sauce.
- 402. Dall Shaag** _____ **9,90 €**
Cremiges Linsengericht mit Spinat.
- 403. Alu Baigan Shag** _____ **9,90 €**
Kartoffel, Aubergine und Spinat.
- 404. Alu Chicken** _____ **11,50 €**
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffel; in milder Gewürzsauce mit geriebenem Cashewnüssen.
- 405. Butter Chicken** _____ **11,50 €**
Hühnerfilet-Stücke, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce.
- 406. Lamb Curry** _____ **14,50 €**
Zartes gewürfeltes Lammfleisch, zubereitet in Korma-Sauce.
- 407. Jalfrize Schah Dschahan** _____ **13,90 €**
Rindersteak in Streifen mit Zwiebeln, Paprika und Ananas gebraten in Gewürzsauce.
- 408. Fisch Masala** _____ **11,50 €**
Seelachs Filet , zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.
- 409. Chicken Biryani** _____ **11,50 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Hühnerfleisch.
- 410. Sabzji Biryani** _____ **10,50 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit verschiedenen Gemüse und selbst gemachtem Frischkäse.

a) gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste) | b) Krebstiere (Garnelen, Krabben) |
c) Eier | d) Fische | e) Erdnüsse | f) Soja (Sojabohnen, Sojasprossen) | g) Milch |
h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss) | i) Sellerie | j) Senf | k) Sesam | l) Schwefeldioxid |
m) Lupinen | n) Weichtiere(Muscheln, Schnecken).

**Der Gesunde hat viele Wünsche,
der Kranke nur einen...
- aus Indien**

Tagesmenüs

Sonntag
in der Zeit von
12.00 bis 15.00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Alle Menüs mit Tagesvorsuppe und Dessert.

All the menus are with soup and dessert.

130. Murg Korma Tadsch Mahal (h) _____ 16,90 €

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hähnchenbrustfilet in milder Gewürzsauce mit geriebenem Cashewnüssen. garniert mit Tomaten Petersilien, Mandeln, Rosinen und Sahne.

A dish from the royal Mughal cuisine: chicken breast fillet in mild spicy sauce grated cashew nuts. garnished with tomatoes, parsley, almonds, raisins and cream.

131. Murg Jalfrize _____ 16,90 €

zarte Hühnerfilet-Streifen mit Zwiebeln, Paprika und Ananas zubereitet in Gewürzsauce garniert mit Tomaten und Petersilie.

Tender chicken strips with onions, peppers and pineapple cooked in spicy sauce. garnished with tomatoes and parsley.

132. Badach Paneer (g) _____ 16,90 €

Zartes Putenfleisch mit Frischkäse und Erbsen in Gewürzsauce. garniert mit Mandeln, Rosinen, Petersilie und Sahne.

Tender turkey with Paneer and peas in a spicy sauce. garnished with almonds, raisins, parsley and cream.

133. Badach do Piazza _____ 16,90 €

Zartes Putenfleisch zubereitet mit Zwiebeln und Champignons in Gewürzsauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.

Tender turkey meat cooked with onions and mushrooms in a spicy sauce. garnished with tomatoes and parsley.

134. Alu Gobi (h) _____ 15,90 €

Blumenkohl mit Kartoffeln, zubereitet in nordindischer Gewürzsauce. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosinen, Sahne und Petersilie.

Cauliflower and potatoes cooked in North Indian spice sauce. garnished with Tomatoes, almonds, raisins, cream and parsley.

135. Bhindi do Piazza _____ 15,90 €

Okraschoten zubereitet in Gewürzsauce mit Zwiebeln. garniert mit Tomaten, geröstete Zwiebeln, Sahne und Petersilie.

Ladys finger cooked in a spicy sauce with onions. garnished with tomatoes, roasted onions, cream and parsley.

136. Naurattan Biryani (g) _____ 15,90 €

Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Erbsen, Bohnen, Pilzen, Möhren und selbst gemachtem Frischkäse. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln und Petersilie.

Fried basmati rice with saffron, peas, beans, mushrooms, carrots and homemade fresh cheese. garnished with tomatoes, almonds, raisins, roasted onions and parsley.

Geflügel und Fisch

Huhn genießt in Indien einen hohen Stellenwert und wird häufig zu besonderen Anlässen serviert. Die Zubereitungsart und die verwendeten Gewürze sollen den feinen Geschmack frischer Meeresfrüchte noch verfeinern.

Fleischgerichte

Ziege und Lamm sind die beliebtesten Fleischsorten Indiens. Aus religiösen Gründen wird häufig auf Rindfleisch verzichtet. Die Rezepte für Lammfleisch lassen sich jedoch problemlos durch Rind ersetzen.

Gemüse

Ein Großteil der indischen Bevölkerung lebt vegetarisch. Daher gibt es in Indien im Vergleich zu anderen Ländern auch die meisten Gemüsegerichte. Jede Region bereitet diese Gerichte auf ihre eigene Art zu und gibt ihnen ihre eigene Geschmacksnote.

Beilagen

Neben Reis werden verschiedene ungesäuerte Weizenbrote zu den indischen Speisen gereicht. Für eine ausgewogene Mahlzeit ergänzen stets Chutneys, Pickles oder Saucen den Hauptgang.

Dessert

Dessert nach dem Essen kennt man in Indien so nicht. Süßigkeiten wie Laddus sind vielmehr ein religiöses Gabe oder das Zeichen von Gastfreundschaft, wenn sie als Willkommensgruß angeboten werden. Im Alltag begnügt man sich eher mit etwas frischem Obst nach den würzigen Speisen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie ihr Gericht **indisch scharf, scharf, mittelscharf** oder mild zubereitet haben möchten.

**Tadsch Mahal: „eine Träne auf der Wange der Zeit“
-Rabindranath Tagore**

Vorspeisen -

Starters

1. **Salat** _____ **4,90 €**
Gemischter Salat nach Art des Hauses.
Home made mixed salad.
2. **Chaat E'Murg** _____ **5,90 €**
Feingeschnittenes Hühnerfleisch mit Ananas in süß-saurer Tamarindensauce.
Chicken meat with pineapple in sweet & sour Tamarinde sauce.
3. **Alu Chaat** _____ **4,90 €**
Kartoffeln, Tomaten und Ananas in süß-saurer Tamarindensauce.
Potatoes, tomatoes and pineapple in sweet & sour Tamarinde sauce.
4. **Jhinga E'Chaat (b)** _____ **5,90 €**
Krabbenscocktail exotisch.
Exotic crabs cocktail.
5. **Schami Kabab** _____ **6,90 €**
Kleine gebackene Bällchen aus Rindfleisch und Linsen; speziell gewürzt, garniert mit Zwiebeln.
Small balls of fried Beef and lentils, specially seasoned, garnished with onions.
6. **Vegetable Pakora** _____ **5,50 €**
verschiedene Gemüse mit indischen Gewürzen in einem Teig aus Kichererbsenmehl ausgebacken
spiced vegetables fried in chickpeas flour
7. **Samosa (2 Stück) (a; h)** _____ **6,50 €**
Mit Rind-Hackfleisch gefüllte Blätterteigtaschen.
Indian pasties filled with spiced Beef meat.
8. **Alu Samosa (2 Stück) (a)** _____ **5,50 €**
Mit angebratenen Kartoffeln und Erbsen gefüllte frittierte indische Pasteten.
indian fried pasties filled with spiced potatoes and peas.
9. **Panner Pakoras (g)** _____ **7,50 €**
hausgemachter indischer Käse mit exotischen Gewürzen, in Kichererbsenmehl frittiert.
fried homemade indian cheese with different kinds of spices fried in chickpeas flour.
10. **Chicken Pakoras** _____ **7,50 €**
Frittiertes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl mit exotischen Gewürzen.
Deep fried chicken meat with Garam flour and different kind of spices.
11. **Gemischter Vorspeisenteller** _____ **7,50 €**
Vegetable Pakora, Paneer Pakoras und Chicken Pakoras
Vegetable Pakora, Paneer Pakora and Chicken Pakora.

Suppen und Vorspeisen

Eine typische indische Mahlzeit beginnt mit einer Speise, die die Geschmacksnerven anregt. Traditionelle werden am liebsten kleine knusprige und pikante Samosas, Pakoras oder eine kräftige, würzige Suppe gereicht.

Salat

Die Inder haben mit Salat nach hiesigen Verständnis nicht viel im Sinn. Als Beilagen dienen bei Ihnen in erster Linie rohe- oder gekochte Gemüse mit Joghurt-Dressing.

Suppen - Soups

20. **Kashmiri Yakhni** _____ **6,50 €**
Frische Lammsuppe auf nordindische Art.
North indian style Lamb soup.
21. **Tomatar Shorba (h)** _____ **5,50 €**
Tomatensuppe mit Mandeln und Sahne.
Tomatoes soup with almonds and cream.
22. **Dal Shorba** _____ **5,50 €**
Indische Linsencrèmesuppe mit Curry und exotischen Gewürzen
indian lentil cream curry soup with exotic spices
23. **Frische Hühnersuppe** _____ **5,90 €**
Hühnersuppe nach Art des Hauses.
Home made Chicken Soup.

**Alle Gerichte unseres Hauses werden für Sie nach ihrer Bestellung frisch zubereitet.
Wir kochen traditionell und ohne Zusatz von Geschmacksverstärker (MSG) und Konservierungsstoffen.**

TANDOOR⁰¹

aus dem Lehmofen - clay oven

Die Zubereitung dieses Gerichten sind zeitaufwendig.
Wir bitten Sie um etwas Geduld und danken für Ihr Verständnis!

01 Tandoor
Der Tandoor ist ein Tonofen zum Grillen, Backen von Brot und Garen von anderen Gerichten und in Nordindien unverzichtbar. Er bildet den Mittelpunkt vieler Häuser, und einige Dörfer haben einen Gemeinschaftsofen, wo man neben dem Kochen auch Neuigkeiten austauscht. Das Feuer wird mit Holzkohle gemacht und brennt oft den ganzen Tag.

120. Grillplatte für 2 Personen (1, g) _____ 52,00 €

Gönnen Sie sich ein Festmahl aus unserer Tandoori-Küche! Murg Tandoori¹, Spezial Tadsch Mahal Kebab, Murg Moghlai, Murg Achar, Sikandari Tikka und Tandoori Prawn.

Treat yourself to a feast from our tandoori cuisine! Murg Tandoori, Special Tadsch Mahal Kebab, Murg moghlai, Murg Achar, Sikandari Tikka and Tandoori Prawn.

121. Murg⁰² Tandoori mit Knochen (1, g) _____ 19,90 €

Ein echter Genuss: Gegrilltes Hühnchen in Joghurt zubereitet mit speziellen Gewürzen.

A real taste: Grilled chicken marinated in yoghurt with special spices.

122. Spezial Tadsch Mahal Kabab⁰³ (1, g) _____ 19,90 €

Hühnerfleisch Stücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt.

boneless chicken pieces marinated for 24 hours and roasted in tandoor

123. Murg Moghlai⁰⁴ (1, g) _____ 19,90 €

Zartes Hühnerfleisch mariniert in Spinat mit speziellen Tandoori-Gewürzen.

Tender pieces of chicken marinated in spinach and yogurt Mint-Sauce.

124. Murg Achar⁰⁵ (1, g) _____ 19,90 €

Hühnerfleisch in einer Marinade aus scharf eingelegten Früchten im Tandoor gegrillt.

Tender pieces of Chicken marinated in hot pickles and roasted in tandoor.

125. Sikandari Tikka⁰⁶ (1, g) _____ 24,90 €

Marinierte Lammfleischstücke mit exotischen speziellen Gewürzen im Tandoor gegrillt.

Marinated Lamb meat with exotic spices roasted in tandoor.

126. Beef Kabab _____ 23,90 €

Marinierte Rindfleischstücke mit exotischen speziellen Gewürzen im Tandoor gegrillt.

Marinated Beef meat with exotic spices roasted in Tandoor.

127. Tandoori¹ Prawns (1, g) _____ 25,90 €

Marinierte Garnelen in Joghurt⁹ gegrillt.

Marinated shrimps in yogurt grilled.

128. Tandoori Mix (1, g) _____ 24,90 €

Besteht aus drei verschiedenen Tandoori- Gerichten Murg Achar (Huhn), Murg Moghlai (Huhn mit Spinatmariniert) und Sikandari Tikka (Lamm).

A platter of assorted Tandoor delicacies.

02 Murg: Huhn

03 Kebab: Kebabs kennt man allgemein als Spieße, die mit Fleisch, Fisch oder Gemüse bestückt sind und gegrillt werden.

04 Moghlai: Mildes

05 Achar
schön scharf, mit großen Fruchtstücken von Mangos, Zitronen, Chillies, Ingwer; Lotus-Stengeln, Oliven usw. Nach altem indischen Hausrezept.

06 Tikka:
Stückchen

**Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Basmati-Safran-Reis,
Naan-Brot, Tandoor-Sauce und Salat.**

Alle Gerichte unseres Hauses werden für Sie nach ihrer Bestellung frisch zubereitet. **Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie ihr Gericht *indisch scharf, scharf, mittelscharf, oder mild* zubereitet haben möchten.**

a) gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste) | b) Krebstiere (Garnelen, Krabben) | c) Eier | d) Fische
e) Erdnüsse | f) Soja (Sojabohnen, Sojasprossen) | g) Milch | h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss) | i) Sellerie
j) Senf | k) Sesam | l) Schwefeldioxid | m) Lupinen | n) Weichtiere (Muscheln, Schnecken).

Huhn - Chicken

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis mit Safran serviert.

All dishes are served with basmati rice with Safran.

30. Murg Korma ⁰⁷ Tadsch Mahal (h) 17,90 €

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hähnchenbrustfilet in milder Gewürzsauce mit geriebenem Cashewnüssen. garniert mit Tomaten Petersilien, Mandeln, Rosinen und Sahne.

A dish from the royal Mughal cuisine: chicken breast fillet in mild spicy sauce grated cashew nuts. garnished with tomatoes, parsley, almonds, raisins and cream.

31. Murg Jalfrize ⁰³ 17,90 €

zarte Hühnerfilet-Streifen mit Zwiebeln, Paprika und Ananas zubereitet in Gewürzsauce garniert mit Tomaten und Petersilie.

Tender chicken strips with onions, peppers and pineapple cooked in spicy sauce. garnished with tomatoes and parsley.

32. Butter Chicken 17,90 €

Hühnerfilet-Stücke, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce garniert mit Tomaten, Petersilie und Sahne.

Chicken pieces cooked in Tomato Butter Sauce garnished with tomatoes, parsley and cream.

33. Murg Masala ⁰⁹ (c) 17,90 €

Zartes Hühnerfilet-Stücke, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce mit grüneerbsen; garniert mit gekochtes Ei, Tomaten Sahne und Petersilie.

Tender pieces of chicken, prepares in Tomatoes-Butter-Sauce with green peas. Dummage with tomatoes, Parsley and Cream.

34. Murg Shaag ¹⁰ 17,90 €

Zartes Hühnerfleisch in rahmspinat sauce zubereitet. garniert mit Tomaten, Sahne, Petersilie und geröstete Zwiebeln.

Tender chicken cooked in creamy spinach sauce. garnished with tomatoes, cream, parsley and roasted onions.

35. Murg Do Piazza ¹¹ 17,90 €

Zartes Hühnerfleisch, zubereitet mit Zwiebeln und Champignons in Gewürzsauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.

Tender chicken cooked with onions and mushrooms in a spicy sauce. garnished with tomatoes and parsley.

Pute - Turkey

40. Badach Schahi Korma ⁰⁷ (h) 17,90 €

Zartes Putenfleisch in milder Gewürzsauce mit geriebenem Cashewnüssen. garniert mit Tomaten Petersilien, Mandeln, Rosinen und Sahne.

Tender turkey meat in a mild spicy sauce with grated cashew nuts. garnished with tomatoes, parsley, almonds, raisins and cream.

41. Badach Jalfrize ⁰³ 17,90 €

Zartes Putenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ananas gebraten in Currysauce garniert mit Tomaten und Petersilie

Tender turkey with onions, peppers and pineapple cooked in curry sauce. garnished with tomatoes and parsley.

42. Badach Shaag ¹⁰ 17,90 €

Zartes Putenfleisch in rahmspinat sauce zubereitet. garniert mit Tomaten, Sahne, Petersilie und geröstete Zwiebeln.

Tender turkey meat cooked in minced spinach. garnished with tomatoes, cream, parsley and roasted onions.

43. Badach Do Piazza ¹¹ 17,90 €

Zartes Putenfleisch zubereitet mit Zwiebeln und Champignons in Gewürzsauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.

Tender turkey meat cooked with onions and mushrooms in a spicy sauce. garnished with tomatoes and parsley.

44. Badach Paneer ¹² (g; h) 17,90 €

Zartes Putenfleisch mit Frischkäse und Erbsen in Gewürzsauce. garniert mit Mandeln, Rosinen, Petersilie und Sahne.

Tender turkey with Paneer and peas in a spicy sauce. garnished with almonds, raisins, parsley and cream.

45. Badach Achar ⁰⁵ 17,90 €

Zartes Putenfleisch in scharf eingelegten Früchten in Gewürzsauce garniert mit Tomaten, Sahne und Petersilie.

Tender turkey meat with pickled in spicy sauce. garnished with tomatoes, cream and parsley.

⁰⁷ Korma

Kormas sind meistens nahrhaft, aufwendig und bezeichnet in Indien ursprünglich ein langsam gegartes Gericht mit Sauce. Kormas werden häufig Nüsse, Joghurt und Sahne verwendet.

⁰⁸ Jalfrie: anglo-indische Spezialität

⁰⁹ Masala: Masala bedeutet

Gewürzmischung. Eine Masala kann aus beliebigen ganzen oder gemahlenden Gewürzen bestehen, scharf oder mild sein und Pulve- oder Pastenform haben. Masala bilden die Grundlage der meisten indischen Gerichte und sind von Region zu Region sehr unterschiedlich. Am bekanntesten ist Garam masala, aber selbst bei dieser Mischung gibt es regionale Unterschiede. Im Norden Indiens bevorzugt man allgemein Pulver, im Süden Pasten.

¹⁰ Shaag: Spinat

¹¹ Do Piazza

Do Piazza wird mit Doppelzwiebel übersetzt, ein Teil wird püriert, um darin das Fleisch mit Gewürzen gar zu schmoren, bis zum Schluss noch Zwiebelringe kurz mit gedünstet werden. Das Ergebnis ist ein zartes und aromatisches Ragout mit der Süße von geschmorten und dem Biss von fast frischen Zwiebel.

Lamm - Lamb

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis mit Safran serviert.

All dishes are served with basmati rice with Safran.

50. Lamm Do Piazza¹¹ 21,90 €

Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Zwiebeln und Champignons in Gewürzsauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.

Tender piece of lamb cooked with onions and mushrooms in a spicy sauce. garnished with tomatoes and parsley.

51. Gosht Korma⁰⁷ Akbari (h) 21,90 €

Zartes gewürfeltes Lammfleisch, zubereitet in Korma-Sauce. garniert mit Mandeln, Rosinen, Petersilie und Sahne.

Tender diced lamb cooked in korma sauce. garnished with almonds, Raisins, parsley and cream.

52. Shaag¹⁰ Gosht 21,90 €

Zartes gewürfeltes Lammfleisch in rahmspinatsauce. garniert mit Tomaten, Petersilie, Sahne und geröstete Zwiebeln.

Tender piece lamb cooked in creamed Spinach sauce. garnished with tomatoes, Parsley, cream and fried onions.

53. Gosht Masala⁰⁹ (c) 21,90 €

Zartes gewürfeltes Lammfleisch, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce. garniert mit Tomaten, gekochtes Ei, Sahne und Petersilie.

Tender diced lamb cooked in a tomato-butter sauce. garnished with tomatoes, boiled egg, cream and parsley.

54. Dall¹² Gosht¹³ 21,90 €

Zartes gewürfeltes Lammfleisch mit Linsen und in Gewürzsauce zubereitet garniert mit frischem Ingwer, Tomaten, Sahne und Petersilie.

Tender diced lamb with lentils and cooked in a spicy sauce garnished with fresh ginger, tomatoes, cream and parsley.

55. Alu Gosht (h) 21,90 €

Zartes gewürfeltes Lammfleisch mit Kartoffeln in indisches Gewürzsauce zubereitet. garniert mit Mandeln, Rosinen, Petersilie und Sahne.

Tender diced lamb with potatoes and cooked in an Indian spices sauce. garnished with almonds, raisins, parsley and cream.

12 Dall

Dieses Worte steht für verschiedene Hülsenfruchte oder allgemeiner für die Hülsenfrüchte enthalten. Hülsenfrüchte zeigen, wie schwer Indien zu fassen ist. Da werden Linsen zu Erbsen, schwarze zu weißen Bohnen. Gekocht wird alles zu >>Dal<<, zu Indiens würzigem Brei.

Arhar Dal:

gewachste, gelbe Linsen

Chana Dal: halbierte Kichererbsen.

Masoor Dal: rote Linsen

Moong Dal: grüne Mungbohnen, die geschält gelb aussehen.

Toor Dal:

ungewachste, gelbe Linsen

Urid Dal: kleine, schwarze Linsen, die geschält weiß aussehen.

13 Dall Ghost

Ein Gericht, das der Familie das ganze Jahr über gut Schmeckt. Es wird verschieden Linsenart verwendet. Hier bei uns Chana Dall verwendet.

Bemerkenswert an diesem Gericht: Weil kein Öl verwendet wird, ist es besonders fettarm.

14 Gai: Rind

Rindfleisch - Beef

60. Jalfrize⁰⁸ Schah Dschahan 20,90 €

Rindersteak in Streifen mit Zwiebeln, Paprika und Ananas gebraten in Gewürzsauce garniert mit Tomaten und Petersilie.

Beef steak strips with onions, peppers and pineapple cooked in a spicy sauce garnished with tomatoes and parsley.

61. Gai¹⁴ Do Piazza¹¹ 20,90 €

Zartes gewürfeltes Rindersteakfleisch, zubereitet mit Zwiebeln und Champignons in Gewürzsauce garniert mit Tomaten, und Petersilie.

Tender diced beef steak meat, cooked with onions and mushrooms in spicy sauce, garnished with tomatoes and parsley.

62. Gai Shaag¹⁰ 20,90 €

Zartes gewürfeltes Rindersteakfleisch in rahmspinat sauce. garniert mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Sahne und Petersilie.

Tender diced beef steak meat sauce into spinach. garnished with fried onions, tomatoes, cream and parsley.

63. Gai Masala⁰⁹ (c) 20,90 €

Zartes gewürfeltes Rindersteakfleisch, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce; garniert mit Tomaten, gekochtes Ei, Sahne und Petersilie.

Tender diced beef steak meat, cooked in a tomato-butter sauce. garnished with tomatoes, boiled egg, cream and parsley.

Fisch - Fish

70. Fisch Goa (d) 19,90 €

Gebratenes Seelachsfilet in Kokosnuss-Gewürzsauce garniert mit Tomaten, Mandel, Rosinen, Sahne und Petersilie.

Fired pollack fillet in coconut spicy sauce. garnished with tomatoes, Almonds, raisins, cream and parsley.

71. Jheenga¹³ Masala⁰⁹ (b) 21,90 €

Garnelen, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.

Shrimp, cooked in a tomato-butter sauce. garnished with tomatoes, cream and parsley.

72. Prawns Moghlai⁰⁴ (b) 21,90 €

Garnelen, zubereitet in Gewürzsauce mit Ananas. garniert mit Tomaten, Petersilie, Mandeln, Rosinen und Sahne.

Shrimp, cooked in a spicy sauce with pineapple. garnished with tomatoes, parsley, Almonds, raisins and cream.

13 Jheenga:

Garnelen.

16 Mattar:

Grünererbsen

17 Makhan:

Butter

18 Bhindi:

Okraschoten

Die dunkelgrünen

Kapselfrüchte des

ursprünglich in

Äthiopien

beheimateten

Okrastrauchs haben

ein Fruchtfleisch mit

herb-wm, säuerlich

pikantem Geschmack

und enthalten viele

weiße Samen, die

man mitessen kann.

Okra - Bhindi ist eines

der beliebtesten

indischen Gemüse.

Vegetarisch - Vegetarian

80. Matter¹⁶ Paneer²⁰ (g) 15,90 €

Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in Gewürzsauce garniert mit Tomaten, Mandel, Rosinen, Sahne und Petersilie.

Home made cottage cheese with peas in a spicy sauce. garnished with tomatoes, Almonds, raisins, cream and parsley.

81. Paneer Makni¹⁷ (g) 15,90 €

Hausgemachter Frischkäse, serviert in Butter-Tomaten-Sauce. garniert mit Tomaten, Sahne und Petersilie

Homemade indian cheese served with butter and tomato sauce. garnished with tomatoes, cream and parsley

82. Bhindi¹⁸ Do Piazza 15,90 €

Okraschoten zubereitet in Gewürzsauce mit Zwiebeln. garniert mit Tomaten, geröstete Zwiebeln, Sahne und Petersilie.

Ladys finger cooked in a spicy sauce with onions. garnished with tomatoes, roasted onions, cream and parsley.

83. Alu Matter 15,90 €

Kartoffel mit Erbsen, zubereitet in Gewürzsauce. garniert mit Tomaten, Mandel, Rosinen, Sahne und Petersilie.

Potato with peas cooked in spicy sauce. garnished with tomatoes, Almonds, raisins, cream and parsley.

84. Chaana Masala⁰⁹ 15,90 €

Eine nordindische Spezialität aus Kichererbsen in Butter-Tomaten-sauce. garniert mit Tomaten, Sahne und Petersilie.

A North Indian specialty of chickpeas in butter and tomato sauce. garnished with tomatoes, cream and parsley.

85. Dall Makni¹⁹ 15,90 €

Cremiges Linsengericht zubereitet in Butter-Gewürzsauce. garniert mit Tomaten, geröstete Zwiebeln, Sahne und Petersilie.

Creamy chick peas lentil dish cooked in a spicy sauce. garnished with tomatoes, roasted onions, cream and parsley.

86. Alu Gobi 15,90 €

Blumenkohl mit Kartoffeln, zubereitet in nordindischer Gewürzsauce. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosinen, Sahne und Petersilie.

Cauliflower and potatoes cooked in North Indian spice sauce. garnished with Tomatoes, almonds, raisins, cream and parsley.

87. Naurattan Ki Sabzi (g, h) 15,90 €

Verschiedene Gemüsesorten zubereitet in Gewürzsauce. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosinen, Sahne und Petersilie.

Various types of vegetables cooked in a spicy sauce. garnished with Tomatoes, almonds, raisins, cream and parsley.

88. Pallak Paneer²⁰ (g) 15,90 €

Hausgemachter Frischkäse in Spinat Gewürzsauce. garniert mit Tomaten, Sahne und Petersilie.

Homemade cottage cheese in spinach sauce seasoning. garnished with tomatoes, Cream and parsley.

19 Dall Makni

Mit Reis serviert,

nennt man dieses

Gericht in Indien und

Nepal Dal Bhat, in

Pakistan Dal Chaval,

in allen drei Ländern

ist es sehr beliebt.

Reis mit Linsen ist

eine traditionelle

Kombination, und

jeder mag sie gern -

die Armen, weil sie

sich mehr nicht

leisten können, die

Reichen, weil es

ihnen gut schmeckt.

20 Paneer: hindi,

पनीर, ist ein

einfacher indischer

Frischkäse mit

krümeliger bis

schnittfester

Konsistenz. Er

ähnelt gepresstem

Ricotta-Käse, ist

allerdings etwas

trockener und nicht

gesalzen. Er wird oft

für Curries

verwendet oder

gebraten gegessen.

Ein schmackhaftes

Gericht ist z. B.

Palak Panir, Spinat

mit Panir, ein

nordindisches

Currygericht.

Basmati Reis

Basmati - Rice

(zu allen Biryani Gerichten reichen wir Ihnen Raita)

- 90. Murg Tadsch Mahal Biryani²¹ (c; h)** _____ **17,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Hühnerfleisch. garniert mit gekochtes Ei, Tomaten, Petersilie, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln.
Fried basmati saffron rice with chicken. garnished with boiled egg, Tomatoes, parsley, almonds, raisins, fried onions.
- 91. Lakhnau Biryani (h)** _____ **21,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit gewürfelm Lammfleisch. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln und Petersilie.
Fried basmati saffron rice with diced lamb. garnished with tomatoes, parsley, almonds, raisins, roasted onions.
- 92. Schabnam Biryani (b; h)** _____ **21,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Krabben, Hühnerfleisch und Lammfleisch. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln und Petersilie.
Fried basmati saffron rice with shrimp, chicken and lamb. garnished with tomatoes, almonds, raisins, roasted onions and parsley.
- 93. Jhinga Biryani (b; h)** _____ **21,50 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Krabben und Erbsen. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln und Petersilie.
Fried basmati saffron rice with shrimp and peas. garnished with Tomatoes, almonds, raisins, roasted onions and parsley.
- 94. Naurattan Biryani** _____ **16,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Erbsen, Bohnen, Pilzen, Möhren und selbst gemachtem Frischkäse. garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln und Petersilie.
Fried basmati rice with saffron, peas, beans, mushrooms, carrots and homemade fresh cheese. garnished with tomatoes, almonds, raisins, roasted onions and parsley.

²¹ Biryanis

Biryanis gehören zu den nahrhaftesten und Exotischen Gerichten der indischen Küche. In Indien, Pakistan und Bangladesch nehmen Biryanis für die meisten Menschen einen ganz besonderen Stellenwert ein. Was Risotto für Italien, Paellas für Spanien und die Philippinen und Pulows für den Iran, das sind Biryanis für ganz Südasien: Sie sind festlichen Anlässen vorbehalten. Ihr Zubereitung ist zweifellos zeitaufwändig, aber sehr lohnend. Die meisten Biryanis bestehen aus Reis und Fleisch, mit teuersten Gewürzen wie Safran u. Kardamom verschwenderisch verfeinert.

²² Naan: Hefe-Fladenbrot aus Weizenmehl aus dem Tandoor-Ofen.

²³ Chapati: einfaches Fladenbrot aus Vollkorn Weizenmehl, in der Pfanne gebacken.

²⁴ Paratha: aus Blätterteig erinnernde Brotfladen aus Chapati-Teig mit viel Ghee oder Butter (oft gefüllt oder gewürzt)

²⁵ Papadam: hauchdünne, krosse Fladen aus Linsenmehl.

²⁶ Raita: Raita ist eine kühlende Joghurtsauce, die als Beilage zu scharfen Currys gerichtet wird. Dem Joghurt sind Kräuter und Gewürze wie Senfkörner, Kreuzkümmel, Minze und Koriander oder auch gehackte Gemüse hinzugefügt.

Beilagen - Accompaniments

- 99. Naan²² Tadsch Mahal mit Knoblauch (a)** _____ **3,50 €**
- 100. Naan²² Tadsch Mahal (a)** _____ **3,00 €**
Ein spezielles Fladenbrot aus unserem Tandoor.
Tandoori baked bread.
- 101. Alu Paratha (a)** _____ **4,00 €**
Ein Hochgenuss aus Weizenmehl, gefüllt mit Kartoffeln.
Buttered bread filled with potatoes.
- 102. Moghlai Paratha²⁴ (a)** _____ **3,50 €**
Eine Köstlichkeit aus Weizenmehl mit Butter.
Special baked bread from wheat flour fried with butter.
- 103. Chapati²³ (a)** _____ **3,00 €**
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.
Fine whole wheat bread cooked on a Tava.
- 104. Papadam²⁵** _____ **1,00 €**
Linsen-Chips.
Thin Lentil flour wafers.
- 105. Achar** _____ **1,50 €**
Früchte und Gemüse, indisch scharf eingelegt.
Pickles mango and vegetables.
- 106. Raita²⁶ (g)** _____ **3,00 €**
Gewürzter Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen.
A cooling chutney of Yoghurt with chopped Tomatoes, cucumber and spices.
- 107. Masala-Sauce⁰⁹ (g)** _____ **3,00 €**
Zubereitet aus Joghurt, indischen Gewürzen und Tomaten
- 108. Basmati-Safran-Reis** _____ **4,50 €**
- 109. Bhatara** _____ **3,50 €**

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie ihr Gericht **indisch scharf, scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten.**