

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1 Papri Chaat</b><br>Knusprige Teigchips mit Kichererbsen, Joghurt und Chutneys                  | 7,90 €  |
| <b>2 Aloo Tikki Chaat</b><br>Hausgemachte Kartoffelpuffer belegt mit Joghurt und verschiedenen Dips | 7,90 €  |
| <b>3 Veg. Samosa</b><br>Kartoffelteigtaschen serviert mit unseren hausgemachten Chutneys            | 6,50 €  |
| <b>4 Onion Bhaji</b><br>Frittierte Zwiebelstreifen im Kichererbsenteig                              | 7,50 €  |
| <b>5 Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)</b><br>Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen     | 16,90 € |
| <b>6 Vegetable Pakora</b><br>Frisches Gemüse in würzigem Kichererbsenteig frittiert                 | 7,50 €  |
| <b>7 Chicken Pakora</b><br>Zarte Hähnchenstücke, würzig frittiert                                   | 8,90 €  |
| <b>8 Paneer Pakora</b><br>Hausgemacher Käse in würzigem Kichererbsenteig frittiert                  | 6,20 €  |
| <b>9 Aloo Pakora</b><br>Kartoffelscheiben im Kichererbsenteig, goldbraun frittiert                  | 5,50 €  |
| <b>10 Papadam Cracker</b><br>Hauchdünne Linsencracker serviert mit unseren hausgemachten Chutneyss  | 3,50 €  |
| <b>11 Chicken Tikka</b><br>Mariniertes Hähnchen aus dem Tandoor                                     | 9,90 €  |

## TANDOORI GERICHTE – AUS DEM LEHMOFEN

<b>T1 Chicken Tikka Tandoori</b>	16,90 €
Saftige Hähnchenstücke, aromatisch mariniert und im Tandoor goldbraun gegrillt. Würzig, rauchig, unwiderstehlich lecker	
<b>T2 Sabzi Tandoori</b>	12,00 €
Buntes Gemüse, würzig mariniert und im Tandoor perfekt gegrillt Rauchig, saftig, voller Aroma	
<b>T3 Malai Tikka</b> 	17,50 €
Zartes Hähnchen, in cremiger Cashew-Sahne-Marinade eingelegt und im Tandoor goldbraun gegrillt	
<b>T4 Lamm Seekh Kebab</b>	19,00 €
Aromatisch gewürztes Lammhack, über offenem Tandoor-Feuer gegrillt	
<b>T5 Paneer Tikka</b>	17,90 €
Hausgemachter Frischkäse, würzig mariniert und im Tandoor goldbraun gegrillt	
<b>T6 Tandoori Fisch Tikka</b>	20,50 €
Zarte Fischfilets, würzig mariniert und im Tandoor schonend gegrillt	
<b>T7 Garnelen Tikka</b>	22,00 €
Saftige Garnelen, würzig mariniert und im Tandoor perfekt gegrillt	
<b>T8 Gemischte Tandoori-Platte</b>	24,90 €
Eine feine Auswahl an Hähnchen, Lamm, Fisch, Garnelen & Gemüse – würzig mariniert und im Tandoor perfekt gegrillt	

# HÄHNCHENGERICHTE

<b>C1 Chicken Curry</b>	15,00 €
Zartes Hähnchenfleisch in einer aromatischen Currysauce, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen	
<b>C2 Chicken Korma (mild)</b>	17,90 €
zart gegartes Hähnchen in einer edlen Cashew-Sahne-Sauce mit dezenter Gewürznote	
<b>C3 Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b> 	16,50 €
Hähnchenfleisch in einer pikanten, aromatischen Currysauce für Liebhaber scharfer Gerichte	
<b>C4 Mango Chicken</b>	17,90 €
Hähnchenfleisch in aromatischer Mango-Curry-Sauce, cremig, fruchtig und angenehm gewürzt	
<b>C5 Butter Chicken</b>	17,90 €
Saftiges Hähnchen in einer milden buttrig cremigen Tomatensauce	
<b>C6 Empfehlung! Chicken Tikka Masala</b>	18,50 €
Zartes Hähnchen in einer cremigen Masalasauce mit ausgewogener Würze	
<b>C7 Chili Chicken</b>	17,90 €
Saftiges Hähnchen in einer feurig-würzigen Chillisauce mit Knoblauch und aromatischen Gewürzen	
<b>C8 Chicken Kadhai</b>	18,90 €
Gebratenes Hähnchen in einer aromatisch würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce ,mit Paprika	
<b>C9 Chicken Jalfrezi</b>	16,90 €
Kurz gebratene Hähnchenstreifen mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten in pikantem Curry	

## LAMM-GERICHTE

### L1 Lamm Korma (mild)

in cremiger Cashew-Mandelsauce, mild gewürzt und aromatisch

18,50 €

### L2 Lamm Vindaloo (sehr scharf)



in würzig-scharfer Sauce und voll im Geschmack

17,90 €

### L3 Lamm Rogan Josh

mit kräftigen Gewürzen und feiner Schärfe

18,50 €

### L4 Lamm Kadhai

mit Paprika & Zwiebeln in würzig gerösteter Masala-Sauce

17,90 €

## REIS & EXTRAS



SPICE  
TANDOORI

### R1 Basmatireis

3,90 €

### R2 Jeera Reis (Kreuzkümmelreis)

5,50 €

### R3 Raita (gewürzter Joghurt mit Gurken)

3,50 €

### R4 Joghurt-Minze-Chutney

3,50 €

### R5 Mango Chutney

3,50 €

### R6 scharfes Chutney

3,50 €

### R7 Tamarind Chutney

3,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>V1 Palak Paneer</b> Hausgemachter Frischkäse in fein gewürzter Spinatsoße	14,50 €
<b>V2 Vegetable Korma</b> Gemischtes Gemüse in milder Cashew-Sahne-Soße	14,50 €
<b>V3 Aloo Gobi Masala</b> Kartoffeln und Blumenkohl, trocken gewürzt und aromatisch zubereitet	13,90 €
<b>V4 Daal Makhni</b> Langsam geschmorte schwarze Linsen in cremiger Butter -Tomaten-Sauce	14,50 €
<b>V5 Daal Tadka</b> Gelbe Linsen mit Kreuzkümmel-Knoblauch-Würze	13,90 €
<b>V6 Aloo Mattar</b> Kartoffeln & Grüne Erbsen in milder, tomatig-würziger Masala	13,90 €
<b>V7 Mattar Paneer</b> Paneer & Grüne Erbsen in sanfter Zwiebel-Tomaten-Sauce	14,50 €
<b>V8 Punjabi Kadhi</b> Joghurt-Curry mit knusprigen Gemüse-Pakorاس,	13,90 €
<b>V9 Chana Masala</b> Kichererbsen in kräftiger Zwiebel-Tomaten-Masala	13,90 €
<b>v10 Bhindi Masala</b> Frische Okra mit Zwiebeln & Tomaten , im Wok kräftig gewürzt	14,90 €
<b>v11 Bengan Bharta</b> Im Tandoor geröstete Aubergine, grob zerdrückt mit Tomate & Zwiebel	14,50 €

## BIRYANI

Duftender Basmatireis, langsam gegart mit feinen Gewürzen.

<b>B1 Vegetable Biryani</b> mit frischem Gemüse und feinen Gewürzen	14,50 €
<b>B2 Chicken Biryani</b> mit zartem Hähnchen und Gewürzen	15,90 €
<b>B3 Chicken Tikka Biryani</b> mit mariniertem Tandoori-Hähnchen und feinen Gewürzen	16,90 €
<b>B4 Lamb Biryani</b> Duftender Basmatireis mit zartem Lammfleisch und feinen Gewürzen.	17,90 €

## ROTI & NAAN

Traditionelle Brote, frisch im Tandoor gebacken.

<b>N1 Tandoori Roti (Vollkorn)</b> Dünnes Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor	2,50 €
<b>N2 Methi Roti (Kichererbsenmehl)</b> Herzhafter Kichererbsen - Vollkornteig, kräftig gewürzt	3,50 €
<b>N3 Lacha Parantha (Butter)</b> Blättrig gefaltetes, buttriges Paratha - aussen knusprig, innen weich	3,90 €
<b>N4 Aloo Paratha</b> Gefülltes Paratha mit Kartoffeln & Zwiebeln - mild gewürzt	4,20 €
<b>N5 Naan (Weizenmehl)</b> Weiches, fluffiges Tandoor-Fladenbrot	3,20 €

## NACHSPEISEN

<b>Gulab Jamun</b>	5,90 €
Fluffige Milchbällchen, goldbraun frittiert und in duftendem Zuckersirup eingelegt.	
<b>Mango Cream</b>	6,50 €
Cremiges Dessert mit feinem Mangogesmack	
<b>Gajar Ka Halwa</b>	6,90 €
Warmer Karottenpudding mit Milch, Nüssen & feinen Gewürzen.	
<b>Rasmalai</b>	6,90 €
Weiche Milchbällchen, eingelegt in duftender Kardamom-Safran-Milch.	

## HEIßGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Masala Chai	4,20 €
Frischer Ingwer-Minz-Tee	3,90 €





# GETRÄNKE

## Aperitif

(leicht & appetitanregend)

### Aperol Spritz

Aperol . Prosecco . Soda

8,90 €

### Lillet Tonic

Lillet Blanc . Tonic

8,90 €

## Longdrinks

### Gin Tonic

Bombay Sapphire  
Hendrick's

8,50 €

9,50 €

### Vodka Mango

Absolut Vodka . Mango . Limette

8,90 €

### Whiskey Ginger

Jameson. Ginger Ale

8,90 €

## Bier

### Pils vom Fass

Allgäuer Büble Bayrisch Hell

Radeberger alkoholfrei

0,3l . 3,90 € / 0,5l . 4,90 €

0,5l . 4,90 €

0,3l . 3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

### Selters La Culinaria

Naturell (still) oder Classic (sprudel)

0,25l . 3,20 € / 0,75l . 6,50 €

### Coca-Cola Getränke

Coca-Cola . Cola Zero . Fanta . Sprite . Mezzo Mix

0,3l . 3,90 € / 0,5l . 4,90 €

### Rapps Direktsäfte

Apfel . Orange . Mango

Saft . 0,3l . 4,20 €

Schorle . 0,3l . 3,90 €