

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Papri Chaat

Knusprige Teigchips mit Kichererbsen, Joghurt und Chutneys

7,90 €

Aloo Tikki Chaat

Hausgemachte Kartoffelpuffer belegt mit Joghurt und verschiedenen Dips

7,90 €

Veg. Samosa

Kartoffelteigtaschen serviert mit unseren hausgemachten Chutneys

6,50 €

Onion Bhaji

Frittierte Zwiebelstreifen im Kichererbsenteig

7,50 €

Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)

Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen

16,90 €

Vegetable Pakora

Frisches Gemüse in würzigem Kichererbsenteig frittiert

7,50 €

Chicken Pakora

Zarte Hähnchenstücke, würzig frittiert

8,90 €

Paneer Pakora

Hausgemacher Käse in würzigem Kichererbsenteig frittiert

6,20 €

Aloo Pakora

Kartoffelscheiben im Kichererbsenteig, goldbraun frittiert

5,50 €

Papadam Cracker

Hauchdünne Linsencracker serviert mit unseren hausgemachten Chutneys

3,50 €

SPEISEKARTE

SUPPEN & SALATE

Daal Suppe	5,90 €
Aromatische gelbe Linsensuppe mit traditionellen Gewürzen	
Hühnerfleischsuppe	6,90 €
Würzige Hühnersuppe mit frischen Kräutern	
Tomatensuppe	6,50 €
Cremige Tomatensuppe, mild indisch verfeinert	
Garnelensuppe	8,90 €
Fein gewürzte Suppe mit zarten Garnelen	
Tandoori Chicken Salat	14,90 €
Knusprig gegrilltes Tandoori-Hähnchen auf frischem Blattsalat mit Gurken, Tomate und Joghurt-Minz-Dressing	
Gemischter Salat	9,50 €
Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Dressing	
Indischer Salat	8,90 €
Frische Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit grünen Chilis, Zitronensaft und feinen indischen Gewürzen	
Paneer Tikka Salat	12,90 €
Gegrillter Paneer auf buntem Blattsalat mit Granatapfelkernen und Mango-Minz-Dressing	
Chaat Salat	11,90 €
Eine moderne Interpretation von indischem Chaat mit Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Tamarinden-Dressing und Joghurt	

TANDOORI GERICHTE – AUS DEM LEHMOFEN

Alle Gerichte aus dem Lehmofen werden mit Naan-Brot serviert

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

HÄHNCHENGERICHTE

Alle Hähnchengerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert

Chicken Curry

15,00 €

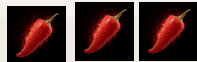
Zartes Hähnchenfleisch in einer aromatischen Currysauce, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen

Chicken Korma (mild)

17,90 €

zart gegartes Hähnchen in einer edlen Cashew-Sahne-Sauce mit dezenter Gewürznote

Chicken Vindaloo



17,90 €

Hähnchenfleisch in einer pikanten, aromatischen Currysauce für Liebhaber scharfer Gerichte

Mango Chicken

18,90 €

Hähnchenfleisch in aromatischer Mango-Curry-Sauce, cremig, fruchtig und angenehm gewürzt

Butter Chicken

18,90 €

Saftiges Hähnchen in einer milden buttrig cremigen Tomatensauce

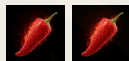
Chicken Tikka Masala



18,50 €

Zartes Hähnchen in einer cremigen Masalasauce mit ausgewogener Würze

Chili Chicken



18,90 €

Saftiges Hähnchen in einer feurig-würzigen Chillisauce mit Knoblauch und aromatischen Gewürzen

Chicken Kadhai



18,90 €

Gebratenes Hähnchen in einer aromatisch würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Paprika

Chicken Jalfrezi



18,90 €

Kurz gebratene Hähnchenstreifen mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten in pikantem Curry

GARNELEN-UND FISCHGERICHTE

Alle Garnelengerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert

Jinga Curry

21,90 €

Saftige Garnelen in aromatischer Tomaten - Zwiebel - Masala mit Ingwer, Knoblauch und nordindischen Gewürzen

Jinga Masala

21,90 €

Zarte Garnelen in fein gerösteter Masala-Sauce mit frischem Koriander und ausgewählten Gewürzen

LAMM-GERICHTE

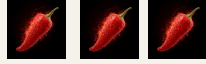
Alle Lammgerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert

Lamm Korma (mild)

19,50 €

in cremiger Cashew-Mandelsauce, mild gewürzt und aromatisch

Lamm Vindaloo



19,90 €

in würzig-scharfer Sauce und voll im Geschmack

Lamm Rogan Josh



18,50 €

mit kräftigen Gewürzen und feiner Schärfe

Lamm Kadhai



17,90 €

mit Paprika & Zwiebeln in würzig gerösteter Masala-Sauce

Lamm Mango (mild)

20,90 €

Zartes Lamm in Mango - Curry- Sauce, mild & fruchtig

Lamm Madras

18,90 €

Zartes Lamm in würziger Madras-Curry-Sauce mit Kokos, Tomaten und südindischen Gewürzen – aromatisch und leicht scharf

REIS & EXTRAS

Basmatireis

3,90 €

Jeera Reis (Kreuzkümmelreis)

5,50 €

Raita (gewürzter Joghurt mit Gurken)

3,50 €

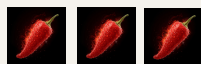
Joghurt-Minze-Chutney

2,90 €

Mango Chutney

2,90 €

Spice Special Chutney



2,90 €

Tamarind Chutney

2,90 €

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

Alle vegetarischen Gerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert

Palak Paneer	14,50 €
Hausgemachter Paneer in fein gewürzter Spinatsoße	
Vegetable Korma 	14,90 €
Gemischtes Gemüse in milder Cashew-Sahne-Soße	
Aloo Gobi Masala 	14,90 €
Kartoffeln und Blumenkohl, trocken gewürzt und aromatisch zubereitet	
Daal Makhni	14,90 €
Langsam geschmorte schwarze Linsen in cremiger Butter -Tomaten-Sauce	
Daal Tadka 	14,50 €
Gelbe Linsen mit Kreuzkümmel-Knoblauch-Würze	
Aloo Mattar 	14,90 €
Kartoffeln & Grüne Erbsen in milder, tomatig-würziger Masala-Sauce	
Mattar Paneer	14,90 €
Hausgemachter Paneer & Grüne Erbsen in sanfter Zwiebel-Tomaten-Sauce	
Punjabi Kadhi	14,90 €
Joghurt-Curry mit knusprigen Gemüse-Pakoras,	
Chana Masala 	14,90 €
Kichererbsen in kräftiger Zwiebel-Tomaten-Masala	
Bhindi Masala 	15,50 €
Frische Okra mit Zwiebeln & Tomaten , im Wok kräftig gewürzt	
Bengan Bharta 	15,90 €
Im Tandoor geröstete Aubergine, grob zerdrückt mit Tomate & Zwiebel	
Shahi Paneer	15,90 €
Hausgemachter Paneer in cremiger Cashew-Safrab-Sauce, mild gewürzt	
Kadhai Paneer	15,90 €
Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in aromatischer Tomaten-Kadhai-Sauce, mild und leicht süß abgeschmeckt	
Chilli Paneer	17,50 €
Knusprig gebratene Paneerwürfel mit Paprika, Zwiebeln und Indo-chinesischer Chili-Sojasauce -würzig und aromatisch	
Paneer Makhni	15,90 €
Hausgemachter Paneer in cremiger Butter-Tomaten-Sauce, mild gewürzt nach nordindischer Art	
Mixed Sabzi 	14,90 €
Gemischtes frisches Gemüse in aromatischer Tomaten-Zwiebel-Masala mit nordindischen Gewürzen	

 Alle gekennzeichneten Speisen können auch vegan zubereitet werden.

BIRYANI

Duftendes indisches Reisgericht mit feinen Gewürzen, Safran und frischen Zutaten, nach traditioneller Methode schonend gegart

Vegetable Biryani	14,50 €
Chicken Biryani	15,90 €
Chicken Tikka Biryani	16,90 €
Lamb Biryani	17,90 €
Jinga Biryani	20,90 €

ROTI & NAAN

Traditionelle Brote, frisch im Tandoor gebacken.

Tandoori Roti Dünnes Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor	2,50 €
Methi Roti Herzhafter Kichererbsen - Vollkornteig, kräftig gewürzt	3,50 €
Lacha Parantha Blättrig gefaltetes, buttriges Paratha - aussen knusprig, innen weich	3,90 €
Aloo Paratha Gefülltes Paratha mit Kartoffeln & Zwiebeln - mild gewürzt	4,20 €
Naan Weiches, fluffiges Tandoor-Fladenbrot	3,20 €
Chilli Cheese Naan	4,20 €
Garlic Naan	5,20 €

KULCHA

gefülltes Fladenbrot aus dem Tandoor

Aloo Kulcha

4,90 €

Gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Kräutern

Paneer Kulcha

5,50 €

Gefüllt mit hausgemachtem Paneer und milden Gewürzen

Onion Kulcha

4,90 €

Gefüllt mit fein gehackten Zwiebeln und Kräutern

Mixed Kulcha

5,90 €

Gefüllt mit Kartoffeln, Paneer und Zwiebeln

Lamm Kulcha

8,90 €

Gefüllt mit Lammhackfleisch



SPICE
TANDOORI

NACHSPEISEN

Gulab Jamun

5,90 €

Fluffige Milchbällchen, goldbraun frittiert und in duftendem Zuckersirup eingelegt.

Mango Cream

6,50 €

Cremiges Dessert mit feinem Mangogesmack

Gajar Ka Halwa

6,90 €

traditionelles indisches Karottendessert mit Milch, Kardamom und Nüssen

Rasmalai

6,90 €

Weiche Milchbällchen, eingelegt in duftender Kardamom-Safran-Milch.

Kulfi Mango/ Pistazie

4,90 €

Traditionelles indisches Milcheis, cremig und intensiv, verfeinert mit Kardamom und Safran

HEIßGETRÄNKE

Espresso

2,50 €

Cappuccino

3,80 €

Masala Chai

4,20 €

Cafe Crème

3,80 €

Frischer Ingwer-Minz-Tee

3,90 €

GETRÄNKE

Aperitif

(leicht & appetitanregend)

Aperol Spritz

Aperol . Prosecco . Soda

8,90 €

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc . Wild Berry

8,90 €

Longdrinks

Gin Tonic

Bombay Sapphire

Hendrick's

8,50 €

9,50 €

Vodka Mango

Absolut Vodka . Mangosaft . Limette

8,90 €

Whiskey Ginger

Black Label. Ginger Ale

8,90 €



Bier

Radeberger Pils

0,5l . 4,90 €

Allgäuer Büble Bayrisch Hell

0,5l . 4,90 €

Schöfferhöfer Hefeweizen

0,5l . 5,20 €

Schöfferhöfer alkoholfrei

0,5l . 5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Selters

Naturell (still) oder Classic (sprudel)

0,25l . 3,20 € / 0,75l . 6,50 €

Coca-Cola Getränke

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

0,2l . 3,50 € / 0,4l . 4,50 €

Säfte

Apfel . Orange . Mango

Saft . 0,3l . 4,20 €

Johannesbeere . Guava

Schorle . 0,3l . 3,90 € / 0,5l . 5,10 €

Äppler

0,3l . 3,90 € / 0,5l . 5,90 €

Sauergespritzter / Süßgespritzter

0,3l . 3,50 € / 0,5l . 5,50 €

Bitter Lemon / Ginger Ale

0,3l . 4,20 €

WEINKARTE

Unsere Weine stammen vom traditionsreichen
Familienweingut Eulenmühle in Nieder-Olm.
Seit 1892 steht das Weingut für handwerkliche Qualität, nachhaltigen Weinbau
und charakterstarke, vielfach prämierte Weine

WEIßWEIN

Grauburgunder – trocken (2025)

Weich und harmonisch mit Aromen von Birne und Apfel
0,2 l · 6,90 € | Flasche · **29,00 €**

Silvaner „Alte Reben“ – trocken (2024)

Kräftig und elegant mit feiner Würze und Tiefe
Flasche · **34,00 €**

Silvaner – trocken (2025)

Frisch und ausgewogen mit fruchtiger Leichtigkeit
0,2 l · 6,50 € | Flasche · **27,00 €**

Sauvignon Blanc – trocken (2025)

Lebendig und aromatisch mit Zitrusfrische
0,2 l · 7,20 € | Flasche · **31,00 €**

Riesling – trocken (2025)

Frisch und lebendig mit feiner Säure
0,2 l · 6,50 € | Flasche · **27,00 €**

Chardonnay – trocken (2025)

Rund und mild mit angenehmer Fülle
0,2 l · 7,20 € | Flasche · **31,00 €**

ROSÉ

Dornfeder trocken (2022)

Mild und fruchtig mit Aromen roter Beeren und feiner Süße
0,2 l · 6,50 € | Flasche · **27,00 €**

ROTWEIN

Dornfeder trocken (2022)

Frischer, trockener Rotwein mit feiner Beerenfrucht – leicht, harmonisch
0,2 l · 6,50 € | Flasche · **27,00 €**