



# Namaste!

Sehr verehrte Gäste,

willkommen in unserem authentischen indischen Restaurant. Unsere Küche bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an indischen Köstlichkeiten, die frisch zubereitet werden, sobald Sie Ihre Bestellung aufgeben. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es gelegentlich etwas länger dauern kann.

Unsere Gerichte werden ganz nach Ihrem Geschmack zubereitet. Teilen Sie uns gerne Ihren bevorzugten Schärfeegrad mit: mild, pikant 🌶️, scharf 🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, können wir auch indische Gerichte abseits der regulären Speisekarte nach Ihren Vorlieben zubereiten.

Falls Sie besondere Anforderungen oder Zubereitungswünsche haben, wie beispielsweise salzlose Gerichte entsprechend einer Diät, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir werden unser Bestes tun, um darauf einzugehen und die Speisen entsprechend anzupassen.

Abschließend möchten wir noch etwas zu unseren Currysauces anmerken. Bei uns bilden sie die Basis für die Zubereitung der Speisen und bestehen aus einer Vielzahl von Gewürzen und frischen Zutaten wie Zwiebeln und Tomaten – nicht aus den Ihnen bekannten Curry-Gewürzmischungen.

Wir wünschen Ihnen einen vorzüglichen Appetit!

Sollten Sie mit der Qualität unserer Speisen und Getränke oder unserem Service nicht zufrieden sein, zögern Sie bitte nicht, sich direkt an die Geschäftsleitung zu wenden. Wir sind für jeden Hinweis dankbar.

## Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr  
Samstag, Sonntag: 12.00 – 22.00 Uhr  
Montag: Ruhetag

## Mittagskarte

Gültig Dienstag–Freitag, nicht an Feiertagen  
Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>601 Daal Tadka</b> (auch vegan möglich)  | <b>8,50</b>  |
| Gelbe Linsen, veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer   |              |
| <b>602 Saag Aloo</b> <sup>G</sup> (auch vegan möglich)  | <b>9,50</b>  |
| Kartoffeln in Spinat, mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer  |              |
| <b>603 Daal Makhani</b> <sup>G</sup> (auch vegan möglich)   | <b>9,50</b>  |
| Schwarze Linsen in Butter-Sahne-Currysoße mit Koriander und Ingwer  |              |
| <b>604 Mattar Paneer</b> <sup>G</sup>   | <b>9,50</b>  |
| Hausgemachter Paneer-Käse mit Erbsen in reichhaltiger Currysoße mit Koriander und Ingwer  |              |
| <b>605 Malai Kofta</b> <sup>G, H1, H3</sup> (auch vegan möglich)  | <b>10,50</b> |
| Bällchen aus frischem Gemüse zubereitet in Cashew-Curry-Sahnesoße   |              |
| <b>606 Shahi Paneer</b> <sup>G, H1, H3</sup>  | <b>10,50</b> |
| Hausgemachter Paneer-Käse in Cashew-Curry-Sahnesoße   |              |
| <b>607 Palak Paneer</b> <sup>G</sup>  | <b>11,00</b> |
| Hausgemachter Paneer-Käse in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer  |              |
| <b>608 Chana Masala</b> <sup>G,2</sup> (auch vegan möglich)  | <b>9,50</b>  |
| Kichererbsen in Masalasoße mit Ingwer und Koriander   |              |
| <b>609 Murg Korma</b> <sup>G, H1, H3</sup>  | <b>11,50</b> |
| Hähnchenbrust in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch  |              |
| <b>610 Butter Murg</b> <sup>G, 1, 2, H1, H3</sup>   | <b>11,50</b> |
| Hähnchenbrust in einer Tomaten-Buttersoße mit Mandeln   |              |

## Mittagskarte

Gültig Dienstag – Freitag, nicht an Feiertagen  
Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>611 Murg Madras</b> <sup>G, 1</sup>      | <b>11,50</b> |
| Hähnchenbrust angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen                                   |              |
| <b>612 Murg Mango</b> <sup>G, 3</sup>  | <b>11,50</b> |
| Hähnchenbrust in Mango-Sahnesoße mit Mandeln   |              |
| <b>613 Murg Jalfrezi</b> <sup>G, 1</sup>    | <b>11,50</b> |
| Hähnchenbrust in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander                           |              |
| <b>614 Murg Saag</b> <sup>G</sup>  | <b>11,50</b> |
| Hähnchenbrust in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer   |              |
| <b>615 Murg Curry</b> <sup>G</sup>   | <b>11,00</b> |
| Hähnchenbrust in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander  |              |
| <b>616 Lamm Curry</b> <sup>G</sup>   | <b>12,50</b> |
| Lammfleisch in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander  |              |
| <b>617 Lamm Korma</b> <sup>G, H1, H3</sup>   | <b>12,50</b> |
| Lammfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Mandeln  |              |
| <b>618 Ente Mango</b> <sup>G, H1, H3</sup>   | <b>12,00</b> |
| Saftiges Entenfleisch in Mango-Sahnesoße mit Mandeln   |              |
| <b>619 Ente Jalfrezi</b> <sup>G, 1</sup>  | <b>12,00</b> |
| Saftiges Entenfleisch in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander                   |              |
| <b>620 Sholly Bhature</b> <sup>G, A1</sup> (ohne Reis)   | <b>11,50</b> |
| Frittiertes indisches Hefebrot, angerichtet mit einem milden Kichererbsencurry   |              |
| <b>621 Samose Sholly</b> <sup>G, A1</sup> (ohne Reis)  | <b>11,50</b> |
| Samosa angerichtet mit einem milden Kichererbsencurry und Chutneys   |              |

## Vorspeisen

- 1 Samosas<sup>A1</sup> (vegan)** **6,50**  
Ein Genuss für Vegetarier: selbstgefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und grünen Erbsen nach hauseigenem Rezept
- 2 Pyaz Bhaji<sup>A3</sup> (vegan)** **6,50**  
Knusprige Zwiebelringe, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet
- 3 Paneer Pakoras<sup>G, A3</sup>** **7,50**  
Hausgemachter Paneerkäse, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet
- 4 Veggie Pakoras<sup>A3</sup> (vegan)** **6,50**  
Erlesene Vielfalt aus Aubergine, Kartoffel, Zwiebel und Blumenkohl, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet
- 5 Baingan Pakora<sup>A3</sup> (vegan)** **6,50**  
Aubergine in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet
- 6 Mushroom Pakora<sup>A3</sup> (vegan)** **6,50**  
Frische Pilze in Kichererbsenteig golden zubereitet
- 7 Murg Pakora<sup>A3</sup>** **7,00**  
Hähnchenstreifen in Kichererbsenteig golden zubereitet
- 8 Fisch Pakora<sup>A3</sup>** **7,50**  
Saftige Fischfiletstreifen in Kichererbsenteig golden zubereitet
- 9 Veggie Pakora groß (vegan)<sup>A3</sup>** **13,50**  
Erlesene Vielfalt aus Aubergine, Kartoffel, Zwiebel und Blumenkohl, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet
- 10 Pakora groß<sup>A3, D, G</sup>** **13,50**  
Hähnchen-, Fischfiletstreifen und hausgemachter Paneerkäse in Kichererbsenteig golden zubereitet
- 11 Mixed Pakora groß<sup>A3, G</sup>** **15,00**  
Erlesene Vielfalt aus Aubergine, Kartoffel, Zwiebel, Blumenkohl, Hähnchen-, Fischfiletstreifen und hausgemachter Paneerkäse, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet

## Suppen

- 21 Daal Shorba**<sup>A1, G</sup> **6,00**  
Linsensuppe aus Moong Daal mit Koriander, Knoblauch und Ingwer
- 22 Mutg Shorba**<sup>A1, G, 1</sup> **6,00**  
Hausgemachte Hühnersuppe mit Koriander, Knoblauch und Ingwer
- 23 Sabzi Shorba**<sup>A1, G, 1</sup> **6,00**  
Würzige Gemüsesuppe mit Koriander, Knoblauch und Ingwer
- 24 Mushroom Shorba**<sup>A1, G, 1</sup> **6,00**  
Delikate Pilzsuppe mit Koriander, Knoblauch und Ingwer
- 25 Tomaten Shorba**<sup>A1, G, 1</sup> **6,00**  
Cremige Tomatensuppe nach indischer Art
- 26 Fisch Shorba**<sup>A1, G, D</sup> **6,00**  
Hausgemachte Fischsuppe mit Koriander, Knoblauch und Ingwer

## Salate

- 31 Kleiner gemischter Salat**<sup>G, 6</sup> **5,00**  
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und rote Zwiebel
- 32 Großer gemischter Salat**<sup>G, 6</sup> **7,00**  
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und rote Zwiebel
- 33 Tandoori Salat**<sup>G, 6, 1</sup> **11,00**  
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und im traditionellen Lehmofen gegrillte Chicken Tikka
- 34 Jhinga Tandoori Tikka Salat**<sup>B, 6, 1</sup> **13,00**  
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und rote Zwiebel mit Tandoori-Riesengarnelen

## Beilagen & Chutneys

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>40</b> | <b>Bhatura</b> <sup>G, 2</sup><br>Frittiertes indisches Hefebrot   | <b>3,50</b> |
| <b>41</b> | <b>Mixed Raita</b> <sup>G, 2</sup><br>Joghurt nach indischer Art angerichtet mit Gurke und geräuchertem Kreuzkümmel                  | <b>4,50</b> |
| <b>42</b> | <b>Mixed Pickles</b> <sup>G, 6, 2</sup><br>Verschiedene eingelegte Gemüsestückchen als würzige Beilage                               | <b>1,00</b> |
| <b>43</b> | <b>Naan</b> <sup>A1, 2</sup><br>Frisches Naan-Brot aus dem Tandoor   | <b>2,50</b> |
| <b>44</b> | <b>Roti</b> <sup>A2</sup><br>Frisches Dinkel-Vollkornmehl-Naan-Brot aus dem Tandoor  | <b>2,50</b> |
| <b>45</b> | <b>Butter Naan</b> <sup>A1, G</sup><br>Geschichtetes Naan-Brot aus dem Tandoor, ausgerollt mit Butter                                | <b>3,50</b> |
| <b>46</b> | <b>Garlic Naan</b> <sup>A1, G, 2</sup><br>Frisches Naan-Brot aus dem Tandoor, mit Knoblauch und Koriander                            | <b>4,00</b> |
| <b>47</b> | <b>Paneer Naan</b> <sup>A1, G, 2</sup><br>Frisches Naan-Brot aus dem Tandoor, gefüllt mit hausgemachtem Paneer-Käse                  | <b>4,50</b> |
| <b>48</b> | <b>Keema Naan</b> <sup>A1, G, 2</sup><br>Frisches Naan-Brot aus dem Tandoori, gefüllt mit Lammhackfleisch                            | <b>4,50</b> |
| <b>49</b> | <b>Peshwari Naan</b> <sup>A1, G, H1, H3, H4</sup><br>Frisches Naan-Brot aus dem Tandoor, gefüllt mit Mandeln, Kokosflocken und Honig | <b>4,50</b> |
| <b>50</b> | <b>Papadam</b> <sup>A4</sup><br>Knuspriges Brot aus Linsenmehl   | <b>3,50</b> |

## Beilagen & Chutneys

- |   |      |
|---|------|
| 51 Basmatireis  | 3,50 |
| 52 Mango-Chutney <sup>2, 3, 1</sup><br>Hausgemachtes Chutney aus süßer Mango                              | 1,00 |
| 53 Joghurt-Sauce <sup>2, 3, G, 1</sup><br>Hausgemachte Joghurt-Soße                                       | 1,00 |
| 54 Minz-Chutney <sup>2, 3, G, 1</sup><br>Hausgemachtes Chutney aus Joghurt, Minze und frische grüne Chili | 1,00 |
| 55 Pommes frites<br>mit Majo und Ketchup  | 3,50 |

## Kinderkarte (bis 12 Jahre)

- |   |       |
|---|-------|
| 56 Chicken Nuggets mit Pommes frites <sup>A1, 2</sup><br>mit Majo und Ketchup                       | 7,50  |
| 57 Sabzi Pulao<br>Basmatireis mit frischem Gemüse und milder Tomatensoße                            | 10,50 |
| 58 Hähnchenschnitzel <sup>G, H3</sup><br>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites, dazu Majo und Ketchup | 11,50 |

## Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoorigerichte werden auf heißer Platte mit Tandoorisoße, Weißkohl, Rotkohl und Paprika sowie Koriander serviert, dazu Reis oder Naanbrot.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>61 Tangdi Kebab</b> <sup>G, 1</sup>   | <b>17,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillte Hähnchenunterkeule – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate                                    |              |
| <b>62 Malai Tikka</b> <sup>G, 1, H3</sup>  | <b>17,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet – eingelegt in einer hausgemachten Joghurt-Cashewmarinate                                  |              |
| <b>63 Murg Tikka</b> <sup>G, 1</sup>   | <b>17,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate  |              |
| <b>64 Lamm Tikka</b> <sup>G, 1</sup>   | <b>18,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Lammfleisch – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate  |              |
| <b>65 Seek Kebab</b> <sup>G, 1</sup>   | <b>18,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen würzig gegrilltes Lammhackfleisch   |              |
| <b>66 Tandoori Jhinga</b> <sup>G, B, 1</sup>   | <b>19,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillte Riesengarnelen – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate  |              |
| <b>67 Tandoori Fisch</b> <sup>G, D, 1</sup>  | <b>19,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillte Rotbarschfilet – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate  |              |
| <b>68 Tandoori Mix Grill</b> <sup>G, 1, H1</sup>   | <b>19,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillte Fleischsorten (Lammhackfleisch, Hähnchenunterkeule, Hähnchenfilet) – eingelegt in verschiedenen Marinaden |              |
| <b>69 Paneer Tikka</b> <sup>G, 1</sup>   | <b>17,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillter Paneer-Käse und Paprika – eingelegt in einer Tandoorimarinate  |              |
| <b>70 Tandoori Chicken Wings</b> <sup>G, 1</sup>   | <b>17,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillte Chicken Wings – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate   |              |
| <b>71 Tandoori Mushroom</b> <sup>G, 1</sup> (vegetarisch)  | <b>17,50</b> |
| Im traditionellen Lehmofen gegrillte frische Pilze – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinate   |              |

## Hähnchen

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

- |   |       |
|---|-------|
| <b>71 Murg Curry</b> <sup>G</sup>   | 15,50 |
| Hähnchenbrust in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander   |       |
| <b>72 Murg Tikka Masala</b> <sup>G, 1</sup>    | 16,00 |
| Hähnchenbrust in würziger Masalasoße mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer  |       |
| <b>73 Butter Murg</b> <sup>G, 1, H1, H3</sup>   | 16,00 |
| Hähnchenbrust in einer Tomaten-Buttersoße mit Mandeln   |       |
| <b>74 Murg Korma</b> <sup>G, H1, H3</sup>   | 16,00 |
| Hähnchenbrust in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch  |       |
| <b>75 Murg Saag</b> <sup>G</sup>  | 16,00 |
| Hähnchenbrust in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer  |       |
| <b>76 Murg Madras</b> <sup>G, 1</sup>         | 16,00 |
| Hähnchenbrust angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen                                      |       |
| <b>77 Murg Vindaloo</b> <sup>G, 1</sup>      | 16,00 |
| Hähnchenbrust mit Kartoffeln in stark gewürzter Tomaten-Currysoße, mit Koriander und Ingwer                                     |       |
| <b>78 Murg Mango</b> <sup>G, 3</sup>  | 16,00 |
| Hähnchenbrust in Mango-Sahnesoße mit Mandeln  |       |
| <b>79 Murg Chili Masala</b> <sup>G, 1</sup>  | 16,50 |
| Hähnchenbrust im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer   |       |
| <b>80 Murg Jalfrezi</b> <sup>G, 1</sup>      | 16,50 |
| Hähnchenbrust in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer                              |       |
| <b>81 Chicken Detmold</b> <sup>G</sup>  | 16,50 |
| Hähnchenbrust in Curry-Sahnesoße mit Brokkoli, hausgemachtem Paneer-Käse und Mandeln  |       |
| <b>82 Chicken Sabzi</b> <sup>G</sup>         | 16,50 |
| Hähnchenbrust mit verschiedenen Gemüsen in würziger Masalasoße, mit Koriander und Ingwer  |       |

## Lamm

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>91 Lamm Curry</b> <sup>G</sup>   | <b>17,00</b> |
| Lammfleisch in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander   |              |
| <b>92 Lamm Tikka Masala</b> <sup>G, 1</sup>  | <b>18,00</b> |
| Lammfleisch in würziger Masalasoße mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer  |              |
| <b>93 Lamm Rogan Josh</b> <sup>G, 1</sup>    | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch in einer mittelscharfen Curry-Tomatensoße mit Ingwer und Koriander  |              |
| <b>94 Lamm Sabzi</b> <sup>G</sup>            | <b>18,00</b> |
| Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen in würziger Masalasoße, mit Koriander und Ingwer  |              |
| <b>95 Lamm Jalfrezi</b> <sup>G, 1</sup>      | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer                              |              |
| <b>96 Lamm Madras</b> <sup>G, 1</sup>      | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen                                      |              |
| <b>97 Lamm Vindaloo</b> <sup>G, 1</sup>    | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch mit Kartoffeln in stark gewürzter Tomaten-Currysoße, mit Koriander und Ingwer                                     |              |
| <b>98 Lamm Korma</b> <sup>G, H1, H3</sup>   | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch  |              |
| <b>100 Lamm Detmold</b> <sup>G, H1, H3</sup>  | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Brokkoli, hausgemachtem Paneer-Käse und Mandeln                                     |              |

## Fisch

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>110</b> | <b>Gon Fisch</b> <sup>D,1</sup>   | <b>17,00</b> |
|            | Rotbarschfilet in reichhaltiger Curry-Tomatensoße mit Kokosmilch, Curryblättern und Rapskernen                                |              |
| <b>111</b> | <b>Punjabi Fisch Curry</b> <sup>D</sup>   | <b>17,00</b> |
|            | Rotbarschfilet in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander  |              |
| <b>112</b> | <b>Fisch Chili Masala</b> <sup>D,1</sup>     | <b>17,50</b> |
|            | Rotbarschfilet im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer  |              |
| <b>113</b> | <b>Fisch Madras</b> <sup>D,1</sup>           | <b>18,00</b> |
|            | Rotbarschfilet angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen                                   |              |
| <b>114</b> | <b>Jhinga Curry</b> <sup>B,1</sup>  | <b>18,00</b> |
|            | Riesengarnelen in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander  |              |
| <b>115</b> | <b>Jhinga Chili Masala</b> <sup>B,1</sup>  | <b>19,00</b> |
|            | Riesengarnelen im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer  |              |
| <b>116</b> | <b>Jhinga Madras</b> <sup>B,1</sup>        | <b>19,00</b> |
|            | Riesengarnelen angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen                                   |              |
| <b>117</b> | <b>Jhinga Butter Masala</b> <sup>H1, H3, 1, B</sup>   | <b>18,50</b> |
|            | Riesengarnelen in einer Tomaten-Buttersoße, Ingwer und Koriander  |              |
| <b>118</b> | <b>Jhinga Korma</b> <sup>H1, H3, B</sup>  | <b>19,00</b> |
|            | Riesengarnelen in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch   |              |

## Ente

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>121 Ente Jalfrezi</b> <sup>G, 1</sup>  | <b>16,50</b> |
| Saftiges Entenfleisch in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer                 |              |
| <b>122 Ente Mango</b> <sup>G, 1, H1, H3</sup>  | <b>17,50</b> |
| Saftiges Entenfleisch, in Mango-Sahnesoße mit Mandeln  |              |
| <b>123 Ente Vindaloo</b> <sup>G, 1</sup>  | <b>16,50</b> |
| Stark gewürztes Entenfleisch mit Kartoffeln in stark gewürzter Tomaten-Currysoße, mit Koriander und Ingwer                 |              |
| <b>124 Ente Korma</b> <sup>G, H1, H3</sup>   | <b>17,50</b> |
| Saftiges Entenfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch   |              |
| <b>125 Ente Madras</b> <sup>1</sup>       | <b>17,50</b> |
| Saftiges Entenfleisch angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen                         |              |
| <b>126 Ente Detmold</b> <sup>G, H1, H3</sup>   | <b>17,50</b> |
| Entenfleisch in Curry-Sahnesoße mit Brokkoli, hausgemachtem Paneer-Käse und Mandeln  |              |

## Biryani

Traditionelle Reisgerichte

- 130 Sabzi Pulao** <sup>G, H1, H3</sup> **12,00**  
Basmatireis, angerichtet mit verschiedenen Gemüsen, dazu Mandelflocken, mit Biryani-Soße oder Raita
- 131 Sabzi Biryani** <sup>1, G, H1, H3</sup>  **13,50**  
Basmatireis, angerichtet mit verschiedenen Gemüsen, dazu Mandelflocken, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita
- 132 Murg Biryani** <sup>1, G, H1, H3</sup>  **14,50**  
Basmatireis, angerichtet mit Hähnchenfilet, dazu Mandelflocken, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita
- 133 Lamm Biryani** <sup>1, G, H1, H3</sup>  **15,50**  
Basmatireis, angerichtet mit Lammfleisch, dazu Mandelflocken, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita
- 134 Jhinga Biryani** <sup>B, H1, H3</sup>  **17,50**  
Basmatireis, angerichtet mit Riesengarnelen, dazu Mandelflocken, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita

## Vegetarisch / Vegan

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

- 141 Daal Tadka** <sup>G</sup> (auch vegan möglich) **13,50**  
Gelbe Linsen, veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer
- 142 Daal Makhani** <sup>G</sup> (auch vegan möglich) **13,50**  
Schwarze Linsen in Butter-Sahne-Currysoße mit Koriander und Ingwer
- 143 Saag Aloo** <sup>G</sup> (auch vegan möglich) **13,50**  
Kartoffeln in Spinat, mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer
- 144 Malai Kofta** <sup>H1, H3</sup> (auch vegan möglich) **14,50**  
Bällchen aus frischem Gemüse zubereitet in Cashew-Curry-Sahnesoße
- 145 Palak Paneer** <sup>G</sup> **15,00**  
Hausgemachter Paneer-Käse in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer

## Vegetarisch / Vegan

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

- 146 Shahi Paneer** <sup>G, H1, H3</sup> **15,00**  
Hausgemachter Paneer-Käse in Cashew-Curry-Sahnesoße
- 147 Mix Vegetable Korma** <sup>G, H1, H3</sup> (auch vegan möglich) **15,50**  
Verschiedene frische Gemüse in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch
- 148 Bhindi Masala Special** <sup>G</sup> (auch vegan möglich)  **15,00**  
Zarte Okrastücke mit hausgemachtem Paneer-Käse und Zwiebeln, serviert in reichhaltiger Masalasoße
- 149 Chana Masala** <sup>G, 2</sup> (auch vegan möglich)  **14,50**  
Kichererbsen in Masalasoße mit Ingwer und Koriander
- 150 Mattar Paneer** <sup>G</sup> **14,50**  
Hausgemachter Paneer-Käse mit Erbsen in reichhaltiger Currysoße mit Koriander und Ingwer
- 151 Aloo Gobi** <sup>G</sup> (auch vegan möglich) **14,50**  
Gekochter Blumenkohl und Kartoffelwürfel, mit gebratenen Zwiebeln, Tomate, Koriander und Ingwer
- 152 Paneer Champignon** <sup>G</sup> **15,00**  
Hausgemachter Paneer-Käse mit Champignons in reichhaltiger Curry-Sahnesoße
- 153 Baingan ka Partha** <sup>G</sup> (auch vegan möglich) **15,00**  
Gegrillte Aubergine aus dem Tandoor, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten in Masalasoße, Ingwer und Koriander
- 154 Chana Saag** <sup>G</sup> (auch vegan möglich) **13,50**  
Kichererbsen in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer
- 155 Mix Veg Jalfrezi** <sup>G, 1</sup> (auch vegan möglich)  **14,50**  
Verschiedene Gemüse in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander
- 156 Karahi Paneer** <sup>1, G</sup>  **15,00**  
Hausgemachter Paneer-Käse mit getrocknetem Koriander und roter Chili, in Tomaten-Currysoße mit Paprika und Zwiebeln
- 157 Paneer Chili Masala** <sup>1, A1, G</sup>  **15,50**  
Hausgemachter Paneer-Käse im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer
- 158 Aloo Brokkoli** <sup>G, H1, H3</sup> **14,50**  
Brokkoli mit Kartoffeln in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch und Mandeln

## Desserts

<b>181 Gulab Jamun</b> <sup>2, 3, A1, G</sup>	<b>6,00</b>
Frittierte Bällchen aus getrockneter Milch und Paneer-Käse mit Vanilleeis	
<b>182 Kheer</b> <sup>G, 3, H1</sup>	<b>6,00</b>
warmer Milchreis	
<b>183 Eiskugel</b> <sup>G, 1</sup>	<b>1,60</b>
Erdbeere/Vanille/Schokolade/Mango	
<b>184 Eis-Mix</b> <sup>G, 1</sup>	<b>5,50</b>
Erdbeere, Vanille, Schokolade und Mango	
<b>185 Mango Cream</b> <sup>G, 1</sup>	<b>5,50</b>
Mangopüree mit Sahnesoße	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer

## allergene:

A1) Weizenmehl, A2) Dinkelmehl, A3) Kirchererbsenmehl, A4) Linsenmehl, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische), F) Soja, G) Milch, H1) Mandeln, H2) Walnüsse, H3) Cashewnüsse, H4) Pistazien, H5) Erdnüsse, J) Senf

## Zusatzstoffe:

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Süßungsmittel, 4) Phosphate, 5) Koffein, 6) Sulfite, 7) Antioxidationsmittel, 8) Geschmacksverstärker, 9) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 10) Eisensalze, 11) Chinin

## Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
301 Selters Naturell	2,90	6,50
302 Selters Classic	2,90	6,50
303 Selters Medium	2,90	6,50
	0,3 l	0,4 l
305 Cola/Fanta/Sprite/Spezi <sup>1,3,5,9</sup>	3,90	4,90
306 Eistee <sup>1,3,5,9</sup>	3,50	4,90
307 alle Schorlen <sup>1,3,5,9</sup>	3,90	4,90
309 Orangensaft <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
311 Apfelsaft	3,50	4,90
313 Kirschnektar <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
315 Bananennektar <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
317 Mangosaft <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
319 Johannisbeernektar <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
321 Maracujanektar <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
323 KiBa <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
325 Rhabarbersaft <sup>1,3</sup>	3,50	4,90
327 Ginger Ale <sup>1,3</sup>	0,2 l	3,50
329 Bitter Lemon <sup>1,3,5,9</sup>	0,2 l	3,50
325 Tonic Water <sup>1,3,5,9</sup>	0,2 l	3,50

## Lassi

	0,3l	0,4l
335 Mango Lassi <sup>G, 3</sup>	3,50	4,50
336 Lassi salzig <sup>G</sup>	3,50	4,50
337 Mango-Kokos Lassi <sup>G, 3</sup>	4,50	5,00

## Heißgetränke

351 Kaffee <sup>5</sup>	3,00
352 Cappuccino <sup>5, G</sup>	3,50
353 Latte Macchiato <sup>5, G</sup>	3,50
354 Milchkaffee <sup>5, G</sup>	3,50
355 Espresso <sup>5</sup>	3,00
356 Espresso doppio <sup>5</sup>	3,80
357 Espresso Macchiato <sup>5, G</sup>	3,80
358 Masala Chai <sup>5, G</sup>	3,50
359 Grüner Tee	2,90
360 Schwarzer Tee	2,90
361 Pfefferminztee	2,90
362 Frischer Zitrone-Ingwertee	2,90
363 Frischer Minze-Tee	2,90
364 Heiße Schokolade <sup>G</sup>	2,90
365 Früchte-Tee	2,90
365 Kamillentee	2,90

## Fassbier

	0,3l	0,5l
371 Detmolder Pilsener	3,50	4,90
373 Detmolder Landbier	3,50	4,90
374 Alster	3,50	4,90
376 König Ludwig Helles	3,50	4,90
377 Diesel	3,50	4,90

## Flaschenbier

400 Kingfisher (indisches Bier)	0,3l	3,90
401 König Pilsener Alkoholfrei	0,3l	3,90
402 Detmolder Weizen	0,5l	4,50
403 Detmolder Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
404 Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
405 Erdinger Brauhaus Helles	0,5l	4,50
406 Erdinger Dunkel Weißbier	0,5l	4,50
407 Erdinger Weißbier	0,5l	4,50
408 Köstritzer (Schwarzbier)	0,3l	3,90
409 Malzbier	0,3l	3,90
410 Berliner Weiße (Grün/Rot/Rhabarber)	0,3l	3,90
411 Cobra (indisches Bier)	0,3l	3,90

## Offene Weißweine

	0,2l	0,5l
412 Chardonnay (trocken)	4,90	10,50
413 Müller Thurgau (halbtrocken)	4,90	10,50
414 Riesling (lieblich)	4,90	10,50
415 Sula (indisch, trocken)	4,90	10,50
416 Pinot Grigio (trocken)	4,90	10,50

## Offene Rotweine

	0,2l	0,5l
421 Cabernet Sauvignon (trocken)	4,90 l	10,50
422 Spätburgunder (trocken)	4,90 l	10,50
423 Spätburgunder (lieblich)	4,90 l	10,50
424 Dornfelder (halbtrocken)	4,90 l	10,50
425 Sula (indisch, trocken)	4,90 l	10,50

## Flaschen-Weißweine

431 Silvaner (trocken)	0,75 l	18,50
432 Pinot Grigio (trocken)	0,75 l	17,50
433 Chardonnay (trocken)	0,75 l	17,50
434 Riesling (lieblich)	0,75 l	17,50
435 Sula (indisch, trocken)	0,75 l	17,50

## Flaschen-Rotweine

436 Primitivo (trocken)	0,75 l	19,50
438 Spätburgunder (trocken)	0,75 l	17,50
439 Sula (indisch, trocken)	0,75 l	17,50
440 Spätburgunder (lieblich)	0,75 l	17,50

## Roséweine/Prosecco

441 Rosé (trocken)	0,2 l	4,90
442 Rosé (trocken)	0,5 l	10,50
443 Rosé (trocken)	0,75 l	17,50
444 Scavi & Ray Prosecco frizzante	0,2 l	6,90
445 Scavi & Ray Prosecco frizzante	0,75 l	17,50

## Spirituosen

451 Obstwasser	4 cl	3,50
452 Williams Birne	4 cl	3,50
453 Jägermeister	4 cl	3,50
454 Berliner Luft	4 cl	3,50
455 Ramazotti	4 cl	3,50
456 Sambuca	4 cl	3,50
457 Averna	4 cl	3,50
458 Martini Bianco	4 cl	3,50
459 Linie Aquavit	4 cl	3,50
460 Grappa	4 cl	3,50
461 Baileys	4 cl	3,50
462 Fernet Branca	4 cl	3,50
463 Mangolikör	4 cl	3,50
464 Kokoslikör	4 cl	3,50
465 Ouzo	4 cl	3,50

## Whiskey

471 Tullamore Dew	2 cl	3,90
472 Ballantines	2 cl	3,90
473 Jack Daniels	2 cl	3,90
474 Jameson	2 cl	3,90
475 Chivas Regal	2 cl	5,50
476 Black Label	2 cl	5,50

## Single Malt & Burberrys Whiskey

481 Laphroaig 10 Jahre	2 cl	7,50
482 Talisker 10 Jahre	2 cl	7,50
483 Glenmorangie 12 Jahre	2 cl	7,50
484 Amrut 12 Jahre	2 cl	7,50
485 Lagavulin 8 Jahre	2 cl	10,50
486 Oban 14 Jahre	2 cl	14,50
487 Knob Creek (Burberry) 9 Jahre	2 cl	7,50

## Vodka

491 Absolut	2 cl	3,90
492 Smirnoff	2 cl	3,90
493 Grey Goose	2 cl	5,90

## Weinbrand & Cognac

495 Asbach Uralt	2 cl	3,90
496 Osborne	2 cl	3,90
497 Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90
498 Hennessy VS	2 cl	5,90

## Rum

501 Old Monk (indisch)	2 cl	4,50
502 Bacardi	2 cl	3,50
503 Botucal	2 cl	5,50
504 Havana Club 3 Jahre	2 cl	4,50
505 Havana Club 7 Jahre	2 cl	5,90
506 Zacapa	2 cl	7,50

## Gin

511 Gordons	2 cl	3,90
512 Tanqueray	2 cl	4,50
513 Bombay	2 cl	5,50
514 Hendricks	2 cl	5,50
515 Monkey 47	2 cl	5,50

## Aperitiv

522 Martini Bianco (auf Eis, mit Zitrone)		6,90
523 Hugo		6,90
Prosecco, Minze, Limette, Holundersirup, Soda		
524 Aperol Spritz		6,90
Prosecco, Soda, Aperol, Orange		
525 Inge Spritz		6,90
Prosecco, Ingwer, Minze, Limette, Soda		
526 Lillet		6,90
Lillet, Wild Berry, Beerenfrüchte		

## Cocktails

530 Bacardi Razz Mojito		6,90
Bacardi Razz, Minze, Limette, Zucker, Limettensaft, Soda, Himbeersirup		
531 Lieblings Mule		7,90
Metaxa, Spicy Ginger, Minze, Limette, Ingwer		
532 Detmolder Mule		7,90
Bombay Gin, Spicy Ginger, Minze, Limette, Zucker		
533 Mojito		6,90
Havana Club, Soda, Minze, Limette, Zucker		
534 Caipirinha		6,90
Cachaca, Limette, Zucker		

## alkoholfreie Cocktails

535 Omega	5,90
Orange, Maracuja, Apfelsaft, Mango, Rhabarber	
536 „No“ Jito	5,90
Sprite, Soda, Minze, Limette, Zucker	
537 Red Bull Lagoon	6,90
Minze, Red Bull White Edition, Limettensaft, Blue curacao	

## Longdrinks

551 Gin Tonic <sup>3,9</sup>	6,90
552 Bacardi Cola <sup>1,3,5,9</sup>	6,90
553 Cuba Libre <sup>1,3,5,9</sup>	6,90
554 Vodka Lemon <sup>3,9</sup>	6,90
555 Vodka Red Bull <sup>1,3,5</sup>	6,90
556 Jäger Bomb <sup>1,3,5</sup>	6,90
557 Jacky Cola <sup>3,5</sup>	6,90
558 Bacardi Razz Sprite <sup>1,3,5</sup>	6,90



Fotos: stock.adobe.com





## *Taste of India*

Schülerstraße 24  
32756 Detmold, Germany

052 31 - 307 57 76

@toidetmold  

[www.taste-of-india-detmold.com](http://www.taste-of-india-detmold.com)

