



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 Schärfegehalt 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 Currysaucen 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

601 Daal Tadka (auch vegan möglich)	11,50
Gelbe Linsen, veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer	
602 Saag Aloo ^G (auch vegan möglich)	11,50
Kartoffeln in Spinat, mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer	
603 Daal Makhani ^G (auch vegan möglich)	11,50
Schwarze Linsen in Butter-Sahne-Currysoße	
604 Mattar Paneer ^G	11,50
Hausgemachter Paneer-Käse mit Erbsen in reichhaltiger Currysoße mit Koriander und Ingwer	
605 Malai Kofta ^{G, H1, H3} (auch vegan möglich)	11,50
Bällchen aus frischem, Gemüse zubereitet in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Mandeln	
606 Shahi Paneer ^{G, H1, H3}	12,50
Hausgemachter Paneer-Käse in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Mandeln	
607 Palak Paneer ^G	12,50
Hausgemachter Paneer-Käse in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer	
608 Chana Masala ^{G, 2} (auch vegan möglich) 	11,50
Kichererbsen in Masalasoße mit Ingwer und Koriander	
609 Murg Korma ^{G, H1, H3}	12,50
Hähnchenbrust in Cashew-Curry-Sahnesoße und Kokosmilch	
610 Butter Murg ^{G, 1, 2, H1, H3}	12,50
Hähnchenbrust in einer Tomaten-Buttersoße mit Mandeln	

Mittagskarte

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

611 Murg Madras <small>G, 1</small> 	12,50
Hähnchenbrust, angerichtet in südindischer Tomaten-Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen	
612 Murg Mango <small>G, 3</small>	12,50
Hähnchenbrust in Mango-Sahnesoße mit Mandeln	
613 Murg Jalfrezi <small>G, 1</small> 	12,50
Hähnchenbrust in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander	
614 Murg Saag <small>G</small>	12,50
Hähnchenbrust in Spinat mit indischen Gewürzen, Ingwer und Koriander	
615 Murg Curry <small>G</small>	12,50
Hähnchenbrust in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander	
616 Lamm Curry <small>G</small>	13,90
Lammfleisch in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander	
617 Lamm Korma <small>G, H1, H3</small>	13,90
Lammfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße und Kokosmilch	
618 Ente Mango <small>G, H1, H3</small>	13,90
Saftiges Entenfleisch in Mango-Sahnesoße mit Mandeln	
619 Ente Jalfrezi <small>G, 1</small> 	13,90
Saftiges Entenfleisch in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander	
620 Sholly Bhature <small>G, A1 (ohne Reis)</small>	13,50
Frittiertes indisches Hefebrot, angerichtet mit einem milden Kichererbencurry	
621 Samose Sholly <small>G, A1 (ohne Reis)</small>	13,50
Samosa, angerichtet mit einem milden Kichererbencurry und Chutneys	
622 Cholle Kulche <small>G, A1, A3 (ohne Reis)</small>	13,50
Frisches Naan-Brot, gefüllt mit Kartoffeln, angerichtet mit einem milden Kichererbencurry	

Vorspeisen

1 Samosas <small>A1 (vegan)</small>	6,90
Ein Genuss für Vegetarier: selbstgefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und grünen Erbsen nach hauseigenem Rezept	
2 Pyaz Bhaji <small>A3 (vegan)</small>	6,90
Knusprige Zwiebelringe, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
3 Paneer Pakoras <small>G, A3</small>	7,90
Hausgemachter Paneerkäse, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
4 Veggie Pakoras <small>A3 (vegan)</small>	6,90
Erlesene Vielfalt aus Aubergine, Kartoffel, Zwiebel und Blumenkohl, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
5 Baingan Pakora <small>A3 (vegan)</small>	6,90
Aubergine in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
6 Mushroom Pakora <small>A3 (vegan)</small>	6,90
Frische Pilze in Kichererbsenteig golden zubereitet	
7 Murg Pakora <small>A3</small>	7,90
Hähnchenstreifen in Kichererbsenteig golden zubereitet	
8 Fisch Pakora <small>A3</small>	7,90
Saftige Fischfiletstreifen in Kichererbsenteig golden zubereitet	
9 Veggie Pakora groß <small>(vegan) A3</small>	13,90
Erlesene Vielfalt aus Aubergine, Kartoffel, Zwiebel und Blumenkohl, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
10 Pakora groß <small>A3, D, G</small>	13,90
Hähnchen-, Fischfiletstreifen und hausgemachter Paneerkäse in Kichererbsenteig golden zubereitet	
11 Mixed Pakora groß <small>A3, G</small>	15,50
Erlesene Vielfalt aus Aubergine, Kartoffel, Zwiebel, Blumenkohl, Hähnchen-, Fischfiletstreifen und hausgemachter Paneerkäse, in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
12 Gobi Pakora <small>A3 (vegan)</small>	6,90
Blumenkohl in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
13 Aloo Pakora <small>A3 (vegan)</small>	6,90
Kartoffeln in gewürztem Kichererbsenteig golden zubereitet	
14 Samosa Chaat <small>A3 (ohne Reis)</small>	10,50
Samosas, angerichtet mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander und 3 Chutneys (Mango, Minze, Joghurt)	

Suppen

21	Daal Shorba	A1, G	6,50
Linsensuppe aus Moong Daal mit Koriander			
22	Murg Shorba	A1, G, 1	6,50
Hausgemachte Hühnersuppe mit Koriander			
23	Sabzi Shorba	A1, G, 1	6,50
Würzige Gemüsesuppe mit Koriander			
24	Mushroom Shorba	A1, G, 1	6,50
Delikate Pilzsuppe mit Koriander			
25	Tomaten Shorba	A1, G, 1	6,50
Cremige Tomatensuppe nach indischer Art			
26	Fisch Shorba	A1, G, D	6,90
Hausgemachte Fischsuppe mit Koriander			
27	Garam Shorba	A1, G, D 	7,50
Hausgemachte Lammsuppe mit Koriander			

Salate

31	Kleiner gemischter Salat	G, 6	5,50
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und rote Zwiebel			
32	Großer gemischter Salat	G, 6	7,50
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und rote Zwiebel			
33	Tandoori Salat	G, 6, 1	11,90
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und im traditionellen Lehmofen gegrillte Chicken-Tikka			
34	Jhinga Salat	B, 6, 1	13,00
Frischer grüner Salat, Tomate, Gurke, Paprika und rote Zwiebel mit Tandoori-Riesengarnelen			

Beilagen & Chutneys

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

Beilagen & Chutneys

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

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

56 Chicken Nuggets mit Pommes frites <small>A1, 2</small>	8,50
mit Majo und Ketchup	
57 Sabzi Pulao	10,50
Basmatireis, angerichtet mit verschiedenen Gemüsen, dazu Mandelblätter mit Biryani-Soße oder Raita	
58 Hähnchenschnitzel <small>G, H3</small>	13,50
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites, dazu Majo und Ketchup	

Tandoori Spezialitäten

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

59 Bollywood Tikka <small>G, 1</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet – eingelegt in einer hausgemachten Chili-Marinade		
60 Tandoori Mushroom <small>G, 1 (vegetarisch)</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrillte frische Pilze – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		
61 Tangdi Kebab <small>G, 1</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrillte Hähnchenunterkeule – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		
62 Malai Tikka <small>G, 1, H3</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet – eingelegt in einer hausgemachten Joghurt-Cashewmarinade		
63 Murg Tikka <small>G, 1</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		
64 Lamm Tikka <small>G, 1</small>		18,90
Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Lammfleisch – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		
65 Seek Kebab <small>G, 1</small>		18,90
Im traditionellen Lehmofen würzig gegrilltes Lammhackfleisch		
66 Tandoori Jhinga <small>G, B, 1</small>		19,90
Im traditionellen Lehmofen gegrillte Riesengarnelen – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		
67 Tandoori Fisch <small>G, D, 1</small>		19,90
Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Rotbarschfilet – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		
68 Tandoori Mix Grill <small>G, 1, H1</small>		19,90
Im traditionellen Lehmofen gegrillte Fleischsorten (Lammhackfleisch, Hähnchenunterkeule, Hähnchenfilet) – eingelegt in verschiedenen Marinaden		
69 Paneer Tikka <small>G, 1</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrillter Paneer-Käse und Paprika – eingelegt in einer Tandoorimarinade		
70 Tandoori Chicken Wings <small>G, 1</small>		17,90
Im traditionellen Lehmofen gegrillte Chicken Wings – eingelegt in einer hausgemachten Tandoorimarinade		

Hähnchen

Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

71 Murg Curry <small>G</small>	16,50
Hähnchenbrust in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander	
72 Murg Tikka Masala <small>G, 1</small> 	17,50
Hähnchenbrust in würziger Masalasoße mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer	
73 Butter Murg <small>G, 1, H1, H3</small>	16,90
Hähnchenbrust in einer Tomaten-Buttersoße mit Mandeln	
74 Murg Korma <small>G, H1, H3</small>	16,90
Hähnchenbrust in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch	
75 Murg Saag <small>G</small>	16,90
Hähnchenbrust in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer	
76 Murg Madras <small>G, 1</small> 	16,90
Hähnchenbrust angerichtet in südindischer Tomaten Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen	
77 Murg Vindaloo <small>G, 1</small> 	16,90
Hähnchenbrust mit Kartoffeln in stark gewürzter Tomaten-Currysoße, mit Koriander und Ingwer	
78 Murg Mango <small>G, 3</small>	16,90
Hähnchenbrust in Mango-Sahnesoße mit Mandeln	
79 Murg Chili Masala <small>G, 1</small> 	17,50
Hähnchenbrust im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
80 Murg Jalfrezi <small>G, 1</small> 	17,50
Hähnchenbrust in pikantem Curry-Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer	
81 Chicken Detmold <small>G</small>	17,50
Hähnchenbrust in Curry-Sahnesoße mit Brokkoli, hausgemachtem Paneer-Käse und Mandeln	
82 Chicken Sabzi <small>G</small> 	17,50
Hähnchenbrust mit verschiedenen Gemüsen in würziger Masalasoße, mit Koriander und Ingwer	

Lamm

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

90 Lamm Bhuna Ghost <small>G, A</small> 	18,50
Lammfleisch in würziger Tomaten-Curry-Masala-Soße mit Koriander und Ingwer	<small>G</small>
91 Lamm Curry	17,90
Lammfleisch in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander	
92 Lamm Tikka Masala <small>G, 1</small> 	18,90
Lammfleisch in würziger Masalasoße mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer	
93 Lamm Rogan Josh <small>G, 1</small> 	18,50
Lammfleisch in einer mittelscharfen Curry-Tomatensoße mit Koriander und Ingwer	
94 Lamm Sabzi <small>G</small> 	18,90
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen in würziger Masalasoße, mit Koriander und Ingwer	
95 Lamm Jalfrezi <small>G, 1</small> 	18,90
Lammfleisch in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer	
96 Lamm Madras <small>G, 1</small> 	17,90
Lammfleisch angerichtet in südindischer Tomaten Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen	
97 Lamm Vindaloo <small>G, 1</small> 	17,90
Lammfleisch mit Kartoffeln in stark gewürzter Tomaten-Currysoße, mit Koriander und Ingwer	
98 Lamm Korma <small>G, H1, H3</small>	18,50
Lammfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße und Kokosmilch	
100 Lamm Detmold <small>G, H1, H3</small>	18,50
Lammfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Brokkoli, hausgemachtem Paneer-Käse und Mandeln	

Fisch

Alle Hauptgerichte werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

110 Fish Masala 	18,50
Rotbarschfilet in Tomaten-Curry-Masala Soße mit Koriander und Ingwer	
111 Punjabi Fisch Curry 	17,90
Rotbarschfilet in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander	
112 Fisch Chili Masala 	17,90
Rotbarschfilet in Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
113 Fisch Madras 	18,50
Rotbarschfilet angerichtet in südindischer Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen	
114 Jhinga Curry 	18,50
Riesengarnelen in reichhaltiger Currysoße mit Ingwer und Koriander	
115 Jhinga Chili Masala 	18,50
Riesengarnelen im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
116 Jhinga Madras 	18,50
Riesengarnelen angerichtet in südindischer Tomaten Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen	
117 Jhinga Butter Masala 	18,50
Riesengarnelen in einer Tomaten-Buttersoße,6 mit Ingwer und Koriander	
118 Jhinga Korma 	19,00
Riesengarnelen in Cashew-Curry-Sahnesoße und Kokosmilch	

Ente

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

121 Ente Jalfrezi <small>G, 1</small> 	17,50
Saftiges Entenfleisch in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer	
122 Ente Mango <small>G, 1, H1, H3</small>	18,50
Saftiges Entenfleisch, in Mango-Sahnesoße mit Mandeln	
123 Ente Vindaloo <small>G, 1</small> 	17,50
Stark gewürztes Entenfleisch mit Kartoffeln in stark gewürzter Tomaten-Currysoße, mit Koriander und Ingwer	
124 Ente Korma <small>G, H1, H3</small>	18,50
Saftiges Entenfleisch in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch	
125 Ente Madras ¹ 	18,50
Saftiges Entenfleisch, angerichtet in südindischer Tomaten-Kokos-Currysoße mit Curryblättern und Rapskernen	
126 Ente Detmold <small>G, H1, H3</small>	18,50
Entenfleisch in Curry-Sahnesoße mit Brokkoli, hausgemachtem Paneer-Käse und Mandeln	
127 Ente Masala <small>G, H1, H3</small> 	18,50
Saftiges Entenfleisch in Masalasoße, angerichtet mit Mandeln	

Biryani

Traditionelle Reisgerichte

129 Mix Biryani G, H1, B, H3 (für 2 Personen) **24,90**

Basmatireis, angerichtet mit verschiedenen Fleischsorten (Hähnchen, Lamm und Garnelen), mit Mandelblättern, Cashewnüssen und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita

130 Sabzi Pulao G, H1, H3 **12,50**

Basmatireis, angerichtet mit verschiedenen Gemüsen, dazu Mandelblätter, mit Biryani-Soße oder Raita

131 Sabzi Biryani 1, G, H1, H3  **14,90**

Basmatireis, angerichtet mit verschiedenen Gemüsen, dazu Mandelblätter, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita

132 Murg Biryani 1, G, H1, H3  **15,90**

Basmatireis, angerichtet mit Hähnchenfilet, dazu Mandelblätter, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita

133 Lamm Biryani 1, G, H1, H3  **16,90**

Basmatireis, angerichtet mit Lammfleisch, dazu Mandelblätter, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita

134 Jhinga Biryani B, H1, H3  **17,90**

Basmatireis, angerichtet mit Riesengarnelen, dazu Mandelblätter, Cashewnüsse und Röstzwiebeln, mit Biryani-Soße oder Raita

Vegetarisch / Vegan

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

139 Paneer Butter Masala G, H3 **16,90**

Paneer-Käse in einer Tomaten-Buttersoße mit Mandeln

140 Paneer Tikka Masala G,A  **16,90**

Paneer-Käse in würziger Masalasoße mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer

141 Daal Tadka G (auch vegan möglich) **15,90**

Gelbe Linsen, veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer

142 Daal Makhani G (auch vegan möglich) **15,90**

Schwarze Linsen in Butter-Sahne-Currysoße

143 Saag Aloo G (auch vegan möglich) **15,90**

Kartoffeln in Spinat, mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer

144 Malai Kofta H1, H3 (auch vegan möglich) **15,90**

Bällchen aus frischem Gemüse zubereitet in Cashew-Curry-Sahnesoße

145 Palak Paneer G **15,90**

Hausgemachter Paneer-Käse in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer

Vegetarisch / Vegan

Alle Hauptspeisen werden mit Reis oder Naanbrot serviert.

146 Shahi Paneer <small>G, H1, H3</small>	15,90
Hausgemachter Paneer-Käse in Cashew-Curry-Sahnesoße	
147 Mix Vegetable Korma <small>G, H1, H3 (auch vegan möglich)</small>	16,90
Verschiedene frische Gemüse in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch	
148 Bhindi Masala Special <small>G (auch vegan möglich)</small> 	15,90
Zarte Okrastücke mit hausgemachtem Paneer-Käse und Zwiebeln, serviert in reichhaltiger Masalasoße	
149 Chana Masala <small>G, 2 (auch vegan möglich)</small> 	15,90
Kichererbsen in Masalasoße mit Ingwer und Koriander	
150 Mattar Paneer <small>G</small>	15,50
Hausgemachter Paneer-Käse mit Erbsen in reichhaltiger Currysoße mit Koriander und Ingwer	
151 Aloo Gobi <small>G (auch vegan möglich)</small>	15,50
Gekochter Blumenkohl und Kartoffelwürfel, mit gebratenen Zwiebeln, Tomate, Koriander und Ingwer	
152 Paneer Champignon <small>G</small>	15,90
Hausgemachter Paneer-Käse mit Champignons in reichhaltiger Curry-Sahnesoße	
153 Baingan ka Partha <small>G (auch vegan möglich)</small>	15,90
Gegrillte Aubergine aus dem Tandoor, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten in Masalasoße, Ingwer und Koriander	
154 Chana Saag <small>G (auch vegan möglich)</small>	15,90
Kichererbsen in Spinat mit indischen Gewürzen, Koriander und Ingwer	
155 Mix Veg Jalfrezi <small>G, 1 (auch vegan möglich)</small> 	15,90
Verschiedene Gemüse in pikanter Curry-Tomatensoße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander	
156 Karahi Paneer <small>1, G</small> 	15,90
Hausgemachter Paneer-Käse mit getrocknetem Koriander und roter Chili, in Tomaten-Currysoße mit Paprika und Zwiebeln	
157 Paneer Chili Masala <small>1, A1, G</small> 	16,90
Hausgemachter Paneer-Käse im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
158 Aloo Brokkoli <small>G, H1, H3</small>	15,90
Brokkoli mit Kartoffeln in Cashew-Curry-Sahnesoße mit Kokosmilch und Mandeln	

Desserts

181 Gulab Jamun	<small>2, 3, A1, G</small>	6,00
	Frittierte Bällchen aus getrockneter Milch und Paneer-Käse mit Vanilleeis	
182 Mango Cream	<small>G, 1</small>	5,50
	Mangopüree mit Sahnesoße	
183 Eis-Mix	<small>G, 1</small>	6,50
	Erdbeere, Vanille, Schokolade und Mango	
184 Schoko eis	<small>G, 1</small>	3,90
	2 Kugeln Schokoeis	
185 Mangoeis	<small>G, 1</small>	3,90
	2 Kugeln Mangoeis	
186 Erdbeereis	<small>G, 1</small>	3,90
	2 Kugeln Erdbeereis	
187 Vanilleeis	<small>G, 1</small>	3,90
	2 Kugeln Vanilleeis	

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

Extrawünsche

3,00

Alkoholfreie Getränke

		0,25 l	0,75 l
301	Wasser Naturell	3,20	6,90
302	Wasser Classic	3,20	6,90
303	Wasser Medium	3,20	6,90
		0,3 l	0,4 l
305	Cola/Fanta/Sprite/Spezi ^{1, 3, 5, 9}	3,90	4,90
306	Eistee/Pfirsich/Zitrone ^{1, 3, 5, 9}	3,90	4,90
307	alle Schorlen ^{1, 3, 5, 9}	3,90	4,90
		3,90	4,90
309	Orangensaft ^{1, 3}	3,90	4,90
311	Apfelsaft	3,90	4,90
313	Kirschnektar ^{1, 3}	3,90	4,90
315	Bananennektar ^{1, 3}	3,90	4,90
317	Mangosaft ^{1, 3}	3,90	4,90
319	Johannisbeernektar ^{1, 3}	3,90	4,90
321	Maracujanektar ^{1, 3}	3,90	4,90
323	KiBa ^{1, 3}	3,90	4,90
325	Rhabarbersaft ^{1, 3}	3,90	4,90
		0,2 l	3,50
327	Ginger Ale ^{1, 3}	0,2 l	3,50
329	Bitter Lemon ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,50
325	Tonic Water ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,50

Lassi

		0,3 l	0,4 l
335	Mango Lassi ^{G, 3}	3,50	4,50
336	Lassi salzig ^G	3,50	4,50
337	Mango-Kokos Lassi ^{G, 3}	4,50	5,00

Heißgetränke

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

Fassbier

		0,3 l	0,5 l
371	Detmolder Pilsener	3,50	4,90
372	Detmolder Landbier	3,50	4,90
373	Alster	3,50	4,90
374	Detmolder 1863 Hell	3,50	4,90
375	Diesel	3,50	4,90

Flaschenbier

400	Kingfisher (indisches Bier)	0,3 l	3,90
401	Warsteiner Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	3,90
402	Detmolder Weizen	0,5 l	4,50
403	Detmolder Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50
404	Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50
405	Erdringer Brauhaus Helles	0,5 l	4,50
406	Erdinger Dunkel Weißbier	0,5 l	4,50
407	Erdinger Weißbier	0,5 l	4,50
408	Malzbier	0,3 l	3,90
409	Berliner Weisse (Grün/Rot/Rhabarber)	0,3 l	3,90

Weißweine

		0,2 l	0,75 l
412	Chardonnay (trocken)	5,90	16,50
413	Müller Thurgau (halbtrocken)	5,90	16,50
414	Riesling (lieblich)	5,90	16,50
415	Sula (indisch, trocken)	5,90	16,50
416	Pinot Grigio (trocken)	5,90	16,50
417	Lugana	7,50	22,50

Rotweine

		0,2 l	0,75 l
422	Spätburgunder (trocken)	5,90	16,50
423	Spätburgunder (lieblich)	5,90	16,50
424	Dornfelder (halbtrocken)	5,90	16,50
425	Sula (indisch, trocken)	5,90	16,50
426	Primitivo (quattroconti)	6,50	19,50
427	Primitivo Di Manduria (sessantanni oldwine)	8,90	27,00

Roséweine/Prosecco

441	Rosé (trocken)	0,2 l	5,50
442	Rosé (trocken)	0,75 l	16,50
443	Scavi & Ray Prosecco frizzante	0,2 l	6,90
444	Scavi & Ray Prosecco frizzante	0,75 l	17,50

Spirtuosen

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

Whiskey

471 Tullamore Dew	4 cl	4,50
472 Ballantines	4 cl	4,50
473 Jack Daniels	4 cl	4,50
474 Jameson	4 cl	4,50
475 Chivas Regal	4 cl	5,50
476 Black Label	4 cl	5,50

Single Malt & Burberrys Whiskey

481	Laphroaig 10 Jahre	4 cl	7,50
482	Talisker 10 Jahre	4 cl	7,50
483	Glenmorangie 12 Jahre	4 cl	7,50
484	Amrut 12 Jahre	4 cl	7,50
485	Lagavulin 8 Jahre	4 cl	10,50
486	Oban 14 Jahre	4 cl	14,50
487	Knob Creek (Burberry) 9 Jahre	4 cl	7,50
488	Indri (Indisch)	4 cl	14,50

Vodka

491	Absolut	4 cl	4,50
492	Grey Goose	4 cl	6,50

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	Zacapa	2 cl	7,50

Gin

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

521 TOI Spritz	7,90
Belsazar Rose / Kardamom / Zitrone / Schweppes Tonic	
522 Martini Bianco (auf Eis, mit Zitrone)	7,90
523 Hugo	7,90
Prosecco, Minze, Limette, Holundersirup, Soda	
524 Aperol Spritz	7,90
Prosecco, Soda, Aperol, Orange	
525 Inge Spritz	7,90
Prosecco, Ingwer, Minze, Limette, Soda	
526 Lillet	7,90
Lillet, Wild Berry, Beerenfrüchte	

Cocktails

530 Bacardi Razz Mojito	7,90
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	7,90
Havana Club, Soda, Minze, Limette, Zucker	
534 Caipirinha	7,90
Cachaca, Limette, Zucker	

alkoholfreie Cocktails

535	Omega	7,50
Orange, Maracuja, Apfelsaft, Mango, Rhabarber		
536	„No“ Jito	7,50
Sprite, Soda, Minze, Limette, Zucker		
537	Red Bull Lagoon	7,50
Minze, Red Bull White Edition, Limettensaft, Blue Curacao		
538	Summer Spritz	7,50
1883 Spritz / Schweppes Tonic / Soda		

Longdrinks

551	Gin Tonic <small>3, 9</small>	7,90
552	Bacardi Cola <small>1, 3, 5, 9</small>	7,90
553	Cuba Libre <small>1, 3, 5, 9</small>	7,90
554	Vodka Lemon <small>3, 9</small>	7,90
555	Vodka Red Bull <small>1, 3, 5</small>	7,90
556	Jäger Bomb <small>1, 3, 5</small>	7,90
557	Jacky Cola <small>3, 5</small>	7,90
558	Bacardi Razz Sprite <small>1, 3, 5</small>	7,90



Fotos: stock.adobe.com



Catering-Service

Sie möchten indische Spezialitäten für Ihr Fest in unserem Restaurant oder aber auch am Ort Ihrer Wahl? Gleich ob Geburtstag, Kommunion, Jubiläum, Hochzeit oder Tag der offenen Tür, Einweihung, Eröffnung. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die optimale Grundlage, natürlich mit Speisen. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!





Taste of India
Schülerstraße 24
32756 Detmold, Germany
05231-3075776
@toidetmold  
www.taste-of-india-detmold.com





Taste of India
Schülerstraße 24
32756 Detmold, Germany
05231-3075776
@toidetmold  
www.taste-of-india-detmold.com

