

The background of the entire page is a repeating pattern of blue and white paisley motifs. In the center, there is a large, dark blue, teardrop-shaped graphic that serves as a backdrop for the text.

PUNJAB
TANDOORI

پنجاب تندوری
Indisch-pakistanisches RESTAURANT

Speisekarte

PUNJAB
TANDOORI
— پنجاب تندوری —
Indisch-pakistanisches RESTAURANT

VEREHRTER GAST,
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT Punjab Tandoori. GERNE MÖCHTEN WIR IHNEN IN ORIENTALISCHER ATMOSPHÄRE UNSERE KÖSTLICHEN SPEZIALITÄTEN DER INDISCH-PAKISTANISCHEN KÜCHE VORSTELLEN. BESONDERS HERVORZUHEBEN SIND DIE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN, DIE IM TRADITIONELLEN LEHMOFEN ZUBEREITET WERDEN. JEDES GERICHT WIRD INDIVIDUELL ZUBEREITET, WESHALB JEDER SELBST BESTIMMEN KANN, WIE SCHARF SEIN GERICHT GEWÜRZT WERDEN SOLL.

WIR FREUEN UNS, IHNEN MITTEILEN ZU KÖNNEN, DASS WIR AUCH IN ASCHAFFENBURG UND UMGEBUNG LIEFERN. BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH WEITEREN DETAILS ZU UNSEREM LIEFERSERVICE. ZUDEM BIETEN WIR CATERING FÜR SPEZIELLE ANLÄSSE AN – UNSER TEAM STEHT IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG, UM IHR EVENT INDIVIDUELL UND GESCHMACKVOLL ZU GESTALTEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT.

HONOURED GUEST,
WELCOME TO OUR Punjab Tandoori RESTAURANT. WE WOULD LIKE TO INTRODUCE YOU TO OUR DELICIOUS SPECIALITIES OF INDIAN-PAKISTANI CUISINE IN AN ORIENTAL ATMOSPHERE. PARTICULARLY NOTEWORTHY ARE THE TANDOORI SPECIALITIES, WHICH ARE PREPARED IN A TRADITIONAL CLAY OVEN. EACH DISH IS PREPARED INDIVIDUALLY, WHICH IS WHY EVERYONE CAN DECIDE FOR THEMSELVES HOW SPICY THEIR DISH SHOULD BE.

WE ARE PLEASED TO INFORM YOU THAT WE ALSO DELIVER TO ASCHAFFENBURG AND THE SURROUNDING AREA. PLEASE ASK OUR STAFF FOR FURTHER DETAILS ABOUT OUR DELIVERY SERVICE. WE ALSO OFFER CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS - OUR TEAM IS AT YOUR DISPOSAL TO ORGANISE YOUR EVENT INDIVIDUALLY AND TASTEFULLY.

WE WISH YOU A PLEASANT STAY AND BON APPÉTIT.

IHR Punjab Tandoori TEAM

In der Speisekarte befinden sich Fußnoten (neben Gerichten und Getränken) bei denen wir Sie auf folgende Inhaltsstoffe hinweisen möchten:

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 Eier und Eierzeugnisse | 8 Farbstoffe |
| 2 Fisch und Fischerzeugnisse | 9 Antioxidationsmittel |
| 3 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 10 Süßungsmittel |
| 4 Milch und Milcherzeugnisse | 11 Koffeinhaltig |
| 5 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 12 Chininhaltig |
| 6 Glutenhaltiges Getreide | 13 Schwefeldioxid/Sulfite |
| 7 Schalenfrüchte | |

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HOMEMADE BEVERAGES

HAUSGEMACHTE LIMETTENLIMONADE 0,4l	4,50 €	MANGO LASSI (4) 0,4l Ein erfrischendes Joghurt-Getränk mit Mango <i>A refreshing yoghurt-drink with mango</i>	4,90 €
HAUSGEMACHTE INGWER-LIMETTENLIMONADE 0,4l	4,90 €	LASSI (4) 0,4l Ein erfrischendes Joghurt-Getränk <i>A refreshing yoghurt-drink</i>	4,20 €
HAUSGEMACHTE HIMBEER-LIMETTENLIMONADE 0,4l	4,90 €		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NONALCOHOLIC BEVERAGES

KLEINES WASSER still 0,25l	2,80 €	Apfelsaft 0,4l	4,80 €
GROßES WASSER still 0,75l	5,80 €	ANANASSAFT 0,4l	4,80 €
KLEINES WASSER sprudelig 0,25l	2,80 €	JOHANNISBEERSAFT 0,4l	4,80 €
GROßES WASSER sprudelig 0,75l	5,80 €	MARACUJASAFT 0,4l	4,80 €
KLEINE COCA COLA (8,11) 0,2l	3,20 €	MANGONEKTAR 0,4l	4,80 €
GROßE COCA COLA (8,11) 0,4l	4,20 €	ORANGENSAFT 0,4l	4,80 €
KLEINE COCA COLA light (8,10,11) 0,2l	3,20 €	Apfelsaftschorle 0,4l	4,20 €
GROßE COCA COLA light (8,10,11) 0,4l	4,20 €	ANANASSAFTSCHORLE 0,4l	4,20 €
KLEINE FANTA (8,9) 0,2l	3,20 €	JOHANNISBEERSAFTSCHORLE 0,4l	4,20 €
GROßE FANTA (8,9) 0,4l	4,20 €	MARACUJASAFTSCHORLE 0,4l	4,20 €
KLEINE SPRITE 0,2l	3,20 €	MANGONEKTARSCHORLE 0,4l	4,20 €
GROßE SPRITE 0,4l	4,20 €	ORANGENSAFTSCHORLE 0,4l	4,20 €
KLEINE MEZZOMIX (8) 0,2l	3,20 €		
GROßE MEZZOMIX (8) 0,4l	4,20 €		

Aperitifs

PROSECCO auf Eis 0,2l

5,90 €

APEROL Sprizz (8,12,13)

7,50 €

CAMPARI Soda (13)

7,50 €

CAMPARI ORANGE (13)

7,50 €

CAMPARI MANGO (13)

7,50 €

Cocktails

Alkoholisch

CAIPIRINHA (8)

Cachaça, Rohrzucker und Limette

Cachaça, cane sugar and lime

8,50 €

MAI TAI (7)

Myers's Rum, Aprikose, Brandy,
Mandel, Zitrone und Limette

*Myers's Rum, apricot, Brandy,
almond, citrus and lime*

8,50 €

MOJITO (8)

Havana Club, Limette, Rohrzucker,
Minze und Soda

*Havana Club, lime, cane sugar,
mint and soda*

8,50 €

PINA COLADA (4)

Myers's Rum, Kokossirup, Ananas
und Sahne

*Myers's Rum, coconut syrup,
pineapple and cream*

8,50 €

Alkoholfrei

COCONUT KISS (4,8)

Kokossirup, Grenadine,
Ananassaft und Sahne

*Coconut syrup, grenadine,
pineapple and cream*

7,50 €

SHAKI (8)

Ananas-, Maracuja-, Mango-,
Orangen- und Zitronensaft mit
Grenadine

*Pineapple, maracuya, mango, orange
and citrus juice with grenadine*

7,50 €

Bier

BEER

Schlappeseppel Pils 0,33l	3,50 €	Schlappeseppel Radler 0,33l	3,50 €
Schlappeseppel Pils 0,5l	4,80 €	Schlappeseppel Radler 0,5l	4,80 €
Schlappeseppel Export 0,33l	3,50 €	Schlappeseppel Hefe 0,5l	4,80 €
Schlappeseppel Export 0,5l	4,80 €	Schlappeseppel Hefe alkoholfrei 0,5l	4,80 €
King Fisher 0,33l	3,90 €	Pils alkoholfrei 0,5l	4,80 €

Spirituosen

Spirits

Mango Schnaps 0,02l	3,50 €	Indischer Rum (8) 0,02l	3,50 €
---------------------	--------	-------------------------	--------

Warme Getränke

Hot Beverages

Kaffee (1l)	2,80 €	Chai Latte (4,1l)	4,20 €
Cappuccino (1l)	3,80 €	Punjabi Chai (4)	3,50 €
Einfacher Espresso (1l)	2,80 €	Kashmiri Tee	3,50 €
Doppelter Espresso (1l)	3,80 €	Grüntee mit Kardamom	3,50 €
Latte Macchiato (4,1l)	4,20 €	Frischer Pfefferminztee	3,50 €
Zubereitet mit Kaffee von: 		Frischer Ingwertee	3,50 €

OFFENE WEIßWEINE ⁽¹³⁾

OPEN WHITE WINES

Volkacher Bacchus halbtrocken 0,2l

Wenig Säure und ein harmonischer Körper bestehend aus weichen Früchten wie Birne und Apfel

Sparsely tartness and a concordant body comprised fruits like pear and apple

5,90 €

Volkacher Silvaner trocken 0,2l

Leicht grasiges Aroma was sich am Gaumen jedoch in einem schönen Spiel zwischen Frucht und Säure entwickelt

Slight green flavour evolving in a play between fruit and tartness at the palate

5,90 €

Weinschorle trocken 0,2l

Eine perfekte Mischung aus sorgfältig ausgewähltem Weißwein und spritzigem Mineralwasser

A perfect blend of carefully selected white wine and sparkling mineral water

5,90 €

OFFENE ROTWEINE ⁽¹³⁾

OPEN RED WINES

Merlot LFE 0,2l

Ein tiefroter sehr gehaltvoller Rotwein wo würzige Aromen von satten roten Beerenfrüchten umspielt werden

A magenta substantial red wine where tangy flavors being played about from red berries

5,90 €

Primitivo I Muri 0,2l

Ein wirklich süffiger Rotwein wo die Frucht als Hauptbegleiter wie Brombeeren und Kirschen abgerundet mit etwas Gewürzen und weichen Tanninen im Vordergrund steht

A truly palatable red wine where emphasis is put in the fruit as main companion like blackberries and cherries rounded with some spices and soft tannins

5,90 €

FLASCHENWEINE ⁽¹³⁾

BOTTLED WINES

WEIßWEINE WHITE WINES

0,75l

VALENTIN BACCHUS FRUCHTIG

Feiner Duft von grünem Apfel und Holunderblüten kombiniert mit einem exotischen Früchtespiel und leichter Zitrusnote

Delicate fragrance of green apple and elder berry combined with an exotic fruit play and slight citrus flavor

VOLKACHER SILVANER TROCKEN

Leicht grasiges Aroma was sich am Gaumen jedoch in einem schönen Spiel zwischen Frucht und Säure entwickelt

Slight green flavour evolving in a play between fruit and tartness at the palate

18,00 €

18,00 €

ROTWEINE RED WINES

0,75l

MERLOT LFE

Ein tiefroter sehr gehaltvoller Rotwein wo würzige Aromen von satten roten Beerenfrüchten umspielt werden

A magenta substantial red wine where tangy flavors being played about from red berries

18,00 €

PRIMITIVO I MURI

Ein wirklich süffiger Rotwein wo die Frucht als Hauptbegleiter wie Brombeeren und Kirschen abgerundet mit etwas Gewürzen und weichen Tanninen im Vordergrund steht

A truly palatable red wine where emphasis is put in the fruit as main companion like blackberries and cherries rounded with some spices and soft tannins

18,00 €

VORSPEISEN

APPETIZERS

- 1. PAPADAM (VEGAN)** **3,50 €**
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl serviert mit Mango-Chilisauce
Crispy bread made out of gram flour served with mango chilli sauce
- 2. YAKHNY-SUPPE (5)** **6,50 €**
Hühnersuppe nach indischer Art
Chickensoup „Indian style“
- 3. MULLIGATAWNY-SUPPE (VEGAN)** **5,90 €**
Die berühmte Linsensuppe aus Süd-Indien
The famous south Indian lentil soup
- 3A. MALABAR GEMÜSESUPPE (VEGAN)** **5,90 €**
Pikante Gemüsesuppe mit Kokosmilch
Spicy vegetable soup with coconut milk
- 3B. MALABAR GARNELENSUPPE (3)** **8,50 €**
Pikante Garnelensuppe mit Kokosmilch
Spicy prawn soup with coconut milk
- 4. SABZI PAKORAS (VEGAN)** **6,50 €**
Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig mit Mango-Chilisauce
Fresh vegetables fried in a gram flour made batter with mango chilli sauce
- 4A. PANEER PAKORAS (4,6) (VEGETARISCH)** **7,50 €**
Indischer Käse aus Kuhmilch frittiert im gewürzten Kichererbsenteig
Indian cow cheese from fried in a gram flour made batter
- 5. SAMOSA (6,7) (VEGAN)** **7,50 €**
Zwei mit Gemüse gefüllte Teigtaschen serviert mit Mango-Chilisauce
Two vegetable-stuffed batter served with mango chilli sauce
- 5A. CHICKEN SAMOSA (6,7)** **7,50 €**
Mit Hähnchenbrustfilet gefüllte Teigtaschen serviert mit Mango-Chilisauce
A chicken breast filet batter served with mango chilli sauce
- 6. MURGH PAKORAS (8)** **7,50 €**
Saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet frittiert im gewürzten Kichererbsenteig
Marinated chicken breast filet fried in a gram flour made batter
- 7. NAAN (4,6) (VEGETARISCH)** **3,90 €**
Knusprig gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor mit indischen Saucen
Crispy baked flatbread out of the Tandoor with indian sauces

- 8. KEEMA NAAN** (1,4,9) **5,50 €**
Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch
A mincemeat stuffed flatbread being baked in the Tandoor
- 9. PANEER NAAN** (1,4,6) (VEGETARISCH) **5,50 €**
Ein mit hausgemachtem Käse gefülltes Fladenbrot gebacken im Tandoor
A flatbread stuffed with homemade cheese being baked in the Tandoor
- 10. GARLIC NAAN** (1,4,6) (VEGETARISCH) **4,50 €**
Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Butter und Knoblauch
serviert mit indischen Saucen
A flatbread stuffed with butter and garlic being baked in the Tandoor
- 10A. BUTTER NAAN** (1,4,6) (VEGETARISCH) **3,90 €**
Knusprig gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor mit Butter verfeinert
serviert mit indischen Saucen
Crispy baked flatbread out of the Tandoor refined with butter
- 11. ROTI** (6) (VEGAN) **3,90 €**
Ein aus Vollkornmehl zubereitetes Fladenbrot gebacken im Tandoor
serviert mit Mango-Chilisauce
*A whole meal-flour made flatbread being baked in the Tandoor served
with mango chili sauce*
- 12. ALU PRATHA** (6) (VEGAN) **5,30 €**
Knuspriges Roti aus dem Tandoor gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen
Crispy Roti made in the Tandoor stuffed with potatoes and spices
- 13. GEMISCHTE VORSPEISE (EINE PERSON/ ONE PERSON)** (6,8) **7,90 €**
Eine Zusammenstellung aus mehreren Vorspeisen zum Probieren
A compilation of different appetizers
- 14. GEMISCHTE VORSPEISE (ZWEI PERSONEN/ TWO PEOPLE)** (6,8) **14,50 €**
Eine Zusammenstellung aus mehreren Vorspeisen zum Probieren
A compilation of different appetizers

Thali

Eine Zusammenstellung von vier verschiedenen Gerichten serviert auf einer Platte.

A composition of four different dishes served on one plate.

Dazu wird Basmati Reis und Naan gereicht.

There to Basmati rice and naan will be given.

T1. VEGETARISCHES THALI 16,90 €

※ Sabzi KORMA (4,7)

Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Fresh vegetables being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconuts and cashew nuts

※ Mixed Vegetables

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

Fresh vegetables being cooked in a spicy curry sauce

※ PALAK PANEER (4)

Hausgemachter Käse und Spinat gebraten mit Zwiebeln und Tomaten

Homemade cheese and spinach being cooked with onions and tomatoes

※ Aloo Gobi MASALA

Ein Mix aus Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

A mix of potatoes and cauliflower cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic

T2. VEGANES THALI 16,90 €

※ Aloo CHANA MASALA

Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Potatoes and chick peas cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic

※ Aloo Gobi MASALA

Ein Mix aus Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

A mix of potatoes and cauliflower cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic

※ Sabzi MASALA

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Sauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Fresh vegetables cooked in a spicy sauce with onions, ginger and garlic

※ TARKA DAAL

Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

Cooked lentils with onions and garlic

T3. CHICKEN THALI 19,90 €

※ CHICKEN KORMA (4,7)

Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce bestehend aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Chicken breast filet being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconuts and cashew nuts

※ CHICKEN CURRY

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Chicken breast filet being cooked in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

T4. LAMM THALI 22,50 €

※ LAMM KORMA (4,7)

Saftiges Lammfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Lamb being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconut and cashew nuts

※ LAMM CURRY (4,7)

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Tender lamb in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

※ CHICKEN TANDOORI (4,8)

Mariniertes Hühnchenbrustfilet knusprig gebraten am Spieß im Tandoor

Marinated chicken breast filet being grilled on a spit in the Tandoor

※ CHICKEN SABZI

Hühnchenbrustfilet und frisches Gemüse zubereitet in einer Currysauce

Chicken breast filet and fresh vegetables being cooked in a curry sauce

※ LAMM SABZI

Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

Lamb with vegetables being cooked in a curry sauce

※ TANDOORI LAMM MASALA (4,8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch zubereitet in einer pikanten Sauce

Marinated lamb filet being grilled in the Tandoor and cooked in a spicy sauce

BEILAGEN & SALATE

Side dishes & salads

B1 NAAN (4,6) (VEGETARISCH)	2,90 €
B2 GARLIC NAAN (1,4,6) (VEGETARISCH)	3,50 €
B3 BUTTER NAAN (1,4,6) (VEGETARISCH)	2,90 €
B4 ROTI (6) (VEGAN)	2,90 €
B5 RAITA (4) (VEGETARISCH)	3,50 €
B6 KLEINER SALAT (4) (VEGETARISCH)	5,50 €
B7 GROßER SALAT (4) (VEGETARISCH)	8,50 €
B8 TANDOORI CHICKEN SALAT (4,6,8)	10,50 €
B9 TANDOORI PANEER SALAT (4,6,8) (VEGETARISCH)	10,50 €

Tandoori Rolls

Mit hausgemachten Saucen: Indische Curry-/Joghurt-Minz-(4)/Mango-Chillisaucen
With homemade sauces: *indian curry/yoghurt mint/mango chilli sauce*

R1. PUNJAB TANDOORI ROLL (6,8)	7,50 €
Gegrilltes Tandoori Hühnchen mit Salat, Tomaten, Gurken und Paprika <i>Grilled Tandoori chicken with salad, tomatoes, cucumber and pepper</i>	
R2. LAMM KEBAB ROLL (6,8)	8,50 €
Gegrilltes Tandoori Lammhackfleisch mit Salat, Tomaten, Gurken und Paprika <i>Grilled Tandoori minced lamb with salad, tomatoes, cucumber and pepper</i>	
R4. PANEER TIKKA ROLL (4,6,8) (VEGETARISCH)	7,50 €
Gegrillter Tandoori Käse mit Salat, Tomaten, Gurken und Paprika <i>Grilled Tandoori cheese with salad, tomatoes, cucumber and pepper</i>	
R5. VEGAN TANDOORI ROLL (6)	7,50 €
Gegrilltes Tandoori Gemüse mit Salat und Gurke <i>Grilled Tandoori vegetables with salad and cucumber</i>	

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

TANDOORI SPECIALITIES

Ein Tandoor ist ein speziell in der indischen Küche vielseitig benutzter Ofen, welcher zum größten Teil aus einem zylindrisch nach oben enger werdenden feuerfesten Lehmstein besteht.

A Tandoor is a cylindrical clay oven having multiple usage and is mostly used in the Indian kitchen.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis, frischem Gemüse und einer Currysauce.

All dishes will be served with basmati rice, fresh vegetables and a curry sauce.

20. TANDOORI PANEER Tikka (4,8) (VEGETARISCH) **18,90 €**

Im Tandoor gegrillter mariniertes hausgemachter Käse

Marinated homemade cheese grilled in the Tandoor

21. TANDOORI CHICKEN (4,8) **18,90 €**

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet

A marinated chicken breast filet being marinated and grilled on a skewer in the Tandoor

22. TANDOORI MACHI Tikka (2,4,8) **20,50 €**

Im Tandoor schonend gegrilltes mariniertes Fischfilet

A marinated fish filet being grilled in the Tandoor

23. TANDOORI LAMB Tikka (4,8) **21,90 €**

Im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch von der Hüfte

A marinated lamb from the rump being grilled in the Tandoor

24. TANDOORI Mix (2,4,8) **22,50 €**

Zusammenstellung aus oben genannten Tandoori Spezialitäten

A compilation of different Tandoori specialties named above

25. TANDOORI PRAWN SHAKI (3,4,8) **22,50 €**

Speziell marinierte Riesengarnelen nach Art der Indus-Kultur welche am Spieß im Tandoor gegrillt werden

Specially marinated king prawns Indus-culture-style being grilled on a skewer in the Tandoor

26. RESHMI SHEESH KEBAB (4,7) **18,90 €**

Im Tandoor gegrilltes Hähnchenhackfleisch am Spieß mit Cashew, Mandeln und Käse

Chicken mince grilled on a skewer in the Tandoor with cashew, almonds and cheese

27. PUNJAB LAMB SHEESH KEBAB **18,90 €**

Im Tandoor gegrilltes Lammhackfleisch am Spieß

Lamb mince grilled on a skewer in the Tandoor

HÜHNCHEN

CHICKEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes served with basmati rice.

30. CHICKEN CURRY

Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Chicken breast filet cooked in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

16,90 €

32. CHICKEN KORMA (4,7)

Saftiges Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Chicken breast filet being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconut and cashew nuts

17,50 €

33. CHICKEN MANGO CURRY (4)

Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

Chicken breast filet being cooked in a spicy sauce with fresh mango pieces

16,90 €

34. TANDOORI CHICKEN MASALA (8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer pikanten Sauce

Marinated chicken breast filet being grilled in the Tandoor and cooked in a spicy sauce

17,50 €

35. PALAK CHICKEN

Hähnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

Chicken breast filet with spinach being cooked in a spicy sauce

16,90 €

36. CHICKEN JALFREZI

Hühnchenbrustfilet pikant gebraten in einer Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Karotten
Chicken breast filet being delicately cooked in a curry sauce with onions, garlic, tomatoes, pepper and carrots

16,90 €

37. CHICKEN MADRAS

Hühnchenbrustfilet mit frischen Champignons gebraten in einer pikanten Sauce mit, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
Chicken breast filet with fresh mushrooms being delicately cooked in a spicy sauce with onions, tomatoes, and ginger

16,90 €

38. BUTTER CHICKEN (4,8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer pikanten Sauce mit Butter
Marinated chicken breast filet being grilled in the Tandoor and cooked in a spicy sauce with butter

17,50 €

39A. CHICKEN VINDALOO (4,8)

Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln zubereitet in einer sehr scharfen Chilisauce
Chicken breast filet with potatoes being cooked in a hot chilli sauce

16,90 €

39B. CHICKEN MALABAR

Hühnchenbrustfilet zubereitet mit rotem Chilli, Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
Chicken breast filet prepared with red chili, coconut milk from the region "Malabar" South India, onions, tomatoes, ginger and garlic

16,90 €

LAMM

Lamb

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert. *All dishes served with basmati rice.*

- 40. LAMM CURRY** **18,90 €**
Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
Tender lamb in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger
- 41. LAMM KORMA** (4,7) **18,90 €**
Lammfleisch zubereitet in einer milden Sauce
mit Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
*Lamb being cooked in a mild sauce with cream, almonds, desiccated
coconut and cashew nuts*
- 42. LAMM MADRAS** **18,90 €**
Lammfleisch mit frischen Champignons gebraten in einer
scharfen Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
*Lamb with fresh mushrooms being delicately cooked in a
curry sauce with red pepper, onions, tomatoes, and ginger*
- 43. TANDOORI LAMM MASALA** (4,8) **19,50 €**
Im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch in einer pikanten Sauce
Marinated lamb filet grilled in the Tandoor in a spicy sauce
- 44. PALAK LAMM** **18,90 €**
Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce
Lamb with spinach being cooked in a spicy sauce
- 45. LAMM SABZI** **18,90 €**
Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce
Lamb with vegetables being cooked in a curry sauce
- 46. LAMM VINDALOO** **18,90 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce
Lamb with potatoes cooked in a hot chilli sauce
- 47. BHINDI LAMM** **18,90 €**
Lammfleisch mit frischen Okraschoten zubereitet in
einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
*Lamb with fresh lady fingers cooked in a curry sauce
with onions, ginger and garlic*
- 48. LAMMM MALABAR** **18,90 €**
Lammfleisch zubereitet mit rotem Chilli, Kokosnussmilch aus der Region
„Malabar“ Südindien, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
*Chicken breast filet prepared with red chili, coconut milk from the
region "Malabar" South India, onions, tomatoes, ginger and garlic*

ENTE

Duck

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes served with basmati rice.

50. ENTE CURRY

Zartes Entenbrustfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Tender duck breast in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

18,90 €

51. ENTE KORMA (4,7)

Saftiges Entenbrustfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Duck breast being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconut and cashew nuts

18,90 €

52. ENTE JALFREZI

Entenbrustfleisch pikant gebraten in einer Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Karotten

Duck breast being delicately cooked in a curry sauce with onions, garlic, tomatoes, pepper and carrots

18,90 €

53. ENTE MANGO CURRY (4)

Entenbrustfleisch zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

Duck breast being cooked in a spicy sauce with fresh mango pieces

18,90 €

54. TANDOORI ENTE MASALA (4,8)

Im Tandoor gegrilltes mariniertes Entenbrustfleisch in einer pikanten Sauce

Marinated duck breast grilled in the Tandoor in a spicy sauce

18,90 €

55. ENTE MALABAR

Entenbrustfleisch zubereitet mit rotem Chilli, Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

Duck breast prepared with red chili, coconut milk from the region "Malabar" South India, onions, tomatoes, ginger and garlic

18,90 €

VEGETARISCHES & VEGANES

VEGETARIAN & VEGAN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes served with basmati rice.

- 60. Sabzi KORMA** (4,7) (VEGETARISCH) **14,50 €**
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
Fresh vegetables being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconuts and cashew nuts
- 61. Sabzi MANGO CURRY** (4,7) (VEGETARISCH) **14,50 €**
Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne, frischen Mangostücken und gemahlenden Mandeln
Fresh vegetables being cooked in a spicy sauce made of cream, fresh mango pieces and pre-ground almonds
- 62. PANEER Tikka MASALA** (4) (VEGETARISCH) **16,90 €**
Ein im Tandoor gegrillter hausgemachter Käse zubereitet in einer pikanten Sauce
Marinated homemade cheese being grilled in the Tandoor and cooked in a spicy sauce
- 63. MATTER PANEER** (4) (VEGETARISCH) **14,90 €**
Indischer Käse aus Kuhmilch mit Erbsen gebraten in Zwiebeln und Tomaten
Indian cow cheese with peas being cooked with onions and tomatoes
- 64. PALAK PANEER** (4) (VEGETARISCH) **14,90 €**
Indischer Käse aus Kuhmilch mit Spinat gebraten in Zwiebeln und Tomaten
Indian cow cheese with spinach being cooked with onions and tomatoes
- 65. Aloo Gobi MASALA** (VEGAN) **14,50 €**
Ein Mix aus Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
A mix of potatoes and cauliflower cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic
- 66. Bhindi MASALA** (VEGAN) **15,50 €**
Frische Okraschoten zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Fresh lady fingers cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic

- 67. Aloo CHANA MASALA (VEGAN)** **14,50 €**
Ein Mix aus Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
A mix of potatoes and chick peas cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic
- 69. PALAK CHANA (VEGAN)** **14,50 €**
Spinat mit Kichererbsen gebraten in Zwiebeln und Tomaten
Spinach and chick peas being cooked with onions and tomatoes
- 69A. TARKA DAAL (VEGAN)** **13,50 €**
Gebratene Linsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Cooked lentils in a curry sauce with onions, ginger and garlic
- 69B. MIXED VEGETABLES (VEGAN)** **14,50 €**
Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce
Fresh vegetables being cooked in a spicy curry sauce
- 69C. TOFU SABZI MASALA (VEGAN)** **14,90 €**
Frisches Gemüse mit Tofu zubereitet in einer pikanten Sauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Fresh vegetables with Tofu cooked in a spicy sauce with onions, ginger and garlic
- 69D. SABZI MALABAR (VEGAN)** **14,50 €**
Frisches Gemüse zubereitet mit rotem Chilli, Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
Fresh vegetables prepared with red chili, coconut milk from the region "Malabar" South India, onions, tomatoes, ginger and garlic
- 69E. SHAHI PANEER MALABAR (4) (VEGETARISCH)** **15,90 €**
Indischer Käse aus Kuhmilch mit rotem Chilli, Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
Indiand cow cheese with red chili, coconut milk from the region "Malabar" South India, onions, tomatoes, ginger and garlic
- 69F. TOFU MALABAR (VEGAN)** **14,90 €**
Frisches Gemüse mit Tofu zubereitet mit rotem Chilli, Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
Fresh vegetables with tofu prepared with red chili, coconut milk from the region "Malabar" South India, onions, tomatoes, ginger and garlic

Fisch & MEERESFRÜCHTE

SEA food

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes served with basmati rice.

70. Machi Curry (2)

Fischfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Fish filet cooked in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

18,50 €

71. Machi Korma (2,4,7)

Fischfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Fish filet being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconut and cashew nuts

18,50 €

72. Jhingā Mango Curry (3,4)

Garnelen zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

Prawns being cooked in a spicy sauce with fresh mango pieces

19,90 €

73. Palak Jhingā (3)

Garnelen mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

Prawns with spinach being cooked in a spicy sauce

19,90 €

74. Jhingā Curry (3)

Garnelen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Prawns cooked in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

19,90 €

75. Jhingā Korma (3,4,7)

Garnelen zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Prawns being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconut and cashew nuts

19,90 €

76. Tandoori Jhingā Masala (3,8)

Im Tandoor gegrillte marinierte Garnelen zubereitet in einer pikanten Sauce

Marinated prawns being grilled in the Tandoor and cooked in a spicy sauce

20,50 €

BIRYANI

Biryani sind Reisgerichte deren Hauptbestandteil gewürzter Basmatireis ist. Das Wort hat seinen Ursprung in der persischen Sprache und bedeutet so viel wie „gebraten“.
Biryani are rice dishes having its main ingredients in spiced basmati rice. The word has its origins in the Persian language and roughly translate means “roasted”.

Alle Gerichte werden mit Raita serviert.

All dishes served with Raita.

80. VEGETARIAN BIRYANI (4,7)

Gebratenes Gemüse und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

Roasted vegetables and basmati rice with almonds and desiccated coconut

15,90 €

81. CHICKEN BIRYANI (4,7)

Gebratenes Hähnchenbrustfilet und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

Roasted chicken breast filet and basmati rice with almonds and desiccated coconut

16,90 €

82. LAMB BIRYANI (4,7)

Gebratenes Lammfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

Roasted lamb and basmati rice and almonds and desiccated coconut

18,90 €

83. JHINGA BIRYANI (3,4,7)

Gebratene Garnelen und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

Roasted prawns and basmati rice and almonds and desiccated coconut

19,90 €

✧ RAITA ✧

Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke

A mildly seasoned yoghurt refined with grated cucumber

Indische PLATTE

INDIAN PLATE

Eine Zusammenstellung von verschiedenen Gerichten serviert auf einer Platte.

A composition of different dishes served on one plate.

Dazu wird Basmati Reis, Naan/Roti, Papadam und indische Saucen gereicht.

There to Basmati rice, naan/roti, papadam and indian sauces will be given.

100. CHICKEN 27,50 € (p.P)

✳️ **CHICKEN KORMA** (4,7)

Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce bestehend aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Chicken breast filet being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconuts and cashew nuts

✳️ **CHICKEN CURRY**

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Chicken breast filet being cooked in a curry sauce with onions, tomatoes and ginger

✳️ **Laddu** (7,8)

Traditionelle indische Süßspeise aus Kichererbsenmehl, Mandeln, Pistazien und Kardamom

Traditional indian sweet made out of chickpea flour, almonds, pistachios and cardamom

✳️ **CHICKEN TANDOORI** (4,8)

Mariniertes Hühnchenbrustfilet knusprig gebraten am Spieß im Tandoor

Marinated chicken breast filet being grilled on a spit in the Tandoor

✳️ **CHICKEN SABZI**

Hühnchenbrustfilet und frisches Gemüse zubereitet in einer Currysauce

Chicken breast filet and fresh vegetables being cooked in a curry sauce

✳️ **SABZI PAKORAS**

Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig

Fresh vegetables fried in a gram flour made batter

✳️ **RESHMI SEEKH KEBAB** (4,7)

Im Tandoor gegrilltes Hühnchenhackfleisch mit Cashew, Mandeln, Käse und Knoblauch

Minced chicken grilled in the Tandoor with cashew, almond, cheese and garlic

101. VEGAN 23,90 € (p.P)

❖ Aloo CHANA MASALA

Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Potatoes and chick peas cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic

❖ MIXED VEGETABLES

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

Fresh vegetables being cooked in a spicy curry sauce

❖ Laddu (7,8)

Traditionelle indische Süßspeise aus Kichererbsenmehl, Mandeln, Pistazien und Kardamom

Traditional indian sweet made out of chickpea flour, almonds, pistachios and cardamom

102. VEGETARISCH 23,90 € (p.P)

❖ Sabzi KORMA (4,7)

Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Fresh vegetables being cooked in a mild sauce made out of spices, cream, almonds, desiccated coconuts and cashew nuts

❖ Aloo Gobi MASALA

Ein Mix aus Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

A mix of potatoes and cauliflower cooked in a curry sauce with onions, ginger and garlic

❖ Laddu (7,8)

Traditionelle indische Süßspeise aus Kichererbsenmehl, Mandeln, Pistazien und Kardamom

Traditional indian sweet made out of chickpea flour, almonds, pistachios and cardamom

❖ Sabzi MASALA

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Sauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Fresh vegetables cooked in a spicy sauce with onions, ginger and garlic

❖ TARKA DAAL

Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

Cooked lentils with onions and garlic

❖ Sabzi PAKORAS

Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig

Fresh vegetables fried in a gram flour made batter

❖ SAMOSA (6,7)

Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen

A vegetable-stuffed batter

❖ PALAK PANEER (4)

Hausgemachter Käse und Spinat gebraten mit Zwiebeln und Tomaten

Homemade cheese and spinach being cooked with onions and tomatoes

❖ MIXED VEGETABLES

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

Fresh vegetables being cooked in a spicy curry sauce

❖ Sabzi PAKORAS

Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig

Fresh vegetables fried in a gram flour made batter

❖ SAMOSA (6,7)

Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen

A vegetable-stuffed batter served

