

VORSPEISEN



1. Samosa ^{A1} 5,90

Knusprig frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Möhren und grünen Erbsen.

2. Pyaaz Bhaji ^{A3} 5,90

Zwiebelstreifen mit Kichererbsenmehl ummantelt und frittiert.

3. Paneer Pakora ^{A3,G,2} 6,90

Hausgemachter Käse in würzigem Kichererbsenmehl paniert und frittiert.

4. Vegetarische Pakora ^{A3} 5,90

Verschiedene Gemüse in würzigem Kichererbsenmehl paniert und frittiert.

5. Baingan Pakora ^{A3} 5,90

Frische Aubergine in würzigem Kichererbsenmehl paniert und frittiert.

6. Malai Prawns ^{B,G,2,H3,H1} 9,90

Cashew -Sahne sauce mariniert Garnelen aus dem Tandoor served with sauce. King prawns marinated with cashew-cream paste and cooked in a clay oven, served with sauce.

7. Mushroom Pakora ^{A3} 5,90

FrISChe Pilze mit Kreuzkümmel und Koriander verfeinert mit Kichererbsenmehl ummantelt und frittiert.

8. Chicken Pakora ^{A3,C} 6,90

Zarte Hähnchenstreifen mit würzigem Kichererbsenmehl ummantelt und goldbraun frittiert.

9. Fisch Pakora ^{A3,D} 6,90

Saftige Fischfiletwürfel in würzigem Kichererbsenmehl paniert, goldbraun frittiert.

10. Veg. Pakoras groß ^{A3} 10,90

Verschiedene Gemüse in würzigem Kichererbsenmehl paniert und knusprig frittiert.

11. Papadam ^{A4} 3,50

Sehr knuspriges, dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl.

SUPPEN

21. Daal Shorba ^{G,8} 5,90

Linsensuppe mit frischen Korianderblättern und Kreuzkümmel verfeinert.

22. Chicken Shorba ^{A1,C,1,8} 6,90

Köstliche Hühnersuppe mit Eiern, Zwiebeln, Tomaten und Korianderblättern.

23. Sabzi Shorba ^{A1,G,8} 5,90

FrISChe Gemüsesuppe mit Zwiebeln, verfeinert mit Kreuzkümmel und Korianderblättern.

24. Mushroom Shorba ^{A1,G,8} 5,90

Delikate Pilzsuppe mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.

25. Tomater Shorba ^{A1,G,1,8} 5,90

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahne und frischen Kräutern.

26. Fisch Shorba ^{A1,G,D,8} 5,90

Hausgemachte Fischsuppe mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.



SALATE

31. Kleiner Gemischter Salat ^{G,6} 4,90

Frischer grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und rote Zwiebeln.

32. Großer Gemischter Salat ^{G,6} 6,50

Frischer grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und rote Zwiebeln.

33. Tandoori Salat ^{G,6,1} 9,90

Frischer grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und Chicken Tikka Hähnchenstreifen und rote Zwiebeln.

34. Garnelen Tandoori Salat ^{B,6,1} 12,90

Frischer Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und Tandoori-Garnelen.



BEILAGEN

41. Mixed Raita ^{G,2} 4,50

Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten verfeinert mit Chat Masala und frischen Korianderblättern.

42. Mixed Pickles ^{G,6,2} 1,90

Verschiedene eingelegte Gemüsestückchen, eine würzige Beilage.

43. Butter Roti ^{A2} 2,90

Fluffiges Fladenbrot aus Vollkornmehl frisch aus dem Tandoor.

44. Butter Naan ^{A2} 3,50

Fluffiges Fladenbrot aus Weizenmehl frisch aus dem Tandoor, mit Butter.

45. Garlic Naan ^{G,A1,2} 3,90

Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch und Korianderblättern.

46. Paneer Naan ^{A1,G,2} 4,50

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Hüttenkäse.

47. Keema Naan ^{G,A1,2} 4,50

Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch, Ingwer und verschiedenen Kräutern.

48. Peshwari Naan ^{A1,G H1,H3,H4} 4,50

Fladenbrot mit einer Füllung aus Mandeln, Kokosflocken, Honig und getrockneten Früchten.

49. Basmatireis 2,50

50. Mango-Chutney ^{2,3,G,1} 1,00

Joghurt-Sauce ^{2,3,G,1} 1,00

Minz-Sauce ^{2,3,G,1} 1,00

51. Pommes frites 3,50

52. Chicken Nuggets & Pommes ^{A1,2} 6,90

53. Bhatara ^{A,2} 3,50



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

61. Tangdi Kebab G,1 16,50

4 Hähnchenkeulen mariniert in Joghurt und Knoblauch-Ingwer, mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen.

62. Malai Tikka G,H2,H3,1 16,50

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Cashewpaste mit Zwiebeln, Paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.

63. Chicken Tikka G,1 16,50

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Knoblauch-Ingwer mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen.

64. Mutton Tikka G,1 17,50

Lamm mariniert in Joghurt und Knoblauch-Ingwer-Paste mit Zwiebeln, Paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.

65. Seekh Kebab G,1 17,50

Würziges Lammhackfleisch aus dem Tandoor zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Eiern, Knoblauch, Ingwer und Koriander.



66. Tandoori Jhinga G,B,1 17,90

Riesengarnelen in einer Marinade aus Joghurt, Knoblauch und Ingwer mit Gewürzen verfeinert und mit Zwiebeln und Paprika im Tandoor gegrillt.

67. Tandoori Fisch G,D,1 17,90

Fischfilet in reichhaltiger Joghurt-Sauce mariniert und mit Zwiebeln und Paprika im Tandoor gegrillt.

68. Tandoori Mix Grill A1,G,1 17,90

Verschiedene Grillstücke (2 Chicken Tikka, 2 Seekh Kebab, 2 Mutton Tikka, 1 Hähnchenkeulen) mit Zwiebeln und Paprika in delikater Currysauce.

69. Paneer Tikka G,1 15,90

Gegrillter Hüttenkäse mariniert in Joghurt-Ingwer-Paste mit exotischen Gewürzen, Paprika und Zwiebeln in Tikkasauce.

HÄHNCHEN / CHICKEN

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

71. Chicken Curry ^G 15,50

Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln gebraten, in reichhaltiger Sauce serviert.

72. Chicken Tikka Masala ^{G,2,1} 15,50

Zarte Hähnchenbrust im Tandoor geröstet mit Zwiebeln, Paprika und in cremig-pikanter Tikka Masala Sauce nach Art des Hauses serviert.

73. Butter Chicken ^{G,1,2,H3,H1} 15,50

Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandelsauce, Tomatenpüree, Ghee (Butter) und verschiedene indischen Gewürzen.

74. Chicken Korma ^{G,H1} 15,50

Hähnchenbrustwürfel zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel-Sahnesauce.

75. Chicken Saag ^G 15,50

Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen milden Gewürzen in Curry-Sahne-Sauce.

76. Chicken Madras ^{(Scharf/Hot) G,1} 15,50

Zartes Hähnchenfleisch mit Senfkörnern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, versch. Kräutern angebraten und in reichhaltiger Kokos-Currysauce serviert.



77. Chicken Vindaloo ^{(scharf/hot) 1,G} 15,50

Stark gewürzte Hähnchenbrustwürfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Sauce serviert.

78. Chicken Mango ^{G,3} 15,50

Hähnchenbrust mit Mangopüree, Knoblauch, Ingwer und Mandel-Cashewpaste in Sahnesauce.

80. Chicken Chili Masala ^{G,1,1} 15,50

Frittierte Hähnchenbrust im Teigmantel zubereitet mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln serviert in reichhaltiger Currysauce.

81. Chicken Jalfrezi ^{G,1} 15,50

Hähnchenbrust gewürfelt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen, in reichhaltiger Currysauce serviert.

85. Chicken Paderborn ^G 15,50

Hähnchenbrust, Pfifferlinge und Brokkoli mit hausgemachtem Hüttenkäse in Curry-Sahne-Sauce.

LAMM/LAMB

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

91. Lamm Curry € 16,90

Lammfleischwürfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten und Zwiebeln in reichhaltiger Currysauce.

92. Lamm Tikka Masala € 16,90

Zarte Lammfleischstücke, Zwiebeln und Paprika im Tandoor geröstet und in cremig-pikanter Tikka-Masala-Sauce nach Art des Hauses serviert.

94. Lamm Rogan Josh € 16,90

Lammfleisch mittelscharf mit Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Ingwer in Currysauce.

95. Lamm Saag € 16,90

Lammfleisch in Püree aus Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und verschiedenen Kräutern.

98. Lamm Jalfrezi € 16,90

Saftiges Lammfleisch in Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.

96. Lamm Madras (scharf/hot) € 16,90

Zartes Lammfleisch mit Senfkörnern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, versch. Kräutern angebraten und in reichhaltiger Kokos-Currysauce serviert.



105. Lamm Vindaloo (Scharf/Hot) 1, € 16,90

Stark gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Sauce serviert.

100. Lamm Korma € 16,90

Lammfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch, in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

99. Lamm Chili Masala € 16,90

Lammfleisch im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

103. Lamm Paderborn € 16,90

Lammfleisch, Pfifferlinge und Brokkoli mit hausgemachtem Hüttenkäse in Curry-Sahne-Sauce gekocht.



FISCH

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

121. Punjabi Fisch Curry ^{D,1} 15,90

Zartes Rotbarschfilet in reichhaltiger Currysauce, zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern.

122. Fisch Chili Masala ^{I,D,1} 15,90

Zartes Rotbarschfilet im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in Currysauce.

123. Fisch Madras (scharf/hot) ^{D,G,1} 15,90

Zartes Rotbarschfilets mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosnussmilch, Senfkörner, Zitronensaft, Gewürzen in Currysauce.

124. Jhinga Curry ^{B,G,1} 17,90

Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.

125. Jhinga Chili Masala ^{G,I,B,1} 17,90

Riesengarnelen im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, serviert in Currysauce.



130. Jhinga Mango 17,90

Riesengarnelen mit mango püree, knoblauch, ngwer und Mandel-Cashewpaste in Sahnesauce.

126. Jhinga Madras (Scharf/Hot) ^{B,G,1} 17,90

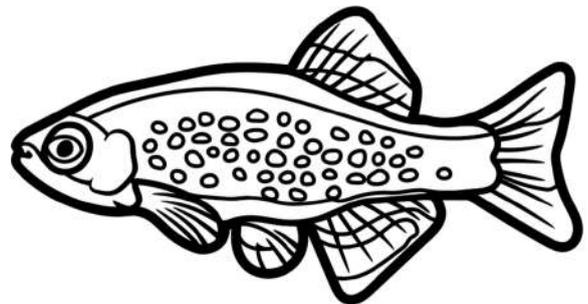
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörner, Zitronensaft und indischen Gewürzen in Kokos-Currysauce.

127. Jhinga Butter Masala ^{G,H1,H3,1,B} 17,90

Gewürfelte Garnelen in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Tomatenpüree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen.

128. Jhinga Korma ^{G,H1,H3,B} 17,90

Garnelen mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.



ENTE

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

112. Ente Jalfrezi ^{G,2,1} 16,90

Saftiges Entenfleisch in Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.

118. Ente Mango ^{G,H1,H3} 16,90

Entenfleisch zubereitet mit Mangopüree in delikater Cashew-Mandelsauce.

114. Ente Vindaloo (scharf/hot) ^G 16,90

Stark gewürzte Entenfleischwürfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Sauce serviert.

115. Ente Korma ^{G,H1,H3} 16,90

Entenfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel-Sauce.

116. Ente Madras (scharf/hot) ^{G,2} 16,90

Zartes Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Kokos-Currysauce.

117. Ente Paderborn ^G 16,90

Entenfleisch, Pfifferlinge und Brokkoli mit hausgemachtem Hüttenkäse in Curry-Sahne-Sauce gekocht.



BIRYANI

(Traditionelle Reisgerichte / Traditional rice dishes)



131. Sabzi Biryani ^{G,2,H1,H3} 12,90

Verschiedene zarte Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerösteten Cashewnüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minzblättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

132. Chicken Biryani ^{G,1,2,H1,H3} 14,50

Zarte Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerösteten Cashewnüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minzblättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

133. Mutton Biryani ^{G,H1,H3,2} 16,50

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerösteten Cashewnüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minzblättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

134. Jhinga Biryani ^{G,B,H1,H3} 17,90

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerösteten Cashewnüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minzblättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

VEGETARISCH

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

141. Daal Tadka ⁶ 12,90
Rote Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Curryblättern, Kreuzkümmel, Koriander und Gewürzen.

142. Daal Makhani ⁶ 12,90
Schwarze Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel in Butter-Sahne-Currysauce.

143. Saag Aloo ⁶ 12,90
Frischer Spinat sowie Kartoffeln mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen in Currysauce.

144. Malai Kofta ^{6,H1,H3} 13,50
Bällchen aus frischem Gemüse zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in Sahne-Currysauce.

145. Palak Paneer ⁶ 13,50
Frischer hausgemachter Hüttenkäse, zubereitet mit Spinat, Knoblauch, Ingwer, Methi und Gewürzen.

146. Shahi Paneer ^{6, H1,H3} 13,50
Hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in Sahnesauce.

147. Mix Vegetable Korma ^{6, H1,H3} 13,50
Kombination aus verschiedenen Gemüsen in Curry aus Kokosnussmilch und Mandel-Sahne-Sauce.

148. Bhindi Masala Special ^{2, 6} 13,90
Zarte Okrastücke in Hüttenkäse, Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert in reichhaltiger Currysauce.



149. Chana Masala ^{6,2} 12,50
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander.

150. Mattar Paneer ⁶ 13,50
Hausgemachter frischer Hüttenkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.

151. Aloo Gobi ^{2, 6} 13,50
Blumenkohl und Kartoffelwürfel gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln.

152. Paneer Champignon ⁶ 13,50
Champignons gekocht mit Hüttenkäse, grüne Erbsen, Gewürze und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

153. Baingan Curry ⁶ 13,50
Frische Aubergine gekocht mit Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

154. Chana Saag ^{6,2} 12,90
Frischer Spinat und Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen in reichhaltiger Sauce.

156. Mix Veg Jalfrezi ^{6,1} 12,90
Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten verfeinert mit Indischen Gewürzen.

157. Karahi Paneer ^{6,1} 13,90
Hausgemachter Hüttenkäse mit Koriander und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt.

VEGAN

(Alle Hauptgerichte mit Reis / Naan // All main dishes will be served with rice / naan)

161. Daal Tadka 12,90

Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Curryblättern, Kreuzkümmel und indischen Gewürzen.

162. Black Daal 12,90

Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Methi angebraten, in Kokosnussmilch.

163. Saag Aloo 12,90

Frischer Spinat und Kartoffeln mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel und indischen Gewürzen in Currysauce.

164. Mix Vegetable Korma H1,H3 13,50

Verschiedenem Gemüse in reichhaltigem Curry aus Kokosnussmilch und Cashew-Mandelsauce.

165. Bhindi Masala 13,90

Zarte Okrastücke mit Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert in reichhaltiger Currysauce.

166. Chana Masala 2 12,50

Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander.



167. Aloo Gobi 13,50

Blumenkohl und Kartoffelwürfel gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln.

168. Chana Saag 2 12,90

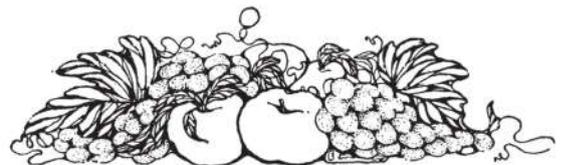
Frischer Spinat und Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen.

169. Mix Veg Jalfrezi 12,90

Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und verfeinert mit indischen Gewürzen.

170. Kokos Kofta H1,H3 13,50

Bällchen aus verschiedenen frischen Gemüsen zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen in Kokosnussmilch-Currysauce.



DESSERTS

171. Gulab Jamun 3,A1,2,H3 5,90

Frittierte Bällchen aus getrockneter Milch und serviert mit Sahne.

172. Kheer (Reispudding) G,3,A1,23,H3,H1 5,90

Süßer indischer Milchreis verfeinert , garniert mit Mandeln und Cashew.

173. Eiskugel G, 1 1,60

(Erdbeere/Vanille/Schokolade)

mit Sahne 0,50

174. Eis-Mix G, 1 4,50

(Erdbeere,Vanille,Schokolade)

mit Sahne 0,50



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Allergeninformation

A1 = Weizenmehl, A2 = Dinkelmehl, A3 = Kichererbsenmehl, A4 = Linsenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Walnüsse, H3 = Caschewnüsse, H4 = Pistazien, H5 = Erdnüsse, I = Sellerie, J = Senf

Zusatzstoffen

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Süßstoffe, 4 = Phosphate, 5 = Koffein, 12 = Sulfite, 7 = Antioxidationsmittel, 8 = Geschmacksverstärker, 9 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 10 = Eisensalze, 11 = Chinin

MITTAGSMENU

(Alle Hauptgerichte mit Reis // All main dishes will be served with rice)

501. Daal Tadka 8,90

Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Curryblättern, Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.

502. Saag Aloo 8,90

Frischer Spinat und Kartoffeln mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen in reichhaltiger Sauce.

503. Daal Makhani 8,90

Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, verschiedenen Kräutern in Butter und Sahne angebraten.

504. Mattar Paneer 9,90

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.

505. Malai Kofta 8,90

Bällchen aus frischen Gemüse zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen in Sahne-Currysauce.

506. Shahi Paneer 9,90

Hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen in Sahnesauce.

507. Palak Paneer 9,90

Frischer hausgemachter Hüttenkäse zubereitet mit Spinat, Knoblauch, Ingwer, Methi und Gewürzen.

510. Chana Masala 8,90

Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander.

508. Aloo Gobi 9,50

Blumenkohl und Kartoffel Würfel gekocht mit Hüttenkäse, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln

509. Bhindi Masala 10,90

Zarte Okra stücke in Hüttenkäse, Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert in reichhaltiger Currysauce.



511. Paneer Champignon 9,90

Champignon gekocht mit Hüttenkäse, grüne Erbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

512. Baingan Curry 9,90

Frische Aubergine gekocht mit Hüttenkäse, Kichererbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

513. Paneer Chilli Masala 10,90

Teigmantel Hüttenkäse mit zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und reichhaltiger Pikante currysauce.

520. Punjabi Fish Curry 10,90

Zartes Rotbarschfilets in reichhaltiger Currysauce, zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Senfkörnern.

530. Chicken Korma 10,90

Hähnchenbrust Würfel zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

531. Butter Chicken 10,90

Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandelsauce, Tomatenpüree, Ghee (Butter) und verschiedene indischen Gewürzen.

532. Chicken Chilli Masala 10,90

Hähnchenbrust im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in reichhaltiger Currysauce

533. Chicken Madras 10,90

Zartes Hähnchenfleisch in Senfkörnern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, versch. Krautern und Curry blättern angebraten und in reichhaltiger Currysauce serviert.

534. Mango Chicken 10,90

Hähnchenbrust mit Mangopuree, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in Sahnesauce.

535. Chicken Jalfrezi 10,90

Hähnchenbrust gewürfelt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Currysauce.



536. Chicken Saag ^G 10,90

Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen milden Gewürzen in cremiger Curry-Sauce.

537. Chicken Curry ^G 10,90

Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer gebraten und in reichhaltiger Sauce serviert.

538. Chicken Tikka Masala ^{G,2,1} 10,90

Zarte Hähnchenbrust im Tandoor geröstet und in cremig-pikanter Tikka Masala Sauce nach Art des Hauses serviert.

539. Malai Tikka ^{G, H2, H3, H1} 11,90

Hühnerbrust mariniert in Joghurt und cashewkern paste und gekocht mit zwiebeln, paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.

550. Mutton Curry ^G 11,90

Lammfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce

551. Mutton Madras ^{(Schar) G} 11,90

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.

552. Mutton Korma ^{G, 2, H1, H3} 11,90

Lammfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

553. Mutton Chilli Masala ^{G,1} 11,90

Lammfleisch im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in reichhaltiger Currysauce

554. Mutton Saag ^G 11,90

Lammfleisch in Puree aus Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und verschiedenen Kräutern

560. Ente Curry ^G 11,90

Entenfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce.



561. Ente Butter Masala ^{G,1} 11,90

Entenfleisch zubereitet in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Tomaten puree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen.

562. Ente Korma ^{G, H1, H3} 11,90

Entenfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel Sauce.

563. Ente Madras ^{(Scharf) G} 11,90

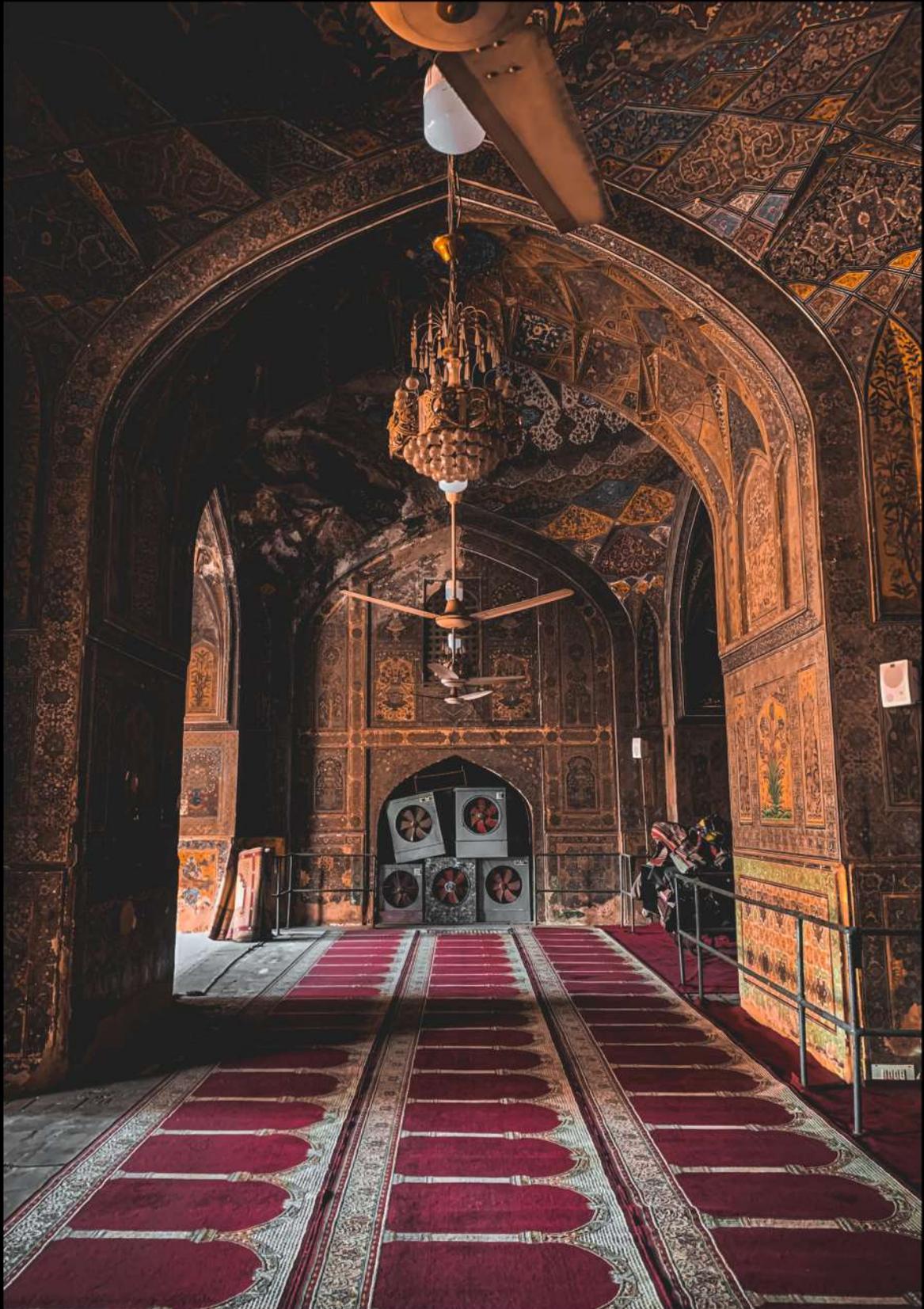
Zartes Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.

564. Ente Mango ^{G, H, 1, H3} 11,90

Entebrustfilet mit Mangopuree, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in cury Sahnesauce.









Indish

Restaurant & Cafe Cocktail Bar
Am Bischofsteich 4, 33102 Paderborn

Tel.: 052515455249

Tel.: 052515315774

WhatsApp: 0162 549 39 79

indish.paderborn@gmail.com

Am Bischofsteich 4

33102 - Paderborn

www.indish-restaurant.com