

Vorspeisen / Starters

- 1. Samosa** A1 5,90
Knusprig frittierte Teigtaschen gefüllt mit würzigen Kartoffeln und grünen Erbsen.
Traditional stuffed triangular pastry filled with smashed potato and green peas deep fried.
- 2. Pyaaz Bhaji** A3 5,90
Zwiebelstreifen mit Kichererbsenmehl ummantelt und frischen Korianderblätter verfeinert, frittiert.
A fritter made with onion slice and gram flour and fresh coriander leaves.
- 3. Paneer Pakora** A3, G, 2 6,90
Hausgemachter Käse in würzigem Kichererbsenmehl paniert und knusprig frittiert.
Homemade cottage cheese fritters in herbs, gram flour batter.
- 4. Vegetarische Pakora** A3 5,90
Verschiedenes Gemüse in würzigem Kichererbsenmehl paniert und knusprig frittiert.
Crispy Vegetable fritters in gram flour batter.
- 5. Baingan Pakora** A3 5,90
Frische Aubergine in würzigem Kichererbsenmehl paniert und knusprig frittiert.
A fresh egg plant crispy fritter in gram flour batter.
- 6. Mushroom Pakora** A3 5,90
Frische Pilze mit Kreuzkümmel und Koriander verfeinert, mit Kichererbsenmehl ummantelt und frittiert.
A fresh mushroom cooked with cumin, coriander leaves herbs, Crispy fritter in gram flour batter.
- 7. Murg Pakora** A3, C 5,90
Zarte Hähnchenstreifen mit würzigem Kichererbsenmehl ummantelt und goldbraun frittiert.
A tender chicken strip crispy fritter marinated in gram flour batter with herbs and deep fried.
- 8. Machhli Pakora** A3, D 6,90
Saftige Fischfiletwurfel in würzigem Kichererbsemehl paniert, goldbraun frittiert.
Soft Fish filet marinated with herbs and gram flour batter and deep fried.
- 9. Mixed Pakoras (für 2 Personen)** A3 10,90
Verschiedenes Gemüse in würzigem Kichererbsenmehl paniert und knusprig frittiert.
Mixed crispy Vegetable fritters in gram flour batter.

10. Lamm Kebab G, 1 8,90

Würziges Lammhackfleisch aus dem Tandoor served with sauce.
Spiced minced Lamb cooked in a clay oven, and served with sauce.

11. 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.

12. Tandoori Chicken Wings G, 1, A1 8,90

Hühnerflügel mit Gewürzen mariniert und in Tandoor gekocht Serviert mit Sauce.
Chicken wings marinated with spices and cooked in Tandoor, served with sauce.

13. Pommes Frites / French Fries 3,50

Suppen / Soup

21. Daal Shorba G, 8 4,90

Linsensuppe mit frischen korianderblättern und krekzükümmel verfeinert.
Lentil soup tempered with cumin seeds and chopped coriander leaves.

22. Murg Shorba A1, C, 1, 8 5,90

Köstliche Hühnersuppe mit Eiern, Zwiebeln, Tomaten und Korianderblättern.
Delicious chicken soup cooked with eggs, onions, tomatoes and chopped coriander leaves.

23. Sabzi Shorba A1, G, 8 4,90

Frische Gemüsesuppe mit Zwiebeln. verfeinert mit Kreuzkümmel und Korianderblättern.
Fresh Vegetable soup with mushrooms tempered with onion in cumin powder and fresh coriander.

24. Mushroom Garlic Shorba A1, G, 8 5,50

Delikate Knoblauch-Pilz-Suppe mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.
Garlic and Mushroom soup with onion, garlic and ginger.

25. Tamatar Shorba G, A1, 1, 8 5,50

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahne und frischen Kräutern.
Home style tomato soup with fresh herbs and cream.

26. Fisch Shorba G, D, A1, 8 5,50
Hausgemachte Fischsuppe mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.
Home style fish soup with onion, ginger and garlic.

27. Garam Shorba G, A1, 8 5,50
Hausgemachte Lammsuppe mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.
Home style Lamb soup with onion, ginger and garlic.

Salate / Salads

(Dressing nach Wahl Joghurt / Essig und Oliven oil | Dressing with Curd / Vinegar and Olive oil)

31. Kleine Gemischter Salat G, 6 4,90
Frischer Eisberg salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Rucola.
Fresh green iceberg lettuce, tomato, cucumber, Capsicum, Oliven & Rucola.

32. Große Gemischter Salat G, 6 6,50
Frischer Eisberg salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Rucola.
Fresh green iceberg lettuce, tomato, cucumber Capsicum, Oliven & Rucola.

34. Tandoori Salat G, 6, 1 9,90
Frischer Eisberg salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Chicken Tikka Hähnchenstreifen mit Naan.
Fresh green iceberg salat, Tomato, Cucumber, Oliven, Capsicum and Tandoori chicken tikka strips with Naan.

35. Garnelen Tandoori Salat B, G, 1, 6 12,90
Frischer Eisberg salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Tandoori Garnelen mit Naan.
Fresh green iceberg salat, Tomato, Cucumber, Oliven, Capsicum and Tandoori Prawns with Naan.

Beilagen / Side dishes

- 41. Mixed Raita** G, 2 3,90
Joghurt mit gewürfelten Zwiebeln, Gurken und Tomaten verfeinert mit Chat Masala und frischen Korianderblättern
Sliced onion, cucumber, tomato. chat masala and coriander leaves mixed with curd.
- 42. Mixed Pickles** G, 6, 2 1,90
Verschiedene eingelegte Gemüsestückchen eine herb würzige Beilage.
Small pieces of vegetable preserved in a hot and sour marinade.
- 43. Naan** A1, 2 2,50
Fluffiges fladenbrot aus Weizenmehl frisch aus dem Tandoor (traditioneller indischer Lehmofen).
Leavened wheat flour bread baked in a tandoor (traditional Indian clay oven).
- 44. Roti** A2 2,50
Fluffiges Fladenbrot aus Vollkornmehl frisch aus dem Tandoor (traditioneller indischer Lehmofen).
Leavened wheat flour bread baked in a tandoor (traditional Indian clay oven).
- 45. Butter Naan** G, A1, 2 2,90
Fluffiges Fladenbrot mit butter aus Weizenmehl frisch aus dem Tandoor.
Leavened wheat flour with butter bread baked in a tandoor (traditional Indian clay oven).
- 46. Garlic Naan** G, A1, 2 3,50
Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch und Korianderblättern.
Leavened fresh garlic chopped and coriander leaves, baked in a tandoor (traditional Indian clay oven).
- 47. Paneer Naan** A1, G, 2 4,50
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Hüttenkäse.
Leavened bread stuffed with home made cottage cheese baked in the tandoor.
- 48. Keema Naan** A1, G, 2 4,50
Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräutern.
Leavened bread stuffed with lamb mince, ginger, garlic, herbs baked in the tandoor.
- 49. Peshwari Naan** A1, G, H3, H4, H1 4,50
Fladenbrot mit einer Füllung aus Mandeln, Sultaninen, Kokosflocken, Honig und getrockneten Früchten.
Leavened bread stuffed with almonds, sultanas, coconut powder, honey and dried fruits.

- | | |
|---|------|
| 50. Papadam <small>A4</small> | 3,50 |
| Sehr knuspriges. dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl wird mit Tamarinde Dip gereicht.
Crisply fried cracker made of black lentil with Tamarind dip. | |
| 51. Basmati Rice | 2,50 |
| 52. Mango Chutney / Joghurt Sauce / Minz Sauce <small>2, 3, G, 1</small> | 1,00 |
| 53. Pommes Frites / French Fries | 3,50 |

Tandoori Spezialitäten

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

- | | |
|--|-------|
| 61. Tandoori Murg <small>G, 1</small> | 14,50 |
| Hähnchenschenkel mariniert in Joghurt und Knoblauch-Ingwer Paste, und gekocht mit Zwiebeln, Paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.
Chicken thighs marinated in curd, cashew paste and cooked with Onion and Capsicum in clay oven. | |
| 62. Malai Tikka <small>G, H2, H3, H1</small> | 14,50 |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Cashewkern Paste und gekocht mit Zwiebeln, Paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.
Chicken fillet marinated in yogurt and cashew paste and cooke with Onion and Capsicum in clay oven. | |
| 63. Murg Tikka <small>G, 1</small> | 14,50 |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Knoblauch-Ingwer Paste, und gekocht mit Zwiebeln, Paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.
Chicken fillet marinated in curd, ginger-garlic paste, spice saffron & cooked in clay oven. | |
| 64. Mutton Tikka <small>G, 1</small> | 15,50 |
| Lamm mariniert in Joghurt und Knoblauch-Ingwer Paste, und gekocht mit Zwiebeln, Paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.
Lamb marinated in curd, ginger-garlic paste and cooked with Onion and Capsicum in clay oven. | |

65. Seekh Kebab G, 1 14,90

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

Spiced minced Lamb cooked with Onion, Capsicum, garlic, ginger, egg, herbs and coriander in a clay oven.

66. Tandoori Jhinga G, B, 1 16,90

Riesengarnele in einer marinade aus Joghurt, Knoblauch und Ingwer mit exotischen Gewürzen verfeinert und mit Zwiebeln und Paprika im Tandoor gegrillt.

Jumbo prawn marinated in exotic spices & yogurt and cooked with Onion and Capsicum in the clay oven.

67. Tandoori Zanderfilet (Fisch) D, G, 1 16,90

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

Tender fish fillet marinated in curd-masala sauce and cooked with onion and capsicum in clay oven.

68. Tandoori Mix Grill A1, G, 1 16,90

Kombination aus verschiedenen Grill Stücken (2 Murg Tikka. 2 Seekh Kebab. 3 Mutton Tikka. 1/2 Tandoori Murg) gekocht mit Zwiebeln im delikater Currysauce.

Combination of assorted tandoori (2 Murg Tikka, 2 Seekh Kebab, 3 Mutton Tikka, 1/2 Tandoori Murg) cooked with onion and capsicum in curry sauce.

69. Paneer Tikka G, 1 14,90

Gegrillte Paneer mariniert in Joghurt-Ingwer-Paste mit exotischen Gewürzen, Paprika und Zwiebeln im Curry Sauce.

Marinated Paneer Grilled in Tandoor and cooked with Capsicum, Onion and curry sauce.



Hänchen / Chicken

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

- 71. Murg Curry** G 12,90
Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer gebraten und in reichhaltiger Sauce serviert.
Boneless Chicken served with ginger , garlic , tomato, onion and pepper served in the curry sauce.
- 72. Murg Tikka Masala** G, 2, 1 13,90
Zarte Hähnchenbrust im Tandoor gerostet mit Zwiebeln, Paprika und in cremig-pikanter Tikka Masala Sauce nach Art des Hauses serviert.
Tender pieces of chicken roasted in the tandoor then cooked with Onion and Capsicum in our chef's special creamy piquant tikka-masala sauce.
- 73. Butter Murg** G, 1, 2, H3, H1 13,90
Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandel Sauce, Tomaten puree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen.
Tandoori chicken cooked in a creamy Cashew-Almond sauce with ghee (butter) and flavored with tomato puree and special herbs.
- 74. Murg Korma** G, H1 13,90
Hähnchenbrust Würfel zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel-Sahne Sauce.
Cubes of chicken cooked with coconut milk in a rich cream & almond sauce.
- 75. Murg Saag** G 13,90
Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen milden Gewürzen in cremiger Curry-Sahne-Sauce.
Chicken with spinach, ginger, garlic and herbs in creamy mild spicy sauce.
- 76. Murg Madras** (Scharf/hot) G, 1 13,90
Zartes Hähnchenfleisch in Senfkörnern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, versch. Kräutern angebraten und in reichhaltiger Kokos-Currysauce serviert.
Tender chicken cooked with ginger, garlic, onion, lime juice, herbs, mustard seeds in Kokos-Curry sauce.

- 77. Murg Vindaloo** (scharf/hot) 1, G 13,90
 Stark gewürzte Hähnchenbrust Würfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Sauce serviert.
 Cubes of chicken highly spiced and cooked with potatoes in hot sauce.
- 78. Murg Mango** G, 3 13,90
 Hähnchenbrust mit Mangopuree, Knoblauch, Ingwer und Mandel-Cashew paste in Sahnesauce.
 Chicken boneless cooked with ginger, garlic, in mango pulp with sweet cream sauce.
- 79. Murg Achari** G, 1, 2 13,90
 Zarte Hähnchenfilet mit paprika, Ingwer und mariniert in pickle sauce.
 Tender pieces of chicken with capsicum and ginger marinated in pickle sauce.
- 80. Murg Chilli Masala** I, G, 1 13,90
 Frittierte Hähnchenbrust im Teigmantel zubereitet mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und grünem Chilly serviert in reichhaltiger Currysauce.
 Boneless chicken fried with corn flour batter, and cooked with ginger, green chilly, onion, pepper and a touch of garlic in a rich sauce.
- 81. Murg Jalfrezi** G, 1 13,90
 Hähnchenbrust gewürfelt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce serviert.
 Cubes of chicken cooked with green pepper, onion, tomatoes and rich sauce cooked with flavoring spices.
- 85. Chicken Paderborn** G 14,50
 Hähnchenbrust, Pfifferlinge und Brokkoli mit hausgemachtem Hüttenkäse in Curry-Sahne-Sauce.
 Boneless Chicken, Chanterelles and broccoli with house made cheese cooked in curry-cream sauce.

Lamm / Lamb

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

- 91. Mutton Curry** G 14,50
Lammfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce.
Cubes of lamb sauted with ginger, garlic, tomatoes ,onion and pepper, served in a curry sauce.
- 92. Mutton Tikka Masala** G, 2, 1 15,90
Zarte Lammfleisch stücke, Zwiebeln und Paprika im Tandoor gerostet und in cremig-pikanter Tikka Masala Sauce nach Art des Hauses serviert.
Tender pieces of lamb, Onion and Capsicum roasted in a tandoor then cooked in our chef's special creamy piquant tikka sauce.
- 94. Mutton Rogan Josh** G, 2, 1 15,90
Lammfleisch mittelscharf mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Joghurt und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.
Medium hot lamb sauted with tomatoes, onion, peppers, yogurt, garlic, ginger, served in a rich curry sauce.
- 95. Mutton Saag** G 15,90
Lammfleisch in Puree aus Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und verschiedenen Kräutern.
Lamb cubes cooked in spinach puree, tomatoes, fresh ginger, garlic, herbs and cumin.
- 96. Mutton Madras** (Scharf/hot) G, 2 15,90
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern. Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Kokos-Currysauce.
Tender lamb cook with a ginger, garlic, lemon juice ,onion and mustard seed in Coconut-Curry sauce.
- 98. Mutton Jalfrezi** 2, G, 1 15,90
Saftiges Lammfleisch in Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.
Succulent tender lamb cooked with onion, green & red pepper, green chillies, tomato puree, ground coriander, cumin, ginger and garlic.
- 99. Mutton Chilli Masala** (Scharf/hot) G, 1 15,90
Lammfleisch im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in reichhaltiger Currysauce.
Boneless lamb in corn flour batter cooked with fresh onion, ginger ,garlic, pepper, green chilly in mild sauce.

100. Mutton Korma G, H1, H3 15,90

Lammfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.
Tender cubes of lamb cooked with coconut milk in a rich cream and almond sauce.

103. Mutton Paderborn G 15,90

Lammfleisch, Pfifferlinge und Brokkoli mit hausgemachtem Hüttenkäse in Curry-Sahne-Sauce gekocht.
Tender cubes of lamb meat, Chanterelles and broccoli with house made cheese cooked in curry-cream sauce.

105. Mutton Vindaloo (scharf/hot) 1, G 15,90

Stark gewürzte Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Sauce serviert.
Cubes of Lamm highly spiced and cooked with potatoes in hot sauce.

Ente / Duck

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

111. Ente Curry G 14,90

Entenfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce.
Cubes of duck meat sauted with ginger, garlic, tomatoes, onion and pepper, served in a curry sauce.

112. Ente Jalfrezi 2, G, 1 15,90

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

Succulent tender duck meat cooked with onion, green & red pepper, green chillies, tomato puree, ground coriander, cumin, ginger and garlic.

113. Ente Butter Masala G, H1, H3, 1 15,90

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

Duck meat cooked in a creamy unsalted ghee (butter) and flavored with tomato puree and special herbs.

114. Ente Vindaloo (scharf/hot) G 15,90

Stark gewürzte Entenfleisch Würfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Sauce serviert.
Cubes of Duck meat highly spiced and cooked with potatoes in hot sauce.

115. Ente Korma G, H1, H3 15,90

Entenfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel Sauce.
Duck meat cooked with coconut milk in a rich cream and Cashew-almond sauce.

116. Ente Madras (Scharf/hot) G, 2 15,90

Zartes Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern. Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Kokos-Currysauce.
Tender Duck meat cook with a ginger, garlic, lemon juice ,onion and mustard seed in Coconut-Curry sauce.

117. Ente Paderborn G 16,90

Entenfleisch, Pfifferlinge und Brokkoli mit hausgemachtem Hüttenkäse in Curry-Sahne-Sauce gekocht.
Duck meat, Chanterelles and broccoli with house made cheese cooked in curry-cream sauce.

Fisch / Fish

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

121. Punjabi Fish Curry D, 1 14,90

Zartes Rotbarschfilets in reichhaltiger Currysauce, zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Senfkörnern.
Tender fish fillet cube sauted with mustard seed, curry leave, ginger, garlic, tomatoes and in a thick sauce.

122. Fisch Chilli Masala I, D, 1 14,90

Zartes Rotbarschfilets im Teigmantel mit Zwiebeln. Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in Currysauce.
Boneless fish cooked with curry leaves, ginger, garlic, green chilli, red and green pepper in Chilli masala sauce.

123. Fisch Madras (Scharf/hot) D, G, 1 14,90

Zartes Rotbarschfilets mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosnussmilch, Zitronensaft und Gewürzen in Currysauce.
Tender fish cooked with garlic, ginger, lemon juice, onion, mustard seed, Coconut milk in curry sauce.

124. Jhinga Curry B, G, 1 16,90

Riesengarnelen mit frischen Tomaten. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.
King prawn in corn flour batter sauted in curry leaves, cumin seeds, ginger, garlic and tomatoes in a thick sauce

125. Jhinga Chilli Masala G, I, B, 1 16,90

Riesengarnelen im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und scharfem grünem Chili, serviert in Currysauce.

Tender king prawn in corn flour batter cooked with curry leaves, ginger, garlic, onion, green chilli in curry sauce.

126. Jhinga Madras (Scharf/hot) G, 2 16,90

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

King prawn cooked with garlic, ginger, lemon juice, onion and mustard seed in Coconut-Curry sauce.

127. Jhinga Butter Masala G, H1, H3, 1 16,90

Gewürfelte Garnelen aus dem Tandoor. zubereitet in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Tomaten puree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen.

Tandoori prawns cooked in a creamy ghee (butter) and flavored with tomato puree and special herbs.

128. Jhinga Korma G, H1, H3 16,90

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

Prawns cooked with coconut milk in a rich cream and almond sauce.

129. Zanderfilet G, H1, H3 16,90

Auswahl: Zanderfilet Curry, Chilli Masala, Madras, Butter Masala oder Korma.

Options: Zanderfilet Curry, Chilli Masala, Madras, Butter Masala or Korma.

Biryani

(Traditionelle Reisgerichte / Traditional rice dishes)

131. Sabzi Biryani G, H1, H3, 2 11,90

Verschiedenes zartes Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerosteten Cashew Nüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minze blättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

Tender mixed vegetable cooked with ginger, garlic, onion and herbs ,saffron, basmati rice, roasted cashew nuts, mint leaves, coriander leaves, served with a biryani sauce.

132. Murg Biryani G, H1, H3, 1, 2 13,50

Zartes Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerosteten Cashew Nüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minze blättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

Tender boneless chicken cooked with ginger, garlic, onion and herbs ,saffron, basmati rice, roasted cashew nuts, mint leaves, coriander leaves, served with a biryani sauce.

133. Mutton Biryani G, H1, 3, 2 14,50

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerosteten Cashew Nüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minze blättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

Tender Lamb cooked with ginger, garlic, onion and herbs ,saffron, basmati rice, roasted cashew nuts, mint leaves, coriander leaves, served with a biryani sauce.

134. Jhinga Biryani G, B, H1, H3, 1 16,90

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerosteten Cashew Nüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minze blättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

King prawns cooked with ginger, garlic, onion and herbs ,saffron, basmati rice, roasted cashew nuts, mint leaves, coriander leaves, served with a biryani sauce.

135. Mix Biryani G, H1, H3, 1, 2 15,90

Lammfleisch und Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerosteten Cashew Nüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minze blättern in Basmati-Reis, serviert mit Biryani-Sauce.

Lamb and Chicken cooked with ginger, garlic, onion and herbs ,saffron, basmati rice, roasted cashew nuts, mint leaves, coriander leaves, served with a biryani sauce

Vegetarisch / Vegetarian

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

- 141. Daal Tadka** 11,90
Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Curryblättern, Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.
Lentil cooked in fresh curry leaves , cumin seed, onion, ginger, garlic, herbs and garnished with coriander.
- 142. Daal Makhani** _G 11,90
Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, versch. Krautern, Kreuzkümmel und Methi in Butter und Sahne angebraten.
Lentil beans cooked with butter, cream methi, dry leaves, cumin , garlic, ginger, onion and herbs.
- 143. Saag Aloo** _G 11,90
Frischer Spinat und Kartoffeln mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen in reichhaltiger Sauce.
Fresh spinach and potato cooked with a ginger, garlic, cumin, methi leaves, herbs in a thick sauce.
- 144. Malai Kofta** _{G, H1, H3} 12,50
Bällchen aus versch. frischem Gemüse zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen in Sahne-Currysauce.
Fresh mixed vegetable balls, cooked with a herbs ginger, garlic, in a creamy thick sauce.
- 145. Palak Paneer** _G 12,50
Frischer hausgemachter Hüttenkäse zubereitet mit Spinat, Knoblauch, Ingwer, Methi und Gewürzen.
Fresh home made cottage cheese cooked with a spinach puree , ginger, garlic, cumin, methi and herbs.
- 146. Shahi Paneer** _{G, H1, H3, 1} 12,50
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und versch. Gewürzen in Sahnesauce.
Fresh home made cottage cheese in a thick gravy with cream tomato and sauce.
- 147. Mix Vegetable Korma** _{G, H1, H3} 12,50
Kombination aus verschiedenem Gemüse in reichhaltigem Curry aus Kokosnussmilch, Joghurt und Mandel-Sahne-Sauce mit Früchten garniert.
Combination of mixed vegetables cooked with coconut in a mid onion sauce and sprinkled with dry fruits.

148. Bhindi Masala Special 12,90

Zarte Okra stücke in Hüttenkäse, Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert in reichhaltiger Currysauce.
Tender cube lady fingers, cheese stir fried with turmeric and onion in thick sauce.

149. Chana Masala ^{G, 2} 11,50

Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander.
Chickpeas cooked in fresh tomatoes and onion sauce, garnished with coriander.

150. Mattar Paneer ^G 12,50

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.
Homemade cheese and green peace cooked with onion, tomato and Indian spices.

151. Aloo Gobi ² 12,50

Blumenkohl und Kartoffel Würfel gekocht mit Hüttenkäse, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln
Cauliflower and potato cooked with cheese, ginger, garlic, onion and Indian spices

152. Paneer Champignon ^G 12,50

Champignon gekocht mit Hüttenkäse, grüne Erbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.
Mushroom cooked with cheese, green peas, ginger and Indian spices in curry sauce.

153. Baingan Curry ^G 12,50

FrISChe Aubergine gekocht mit Hüttenkäse, Kichererbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.
Fresh eggplant cooked with cheese, Chickpeas, ginger and Indian spices in curry sauce.

154. Chana Saag ^{G, 2} 11,90

FrISChe Spinat und Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen in reichhaltiger Sauce.
Fresh spinach and Chickpeas cooked with a ginger, garlic, cumin, methi leaves, herbs in a thick sauce.

155. Paneer Brokkoli ^G 11,90

Brokkoli gekocht mit Hüttenkäse, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Sahne-Currysauce.
Broccoli cooked with cheese, ginger and Indian spices in curry sauce.

156. Mix Veg Jalfrezi ^{G, 1} 11,90

Kombination aus verschiedenem Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.
Combination of mixed vegetables cooked with onion, green & red pepper, green chillies, tomato puree, ground coriander, cumin, ginger and garlic.

157. Karahi Paneer G, 1

13,50

Hausgemachter Hüttenkäse mit Koriander und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt.

Homemade cottage cheese fried with onions, capsicum, tomato, ginger, garlic and coriander seeds in a spicy sauce.

Vegane Spezialitäten

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

161. Daal Tadka

11,10

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

Lentil cooked in fresh curry leaves , cumin seed, onion, ginger, garlic, herbs and garnished with coriander.

162. Saag Aloo

11,90

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

Fresh spinach and potato cooked with a ginger, garlic, cumin, methi leaves, herbs in a thick sauce.

163. Mix Vegetable Korma H1, H3, 2

12,50

Kombination aus verschiedenem Gemüse in reichhaltigem Curry aus Kokosnussmilch mit Früchten garniert.

Combination of mixed vegetables cooked with coconut milk in a mild onion sauce and sprinkled with dry fruits.

164. Bhindi Masala Special

12,90

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

Tender cube lady fingers fried with turmeric and onion in thick sauce.

165. Chana Masala 2

11,50

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

Chickpeas cooked in fresh tomatoes and onion sauce, garnished with coriander.

166. Aloo Gobi 2

12,50

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

Cauliflower and potato cooked with ginger, garlic, onion and Indian spices.

167. Chana Saag ² 11,90

Frischer Spinat und Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen.
Fresh Spinach and Chickpeas cooked with ginger, garlic, cumin, methi leaves and herbs.

168. Mix Veg Jalfrezi ¹ 11,90

Kombination aus verschiedenem Gemüse gekocht mit Paprika, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln verfeinert mit Coriander, Kreuzkümmel und Indischen Gewürzen.
Combination of mixed vegetables cooked with Capsicum, Onion, ginger, garlic, coriander seeds and cumin.

Dessert

171. Gulab Jamun ^{3, A1, 2, H3} 5,90

Frittierte Bällchen aus getrocknete Milch und Hüttenkäse serviert mit vanilla ice.
Soft delicious berry sized balls made of milk solids served with vanilla ice cream.

172. Kheer (Rice Pudding) ^{G, 3, A1, 2, H3, H1} 5,90

Süßer Indischer Milchreis verfeinert mit Zimt und Vanilleschoten, garniert mit Mandeln und Pistazien.
Rice cooked in milk with a cinnamon flavor, vanilla pods and creamy sauce, garnished with almonds and pistachios.

173. Eis Solo kugel (Erdbeere/Vanilla/Schokolade) ^G 1,60

174. Eis Mix (Erdbeere, Vanilla und Schokolade) ^G 4,50

175. Extra Sahne ^G 1,00

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Allergeninformation

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

Zusatzstoffen

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