Vorspeisen

(mit Salat und 3 verschiedenen Dips) ^{G,K}

1. Gobi Pakora	5,50
Blumenkohlstücke mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
2. Bengen Pakora	5,50
Auberginenscheiben mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
3. Paneer Pakora ^G	6,50
Indischer Rahmkäse mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
4. Murgh Pakora ¹	5,90
Hähnchenfleischstücke mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
5. Onion Bhaji (Onion Pakora)	5,10
Zwiebelringe mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
6. Fisch ^D - Scampi Pakora	8,90
mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
7. Samosa ^A	6,50
zwei gefüllte Teigtaschen mit Erbsen, Rosinen und Kartoffeln	
8. Egg Pakora	5,90
zwei gekochte Eier, mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert	
9. Mix Pakora Vegetarisch	7,90
verschiedene vegetarische Pakoras	

Creme-Suppe

21. Mulligatawny ^{A,G,2}	4,90
fein gewürzte Hühnersuppe mit Fleischstückchen	
22. Daal Soup ^{A,G,4,2}	4,90
gehaltvolle rote Linsensuppe, nach nordindischer Art	
23. Sabji Shorba ^{A,G,2}	4,90
Suppe mit verschiedenen Gemüsesorten	
24. Lasan Soup ^{A,G,2}	4,90
Knoblauchsuppe	
26. Tomatensuppe ^{A,G}	5,90
mit feinen Kräutern, Kokos und Gewürzen abgeschmeckt	
27. Sauer-Scharf Suppe ^{A,G,2}	5,90
fein cremige Suppe mit Lamm und Huhn (scharf)	

Salate

(mit Kräuter-Joghurtsoße)^g

31. Jaipuri Salat	7,90
grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Zwiebeln und Möhren	
32. Chicken Salat	8,90
grüner Salat mit gebratenem Hähnchenfleisch und Fladenbrot	
34. Kleiner gemischter Salat	4,90

Vegetarische Gerichte

41. Mix Sabji (Vegan)	10,60
verschiedene Gemüsesorten in feiner Curry-Kräutersoße	
42. Saag Paneer^g	10,90
indischer Rahmkäse mit fein gewürztem Spinat	
43. Daal Tarka (Vegan)	10,50
rote Linsen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in Curry-Kräutersoße	
44. Daal Makhni^g	10,90
gemischte Linsen (verschiedene Linsensorten) mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und feiner Kräuterbutter ^g	
45. Paneer Butter Masala^{g,H}	10,90
indischer Rahmkäse mit Curry, Kräutern, Ingwer, Knoblauch und Butter in Cashewsoße	
46. Krahi Paneer^g	11,50
indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currykräutersauce	
47. Matar Paneer^g	11,50
indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen fein gewürzt in Curry-Kräuter-Sahnesoße	
48. Shahi Paneer^{g,H,4}	11,50
indischer Rahmkäse in Tomaten - Cashewsauce	
49. Malai Kofta^H	11,90
zwei Gemüsekegel aus einem Mus von Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahnesoße	
50. Shahi Bengen^{1,2} (Aubergine, Tomate oder Paprika)^{g,H,4}	11,90
gefüllt mit einem Mus aus Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahnesoße	
51. Aloo Palak (Vegan) Kartoffeln in fein gewürztem Spinat	10,50
52. Daal Palak (Vegan) rote Linsen mit fein gewürztem Spinat	10,50
53. Chole Bhature (Vegan)	10,50
Kichererbsen gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer in Curry-Kräutersoße	
54. Sabji Vindaloo (Vegan)^J	11,90
verschiedene Gemüsesorten in fein gewürzter Sauer-Scharfer-Soße	

***Indischer Rahmkäse: Frischmilchkäse, der den Geschmack der Soßen und Gewürze aufnimmt.**

Hähnchenfleischgerichte

61. Chicken Curry	10,90
Hähnchenfleisch in würziger Currysauce	
62. Murgh Saag ^G	11,90
Hähnchenfleisch in fein gewürztem Spinat	
63. Murgh Korma ^{G,H}	11,90
Hähnchenfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos in Cashew-Curry-Sahnesoße	
64. Murgh Vindaloo (scharf) ^J	11,90
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Pflaumen in Leicht sauer-scharfer Currysoße	
65. Murgh Khumb ^{G,H}	11,90
Hähnchen mit Pilzen in fein cremiger Cashew-Curry-Sahnesoße ^G	
66. Butter Chicken ^{G,H,4}	12,90
Hähnchenfleisch in Tomaten - Cashewsauce	
67. Murgh Krahi	11,90
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Curry-Kräutersoße	
68. Murgh Spezial ^{G,H}	12,90
Hähnchen mit verschiedenen Gemüsesorten in milder Curry-Sahne-Soße	
72. Murgh Do Piazza (scharf) ^G	11,90
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße mit feiner Chilinote	

Lammspezialitäten

92. Mutton Do Piazza (scharf) ^{G,J}	13,90
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße mit feiner Chilinote	
93. Mutton Saag ^{G,J}	13,90
Lammfleisch mit fein gewürztem Spinat	
94. Mutton Krahi ^J	13,90
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Curry-Kräutersoße	
95. Mutton Rogan Josh ^J	13,90
Lammfleisch mit einer fein abgeschmeckten Ingwer-Curry-Kräuter-Soße	
96. Mutton Vindaloo (scharf) ^J	13,90
Lammfleisch mit Kartoffeln und Pflaumen in Leicht sauer-scharfer Currysoße	
97. Mutton Korma ^{G,H,J}	13,90
Lammfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos, in Cashew-Curry-Sahnesoße	
98. Mutton Sabji ^{G,J}	13,90
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in feiner Kräutersauce ^G	

Tandoori Spezialitäten

- (serviert auf einer heißen Platte) €
- 81. Mutton Tikka** ^{1,4} **15,50**
 eingelegtes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 82. Sabji Tikka** ^{1,4} (Vegan) **14,50**
 eingelegtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons und Kartoffeln) mit Tomate, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 83. Murgh Tikka** ^{1,4,G} **14,90**
 eingelegtes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch
- 85. Tikka Spezial** **18,00**
 mariniertes gerilltes Hähnchen- und Entenbrustfilet mit mildem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in würziger Masalasoße
- 86. Fisch Tikka** ^{1,2,D,4} **16,20**
 eingelegter Fisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch
- 87. Mix Tikka** ^{1,G,B,4} **17,50**
 Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Käse und 2 Scampis mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
- 88. Mutton Murgh Masala** ^{1,G,4} **16,50**
 eingelegtes Hähnchenfleisch und eingelegtes Lammfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Masala-Soße
- 89. Tandoori Chicken** ^{G,4} **14,90**
 eingelegtes Hähnchenfleisch mit Knochen, gewürzt mit feinem Tandoorigewürz Paprika, Tomaten, Zwiebeln Ingwer und Knoblauch
- 100. Fisch Platte** **15,90**
 Fisch ^D, Scampis ^B und Shrimps ^B mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch ⁴
- 29. Murgh Tikka Masala** ^{1,G,4} **14,90**
 eingelegtes Hähnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauch in Masala-Soße

Tandoori:

Ist eine typische indische Gewürzmischung, die als Marinade verwendet wird. Unsere Tandoori-Gerichte werden teilweise im hauseigenen Tandoori-Ofen (indischer Tonofen, der mit Holzkohle betrieben wird) gegrillt.

Scampispezialitäten

- 125. Scampi Masala** ^B **16,90**
 Scamp ^B mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Masalasoße
- 126. Scampi Butter Masala** ^{G,B,H} **16,90**
 Scamp ^B mit Ingwer, Knoblauch und Butter in Cashew-Kräutersoße

Fischspezialitäten

- 121. Fisch Malai Curry**^{G,D,H} **12,90**
in Senföl^Jgebratener Fisch ^Din cremiger Currysoße
- 123. Fisch Makhni**^{G,D,H,4} **12,90**
Fisch in fein Cremiger roter Cashew-Curry-Sahne-Soße^G
- 124. Punjabi Fisch (scharf)**^P **12,90**
Fisch^D mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Weißkohl in Currysoße mit feiner Chilinote

Spezialitäten mit gebratenem Reis

(dazu Raita)^G

- 131. Murgh Biryani**^{E,H} **12,90**
gelber Reis mit zartem Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüsse und Cashewkernen
- 132. Sabji Biryani**^{E,H} **12,50**
gelber Reis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüssen und Cashewkernen
- 133. Mix Biryani**^{E,H} **15,50**
gemischte Reispfane mit Lamm und Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Rosinen, Kokos, Erdnüsse und Mandeln
- 134. Mutton Biryani**^{E,H} **13,90**
gelber Reis mit zartem Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüssen und Cashewkernen

Wählen Sie Ihre Speisen:

*scharf

*mittelscharf

*indisch scharf

Desserts

- 149. Mangocreme**** 5,90
mit Mandeln^H und Sahne^G
- 150. Kheer** 5,90
warmer indischer Milchreis^G mit Kardamon, Zimt und Mandeln

Beilagen

- Bhatura** - Fladenbrot^{A,G} in Öl gebacken 1,90
- Papardam** - hauchdünnes Knusperbrot^A aus Kichererbsenmehl 1,70
- Chapatti** - Vollkornbrot^A aus dem Tandoori-Ofen 2,10
- Naan Brot** - Fladenbrot^{A,G} aus dem Tandoori-Ofen 2,50
- Basmatireis** mit Nelken und Kardamon gekocht 1,50

Extra Beilagen

- Raita** - indischer Joghurt^G mit Gurken und Tomaten 2,90
- Butter-Naan^{A,G}** 2,70
- Käse-Naan^{A,G}** 3,10
- Knoblauch-Naan^{A,G}** 2,90
- Jeerareis** mit Erbsen und Kreuzkümmel 4,90
- Mango Chutney³** - Mangopaste aus zerkleinerten Früchte mit Gewürzen 1,90
- Achar^{3,J}** - eingelegte Früchte und Gemüse, sauer-scharf 1,90
- Cheese Onion Naan^G** - gefülltes Fladenbrot mit Goudakäse und Zwiebeln 3,90

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff 2. mit Geschmacksverstärker 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff 5. mit Phosphat 6. mit Süßungsmittel 7. koffeinhaltig 8. chininhaltig
9. geschwärzt 10. enthält Phenylalaninqualle

** Enthält Farbstoff E102. Kann in seltenen Fällen die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

Allergene

A. glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja
G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H. Schalenfrüchte
I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Schwefeldioxid und Sulfite M. Lupinen N. Weichtiere