

## Vorspeisen

(mit Salat und 3 verschiedenen Dips)

|  | €    |
|--|------|
| <b>1. Gobi Pakora</b><br>Blumenkohlstücke mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert                   | 4,90 |
| <b>2. Bengen Pakora</b><br>Auberginenscheiben mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert               | 4,90 |
| <b>3. Panir Pakora</b><br>Hausgemachter indischer Rahmkäse mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert  | 5,10 |
| <b>4. Murgh Pakora<sup>1</sup></b><br>Hähnchenfleischstücke mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert | 5,90 |
| <b>5. Onion Bhaji (Onion Pakora)</b><br>Zwiebelringe mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert        | 5,10 |
| <b>6. Fisch<sup>D</sup> - Scampi<sup>B</sup> Pakora</b><br>mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert  | 8,90 |
| <b>7. Samosas</b><br>zwei gefüllte Teigtaschen mit Erbsen, Rosinen und Kartoffeln                        | 5,90 |
| <b>8. Egg Pakora</b><br>zwei gekochte Eier, mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert                 | 5,90 |
| <b>9. Mix Pakora Vegetarisch</b><br>verschiedene vegetarische Pakoras                                    | 7,90 |

## Creme-Suppen

|   | €    |
|---|------|
| <b>21. Mulligatawny<sup>6</sup></b><br>fein gewürzte Hühnersuppe mit Fleischstückchen         | 4,90 |
| <b>22. Daal Soup<sup>1,6</sup></b><br>gehaltvolle rote Linsensuppe, nach nordindischer Art    | 4,90 |
| <b>23. Sabji Shorba<sup>6</sup></b><br>Suppe mit verschiedenen Gemüsesorten                   | 4,90 |
| <b>24. Lasan Soup<sup>6</sup></b><br>Knoblauchsuppe   | 4,90 |
| <b>26. Tomatensuppe<sup>1,6</sup></b><br>mit feinen Kräutern, Kokos und Gewürzen abgeschmeckt | 5,90 |
| <b>27. Sauer-Scharf Suppe<sup>A,2</sup></b><br>fein cremige Suppe mit Lamm und Huhn (scharf)  | 5,90 |

## Salate

(mit Kräuter-Joghurtsoße)

- |  | €    |
|--|------|
| <b>31. Jaipuri Salat</b><br>grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Zwiebeln und Möhren | 7,90 |
| <b>32. Chicken Salat</b><br>grüner Salat mit gebratenem Hähnchenfleisch und Fladenbrot           | 8,90 |
| <b>33. Bauern Salat</b><br>mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Oliven, Peperoni und Ei        | 7,90 |
| <b>34. Kleiner gemischter Salat</b>  | 4,90 |

## Vegetarische Gerichte

- |  | €     |
|--|-------|
| <b>41. Mix Sabji (Vegan)</b><br>verschiedene Gemüsesorten in feiner Curry-Kräutersoße  | 9,50  |
| <b>42. Saag Paneer</b><br>indischer Rahmkäse mit fein gewürztem Spinat   | 9,90  |
| <b>43. Daal Tarka (Vegan)</b><br>rote Linsen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in Curry-Kräutersoße  | 9,50  |
| <b>44. Daal Makhni</b><br>gemichte Linsen (verschiedene Linsensorten) mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und feiner Kräuterbutter <sup>G</sup>  | 9,90  |
| <b>45. Panir Butter Masala</b><br>indischer Rahmkäse mit Curry, Kräutern, Ingwer, Knoblauch und Butter in Cashewsoße   | 9,90  |
| <b>47. Matar Paneer</b><br>indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen fein gewürzt in Curry-Kräuter-Sahnesoße  | 10,50 |
| <b>48. Dum Aloo Kashmiri</b><br>gefüllte Kartoffeln mit feinem Mus von versch. Gemüse und getrockneten Früchten  | 10,50 |
| <b>49. Malai Kofta</b><br>zwei Gemüsekegel aus Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahnesoße   | 10,50 |
| <b>50. Shahi Bengen</b> <sup>1,2</sup> (Aubergine, Tomate oder Paprika)<br>gefüllt mit einem Mus aus Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahnesoße | 10,50 |
| <b>51. Aloo Palak</b> vegan<br>Kartoffeln in fein gewürztem Spinat   | 9,90  |
| <b>52. Daal Palak</b> vegan<br>rote Linsen mit fein gewürztem Spinat   | 9,90  |
| <b>53. Chole Bhature (Vegan)</b><br>Kichererbsen gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer in Curry-Kräutersoße   | 9,90  |
| <b>54. Sabji Vindaloo (Vegan)</b><br>verschiedene Gemüsesorten in fein gewürzter Saur-Scharf-Soße mit Pflaumen   | 9,90  |

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

## Hähnchenfleischgerichte

|   | €     |
|---|-------|
| <b>61. Murgh Kashmiri</b><br>Hähnchen mit verschiedenen Obstsorten in Cashew - Sahnesoße (sehr mild)  | 10,50 |
| <b>62. Murgh Saag</b><br>Hähnchenfleisch in fein gewürztem Spinat   | 10,50 |
| <b>63. Murgh Korma</b><br>Hähnchenfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos in Cashew-Curry-Sahnesoße   | 10,50 |
| <b>64. Murgh Vindaloo</b> <sup>1</sup> (sauer-scharf)<br>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Pflaumen in roter Currysoße                       | 10,50 |
| <b>65. Murgh Khumb</b><br>Hähnchen mit Pilzen in fein cremiger Cashew <sup>H</sup> -Curry-Sahnesoße <sup>G</sup>                              | 10,50 |
| <b>66. Murgh Makhni</b> <sup>1</sup><br>eingelegtes Hähnchenfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos und Cashewkernen in Curry-Sahnesoße           | 10,90 |
| <b>67. Murgh Krahi</b><br>Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Curry-Kräutersoße                                    | 10,50 |
| <b>68. Murgh Spezial</b><br>Hähnchen mit verschiedenen Gemüsesorten in milder Curry-Sahne-Soße  | 10,90 |
| <b>72. Murgh Do Piazza</b> (scharf)<br>Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße mit feiner Chilinote | 10,90 |

## Lammspezialitäten

|  | €     |
|--|-------|
| <b>92. Mutton Do Piazza</b> (scharf)<br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße mit feiner Chilinote | 11,90 |
| <b>93. Mutton Saag</b><br>Lammfleisch mit fein gewürztem Spinat  | 11,50 |
| <b>94. Mutton Krahi</b><br>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Curry-Kräutersoße                                    | 11,90 |
| <b>95. Mutton Rogan Josh</b><br>Lammfleisch mit einer fein abgeschmeckten Ingwer-Curry-Kräuter-Soße  | 11,90 |
| <b>96. Mutton Vindaloo</b> (sauer-scharf)<br>Lammfleisch mit Kartoffeln und Pflaumen in roter Currysoße                                    | 11,90 |
| <b>97. Mutton Korma</b><br>Lammfleisch mit Rosinen, Mandeln, Kokos, in Cashew-Curry-Sahnesoße  | 11,90 |
| <b>98. Mutton Sabji</b><br>Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in feiner Kräutersoße <sup>G</sup>                                   | 11,90 |

# Tandoori Spezialitäten

(serviert auf einer heißen Platte)

€

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>81. Mutton Tikka</b> <sup>1</sup>   | <b>13,90</b> |
| eingelegtes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  |              |
| <b>82. Sabji Tikka</b> <sup>1</sup> (Vegan)  | <b>12,50</b> |
| eingelegtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Champignons und Kartoffeln) mit Tomate, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch             |              |
| <b>83. Murgh Tikka</b> <sup>1</sup>  | <b>13,50</b> |
| eingelegtes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch   |              |
| <b>85. Tikka Spezial</b>   | <b>18,00</b> |
| mariniertes gerilltes Hähnchen- und Entenbrustfilet mit mildem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in würziger Masalasoße |              |
| <b>86. Fisch Tikka</b> <sup>1,2</sup>  | <b>14,90</b> |
| eingelegter Fisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch   |              |
| <b>87. Mix Tikka</b> <sup>1</sup>  | <b>15,90</b> |
| Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Käse und 2 Scampis mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch                                |              |
| <b>88. Mutton Murgh Masala</b> <sup>1</sup>  | <b>13,90</b> |
| eingelegtes Hähnchenfleisch und eingelegtes Lammfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Masala-Soße                  |              |
| <b>89. Tandoori Chicken</b>  | <b>12,90</b> |
| eingelegtes Hähnchenfleisch mit Knochen, gewürzt mit feinem Tandoori, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch               |              |
| <b>100. Fisch Platte</b>   | <b>15,90</b> |
| Fisch <sup>D</sup> , Scampis <sup>B</sup> und Shrimps <sup>B</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch <sup>4</sup>           |              |
| <b>29. Murgh Tikka Masala</b> <sup>1</sup>   | <b>13,50</b> |
| 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.

## 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 Phenylalaninquelle

## 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

## Fischspezialitäten

- |   | €     |
|---|-------|
| <b>121. Fisch Malai Curry</b><br>in Senfö <sup>J</sup> gebratener Fisch <sup>D</sup> in cremiger Currysoße  | 10,90 |
| <b>122. Fisch Bemisal</b><br>in Senfö <sup>J</sup> gebratener Fisch <sup>D</sup> in gewüztem Spinat <sup>G</sup> mit feiner Minznote                      | 10,90 |
| <b>123. Fisch Makhni</b><br>Fisch in fein Cremiger roter Cashew-Curry-Sahne-Soße <sup>G</sup>   | 10,90 |
| <b>124. Punjabi Fisch (scharf)</b><br>Fisch <sup>D</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Weißkohl in Currysoße mit feiner Chilinote | 10,90 |
| <b>128. Fisch Punjabi (scharf)</b><br>mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Weißkohl in Currysoße mit feiner Chilinote                    | 10,90 |

## Scampispezialitäten

- |  | €     |
|--|-------|
| <b>125. Scampi Masala</b><br>Scamp <sup>B</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Masalasoße | 14,90 |
| <b>126. Scampi Butter Masala</b><br>Scamp <sup>B</sup> mit Ingwer, Knoblauch und Butter in Cashew-Kräutersoße      | 14,50 |

## Spezialitäten mit gebratenem Reis

- |   | €     |
|---|-------|
| (dazu Raita)  |       |
| <b>131. Murgh Biryani</b><br>gelber Reis mit zartem Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüsse und Cashewkernen                 | 10,90 |
| <b>132. Sabji Biryani</b><br>gelber Reis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüssen und Cashewkernen                  | 10,50 |
| <b>133. Mix Biryani</b><br>gemischte Reispfane mit Lamm und Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Resinen, Kokos, Erdnüsse und Mandeln | 13,90 |
| <b>134. Mutton Biryani</b><br>gelber Reis mit zartem Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Mandeln, Erdnüssen und Cashewkernen                   | 11,20 |

**Wählen Sie Ihre Speisen:**

\*scharf

\*mittelscharf

\*indisch scharf

## Desserts

|   | €    |
|---|------|
| <b>149. Mangocreme</b><br>mit Mandeln <sup>H</sup> und Sahne <sup>G</sup>                   | 5,90 |
| <b>150. Kheer</b><br>warmer indischer Milchreis <sup>G</sup> mit Kardamon, Zimt und Mandeln | 5,90 |
| <b>151. Chaat</b><br>süß-saurer Obstsalat   | 5,90 |