

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Mulligatawany Soup ^{A.1, E, F}
traditionelle indische Suppe aus
Hähnchenbrustfilet und Gewürzen | 4,50 |
| 11 | Daal Soup ^{A.1, E, F}
vegetarische Suppe aus indischen
roten Linsen und Gewürzen | 4,50 |
| 12 | Tomato Soup ^{A.1, E, F}
leckere Tomatensuppe mit Gewürzen,
garniert mit Sahne | 4,50 |
| 13 | Sauer-Scharf-Suppe ^{A.1, E}
mit gehacktem Lammfleisch ¹² | 5,20 |
| 14 | Mango Suppe ^{A.1, E, F, H.1}
aus leckeren indischen Alphonso-Mangos | 4,70 |
| 15 | Anti Erkältungssuppe ^{A.1, E}
eine scharfe Suppe mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kräutern | 4,70 |

Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Kleiner gemischter Salat ^D | 6,50 |
| | Großer gemischter Salat mit... | |
| 21 | ... Rahmkäse ^F | 8,50 |
| 22 | ... gegrillten Hähnchenfiletstreifen | 8,90 |
| 23 | ... gegrillten Scampi ^C | 12,90 |
| 24 | Rucola Salat ^F
Rucola Salat mit Kirschtomaten,
frischen Champignons und frischem Rahmkäse | 8,50 |

Vorspeisen

*Alle Vorspeisen werden mit 3 schmackhaften Saucen serviert.
Die Pakoras werden in Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert.*

- | | | |
|----|--|-------|
| 29 | Veg. Manchuria ^{A.1, H.1, H.4}
Bällchen aus gehacktem Gemüse in Sweet-Chilli-Soja-Sauce mit Zwiebeln | 5,90 |
| 30 | Samosas ^{A.1, H.1, H.4}
Teigtaschen aus gewürzten Kartoffeln, Erbsen und Linsen | 5,50 |
| 35 | Chicken Pakoras Hähnchenbrustfilet | 5,90 |
| 36 | Fish Pakoras ^B Zanderfilet | 6,90 |
| 37 | Vorspeisen Teller - Vegetarisch ^{F für 2 Personen}
eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras (Rahmkäse, Zwiebeln,
Champignons, Kartoffeln, Blumenkohl, Auberginen) | 12,90 |
| 38 | Vorspeisen Teller - Vegetarisch ^{F für 1 Person} | 6,90 |
| 39 | Pakoras nach Wahl ^{6 Stück pro Sorte}
Rahmkäse ^F , Zwiebeln, Champignons,
Kartoffeln, Blumenkohl oder Auberginen | 5,50 |
| 40 | Vorspeisen Teller - Non-Vegetarisch ^{für 2 Personen}
eine Zusammenstellung von gegrillten Hähnchenschenkel,
Hähnchenbrustfilet, gehackte Hähnchen- und Lamm-Spieße | 17,50 |

Tandoori Spezialitäten

Tandoor ist der traditionelle indische Lehmofen, in dem Fleisch und Gemüse auf offener Flamme gegrillt werden. Unsere Tandoori Spezialitäten werden mit einer Ingwer-Joghurt ^F Paste und zahlreichen Gewürzen mariniert und auf heißer Platte serviert.

*Dazu reichen wir schmackhafte Currysauce,
Basmatireis und Salat ^D.*

- | | | |
|----|---|-------|
| 44 | Sabzi Tikka
verschiedenes Gemüse gebraten
mit Curry und Tandoori Gewürzen | 13,50 |
| 45 | Tandoori Chicken
mit Hähnchenschenkel | 14,90 |
| 46 | Paneer Tikka ^F
mit Rahmkäse | 15,90 |
| 47 | Chicken Tikka
mit Hähnchenbrustfilet | 15,90 |
| 48 | Lamm Tikka
mit Lammfleisch | 16,90 |
| 49 | Fisch Tikka ^B
mit Zanderfilet | 17,90 |
| 50 | Scampi Tikka ^C
mit Großgarnelen | 18,90 |
| 51 | Batak Tikka
mit Entenbrustfilet | 17,90 |
| 52 | Kali Miri Chicken ^F
Hähnchenbrustfilet eingelegt in
einer Paste aus frischem Minze,
schwarzer Pfeffer, Ingwer und Gewürzen | 15,90 |
| 53 | Tandoori Mix ^{B, C}
Kombination von Tandoori Chicken,
Chicken Tikka, Lamm Tikka,
Fisch Tikka und Scampi Tikka | 18,90 |

Vegane Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | | |
|----|---------------------------------|---|-------|
| 63 | Dal Tadka | aromatische gelbe Linsen, mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander sowie pikanten indischen Gewürzen zubereitet | 10,90 |
| 64 | Aloo Bengan Masala | Kartoffelwürfeln und Auberginenstücke gebraten in einer exotischen Gewürzmischung, abgerundet mit Kokosmilch | 10,90 |
| 66 | Mix Vegetable | verschiedenes Gemüse gekocht mit milden Gewürzen in einer Currysauce | 10,90 |
| 68 | Aloo Gobhi | Blumenkohl und Kartoffelwürfel, gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln | 10,90 |
| 69 | Aloo Saag ^{A.1} | Kartoffeln und Spinat in leckerer Sauce mit Gewürzen | 10,90 |
| 72 | Punjabi Choley | Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln und Gewürzen nach Punjabi Art | 10,90 |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | | |
|----|--|--|-------|
| 65 | Dal Makhani ^F | verschiedene Linsen mit milden Gewürzen in einer Curry-Buttersauce | 10,90 |
| 67 | Mattar Paneer ^F | hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen | 11,50 |
| 70 | Palak Paneer ^F | hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten | 11,50 |
| 71 | Malai Kofte ^{D, F, H.4} | Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse, Nüssen und Rosinen in einer milden Curry-Sahnesauce | 11,90 |
| 73 | Shahi Paneer ^{F, H.1, H.4} | hausgemachter frischer Rahmkäse gekocht in einer Sahnesauce mit Früchten | 13,50 |
| 74 | Shahi Bengan ^{F, H.1, H.4} | Aubergine gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln, Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen, in einer leckeren Tomaten-Sahnesauce | 13,50 |
| 75 | Paneer Makhani ^{F, H.1, H.4} | frischer Rahmkäse mit Cashewnüssen, Mandeln und feinen indischen Gewürzen in einer Tomaten-Butter-Sahnesauce | 13,50 |
| 76 | Veg. Thali | eine Zusammenstellung von 3 vegetarischen Gerichten | 16,90 |

Chicken Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Chicken Curry ^F | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer nordindischen Currysauce | |
| 81 | Chicken Palak ^{A.1, F} | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten gekocht | |
| 82 | Butter Chicken ^{F, H.4} | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet gegrillt im Tandoor, anschließend gekocht in einer Tomaten-Sahnesauce | |
| 83 | Chicken Korma ^{F, H.4} | 13,90 |
| | zartes Hähnchenbrustfilet gekocht in einer Sahnesauce mit Cashewnüssen, geriebenem Rahmkäse und Gewürzen | |
| 84 | Chicken Kambodscha | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | |
| 85 | Chicken Sabzi ^F | 12,50 |
| | Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer nordindischen Currysauce | |
| 86 | Chicken Tikka Masala ^F | 13,90 |
| | mit Ingwer und Jogurt mariniertes Hähnchenbrustfilet, anschließend im Tandoor gegrillt, in einer Currysauce | |
| 87 | Peanut Chicken ^{F, N} | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Curry-Erdnuss-Sauce | |
| 88 | Chicken Mango ^F | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer fruchtigen Mangosauce | |

Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | Lamm Curry ^F | 14,50 |
| | Lammfleisch in einer nordindischen Currysauce | |
| 91 | Lamm Palak ^{A.1, F} | 14,90 |
| | Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten gekocht | |
| 92 | Lamm Korma ^{F, H.4} | 14,50 |
| | zartes Lammfleisch gekocht in einer Sahnesauce mit Cashewnüssen, geriebenem Rahmkäse und Gewürzen | |
| 93 | Lamm Kambodscha | 14,90 |
| | Lammfleisch in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | |
| 94 | Lamm Bhuna ^F | 14,50 |
| | langsam gegartes Lammfleisch mit einem Hauch von Currysauce | |
| 95 | Lamm Sabzi ^F | 13,50 |
| | Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer nordindischen Currysauce | |
| 96 | Lamm Tikka Masala ^F | 14,90 |
| | mit Ingwer und Joghurt mariniertes Lammfleisch, anschließend im Tandoor gegrillt, in einer Currysauce | |
| 97 | Roghan Josh ^F | 14,90 |
| | Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Rahmkäse in einer leckeren Currysauce zubereitet | |

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Fisch Curry ^{B, F} | 16,50 |
| | Zanderfilet in einer nordindischen Currysauce | |
| 101 | Fisch Masala ^{B, F} | 16,90 |
| | Zanderfilet mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in spezieller indischer Sauce | |
| 102 | Prawn Masala ^{C, F} | 17,50 |
| | Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in spezieller indischer Sauce | |
| 103 | Prawn Kambodscha ^C | 17,90 |
| | Großgarnelen in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | |
| 104 | Prawn Butter Masala ^{C, F} | 17,90 |
| | Großgarnelen eingelegt in einer Knoblauch-Ingwer-Paste, gekocht in Tomaten-Sahnesauce und Butter | |

Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Ente Butter Masala ^{F, H, 4} | 16,90 |
| | Entenbrustfilet eingelegt in einer Knoblauch-Ingwer-Paste, gekocht in Tomaten-Sahnesauce und Butter | |
| 111 | Ente Korma ^{F, H, 4} | 16,90 |
| | zartes Entenbrustfilet gekocht in einer Sahnesauce mit Cashewnüssen, geriebenem Rahmkäse und Gewürzen | |
| 112 | Ente Kambodscha ^L | 16,90 |
| | Entenbrustfilet in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | |
| 113 | Ente Peanut ^N | 17,90 |
| | Entenbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse in einer leckeren Erdnuss-Currysauce | |

Jalfrezi

Alle Gerichte werden in einer pikanten scharfen Jalfrezi-Currysauce mit Blumenkohl und Paprika zubereitet, würzig und sehr aromatisch.

Dazu servieren wir Salat ^D und Basmatireis.

- | | | |
|-----|-------------------------------------|-------|
| 115 | Paneer Jalfrezi ^F | 13,50 |
| | mit hausgemachtem Rahmkäse | |
| 116 | Chicken Jalfrezi | 13,80 |
| | mit Hähnchenbrustfilet | |
| 117 | Lamm Jalfrezi | 14,90 |
| | mit Lammfleisch | |
| 118 | Scampi Jalfrezi ^C | 17,90 |
| | mit Großgarnelen | |
| 119 | Ente Jalfrezi | 16,90 |
| | mit Entenbrustfilet | |

Madras

Madras-Curry ist das populärste scharfe Curry Südindiens, stammt aus Madras, das heutige Chennai. Madras-Curry besteht aus Kreuzkümmel, Koriander, Gelbwurz und Tamarinde, mit Knoblauch, Paprika und Kokosraspeln wird der Geschmack abgerundet.

Dazu servieren wir Salat ^D und Basmatireis.

125	Chicken Madras mit Hähnchenbrustfilet	13,80
126	Lamm Madras mit Lammfleisch	14,80
127	Fisch Madras ^B mit Zanderfilet	16,40
128	Scampi Madras ^C mit Großgarnelen	17,90
129	Ente Madras mit Entenbrustfilet	16,90

Vindaloo

Der Name Vindaloo-Curry stammt aus Goa. Das scharfe Curry besteht aus Tomaten, Pfeffer, Kartoffeln, verschiedenen indischen Gewürzen und Essig ^D.

Dazu servieren wir Salat ^D und Basmatireis.

135	Chicken Vindaloo mit Hähnchenbrustfilet	13,80
136	Lamm Vindaloo mit Lammfleisch	14,80
137	Scampi Vindaloo ^C mit Großgarnelen	17,90
138	Ente Vindaloo mit Entenbrustfilet	16,90

Karahis

Karahi-Gerichte (in der Schale), stammt aus dem Herzen des Punjab. Zart gewürzt mit Knoblauch, Tomaten, grünen Paprika und feinen Kräutern und Gewürzen.

Dazu servieren wir Salat ^D und Basmatireis.

140	Paneer Karahi ^F mit hausgemachtem Rahmkäse	13,50
141	Chicken Karahi mit Hähnchenbrustfilet	13,90
142	Lamm Karahi mit Lammfleisch	14,90
143	Scampi Karahi ^C mit Großgarnelen	17,90
144	Ente Karahi mit Entenbrustfilet	16,90

Dansek

Alle Dansek-Gerichte werden mit verschiedenen Linsen und Gewürzen zubereitet.

Dazu servieren wir Salat ^D und Basmatireis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 145 | Chicken Dansek
mit Hähnchenbrustfilet | 13,80 |
| 146 | Lamm Dansek
mit Lammfleisch | 14,50 |

Biryani

Reis mit Mandeln ^{H.1}, Cashewnüssen ^{H.4}, Rosinen ^D und verschiedenen Gewürzen gebraten.

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und schmackhafter Currysauce serviert.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 150 | Sabzi Biryani
wie oben beschrieben,
dazu verschiedenes Gemüse | 11,50 |
| 151 | Chicken Biryani
wie oben beschrieben,
dazu Hähnchenbrustfilet | 13,50 |
| 152 | Lamm Biryani
wie oben beschrieben,
dazu Lammfleisch | 14,50 |
| 153 | Jheenga Biryani ^C
wie oben beschrieben,
dazu Großgarnelen | 17,50 |
| 154 | Mix Biryani
wie oben beschrieben, dazu Gemüse,
Hähnchenbrustfilet und Lammfleisch | 15,90 |

Joshi Platte

Aperitif

Mangosekt ^D

Vorspeise

Linsensuppe ^{A.1, E, F}

Hauptgang

Mattar Paneer ^F, Aloo Saag ^{A.1, F},
Dal Punjabi ^F, Mix Vegetables ^F

Beilagen

Basmatireis, Salat ^D,
drei verschiedene schmackhafte Saucen,
Tandoori Brot ^{A.1}, Pickles

Dessert ^{F, 1}

Vanille- und Schokoeis

160 für 2 Personen 45,50

161 für 3 Personen 65,50

162 für 4 Personen 85,80

Karan Platte

Aperitif

Lycheesekt ^D

Vorspeise

Mulligatawany Suppe ^{A.1, E, F}

Hauptgang

Palak Paneer ^F, Chicken Korma ^{F, H.4},
Lamm Karahi, Fisch Curry (Zanderfilet ^B)

Beilagen

Basmatireis, Salat ^D,
drei verschiedene schmackhafte Saucen,
Tandoori Brot ^A, Pickles

Dessert ^{F, 1}

Vanille- und Schokoeis

165 für 2 Personen 50,80

166 für 3 Personen 68,90

167 für 4 Personen 91,20

Parag Platte

Aperitif

Mangosekt ^D

Vorspeise

Samosas

Hauptgang

Paneer Karahi ^F, Chicken Vindaloo ^D,
Lamm Korma ^{F, H.4}, Fisch Masala (Zanderfilet ^B)

Beilagen

Basmatireis, Salat ^D,
drei verschiedene schmackhafte Saucen,
Tandoori Brot ^{A.1}, Pickles

Dessert ^{F, 1}

Vanille- und Schokoeis

170 für 2 Personen 50,80

171 für 3 Personen 68,90

172 für 4 Personen 91,20

Vipan Platte

Aperitif

Aperol Spritz ^{D, 1}

Vorspeise

Chicken Tikka

Hauptgang

Paneer Jalfrezi ^F, Butter Chicken ^{F, H.4},
Lamm Palak ^{A.1, F}, Fisch Madras (Zanderfilet ^B)

Beilagen

Basmatireis, Salat ^D,
drei verschiedene schmackhafte Saucen,
Tandoori Brot ^{A.1}, Pickles

Dessert ^{F, 1}

Vanille- und Schokoeis

175 für 2 Personen 55,80

176 für 3 Personen 75,90

177 für 4 Personen 99,90

Desserts

180	Eis ^{F, 14}	3,20
	zwei verschiedene Eiskugeln mit Sahne	
181	Gulab Jamun ^{A.1}	5,70
	drei warme Grießbällchen	
182	Vanilla Rasgulla ^{A.1, F, 1}	5,90
	zwei Grießbällchen mit Vanilleeis	
183	Mango ^F - oder Kulfi-Eis ^F	5,90
184	Gebackene Banane ^{F, 1, 14}	6,90
	mit Honig, Vanilleeis und Sahne	

Brote & Beilagen

Alle Brote (außer Batura) werden im Tandoor gebacken.

185	Batura ^{A.1, F}	2,50
	frittiertes Weizenmehlbrot	
186	Roti ^{A.1}	2,80
	Vollkornbrot	
187	Parantha ^F	3,50
	Vollkornbrot mit Butter	
188	Aloo Parantha ^F	4,50
	Vollkornbrot mit Butter, gefüllt mit Kartoffeln	
189	Naan ^{A.1, F}	2,70
	Weizenmehlbrot	
190	Garlic Naan ^{A.1, F}	3,20
	Weizenmehlbrot mit Knoblauch	
191	Butter Naan ^{A.1, F}	3,30
	Weizenmehlbrot mit Butter	
192	Cheese Naan ^{A.1, F}	4,60
	Weizenmehlbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse	
193	Pudina Naan ^{A.1, F}	3,20
	Weizenmehlbrot mit frischer Minze	
194	Keema Naan ^{A.1, F}	4,90
	Weizenmehlbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch ¹²	
195	Peshawari Naan ^{A.1, D, F, H.1, H.4}	4,90
	Weizenmehlbrot gefüllt mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen	
200	Papadam	0,50
201	Raita ^F	3,00
202	Mango Chutney	1,50
203	Mixed Pickles	1,50

Kindergerichte

155	Micky Maus Paneer ^{F, H.1, H.4}	6,50
	frischer Rahmkäse in Curry-Sahnesauce mit Mandeln und Cashewnüssen, dazu Basmati Reis	
156	Spiderman Chicken ^F	7,50
	Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Sahnesauce, dazu Basmati Reis	
157	Fish and Chips ^{F, H.1, H.4}	7,50
	Fischfilet gewendet in Kichererbsenmehlteig und frittiert, dazu Pommes und leckere Saucen	
158	Donald Duck ^{F, H.1, H.4}	8,50
	Entenbrustfilet in leckerer Mangosauce, dazu Basmati Reis	