

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Mulligatawany Soup ^{A.1, E, F}
traditionelle indische Suppe aus
Hähnchenbrustfilet und Gewürzen | 4,90 |
| 11 | Daal Soup ^{A.1, E, F}
vegetarische Suppe aus indischen
roten Linsen und Gewürzen | 4,90 |
| 12 | Tomato Soup ^{A.1, E, F}
leckere Tomatensuppe mit Gewürzen,
garniert mit Sahne | 4,90 |
| 13 | Sauer-Scharf-Suppe ^{A.1, E}
mit gehacktem Lammfleisch ¹² | 5,90 |
| 14 | Mango Suppe ^{A.1, E, F, H.1}
aus leckeren indischen Alphanso-Mangos | 5,50 |
| 15 | Anti Erkältungssuppe ^{A.1, E}
eine scharfe Suppe mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kräutern | 5,50 |

Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Gemischter Salat ^D

Großer gemischter Salat mit... | 7,50 |
| 21 | ... Rahmkäse ^F | 9,50 |
| 22 | ... gegrillten Hähnchenfiletstreifen | 9,90 |
| 23 | ... gegrillten Scampi ^C | 14,90 |
| 24 | Rucola Salat ^F
Rucola Salat mit Kirschtomaten,
frischen Champignons und frischem Rahmkäse | 9,50 |

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 | 6,90 |
| 30 | Samosas ^{A.1, H.1, H.4}
Teigtaschen aus gewürzten Kartoffeln, Erbsen und Linsen | 6,50 |
| 35 | Chicken Pakoras Hähnchenbrustfilet | 6,90 |
| 36 | Fish Pakoras ^B Zanderfilet | 7,90 |
| 37 | Vorspeisen Teller - Vegetarisch ^F für 2 Personen
eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras (Rahmkäse, Zwiebeln,
Champignons, Kartoffeln, Blumenkohl, Auberginen) | 14,50 |
| 38 | Vorspeisen Teller - Vegetarisch ^F für 1 Person | 7,50 |
| 39 | Pakoras nach Wahl 6 Stück pro Sorte
Rahmkäse ^F , Zwiebeln, Champignons,
Kartoffeln, Blumenkohl oder Auberginen | 6,90 |
| 40 | Vorspeisen Teller - Non-Vegetarisch für 2 Personen
eine Zusammenstellung von gegrillten Hähnchenschenkel,
Hähnchenbrustfilet, gebratenem Lammfleisch | 18,50 |

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 | 15,50 |
| 45 | Tandoori Chicken
mit Hähnchenschenkel | 16,50 |
| 46 | Paneer Tikka ^F
mit Rahmkäse | 17,90 |
| 47 | Chicken Tikka
mit Hähnchenfleisch | 16,90 |
| 48 | Lamm Tikka
mit Lammfleisch | 17,90 |
| 49 | Fisch Tikka ^B
mit Zanderfilet | 19,90 |
| 50 | Scampi Tikka ^C
mit Black Tiger Riesengarnelen | 21,90 |
| 51 | Batak Tikka
mit Entenbrustfilet | 19,90 |
| 52 | Kali Miri Chicken ^F
Hähnchenbrustfilet eingelegt in
einer Paste aus frischer Minze,
schwarzem Pfeffer, Ingwer und Gewürzen | 17,90 |
| 53 | Tandoori Mix ^{B, C}
Kombination von Tandoori Chicken,
Chicken Tikka, Lamm Tikka,
Fisch Tikka und Scampi Tikka | 20,90 |
| 54 | Malai Kebab ^{F, H.4}
Hähnchenschenkel ohne Knochen eingelegt in einer Paste
aus Cashewnüssen, Rahmkäse, Sahne, Ingwer und Gewürzen | 17,90 |

Vegane Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- 63 **Dal Tadka** 11,90
aromatische gelbe Linsen, mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander sowie pikanten indischen Gewürzen zubereitet
- 64 **Aloo Bengan Masala** 11,90
Kartoffelwürfeln und Auberginenstücke gebraten in einer exotischen Gewürzmischung, abgerundet mit Kokosmilch
- 66 **Mix Vegetable** 11,90
verschiedenes Gemüse gekocht mit milden Gewürzen in einer Currysauce
- 68 **Aloo Gobhi** 11,90
Blumenkohl und Kartoffelwürfel, gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln
- 69 **Aloo Saag** ^{A.1} 11,90
Kartoffeln und Spinat in leckerer Sauce mit Gewürzen
- 72 **Punjabi Choley** 11,90
Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln und Gewürzen nach Punjabi Art

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- 65 **Dal Makhani** ^F 11,90
verschiedene Linsen mit milden Gewürzen in einer Curry-Buttersauce
- 67 **Mattar Paneer** ^F 12,50
hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
- 70 **Palak Paneer** ^F 12,50
hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten
- 71 **Malai Kofte** ^{D, F, H.4} 12,90
Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse, Nüssen und Rosinen in einer milden Curry-Sahnesauce
- 73 **Shahi Paneer** ^{F, H.1, H.4} 14,50
hausgemachter frischer Rahmkäse gekocht in einer Sahnesauce mit Früchten
- 74 **Shahi Bengan** ^{F, H.1, H.4} 14,50
Aubergine gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln, Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen, in einer leckeren Tomaten-Sahnesauce
- 75 **Paneer Makhani** ^{F, H.1, H.4} 14,50
frischer Rahmkäse mit Cashewnüssen, Mandeln und feinen indischen Gewürzen in einer Tomaten-Butter-Sahnesauce
- 76 **Veg. Thali** 17,90
eine Zusammenstellung von 3 vegetarischen Gerichten

Chicken Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Chicken Curry ^F
Hähnchenbrustfilet in einer nordindischen Currysauce | 12,90 |
| 81 | Chicken Palak ^{A.1, F}
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten gekocht | 12,90 |
| 82 | Butter Chicken ^{F, H.4}
Hähnchenbrustfilet gegrillt im Tandoor, anschließend gekocht in einer Tomaten-Sahnesauce | 14,90 |
| 83 | Chicken Korma ^{F, H.4}
zartes Hähnchenbrustfilet gekocht in einer Sahnesauce mit Cashewnüssen, geriebenem Rahmkäse und Gewürzen | 14,90 |
| 84 | Chicken Kambodscha
Hähnchenbrustfilet in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | 14,90 |
| 85 | Chicken Sabzi ^F
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer nordindischen Currysauce | 13,50 |
| 86 | Chicken Tikka Masala ^F
mit Ingwer und Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet, anschließend im Tandoor gegrillt, in einer Currysauce | 15,90 |
| 87 | Peanut Chicken ^{F, N}
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Curry-Erdnuss-Sauce | 14,90 |
| 88 | Chicken Mango ^F
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer fruchtigen Mangosauce | 14,90 |

Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | Lamm Curry ^F
Lammfleisch in einer nordindischen Currysauce | 15,50 |
| 91 | Lamm Palak ^{A.1, F}
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten gekocht | 15,90 |
| 92 | Lamm Korma ^{F, H.4}
zartes Lammfleisch gekocht in einer Sahnesauce mit Cashewnüssen, geriebenem Rahmkäse und Gewürzen | 15,90 |
| 93 | Lamm Kambodscha
Lammfleisch in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | 15,90 |
| 94 | Lamm Bhuna ^F
langsam gegartes Lammfleisch mit einem Hauch von Currysauce | 15,50 |
| 95 | Lamm Sabzi ^F
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer nordindischen Currysauce | 15,50 |
| 96 | Lamm Tikka Masala ^F
mit Ingwer und Joghurt mariniertes Lammfleisch, anschließend im Tandoor gegrillt, in einer Currysauce | 16,90 |
| 97 | Roghan Josh ^F
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Rahmkäse in einer leckeren Currysauce zubereitet | 15,90 |

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Fisch Curry ^{B, F}
Zanderfilet in einer nordindischen Currysauce | 17,50 |
| 101 | Fisch Masala ^{B, F}
Zanderfilet mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen
in spezieller indischer Sauce | 17,90 |
| 102 | Prawn Masala ^{C, F}
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen
in spezieller indischer Sauce | 18,50 |
| 103 | Prawn Kambodscha ^C
Großgarnelen in einer dunklen Sauce aus Sojasauce,
Curry, Honig, Kokosmilch und Gewürzen | 18,90 |
| 104 | Prawn Butter Masala ^{C, F}
Großgarnelen eingelegt in einer Knoblauch-Ingwer-Paste,
gekocht in Tomaten-Sahnesauce und Butter | 18,90 |

Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat ^D und Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 110 | Ente Butter Masala ^{F, H, 4}
Entenbrustfilet eingelegt in einer Knoblauch-Ingwer-Paste,
gekocht in Tomaten-Sahnesauce und Butter | 17,90 |
| 111 | Ente Korma ^{F, H, 4}
zartes Entenbrustfilet gekocht in einer Sahnesauce
mit Cashewnüssen, geriebenem Rahmkäse und Gewürzen | 17,90 |
| 112 | Ente Kambodscha ^L
Entenbrustfilet in einer dunklen Sauce aus Sojasauce, Curry,
Honig, Kokosmilch und Gewürzen | 17,90 |
| 113 | Ente Peanut ^N
Entenbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse in einer leckeren Erdnuss-Currysauce | 18,90 |

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
mit hausgemachtem Rahmkäse | 14,50 |
| 116 | Chicken Jalfrezi
mit Hähnchenbrustfilet | 14,80 |
| 117 | Lamm Jalfrezi
mit Lammfleisch | 15,90 |
| 118 | Scampi Jalfrezi ^C
mit Großgarnelen | 18,90 |
| 119 | Ente Jalfrezi
mit Entenbrustfilet | 17,90 |

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	14,80
126	Lamm Madras mit Lammfleisch	15,80
127	Fisch Madras ^B mit Zanderfilet	17,40
128	Scampi Madras ^C mit Großgarnelen	18,90
129	Ente Madras mit Entenbrustfilet	17,90

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	14,80
136	Lamm Vindaloo mit Lammfleisch	15,80
137	Scampi Vindaloo ^C mit Großgarnelen	18,90
138	Ente Vindaloo mit Entenbrustfilet	17,90

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	14,50
141	Chicken Karahi mit Hähnchenbrustfilet	14,90
142	Lamm Karahi mit Lammfleisch	15,90
143	Scampi Karahi ^C mit Großgarnelen	18,90
144	Ente Karahi mit Entenbrustfilet	17,90

Dansek

Alle Dansek-Gerichte werden mit verschiedenen Linsen und Gewürzen zubereitet.
Dazu servieren wir Salat ^D und Basmatireis.

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 145 | Chicken Dansek
mit Hähnchenbrustfilet | 14,80 |
| 146 | Lamm Dansek
mit Lammfleisch | 15,50 |

Biryanis

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 | 12,50 |
| 151 | Chicken Biryani
wie oben beschrieben,
dazu Hähnchenbrustfilet | 14,50 |
| 152 | Lamm Biryani
wie oben beschrieben,
dazu Lammfleisch | 15,50 |
| 153 | Jheenga Biryani ^C
wie oben beschrieben,
dazu Großgarnelen | 18,50 |
| 154 | Mix Biryani
wie oben beschrieben, dazu Gemüse,
Hähnchenbrustfilet und Lammfleisch | 16,90 |

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 **50,50**

161 für 3 Personen **72,50**

162 für 4 Personen **95,80**

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 **55,80**

166 für 3 Personen **75,90**

167 für 4 Personen **99,20**

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 **55,80**

171 für 3 Personen **75,90**

172 für 4 Personen **99,20**

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 **60,80**

176 für 3 Personen **85,90**

177 für 4 Personen **112,90**

Brote & Beilagen

Alle Brote (außer Batura) werden im Tandoor gebacken.

185	Batura ^{A.1, F}	frittiertes Weizenmehlbrot	3,00
186	Roti ^{A.1}	Vollkornbrot	3,20
187	Parantha ^F	Vollkornbrot mit Butter	4,50
188	Aloo Parantha ^F	Vollkornbrot mit Butter, gefüllt mit Kartoffeln	5,50
189	Naan ^{A.1, F}	Weizenmehlbrot	3,50
190	Garlic Naan ^{A.1, F}	Weizenmehlbrot mit Knoblauch	4,30
191	Butter Naan ^{A.1, F}	Weizenmehlbrot mit Butter	4,50
192	Cheese Naan ^{A.1, F}	Weizenmehlbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse	5,90
193	Pudina Naan ^{A.1, F}	Weizenmehlbrot mit frischer Minze	3,90
194	Keema Naan ^{A.1, F}	Weizenmehlbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch ¹²	5,90
195	Peshawari Naan ^{A.1, D, F, H.1, H.4}	Weizenmehlbrot gefüllt mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen	5,90
1	Papadam		1,00
2	Raita ^F		4,50
3	Mango Chutney		3,00
4	Mixed Pickles		3,00

Kindergерichte

155	Micky Maus Paneer ^{F, H.1, H.4}	frischer Rahmkäse in Curry-Sahnesauce mit Mandeln und Cashewnüssen, dazu Basmati Reis	7,50
156	Spiderman Chicken ^F	Hänchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Sahnesauce, dazu Basmati Reis	8,50
157	Fish and Chips ^{B, A.1, 1, 4}	frittierte Fischstäbchen, dazu Pommes und Ketchup	8,50
158	Donald Duck ^{F, H.1, H.4}	Entenbrustfilet in leckerer Mangosauce, dazu Basmati Reis	9,50