

# SPEISE KARTE



Authentische  
Indische Küche



# Naan / Roti

- 001 **Tandoori Roti** <sup>(a,g)</sup> (Vegan möglich) ..... € 2.00  
 Fladenbrot aus vollkornmehl im Tandoor gebacken  
*Wholemeal flatbread baked in tandoor (vegan possible)*
- 002 **Methi Roti** <sup>(a,g)</sup> (Vegan möglich) ..... € 2.50  
 Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornkleblättern im Tandoor gebacken  
*Wholemeal flatbread with fenugreek leaves baked in the tandoor (vegan possible)*
- 003 **Plain Naan** <sup>(a,g)</sup> ..... € 2.90  
 Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken  
*Wheat flour flatbread baked in the tandoor*
- 004 **Butter Naan** <sup>(a,g)</sup> ..... € 3.90  
 Butter Fladenbrot aus Weizenmehl mit butter innen und außen im Tandoor gebacken  
*Butter flatbread made from wheat flour with butter inside and outside baked in the tandoor*
- 005 **Garlic Naan** <sup>(a,g)</sup> ..... € 3.90  
 Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch im Tandoor gebacken  
*Wheat flour flatbread with fresh garlic baked in Tandoor*
- 006 **Cheese Naan** <sup>(a,g)</sup> ..... € 5.90  
 Fladenbrot gefüllt mit indischem frischkäse und Gewürzen im Tandoor gebacken  
*Flatbread filled with fresh Indian homemade cheese and spices baked in the tandoor*
- 007 **Peshawari Naan** <sup>(a,g,h)</sup> ..... € 5.90  
 Fladenbrot gefüllt mit Trock. Obst und Nüssen im Tandoor gebacken  
*Flatbread filled with dry. fruit and nuts baked in Tandoor*
- 008 **Lacha Paratha** <sup>(a,g)</sup> ..... € 5.90  
 Spezial-blättriges Brot aus vollkornmehl mit Butter im Tandoor gebacken  
*Special flaky bread made from wholemeal flour with butter and baked in tandoor*
- 009 **Keema Naan** <sup>(a,g)</sup> ..... € 5.90  
 Fladebrot aus weizenmehl mit Lammhackfleisch gefüllt im Tandoor Gebacken  
*Wheat flour flatbread filled with minced lamb, baked in the tandoor*
- 010 **Poori** <sup>(a,g)</sup> ..... € 2.90  
 1 Frittierte Vollkornbrot  
*1 fried whole wheat bread*





# Vorspeisen

- 020 **Papadam** <sup>(a)</sup> ..... 2,90€  
 2 Crackers aus Linsenmehl mit Minzsoße(g.)/Vegane Imlisoße als dip  
*2 crackers made from lentil flour with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip*
- 021 **Samosa** <sup>(a)</sup> ..... 2,90€  
 1 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Gemüse mit minzsoße(g.)/vegane Imlisoße als dip  
*1 fried dumpling filled with potatoes and vegetables with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip*
- 022 **Chicken Samosa** <sup>(a)</sup> ..... 6,90€  
 3 Frittierte Teigtasche gefüllt mit würzigen Hähnchenhackfleisch mit Minzsoße(g.)/Vegane Imlisoße als dip  
*3 Fried dumplings filled with spicy minced chicken with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip*
- 023 **Samosa Chaat** <sup>(a, g)</sup> ..... 6,90€  
 1 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, und Gemüse drüber Kichererbsen in Currysoße gebraten, und frische Kräutern, mit Joghurt und Imlisoße  
*1 fried dumpling filled with potatoes, vegetables, with chickpea flour fried in curry sauce and fresh herbs, with yoghurt and imli sauce*
- 024 **Vegan Pakora** <sup>(a)</sup> ..... 5,90€  
 Versch. Gemüse mit kichererbenteig frittiert mit Minzsoße(g.)/ Vegane Imlisoße als dip  
*Different Deep-fried vegetables with chickpea batter with mint sauce(g.)/ vegan imli sauce as a dip*
- 025 **Paneer Pakora** <sup>(a, g)</sup> ..... 6,90€  
 Indischer Frischkäse in kichererbenteig frittiert mit Minzsoße(g.)/ Vegane Imlisoße als dip  
*Indian cream cheese fried in chickpea batter with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip*
- 026 **Fisch Pakora** <sup>(a)</sup> ..... 6,90€  
 Fischfilet mit würzigen Gewürzen in kichererbenteig frittiert mit minzsoße / Imlisoße als dip  
*Fish fillet with aromatic spices deep fried in chickpea batter with mint sauce/imli sauce as a dip*
- 027 **Chilli Paneer** <sup>(g)</sup> ..... 7,90€  
 Gebratener indischer Frischkäse mit paprika, frischen Zwiebeln in süß-scharfsoße  
*Fried Indian cream cheese with capsicum, fresh onions in sweet and hot sauce*
- 028 **Hariali aloo tikki** <sup>(a, g)</sup> ..... 7,90€  
 2 Veg. Kebab aus einer Mischung von Kartoffeln, Spinat, Gemüse, Indischer käse mit süß-sauer Chatney  
*2 veggies Kebab from a mixture of potatoes, spinach, vegetables, Indian cheese with sweet and sour chatney*
- 029 **Turmeric Murg Malai** <sup>(g)</sup> ..... 7,90€  
 3 Hähnchenbrustfilet mariniert mit Kukurma und cashewcream am spieß in Tandoor serviert mit eine deliziose soße als Dip  
*3Chicken breast fillet marinated with turmeric and cashew cream on a skewer in tandoor Served with a delicious Dip*
- 030 **Chicken 65** (scharf) <sup>(a, g)</sup> ..... 7,90€  
 Frittierte Hähnchenstücke mit scharfe indischen Gewürzen serviert mit eine deliziose soße als Dip  
*Fried chicken pieces with spicy Indian spices served with a delicious Dip*
- 031 **Tandoori Chicken Legs** (scharf) ..... 7,90€  
 Hähnchenschenkel mariniert in Ingwer, Knoblauch grüne chilli und Indische Gewürzen am Spieß am Tandoor gegrillt  
*Chicken thighs marinated in ginger, garlic, green chilli and Indian spices grilled on a skewer in the tandoor, served with a delicious Dip*
- 032 **Mixed Starter Platter** (für 2 personen) ..... 12,90€  
 Tandori Hähnchen, Veg Pokora, Paneer Pokora, Samosa



## Suppen

- 040 **Daal Suppe** (Linsen) (Vegan) ..... 5.90 €  
*(Lentils) (Vegan)*
- 041 **Hähnchensuppe** ..... 6.90 €  
*Chicken soup*



## Beilagen & Dips

- 050 **Raita** <sup>(g)</sup> ..... 3.50 €  
 Joghurt mit Gurken und frischen Kräutern und indischen Gewürzen  
*Yoghurt with cucumber and fresh herbs and Indian spices with balsamic / yoghurt dressing*
- 051 **Boondi Raita** <sup>(a,g)</sup> ..... 3.50 €  
 Joghurt mit Boondi und indischen Gewürzen  
*Yoghurt with Boondi and Indian spices*
- 052 **Basmati-Reis** ..... 4.50 €  
*Basmati rice*
- 053 **Pilau-Reis** ..... 5.90 €  
 Gebratener Basmatireis mit Erbsen und Gewürzen  
*Peas Pilau Rice: Basmati rice fried with peas and spices*
- 054 **Minzsauce-Dip** <sup>(g)</sup> ..... 1.50 €  
*Mint Sauce Dip*
- 055 **Tamarin sauce-Dip** (Vegan) ..... 1.50 €  
*Tamarin Sauce Dip (Vegan)*
- 056 **Mango Chatney Sauce** (Vegan) ..... 1.50 €  
*Mango Chatney Sauce (Vegan)*
- 057 **Hot Chili Sauce Dip** (Vegan) ..... 1.50 €  
*Hot Chilli Sauce Dip (Vegan)*
- 058 **Mixed Pickles** (Vegan) ..... 1.50 €  
*Mixed pickles (vegan)*



## Salate

*mit Balsamico / Joghurt Dressing serviert*

- 070 **Mix Salat klein** (Vegan) ..... 5,90 €  
 Gemischter Kleinsalat  
*Mixed small salad*
- 071 **Tomaten Salat** (Vegan) ..... 5,90 €  
*Tomato Salad*
- 072 **Tandoori Chicken Salat** <sup>(g)</sup> ..... 12,90 €  
 Grüner Salat mit frische Tomaten, Gurken, marinierte Hähnchenfilet mit Indischen Gewürzen im Tandoor gebacken  
*Green salad with fresh tomatoes, cucumber, marinated chicken fillet with Indian spices baked in the tandoor*



# Vegane Gerichte

*alle Gerichte mit Basmati-Reis Serviert*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 080 | <b>Sarson Ka Saag (Vegan)</b> .....<br>Blattspinat und frischen Rapps mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen gebraten<br><i>Leaf spinach and fresh rapeseed fried with garlic, ginger and Indian spices</i>  | 12.90 € |
| 081 | <b>Vegetarian jalfrezi (Mittelscharf) <sup>(f.i)</sup> (Vegan)</b> .....<br>frische gemischte Gemüse mit würzigen Gewürzen in süß-scharfsoße gebraten<br><i>fresh mixed vegetables fried with spicy spices in sweet and spicy sweet</i>  | 12.90 € |
| 082 | <b>Channa Masala (Vegan)</b> .....<br>Kichererbsen mit ind. Gewürzen und Kräutern in Masalasoße gebraten<br><i>Chickpeas with ind. Spices and herbs masala sauce</i>   | 12.90 € |
| 083 | <b>Daal Tarka (Vegan)</b> .....<br>Gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer, frische Kräuter und in indischen Gewürzen gebraten<br><i>Yellow lentils fried in garlic, fresh herbs, ginger and Indian spices</i>  | 12.90 € |
| 084 | <b>Bengan ka Bartha (Vegan)</b> .....<br>Im Tandoor gebackene Auberginen mit Kräuter, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Masalasoße gebraten<br><i>Aubergines baked in the tandoor with herbs, onions, ginger and garlic fried in masala sauce</i>   | 13.90 € |
| 085 | <b>Bhindi Masala (Vegan)</b> .....<br>Okraschoten mit ind. Gewürzen, Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch frische Tomaten in Masalasoße gebraten<br><i>okra with ind. Spices, herbs, onions, ginger, garlic, fresh tomatoes in masala sauce fried</i>   | 13.90 € |
| 086 | <b>Aloo Gobi Adraki (Vegan)</b> .....<br>Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Kräuter und indischen Gewürzen gebraten<br><i>Cauliflower fried with potatoes, ginger, herbs and Indian spices</i>   | 12.90 € |
| 087 | <b>Aloo Saag (Vegan)</b> .....<br>Blattspinat und Rapps mit Kartoffeln und Indischen Gewürzen gebraten<br><i>Leaf spinach and rapeseed fried with potatoes and Indian spices</i>   | 12.90 € |
| 088 | <b>Aloo Mattar (Vegan)</b> .....<br>Kartoffeln mit frische Erbsen mit getrocknete Kräuter, indische Gewürze in einer würzige curry soße<br><i>Potatoes with fresh peas with dried herbs, Indian spices in a spicy curry sauce</i>  | 12.90 € |
| 089 | <b>Aloo Bengan (Vegan)</b> .....<br>Kartoffeln+Auberginen mit Ingwer und Knoblauch, frische Kräuter in Masalasoße gebraten<br><i>Potatoes+aubergines with ginger and garlic, fresh herbs fried in masala sauce</i>   | 12.90 € |
| 090 | <b>Navratan Sabji (Vegan)</b> .....<br>frische Gemischte Gemüse mit Mandeln, Cashewcream, in einer milden Currysoße vorbereitet<br><i>fresh mixed mixed vegetables with almonds, cashew cream, prepared in a mild curry sauce (MILD)</i>   | 13.90 € |
| 091 | <b>Hariali Kofta (Vegan)</b> .....<br>Bällchen aus Spinat, Kartoffeln, Soyamehl und Indische Gewürzen in milden Currysoße gebraten<br><i>Balls of spinach fried in potatoes, soy flour and Indian spices in a mild curry sauce</i>   | 14.90 € |
| 092 | <b>Aloo Shimlamirch Masala (Vegan)</b> .....<br>Kartoffeln+Paprika, Knoblauch, Ingwer, frische Tomaten, indische Gewürzen in Masalasoße<br><i>Potatoes, peppers, garlic, ginger, fresh tomatoes, Indian spices in masala sauce</i>   | 12.90 € |
| 093 | <b>Shole Pouri (Vegan) (Thali)</b> .....<br>3 frittierte fladenbrot (Pouri), mit Kichererbsen, in Masalasoße als beilagen Mix Pickel, Rote Zwiebeln mit Minz Chatney<br><i>3 deep fried flatbread (pouri) with chickpeas in masala sauce as side dishes Mix pimples, red onions and mint Chatney</i> | 14.90 € |
| 094 | <b>Hari Bhari Daal (Vegan)</b> .....<br>Gelbe Linsen, Grünerbsen, Spinat, frische Kräuter und mit indische Gewürzen gebraten<br><i>Yellow lentils, green peas, spinach, fresh herbs and Indian spices</i>  | 13.90 € |



# Vegetarische Gerichte

alle Gerichte mit Basmati-Reis Serviert

- 100 **Palak Paneer** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Indische Frischkäse mit Spinat und in Indische Gewürzen gebraten  
*Indian homemade cheese fried with spinach and Indian spices*
- 101 **Paneer Makhni** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Indische Frischkäse in Tomaten-Butter Sahnesoße und indische Gewürzen gebraten  
*Indian homemade cheese fried in tomato butter cream sauce and Indian spices*
- 102 **Navratan Korma** <sup>(g, h)</sup> (mild) ..... 13,90 €  
Frischem Gemischte gemüse mit Mandeln, Cashewkerne, Sahnesoße und indische Gewürzen gebraten  
*Fresh mixed vegetables with almonds, cashew nuts, cream sauce and Indian spices fried*
- 103 **Channa Paneer** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Kichererbsen und indische Frischkäse mit indische Gewürzen in einer würzigen Currysoße gebraten  
*Chickpeas and Indian homemade cheese fried with Indian spices in a thick curry sauce*
- 104 **Paneer Butter Masala** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Indische Frischkäse mit Ingwer, Knoblauch, frische Kräuter in Butter-Masalasoße gebraten  
*Indian homemade cheese with ginger, garlic and fresh herbs fried in butter masala sauce*
- 105 **Paneer Tikka Masala** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Indische Frischkäse gebraten mit Paprika, Zwiebeln Indische Gewürzen in würziger masala soße  
*Indian homemade cheese fried with peppers, onions and Indian spices in a spicy masala sauce*
- 106 **Daal Makhni** <sup>(g)</sup> (Vegan möglich) ..... 12,90 €  
Gemischte linsen in milden Curry-Buttersahnesoße mit Indischen Gewürzen gebraten  
*Mixed lentils fried in a mild curry butter cream sauce with Indian spices*
- 107 **Malai Kofta** <sup>(g)</sup> ..... 14,90 €  
Käsebällchen in milden Currysahnesoße mit Mandeln, cashewcream und indische Gewürze gebraten  
*Cheese balls fried in a mild curry cream sauce with almonds, cashew cream and Indian spices*
- 108 **Shahi Paneer** <sup>(g, h)</sup> ..... 14,90 €  
Indische Frischkäse gebraten in milden königlichen soße mit Mandeln und cashewcream  
*Indian homemade cheese fried in a mild royal sauce with almonds and cashew cream*
- 109 **Mattar Paneer** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Indische Frischkäse gebraten mit Erbsen, Ingwer, Knoblauch in würziger Currysoße gebraten  
*Indian homemade cheese fried with peas, ginger and garlic, fried in a spicy curry sauce*
- 110 **Mango Paneer** <sup>(g)</sup> ..... 13,90 €  
Indische Frischkäse mit Mangos, indische Gewürze in einer würziger Spezialsoße gebraten  
*Indian homemade cheese with mangoes, Indian spices fried in a special sauce*





# Hähnchengerichten

alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis

- 120 **Chicken Curry** ..... 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet in würziger Currysoße gebraten  
*Chicken breast fillet fried in a spicy curry sauce*
- 121 **Chicken Palak** ..... 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Rapps, Ingwer, Knoblauch mit indische Gewürzen gebraten  
*Chicken breast fillet fried with spinach, rapeseed, ginger, garlic and Indian spices*
- 122 **Chicken Korma** <sup>(g, h)</sup> ..... 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet in milden Curry, Mandeln, Cashewcream, Sahnesoße mit indischen Gewürzen  
*Chicken breast fillet in mild curry, almonds, cashew cream, cream sauce with Indian spices*
- 123 **Mango Chicken** <sup>(g)</sup> ..... 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit mangos in einer indischen würzigen Spezialsoße gebraten  
*Chicken breast fillet with mangoes in a Indian spicy special sauce*
- 124 **Kadahi wala Murg** ..... 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Trockene Kräuter in würziger Masalasoße  
*Chicken breast fillet with onions, garlic, bell pepper, ginger and dry herbs in a spicy masala sauce*
- 125 **Chicken Tikka Masala** <sup>(g)</sup> ..... 14,90 €  
Im Tandoor gebackene mariniertes hähnchenbrusfilet gebraten mit indischen Gewürzen in Masalasoße  
*Marinated chicken breast fillet baked in the tandoor, fried with Indian spices in masala sauce*
- 126 **Butter Chicken** <sup>(g, h, m)</sup> (mild) ..... 14,90 €  
Im Tandoor Gebackene Hähnchenbrustfilet und anschließend mit Mandeln, indische Gewürzen in Buttersahnesoße  
*Chicken breast fillet baked in the tandoor and then with almonds, Indian spices in butter cream sauce*
- 127 **Chicken Vindaloo** (scharf) ..... 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in scharfer Currysoße gebraten  
*Chicken breast fillet fried with potatoes, ginger and garlic in a spicy curry sauce*
- 128 **Chicken Jalfrezi** <sup>(f, i)</sup> (mittelscharf) ..... 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, frischen Paprika Ingwer, Knoblauch, indische Gewürzen in Süßscharfsoße gebraten  
*Chicken breast fillet with onions, fresh peppers, ginger, garlic and Indian spices fried in sweet and hot sauce*
- 129 **Chicken Madras** (scharf) ..... 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuscream, Currblättern, trockene Kräuter, indische Gewürzen in scharfer Currysoße  
*Chicken breast fillet with coconut cream, curry leaves, dry herbs, Indian spices in a hot curry sauce*
- 130 **Desi Murg Masala** ..... 14,90 €  
Gegrillte Hähnchenschenkel mit Ingwer, Knoblauch, frische Kräutern mit Indische Gewürzen und einer köstlichen soße geschmort  
*Grilled chicken thighs braised with ginger, garlic, fresh herbs with Indian spices and a delicious sauce*
- 131 **Hariali Murg Masala** <sup>(g)</sup> (scharf) ..... 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Knoblauch grüne chilli, frische Minz, Spinat und Indische Gewürzen gebraten in grüne Masalasoße  
*Chicken breast fillet marinated in garlic, green chilli, fresh mint, spinach and Indian spices fried in green masala sauce*



# Tandoorigerichten

*Alle Gerichte mit Naan, Basmati- Reis und soße serviert*

- 140 **Tandoori Paneer Tikka** <sup>(g)</sup> ..... 16,90 €  
 Indischer Frischkäse stücke mariniert in eine würziger masala paste, mit paprika und Zwiebel am spieß im Tandoor Gegrillt  
*Pieces of homemade cheese marinated in a spicy masala paste, with peppers and onions on a skewer and grilled in the tandoor*
- 141 **Paneer Shahi Tikka** <sup>(g)</sup> ..... 16,90 €  
 Indische Frischkäse stücke mariniert in Joghurt, Cashewcream, Mandeln Milden Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln am spieß im Tandoor gegrillt  
*Pieces of Indian homemade cheese marinated in yoghurt, cashew cream, almonds, mild spices with paprika, onions on a skewer, grilled in the tandoor*
- 142 **Tandoori Murg Tikka** <sup>(g, h)</sup> ..... 16,90 €  
 Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch mit Indische Gewürzen und frische Kräuter am spieß im Tandoor gegrillt  
*Chicken breast fillet marinated in yoghurt, ginger, garlic with Indian spices and fresh herbs, grilled on a skewer in the tandoor*
- 143 **Murg Malai Tikka** <sup>(g, h)</sup> ..... 16,90 €  
 Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Cashewcream, Mandeln, Kardamom, und Indische Gewürzen am spieß im Tandoor gegrillt  
*Chicken breast fillet marinated in yoghurt, cashew cream, almonds, cardamom and Indian spices, grilled on a skewer in the tandoor*
- 144 **Garlic Murg Tikka** <sup>(g, h)</sup> ..... 16,90 €  
 Hähnchenbrustfilet mariniert in Knoblauch und Indische Gewürze, trockene Kräuter am spieß im Tandoor gegrillt  
*Chicken breast fillet marinated in garlic and Indian spices, dry herbs grilled on a skewer in the tandoor*
- 145 **Tandoori Royal Grill** <sup>(g, h)</sup> ..... 19,90 €  
 Verschiedene Marinierte hähnchenbrustfilet und Lammfleisch Stücke mariniert in Joghurt Knoblauch, Ingwer, Indische Gewürze am spieß im Tandoor gegrillt  
*Different Marinated chicken breast fillet and pieces of lamb marinated in yoghurt, garlic, ginger, Indian spices, grilled on a skewer in the tandoor*
- 146 **Hariali Murg Tikka** <sup>(g, h)</sup> ..... 16,90 €  
 Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, frischer Minz, Koriander, Indische Gewürzen am spieß im Tandoor gegrillt  
*Chicken breast fillet marinated in yoghurt, fresh mint, coriander, Indian spices, grilled on a skewer in the tandoor*
- 147 **Lamm Seekh Kebab** <sup>(g,h)</sup> (scharf) ..... 18,90 €  
 Saftige Lammhackfleisch mit aromatische Gewürzen am spieß im Tandoor gegrillt  
*Juicy minced lamb with aromatic spices grilled on a skewer in the tandoor*





# Lammspezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis serviert

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 170 | <b>Lamm Curry</b> .....  | 15,90 € |
|     | Lammfleisch in würziger Currysoße gebraten<br><i>Lamb fried in a spicy curry sauce</i>   |         |
| 171 | <b>Saag wala Lamm</b> .....  | 15,90 € |
|     | Lammfleisch in Spinat mit Ingwer, Knoblauch, Indische Gewürzen gebraten<br><i>Lamb fried in spinach with ginger, garlic and Indian spices</i>  |         |
| 172 | <b>Lamm Korma</b> <sup>(g, h)</sup> .....  | 16,90 € |
|     | Lammfleisch mit milden Curry, Mandeln, Cashewcream, Sahnesoße mit indischen Gewürzen<br><i>Lamb with mild curry, almonds, cashew cream, cream sauce with Indian spices</i>                                   |         |
| 173 | <b>Lamm Vindaloo</b> (scharf) .....  | 15,90 € |
|     | Lammfleisch mit Kartoffeln Ingwer, Knoblauch und Indische Gewürze in scharfer Currysoße gebraten<br><i>Lamb fried with potatoes, ginger, garlic and Indian spices in a spicy curry sauce</i>                 |         |
| 174 | <b>Lamm Jalfrezi</b> <sup>(f, i)</sup> (mittelscharf) .....  | 15,90 € |
|     | Lammfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Paprika frische Tomaten und indische Gewürzen in süß-scharfsoße<br><i>Lamb grilled with onions, peppers, fresh tomatoes and Indian spices, sweet and spicy sauce</i>      |         |
| 175 | <b>Lamm Madras</b> (scharf) .....  | 16,90 € |
|     | Mit Kokosnusscreme Curryblättern trockene Kräuter und indische Gewürze in scharfer Currysoße gebraten<br><i>Dry herbs and Indian spices fried in a spicy curry sauce with coconut cream, curry leaves</i>    |         |
| 176 | <b>Lamm Masala</b> .....   | 16,90 € |
|     | Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, trocken Kräuter Indische Gewürzen in Masalasoße gebraten<br><i>Lamb with ginger, garlic, dry herbs and Indian spices fried in masala sauce</i>                            |         |
| 177 | <b>Hariali Lamm Masala</b> <sup>(g, h)</sup> .....   | 16,90 € |
|     | Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüne chilli, frische Minz und Indische Gewürzen in grüne Masalasoße<br><i>Lamb with ginger, garlic, green chilli, fresh mint and Indian spices in green masala sauce</i> |         |
| 178 | <b>Lamm Rogan Josh</b> .....   | 16,90 € |
|     | Lammfleisch mit Nelken, cardamom, Zimt, und trockenen Kräuter in einer würziger soße geschmort<br><i>Lamb braised with cloves, cardamom, cinnamon and dry herbs in a spicy sauce</i>                         |         |

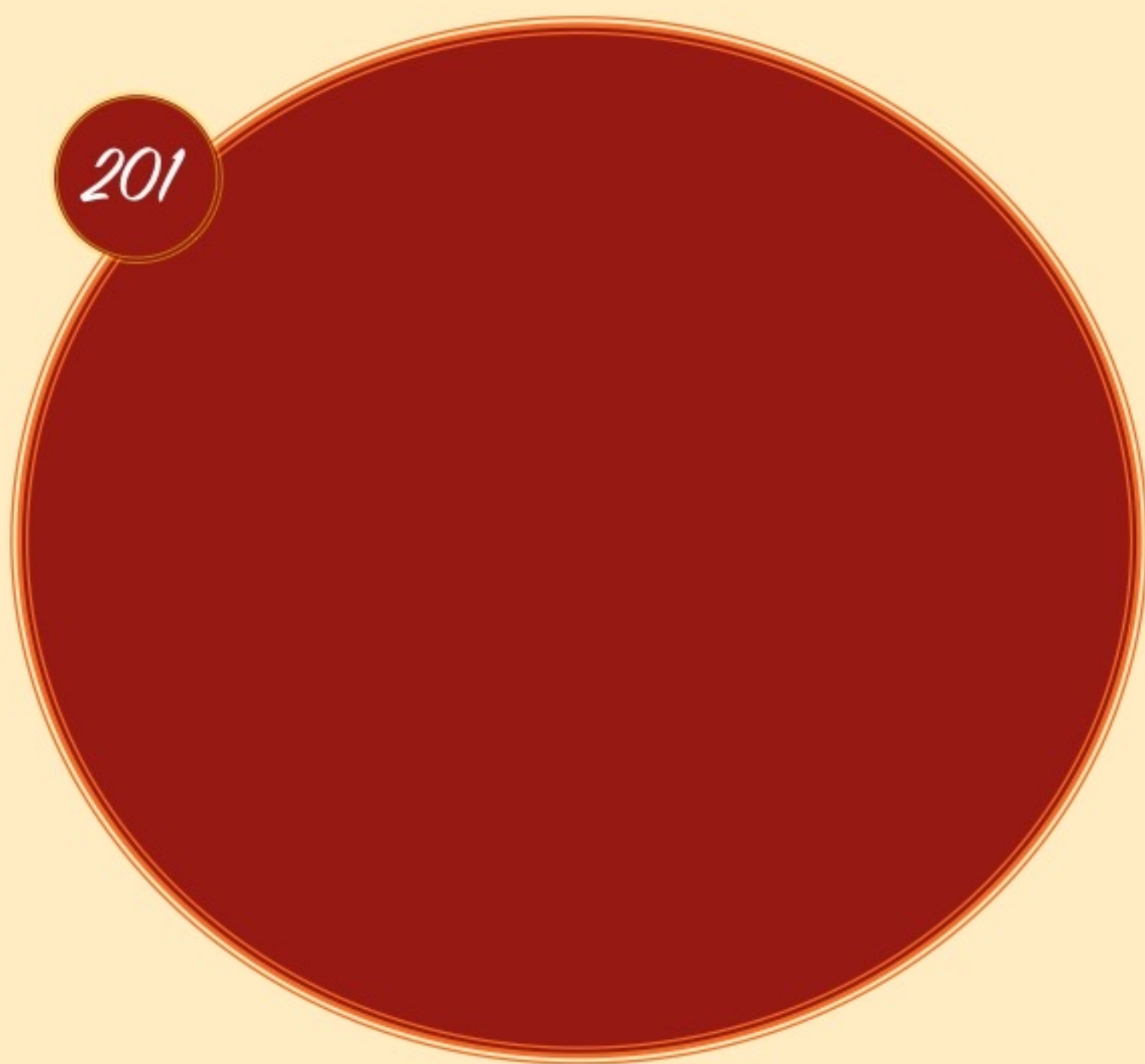




# Fisch/Prawn Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis serviert

- 190 **Fisch Masala** <sup>(d)</sup> ..... 16,90 €  
 Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch, Indische Gewürze, Frische Kräuter in masalasoße gebraten  
*Fish fillet with ginger, garlic, Indian spices, fresh herbs fried in masala sauce*
- 191 **Fisch Korma** <sup>(g, h)</sup> ..... 16,90 €  
 Fischfilet mit mildem Curry, Mandeln und Cashewcream-Sahnesoße mit indischen Gewürzen  
*Fish fillet with mild curry, almonds and cashew cream sauce with Indian spices*
- 192 **Fisch Madras** <sup>(d)</sup> (scharf) ..... 16,90 €  
 Fischfilet mit Kokosnuss, frischen Curryblättern in scharfer Currysoße und würzigen Gewürzen gebraten  
*Fish fillet with coconut, fresh curry leaves fried in a spicy curry sauce and spicy spices*
- 193 **King Prawn Masala** <sup>(g, h, b)</sup> ..... 18,90 €  
 Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, frische Kräuter und indischen Gewürzen in Masalasoße gebraten  
*King prawns fried with ginger, garlic, fresh herbs and Indian spices in masala sauce*
- 194 **King Prawn Korma** <sup>(b, g, h)</sup> ..... 18,90 €  
 Riesengarnelen mit mildem Curry, Mandeln und Cashewcream-Sahnesoße mit indischen Gewürzen  
*King prawns with mild curry, almonds and cashew cream sauce with Indian spices*
- 195 **King Prawn Madras** <sup>(d, b, h)</sup> ..... 18,90 €  
 Riesengarnelen mit cocosnuss, frische Curryblättern in scharfer Currysoße und würzigen Gewürzen gebraten  
*King prawns with coconut, fresh curry leaves fried in spicy curry sauce and spicy spices*
- 196 **King Prawn Vindaloo** <sup>(b, h)</sup> ..... 18,90 €  
 Riesengarnelen mit Kartoffeln, frische Kräuter und Indische Gewürzen in scharfer soße gebraten  
*King prawns fried with potatoes, fresh herbs and Indian spices in a spicy sauce*



# Thali

- 200 **Non Veg Thali** ..... 18,90 €  
 Lamm Curry, Chicken Korma, Mix Vegetables, Basmati Reis, Raita, Salat, 1 Roti, Nachtisch  
*Lamb curry, chicken korma, mix vegetables, Basmati rice, Raita, salad, 1 Roti, Dessert*
- 201 **Vegetarien Thali** ..... 17,90 €  
 Palak Paneer, Daal Tarka, Mix Vegetables, Basmati Reis, Salat, Raita, 1 Roti, Nachtisch  
*Palak Paneer, Dal Tarka, Mix vegetables, Basmati Rice, Salad, Raita, 1 Roti, Dessert*



# Biryani

Alle Biryani mit Deliziöser Soße oder Raita serviert

- 210 **Veggie Biryani** <sup>(h)</sup> (Vegan) (mittelscharf) ..... 12,90 €  
Gebratener Basmati-Reis mit versch. Frische Gemüse Cashewkernen, Mandeln und Indische Gewürzen  
*Fried basmati rice with different fresh vegetables, cashew nuts, almonds and Indian spices*
- 211 **Paneer Biryani** <sup>(g,h,i)</sup> (mittelscharf) ..... 13,90 €  
Gebratener Basmati-Reis mit indischer Fischkäse, frische Gemüse, Cashewkerne, Trockene Kräuter, Mandeln und würzigen Gewürzen  
*Fried basmati rice with Indian homemade cheese, fresh vegetables, cashew nuts, dried herbs, almonds and spicy spices*
- 212 **Chicken Biryani** <sup>(h)</sup> (mittelscharf) ..... 13,90 €  
Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse, Cashewkerne, trockene Kräuter, Mandeln, mit würzigen Gewürzen gebraten  
*Fried basmati rice with chicken breast fillet and fresh vegetables, cashew nuts, dry herbs, almonds, fried with spicy spices*
- 213 **Bone Chicken Biryani** <sup>(h)</sup> (mittelscharf) ..... 14,90 €  
Gebratener Basmati-Reis mit Hähnchenschenkel und frischem Gemüse, Cashewkerne, trockene Kräuter Mandeln in würzigen Gewürzen  
*Fried basmati rice with chicken thighs and fresh vegetables, cashew nuts, dry herbs and almonds in spicy spices*
- 214 **Prawn Biryani** <sup>(b,h)</sup> (mittelscharf) ..... 18,90 €  
Gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen, frischem Gemüse, Cashewkerne, trocken Kräuter und Mandeln in würzigen Gewürzen  
*Fried basmati rice with king prawns, fresh vegetables, cashew nuts, dry herbs and almonds in aromatic spices*
- 215 **Lamm Biryani** <sup>(h)</sup> (mittelscharf) ..... 15,90 €  
Gebratene Basmati-Reis mit Lammfleischstücken frischen Gemüse, trockene Kräuter, Cashewkerne, Mandeln mit aromatischen Gewürzen  
*Fried basmati rice with pieces of lamb, fresh vegetables, dry herbs, cashew nuts, almonds with aromatic spices*

