

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 2. | Dal Soup (Vegan) (<i>Indische Linsensuppe / indian lentisl soup</i>) | 3,90 |
| 3. | Vegetable Soup g (<i>Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>) | 3,90 |
| 4. | Shrimps Soup g (<i>Krabbensuppe</i>) | 4,50 |
| 6. | Tomato Soup g (<i>Tomatensuppe nach Indischer Art</i>) | 3,90 |

Tandoori Vorspeisen (Appetizers)

- | | | |
|-----|---|------|
| 10. | Murg Tikka g
<i>Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Jogurt mariniert.</i> | 4,90 |
| 11. | Gemischter Tandoori Vorspeisenteller g
<i>Various appetizers for 2 person with Naan a.c.g</i> | 9,50 |

Warme Vorspeisen

*Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert /
All warm appetizers with 3 different dips
Pakoras dipped in Chick pea batter and deep fried*

- | | | |
|-----|--|------|
| 15. | Pappad (Vegan)
<i>Hauchdünnes Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen /
Lentils wafers with 3 different tasty Sauces</i> | 2,30 |
| 16. | Vegetable Pakoras (Vegan)
<i>Frisches Gemüse in Teigmantel aus kichererbsenmehl</i> | 4,50 |
| 17. | Paneer Pakora g
<i>Hausgemachter Käse in knusprigen Teigmantel / Home made cheese</i> | 4,70 |
| 18. | Chicken Pakora
<i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus kichererbsenmehl</i> | 4,70 |
| 19. | Vegetable Samosa a (Vegan)
<i>Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two pastries filled with fresh vegetables</i> | 4,70 |
| 21. | Onion Bhaji (Vegan) (<i>Zwiebel mit Kichererbsenmehl</i>) | 4,70 |
| 23. | Vorspeise für 2 Personen g (Vegetarisch)
<i>Verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Tofu /
Various appetizers for 2 person (vegetarians)</i> | 8,50 |
| 24. | Vorspeise für 2 Personen g (Gemischt)
<i>Verschiedene Gemüse, Hühnchenfleisch und Fischstücke, hausgemachter Tofu (Pakoras) / Various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese</i> | 9,70 |

Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 30 | Salat Saison | 3,90 |
| 32. | Salat Spezial mit Hühnerfleischstreifen | 6,50 |

Joghurtspeisen u. Beilagen (Sidedish)

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen (Recommended as sidedish to every meal)

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 25. | Plane Dahi _g | 1,90 |
| 33. | Kheera Ka Raita _g | 2,90 |

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichten können auf Wunsch scharf oder Mittelscharf zubereitet werden.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati Reis. All dishes served with high-quality Basmati Rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Palak Paneer/Tofu _{g,h,f} | 10,90 |
| | <i>Spinatkreation mit hausgemachten Käse / Spinach with homemade cheese</i> | |
| 41. | Mushroom Do Pyaza (Vegan) | 10,90 |
| | <i>Champions mit Zwiebel-Tomaten-Masala-Sauce</i> | |
| 42. | Matar Paneer/Tofu _{g,h,f} | 10,90 |
| | <i>Ein geschmackhafter Erbsen, frischen Käse Gericht mit frischen koriander</i> | |
| 43. | Mixes Vegetable Masala (Vegan) | 10,90 |
| | <i>Frisches Gartengemüse nach indischer Art</i> | |
| 44. | Vegetable Kofta _{g,h} | 10,90 |
| | <i>Gemüseklösschen mit Nüssen in einer würzigen Currysauce /
Vegetable dumplings in a spicy-curry sauce</i> | |
| 46. | Malai Kofta _{g,h} | 10,90 |
| | <i>Bällchen mit Nüssen in Tomaten Curry-Cream-Sauce /
Potato cheese balls with raisins, almonds cream sauce</i> | |
| 47. | Dal Makhani _{g,h} (Gelbe o. schwarze linsen) | 10,50 |
| | <i>Indisches National Gericht: Gelbe Linsen mit Butter Zubereitet /
National Dish of india yellow or black lentils prepared with butter</i> | |
| 49. | Kadai Paneer _{g,h} (scharf) | 10,90 |
| | <i>Käsegericht in typischer Schale serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
in typisch indischer Sauce / Homemade cheese with capsicum tomato served in a Pan</i> | |
| 51. | Vegetable Korma _{g,h} | 10,90 |
| | <i>Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safron Mandel sauce /
Fresh vegetables in saffron almond sauce</i> | |

52. **Bhartha** *g,h* 10,90
*Traditionelle Auberginen Gericht in Lehmofen auf Holzkohle gebacken u. mit Zwiebel
 Tomaten gebraten / Traditional Aubergine dish, cooked in clayoven with onions, Tomato*
56. **Alu Chana masala** (mittel scharf) (Vegan) 10,90
*Kichererbsen und Kartoffeln Zwiebeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer /
 Chickenpeas in curry with fresh tomato, ginger and onions*
57. **Vegetable Jalfrezi** (mittel scharf) (Vegan) 10,90
*Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln /
 Fresh vegetables with capsicum, tomato, cheese and onions*

Tandoori Spezialitäten

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlen Lehmofen zubereitet.
 Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati Reis. All dishes
 servered with high-quality Basmati Rice.*

74. **Tikka Achari taka tak** *g* (mittel scharf) 11,90
*Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mixen Pickels im Ofen
 gebacken und gebraten in Tomaten-Butter-Cocosnuss-sauce/ Boneless chicken First cooked in
 clayoven in Achari style (Ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels) and than sauted in
 traditional Tomato-Butter-Coconut sauce*
75. **Tandoori Chicken** *g* 11,90
*Hänchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurtmarinade in Tonofen gegart /
 Half a chicken with yoghut marinating*
76. **Chicken Tikka** *g* 11,90
Zartes gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert / Marinated Chicken filet
77. **Lamm Tikka** *g* 13,90
Zartes mariniertes Lamm vom Spieß / Marinated Lamb
78. **Jheenga Tandoori** *g* 18,90
*Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade /
 King Prawn in yoghurt Garlic marination*
82. **Mix Grillplatte** *g* *Etwas von allem* 13,50
83. **Hariyali Tikka** *g* *Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersauce/* 11,90
Tender marinated Chicken in spinach, mint and coriander

Chicken Curry Spezialitäten

85. **Chicken Tikka Masala** *g,h* (mittel scharf) 12,50
Spezialität des Hauses

86.	Butter Chicken <i>g.h</i> <i>Gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomatensauce /Trender Chicken in a butter tomato sauce</i>	12,50
87.	Chicken Do Pyaza <i>g.h</i> <i>Hühnerbrustfilet in Zwiebel Tomaten Masala sauce / Tender Chicken in onions-tomato-asala sauce</i>	11,90
88.	Chicken Palak <i>g.h</i> <i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation mit Reis / Trender Chicken in spinach</i>	11,90
89.	Chicken Curry <i>g</i> <i>Hühnerbrustfilet in würziger Chicken-Curry mit masala / Typical indian Chicken Curry</i>	10,90
90.	Mango Chicken <i>g.h</i> <i>Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-sauce / Tender Chicken in Mango Saffron Almond Sauce</i>	11,90
91.	Chicken Korma <i>g.h</i> <i>Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce / Tender Chicken in Saffron Almond Sauce</i>	11,90
93.	Kadai Chicken <i>g.h (mittel scharf)</i> <i>Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with Capsicum, onion and tomato in a tasty, Typical sauce served sittling hot</i>	11,90
96.	Garlic Chicken <i>g.h (mittel scharf)</i> <i>Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Currysauce / Tender Chicken in sicy Garlic-Curry sauce (hot)</i>	11,90
97.	Chicken Bhunna <i>g.h (mittel scharf)</i> Huhn mit Paprika und Zwiebeln, kräftiger Knoblauch- <i>Ingwer-Currysauce / Tender chicken with capsicum, onion, spicy sauce (hot)</i>	11,90
99.	Chicken Vindaloo <i>g.h 1 (sehr scharf) *</i> <i>Entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt mit Reis / Tender chicken with potato (very hot)</i>	11,90
<u>Lamm Spezialitäten</u>		
100.	Rogan Josh <i>g.h (pikant)</i> <i>Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-sauce / Tender Lamb in Rogan Curry sauce</i>	11,90
102.	Lamm palak <i>g.h</i> <i>Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation mit Reis / Lamb with spinach with Rice</i>	12,50
103.	Lamm Vindaloo <i>g.h 1 (sehr scharf)</i> <i>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce mit Reis / Lamb with potato in Garlic-Curry sauce with Rice (hot)</i>	12,50

106. **Mutton Do Pyaza** *g.h* 12,50
(Lammfleisch mit speziellen Gewürzen (Chilli, Zitrone, Bockshornklee etc.) in Curry-Ingwersauce / Lamb cooked in traditional Achari Style (Musterd, Lemon, fenugreek etc.))
105. **Rarha Goshth** *g.h (mittel scharf)* 12,50
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Currysauce / Lamb in Garlic-ginger Sauce (hot)
109. **Lamb Boti Masala** *g.h (mittel scharf)* 12,90
Zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce – Masala ist eine spezielle Gewürzmischung / Tender Lamb in Masala sauce (hot)

Fisch Curry Spezialitäten

113. **Fisch Curry** *g.h.d (Fisch nach Goa-Art)* 12,90
114. **Fisch masala** *g.h.d (mittel scharf)* 12,90
Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezialsauce nach indischer Art / Fine Fish and special sauce (hot)
110. **Jheenga Masala** *g.h.d (mittel scharf)* 17,50
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce / King Prawn in tasty tomato-garlic-curry sauce (hot)
116. **Jheenga Korma** *g.h.d (Riesengarnelen in Safran Mandel sauce)* 17,50

Indisches Brot

140. **Chapati** *a.g (Einfaches Brot aus groben Weizenmehl)* 2,10
141. **Naan** *a.c.g (Ovales Brot aus Hefeteig)* 2,50
142. **Butter Naan** *a.c.g (Vielschichtiges Brot aus Hefeteig)* 2,70
143. **Garlic Naan / Ginger Naan** *a.c.g (Knoblauchbrot aus Hefeteig) / (Ingwer Naan)* 2,70
144. **Chicken Naan** *a.c.g (Brot mit Hühnerfleisch)* 3,50
145. **Keema Naan** *a.c.g (Brot mit Hackfleisch)* 3,70
146. **Pishauri Naan** *a.c.g (Brot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss)* 3,70
147. **Bhatura** *a.c.g (frittiertes Brot aus Hefeteig)* 3,50
148. **Paratha** *a.g (Vielschichtiges Brot aus Weizenmehl)* 2,90

Zeichenerklärung: 1=Farbstoff (Tartrazin), a=Getreide(Weizen), c=Eier/Erzeugnisse, d=Fisch/Erzeugnisse, f=Sojabohnen/Erzeugnisse, g=Milch/Erzeugnisse, h=Schalenfrüchte/Erzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

*Farbstoff Natrium Chlorid

Desserts

150.	Mangocream mit Vanilleeis <i>g</i>	3,90
152.	Gulab Jamun <i>g (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)</i>	3,90
154.	Kulfi <i>g (Indisches Eis)</i> <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /</i> <i>Honeymilk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	3,90
155.	Goa Banana Split <i>g</i> <i>Frische Banane mit Mangocream und Vanilleeis / Fresh</i> <i>Banana with Mangocream and Vanilla Ice</i>	3,90

Getränke

Mineral Wasser

Tafelwasser <i>(mit Kohlensäure)</i> / Glas <i>(mit Kohlensäure)</i>	0,20 l	1,80
Tafelwasser <i>(mit Kohlensäure)</i> / Glas <i>(mit Kohlensäure)</i>	0,40 l	2,60
Flasche Still / Kohlensäure	0,25 l	2,00
Flasche Still / Kohlensäure Flasche	0,50 l	3,20
Still / Kohlensäure	0,75 l	4,90

Softdrinks

	0,40 l	2,90
Spezi		2,90
Coca Cola */***		2,90
Sprite 0,50 l		3,10
Fanta		2,90
Coca Cola Light */***		2,90
<i>Mit Farbstoff (with artificial coloring) **Chininhaltige Limonade *** Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)</i>		
Schorle / Spritzer		2,90
Apfel / Apple		2,90
Orangen / Johannisbeere		2,90
Ananas / Banana		2,90
Rhabarber / Maracuja		2,90
Mango / Lychee / Guava		3,20

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser.

On your request we will be pleased to serve you all spritzers also with still water.

Kaffee/Coffee

Espresso (<i>Cup of Espresso Coffee</i>)	2,50
Tasse Kaffee (<i>Cup of coffee</i>)	2,50
Tasse Capuccino (<i>Cup of Capuccino coffee</i>)	2,90
Tasse Milchkaffee (<i>Cup of Milky Coffee</i>)	3,90
Doppelter Espresso (<i>Double portion of Espresso Coffee</i>)	4,20

Aperitifs & Cocktails

Campari* Orange / Soda	4 cl 4,90
Wodka mit Mango / Guava / Lychee / Orange	2 cl 4,90
Prosecco Aperol / Aperol Spritz	0,2 cl 4,90
Sherry dry, cream oder medium	4 cl 4,90
Martini weiß oder rot	4 cl 4,90
Gin Tonic***	4 cl 6,50

*Mit Farbstoff (with artificial coloring) **Chininhaltige Limonade ***Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)*

Liköre & Schnäpse / Liqueurs & Schnaps

Fernet Branca (42%)	2 cl 2,90
Ramazotti (32%)	2 cl 2,90
Averna (34%)	2 cl 2,90
Obstler	2 cl 2,90
Williamsbirne (40%)	2 cl 2,90
Wodka (Moskovskaya)	2 cl 2,90
Grappa (40%)	2 cl 3,50
Remy Martin V.S.O.P (40%)	2 cl 3,50
Metaxa (5 Sterne)	2 cl 3,50
Rum aus Indien	2 cl 3,50
Whisky (Scotch / Bourbon (43%))	2 cl 3,50
Mango Schnaps	2 cl 3,50

Prosecco & Champagner

Glas Prosecco	0,10 l 3,90
Prosecco Piccolo	0,20 l 6,50
Prosecco Aperol	0,20 l 4,90
Flasche Prosecco	0,75 l 21,90
Moet et Chandon Brut	0,75 l 54,00

Indisches Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack.

Refreshing indian Yogurt-Drinks with exotic flavour.

Lassis

Mango Lassi	0,25 l	3,30
Mango Lassi groß	0,40 l	4,70
Lassi Sauer / Lassi Süß / Pfefferminz	0,25 l	2,90
Lassi Maracuja	0,25 l	3,30
Lassi Kokos-Ananas / Lychee / Guava	0,25 l	3,30

Biere / Beers

Helles	0,5 l	3,30
Pils	0,3 l	2,90
Weißbier	0,5 l	3,50
Weißbier Dunkel	0,5 l	3,50
Weißbier Leicht	0,5 l	3,50
Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,50
Dunkelbier	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50
Cola-Weizen	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,30
Radler Alkoholfrei	0,5 l	3,30

Biere aus Indien / Indian Beers*

King Fisher, Flasche	0,33 l	3,30
----------------------	--------	------

* Mit Antioxidationsmittel

Tee Spezialitäten

284.	Ein Kännchen Haustee <i>g (House Tea – Chai)</i>	4,10
285.	Rotbusch Traumgarten <i>(Kein Teein)</i>	2,90
286.	Tulsi – Mischung <i>(indisches Basilikum)</i>	2,90
287.	Earl Grey <i>(aromatisierter schwarzer Tee)</i>	2,90
288.	Ceylon <i>(orange pekoe)</i>	2,90
289.	Jasmin Gold <i>(aromatisierter grüner Tee)</i>	2,90

Mittagskarte

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

300.	Fisch Curry Goa	7,00
301.	Chicken Curry	6,20
302.	Chicken Palak (<i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation</i>)	6,50
303.	Chicken Korma (<i>Hühnerfleisch in Safran Mandelsauce</i>)	7,00
304.	Lamm Curry	6,50
305.	Lamm Palak (<i>Lammfleisch in Butter Spinatsauce</i>)	6,90
306.	Mixed Vegetable (<i>Gartengemüse in Currysauce</i>)	5,90
307.	Fisch Korma (<i>Fisch in Safran Mandel sauce</i>)	7,10
308.	Vegetable Korma (<i>Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran Mandelsauce</i>)	6,90

Beilagen

312.	Naan	1,60
313.	Raita (<i>Gurken Joghurt</i>)	1,90

Getränke

320. Chai, Indischer Tee	0,25 1,60	321. Mango Lassi	0,25 2,20	322. Lassi, süß,
salzig oder Pfefferminz würzig	0,25 2,00	323. Mangosaft	0,25 2,00	324.
Cola, Fanta, Spezi, Apfelschorle	0,25 1,60			

Dessert

325. Mango Creme / Gulab Jamun	2,50
--------------------------------	------

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten basmati-Reis (Inklusivpreise)

