

SUPPEN & VORSPEISEN

Alle Hauptgerichte auf Wunsch scharf oder indisch-scharf serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Tomaten Shorba ^{a)} (Tomatensuppe) | 4,00 € |
| 2. | Palak Shorba ^{a)} (Spinatsuppe) | 4,00 € |
| 3. | Dal Shorba ^{a)} (Gelbe Linsensuppe) | 4,00 € |
| 4. | Chicken Coconut Shorba ^{a) f)} (Hühnchensuppe mit Kokosraspel) | 4,50 € |
| 5. | Samosa ^{a)} Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Käse | 5,50 € |
| 6. | Gobi Pakora
Blumenkohl in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen ^{a)} und Salatgarnitur | 3,50 € |
| 7. | Paneer Pakora ^{a)}
Indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen ^{a)} und Salatgarnitur | 4,50 € |
| 8. | Bengan Pakora
Aubergine in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen ^{a)} und Salatgarnitur | 3,50 € |
| 9. | Onion Pakora
Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlmantel, mit Soßen ^{a)} und Salatgarnitur | 3,50 € |
| 10. | Champignon Pakora
Champignon in Kichererbsenmehlmantel frittiert mit Soßen ^{a)} und Salatgarnitur | 3,50 € |
| 11. | Mixed Pakora ^{a)}
Gemischter Teller von allen Pakoras | 6,50 € |
| 12. | Papar
Knuspriges dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl, mit Minzsoße ^{a)} | 3,00 € |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 13. | Dal Makhni ^{a)}
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, in Buttersoße gebraten, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 14. | Mixed Sabji ^{a)}
Ein Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 15. | Palak Paneer ^{a)}
Indischer Rahmkäse mit Spinat, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 16. | Channa Masala ^{a)}
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger feiner Soße, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 17. | Aloo Bengan ^{a)}
Auberginenstücke mit Kartoffeln mit Gewürzen und Soße angereichert, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 18. | Malai Kofta ^{a) b) e)}
Bällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln und Rosinen frittiert in würzigmilder Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |

- | | | |
|-----|---|--------|
| 19. | Mattar Paneer ^{a)}
Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen gebraten, in Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 20. | Bhindi do Piazza ^{a)}
Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, und Gewürzen zubereitet, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 21. | Paneer Masala ^{a)}
Indischer Rahmkäse mit Paprika , Zwiebeln und Chefs Special Sauce, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 22. | Tarka Dal (scharf; auf Wunsch mild) ^{a)}
Gelbe Linsen mit in Butter gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 23. | Shahi Paneer ^{a) b) c) e) f)}
Indischer Rahmkäse in Sahnesoße mit Mandeln, Kokosraspel, Cashew-Nüße und Rosinen, mit Basmatireis | 9,00 € |

HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 25. | Chicken Curry ^{a)}
Hähnchenbrustfilet in Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,00 € |
| 26. | Chicken Sabji ^{a)}
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in würziger Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 27. | Chicken Palak ^{a)} Hähnchenbrustfilet in Spinat, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 28. | Chicken Champignon ^{a)}
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 29. | Chicken Korma ^{a) b) e) f)}
Hähnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 30. | Chicken Windallo (scharf) ^{a)}
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 31. | Chicken Jalfrezi (scharf) ^{a)}
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und Ingwer, in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 32. | Chicken Channa ^{a)}
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 33. | Chicken Rani Dhaba ^{a)}
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in würziger Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |
| 34. | Chicken Garlic ^{a)}
Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch in aromatischer Curry-Soße, mit Basmatireis | 8,50 € |

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|---|---------|
| 36. | Lamm Curry | Lammfleisch von der Keule in Curry-Soße, mit Basmatireis | 10,00 € |
| 37. | Lamm Sabji ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit frischem Gemüse in Curry-Soße, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 38. | Lamm Korma ^{a) b) c) f)} | Lammfleisch von der Keule in Sahnesoße mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosraspeln, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 39. | Lamm Champignon ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit frischen Champignons in Curry-Soße, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 40. | Lamm Palak ^{a)} | Lammfleisch von der Keule in würzigem Spinat, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 41. | Lamm Windallo (scharf) ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 42. | Lamm Karahi ^{a)} | Lammfleisch von der Keule gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 43. | Bhindi Lamm ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten, mit Basmatireis
Eine Spezialität des Hauses | 12,00 € |
| 44. | Lamm Dal ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Curry-Soße, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 45. | Lamm Garlic ^{a)} | Lammfleisch von der Keule gebraten mit frischem Knoblauch in aromatischer Curry-Soße, mit Basmatireis | 11,00 € |

FISCH SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 47. | Fisch Curry ^{a) d)} | Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart, mit Basmatireis | 10,00 € |
| 48. | Fisch Madras (scharf) ^{a) d) f)} | Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 10,00 € |

REIS SPEZIALITÄTEN

50.	Vegetarische Biryani ^{a) b) c) e)} Gemüse mit Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Jogurt-Soße	9,50 €
51.	Lamm Biryani ^{a) b) c) e)} Lammfleisch in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Jogurt-Soße	11,50 €
52.	Chicken Biryani ^{a) b) c) e)} Hähnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Jogurt-Soße	10,00 €

BEILAGEN

53.	Bathura (frittiertes Fladenbrot) ^{g)}	2,50 €
54.	Raita ^{a)} Erfrischender Joghurt mit Gurken und verschiedene Kräutern	2,00 €
55.	Pickles / Mango Chutney	1,50 €
56.	Portion Basmatireis	2,50 €

DESSERT

57.	Gulab Jamun ^{g)} (frittierte Teigbällchen mit Honigsirup aromatisiert)	2,50 €
58.	Mango Creme	2,50 €

GETRÄNKE

	0,3l	0,5l
Lassi süß ^{b)}	3,00 €	4,00 €
Lassi salzig ^{b)}	3,00 €	4,00 €
Panjabi Lassi ^{b) e)} (mit frischen Curryblättern und Gewürzen)	3,00 €	4,00 €
Mango Lassi ^{b)}	3,00 €	4,00 €
Chai (indischer Tee mit Milch und Honig) 0,2 l	2,50 €	
Andere Teesorten (Pfefferminz, Schwarz, Grün) 0,2 l	2,50 €	
Kaffee, Espresso	2,00 €	

a) Milch und Milchprodukte (enthält Laktose)

b) Mandeln

c) Cashewnüsse

d) Senfsamen

e) Schwefeldioxid

f) Kokosnuss

g) Gluten (aus Mehl)