

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 | 9,00 € |
| 14. | Mixed Sabji ^{a)} Ein Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 15. | Palak Paneer ^{a)} Indischer Rahmkäse mit Spinat, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 16. | Channa Masala ^{a)} Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger feiner Soße, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 17. | Aloo Bengan ^{a)} Auberginenstücke mit Kartoffeln mit Gewürzen und Soße angereichert, mit Basmatireis | 9,00 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 18. | Malai Kofta ^{a) b) e)} Bällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln und Rosinen frittiert in würzigmilder Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 19. | Mattar Paneer ^{a)} Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen gebraten, in Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 20. | Bhindi do Piazza ^{a)} Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, und Gewürzen zubereitet, mit Basmatireis | 10,00 € |
| 21. | Paneer Masala ^{a)} Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Chefs Special Sauce, mit Basmatireis | 10,00 € |
| 22. | Tarka Dal (scharf; auf Wunsch mild) ^{a)} Gelbe Linsen mit in Butter gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 23. | Shahi Paneer ^{a) b) c) e) f)} Indischer Rahmkäse in Sahnesoße mit Mandeln, Kokosraspel, Cashew-Nüße und Rosinen, mit Basmatireis | 10,00 € |

HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 25. | Chicken Curry ^{a)} Hähnchenbrustfilet in Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,00 € |
| 26. | Chicken Sabji ^{a)} Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in würziger Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 27. | Chicken Palak ^{a)} Hähnchenbrustfilet in Spinat, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 28. | Chicken Champignon ^{a)} Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 29. | Chicken Korma ^{a) b) e) f)} Hähnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 30. | Chicken Windallo (scharf) ^{a)} Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 31. | Chicken Jalfrezi (scharf) ^{a)} Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und Ingwer, in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 32. | Chicken Channa ^{a)} Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 33. | Chicken Rani Dhaba ^{a)} Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in würziger Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |
| 34. | Chicken Garlic ^{a)} Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch in aromatischer Curry-Soße, mit Basmatireis | 9,50 € |

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|---|---------|
| 36. | Lamm Curry | Lammfleisch von der Keule in Curry-Soße, mit Basmatireis | 11,00 € |
| 37. | Lamm Sabji ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit frischem Gemüse in Curry-Soße, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 38. | Lamm Korma ^{a) b) c) f)} | Lammfleisch von der Keule in Sahnesoße mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosraspeln, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 39. | Lamm Champignon ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit frischen Champignons in Curry-Soße, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 40. | Lamm Palak ^{a)} | Lammfleisch von der Keule in würzigem Spinat, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 41. | Lamm Windallo (scharf) ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 42. | Lamm Karahi ^{a)} | Lammfleisch von der Keule gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 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 | 13,00 € |
| 44. | Lamm Dal ^{a)} | Lammfleisch von der Keule mit gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Curry-Soße, mit Basmatireis | 12,00 € |
| 45. | Lamm Garlic ^{a)} | Lammfleisch von der Keule gebraten mit frischem Knoblauch in aromatischer Curry-Soße, mit Basmatireis | 12,00 € |

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 | 11,00 € |
| 48. | Fisch Madras (scharf) ^{a) d) f)} | Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Curry-Soße, mit Basmatireis | 11,50 € |

REIS SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Vegetarische Biryani ^{a) b) c) e)} Gemüse mit Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Jogurt-Soße | 10,50 € |
| 51. | Lamm Biryani ^{a) b) c) e)} Lammfleisch in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Jogurt-Soße | 12,50 € |
| 52. | Chicken Biryani ^{a) b) c) e)} Hähnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Jogurt-Soße | 11,00 € |

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) | 3,00 € |
| 58. | Mango Creme | 3,00 € |

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)