

Vorspeisen

Verfeinern Sie ihre Hauptspeise mit leckeren Vorspeisen.

Wählen Sie aus traditionell indischen Suppen und Vorspeisen ihren Favoriten aus.



Suppen

101 Jhinga Suppe A1

Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen.

5.50

102 Dal Suppe

Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern ▶ nach Mumbai-Art zubereitet

5.50

103 Tomaten Suppe G

Knallrote Tomatensuppe ▶ Art des Hauses

5.50

104 Namaste Suppe A1

Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch.

5.50

105 Chicken Suppe A1

Hühnersuppe ▶ Art des Hauses

5.50

Warme Vorspeisen

106 Vegetable Pakora

Vegan möglich

Frisches Gemüse, das mit Kichererbsenmehl umhüllt und anschließend frittiert wurde.

5.50

Warme Vorspeisen

108 Chicken Pakora

Hähnchenfleisch, das mit Kichererbsenmehl umhüllt und anschließend frittiert wurde.

6.50

109 Mushroom Pakora

Vegan möglich

Champignons, die mit Kichererbsenmehl umhüllt und anschließend frittiert wurde.

6.00

110 Onion Pakora

Vegan möglich

Zwiebelringe, die mit Kichererbsenmehl umhüllt und anschließend frittiert wurde.

5.50

111 Jhinga Pakora

Garnelen, die mit Kichererbsenmehl umhüllt und anschließend frittiert wurde.

9.50

112 Gemischter Vorspeisenteller G

Gemüse, Paneer Pakora und Chicken sowie Onion Pakora. Für zwei Personen portioniert.

11.90

114 Vegetable Samosa

Zwei mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit Blätterteig umhüllte Teigtaschen.

6.00

Bröte & Saläte

*Unsere indischen Brote eignen sich ausgezeichnet als Beilage.
Gerne auf Wunsch auch mit typisch indischen Dips.*

115 Papadam

*Knuspriges Brot aus Linsenmehl.
Dazu gibt es drei passende Dips.*

3.50

117 Tandoori Roti A1, A1

*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes
indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.*

3.50

118 Butter Naan A1, G

*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes
indisches Fladenbrot aus Hefeteig.*

3.00

119 Garlic Naan A1, G

*Mit etwas Butter zum Backen
bestrichenes indisches Fladenbrot.
Gewürzt mit etwas Knoblauch.*

4.00

120 Paneer Paratha A1, G

*Mit etwas Butter zum Backen
bestrichenes indisches Fladenbrot.
Gefüllt mit hausgemachtem Käse.*

4.00

121 Namaste Paratha A1, G

*Mit etwas Butter zum Backen
bestrichenes indisches Fladenbrot.
Gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln.*

4.00

123 Chili Naan A1, G

*Mit etwas Butter zum Backen
bestrichenes indisches Fladenbrot.
Gewürzt mit etwas Chili.*

4.00

124 Salat Namaste G, H3

*Basmati-Reis, hausgemachter Käse,
Walnüsse, Kirschtomaten, Mais und
Hühnerbruststücke auf einer Mischung
aus Kopfsalat und Koriander.
Dazu gibt es ein leckeres Ingwer-Dressing.*

11.90

125 Fisch Salat D, G, H3

*Basmati-Reis, hausgemachter Käse,
Walnüsse, Kirschtomaten, Mais, Oliven
und Garnelen auf einer Mischung aus
Kopfsalat und Koriander.
Dazu gibt es ein leckeres Ingwer-Dressing.*

12.90

126 Kleiner Salat

*Kleiner gemischter Salat.
Gerne auch als Beilage.*

5.50

Tandoori

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert.

Die speziell marinierte Hauptspeise wird auf einer heißen Platte gebracht.

127 Chicken Tikka Tandoori G, H4

Marinierte Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.

20.90

128 Lamm Tandoori G, H4

Mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.

23.90

129 Jhinga Tandoori G, H4

Marinierte Garnelen knackig am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.

23.90

130 Tandoori Mix D, G, H4

Marinierte Hähnchenbruststücke, Lammfleisch und Garnelen am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.

23.90

131 Vegetable Tandoori G, H4

Verschiedenes Gemüse und der beliebte hausgemachte Käse im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.

20.90

Nice to know

Tandoori leitet sich vom Wort **Tandur** ab, dem traditionellen **indischen Holzkohle-Ofen**. Er ist ein handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht.

Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori-Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet.

Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Joghurt-Kräuter-Marinade am Spieß gegart.

Chicken,

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
Das Hähnchenfilet wird in Stücken zubereitet.

135 Chicken Curry G, H4

Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce.

136 Chicken Vindaloo G, H4

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln
in einer sehr scharfen Currysauce.

137 Chicken Korma G, H2, H4

Ein besonders mildes Hähnchencurry,
gekocht in einer schmackhaften Sauce
aus Sahne, Kokosnuss und feinen
Gewürzen.

138 Chicken Tikka Masala G, H4

Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich
orientalisch gewürzten Sauce mit grünen
Kräutern.

139 Chicken Palak G, H4

Hähnchenfleisch mit gerösteten Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.
► Nach nordindischer Art zubereitet.

140 Butter Chicken G, H4

Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer
cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen,
Honig, Curry und Tomaten.

141 Chili Chicken G, H4

Hähnchenfleisch mit frischer Paprika,
Peperoni & Zwiebeln in süß-scharfer Sauce.

142 Chicken Madras G, H2, H4

Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten
Sauce aus Kokosmilch mit Champignons.

143 Chicken Sabji G, H4

Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse
und Gewürzen.

145 Chicken Mango G, H4

Hähnchenfleisch in einer Mango-Curry-Sauce.

146 Chicken Dhansak G, H4

Hähnchenfleisch zubereitet in einer
Kombination aus Linsen, Gewürzen
und einer mittelscharfen Curry-Sauce.

147 Chicken Jalfrezi G, H4

Hähnchenfleisch mit frischer Paprika und
Zwiebeln plus abgesmeckten Gewürzen.

148 Chicken Tikka Aachari G, H4

Hähnchenfleisch gegrillt in einer orientalisch
gewürzten Sauce mit eingelegtem Gemüse.

Alle Chicken-Gerichte

15.90



Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
Das Lammfleisch wird in Stücke zubereitet.

150 Lamm Curry G, H4

Lammfleisch in einer milden Currysauce.

151 Lamm Korma G, H2, H4

Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Kokosnuss und feinen Gewürzen.

152 Lamm Karahi G, H4

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und, frisch gemahlenen Gewürzen.

153 Lamm Palak G, H4

Lammfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.
► Nach nordindischer Art zubereitet.

154 Lamm Madras G, H2, H4

Lammfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce aus Kokosmilch mit Champignons.

155 Lamm Vindaloo G, H4

Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce.

156 Lamm Masala G, H4

Lammfleisch gekocht in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.

157 Lamm Sabji G, H4

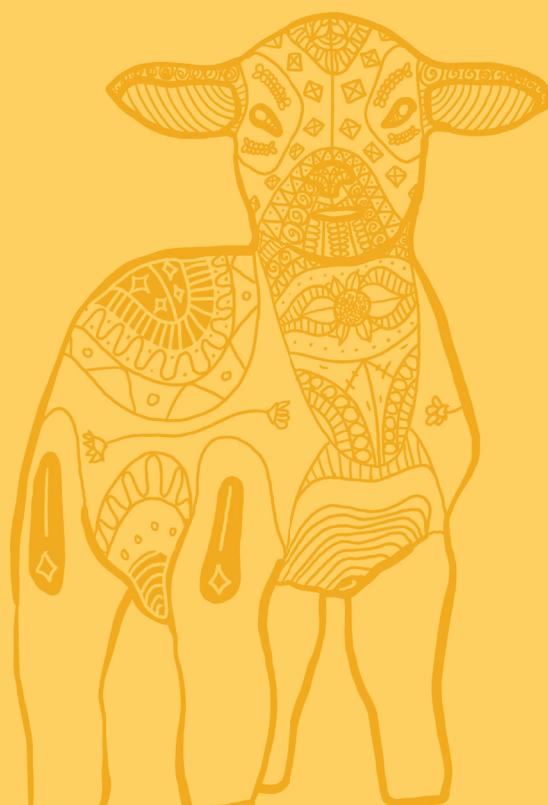
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.

159 Lamm Dhansak G, H4

Lammfleisch zubereitet in einer aus-gefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce.

Alle Lamm-Gerichte

17.90



Vegetarisch,

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
Dazu empfehlen wir eine unserer Vorspeisen
oder ein klassisches indisches Brot.

160 Mix Vegetable G, H4

Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen.
► Nach nordindischer Art zubereitet.

14.90

161 Tarka Dal G, H4

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch.

14.90

162 Vegetable Korma G, H4

Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Kokosmilch und feinen Gewürzen.

14.90

163 Chana Masala G, H4

Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern.

14.90

164 Palak Paneer G, H4

Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen.

15.90

165 Karahi Paneer G, H4

Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.

15.90

166 Chili Paneer G, H4

Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in süß-scharfer Sauce.

15.90

168 Aloo Palak G, H4

Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen.
► Nach nordindischer Art zubereitet.

14.90

169 Karahi Mushroom G, H4

Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern.

14.90

170 Vegetarian Kofta G, H1, H4

Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten.

► Kochkunst aus Neu Delhi.

14.90

171 Bombay Aloo Masala G, H4

Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken.

14.90

172 Butter Paneer G, H4

Hausgemachter Käse gebraten in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Honig Curry und Tomaten.

15.90

173 Paneer Madras G, H2, H4

Hausgemachter Käse gebraten in einer pikanten Currysauce aus Kokosmilch mit saftigen Champignons.

15.90

Fisch,

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
Dazu empfehlen wir eine unserer Vorspeisen
oder ein klassisches indisches Brot.

180 Jheenga Curry G, H4

Knackige Garnelen in einer
milden Currysauce.

181 Jheenga Palak G, H4

Knackige Garnelen geröstet mit Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.
► Nach nordindischer Art zubereitet.

182 Jheenga Chili G, H4

Knackige Garnelen mit Paprika, Peperoni
und Zwiebeln in einer süß-scharfen Sauce.

183 Jheenga Madras G, H2, H4

Knackige Garnelen in einer pikanten Curry-
Sauce mit Kokosmilch und Champignons.

184 Jheenga Vindaloo G, H4

Knackige Garnelen mit Kartoffeln
in einer scharfen Currysauce.

185 Jheenga Masala G, H4

Knackige Garnelen in einer köstlich
orientalisch gewürzten Sauce
mit grünen Kräutern.

186 Jheenga Sabji G, H4

Knackige Garnelen mit frischem Gemüse
und Gewürzen.

188 Jheenga Korma G, H4

Knackige Garnelen in einer schmackhaften
Sauce aus Sahne, Kokosmilch und
feinen Gewürzen.

Alle Fisch- Gerichte

17.90



Biryani

Ein herhaftes Reisgericht, das mit gebratenem
Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und einer
speziellen Gewürzmischung zubereitet wird.

201 Chicken Biryani G, H4

15.90

202 Tamm Biryani G, H4

17.90

203 Vegetable Biryani G, H4

14.90

Ente

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
Dazu empfehlen wir eine unserer Vorspeisen
oder ein klassisches indisches Brot.

191 Ente Karahi G, H4, A1

Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten. Gekocht mit gemahlenen Gewürzen.

192 Ente Vindaloo G, H4, A1

Knusprige Ente mit Kartoffeln, in einer scharfen Currysauce.

193 Ente Korma G, H4, A1

Knusprige Ente gekocht in einer super schmackhaften Sauce aus Sahne, Kokosnuss und feinen Gewürzen.

194 Ente Masala G, H4, A1

Knusprige Ente in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.

195 Ente Palak G, H4, A1

Knusprige Ente geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat. ▶ Nach nordindischer Art zubereitet.

196 Ente Butter G, H4, A1

Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten.

197 Ente Sabji G, H4, A1

Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen.

198 Ente Dhansak G, H4, A1

Knusprige Ente zubereitet in einer Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce.

199 Ente Mango G, H4, A1

Knusprige Ente in einer frischen Mango-Safran-Cashew-Sauce.

200 Ente Aachari G, H4, A1

Knusprige Ente in einer schmackhaft orientalisch gewürzten Sauce mit eingekochtem Gemüse.

Alle Enten-Gerichte

18.90



Kinderteller

Portioniert für Kinder und Gäste, die ihren kleinen Hunger stillen möchten.
Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

213 Mix Vegetable G, H4

Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen.
► Nach nordindischer Art zubereitet.

—
9.90

215 Chicken Nuggets A1

Goldgebratene Chicken Nuggets mit einer Portion Pommes.

—
7.90

214 Pommes

Eine Portion knusprige Kartoffel-Pommes.
Dazu gibt es klassisch Ketchup.

—
4.00

Beilagen

Unsere leckeren Beilagen können Sie gerne zum Gericht Ihrer Wahl dazu bestellen.
Das hausgemachte Raita passt beispielsweise super zu allen Brotsorten.

175 Kheera Raita G

Fein gewürzter Joghurt mit Gurken.
Perfekt als Dip für ihr indisches Brot.

—
3.50

126 Kleiner Salat

Kleiner gemischter Salat.

—
5.50

176 Mix Raita G

Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und leckeren Gewürzen.
Perfekt als Dip für ihr indisches Brot.

—
4.00

Nachtisch,

**Um Ihre kulinarische Reise abzurunden,
empfehlen wir Ihnen noch einen leckeren Nachtisch.
Probieren Sie sich gerne durch.**

220 Mango Cream G, H1

*Hausgemachte Mango-Creme
aus cremiger Sahne und Kokosnuss.*

4.00

221 Rice Pudding G

*Hausgemachter süßer Reispudding
verfeinert mit Mandeln und Kardamom.*

4.00

222 Gulab Jamun G

*In süßem Honig gebackene Bällchen
aus Milch und Quark.*

5.00

223 Mango Vanille Eis G, H2

*Vanille-Eis mit
einer süßen Mango-Creme.*

4.50

224 Cremiges Eis G

*Schokoladen- oder Pistazien-Eis mit
einer süßen Schokoladen-Sauce.*

4.50



Nice to know

Unsere Gerichte schmecken nicht nur lecker, sondern sind auch Balsam für ihren Körper. Indische Gewürze und ihre heilenden Wirkungen.

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalzung und Thromboseneigung.

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungs-krankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamom

Enthält Vitamin A, B und C hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkratzgefäß, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasses Haut.

Kennzeichnungen

^{A1} Weizen ^{A2} Roggen ^{A3} Gerste ^{A4} Hafer ^{A5} Dinkel
^{A6} Khorosar-Weizen ^B Krebstiere ^C Eier ^D Fische
^E Erdnüsse ^F Sojabohnen ^G Milch ^{H1} Mandeln
^{H2} Kokosnuss ^{H3} Walnüsse ^{H4} Cashewnüsse
^{H5} Pekannüsse ^{H6} Paranüsse ^{H7} Pistazien
^{H8} Macadamia-Queenslandnüsse ^I Sellerie
^J Senf ^K Sesamsamen ^L Schwefeldioxid und Sulfite
^M Lupien ^N Weichtiere

Allergenkennzeichnungen

¹ mit Antioxidationsmittel ² mit Geschmacksverstärker ³ mit Farbstoff ⁴ mit Konservierungsstoff ⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ gewachst ⁸ mit Phosphat ⁹ mit Süßungsmittel ¹⁰ chininhaltig ¹¹ coffeinhaltig ¹² kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken ¹³ enthält Phenylalaninquelle ¹⁴ Taurinhaltig.

Zusatzstoffe

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung.