



Suppen

- 001 Dal Shorba (vegan) - 6,20 €**
kräftige indische
Linsensuppe
- 003 Hühner Shorba - 6,80 €**
kräftige indische
Hühnersuppe _{G,10}
- 405 Krabben Shorba - 7,90 €**
kräftige indische
Cremesuppe mit Krabben _{B,G}
- 

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir vier hausgemachte Chutneys.

- 006 Sabzi Pakoras (vegan) - 7,90 €**
verschiedenes Gemüse
in Kichererbsenmehl ₁
- 007 Chicken Pakoras - 8,30 €**
Hühnerbruststücke
in Kichererbsenmehl _{1,A}
- 008 Paneer Pakoras - 8,30 €**
hausgemachter Frischkäse
in Kichererbsenmehl _{G,1}
- 009 Bengen Pakoras (vegan) - 7,90 €**
Auberginenstücke
in Kichererbsenmehl ₁
- 010 Sabzi Samosa (vegan) - 8,30 €**
indische Teigtasche mit Kartoffeln,
Erbsen, Rosinen und Cashewnüssen _H
- 011 Onions Bhaji - 8,30 €**
gewürzt frittierte Zwiebeltaler ₁
- 012 Samosa Chaat - 9,30 €**
Indische Teigtaschen, mit verschie-
denen Chutney's, Joghurt und
Granatapfelkernen belegt _{G,H,1}
- 013 Gemischte Vorspeisenplatte
für 2 Personen - 18,90 €**
optional vegetarisch _{A,G,H,1}

Indische Brote

Wir empfehlen zu allen Broten Raita

- 024 Chapati (vegan) - 4,10 €**
indisches Fladenbrot aus
Vollkornmehl
- 025 Naan (vegan) / Butter Naan - 4,70 €**
indisches Fladenbrot aus
Weizenmehl _A
- 026 Knoblauch, Ingwer, Chili
oder Minz Naan (vegan) - 4,70 €**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl _A
- 027 Gobhi Parantha /
Alu Parantha - 5,10 €**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl,
gefüllt mit angebratenem Blumenkohl-
püree (Gobi) oder Kartoffelstücken (Alu) _A
- 028 Paneer Naan - 5,10 €**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl,
gefüllt mit hausgemachtem indischen
Käse _{A,G,C}
- 029 Pishwari Naan (süßlich) - 5,50 €**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl,
gefüllt mit Paneer, Rosinen, Mandeln
und Kokosnussflocken _{A,G,C,1}
- 030 Papadams (vegan) - 3,70 €**
zwei dünne knusprige Linsenwaffeln



Salate und Joghurtspeisen

- 016 Channa Chat - 6,20 €**
Kichererbsensalat mit
gehackter Paprika, Tomaten
und Zwiebeln in pikanter
Joghurt-Soße _{G,1}
- 018 Beilagensalat - 3,60 €**
kleiner gemischter Salat
mit Joghurdressing _G
- 020 Raita - 4,10 €**
indischer Joghurt mit
geriebenen Gurken,
Koriander und Gewürzen _G
- 

Vegetarische Köstlichkeiten

031 Channa Masala - 15,20 €

(leicht scharf, vegan)

Kichererbsen mit Kartoffeln, Ingwer und Tomaten, in Curry-Masala-Soße serviert H

032 Tarka Daal (vegan) - 14,20 €

traditionelles indisches Gericht aus Linsen, Zwiebeln und Knoblauch, in Curry-Soße zubereitet H

034 Paneer Karahi - 15,60 €

indischer Frischkäse in Tomaten-Curry-Soße mit Zwiebeln und Paprika G,H,1

035 Malai Koftas (süß) - 15,60 €

Teiglinge aus Käse-Kartoffeln in Mandel-Kokos-Safran-Soße, mit Curry und Kokosraspeln verfeinert G,H,1

036 Gemüse Curry (vegan) - 14,60 €

frisches verschiedenes Gemüse und traditioneller Curry-Soße H

037 Navratan Korma (süß) - 15,60 €

verschiedenes Gemüse in Mandel-Kokos-Safran-Soße, mit Rosinen und Nüssen verfeinert G,H,1

038 Paneer Palak - 15,60 €

hausgemachter indischer Frischkäse, angebraten mit Zwiebeln und Tomaten in Masalaspinat G,H

039 Paneer Pasanda (süß) - 15,60 €

hausgemachter indischer Frischkäse in Mandel-Kokos-Safran-Soße G,H,1

040 Sabzi Jalfrezi (leicht scharf) - 15,20 €

verschiedenes Gemüse und indischer Frischkäse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln angebraten, in Curry-Soße G,H,4

041 Butter Paneer Masala - 15,60 €

hausgemachter indischer Frischkäse in buttriger Tomaten-Masala-Soße G,H

121 Alu Bengen (vegan) - 15,20 €

Auberginen mit Kartoffeln in einer Masala-Soße mit Ingwer verfeinert H

122 Bhindi Bhujia - 15,60 €

Okra-Gemüse, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Curry-Soße geschwenkt H

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Tandoori - Gerichte

Die Tandoori Gerichte werden mit jeweils einer klassischen Curry-Soße, Reis, Naan und einer Salatganitur serviert.

051 Malai Kebab - 20,90 €

mit Joghurt, Masala und Cashewnüssen mild marinierte Hühnerbruststücke G,H

053 Chicken Tikka - 20,90 €

klassisch würzig marinierte Hähnchenstücke G,H,1

055 Tandoori Mix - 23,90 €

Zusammenstellung aus verschiedenen Huhn - und Lammfleisch sowie ausgelöste Garnelen B,G,H,1

056 Tandoori Mix Grillplatte für 2 Personen - 41,90 €

Zusammenstellung aus verschiedenen Huhn - und Lammfleisch sowie ausgelöste Garnelen B,G,H,1

057 Soja Choops - 20,50 €

mit Joghurt, Masala und Cashewnüssen mild marinierte Sojastücke, serviert mit einem Koriander-Minz-Joghurt-Chutney A,F,G,H

130 Sabzi Tandoori (vegetarisch) - 19,90 €

würzig mariniertes Gemüse und indischer Frischkäse G,H

131 Hariyali Tikka - 20,90 €

in Minz-Koriander-Soße marinierte Hühnerbruststücke, im Tandoor gegrillt G,H,1

132 Lamm Tikka - 24,10 €

zarte Lammfiletstücke, kräftig mariniert G,H

Thalis Menü

042 Punjabi Thali (vegetarisch) - 21,90 €

Pakorras, 2 vegetarische Hauptgerichte, Raita und Mangocreame

043 Punjabi Thali (vegetarisch) für 2 Personen - 40,90 €

Pakorras, 4 vegetarische Hauptgerichte, Raita und Mangocreame

044 Moghul Thali - 23,90 €

Chicken Tikka, 2 Fleischgerichte, Raita und Mangocreame

045 Moghul Thali für 2 Personen - 47,10 €

Chicken Tikka, 4 Fleischgerichte, Raita und Mangocreame

Gerichte mit Huhn

060 Chicken Curry / (mittel-scharf)

Chicken Vindaloo - 16,70 €

Hühnerbruststücken, angebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten, in Curry-Soße serviert (Vindaloo mit Kartoffeln im Curry) H

061 Chicken Tikka

Masala (süß oder salzig) - 17,30 €

Salzig = Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Ingwer-Masala-Soße G

Süß = Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel-Soße G,H,1

062 Chili Chicken (sehr scharf) - 17,30 €

Panierte Hühnerbruststücke mit Zwiebeln und Paprika in scharf gewürzter Tomatensoße A,H,1,4

063 Chicken Jalfrezi (mittel-scharf) - 16,70 €

Hühnerbruststücke mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika angebraten, in Curry-Soße H,4

064 Chicken Palak - 16,70 €

Hühnerbruststücke mit Zwiebeln und Tomaten angebraten, in einem Masala-Spinat G,H

066 Butter Chicken (süß) - 17,70 €

Hühnerbruststücke im Tandoor gegrillt, serviert in Tomaten-Sahne-Soße mit Cashewnüssen und Mandeln verfeinert G,H,1

067 Chicken Botti Masala - 16,70 €

Hühnerbruststücke mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch, in Curry-Soße, mit Garam Masala verfeinert G,H

068 Chicken Korma (süß) - 17,30 €

gebratene Hühnerbruststücke in Mandel-Kokos-Safran-Soße G,H,1

070 Chicken Bhuna - 16,70 €

Hühnerbruststücke in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Soße mit Knoblauch und gerösteten Zwiebeln H

071 Chicken Karahi - 16,70 €

marinierte Hühnerbruststücke in Joghurt mit Tomaten-Ingwer-Soße, Zwiebeln und Paprika, serviert in heißer Pfanne H

123 Chicken Mango (süß) - 17,30 €

Hühnerbruststücke in Mango-Cashew-Safran-Soße, mit frischen Mangostücken garniert G,H,1,9



Traditionelle Herstellung
und Zubereitung

Gerichte mit Lamm

- 072 Lamm Karahi - 19,90 €**
marinierte Lammfiletstücke in Joghurt mit Tomaten-Ingwer-Soße, Zwiebeln und Paprika, serviert in heißer Pfanne _{G,H}
- 073 Lamm Korma (süß) - 19,90 €**
Lammfiletstücke in Mandel-Kokos-Safran-Soße _{G,H,1}
- 074 Lamm Palak - 19,50 €**
Lammfiletstücke, angebraten mit Zwiebeln, Tomaten, in einem Masalaspinat _{G,H}
- 075 Lamm Bhuna - 19,50 €**
zarte Lammfiletstücke in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Soße mit Knoblauch und gerösteten Zwiebeln _H
- 076 Lamm Vindaloo (mittel-scharf) - 19,50 €**
Curry aus zarten Lammfilet- und Kartoffelstücken mit Tamarindensoße _H
- 077 Lamm Curry - 19,50 €**
Lammfiletstücke, angebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Curry-Soße serviert _H
- 125 Lamm Bhindi - 19,50 €**
Lammfiletstücke mit frischem Okra-Gemüse in Tomaten-Ingwer-Soße geschwenkt _H
- 126 Lamm Bengen - 19,50 €**
Lammfiletstücke mit gehackten Auberginen in Tomaten-Ingwer-Soße geschwenkt _H

Gerichte mit Fisch und Garnelen

- 090 Fisch Mango (süß) - 18,90 €**
panierte Fischfiletstücke in Mango-Mandel-Cashew-Safran-Soße _{D,G,H,1,9}
- 091 Garnelen Curry - 22,90 €**
6 ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Soße _{B,H}
- 092 Garnelen Palak - 22,90 €**
6 ausgelöste Riesengarnelen, angebraten mit Zwiebeln, Tomaten, in Masalaspinat _{B,G,H}
- 093 Shahi Garnelen Masala (süß) - 22,90 €**
6 ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Cashew-Safran-Soße _{B,G,H}
- 094 Shrimps Madras - 20,90 €**
Shrimps in kräftig gewürzter Tomaten-Ingwer-Soße mit Knoblauch _{B,H}
- 127 Garnelen Jalfrezi (pikant) - 22,60 €**
Garnelen-Curry mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln _{B,H}
- 129 Fisch Chili (scharf) - 18,90€**
Panierte Fischfiletstücke mit Paprika, Zwiebeln, in Tomaten-Chili-Soße _{A,D,H,1,4}
- 133 Crispy Garnelen - 24,90 €**
9 ausgelöste Riesengarnelen, würzig mariniert und knusprig serviert mit Curry Soße, Reis und Salatgarnitur _{B,G,H}

Biryanis: Reisgerichte

Biryanis sind in der Pfanne zubereitete Reisgerichte, die mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen verfeinert werden. Dazu wird eine klassische Curry-Soße serviert.

- 095 Chicken Biryani - 17,70 €**
angebratener Reis, gemischt mit Hühnerbrustfilet _H
- 096 Lamm Biryani - 21,90 €**
angebratener Reis, gemischt mit zarten Lammfiletstücken _H
- 097 Garnelen Biryani - 21,90 €**
angebratener Reis mit 6 ausgelösten Riesengarnelen _{B,H}
- 099 Gemüse Biryani - 16,50 €**
angebratener Reis mit verschiedenem Gemüse _H



Gerichte mit Ente

19,90 €

Entenbrustfilet

auf angebratenem Reis
wahlweise mit

134 Jalfrezi Soße

Tomaten/Paprika/Zwiebel-
Curry-Soße A,H,1,4

135 Mago Soße (süß)

Mango-Safran-Soße
mit Cashewnüssen A,G,H,1,9

136 Vindaloo Soße (mittel-scharf)

Curry/Tamarinden-Soße A,H

Nachspeisen

112 Mangocreame - 6,90 €
hausgemachte Mangocreame
optional mit Vanilleeis G,H,1,9

113 Gulab Jamun - 6,80 €
frittierte Milchteigbällchen
in Zuckersirup G,9

116 Kulfi - 7,50 €
Indisches Eis aus Honigmilch,
Mandeln, Pistazien und
Cashewnüssen mit weißer
Schokolade ummantelt G,H

Getränke

Mango Lassi 0,75 L - 8,90 € G,1,9

Softgetränke 1,0 L - 3,50 €
Cola / Cola Light, Fanta, Sprite

Weißwein - 19,90 €
(Chardonnay „eins zu eins“ Kabinett) –
saftig, harmonisch und ausgewogen 12

Rotwein - 19,90 €
(Raiza Crianza Tempranillo D.O.) –
vanillig, komplexe und ausgewogene
Struktur 12

Für unsere kleinen Gäste

101 Chicken Tandoori - 11,40 €
marinierte Hühnerstücke
im Tandoor gegrillt, mit
Pommes oder Reis

102 Chicken Mango (süß) - 12,10 €
Hühnerbruststücke in Mango-
Cashew-Safran-Soße, mit frischen
Mangostücken garniert

103 Chicken Korma (süß) - 12,10 €
Hühnerbruststücke in
Mandel-Kokos-Safran-Soße

106 Gemüse Korma (süß) - 11,40 €
Gemüse in Mandel-Kokos-
Safran-Soße

107 Pommes - 6,20 €

