

## Vorspeisen

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert  
Dazu werden drei verschiedenen schmackhafte Soßen und Salat serviert

1. **Samosa** 4,90 €  
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Mandeln & Cashewnüssen
2. **Paneer Pakora** 4,90 €  
Hausgemachter Indischer Rahmkäse
3. **Champignon Pakora** 3,90 €  
Frische Champignons
4. **Chicken Pakora** 4,50 €  
Mariniertes Hühnerbrustfilet
5. **Onion Bhaji** 3,90 €  
Zwiebelringe
6. **Gobi Pakora** 4,30 €  
Frischer Blumenkohl
7. **Mix Pakora** 8,90 €  
Frische Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet & Rahmkäse
8. **Bengen Pakora** 3,90 €  
Marinierte Auberginen
9. **Murgh Salat** 6,90 €  
Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Ananas nach Art des Hauses
10. **Tandoori Spezial Salat** 8,90 €  
Stunden in würziger Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerbrustfilet gegrillt  
Mit Salatbeilage und Soßen serviert

## Suppen

11. **Subzi Shorba** 3,50 €  
Indische Gemüsesuppe
12. **Madras Rasam** 3,70 €  
Rote Linsensuppe nach originalem Rezept
13. **Mandelsuppe** 3,30 €  
Mandeln mit Creme nach indischer Art
14. **Mulligatawny** 3,90 €  
Indische Currycremesuppe mit Hühnerfleischstückchen
15. **Sauer-Scharf-Suppe** (mäßigscharf) 3,90 €  
Cremesuppe mit Lamm- und Hühnerfleisch nach süd-indischer Art
16. **Tomaten Shorba** 3,50 €  
Tomatencremesuppe nach indischer Art

## Vegetarische Gerichte

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 20. | <b>Dal Makhani</b><br>Indische Linsen mit Zwiebeln & Knoblauch und frischen Tomaten<br>in Butter gebraten dazu Reis   | 9,50 €  |
| 21. | <b>Subji Mix</b><br>Verschiedene Gemüsesorten der Saison in Kräuter Currysoße dazu Reis   | 10,50 € |
| 22. | <b>Saag Paneer</b><br>Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art dazu Reis   | 11,90 € |
| 23. | <b>Mater Paneer</b><br>Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen, Korianderblättern<br>in feiner Soße dazu Reis   | 11,50 € |
| 24. | <b>Noratten Korma</b><br>Neun verschiedene Gemüse, Mandeln, indischer Rahmkäse<br>Obst und Rosinen in Kokosmilch Soße dazu Reis                                   | 12,50 € |
| 25. | <b>Khumbi Masala</b><br>Frische Champignons mit Erbsen, Rahmkäse in Currysoße dazu Reis   | 11,90 € |
| 26. | <b>Shahi Paneer</b><br>Indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Nüssen in Sahnesoße dazu Reis,<br>nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha)             | 13,50 € |
| 27. | <b>Shahi Bengan</b><br>Gefüllte Aubergine mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen,<br>Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis   | 12,50 € |
| 28. | <b>Malai Kofta</b><br>Gemüse-Käse-Bällchen mit Cashewnüssen, Kokosflocken, Blumenkohl, Kartoffeln,<br>Rosinen und Mandeln in Cashew cremige Sauce dazu Reis       | 10,90 € |
| 29. | <b>Bindi Masala</b><br>Indische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Soße dazu Reis   | 12,50 € |
| 30. | <b>Chili Paneer</b><br>Gebratener indischer Rahmkäse mit grünen Paprikastreifen,<br>frischem Ingwer & Zwiebeln nach indischer Art dazu Reis                       | 12,90 € |
| 31. | <b>Alu Gobi</b><br>Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln nach originalem alt-indischem Rezept zubereitet,<br>mit spezieller Gewürzmischung -Garam Masala-, dazu Reis | 11,50 € |
| 32. | <b>Chana Masala</b><br>Kichererbsen mit Frischetomaten, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce<br>Hausfrauenart dazu Reis   | 8,90 €  |
| 33. | <b>Shahi Mirchi</b><br>Gefüllte Paprikaschotten mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen,<br>Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis                                     | 12,50 € |

## Biryani Gerichte

Reisspezialitäten mit Basamti Reis - der berühmte Spitzenreis aus Indien  
mit dem typischen natürlichen Aroma & sehr feinem Geschmack

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 35. | <b>Vegetarisches Biryani</b>   | 11,50 € |
|     | Frische Mixgemüse, Rahmkäse, Erbsen, mit gedämpften Basmatireis und Mandeln  |         |
| 36. | <b>Chicken Biryani</b>   | 12,90 € |
|     | Basmatireis mit Zwiebelnstreifen, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten & danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft                         |         |
| 37. | <b>Mutton Biryani</b>  | 14,50 € |
|     | Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen & Rosinen gedämpft   |         |
| 38. | <b>Mix Biryani</b>   | 14,90 € |
|     | Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Gemüse Nüssen, frischen Champignons und verschiedenen Gewürzen gewürzt |         |
| 39. | <b>Scampi Biryani</b>  | 15,90 € |
|     | Basmatireis mit Großgarnellen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und Gemüse verschiedenen Gewürzen gedämpft & Sauce serviert                      |         |

## Nordindische - Spezialitäten

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 40. | <b>Gemüse Jhalfrezi</b> (mittelscharf)   | 11,50 € |
|     | Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grünen Paprika, Zwiebeln & Tomaten in Sauce dazu Reis  |         |
| 41. | <b>Chicken Mix Masala</b> (mittelscharf)   | 12,90 € |
|     | Hühnerbrustfilet kräftig angebraten Fruchtig und leicht scharf Gewürzt mit Tomaten, Zwiebeln, Frischeingwer und Erbsen in pikanter Soße nach nordindischer Art dazu Reis |         |
| 42. | <b>Mutton Jhalfrezi</b> (scharf)   | 14,50 € |
|     | Lammfleisch mit Zwiebelnstreifen, Knoblauch, Chilis zerkleinern, Tomaten & Paprika Garam Masala Gewürzsauce dazu Reis  |         |
| 43. | <b>Rogen Josh</b> (scharf)   | 13,90 € |
|     | Gebratene Paprikaschote mit Lammfleisch frischem Tomaten Und Kräutern Mischung dazu Reis   |         |
| 44. | <b>Punjabi Chicken</b> (mittelscharf)  | 12,90 € |
|     | Gebackenes Hühnerbrustfilet mit frischem Blumenkohl, Tomaten, Knoblauch in einer Soße mit speziellen Kräutern dazu Reis  |         |

## Südindische Spezialitäten

Wir servieren Ihnen Basmati Reis der berühmte Spitzenreis aus Indien mit dem typischen natürlichen Aroma & sehr feinen Geschmack

- |     |  |  |         |
|-----|--|--|---------|
| 45. | <b>Fisch Masala</b>  |  | 13,50 € |
|     | Fischfilet in pikanter Curry-Knoblauch-Sauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln & Tomaten, dazu Reis                 |  |         |
| 46. | <b>Murg Nillgri</b> (scharf)   |  | 11,90 € |
|     | Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln, scharfer Orientalischer Kräutermischung in einer feinen Cremesauce, dazu Reis       |  |         |
| 47. | <b>Fisch Korma</b> (mild)  |  | 12,90 € |
|     | Fischfilet in mild gewürzter Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln Rosinen, geriebenem Rahmkäse und Cashewnüssen garniert |  |         |
| 48. | <b>Chicken Jhalfrezi</b> (scharf)  |  | 13,50 € |
|     | Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Erbsen, grüner Paprika und Zwiebeln in leichter Knoblauch-Scharf-Sauce, dazu Reis |  |         |
| 49. | <b>Chicken Vindaloo</b> (scharf)   |  | 12,90 € |
|     | Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis          |  |         |
| 50. | <b>Fisch Vindaloo</b> (scharf)   |  | 12,90 € |
|     | Fischfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis                |  |         |
| 51. | <b>Madras Chicken</b> <sup>1</sup> (scharf)  |  | 12,90 € |
|     | Gebackenes Hühnerbrustfilet nach Madras Art in erstklassig Gewürzmischung Kokosnuss Curry – Sauce dazu Reis              |  |         |
| 52. | <b>Mutton Vindaloo</b> (scharf)  |  | 13,90 € |
|     | Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis               |  |         |
| 53. | <b>Scampi Curry</b>  |  | 13,90 € |
|     | Großgarnellen kräftig angebraten Fruchtig und leicht scharf Gewürzt in Tomaten Curry Sauce dazu Reis                     |  |         |
| 54. | <b>Scampi Vindaloo</b> (scharf)  |  | 14,50 € |
|     | Großgarnellen mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis             |  |         |



## Grill – Spezialitäten

- Unsere Grill-Gerichte werden auf einer heißen Gusseisernen Platte serviert -

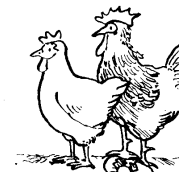
- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 55. | <b>Chicken Tandoori</b> <sup>1</sup><br>24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerkeulen mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, dazu Reis und Salat                        | 12,50 € |
| 56. | <b>Royal Mix Grill</b><br>Gegrilltes Hühnerkeulen, Lamm, Hähnchenbrustfilet und Scampi mit Gemüsezwiebeln und frischem Paprika, dazu Reis, Salat und Brot                             | 17,50 € |
| 57. | <b>Mutton Tikka</b><br>Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat   | 14,90 € |
| 58. | <b>Chicken Tikka</b><br>Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Salat  | 14,90 € |
| 59. | <b>Tandoori Grill-Platte</b> <sup>1</sup><br>Gegrillte Hühnerkeule & gegrilltes Lammfleisch & Hühnerbrustfilet mit Gemüsezwiebeln, frischer Paprika und Tomaten, dazu Reis & Salat    | 16,90 € |
| 60. | <b>Scampi Masala</b><br>Gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce, nach indischer art dazu Reis und Salat  | 16,90 € |
| 61. | <b>Enten Tikka Masala</b><br>Entenbrustfilet 24 Stunden in Safran eingelegt und gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat                                       | 17,50 € |
| 62. | <b>Tandoori Mix Masala</b><br>Lammfilet Stückchen mit indische Kräutern, Ingwer, Zwiebeln, Hausgemachter Rahmkäse Frische Gemüse, Kartoffeln und Tomaten gegrillt dazu Reis und Salat | 16,50 € |
| 63. | <b>Murg Honig</b><br>Gegrilltes pikant mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, sehr würzig dazu Reis und Salat                     | 13,90 € |
| 64. | <b>Fisch Tikka Masala</b><br>Fischfilet, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen und Zitronensaft, mit Paprika, Zwiebeln, und Tomaten                       | 14,90 € |



# Hühnerfleisch Spezialitäten

Unsere Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, wir verwenden frisch gemahlene Gewürze, um das originale Aroma der indischen Küche zu erreichen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 65. | <b>Chili Chicken</b> (scharf)<br>Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen und indischen Kräutern angebraten in einer pikanten Soja-Chili-Sauce, Geschmacksexplosion dazu Reis                           | 12,50 € |
| 66. | <b>Chicken Mango</b><br>Mariniertem saftigem Hühnerbrustfilet mit fruchtiger Mangoscheiben, Mandeln in sehr fein cremiger Mango Sauce dazu Reis   | 12,90 € |
| 67. | <b>Chicken Saag</b><br>Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis   | 11,50 € |
| 68. | <b>Chicken Curry</b><br>Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis   | 9,50 €  |
| 69. | <b>Chicken Subji</b><br>Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce, dazu Reis   | 11,90 € |
| 70. | <b>Chicken Spezial</b><br>Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Kokos, Rosinen, Gemüse in Safransauce, dazu Reis   | 12,50 € |
| 71. | <b>Chicken Do Piazza</b> (mäßigscharf)<br>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in pikanter Sauce nach südindischer Art dazu Reis  | 11,90 € |
| 72. | <b>Chicken Maharadscha</b><br>Mariniertes Hähnchenfilet mit indischer Sesam Bällchen, Mandeln, Safran, in Sehr feiner ind. Buttersauce nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) dazu Reis | 13,90 € |
| 73. | <b>Chicken Champignon</b><br>Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Erbsen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis  | 12,90 € |
| 74. | <b>Chicken Korma</b> (sehr mild)<br>Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen & Käse, dazu Reis  | 12,90 € |
| 75. | <b>Butter Chicken</b> 1<br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot   | 13,90 € |
| 76. | <b>Chicken Maasch</b><br>Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Linsen in Tomaten-Currysauce, dazu Reis  | 12,90 € |




## Lammfleisch Spezialitäten

Unsere Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, wir verwenden frisch gemahlene Gewürze, um das originale Aroma der indischen Küche zu erreichen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 80. | <b>Mutton Curry</b><br>Lammfleisch in pikanter Currysauce, dazu Reis   | 11,90 € |
| 81. | <b>Lamm Madras</b> (scharf)<br>Gebratenes Lammkeulenfleisch nach Madras Art in erstklassig Gewürzmischung Kokosnuss-Curry-Sauce, dazu Reis                         | 13,50 € |
| 82. | <b>Mutton Saag</b><br>Gebackenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis  | 13,90 € |
| 83. | <b>Mutton Subji</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis   | 13,50 € |
| 84. | <b>Mutton Masala</b> (mittelscharf)<br>Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten Geschmacksexplosion dazu Reis   | 13,90 € |
| 85. | <b>Mutton Shabnam</b><br>Lammfleisch mit frischen Champignons, Erbsen in einer Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Reis  | 13,90 € |
| 86. | <b>Mutton Korma</b><br>Lammfleisch mit Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln In Spezialsauce, dazu Reis  | 13,90 € |
| 87. | <b>Bombay Karahi</b><br>Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriandersamen in einer pikanten Sauce dazu Reis                | 14,50 € |
| 88. | <b>Mutton Amritsari Mix</b><br>Mariniertes Lammfleisch mit Mangoscheiben, Mandeln, Rahmkäse, in sehr fein Mango Cremesauce dazu Reis                               | 15,90 € |
| 89. | <b>Mutton Juchni</b><br>Gebackenes Lammfleisch mit Joghurt, Safran, Mandeln in Cashewnuss-Cremesauce, dazu Reis nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | 15,90 € |
| 90. | <b>Mutton Maasch</b><br>Gebackenes Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen zubereitet In Tomaten Curry Sauce dazu Reis                                      | 13,90 € |

## Kindergerichte

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| 91. <b>Chicken Nuggets mit Pommes</b><br>Und Ketchup   |  | 5,20 € |
| 92. <b>Butter Chicken</b> 1<br>Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Mandeln,<br>sehr fein - Butter & Sahnesauce dazu Reis |   | 6,50 € |
| 93. <b>Palak Panir</b><br>Indischer käse in Rahmspinat, dazu Reis Salat & Indischer Art                              |   | 6,50 € |

## Beilagen

- |   |        |
|---|--------|
| 95. <b>Papadam</b> knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl (scharf)                      | 1,20 € |
| 96. <b>Chutney</b> Tamarindfruchtsoße   | 1,50 € |
| 97. <b>Pickles</b> eingelegte scharfe Früchte Indischer Art                           | 2,50 € |
| 98. <b>Bhatura</b> frittiertes Fladenbrot   | 1,90 € |
| 99. <b>Chapati</b> Vollkornbrot   | 1,90 € |
| 100. <b>Puri</b> frittiertes Vollkornbrot   | 1,90 € |
| 101. <b>Reis</b> Basmatireis  | 1,90 € |
| 102. <b>Raita</b> gewürzte Joghurt mit gehakten Tomaten und Gurken                    | 2,50 € |
| 103. <b>Beilagensalat</b> Frischer Gemischter Salat mit Tomaten, Essig und Oliven Oil | 2,70 € |
| 104. <b>Naan</b> gebackenes Fladenbrot  | 1,90 € |
| 105. <b>Knoblauch</b> Naan  | 2,50 € |
| 106. <b>Cheese Naan</b> Gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse                            | 2,90 € |

## Dessert

- |   |        |
|---|--------|
| 107. <b>Mangofrüchte</b>  | 3,90 € |
| 108. <b>Lycheefrüchte</b>                                       | 3,50 € |
| 109. <b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit indischem Rum            | 6,70 € |
| 110. <b>Kokosreis mit Mangomuss</b>                             | 3,50 € |
| 111. <b>Mango Shango Vanille Eis mit Mangoscheiben, Mandeln</b> | 4,90 € |
| 112. <b>Erdbeersauce auf Vanille Eis 3 Kugeln</b>               | 4,50 € |
| 113. <b>Karamellsauce auf Vanille Eis 3 Kugeln</b>              | 4,50 € |



## Enten-Gerichte

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 220. | <b>Butter Ente</b>   | 15,90 € |
|      | Saftiges Entenbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot  |         |
| 221. | <b>Ente Madras</b> (scharf)  | 13,90 € |
|      | Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in Sehr würzig-scharfen Kokos-Sauce, dazu Reis  |         |
| 222. | <b>Ente Korma</b> (sehr mild)  | 14,90 € |
|      | Entenbrustfilet in Spezielsauce mit Mandeln, Cashewnuss, Rosinen und Käse, dazu Reis   |         |
| 223. | <b>Ente Juchni</b>   | 14,90 € |
|      | Mariniertes Entenbrustfilet mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis  |         |
| 224. | <b>Ente Sabzi</b>  | 13,50 € |
|      | Gebratenes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis   |         |
| 225. | <b>Enten Curry</b>   | 13,00 € |
|      | Entenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis   |         |
| 226. | <b>Ente Krahi</b>  | 15,90 € |
|      | Mariniertes Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriandersamen in einer pikanten Sauce dazu Reis      |         |
| 227. | <b>Anarkali Mix</b>  | 16,90 € |
|      | Saftiges Entenbrustfilet mit Mangoscheiben, Mandeln, Indische Rahmkäse, in sehr feiner Mango Cremesauce dazu Reis & Salat + Bhatara (Fladenbrot) |         |

