

## 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** 3,70 €  
Indische Gemüsesuppe
- 12. Madras Rasam** 3,90 €  
Rote Linsensuppe nach originalem Rezept
- 13. Mandelsuppe** 3,90 €  
Mandeln mit Creme nach indischer Art
- 14. Mulligatawny** 4,50 €  
Indische Currycremesuppe mit Hühnerfleischstückchen
- 15. Sauer-Scharf-Suppe** (mäßig scharf) 4,90 €  
Cremesuppe mit Lamm- und Hühnerfleisch nach süd-indischer Art
- 16. Tomaten Shorba** 3,90 €  
Tomatencrèmesuppe nach indischer Art

## Vegetarische Gerichte

- |     |                                                                                                                                                                |         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 20. | <b>Dal Makhani</b><br>Indische Linsen mit Zwiebeln & Knoblauch und frischen Tomaten in Butter gebraten dazu Reis                                               | 10,90 € |
| 21. | <b>Subji Mix</b><br>Verschiedene Gemüsesorten der Saison in Kräuter Currysoße dazu Reis                                                                        | 11,50 € |
| 22. | <b>Saag Paneer</b><br>Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art dazu Reis                                                                                | 12,50 € |
| 23. | <b>Mater Paneer</b><br>Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen, Korianderblättern in feiner Soße dazu Reis                                                 | 11,90 € |
| 24. | <b>Noratten Korma</b><br>Neun verschiedene Gemüse, Mandeln, indischer Rahmkäse 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                                                                        | 12,50 € |
| 26. | <b>Shahi Paneer</b><br>Indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Nüssen in Sahnesoße dazu Reis, nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha)             | 13,90 € |
| 27. | <b>Shahi Bengan</b><br>Gefüllte Aubergine mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis                                           | 12,90 € |
| 28. | <b>Malai Kofta</b><br>Gemüse-Käse-Bällchen mit Cashewnüssen, Kokosflocken, Blumenkohl, Kartoffeln, Rosinen und Mandeln in Cashew cremige Sauce dazu Reis       | 11,90 € |
| 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, 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, mit spezieller Gewürzmischung -Garam Masala-, dazu Reis | 11,90 € |
| 32. | <b>Chana Masala</b><br>Kichererbsen mit Frischetomaten, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce Hausfrauenart dazu Reis                                                 | 10,90 € |
| 33. | <b>Shahi Mirchi</b><br>Gefüllte Paprikaschotten mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, 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)                                                                                                                             | 13,50 € |
| 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)                                                                                                                                     | 14,90 € |
| Lammfleisch mit Zwiebelnstreifen, Knoblauch, Chilis zerkleinern, Tomaten & Paprika Garam Masala Gewürzsauce dazu Reis                                                    |         |
| 43. <b>Lamm Chana Masala</b> (scharf)                                                                                                                                    | 14,50 € |
| 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)                                                                                             |  | 12,90 € |
|     | 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)                                                                                        |  | 14,50 € |
|     | 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)                                                                              |  | 13,50 € |
|     | 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 -

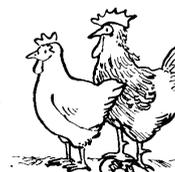
- |     |                                                                                                                                                                                    |         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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                     | 12,90 € |
| 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                                                | 15,90 € |
| 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>Lamm Mix Grill</b><br>Lammfilet Stückchen mit indische Kräutern, Ingwer, Zwiebeln, Hausgemachter Rahmkäse Frische Gemüse, Kartoffeln und Tomaten gegrillt dazu Reis und Salat   | 16,90 € |
| 63. | <b>Murg Honig</b><br>Gegrilltes pikant mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, sehr würzig dazu Reis und Salat                  | 14,50 € |
| 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                           | 13,50 € |
| 66. | <b>Chicken Mango</b><br>Mariniertem saftigem Hühnerbrustfilet mit fruchtiger Mangoscheiben, Mandeln in sehr fein cremiger Mango Sauce dazu Reis                                                     | 13,90 € |
| 67. | <b>Chicken Saag</b><br>Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis                                                                                                     | 12,90 € |
| 68. | <b>Chicken Curry</b><br>Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis                                                                                                                                   | 11,50 € |
| 69. | <b>Chicken Subji</b><br>Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce, dazu Reis                                                                                         | 12,50 € |
| 70. | <b>Chicken Spezial</b><br>Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Kokos, Rosinen, Gemüse in Safransauce, dazu Reis                                                           | 13,50 € |
| 71. | <b>Chicken Do Piazza</b> (mäßigscharf)<br>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in pikanter Sauce nach südindischer Art dazu Reis                                              | 12,50 € |
| 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 | 14,50 € |
| 73. | <b>Chicken Champignon</b><br>Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Erbsen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis                                                                                    | 13,50 € |
| 74. | <b>Chicken Korma</b> (sehr mild)<br>Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen & Käse, dazu Reis                                                                            | 13,50 € |
| 75. | <b>Butter Chicken</b> 1<br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot                                                                         | 14,50 € |
| 76. | <b>Chicken Maasch</b><br>Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Linsen in Tomaten-Currysauce, dazu Reis                                                                                                    | 13,50 € |



# 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                                                                                               | 12,90 € |
| 81. | <b>Lamm Madras</b> (scharf)<br>Gebratenes Lammkeulenfleisch nach Madras Art in erstklassig Gewürzmischung Kokosnuss-Curry-Sauce, dazu Reis                         | 13,90 € |
| 82. | <b>Mutton Saag</b><br>Gebackenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis                                                                          | 14,50 € |
| 83. | <b>Mutton Subji</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis                                                                           | 13,90 € |
| 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                                             | 2,20 € |
| 99. <b>Chapati</b> Vollkornbrot                                                       | 2,60 € |
| 100. <b>Puri</b> frittiertes Vollkornbrot                                             | 2,20 € |
| 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 | 3,90 € |
| 104. <b>Naan</b> gebackenes Fladenbrot                                                | 2,20 € |
| 105. <b>Knoblauch</b> Naan                                                            | 2,90 € |
| 106. <b>Cheese Naan</b> Gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse                            | 3,20 € |

## 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</b> mit Mangoscheiben, Mandeln | 4,90 € |
| 112. <b>Erdbeersauce auf Vanille Eis</b> 3 Kugeln               | 4,90 € |
| 113. <b>Karamellsauce auf Vanille Eis</b> 3 Kugeln              | 4,90 € |

## Enten-Gerichte

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

