


Vorspeisen

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 1. | Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen & Mandeln, dazu verschiedene Soßen und Salat | Samosa | 3,50 € |
| 2. | Indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | Panir Pakora | 3,20 € |
| 3. | Frische Champignons in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | Champignon Pakora | 3,00 € |
| 4. | Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | Chicken Pakora | 3,50 € |
| 5. | Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat |  Onion Bhaji | 3,00 € |
| 6. | Frischer Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | Gobi Pakora | 3,50 € |
| 7. | Frische Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet, Rahmkäse in Kichererbsenmehl gebacken Salatbeilage und verschiedenen Soßen | Mix Pakora | 7,50 € |
| 8. | Gemischter Salat
Frischer Salat Mix mit Essig und Olive Oil | | 3,50 € |
| 9. | Murgh Salat
Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Ananas nach Art des Hauses | | 5,50 € |
| 10. | Tandoori Spezial
Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Natur Hühnerbrustfilet gegrillt mit Salatbeilage und Soßen | | 4,50 € |

Suppen

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 11. | Subzi Shorba
Indische Gemüsesuppe | | 2,50 € |
| 12. | Madras Rasam
Rote Linsensuppe nach originalem Rezept | | 2,50 € |
| 13. | Mandelsuppe
Mandeln mit Creme nach indischer Art |  | 2,70 € |
| 14. | Mulligatawny
Indische Currycremesuppe mit Hühnerfleischstückchen | | 2,90 € |
| 15. | Sauer-Scharf-Suppe (mäßig-scharf)
Cremesuppe mit Lamm- und Hühnerfleisch nach süd-indischer Art | | 3,00 € |
| 16. | Goa Shorba
Shrimps Und Garnelen mit Knoblauch in cremiger Soße gekocht | | 4,20 € |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|--------|
| 20. Dal Makhani
Indische Linsen mit Zwiebeln & Knoblauch und frischen Tomaten
in Butter gebraten dazu Reis | 6,50 € |
| 21. Subji Mix
Verschiedene Gemüsesorten der Saison in Kräuter Currysoße dazu Reis | 6,50 € |
| 22. Saag Panir
Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art dazu Reis | 7,90 € |
| 23. Mater Panir
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen, Korianderblättern
in feiner Soße dazu Reis | 7,00 € |
| 24. Noratten Korma <i>(sehr mild)</i>
Neun verschiedene Gemüse, Mandeln, indischer Rahmkäse
Obst und Rosinen in Kokosmilch Soße dazu Reis | 7,50 € |
| 25. Khumbi Masala
Frische Champignons mit Erbsen, Rahmkäse in Currysoße dazu Reis | 7,50 € |
| 26. Shahi Panir <i>(sehr mild)</i>
Indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Nüssen in Sahnesoße dazu Reis,
nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | 8,50 € |
| 27. Shahi Bengan <i>(sehr mild)</i>
Gefüllte Aubergine mit Rahmkäse,
Kartoffeln, Rosinen,
Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis | 7,50 € |
| 28. Malai Kofta <i>(sehr mild)</i>
Gemüse-Käse-Bällchen mit Kokosflocken,
Rosinen und Mandeln in Sahnesauce dazu Reis | 6,90 € |
| 29. Bindi Masala
Indische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Soße dazu Reis | 7,90 € |
| 30. Chili Panir <i>(mittelscharf)</i>
Gebratener indischer Rahmkäse mit grünen Paprikastreifen,
frischem Ingwer & Zwiebeln nach indischer Art dazu Reis | 8,50 € |
| 31. Alu Gobi <i>(mittelscharf)</i>
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln nach originalelem alt-indischem Rezept zubereitet,
mit spezieller Gewürzmischung -Garam Masala-, dazu Reis | 6,50 € |
| 32. Tinda Masala <i>(mittelscharf)</i>
Indisches Kürbisgemüse mit Zwiebeln,
grünem Paprika & frischem Ingwer in Soja-Sahne-Soße dazu Reis | 7,90 € |
| 33. Shahi Mirchi <i>(sehr mild)</i>
Gefüllte Paprikaschotten mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen,
Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis | 7,90 € |



Biryani Gerichte

Reisspezialitäten mit Basamtireis-
der berühmte Spitzenreis aus Indien
mit dem typischen natürlichen Aroma & sehr feiner Geschmack

- | | |
|--|---------|
| 35. Machrum Biryani | 7,50 € |
| Frische Champignons, Rahmkäse, Erbsen, Ananas mit gedämpften Basmatireis und Mandeln | |
| 36. Chicken Biryani | 8,50 € |
| Basmatireis mit Zwiebelnstreifen, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten & danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft | |
| 37. Mutton Biryani | 9,50 € |
| Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen & Rosinen gedämpft | |
| 38. Mix Biryani | 11,50 € |
| Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Gemüse Nüssen, frischen Champignons und verschiedenen Gewürzen gewürzt | |
| 39. Scampi Biryani | 13,50 € |
| Basmatireis mit Großgarnellen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und Gemüse verschiedenen Gewürzen gedämpft & Sauce serviert | |

Nordindische - Spezialitäten

- | | |
|---|--------|
| 40. Gemüse Jhalfrezi (mittelscharf) | 7,50 € |
| Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grünen Paprika, Zwiebeln & Tomaten in Sauce dazu Reis | |
| 41. Fisch Dugri (mittelscharf) | 7,50 € |
| Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in pikanter Soße nach nordindischer Art dazu Reis | |
| 42. Mutton Jhalfrezi (scharf) | 9,00 € |
| Lammfleisch mit Zwiebelnstreifen, Knoblauch, Tomaten & Paprika in Gewürzsauce dazu Reis | |
| 43. Rogen Josh (scharf) | 8,50 € |
| Gebratene Paprikaschote mit Lammfleisch frischem Tomaten und Kräutern dazu Reis | |
| 44. Punjabi Chicken (mittelscharf) | 8,90 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit frischem Blumenkohl, Tomaten, Knoblauch in einer Soße mit speziellen Kräutern dazu Reis | |



Südindische Spezialitäten

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 45 | Fisch Masala
Fischfilet in pikanter Curry-Knoblauch-Sauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln & Tomaten, dazu Reis | 8,90 € |
| 46 | Murg Nillgri (scharf)
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln, scharfer Orientalischer Kräutermischung in einer feinen Cremesauce, dazu Reis | 8,50 € |
| 47 | Fisch Do Piazza (mittelscharf)
Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in Würziger Pikant Sauce nach südindischer Art dazu Reis | 8,90 € |
| 48 | Chicken Jhalfrezi (scharf)
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Erbsen, grüner Paprika und Zwiebeln in leichter Knoblauch-Scharf-Sauce, dazu Reis | 8,90 € |
| 49 | Chicken Vindaloo (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | 8,90 € |
| 50 | Fisch Vindaloo (scharf)
Fischfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | 8,90 € |
| 51 | Madras Chicken (scharf)
Gebackenes Hühnerbrustfilet nach Madras Art in Kokosnuss Curry – Sauce dazu Reis | 8,90 € |
| 52 | Mutton Vindaloo (scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | 8,90 € |
| 53 | Scampi Curry
Großgarnellen in pikanter Tomaten-Curry-Sauce, dazu Reis | 12,90 € |
| 54 | Scampi Vindaloo (scharf)
Großgarnellen mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | 12,90 € |
| 77. | Fisch Chili (mäßigscharf)
Fischfilet mit Feingeschnittenen Paprikaschotten, Knoblauch, speziellen Kräutern in Soja-Chili-Sauce nach Benglor Art | 9,00 € |



Grill – Spezialitäten

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

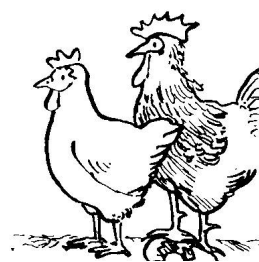
- | | | |
|-----|--|---------|
| 55 | Chicken Tandoori
24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerkeulen mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, dazu Reis und Salat | 8,50 € |
| 56 | Royal Mix Grill
Gegrilltes Hühnerkeulen, Lamm, Hähnchenbrustfilet und Scampi mit Gemüsezwiebeln und frischem Paprika, dazu Reis, Salat und Brot | 13,50 € |
| 57 | Mutton Tikka
Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat | 12,50 € |
| 58 | Chicken Tikka
Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Salat | 11,50 € |
| 59 | Tandoori Grill-Platte
Gegrillte Hühnerkeule & gegrilltes Lammfleisch & Hühnerbrustfilet mit Gemüsezwiebeln, frischer Paprika und Tomaten, dazu Reis & Salat | 12,50 € |
| 60 | Scampi Masala
Gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce, nach indischer art dazu Reis und Salat | 13,90 € |
| 61 | Enten Tikka Masala
Entenbrustfilet 24 Stunden in Safran eingelegt und gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat | 14,50 € |
| 62 | Tandoori Mix Masala <i>(sehr würzig)</i>
Lammfilet Stückchen mit indische Kräutern, Ingwer, Zwiebeln, Hausgemachter Rahmkäse Frische Gemüse, Kartoffeln und Tomaten gegrillt dazu Reis und Salat | 13,50 € |
| 63 | Murg Masala
Gegrilltes pikant mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, sehr würzig dazu Reis und Salat | 11,90 € |
| 64. | Krahi Gosht
Mariniertes Lammfleisch mit Gemüsezwiebeln, Paprikastreifen, frische Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer, -saftig pikant- dazu Reis und Salat | 12,90 € |



Hühnerfleischspezialitäten

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

- | | | |
|----|--|--------|
| 65 | Chili Chicken (<i>scharf</i>)
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen und indischen Kräutern in einer pikanten Soja-Chili-Sauce, dazu Reis | 9,00 € |
| 66 | Chicken Mango (<i>mild</i>)
Hähnchenbrustfilet mit Mangoscheiben, Mandeln in sehr fein -Creme-Sauce dazu Reis | 9,50 € |
| 67 | Chicken Saag
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis | 8,50 € |
| 68 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis | 7,50 € |
| 69 | Chicken Subji
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce, dazu Reis | 8,50 € |
| 70 | Chicken Spezial
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Kokos, Rosinen, Gemüse in Safransauce, dazu Reis | 9,00 € |
| 71 | Chicken Do Piazza (<i>mäßig scharf</i>)
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in pikanter Sauce nach südindischer Art dazu Reis | 8,50 € |
| 72 | Kashmiri Chicken (<i>mild</i>)
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Obst, Rosinen, Mandeln in einer feinen Soße, dazu Reis | 9,50 € |
| 73 | Chicken Champignon
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Erbsen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis | 9,50 € |
| 74 | Chicken Korma (<i>sehr mild</i>)
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen & Käse, dazu Reis | 9,50 € |
| 75 | Butter Chicken (<i>sehr mild</i>)
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot | 9,00 € |
| 76 | Chicken Maasch
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Linsen in Tomaten-Currysauce, dazu Reis | 8,50 € |



Lammfleisch Spezialitäten

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


- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Mutton Curry
Lammfleisch in pikanter Currysauce, dazu Reis | 7,90 € |
| 81 | Lamm Madras (scharf)
Gebratenes Lammkeulenfleisch nach Madras Art in Kokosnuss-Curry-Sauce, dazu Reis | 9,00 € |
| 82 | Mutton Saag
Gebackenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis | 8,50 € |
| 83 | Mutton Subji
Lammfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis | 8,50 € |
| 84 | Mutton Masala (mittelscharf)
Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, dazu Reis | 9,00 € |
| 85 | Mutton Shabnam
Lammfleisch mit frischen Champignons, Erbsen in einer Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Reis | 9,50 € |
| 86 | Mutton Korma
Lammfleisch mit Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln In Spezialsauce, dazu Reis | 10,50 € |
| 87 | Bombay Mix
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Pikante Kräutern und Ingwer nach Bombay-Art, dazu Reis | 9,50 € |
| 88 | Mutton Juchni
Mariniertes Lammfleisch mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis | 9,00 € |
| 89 | Mutton Muglai
Gebackenes Lammfleisch mit Joghurt, Safran, Ei, Mandeln in Cashewnuss-Cremesauce, dazu Reis nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | 10,50 € |
| 90 | Mutton Masch
Gebackenes Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen zubereitet In Tomaten Curry Sauce | 9,00 € |
| 94 | Sukha Banglor
Gebackenes Lammfleisch mit grünen Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomaten,& Ananas in spezial Tamarind - Sauce | 9,50 € |



Kindergerichte

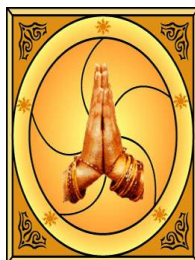
- | | | | | | |
|----|--|---|--|---|--------|
| 91 | Chicken Nuggets mit Pommes
Und Ketchup |  |  |  | 4,50 € |
| 92 | Chicken Spezial
Hühnerbrustfilet mit Mandeln & Gemüse,
dazu Reis Salat | | | | 4,50 € |
| 93 | Palak Panir
Indischer käse in Rahmspinat, dazu Reis Salat & Indischer Art | | | | 4,50 € |

Beilagen

- | | | | |
|-----|--|--|--------|
| 95 | Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl (scharf) | | 0,70 € |
| 96 | Chutney Tamarindfruchtsoße | | 1,00 € |
| 97 | Pickles eingelegte scharfe Früchte | | 1,70 € |
| 98 | Bhatura frittiertes Fladenbrot | | 1,50 € |
| 99 | Chapati Vollkornbrot | | 1,60 € |
| 100 | Puri frittiertes Vollkornbrot | | 1,50 € |
| 101 | Reis Basmatireis | | 1,50 € |
| 102 | Raita gewürzte Dickmilch mit Cumin und Kichererbsenmehl | | 1,50 € |
| 103 | Beilagensalat Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Essig und Oliven Oil | | 1,70 € |
| 104 | Naan gebackenes Fladenbrot | | 1,60 € |
| 105 | Knoblauch Naan | | 1,90 € |
| 106 | Schwarze Oliven |  | 2,90 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 107 | Mangofrüchte | 2,70 € |
| 108 | Lycheefrüchte | 2,50 € |
| 109 | Exotischer Fruchtsalat mit indischem Rum | 5,70 € |
| 110 | Kokosreis mit Mangomuss | 3,20 € |



Enten-Gerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| 220. | Ente Spezial
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Erbsen in sehr feiner Cremesauce, dazu Reis und Salat | 12,50 € |
| 221. | Ente Jalfrezi (mäßigscharf)
Entenbrustfilet mit Knoblauch, Paprika, Ingwer und Erbsen in indischer Butter gebraten, dazu Reis und Salat | 12,90 € |
| 222. | Ente Madras (scharf)
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in Sehr würzig-scharfen Kokos-Sauce, dazu Reis und Salat | 11,90 € |
| 223. | Ente Korma (sehr mild)
Entenbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashew, Rosinen und Käse, dazu Reis und Salat | 12,90 € |
| 224. | Ente Juchni (sehr mild)
Mariniertes Entenbrustfilet mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis und Salat | 13,50 € |
| 225. | Ente Heydrabadi
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Kichererbsen und frischen Auberginen in Bockshornkleeblätter-Curry-Sauce | 12,90 € |
| 226. | Ente Vindaloo (scharf)
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis und Salat | 12,50 € |
| 227. | Enten Curry
Entenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis und Salat | 11,50 € |
| 228. | Ente Malai (sehr mild)
Gegrilltes Entenbrustfilet in feiner Gewürzsauce, indischer Buttersauce (ghee) und dazu Reis und Salat | 13,00 € |
| 229. | Ente Masala (mittelscharf)
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, dazu Reis und Salat | 13,50 € |
| 230. | Ente Pudinna
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischer gehackter Pfefferminze in einer Citroen Creme-Sahne-Sauce, dazu Reis und Salat | 13,50 € |

