
Suppen / Soup

Vegan auf Anfrage /Vegan on request

001.Daal Shorba Linsensuppe Lentil Soup	4,90 v
002.Sabzi Shorba Gemüsesuppe Vegetable soup	5,50 v
003.Palagiri Shorba (scharf / spicy) (G,H) Spinat, Kokosnuss mit Kräutern und Gewürzen Spinach, Coconut Herbs and Spices	5,90 v
004.Murgh Shorba Indische Hühnersuppe Indian chicken soup	5,90
005.Kharoron Ka Shorba Indische Lammsuppe Indian lamb soup	6,90
006.Jheenga Shorba (scharf / spicy) Shrimpsuppe prawn soup	6,90

Gegrillte und Frittierte Vorspeisen

Grilled & Fried Appetizers

007.Tandoori Tangri (G) Gegrillte Hähnchenschenkel in Joghurt mariniert Grilled chicken leg & thigh	9,60
008.Keemey Ki Seekh (Seekh Kabab) (scharf / spicy) Würzige Hackröllchen vom Lamm im Ofen gegrillt Spiced minced lamb grilled in oven	9,90

009.Tandoori Jheenga (G)	10,90
Garnelen mit Joghurt, Kräutern und Gewürzen mariniert Prawns in yoghurt, herbs and spices marinated	
010.Tashtari-e-Kabab	17,50
Gemischte Tandoori-Vorspeisen für 2 Various grilled appetizers for 2	
011.Pappad	2,40 v
2 Linsenwaffeln 2 lentil waffles	
012.Vegetable Pakora	5,50 v
Frittiertes, frisches Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl Fresh vegetable wrapped in gram flour and deep-fried	
013.Onion Bhaji	5,90 v
Frittierte, frische Zwiebeln, Ingwer, grüne Peperoni im Teigmantel aus Kichererbsenmehl Deep-fried fresh onions, ginger, green chillies in gram flour	
014.Mirchi Pakora (sehr scharf / Very Spicy)	6,90 v
Frittierte, grüne Peperoni im Teigmantel aus Kichererbsenmehl Fresh green chillies wrapped in gram flour and deep-fried	
015.Paneer Pakora (G)	6,90
Frittierter, hausgemachter Käse gefüllt mit frischer Minze und Gewürzen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl Cottage cheese stuffed with fresh mint wrapped in gram flour deep-fried	
016.Vegetable Samosa (G)	6,50 v
Frittierte Pasteten, gefüllt mit Kartoffeln, Käse, grüne Erbsen Deep-fried pastry filled with a spicy mixture of potatoes, green peas, cheese	
017.Murg Pakoda	6,50
Frittierte Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl Deep-fried chicken breast strips marinated with spices & gram flour	
Machi Pakora(A)	6,50
Frittierter Fisch zart mariniert, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl Delicately marinated cubes of fish & gram flour, deep-fried	
018.Garam Masala Mix (Vegetarisch / Veg.)	14,50 v
Gemischte Vorspeisen für 2 Pers. Mixed appetizers for 2 pers.	

Salat / Salad

019.Saison Salat	4,90
020.Kachumber Salat Zwiebeln, Tomaten, Gurken, grüne Peperoni Onions, tomatoes, cucumber, chillies	6,50 v

Beilagen / Sides

021.Sada Dahi (Joghurt / yoghurt) (G)	3,00
122.Kheere ka Raita^G / 222. Alu-Pudina Raita^G (scharf) / 322. Mix Raita^G Gurkenjoghurt oder Kartoffeln-Minze-Joghurt cucumber yoghurt or potato-mint-yoghurt	4,90
023.Dahi Bhalle ^G Frittierte Knödel aus Linsen, frischem Koriander, Ingwer serviert mit gekühltem Joghurt und Tamarindensoße Deep Fried lentel dumpings served with fresh coriander, ginger & tamarind Sauce in chilled yogurt	8,90
024.Safran Reis ^G (1 per.) 5,50	124. (2 per.) 9,50
025.Pulao Reis (1 per.) 4,20	125. (2 per.) 6,90
026.Jeera Reis (1 per.) 2,20	126. (2 per.) 4,30 v
027.Biryani Reis	9,50

Indisches Brot / Indian Bread

028.Tandoori Roti (A) Brot aus grobem Weizenmehl Whole wheat bread from clay oven	2,10 v
--	--------

029.Missi Rotti(A) 3,30 v
Brot aus Kichererbsenmehl und Bockshornkleeblättern
Bread from gram flour and fresh fenugreek leaves

030.Lacha Prantha (A) 3,30
Knuspriges Weizenmehl-Brot aus mehreren Schichten
Crispy whole wheat bread with several layers

031.Naan 2,90 v
Brot aus Hefeteig
Bread from yeast dough (A,C,G)

Pasand Apni Apni 3,50 v
(Auswahl an Naans / choice of Naans) (A,C,G)

132. Makhni Naan

232. Lasooni Naan

332. Adaraki Naan

432. Mirchi Naan

Hefeteig-Brot mit Butter/Knoblauch/Ingwer oder grüner Peperoni
Bread from yeast dough with butter/garlic/ginger or green chillies

Amritsari Kulcha 4,20
(Auswahl an gefülltem Brot / choice of stuffed bread) (G,C,A)

133. Pudina

233. Dhania

333. Aloo

433. Gobhi

533. Piazzi Kulcha

633. Paneer Kulcha (G,C,A)

Gefülltes Brot mit Minze/ Koriander/Kartoffeln/ Blumenkohl/würzigen Zwiebeln
oder Käse

bread stuffed with mint/coriander/potatoes/cauliflower/spicy onions or cheese

134.Chicken Naan/ 234.Keema Naan (G,C,A) 4,90
Gefülltes Brot mit Hühner- oder Lammhackfleisch
Bread stuffed with chicken or lamb minced meat

334.Pishawari Naan 4,90
Käse, Rosinen, Cashew, Kokosnuss
Cheese, raisin, cashew, coconut

Dum - ki – Biryani

Biryani ist ein Gericht aus Reis und anderen Zutaten, in eigenem Saft gegart.

Birayni is a dish of rice and other ingredients cooked in its own broth.

Zutaten – Frische Zwiebeln, Koriander, Ingwer, Minze, Safran, Yoghurt,

Kurkuma und Zitrone

Ingredients - fresh onions, coriander, ginger, mint,

saffron, clarified Butter, yogurt, turmeric & lemon. (G)

035.Dum Ki Subz Biryani (Gemüse / vegetables)	14,90 v
036.Dum Ki Murgh Biryani (Hähnchenbrustfilet / chicken breast fillet)	16,50
037.Dum Ki Mutton Biryani (Lammfleisch / lamb meat)	17,90
038.Dum Ki Jheenga Biryani (Garnelen / prawns)	20,50

Tandoorispezialitäten mit traditionellen Gewürzen

Tandoori specialities made with traditional spices

039.Achari Alu Gobhi Tikka Mit Gurken gewürzter, gegrillter Blumenkohl und Kartoffeln - würzig Grilled pickle spiced cauliflower and potato - spicy	16,50 v
040.Paneer Tikka Saslik ^G Marinierter, hausgemachter Käse, Paprika, Zwiebeln am Spieß Marinated cottage cheese skewered with bell pepper & onion on a spit	16,90

041. Murgh Tikka^G	16,90
Zartes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt und Gewürzmischung Tender chicken breast pieces marinated with a blend of spices in yoghurt grilled in oven	
042. Hariyali Murgh^G	17,90
Zarte, marinierte Hähnchenbrust in Minze, Koriander und Joghurt Tender chicken breast in mint, coriander & yoghurt	
043. Mutton Tikka^G	19,50
Zartes Lammfilet mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer - geröstet im Lehmofen Lamb filet marinated in yoghurt, garlic, ginger - roasted in clay oven	
044. Mirchi ka Gosht (Scharf/Hot)^G	20,50
Lammfilet in frischen grünen Chilis, Minze, Ingwer, Knoblauch mariniert – gegrillt im Tandoor Ofen Filet of Lamb marinated in paste of fresh green chillies, mint, ginger garlic and barbecued in tandoor oven	
045. Batak Tikka^G	17,90
Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Kräuter und Gewürze - gegrillt Tender duck breast marinated in yoghurt, herbs and spices - then grilled	
046. Jheenga Tandoori^G	20,90
Garnelen in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und einer Kombination indischer Gewürze mariniert und gegrillt Grilled tender prawns marinated in yoghurt, garlic ginger and a combination of Indian spices	
047. Machi Tikka^G	19,50
Lachsfilet (Salmo) in indischen Kräutern und Gewürzen mariniert – gegrillt im Lehmofen Tender salmon filet marinated with Indian herbs and spices - then grilled	

Ein Angebot vegetarischer Köstlichkeiten

An array of vegetarian delights

048.Daal Bukhara (spezialität des hauses / our speciality) (G) Eine harmonische Kombination aus schwarzen Linsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch - Nacht gesotten und mit Sahne garniert A harmonious combination of black lentils, tomatoes, ginger and garlic - simmered overnight and seasoned with a dash of cream	14,90
049.Dal Tarka (mittelscharf / medium spicy) Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Koriander und Knoblauch in Currysoße Yellow lentils, sautéed onions, tomatoes, fresh coriander & garlic in curry sauce	13,50v
050.Bahar-e-Sabz (gemischtes Gemüse / Mixed vegetable) (G) Frisches Gartengemüse in Currysoße Fresh garden vegetable in curry sauce	13,90 v
051.Tawa Sabz (scharf / hot) Aubergine, Okraschoten, Bittergurken, Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln – zubereitet auf gusseiserner Platte Eggplant lady finger, bitterguard, potatoes, cauliflower cooked on iron griddle	15,50 v
052.Sabzi Jhal Frezi (scharf / hot) Frisches Gartengemüse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in süß und sauer Currysoße Fresh garden vegetable with bell pepper, onion, ginger, garlic in sweet & sour curry sauce	14,50 v
053.Nuvratni Korma (G,H) Frisches Gemüse mit Ananas, Cashewnüssen und Mandeln in Safran-Sahnesoße Fresh vegetable with pineapple, cashew nuts and almond in saffron cream sauce	14,50
054. Malai Kofta (G,H) Gehackte Gemüse Kroketten gekocht in einer Cashew-Safran-Sahnesoße Vegetable croquettes simmered in a cashew & saffron based creamy sauce	14,90

055.Bhartha	14,50 v
Geräucherte Aubergine gesotten mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Peperoni und Ingwer Cooked eggplant sautéed with onions, tomatoes, green chillies and ginger	
056.Bengan Bhaji	14,90 v
Babyaubergine und Kartoffeln an frischen Kräutern & Gewürze Baby eggplant and potato in fresh herbs and spices	
057.Kashmiri Bengan (G,H)	15,50
Aubergine gefüllt mit Käse, Kartoffeln und Nüssen in Tomaten-Safransoße Eggplant stuffed with cheese, potato & nuts in saffron-tomato sauce	
058.Bhindi Bahaji	14,90 v
Okraschoten gekocht mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Masala-Soße Spicy okras cooked with onions & tomatoes in Masala sauce	
059.Palak Paneer (G)	14,90
Frischer, hausgemachter Käse mit Spinat in mild gewürzter Masala-Soße Fresh cottage cheese cooked in Spinach flavoured with mild spices	
060.Kadahi Paneer (Mittelscharf / Medium spicy) (G,H)	15,90
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, grüner Paprika und roter Peperoni in exotischer Currysoße Homemade cottage cheese cooked with onion, bell pepper and red chillies in exotic sauce	
061.Paneer Jhal Frezi (scharf / spicy) (G,H)	15,90
Käse mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in Currysoße – scharf Cheese cooked with bell pepper, onions in spicy garlic curry sauce	
062. Paneer Tikka Makhani Masala (Chefspezialität / Chefs Speciality) (G,H)	15,90
Hausgemachter Käse Home made cheese	
063.Shahi Paneer (G,H)	15,50
Hausgemachter Käse in Sahne Curry Soße - aromatisiert mit Safran und Kräutern Home made cheese cooked in creamy curry sauce – flavoured with saffron and herbs	
064. Alu Chana Masala (scharf / Spicy)	13,90v
Kirchererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer in scharfer currysoße Chickpeas with potato and onions, tomatoes, ginger in spicy curry sauce	

065. Alu Gobhi Masala (scharf / Spicy)

13,90V

Blumenkohl mit Kartoffeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander, grünen Peperoni in scharfer Masala-Soße

Cauliflower with potatoes, fresh ginger, garlic, coriander and green chillies in Masal sauce

Nicht - vegetarische Gerichte

Non - vegetarian main course

Wählen Sie aus :- A . Hähnchen /Chicken (15,90) B. Ente/ Duck (17,50)
C .Lamm/Lamb (17,90) D .Fisch/ Fish (18,50) E. Garnelen/ Prawn (20,50)

070.Mutton Botti Masala (18,50) Murgh Tikka Masala (16,50)

071.Butter Curry

Butter, Mandeln, Cashewnüssen und cremige Tomatensoße

Butter, almond, cashew and creamy rich tomato sauce

072.Patiala Shahi ^{GH}

Traditionell in milder Curry-Sahnesoße (Safran, Pistazien, Mohn und Cashewnüssen)

Traditionally in mild curry and cream sauce (saffron, pistachios, poppy seeds, cashew sauce)

073.Lasuni Curry

Knoblauch-Currysoße

Garlic curry sauce

074.Palak or Saag^{GH}

Spinat in Masalasoße

Spinach in Masala sauce

075.Nilgiri ^{GH}

Kokosmilch, Koriander, grüne Peperoni, Minze, Spinat, Currysoße

Coconut milk, coriander, green chillies, mint, spinach, curry sauce

076.Sabzi ^G

Gemüse in Currysoße

Vegetables in curry sauce

077.Vindaloo

Curry Kartoffeln, rote Peperoni, Ingwer, Kräuter in sehr scharfer Soße

Potatoes, red chillies, ginger, herbs in very spicy sauce

078.Do Piazza Curry ^G

Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Zitronen, Currysoße

Ginger, onions, garlic, coriander, lemon, curry sauce

079.Jahl Frezi

Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, süß-saure Soße

Bell pepper, onions, ginger, garlic, sweet & sour sauce

080.Tawa

Gekocht auf gusseiserner Platte | Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, ausgewählte Kräuter vom Chef, Masalasoße

Cooked on iron griddle | Onions, ginger, garlic, Chef's selected herbs, Masala sauce

081.Madras Curry

Kokosnuss, frische Curryblätter, Masalasoße

Coconut, fresh curry leaves, Masala sauce

082.Bhuna Masala

Gewürze, gemischte Kräuter, leicht trockene samtige Soße

Spices, mixed herbs, slightly dry velvety sauce

Nachtisch/Dessert

090. Gulab Jamun^{GH}	4,50
2 Bällchen aus Milch in Honigsirup 2 milk balls in honey syrup	
091. Gajrela^G	4,90
Geriebene Karotten mit Safran und Cashewnüssen carrot pudding flavoured with cashewnuts and saffron	
092. Moong Daal Halwa^G	5,50
Gelbe Linsen, Jaggery, Saffron, Mandale Sweetdish made with yellow lentils, jaggery, almond	
093. Kesr Walli Kheer GH	5,90
Nachtisch aus Reis, Milch, Safran garniert mit Pistazien, Mandeln, Kokos und Rosinen Dessert of rice, milk, saffron garnished with pistachio, almonds, coconut and raisin	

Zusatzstoffe

1=Konservierungsstoffe, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel,
4=mit Farbstoffe, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig,
8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene

A=glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kammut⁶, Hybridstämme⁷)

B=Krebstiere

C=Eier

D=Fisch

E=Erdnüsse

F=Soja

G=Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H=Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I=Sellerie

J=Senf

K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M=Lumpigen

N=Weichtier