



Öffnungszeiten:

Montag - Freitag von 11:30 - ca. 15:00 Uhr

Montag - Freitag von 17:30 - ca. 23:00 Uhr

Samstag & Sonntag von 13:00 - ca. 23:00 Uhr

Warme Küche immer bis ca. 22:00 Uhr,

Kein Ruhetag!

HAUSGEMACHTE SUPPEN

| | | |
|-----|--|--------|
| SG1 | Mulagatany – Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern & Reis | 9,50 € |
| SG2 | Dal-Shorba – Indische Linsensuppe | 8,90 € |
| SG3 | Chicken-Shorba – Indische Hühnerfleischsuppe | 9,50 € |
| SG4 | Tomaten-Shorba – Indische Tomatensuppe | 8,90 € |

STARTER STREED-FOOD

| | | |
|------|--|---------|
| SG10 | Chicken Chat (g) – Hühnerfleisch mit Kichererbsensalat | 11,00 € |
| SG11 | Samosa Chat (g) – Kartoffeln & Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | 10,00 € |
| SG12 | Murg Kathi Roll (g,a,1) – Belegtes Naan-Brot Sandwich mit gegrillter würziger hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Zwiebeln & milde Minze, mit Masalasoße | 11,00 € |
| SG13 | Pani Puri (a,1) – Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kirscherbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit einer wässrigen Koriander- Minze-Soße | 10,00 € |
| SG14 | Ratallo Chaat (g,a,1) – Patty aus Süßkartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarinde-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | 10,00 € |
| SG15 | Tandoori Lollipop (g) – Hähnchen Unterschenkel mariniert in einer würzigen süß-scharfer Marinade und in Tandoori gegrillt, mit Koriander verfeinert | 10,00 € |
| SG16 | Veg. Manchurian (g,a,1,f) – Frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen Soja-Ingwer-Knoblauch-Soße | 11,00 € |
| SG17 | Vada Pav (g,a,1) – 2 Frittierte Kartoffelbällchen (Batata Vada) in einem weichen Brötchen (Pav) mit Chutney und grünen Chilis serviert | 10,00 € |
| SG18 | Palak Papri Chat (g) – Spinatblatt eingelegt in Kichererbsen Mehl und frittiert. Serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffel Chips | 10,00 € |
| SG19 | Soya Malai Tikka (g,h) – Zarte Sojawurst mariniert mit Joghurt-Sahne-Cashewkerne, gegrillt im Lehmofen | 10,00 € |

WARME VORSPEISEN

| | | |
|------|--|---------|
| SG20 | Vegetable Pakora – Frisches gemischtes Gemüse | 8,90 € |
| SG21 | Onion Ring Pakoras – Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert | 8,50 € |
| SG22 | Paneer Kathi Kebab (g) – Hausgemachte frische indische Rahmkäse mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt | 10,00 € |
| SG23 | Chicken - Pakora – Zartes Hühnerfleisch | 9,90 € |
| SG24 | Chili Chicken Dry (f,4) – Nordindische Hühnchenspezialität | 11,00 € |
| SG25 | Chili Jheenga (f,4) – Nordindische Riesengarnelenspezialität scharf | 13,20 € |
| SG26 | Vegetable Samosa (a) – 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt | 10,00 € |
| SG27 | Onion Bhajji (g,T) – Indische Zwiebel-Bratlinge | 10,00 € |
| SG28 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (für 1 Person) (g,t) – Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle Lehmofen | 11,00 € |

FRISCHE KNACKIGE SALATE

| | | |
|------|--|---------|
| SG30 | Salat Saison (g) – Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl) | 10,00 € |
| SG31 | Salat Indisch (g) – Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing | 14,50 € |
| SG32 | Salat Avocado (g) – Gemischter Salat mit Avocado, Gurken, Tomaten, Apfel, Granatapfelkerne und hausgemachtem Dressing | 17,50 € |

TANDOORI-KHAJANA

| | | |
|------|---|---------|
| SG40 | Vegetable Tandoori (g) – Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt | 20,20 € |
| SG41 | Tandoori Chicken (g,1) – 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept | 21,10 € |
| SG42 | Chicken Tikka (g,1) – Zarte marinierte Hühnerfleischs Stücke, gegrillt | 21,10 € |
| SG43 | Achari Chicken Tikka (g,1) – Zarte marinierte Hühnerfleischs Stücke gegrillt mit einer eingelegten Achari pikant Soße nach traditioneller nordindischer Art | 21,10 € |
| SG44 | Malai Tikka (g) – Zarte in Joghurt und milden Gewürzen mariniertes Hühnerfleisch | 21,10 € |
| SG45 | Jheenga Tandoori (f,4) – Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 26,50 € |
| SG46 | Fisch Tikka Avocado (g,d,a,1) – Lachsfilet mariniert in indischen Kräutern und Gewürzen. Gegrillt im Lehmofen. | 23,90 € |
| SG47 | Mountain Sheekh Kebab (g) – Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander | 23,90 € |
| SG48 | Sangam - Teller (g) – Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis | 22,00 € |
| SG49 | Botti Kabab (g,1) – Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 23,90 € |
| SG50 | Mix Grill Platte (g,1) – Verschiedene Grill-Varianten | 25,90 € |

Alle Tandoori Gerichte serviert mit dem Naan Brot

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

| | | |
|------|---|---------|
| SG57 | Chicken Korma (g,h) – Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln | 20,20 € |
| SG58 | Chicken Sabzi (g) – Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße | 20,20 € |
| SG59 | Karahi Murgh (g) – Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt | 20,20 € |
| SG60 | Chichen Talfrezi (g,h) – Gegrilltes Hühnerfleisch g mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, sehr scharf | 20,20 € |
| SG61 | Chicken Vindaloo (g,4) – Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 20,20 € |
| SG62 | Butter Chicken (g) – Zartes Hühnerfleisch in einer Butter-Tomatensoße | 20,20 € |
| SG63 | Tandoori Chicken Masala (g,h) – Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße | 20,20 € |
| SG64 | Murgh Nilgiri (g) – Zartes Hühnerfleisch mit Koriander blättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch grünem Chili, Minze und Spinat | 20,20 € |
| SG65 | Chicken Saag (g) – Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach "nordindischer Art" | 20,20 € |
| SG66 | Mango Chicken (g,h) – Zartes Hühnerfleisch in frischem Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 20,20 € |
| SG67 | Chili Chicken (g,h) – Zartes Hühnerfleisch nach berühmter "nordindischer Art" - scharf | 20,20 € |
| SG68 | Chicken Curry (g,h) – Zartes Hühnerfleisch mit feinen Gewürzen und Curry-Soße | 20,20 € |

ENTEN SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|--|---------|
| SG131 | Duckie Duck (g,h) – gebratene Entenbrust mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Reis und eine Soße nach Wahl: Curry-Soße (g)-, Mango-Safran-Cashewnuss-Soße (g,h)-, Kokosnuss- und gemahlene Mandeln Soße (g,h)-, Vindaloo-Soße (scharf) (g,h), Marsala-Soße (g,h), Butter-Tomatensoße, Nilgri-Soße | 23,00 € |
|-------|--|---------|

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|---|---------|
| SG132 | Crispy Chicken (g,h) – gebratene Hähnchenbrust mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Reis und eine Soße nach Wahl: Curry-Soße (g)-, Mango-Safran-Cashewnuss-Soße (g,h)-, Kokosnuss- und gemahlene Mandeln Soße (g,h)-, Vindaloo-Soße (scharf) (g,h), Marsala-Soße (g,h) | 21,20 € |
|-------|---|---------|

LAMM SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|---|---------|
| SG94 | Rogan Josh (g) – Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße | 22,00 € |
| SG95 | Mutton Kashmiri – Zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln Ingwer | 22,00 € |
| SG96 | Bhunna Ghosht (g) – Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | 22,00 € |
| SG97 | Saag Ghosh (g) – Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter "Nordindischer Art" | 22,00 € |
| SG98 | Mutton Khumb Wala (g) – Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße | 22,00 € |
| SG99 | Mutton Vindaloo (g,4) – Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa sehr scharf | 22,00 € |
| SG100 | Karahi Ghosht (g) – Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt | 22,00 € |
| SG101 | Mutton Nilgiri – Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosmilch | 22,00 € |
| SG103 | Lamm Boti Masala (g,h) – Zartes Lammfilet in Masalasoße | 22,00 € |
| SG104 | Mango Lamm (g,h) – Zartes Lammfleisch in Mangosoße | 22,00 € |
| SG105 | Lamm Korma (g,h) – Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln | 22,00 € |

FISCH SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|---|---------|
| SG122 | Fisch Curry (g) – Lachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen | 22,00 € |
| SG123 | Fisch-Masala (g,h) – Lachsfilet in Kräuter-Masalasoße | 22,00 € |
| SG124 | Karahi-Fisch-Lababer (g) – Frischer Lachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert (pikant) | 22,00 € |
| SG125 | Fisch Mango (g,h) – Lachsfilet mit Irischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 22,00 € |
| SG126 | Jheenga-Curry (g) – Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen | 23,00 € |
| SG127 | Jheenga-Masala (g,h) – Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße | 23,00 € |
| SG128 | Jheenga Khumb Wala (g,h) – Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße | 23,00 € |
| SG129 | Jheenga-Jalfrezi (g) – Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf | 23,00 € |
| SG130 | Jheenga-Mango (g) – Riesengarnelen mit Mango-Safran-Soße | 23,00 € |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|--|---------|
| SG133 | Baigan Ka Bharta (g) – Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt | 18,50 € |
| SG134 | Dal Makhni (g) – Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet | 18,50 € |
| SG135 | Methi Malai Mushroom (g) – frische Champignons mit cremigem Curry und frischen Bockshornkleebüppern, mild gewürzt | 18,50 € |
| SG136 | Dal Tarka (g) – Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet | 17,50 € |
| SG137 | Navratan Korma (g,h) – Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße | 18,50 € |
| SG138 | Paneer Lababdar (g) – Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Soße | 19,50 € |
| SG139 | Palak Peneer (g) – Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse | 18,50 € |
| SG140 | Shahi Baingan (g,h) – Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt | 18,50 € |
| SG141 | Chole Bhature (g,a,l) – Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masalasoße) und Bhatura, einem frittiertem Brot aus weißem Mehl | 19,50 € |
| SG142 | Karahi Paneer (g) – Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße | 19,50 € |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|--|---------|
| SG143 | Bhindi Do Pyaza (g) – Frisches Indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße | 18,50 € |
| SG144 | Green Mixed Vegetables (g) – frisches Gemüse, mit Spinat, pikant gewürzt | 18,50 € |
| SG145 | Paneer Makhani (g) – Frisch hausgemachter Käse in einer Butter Masalasoße mit Basmati Reis und Salat | 18,50 € |
| SG146 | Mixed Vegetable Jalfrezi – Verschiedene Gemüsesorten werden nach traditioneller "Nordindischer Art" | 18,50 € |
| SG147 | Mango Tango (g,4) – Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 18,50 € |
| SG148 | Malai Kofta (g,h,a) – Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Sauce | 18,50 € |
| SG149 | Chilli Paneer – Gegrillter hausgemachter Käse, in Tomaten-Chili Sauce nach berühmter "Nordindischer Art", scharf | 18,50 € |

REIS SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|---|---------|
| SG153 | Vegetables Biryani – Mit frisch gemischtem Gemüse | 18,90 € |
| SG154 | Chicken Tikka Biryani – Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | 19,90 € |
| SG155 | Lamm Biryani – Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | 21,10 € |
| SG156 | Jheenga Biryani – Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen | 23,00 € |
| SG157 | Fried Reis – als Beilage | 13,90 € |

mit Ei 3,90 € Aufpreis, mit Hähnchenfleisch 4,90 Aufpreis, mit Garnelen 6.- € Aufpreis

BURGER

| | | |
|------|--|---------|
| SG80 | Mumbai Burger (scharf) (a,l,g,j) – Die Aromen der indischen Küche verpackt in einem Burger. Hausgemachter Hähnchen Patty mit karamellisierten Karotten, Käse, Essiggurken, roten Zwiebeln, Mix-Salat, Peperoni und Chili-Aprikozen-Chutney | 19,50 € |
| SG81 | Nawabi Burger – 200g Reines, saftiges Angus Beef mit Käse, Bacon, Parmesan-Mix-Salat, Karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Mango-Chutney | 19,50 € |
| SG82 | Shakahari Burger (a,l,g,j) – Hausgemachter Vegetarische Patty mit karamellisierten Karotten, Käse, Essiggurken, Roten Zwiebeln, Mix-Salat, Peperoni und Chili-Aprikozen-Chutney | 18,00 € |
| SG83 | Pommes frites | 7,60 € |
| SG84 | Süßkartoffel-Pommes | 8,90 € |
| SG85 | Punjabi Fries {würzig} – Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung | 8,90 € |

Alle Burger mit Pommes, Süßkartoffelpommes & Punjabi Fries 1,5 € Aufpreis

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-------|---|--------|
| SG174 | Nan (g,a,c) – Ovaes Brot aus Hefeteig | 5,90 € |
| SG175 | Roti – Flaches Vollkornfladenbrot | 5,90 € |
| SG176 | Prantha (g) – Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter | 5,90 € |
| SG177 | Mint Prantha (g) – Gefüllt mit frischer Minze | 6,90 € |
| SG178 | Vegetable Prantha (g,a,c) – Gefüllt mit frischem Gemüse | 6,90 € |
| SG179 | Paneer Kulcha (g,a,c) – Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse | 6,90 € |
| SG180 | Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha (g,a,c) – Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln | 6,90 € |
| SG181 | Keema Nan oder Pashawari Nan (g,a,c,h) – Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen | 6,90 € |
| SG182 | Paped (2 Stück) – Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen | 5,90 € |
| SG183 | Bhatura – Frittiertes und aufgeblasenes Brot aus Weizenmehl | 5,90 € |
| SG184 | Stuffed Butter Nan (g,a) – Hefeteigbrot mit Butter | 6,90 € |

BEILAGEN

| | |
|---|---------|
| SG188 Plain Dahi (g) – Einfacher Joghurt | 5,50 € |
| SG189 Alu Raita (g) – Kartoffel-Joghurt | 6,50 € |
| SG190 Kheere Ka Raita (g) – Gurken-Joghurt | 6,90 € |
| SG191 Pulao Rice – Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet | 13,90 € |
| SG192 Gebratenes Gemüse (g) – verschiedenes gebratenes Gemüse | 8,00 € |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| SG197 Mango-Creme mit Vanilleeis (a,c,g,h) | 7,00 € |
| SG198 Firni (g,h) – Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen | 7,00 € |
| SG199 Kulfi-Stick (g,h) – Indisches Eis am Stick (Mango, Pistazie) | 5,70 € |
| SG200 Gulab Jamun (g,h) – Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | 7,00 € |

Zusatzstoffe: In unseren Speisen sind/ oder können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

2 – mit Konservierungsstoff (en); 2 – Geschmacksverstärker; 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – Farbstoff, 5 – Phosphat, 6 – Süßungsmittel
7 – Koffeinhaltig, 8 – chininhaltig, 9 – geschwärzt, 10 – Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung: a – glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamuto, Hybridstämme), b – Krebstiere, c – Eier, d – Fisch, e – Erdnüsse, f – Soja, g – Milch, h – Schalenfrüchte (Nussarten), j – Senf, k – Sesamsamen, i – Schwefeldioxid & Sulfite, m – Lupine, n – Weichtiere