



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	7,30 €
SG2	Dal-Shorba – Indische Linsensuppe	6,80 €
SG3	Chicken-Shorba – Indische Hühnerfleischsuppe	7,30 €
SG4	Tomaten-Shorba – Indische Tomatensuppe	6,80 €

STARTER STREED-FOOD

SG10	Chicken Chat (g) – Hühnerfleisch mit Kichererbsensalat	9,20 €
SG11	Samosa Chat (g) – Kartoffeln & Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips	9,20 €
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	9,20 €
SG13	Pani Puri (a,1) – Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kirschenerbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit einer wässrigen Koriander- Minze-Soße	8,20 €
SG14	Ratallo Chaat (g,a,1) – Patty aus Süßkartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarinde-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips	9,20 €
SG15	Tandoori Lollipop (g) – Hähnchen Unterschenkel mariniert in einer würzigen süß-scharfer Marinade und in Tandoori gegrillt, mit Koriander verfeinert	9,20 €
SG16	Veg. Manchurian (g,a,1,f) – Frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen Soja-Ingwer-Knoblauch-Soße	9,20 €
SG17	Vada Pav (g,a,1) – 2 Frittierte Kartoffelbällchen (Batata Vada) in einem weichen Brötchen (Pav) mit Chutney und grünen Chilis serviert	9,20 €
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	9,20 €
SG19	Soya Malai Tikka (g,h) – Zarte Sojawurst mariniert mit Joghurt-Sahne-Cashewkerne, gegrillt im Lehmofen	9,90 €

WARME VORSPEISEN

SG20	Vegetable Pakora – Frisches gemischtes Gemüse	7,30 €
SG21	Onion Ring Pakoras – Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert	7,10 €
SG22	Paneer Kathi Kebab (g) – Hausgemachte frische indische Rahmkäse mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt	9,20 €
SG23	Chicken - Pakora – Zartes Hühnerfleisch	8,10 €
SG24	Chili Chicken Dry (f,4) – Nordindische Hähnchenspezialität	9,20 €
SG25	Chili Jheenga (f,4) – Nordindische Riesengarnelenspezialität scharf	12,30 €
SG26	Vegetable Samosa (a) – 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	8,10 €
SG27	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (für 1 Person) (g,t) – Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle Lehmofen	9,80 €

FRISCHE KNACKIGE SALATE

SG30	Salat Saison (g) – Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (auf Wunsch auch mit Essig und Öl)	8,10 €
SG31	Salat Indisch (g) – Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing	11,30 €
SG32	Salat Avocado (g) – Gemischter Salat mit Avocado, Gurken, Tomaten, Apfel, Granatapfelkerne und hausgemachtem Dressing	14,60 €

TANDOORI-KHAJANA

SG40	Vegetable Tandoori (g) – Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt	18,40 €
SG41	Tandoori Chicken (g,1) – 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept	18,90 €
SG42	Chicken Tikka (g,1) – Zarte marinierte Hühnerfleischs Stücke, gegrillt	19,30 €
SG43	Achari Chicken Tikka (g,1) – Zarte marinierte Hühnerfleischs Stücke gegrillt mit einer eingelegten Achari pikant Soße nach traditioneller nordindischer Art	19,30 €
SG44	Botti Kabab (g,1) – Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	22,20 €
SG45	Jheenga Tandoori (f,4) – Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	24,90 €
SG46	Fisch Tikka Avocado (g,d,a,1) – Lachsfilet mariniert in indischen Kräutern und Gewürzen. Gegrillt im Lehmofen.	22,20 €
SG47	Mutton Sheekh Kebab (g) – Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander	22,20 €
SG48	Sangam - Teller (g) – Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis	20,30 €

Alle Tandoori Gerichte serviert mit dem Naan Brot

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

SG57	Chicken Korma (g,h) – Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	18,40 €
SG58	Chicken Sabzi (g) – Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße	18,40 €
SG59	Karahi Murgh (g) – Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt	18,40 €
SG60	Chichen Talfrezi (g,h) – Gegrilltes Hühnerfleisch g mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, sehr scharf	18,40 €
SG61	Chicken Vindaloo (g,4) – Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	18,40 €
SG62	Butter Chicken (g) – Zartes Hühnerfleisch in einer Butter-Tomatensauce	18,40 €
SG63	Tandoori Chicken Masala (g,h) – Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	18,40 €
SG64	Murgh Nilgiri (g) – Zartes Hühnerfleisch mit Koriander blättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch grünem Chili, Minze und Spinat	18,40 €
SG65	Chicken Saag (g) – Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach "nordindischer Art"	18,40 €
SG66	Mango Chicken (g,h) – Zartes Hühnerfleisch in frischem Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	18,40 €
SG67	Chili Chicken (g,h) – Zartes Hühnerfleisch nach berühmter "nordindischer Art" - scharf	18,40 €

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)	19,90 €
-------	---	---------

LAMM SPEZIALITÄTEN

SG94	Rogan Josh (g) – Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	19,30 €
SG95	Mutton Kashmiri – Zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln Ingwer	20,30 €
SG96	Bhunna Ghosht (g) – Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	19,30 €
SG97	Saag Ghosh (g) – Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter "Nordindischer Art"	19,30 €
SG98	Mutton Khumb Wala (g) – Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße	19,30 €
SG99	Mutton Vindaloo (g,4) – Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa sehr scharf	19,30 €
SG100	Karahi Ghosht (g) – Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt	20,30 €
SG101	Mutton Nilgiri – Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosmilch	19,30 €
SG103	Lamm Boti Masala (g,h) – Zartes Lammfilet in Masalasoße	19,30 €
SG104	Mango Lamm (g,h) – Zartes Lammfleisch in Mangosoße	19,30 €
SG105	Lamm Korma (g,h) – Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	19,30 €

FISCH SPEZIALITÄTEN

SG122	Fisch Curry (g) – Lachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen	19,30 €
SG123	Fisch-Masala (g,h) – Lachsfilet in Kräuter-Masalasoße	19,30 €
SG124	Karahi-Fisch-Lababer (g) – Frischer Lachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert (pikant)	20,30 €
SG125	Fisch Mango (g,h) – Lachsfilet mit Irischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	19,30 €
SG126	Jheenga-Curry (g) – Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen	21,70 €
SG127	Jheenga-Masala (g,h) – Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße	21,70 €
SG128	Jheenga Khumb Wala (g,h) – Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße	21,70 €
SG129	Jheenga-Jalfrezi (g) – Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf	21,70 €

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

SG133	Baigan Ka Bharta (g) – Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt	16,60 €
SG134	Dal Makhni (g) – Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet	17,50 €
SG135	Methi Malai Mushroom (g) – frische Champignons mit cremigem Curry und frischen Bockshornkleeblättern, mild gewürzt	17,20 €
SG136	Dal Tarka (g) – Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet	16,60 €
SG137	Navratan Korma (g,h) – Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße	16,60 €
SG138	Paneer Lababdar (g) – Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Soße	18,10 €
SG139	Palak Peneer (g) – Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse	17,50 €
SG140	Shahi Baingan (g,h) – Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	17,20 €
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	17,50 €
SG142	Karahi Paneer (g) – Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße	18,10 €
SG143	Bhindi Do Pyaza (g) – Frisches Indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße	17,50 €
SG144	Green Mixed Vegetables (g) – frisches Gemüse, mit Spinat, pikant gewürzt	16,60 €
SG145	Paneer Makhani (g) – Frisch hausgemachter Käse in einer Butter Masalasoße mit Basmati Reis und Salat	17,10 €
SG146	Mixed Vegetable Jalfrezi – Verschiedene Gemüsesorten werden nach traditioneller "Nordindischer Art"	17,10 €

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

SG147	Mango Tango (g,4) – Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	17,10 €
SG148	Malai Kofta (g,h,a) – Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Sauce	17,10 €
SG149	Chilli Paneer – Gegrillter hausgemachter Käse, in Tomaten-Chili Sauce nach berühmter "Nordindischer Art", scharf	17,50 €

REIS SPEZIALITÄTEN

SG153	Vegetables Biryani – Mit frisch gemischtem Gemüse	17,10 €
SG154	Chicken Tikka Biryani – Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	18,10 €
SG155	Lamm Biryani – Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	19,40 €
SG156	Jheenga Biryani – Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	21,40 €

BURGER (alle Burger mit Pommes nach Wahl)

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-Aprikosen-Chutney	17,60 €
SG81	Nawabi Burger – 200g Reines, saftiges Angus Beef mit Käse, Bacon, Parmesan-Mix-Salat, Karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Mango-Chutney	18,60 €
SG82	Shakahari Burger (a,l,g,j) – Hausgemachter Vegetarische Patty mit karamellisierten Karotten, Käse, Essiggurken, Roten Zwiebeln, Mix-Salat, Peperoni und Chili-Aprikosen-Chutney	17,20 €
SG83	Pommes frites	5,80 €
SG84	Süßkartoffel-Pommes	6,80 €
SG85	Punjabi Fries {würzig} – Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung	6,80 €

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN

SG174	Nan (g,a,c) – Ovale Brot aus Hefeteig	5,10 €
SG175	Roti – Flaches Vollkornfladenbrot	4,90 €
SG176	Prantha (g) – Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	5,60 €
SG177	Mint Prantha (g) – Gefüllt mit frischer Minze	6,10 €
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	Lachs- oder Onion Kulcha (g,a,c) – Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln	6,10 €
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	5,70 €
SG183	Bhatura – Frittiertes und aufgeblasenes Brot aus Weizenmehl	5,70 €

BEILAGEN

SG188	Plain Dahi (g) – Einfacher Joghurt	5,70 €
SG189	Alu Raita (g) – Kartoffel-Joghurt	6,40 €
SG190	Kheere Ka Raita (g) – Gurken-Joghurt	6,70 €
SG191	Pulao Rice – Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet	9,70 €
SG192	Gebratener Reis mit Ei	9,90 €

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 (Nussorten), j – Senf, k – Sesamsamen, i – Schwefeldioxid & Sulfite,
m – Lupine, n – Weichtiere