

Suppe

1.Mulligatawany Suppe a,e,f	3,50
traditionelle indische Suppe aus Hähnchenbrustfilet und Gewürzen	
2.Linsen Suppe a,e,f	3,50
vegetarische Suppe aus roten Linsen mit Kokos raspeln und Gewürzen	
3.Tomaten Suppe a,e,f	3,50
leckere Tomatensuppe mit Gewürzen und Sahne	
4.sauer-scharf -suppe a,e	3,90
Suppe mit Lammfleisch und Gewürzen	
5.Mango Suppe a,e,f	3,50
leckere Suppe mit pürierter Mango und Sahne	
6.Gemüse Suppe a,e,f	3,50
Gemüse Suppe nach Indischer Art	
7.Curry Suppe a,e,f	3,50
Suppe mit Curry, Käse und Sahne	
8.Champignon Suppe a,e	3,50
traditionelle indische Suppe mit frischem Champignon und Gewürzen.	
9.Scampi Suppe a,e,c	5,50
Suppe mit Groß Garnelen und Gewürzen	

Salat

10.Gemischter Salat	3,90
11.Chicken Salat	6,50
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	
12.Roti spezial salat f	5,90
mit gemischter Früchte mit Käse	
14.Raita salat f	3,90
frische Joghurt mit Gurken, Tomaten und indische Gewürzen	

Vorspeisen

20.Gobi Pakora		3,90
Blumenkohl frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
21.samossa	a,h	4,50
Teigtaschen aus gewürzten Kartoffeln ,Erbsen, Nüssen und indischen Gewürzen		
22-Onion Bhaji		3,50
Zwiebeln frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
23.Paneer Pakora	f	4,50
Käse frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
24.Bengan Pakora		4,20
Auberginen frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
25.Chicken Pakora		4,50
Hänschen frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
26.Champignon Pakora		3,90
Champignon frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
27.Chicken Wings		5,50
28.Gemischte Vorspeisenteller	f	8,90
(Blumenkohl,Champignon,Kartoffeln,Aubergine,Zwiebeln,käse)		
29.Scampi Pakora	c	6,90
Scampi frittierte mit Kichererbsenmehl Teig		
Tofu Gerichte -		
40.Tofu Curry	L,F	7,90
Tofu mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit methiblatt und Knoblauch		
41.Tofu Sabji	L,F	9,50
Tofu und verschiedene Gemüse mit einer Currysoße zubereitet mit Knoblauch.		
42.Tofu Madras	(Scharf) L	9,50
Tofu in einer Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art.		
43.Tofu Vindaloo	(Scharf) L	9,50
Tofu und Kartoffeln in einer Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art.		

44.Tofu Korma	L,F;H	9,90
Tofu in einem milder Sahne-soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmentofu mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.		
45.Tofu Tikka Masala	L,F	10,50
Tofu in einer Tikka-Currysoße mit Paprika , Zwiebeln , Ingwer und Knoblauch.		
46.Tofu Khumbi	L,F	10,50
Tofu und Champignons in einer milden Curry Soße mit Sahne .		
47.Tofu Mango	L,F ,6	10,50
Tofu gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango schein.		
48.Tofu Jhalfrezi	L,F	9,50
Tofu in einer pikanten chillisauce mit Zwiebeln,Paprika und Knoblauch.		
49.Tofu Masala	L,F	9,50
Tofu in Currysoße mit frischem Koriander , Knoblauch, Zwiebeln und Indischen Gewürzen .		
50.Tofu Butter	L,F ,6	9,90
Tofu in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter		
51.Tofu Palak	L,H	10,50
Tofu mit Spinat zubereitet in einer milden Curry mit Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer und Knoblauch.		

Vegetarische Gerichte

55.Dal Makhni a,f	8,50
gemischte indische Linsen mit Zwiebeln ,Curry ,Knoblauch, butter und Gewürzen	
56.Choley Bhatura a.f	9,50
Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln,Koriander,Tomaten und Gewürzen mit Bhatura	
57.Gmüse Curry a,f	8,50
Verscheidene Gemüse in einer Curry soße mit Sahne und Methiblat.	
58.Gemüse Korma a,f,h	9,90
Mit einem milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.	
59.Malai Kofte a,d,f,h	8,90
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Nüssen und Rosinen in einer milden Curry Sahnesoße	
60.Alu gobi masala a,f	8,50
Kartoffeln würfeln und Blumenkohl gekocht mit Gewürzen, Knoblauch ,Ingwer, Zwiebeln, frische Tomaten und Koriander	
61.Shahi Bengan a, f	10,90
gefüllte Aubergine mit hausgemachtem Gemüsebällchen mit Nüssen, Rosinen in Sahnesoße	
62.Paneer Jhalfrezi(Scharf) a,f	9,90
Indische Rahmkäse in einer pikanter chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	
63.Matter Paneer a,f	9,50
Hausgemachter Rahmkäse mit grüner Erbsen,gekocht mit Tomaten und Gewürzen	
64.Shahi Paneer a,f	9,50
Hausgemachter Rahmkäse, gekocht in einer Sahnesoße mit Nüssen	
65.Palak Paneer a,f,e	9,50
Indische Rahmkäse und Spinat Zubereitet mit mildes Curry mit Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer und Knoblauch	
66.Paneer Mango a, f	10,00
Gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango scheibe.	
67.Paneer Karahi a,f	10,90
Zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischem Tomaten, frischem Ingwer, Koriander,Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.	

68. Alu Saag f 8,50

Gekochte Kartoffeln und Spinat zubereitet mit mildem Curry mit Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer und Knoblauch

69. Alu Chole Masala f 8,50

Gebratene Kartoffeln mit Kirchenerbsen in Currysoße.

70. Alu Matter f 8,90

Gebratene Kartoffeln mit grünen Erbsen in Curry-Sahne-Soße.

Kinder Menu

73. Chicken Nugget mit Pommes 6,50

74. Kinder chicken Korma a,f,h 7,90

Tandoori und Tikka Spezialitäten

Unsere Tandoori Spezialitäten werden mit einer Ingwer-Joghurt-Paste und zahlreichen Gewürzen mariniert und mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet.

75. Tandoori Chicken (Hähnchen Keule 24 std. eingelegt) a,f,e 10,90

76. Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet) a,f,e 11,90

77. Lamm Tikka a,f 12,90

78. Ente Tikka a,f 13,90

79. Ente Shazan (mit Honig und Brokkoli) a,f 13,90

80. Scampi Tikka a,c,f 13,90

81. Gemüse Tikka a,f 11,50

82. Sizzling Platte (Lamm und Chicken) 13,90

83. Chicken Käse Malai Tikka a,f,h 12,90

Chicken und Käse zubereitet in einer Sahne-Soße mit Nüssen

84. Paneer Tikka 12,90

Chicken Gerichte

- 86.Butter Chicken** a,f,h 9,90
saftiges Hähnchenfilet, in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter
- 87.Chicken Sabji** a,f 10,50
Hähnchenbrustfilet mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Gemüse, Sahne und Knoblauch
- 88.chicken khumbi** a,f 10,50
hänchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
- 85.Chicken Curry** a ,f 8,90
Hänchenbrustfilet Mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit methiblatt und Knoblauch.
- 89.Chicken korma** a,f,h 10,50
Hänchenbrustfilet Mit einem milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmentkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.
- 90.Chicken Masala** a,f 9,90
Hänchenbrustfilet Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen .
- 91.Chicken Jhalfrezi**
Hähnchenfilet in einer pikanter chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch. 10,50
- 92.Chicken Madras(Scharf)** 9,90
Hänchenbrustfilet Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art
- 93.Chicken Vindaloo(Scharf)** 9,90
Hänchenbrustfilet pikanter Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln,Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art .
- 94.Mango chicken** a,f 10,50
Hänchenbrustfilet gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mangoscheibe .
- 95.Chicken palak** a ,f 10,00
Hänchenbrustfilet und Spinat zubereitet mit mildes Curry mit Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer und Knoblauch.

96.Chicken Tikka Masala	a,f	10,50
Hänchenbrustfilet Mit Ingwer und Jogurt mariniertes Fleisch gekocht mit einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln,Ingwer und Knoblauch		
97.Chicken Karahi	a,f	11,50
Hänchenbrustfilet Zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischem Tomaten, frischem Ingwer, Koriander,Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.		
98.Chicken Adraki	a,f (scharf)	9,90
Hänchenbrustfilet mit einer pikanter curry uns frische Ingwer zubereitet		
100.Chicken Achari	a,f (pikant)	9,90
Hänchenbrustfilet in einer curry sosse und indische mixed pickels zubereitet.		
99. Chicken Dansek		10,50
Hänchenbrustfilet mit verschiedene linsen in einer Curry Sosse zubereitet.		

Lamm Gerichte

106.Lamm Curry	a, f	10,50
Lamm Fleisch Mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit methiblatt und Knoblauch.		
107.Lamm Korma	a,f,h	11,50
Lamm Fleisch Mit einem milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmentkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.		
108.Lamm Madras(Scharf)		10,90
Lamm Fleisch Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art		
109.Lamm vindaloo(Scharf)		10,90
Lamm Fleisch Pikanter Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln,Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art .		
110.Lamm Palak	a	11,00
Lamm Fleisch Zubereitet mit mildes Curry mit Spinat , Zwiebeln,frische Tomaten,Ingwer und Knoblauch.		

111.Lamm Karahi a,f 12,50

Lamm Fleisch Zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischem Tomaten, frischem Ingwer, Koriander,Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.

112.Lamm Tikka Masala a,f 11,00

Lamm Fleisch Mit Ingwer und Jogurt mariniertes Fleisch gekocht mit einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln,Ingwer und Knoblauch

113.Lamm Khumbi a,f 11,50

Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

114.Lamm Sabji a,f 11,50

Lamm Fleisch mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Gemüse, Sahne und Knoblauch.

115.Butter Lamm a,f,h,6 11,90€

Lammfleisch in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter .

116.Lamb Sukha Bangalore 11,90

Lammfleisch mit Ananas und Gemüse in einer Sauce aus frische Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln und Mandeln

117.Lamm Mango a,f,h,6 11,90

Lammfleisch gekocht mit fruchtiger Mango Sahnesouce mit mangoscheibe

118.Lamm Dansek a,f 11,50

Lamm Fleisch mit Verschiedene Linsen in einer Curry Soße zubereitet.

119.Lamm Jhalfrezi a,f 11,50 €

Lammfleisch in einer pikanten chillisauce mit Zwiebeln,Paprika und Knoblauch.

120.Lamm Masala a,f 11,50€

Lammfleisch in Currysosse mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen.

Groß Garnelen Gerichte

132.Scampi Korma a,c,f,h 12,50

Mit einem milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmenkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.

133.Scampi Masala a,f,c 12,90

Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen . f,a

- 137.**Scampi Madras(Scharf)** c 12,90
 Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art.
- 135.**Scampi Mango** a, f 13,00
 Gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mangoscheibe .
- 134.**Scampi Karahi** a,f 13,90
 Zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischem Tomaten, frischem Ingwer, Koriander,Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.
- 131.Scampi Curry c,a,f 12,50
 Groß Garnelen mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit methiblatt und Knoblauch.
- 140.Scampi Tikka Masala c,f,a 12,90
 Groß Garnelen in einer Tikka-Currysoße mit Paprika , Zwiebeln , Ingwer und Knoblauch.
 Alg- Krebstiere
- 138.Scampi Vindaloo c 12,90
 Groß Garnelen in pikanter Currysoße gekocht mit gebratene Kartoffeln , Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller südindischer-Art.
- 139.Scampi Butter c,a,f,6 12,90
 Groß Garnelen in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter .
- 161.Scampi Jhalfrezi c,a,f 12,90
 Groß Garnelen in einer Pikanter Chilisaucе gekocht mit Zwiebeln ,Paprika und Knoblauch.
- 162.Scampi Alu c,f,a 12,90
 Groß Garnelen und Kartoffeln zubereitet in einer Curry-Sahnesoße mit Knoblauch ,Tomaten ,Koriander und methiBlatt.

Ente

150. **Ente Korma** a,f,h 12,90 Mit
Entenbrust einem milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmense mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet. a,f,h
152. Ente Kashmiri a,f,h 12,90
Entenbrust Gekochte Ente mit Früchte ,sahne soße und Safran
149. Ente Masala 12,90
Entenbrust in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen.
148. Ente Tikka Masala 12,90
Entenbrust mit ingwer-knoblauch mariniert ,gekocht mit einer Currysoße mit Paprika , Zwiebeln .
147. Ente Butter a,f,h,6 12,90
Entenbrust in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter .
151. Ente Mango a,f,h,6 12,90
Entenbrust gekocht mit fruchtiger Mango Sahnesauce mit mangoscheibe.
145. Ente Madras 12,90 (Scharf)
Entenbrust in Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller südindischer -Art.
144. Ente vindaloo 12,90 (Scharf)
Entenbrust in Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch, gebratene Kartoffeln und Kokosraspeln nach traditioneller südindischer -Art.
143. Ente Karahi a,f 13,90
Entenbrust zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer, Koriander, Knoblauch, Zitrone in einer speziell Curry .
142. Ente Jhalfrezi a,f 12,90
Entenbrust in einer pikanten chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.
141. Ente Curry a,f 12,50
Entenbrust in einer Currysoße auf traditioneller Art Zubereitet mit methiblatt und Knoblauch.

Biryani

Basmati-Reis gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und feine pikanter Gewürzen und Curry soße serviert .

159. **Gemüse Biryani** a,i (Pikant) 10,90
155. **Chicken Biryani** a,i (Pikant) 11,90
156. **Lamm Biryani** a,i (Pikant) 11,90

157.Scampi Biryani a,i,c(Pikant) 13,90

158.Mix Biryani a,i (Pikant) 13,90

(Lamm,Chicken und Gemüse)

Platten

Grill Platte a,f,c,i

170.für 2 person
35,50

171.für 4 Person
65,50

Vorspeise

Dal Shorba

Hauptgang

Tandoori chicken

mix tikka

Beilagen F,I,K

Basmatireis, Salat, Bathura

Roti Platte a,f i

172.für 2 person 38,50

173.für 4 Person 69,50

Vorspeise

Mix Pakora

Hauptgang

chicken Masala

lamm khumbi

mix tandoori

Beilagen F,I,K

Basmatireis, Salat, Bathura

Yogi Platte a,f,i

174.für 2 person	35,50
175.für 4 Person	65,50

Vorspeise

Tomaten Shorba

Hauptgang

Dal Punjabi

Kesri Paneer

sabji Tikka

Beilagen F,I,K

Basmatireis, Salat, Bathura

Desserts

165 Eis F	4,50
verschiedene indische Eissorten(mango/kokos/sapote/kulfi)	
166. Gulab Jamun A,F	3,50
Grießbällchen	
167 Mango Früste mit eis f	4,50
Mango scheiben mit soko Eis/ Erdbeer Eis	
168.Roti Spezial Eis f	4,90
Sokoeis, Joghurt, Mango scheibe, Ananas und Honig	

Beilagen

400. Batura a,i,F	2,10
frittiertes Weizenmehlbrot	
401. Roti Vollkornbrot	2,10
402. Naan Weizenmehlbrot A,F,i	2,10
403. Knoblauch Naan A,F,i	2,20
Weizenmehlbrot mit Knoblauch	
404. Butter Naan A,F,i	2,20
Weizenmehlbrot mit Butter	
405..Käse Naan A,F,i	2,50
Weizenmehlbrot, gefüllt mit indischem Rahmkäse	

406. Papadam	0,50
407 Mix Pickels	1,50
408 Chutney	1,50
Mango / Minze / Tamarinde	
409 Curry Sauce	3,50
410 Madras Sauce	4,50
411 Mango Sauce	4,90
412 Pommes Fritte	3,50
413. Basmati Reis	2,00

Getränke

Mango Lassi 0,3 L	3,10
Mango Lassi 0,4 L	3,50
Cola/fanta/sprite/light 1 L fl	3,90
Mango saft 1 L fl.	5,90
Lychee saft 1 L fl	5,90
Guava saft saft 1 L fl	5,90
Anans kokos Saft saft 1 L fl	5,90
Wissen Bier 0,5l fl	2,90
Indische Bier 0,33 l	3,50
Wasser mit/ohne Kohlensäure 0,75 L	3,90
Wasser mit/ohne Kohlensäure 0,25 L	1,90
Kraft Malz	2,40
Köstritzer	2,70
Jever Fun 0,33 l	2,70
Schweps Ginger Ale/bitter lemon/Tonic 0,2l	2,30
Indische Wein Weiß/rot 0,75l	12,00
Rotkäppchen sekt 0,75l	11,90

