



ROTI

Indische & Internationale Küche
In FC Spandau 06, Ziegelhof

Unsere Speisekarte

Suppen

1. Mulligatawany Suppe a,e,f

traditionelle indische Suppe mit Hähnchenbrustfilet und Gewürzen

4,50

2. Linsen Suppe a,e,f

vegetarische Suppe aus roten Linsen mit Kokosraspeln und Gewürzen

4,50

3. Tomaten Suppe a,e,f

leckere Tomatensuppe mit Gewürzen und Sahne

4,50

4. Sauer-scharf -Suppe a,e

Suppe mit Lammfleisch und Gewürzen

5,50

5. Mango Suppe a,e,f

leckere Suppe mit pürierte Mango und Sahne

4,50

6. Gemüse Suppe a,e,f

Gemüse Suppe nach indischer Art

4,50

7. Curry Suppe a,e,f

Suppe mit Curry, Käse und Sahne

4,50

8. Champignon Suppe a,e,f

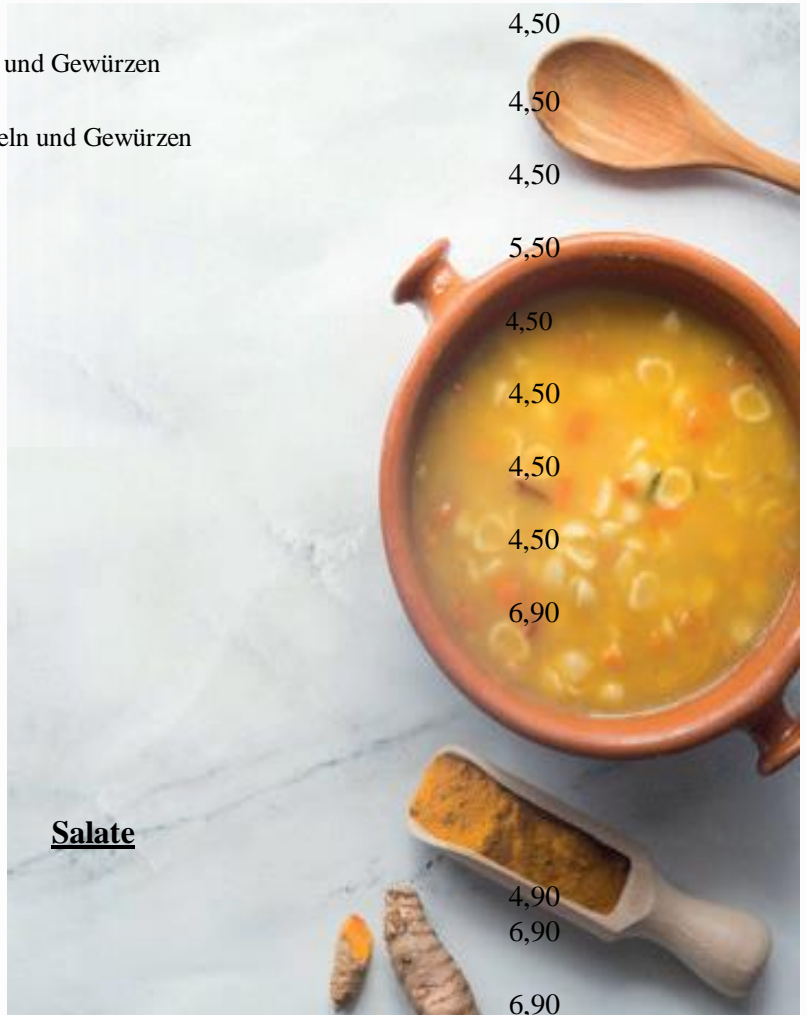
Suppe mit Champignons und Gewürzen

4,50

9. Scampi Suppe a,e,f

Suppe mit Groß Garnelen und Gewürze.

6,90



Salate

10. Gemischter Salat

11. Chicken Salat

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet

4,90

12. Roti Spezial Salat

Eisbersalat mit gemischten Früchten und Käse

6,90

13. Raita Salat

frischer Joghurt mit Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen

5,50

14. Scampi Salat c

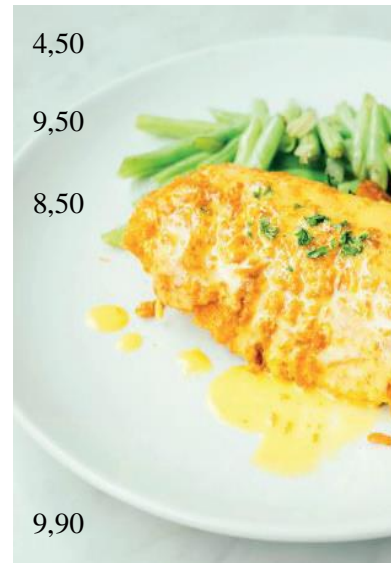
Gemischte Salat mit Groß Garnelen (3 stk) .

8,50



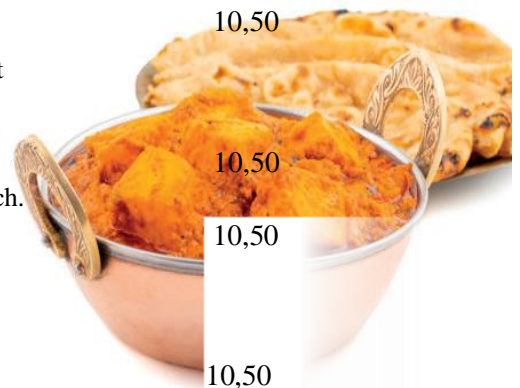
Vorspeisen

20. Gobi Pakora	4,90
Blumenkohl frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	
21. Samossa a,h	5,90
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Nüssen und indischen Gewürzen	
22. Onion Bhaji	4,50
Zwiebeln frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	
23. Paneer Pakora f	5,50
Käse frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	
24. Bengan Pakora	4,50
Auberginen frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	
25. Chicken Pakora	4,90
Hähnchen frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	
26. Champignon Pakora	4,50
Champignon frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	
28. Gemischter Vorspeisenteller f	9,50
Blumenkohl, Champignon, Kartoffeln, Aubergine, Zwiebeln, Käse	
29. Scampi Pakora c	8,50
Scampi frittiert mit Kichererbsenmehl Teig	



Tofu Gerichte

40. Tofu Curry	9,90
Tofu mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit methiblatt und Knoblauch.	
41. Tofu Sabji	10,50
Tofu und verschiedene Gemüse mit einer Currysoße zubereitet mit Knoblauch.	
42. Tofu Madras (Scharf)	10,50
Tofu in einer Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art.	
43. Tofu Vindaloo (Scharf)	10,50
Tofu und Kartoffeln in einer Pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditionelle südindischer-Art.	
44. Tofu Korma	10,50
Tofu in einem milder Sahne-soße aus Gewürzen, geriebenen Rahmentkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.	
45. Tofu Tikka Masala	10,50
Tofu in einer Tikka-Currysoße mit Paprika , Zwiebeln , Ingwer und Knoblauch.	
46. Tofu Khumbi	10,50
Tofu und Champignons in einer milden Curry Soße mit Sahne.	
47. Tofu Mango	10,50
Tofu gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango schiebe.	



48. Tofu Jhalfrezi	10,50
Tofu in einer pikanter chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.	
49. Tofu Masala	9,90
Tofu in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
50. Tofu Butter	10,50
Tofu in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter	
51. Tofu Palak	10,50
Tofu mit Spinat Zubereitet in einer mildes Curry mit Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer und Knoblauch.	

Vegetarische Gerichte

55. Dal Makhni a,f	10,50
gemischte indische Linsen mit Zwiebeln, Curry, Knoblauch, Butter und Gewürzen	
56. Choley Bhatura a,f	10,90
Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Koriander, Tomaten und Gewürzen mit Bhatura.	
57. Malai Kofte a,d,f,h	10,90
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Nüssen und Rosinen in einer milden Curry-Sahnesoße	
58. Alu gobi masala a	10,90
Kartoffelwürfel und Blumenkohl gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, frische Tomaten und Koriander	
59. Shahi Bengan a, f	11,90
gefüllte Aubergine mit hausgemachten Gemüsebällchen mit Nüssen, Rosinen und Sahne.	
60. Alu Saag f	10,50
Gekochte Kartoffeln und Spinat Zubereitet mit mildes Curry mit Zwiebeln, frische Tomaten, Ingwer und Knoblauch	
61. Alu Chole Masala f	10,50
Gebratene Kartoffeln mit Kirchnererbsen in Currysoße.	
62. Alu Matter f	10,50
Gebratene Kartoffeln mit Grüne Erbsen in Curry-sahne Soße.	
63. Malai Kofte Madras (scharf)	10,90
Gemüsebällchen in pikanter Currysoße mit Kokosmilch und Kokosraspeln.	
64. Gemüse Curry a,f	10,90
Verschiedene Gemüse in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblat und Knoblauch.	
65. Gemüse Madras (scharf)	10,90
Verschiedene Gemüse in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischerart.	
66. Gemüse Jhalfrezi (scharf) a,f	10,90
Verschiedene Gemüse in einer pikanter chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.	
67. Gemüse Vindaloo (scharf)	10,90
Verschiedene Gemüse in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischerart.	
68. Gemüse Mango	10,90
Verschiedene Gemüse gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango scheinbe.	
69. Gemüse Korma a,f,h	11,5
Verschiedene Gemüse mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln. Rosinen in Sahnesoße	
70. Gemüse Masala a,f	10,90
Verschiedene Gemüse in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und Indischen, Gewürzen	
71. Paneer Jhalfrezi (Scharf)	11,90
Indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	
72. Matter Paneer a,f	11,90
Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Tomaten und Gewürzen	
73. Shahi Paneer a,f ,h	11,90

Hausgemachter Rahmkäse, gekocht in einer Sahnesoße mit Nüssen	
74.Palak Paneer a,f,e	11,90
Indischer Rahmkäse zubereitet mit mildem Curry und Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	
75.Paneer Mango a,f	11,90
Indischer Rahmkäse gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango scheibe.	
76.Paneer Karahi a,f	12,50
Zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.	
77. Paneer Curry	11,50
Indischer Rahmkäse mit Currysoße, Methiblatt und Knoblauch.	
78.Paneer Vindaloo (scharf)	11,90
Indischer Rahmkäse mit pikanter Currysauce, gebratenen Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art.	
79.Paneer Madras (scharf)	11,90
Rahmkäse mit pikanter Currysauce, Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer-Art.	
80.Kesri Paneer a,f,h	11,90
Indische Rahmkäse mit verschiedenem Gemüse in einer safran-Currysoße mit Sahne zubereitet.	
81.Paneer Masala a,f	11,50
Indische Rahmkäse in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und Indischen Gewürzen.	
811.Paneer Khumbi a,f	11,90
Indische Rahmkäse mit Champignons in einer Currysoße .	

Kindergerichte

83. Chicken Nugget mit Pommes	7,50
84. Kinder Chicken Korma a,f	7,50

Tandoori und Tikka Spezialitäten

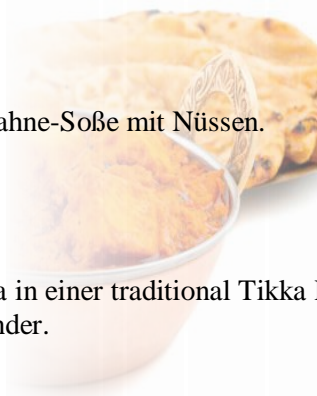
Unsere Tandoori Spezialitäten werden mit einer Ingwer-Joghurt-Paste und zahlreichen Gewürzen mariniert und mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet.

86. Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet) a,f,e	12,90
87. Lamm Tikka a,f	13,90
88. Ente Tikka a,f	13,90
89. Ente Shazan (mit Honig und Brokkoli) a,f	13,90
90. Scampi Tikka a,c,f	13,90
91. Gemüse Tikka	11,90
92. Sizzling Platte a,f	14,90
93. Chicken Käse Malai Tikka a,f	13,90

Hähnchen und Indische Rahmkäse in einer Sahne-Soße mit Nüssen.

94. Paneer Tikka a,f	13,90
-----------------------------	-------

98. Mix Tikka Sizzer a,f	15,90
Lamm ,Ente ,Groß Garnelen , Chicken Tikka in einer traditional Tikka Pasta mit Paprika , Zwiebeln ,Methiblatt ,Knoblauch ,Zitronen und Koriander.	



Chicken Gerichte

100. Chicken Curry a,f	10,50
Hähnchenbrustfilet in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch	
101. Butter Chicken a,f,h	11,90
Saftiges Hähnchenfilet, in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter	
102. Chicken Sabji a,f	12,50
Hähnchenbrustfilet mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Gemüse, Sahne und Knoblauch.	
103. Chicken khumbi a,f	11,90
Hähnchenbrustfilet in einer Currysahne Soße mit Knoblauch und frischer Champignons.	
104. Chicken Korma a,f,h	11,90
Hähnchenbrustfilet mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln.	
105. Chicken Masala a,f	11,50
Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen Rosinen und Cashewnuss zubereitet.	
106. Chicken Jhalfrezi a,f	11,90
Hähnchenbrustfilet und Indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.	

107.Chicken Madras (Scharf)	11,90
Hähnchenbrustfilet mit einer pikanten Currysoße, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art.	
108.Chicken Vindaloo (Scharf)	11,90
Hähnchenbrustfilet mit Pikante Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art.	
109.Mango chicken a,f	11,90
Hähnchenbrustfilet gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango scheinbe.	
110.Chicken Palak a	11,90
Hähnchenbrustfilet und Spinat zubereitet mit mildem Curry, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch.	
111.Chicken Tikka Masala a,f	12,90
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer und Joghurt mariniertes Fleisch. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.	
112.Chicken Karahi a	12,50
Hähnchenbrustfilet zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.	
113.Chicken Adraki a,f (scharf)	11,90
Hähnchenbrustfilet mit einer pikanten Curry und frische Ingwer zubereitet	
114.Chicken Achari a,f (pikant)	11,90
Hähnchenbrustfilet in einer Curry Soße und indische mixed pickles zubereitet.	
115. Chicken Dansek	11,90
Hähnchenbrustfilet mit verschiedene linsen in einer Curry Soße zubereitet.	
116.Chicken Kashmiri a,f	11,90
Hähnchenfilet gekocht mit Litchi, Mandeln , Nüsse in Safran-Sahnesoße.	
117.Chicken Daal Tarka a,f	11,50
Hähnchen Filet mit rote linsen linsen, frische Knoblauch -Koriander -Tomaten und indischen Gewürzen nach traditional Art .	
118.Bombay Chicken Masala a	11,90
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Grüne Erbsen in einer Kokos-Currysoße	

Lamm Gerichte

120.Lamm Curry a,f	12,50
Lammfleisch in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch.	
121.Lamm Korma a,f,h	13,50
Lammfleisch mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüsse.	
122.Lamm Madras (Scharf)	13,50
Lammfleisch Pikante Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art	
123.Lamm vindaloo (Scharf)	13,50
Lammfleisch Pikante Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art.	
124.Lamm Khumbi a,f	13,50
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce	
125.Lamm Sabji a,f	13,50
Lammfleisch und Verschiedene Gemüse mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Sahne und Knoblauch.	

126. Butter Lamm a,f,h	13,50
Lammfleisch in feiner Tomaten-Cashenuss-Sahnesosse mit echtem Safran und Butter	
127.Lamm Masala a,f,c	12,90
Lammfleisch in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und Indischen Gewürzen.	
128.Lamm Palak a ,f	13,50
Zubereitet mit mildem c Lammfleisch Curry, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch.	
129.Lamm Tikka Masala a,f	13,50
Lammfleisch mit Ingwer und Joghurt mariniertes Fleisch. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.	
130.Lamm Jhalfrezi a,f	13,50
Lammfleisch und Indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch .	
131.Lamm Karahi a,f	13,90
Lammfleisch zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel.	
132.Lamb Sukha Bangalore a,f,h	13,50
Lammfleisch mit Ananas und Gemüse in einer Sauce aus frische Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln und Mandeln	
133.Lamm Mango a,f,h,	13,50
Lammfleisch gekocht mit fruchtiger Mango Sahnesouce mit mangoscheibe	
134.Lamm Dansek a,f	13,50
Lamm Fleisch mit Verschiedene Linsen in einer Curry Soße zubereitet.	
135.Lamm Kerala (Scharf) a	13,50
Zartes Lammfleisch zuberaitet nach Süd-Indisches Art mit Zwiebeln und Kartoffeln in einer rote-Scharfe-Currysosse mit feiner Gewürze.	
136.Lamm Rogan Josh a,f	13,50
Zartes Lammfleisch zuberaitet mit Paprika ,Zwiebeln,Knoblauch ,Koriander ,Methi und Gemüse in einer Speziell Soße.	
137 Lamm Kashmiri a,f	13,50
Lamm Fleisch gekocht mit Litchi ,sahne soße ,Mandeln, Nüsse und in Safran-Sahne-Soße.	

Enten Gerichte

140.Ente Curry a,f	12,90
Ente Fleisch in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch.	
141. Ente Butter a,f	13,50
Entenbrust in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter.	
142.Ente Korma a,f,h	13,50
Ente Fleisch mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.	
143.Ente Mango a,f	13,50
Ente Fleisch gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango scheibe.	
144.Ente Masala a,f	12,90

Ente Fleisch in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
145. Ente Palak a,f	13,50
Entenfleisch zubereitet mit mildem Curry, ,Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch.	
146. Ente Jhalfrezi a,f	13,50
Ente Fleisch und Indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch .	
147. Ente vindaloo (Scharf)	13,50
Ente Fleisch Pikante Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art.	
148. Ente Madras	13,50
Ente Fleisch Pikante Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art.	
149. Ente Sabji a,f	13,90
Ente Fleisch mit verschiedene Gemüse in einer Currysoße .	
150. Ente Khumbi a,f	13,50
Ente Fleisch mit frischem Champignon in Currysahne Soße.	
151. Ente Tikka Masala a,f	13,90
Ente Fleisch mit Ingwer und Joghurt mariniertes Fleisch. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.	
152. Ente Kashmiri a,f	13,50
Ente Fleisch gekocht mit Litchi ,sahne soße ,Mandeln, Nüsse und Safran.	
153. Ente Karahi a,f	13,90
Entenbrust zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten,Ingwer, Koriander, Knoblauch, Zitrone in einer speziell Curry .	

Scampi Gerichte

155. Scampi Curry a,f	12,50
Gross Garnelen in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch	
156. Scampi Korma a,c,f,h	13,50
Groß Garnelen mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet.	
157. Scampi Butter a,f	13,50
Groß Garnelen in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesoße mit echtem Safran und Butter.	
158. Scampi Jhalfrezi c	13,50
Groß Garnelen und Indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch .	
159. Scampi Masala a,f,c	12,90
Groß Garnelen in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen.	
160. Scampi Madras (Scharf) c	13,50

Groß Garnelen Pikante Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art

161. **Scampi vindaloo** (Scharf) c 13,50

Groß Garnelen Pikante Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art.

162. **Scampi Mango** a,f,c 13,50

Groß Garnelen gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango scheinbe.

163. **Scampi Tikka Masala** a,f,c 13,90

Groß Garnelen mit Ingwer und Joghurt mariniertes Fleisch. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.

164. **Scampi Karahi** a,f,c 14,50

Groß Garnelen zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel

165. **Scampi Alu** a,f,c 13,50

Groß Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysoße

166. **Scampi Palak** c 13,90

Groß Garnelen und Spinat mit leichter Curry ,Zwiebeln und Tomaten.

167. **Scampi Kashmiri** a,f 13,90

gekocht mit Litchi ,sahne soße ,Mandeln, Nüsse und in Safran-Sahne-Soße.

168. **Scampi Khumbi** a,f 13,90

Groß Garnelen mit Champignons in einer Currysoße .



Biryani

Basmati-Reis gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und feinen, pikanten Gewürzen.

170. **Gemüse Biryani** a,i (Pikant) 11,90

171. **Chicken Biryani** a,i (Pikant) 12,90

172. **Lamm Biryani** a,i (Pikant) 13,90

173. **Scampi Biryani** a,i,c (Pikant) 14,90

174. **Mix Biryani** a,i (Pikant) 15,90

(Lamm, Chicken und Gemüse)

175. **Ente Biryani** (Pikant) a,i 13,90

176. **Paneer Biryani** (pikant) a,i 12,90

Platten

Grillplatte a,f,c,i

180. für 2 Personen

43,50

181.für 4 Personen	79,50
Vorspeise - Dal Shorba	
Hauptgang - Tandoori Chicken, Mix Tikka vom Ente ,Lamm,Chicken ,Gross Garnelen	
Beilagen F,I,K - Basmati-Reis, Salat, Bhatura	
Dessert - Eis mit Mangoscheibe	

Roti Platte a,f i

182.für 2 Personen	49,50
183.für 4 Personen	89,50
Vorspeise - Mix Pakora	
Hauptgang - Chicken Masala, Lamm Khumbi, Mix Tikka	
Beilagen F,I,K - Basmati-Reis, Salat, Bhatura	
Dessert – Eis mit Mangoscheibe	

Yogi Platte a,f,i

184.für 2 Personen	44,50
185.für 4 Personen	79,50
Vorspeise - Tomaten Shorba	
Hauptgang - Dal Punjabi, Kesri Paneer, Sabji Tikka	
Beilagen F,I,K - Basmati-Reis, Salat, Bhatura	
Dessert - Eis mit Mangoscheibe	

Desserts

190. Eis F	4,50
verschiedene indische Eissorten	
191. Gulab Jamun A,F	3,50
Grießbällchen	
192. Mango Frucht mit Eis f	4,50
Mangoscheiben mit Schokoladeneis/ Erdbeereis	
193. Roti Spezial Eis f	4,90
Schokoladeneis, Joghurt, Mangoscheibe, Ananas und Honig	

Beilagen

200. Bhatura a,i,F	2,90
frittiertes Weizenmehlbrot	
201. Roti Vollkornbrot	2,20
202. Naan Weizenmehlbrot A,F , i	2,30
203. Knoblauch Naan A,F ,i	2,90
Weizenmehlbrot mit Knoblauch	
204. Butter Naan A,F ,i	2,90
Weizenmehlbrot mit Butter	
205. Käse Naan A,F ,i	3,50
Weizenmehlbrot, gefüllt mit indischem Rahmkäse	



206.	Papadam		0,60
207.	Mix Pickels		1,50
208.	Chutney		1,50
	Mango / Minze / Tamarinde		
209.	Curry Sauce		4,90
210.	Mango Sauce		4,90
211.	Madras Sauce		4,90
212.	Pommes Frites		3,90
213.	Basmati-Reis		3,50

Alkoholfreigetranke

400.	Mango Lassi	0,3 L	3,50
400.	Mango Lassi	0,4 L	3,90

Allergenkennzeichnung nach LMIV

A= Glutenhaltiges Getreide, C = Krebstiere, D = Schwefeloxide und Sulfite,

E = Sellerie, F = Milch und Laktose, H = Nüsse, I = Eier, K = Senf, L = Soja

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 5 = mit Antioxidationsmittel,

6 = enthält Süßungsmittel, 7 = taurinhaltig, 11 = Geschmacksverstärker.

12 = hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 = enthält Süßungsmittel, 14 = Stickoxydul

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.