

Suppen / Vorspeisen

Soups / Starters

1. **DHAL SHORBA** [§] 5,00 €
Gelbe Linsensuppe mit frischem Käse / *Lentil soup with home-made cheese*
2. **TOMATEN SHORBA** [§] 4,50 €
Tomatensuppe / *Tomato soup*
3. **CHICKEN COCONUT-KA-SHORBA** [§] 5,00 €
Hühnchenkokosnusscremesuppe / *Creamy chicken and coconut soup*
4. **SAAG-KA-SHORBA** [§] 4,50 €
Spinatsuppe mit frischem geriebenem indischem Käse / *Spinach soup with grated fresh Indian cheese*
5. **PAPARDAM** 2,50 €
Knuspriges Knabbergeback aus Linsenmehl mit Minz-Soße / *Pappadam (spicy) crackers made of lentil flour), served with mint sauce*
6. **SAMOSA** [§] 5,50 €
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
Deep-fried pastry with potato and green pea filling
7. **GOBI PAKORA** 4,50 €
Blumenkohl im Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen[§] und Salatgarnitur / *Deep-fried cauliflower; served with a variety of sauces and salad garnish*
8. **PANEER PAKORA** [§] 5,00 €
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen[§] und Salatgarnitur / *Deep-fried Indian cheese; served with sauces and salad garnish*
9. **BENGAN PAKORA** 4,50 €
Aubergine in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen[§] und Salatgarnitur / *Deep-fried aubergine slices; served with a variety of sauces and salad garnish*
10. **ONION PAKORA** 4,50 €
Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlmantel, mit Soßen[§] und Salatgarnitur / *Deep-fried onion rings; served with a variety of sauces and salad garnish*
11. **MIXED PAKORA** [§] **FÜR 2 PERSONEN** (auf Wunsch für 3 o. 4)..... 10,50 €
Gemischter Teller mit vegetarischen Pakoras
Combination of all vegetable pakoras; for 2 (for 3 or 4: on request)
12. **MIXED PAKORA** [§] **FÜR 1 PERSON** 5,00 €
13. **GARLIC NAN** ^{a) c) §} 3,00 €
Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch / *White-flour flatbread with garlic*
14. **PANEER-KA-KULCHA** ^{c) §} 4,00 €
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern mit Butter im Tandoori-Ofen gebacken / *White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoori oven*
15. **KEEMA NAN** ^{a) c) §} 4,00 €
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken / *White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven*

Salate Salads

16. KLEINER GEMISCHTER SALAT / SMALL MIXED SALAD ^{f)} .. 4,00 €

17. CHICKEN TIKKA SALAT ^{f)} 9,50 €

In Joghurt mariniertes Hühnchenbrustfilet im Tandoori-Ofen am Spieß gegrillt, auf Salat serviert / *Chicken breast marinated in yogurt, grilled in the tandoori oven, served on a salad bed*

Tandoori-Spezialitäten Tandoori Specialties

Alle Tandoori Spezialitäten werden mit Reis sowie drei kalten Dips serviert (Minz, Tamarind und scharfe Soße) / *All tandoori dishes served with rice and 3 dipping sauces: mint, tamarind, and green chili (hot-spicy)*

18. PANEER TIKKA ^{f)} 16,00 €

Hausgemachte Käsewürfel in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt / *Home-made Indian cheese marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled with bell peppers and onions*

19. CHICKEN TIKKA ^{f)} 16,50 €

Hühnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven*

20. CHICKEN MINT TIKKA ^{f)} 16,50 €

Hühnchenbrustfilet, in würziger, frischer Minz-Soße mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt / *Tender pieces of chicken breast marinated in a fresh, aromatic mint sauce, grilled on a skewer in the tandoori oven*

21. LAMM TIKKA ^{f)} 19,50 €

Lammfleisch aus der Hüfte in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Tender boneless lamb marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven*

22. FISCH-TIKKA ^{d) f)} 17,50 €

Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*

23. MURG MALAI TIKKA ^{f) h)} 16,50 €

Hühnchenbrustfilet mit milden Gewürzen und Cashewnußgewürz mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt / *Tender pieces of chicken breast marinated with mild spices and cashew seasoning, grilled on a skewer in the tandoori oven*

24. MAHARADSCHAS MIXED TANDOORI GRILL ^{f) h)} 20,00 €

Gemischte Tandoori-Platte, vom Lamm und Hühnchen / *Mixed tandoori platter with lamb and chicken*

25. TANDOORI JHINGA ^{b) f)} 22,00 €

Großgarnelen, eingelegt in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Shrimps marinated in yogurt, ginger, garlic and seasonings, grilled in the tandoori oven*

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specialties

Alle vegetarische Spezialitäten auf Wunsch auch als Vegan-Gerichte (außer 31, 35, 37 und 38).

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

All vegetarian dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.

Vegetarian dishes can be made vegan on request, except 31, 35, 37 and 38.

- 26. DHAL MAKHNI^{f)}..... 10,50 €**
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, in Buttersoße gebraten, mit Basmatireis serviert / *Black lentils fried in butter sauce with a special blend of seasonings; with basmati rice*
- 27. TARKA DHAL PANJABI (scharf; auf Wunsch mild)^{f)}..... 10,50 €**
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüner Peperoni; mit Basmatireis serviert / *Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis; with basmati rice*
- 28. SOJA WINDALOO (VEGAN) (scharf; auf Wunsch mild)^{e)}..... 12,00 €**
Soja-Würfel (Tofu) mit Kartoffel, Ingwer und Knoblauch in würziger Curry-Soße zubereitet; mit Basmatireis serviert / *Tofu, potato, ginger and garlic cooked in spicy curry sauce; with basmati rice*
- 29. MIXED SABJI^{f)}..... 12,00 €**
Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet; mit Basmatireis serviert / *Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic; with basmati rice*
- 30. PALAK PANEER^{f)} / PALAK SOJA^{e)}..... 12,50 €**
Indischer Rahmkäse (wahlweise Tofu) mit Spinat; mit Basmatireis serviert / *Cubes of mild Indian cheese (or tofu, on request) lightly fried with spinach; with basmati rice*
- 31. MALAI KOFTA^{f) g) h) k)}..... 13,00 €**
Bällchen aus Kartoffeln, Paneer-Käse, Mandeln, und Rosinen mit Kichererbsenmehl frittiert in würzigmilder Soße; mit Basmatireis serviert / *Mixture of potato, Indian cheese, almonds and raisins formed into balls, rolled in chickpea flour, deep fried and served in a mildly spicy sauce; with basmati rice*
- 32. MANGO CURRY^{f)}..... 12,50 €**
Frische Mango in Kokosnuss-Curry-Soße zubereitet; mit Basmatireis serviert / *Fresh mango cooked in coconut curry sauce; with basmati rice*

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specialties

Alle vegetarische Spezialitäten auf Wunsch auch als Vegan-Gerichte (außer 31, 35, 37 und 38).

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

All vegetarian dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.

Vegetarian dishes can be made vegan on request, except 31, 35, 37 and 38.

33. AUBERGINEN BARTHA^{f)} 13,50 €

Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet; mit Basmatireis serviert / *Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs and cooked with onions, tomatoes and ginger; with basmati rice*

34. BHINDI MASALA^{f)} 14,50 €

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, und Gewürzen zubereitet; mit Basmatireis serviert / *Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and seasonings; with basmati rice*

35. PANEER KARAHI (scharf; auf Wunsch mild)^{f)} 13,50 €

Frischer Käse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer; mit Basmatireis serviert / *Fresh Indian cheese cooked with bell peppers, onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander seeds; with basmati rice*

36. CHANNA MASALA^{f)} 11,00 €

Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße; mit Basmatireis serviert / *Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce; with basmati rice*

37. SHAHI PANEER^{f) g) h) k)} 13,50 €

Hausgemachte Käsewürfel in Sahnesoße mit Mandeln, Kokosraspel, Cashew-Nüsse und Rosinen; mit Basmatireis serviert / *Home-made Indian cheese marinated in a creamy sauce with almonds, grated coconut, cashews and raisins; with basmati rice*

38. PANEER MAKHANI^{f)} 13,00 €

Paneer Käse mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen in einer cremigen Soße; mit Basmatireis serviert / *Paneer cheese with tomatoes, garlic, ginger, onions and seasonings in a creamy sauce; with basmati rice*

Hühnchenspezialitäten

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

All chicken dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.

- 39. CHICKEN CURRY ^{f)} 13,00 €**
Hühnchenbrustfilet in Curry-Soße; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast in curry sauce; with basmati rice*
- 40. CHICKEN KORMA ^{f)} 15,50 €**
Hühnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast in a special mild sauce with almonds, home-made Indian cheese, fresh grated coconut and raisins; with basmati rice*
- 41. MANGO CHICKEN ^{f)} 15,50 €**
Hühnchenbrustfilet mit frischen grünen Mangos und frischen Curryblättern in milde Curry-Soße; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast with fresh green mango and fresh curry leaves in a mild curry sauce; with basmati rice*
- 42. BUTTER CHICKEN ^{f)} 15,50 €**
In gewürztem Joghurt mit Safran mariniertes Hühnchenbrustfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend in Tomaten-Sahnesoße angerichtet; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven and served in a tomato cream sauce; with basmati rice*
- 43. CHICKEN WINDALOO (scharf; auf Wunsch mild) ^{f)} 15,50 €**
Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in würziger Curry-Soße; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce; with basmati rice*
- 44. GARLIC CHICKEN ^{f)} 15,50 €**
Hühnchenbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Kardamom, in aromatischer Soße; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast fried with fresh garlic, onions, herbs and cardamom and served in a savory sauce; with basmati rice*
- 45. CHICKEN HARIALLY ^{f)} 15,50 €**
Hühnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions; with basmati rice*
- 46. CHICKEN TIKKA MASALA ^{f)} 15,50 €**
Hühnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen in Soße zubereitet; mit Basmatireis serviert / *Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoor and then fried in sauce with bell peppers, onions, tomatoes, ginger and spices; with basmati rice*
- 47. CHICKEN BIRYANI ^{f) g) h) k)} 16,00 €**
Hühnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip / *Tender pieces of chicken breast fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with yogurt dip*

Lammspezialitäten

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

All lamb dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.

- 48. LAMM CURRY^{f)}** **15,00 €**
Lammfleisch aus der Hüfte in Curry-Soße; mit Basmatireis serviert / *Tender boneless lamb in curry sauce; with basmati rice*
- 49. LAMM KORMA^{f) g) h)}** **17,00 €**
Lammfleisch aus der Hüfte in Sahnesoße mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frischen Kokosraspeln; mit Basmatireis serviert / *Tender boneless lamb in a special mild sauce with Indian cheese, almonds, cashews and fresh grated coconut; with basmati rice*
- 50. LAMM DHAL^{f)}** **17,00 €**
Lammfleisch mit Gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ananas-Stückchen; mit Basmatireis serviert / *Tender boneless lamb and yellow lentils with butter-fried onions, tomatoes, garlic and pineapple; with basmati rice*
- 51. LAMM KARAHÍ (scharf; auf Wunsch mild)^{f)}** **17,00 €**
Lammfleisch aus der Hüfte gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriandersamen; mit Basmatireis serviert / *Tender boneless lamb cooked with bell peppers, onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander seeds; with basmati rice*
- 52. BHINDI LAMM^{f)}** **17,00 €**
Saftiges Lammfleisch aus der Hüfte mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten; mit Basmatireis serviert / *Tender boneless lamb cooked with onions, ginger, garlic and yogurt, then fried with prepared okra; with basmati rice*
- 53. LAMM WINDALOO (scharf; auf Wunsch mild)^{f)}** **17,00 €**
Lammfleisch aus der Hüfte mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in würziger Soße; mit Basmatireis serviert / *Tender boneless lamb with potato, ginger and garlic in a spicy sauce*
- 54. LAMM BIRYANI^{f) g) h) k)}** **17,00 €**
Lammfleisch aus der Hüfte, in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip / *Tender boneless lamb fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with yogurt dip*

Thali (Platten)

- 55. MAHARADSCHA SABJI-KI THALI^{f) g)} (auf Wunsch vegan)** **17,00 €**
(Vegetarische Platte / *vegetarian platter*) Drei Sorten vegetarischen Currys, mit Basmatireis, Raita-Dip und Nachtisch / *Three different vegetarian curries, basmati rice, raita dip, and dessert*
- 56. MAHARADSCHA GOSHT-KI THALI^{f) g)}** **18,00 €**
(Fleischplatte / *meat platter*) Lamm, Hühnchen und vegetarisches Gericht, mit Basmatireis, Raita-Dip und Nachtisch / *Lamb curry, chicken curry and vegetable curry with basmati rice, raita dip, and dessert*

Fischspezialitäten

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.
All fish dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.

- 57. GOA MACHI CURRY** ^{d) f) j)} **16,00 €**
Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart; mit Basmatireis serviert
Fish filet fried with onions, ginger, garlic and selected herbs and seasonings, and then cooked in a mild sauce; with basmati rice
- 58. FISCH MADRAS (scharf; auf Wunsch mild)** ^{d) f) j)} **16,50 €**
Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in würziger Curry-Soße; mit Basmatireis serviert / *Fish with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes in a spicy curry sauce; with basmati rice*
- 59. JHINGA HARIALLY** ^{b) f)} **21,00 €**
Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln; mit Basmatireis serviert / *Prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions; with basmati rice*
- 60. JHINGA MADRAS (scharf; auf Wunsch mild)** ^{b) f) j)} **21,00 €**
Großgarnelen mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten, in würziger Curry-Soße; mit Basmatireis serviert / *Prawns with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes, in a spicy curry sauce; with basmati rice*
- 61. JHINGA JALFREZI (scharf; auf Wunsch mild)** ^{b) f) j)} **21,00 €**
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen in Soße zubereitet; mit Basmatireis serviert / *Prawns prepared in a sauce with bell pepper, onions, tomatoes, ginger and spices; with basmati rice*

Beilagen Side Orders

- 62. TANDOORI ROTI** ^{a) f)} **1,90 €**
Vollkornbrot (auf Wunsch vegan) / *Whole-grain flatbread (vegan on request)*
- 63. NAN** ^{a) c) f)} **1,90 €**
- 64. PRATHA** ^{a) f)} **3,50 €**
Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkorn-Fladenbrot / *Flaky whole-grain flatbread made with butter*
- 65. GARLIC NAN** ^{a) c) f)} **2,90 €**
Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch / *White-flour flatbread with garlic*
- 66. PANEER-KA-KULCHA** ^{a) c) f)} **5,00 €**
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern im Tandoori-Ofen mit Butter gebacken / *White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoori oven*
- 67. KEEMA NAN** ^{a) c) f)} **5,00 €**
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken / *White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven*

68. CHILI CHEESE NAN	5,00 €
Fladenbrot aus Weizen, gefüllt mit Käse und frischen grünen Chilis, Kräuter und Butter	
69. BHATURA ODER POORI	3,00 €
Frittiertes „aufgeblähtes“ Brot, Bhatura- Weizenmehl, Poori-Vollkornmehl	
70. ALOO KULCHA	5,00 €
Fladenbrot aus Weizen, gefüllt mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen und Butter	
71. BASMATIREIS	3,00 €
72. RAITA[¶]	3,50 €
Würziger erfrischender Joghurt mit Gurken und Kräutern / <i>Refreshing spiced yogurt with cucumber and herbs</i>	
73. PICKLES - SCHARF EINGELEGTE FRÜCHTE	1,50 €
<i>Pickled fruits in oil</i>	
74. MANGO CHUTNEY	1,50 €
75. VERSCHIEDENE HAUSSOSEN[¶]	4,00 €
<i>Assorted home-made sauces</i>	
76. ONION SALAD	3,00 €
Zwiebelsalat nach indischer Art mit frischen grünen Chilis und Zitronen	
77. JEERA MATTAR REIS	5,00 €
Gebratener Reis mit Erbsen und Kreuzkümmel	
78. PULAO REIS	5,00 €
Gewürzter gebratener Reis mit Gemüse	
79. DAHI	2,50 €
Einfacher Joghurt	
80. CHILI PICKLES	1,50 €
Mischung aus eingelegtem Chili, Senf, Ingwer und Gewürzen (scharf)	
81. POMMES	3,00 €

Desserts

82. MANGO CREME	4,00 €
(auf Wunsch vegan)	
83. SCHRIKAND	4,50 €
Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss, Nelken und Honig	
84. KULFI[¶]	4,50 €
Hausgemachte Eisspezialität aus frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Cardamom	
85. CASSATA EIS	4,50 €
Schichteis mit kandierten Früchten	
86. GULAB JAMUN	3,00 €
Frittierte Teigbällchen mit Honigsirup aromatisiert	
87. GAJAR HALWA & VANILLEEIS^{g)}	6,50 €
Heiße, fein geriebene Karotten, langsam in Ghee, Zucker und aromatischen Gewürzen gekocht & kombiniert mit Vanilleeis	

Maharadscha Menü

Vorspeise

PAPARDAM

mit Minz-Soße / *and mint sauce*

Suppe

DHAL SHORBA [†]

Gelbe Linsensuppe mit frischem Käse / *Lentil soup with home-made cheese*

Hauptgang

CHICKEN TIKKA [†]

Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen / *Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces*

ROGAN JOSCH [†]

Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt-Soße mit Fenchel abgestimmt / *Tender boneless lamb in a special yogurt sauce seasoned with fennel*

MIXED SABJI [†]

Gemüsemix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet / *Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic*

Mit Basmatireis serviert / *Served with basmati rice*

Dessert

SCHRIKAND ^{† i)}

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken, mit Honig gesüßt / *Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg, cloves and honey*

Preise

101. 2 PERSONEN 60,50 €

102. 3 PERSONEN 90,50 €

103. 4 PERSONEN 120,50 €

Vegetarisches Menü (auf Wunsch vegan)

Vorspeise

PAPARDAM

mit Minz-Soße / *and mint sauce*

Suppe

SAAG-KA-SHORBA ^{f)}

Spinatsuppe mit frischem geriebenem indischem Käse / *Spinach soup with grated fresh Indian cheese*

Hauptgang

PANEER TIKKA ^{f)}

Hausgemachte Käsewürfel in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, mit Paprika und Tomaten gegrillt und mit verschiedenen Haussoßen serviert / *Home-made Indian cheese marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled with bell peppers and tomatoes and served with a variety of our special sauces*

BHINDI MASALA ^{f)}

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet / *Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and seasonings*

AUBERGINEN BARTHA ^{f)}

Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet / *Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs and cooked with onions, tomatoes and ginger*

Mit Basmatireis serviert / *Served with basmati rice*

Dessert

MANGO CREME ^{f) g)}

Preise

104. 2 PERSONEN 60,50 €

105. 3 PERSONEN 90,50 €

106. 4 PERSONEN 120,50 €

Goa Menü

Vorspeise

PAPARDAM

mit Minz-Soße / *and mint sauce*

Suppe

JHINGA SHORBA ^{b) f)}

Garnelensuppe mit frischem Koriander und Kokosnuss / *Shrimp soup with fresh coriander (cilantro) and coconut*

Hauptgang

FISCH-TIKKA ^{d) f)}

Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen / *Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*

NAVRATTAN SABJI KORMA ^{f) g) h) k)}

Allerlei Gemüse mit milden Gewürzen, in milder Sahnesoße / *Mixed vegetables in creamy sauce*

JHINGA HARIALLY ^{b) f)}

Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln / *Prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions*

Mit Basmatireis serviert / *Served with basmati rice*

Dessert

SCHRIKAND ^{f) i)}

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken, mit Honig gesüßt / *Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg, cloves and honey*

Preise

107. 2 PERSONEN.....60,50 €

108. 3 PERSONEN.....90,50 €

109. 4 PERSONEN..... 120,50 €

Allergene Zutaten

Allergenic ingredients

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten die folgenden Rohstoffe.
Auf Nachfrage lassen sich einige Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten.

*Dishes that contain the following allergens are marked with the letter indicated.
Some of these dishes can be made without the allergenic ingredient on request.*

a) Gluten (aus Mehl) / <i>gluten (in flour)</i>	g) Mandeln / <i>almonds</i>
b) Krebstiere / <i>shellfish</i>	h) Cashewnüsse / <i>cashews</i>
c) Eier / <i>eggs</i>	i) Pistazien / <i>pistachios</i>
d) Fisch / <i>fish</i>	j) Senfsamen / <i>mustard seeds</i>
e) Soja / <i>soybeans</i>	k) Schwefeldioxid / <i>sulphur dioxide</i>
f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose) / <i>dairy products (lactose)</i>	
1) mit Farbstoff / <i>dye</i>	4) chininhaltig / <i>quinine</i>
2) mit Antioxidationsmittel / <i>antioxidants</i>	5) mit Süßungsmittel / <i>artificial sweetener</i>
3) koffeinhaltig / <i>caffeine</i>	6) enthält eine Phenylalininquelle / <i>aspartam</i>

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.
All dishes can be made (spicy) hot or „Indian-style“ (extra hot) on request.

Vegetarische Gerichte auf Wunsch auch vegan (außer Käsegerichte).
Vegetarian dishes can be made vegan on request, except cheese dishes.

Da die Speisen frisch zubereitet werden, kann es auch mal etwas länger dauern.
As all dishes are freshly prepared, service may take a little longer.

Alle Preise inklusive 19% Ust.
All prices include 19% VAT.

Lassis / Soja Lassis

	0,2 l	0,4 l
LASSI [†] (SÜSS / SWEET)	3,20 €	4,80 €
LASSI [†] (SALZIG / SALTY)	3,20 €	4,80 €
PANJABI LASSI ^{†,‡} (SALZIG / SALTY)	3,70 €	5,00 €
<i>mit frischen Curryblättern und Gewürzen / with fresh curry leaves and seasonings</i>		
MANGO LASSI [†]	3,70 €	5,00 €
MINT LASSI [†] (SÜSS / SWEET)	3,70 €	5,00 €
ROSEN LASSI [†] (SÜSS / SWEET)	3,70 €	5,00 €
<i>with rose syrup (sweet)</i>		

Warme Getränke Hot Drinks

CHAI [†]	2,90 €
<i>Indischer Tee mit Milch und Honig / Indian spiced tea with milk and honey</i>	
GRÜNER TEE, SCHWARZER TEE ODER MINZ TEE	2,90 €
<i>Green tea, black tea, mint tea</i>	
HEISSE ZITRONE MIT INGWER UND HONIG	3,00 €
<i>Lemon juice and ginger in hot water, served with honey</i>	
KAFFEE	2,50 €
ESPRESSO	2,50 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,80 €

Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

	0,25 l	0,7 l
MINERALWASSER / STILLES WASSER	2,70 €	6,00 €
<i>Mineral water (with or without carbonation)</i>		
	0,2 l	0,4 l
COLA ¹⁾²⁾³⁾, COLA ZERO ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾, FANTA ¹⁾²⁾, SPRITE ¹⁾²⁾³⁾	2,70 €	4,50 €
BITTER LEMON (SCHWEPPEs) ⁴⁾	3,00 €	5,00 €
GINGER ALE (SCHWEPPEs)	3,00 €	5,00 €
TONIC WATER (SCHWEPPEs) ⁴⁾	3,00 €	5,00 €

Säfte

Fruit Juices

	0,2 l	0,4 l
MANGO ⁹⁾	3,00 €	4,50 €
<i>Mango</i>		
ORANGENSAFT	3,00 €	4,50 €
<i>Orange juice</i>		
SAFTSCHORLEN		0,33 l
<i>Juice with carb. water</i>		
APFEL		4,00 €
<i>Apple</i>		
MARACUJA ⁷⁾		4,00 €
<i>Passion fruit</i>		
RHABARBER		4,00 €
<i>Rhubarb</i>		
SCHWARZE JOHANNISBEERSCHORLE ⁷⁾		4,00 €
<i>Black currant</i>		
EISTEE		0,3 l
FUZETEA		4,00 €
<i>Schwarztee mit Zitrone / Black tea with lemon</i>		
FUZETEA		4,00 €
<i>Schwarztee mit Pfirsich / Black tea with peach</i>		

⁷⁾ Fruchtsaftgetränk mit mind. 18% Fruchtsaft.

⁷⁾ Fruit juice drink with at least 18% pure juice.

⁹⁾ Mangomark 16%.

⁹⁾ Mango pulp 16%.

Biere

Beers

EINBECKER BRAUHERRN	0,3 l	3,00 €
<i>vom Fass / on tap 4,9%</i>		
EINBECKER BRAUHERRN	0,4 l	4,00 €
<i>vom Fass / on tap 4,9%</i>		
ALSTER	0,3 l	3,00 €
<i>Beer (4,9%) with Sprite</i>		
ALSTER	0,4 l	4,00 €
<i>Beer (4,9%) with Sprite</i>		
WEIZENBIER HELL 5,5%	0,5 l	5,00 €
<i>Wheat beer</i>		
WEIZENBIER DUNKEL 5,3%	0,5 l	5,00 €
<i>Wheat beer: dark</i>		
KRISTALLWEIZEN 5,2%	0,5 l	5,00 €
<i>Wheat beer: crystal clear</i>		
ALKOHOLFREIES BIER 0,5%	0,33 l	3,50 €
<i>Non-alcoholic beer</i>		
ALKOHOLFREIES WEIZEN 0,5%	0,5 l	5,00 €
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
MALZBIER 0,0%	0,33 l	3,50 €
<i>Malt beer</i>		
KINGFISHER (INDISCHES BIER) 4,8%	0,33 l	3,50 €
<i>Indian beer</i>		
ALKOHOLFREIES RADLER 0%	0,33 l	3,50 €

Aperitifs

MANGOSEKT, GLAS 10,5%	0,1 l	3,50 €
<i>Sparkling wine with mango</i>		
MARTINI 15%	5 cl	3,50 €
<i>Martini brand vermouth</i>		
CAMPARI¹⁾ (25%) MIT ORANGE	4 cl	6,00 €
<i>Campari + orange juice</i>		
CAMPARI¹⁾ (25%) MIT SODA	4 cl	6,00 €
<i>Campari + soda water</i>		
APEROL¹⁾ (15%) SPRITZ	4 cl	6,50 €
<i>Aperol + soda water</i>		

Indische Spirituosen

Indian Spirits

MANGO SCHNAPS 38%	2 cl	3,00 €
MANGO LIKÖR 24%	2 cl	3,00 €
OLD MONK RUM 42,8%	2 cl	3,00 €
7 Jahre alt / <i>aged 7 years</i>		

Liköre

Liqueurs

BAILEYS 17%	4 cl	3,00 €
BATIDA DE COCO 16%	4 cl	3,00 €

Whisky

JOHNNY WALKER BLACK LABEL 40%	2 cl	3,50 €
DIMPLE 40%	2 cl	3,50 €
CHIVAS REGAL 40%	2 cl	3,50 €
GLENFIDDICH 40%	2 cl	3,50 €

Klare

Spirits

MALTESER AQUAVIT 40%	2 cl	3,00 €
SMIRNOFF WODKA 37,5%	2 cl	3,00 €
WODKA MOSKOVSKAYA 40%	2 cl	3,00 €
TEQUILA 38%	2 cl	3,00 €
GRAPPA 43%	2 cl	3,50 €

Obstbrände

Eau-de-vie de fruit

KIRSCH /CHERRY 42%	2 cl	3,50 €
MIRABELLE /PLUM 42%	2 cl	3,50 €
WILLIAMS /PEAR 40%	2 cl	3,50 €
ZWETSCHGE /DAMSON PLUM 42%	2 cl	3,50 €

Cognac

HENNESSY V. S. O. P 40%	2 cl	3,50 €
REMY MARTIN V. S. O. P 40%	2 cl	3,50 €
OTARD V. S. O. P 40%	2 cl	3,50 €

Kräuterliköre

Cordials

RAMAZOTTI 30%	4 cl	4,00 €
FERNET BRANCA 39%	2 cl	3,00 €
UNDERBERG 44%	2 cl	3,00 €
JÄGERMEISTER 35%	2 cl	3,00 €
AVERNA 29%	4 cl	4,00 €

Longdrinks

Highballs

OLD MONK COLA 42,8%	4 cl	6,50 €
GIN TONIC 37,5%	4 cl	6,50 €
WODKA LEMON 40%	4 cl	6,50 €
WHISKY COLA 40%	4 cl	6,50 €

Weisswein

White Wine

	0,2 l	Flasche
185. VALENTIN BACCHUS	6,50 €	20,50 €
Fruchtig, 11,5 % vol. Franken Exotischer Duft reifer Mango, Papaya und Holunderblüte, ein Hauch Muskat / <i>Exotic scent of ripe mango, papaya, and elderflower, with a hint of nutmeg</i>		
186. PINOT GRIGIO	6,50 €	20,50 €
Trocken, 12,0 % vol. Vicenza frisch, wenig Säure / <i>Fresh, crisp, low acidity</i>		
187. GENGEBACH GRAUBURGUNDER	6,50 €	20,50 €
Trocken, 12,5 % vol. Baden Noten von Pfirsich, Apfel und Mango, Aromen von frischer Grapefruit / <i>Notes of peach, apple, and mango, with aromas of fresh grapefruit</i>		
188. MUSKATELLER BUNDSCHUH	6,50 €	20,50 €
Halbtrocken, 11,0 % vol. Fruchtiger Körper, reife Trauben, Holunderblüten, Citrusfrüchte / <i>Fruity, ripe grapes, elderflowers, citrus fruits</i>		
189. VALENTIN ROSÉ	6,50 €	20,50 €
Trocken, 11,5 % vol. Franken Duft von Himbeeren und Quittengelee, lebendig und anregend / <i>Aromas of raspberries and quince jelly, lively and stimulating</i>		
190. WEINSCHORLE / WHITE WINE SPRITZER	6,00 €	

Rotwein

Red Wine

	0,2 l	Flasche
191. PAOLOLEO PRIMITIVO	6,50 €	20,50 €
Trocken, 13,5 % vol. Apulien Reife Kirschen, Brombeeren und Himbeeren, weich und umhüllend / <i>Ripe cherries, blackberries, and raspberries, soft and enveloping</i>		
192. ZWEIFELT LANGENLOIS	7,50 €	24,50 €
Trocken, 12,5 % vol. Niederösterreich Aromen von reifer Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere, klar und trinkreif / <i>Aromas of ripe sour cherry and black currant, clear and ready to drink</i>		
193. CORTE DELLE CALLI MERLOT	6,50 €	20,50 €
Trocken, 12,0 % vol. Veneto Reife dunkle Beerenfrüchte, geröstete Paprika und sanfte Schokolade / <i>Ripe dark berries, roasted bell peppers, and smooth chocolate</i>		
194. SPÄTBURGUNDER	6,50 €	20,50 €
Halbtrocken, 11,0 % vol. Angenehme Süße, wenig Säure / <i>Pleasant sweetness, little acidity</i>		

Alle Weine enthalten Sulfite. / *All wines contain sulfites.*
 Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. / *All prices include tax.*