

Suppen/Soups

1 Dal-Shorba (Indische Linsensuppe/Indian lentil soup) ^{g,4}	5,90
2 Sabzi-Shorba (Indische Gemüsesuppe/Indian vegetable soup) ^{g,4i}	5,90
3 Lachsen-Shorba (Indische Knoblauchsuppe/Indian garlic soup) ^{g,4i}	5,90
4 Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe/Indian chicken soup) ^{g,4i}	5,90

Kalte Vorspeisen/Cold Appetizers

6 Chana-Chat (Kichererbsensalat/Chickpeas salad)	6,90
7 Murg-Chat ^{a1} (Hühnerfleischsalat in hausgemachter Soße/Chicken salad with homemade sauce)	7,90

Frische Salate/Fresh Salads

8 Gemischter Salat (Gemischter Salat mit Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl/ Mixed salad with dressing or if preferred, with oil and vinegar)	6,50
9 Shrimp Salat ^{8,g,b,a1} (Gemischter Salat mit Shrimps/Mixed salad with shrimps)	11,90
10 Salat indisch ^g (Gemischter Salat mit tandoori Hühnerbruststreifen und Dressing/ Mixed salad with tandoori chicken breast fillet stripes with dressing)	11,90

Warme Vorspeisen/Warm Appetizers

Alle Vorspeisen werden mit 3 schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.
All warm appetizers are served with 3 different dips.
Pakoras are dipped in chickpeas batter and deep-fried.

11 Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse/Fresh mixed vegetables)	6,00
12 Onion rings (Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln/ Delicious deep-fried onion rings)	5,50
13 Paneer-Pakora ^g (Frischer hausgemachter Käse/Fresh homemade cheese)	6,50
14 Chicken-Pakora (Zartes Hühnerfleisch/Tender chicken)	6,00
15 Vegetable Samosa ^{a1} (2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt/2 pastries filled with potatoes and peas)	6,50
16 Gemischte Vorspeise ^g (für 2 Personen) (with cheese,-chicken,-vegetable,-Pakora and vegetable Samosa)	14,90

Grill-Spezialitäten/Tandoori-Khajana

21 Tandoori Chicken Leg ^{g.1} (Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept/ Chicken legs marinated in famous North Indian Tradition)	15,90
22 Mutton Sheekh kebab ^{g.1} (Frisches gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander/Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander)	16,90
23 Malai Kebab ^{g.1} (Zartes Hühnerfilet mariniert mit exquisiten milden Gewürzen/Tender chicken fillet marinated with exquisite spices)	15,90
24 Chicken Tikka ^{g.1} (Zarte marinierte Hühnerfilet Stücke, gegrillt/Tender marinated fillet of chicken, grilled)	15,90
25 Achari Chicken Tikka ^{g.1} (Zarte marinierte Hühnerfleisch Stücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, pikant/Tender marinated pieces of chicken, grilled, with a marinated mixture of fruit and vegetables, prepared in the traditional North Indian way, spicy)	15,90
26 Botti Kebab ^{g.1} (Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß/Tender marinated fillet of lamb, grilled on a spit)	17,90
27 Haryali malai Kebab ^{g.1} (Zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage/Tender chicken, marinated in yogurt with spinach, mint and coriander, side wish)	15,90
29 Vegetable Tandoori ^{g.1} (Hausgemachter Käse, gemischtes Gemüse, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt/Homemade cheese, mixed vegetables, marinated in yogurt and spices, grilled on a spit)	16,90
30 Fisch Tikka ^{g.d} (Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt/ Fish pollock filet, marinated in yogurt and spices, grilled)	17,90
31 Jheenga Tandoori ^{g.b} (Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt/ King prawns, peeled, marinated in yogurt and spices, grilled)	21,90
32 Mixed-Grill-Platte ^{g.d} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten/A combination of various Tandoori delicacies)	21,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Gemüse und würzige Soßen.
All Tandoori dishes are served with vegetables and spicy sauces.

Spezialitäten mit Huhn/Chicken-Specials

35 Chicken Curry ^{g,h} (Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Currysoße, mild/Tender chicken in oriental curry sauce, mild)	15,90
36 Chicken Korma ^{g,h} (Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen in Sahnesoße, mild/ Fried chicken breast fillet with onion, cashewnut in cream sauce, mild)	15,90
38 Chicken Jalfrezi ^{g,1} (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/ Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili, hot)	15,90
39 Chicken Vindaloo ¹ (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf/ Boneless chicken in a special blend of spices from south india, very hot)	15,90
40 Butter Chicken ^{g,h,1} (Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße. Eine sehr beliebte süß-sauer nordindische Spezialität!/Tender grilled chicken in a butter-tomato sauce – a very famous sweet-sour North Indian delicacy!)	15,90
41 Chicken Tikka Masala ^{g,h,1} (Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Masalasoße, mild/ Tender grilled chicken in a strong Masala sauce, mild)	15,90
42 Murgh Nilgiri (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze/Tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint)	15,90
43 Chicken Jaipuri ^{g,k} (Gebratenes Hühnerfleisch mit Tomaten, Kokossoße und Sesam/ Tender chicken with tomatoes, coconut sauce and sesame)	15,90
44 Mango Chicken ^{g,h} (Zartes Hühnerfleisch in Mango-Kokos-Cashew-Soße, süß-sauer/ Tender chicken in mango-coco-cashew nut sauce, sweet-sour)	15,90
45 Chicken Bharta ^{g,h} (Zartes Hühnerfleisch in pürierten Auberginen, kräftig gewürzt/ Tender chicken in pureed aubergines vigorously seasoned)	16,90
46 Chicken Palak ^g (Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Rahmspinat, scharf/ Grilled chicken with tomato, onion and cream spinach, hot)	15,90

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati-Reis.

All dishes are served with high quality Basmati-Rice.

Spezialitäten mit Lamm/Lamb-Specials

60 Lamm Curry ^{g,h} (Zartes Lammfleisch in Masala-Curry-Soße/Tender lamb in Masala-curry sauce)	16,90
61 Lamm Moghulai ^{f,g,1} (Gebratenes Lammfleisch mit feiner Moghulaisoße/Tender lamb with fine Moghulai sauce)	16,90
62 Saag Ghosht ^g (Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art/ Tender lamb with spinach in the North Indian Tradition)	16,90
63 Kashmiri Ghosht ^{g,h} (Zartes Lammfleisch mit Kokosnussmilch und Kokosnussraspel in Butter-Sahne-Soße/ Tender lamb with coconut milk and desiccated coconut in butter-cream sauce)	16,90
64 Mutton Vindaloo ¹ (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf/ Tender lamb with special spices from south India, very hot)	16,90
65 Karahi Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/ Tender lamb with fresh Tomatoes, peppers and ginger)	16,90
66 Mutton Nilgiri (Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Minze und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch, scharf/Tender lamb with coriander leaves, spinach, mint and coconut milk in an oriental herb sauce)	16,90
67 Bhindi Ghosht ^{g,h} (Zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse in kräftiger Soße/Tender lamb with Okra in a spicy sauce)	16,90
68 Lamm-Boti-Masala ^{g,h,1} (Zartes gegrilltes Lammfilet in Masalasoße/Tender grilled fillet of lamb in Masala sauce)	17,90
69 Mango Lamm ^{g,h} (Zartes Lammfleisch in Mango-Butter-Cashew-Soße/Tender lamb in mango butter-cashew sauce)	16,90
70 Bhuna Ghosht ^{g,h} (Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, in Masala Soße/ Tender lamb with fresh tomatoes, ginger, coriander in Masala sauce)	16,90

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high quality Basmati rice.

Spezialitäten mit Ente/Duck-Specials

75 Karahi Battak ¹	17,50
(Zartes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika, und Ingwer/ Tender duck breast fillet with fresh tomatoes, paprika and ginger)	
76 Ente Jalfrezi ¹	17,50
(Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/ Tender fillet of duck breast with pepper, onion, tomatoes, green chili, hot)	
77 Ente Korma ⁹	17,50
(Zartes Entenbrustfilet in Cashewnuss Soße/ Tender fillet of duck breast in cashew nut sauce)	
78 Ente Mango ^{g,h}	17,50
(Zartes Entenbrustfilet in Mango-Kokos-Cashew-Soße/ Tender fillet of duck breast in mango-coco-cashew sauce)	

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen/ Fish and King-Prawn-Specials

81 Bengali Fisch Curry ^{d,f,1}	17,90
(Seelachsfilets in Minze-Kokos-Curry-Soße/Coalfish-filets in mint-coco-curry sauce)	
82 Fisch Mango ^{g,d,h}	17,90
(Seelachsfilets in Mango-Cashew-Soße/Coalfish-filets in mango-cashew sauce)	
83 Fisch Masala ^{g,h,1,d}	17,90
(Seelachsfilets nach ostindischer Art zubereitet/Coalfish-filets in the East Indian Tradition)	
84 Jheenga Curry ^{b,g,h}	21,90
(Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen/ Peeled king prawns in curry sauce, delicately seasoned)	
85 Jheenga-Masala ^{b,g,h,1}	21,90
(Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße/Peeled king prawns in spicy Masala sauce)	
87 Jheenga-Goa ^{b,g,1}	21,90
(Ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnusssoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa Art, sehr scharf/Peeled king prawns in coconut sauce with fine spices in Goa Tradition, very hot)	
88 Jheenga-Mango ^{b,g}	21,90
(Ausgelöste Riesengarnelen in Mango-Kokos-Cashewnuss-Soße/ Peeled king prawns in mango-coco-cashew sauce)	

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati-Reis.

Vegetarische Spezialitäten/Vegetarian Specials

91 Dal Tarka ^g (Indisches Linsengericht/Indian lentil dish)	14,90
92 Chana Masala (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer/Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)	14,90
93 Baingan ka Bharta ^g (Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt/ Fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy)	14,90
94 Navratan Korma ^{g,h,1} (Gemischtes frisches Gemüse in Cashewsoße/Mixed fresh vegetables in cashew sauce)	14,90
95 Shahi Paneer ^g (Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt/ Homemade cheese in a butter-tomato-cream sauce with, fine seasoning)	14,90
96 Palak Paneer ^g (kräftige Gewürzmischung mit Rahmspinat und hausgemachtem Käse/ Tasty cream spinach with homemade cheese)	14,90
97 Karahi Paneer ^g (Frischer, gebratener, hausgemachter Käse in Currysoße mit Paprika und Zwiebeln/ Fresh homemade cheese fried in curry sauce with peppers and onions)	14,90
98 Bhindi Masala (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße/Fresh indian Okra in a spicy sauce)	15,90
99 Mixed Vegetables (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt/Mixed fresh vegetables with spicy sauce)	14,90
100 Malai Kofta ^{g,h} (Hausgemachte Käsebällchen in Cashew-Butter-Sahne-Soße/Homemade cheese balls in cashew-butter-cream sauce)	14,90
101 Subzi Jaipur (Verschiedene Gemüsesorten, in Currysoße zubereitet, Navratan Curry, besonders zu empfehlen/different vegetables varieties, prepared in curry sauce, Navratan curry, especially to recommend)	14,90
102 Vegetable Jalfrezi (scharf) (Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, und frischen Koriander/Mixed vegetables fried with peppers, onions, green chili and fresh coriander)	14,90
103 Paprika Bhojpuri ^{g,h} (Paprika gefüllt mit hausgemachtem Käse, Ingwer, gekocht in Cashewsoße und dazu frischen Koriander/Pepper stuffed with homemade cheese, ginger, cooked in cashew sauce and fresh coriander)	15,90
104 Vegetable Kofta (Gemüsebällchen in Currysoße/Vegetable balls in curry sauce)	14,90

Reis Spezialitäten/Rice-Specials

106 Mutton Biryani ^{g,h} (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen/Lamb with almond and raisins)	16,90
107 Chicken Biryani ^{g,h} (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen/Chicken with almond and raisins)	15,90
108 Vegetable Biryani ^{g,h} (Mit frischem Gemüse/With a variety of fresh vegetables)	14,90
109 Jheenga Biryani ^{b,g} (Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen - eine Spezialität aus der Moghul-Küche/Peeled king prawns with almond and raisins - a Moghul delicacy)	21,90

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller
Various dishes on a plate

110 Vegetable Thali (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis/ 3 different vegetable dishes, Raita, salad, Nan and Basmati rice)	19,90
111 Chicken Thali ^{a,g,h} (2 verschiedene Hähnchengerichte, 1 Linsengericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis/ 2 different chicken dishes, 1 Lentil dish, Raita, salad, Nan and Basmati rice)	21,90
112 Lamm Thali ^{d,g,h} (2 verschiedene Lammgerichte, 1 Linsengericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis/ 2 different lamb dishes, 1 Lentil dish, Raita, salad, Nan and Basmati rice)	23,90

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high quality Basmati rice.

Beilagen/Side dishes

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as a side dish to every meal.
For our yogurts we use fresh milk only.

121 Plain Dahi ^g (Einfacher Joghurt/Plain yogurt)	3,50
122 Kheere Ka Raita ^g (Gurken-Joghurt/Cucumber yogurt)	5,50
123 Saag Alu (Kartoffeln mit Spinat/Potatoes with spinach)	8,50
124 Alu Gobhi ^g (Kartoffeln-Blumenkohl-Curry/Potato-cauliflower-curry)	8,50
125 Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet - berühmte Beilagen-Delikatesse/ Basmati rice prepared to Moghulai tradition, famous side dish)	7,90
126 Portion Basmati-Reis (Portion of Basmati rice)	3,90

Tandoori-Brot-Spezialitäten/ Tandoori-bread-Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen
Flat bread fresh on the charcoal in our clay oven

131 Nan ^{a1.g} (Ovales Brot aus Hefeteig/Oval raised bread)	2,90
132 Roti ^{a1.g} (Flaches Vollkornbrot/Flat wholemeal bread)	2,90
133 Butter Nan ^{a1.g} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter/Raised bread filled with butter)	3,90
135 Paneer Kulcha ^{a1.g} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse/ Raised bread filled with homemade cheese)	
136 Lachsán Kulcha ^{a1.g} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch/Raised bread filled with garlic)	3,90
137 Onion Kulcha ^{a1.g} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln/Raised bread filled with onions)	3,90
135 Keema Nan ^{a1.g} (Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch und Rosinen/ Raised bread filled with minced lamb and raisins)	6,50
139 Papad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen/ 2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces)	2,90

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag 11.30-14.00 Uhr, außer an Feiertagen
Mittagsmenü mit Suppe oder Salat

	EUR
M1 Dal Tarka ^g Linsen nach indischer Art zubereitet	9,90
M2 Chana Masala ^g Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	10,90
M3 Palak Paneer ^g Rahmspinat mit hausgemachtem Käse und Ingwer	10,90
M21 Navratan Korma ^{g,h,1} (neu) Gemischtes frisches Gemüse in Cashewsoße	10,90
M22 Karahi Paneer ^g (neu) Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße mit Paprika und Zwiebeln	10,90
M23 Vegetable Jalfrezi (sehr scharf) (neu) Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und frischem Koriander	10,90
M4 Punjabi Chicken Curry ^g Hühnerfleisch in Zwiebeln, Ingwer und Currysoße	10,90
M5 Butter Chicken ^{g,h} Hühnerfilet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße	10,90
M6 Chicken Tikka Masala ^g Hühnerbrust vom Grill in spezieller Masala-Curry-Soße	10,90
M31 Chicken Korma ^{g,h} (neu) Gebratenes Hühnerbrustfilet und Cashewnüsse in Sahnesoße	10,90
M32 Chicken Jalfrezi ^{g,1} (neu) Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, sehr scharf	10,90
M33 Chicken Vindaloo ¹ (neu) Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, top scharf	10,90
M7 Lamm Mango ^{g,h} Zartes Lammfleisch in Mango-Kokos-Cashew-Soße	11,90
M8 Mughlai Lamm ^g Zartes Lammfleisch in feiner Mughlaisoße	11,90
M9 Palak Ghosht ^g Zartes Lammfleisch in Rahmspinat	11,90

M41 Karahi Ghosht (neu)	11,90
Gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer	
M42 Lamm Vindaloo ¹ (neu)	11,90
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien	
M10 Fisch Masala ^g	12,90
Seelachs in Masala-Soße	
M11 Jheenga Mango ^{d.g}	13,90
Garnelen in Mango-Kokos-Cashew-Soße	
M12 Malai Tikka ^{d.g}	12,90
Hühnerfilet in Cashewnüssen, Mandeln und Sahne eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt	