

TAKE AWAY KARTE



CARDAMOM

the fine indian cuisine

Vorspeisen / Starters

Hausspezialitäten / House speciality

051 Veg. Samosa (2Stk.)	9
<hr/>	
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, gewürzt Traditional Indian snack stuffed with potatoes and green peas	
052 Onion Pakora	8
<hr/>	
Zwiebelringe in Kichererbsen-Mehl gewendet Sliced onion dumplings with gram flour herbs, deep fried	
053 Allo Bonda	9
<hr/>	
Frittierte pikante würzige Kartoffelbällchen mit indischen Kräutern und Minzen Dip Deep fried mashed boiled potatoes mixed with Indian herbs served with mint sauce	

Suppen / Soups

100 Daal-Chawal Shorba	11
<hr/>	
Linsensuppe Lentil's soup	
102 Tamatar ka Shorba	10
<hr/>	
Tomatensuppe Tomato soup	

Salat / Salad

103 Cardamom Salat	12
<hr/>	
Gemischter Salat Mixed Salad	

Vegetarische Gerichte

200 Dal Tadhka	24
Gelbe und rote Linsen Yellow and red lentils	
201 Dal Makhni	26
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet National dish of India: Urid lentils prepared with butter	
202 Channa Masala	26
Kichererbsen in Masala-Sauce Chick peas in masala sauce	
203 Allo Palak	26
Kartoffeln in Spinat, gewürzt Potatoes in spinach, spiced	
204 Veg. Curry	26
Gemischtes Gemüse in Curry-Sauce, mittelscharf Mixed vegetables in curry sauce, medium spicy	
205 Veg. Korma	26
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce Mixed vegetables in cashewnut sauce	
206 Palak Panir	28
Indischer Käse in Rahmspinat, kräftig gewürzt Indian cheese in spinach, well spiced	
207 Karahi Panir	28
Indischer Käse und Paprika in Tomaten-Zwiebeln-Sauce Cheese and bell peppers, finished with tomato and onion sauce	
208 Methi Matar Malai	26
Bockshornklee und Erbsen in Tomaten-Zwiebeln-Sauce, würzig Fenugreek leaves and green peas in onion and tomato sauce	
210 Cardamom Panir Peshwari	28
Indischer Käse, Paprika, Zwiebel, in cremiger Peshwari-Sauce Indian cheese, bell peppers, onions, tomatoes in creamy peshwari sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Chicken Spezialitäten

300 Chicken Curry	31
Schweizer Pouletbrust in kräftig gewürzter Curry-Sauce Swiss chicken breast in curry sauce	
301 Chicken Korma	33
Schweizer Pouletbrust in Cashewnuss-Sauce, süß Swiss chicken breast in cashewnut sauce, sweet	
302 Chicken Nawabi	33
Schweizer Pouletbrust gekocht in Cashewnuss-Sauce mit Koriander, frittierten Zwiebeln und Rahm / Swiss chicken breast cooked in cashewnut sauce chefs herbs and finished with coriander, fried onion and cream	
303 Karahi Chicken	33
Schweizer Pouletbrust Peperoni, Zwiebeln in würziger Sauce Swiss chicken, peppers, onion in a spiced sauce	
304 Chicken Tikka Lababdar	34
Schweizer Pouletbrust grilliert im Tandoori-Ofen, Zwiebeln in Cremiger Tomaten-Masala-Sauce mit frischem Koriander und Butter / Succulent chicken tikka, onion, tomato masala sauce finished with bit of cream, fresh coriander, and butter	
305 Chicken Saag	34
Schweizer Pouletbrust mit Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet Swiss chicken breast in Spinach, north Indian style	
306 Chicken Dhansak	34
Schweizer Pouletbrust mit roten und gelben Linsen gekocht, süß & scharf Swiss chicken breast cooked with lentils, sweet & spicy	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Lamm Spezialitäten

400 Rogan Josh	33
<hr/>	
Lamm in Tomaten-Curry-Sauce Lamb in tomato-curry-sauce	
401 Lal Mass	33
<hr/>	
Lamm auf Ostindischer Art zubereitet mit Butter, scharf Spicy Rajasthani curry, mutton cooked in butter, spicy	
402 Lamm Palak	35
<hr/>	
Lamm in Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet, gewürzt Lamb in spinach, north Indian style, spiced	
403 Peshwari Ghost	35
<hr/>	
Lamm in würziger Sauce zubereitet mit Nüssen, Zwiebeln und Peperoni Lamb preparation with spiced sauce prepared with nuts, onion, and bell peppers	
404 Lamm Bhuna	33
<hr/>	
Lamm gekocht mit Zwiebeln in Masala-Sauce Lamb cooked with onions and tomato masala sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Fisch Spezialitäten

500 Kerala Fish Curry	34
Pangasius-Filet in Tomaten-Kokosmilchsauce auf Südindischer Art Pangasius cooked in tomato and coconut sauce south Indian style	
501 Kathi Bhuna Machli	34
Knuspriger Pangasius-Filet gekocht in einer würzigen Sauce mit Koriander Crispy pangasius cooked in spicy sauce with fresh coriander	
502 Jheenga Malai	36
Riesengarnelen in Kokosmilchsauce auf südindischer Art King prawns in coconut milk sauce, south Indian style	
503 Jheenga Jalfrezi	36
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Peperoni in würziger Sauce King prawns with onion, peppers in spiced sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Biryani Khajana / Reis Spezialitäten

700 Mutton Biryani	34
Lammfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Lamb well spiced and cooked in rice	
701 Chicken Biryani	33
Schweizer Pouletfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Swiss chicken well spiced and cooked in rice	
702 Vegetable Biryani	29
Gemischtes Gemüse kräftig gewürzt gekocht mit Reis Mixed vegetables well spiced cooked with rice	
703 Jheenga Biryani	36
Riesengarnelen kräftig gewürzt gekocht mit Reis King prawns well spiced cooked with rice	

Tandoori-Brot-Spezialitäten

800 Butter Naan	5
Fladenbrot aus Weissmehl mit Butter	
801 Garlic Naan	6
Fladenbrot mit Knoblauch	
802 Plain Naan	4
Fladenbrot aus Weismehl	
803 Roti	4
Fladenbrot aus Ruchmehl	
804 Allo Kulcha	8
Fladenbrot mit Kartoffelfüllung Tandoori bread stuffed with potatoes	