

# Vorspeisen

## *Hausspezialitäten / House speciality*

<b>050 Sev Papri Chat</b>	7
Knuspriger Teig mit Kartoffeln, Königskrümmel, Yoghurt, Tamarind Crispy homemade chips and potatoes, yoghurt, tamarind	
<b>051 Veg. Samosa (2Stk.)</b>	8
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, gewürzt Traditional indian snack stuffed with potatoes and green peas	
<b>052 Onion Pakora</b>	7
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet Sliced onion dumplings with gramflour herbs , deep fried	
<b>053 Allo Bonda</b>	7
Frittierte pikante würzige Kartoffelbällchen mit indischen Kräuter und Minzen Dip Deep fried mashed boiled potatoes mixed with Indian herbes served with mint sauce	

## *Suppen / Soups*

<b>100 Daal-Chawal Shorba</b>	8
Linsensuppe Lentils soup	
<b>102 Tamatar ka Shorba</b>	8
Tomatensuppe Tomato soup	

## *Salat / Salad*

<b>103 Cardamom Salat</b>	10
Gemischter Salat Mixed Salad	

## *Vegetarische Gerichte*

<b>200 Dal Tadhka</b>	21
Gelbe und rote Linsen Yellow and red lentils	
<b>201 Dal Makhni</b>	22
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet National dish of India: Urid lentils prepared with butter	
<b>202 Channa Masala</b>	23
Kichererbsen in Masala-Sauce Chick peas in masala sauce	
<b>203 Allo Palak</b>	23
Kartoffeln in Spinat, gewürzt Potatoes in spinach, spiced	
<b>204 Veg. Curry</b>	23
Gemischtes Gemüse in Curry-Sauce Mixed vegetables in curry sauce	
<b>205 Veg. Korma</b>	24
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce Gemischtes Gemüse in cashewnut sauce	
<b>206 Palak Panir</b>	25
Hausgemachter indischer Käse in Rahmspinat, kräftig gewürzt Homemade Indian cheese in spinach	
<b>207 Karahi Panir</b>	25
Hausgemachter indischer Käse und Paprika in Tomaten-Zwiebeln-Sauce Homemade cheese and peppers, finished with tomato and onion sauce	
<b>208 Methi Matar Malai</b>	24
Bockshornklee und Erbsen in Tomaten-Zwiebeln-Sauce, würzig Fenugreek leaves and green peas in onion and tomato sauce	
<b>209 Veg. Bhuna Dry</b>	24
Gemischtes Gemüse, gewürzt Mixed vegetables, spiced	
<b>210 Cardamom Panir Peshwari</b>	25
Hausgemachter indischer Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten in cremiger Peshwari-Sauce Homemade cheese, peppers, onions, tomatoes in creamy peshwari sauce	

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

## *Chicken Spezialitäten*

<b>300 Chicken Curry</b>	27
Pouletbrust in kräftig gewürzter Curry-Sauce Chicken breast in curry sauce	
<b>301 Chicken Korma</b>	28
Pouletbrust in Cashewnuss-Sauce Chicken breast in cashewnut sauce	
<b>302 Methi Chicken</b>	28
Bockshornklee mit Pouletbrust in Butter-Rahm-Sauce Fenugreek leaves and chicken, finished with cream and butter	
<b>303 Karahi Chicken</b>	29
Pouletbrust, Pepperoni, Zwiebeln in würziger Sauce Chicken, peppers, onion in a spiced sauce	
<b>304 Chicken Tikka Lababdar</b>	29
Pouletbrust grilliert im Tandoori-Ofen, Zwiebeln in Cremiger Tomaten-Masala-Sauce mit frischem Korriander und Butter Succulent chicken breast tikka, onion, tomato masala sauce finished with bit of cream, fresh coriander and butter	
<b>305 Chicken Saag</b>	28
Pouletbrust mit Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet Chicken breast in Spinach, north Indian style	
<b>305 Chicken Dhansak</b>	29
Pouletbrust mit mit roten und gelben Linsen gekocht Chicken breast cooked with lentils	

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

## *Lamm Spezialitäten*

<b>400 Rogan Josh</b>	28
Lamm in Tomanten-Curry-Sauce Lamb in tomato-curry-sauce	
<b>401 Lal Mass</b>	29
Lamm auf Ostindischer Art zubereitet mit Butter, scharf Spicy Rajasthani curry, mutton cooked in butter, spicy	
<b>402 Lamm Palak</b>	29
Lamm in Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet, gewürzt Lamb in spinach, north Indian style, spiced	
<b>403 Peshwari Ghost</b>	31
Lamm in einer speziellen hausgemachten Sauce mit Nüsse, Zwiebeln und Pepperoni Lamb preparation with house special sauce with nuts, onion and bell peppers	
<b>404 Lamm Bhuna</b>	31
Geröstetes 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*

<b>500 Kerala Fish Curry</b>	30
Pangasius-Filet in Tomaten-Kokosmilchsauce auf Südindischer Art Pangasius cooked in tomato and coconut sauce south indian style	
<b>501 Kathi Bhuna Machli (Fisch)</b>	31
Knuspriger Pangasius-Filet gekocht in einer würzigen Sauce mit Koriander Crispy pangasius cooked in spicy sauce with fresh coriander	
<b>502 Jheenga Malai</b>	32
Riesengarnelen in Kokosmilchsauce auf Südindischer Art King prawns in coconut milk sauce, south Indian style	
<b>503 Jheenga Jalfrezi</b>	32
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Pepperoni 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.

## *Das feinste aus dem Tandoori-Ofen...*

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.  
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

<b>600 Panir Tikka</b>	28
Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Joghurt und Gewürzen, gegrillt Homemade cheese with onion, peperoni, tomato in yoghurt and spices, grilled	
<b>601 Chicken Tikka</b>	29
Zartes mariniertes Poulet vom Spiess, würzig. Chicken marinated, grilled.	
<b>602 Doodhina Lasuni Tikka</b>	29
Cremiger Chicken Tikka, gebraten mit Knoblauch Creamy boneless Chicken Tikka, grilled with garlic	
<b>603 Mint Tikka</b>	29
Pouletbrust mit frischer Minze, Korriander und Gewürzen, grilliert im Tandoori-Ofen Chicken Diced with fresh mint, corriander and spices, finished in tandoor	
<b>604 Fish Tikka</b>	30
Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled	
<b>605 Jheenga Tikka</b>	32
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt. King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled	

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Basmati-Reis, Tagesgemüse und Fladenbrot serviert.  
All main dishes are served with basmati rice, vegetables and Naan.

## *Biryani Khajana / Reis Spezialitäten*

<b>700 Mutton Biryani</b>	29
Lammfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Lamb well spiced and cooked in rice	
<b>701 Chicken Biryani</b>	28
Pouletfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Chicken well spiced and cooked in rice	
<b>702 Vegetable Biryani</b>	24
Gemischtes Gemüse kräftigt gewürzt gekocht mit Reis Mixed vegetables well spiced cooked with rice	
<b>703 Jheenga Biryani</b>	29
Riesengarnelen kräftigt gewürzt gekocht mit Reis King prawns well spiced cooked with rice	

## *Tandoori-Brot-Spezialitäten*

<b>800 Butter Naan</b>	5
Fladenbrot aus Weissmehl mit Butter	
<b>801 Garlic Naan</b>	6
Fladenbrot mit Knoblauch	
<b>802 Plain Naan</b>	4
Fladenbrot aus Weismehl	
<b>803 Roti</b>	3
Fladenbrot aus Ruchmehl	
<b>804 Allo Kulcha</b>	7
Fladenbrot mit Kartoffelfüllung Tandoori bread stuffed with potatoes	