

Indian Delights

Vorspeisen

- ① **Einfaches Papadam** Ein dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl. 0,90€
- ② **Pikantes Papadam** Papadam, gewürzt mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen. 1,20€
- ③ **Köstliches Masala Papadam** Papadam garniert mit Mais, Gurken, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen. 2,50€
- ④ **Indische Gewürzgurken oder Chilisaucen** Minze / Zwiebel / Mango / Pikant / Picante. 0,95€

Salate

- ⑤ **Grüner Salat** Kopfsalat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten. 3,95€
- ⑥ **EKöstlicher Salat** Grüner Salat mit Kräutern, frischer Minze und Hüttenkäse. 6,95€
- ⑦ **Köstlicher Hähnchensalat** Warme Chicken-Tikka-Würfel mit grünem Gemüse, serviert mit einem Kräuter-Zitronen-Dressing. 7,95€
- ⑧ **Joghurt Raita** Ein Joghurtdressing nach griechischer Art mit Koriander, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Limette. 3,95€
- ⑨ **Onion Pachadi** Lang geschnittene Zwiebeln nach südlicher Art, gemischt mit Joghurt und Koriander. 3,95€
- ⑩ **Zwiebelsalat** Kopfsalat, Zwiebeln, Koriander, garniert mit Chaat Masala. 3,95€

Indische köstlichkeiten chaat

(Snacks im Stil von Street Food)

- ⑪ **Aloo Chaat** Sev (ein knuspriger Kichererbsen-Snack) mit Minzsauce, Chaat masala, Zwiebeln, Erdnüssen, Kartoffeln, Tamarindensauce und Joghurt. 4,95€
- ⑫ **Samosa Chaat** Samosa (pikantes frittiertes Gebäck) mit Sev, Chaat masala, Korianderpulver, Minzsauce, Tamarindensauce und Joghurt. 5,95€
- ⑬ **Aloo Paneer Chaat** Paneer (Frischkäse auf indische Art) mit Chaat masala, Sev, Koriander, Minzsauce, Zwiebeln, Kartoffeln, Tamarindensauce und Joghurt. 6,95€
- ⑭ **Papadi Chaat** Knusprige 'Puris' (Mehlsnacks) mit Chaat Masala, Korianderpulver, Minzsauce, Zwiebeln, Kartoffeln, Tamarindensauce und Joghurt. 5,95€

Suppen

- ⑮ **Tomatensuppe** Tomatenpüree mit Chaat Masala (Gewürzmischung) und frischer Sahne. 4,95€
- ⑯ **Gemischte Gemüsesuppe** Bohnen, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Kartoffeln und Gewürze. 4,95€
- ⑰ **Hühnersuppe** Hähnchen mit Mais, Ei und Gewürzen. 5,95€

Vegetarische Vorspeisen

- ⑱ **Samosas** (2 Stück) Pikante, frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Zwiebeln, Erbsen und Kartoffeln, aromatisiert mit indischen Gewürzen. 3,95€
- ⑲ **Zwiebel Bhaji** Frittierte Kichererbsen-Snacks, gefüllt mit Zwiebeln, gewürzt mit Koriander und indischen Gewürzen. 3,95€
- ⑳ **Gemüse-Pakora** Gewürzte Kichererbsenfladen, gefüllt mit gemischtem Gemüse, aromatisiert mit Koriander und indischen Gewürzen. 3,50€
- ㉑ **Paneer Pakora** Frischer Käse nach indischer Art mit Kichererbsenmehl und indischen Gewürzen. 5,95€
- ㉒ **Chili Pakora** Frische grüne Chilischoten in Kichererbsenmehl getaucht und frittiert. 4,95€
- ㉓ **Pilz-Pakora** Pilze mit indischen Gewürzen mariniert, mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert. 4,95€
- ㉔ **Gobi 65** Frischer Blumenkohl in Mehl und indischen Gewürzen. 6,95€
- ㉕ **Aloo Tikki** (2 Stück) Kartoffelpüree mit Korianderblatt, indischen Gewürzen und knusprigem Paniermehl. 4,95€
- ㉖ **Hara Bara Kebab** Spinat, Kartoffeln, indische Gewürze. 6,95€

Nicht-vegetarische Vorspeisen

- ㉗ **Hähnchen-Samosas** Hähnchenhackfleisch mit grünen Erbsen, Koriander, indischen Gewürzen und Zwiebeln. 4,95€
- ㉘ **Lamm-Samosas** Lammfleisch mit grünen Erbsen, Koriander, indischen Gewürzen und Zwiebeln. 6,95€
- ㉙ **Hähnchen Pakora** Gefüllte Hähnchenstreifen, die mit Mehl und indischen Gewürzen überzogen und frittiert werden. 4,25€
- ㉚ **Fisch-Pakora** Mit indischen Gewürzen marinierter Fisch, überzogen mit Kichererbsenmehl und frittiert. 6,95€
- ㉛ **Riesengarnelen-Pakora** Riesengarnelen mariniert mit indischen Gewürzen, umhüllt mit Kichererbsenmehl und frittiert. 6,95€
- ㉜ **Tawa Garnelen** (Eine köstliche Spezialität) Krabben in indischen Gewürzen mariniert und 'Tawa' gebraten. 8,95€
- ㉝ **Shami Kebab** (2 Stück) Rinderhackfleisch, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen, mit Eiweiß bestrichen und seicht gebraten. 8,50€
- ㉞ **Hühnchenflügel** Hühnchenflügel in indischen Gewürzen mariniert und gebraten. 4,95€
- ㉟ **Hühnerlolloi** Hühnerkeulen in indischen Gewürzen und Mehl paniert und gebraten. 5,99€
- ㊱ **Südindisches Hähnchen 65** Knochenlose Hähnchenwürfel, mariniert mit indischen Gewürzen und knusprig gebraten. 6,95€
- ㊲ **Eier-Pakora** Gekochtes Ei, in Kichererbsenmehl gewendet und gebraten. 4,99€
- ㊳ **Hühnchen Puri** Chicken Masala, mit indischen Gewürzen gekocht und auf Puri (frittiertes ungesäuertes Brot) serviert. 6,95€
- ㊴ **Garnelen Puri** Garnelen-Masala, gekocht mit indischen Gewürzen und serviert auf Puri (frittiertes, ungesäuertes Brot). 7,95€
- ㊵ **Lamm Keema Puri** Lammhackfleisch, Koriander, Zwiebeln und indische Gewürze. Serviert auf Puri. 7,95€
- ㊶ **Fisch Koliwada** Mit indischen Gewürzen gut marinierter Fisch, der mit dickem Teig überzogen und knusprig gebraten wird (mit Minzsauce serviert). 10,50€

Tandoori Gerichte

Alle Tandoori-Gerichte werden authentisch in einem original indischen Tontopf zubereitet und mit einer Currysauce serviert. Wechseln Sie für 2,95€ zu einer Sauce Ihrer Wahl.

- 42 **Tandoori Chicken/Tandoori Chicken F.P** Hähnchenkeulen mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. 7,45€ / 12,50€
- 43 **Chicken Tikka** Knochenloses Hähnchen, mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. 9,50€
- 44 **Chicken Tikka mit Knoblauch** Knochenloses Hühnerfleisch, mariniert in Joghurt, Knoblauch und indischen Gewürzen. 9,95€
- 45 **Chicken Haryali Tikka** Knochenloses Hühnerfleisch, mariniert in Minze, Koriander und Joghurt. 9,95€
- 46 **Lamm Tikka** Zarte Lammfleischstücke, mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. 12,50€
- 47 **Lamb Sheek Kebab/Lamb Sheek Kebab F.P** Lammhackfleisch, mariniert mit indischen Gewürzen und auf Spieße gerollt. 7,95€ / 11,95€
- 48 **Chicken Shashlik Kebab** (Köstliche Spezialität des Hauses) Mariniertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika, im Tandoor zubereitet, brutzelnd serviert. 11,95€
- 49 **Lamm Schaschlik** Mariniertes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika, im Tandoor zubereitet und brutzelnd serviert. 12,95€
- 50 **Paneer Tikka** Indischer Weißkäse, mariniert mit cremig gewürzter Tikka-Sauce, serviert auf einem Sizzler. 10,50€
- 51 **Paneer Haryali Tikka** Indischer Weißkäse, mariniert mit Joghurt-Minze und Koriander-Sauce, serviert auf einem Sizzler. 10,50€
- 52 **Riesengarnelen Tandoori** Marinierte Riesengarnelen im Lehmofen zubereitet und auf einem Sizzler serviert. 13,50€
- 53 **Fisch Tandoori** Fisch mariniert mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, zubereitet im Holzkohlenrauch, serviert auf einem Sizzler. 12,95€
- 54 **Pilze Tandoor** Frische Pilze, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen. Gekocht im Tandoor. 9,95€
- 55 **Köstliche Spezial-Tandoori-Platte** Zusammenstellung von je 2 Stück: mariniertes Chicken Tikka, Lamm Tikka, Sheek Kebab, Tandoori Chicken, Chicken Haryali Tikka und Riesengarnelen. Mit geheimen Zutaten im Lehmofen zubereitet und in einem Sizzler serviert. 21,95€
- 56 **Köstliche Spezial-Gemüseplatte** Sortiment mit je 2 Stück: mariniertes Paneer Tikka, Hara Bhara Kebab, Aloo Tikki, knusprige Pilze, Gemüse-Samosa, gemischtes Gemüse-Pakora. Hergestellt mit geheimen Zutaten. 17,95€

Hemütsch-ritafst Gerichte

- 57 **Malai Kofta** Köstliche vegetarische Bällchen in Soße. Eine vegetarische Alternative zu Fleischbällchen. 8,50€
- 58 **Gemischtes Veg-Curry** Frisches Gemüse der Saison in einer authentischen Currysauce. 7,50€
- 59 **Kofta Curry** Gemischte Gemüsebällchen in Currysauce. 7,95€
- 60 **Tadka Dal** Gelbe Linsen mit Kräutern gekocht und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen abgeschmeckt. 7,50€
- 61 **Palak Paneer** Würfel aus hausgemachtem indischem Käse und Spinat, zubereitet in einer cremigen Sauce mit Gewürzen. 9,50€
- 62 **Saag Dal** Spinat und gelbe Linsen. 7,95€
- 63 **Saag Bhaji** Spinat, gekocht mit frischen Zwiebeln und Gewürzen. 7,50€
- 64 **Saag Aloo** Spinat, gekocht mit frischen Kartoffelwürfeln, Kräutern und Gewürzen. 7,95€
- 65 **Bombay Aloo** Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern, gekocht in Currysauce. 7,25€
- 66 **Aloo Matar** Kartoffeln mit grünen Erbsen und indischen Gewürzen. 7,50€
- 67 **Aloo Matar Paneer** Kartoffeln, grüne Erbsen und hausgemachter indischer Käse. 9,50€
- 68 **Veg Korma** Frisches Gemüse, Kokosnuss und Mandeln, zubereitet in cremiger Sauce. 7,95€
- 69 **Paneer Kaddai** Rote und grüne Paprikaschoten, Hüttenkäse, indische Gewürze. 9,50€
- 70 **Aloo Gobi** Blumenkohl und Kartoffeln, gebraten mit Garam Masala und frischem Koriander. 7,95€
- 71 **Gobi Bhaji** Frischer Blumenkohl, gebraten mit indischen Gewürzen und frischem Koriander. 8,50€
- 72 **Chole Masala** Kichererbsen, frische Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen und in einer dicken Soße. Sehr traditionell. 7,95€
- 73 **Butter Paneer** Frischer hausgemachter Hüttenkäse, Butter, Tomatensauce, Mandeln und indische Gewürze. 9,50€
- 74 **Dal Makani** Schwarze Linsen, gekocht in Sahne, Tomatensoße und Butter. 7,95€
- 75 **Mushroom Baji** Pilze, gekocht mit Kräutern und authentischer Currysauce. 7,95€
- 76 **Bhindi Masala** Frische Okra, zubereitet mit exotischen indischen Gewürzen. 8,50€
- 77 **Shahi Paneer** Milde, hausgemachte indische Käsewürfel in einer cremigen Sauce mit Gewürzen. 8,95€

nicht-vegetarisches Hauptgericht

Wählen Sie Ihr Curry:

- | | | | |
|----------------------|--------|-------------------------|--------|
| ■ Huhn | 9,50€ | ■ Garnelen | 11,45€ |
| ■ Lamm | 11,50€ | ■ Riesengarnelen | 12,95€ |
| ■ Rindfleisch | 11,50€ | ■ Fisch | 12,50€ |

Wählen Sie Ihre Sauce:

- 78 ■ **Tikka Masala** Im Tandoor gebratenes Fleisch, gekocht mit Sahne, indischen Gewürzen, Zwiebelsoße, Kokos und Mandeln.
- 79 ■ **Jalfrezi** Gekocht mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Zwiebelsauce, Joghurt, Bockshornklee und indischen Gewürzen.
- 80 ■ **Balti** Gekocht mit frittierten Paprika und Zwiebeln in einer Ingwer-Knoblauch Sauce, mit Korianderblättern, Bockshornklee und indischen Gewürzen
- 81 ■ **Pasanda** Gekocht mit einer speziellen Kombination aus Pistazien, Weinsauce, Sahne und Pistazien.
- 82 ■ **Korma** Gekocht mit Sahne, indischen Gewürzen, Mandeln und Kokosnuss.
- 83 ■ **Vindaloo** Gekocht mit Zwiebeln, Kartoffeln, Bockshornklee und indischem Gewürz-Masala.
- 84 ■ **Dopaiza** Gekocht mit speziellen Zwiebelwürfeln und indischen Gewürzen.
- 85 ■ **Pathia** Frische Zitrone, Bockshornklee, Zwiebelsauce und indische Gewürze.
- 86 ■ **Chasni** Gekocht in spezieller süß-saurer Soße mit indischen Gewürzen.
- 87 ■ **Madras** Frische Kokosnuss gebraten, Zitronensaft, frische Zwiebelsauce und indische Gewürze.
- 88 ■ **Bhuna** Gekocht mit Tomaten und gehackten Zwiebeln in einer halbtrockenen Sauce, mit frischem Ingwer und indischen Gewürzen.
- 89 ■ **Dhansak** Gekocht mit gelben Linsen in einer halbsüßen Soße, mit Zitronensaft, Zucker und indischen Gewürzen.
- 90 ■ **Rogan Josh** Gekocht mit Butter, frischen Tomaten, indischen Gewürzen und spezieller Rogan-Soße.
- 91 ■ **Karahi** Gekocht mit Tomaten, Paprika, Korianderblatt, Ingwer Knoblauch Sauce und indischen Gewürzen.
- 92 ■ **Saag** Gekocht mit Spinat, Tomaten und indischen Gewürzen.

biriyani

Alle Biryani-Gerichte werden mit langem Basmati-Reis, dem Aroma indischer Gewürze, frischer Minze und Korianderblättern zubereitet. Serviert auf traditionelle Art - sehr authentisch.

- 93 ■ **Gemüse Biryani** 8,95€
- 94 ■ **Hähnchen Biryani** 10,95€
- 95 ■ **Lamm Biryani** 12,50€
- 96 ■ **Garnelen Biryani** 11,50€
- 97 ■ **Riesengarnelen Biryani** 13,50€
- 98 ■ **Rindfleisch Biryani** 12,50€
- 99 ■ **Fisch Biryani** 12,95€
- 100 ■ **Köstliches Spezial Biryani** Eine Mischung aus Hühner-, Lamm- und Garnelenfleisch, gewürzt mit Safran und mit einem Ei 16,95€

naan

- 114 ■ **Normaler Naan** 2,25€
- 115 ■ **Knoblauch-Naan** 3,75€
- 116 ■ **Käse-Knoblauch-Naan** 3,95€
- 117 ■ **Käse-Chili-Naan** 3,95€
- 118 ■ **Käse-Zwiebel-Naan** 4,50€
- 119 ■ **Peshwari** Gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen, Pistazien, Mandeln. 4,25€
- 120 ■ **Käse-Naan** 3,75€
- 121 ■ **Keema Naan** Gefüllt mit Lammhackfleisch. 4,95€
- 122 ■ **Chilli Naan** 3,50€
- 123 ■ **Chicken Tikka Naan** 4,50€
- 124 ■ **Zwiebel Naan** 3,25€
- 125 ■ **Gefülltes Kartoffel-Naan** 4,50€
- 126 ■ **Butter Naan** 3,50€
- 127 ■ **Kulcha** 3,50€
- 128 ■ **Tandoori Roti** Vollkornbrot, im Tandoori-Ofen gegrillt. 2,95€
- 129 ■ **Chapati** Gegrilltes Vollkornbrot. 2,50€
- 130 ■ **Plain Puri** Indisches frittiertes Brot. 2,95€

tawa paratha

Alle Parathas-Gerichte werden aus Weizenmehl zubereitet.

- 131 ■ **Normales Paratha** Weizenmehl, indische Gewürze und auf der Tawa gebraten. 3,95€
- 132 ■ **Kartoffel Paratha** Gefüllt mit Kartoffeln, Koriander, indischen Gewürzen und auf der Tawa gebraten. 7,95€
- 133 ■ **Lacha Paratha** Blättrig und knusprig - weich. 7,50€
- 134 ■ **Paneer Paratha** Hüttenkäse, indische Gewürze und auf der Tawa gebraten. 5,25€

reis

- 135 ■ **Trockenreis** 2,50€
- 136 ■ **Pilau-Reis** 3,50€
- 137 ■ **Veg-Reis** 4,95€
- 138 ■ **Gebratener Paneer-Reis** 4,50€
- 139 ■ **Gebratener Reis mit Paneer und Gemüse** 5,25€
- 140 ■ **Gebrannter Knoblauch-Reis** 4,50€
- 141 ■ **Zitronen-Reis** 4,95€
- 142 ■ **Kashmiri-Reis** Kokosnuss, Rosinen, Pistazien, Mandeln. 4,95€
- 143 ■ **Koriander-Reis** 3,95€
- 144 ■ **Gebratener Eier-Reis** 4,50€
- 145 ■ **Indian köstliche Reis** Chicken Tikka, Garnelen, grüne Erbsen, Ei, indische Gewürze. 6,95€
- 146 ■ **Pilz-Pilau-Reis** 4,50€
- 147 ■ **Keema-Reis** mit Lammhackfleisch. 5,25€
- 148 ■ **Jeera-Reis** Kreuzkümmelsamen. 3,95€
- 149 ■ **Reis mit grünen Erbsen** 4,50€

Indienmenü

- 150 ■ **Pommes frites** 3,95€
- 151 ■ **Chicken Tikka und Pommes** 4,95€
- 152 ■ **Chicken Nuggets und Pommes** 4,50€
- 153 ■ **Chicken Korma mit Reis** 6,95€
- 154 ■ **Butter Chicken mit Reis oder Naanbrot** 6,95€
- 155 ■ **Fischstäbchen und Pommes frites** 5,95€
- 156 ■ **Würstchen, Bohnen und Pommes frites** 4,95€
- 157 ■ **Eieromelett und Pommes frites** 5,50€

Pizzas

- 158 ■ **Margarita** Käse, Tomate und Oregano. 7,95€
- 159 ■ **Deluxe Veggie** Rote und grüne Paprikaschoten, Hüttenkäse und Pilze. 9,95€
- 160 ■ **Paneer Tikka Pizza** Hüttenkäse im Tandoor zubereitet mit Tikka-Sauce, Käse und Oregano. 9,95€
- 161 ■ **Barbecue Chicken** Barbeque-Sauce, Chicken Tikka, Käse und Oregano. 9,95€
- 162 ■ **Chicken Tikka Pizza** Chicken Tikka Stücke, Käse und Oregano. 9,95€
- 163 ■ **Golden Chicken Pizza** Mischung aus Chicken Tikka, Knoblauch Tikka. 12,95€
- 164 ■ **Schinken und Käse** Käse, Tomaten und Schinken. 8,95€
- 165 ■ **Hawaiianisch** Käse, Tomaten, Schinken und Ananas. 9,95€
- 166 ■ **Peperoni** Käse, Tomaten und Peperonischeiben. 9,95€
- 167 ■ **Thunfisch** Käse, Tomaten und Thunfisch. 9,95€

Indische köstliche Spezialitäten

Wählen Sie Ihr Curry:

- **Huhn** 11,95€
- **Lamm** 12,50€
- **Rindfleisch** 12,50€
- **Garnelen** 11,95€
- **Riesengarnelen** 13,95€
- **Fisch** 13,50€

- 101 ■ **Mughlai** Pistazien, Rosinen, Sahne, Zwiebeln, Sauce und indische Gewürze.
- 102 ■ **Methi** (Bockshornklee) Fleisch, gekocht mit Nelken, Kardamom, frischen Kräutern und indischen Gewürzen.
- 103 ■ **Achari** Scharfes Curry, zubereitet mit traditioneller indischer Pickel-Sauce, Zwiebelsauce und Tomatensauce.
- 104 ■ **Mango Curry** Cremige, milde Mangosauce, gut gekocht, mit Zwiebelsauce, indischen Gewürzen, Mandeln und Kokosnuss.
- 105 ■ **Handi** Ingwer Knoblauch, Paprika, frischer Ingwer, Zwiebelsoße, Tomatensoße, Kräuter und indische Gewürze.
- 106 ■ **Pepper Fry** Frische Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Butter.
- 107 ■ **Hydrabadi** Frische Minzblätter, Ingwer, Bockshornklee, gebratene Zwiebeln, Tomaten, Kräuter und indische Gewürze.
- 108 ■ **Knoblauch-Chili** Scharfes Curry mit frischem Knoblauch und frischem, scharfem Chili, Zwiebelsauce, indischen Gewürzen und frischen Kräutern.
- 109 ■ **Butter Chicken** Knochenlose Hähnchen-Tikka-Stücke, gekocht in Butter, Mandeln, Kastoori Methi und Tomatensauce.
- 110 ■ **Eier Masala** Gekochtes Ei, gebraten und mit Zwiebelsauce, 9,95€
Kräutern und indischen Gewürzen.
- 111 ■ **Phal** Scharfes Curry - mit Chili, Zwiebelsoße  +1€
und indischen Gewürzen zubereitet.
- 112 ■ **Lammkoteletts** Lammrippen in indischen Gewürzen
mariniert und seicht gebraten. 16,95€
- 113 ■ **Lamm-Keema-Curry** Lammhackfleisch, Zwiebeln,
Erbsen und indische Gewürze. 13,95€

Desserts

Alle Desserts sind hausgemacht und werden auf traditionelle Weise serviert.

- 168 ■ **Gulab Jamun** Milchteig wird zu Kugeln geformt, frittiert und in 6,95€
Zuckersirup getaucht.
- 169 ■ **Rasgulla** Gajar Halwa ist ein klassisches Süßgericht aus 6,95€
frischen Karotten, gezuckerter Milch, Kardamom, Cashewnüssen,
Rosinen und Mandeln.
- 170 ■ **Mango Mastani** Cremiger Milchshake aus Eiscreme, Pistazien, 7,95€
Cashewnüssen, Mandeln und einer Kirsche obendrauf.
- 171 ■ **Pistachio Kulfi** Indisches Eis, das mit Pistazien, Safran und 5,95€
frischer Milch zubereitet wird. Weich und köstlich.
- 172 ■ **Mango Kulfi** Indisches Eis mit Mango und Safran und frischer 5,95€
Milch. Zart und köstlich.
- 173 ■ **Falooda** Ein kaltes Dessert mit Gelee, Chiasamen, Fadennudeln, 9,95€
Rosensirup, gesüßter Milch, Eiscreme und Nüssen obendrauf.
- 174 ■ **Schokoladen-Brownie** Heiß oder kalt serviert mit Eis und 6,95€
einem klassischen Kaffee zur Abrundung des Geschmacks.

Allergienotiz

Indische Gerichte sind eine komplexe Mischung aus zahlreichen Zutaten. Es ist unmöglich, alle Zutaten für jedes Gericht zu nennen. Unsere Gerichte können Gluten, Krustentiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine und Schwefeldioxid enthalten. Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, ist es von größter Bedeutung, dass Sie unser Personal bei der Bestellung darüber informieren. Wir werden Sie gerne beraten.

Indian Delights

Lieferung nach Hause oder Tischreservierung

WhatsApp: +34 686 010 125

Taxi

Taxi de Playa Blanca: +34 928 524 222

Standort

Av. de Papagayo, 15, 35580 Playa Blanca, Las Palmas

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag
11.30am - 11.30pm