

Indian Delights

Vorspeisen

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

Salate

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

Indische Bäckereien Chaat

(Snacks im Stil von Street Food)

- **Aloo Chaat** Sev (ein knuspriger Kichererbsen-Snack) mit Minzsauce, Chaat masala, Zwiebeln, Erdnüssen, Kartoffeln, Tamarindensauce und Joghurt. 4,95€
- **Samosa Chaat** Samosa (pikantes frittiertes Gebäck) mit Sev, Chaat masala, Korianderpulver, Minzsauce, Tamarindensauce und Joghurt. 5,95€
- **Aloo Paneer Chaat** Paneer (Frischkäse auf indische Art) mit Chaat masala, Sev, Koriander, Minzsauce, Zwiebeln, Kartoffeln, Tamarindensauce und Joghurt. 6,95€
- **Papadi Chaat** Knusprige 'Puris' (Mehlsnacks) mit Chaat Masala, Korianderpulver, Minzsauce, Zwiebeln, Kartoffeln, Tamarindensauce und Joghurt. 5,95€
- **Chicken Chaat** Hähnchen mit Chaat Masala, Korianderpulver, Minzsauce, Zwiebeln und Kartoffeln. 7,95€
- **Ragda Patis** Kartoffelpüree-Tikki mit Kichererbsen, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, drei verschiedenen Saucen und Koriander. 6,95€

Suppen

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

Vegetarische Vorspeisen

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

Nicht-Vegetarische Vorspeisen

- **Hähnchen-Samosas** Hähnchenhackfleisch mit grünen Erbsen, Koriander, indischen Gewürzen und Zwiebeln. 4,95€
- **Lamm-Samosas** Lammfleisch mit grünen Erbsen, Koriander, indischen Gewürzen und Zwiebeln. 6,95€
- **Hähnchen Pakora** Gefüllte Hähnchenstreifen, die mit Mehl und indischen Gewürzen überzogen und frittiert werden. 4,95€
- **Fisch-Pakora** Mit indischen Gewürzen marinierter Fisch, überzogen mit Kichererbsenmehl und frittiert. 6,95€
- **Riesengarnelen-Pakora** Riesengarnelen mariniert mit indischen Gewürzen, umhüllt mit Kichererbsenmehl und frittiert. 6,95€
- **RKnusprige Riesengarnelen Butterfly** Marinierte Riesengarnelen mit indischen Gewürzen, Paniermehl, garniert mit Chat Masala und Koriander. 8,95€
- **Tawa Garnelen** (Eine köstliche Spezialität) Krabben in indischen Gewürzen mariniert und 'Tawa' gebraten. 8,95€
- **Shami Kebab** (2 Stück) Rinderhackfleisch, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen, mit Eiweiß bestrichen und seicht gebraten. 8,50€
- **Hähnchenflügel** Hähnchenflügel in indischen Gewürzen mariniert und gebraten. 4,95€
- **Hühnerlolloi** Hühnerkeulen in indischen Gewürzen und Mehl paniert und gebraten. 5,99€
- **Südindisches Hähnchen 65** Knochenlose Hähnchenwürfel, mariniert mit indischen Gewürzen und knusprig gebraten. 6,95€
- **Eier-Pakora** Gekochtes Ei, in Kichererbsenmehl gewendet und gebraten. 4,99€
- **Hähnchen Puri** Chicken Masala, mit indischen Gewürzen gekocht und auf Puri (frittiertes ungesäuertes Brot) serviert. 6,95€
- **Garnelen Puri** Garnelen-Masala, gekocht mit indischen Gewürzen und serviert auf Puri (frittiertes, ungesäuertes Brot). 7,95€
- **Lamm Keema Puri** Lammhackfleisch, Koriander, Zwiebeln und indische Gewürze. Serviert auf Puri. 7,95€
- **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.

- **Tandoori Chicken/Tandoori Chicken F.P** Hähnchenkeulen mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. 7,45€ / 12,50€
- **Chicken Tikka** Knochenloses Hähnchen, mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. 9,50€
- **Chicken Tikka mit Knoblauch** Knochenloses Hühnerfleisch, mariniert in Joghurt, Knoblauch und indischen Gewürzen. 9,95€
- **Chicken Haryali Tikka** Knochenloses Hühnerfleisch, mariniert in Minze, Koriander und Joghurt. 9,95€
- **Lamm Tikka** Zarte Lammfleischstücke, mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. 12,50€
- **Lamb Seekh Kebab/Lamb Sheek Kebab F.P** Lammhackfleisch, mariniert mit indischen Gewürzen und auf Spieße gerollt. 7,95€ / 12,95€
- **Chicken Shashlik Kebab** (Köstliche Spezialität des Hauses) Mariniertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika, im Tandoor zubereitet, brutzelnd serviert. 11,95€
- **Lamm Schaschlik** Mariniertes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika, im Tandoor zubereitet und brutzelnd serviert. 12,95€
- **Paneer Tikka** Indischer Weißkäse, mariniert mit cremig gewürzter Tikka-Sauce, serviert auf einem Sizzler. 10,50€
- **Paneer Haryali Tikka** Indischer Weißkäse, mariniert mit Joghurt-Minze und Koriander-Sauce, serviert auf einem Sizzler. 10,50€
- **Riesengarnelen Tandoori** Marinierte Riesengarnelen im Lehmofen zubereitet und auf einem Sizzler serviert. 13,50€
- **Fisch Tandoori** Fisch mariniert mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, zubereitet im Holzkohlenrauch, serviert auf einem Sizzler. 12,95€
- **Pilze Tandoori** Frische Pilze, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen. Gekocht im Tandoor. 9,95€
- **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. 22,95€
- **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. 18,95€

Gemüse-Hauptgerichte

- **Malai Kofta** Köstliche vegetarische Bällchen in Soße. Eine vegetarische Alternative zu Fleischbällchen. 8,50€
- **Gemischtes Veg-Curry** Frisches Gemüse der Saison in einer authentischen Currysauce. 7,95€
- **Kofta Curry** Gemischte Gemüsebällchen in Currysauce. 7,95€
- **Tadka Dal** Gelbe Linsen mit Kräutern gekocht und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen abgeschmeckt. 7,95€
- **Palak Paneer** Würfel aus hausgemachtem indischem Käse und Spinat, zubereitet in einer cremigen Sauce mit Gewürzen. 9,50€
- **Saag Dal** Spinat und gelbe Linsen. 7,95€
- **Saag Bhaji** Spinat, gekocht mit frischen Zwiebeln und Gewürzen. 7,50€
- **Saag Aloo** Spinat, gekocht mit frischen Kartoffelwürfeln, Kräutern und Gewürzen. 7,95€
- **Bombay Aloo** Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern, gekocht in Currysauce. 7,25€
- **Aloo Matar** Kartoffeln mit grünen Erbsen und indischen Gewürzen. 7,50€
- **Aloo Matar Paneer** Kartoffeln, grüne Erbsen und hausgemachter indischer Käse. 9,50€
- **Veg Korma** Frisches Gemüse, Kokosnuss und Mandeln, zubereitet in cremiger Sauce. 7,95€
- **Paneer Kadai** Rote und grüne Paprikaschoten, Hüttenkäse, indische Gewürze. 9,50€
- **Aloo Gobi** Blumenkohl und Kartoffeln, gebraten mit Garam Masala und frischem Koriander. 7,95€
- **Gobi Bhaji** Frischer Blumenkohl, gebraten mit indischen Gewürzen und frischem Koriander. 8,50€
- **Chole Masala** Kichererbsen, frische Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen und in einer dicken Soße. Sehr traditionell. 7,95€
- **Butter Paneer** Frischer hausgemachter Hüttenkäse, Butter, Tomatensauce, Mandeln und indische Gewürze. 9,50€
- **Dal Makani** Schwarze Linsen, gekocht in Sahne, Tomatensoße und Butter. 7,95€
- **Mushroom Baji** Pilze, gekocht mit Kräutern und authentischer Currysauce. 7,95€
- **Bhindi Masala** Frische Okra, zubereitet mit exotischen indischen Gewürzen. 8,50€
- **Shahi Paneer** Milde, hausgemachte indische Käsewürfel in einer cremigen Sauce mit Gewürzen. 8,95€
- **Dal Fry** Gelbe Linsen, frische Chili, Zwiebeln, Tomaten und Curryblätter, gekocht in indischen Gewürzen. 8,50€
- **Paneer Dopiaz** Indischer Hüttenkäse mit gewürfelten Zwiebeln, indischen Gewürzen und Bratensoße. 8,95€
- **Veg Handi** Gemischtes Gemüse in indischem Masala. 9,50€
- **Paneer Kada** Paprika, indischer Hüttenkäse & indische Gewürze. 9,50€
- **Paneer Tikka Masala** Mariniertes Paneer gekocht mit Sahne, Zwiebeln, Kokosnuss, Gewürzen und Mandeln. 9,50€

nicht-vegetarisches Hauptgericht

Wählen Sie Ihr Curry:

- | | | | |
|----------------------|--------|-------------------------|--------|
| ■ Huhn | 10,50€ | ■ Garnelen | 11,45€ |
| ■ Lamm | 11,95€ | ■ Riesengarnelen | 12,95€ |
| ■ Rindfleisch | 11,95€ | ■ Fisch | 12,50€ |

Wählen Sie Ihre Sauce:

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

biryani

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

- **Gemüse Biryani** 10,95€
- **Hähnchen Biryani** 11,95€
- **Lamm Biryani** 13,95€
- **Garnelen Biryani** 12,95€
- **Riesengarnelen Biryani** 14,95€
- **Rindfleisch Biryani** 13,95€
- **Fisch Biryani** 13,95€
- **Paneer Tikka Biryani** 11,95€
- **Chicken Tikka Biryani** 12,95€
- **Seekh Kebab Biryani** 16,50€
- **Spezial Biryani** Eine Mischung aus Hühner-, Lamm- und Garnelenfleisch, gewürzt mit Safran und mit einem Ei garniert, gebraten. 16,95€

naan

- **Normaler Naan** 2,25€
- **Knoblauch-Naan** 3,75€
- **Käse-Knoblauch-Naan** 3,95€
- **Käse-Chili-Naan** 3,95€
- **Käse-Zwiebel-Naan** 4,50€
- **Peshwari** Gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen, Pistazien, Mandeln. 4,25€
- **Käse-Naan** 3,75€
- **Keema Naan** Gefüllt mit Lammhackfleisch. 4,95€
- **Chilli Naan** 3,50€
- **Chicken Tikka Naan** 4,50€
- **Zwiebel Naan** 3,25€
- **Gefülltes Kartoffel-Naan** 4,95€
- **Butter Naan** 3,50€
- **Kulcha** 3,50€
- **Tandoori Roti** Vollkornbrot, im Tandoori-Ofen gegrillt. 2,95€
- **Chapati** Gegrilltes Vollkornbrot. 2,50€
- **Plain Puri** Indisches frittiertes Brot. 2,95€

tawa paratha

Alle Parathas-Gerichte werden aus Weizenmehl zubereitet.

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

reis

- **Trockenreis** 2,50€
- **Pilau-Reis** 3,50€
- **Veg-Reis** 4,95€
- **Gebratener Paneer-Reis** 5,25€
- **Gebratener Reis mit Paneer und Gemüse** 6,25€
- **Gebrannter Knoblauch-Reis** 4,50€
- **Zitronen-Reis** 4,95€
- **Kashmiri-Reis** Kokosnuss, Rosinen, Pistazien, Mandeln. 4,95€
- **Koriander-Reis** 3,95€
- **Gebratener Eier-Reis** 4,50€
- **Hauspezialität Reis** Chicken Tikka, Garnelen, grüne Erbsen, Ei, indische Gewürze. 7,95€
- **Pilz-Pilau-Reis** 4,50€
- **Keema-Reis** mit Lammhackfleisch. 5,25€
- **Jeera-Reis** Kreuzkümmelsamen. 3,95€
- **Reis mit grünen Erbsen** 4,50€

