

## *Suppen / Soups*

- |          |   |             |
|----------|---|-------------|
| <b>1</b> | <b>Mulligatawny Soup / Linsen Soup</b>  | <b>3,50</b> |
|          | <i>Milde exotische Linsensuppe mit Reis und Zitrone garniert</i><br><i>A mild extotic creamy lentil soup, garnished with rice and lemon</i> |             |
| <b>2</b> | <b>Gemüsesuppe / Vegetable Soup</b>   | <b>3,50</b> |
|          | <i>Sahnige Gemüsesuppe mit frischen indischen Kräutern garniert</i><br><i>Creamy vegetable soup garnished with fresh herbs</i>              |             |
| <b>3</b> | <b>Hüchensuppe / Chicken Soup</b>   | <b>3,90</b> |
|          | <i>Indische Hüchensuppe mit Mandeln garniert</i><br><i>Rich chicken soup garnished with silvers of almonds</i>                              |             |
| <b>4</b> | <b>King Prawn Suppe / King Prawn Soup</b>   | <b>3,90</b> |
|          | <i>Garnelensuppe mit Mandeln garniert</i><br><i>Prawn soup garnished with silvers of almonds</i>  |             |

## *Vorspeisen / Starters*

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>5</b>  | <b>Papad mit Chutney (2 Stück / pieces)</b>  | <b>2,00</b> |
|           | <i>Geröstete dünne Linsenmehlwauffeln dazu 3 verschiedene Dips</i><br><i>Papadam served with 3 selected dips</i>   |             |
| <b>6</b>  | <b>Aloo Ki Tikki</b>   | <b>5,00</b> |
|           | <i>Gewürzige Kartoffeln frittiert mit Kichererbsenmehl</i><br><i>Spicy potato fried with chickpea flour</i>  |             |
| <b>7</b>  | <b>Mixed Vegetable Pakoras</b>   | <b>5,00</b> |
|           | <i>Gemischtes Gemüse in Kräutersauce mariniert, in Backteig getaucht, frittiert und mit frischer Minzesoße serviert</i><br><i>A choice of marinated fresh vegetable, dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce</i> |             |
| <b>8</b>  | <b>Paneer Pakoras</b>  | <b>5,50</b> |
|           | <i>Käse im Kichererbsenteig Hausgemachter indischer gebacken</i><br><i>Homemade Indian cheese in spezial herbal flour, deep fried</i>  |             |
| <b>9</b>  | <b>Vegetable Samosas (2 Stück / pieces)</b>  | <b>5,00</b> |
|           | <i>Mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern gefüllte Blätterteigtaschen Knusprig frittiert und mit 3 verschiedene Dips serviert</i><br><i>Triangular patties stuffed with potatoes, peas and herbs, deep fried and served with 3 different chutney</i>    |             |
| <b>10</b> | <b>Onion Bhaji/ Zwiebelringe</b>   | <b>5,50</b> |
|           | <i>Zwiebeln im Kichererbsensteig gebacken</i><br><i>Onionrings with gram flour deep fried</i>  |             |

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>11</b> | <b>Chicken Pakoras</b><br><i>Hähnchenstücke frittiert mit Kichererbsenteig</i><br><i>Chicken pieces in spezial herbal flour, deep fried</i>  | <b>5,50</b>  |
| <b>12</b> | <b>Fish Pakoras</b><br><i>Fischstück frittiert mit Kichererbsenteig</i><br><i>Fish pieces in spezial herbal flour, deep fried</i>  | <b>5,50</b>  |
| <b>13</b> | <b>King Prawn Pakoras</b><br><i>Garnelen frittiert mit Kichererbsenteig</i><br><i>King prawns in spezial herbal flour, deep fried</i>  | <b>9,50</b>  |
| <b>14</b> | <b>Chicken Tikka</b><br><i>Mariniertes Hähnchenfilet im Tonofen gegrillt mit frischer Minzesoße serviert</i><br><i>Chicken filet marinated in special herbs, Tandoor – grilled, served with fresh mint sauce</i>   | <b>5,50</b>  |
| <b>15</b> | <b>Mixed Vegetable Starters (2 Personen)</b><br><i>Gemischtes Gemüse in Kräutersauce mariniert, in Backteig getaucht, frittiert und mit frischer Minzesoße serviert</i><br><i>A choice of marinated fresh vegetable, dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce</i>                         | <b>10,50</b> |
| <b>16</b> | <b>Mixed Non-Vegetable Starters (2 Personen)</b><br><i>Gemischtes fleisch (verschiedene Fleisch Sorten) in Kräutersauce mariniert, in Backteig getaucht, frittiert und mit frischer Minzesoße serviert</i><br><i>A choice of marinated meat, dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce</i> | <b>12,50</b> |

## *Salat / Salads*

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>17</b> | <b>Frische Gemischte Salat</b><br><i>Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln</i><br><i>Mixed salad with cucumber, tomatoes, paprika and onions</i>                      | <b>4,00</b> |
| <b>18</b> | <b>King Prawn Salat</b><br><i>Gemischter Salat mit King-Garnelen, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln</i><br><i>Mixed salad with King Prawns, cucumber, tomatoes, paprika and onions</i> | <b>9,90</b> |
| <b>19</b> | <b>Paneer Salat</b><br><i>Gemischter Salat mit indischem Käse, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln</i><br><i>Mixed salad with Indian cheese, cucumber, tomatoes, paprika and onions</i>  | <b>8,90</b> |
| <b>20</b> | <b>Tandoori Salat</b><br><i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen</i><br><i>Mixed salad with Tandoori-grilled pieces of chicken</i>                                      | <b>9,90</b> |

## *Tandoori Grill Spezialitäten / Sizzler*

Alle Tandoori Gerichte werden mit Frische Gemüse & Naan serviert

- 21 Lamm Tikka (mittel scharf) 15,90**  
*Saftiges Lammfleisch von Keule aus dem Tonofen*  
*Tenderly Tandoori-grilled pieces of lamb*
- 22 Chicken Tikka 13,90**  
*Saftiges Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen*  
*Tenderly Tandoori-grilled pieces of chicken*
- 23 Fisch Tikka 14,90**  
*Fischstücke mariniert in Joghurt Kardamom, Anis und Pfefferminz im*  
*Tonofen gebacken – ohne Sauce*  
*Fish pieces marinated in yoghurt peppermint and cardamom roasted in the*  
*tandoor – without sauce*
- 24 King Prawn Tikka 22,90**  
*Eingelegt in Kräutermarinade und Yoghurt, am Spieß gegrillt*  
*Marinated in herbs spices and yogurt and roasted on skewers*
- 25 Chicken Malai Tikka 13,90**  
*Hähnchenfleisch mit milde Mischung von Kashew-kerne im Tonofen gegrillt*  
*Tender boneless chicken filet marinated in cream, cheese and cashew-paste*  
*grilled in our clay oven*
- 26 Seekh Kebab (scharf) 15,90**  
*Saftiges Lammhackspießchen aus dem Tonofen – ohne Sauce*  
*Tenderly grilled lamb mince-rolls – without sauce*
- 27 Tandoori Chicken (halbes Hähnchen) 12,90**  
*Zart gewürztes Halbes-Hähnchenfleisch aus dem Tonofen – ohne Sauce*  
*Grilled Half-chicken piece, tenderly spiced – with out sauce*
- 28 Style of India Mix Sizzler 19,90**  
*Eine erlesene Auswahl zu zarten Hähnchen, Lamm Seekh Kebab und*  
*Garnelen aus dem Tonofen*  
*Tender chicken, Lamb Seekh Kebab and Prawns grilled in our tandoor*

## *Vegetarian Grillplatte / Vegetarian Sizzler*

- 29 Paneer Tikka 14,90**  
*Hausgemachter Käse mit Paprika und indischen Gewürzen am Spieß gegrillt*  
*Homemade cheese with onions peppers and Indian spices grilled on a skewer*
- 30 Mixed Veg. Grillplatte 14,90**  
*Marinierter Frischkäse Tomaten, verschiedene Gemüse und Zwiebel im*  
*Tonofen gegrillt – ohne Sauce*  
*Marinated cheese tomato and onion from our clay oven – without sauce*

## *Karahi Spezialitäten*

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>31</b> | <b>Chicken Karahi (mittel scharf)</b>  | <b>12,90</b> |
|           | <i>Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Karahi zubereitet</i><br><i>Chicken with paprika, onions, Garlic and ginger prepared in Wok</i>     |              |
| <b>32</b> | <b>Lamm Karahi (mittel scharf)</b>   | <b>14,90</b> |
|           | <i>Lamm mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Karahi zubereitet</i><br><i>Lamb with paprika, onions, Garlic and ginger prepared in Wok</i>            |              |
| <b>33</b> | <b>Fish Karahi (mittel scharf)</b>   | <b>13,90</b> |
|           | <i>Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Karahi zubereitet</i><br><i>Fish with paprika, onions, Garlic and ginger prepared in Wok</i>           |              |
| <b>34</b> | <b>King Prawn Karahi (mittel scharf)</b>   | <b>19,90</b> |
|           | <i>Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Karahi zubereitet</i><br><i>King Prawns with paprika onions tomato and ginger</i>                   |              |
| <b>35</b> | <b>Karahi Paneer (mittel scharf)</b>   | <b>12,90</b> |
|           | <i>Käse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Karahi zubereitet</i><br><i>Homemade cheese with paprika, onions, Garlic and ginger prepared in Wok</i> |              |

## *Chicken Curry Spezialitäten*

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>40</b> | <b>Chicken Curry</b>  | <b>12,90</b> |
|           | <i>Hähnchenfleisch ohne Knochen mit indischer Currysoße</i><br><i>Boneless chicken with Indian curry sauce</i>                                    |              |
| <b>41</b> | <b>Chicken Korma (sehr mild)</b>  | <b>12,90</b> |
|           | <i>Zartes Hähnchenfleisch in Kashew-Creme</i><br><i>Tender filet of chicken in cashew cream</i>   |              |
| <b>42</b> | <b>Butter Chicken (mild)</b>  | <b>12,90</b> |
|           | <i>Gegrillte Hähnchenbrust in sahniger Tomaten Kräutersauce</i><br><i>Tandoor grilled boneless chicken done in a creamy tomato sauce</i>          |              |
| <b>43</b> | <b>Chicken Tikka Masala (mittel scharf)</b>   | <b>12,90</b> |
|           | <i>Im Tonofen gegrillte Hähnchenbrust stücke in Curry Masala gekocht</i><br><i>Tandoori grilled boneless chicken pieces in curry masala sauce</i> |              |
| <b>44</b> | <b>Chilli Chicken (scharf)</b>  | <b>12,90</b> |
|           | <i>Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen zubereitet</i><br><i>Chicken with paprika, onions and spices</i>                  |              |
| <b>45</b> | <b>Chicken Vindaloo (extra scharf)</b>  | <b>12,90</b> |
|           | <i>Zartes Hähnchenfleisch in scharfem Kartoffel-Essigcurry</i><br><i>Tender Chicken pieces in spicy potato-venigar curry</i>                      |              |

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>46</b> | <b>Mango Chicken (mild)</b><br><i>Zartes hähnchenfleisch in Mangocurrysoße</i><br><i>Tender boneless chicken in mango curry</i>   | <b>12,90</b> |
| <b>47</b> | <b>Saag Chicken</b><br><i>Hähnchen mit Spinat und indischen Gewürzen zubereitet</i><br><i>Spinat with Chicken and Indian spices</i>   | <b>12,90</b> |
| <b>48</b> | <b>Chicken Jalfrezi (mittel scharf)</b><br><i>Hähnchenfilet zubereitet mit Curry, Zwiebel, Paprika, Tomaten und Gewürzen</i><br><i>Chicken breast pieces prepared with onion, capsicum, tomato and spices</i> | <b>12,90</b> |
| <b>49</b> | <b>Chicken Sabji (mittel scharf)</b><br><i>Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse gekocht</i><br><i>Mixed vegetable with chicken curry sauce</i>   | <b>12,90</b> |
| <b>50</b> | <b>Leamon Chicken (mittel scharf)</b><br><i>Hähnchenbrustfilett mit Gelbe Linsen, Lemon mit Currysoße zubereitet</i><br><i>Chicken with yellow lentils, leamon prepared with curry sauce</i>                  | <b>12,90</b> |

### *Lamm Curry Spezialitäten*

*Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert*

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>51</b> | <b>Lamm Curry</b><br><i>Lammfleisch mit Indischen Gewürzen und kräftiger Currysoße</i><br><i>Diced Lamb with Indian spices in a strong currysoße</i>   | <b>14,90</b> |
| <b>52</b> | <b>Lamm Tikka Masala (mittel scharf)</b><br><i>Im Tonofen gegrilltes Lammfleisch in Koriander Masala</i><br><i>Tandoor grilled meat of lamb in fresh coriander masala</i>                              | <b>14,90</b> |
| <b>53</b> | <b>Lamm Jalfrezi</b><br><i>Geröstetes Lamm ohne Knochen, gekocht mit Grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer</i><br><i>Tandoor grilled lamb, done in onion, paprika, tomato masala and spices</i> | <b>14,90</b> |
| <b>54</b> | <b>Lamm Korma (sehr mild)</b><br><i>Zartes Lammfleisch in Cashew-Crème</i><br><i>Tender filet of lamb in cashew cream</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>55</b> | <b>Lamm Vindaloo (extra scharf)</b><br><i>Zartes Lammfleisch in scharfen Kartoffel-Essigcurry</i><br><i>Tender lamb pieces in spicy potato-vinegar curry</i>   | <b>14,90</b> |
| <b>56</b> | <b>Lamm Rogan Josh (extra scharf)</b><br><i>Lammkeule mit Paprika, Zwiebel, Tomaten in einer pikanten Curry-Soße</i><br><i>Lamb cooked in a special curry-pepper sauce</i>                             | <b>14,90</b> |

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>57</b> | <b>Saag Lamm</b><br><i>Lammfleisch mit Spinat und Indischen Gewürzen</i><br><i>Spinat with lamb and Indian spices</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>58</b> | <b>Lamm Madras (scharf)</b><br><i>Lammfleisch, eine Spezialität aus dem Süden Indiens, gewürzt mit Senfkörner, Curryblättern und Kokosraspeln</i><br><i>Lamb pieces in south indian style, spiced with mustard, curry leaves and coconut</i> | <b>14,90</b> |
| <b>59</b> | <b>Lamm do Diaja / Lamb do Piaja</b><br><i>Lammfleisch mit frische Zwiebeln und kräftiger Currysoße</i><br><i>Diced lamb with fresh onion and Indian spices</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>60</b> | <b>Lamm Mango (sehr mild)</b><br><i>Lammfleisch mit Mango und Indischen Gewürzen</i><br><i>Lamb with Mango and Indian spices</i>   | <b>14,90</b> |
| <b>61</b> | <b>Bhindi Lamm</b><br><i>Lamm mit frischen Okras und Indischen Gewürzen</i><br><i>Lamb with fresh Ladies finger and Indian spices</i>  | <b>14,90</b> |

## *Biryani Gerichte*

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>62</b> | <b>Vegetarische Biryani / Veg. Biryani</b><br><i>Basmati Reis mit verschiedene Gemüsesorten und Indischen Gewürzen, dazu Raita</i><br><i>Basmati rice cooked with vegetables, delicately spices and served with cucumber Raita</i>             | <b>11,90</b> |
| <b>63</b> | <b>Chicken Biryani</b><br><i>Basmati Reis mit Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und indischen Gewürzen dazu Raita</i><br><i>Basmati rice cooked with chicken, vegetables, delicately spiced, served with cucumber Raita</i> | <b>12,90</b> |
| <b>64</b> | <b>King Prawn Biryani</b><br><i>Basmati Reis mit Garnelen, frisches Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und indischen Gewürzen dazu Raita</i><br><i>Basmati rice cooked with Prawn, vegetables, delicately spiced, served with cucumber Raita</i>       | <b>16,90</b> |
| <b>65</b> | <b>Lamb Biryani</b><br><i>Basmati Reis mit Lammfleisch, frisches Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und indischen Gewürzen dazu Raita</i><br><i>Basmati rice cooked with lamb, vegetables, delicately spiced, served with cucumber Raita</i>           | <b>13,90</b> |

## *Fisch & Garnelen Spezialitäten*

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 66 Fisch Curry** **11,90**  
*Fisch gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen*  
*Fish cooked with onions, ginger, garlic and Indian spices*
- 67 Fisch Madras (scharf)** **13,90**  
*Eine Spezialität aus dem Süden Indiens, Fischfiletstücke gewürzt mit Senfkernen, Curryblättern und Kokosraspeln*  
*Fish pieces cooked in south Indian style, spiced with mustard, curry leaves and coconut*
- 68 King Prawn Curry** **19,50**  
*King-Garnelen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen*  
*King Prawn cooked with onions, ginger, garlic and Indian spices*
- 69 Prawn Tikka Masala** **19,90**  
*Garnelen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen*  
*Prawns cooked with onions, ginger, garlic and Indian spices*
- 70 Saag Prawn** **19,90**  
*Garnelen mit Spinat und Indischen Gewürzen*  
*Spinat with prawns and Indian spices*
- 71 Prawn Sabji** **19,90**  
*Prawn zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüse Zwiebeln Knoblauch und Tomaten*  
*Prawn cooked with a variety of fresh vegetables onions, garlic and tomatoes*

## *Veg. Currygerichte / Veg. Curry Dishes*

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 72 Gemischtes / Mixed veg. Curry (mittel scharf)** **10,90**  
*Verschiedene frische Gemüsesorten in Würzige Currysoße*  
*Mixed fresh vegetables prepared in medium spicy curry sauce*
- 73 Bhindi Masala** **12,90**  
*Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebel in Butter gebraten*  
*Fresh ladyfinger prepared with various spices sautéed in butter, garlic, onion*
- 74 Bengen Bharta (mittel scharf)** **10,90**  
*Gebackenes Auberginen, mit gedünsteten Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern*  
*Brinjal pulp simmered with onion and tomato, garnished with fresh herbs*
- 75 Paneer Tikka Masala (mittel scharf)** **12,90**  
*Im Tonofen gegrillte Käse stücke in Curry Masala geköchelt*  
*Tandoori grilled cheese pieces in curry masala sauce*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>76</b> | <b>Matter Paneer</b><br><i>Erbsen mit indischen hausgemachtem Frischkäse in Currysoße</i><br><i>Peas with homemade cheese in currysauce</i>   | <b>11,90</b> |
| <b>77</b> | <b>Aloo Gobhi Matter</b><br><i>Blumenkohl &amp; Kartoffeln mit Ingwer und Kräutern zubereitet</i><br><i>Cauliflower and potatoes with ginger and fresh herbs</i>  | <b>10,90</b> |
| <b>78</b> | <b>Frischkäse Saag / Saag Paneer</b><br><i>Indischer hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat zubereitet</i><br><i>Spinach leaves with potatoes and fresh vegetables</i>  | <b>11,90</b> |
| <b>79</b> | <b>Schwarz Linsen / Daal Makhani (mittels scharf / Medium hot)</b><br><i>Verschiedene Linsen, zusammen mit div. Gewürzen 24 stunden lang geköchelt und gekocht</i><br><i>Black lentils, simmered for 24 hrs in a herbal mix and then cooked</i> | <b>10,90</b> |
| <b>80</b> | <b>Linsengericht / Tarka Daal</b><br><i>Verschiedene Linsenarten mit indischen Gewürzen zubereitet</i><br><i>Different types of beans with Indian spices</i>  | <b>10,90</b> |
| <b>81</b> | <b>Chana Masala (mittel scharf / medium hot)</b><br><i>Kichererbsen in einer würzigen Zwiebel-Tomaten zubereitet</i><br><i>Chick peas done in a spicy onion-tomato masala Amritsar style</i>  | <b>10,90</b> |
| <b>82</b> | <b>Tinda Bhaji (mittel scharf / medium hot)</b><br><i>indisches Gemüse in einer pikanter Curry-Soße, dazu Tomaten, Paprika und Zwiebeln</i><br><i>Indian vegetables in a spicy curry sauce</i>  | <b>12,90</b> |
| <b>83</b> | <b>Malai Kofta (mild)</b><br><i>Hausgemachte Käsebällchen mit Kartoffeln, Cashew-Nüssen in Sahnecurrysauce</i><br><i>Selt made cheese with potatoes in Curry cream</i>  | <b>11,90</b> |

## *Thali Spezialitäten*

*Alle Thali Gerichte werden mit Basmati Reis, Roti und Raita serviert*

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>84</b> | <b>Vegetarian Thali (2 Personen)</b><br><i>Papadam, Palak Paneer, Gemüse des Tages, Kichererbsen und Nachtisch</i><br><i>Papadam, Palak Paneer, vegetable of the day, chickpeas and dessert</i>  | <b>29,80</b> |
| <b>85</b> | <b>Non-Vegetarian Thali (2 Personen)</b><br><i>Papadam, Curry-Lammkeule (ohne Knochen oder Hähnchen Curry, Subji (verschiedene Gemüse nach indischer Art), Chicken Spezial (Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse), Salat und Nachtisch</i><br><i>Papadam, lamb-curry (boneless lamb prepared with various vegetables) or chicken special, mixed vegetables, salad and dessert</i> | <b>34,90</b> |



## *Frische Naan von Lehmofen*

<b>86</b>	<b>Plain Naan</b> <i>Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot frisch aus dem Tandoori</i> <i>Bread of refined flour, Tandoor fresh</i>	<b>2,00</b>
<b>87</b>	<b>Tandoori Roti</b> <i>Gebackenes Roggenmehl-Fladenbrot frisch aus dem Tandoori</i> <i>Bread of wholemeal flour freshly backed in Tandoor</i>	<b>2,00</b>
<b>88</b>	<b>Butter Naan</b> <i>Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot frisch aus dem Tandoori mit Butter</i> <i>bestrichen</i> <i>Bread of refined flour, tandoor fresh, brushed with butter</i>	<b>2,50</b>
<b>89</b>	<b>Garlic Naan</b> <i>Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot mit Knoblauch, frisch aus dem Tandoori</i> <i>Tandoor fresh Naan with garlic</i>	<b>2,50</b>
<b>90</b>	<b>Keema Naan</b> <i>Mit Lammhackfleisch und Zwiebeln gefülltes Fladenbrot</i> <i>Tandoor fresh Naan bread stuffed with meat of lamb and onions</i>	<b>4,00</b>
<b>91</b>	<b>Lachha Parata</b> <i>Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken</i> <i>Flat round bread with wholemeal flour backed in butter</i>	<b>3,90</b>
<b>92</b>	<b>Onion Kulcha</b> <i>Mit Zwiebel gefülltes Weißmehl-Fladenbrot mit Butter bestrichen</i> <i>Whole wheat bread stuffed with onion-cuts, brushed with butter</i>	<b>3,90</b>
<b>93</b>	<b>Peshawari Naan</b> <i>Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot mit Trockenobst und Nüssen, frisch aus dem Tandoori</i> <i>Tandoor fresh Naan with dry fruits and nuts</i>	<b>3,90</b>
<b>94</b>	<b>Cheese Naan</b> <i>Gefülltes Fladenbrot mit indischem Frischkäse</i> <i>Tandoor fresh Naan bread stuffed with homemade cottage cheese</i>	<b>3,90</b>
<b>95</b>	<b>Aloo Paratha</b> <i>Vollkorn Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und in Butter gebraten</i> <i>Whole wheat bread with potato, brushed with butter</i>	<b>3,90</b>
<b>96</b>	<b>Pudina Paratha</b> <i>Vollkorn Fladenbrot gefüllt mit Minze und in Butter gebraten</i> <i>Whole wheat bread with Mint, brushed with butter</i>	<b>3,90</b>

## Beilagen

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>97 Boondi Raita</b>  | <b>3,50</b> |
| <i>Joghurt mit Kichererbsenbällchen</i><br><i>Curd with Boondi</i>  |             |
| <b>98 Dahi Bhalla</b>   | <b>3,90</b> |
| <i>Frittierte Kugeln aus Linsenbohne, gewürzt, gekocht und in Joghurt serviert</i><br><i>Deep fried balls of Lentils, spiced, cooked and served in yogurt</i> |             |
| <b>99 Mix Raita / Gurken Joghurt</b>  | <b>2,50</b> |
| <i>Gurkenstreifen in Joghurt mit geröstetem Kreuzkümmel gewürzt</i><br><i>Curd with cuts of cucumber flavoured with roasted cumin seeds</i>                   |             |
| <b>100 Bombay Aloo</b>  | <b>6,90</b> |
| <i>Kartoffeln in würziger Currysauce</i><br><i>Potatoes in spicy curry sauce</i>  |             |
| <b>101 Saag Aloo</b>  | <b>6,90</b> |
| <i>Spinat und Kartoffeln mit Tomaten und Sahne</i><br><i>Spinach and Potatoes with tomatoes and creamPotatoes in spicy curry sauce</i>                        |             |
| <b>102 Kreuzkümmel Reis / Jeera Rice</b>  | <b>4,00</b> |
| <i>Basmati Reis mit Kreuzkümmel</i><br><i>Basmati rice flavoured with cumin seeds</i>   |             |
| <b>103 Matter Pilau Reis</b>  | <b>4,90</b> |
| <i>Basmati Reis mit grünen Erbsen und Champignons</i><br><i>Basmati rice prepared with green peas and mushrooms</i>   |             |
| <b>104 Kashmiri Pilau Reis</b>  | <b>6,90</b> |
| <i>Reis mit Cashewnüssen, Kokosraspeln und Rosinen</i><br><i>Rice with cashew, coconut and raisins</i>  |             |

## Nachtisch

- |                           |  |             |
|---------------------------|--|-------------|
| <b>105 Ras Malai</b>      | <i>Dessert mit Indischem Frisch Käse</i>                     | <b>3,90</b> |
| <b>106 Gajar Ka Halwa</b> | <i>Süße Karotten-Milchpudding mit Mandel &amp; Kardamom</i>  | <b>3,50</b> |
| <b>107 Mango Cream</b>    | <i>Köstliche Indische Mangocreame aus frischer Mango</i>     | <b>3,50</b> |
| <b>108 Gulab Jamun</b>    | <i>Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker</i>              | <b>3,50</b> |
| <b>109 Kulfi</b>          | <i>(Saisonal) Indisches Eis in verschiedenen Variationen</i> | <b>3,50</b> |

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

## *Indische Alkoholfreie Getränke*

<b>110</b>	<b>Nimbu Pani</b> <i>Fresh Lime Soda</i>	0,5l	<b>3,90</b>
<b>111</b>	<b>Mango Lassi</b> <i>Joghurt, Milch, Mango</i>	0,3l 0,5l	<b>2,90</b> <b>3,90</b>
<b>113</b>	<b>Bananen Lassi</b> <i>Joghurt, Milch, Banane</i>	0,3l 0,5l	<b>2,90</b> <b>3,90</b>
<b>115</b>	<b>Sweet Lassi</b> <i>Joghurt, Milch, Zucker</i>	0,3l 0,5l	<b>2,90</b> <b>3,90</b>
<b>117</b>	<b>Salted Lassi</b> <i>Joghurt, Milch, Salz</i>	0,3l 0,5l	<b>2,90</b> <b>3,90</b>
<b>119</b>	<b>Mango Juice</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>120</b>	<b>Lychee Saft</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>121</b>	<b>Guaven Saft</b>	0,2l	<b>2,50</b>

## *Wärme Getränke*

<b>122</b>	<b>Punjabi Chai</b> (Kännchen/ Pot) <i>Kännchen Milchtee mit Kardamom / Pot of tea with cardamon</i>		<b>3,90</b>
<b>123</b>	<b>Kashmiri Chai</b> (Kännchen/ Pot) <i>Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom Pot of black tea with cinamon, cloves and cardamon</i>		<b>3,50</b>
<b>124</b>	<b>Teeauswahl</b> (Kännchen/ Pot) <i>Schwarzer Tee, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Jasmin, Darjeeling</i>		<b>3,00</b>
<b>125</b>	<b>Kaffe ***</b>		<b>2,50</b>
<b>126</b>	<b>Espresso ***</b>		<b>2,20</b>
<b>127</b>	<b>Espresso Doppelt ***</b>		<b>2,90</b>
<b>128</b>	<b>Milch Kaffee</b>		<b>2,90</b>
<b>129</b>	<b>Latte Macchiatto ***</b>		<b>3,50</b>
<b>130</b>	<b>Cappuccino ***</b>		<b>2,90</b>

\*\*\* Koffeinhaltig

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>131</b>	<b>Selter</b>	0,25l 0,75l	<b>2,00</b> <b>5,00</b>
<b>133</b>	<b>Eis Tee</b>	0,3l 0,4l	<b>2,50</b> <b>3,00</b>

<b>135</b>	<b>Cola ***</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>137</b>	<b>Cola Light ***</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>139</b>	<b>Sprite *</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>141</b>	<b>Fanta *</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>143</b>	<b>Spezi */***</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>145</b>	<b>Apfelsaft Klar</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>147</b>	<b>Apfelsaft Schorle</b>	0,3l	<b>2,50</b>
		0,4l	<b>3,00</b>
<b>149</b>	<b>Bananen Saft</b>	0,3l	<b>3,00</b>
<b>150</b>	<b>Orangen Saft</b>	0,3l	<b>3,00</b>
<b>151</b>	<b>Ananas Saft</b>	0,3l	<b>3,00</b>
<b>152</b>	<b>Kirch Saft</b>	0,3l	<b>3,00</b>
<b>153</b>	<b>KiBa Saft</b>	0,3l	<b>3,00</b>
<b>154</b>	<b>Red Bull</b>	0,25l	<b>2,90</b>
<b>155</b>	<b>Schweppes Bitter Lemon **</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>156</b>	<b>Schweppes Ginger Ale **</b>	0,2l	<b>2,50</b>
<b>157</b>	<b>Schweppes Tonic Water **</b>	0,2l	<b>2,50</b>

\* mit Farbstoff \*\* chininhaltig \*\*\* koffeinhaltig

## *Bier*

<b>158</b>	<b>King Fisher Indian Bier (Saisonal)</b>	0,33l	<b>3,50</b>
<b>159</b>	<b>Schmucker Pilsner vom Fass</b>	0,3l	<b>2,90</b>
		0,5l	<b>3,90</b>
<b>161</b>	<b>Radler</b>	0,3l	<b>2,90</b>
		0,5l	<b>3,90</b>
<b>163</b>	<b>Schmucker Alkoholfrei Pils</b>	0,33l	<b>2,90</b>
<b>164</b>	<b>Schmucker Alkoholfreies Weizen</b>	0,5l	<b>3,50</b>
<b>165</b>	<b>Schmucker Weizen Weißbier Hell</b>	0,5l	<b>3,50</b>
<b>166</b>	<b>Schmucker Weißbier Dunkel</b>	0,5l	<b>3,50</b>
<b>167</b>	<b>Schmucker Weißbier Kristallweizen</b>	0,5l	<b>3,50</b>

## *Apfelwein*

<b>168</b>	<b>Pur oder gespritzt</b>	0,25l	<b>2,50</b>
		0,5l	<b>3,50</b>

## *Cocktail Alkoholfrei*

<b>170</b>	<b>Coconut Dream</b> <i>Coconut, Orangensaft, Ananassaft, Sahne</i>	<b>5,90</b>
<b>171</b>	<b>Capirinha Bowlefree</b> <i>Limetten, Rohrzucker, Gingerale, Sodawasser</i>	<b>5,90</b>
<b>172</b>	<b>Indian Style</b> <i>Lycheesaft, Guavasaft, Mangosaft, Bananesaft, Grenadine *</i>	<b>5,90</b>

## *Cocktail*

<b>173</b>	<b>Caipirinha</b> <i>Limetten, Braun Zucker, Cachaca</i>	<b>6,90</b>
<b>174</b>	<b>Mojito</b> <i>Lime, Mint, White Sugar, Lime Juice, White Rum, Soda</i>	<b>7,50</b>
<b>175</b>	<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila, Leamon, Orangen Juice, Ananassaft, Grenadine *</i>	<b>6,90</b>
<b>176</b>	<b>Style of India Spezial</b> <i>Mangolikör, Bacardi Rum, Kokoscream, Mangosaft, Sahne</i>	<b>7,90</b>

\* mit Farbstoff

## *Aperitif*

<b>177</b>	<b>Martini Bianco</b>	4cl	<b>3,50</b>
<b>178</b>	<b>Martini Rosso</b>	4cl	<b>3,50</b>
<b>179</b>	<b>Campari Soda</b>	4cl	<b>3,90</b>
<b>180</b>	<b>Campari Orange</b>	4cl	<b>3,90</b>
<b>181</b>	<b>Prosecco mit</b> <i>Aperihohl – Holunder – Mango – Kassissée</i>	1cl	<b>3,50</b>

## *Cognac*

<b>182</b>	<b>Remy Martini V.S.OP</b>	2cl	<b>3,00</b>
<b>183</b>	<b>Hennessy V.S</b>	2cl	<b>3,00</b>

## *Digestif*

<b>184</b>	<b>Indischer Mangoschnaps</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>185</b>	<b>Arerna</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>186</b>	<b>Ramazotti</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>187</b>	<b>Grappa</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>188</b>	<b>Fernet Branca</b>	2cl	<b>2,50</b>

## *Spiritousen*

<b>189</b>	<b>Indischer Rum (Old Monk)</b>	2cl	<b>4,50</b>
<b>190</b>	<b>Bacardi</b>	2cl	<b>3,00</b>
<b>191</b>	<b>Bombay Sapphire Gin</b>	2cl	<b>3,00</b>
<b>192</b>	<b>Wodka Absolut</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>193</b>	<b>Taquila</b>	2cl	<b>3,00</b>

## *Whisky*

<b>194</b>	<b>Indien Whisky</b>	2cl	<b>3,90</b>
<b>195</b>	<b>Jack Daniels</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>196</b>	<b>Balantine</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>197</b>	<b>Jim Beam</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>198</b>	<b>Johnie Walker Red Label</b>	2cl	<b>4,00</b>
<b>199</b>	<b>Johnie Walker Black Label</b>	2cl	<b>6,50</b>
<b>200</b>	<b>Chivas Regal</b>	2cl	<b>6,50</b>
<b>201</b>	<b>Dimple</b>	2cl	<b>6,00</b>
<b>202</b>	<b>Glenfiddich</b>	2cl	<b>6,50</b>
<b>203</b>	<b>Tullmore Dew</b>	2cl	<b>5,50</b>

## *Long Drinks*

<b>204</b>	<b>Gordon's Gin Tonic</b>	0,25l	<b>4,90</b>
<b>205</b>	<b>Smirnoff Vodka Leamon</b>	0,25l	<b>5,00</b>
<b>206</b>	<b>Smirnoff Vodka Red Bull</b>	0,25l	<b>5,50</b>
<b>207</b>	<b>Jack Daniel's Cola</b>	0,25l	<b>5,50</b>
<b>208</b>	<b>Bacardi Cola</b>	0,25l	<b>5,50</b>

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

# Offene Weine

## WEISSWEINE 0,2l

### Baden

- 210 Grauburgunder, Wasenweiler 4,00**  
*Ein goldgelbfarbener, voller, kräftige, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern*

### Rheingau

- 211 Riesling, trocken, Weingut Balthasar Ress 3,90**  
*Feingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling mit dezenter Säure*

### Frankreich

- 212 Chardonnay, trocken, Pierre & Remy Gauthier 3,90**  
*helles Grüngelb, klassischerer Burgunderduft, feine, spritzig, leichte Mandeltöle*

## ROTWEINE 0,2l

### Spanien

- 213 Tempranillo, Merlot, Syrah, Lopez Mecier Cal y Canto 3,90**  
*Ein Wein für jeden Tag. Fruchtig, frisch und weich im Geschmack. Beerig im Aroma. Durch seine wunderschöne frische Frucht ist er auch leicht gekühlt ein toller Hochgenuss*

### Frankreich

- 214 Merlot, Syrah & Cabernet 4,00**  
*Chavel Rouge, Vin de Pays d' Oc*  
*Fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein aus Südfrankreich*

### Chile

- 215 Caberner Sauvignon, Tocornal Cono Sur, Central Valley 4,00**  
*Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen, harmonische Struktur, reifes Tannin*

## ROSEWEIN 0,2l

### Frankreich

- 216 Chavel Rose, Chinsault und Syrah 3,90**  
*Reizvolle, frische, saftige Frucht und lebendige Art*

## Flaschenweine Wei

- |            |   |                       |
|------------|---|-----------------------|
| <b>217</b> | <b>Weingut Bischel</b><br><i>Weißburgunder QbA trocken, Rheinhessen</i><br><i>Intensive Ananasaromen verbunden mit gelben Früchten</i><br><i>Im Geschmack vollmundig, Aromen von Quitte und Birnen mit viel Frische</i> | 0,75l<br><b>18,50</b> |
| <b>218</b> | <b>Weingut Weinreich, Grauburgunder QbA trocken Basis</b><br><i>Exotischer Duft, kandierte Früchte, lebendige Säure. Elegant und wunderbar mineralisch. Der Name des Weinguts ist hier Programm.</i>                    | <b>19,00</b>          |
| <b>219</b> | <b>Weingut Sohns, Riesling SE trocken, Rheingau</b><br><i>Klassischer, sehr schöner Rheingauriesling von einem jungen Winzer. Sehr elegante Säure, Aprikosen und Weinbergspfirsicharomen, klar und saftig.</i>          | <b>17,90</b>          |
| <b>220</b> | <b>Ca` de` Rocchi, Lugana DOC Gardsee, Italien</b><br><i>Intensives und anhaltendes Bukett mit Nuancen von grünem Apfel und frischen Kräutern, zart mit fruchtigen Komponenten</i>                                      | <b>18,50</b>          |

## Flaschenweine Rot

- |            |   |                       |
|------------|---|-----------------------|
| <b>221</b> | <b>Contrada, San Felice, Toscana Italien</b><br><i>Eine Cuvee aus Merlot und Sangiovese. Der Wein zeigt eine fruchtbetonte und frische Nase von Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, etwas Kräuter und zarte Schokoladennoten. Am Gaumen saftig, mitteltgewichtig, mineralisch, feinwürzig, schöne Frucht, samtene Tannine und ein langer Nachhall</i> | 0,75l<br><b>16,50</b> |
| <b>222</b> | <b>Casa Vinicola Callatrasi, Terre di Montelusa</b><br><i>Reserva, Apulien</i><br><i>Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher und von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack sind die inneren Werte dieser Riserva aus der sonnenverwöhnten apulischen DOC-Region Brindisi.</i>  | <b>18,50</b>          |
| <b>223</b> | <b>Chateau La Freynelle, Bordeaux AOC, Frankreich</b><br><i>Der Kalkstein-Lehmboden von Château La Freynelle verleiht diesem Wein seinen Charakter. Komplexe Tannine und Aromen von reifen, roten Früchten ( schwarze Johannisbeere, Brombeere) zeichnen ihn aus. Wunderbar fruchtig.</i>   | <b>19,50</b>          |
| <b>224</b> | <b>Weingut Winter, Rotweincuvee &lt;&lt; Einstieg &gt;&gt;</b><br><i>Rot, Rheinhessen</i><br><i>Rotweincuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Frühburgunder.</i><br><i>Tiefrot mit violetten Reflexen, Im Duft betörende Beerenaromen nach reifen Waldhimbeeren. Im Geschmack bezaubern saftige Kirsch und Beerenaromen.</i>                        | <b>17,50</b>          |

## Flaschenweine Rose

- |            |   |                       |
|------------|---|-----------------------|
| <b>225</b> | <b>Reserve du Cochonnet Rose</b><br><i>Kommt mit einer frisch spritzigen Aromantik mediterraner Kräuter, Gewürze und Südfrüchten ins Glas. Am Gaumen ist der Wein ebenfalls feinfruchtig und leicht würzig.</i> | 0,75l<br><b>18,50</b> |
|------------|---|-----------------------|