

## Suppen

- Dal soup** <sup>7</sup>  
Linsensuppe mit Kräutern und Gewürzen 4,90 €
- Tomato soup** <sup>1,7</sup>  
Exotische Tomatensuppe mit Sahne verfeinert 4,90 €

## Salate

- Prawn salad** <sup>4,7</sup>  
Frischer Salat mit würzigen Tandoori - Garnelen und Papad 11,90 €
- Paneer tikka salad** <sup>8</sup>  
Frischer Salat mit mariniertem indischen Käsewürfeln und Nüssen 9,90 €

## Vegetarische Vorspeisen

<b>Masala papadam</b> Zwiebeln, Koriander, Tomaten und Chili auf knusprigem Linsenbrot	4,90 €
<b>Pani Puri</b> <sup>1</sup> Frittierte Teigbällchen, gefüllt mit Kartoffel, Kichererbsen und Minzwasser	5,50 €
<b>Onion bhaji</b> <sup>1</sup> Frittierte Zwiebelscheiben paniert in Kichererbsenmehl	5,90 €
<b>Paneer pakora</b> <sup>1,7</sup> Frittierte indische Käsewürfel paniert in Kichererbsenmehl	6,90 €
<b>Kala chane Kabab</b> Gehackte schwarze Kichererbsen, gewürzt und gebraten	5,90 €
<b>Jahangiri paneer Kabab</b> <sup>7</sup> Marinierte hausgemachte Käsewürfel mit Joghurt Sahne und Koriander	6,90 €

## Vorspeisen

<b>Amritsari fish pakora</b> <sup>1,4</sup> In Kichererbsenmehl paniertes Fisch, gewürzt mit Ingwer und Knoblauchpaste	7,90 €
<b>Chicken Tikka</b> <sup>7</sup> Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegart	7,50 €
<b>Chicken malai Kabab</b> <sup>7,8</sup> Mit Cashewpaste und Sahne mariniertes Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegart	7,90 €
<b>Seekh Kabab</b> <sup>3</sup> Lammhack mit Zwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch im Lehmofen gegart	8,90 €
<b>Tandoori Jhinga</b> <sup>4,7</sup> Garnelen mariniert mit Knoblauchpaste, Zitrone und garam masala im Lehmofen gegart	9,90 €

## Beilagen

Tandoori Roti - Vollkornbrot 1	3,00 €
Tandoori butter Roti - Vollkornbrot mit Butter 1,7	3,50 €
Laccha parantha - indisches Fladenbrot 1,7	3,90 €
Naan - klaschisch 1,7	3,00 €
Butter Naan - mit Butter 1,7	3,50 €
Garlic Naan - mit Knoblauch 1,7	3,90 €
Onion Naan - mit Zwiebeln 1,7	3,90 €
Stuffed cheese Naan - mit Käse 1,7	4,20 €
Stuffed Veg Naan - mit Gemüse 1,7	4,20 €
Raita 7 Indischer Joghurtdip	3,00 €
Pineapple Raita 7 Indischer Joghurtdip mit Ananas	3,90 €
Spicy Boondi Raita 7 Indischer Joghurtdip mit Kugeln aus Kichererbsenmehl, pikant	3,50 €

# Biryani

Ein berühmtes Gericht des indischen Subkontinents, das auf der ganzen Welt beliebt ist. Biryani wird aus Basmatireis zubereitet, mit mehreren Gewürzen vermischt und auf besondere Weise gekocht. Es wird mit Raita serviert. ( indischer Joghurtdip )

**Veg biryani** <sup>7,8</sup>  
mit verschiedenem Gemüse

14,50 €

**Chicken biryani** <sup>7,8</sup>  
Hänchenbrustfilet

15,90 €

**Prawn biryani** <sup>7,8</sup>  
mit Garnelen

18,90 €

**Lamb biryani** <sup>7,8</sup>  
mit Lammfleisch

17,90 €

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

## Vegan

<b>Sabz - e - khajana</b> 8 Saisonales Gemüse in Tomaten - Zwiebelsoße	11,90 €
<b>Vegetable xacuti</b> 8 Saisonales Gemüse in cremig - würziger Kokosmilchsoße	11,90€
<b>Aloo baingan</b> 8 Kartoffeln und Auberginen gebraten in pikanter Zwiebeln - Tomaten - Masalasoße	12,90 €
<b>Aloo gobhi</b> 8 Blumenkohl mit Kartoffeln in einer Gewürzmischung	12,90 €
<b>Aloo palak</b> 8 Zarte Kartoffeln mit Spinatsoße	12,50€
<b>Dal tadka</b> Gekochte gelbe Linsen, verfeinert mit Kurkuma und Knoblauch	11,50 €

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

# Vegetarisch

<b>Malai kofta</b> <sup>1,7,8</sup> Gemüseknödel in cremiger Sahnesoße	12,90 €
<b>Mushroom e mumtaj</b> <sup>7,8</sup> Champignons und Erbsen in Cashew - Sahnesoße	12,90 €
<b>Navratan korma</b> <sup>7,8</sup> Cremiges Curry aus 9 Zutaten Gemüse, Trockenfrüchte, Nüsse und frische Früchte	12,50 €
<b>Methi malai paneer</b> <sup>7,8</sup> Bockshornkleebblätter mit hausgemachtem Käse in einer cremigen Soße	13,50 €
<b>Dal makhni</b> <sup>7</sup> Schwarze Linsen in Butter und Sahne auf schwacher Hitze gekocht	12,90 €
<b>Karahi paneer</b> <sup>7,8</sup> Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in Kadai masala	13,50 €
<b>Paneer Rakra</b> <sup>7,8</sup> Hausgemachter Käse in Spezialsoße des Küchenchefs	13,90 €
<b>Paneer butter masala</b> <sup>7,8</sup> Hausgemachter Käse in Butter - Tomaten - Sahnesoße	13,50 €
<b>Palak paneer</b> <sup>7,8</sup> Hausgemachter Käse in cremiger Spinatsoße	13,50 €

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

## Hähnchen

<b>Butter chicken</b> <sup>7,8</sup> Hänchenbrustfilet in feiner Tomaten - Buttersoße	14,50 €
<b>Chicken tikka masala</b> <sup>7,8</sup> mariniertes Hänchenbrustfilet im Lehmofen gegart in einer Zwiebel - Tomaten - Sahnesoße	14,50 €
<b>Chicken korma</b> <sup>7,8</sup> Hänchenbrustfilet mit Kokos in Cashew - Sahnesoße	14,50 €
<b>Chicken Afghani malai</b> <sup>7,8</sup> mit Cashew mariniertes Hänchenbrustfilet im Lehmofen gegart in Safransoße	14,90 €
<b>Chicken Mango</b> <sup>7,8</sup> Hänchenbrustfilet in Mango Joghurtssoße	14,50 €
<b>Chicken Kerala curry</b> <sup>8</sup> Hänchenbrustfilet in gerösteter Gewürzmischung, Chili und Kokosmilch	14,90 €
<b>Chicken vindaloo</b> <sup>8</sup> Hänchenbrustfilet in roter süß - saurer Kokossoße, sehr scharf	14,50 €

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

## Lamm

<b>Lamb do Piazza</b> <sup>8</sup> Lammfleisch in geschmorten Zwiebeln, Püree und Gewürzen	15,90 €
<b>Lamb kofta curry</b> <sup>7,8</sup> Lammhackbällchen in Safransoße	16,50 €
<b>Lamb palak</b> <sup>7,8</sup> Lammfleisch mit Knoblauch in Spinatsoße	15,50 €
<b>Lamb lababdar</b> <sup>7,8</sup> Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in cremiger Tomatensoße	15,50 €
<b>Lamb vindaloo</b> <sup>8</sup> Lammfleisch in roter süß - saurer Kokossoße, sehr scharf	15,50 €
<b>Lamb pasanda</b> <sup>7,8</sup> Lammfleisch in milder Cashew - Joghurtsoße	15,90 €

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

## Fisch

<b>Prawn butter masala</b> <sup>4,7,8</sup> Garnelen in feiner Tomaten - Buttersoße	18,50 €
<b>Prawn Kerala curry</b> <sup>4,8</sup> Garnelen in gerösteter Gewürzmischung, Chili und Kokosmilch	18,90 €
<b>Fish Kerala curry</b> <sup>4,8</sup> Fisch in gerösteter Gewürzmischung, Chili und Kokosmilch	17,50 €
<b>Kashmiri fish curry</b> <sup>4,7</sup> Fisch mit Ingwer, Fenchel und Asafoetida in Tomatensoße	16,90 €

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

## Dessert

<b>Gulab jamun</b> <sup>1,7</sup> frittierte Teigbällchen in süßem Sirup mit Milch	4,90 €
<b>Mango kulfi</b> <sup>7,8</sup> hausgemachtes Mangoeis	5,50 €
<b>Pista kulfi</b> <sup>7,8</sup> hausgemachtes Pistazieneis	6,50 €

### Zusatzstoffe

a koffeinhaltig, b mit Farbstoff, c Chininhaltig, d mit Süßungsmitteln,  
e mit Konservierungsstoffen, f mit Antioxidationsmitteln, g mit Sulfiten

### Allergenbezeichnung

- 1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich z. B. Roggen, Hafer, Gerste
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, namentlich z.B. Cashewkerne, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/Kg oder 10mg/l

## Aperitif

Aperol Spritz		6,50 €
Aperol, Prosecco, Soda <sup>b,c</sup>		
Campari Spritz		6,50 €
Campari, Prosecco, Soda		
Lillet Wild Berry		6,50 €
Lillet blanc, Wild Berry		
Hugo		6,50 €
Prosecco, Holunder, Limette, Minze <sup>g</sup>		
Prosecco	0,1 Ltr.	4,00 €
Martini bianco <sup>g</sup>	5 cl	4,50 €
Martini rosso	5 cl	4,50 €

## Biere

Krombacher Pils vom Fass	0,3 Ltr.	3,20 €
Krombacher Pils vom Fass	0,5 Ltr.	4,70 €
Alster vom Fass	0,3 Ltr.	3,20 €
Alster vom Fass	0,5 Ltr.	4,70 €
Krombacher Hefe Weizen	Fl. 0,5 Ltr.	4,70 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5 Ltr.	4,70 €
Krombacher Weizen dunkel	Fl. 0,5 Ltr.	4,70 €
Krombacher Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 Ltr.	3,20 €
Indisches Lager Bier	Fl. 0,33 Ltr.	4,00 €
Vitamalz	Fl. 0,33 Ltr.	3,20 €

## Säfte - Nektare - Schorlen

	0,2 Ltr.	0,4 Ltr.
Apfelsaft	2,80 €	4,80 €
Orangesaft	2,80 €	4,80 €
Kirsche - Nektar	2,80 €	4,80 €
Maracuja - Nektar	2,80 €	4,80 €
Rhabarber - Nektar	2,80 €	4,80 €
Mango - Nektar <sup>b,f</sup>	2,80 €	4,80 €
Guave Fruchtsaftgetränk <sup>b,f</sup>	2,80 €	4,80 €

## Softdrinks

Apollinaris Selection	Fl. 0,25 Ltr.	2,70 €
Apollinaris Selection	Fl. 0,75 Ltr.	5,90 €
Apollinaris Vio	Fl. 0,25 Ltr.	2,70 €
Apollinaris Vio	Fl. 0,75 Ltr.	5,90 €
Fresh Lime Soda	0,3 Ltr.	3,50 €
Coca Cola <sup>a,b</sup>	Fl. 0,33 Ltr.	3,40 €
Cola Zero <sup>a,b,d</sup>	Fl. 0,33 Ltr.	3,40 €
Fanta <sup>b,f</sup>	Fl. 0,33 Ltr.	3,40 €
Sprite	Fl. 0,33 Ltr.	3,40 €
Mezzo Mix <sup>a,b</sup>	Fl. 0,33 Ltr.	3,40 €
Schweppes	Fl. 0,2 Ltr.	2,90 €

Bitter Lemon<sup>c</sup>, Ginger Ale, Tonic Water<sup>c</sup>



## Lassi

Mango Lassi	4,00 €
Coconut Lassi	4,00 €
Rose Lassi	4,00 €
Masala Chaas	4,00 €

## Heissgetränke

Espresso <sup>a</sup>	2,70 €
Kaffee Crema <sup>a</sup>	3,00 €
indischer Filterkaffee <sup>a</sup>	4,00 €
Cappuccino <sup>a</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>a</sup>	4,00 €
Turmeric Milk Latte	4,00 €

## Tee

schwarzer Tee	3,00 €
grüner Tee	3,00 €
Pfefferminz Tee	3,00 €
Ingwer Tee	3,50 €
indischer Tee	4,00 €



## Longdrinks 4cl

Gin Tonic <sup>c</sup>	7,90 €
Rum Cola <sup>a,b,e</sup>	7,50 €
Whisky Cola <sup>a,b</sup>	7,50 €
Wodka Lemon <sup>c</sup>	7,90 €
Wodka Orange	7,90 €

## Digestiv 2cl

Jägermeister	35 %	3,50 €
Averna	29 %	3,50 €
Williams Birne	40 %	4,00 €
Old Monk Rum	42,8 %	4,00 €
Mango Likör	24 %	3,50 €