

Side Dishes . Beilagen

120	Pilao Rice, Biryani Rice	3.50
121	Naan, Fladenbrot aus Weizenmehl / Roti / aus Roggenmehl leavened bread of fine flour wohlegrain	2.00
122	Garlic Naan / Cheese Naan Knoblauch Naan Käse	2.80
123	Peshawari Naan, Nussbrot / nut bread	3.50
124	Alu Paratha, in Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln butter rich bread stuffed with spicy potatoes	4.50
125	Raita, Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern cool whipped yogurt with cucumber, onions and various herbs	5.00
126	Mixed Vegetables, Gemüse-Curry	7.50
127	Masala Potatoes, Kartoffel-Curry	7.50
128	Palak Bhaji, Blattspinat / spinach	7.50
129	Mixed Salad	5.50

Desserts

140	Firni, Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien bio-milk pudding with rosewater, almonds, pistachio	7.00
141	Fruit Salad, exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanilleeis exotic fruit salad with fresh fruits and vanilla ice cream	7.50
142	Gulab Jaman, flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup sweet balls made from khoya	7.00
143	Rass Malai, leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch Creme mit Pistazien - sehr erfrischend, gekühlt ein Hochgenuss fresh milk cheese flavoured with pistachio, very refreshing	7.00
144	Mango Dream, Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree vanilla ice cream, glacee with mango	7.50
145	Buffalo Milk Kulfi, hausgem. Eisspezialität / home made ice cream	7.50

Verehrter Gast,

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

N. H. Chaudhary

Soups and Appetizers . Suppen und Vorspeisen

1	Pappadams , knusperig gebackene Cracker aus Linsenmehl baked lentil crackers	2.00
2	Mulligatawny , Linsensuppe nach südindischer Art the famous south indian potage, simmered with lentils and spices	5.80
3	Chicken Ginger Soup Hühnersuppe	5.80
4	Samosa, Pakoras , Gemüsevariation ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig, dazu reichen wir eine Fleisch- oder Gemüsepastete meat or vegetable samosa and vegetable fried with gramflour	8.00
5	Murgh Tikka , zartes Hähnchenbrust Filet im Tandoor gegart boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven	8.50
6	Prawn Cocktail , Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail-Sauce prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce	8.50
7	Royal Prawns pikant gebackene Riesengarnelen mit exotischen Dips grilled king prawns served with exotic dips	13.50
8	Onion Bhaji , Zwiebelringe ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig onion rings fried with gramflour	8.00
9	Keema Naan im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch leavened bread stuffed with minced meat	7.50
10	Dahi Bundi , ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce bundi in spicy yogurt sauce	7.00
11	Gemischte Vorspeise , für eine Person, for one person	11.50

Vegetarian

110	Sabzi Korma , frische Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen und Sahne mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and cream	15.50
111	Palak paneer , hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern der saison home made cheese with spinach, onions, tomatoes, yogurt and spices	15.00
112	Shahi Paneer Masala , hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahne-Sauce fresh home made cheese cooked in tomatoes an cream sauce	15.50
113	Bengen Bharta , Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten aubergine grilled in tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic	15.50
114	Mixed Vegetables , Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse mixed fresh vegetables in currysauce	15.00
115	Bhindi , frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices	15.00
116	Tarka Daal , Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch yellow lentils with in butter sauted onions and garlic	14.50
117	Alu Channa Masala , Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce chickpeas and potatoes in curry sauce	14.50

Seafood . Meeresfrüchte

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | Fish Mango Curry , Filet vom weißen Heilbutt in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mango
halibut filet in a delicately flavoured sauce with mango | 24.50 |
| 91 | Fish Masala , Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
halibut filet with onions, garlic, ginger and spices | 24.50 |
| 92 | Fish Korma , Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
salmon fillet in a mild sauce from spices, cream, almonds, and cashew nuts | 20.50 |
| 93 | Prawn Masala , Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
king prawns with oriental spices | 26.50 |
| 94 | Tandoori Prawns , Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, eine exquisite Spezialität aus dem Indus-Tal, im Tandoor gegart
king prawns, marinated in a secret formula, known only to the people of the indus valley, cooked in tandoor | 27.50 |
| 95 | Tandoori Salmon , zartes Lachsfilet mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor | 19.50 |
| 96 | Halibut Tikka , Filet vom weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut filet marinated and roasted in tandoor | 28.50 |
| 97 | Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut, salmon and king prawns marinated and tandoori roasted | 28.50 |

Tandoori Specialities . Tandoor Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzieht.
the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour it gives to variety of meat and bread

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | Chicken Tikka , zartes Hähnchenbrust Filet nach einer 24-stündigen Marinade im Tandoor gegart
chicken fillet, marinated for 24 hours and roasted in tandoor | 19.50 |
| 22 | Lamb Tikka , saftig mariniertes Lammrücken Filet, im Tandoor gegart
tandoori roasted lamb fillet | 25.50 |
| 23 | Lamb Chops , Lammcarrée mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor gegart
tandoori roasted lamb chops | 26.50 |
| 24 | Beef Tikka , saftig marinierte Rinderfiletstücke, im Tandoor gegart
tandoori roasted beef fillet | 26.50 |
| 25 | Tandoori Mix , Komposition aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
a platter of assorted tandoor delicacies | 27.50 |
| 26 | Halibut Tikka , Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut-fillet marinated and roasted in tandoor | 28.50 |
| 27 | Tandoori Salmon , Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor | 19.50 |
| 28 | Tandoori Prawns , Garnelen mariniert nach Art des Hauses; eine exquisite Spezialität aus dem Indus-Tal, im Tandoor gegart
king prawns, marinated in a secret formula, known only to the people of the indus valley | 27.50 |
| 29 | Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut, salmon and king prawns marinated and roasted in tandoor | 28.50 |

Chicken . Huhn

- | | | |
|----|--|-------|
| 31 | Chicken Korma , ein Gericht aus der Königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln Kokos und Cashew-Kernen
a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts | 18.50 |
| 32 | Chicken Dansek , Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und frischer Ananas
chicken in an exotic combination of spices, lentils, cream, pineapple | 18.50 |
| 33 | Palak Murgh , Hähnchenbrust Filet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices | 18.50 |
| 34 | Chicken Tikka Masala , im Tandoor gebackenes Hähnchenbrust Filet, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tandoori baked chicken fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt | 19.50 |
| 35 | Karahi Murgh , Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander im Karahi zubereitet
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices | 19.50 |
| 36 | Butter Chicken , im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Sahne-Sauce, verfeinert mit Butter
tandoori baked chicken in oriental spices with butter and cream sauce | 19.50 |
| 37 | Chicken Vindaloo , gebratenes Hähnchenbrust Filet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlener Granatapfelkernen und Chilies
chicken fillet cooked in a tangy piquant sauce | 18.50 |
| 38 | Chicken Jalfrazie , Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce
chicken cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum and carrots | 18.50 |
| 39 | Chicken Chilli Masala , Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Ingwer, gebraten in einer speziellen roten Chilli Sauce
chicken with onions and ginger, served in a special red chili sauce | 18.50 |

Lamb . Lamm

51	Lamb Tikka Masala , Lammrücken Filet aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt	24.00
52	Rogan Josh – traditionelles Rezept aus Kashmir; Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies lamb with cardamon, ginger, cinamon and kashmiri chilies	20.50
53	Lamb Vindaloo , gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen und Chilies lamb in a tangy piquant sauce	19.50
54	Champ Masala , butterzartes Lammrücken Filet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs	24.50
55	Lamb Karahi , Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenden Gewürzen und frischen Kräutern, lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs	20.50
56	Palak Gosht , Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices	19.50

Beef . Rindfleisch

71	Beef Tikka , saftig marinierte Rinderfilet-Stücke im Tandoor gegart, auf knusperigem Gemüse tandoori grilled beef fillet on roasted vegetable	26.50
72	Beef Tikka Masala , Rinderfilet-Stücke im Tandoor gegart, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce tender baked beef fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt	25.50
73	Beef Bhuna , Rinderfilet-Stücke zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs	25.50