

## 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 • APPETIZERS

- |   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | <b>PAPPADUMS &amp; CHUTNEYS</b>                                    | 3  |
|   | Cracker aus Linsenmehl<br>baked lentil crackers   |    |
| 2 | <b>MULLIGATAWNY</b>    | 6  |
|   | Linsensuppe nach südindischer Art<br>lentil soup South Indian style   |    |
| 3 | <b>CHICKEN GINGER SOUP</b>  | 6  |
|   | Hühnersuppe mit Ingwer  |    |
| 4 | <b>SAMOSAS, PAKORAS</b> <sup>g</sup>                             | 9  |
|   | Gemüsevariation, gebacken in Kichererbsenteig, Fleisch- oder Gemüse-Pastete<br>vegetable variation, baked in chickpea dough, meat or vegetable pâté |    |
| 5 | <b>MURGH TIKKA</b> <sup>g</sup>   | 9  |
|   | Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor<br>chicken breast fillet from the Tandoor  |    |
| 6 | <b>ONION BHAJI</b>   | 8  |
|   | Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig<br>onion rings fried with gramflour   |    |
| 7 | <b>KEEMA NAAN</b> <sup>a, d, g, i</sup>   | 8  |
|   | Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch<br>flatbread filled with minced meat   |    |
| 8 | <b>BOONDI RAITA</b> <sup>d</sup>  | 8  |
|   | Kichererbsenteig-Perlen, pikante Joghurtsauce<br>Chickpea dough pearls, spicy yogurt sauce  |    |
| 9 | <b>MUGHLAI PRAWNS</b> <sup>c, g</sup>   | 14 |
|   | Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili<br>Tandoori prawns with mango, ginger, chillies  |    |

## TANDOORI SPECIALITIES

21	<b>CHICKEN TANDOORI</b> <sup>g</sup> nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade	19.5
22	<b>LAMB TIKKA</b> <sup>g</sup> mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	27.5
23	<b>BEEF TIKKA</b> <sup>g</sup> marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	28.5
24	<b>TANDOORI MIX</b> <sup>b, g</sup> Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter Chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	28.5
25	<b>HALIBUT TIKKA</b> <sup>b, g</sup> weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart white Halibut fillet marinated and roasted in tandoor	29.5
26	<b>TANDOORI SALMON</b> <sup>b, g</sup> Lachsfilet, Gewürze und Kräuter salmon fillet, spices and herbs	24.5
27	<b>TANDOORI PRAWNS</b> <sup>c, g</sup> Garnelen nach Art des Hauses prawns by house style	27.5
28	<b>MIXED SEAFOOD GRILL</b> <sup>b, c, g</sup> weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen, Gewürze, Kräuter white halibut, salmon fillet, shrimps, spices, herbs	28.5

## CHICKEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 30 | <b>CHICKEN KORMA</b> <sup>d, g, k</sup><br>in einer Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen<br>in a sauce of spices, cream, almonds, coconut, cashew nuts          | 19.5 |
| 32 | <b>PALAK MURGH</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat , Gemüsefond<br>chicken breast fillet, onions, leaf spinach, vegetable stock                           | 19.5 |
| 33 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>d, g</sup><br>Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce<br>tomatoes, yogurt, Masala sauce   | 19.5 |
| 34 | <b>KARAHI MURGH</b> <sup>g</sup><br>Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander<br>onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander  | 19.5 |
| 35 | <b>BUTTER CHICKEN</b> <sup>d, g, k</sup><br>im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala<br>baked in Tandoor, tomato-butter sauce, Garam Masala                          | 19.5 |
| 36 | <b>CHICKEN VINDALOO</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Chilies<br>chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, chilli         | 19.5 |
| 37 | <b>CHICKEN JALFRAZIE</b> <sup>d, g</sup><br>Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Karotten in Curry-Sauce<br>onions, garlic, tomatoes, green peppers, carrots in curry sauce | 19.5 |
| 38 | <b>CHICKEN CHILLI</b> <sup>g</sup><br>Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili<br>chicken, onions, ginger, chilli   | 19.5 |
| 39 | <b>CHICKEN MANGO CURRY</b> <sup>d, g</sup><br>in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango<br>chicken in a mild sauce of spices, cream, mango                                   | 19.5 |

## L A M B

51	<b>LAMB KORMA</b> <sup>d, g, k</sup> in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne in a mild sauce of spices, cream	24.5
52	<b>LAMB TIKKA MASALA</b> <sup>d, g</sup> Lamrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce	26.5
53	<b>ROGAN JOSH</b> <sup>g</sup> Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri Chillies	24.5
54	<b>LAMB VINDALOO</b> <sup>g</sup> pikante Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes	24.5
55	<b>CHAMP MASALA</b> <sup>g</sup> Lamrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräutern fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	26.5
56	<b>LAMB KARAHÍ</b> <sup>g</sup> Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs	24.5

## B E E F

70	<b>BEEF TIKKA</b> <sup>g</sup> Rinderfiletstücke im Tandoor gegart fillet of beef cooked in Tandoor	28.5
71	<b>BEEF TIKKA MASALA</b> <sup>d, g</sup> Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce beef fillet pieces cooked in Tandoor, tomatoes, yogurt, Masala sauce	27.5
72	<b>BEEF BHUNA</b> <sup>g</sup> Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter fillet of beef pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	27.5

## SEAFOOD

90	<b>FISH MANGO CURRY</b> <sup>b, d, g</sup> Filet vom weißen Heilbutt, milde Sauce aus Gewürzen, Mango fillet of white halibut, mild sauce of spices, mango	28.5
91	<b>FISH MASALA</b> <sup>b, g</sup> Filet vom weißen Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze fillet of white halibut, onions, ginger, garlic, herbs, spices	28.5
92	<b>FISH KORMA</b> <sup>b, d, g, k</sup> Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	24.5
94	<b>PRAWN MASALA</b> <sup>c, d, g</sup> Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	26.5
95	<b>HALIBUT TIKKA</b> <sup>b, g</sup> Filet vom weißen Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart fillet of white halibut, spices, herbs, cooked in tandoor	29.5
96	<b>TANDOORI SALMON</b> <sup>b, g</sup> Lachsfilet, Gewürze, Kräuter salmon fillet, spices, herbs	24.5
97	<b>TANDOORI PRAWNS</b> <sup>c, g</sup> Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns marinated by house style	27.5
98	<b>MIXED SEAFOOD GRILL</b> <sup>b, c, g</sup> weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen mit Gewürzen und Kräutern mariniert white halibut, salmon fillet, shrimps marinated with spices and herbs	28.5

## VEGETARIAN • VEGAN

- 110 **VEGETABLE KORMA** <sup>d, k</sup> 16  
Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne  
vegetables in a sauce of almonds, coconut, cashew nuts, cream
- 111 **PALAK PANEER** <sup>d</sup> 16  
Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison  
cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs
- 112 **BUTTER PANEER MASALA** <sup>d</sup> 16  
Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce  
cream cheese, tomatoes, cream sauce
- 113 **BENGEN BHARTA**  16  
pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch  
pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic
- 114 **MIXED VEGETABLE**  16  
Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse  
vegetable curry from various fresh vegetables
- 115 **BHINDI**  16  
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander  
okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander
- 116 **TARKA DAAL**  16  
gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch  
yellow lentils with roasted onions, garlic
- 117 **ALU CHANNA MASALA** <sup>d</sup>  16  
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce  
chick peas and potatoes in a special curry sauce

## SIDE DISHES

120	PILAO RICE	5.5
121	NAAN <sup>d</sup> / ROTI 	3
	Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl flatbread from wheat flour / from rye flour	
122	GARLIC NAAN <sup>d</sup> / CHEESE NAAN <sup>a, d, i</sup>	3.5
	Knoblauch Naan / Käse Naan	
123	BUTTER NAAN <sup>d</sup> / PESHAWARI NAAN <sup>a, d, i</sup>	3.5
	Butter Naan                      Nussbrot • nut bread	
124	RAITA <sup>d</sup>	5.5
	Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	
125	MIXED VEGETABLES 	8.5
	Gemüse-Curry	
126	MASALA POTATOES 	8.5
	Kartoffel-Curry	
127	PALAK BHAJI 	8.5
	Blattspinat / spinach	
128	MIXED SALAD 	5.5



## DESSERT

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 140 | <b>FIRNI</b> <sup>d, k</sup><br>Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien<br>organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios       | 7.5 |
| 141 | <b>MANGO SORBET</b> Prosecco oder Vodka   | 7.5 |
| 142 | <b>GULAB JAMAN</b> <sup>d</sup><br>goldbraune Teigbällchen in Honigsirup flambiert mit Cointreau<br>sweet balls made from khoya flambéed with Cointreau | 7,5 |
| 143 | <b>RASS MALAI</b> <sup>d, k</sup><br>leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien<br>fresh milk cheese flavoured with pistachio    | 7.5 |
| 144 | <b>MANGO DREAM</b> <sup>d</sup><br>Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree<br>vanilla ice cream, glazed with mango  | 7.5 |
| 145 | <b>ALMOND MILK KULFI</b> <sup>d</sup><br>Eisspezialität mit Mandeln / ice cream specialty with almonds  | 7.5 |

## COFFEE<sup>10</sup> • TEA

COFFEE	2.5
ESPRESSO	2.5
CAPPUCINO <sup>D</sup>	3.5
LATTE MACCHIATO <sup>D</sup>	3.5
CURCUMA LATTE <sup>D</sup>	4
KAHWA	5.5
Grüner tee mit kardamon / green tea with cardamon	
KASHMIRI CHAI	5.5
Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt und Fenchel Black tea with cardamon, cloves, cinnamon and fennel	
PUNJABI CHAI <sup>D</sup>	5.5
Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch Black tea with cardamon and milk	
CURCUMA CHAI <sup>D</sup>	5.5
Kurkuma, Zimt, Kardamon, Ingwer, Fenchel, Nelken curcuma, cinnamon, cardamon, ginger, fennel, cloves	
FRESH PEPPERMINT <sup>D,K</sup>	5.5
Grüner Tee mit frischer Minze Green tea with fresh mint	
FRESH GINGER	5.5
frischer Ingwer Tee fresh ginger tea	

## ALLERGENE

a	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
b	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Schwefeldioxid und Sulphite
h	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
m	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
9	mit Phosphat
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig

