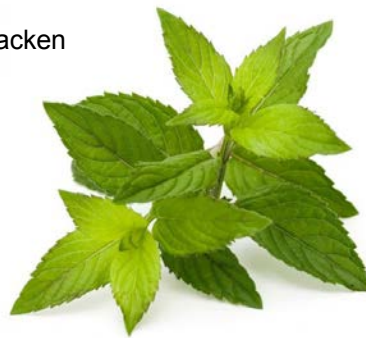


Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 1. Samosa | 3,90 € |
| Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen & Mandeln, dazu verschiedene Soßen und Salat | |
| 2. Panir Pakora | 4,30 € |
| Indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 3. Champignon Pakora | 3,50 € |
| Frische Champignons in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 4. Chicken Pakora | 3,90 € |
| Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 5. Onion Bhaji | 3,50 € |
| Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 6. Gobi Pakora | 3,70 € |
| Frischer Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 7. Mix Pakora | 7,90 € |
| Frische Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet, Rahmkäse in Kichererbsenmehl gebacken Salatbeilage und verschiedenen Soßen | |
| 8. Scampi Salat | 8,50 € |
| Frischer Salat mit Überbackne Großgarnellen 7 Stck. Süß Sauer Tamarindensauce Serviert, Mix mit Essig und Olive Oil <u>Extra Virgin</u> | |
| 9. Murgh Salat | 5,90 € |
| Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Ananas nach Art des Hauses | |
| 10. Tandoori Spezial ★★★ | 6,50 € |
| Stunden in würziger Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerbrustfilet gegrillt Mit Salatbeilage und Soßen serviert | |



Suppen

- | | |
|---|--------|
| 11. Subzi Shorba | 2,90 € |
| Indische Gemüsesuppe | |
| 12. Madras Rasam | 3,20 € |
| Rote Linsensuppe nach originalem Rezept | |
| 13. Mandelsuppe | 2,90 € |
| Mandeln mit Creme nach indischer Art | |
| 14. Mulligatawny | 2,90 € |
| Indische Currycremesuppe mit Hühnerfleischstückchen | |
| 15. Sauer-Scharf-Suppe (mäßigscharf) | 3,50 € |
| Cremesuppe mit Lamm- und Hühnerfleisch nach süd-indischer Art | |
| 16. Tomaten Shorba | 2,90 € |
| Tomatencremesuppe nach indischer Art | |



Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|---------|
| 20. Dal Makhani
Indische Linsen mit Zwiebeln & Knoblauch und frischen Tomaten in Butter gebraten dazu Reis | 6,90 € |
| 21. Subji Mix
Verschiedene Gemüsesorten der Saison in Kräuter Currysoße dazu Reis | 7,50 € |
| 22. Saag Panir
Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art dazu Reis | 8,50 € |
| 23. Mater Panir ★★★
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen, Korianderblättern in feiner Soße dazu Reis | 7,90 € |
| 24. Noratten Korma (sehr mild)
Neun verschiedene Gemüse, Mandeln, indischer Rahmkäse Obst und Rosinen in Kokosmilch Soße dazu Reis | 8,90 € |
| 25. Khumbi Masala
Frische Champignons mit Erbsen, Rahmkäse in Currysoße dazu Reis | 8,50 € |
| 26. Shahi Panir (sehr mild)
Indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Nüssen in Sahnesoße dazu Reis, nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | 12,50 € |
| 27. Shahi Bengan (sehr mild)
Gefüllte Aubergine mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis | 9,90 € |
| 28. Malai Kofta (sehr mild)
Gemüse-Käse-Bällchen mit Kokosflocken, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce dazu Reis | 7,90 € |
| 29. Bindi Masala
Indische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Soße dazu Reis | 8,50 € |
| 30. Chili Panir (mittelscharf)
Gebratener indischer Rahmkäse mit grünen Paprikastreifen, frischem Ingwer & Zwiebeln nach indischer Art dazu Reis | 11,50 € |
| 31. Alu Gobi ★★★ (mittelscharf)
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln nach originalem alt-indischem Rezept zubereitet, mit spezieller Gewürzmischung -Garam Masala-, dazu Reis | 7,90 € |
| 32. Chana Masala (Würzig)
Kichererbsen mit Frischetomaten, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce Hausfrauenart dazu Reis | 7,90 € |
| 33. Shahi Mirchi (sehr mild)
Gefüllte Paprikaschotten mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis | 9,90 € |



Biryani Gerichte

Reisspezialitäten mit Basamtireis-
der berühmte Spitzenreis aus Indien
mit dem typischen natürlichen Aroma & sehr feiner Geschmack

- | | | |
|---|--|---------|
| 35. Vegetarisches Biryani
Frische Mixgemüse, Rahmkäse, Erbsen, mit
gedämpften Basmatireis und Mandeln |  | 9,50 € |
| 36. Chicken Biryani
Basmatireis mit Zwiebelnstreifen, Nüssen, Rosinen und
Gewürzen angebraten & danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft | | 11,50 € |
| 37. Mutton Biryani
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen & Rosinen gedämpft | | 12,90 € |
| 38. Mix Biryani
Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Gemüse
Nüssen, frischen Champignons und verschiedenen Gewürzen gewürzt | | 13,90 € |
| 39. Scampi Biryani
Basmatireis mit Großgarnellen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und Gemüse
verschiedenen Gewürzen gedämpft & Sauce serviert | | 14,90 € |

Nordindische - Spezialitäten

- | | | |
|--|--|---------|
| 40. Gemüse Jhalfrezi (mittelscharf)
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grünen Paprika,
Zwiebeln & Tomaten in Sauce dazu Reis | | 7,90 € |
| 41. Chicken Mix Masala ★★★ (mittelscharf)
Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Frischeingwer
und Erbsen in pikanter Soße nach
nordindischer Art dazu Reis |  | 11,50 € |
| 42. Mutton Jhalfrezi (scharf)
Lammfleisch mit Zwiebelnstreifen, Knoblauch,
Chilis zerkleinern, Tomaten & Paprika
Garam Masala Gewürzsauce dazu Reis | | 12,90 € |
| 43. Rogen Josh (scharf)
Gebratene Paprikaschotte mit Lammfleisch frischem Tomaten
Und Kräutern Mischung dazu Reis | | 12,50 € |
| 44. Punjabi Chicken (mittelscharf)
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit frischem Blumenkohl, Tomaten, Knoblauch
in einer Soße mit speziellen Kräutern dazu Reis | | 10,90 € |

Südindische Spezialitäten

Wir servieren Ihnen Basmatireis
-der berühmte Spitzenreis aus Indien mit dem
typischen natürlichen Aroma & sehr feinen Geschmack-

- | | |
|--|---------|
| 45. Fisch Masala | 11,90 € |
| Fischfilet in pikanter Curry-Knoblauch-Sauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln & Tomaten, dazu Reis | |
| 46. Murg Nillgri ^{★★★} (scharf) | 9,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln, scharfer Orientalischer Kräutermischung in einer feinen Cremesauce, dazu Reis | |
| 47. Fisch Do Piazza (mittelscharf) | 11,90 € |
| Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in Würziger Pikant Sauce nach südindischer Art dazu Reis | |
| 48. Chicken Jhalfrezi (scharf) | 10,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Erbsen, grüner Paprika und Zwiebeln in leichter Knoblauch-Scharf-Sauce, dazu Reis | |
| 49. Chicken Vindaloo (scharf) | 10,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 50. Fisch Vindaloo (scharf) | 11,50 € |
| Fischfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 51. Madras Chicken ₁ (scharf) | 10,90 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet nach Madras Art in Kokosnuss Curry – Sauce dazu Reis | |
| 52. Mutton Vindaloo (scharf) | 11,90 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 53. Scampi Curry | 12,90 € |
| Großgarnellen in pikanter Tomaten-Curry-Sauce, dazu Reis | |
| 54. Scampi Vindaloo (scharf) | 13,90 € |
| Großgarnellen mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 77. Fisch Chili ₁ ^{★★★} (mäßigscharf) | 12,90 € |
| Fischfilet mit Feingeschnittenen Paprikaschotten, Knoblauch, speziellen Kräutern in Soja-Chili-Sauce nach Benglor Art | |



Grill – Spezialitäten

- Unsere Grill-Gerichte werden auf einer heißen Gusseisernen Platte serviert -

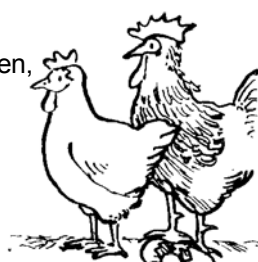
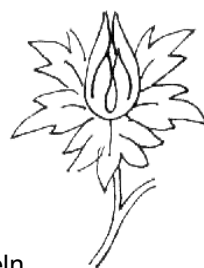
- ★★★
- | | |
|---|---------|
| 55. Chicken Tandoori , | 10,50 € |
| 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerkeulen mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, dazu Reis und Salat | |
| 56. Royal Mix Grill | 16,50 € |
| Gegrilltes Hühnerkeulen, Lamm, Hähnchenbrustfilet und Scampi mit Gemüsezwiebeln und frischem Paprika, dazu Reis, Salat und Brot | |
| 57. Mutton Tikka | 14,90 € |
| Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat | |
| 58. Chicken Tikka ★★★ | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Salat | |
| 59. Tandoori Grill-Platte , | 14,90 € |
| Gegrillte Hühnerkeule & gegrilltes Lammfleisch & Hühnerbrustfilet mit Gemüsezwiebeln, frischer Paprika und Tomaten, dazu Reis & Salat | |
| 60. Scampi Masala | 15,90 € |
| Gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce, nach indischer art dazu Reis und Salat | |
| 61. Enten Tikka Masala | 16,50 € |
| Entenbrustfilet 24 Stunden in Safran eingelegt und gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat | |
| 62. Tandoori Mix Masala ★★★ (sehr würzig) | 15,90 € |
| Lammfilet Stückchen mit indische Kräutern, Ingwer, Zwiebeln, Hausgemachter Rahmkäse Frische Gemüse, Kartoffeln und Tomaten gegrillt dazu Reis und Salat | |
| 63. Murg Masala | 13,90 € |
| Gegrilltes pikant mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, sehr würzig dazu Reis und Salat | |
| 64. Paneer Masala | 14,90 € |
| Mariniertes Rahmkäse mit Gemüsezwiebeln, Paprikastreifen, frische Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer, -saftig pikant- dazu Reis und Salat | |



Hühnerfleischspezialitäten

Unsere Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, wir verwenden frisch gemahlene Gewürze, um das originale Aroma der indischen Küche zu erreichen.

- | | |
|---|---------|
| 65. Chili Chicken (scharf) | 10,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen und indischen Kräutern in einer pikanten Soja-Chili-Sauce, dazu Reis | |
| 66. Chicken Mango ★★★ (mild) | 11,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Mangoscheiben, Mandeln in sehr fein -Creme-Sauce dazu Reis | |
| 67. Chicken Saag ★★★ | 9,50 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis | |
| 68. Chicken Curry | 7,90 € |
| Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis | |
| 69. Chicken Subji | 9,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce, dazu Reis | |
| 70. Chicken Spezial | 10,90 € |
| Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Kokos, Rosinen, Gemüse in Safransauce, dazu Reis | |
| 71. Chicken Do Piazza (mäßigscharf) | 9,90 € |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in pikanter Sauce nach südindischer Art dazu Reis | |
| 72. Chicken Maharadscha ★★★ | 12,90 € |
| Mariniertes Hähnchenfilet mit indischer Sesam Bällchen, Mandeln, Safran, in Sehr feiner ind. Buttersauce nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) dazu Reis | |
| 73. Chicken Champignon | 11,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Erbsen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis | |
| 74. Chicken Korma (sehr mild) | 11,90 € |
| Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen & Käse, dazu Reis | |
| 75. Butter Chicken 1 ★★★ (sehr mild) | 12,50 € |
| Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot | |
| 76. Chicken Maasch | 11,90 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Linsen in Tomaten-Currysauce, dazu Reis | |



Lammfleisch Spezialitäten


Unsere Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, wir verwenden frisch gemahlene Gewürze, um das originale Aroma der indischen Küche zu erreichen.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Mutton Curry
Lammfleisch in pikanter Currysauce, dazu Reis | 9,50 € |
| 81. | Lamm Madras (scharf)
Gebratenes Lammkeulenfleisch nach Madras Art in Kokosnuss-Curry-Sauce, dazu Reis | 12,50 € |
| 82. | Mutton Saag ★★★
Gebackenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis | 11,90 € |
| 83. | Mutton Subji
Lammfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis | 10,50 € |
| 84. | Mutton Masala (mittelscharf)
Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, dazu Reis | 11,90 € |
| 85. | Mutton Shabnam
Lammfleisch mit frischen Champignons, Erbsen in einer Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Reis | 11,90 € |
| 86. | Mutton Korma ★★★
Lammfleisch mit Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln In Spezialsauce, dazu Reis | 13,90 € |
| 87. | Bombay Mix
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Pikante Kräutern und Ingwer nach Bombay-Art, dazu Reis | 12,50 € |
| 88. | Mutton Amritsari Mix
Mariniertes Lammfleisch mit Mangoscheiben, Mandeln, Rahmkäse, in sehr fein Mango Cremesauce dazu Reis | 14,90 € |
| 89. | Mutton Muglai ★★★
Gebackenes Lammfleisch mit Joghurt, Safran, Ei, Mandeln in Cashewnuss-Cremesauce, dazu Reis nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | 14,50 € |
| 90. | Mutton Maasch
Gebackenes Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen zubereitet In Tomaten Curry Sauce dazu Reis | 11,90 € |
| 94. | Sukha Banglor (Süß Sauer)
Gebackenes Lammfleisch mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomaten, & Ananas in spezial Süß Sauer Tamarindensauce dazu Reis | 9,50 € |

Kindergerichte

- | | | | | |
|--|---|--|---|--------|
| 91. Chicken Nuggets mit Pommes
Und Ketchup |  |  |  | 4,90 € |
| 92. Chicken Spezial
Hühnerbrustfilet mit Mandeln & Gemüse,
dazu Reis Salat | | | | 5,50 € |
| 93. Palak Panir
Indischer käse in Rahmspinat, dazu Reis Salat & Indischer Art | | | | 5,50 € |

Beilagen

- | | | |
|--|--|--------|
| 95. Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl (scharf) | | 1,20 € |
| 96. Chutney Tamarindfruchtsoße | | 1,50 € |
| 97. Pickles eingelegte scharfe Früchte Indischer Art | | 2,50 € |
| 98. Bhatura frittiertes Fladenbrot | | 1,90 € |
| 99. Chapati Vollkornbrot | | 1,90 € |
| 100. Puri frittiertes Vollkornbrot | | 1,90 € |
| 101. Reis Basmatireis | | 1,90 € |
| 102. Raita gewürzte Joghurt mit gehakten Tomaten und Gurken | | 2,50 € |
| 103. Beilagensalat Frischer Gemischter Salat mit Tomaten, Essig und Oliven Oil | | 1,70 € |
| 104. Naan gebackenes Fladenbrot | | 1,90 € |
| 105. Knoblauch Naan | | 2,50 € |
| 106. Cheese Naan Gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse | | 2,90 € |
| 107. Schwarze Oliven |  | 3,50 € |

Dessert

- | | |
|--|--------|
| 108. Mangofrüchte | 3,90 € |
| 109. Lycheefrüchte | 3,50 € |
| 110. Exotischer Fruchtsalat mit indischem Rum | 6,70 € |
| 111. Kokosreis mit Mangomuss | 3,50 € |
| 112. Mango Shango Vanille Eis mit Mangoscheiben, Mandeln | 4,50 € |
| 113. Erdbeersauce auf Vanille Eis 3 Kugeln | 3,90 € |
| 114. Karamellsauce auf Vanille Eis 3 Kugeln | 3,90 € |

Enten-Gerichte

220. **Ente Spezial** ★★★
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und in sehr feiner Cremesauce, dazu Reis und Salat 13,90 €
221. **Ente Jalfrezi** (mäßigscharf)
Entenbrustfilet mit Knoblauch, Paprika, Ingwer und Erbsen in indischer Butter gebraten, dazu Reis und Salat 14,50 €
222. **Ente Madras** (scharf)
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in Sehr würzig-scharfen Kokos-Sauce, dazu Reis und Salat 13,90 €
223. **Ente Korma** ★★★ (sehr mild)
Entenbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashew, Rosinen und Käse, dazu Reis und Salat 14,90 €
224. **Ente Juchni** (sehr mild)
Mariniertes Entenbrustfilet mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis und Salat 14,90 €
225. **Ente Sabzi**
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis 13,50 €
226. **Ente Vindaloo** (scharf)
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis und Salat 13,90 €
227. **Enten Curry**
Entenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis und Salat 12,50 €
228. **Ente Mughlai** (sehr mild)
Mariniertes Entenbrustfilet mit Joghurt, Safran, Ei, Mandeln in Cashewnuss-Cremesauce, dazu Reis nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) 15,90 €
229. **Chili Mix Masala** (mittelscharf)
Gebratenes Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mix Paprika, Ananas, Zwiebeln und frischen Tomaten, Soja-Chili-Sauce, dazu Reis und Salat 14,50 €
230. **Anarkali Mix** ★★★
Saftiges Entenbrustfilet mit Mangoscheiben, Mandeln, Indische Rahmkäse, in sehr feiner Mango Cremesauce dazu Reis Salat Bhatara Fladenbrot 16,90 €

