

## SOUPS AND APPETIZERS

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1  | <b>PAPPADUMS &amp; CHUTNEYS</b> <sup>i</sup> <br>Cracker aus Linsenmehl / baked lentil crackers   | 2.5  |
| 2  | <b>MULLIGA TAWNY</b> <br>Linsensuppe nach südindischer Art<br>lentil soup South Indian style  | 5.5  |
| 3  | <b>CHICKEN GINGERSOUP</b><br>Hühnersuppe mit Ingwer  | 5.5  |
| 4  | <b>SAMOSAS, PAKORAS</b> <sup>g</sup> <br>Gemüse in Kichererbsenteig, Fleisch- / Gemüse-Pastete<br>vegetable in chickpea dough, meat / vegetable pâté | 7.5  |
| 5  | <b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor<br>chicken breast fillet from the Tandoor  | 8.5  |
| 6  | <b>PRAWN COCKTAIL</b> <sup>c, g</sup><br>Mango, Honigmelone, Cognac Cocktail Sauce<br>mango, honey melon, cognac cocktail sauce  | 9.5  |
| 7  | <b>ONION BHAJI</b> <br>Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig<br>onion rings fried with gramflour  | 7.5  |
| 8  | <b>KEEMA NAAN</b> <sup>a, d, g, i</sup><br>Fladenbrott mit Hackfleisch<br>flatbread with minced meat   | 7.5  |
| 9  | <b>BOONDI RAITA</b> <sup>d</sup><br>Kichererbsenteigbällchen, pikante Joghurtsauce<br>boondi, spicy yogurt sauce   | 6.5  |
| 10 | <b>GEMISCHTE VORSPEISE / MIXED PLATTER</b> <sup>g</sup><br>für eine Person / for one person  | 12.5 |
| 11 | <b>MUGHLAI PRAWNS</b> <sup>c, g</sup><br>Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili<br>Tandoori prawns with mango, ginger, chillies  | 13.5 |

## 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
22	<b>LAMB TIKKA</b> <sup>g</sup> mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	26
23	<b>BEEF TIKKA</b> <sup>g</sup> marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	27.5
24	<b>TANDOORI MIX</b> <sup>b, g</sup> Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	27.5
25	<b>HALIBUT TIKKA</b> <sup>b, g</sup> weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart white halibut fillet marinated and roasted in tandoor	28
26	<b>TANDOORI SALMON</b> <sup>b, g</sup> Lachsfilet, Gewürze und Kräuter salmon fillet, spices and herbs	19.5
27	<b>TANDOORI PRAWNS</b> <sup>c, g</sup> Garnelen nach Art des Hauses prawns by house style	26.5
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

## CHICKEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 30 | <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                                   | 18.5 |
| 31 | <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          | 18.5 |
| 32 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>d, g</sup><br>Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce<br>tomatoes, yogurt, Masala sauce   | 18.5 |
| 34 | <b>KARAHI MURGH</b> <sup>g</sup><br>Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander<br>onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander  | 18   |
| 35 | <b>CHICKEN VINDALOO</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Chilies<br>chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, chilli         | 18   |
| 36 | <b>PALAK MURGH</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat , Gemüsefond<br>chicken breast fillet, onions, leaf spinach, vegetable stock                           | 18   |
| 37 | <b>CHICKEN CHILLI</b> <sup>g</sup><br>Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili<br>chicken, onions, ginger, chilli   | 18.5 |
| 38 | <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 | 18   |
| 39 | <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                          | 18.5 |

## L A M B

51	<b>LAMB KORMA</b> <sup>d, g, k</sup> in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango in a mild sauce of spices, cream, mango	22
52	<b>LAMB TIKKA MASALA</b> <sup>d, g</sup> Lamrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce	25.5
53	<b>ROGAN JOSH</b> <sup>g</sup> Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri chillies	22.5
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	21.5
55	<b>CHAMP MASALA</b> <sup>g</sup> Lamrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräutern fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	25.5
56	<b>LAMB KARAH</b> <sup>g</sup> Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs	22.5






## B E E F

70	<b>BEEF TIKKA</b> <sup>g</sup> Rinderfiletstücke im Tandoor gegart fillet of beef cooked in Tandoor	27.5
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	26.5
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	26.5

## 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	25.5
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	25.5
92	<b>FISH KORMA</b> <sup>b, d, g, k</sup> Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	19.5
93	<b>PRAWN MASALA</b> <sup>c, g</sup> Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	25.5
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 tandoort	28
96	<b>TANDOORI SALMON</b> <sup>b, g</sup> Lachsfilet, Gewürze, Kräuter salmon fillet, spices, herbs	19.5
97	<b>TANDOORI PRAWNS</b> <sup>c, g</sup> Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns marinated by house style	26.5
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

## VEGETARIAN · VEGAN

- 110 **VEGETABLE KORMA** <sup>d,k</sup> 15  
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> 15  
Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison  
cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs
- 112 **BUTTER PANEER MASALA** <sup>d</sup> 15  
Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce  
cream cheese, tomatoes, cream sauce
- 113 **BENGEN BHARTA**  15  
pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch  
pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic
- 114 **MIXED VEGETABLE**  15  
Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse  
vegetable curry from various fresh vegetables
- 115 **BHINDI**  15  
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander  
okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander
- 116 **TARKA DAAL**  15  
gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch  
yellow lentils with roasted onions, garlic
- 117 **ALU CHANNA MASALA** <sup>d</sup>  15  
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce  
chick peas and potatoes in a special curry sauce

## SIDE DISHES

120	PILAO RICE	4.5
121	NAAN <sup>d</sup> / ROTI  Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl flatbread from wheat flour / from rye flour	2.5
122	GARLIC NAAN <sup>d</sup> / CHEESE NAAN <sup>a, d, i</sup> Knoblauch Naan / Käse Naan	3.5
123	BUTTER NAAN <sup>d</sup> / PESHAWARI NAAN <sup>a, d, i</sup> Nussbrot / nut bread	3.5
124	PARATHA <sup>a, d, i</sup> blättriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet leafy wholemeal bread, prepared with butter	3.5
125	RAITA <sup>d</sup> Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	4.5
126	MIXED VEGETABLES  Gemüse-Curry	7.5
127	MASALA POTATOES  Kartoffel-Curry	7.5
128	PALAK BHAJI  Blattspinat / Spinach	7.5
129	MIXED SALAD 	5.5

## COFFEE · TEA

450	COFFEE <sup>10</sup>	2.5
451	CAPPUCCINO <sup>d, 10</sup>	3.5
452	LATTE MACCHIATO <sup>d, 10</sup>	3.5
453	ESPRESSO <sup>10</sup>	2.5
454	CURCUMA LATTE <sup>d, 10</sup>	3.5
455	KAHWA Grüner Tee mit Kardamon Green tea with cardamon	4.5
456	KASHMIRI CHAI Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt, Fenchel Black tea with cardamon, cloves, cinnamon, fennel	4.5
457	PUNJABI CHAI <sup>d</sup> Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch Black tea with cardamon and milk	4.5
458	CURCUMA CHAI <sup>d</sup> Kurkuma, Zimt, Kardamon, Ingwer, Fenchel, Nelken curcuma, cinnamon, cardamon, ginger, fennel, cloves	4.5
459	FRESH PEPPERMINT Grüner Tee mit frischer Minze Green tea with fresh mint	4.5
460	FRESH GINGER Frischer Ingwer Tee	4.5



## DESSERT

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

## 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

