



Hallo

Authentische Indische Küche

A Warm Welcome

MENU

"We honour every guest as divine, offering gracious hospitality, refined service, and an experience rooted in warmth and respect."

SALATE-SALADS

1. Green Salat^G 8,90 €

Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Kartoffeln, Indischem Käse mit dressing
Iceberg lettuce, Tomatoes, Peppers, Cucumber, Potatoes, Indian Cheese with dressing

2. Mix Salat^G 8,90 €

Grüner Salat Tomaten, Paprika, Gurken, Ananas, Mango mit dressing Green salad
Tomatoes, Peppers, Cucumber, Pineapple, Mango, with dressing

3. Chicken salat^{G,H(1)} 9,99 €

Gurken mit Hähnchen, Tomaten und Paprika mit dressing Cucumber with Chicken,
Tomatoes and Peppers with dressing

VORSPEISEN/STARTER

10. Chilli Paneer Dry (Portion für 2)^{G,A(1),F} 14,50 €

Frische Käsestücke^{1,F,G,H} mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Tomatensauce
Fresh Cheese pieces with Onions and Bell Peppers in a spicy Tomato sauce

11. Gobi Manchuriyan (Portion für 2 /Vegan)^{A(1)} 14,50 €

Blumenkohlrischen in einer würzigen Sauce, die eine knackige Textur mit herzhaften Aromen verbindet. Cauliflower florets in a Tangy sauce, blending crunchy texture with savory flavors

12. Chicken 65 (Portion für 2)^{A(1),J,F} 15,50 €

Mariniertes Hähnchen frittiert, bis es durch und knusprig ist Marinated Chicken deep fried until cooked through and crispy





- | | |
|--|----------------|
| 13. Mushroom Duplex (Portion für 2) ^{A(1)} | 16,00 € |
| Frische Champignons, in Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert, Serviert mit Spinat, frischem Koriander und verschiedenen anderen Zutaten
Fresh Mushroom, marinated in Chickpea Flour with spices and then fried, Served with Spinach, fresh Coriander and various other ingredients. | |
| 14. Vegetable Samosa (Vegan) ^{A(1)} | 6,50 € |
| Traditionelle indische Samosa gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und grünen Erbsen und knusprig frittiert
Traditional Indian Samosa filled with spiced Potato and Green Peas and deep-fried till crispy | |
| 15. Ring Pakora (Vegan/Glutenfrei) | 6,50 € |
| In Kichererbsenmehl mit indischen Gewürzen marinierte und anschließend frittiert
Zwiebelringe Onion rings marinated in Chickpea Flour with Indian spices and then deep-fried | |
| 16. Fisch Pakora ^D | 7,60 € |
| In Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert
Fish marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried | |
| 17. Jhinga Pakora ^B | 7,90 € |
| Garnelen in Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert
Shrimp marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried | |
| 18. Gobi Pakora (Vegan) | 6,50 € |
| Blumenkohl in Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert
Cauliflower marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried | |
| 19. Chicken Pakora | 6,99 € |
| Hähnchenbrust in Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert
Chicken breast marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried | |
| 20. Paneer Pakora ^G | 7,20 € |
| In Kichererbsenmehl marinierte und anschließend frittierte Paneerscheiben
Paneer slices marinated in Chickpea Flour and then deep-fried | |





- 21. Paneer Pakora Double^G** **8,99 €**
Doppelschichtiger Paneer gefüllt mit Spinat, Minze und in Kichererbsenmehl mariniert und anschließend frittiert Double-layered Paneer stuffed with Spinach, Mint and marinated in Chickpea Flour and then deep-fried
- 22. Dahi Bhalle^G** **7,50 €**
Linsenbällchen in Joghurt-, Tamarinden- und Minzsauce Lentil balls in Yogurt Tamarind Mint sauce
- 23. Desi Vegetarian Pakora (Vegan/Glutenfrei)** **7,50 €**
Verschiedene Gemüsesorten in würzigem Kichererbsenmehl mariniert und anschließend frittiert Various vegetables marinated in spicy Chickpea Flour and then deep-fried
- 24. Baingan Pakora (Vegan/Glutenfrei)** **7,20 €**
Frische Aubergine, in Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert Fresh Eggplant marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried
- 25. Mushroom Pakora (Vegan/Glutenfrei)** **7,20 €**
Ein frischer Pilz, der in Kichererbsenmehl mit Gewürzen mariniert und anschließend frittiert wird Fresh Mushroom marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried
- 26. Mixed Pakoras(Portion für 2)^G** **8,99 €**
Vegetarian / Vegan
Mariniertes mehrere Gemüsesorten frittiert, bis es durch und knusprig ist Marinated several vegetables fried until cooked through and crispy
- 27. Mixed Pakoras (Portion für 2)^G Non-Vegetarian** **9,99 €**
Hahnchenbrust und mehrere Gemüsesorten in Kichererbsenmehl mit geworzen mariniert und anschließend frittiert Chicken breast and several types of vegetables marinated in Chickpea Flour with spices and then deep-fried





28. Indian Mixed Pakoras Platter^G (Portion für 4) 17,90 €

Eine bunte Mischung verschiedener Vegetarisch Pakoras (Blumenkohl-Pakoras, AuberginenPakoras, Pilz-Pakoras, Zwiebel-Pakoras, Hähnchenbrust-Pakoras, Kartoffel-Pakoras, PaneerPakoras, Knoblauch-Naan, ein Samosa) A colorful mix of various Vegetarian Pakoras (Cauliflower Pakoras, Eggplant Pakoras, Mushroom Pakoras, Onion pakoras, Chicken Pakoras, Potato Pakoras, Paneer Pakoras, Garlic Naan, Samosa)

29. Indian Mixed Pakoras Platter^G (Portion für 6) 25,99 €

Indische Mix-Pakoras-Platte in einem, Eine bunte Mischung verschiedener Vegetarisch Pakoras (Blumenkohl-Pakoras, Auberginen-Pakoras, Pilz-Pakoras, Zwiebel-Bhajis, Hähnchenbrust-Pakoras, Kartoffel-Pakoras, Paneer-Pakoras, Knoblauch-Naan, Ein Samosa) A colorful mix of Various Pakoras (Cauliflower Pakoras, Eggplant Pakoras, Mushroom Pakoras, Onion Pakoras, Chicken Pakoras, Potato Pakoras, Paneer Pakoras, Garlic Naan, Samosa)

30. Papadam (2 Pieces) (Vegan/Glutenfrei) 1,99 €

Knusprig frittierte Cracker aus schwarzen Linsen mit Dips Crisply fried cracker made of Black Lentil with dips



LEHMOFEN INDIAN TANDOORI/ BROTAC – VORSPEISEN



40. Bhatura 1 stk^{A(1)} 3,50 €

Weiches und knuspriges Bhatura, ein frittiertes Sauerteigbrot aus Mehl, Joghurt und Gewürzen, das als Ergänzung zu unseren würzigen Currys serviert wird
Soft and crispy Bhatura, a deep-fried leavened bread made with flour, yogurt, and spices, served to complement our spicy curries





- 41. Pudina Parantha^{A(5)} (Lachha Parantha)** **4,20 €**
Pudina Paratha ist knuspriges, flockiges, geschichtetes Vollkornfladenbrot mit Minzblättern Pudina Parantha is crispy, flaky, layered whole Wheat flatbreads with Mint Leaves
- 42. Mixed Roti Basket^{A(1)}** **15,50 €**
Palak Naan, Sabzi Naan, Lissan Naan und Pudina Parantha
- 43. Lissan Naan^{A(1)}** **4,20 €**
Eine Art Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Knoblauch und Korianderblättern, im Tandoor gebacken A type of flatbread filled with chopped Garlic and Coriander Leaves, baked in a tandoor
- 44. Aloo Kulcha^{A(1)}** **4,20 €**
Tandoori-Brot mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen Gewürzen Tandoori bread with Potatoes, Onions, and Indian spices
- 45. Paneer Kulcha^{A(1),G}** **4,20 €**
Tandoori-Brot gefüllt mit indischem Käse und indischen Gewürzen Tandoori bread filled with Indian Cheese and Indian spices
- 46. Indisch Naan^{A(1)}** **3,70 €**
Tandoori-Brot aus Weizenmehl Wheat flour Tandoori bread
- 47. Chapati / Roti / ^{A(5)}** **3,70 €**
Ein Stück ungesäuertes Weizenfladenbrot One piece of unleavened Wheat flatbread
- 48. Butter Naan^{A(1)}** **3,99 €**
Flaumiges Fladenbrot aus Weizenmehl, frisch aus dem Tandoor (traditioneller indischer Lehmofen) Fluffy flatbread made from Wheat Flour, fresh from the tandoor (traditional Indian clay oven)
- 49. Makki Di Roti (Glutenfrei)** **4,20 €**
Traditionelles indisches Fladenbrot, frisch zubereitet aus Maismehl und Kichererbsenmehl Traditional Indian flatbread prepared freshly from Corn Flour and Chickpea Flour





50. Palak Naan^{A(1)} 4,20 €

Sauerteigbrot gefüllt mit frischem Spinat und Kräutern, im Tandoor gebacken
Leavened bread stuffed with fresh Spinach and herbs, baked in the tandoor

51. Sabzi Naan^{A(1)} 4,20 €

Fladenbrot mit Gemüsefüllung, verfeinert mit Koriander und Kreuzkümmel
Leavened bread stuffed with Mixed Vegetables, fresh Coriander, and Cumin seeds, baked in the tandoor

52. Aloo Parantha^{A(1)} 4,50 €

Sauerteigbrot mit Kartoffelfüllung, im Tandoor gebacken
Leavened bread with Potato filling, baked in the tandoor

53. Peshawari Naan^{A(1)} 4,20 €

Gesäuertes Brot gefüllt mit Mandeln, Sultaninen, Kokosflocken, Honig und Trockenfrüchten
Leavened bread stuffed with Almonds, Sultanas, Coconut flakes, Honey, and Dried Fruits

SOUPS-SUPPEN

Tipp : lecker mit Garlic Naan

60. Gemüse Soup 6,99 €

Eine wohltuende, gemüsereiche Brühe mit Knoblauch und indischen Gewürzen A
comforting, vegetable-rich broth with Garlic and Indian Spices

61. Jhinga Soup^B 7,99 €

Eine reichhaltige, würzige Mischung aus Garnelen, Knoblauch und indischen Gewürzen A
rich, spicy blend of Prawns, Garlic, and Indian spices

62. Chicken Soup 6,99 €

Ein reichhaltiger, würziger Hühnereintopf mit Knoblauch und Gewürzen A
rich, flavorful Chicken stew infused with Garlic and spices





63. Daal Shorba

6,99 €

Linsensuppe mit Kreuzkümmelsamen und gehackten Korianderblättern Lentil soup tempered with Cumin Seeds and chopped Coriander Leaves

64. Mushroom Garlic Shorba

6,99 €

Knoblauch-Pilz-Suppe mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, mit Pfefferkörnern abgeschmeckt Garlic and Mushroom soup with Onion, Garlic, and Ginger, tempered with Peppercorns

65. Tamatar Shorba

6,99 €

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahne und frischen Kräutern
Homemade Tomato soup with Cream and fresh Herbs



CHAAT (INDIAN STREET FOOD)

80. Aloo Chana Chaat^G

7,90 €

Kartoffel-Kichererbsen mit gehackten Tomaten und Zwiebeln in würzigem Joghurt mit Chat Masala, serviert mit Chutney

Potatoes and Chickpeas tossed with chopped Tomatoes and Onions in sweet and sour Yogurt with Chat Masala, served with chutney and sprinkled fresh Coriander leaves

81. Chicken Chaat^G

8,90 €

Hähnchenbruststücke mit gehackten Tomaten und Zwiebeln in würzigem Joghurt mit Chat Masala, serviert mit Chutney.

Chicken breast pieces with chopped Tomatoes and Onions in spicy Yogurt with Chat Masala, served with chutney.

82. Samosa Chaat^G

7,90 €

Knusprige Samosas mit Sev, Zwiebeln, Joghurt, Koriander und Chutney belegt Crispy samosas topped with Sev, Onions, Yogurt, Coriander, and Chutney





83. Papdi Chaat^G 7,90 €

Knusprig frittierte Waffeln, belegt mit Kartoffeln, Sev, Kichererbsen, Joghurt, Chaat Masala, Chutney und Koriander. Crisp fried wafers topped with Potatoes, Sev, Chickpeas, Yogurt, Chaat Masala, Chutney, and Coriander

84. Bhelpuri^G 8,90 €

Eine knusprige Mischung aus Puffreis, Mungobohnen, Granatapfel, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln, Koriander und Chutneys
A crunchy mix of puffed Rice, Mung Beans, Pomegranate, roasted Peanuts, Onions, Coriander and Chutneys

BEILAGEN / SIDE DISHES

90. Mixed Pickles^L 3,20 €

Kleine Gemüsestücke in würzig-pikanter Marinade
Small pieces of Vegetables in a Spicy and Tangy marinade

91. Chutney 1,50 €

Mango-Chutney / Tamarinden-Chutney / Joghurt-Chutney / Minz-Chutney
Mango Chutney / Tamarind Chutney / Yogurt Chutney / Mint Chutney

92. Dahi Natur - Joghurt^G 4,20 €

Joghurt Yogurt

93. Punjabi Raita^G 6,50 €

Joghurt mit Gurke, Tomaten, Zucker und Salz
Yogurt with Cucumber, Tomatoes, Sugar and Salt

94. Kashmiri Raita^{G,H(1,4)} 7,20 €

Joghurt mit Mandeln, Cashewnüssen, Rosinen und Früchten
Yogurt with Almonds, Cashew Nuts, Raisins, and Fruits





95. Makhni Special Sauce^{H(1)}

8,90 €

Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse und indische Gewürze Tomatoes, Onions, Cashew Nuts, and Indian spices

96. Special Masala Omelette^C

9,90 €

Omelett nach indischer Art mit Eiern, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen Indian-style Omelette with Eggs, Tomatoes, Onions and spices

TANDOORI (LEHMOFEN)
SPEZIALITÄTEN- TANDOORI
SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten, (Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))

100. Kashmir to Kanyakumari Tikka^{A(1)}

22,90 €

Hühnchen-, Lamm und Fischstücke werden mit indischen Gewürzen und Joghurt mariniert, anschließend aufgespießt und bei mittlerer Hitze in einem Tandoor-Ofen gekocht und gegrillt. Chicken, Lamb and Fish pieces are marinated with Indian spices and Yogurt, then skewered cooked and grilled over moderate heat in a tandoor oven.

101. New Delhi Tandoori Tikka^G

19,90 €

Hähnchen- und Lammstücke werden mit indischen Gewürzen und Joghurt mariniert, anschließend aufgespießt und bei mittlerer Hitze in einem Tandoor-Ofen gegrillt. Chicken and Lamb pieces are marinated with Indian spices and Yogurt, then skewered and grilled over moderate heat in a tandoor oven

102. Lucknow Chicken Tikka^G

18,50 €

Saftige Hähnchenbrust, mariniert in einer Mischung aus Gewürzen, Joghurt und Zitrone, saftig gegrillt. Juicy Chicken breast, marinated in a blend of Spices, Yogurt, and Lemon, grilled to succulence





- 103. Haryali Chicken Tikka^G** **18,90 €**
Hähnchenstücke mariniert in einer Sauce aus Joghurt, Safran, Spinat, frischem Koriander und verschiedenen indischen Gewürzen, anschließend am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt.
Chicken pieces marinated in a sauce made of Yogurt, Saffron, Spinach, Fresh Coriander, and various Indian spices, then grilled on a skewer in a tandoor oven
- 104. Malai Chicken Tikka^{G(H,1)}** **18,99 €**
Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Cashew-Soße und Knoblauch-Ingwer-paste, abgeschmeckt mit Tikka- Gewürzen, anschließend im Tandoor gegrillt. Chicken breast marinated in Yogurt, Cashew sauce and Garlic-Ginger paste, seasoned with Tikka spices, then grilled in the tandoor.
- 105. Hyderabad Mutton Tikka^G** **21,99 €**
Lammfleisch mariniert in Joghurt und Knoblauch, mit Ingwerpaste, Safran und verschiedenen indischen Gewürzen
Lamb marinated in Yogurt and Garlic, with Ginger paste, Saffron, and various Indian spices
- 106. Bengali Fisch Tikka^{G,D}** **20,90 €**
Fisch mariniert in einer Gewürzmischung, im Lehmofen gegrillt
Fish marinated in a mixture of spices, grilled in a clay oven
- 107. Chennai Tandoori^G** **18,50 €**
Hähnchenbrust Gewürzen und Hähnchenbrust Cashew-Soße werden in einer Sauce aus Joghurt mit Safran und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und anschließend in einem Lehmofen gegrillt. Chicken Breast spices and Chicken breast Cashew sauce are marinated in a sauce made from Yogurt with Saffron and various Indian spices, then grilled in a clay oven.
- 108. Himalayan Veg Tikka^G** **17,50 €**
Paneer (hausgemachter Käse) und Gemüse in einer Marinade aus Joghurt, Butter, rotem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
Paneer (homemade Cheese) and vegetables in a marinade of Yogurt, Butter, Red Chilli, Paprika, Onions, Tomatoes, and Indian spices
- 109. Rajasthan Kebab (Vegan)^{A(1)}** **17,50 €**
Im Lehmofen am Spieß gegrillte Gemüsebällchen, serviert mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen in einer Sahnesauce
Vegetable balls grilled on a skewer in a clay oven, served with Onions, Tomatoes, Garlic, Ginger, and various spices in a cream sauce



KOMBINATIONSTELLER-THALIS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten, (Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))

170. Himalayan Vegetarian Thali (Veg)^G 20,90 €

Dal Makhani (indische Linsen), Palak Paneer (Spinat und Käse), gemischtes Gemüse, Raita, Reis, Tandoori-Brot und Dessert

Dal Makhani (Indian Lentils), Palak Paneer (Spinach and Cheese), Mixed Vegetables, Raita, Rice, Tandoori Bread, and Dessert

171. Punjabi Thali (Veg & Non-Veg)^{G,H(1,4)} 22,99 €

Chicken Korma, Chicken Tikka, Mutton Palak (scharf), gemischtes Gemüse, Raita, Reis, Tandoori-Brot und Dessert

Chicken Korma, Chicken Tikka, Mutton Palak (spicy), Mixed Vegetables, Raita, Rice, Tandoori Bread, and Dessert

172. Delhi Thali (Non-Veg)^{G,H(1,4)} 21,99 €

Chicken Korma, Mutton Palak (scharf), Chicken Curry, Raita, Reis, Tandoori-Brot und Dessert

173. Rajasthan Thali (Vegan) 21,90 €

Gebratenes Dal Tadka (indische Linsen), Aloo Palak (Spinat und Kartoffeln), Sabzi Madras (Gemüse), Mushroom Masala, Reis, Tandoori-Brot und Dessert

Dal Tadka Fry (Indian Lentils), Aloo Palak (Spinach and Potatoes), Sabzi Madras (Vegetables), Mushroom Masala, Rice, Tandoori Bread, and Dessert





WORLD SPEZIALITÄTEN /MEHRGÄNGE-MENÜS



**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan serviert,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

180. Punjabi Platter Portion^{A(1),F} für 2

(For 2 People)

49,99 €

Portion für 4 (For 4 People)

99,50 €

Papadam, indische Linsensuppe, Chilli-Hühnchen, Mutton Palak (Lamm mit Spinat), Chicken Jalfrezi (Hühnchen in Currysauce), Beilagen: Naan (Tandoori-Brot), Reis, Dessert: Spezielles Dessert vom Koch

Papadam, Indian Lentil Soup, Chilli Chicken, Mutton Palak (lamb with Spinach), Chicken Jalfrezi (Chicken in currysauce), Side Dishes: Naan (tandoori bread), Rice, Dessert: Special dessert from the cook

181. New Delhi Special Platte^{A(1),D,G,H(1,4)}

für 2 (For 2 People)

49,99 €

Portion für 4 (For 4 People)

99,50 €

Papad, Tomatensuppe, Fisch-Jalfrezi, Lamm-Korma, Chicken Tikka Masala, Beilagen: Naan (Tandoori- Brot), Reis, Dessert: Spezielles Dessert vom Koch

Papadam, Tomato Soup, Fish Jalfrezi, Lamb Korma, Chicken Tikka Masala, Side Dishes: Naan (tandoori bread), Rice, Dessert: Special dessert from the cook

182. Madras Tandoori Platter Portion^{D,H(1,4),J}

für 2 (For 2 People)

49,99 €

Portion für 4 (For 4 People)

99,50 €

Papadam, indische Linsensuppe, Chicken Tikka (im Lehmofen am Spieß gegrilltes Hühnchen), Lammkorma, Madras-Fisch, Beilagen: Naan (Tandoori-Brot), Reis, Dessert: Spezialdessert vom Koch
Papadam, Indian Lentil Soup, Chicken Tikka (Chicken grilled on a skewer in a clay oven), Lamb Korma, Madras Fish, Side Dishes: Naan (tandoori bread), Rice, Dessert: Special dessert from the cook





183. Himalayan Gemüse Platter (Vegan) ^{A(1),F,G}

Portion für 2 (For 2 People)

46,99 €

Portion für 4 (For 4 People)

93,50 €

Papadam, indische Linsensuppe, verschiedene gebratene frische Gemüsesorten, Knoblauch, Ingwer, exotische Gewürzmischung im nordischen Stil (Pilz Chilli, Palak Paneer (Kartoffeln with Spinat Vegan), Gemüse-Jalfrezi), Beilagen: Naan (Tandoori-Brot), Basmati-Reis, Dessert: Spezielles Dessert vom Koch

Papadam, Indian Lentil Soup, various fried fresh vegetables, Garlic, Ginger, exotic Nordic-style spice mix (Mushroom Chilli, Palak Paneer (Potatoes with Spinach vegan), Vegetable Jalfrezi), Side Dishes: Naan (tandoori bread), Basmati Rice, Dessert: Special dessert from the cook

VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN-VEGETABLE
SPECIALS

**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

200. Aloo Gobi (Vegan/Glutenfrei)

15,20 €

Kartoffeln und Blumenkohl geröstet mit Knoblauch, Ingwer und einer Currymischung
Potatoes and Cauliflower roasted with Garlic, Ginger, and a curry mixture

201. Bhindi Champignons Masala (Vegan/Glutenfrei)

15,20 €

Indische Okra und Champignons gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen
Indian Okra and Mushrooms fried with Tomatoes, Onions, and Indian spices





- 202. Butter Paneer Masala^G** **15,90 €**
Weiche Paneer-Würfel, gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Tomatensauce mit einem Hauch Butter und Gewürzen
Soft paneer cubes cooked in a rich, creamy tomatosauce with a hint of butter and spices
- 203. Channa Masala (Vegan/Glutenfrei)** **15,20 €**
Kichererbsen mit Ingwer und Tomaten, serviert in Masalasauce Chickpeas with Ginger, and Tomatoes served in masala sauce
- 204. Dal Makhni^G** **15,90 €**
Indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten, nach indischer Art zubereitet Indian Lentils with Butter, Garlic, Ginger, Onions, and Tomatoes, prepared in Indian style
- 205. Gemüse Curry (Vegan/Glutenfrei)** **15,20 €**
Gemüse-curry nach nordindischer Art zubereitet Vegetable curry prepared in the North Indian style
- 206. Gemüse Vindaloo (Scharf / Spicy, Vegan/Glutenfrei)** **15,20 €**
Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, Karotten, Pilze und Tomaten nach indischer Art zubereitet Potatoes, Peppers, Cauliflower, Carrots, Mushrooms & Tomatoes prepared in the Indian style
- 207. Kadai Paneer^G** **15,99 €**
Hausgemachter Käse gekocht mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer exotischen Gewürzmischung Homemade Cheese cooked with Bell Peppers, Onions & Tomatoes in an exotic spice mixture
- 208. Malai Kofta^{G(H,1)}** **15,99 €**
Käsebällchen mit Kartoffeln, Nüssen, exotischem Curry und Sahnesauce Cheese balls with Potatoes, Nuts, exotic curry, and Cream Sauce
- 209. Matar Paneer^G** **15,99 €**
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen in Currysauce
Homemade Cheese with Green Peas in currysauce





210. Kashmiri Veg Tandoori (Vegan)^{A(1),H(1,4)} 15,99 €

Gegrilltes Gemüse und Gemüsebällchen, serviert mit Curry, Safran und Mangosauce
Grilled vegetables and veggie balls served with Curry Saffron and Mango sauces

211. Navratan Korma^{I,G,H(4,1)} 15,99 €

Verschiedenes Gemüse mit Nüssen und Früchten in einer cremigen Korma-Sauce
Various vegetables with Nuts and Fruits in a Creamy Korma sauce

212. Palak Paneer^G 15,99 €

Genießen Sie den cremigen Reichtum unseres Palak Paneer, hergestellt aus hausgemachtem Käse, kräftigem Spinat und einer duftenden Mischung aus Knoblauch und indischen Gewürzen, sorgfältig bis zur Perfektion gekocht
Savor the creamy richness of our Palak Paneer, crafted with homemade Cheese, vibrant Spinach, and a fragrant mix of Garlic and Indian spices, carefully cooked to perfection

215. Paneer Pasanda – süß^{G,H(1,4)} 15,99 €

Erleben Sie den königlichen Geschmack von Paneer Pasanda, mit hausgemachtem indischen Käse in einer samtigen, süßen Mandel-, Kokos- und Safransauce, gemischt mit wärmenden Gewürzen und Kräutern. Experience the royal taste of Paneer Pasanda, featuring homemade Indian Cheese in a velvety, sweet Almond, Coconut, Saffron sauce, blended with warming spices and herbs

216. Punjabi Baingan Bharta (Vegan/Glutenfrei) 15,99 €

Im Tandoor-Ofen geröstete und mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Erbsen indischen Gewürzen sautierte Auberginen
Eggplants roasted in a tandoor oven and sautéed with Tomatoes, Onions, Garlic, Ginger, peas and Indian spices

217. Sabzi Madras^J (Scharf / Spicy (Vegan/Glutenfrei)) 15,99 €

Gebratenes Gemüse mit Kokosflocken, Curryblättern und einer würzigen Sauce
Stir-fried vegetables with Coconut Flakes, Curry Leaves, and a spicy sauce

218. Samose Chole^{A(1)} (Vegan) 15,90 €

Samosa gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, indischen Gewürzen und Kichererbsen in Currysauce. Samosa filled with Potatoes, Peas, Indian spices, and Chickpeas in curry sauce





- 219. Shahi Paneer^{G,H,1,4}** **15,99 €**
Frischer hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Gewürzen in einer Sahnesauce Fresh homemade Cheese with Onions, Tomatoes, and various spices in a cream sauce
- 220. Tarka Daal (Vegan)** **15,99 €**
Traditionelles indisches Gericht aus Linsen, Zwiebeln und Knoblauch, zubereitet in einer Currysauce (glutenfrei) Traditional Indian dish of Lentils, Onions, and Garlic, prepared in a curry sauce (gluten-free)
- 221. Vegetable Jalfrezi (Vegan/Glutenfrei)** **15,50 €**
Verschiedenes Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Paneer, mit Gewürzen gewürzt/gemischtes Gemüse, nach indischer Art zubereitet Assorted Vegetable, Ginger, Onion, Paneer, Seasoned with Spices / Mixed vegetables, prepared in Indian Style.
- 222. Paneer Jalfrezi^G** **15,99 €**
Hausgemachter Käse mit Gemüse, Ingwer, Zwiebeln und Paprika, scharf zubereitet Homemade Cheese with vegetables, Ginger, Onions, and Peppers, prepared spicy
- 223. Chole Bhature^{A(1)} (Puri 2 stk/ Vegan)** **15,99 €**
Bhatura ist ein frittiertes Brot aus ungesäuertem Vollkornmehl, serviert mit Currysauce und indischen Gewürzen (ohne Reis)
Bhatura is a deep-fried bread made from unleavened whole-wheat flour, served with curry sauce and Indian spices (without rice)
- 224. Lucknow Baingan palak^G (Glutenfrei)** **15,90 €**
geröstete mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer indischen Gewürzen sautierte Auberginen und spinat
Eggplants and spinach sautéed with Potatoes, Tomatoes, Onions, Garlic, Ginger, peas and Indian spices





LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALS



**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

300. Mutton Tikka Masala 21,99 €

Im Tandoor gebratene Lammstücke, serviert in einer cremigen und würzigen Tikka Masala-Sauce, hausgemacht

Lamb pieces roasted in the tandoor and served in a creamy and spicy tikka masala sauce, prepared in-house

301. Chola Lamm Special^G 21,99 €

Gebratenes Lammfleisch mit einer speziellen Safran-Currysauce, mit Käse überbacken
Roasted Lamb with a special saffron and curry sauce, gratinated with Cheese

302. Mutton Jalfrezi (Saftige/ Juicy) 20,90 €

Saftiges, zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, gemahlenem Koriander, Kreuzkümmel und indischen Gewürzen

Succulent tender Lamb cooked with Onion, Pepper, Tomatoes, Garlic, Ginger, ground Coriander, Cumin, and Indian spices

303. Mutton Kadai 20,90 €

Lammstücke gebraten mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen

Pieces of Lamb fried with various seasonings, Onions, Bell Peppers, Garlic, Ginger, and Indian spices

304. Mutton Madras^J(Scharf / Spicy) 20,90 €

Zartes Lammfleisch in Kokosmilch zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in einer reichhaltigen Currysauce.

Tender Lamb prepared in coconut milk with Onions, Ginger, Garlic, Mustard Seeds, Lemon Juice, and Indian spices in a rich curry sauce.





305. Mutton Mango^{G,H(1,4)} 20,90 €

Lammstücke gekocht mit Mango und Kokosnuss in Currysauce Pieces of Lamb cooked with Mango and Coconut in a curry sauce

306. Mutton Palak 20,90 €

Gebratene Lammstücke mit frischem Spinat nach Art des Hauses Roasted pieces of Lamb with fresh Spinach, house-style

307. Mutton Korma^{G,H(1,4)} 20,90 €

Zarte Lammwürfel gekocht mit Kokosmilch in einer feinen Sahne-Mandel-Sauce
Tender cubes of Lamb cooked with Coconut Milk in a delicate Cream and Almond sauce

308. Mutton Vindaloo (Scharf) 20,90 €

Gebratenes Lamm mit Kartoffeln in Currysauce
Roasted Lamb with Potatoes in curry sauce

309. Mutton Curry 20,90 €

Lammwürfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in einer würzigen Currysauce
Lamb cubes with Ginger, Garlic, fresh Tomatoes, Onions, and Pepper in a rich curry sauce

310. Mutton-Do-Pyaza 20,90 €

Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit verschiedenen Kräutern und indischen Gewürzen, serviert in einer würzigen Currysauce
Lamb with Onions, Garlic, and Ginger, refined with various Herbs and Indian spices, served in a rich curry sauce

311. Mutton Nilgiri^{G,H(1,4)} 21,00 €

gekochtes Lammstücke mit spinat, minze, frischem koriander und kokosmilch-nuss. Cooked lamb with spinach, mint, fresh coriander, and coconut-nut milk





HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN SPECIALS



**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

350. Chicken Tikka Masala 17,90 €

Im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomaten- Zwiebelsauce Tandoor-grilled
Chicken breast fillet in Tomato onion sauce

351. Chilli Chicken^{A(1),F,K} 17,90 €

Panierte Hähnchenbruststücke mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen
Tomatensauce Breaded Chicken breast pieces with Onions and Bell Peppers in a spicy
Tomato sauce

352. Butter Chicken^{G,H(1,4)} (Spezialität des Hauses) 18,90 €

Hühnerbruststücke im Tandoor gegrillt, serviert in Tomaten-Sahne-Sauce mit
gemahlenen Cashewnüssen und Mandeln verfeinert
Pieces of Chicken breast grilled in the tandoor, served in a Tomato-Cream sauce, refined
with ground cashew nuts and almonds

353. Chicken Jalfrezi (Saftige / Juicy) 17,90 €

Hähnchenbruststücke gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Currysauce
Chicken Breast pieces stir-fried with Tomatoes, Onions, and Bell Pepper, in curry sauce

354. Chicken Kadai 17,90 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in Joghurt mit Tomaten-Ingwer-Sauce, Zwiebeln und
Paprika, serviert in einer heißen Pfanne
Marinated Chicken breast pieces in yogurt with Tomato-Ginger sauce, Onions and Bell
Pepper, served in a hot pan

355. Chicken Mango^{G,H(1,4)} 17,99 €

Hühnerfleisch ohne Knochen, gebraten mit Mango und Kokosnuss in Currysauce
Boneless Chicken, fried with Mango and Coconut in curry sauce





356. Chicken Madras^J (Scharf) 17,90 €

Gebratenes Hähnchen in Kokosmilch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in einer reichhaltigen Currysauce

Fried Chicken prepared in coconut milk with Onions, Ginger, Garlic, Mustard Seeds, Lemon Juice, and Indian spices in a rich curry sauce

357. Chicken Palak 17,99 €

Hähnchenbruststücke mit Zwiebeln und Tomaten in einer Masala-Spinatsauce gekocht

Chicken breastpieces with Onions and Tomatoes cooked in a masala-Spinach sauce

358. Chicken Korma^{G,H(1,4)} 17,50 €

Hähnchenbruststücke in einer Mandel-, Kokos- und Safransauce Chicken breast pieces in an Almond, Coconut, and Saffron sauce

359. Chicken Vindaloo (Scharf / Spicy) 17,50 €

Hühnerfleisch mit Kartoffeln gebraten in würziger Currysauce Chicken fried with Potatoes in a spicy curry sauce

360. Chicken Curry 17,50 €

Hähnchenbruststücke in Currysauce Chicken Breast pieces in curry sauce

361. Fruit Chicken^{G,H(1,4)} 17,50 €

Hähnchenbruststücke gekocht mit Cashews in einer Mandel-Kokos-Safransauce, serviert mit gemischten Früchten

Chicken Breast pieces cooked with Cashews in an Almond-Coconut-Saffron sauce, served with mixed fruits

362. Chola Safran Chicken^G 18,20 €

Hähnchenstücke gebraten mit Safran-Currysauce, mit Käse überbacken Chicken pieces fried with a Saffron and curry sauce, baked with Cheese

363. Chicken Nilgiri^{G,H(1,4)} 18,00 €

gekochtes Hähnchen mit Spinat, Minze, frischem Koriander und Kokosmilch-Nuss. Cooked chicken with spinach, mint, fresh coriander, and coconut-nut milk





ENTENFLEISCH SPEZIALITÄTEN/ DUCK SPECIALS



**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

- | | |
|---|----------------|
| 400. Chilli Ente ^{A(1),F} | 18,90 € |
| Panierte Entenstücke mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Tomatensauce.
Breaded Duck pieces with Onions and Bell peppers in a spicy Tomato sauce. | |
| 401. Ente Masala | 18,50 € |
| Entenstücke gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, abgeschmeckt mit Gewürzen. Duck pieces cooked with Onions, Tomatoes, Ginger, and Garlic, seasoned with spices | |
| 402. Ente Curry | 18,50 € |
| Entenstücke mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in einer würzigen Curry sauce. Duck pieces with Ginger, Garlic, fresh Tomatoes, Onions, and Pepper in a rich curry sauce | |
| 403. Chola Ente ^{A(1),G} | 18,99 € |
| Entenstücke gebraten mit Safran-Currysauce, mit Käse überbacken Duck pieces fried with a Saffron and curry sauce, baked with Cheese | |
| 404. Ente Madras | 18,50 € |
| Gebratenes Entenstücke in Kokomilch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in einer reichhaltigen Currysauce Fried Duck pieces prepared in coconut milk with Onions, Ginger, Garlic, Mustard Seeds, Lemon Juice, and Indian spices in a rich curry sauce | |
| 405. Ente Mughlai ^{G,H(1,4)} | 18,50 € |
| Entenstücke mit Mandeln, Cashews und Sahne in Currysauce sautiert.
Duck pieces with Almonds, Cashews, and Cream in a Curry sauce | |





REISGERICHTE-RICE DISHES



**Alle gerichte werden mit basmati reis serviert. Dahi or salan sauce.
(wählen sie ihre schärfe (1 bis 5))**

430. Vegetable Biryani^{G,H(1,4)} 15,20 €

Basmati-Reis gekocht mit verschiedenen Saisongemüsen, gewürzt mit Safran und Curry-Gewürzen

Basmati Rice cooked with various Seasonal Vegetables, flavored with Saffron and curry spices

431. Chicken Biryani 16,90 €

Basmatireis mit Hühnchen und indischen Gewürzen, langsam auf Dum gekocht (in einem verschlossenen Topf gedämpft) bis zur Perfektion

Basmati Rice, Chicken and Indian spices, slow-cooked on Dum (steamed in a sealed pot) to perfection

432. Lamb Biryani 18,99 €

Basmatireis, erstklassiges Lammfleisch und indische Gewürze, langsam auf Dum gegart (in einem verschlossenen Topf gedämpft) bis zur Perfektion

Basmati Rice, premium Lamb and Indian spices, slow-cooked on Dum (steamed in a sealed pot) to perfection

433. Fish Biryani^D 18,90 €

Basmatireis mit Fisch und indischen Gewürzen, langsam auf Dum gekocht (in einem verschlossenen Topf gedämpft) bis zur Perfektion

Basmati Rice cooked with Fish and Indian spices, slow-cooked on Dum (steamed in a sealed pot) to perfection

434. Jhinga Biryani^B 19,20 €

Zarte, saftige Riesengarnelen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Safran, dann mit Basmatireis und anderen indischen Gewürzen vermischt und auf Dum (in einem verschlossenen Topf gedämpft) langsam bis zur Perfektion gegart

Tender, juicy King Prawns, Ginger, Garlic, Onions, and Saffron, then mixed with Basmati Rice and other Indian spices, slow-cooked on Dum (steamed in a sealed pot) to perfection





FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALS



**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

- | | |
|--|----------------|
| 450. Punjabi Fish Curry^D | 19,90 € |
| <p>Zarter Fisch in einer würzigen Currysauce, zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Senfkörnern. Tender Fish in a rich curry sauce, prepared with Tomatoes, Ginger, Garlic, Curry Leaves, and Mustard Seeds</p> | |
| 451. Fish Chilli^{D,A(1)} (Scharf / Spicy) | 19,90 € |
| <p>Paniert Fisch mit einer Spezialmischung, gebraten mit Paprika und Zwiebeln
Breaded Fish fillet with a special mixture, fried with, Bell Peppers, and Onions</p> | |
| 452. Fish Jalfrezi^D (Saftige / Juicy) | 19,99 € |
| <p>Mit Kichererbsenmehl paniertem Fisch, mit Knoblauch sautiert und in einer exotischen Sauce aus Curry, Ingwer und Sahne serviert
Fish breaded with Chickpea Flour, sautéed with Garlic, and served in an exotic sauce made with curry, Ginger, and cream</p> | |
| 453. Fish Kadai^D | 19,99 € |
| <p>Fisch Mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und indischen Gewürzen sautierter.
Fish sautéed with Ginger, Onions, Tomatoes, Bell Peppers, Garlic, and Indian spices.</p> | |
| 454. Fish Madras^J (Scharf/ Spicy) | 19,99 € |
| <p>In Kokosmilch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in einer reichhaltigen Currysauce zubereiteter Fisch.</p> | |
| 455. Fish Mango^{G,H(1,4)} - (Süß / Sweet) | 19,90 € |
| <p>Panierte Fischfiletstücke in Mango-Mandel-Cashew-Safransauce
Breaded fish fillet pieces in Mango-Almond-Cashew-Saffron sauce</p> | |





GARNELE SPEZIALITÄTEN / PRAWN SPECIALS



**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert, Außerdem 1 Naan kostenlos zu 2 Hauptgerichten,
(Wählen Sie Ihren Schärfegrad (1 bis 5))**

- | | |
|--|----------------|
| 490. Jhinga Mughlai^{B,G,H(1,4)} | 20,99 € |
| Riesengarnelen in einer würzigen Cashewsauce mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
King Prawns in a flavorful cashew sauce with onions, tomatoes, and Indian spices | |
| 491. Jhinga Palak^B | 20,99 € |
| Riesengarnelen gebraten mit Spinat und Gewürzen
King Prawns fried with Spinach and spices | |
| 492. Jhinga Curry^B | 20,90 € |
| Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit indischen Gewürzen in einer würzigen Currysauce
Kingprawns with fresh Tomatoes, Onions, Garlic, and Ginger, refined with Indian spices in a rich curry sauce | |
| 493. Chilli Jhinga^{A(1),B} (Scharf / Spicy) | 20,99 € |
| Panierte Großgarnelen gebraten mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Currymischung mit Chillischoten
Breaded large Prawns fried with Onions and Bell Peppers in a spicy curry mix with Chilli Peppers | |
| 494. Jhinga Masala^B | 20,99 € |
| Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit einer exotischen Currymischung
King Prawns fried with Onions, Tomatoes, Ginger, and Garlic with an exotic curry mixture | |
| 495. Jhinga Jalfrezi^B (Saftige / Juicy) | 20,99 € |
| Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kräutern und indischen Gewürzen
King Prawns with Onions, Peppers, Tomatoes, Garlic, and Ginger refined with Cumin, Coriander, Herbs, and Indian spices | |





496. Jhinga Madras^{B,J} (Scharf / Spicy) 20,90 €

Riesengarnelen in Kokosmilch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern, Zitronensaft und indischen Gewürzen in einer reichhaltigen Currysauce zubereitet.

King Prawns prepared in coconut milk with Onions, Ginger, Garlic, Mustard Seeds, Lemon Juice, and Indian spices in a rich curry sauce.

497. Jhinga Nilgiri^{B,G,H(1,4)} 21,00€

gekochtes Riesengarnelen King Prawns mit spinat,minze,frischem koriander und kokomilch-nuss. Cooked chicken with spinach, mint, fresh coriander, and coconut-nut milk



DESSERTS



500. Rava Kesari (Halwa) 5,50 €

Genießen Sie die warmen, goldenen Farbtöne von Rava Kesari, einem traditionellen Halwa aus Grieß, Safran und Zucker, garniert mit gerösteten Nüssen

Savor the warm, golden hues of Rava Kesari, a traditional Halwa crafted with Semolina, Saffron, and Sugar, topped with toasted Nuts

501. Gulab Jamun^{G,A(1)} 6,50 €

Warme, in Sirup getränkte Milchklößchen mit cremigem Vanilleeis. Warm syrup-soaked milk dumplings with creamy vanilla ice cream

502. Sabudana Kheer^{G,H(1)} 6,00 €

Cremiger indischer Pudding aus nur drei Hauptzutaten – Tapiokaperlen (Sabudana), Milch und Zucker –, der meist mit Kardamom und Trockenfrüchten verfeinert wird.

creamy Indian pudding made with just three core ingredients: tapioca pearls (sabudana), milk, and sugar, usually elevated with cardamom and dry fruits.

503. Mangocreme^G 6,20 €

Frische Mangocreme, wahlweise mit Eis serviert Fresh Mango Cream, optionally served with Ice-cream





504. Coupe Denmark^G

5,50 €

Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce
Vanillalce-cream with Cream and Chocolate sauce

KINDERMENÜ / KINDERTELLER

600. Shahi Paneer^{G,H (1,4)}

8,90 €

Frischer, hausgemachter Frischkäse, zubereitet in einer raffinierten Tomaten-Cashew sauce und garniert mit Mandelsplittern
Fresh homemadecream Cheese, prepared in a refined Tomato-Cashew sauce and garnishedwith Almond slices

601. Chicken Korma^{G,H(1,4)}

9,50 €

Hähnchenbrustfilet in einer raffinierten Cashew-Rahmsauce, mild zubereitet und mit Cashews und Rosinen garniert
Chicken Breast fillet in a refined Cashew Cream sauce, preparedmildly, and garnishedwith Cashews and Raisins

602. Butter Chicken^{G,H(1,4)}

9,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust in einer milden Tomaten-Sahnesauce, garniert mit einem Hauch Butter, dazu Cashews und Mandeln
Grilled chicken breast in a mild Tomato-Cream sauce, garnished with a hint of Butter, along with Cashews and Almonds

603. Pommes

6,99 €

Pommes mit Ketchup oder Mayo
Fries with ketchup or mayo

604. kids

7,70 €

Hähnchen Tikka mit Pommes frites
Chicken Tikka with French Fries



HEIBE GETRÄNKE

	Tasse	Kanne
605. Kaffee (Schwarz/Milch)	€ 3,50	
606. Espresso	€ 3,20	
607. Indischer Tee (Schwarz/Milch)	€ 3,90	€ 7,20
608. Minze Tee	€ 3,20	€ 5,80
609. Grüner Tee	€ 3,20	€ 5,80
610. Ingwer Tee	€ 3,20	€ 5,80

OFFENE/FLASCHEN WEINE

	0,20L	0,40L	Flasche
611. Indisches Wein Rot Trocken ¹⁵	€ 4,90	€ 9,50	€ 18,50
612. Indisches Wein Weiss Trocken ¹⁵	€ 4,90	€ 9,50	€ 18,50
613. Rot Wein (Trocken) ¹⁵	€ 4,30	€ 8,50	€ 14,50
614. Weiss Wein (Trocken) ¹⁵	€ 4,30	€ 8,50	€ 14,50
615. Rot Wein Lieblich ¹⁵	€ 4,30	€ 8,50	€ 14,50
616. Weiss Wein Lieblich ¹⁵	€ 4,30	€ 8,50	€ 14,50
617. Weinschorle ¹⁵	€ 3,60	€ 7,10	

SPIRITUOSEN (2CL)

618. Indischer Rum ¹	€ 3,90
619. Ouzo	€ 3,90
620. Ramazzotti	€ 3,90



621.	Jim Beam Whiskey ¹	€ 3,90
622.	Bacardi Rum ¹	€ 3,90
623.	Tequila	€ 3,90
624.	Ballantines Whisky ¹	€ 3,90
625.	London Dry Gin	€ 3,90
626.	Red Label Whisky ¹	€ 3,90
627.	Wodka	€ 3,90



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	0,20L	0,40L	0,75L
628. Mineralwasser	€ 2,20	€ 3,50	€ 6,20
629. Cola/Light/Zero ^{1,3,10}	€ 2,50	€ 4,50	
630. Fanta / Sprite ^{1,2,3}	€ 2,50	€ 4,50	
631. Spezi ^{1,2,3}	€ 2,50	€ 4,50	
632. Bitter Lemon ^{2,4}	€ 2,70	€ 4,90	
633. Ginger Ale ¹	€ 2,70	€ 4,90	
634. Tonic Wasser	€ 2,70	€ 4,90	
635. Fresh Lime Soda (Salzig oder süß)		€ 4,90	



BIER



	0,30L	0,50L
636. Pils (Fass / Flasche)	€ 3,99	€ 4,99
637. Indisches Bier	€ 4,99	
638. Alsterwasser (Radler)	€ 3,99	€ 4,99



- # KLASSI (HAUSGEMACHT)

0,30L

- # SAFT

0,20L 0,40L

- 



Zusatzstoffe:

1= Farbstoffzusatz, 2 = Antioxidationsmittel,
3= Koffeinhaltig, 4= Chininhaltig,
5= Phenylalaminquelle, 6= Natrium,
7= Kohlenhydrate, 8 = mit Konservierungsstoff,
9 = mit Geschmackverstärker, 10 = mit Süßungsmittel,
11 = mit Eiklar, 12 = Genetisch verändert,
13 = Geschwärzt, 14 = mit Phosphat, 15= enthält
Sulfite

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2,
Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)
B = Krebstiere, C= Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse,
F = Soja, G = Milch und Milchprodukte (einschließlich
Laktose),
H = Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3,
Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7,
Macadamianuss8 und
Queenslandnuss9),
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen,
L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen,
N = Weichtiere



Authentisches Indisches Restaurant