

# Vorspeisen

Vegetarisch und Vegan ✓

---

<b>Samosa</b> ✓ ..... 3,90 Gebackene Teigtaschen <sup>a)</sup> mit Gemüse	<b>Stuffed Tandoori Aloo</b> ..... 5,50 Kartoffeln, gefüllt mit einer Paneermischung <sup>c)</sup> in Joghurt <sup>c)</sup> -Masala mariniert und im Tandoori Ofen gegrillt
<b>Pakora</b> ✓ ..... 4,50 Knusprig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Blumenkohl	<b>Gobi „65“</b> ✓ ..... 4,50 Frittierter Blumenkohl mariniert in Masala
<b>Mushroom „65“</b> ✓ ..... 4,50 Frittierte Champignons in Masala mariniert	<b>Harabara Kabab</b> ✓ ..... 4,90 Gebratene Gemüsefrikadellen aus Brokkoli, Spinat und Erbsen.
<b>Banana Bhaji</b> ✓ ..... 5,50 Marinierte Kochbanane in Kichererbsenteig <sup>b)</sup> frittiert	<b>Paneer Pakora</b> ..... 4,90 Indischer Weichkäse <sup>c)</sup> in Kichererbsenteig <sup>b)</sup> gebacken
<b>Okra Pakora</b> ✓ ..... 4,50 Marinierte Okraschoten in Kichererbsenteig <sup>b)</sup> frittiert	<b>Paneer Tikka</b> ..... 6,50 Marinierter Weichkäse <sup>c)</sup> mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, gegrillt im Tandoori Ofen

## Vorspeisen

Nicht Vegetarisch

## Suppen

**Chicken Pakora** ..... 4,90

Hähnchenfilet in Kichererbsenteig<sup>b)</sup> gebacken

**Prawns Pakora** ..... 5,90

Garnelen<sup>i)</sup> in Kichererbsenteig<sup>b)</sup> gebacken

**Beef Chili Fry** ..... 5,90

Pikant mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln

**Chicken „65“** ..... 5,90

Frittierte Hähnchenfilets in Masala mariniert.

**Chicken Fry** ..... 5,90

Frittierte Hähnchenstücke in Masala mariniert.

Aus Südindien.

**Tomatensuppe** ✓ ..... 4,50

Cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen und kleinen Tomatenstückchen

**Linsensuppe** ✓ ..... 4,90

Traditionelle würzige Linsensuppe<sup>h)</sup> mit Reismudeln<sup>a)</sup> und Kokosmilch<sup>h)</sup>

**Gemüsesuppe** ✓ ..... 4,50

Gemüsesuppe nach indischer Art mit gebratenen Okraschoten und Kokosmilch<sup>h)</sup>

**Hühnersuppe** ..... 4,90

Hühnersuppe mit Blumenkohleinlage, verfeinert mit Kokosmilch<sup>h)</sup>

# Curry

Vegetarisch und Vegan ✓ dazu Basmatireis

## North India

- Vegetable Kadai** ✓ ..... 11,90  
Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht
- Mushroom Mutter Masala** ✓ ..... 9,90  
Pilze und Erbsen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- Palak Paneer** ..... 12,50  
Pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse<sup>e)</sup>
- Paneer Butter Masala** ..... 12,50  
Ind. Weichkäse<sup>e)</sup> mit aromatischen Gewürzen, Kräutern, Butter<sup>e)</sup> und Sahne<sup>e)</sup> gekocht
- Dal Tadka** ..... 11,50  
Kleine Linsen<sup>h)</sup>, gekocht mit Butter<sup>e)</sup>, Kurkuma, gebratenem Knoblauch, Kreuzkümmel und garniert mit Senfkörnern<sup>d)</sup>

## South India

- Vegetable Stew** ✓ ..... 11,90  
Frisches Gemüse gekocht in einer cremigen Kokosmilch<sup>h)</sup>-Sauce mit Cashewnüssen<sup>h)</sup>, Gewürzen und Kräutern
- Vegetable Kurma** ..... 12,90  
Frisches Gemüse gekocht in einer Sauce aus Cashewnüssen<sup>h)</sup> und Kokosmilch<sup>h)</sup>
- Greenpeas Curry** ✓ ..... 9,90  
Grüne Erbsen mit Kokosmilch<sup>h)</sup> und Gewürzen gekocht
- Paruppu Curry** ✓ ..... 10,90  
Ein Linsen<sup>h)</sup>-basiertes Curry mit Chilischoten und Kokosnuss<sup>h)</sup> in Masala-Curry
- Green Gram Curry** ✓ ..... 10,90  
Traditionell gekochte Mungobohnen mit Kokosmilch<sup>h)</sup>

# Curry

Mit Hähnchen, dazu Basmatireis

---

## North India

- Butter Chicken** ..... 13,90  
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Tomaten in einer köstlichen Buttersoße<sup>c)</sup>, verfeinert mit Sahne<sup>c)</sup>
- Chicken Tikka Masala** ..... 13,90  
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer Joghurt<sup>c)</sup>-Tandoori-Masala-Sauce
- Chicken Kadai** ..... 13,90  
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen
- Chicken Palak** ..... 12,90  
Hähnchenfilet mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern
- Chicken Muglai** ..... 13,90  
Mariniertes Hähnchenfilet in Cashewnusspaste<sup>h)</sup> und Eiweißschaum<sup>b)</sup>

## South India

- Kerala Chicken Curry** ..... 12,90  
Hähnchenfilet nach Kerala-Art mit geröstetem Kokosnuss<sup>h)</sup>-Masala und Kokosmilch<sup>h)</sup>
- Chicken Varutharachathu** ..... 12,90  
Hähnchenfilet in geröstetem Kokosnuss<sup>h)</sup>-Masala mit roten Chilis und schwarzem Pfeffer
- Pepper Chicken Masala** ..... 12,90  
Hähnchenfilet in einer schwarzen Pfeffer-Sauce gekocht
- Chicken Roast** ..... 13,90  
Hähnchenfilet mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln
- Chicken Kurma** ..... 12,90  
Hähnchenfilet in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch<sup>h)</sup>, Cashewnüssen<sup>h)</sup>, Erbsen und Kartoffeln

# Curry

Mit Lamm, dazu Basmatireis

## North India

**Mutton Kadai** ..... 13,90

Lamm mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen

**Mutton Palak** ..... 13,90

Lamm mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern

**Mutton Roganjosh** ..... 14,90

Traditionelles Kaschmiri-Gericht mit Lamm. Langsam gekocht und mit Kardamom verfeinert

**Mutton Dopyaza** ..... 13,90

Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und Spezialgewürzen

**Mutton Muglai** ..... 14,90

Mariniertes Lammfleisch in einer Cashewnusspaste<sup>h)</sup> und Eiweißschaum<sup>b)</sup>

## South India

**Kerala Mutton Curry** ..... 13,90

Lamm im authentischen Kerala-Stil gekocht mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch<sup>h)</sup> und Kokosöl

**Mutton Roast** ..... 13,90

Lamm mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

**Mutton Kurma** ..... 14,90

Lamm in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch<sup>h)</sup>, Cashewnüssen<sup>h)</sup>, Erbsen und Kartoffeln

**Naadan Mutton Curry** ..... 15,90

Ein traditionelles Curry mit authentischen Kerala-Gewürzen, Kokosmilch<sup>h)</sup>, Kokosöl, grünen Chilischoten und Curryblättern

**Mutton Pepper Curry** ..... 15,90

Ein würziges und aromatisches Curry, gekocht im Kerala-Stil. Mit Curryblättern, Zwiebeln, Pfeffer und grünem Chili

# Curry

mit Rind, dazu Basmatireis

## North India

**Kadai Beef** ..... 13,90  
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen

**Beef Vindaloo** ..... 13,90  
Ein traditionelles sehr scharfes Curry mit Tomaten, Zwiebeln und vielen Chilischoten

**Beef Dopyaza** ..... 13,90  
Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und speziellen indischen Gewürzen

**Achaari Beef** ..... 14,90  
Rindfleisch in einer Achaari-Creme mit Gewürzen, frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und Koriander

**Beef Masala** ..... 14,90  
Rindfleisch mit frischen Tomaten in einer pikant gewürzten Masala-Sauce

## South India

**Kerala Beef Curry** ..... 13,90  
Rindfleisch gekocht im authentischen Kerala-Stil. Würzig mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch<sup>h)</sup> und Kokosöl

**Beef Roast** ..... 13,90  
Rindfleisch mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

**Beef Varutharachathu** ..... 14,90  
Rindfleisch in einer reichhaltigen würzigen Soße mit geröstetem Kokosnuss<sup>h)</sup>-Masala und frischen Kokosnusscheiben

**Beef Pepper Masala** ..... 14,90  
Ein würziges und aromatisches Curry mit schwarzem Pfeffer, rotem Chili Pulver, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilischoten

**Beef Ularthu** ..... 14,90  
Rindfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern, Chilipulver, gehackten Tomaten, schwarzem Pfeffer und frischer Kokosnuss<sup>h)</sup>

# Curry

Mit Fisch und Garnelen, dazu Basmatireis

## North India

- Fish Tikka Masala** ..... 13,90  
Fisch in einer Joghurt<sup>c)</sup>-Tandoori-Masala-Sauce
- Fish Kadai** ..... 13,90  
Fisch<sup>k)</sup> mit Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht
- Prawn Kadai** ..... 15,90  
Garnelen<sup>i)</sup> mit Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht
- Prawn Masala** ..... 15,90  
Garnelen<sup>i)</sup> in einer cremiger Masala-Sauce mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen
- Red Snapper Fish Masala** ..... 14,90  
Red Snapper<sup>k)</sup> gekocht in einer cremigen Sauce

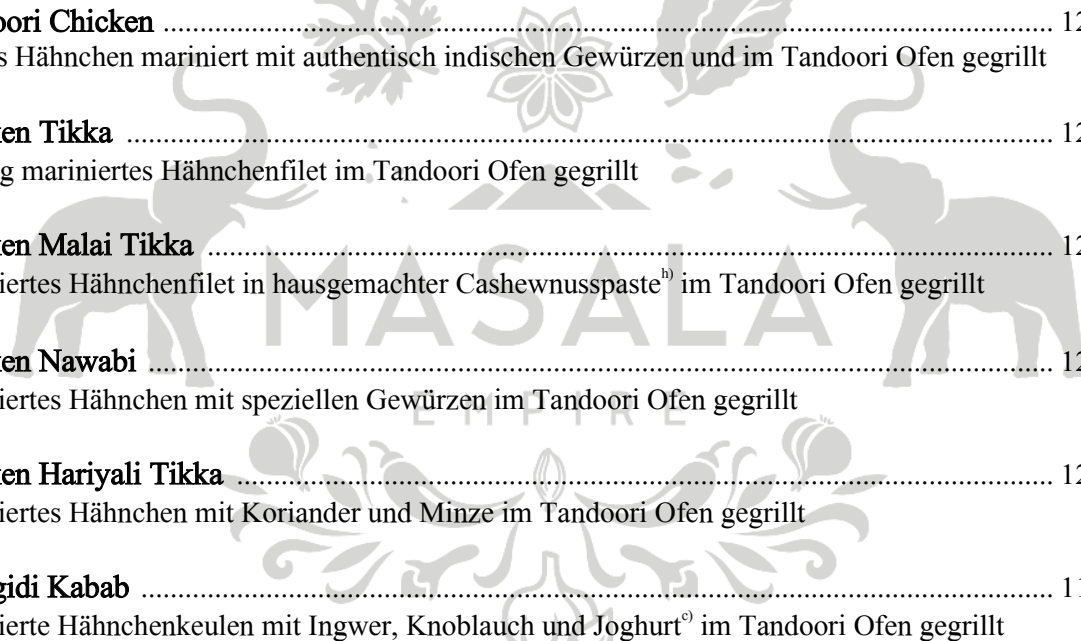
## South India

- Kerala Fish Curry** ..... 13,90  
Fisch<sup>k)</sup> mit roten Chilis und Gewürzen, mit einem Hauch von Kokum\*
- Fish Masala** ..... 13,90  
In Kokosöl gebratener Fisch<sup>k)</sup> mit Zwiebeln, Tomaten, Kokum und Kokosmilch<sup>h)</sup>
- Fish Tawa Fry** ..... 14,90  
Marinierter Fisch<sup>k)</sup> in würzigem Kerala-Masala, gegrillt mit Kokosöl
- Prawn Curry** ..... 15,90  
Garnelen<sup>i)</sup> in einer delikaten Kokosnuss<sup>h)</sup>-Currysauce mit Tamarind
- Prawn Ularthiyathu** ..... 15,90  
Garnelen<sup>i)</sup> gebraten mit Kokosnusscheiben<sup>h)</sup>, grünen Chilischoten, Knoblauch, Ingwer und würzigem Kerala-Masala

\*Kokum ist eine indische Frucht mit einem süß-salzigen Geschmack

# Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Basmatireis



<b>Tandoori Chicken</b> .....	12,90
Halbes Hähnchen mariniert mit authentisch indischen Gewürzen und im Tandoori Ofen gegrillt	
<b>Chicken Tikka</b> .....	12,90
Würzig mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori Ofen gegrillt	
<b>Chicken Malai Tikka</b> .....	12,90
Mariniertes Hähnchenfilet in hausgemachter Cashewnusspaste <sup>b)</sup> im Tandoori Ofen gegrillt	
<b>Chicken Nawabi</b> .....	12,90
Mariniertes Hähnchen mit speziellen Gewürzen im Tandoori Ofen gegrillt	
<b>Chicken Hariyali Tikka</b> .....	12,90
Mariniertes Hähnchen mit Koriander und Minze im Tandoori Ofen gegrillt	
<b>Thangidi Kabab</b> .....	11,90
Marinierte Hähnchenkeulen mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt <sup>c)</sup> im Tandoori Ofen gegrillt	



# Ayurvedische Spezialitäten

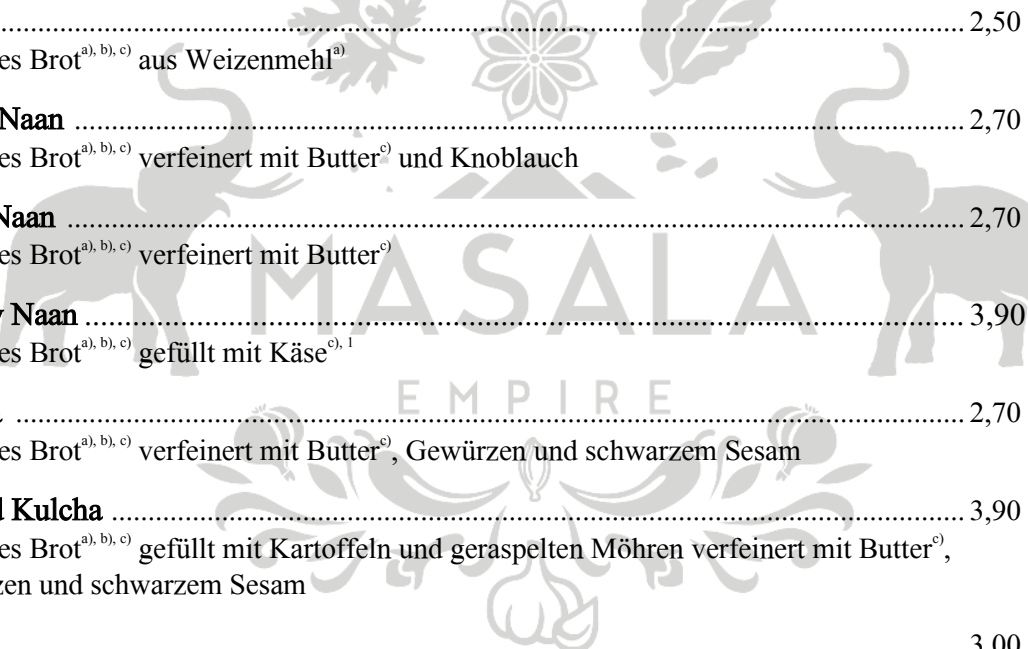
Serviert mit Basmatireis

*Die ayurvedische Ernährung soll eine ausgleichende und harmonisierende Wirkung auf den Körper haben damit die drei Lebensenergien Vata, Pitta und Kapha angeregt werden, die jeder Mensch in unterschiedlich starker Weise in sich trägt. Hierzu werden, wenn möglich, alle Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter) in den Gerichten verwendet. Ziel ist es den Körper zu entgiften und die Selbstheilungskräfte zu aktivieren.*

- Cabbage Thoran** ✓ .....9,90  
Würziges frisches Kohlgemüse gebraten in Kokosöl mit frischer geraspelter Kokosnuss<sup>h)</sup>, roten Chilis, Curryblättern und Senfkörnern
- Avial** ✓ .....9,90  
Langsam gekochte Drumsticks mit grünen Chilis, Kokosnussschalen<sup>h)</sup> und Curryblättern. Drumsticks sind die Früchte des Meerrettich- oder Pferderettichbaums.
- Kovakkai Mezhukuyarati** ✓ .....9,90  
In Kokosöl gebraten, mit frischen Kokosnussscheiben<sup>h)</sup>, Knoblauch und roten Chiliflocken. Kovakkai gehören zu den Kürbisgewächsen und sind eine in der indischen Küche unerlässliche Zutat. Ihr warmes, kräftiges Aroma verleiht typisch indischen Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack
- Vendeka Masala** ✓ .....10,90  
In Kokosöl gebratene Okraschoten mit authentischen Kerala-Gewürzen
- Pavika Thayal** ✓ .....10,90  
In Kokosöl gebratene Bittergurke, in einer Sauce aus frisch gerösteter Kokosnuss<sup>h)</sup>. Die Bittergurke ist naturgemäß ein bitter schmeckendes Gemüse, welches zu den Kürbisgewächsen zählt

# Indische Brote

---



<b>Naan</b> .....	2,50
Indisches Brot <sup>a), b), c)</sup> aus Weizenmehl <sup>a)</sup>	
<b>Garlic Naan</b> .....	2,70
Indisches Brot <sup>a), b), c)</sup> verfeinert mit Butter <sup>c)</sup> und Knoblauch	
<b>Buter Naan</b> .....	2,70
Indisches Brot <sup>a), b), c)</sup> verfeinert mit Butter <sup>c)</sup>	
<b>Cheesy Naan</b> .....	3,90
Indisches Brot <sup>a), b), c)</sup> gefüllt mit Käse <sup>c), 1</sup>	
<b>Kulcha</b> .....	2,70
Indisches Brot <sup>a), b), c)</sup> verfeinert mit Butter <sup>c)</sup> , Gewürzen und schwarzem Sesam	
<b>Stuffed Kulcha</b> .....	3,90
Indisches Brot <sup>a), b), c)</sup> gefüllt mit Kartoffeln und geraspelten Möhren verfeinert mit Butter <sup>c)</sup> , Gewürzen und schwarzem Sesam	
<b>Parata</b> .....	3,00
Indisches Fladenbrot <sup>a), b), c)</sup> aus der Pfanne verfeinert mit Butter <sup>c)</sup>	

## Extras

---



<b>Papadam</b> .....	1,00
Knusprig frittierte Fladen aus Linsenmehl	
<b>Mint Sauce</b> .....	1,50
Joghurtsauce <sup>c)</sup> mit Minze, Koriander und grünen Chilis	
<b>Raita</b> .....	2,90
Joghurt <sup>c)</sup> mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
<b>Mango Mixed Pickles</b> .....	2,20
<b>Mango Chutney</b> .....	2,20
<b>Kokosnuss<sup>h)</sup> Chutney</b> .....	2,50

# Biryani

---

Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Fleischsorten oder Garnelen getoppt werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Raita.

<b>Biryani mit Hähnchen</b> .....	12,90
<b>Biryani mit Lamm</b> .....	13,90
<b>Biryani mit Garnelen<sup>i)</sup></b> .....	14,50
<b>Biryani mit Gemüse</b> .....	11,90

## Reis Auswahl

---

<b>Basmati Reis</b> .....	2,90
<b>Pilau Reis</b> .....	4,90
Gebratener Reis mit verschiedenem frischen Gemüse	

## Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Stabilisator (Phosphate)
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) Süßstoff
- 7) Koffeinhaltig
- 8) Schwefeldioxyde / Sulfide / Chininhaltig
- 9) Geschwärzt
- 10) Phenylalaninquelle
- 11) Säuerungsmittel

## Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Ei
- c) Milch
- d) Senf
- e) Sellerie
- f) Soja
- g) Lupine
- h) Schalenfrüchte
- i) Erdnüsse
- j) Krebstiere
- k) Fisch
- l) Sesamsamen
- m) Schwefeldioxid und Sulfide
- n) Weichtiere

