

Vorspeisen

Vegetarisch und Vegan ✓

Samosa ✓ 5,50 Gebackene Teigtaschen ^{a)} mit Gemüse	Stuffed Tandoori Aloo 6,50 Kartoffeln, gefüllt mit einer Paneermischung ^{c)} in Joghurt ^{c)} -Masala mariniert und im Tandoori Ofen gegrillt
Pakora ✓ 5,50 Knusprig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Blumenkohl	Gobi „65“ ✓ 5,50 Frittierter Blumenkohl mariniert in Masala
Mushroom „65“ ✓ 5,50 Frittierte Champignons in Masala mariniert	Harabara Kabab ✓ 6,50 Gebratene Gemüsekugeln aus Brokkoli, Spinat und Erbsen.
Banana Bhaji ✓ 6,50 Marinierte Kochbanane in Kichererbsenteig ^{b)} frittiert	Paneer Pakora 6,50 Indischer Weichkäse ^{c)} in Kichererbsenteig ^{b)} gebacken
Okra Pakora ✓ 5,50 Marinierte Okraschoten in Kichererbsenteig ^{b)} frittiert	Paneer Tikka 7,50 Marinierter Weichkäse ^{c)} mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, gegrillt im Tandoori Ofen

Vorspeisen

Nicht Vegetarisch

Chicken Pakora	6,50
Hähnchenfilet in Kichererbsenteig ^{b)} gebacken	
Prawns Pakora	7,00
Garnelen ⁱ⁾ in Kichererbsenteig ^{b)} gebacken	
Beef Chili Fry	7,00
Pikant mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln	
Chicken „65“	7,00
Frittierte Hähnchenfilets in Masala mariniert.	
Chicken Fry	7,00
Frittierte Hähnchenstücke in Masala mariniert. Aus Südindien.	

Suppen

Linsensuppe ✓	6,50
Traditionelle würzige Linsensuppe ^{h)} mit Reisnudeln ^{a)} und Kokosmilch ^{h)}	
Tomatensuppe ✓	6,50
Cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen und kleinen Tomatenstückchen	
Gemüsesuppe ✓	6,50
Gemüsesuppe nach indischer Art mit gebratenen Okraschoten und Kokosmilch ^{h)}	
Hühnersuppe	7,50
Hühnersuppe mit Blumenkohleinlage, verfeinert mit Kokosmilch ^{h)}	

Curry

Vegetarisch und Vegan ✓ dazu Basmatireis

North India

- Vegetable Kadai** ✓ 13,90
Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht
- Mushroom Mutter Masala** ✓ 11,90
Pilze und Erbsen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- Palak Paneer** 14,50
Pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse^{e)}
- Paneer Butter Masala** 14,50
Ind. Weichkäse^{e)} mit aromatischen Gewürzen, Kräutern, Butter^{e)} und Sahne^{e)} gekocht
- Dal Tadka** 13,50
Kleine Linsen^{h)}, gekocht mit Butter^{e)}, Kurkuma, gebratenem Knoblauch und Kreuzkümmel

South India

- Vegetable Mappas** ✓ 14,90
Kartoffeln, Auberginen, und Okraschoten gekocht in einer cremig pikanten Sauce mit Kokosmilch^{h)}, Gewürzen und Kräutern
- Vegetable Kurma** ✓ 14,90
Frisches Gemüse gekocht in einer pikanten Sauce aus Cashewnüssen^{h)} und Kokosmilch^{h)}
- Greenpeas Curry** ✓ 11,90
Grüne Erbsen mit Kokosmilch^{h)} und Gewürzen gekocht
- Paruppu Curry** ✓ 12,90
Ein Linsen^{h)}-basiertes Curry mit Chilischoten und Kokosnuss^{h)} in Masala-Curry
- Green Gram Curry** ✓ 12,90
Traditionell gekochte Mungobohnen mit Kokosmilch^{h)}

Curry

Mit Hähnchen, dazu Basmatireis

North India

Butter Chicken 15,90
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Tomaten in einer köstlichen Buttersoße^{c)}, verfeinert mit Sahne^{c)}

Chicken Tikka Masala 15,90
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer Joghurt^{c)}-Tandoori-Masala-Sauce

Chicken Kadai 15,90
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen

Chicken Palak 15,90
Hähnchenfilet mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern

Chicken Muglai 15,90
Mariniertes Hähnchenfilet in Cashewnusspaste^{h)} und Eiweißschaum^{b)}



South India

Kerala Chicken Curry 14,90
Hähnchenfilet nach Kerala-Art mit geröstetem Kokosnuss^{h)}-Masala und Kokosmilch^{h)}

Chicken Varutharachathu 14,90
Hähnchenfilet in geröstetem Kokosnuss^{h)}-Masala mit roten Chilis und schwarzem Pfeffer

Pepper Chicken Masala 14,90
Hähnchenfilet in einer schwarzen Pfeffer-Sauce gekocht

Chicken Roast 15,90
Eingekochtes Hähnchenfilet mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

Chicken Kurma 14,90
Hähnchenfilet in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch^{h)}, Cashewnüssen^{h)}, Erbsen und Kartoffeln

Curry

Mit Lamm, dazu Basmatireis

North India

Mutton Kadai 15,90

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

Mutton Palak 15,90

Lamm mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern

Mutton Roganjosh 16,90

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

Mutton Dopyaza 15,90

Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und aromatischen Gewürzen

Mutton Muglai 16,90

Mariniertes Lammfleisch in einer Cashewnusspaste^{h)} und Eiweißschaum^{b)}

South India

Kerala Mutton Curry 15,90

Lamm im authentischen Kerala-Stil gekocht mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch^{h)} und Kokosöl

Mutton Roast 15,90

Lamm mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

Mutton Kurma 16,90

Lamm in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch^{h)}, Cashewnüssen^{h)}, Erbsen und Kartoffeln

Naadan Mutton Curry 17,90

Ein traditionelles Curry mit authentischen Kerala-Gewürzen, Kokosmilch^{h)}, Kokosöl, grünen Chilischoten und Curryblättern

Mutton Pepper Curry 17,90

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 15,90

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

Beef Vindaloo 15,90

Ein traditionelles sehr scharfes Curry mit Tomaten, Zwiebeln und vielen Chilischoten

Beef Dopyaza 15,90

Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und indischen Gewürzen

Achaari Beef 16,90

Rindfleisch in einer süß-sauren Achaari-Creme mit Gewürzen, frischen Kräutern, Tomaten, und Koriander

Beef Masala 16,90

Rindfleisch mit frischen Tomaten in einer pikant gewürzten Masala-Sauce

South India

Kerala Beef Curry 15,90

Rindfleisch gekocht im authentischen Kerala-Stil. Würzig mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch^{h)} und Kokosöl

Beef Roast 15,90

Eingekochtes Rindfleisch mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

Beef Varutharachathu 16,90

Rindfleisch in einer reichhaltigen würzigen Soße mit geröstetem Kokosnuss^{h)}-Masala und frischen Kokosnussscheiben

Beef Pepper Masala 16,90

Ein würziges und aromatisches Curry mit schwarzem Pfeffer, rotem Chili Pulver, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilischoten

Beef Ularthu 16,90

Rindfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern, Chilipulver, gehackten Tomaten, schwarzem Pfeffer und frischer Kokosnuss^{h)}

Curry

Mit Fisch und Garnelen, dazu Basmatireis

North India

Fish Tikka Masala 15,90
Fisch in einer Joghurt^{c)}-Tandoori-Masala-Sauce

Fish Kadai 15,90
Fisch^{k)} mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, gekocht mit Kräutern und Gewürzen

Prawn Kadai 18,90
Garnelenⁱ⁾ mit Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht

Prawn Masala 18,90
Garnelenⁱ⁾ in einer cremigen Masala-Sauce mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen

Red Snapper Fish Masala 17,90
Red Snapper Filet^{k)} gekocht in einer cremigen Sauce mit Kartoffeln und Okraschoten

South India

Kerala Fish Curry 15,90
Fisch^{k)} mit roten Chilis und Gewürzen, mit einem Hauch von Kokum*

Fish Masala 15,90
In Kokosöl gebratener Fisch^{k)} mit Zwiebeln, Tomaten, Kokum und Kokosmilch^{h)}

Fish Tawa Fry 16,90
In Kokosöl gegrilltes Fischfilet^{k)} mariniert in würzigem Kerala-Masala, serviert auf Salatbeilage

Prawn Curry 18,90
Garnelenⁱ⁾ in einer delikaten Kokosnuss^{h)}-Currysauce mit Tamarind

Prawn Ularthiyathu 18,90
Garnelenⁱ⁾ gebraten mit frischen Kokosnussscheiben^{h)}, grünen Chilischoten, Knoblauch, Ingwer und würzigem Kerala-Masala

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

Tandoori Spezialitäten

Im Tandoor gegrilltes Hähnchen
Serviert mit Basmatireis und Mint-Sauce

Tandoori Chicken	14,90
Halbes Hähnchen mariniert mit authentisch indischen Gewürzen und im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Tikka	14,90
Würzig mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Malai Tikka	14,90
Mariniertes Hähnchenfilet in hausgemachter Cashewnusspaste ^{b)} im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Nawabi	14,90
Mariniertes Hähnchen mit speziellen Gewürzen im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Hariyali Tikka	14,90
Mariniertes Hähnchen mit Koriander und Minze im Tandoori Ofen gegrillt	
Thangidi Kabab	14,90
Marinierte Hähnchenkeulen mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt ^{c)} im Tandoori Ofen gegrillt	

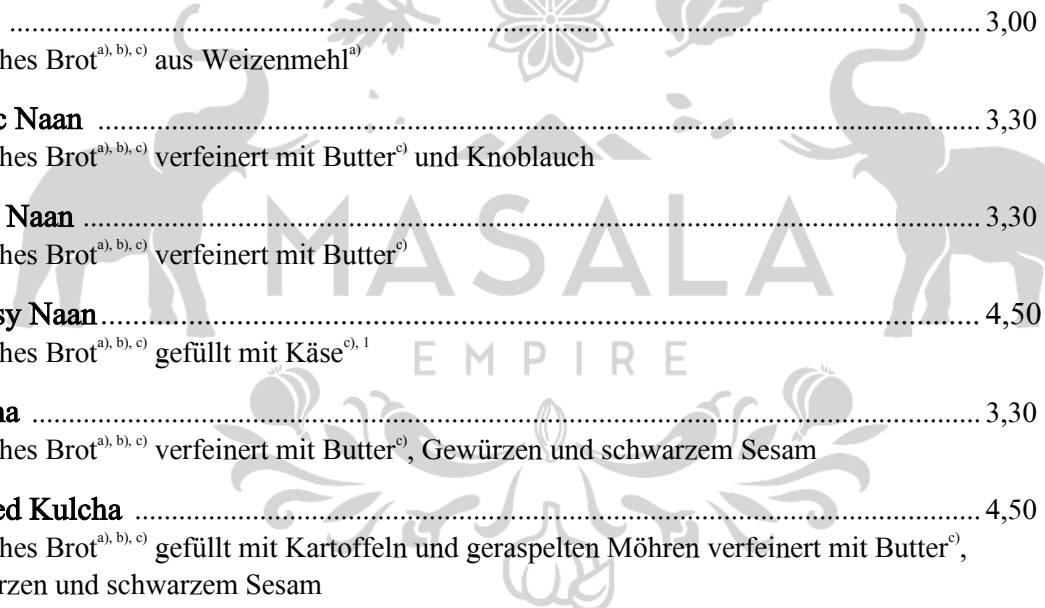
Ayurvedische Spezialitäten

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** ✓ 11,90
Würziges frisches Kohlgemüse gebraten in Kokosöl mit frischer geraspelter Kokosnuss^{h)}, roten Chilis, Curryblättern und Senfkörnern
- Avial** ✓ 11,90
Langsam gekochte Drumsticks mit grünen Chilis, Kokosnussschalen^{h)} und Curryblättern. Drumsticks sind die Früchte des Meerrettich- oder Pferderettichbaums.
- Kovakkai Mezhukuyarati** ✓ 11,90
In Kokosöl gebraten, mit frischen Kokosnussscheiben^{h)}, 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** ✓ 12,90
In Kokosöl gebratene Okraschoten mit authentischen Kerala-Gewürzen
- Pavika Thayal** ✓ 12,90
In Kokosöl gebratene Bittergurke, in einer Sauce aus frisch gerösteter Kokosnuss^{h)}. Die Bittergurke ist naturgemäß ein bitter schmeckendes Gemüse, welches zu den Kürbisgewächsen zählt

Indische Brote



Naan	3,00
Indisches Brot ^{a), b), c)} aus Weizenmehl ^{a)}	
Garlic Naan	3,30
Indisches Brot ^{a), b), c)} verfeinert mit Butter ^{c)} und Knoblauch	
Buter Naan	3,30
Indisches Brot ^{a), b), c)} verfeinert mit Butter ^{c)}	
Cheesy Naan	4,50
Indisches Brot ^{a), b), c)} gefüllt mit Käse ^{c), 1}	
Kulcha	3,30
Indisches Brot ^{a), b), c)} verfeinert mit Butter ^{c)} , Gewürzen und schwarzem Sesam	
Stuffed Kulcha	4,50
Indisches Brot ^{a), b), c)} gefüllt mit Kartoffeln und geraspelten Möhren verfeinert mit Butter ^{c)} , Gewürzen und schwarzem Sesam	
Parata	3,70
Indisches Fladenbrot ^{a), b), c)} aus der Pfanne verfeinert mit Butter ^{c)}	

Extras



Papadam	1,50
Knusprig frittierte Fladen aus Linsenmehl	
Mint Sauce	2,00
Joghurtsauce ^o mit Minze, Koriander und grünen Chilis	
Raita	3,50
Joghurt ^o mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
Mango Mixed Pickles	2,50
Mango Chutney	2,50
Kokosnuss^h Chutney	2,80

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.

Biryani mit Hähnchen	15,90
Biryani mit Lamm	17,90
Biryani mit Garnelenⁱ⁾	19,50
Biryani mit Gemüse	14,90

Reis Auswahl

Basmati Reis	3,50
Pilau Reis	5,50
Gebratener Reis mit verschiedenem frischem 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

