

Vorspeisen

Vegetarisch und Vegan ✓

Samosa ✓ 6,50 Gebackene Teigtaschen ^{a)} mit Gemüse	Stuffed Tandoori Aloo 7,50 Kartoffeln, gefüllt mit einer Paneermischung ^{c)} in Joghurt ^{c)} -Masala mariniert und im Tandoori Ofen gegrillt
Pakora ✓ 6,50 Knusprig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Blumenkohl	Gobi „65“ ✓ 6,50 Frittierter Blumenkohl mariniert in Masala
Mushroom „65“ ✓ 6,50 Frittierte Champignons in Masala mariniert	Harabara Kabab ✓ 7,50 Gebratene Gemüsefrikadellen aus Brokkoli, Spinat und Erbsen.
Banana Bhaji ✓ 7,50 Marinierte Kochbanane in Kichererbsenteig ^{b)} frittiert	Paneer Pakora 7,50 Indischer Weichkäse ^{c)} in Kichererbsenteig ^{b)} gebacken
Okra Pakora ✓ 6,50 Marinierte Okraschoten in Kichererbsenteig ^{b)} frittiert	Paneer Tikka 8,50 Marinierter Weichkäse ^{c)} mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, gegrillt im Tandoori Ofen

Vorspeisen

Nicht Vegetarisch

Chicken Pakora	7,50
Hähnchenfilet in Kichererbsenteig ^{b)} gebacken	
Prawns Pakora	8,50
Garnelen ⁱ⁾ in Kichererbsenteig ^{b)} gebacken	
Beef Chili Fry	8,50
Pikant mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln	
Chicken „65“	8,50
Frittierte Hähnchenfilets in Masala mariniert.	
Chicken Fry	8,50
Frittierte Hähnchenstücke in Masala mariniert. Aus Südindien.	

Suppen

Linsensuppe ✓	8,00
Traditionelle würzige Linsensuppe ^{h)} mit Reisnudeln ^{a)} und Kokosmilch ^{h)}	
Tomatensuppe ✓	8,00
Cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen und kleinen Tomatenstückchen	
Gemüsesuppe ✓	8,00
Gemüsesuppe nach indischer Art mit gebratenen Okraschoten und Kokosmilch ^{h)}	
Hühnersuppe	9,00
Hühnersuppe mit Blumenkohleinlage, verfeinert mit Kokosmilch ^{h)}	

Curry

Vegetarisch und Vegan ✓ dazu Basmatireis

North India

- Vegetable Kadai** ✓ 15,90
Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht^(h)
- Mushroom Mutter Masala** ✓ 13,90
Pilze und Erbsen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Cashewkernen^(h) und Gewürzen^(h)
- Palak Paneer** 16,90
Pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse^{(e) (h)}
- Paneer Butter Masala** 16,90
Ind. Weichkäse^(e) mit aromatischen Gewürzen, Kräutern, Butter^(e) und Sahne^(e) gekocht^(h)
- Dal Tadka** 15,50
Kleine Linsen^(h), gekocht mit Butter^(e), Kurkuma, gebratenem Knoblauch und Kreuzkümmel

South India

- Vegetable Mappas** ✓ 16,90
Kartoffeln, Auberginen, und Okraschoten gekocht in einer cremig pikanten Sauce mit Kokosmilch^(h), Gewürzen und Kräutern^(a)
- Vegetable Kurma** ✓ 16,90
Frisches Gemüse gekocht in einer pikanten Sauce aus Cashewnüssen^(h) und Kokosmilch^(h)
- Greenpeas Curry** ✓ 13,90
Grüne Erbsen mit Kokosmilch^(h) und Gewürzen gekocht^(h)
- Paruppu Curry** ✓ 14,90
Ein Linsen^(h)-basiertes Curry mit Chilischoten und Kokosnuss^(h) in Masala-Curry
- Green Gram Curry** ✓ 14,90
Traditionell gekochte Mungobohnen mit Kokosmilch^{(h) (h)}

Curry

Mit Hähnchen, dazu Basmatireis

North India

Butter Chicken 17,90
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Tomaten in einer köstlichen Buttersoße^{c)}, verfeinert mit Sahne^{c)h)}

Chicken Tikka Masala 17,90
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer Joghurt^{c)}-Tandoori-Masala-Sauce^{h)}

Chicken Kadai 17,90
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen^{h)}

Chicken Palak 17,90
Hähnchenfilet mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern^{h)}

Chicken Muglai 17,90
Mariniertes Hähnchenfilet in Cashewnusspaste^{h)} und Eiweißschaum^{b)}



South India

Kerala Chicken Curry 16,90
Hähnchenfilet nach Kerala-Art mit geröstetem Kokosnuss^{h)}-Masala und Kokosmilch^{h)}

Chicken Varutharachathu 16,90
Hähnchenfilet in geröstetem Kokosnuss^{h)}-Masala mit roten Chilis und schwarzem Pfeffer^{h)}

Pepper Chicken Masala 16,90
Hähnchenfilet in einer schwarzen Pfeffer-Sauce gekocht^{h)}

Chicken Roast 17,90
Eingekochtes Hähnchenfilet mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

Chicken Kurma 16,90
Hähnchenfilet in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch^{h)}, Cashewnüssen^{h)}, Erbsen und Kartoffeln

Curry

Mit Lamm, dazu Basmatireis

North India

Mutton Kadai 17,90

Lamm mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen^{h)}

Mutton Palak 17,90

Lamm mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern^{h)}

Mutton Roganjosh 18,90

Traditionelles Kaschmiri-Gericht mit Lamm. Langsam gekocht und mit Kardamom verfeinert^{h)}

Mutton Dopyaza 17,90

Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und aromatischen Gewürzen^{h)}

Mutton Muglai 18,90

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

South India

Kerala Mutton Curry 17,90

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

Mutton Roast 17,90

Lamm mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

Mutton Kurma 18,90

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

Naadan Mutton Curry 19,90

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

Mutton Pepper Curry 19,90

Ein würziges und aromatisches Curry, gekocht im Kerala-Stil. Mit Curryblättern, Zwiebeln, Pfeffer und grünem Chili^{h)}

Curry

mit Rind, dazu Basmatireis

North India

Kadai Beef 17,90

Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen^{h)}

Beef Vindaloo 17,90

Ein traditionelles sehr scharfes Curry mit Tomaten, Zwiebeln und vielen Chilischoten^{h)}

Beef Dopyaza 17,90

Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und indischen Gewürzen^{h)}

Achaari Beef 18,90

Rindfleisch in einer süß-sauren Achaari-Creme mit Gewürzen, frischen Kräutern, Tomaten, und Koriander^{h)}

Beef Masala 18,90

Rindfleisch mit frischen Tomaten in einer pikant gewürzten Masala-Sauce^{h)}

South India

Kerala Beef Curry 17,90

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

Beef Roast 17,90

Eingekochtes Rindfleisch mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln

Beef Varutharachathu 18,90

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

Beef Pepper Masala 18,90

Ein würziges und aromatisches Curry mit schwarzem Pfeffer, rotem Chili Pulver, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilischoten^{h)h)}

Beef Ularthu 18,90

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** 17,90
Fisch in einer Joghurt^{c)}-Tandoori-Masala-Sauce^{h)}
- Fish Kadai** 17,90
Fisch^{k)} mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, gekocht mit Kräutern und Gewürzen^{h)}
- Prawn Kadai** 20,90
Garnelenⁱ⁾ mit Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht
- Prawn Masala** 20,90
Garnelenⁱ⁾ in einer cremigen Masala-Sauce^{h)} mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen
- Red Snapper Fish Masala** 19,90
Red Snapper Filet^{k)} gekocht in einer cremigen Sauce^{h)} mit Kartoffeln und Okraschoten

South India

- Kerala Fish Curry** 17,90
Fisch^{k)} mit roten Chilis und Gewürzen, mit einem Hauch von Kokum*^{h)}
- Fish Masala** 17,90
In Kokosöl gebratener Fisch^{k)} mit Zwiebeln, Tomaten, Kokum und Kokosmilch^{h)}
- Fish Tawa Fry** 18,90
In Kokosöl gegrilltes Fischfilet^{k)} mariniert in würzigem Kerala-Masala, serviert auf Salatbeilage
- Prawn Curry** 20,90
Garnelenⁱ⁾ in einer delikaten Kokosnuss^{h)}-Currysauce mit Tamarind
- Prawn Ularthiyathu** 20,90
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	17,50
Halbes Hähnchen mariniert mit authentisch indischen Gewürzen und im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Tikka	17,50
Würzig mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Malai Tikka	17,50
Mariniertes Hähnchenfilet in hausgemachter Cashewnusspaste ^{b)} im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Nawabi	17,50
Mariniertes Hähnchen mit speziellen Gewürzen im Tandoori Ofen gegrillt	
Chicken Hariyali Tikka	17,50
Mariniertes Hähnchen mit Koriander und Minze im Tandoori Ofen gegrillt	
Thangidi Kabab	17,50
Marinierte Hähnchenkeulen mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt ^{c)} im Tandoori Ofen gegrillt	

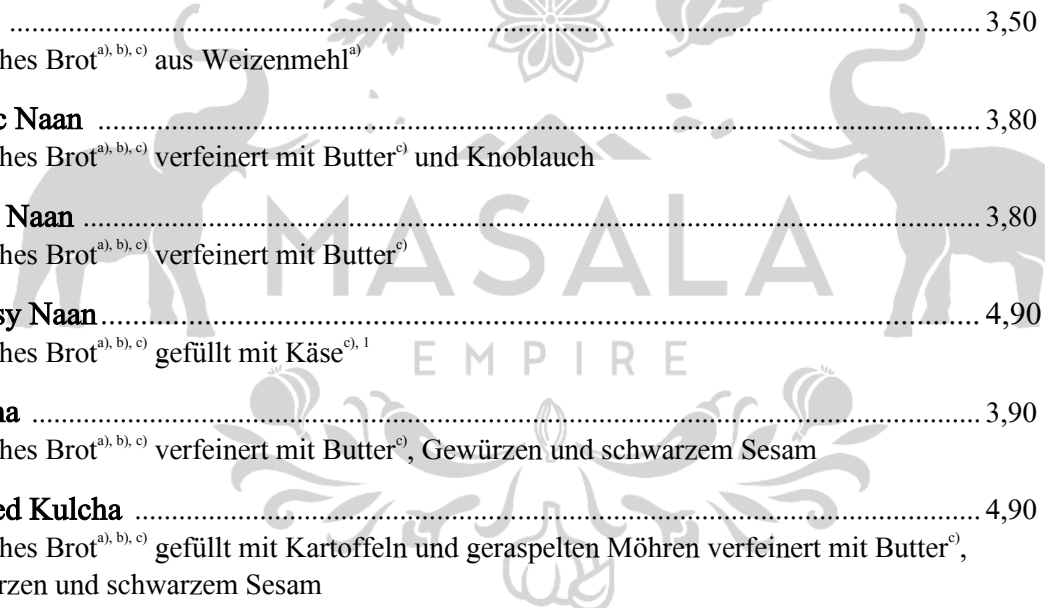
Ayurvedische Spezialitäten

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** ✓ 13,90
Würziges frisches Kohlgemüse gebraten in Kokosöl mit frischer geraspelter Kokosnuss^{h)}, roten Chilis, Curryblättern und Senfkörnern
- Kitchari** ✓ 14,90
Kitchari ist ein Eintopf aus Reis, Mungobohnen, Zucchini und Spinat und eines der bekanntesten ayurvedischen Gerichte.
- Chempu** ✓ 14,90
Taro, auch unter dem Namen Wasserbrotwurzel bekannt, zählt zu den bedeutendsten Kulturpflanzen der Tropen. Geschmacklich erinnern sie an Esskastanien sowie Kartoffeln und werden in einer würzigen Tomatensauce serviert
- Kovakkai Mezhukuyarati** ✓ 14,90
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** ✓ 14,90
In Kokosöl gebratene Okraschoten mit authentischen Kerala-Gewürzen^{h)}

Indische Brote



Naan	3,50
Indisches Brot ^{(a), (b), (c)} aus Weizenmehl ^(a)	
Garlic Naan	3,80
Indisches Brot ^{(a), (b), (c)} verfeinert mit Butter ^(c) und Knoblauch	
Buter Naan	3,80
Indisches Brot ^{(a), (b), (c)} verfeinert mit Butter ^(c)	
Cheesy Naan	4,90
Indisches Brot ^{(a), (b), (c)} gefüllt mit Käse ^{(c), 1}	
Kulcha	3,90
Indisches Brot ^{(a), (b), (c)} verfeinert mit Butter ^(c) , Gewürzen und schwarzem Sesam	
Stuffed Kulcha	4,90
Indisches Brot ^{(a), (b), (c)} gefüllt mit Kartoffeln und geraspelten Möhren verfeinert mit Butter ^(c) , Gewürzen und schwarzem Sesam	
Parata	4,20
Indisches Fladenbrot ^{(a), (b), (c)} aus der Pfanne verfeinert mit Butter ^(c)	

Extras



Papadam	1,50
Knusprig frittierte Fladen aus Linsenmehl	
Mint Sauce	2,20
Joghurtsauce ^{c)} mit Minze, Koriander und grünen Chilis	
Raita	3,80
Joghurt ^{e)} mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
Mango Mixed Pickles	2,70
Mango Chutney	2,70
Kokosnuss^{h)} Chutney	2,90

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	17,90
Biryani mit Lamm	19,90
Biryani mit Garnelenⁱ⁾	22,50
Biryani mit Gemüse	16,90

Reis Auswahl

Basmati Reis	3,80
Pilau Reis	6,00
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

