

VORSPEISEN / STARTERS

*Die Vorspeisen werden ohne Reis oder Brotbeilagen serviert.
The starters are served without side dishes.*

SUPPEN / SOUPS

- 1 **Dal Shorba**..... 4,50 €
rote Linsensuppe / red lentil soup
- 2 **Murgh Shorba**..... 4,50 €
Hühnersuppe / chicken soup
- 3 **Sabzi Shorba**..... 4,50 €
Gemüsesuppe / vegetable soup

SALATE

- 10 **Onion Salad** (Zwiebel-Salat)..... 4,40 €
- 11 **Gemischter Salat** (mixed salad)..... 5,90 €
- 12 **Murgh Salad**..... 10,50 €
*gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen (Chicken Tikka)
mixed salad with marinated chicken breast strips (Chicken Tikka)*

BASMATI-REIS

*Naturreis aus dem fruchtbaren Gebiet des Punjab (Fünfstromland Indiens)
natural rice from the area of the Punjab - the fertile Indian Mesopotamia*

- 20 **Riz Basmati**..... 2,00 €
*zart duftender Basmati Natur-Reis
delicately fragrant Basmati wholemeal rice*
- 21 **Kashmiri Pollaw**..... 3,00 €
*zart duftender Basmati Natur-Reis mit Butter u.Safran
delicately fragrant Basmati wholemeal rice with butter and saffron*

INDISCHE BROTBEILAGEN

traditionell zubereitet und im Tandoori-Ofen über der Holzkohle gebacken

- 30 **Chutneys** (3 verschiedene köstliche Saucen für einen Preis) 3,00 €
passend zu den Broten (Mango, Minze, Mixed Pickles - scharf)
delicious sauces to match the loaves (mango, mint, sharp - mixed pickles)
- 31 **Bhatura** 2,30 €
frittiertes Ballonbrot aus gesäuertem Teig..
fried balloon bread made from leavened dough
- 32 **Papadum** 3,00 €
knusprig dünne handtellergröße Fladenbrote – die indische Knabberei
crispy thin palm-sized flatbreads - typical snack in India
- 33 **Nan** 2,50 €
traditionelles Fladenbrot – frisch aus dem Tandoori-Ofen
traditional flatbread - fresh from the tandoori oven
- 34 **Butter Nan** 3,00 €
Fladenbrot mit zerlassener Butter und Schwarzkümmel
flatbread with melted butter and nigella
- 35 **Chapati** 2,50 €
natürliches Vollkorn-Fladenbrot – nordindisches Hauptnahrungsmittel
natural whole grain flatbread – main food in North India
- 36 **Paratha** 3,50 €
natürliches Fladenbrot aus Vollkorn, in Ghee (indische Butter) gebacken
flatbread from natural wholemeal, baked in ghee (Indian butter)
- 37 **Cheese Nan** 3,50 €
mit Käse gefülltes Fladenbrot frisch aus dem Tandoori-Ofen
flatbread filled with cheese fresh from the tandoori oven
- 38 **Stuffed Paratha** 5,50 €
Vollkorn-Fladenbrot mit einer Füllung aus feinen Kartoffeln und Erbsen
pitta bread from wholemeal with a filling of fine potato and pea
- 39 **Garlic Nan** 3,50 €
Brot mit Knoblauchfüllung / bread with garlic stuffing
- 40 **Kheema Nan** 5,50 €
mit köstlicher Lammfleisch-Hackfüllung / with delicious lamb mince

LECKERE KLEINIGKEITEN (Vorspeisen)

- 45 **Raita**..... 5,50 €
verschiedenes Gemüse, gehackt, mit hausgemachter Joghurtsauce
mixed vegetables, chopped, with homemade yogurt sauce
- 46 **Fish Fry** 8,90 €
gebratener Fisch nach indisch würziger Art
fried fish spiced Indian style
- 47 **Samosa**..... 6,00 €
Lammfleisch-Gehacktes, gerollt, in dünnem Mehlteig gebraten
minced lamb, rolled, fried in thin flour dough
- 48 **Veggie Samosa**..... 5,50 €
mit Gemüse gefüllte vegetarische Teiglinge, gerollt, in dünnem Mehlteig gebraten
rolled dough, filled with fine chopped vegetables, fried in thin flour dough
- 49 **Prawn Bhajee**..... 8,90 €
Garnelen-Krapfen, gebacken in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl
shrimp fritters, fried in batter made with chickpea flour
- 50 **Panir Pakora** 6,90 €
hausgemachter indischer Frischkäse frittiert in würzigem Teig aus Kichererbsen
fritters from homemade Indian cheese, in batter made with chickpea flour
- 51 **Pakora** 6,50 €
Aubergine-Krapfen, in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl ausgebacken
baked eggplant fritters, in batter made with chickpea flour
- 52 **Onion Bhajee**..... 6,50 €
Zwiebel-Krapfen, in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl ausgebacken
fried onion fritters, in batter made with chickpea flour
- 53 **Mixed Pakora**..... 13,90 €
verschiedene angebratene/frittierte Gemüse mit Kräutern verfeinert
- Überraschungs-Spezialität des Hauses für 2 Personen
various seared/fried vegetables flavored with herbs
- surprise specialty of the house for 2 persons
- 54 **Panir Shashir** 8,40 €
indischer Käse, gegrillte Zwiebeln und Champignons in feinwürziger Sauce
Indian cheese, grilled onions and mushrooms in a delicately spicy sauce

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN I (Vorspeise)

Der Tandoori ist ein wesentlicher Bestandteil der traditionellen Indischen Küche. So nennt sich der in Indien zum Grillen und Garen vielseitig verwendete Steingut-Ofen und die darin zubereiteten Gerichte in der Kurzform. Kernstück des Ofens ist das 65kg schwere Kochgefäß mit bis zu 2m Umfang und 80cm Höhe. Ursprünglicherweise wurde dieser aus einer Lehm-Stroh Mischung geformt, in der Sonne bei 35-55 °C getrocknet und von Außen mit einer Dämmung aus Ziegeln verfließt. Um die hohen Temperaturen im Inneren konstant zu halten wurde der „immerheiße“ Ofen durchgehend befeuert. Das marinierte Grillfleisch (z.B. Fisch, Huhn o. Fleisch) wird an Spießen senkrecht in den Ofen gehangen und speziell die dünneren Brote werden von Innen gegen die Wände des Ofengefäßes plattiert und dort ein paar Minuten über der Holzkohle gegart bzw. geröstet.



The Tandoori is an essential part of traditional Indian cuisine. It's the name of the earthenware oven which in India most of the time is used for grilling and cooking.

It's also how the dishes are called which are cooked in it. The core of the furnace contains a 65kg heavy cooking vessel in the center with about 2m circumference and 80cm height. Traditionally it was formed from a clay-straw mixture, dried in the sun at 35-55 °C and walled from the outside with an insulation made of bricks. To constantly maintain the high temperatures inside the "ever hot oven" was fired continuously. The marinated grilled meat (e.g. fish, chicken o. meat) is hung vertically on spits in the oven. And especially the thinner breads are plated on the walls of the furnace vessel from the inside for a few minutes and roasted above the charcoal.

- 60 **Gambas Tandoori**..... 13,90 €
Riesengarnelen in delikater Safran-Sauce mariniert und im Tanduri geröstet
king prawns marinated in a delicate saffron sauce and roasted in the tandoori
- 61 **Chicken Tikka** 7,00 €
feinwürzig mariniertes Hähnchenfleisch im Tanduri geröstet
slightly spicy marinated chicken meat roasted in the tandoori
- 62 **Mutton Tikka** 8,50 €
mit pikanter Kräutersauce marinierte Lammfleisch-Stücke am Spieß gegrillt
spicy marinated pieces of lamb grilled on skewers
- 63 **Sheek Kebab** 8,00 €
mit frischen Kräutern verfeinertes Lamm-Gehacktes am Spieß gegrillt
minced lamb seasoned with fresh herbs, grilled on skewers

HAUPTGERICHTE

*Wir servieren Ihnen diese Hauptgerichte mit Basmati Natur-Reis.
(auf Wunsch auch gerne in der Kashmiri Pollaw Variante mit Safran +1€)
oder mit Bhatura (der hausgemachten Brotbeilage)
These entrees are served with natural Basmati rice.
(on request also in the Kashmiri Pollaw variant with saffron +1€)
or with Bhatura (the homemade bread side dish)*

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN II

*Gerichte aus dem indischen Steingut-Grillofen – in dem Fleisch oder Fisch meist mit feiner Gewürzsauce mariniert u. Brotspeisen über der Holzkohle geröstet werden
named after the famous stoneware grill oven often used in India - in which delicately seasoned and marinated meat or fish and bread dishes are roasted over charcoal*

- 70 **Gambas Tandoori** 22,90 €
*Riesengarnelen in delikater Safran-Butter-Sauce mariniert & im Tanduri geröstet
king prawns marinated in a delicate saffron sauce and roasted in the tandoori*
- 71 **Chicken Tikka** 16,90 €
*feinwürzig mariniertes Hähnchenfleisch-Filet im Tanduri geröstet, mit Curry-Sauce
slightly spicy marinated chicken filet roasted in the tandoori, with curry sauce*
- 72 **Chicken Tandoori** 15,90 €
*würzig marinierte Hähnchen-Schenkel im Tandoori gegrillt & mit Raita-Sauce serviert
marinated chicken-legs grilled in the tandoori and served with raita sauce*
- 73 **Mutton Tikka** 19,90 €
*mit feinwürziger Curry-Sauce marinierte Lammfleisch-Stücke am Spieß gegrillt
slightly spicy marinated pieces of lamb grilled on skewers*
- 74 **Sheek Kebab** 14,90 €
*Lamm-Gehacktes am Spieß gegrillt, mit frischen Kräutern und Curry-Sauce
minced lamb grilled on skewers, with fresh herbs and curry sauce*
- 75 **Mixed Tandoori** 23,90 €
*die köstliche Kombination der obigen Gerichte mit Curry-Sauce :
Gambas Tandoori, Chicken Tikka, Mutton Tikka, Sheek Kebab
the delicious combination of the dishes:
Gambas Tandoori, Chicken Tikka, Mutton Tikka, Sheek Kebab*

HÄHNCHEN-GERICHTE

- 100 **Chicken Tikka Masala** 15,50 €
Schmor-Hähnchen-Filet, in typisch indisch feinwürziger Sauce
braised chicken filet, with delicately spicy sauce – typical Indian style
- 101 **Chicken Korma** 14,90 €
fruchtig feinwürzig abgestimmtes Hähnchen-Curry mit frischen Früchten
– eine Spezialität des Hauses
delicately spicy fruity chicken curry with fresh fruit – a specialty of the house
- 102 **Chicken Curry Classic** 13,90 €
klassisches Hähnchen-Curry
classic chicken curry
- 103 **Butter Chicken** 15,50 €
Schmor-Hähnchen-Filet, gebraten in einer köstlichen Sauce aus Sahne u. Butter
– die verführerische Spezialität aus Rajasthan
braised chicken filet, fried in a delicious sauce of cream and butter
– the seductive specialty of Rajasthan
- 104 **Chicken Biryani (Hochzeitsmahl)** 14,90 €
Hähnchen-Filet mit Basmati-Reis in feinwürziger Sauce mit Safran,
Rosinen und Nüssen sowie köstlichem Raita – ein nordindisches Festmal
chicken filet with basmati rice in a slightly spiced sauce with saffron, raisins,
nuts and delicious raita – a feasting from North India
- 105 **Chicken Vindaloo** 15,40 €
gebratenes Hähnchenbrust-Filet in pikanter Sauce mit Kartoffeln
fried chicken breast, in spicy sauce with potatoes
- 106 **Chicken Palak** 15,40 €
Hähnchenbrust-Filet in Currysauce mit Spinat
chicken breast filet in curry sauce with spinach
- 107 **Chicken Jalfrazie** 15,40 €
Hähnchenbrust-Filet mit Tomaten und gemischtem Gemüse
chicken breast with tomatoes and mixed vegetables
- 108 **Chicken Masala** 15,40 €
Schmor-Hähnchen-Filet, in feinwürziger Sauce mit Erbsen und Tomaten
braised chicken filet, with delicately spicy sauce with peas and tomatoes

Diese Gerichte sind auf Wunsch in 3 verschiedenen Schärfegraden erhältlich :

On request these dishes are available in 3 different degrees of spiciness :



medium



medium plus






hot

LAMM

- 90 **Mutton Rogan Josh**..... 16,90 €
Lamm-Curry mit Safran und der vielfältig köstlichen Würze – im Kaschmir Stil
lamb curry with saffron and varied delicious seasoning – the Kashmir style
- 91 **Mutton Korma** 16,90 €
köstliches Lamm-Curry mit Früchten, feinwürzig abgestimmte Spezialität des Hauses
delicious lamb curry with fruits, delicately spicy – specialty of the house
- 92 **Mutton Vindaloo**..... 16,40 €
Lamm-Kartoffel-Curry, in arttypisch mittelscharfer Würze – im Madras Stil
lamb potato curry, spiced medium hot – in the Madras style
- 93 **Beigan Gost** 16,90 €
feinwürziges Lamm-Curry mit Kräutern u. Aubergine
finely spicy lamb curry with herbs and eggplant
- 94 **Shag Gost**..... 16,40 €
Lamm-Curry, feinwürzig mit Kräutern und Spinat
lamb curry, delicately spicy with herbs and spinach
- 95 **Mutton Biryani** (Hochzeitsmahl)..... 16,90 €
köstliches Lamm-Curry mit Basmati-Reis, Safran, Rosinen, Nüssen & Raita – nordindische Spezialität
delicious lamb curry with basmati rice, saffron, raisins, nuts and raita – specialty from North India
- 96 **Mutton Jalfrazie**..... 16,40 €
Lamm-Curry, feinwürzig mit feinen Kräutern und Mischgemüse
lamb curry, delicately spicy with fine herbs and mixed vegetables

Diese Gerichte sind auf Wunsch in 3 verschiedenen Schärfegraden erhältlich :
On request these dishes are available in 3 different degrees of spiciness :




 medium  medium plus  hot

FISCH UND GARNELEN

- 80 **Fish Korma**..... 15,90 €
in Kokosmilch geschmorte Fisch-Spezialität (Rotbarsch) – aus der Region Bengalen
fish (rosefish) braised in coconut milk – specialty from the Bengal region
- 81 **Fish Curry**..... 15,40 €
ein Hauch Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch – nordindische Spezialität
with a hint of ginger, onions, tomatoes and garlic – specialty from North India
- 82 **Fish Peyaji**..... 15,90 €
schonend geschmortes Filet in einer Sauce mit Paprika und Zwiebeln
gently braised filet in a sauce with peppers and onions
- 83 **Shrimp Masala**..... 15,90 €
Garnelen geschmort in einer frisch würzigen Sauce mit Koriander
shrimp simmered in a spicy sauce with fresh coriander
- 84 **Shrimp Curry**..... 15,90 €
in Kokosmilch geschmorte Garnelen – Spezialität der Region Goa
shrimp stewed in coconut milk – specialty of the Goa region
- 85 **Shrimp Biryani** (Hochzeitsmahl)..... 15,90 €
feinwürzig abgestimmte Kombination aus Garnelen mit Basmati-Reis, Safran, ...
und Kräutern sowie Trauben, Cashewkernen und köstlichem Raita
finely balanced combination of prawn with basmati rice, saffron, and herbs
with grapes, cashews and delicious Raita

Diese Gerichte sind auf Wunsch in 3 verschiedenen Schärfegraden erhältlich :

On request these dishes are available in 3 different degrees of spiciness :

 medium  medium plus  hot

VEGETARISCHE GERICHTE



- 120 **Panir Jal Frieze** 13,90 €
gebratener indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten
fried Indian cheese with onions, peppers, tomatoes
- 121 **Palak Panir** 13,90 €
ein leichtes Gericht mit Spinat und hausgemachtem indischen Käse
a light meal with spinach and homemade Indian cheese
- 122 **Matar Panir** 13,90 €
Currygericht mit Erbsen und indischem Käse
curry with peas and Indian cheese
- 131 **Baigan Bhartha** 14,90 €
im Tandoori gegrillte Auberginen, speziell zubereitet mit frischen Kräutern
eggplant grilled in the tandoori, specially prepared with fresh herbs

VEGANE GERICHTE



- 130 **Baigan Allu** 13,40 €
feinwürziges Curry mit Kartoffeln und Aubergine
delicately spiced curry with potatoes and eggplant
- 132 **Mixed Vegetable Curry** 12,40 €
geschmortes Misch-Gemüse, in mildwürziger Sauce mit Kräutern
stewed mixed vegetables, in mild spicy sauce with herbs
- 133 **Dal** 11,90 €
Püree von indischen Linsen – traditionelle indische Leibspeise
puree of Indian lentils – the traditional Indian favorite dish
- 134 **Allu Curry** 11,90 €
Schmorkartoffeln mit frischer Kräutersauce, Tomaten und Zwiebeln
stewed potatoes with fresh herb sauce, tomatoes and onions
- 135 **Allu Mutter** 12,90 €
Erbsen und Kartoffeln gekocht mit heimischen Gewürzen
peas and potatoes cooked with local spices
- 136 **Vegetable Korma** 13,40 €
Würfelgemüse, feinwürzig mit Kokosmilch
dice vegetables, delicately spicy with coconut milk
- 137 **Vegetable Biryani** (Hochzeitsmahl / festive wedding meal) 14,90 €
feinwürzig delikate Kombi aus Gemüse, Safran, Rosinen & Cashews
delicately spiced combination of vegetables, saffron, raisins, cashews
- 138 **Allu Gobhi** 13,90 €
nordindisches feinwürziges Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl
delicately spiced curry with potatoes and cauliflower, specialty from North India

Diese Gerichte sind auf Wunsch in 3 verschiedenen Schärfegraden erhältlich :

On request these dishes are available in 3 different degrees of spiciness :

medium medium plus hot

DESSERTS

- 140 **Pista Kulfi**..... 6,50 €
das populäre indische Pistazien Eis / the popular Indian pistachio ice cream
- 141 **Mango Kulfi**..... 6,50 €
das populäre indische Mango Eis / the popular Indian mango ice cream
- 142 **Firini**..... 5,50 €
Reiskuchen mit indischem Reis / rice cakes with Indian rice
- 143 **Vanilla / Strawberry Ice** 5,00 €
*2 Kugeln Vanille o. Erdbeer-Eis
2 scoops of vanilla or strawberry ice*
- 144 **Gulab Jamun**..... 5,50 €
*frittierte und kandierte Teigbällchen mit einer Spezialcreme Füllung
auf Basis von indischem Käse – die klassische indische Süßspeisen-Köstlichkeit
fried and candied dough balls with a special cream filling
based on Indian cheese – the classic Indian sweet delight*
- 145 **Keserie** (*indischer Klassiker*) 5,50 €
*süßes Spezial Dessert – mit Grieß, Kardamom, Rosinen und Cashew
sweet special dessert – an Indian classic with semolina, cardamom, raisins & cashews*

NAMASTE

“Meine Seele ehrt Deine Seele. Ich ehre den Platz in Dir, an dem sich das ganze Universum befindet. Ich ehre das Licht, die Liebe, Wahrheit, Schönheit und den Frieden in Dir, weil es auch in mir ist. Durch dieses Teilen sind wir vereint, sind wir das Gleiche, sind wir Eins. “



“My soul honors your soul. I honor the place in you where the entire universe resides. I honor the light, love, truth, beauty & peace within you, because it is also within me. In sharing these things we are united, we are the same, we are one.”