Sehr verehrte Gäste,
wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir in unseren Gerichten **Cashewkerne** verarbeiten.
Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, so informieren Sie uns bitte unmittelbar bei Ihrer Bestellung!

Suppen

001 Indian Curry Soup (auf Wunsch auch vegetarisch) 4,90
Hähnchenfleisch mit Kokos, Mango und Sahne[7]

002 Dal Soup 4,90
Die berühmte Linsensuppe nach südindischer Art

005 Garnelen-Suppe 5,90
Garnelensuppe mit frischem Koriander und Kokosnuss

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen Dips (Chutneys) serviert

011 Samosa 4,90
Gebackene Mürbteigpastete mit Gemüsefüllung,
serviert mit Chutney

012 Onion Bhaji 4,90
Zwiebelringe in Teigmantel aus Kichererbsenmehl, frittiert

013 Mischgemüse Pakoras 5,90
Verschiedene Gemüse in Teigmantel aus Kichererbsenmehl, frittiert

014 Paneer Pakoras 5,90
Hausgemachter Käse [7] in Teigmantel aus Kichererbsenmehl, frittiert

015 Chicken Pakoras 5,90
Hähnchenfiletstücke in Teigmantel aus Kichererbsenmehl, frittiert

018 Gemischter Vorspeisen-Teller für 2 Personen, vegetarisch[7] 11,90
Verschiedene Pakoras und Samosas

019 Gemischter Vorspeisen-Teller für 2 Personen[7] 13,90
Verschiedene Pakoras und Samosas

021 Paneer Naan 4,90
Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse[7]

022 Keema Naan 4,90
Fladenbrot, mit Hackfleisch gefüllt, im Tandoor-Ofen gebacken

Salate

031 **Kleiner gemischter Salat**[7] 4,90

032 **Indien Salat**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Limetten und grüne Chilis 5,90

033 **Chicken Salat**[7]
Salat der Saison mit im Tandoor-Ofen gegrillten Hähnchenbrust-Filetstreifen, mit Ananas 8,90

Thali-Komplettmenü, vegetarisch - ab 2 Personen -

041 I. Sekt II. Tagessuppe III. Überraschungsgang, IV. Hauptgang: Drei verschiedene Gemüsegerichte, dazu Linsen, Raita[7] (Nr. 152) und verschiedene Chutneys, Basmati-Reis und Naan-Brot, V. Tagesdessert Preis pro Person 24,50

042 **Nur Hauptgang**[7] IV.) Preis pro Person 16,50

Thali-Komplettmenü mit Fleisch - ab 2 Personen -

043 I. Sekt II. Tagessuppe III. Überraschungsgang, IV. Hauptgang: Zwei Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht, dazu Linsen, Raita[7] (Nr. 152) u. verschiedene Chutneys, Basmati-Reis und Naan-Brot, V. Tagesdessert Preis pro Person 27,50

044 **Nur Hauptgang**[7] (IV.) Preis pro Person 19,50

Spezialitäten aus dem Tandoor - Ofen

Jeweils serviert mit Naan-Brot oder mit duftendem Basmati-Reis
Unsere Tandoor-Spezialitäten werden auf einem Spieß im traditionellen Lehmofen gegart. Dadurch wird ein einzigartiges, geschmacksintensives Aroma erzielt.

051 **Chicken Tikka**[2]
Saftiges Hähnchenbrustfilet vom Spieß, mariniert in Joghurt[7] mit indischen Gewürzen 14,90

052 **Hariyali Chicken Tikka**
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Spieß, mariniert in Joghurt[7] mit Pfefferminze, Ingwer, Koriander und anderen Gewürzen 14,90

053 **Malai Chicken Tikka**
Hähnchenbrustfilet vom Spieß, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Nüssen, Mandeln und Sahne[7] 14,90

055 Lamb Tikka
Zartes neuseeländisches Lammfleisch vom Spieß, in Joghurt[7] mit Tandoori-Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen gegrillt 16,90

056 Mix Grill[7]
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten 18,90

057 Tandoori Prawns
Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt[7] mit Tandoori-Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen gegrillt 20,90

Gerichte mit Huhn

Jeweils serviert mit Naan-Brot oder duftendem Basmati-Reis

062 Chicken Tikka Masala[2,7]
Mit Tandoori-Masala mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, geschmort in Masala-Curry-Sauce, mit frischem Koriander und Ingwer 14,90

063 Chicken Korma Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Kokosnuss, gemahlenen Cashew-Kernen und Sahne[7] , **mild**-süßlich 14,90

064 Chicken Mango
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Mango-Sahne-Sauce[7] 13,90

065 Chicken Sabzi[7]
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Bockshornkleeblättern in einer Curry-Sauce 13,90

066 Palak Chicken[7]
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Tomaten und Zwiebeln, gebraten mit einer aromatischen Gewürzmischung 13,90

068 Chicken Karhai[7]
Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Koriandersamen und Kreuzkümmel, Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce 13,90

069 Chili Chicken
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, grünem Chili und verschiedenen Gewürzen, **scharf** 14,90

070 Butter Chicken
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer **milden** Sauce aus Tomaten, Butter[7], Sahne[7] und Cashew-Kernen 14,90

071 Madras-Chicken[7]
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch in einer **scharfen** Madras-Curry-Sauce 13,90

Enten-Spezialitäten

Jeweils serviert mit Naan-Brot oder duftendem Basmati-Reis

075 Chili-Ente
Knusprig gebackene Entenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, grünen Chili und anderen Gewürzen, **scharf** 16,50

076 Battak Karhai Goa Art[7]
Knusprig gebackene Entenbrust mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, in Garam Masala-Curry-Sauce, **leicht scharf** 16,50

077 Battak Korma
Knusprig gebackene Entenbrust mit einer **mild**-cremigen Sauce aus Sahne[7], Mandeln, Kokosnuss und gemahlenen Cashew-Kernen 16,50

078 Mango Battak[7]
Knusprig gebackene Entenbrust mit würziger Mango-Sauce, garniert mit Mango-Scheiben 16,50

Spezialitäten mit Lammfleisch

Jeweils serviert mit Naan-Brot oder duftendem Basmati-Reis

081 Lamm Nilgri
Delikates Lammfleisch mit Spinat in Kokosmilch-Curry-Sauce, mit Minze verfeinert 15,90

082 Lamm Korma, mild[7]
Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce mit gemahlenen Cashew-Kernen und Mandeln 15,90

083 Lamm Karhai[7]
Lammfleisch mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, in Garam Masala-Curry-Sauce, **leicht scharf** 15,90

084 Lamm Vindaloo[7]
Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in **scharfer** Sauce 15,90

085 Lamm Madras
Lammfleisch mit Champignons, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch in **scharfer** Madras-Curry-Sauce 15,90

086 Lamm Palak[7]
Lammfleisch mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Sauce nach nordindischer Art 15,90

Fisch / Meeresfrüchte

Jeweils serviert mit Naan-Brot oder duftendem Basmati-Reis

092 Fish Karhai[7]
Fischfilet mit Koriandersamen und Kreuzkümmel, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch, orientalisch gewürzt, **leicht scharf** 15,50

093 Fish Madras
Fischfilet mit frischen Champignons, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch in einer **scharfen** Madras-Curry-Sauce 15,50

095 Jhinga Madras
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch in **scharfer** Madras-Curry-Sauce 20,90

096 Jhinga Karhai[7]
Riesengarnelen mit Koriandersamen und Kreuzkümmel, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Bockshornkleeblättern und Knoblauch, **leicht scharf** 20,90

Reis- und Nudelspezialitäten

101 Chicken Biryani[7]
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse, Zwiebeln, Cashewkernen und Nüssen, dazu Raita-Sauce[7] (Nr. 152), **leicht scharf** 13,90

102 Hydrabadi Lamb Biryiani[7]
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Gemüse, Cashewkernen und Kräutern, dazu Raita-Sauce[7] (Nr. 152), **leicht scharf** 14,90

103 Jhinga Biryani[7]
Basmati-Reis mit Riesengarnelen, Masala-Sauce, Gemüse und Minze, **leicht scharf** 19,90

104 Chicken Chow Mein
Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse 12,90

105 Chow Mein vegetarisch
Gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern 11,90

Vegetarische Gerichte

Jeweils serviert mit Naan-Brot oder duftendem Basmati-Reis
Sie erhalten auf Wunsch auch vegane Gerichte. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

111 Gemüse-Curry[7]
Verschiedene frische Gemüse in einer milden Curry-Sauce mit Ingwer und Gewürzen 11,90

112 Channa Bengan[7]
Kichererbsen und Aubergine, Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce 11,90

113 Dal Makhani
Drei verschiedene Linsensorten mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander, mit Sahne-Curry-Butter-Sauce[7] 10,90

115 Palak Paneer Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens
Hausgemachter Käse[7] mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 11,90

117 Karhi Paneer
Hausgemachter Käse[7] mit geröstetem Koriander und Kreuzkümmel, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Masala-Sauce 11,90

118 Bengan Ka Bharta[7]
Eine ganze Aubergine, über offener Flamme gegrillt, püriert und mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Koriander, zubereitet in einer **leicht scharfen** Sauce 11,90

120 Navaratan Korma
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Mandeln, Kokosnuss, gemahlenen Cashewkernen und Sahne[7] **mild-süßlich** 12,50

121 Malai Kofta
Bällchen aus Kartoffeln und frischem Käse[7] mit Mandeln und Cashew-Nüssen in Kokos-Curry-Sauce, **mild-süßlich** 12,50

122 Bhindi Masala
Frische Okraschoten mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen 12,50

Beilagen und Brot

151	**Chutney** Mango, Tamarinde und Mixed Pickles	2,90
152	**Raita Joghurt**[7] mit Gurken und Kreuzkümmel	2,90
153	Extra Portion **Reis**	2,90
154	**Bombay Potatoes** Röstkartoffeln mit Senfkörnern, Tumerik und roten Chilis	3,90
156	**Tandoori Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesamkernen, im Lehmofen gebacken	2,50
157	**Garlic Naan** Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Butter[7]	3,90
158	**Butter Naan** Weizen-Fladenbrot mit Butter[7]	2,50
159	**Papadom** Hauchdünne Fladen aus Linsenmehl, frittiert, serviert mit dreierlei Chutneys	2,90
163	**Brotkorb**[7] Verschiedene Brote mit Mango Chutney	6,90

Desserts

181	**Mango-Creme**[7]	4,50
182	**Kulfi** Hausgemachte indische Eis[7] (Parfait) mit Mango und Nüssen	5,50
183	**Gulab Jamun** warm Frittierte Quarkbällchen[7] in Sirup aus Honig, Kardamom und Zucker, dazu Vanilleeis[7]	5,50
184	**Dreierlei Eis**[7]	3,90

Getränke

Aperitifs und Cocktails

301	**Prosecco**	0,1 l	3,50
310	**Prosecco**, Flasche	0,75 l	22,00
302	**Prosecco** mit Aperol		4,50
304	**Campari** mit Soda oder Orange oder Mango	5 cl	4,50
305	**Martini** Bianco oder Rosso oder Extra Dry	5 cl	3,50
307	**Goa Beach** (Zitronen, Mango und Ananassaft, Grenadine-Sirup und Rum)		5,90
308	**Caipirinha** (herber Softdrink mit Rohrzucker, Pittu, Limettenstückchen und Ginger Ale)		5,90
309	**Bombay Gin Tonic**	4 cl	5,50

Alkoholfreie Cocktails

315	**Caipirinha**	5,50
316	**Indian Summer** (Zitronen-, Ananas-, Orangen- und Mangosaft und Grenadine-Sirup)	5,50

Weißweine

321	**Weißer Burgunder**, QbA, Baden, trocken, weich, fruchtig[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 1,00l	19,90
322	**Riesling**, Rheinhessen, halbtrocken, fruchtig[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 1,00l	19,90
323	Italien: **Chardonnay Veneto**, exotische Frucht, frisch[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 0,75l	15,50
324	Italien: **Pinot Griglio**, trocken, frisch, harmonisch[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 0,75l	15,50
325	**Weißweinschorle**[8]	Glas 0,2l	4,00		

Roséwein

330	**Pinot Noir, Rosé**, lieblich[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 0,75l	15,50

Rotweine

341	**Lambrusco**[8]	Glas 0,2l	4,00	Flasche 0,75l	14,00
342	**Primitivo del Salento**, Apulien, trocken, leicht, nachhaltig[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 0,75l	15,50
343	**Nero d' Avola**, Sicilia[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 0,75l	15,50
345	**Rioja**, Spanien, trocken, weich, fruchtig[8]	Glas 0,2l	4,50	Flasche 0,75l	15,50

Flaschenweine weiß

351	**Gavi DOCG**, Cavalieri, Moasca, trocken, milde Frische, süffig[8]	Flasche 0,75l	17,90
352	**Brezza Bianco IGT**, Lungarotti, Umbrien, trocken, viel Frucht, erfrischende Säure[8]	Flasche 0,75l	18,50

Flaschenweine rot

361	**Primitivo Di Manduria Sessantuno**, Campiano, Apulien, sehr gute Struktur, viel Frucht, süße Tannine[8]	Flasche 0,75l	24,90
362	**Salice Salentino Riserva**, Leone de Castris, Apulien, weiche Tannine, feinfruchtig, cremig[8]	Flasche 0,75l	24,90
363	**Chianti Classico DOCG**, Borgo, Toscana, perfektes Spiel von Gerbstoff und Säure, lang im Abgang, weiche Tannine[8]	Flasche 0,75l	24,90

Bier

371	**Veltins** Pils vom Fass	0,3l	2,30
372	**Veltins** Pils vom Fass	0,5l	3,50
373	**Maisels Weisse** Hefeweizen	0,5l	3,50
374	**Maisels Weisse** Kristall	0,5l	3,50
375	**Maisels Weisse** Dunkel	0,5l	3,50
376	**Maisels Weisse** alkoholfrei	0,5l	3,50

Indisches Bier

381	**Namaste** Premium Lager	0,33l	3,30
382	**Kingfisher** Premium Lager	0,33l	3,30

Alkoholfreie Getränke

401	**Coca-Cola**[1,2]	0,3l	2,30
402	**Coca-Cola** light[1,2,4,5,6]	0,3l	2,30
403	**Fanta**[2]	0,3l	2,30
404	**Sprite**	0,3l	2,30
405	**Schweppes** Tonic Water[3]	0,2l	2,30
406	**Schweppes** Bitter Lemon[3]	0,2l	2,30
407	**Schweppes** Ginger Ale[3]	0,2l	2,30
408	**Bionade** Ingwer, Orange, Litschi oder Holunder	0,33l	3,30
409	**Selters** classic	0,25l	2,20
410	**Selters** classic	0,75l	4,90
411	**Selters** natural	0,25l	2,20
412	**Selters** natural	0,75l	4,90

Fruchtsäfte

421	**Apfelsaft**	0,2l	2,00
422	**Apfelsaftschorle** normal	0,3l	2,50
423	**Apfelsaftschorle** groß	0,4l	3,00
424	**Orangensaft**	0,2l	2,20
425	**Ananassaft**	0,2l	2,20
426	**Kirschsaft**	0,2l	2,20
427	**Bananen-Nektar**	0,2l	2,20
428	**Kiba**	0,2l	2,20
430	**Mango-Schorle**	0,3l	2,70
431	**Johannisbeer-Schorle**	0,3 l	2,50

Milch-Cocktails

441	**Mango-Shake** (Mango, Milch)	3,50
442	**Banana-Shake** (Banane, Milch)	3,50

Joghurt-Cocktails

451	**Salz-Lassi**[7] (Joghurt, Kreuzkümmel, Salz)	3,50
452	**Mango-Lassi**[7] (Joghurt, Mango, Rosenwasser)	3,50
453	**Banana-Lassi**[7] (Joghurt, Banane)	3,50
454	**Anari-Lassi**[7] (Joghurt, Granatapfelsaft)	3,50

Digestifs

501	**Malteserkreuz**	2 cl	2,50
502	**Williams Birne** (Pascall La Vieille)	2 cl	3,00
503	**Linie Aquavit**	2 cl	2,50
504	**Grappa Moscato**	2 cl	3,00
505	**Grappa Prosecco**	2 cl	3,00
506	**Grappa Nonino** Merlot	2 cl	3,90

Landestypische Harddrinks

511	**Mango Liqueur**	2 cl	3,30
512	**Mango Spirit**	2 cl	3,30
513	**Old Monk Rum** (7 Jahre alt)	2 cl	3,50
514	**Kokosnuss Spirit**	2 cl	3,30

Likör

524	**Sambuca**	2 cl	2,50
525	**Amaretto**	2 cl	2,50
526	**Baileys**	2 cl	2,50

Bitter

531	**Jägermeister**	2 cl	2,50
532	**Fernet Branca**	2 cl	2,50
533	**Averna**	2 cl	2,50
534	**Ramazotti**	4 cl	3,00

Kaffee

601	**Kaffee**	Tasse	2,30
602	**Espresso**	Tasse	2,30
603	**Doppelter Espresso**	Tasse	3,50
604	**Cappuccino** Original	Tasse	2,70
605	**Latte Macchiato**	Tasse	2,90

Tee

611	**Ayurvedischer Tee**	Tasse	2,50
612	**Darjeeling Tee**	Tasse	2,50
613	**Yogi Tee**	Tasse	2,50
614	**India Masala Chai**[7] (Schwarzer Tee mit Milch, Kardamom, Zimt, Ingwer und Nelken)	Tasse	3,00
615	**Grüner Tee**	Tasse	2,50
616	**Pfefferminztee**	Tasse	2,50
617	**Kakao**	Tasse	2,50

1: koffeinhaltig 2: mit Farbstoff 3: chininhaltig 4: mit Süßungsmittel(n) 5: enthält eine Phenylalaninquelle
6: mit Konservierungsstoff 7: enthält Milch 8: mit Sulfiten