

## MITTAGSKARTE

<b>M1. Dal Tarka</b>	€ 7,50
<i>Indische Linsen mit Butter zubereitet</i>	
<b>M2. Vegetable Korma (G)</b>	€ 8,00
<i>Frisches Gemüse in Kokosnuss – Sahne Soße</i>	
<b>M3. Vegetable Jalfrezi</b>	€ 8,00
<i>Versch. Gemüse nach traditionelles scharf</i>	
<b>M4. Punjabi Chicken</b>	€ 8,50
<i>Hühner in nordischer Currysoße, scharf</i>	
<b>M5. Mango Chicken/Lamm (G,H)</b>	€ 8,50
<i>Lamm/Chicken in frischer Mango Safran Cashewnuss Soße</i>	
<b>M6. Chicken Tikka Masala</b>	€ 8,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße</i>	
<b>M11. Chicken/Lamm Vindaloo</b>	€ 8,50
<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa- sehr scharf</i>	
<b>M13. Fisch Curry(F)</b>	€ 8,50
<i>Seelachsfilet in Currysoße</i>	
<b>M49. Vegetable Mango(H)</b>	€ 8,00
<i>Frisches Gemüse in Mango Cashewnuss-Soße</i>	
<b>M50. Butter Chicken(G)</b>	€ 8,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten soße</i>	
<b>M51. Palak Paneer(G)</b>	€ 8,00
<i>Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse</i>	
<b>M52. Chana Paneer(G)</b>	€ 8,00
<i>Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry Soße</i>	
<b>M28. Nan(A,C,G)</b>	€ 2,30
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen</i>	
<b>M29. Garlic-Nan(A,C,G)</b>	€ 2,50
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	

## SUPPEN

<b>1. Maltani Shorba (A,C,G)</b>	€ 4,50
<i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis</i>	
<b>2. Dal Suppe (A)</b>	€ 4,40
<i>Indische Linsensuppe Indian</i>	
<i>+ Indian Lentil soup</i>	
<b>3. Sabzi Ka Suppe(A)</b>	€ 4,50
<i>Indische Gemüsesuppe</i>	
<i>+ Indian vegetable soup</i>	
<b>4. Lachs- Suppe(A)</b>	€ 4,50
<i>Indische Knoblauchsuppe</i>	
<i>+ Indian garlic soup</i>	
<b>5. Chicken- Suppe(A,G)</b>	€ 4,50
<i>Indische Hühnerfleischsuppe</i>	
<i>+ Indian chicken</i>	
<b>6. Tomaten – Suppe (A,E,G)</b>	€ 4,50
<i>Tomatensuppe</i>	
<i>+ Tomato soup</i>	

## WARMER VORSPEISEN

<b>13. Vegetable Pakora</b>	€ 6,50
<i>Frisches gemischtes Gemüse</i>	
<i>+ Fresh mixed vegetables</i>	
<b>14. Onion Bhaji</b>	€ 5,90
<i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert</i>	
<i>+ Spicy onion rings fried</i>	
<b>15. Paneer Pakora(G)</b>	€ 5,50
<i>Frischer hausgemachter Käse</i>	
<i>+ fresh homemade cheese</i>	
<b>17. Chicken Pakora</b>	€ 6,90
<i>Zartes Hühnerfleisch</i>	
<b>20. Chicken Wings</b>	€ 5,50
<i>Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmvoven</i>	
<i>+ Grilled chicken wings</i>	
<b>21. Vegetable Samosa (A,L,M)</b>	€ 5,90
<i>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt</i>	
<i>+ 2 pastries filled with fresh vegetables</i>	

## FRISCHE KLEINEN SALATE

- 28. Kleiner gemischter Salat** € 4,00  
*Als Beilage*  
*+ small mixed salad as side dish*
- 29. Salat Saison** € 5,90  
*Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch Essig und Öl*  
*+ mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar*
- 30. Tomatensalat** € 5,90  
*Mit Zwiebeln, Essig, Öl Tomaten*  
*+ salad with onions, vinegar and oil*
- 31. Chefsalat(G)** € 7,50  
*Mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Joghurdressing*  
*+ Indian salad with fried chicken breasts strips, fresh mushrooms in yoghurt dressing*

## TANDOORI KHAJANA

- 36. 1/2 Tandoori- Chicken** € 13,50  
*Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept*  
*+ Haifa chicken marinated in an exquisite North Indian tradition*
- 37. Chicken Tikka** € 13,90  
*Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt*  
*+ Tender marinated filet of chicken, grilled*
- 39. Green Malai Kabab** € 13,90  
*Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage*  
*+ Tender marinated chicken in spinach, mint und coriander sauce*
- 41. Jneega Tandoori(B,G)** € 17,90  
*Riesengamelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt*  
*+ King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled*
- 42. Meat- Mix-Grill- Platte** € 17,90  
*Etwas von allen Tandoori- Köstlichkeiten*  
*+ The various Tandoori specialties combined*
- 43. Achari Chicken Tikka** € 13,90  
*Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant*  
*+ Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit and vegetable in traditional North Indian way, spicy*
- 44. Bollywood Tandoori- Teller** € 14,90  
*Gebratenes Hühner, Lammfleisch mit frische Gemüse in Masala soße*  
*+ Fried chicken and lamb with fresh vegetables in Masala curry*
- 46. Tandoori Filet Platte** € 16,00  
*Zartes mariniertes Filet von Hühnerfleisch.(Gegrillt)*  
*+ Tender marinated Chicken filet. (Grilled)*

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 48. Dal Makhni** € 10,90  
*Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen mit Butter zubereitet*  
*+ national dish of India, black lentis prepared with butter*
- 49. Vegetable Korma(G)** € 10,90  
*Frisches Gemüse in Kokosnuss- Sahne- Soße*  
*+ fresh vegetable in coconut crème -sauce*
- 51. Palak Paneer(G)** € 10,90  
*Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse*  
*+ tasty Indian spinach with homemade cheese*
- 52. Punjabi Baignan** € 10,90  
*Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Zwiebeln/ Tomaten Sauce, fein*  
*+ eggplants with homemade cheese and ginger in Onion/Tomato sauce, fine seasoning*
- 53. Malai Kofta** € 10,90  
*Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße*  
*+ vegetable dumplings a spicy curry sauce*
- 54. Chana Alu Masala** € 10,90  
*Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer*  
*+ chicken peas in curry with fresh tomatoes and ginger*
- 55. Karahi Paneer(G)** € 11,90  
*Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert*  
*+ Fresh indian cheese in spicy sauce*
- 56. Bhindi Masala (Ladyfinger)** € 11,90  
*Frisches indisches Okra- Gemüse in kräftiger Soße*  
*+ fresh indian okra in spicy sauce*
- 57. Mixed Vegetables** € 11,90  
*Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt*  
*+ mixed fresh vegetables with spicy sauce*
- 58. Paneer Makhni (G)** € 11,90  
*Frischer hausgemachter Käse in Butter Soße*  
*+ homemade cheese in butter Sauce*
- 59. Vegetable Jalfrezi** € 11,90  
*Verschiedene Gemischte frische Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – scharf*  
*+ Different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way served in pan - spicy*
- 60. Paneer Jalfrezi(G)** € 11,90  
*Gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilischarf*  
*+ homemade cheese with sweet pepper, onion, tomatoes and chilli - spicy*
- 61. Chana Palak** € 11,00  
*Kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen*  
*+ Tasty Indian spinach with chickpeas*

## REISSPEZILITÄT

**62. Vegetable Biryani** € 11,90

*Mit frischem Gemüse*

*+ with variety of fresh vegetables*

**64. Chicken Biryani(H)** € 13,90

*Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen*

*+ Chicken with almonds and raisins*

## CHICKENSPEZIALITÄTEN

**68. Chana Chicken (G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße*

*+ Tender chicken and chickpeas with curry sauce*

**69. Chicken Curry(G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch mit spezial Currysoße – leicht scharf*

**70. Chicken Korma(G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch in Nussoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln*

**72. Karahi Chicken** € 12,90

*Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße in der Pfanne serviert*

**73. Chicken Jalfrezi(G)** € 12,90

*Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili - scharf*

**74. Chicken Vindalo(G)** € 12,90

*Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf*

**75. Chicken Makhni(G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce*

*+ Tender Chicken in a butter-tomato-sauce*

**76. Chicken Tikka Masala(G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße*

*+ Tender Chicken in Masalasauce*

**77. Chicken Niligri(G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch mit Spinat-, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze*

*+ tender Chicken with spinach-, coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chill and mint*

**78. Chicken Palak(G)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art*

*+ Tender Chicken with Indian spinach – a north Indian specialty*

**79. Mango Chicken (G, H)** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango – Safran – Cashewnuss – Soße*

*+ Tender Chicken in mango – saffron – cashew sauce*

**80. Chili Chicken** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch im nord indischeart (Scharf)*

*+ Tender Chicken – a north Indian specialty - spicy*

**82. Chicken Madras** € 12,90

*Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellen Madras – Gewürz – leicht*

*+ fried Chicken with coconut milk and Madras spices – low spicy*

## LAMMSPEZIALITÄT

- 92. Rogan Josh** € 13,50  
*Zartes Lammfleisch in Rogan – Curry – Soße*  
*+ Tender lamb in Rogan curry sauce*
- 94. Bhunna Ghosht** € 13,90  
*Gebratenes Lammfleisch in Tomate und Röstzwiebeln kräftiger Soße*  
*+ tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*
- 95. Palak Ghosht** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art*  
*+ Tender lamp with Indian spinach in the North Indian tradition*
- 96. Mutton Mushroom** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch Ingwer in Mandel-Safransoße*
- 97. Mutton Vindaloo** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa*
- 98. Karahi Ghosht** € 13,90  
*Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße in einer Pfanne serviert*
- 99. Mutton Nilgiri** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch*
- 100. Dahi Ghosht (G, H)** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch und Curry-Joghurt-Mandel-Soße*
- 101. Lamm- Boti Masala** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch in Masala Soße*  
*+ Tender lamb in Masala sauce*
- 102. Mango Lamm (G, H)** € 13,90  
*Zartes Lammfleisch in frischer Masala- Safran- Cashew- Soße*  
*+ tender lamb in mango- saffron cashew sauce*

## FISCHSPEZIALITÄT

- 127. Fisch Curry (D)** € 13,50  
*Seelachsfilet in Curry-Soße – sehr scharf*  
*+ coalfishfilet in curry sauce – very spicy*
- 130. Jheenga Curry (B)** € 16,50  
*Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen*  
*+ Kings prawns in a curry sauce delicately seasoned*
- 133. Jheenga Mango(B)** € 17,00  
*Riesengarnelen in frischer Masala- Safran- Cashew- Soß, fein gewürzt*  
*+ Kings prawns in a mango – saffron cashew sauce, fine seasoned*
- 134. Jheenga Jalfrezi(B)** € 17,00  
*Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili- scharf*  
*+ Kings prawns with sweet pepper onions, tomatoes, chili – spicy*

## THALIS

**137. Vegetable Thali** € 14,50

3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati Reis  
*+ 3 different vegetable preparations with raita, salad, nan and basmati rice*

**138. Bollywood Thali** € 15,50

2 Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht Raita, Salat, Nan und Basmati Reis  
*+ 2 chicken dishes, 1 vegetable dish raita, salad, nan and basmati rice*

## BEILAGEN

**145. Punjabi Raita (G)** € 4,50

*Kartoffel-zwiebel-gurken-joghurt*  
*+ yogurt with potatoes, onion cucumber*

**147. Kheere ka Raita(G)** € 4,00

*Gurken Joghurt*  
*+ cucumber yogurt*

**148. Pulao Rice(H)** € 4,00

*Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet*  
*+ Basmati rice moghul style*

## TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

**151. Nan(A)** € 3,00

*Ovales Brot aus Hefeteig*  
*+ oval raised bread*

**152. Roti(A)** € 2,90

*flaches Vollkornfladenbrot*  
*+ flat whole-meal bread*

**153. Butter Nan(A)** € 3,50

*Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter*  
*+ Multi-layer whole-meal-bread with butter*

**156. Paneer Kulcha** € 3,50

*Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse*

**157. Lachsen Kulcha (A)** € 3,50

*Hefeteigbrot mit Knoblauch und Zwiebeln*  
*+ Raised bread with garlic and onions*

**159. Pappad(A)** € 3,00

*Linsenwaffeln mit schmackhaften Soße*  
*+ 2 pieces of lentils waffles with delicious sauces*