

MITTAGSKARTE

M1. Dal Tarka	€ 8,50
<i>Indische Linsen mit Butter zubereitet</i>	
M2. Vegetable Korma (G)	€ 9,00
<i>Frisches Gemüse in Kokosnuss – Sahne Soße</i>	
M3. Vegetable Jalfrezi	€ 9,00
<i>Versch. Gemüse nach traditionelles scharf</i>	
M4. Punjabi Chicken	€ 9,50
<i>Hühner in nordischer Currysoße, scharf</i>	
M5. Mango Chicken/Lamm (G,H)	€ 9,50
<i>Lamm/Chicken in frischer Mango Safran Cashewnuss Soße</i>	
M6. Chicken Tikka Masala	€ 9,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße</i>	
M11. Chicken/Lamm Vindaloo	€ 9,50
<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa- sehr scharf</i>	
M13. Fisch Curry(F)	€ 9,50
<i>Seelachsfilet in Currysoße</i>	
M49. Vegetable Mango(H)	€ 9,00
<i>Frisches Gemüse in Mango Cashewnuss-Soße</i>	
M50. Butter Chicken(G)	€ 9,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten soße</i>	
M51. Palak Paneer(G)	€ 9,00
<i>Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse</i>	
M52. Chana Paneer(G)	€ 9,00
<i>Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry Soße</i>	
M28. Nan(A,C,G)	€ 2,50
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen</i>	
M29. Garlic-Nan(A,C,G)	€ 2,90
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	

SUPPEN

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

WARME VORSPEISEN

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

FRISCHE KLEINEN SALATE

28. Kleiner gemischter Salat € 4,90

Als Beilage

+ small mixed salad as side dish

30. Tomatensalat € 5,90

Mit Zwiebeln, Essig, Öl Tomaten

+ salad with onions, vinegar and oil

31. Chefsalat(G) € 7,90

Mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Joghurtdressing

+ Indian salad with fried chicken breasts strips, fresh mushrooms in yoghurt dressing

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 48. Dal Makhni** € 12,00
Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen mit Butter zubereitet
+ national dish of India, black lentis prepared with butter
- 49. Vegetable Korma(G)** € 12,00
Frisches Gemüse in Kokosnuss- Sahne- Soße
+ fresh vegetable in coconut crème -sauce
- 51. Palak Paneer(G)** € 12,00
Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse
+ tasty Indian spinach with homemade cheese
- 52. Punjabi Baignan** € 12,00
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** € 12,00
Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße
+ vegetable dumplings a spicy curry sauce
- 54. Chana Alu Masala** € 12,00
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
+ chicken peas in curry with fresh tomatoes and ginger
- 55. Karahi Paneer(G)** € 12,50
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert
+ Fresh indian cheese in spicy sauce
- 56. Bhindi Masala (Ladyfinger)** € 12,50
Frisches indisches Okra- Gemüse in kräftiger Soße
+ fresh indian okra in spicy sauce
- 57. Mixed Vegetables** € 12,50
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
+ mixed fresh vegetables with spicy sauce
- 58. Paneer Makhni (G)** € 12,50
Frischer hausgemachter Käse in Butter Soße
+ homemade cheese in butter Sauce
- 59. Vegetable Jalfrezi** € 12,50
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)** € 12,50
Gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilischarf
+ homemade cheese with sweet pepper, onion, tomatoes and chilli - spicy
- 61. Chana Palak** € 12,50
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)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße
+ Tender chicken and chickpeas with curry sauce
- 69. Chicken Curry(G)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch mit spezial Currysoße – leicht scharf
- 70. Chicken Korma(G)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch in Nussoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln
- 72. Karahi Chicken** € 13,90
Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße in der Pfanne serviert
- 73. Chicken Jalfrezi(G)** € 13,90
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili - scharf
- 74. Chicken Vindalo(G)** € 13,90
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf
- 75. Chicken Makhni(G)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce
+ Tender Chicken in a butter-tomato-sauce
- 76. Chicken Tikka Masala(G)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße
+ Tender Chicken in Masalasauc
- 77. Chicken Niligri(G)** € 13,90
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)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art
+ Tender Chicken with Indian spinach – a north Indian specialty
- 79. Mango Chicken (G, H)** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango – Safran – Cashewnuss – Soße
+ Tender Chicken in mango – saffron – cashew sauce
- 80. Chili Chicken** € 13,90
Zartes Hühnerfleisch im nord indischeart (Scharf)
+ Tender Chicken – a north Indian specialty - spicy
- 82. Chicken Madras** € 13,90

*Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellen Madras – Gewürz – leicht
+ fried Chicken with coconut milk and Madras spices – low spicy*

LAMMSPEZIALITÄT

- 92. Rogan Josh** € 14,50
*Zartes Lammfleisch in Rogan – Curry – Soße
+ Tender lamb in Rogan curry sauce*
- 94. Bhunna Ghosht** € 14,50
*Gebratenes Lammfleisch in Tomate und Röstzwiebeln kräftiger Soße
+ tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*
- 95. Palak Ghosht** € 14,50
*Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art
+ Tender lamp with Indian spinach in the North Indian tradition*
- 96. Mutton Mushroom** € 14,50
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch Ingwer in Mandel-Safransoße
- 97. Mutton Vindaloo** € 14,50
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
- 98. Karahi Ghosht** € 14,50
Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße in einer Pfanne serviert
- 99. Mutton Nilgiri** € 14,50
*Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili Minze, Kräutern in orientalischer Soße
mit Kokosnussmilch*
- 100. Dahi Ghosht (G, H)** € 14,50
Zartes Lammfleisch und Curry-Joghurt-Mandel-Soße
- 101. Lamm- Boti Masala** € 14,50
*Zartes Lammfleisch in Masala Soße
+ Tender lamb in Masala sauce*
- 102. Mango Lamm (G, H)** € 14,50
*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)** € 17,00
*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** € 14,90
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati Reis
+ 3 different vegetable preparations with raita, salad, nan and basmati rice
- 138. Bollywood Thali** € 15,90
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)** € 4,50
Gurken Joghurt
+ cucumber yogurt
- 148. Pulao Rice(H)** € 5,00
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)** € 3,00
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** € 4,00
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)** € 3,50
Linsenwaffeln mit schmackhaften Soße
+ 2 pieces of lentis waffles with delicious sauces