

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 Masalasaucen

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 indische Art (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 lamb 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

Desserts

162. Mango Creme € 4,90
Mango Crème mit Vanille Eis

166. Gulab Juman € 5,90
3 stück Milch Bälchen

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