

## **MITTAGSKARTE**

<b>M1. Dal Tarka</b>	€ 9,50
<i>Indische Linsen mit Butter zubereitet</i>	
<b>M2. Vegetable Korma (G)</b>	€ 9,90
<i>Frisches Gemüse in Kokosnuss – Sahne Soße</i>	
<b>M3. Vegetable Jalfrezi</b>	€ 9,90
<i>Versch. Gemüse nach traditionelles scharf</i>	
<b>M4. Punjabi Chicken</b>	€ 9,90
<i>Hühner in nordischer Currysoße, scharf</i>	
<b>M5. Mango Chicken/Lamm (G,H)</b>	€ 9,90
<i>Lamm/Chicken in frischer Mango Safran Cashewnuss Soße</i>	
<b>M6. Chicken Tikka Masala</b>	€ 9,90
<i>Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße</i>	
<b>M11. Chicken/Lamm Vindaloo</b>	€ 9,90
<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa- sehr scharf</i>	
<b>M13. Fisch Curry(F)</b>	€ 9,90
<i>Seelachsfilet in Currysoße</i>	
<b>M49. Vegetable Mango(H)</b>	€ 9,90
<i>Frisches Gemüse in Mango Cashewnuss-Soße</i>	
<b>M50. Butter Chicken(G)</b>	€ 9,90
<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten soße</i>	
<b>M51. Palak Paneer(G)</b>	€ 9,90
<i>Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse</i>	
<b>M52. Chana Paneer(G)</b>	€ 9,90
<i>Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry Soße</i>	
<b>M28. Nan(A,C,G)</b>	€ 3,20
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen</i>	
<b>M29. Garlic-Nan(A,C,G)</b>	€ 3,50
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	

## **SUPPEN**

<b>1. Maltani Shorba (A,C,G)</b>	€ 5,50
<i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis</i>	
<b>2. Dal Suppe (A)</b>	€ 4,90
<i>Indische Linsensuppe Indian</i>	
<i>+ Indian Lentil soup</i>	
<b>3. Sabzi Ka Suppe(A)</b>	€ 4,90
<i>Indische Gemüsesuppe</i>	
<i>+ Indian vegetable soup</i>	
<b>4. Lachsen Suppe(A)</b>	€ 4,90
<i>Indische Knoblauchsuppe</i>	
<i>+ Indian garlic soup</i>	
<b>5. Chicken- Suppe(A,G)</b>	€ 5,50
<i>Indische Hühnerfleischsuppe</i>	
<i>+ Indian chicken</i>	
<b>6. Tomaten – Suppe (A,E,G)</b>	€ 4,90
<i>Tomatensuppe</i>	
<i>+ Tomato soup</i>	

## **WARMER VORSPEISEN**

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

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 48. Dal Makhni** € 12,90  
*Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen mit Butter zubereitet*  
*+ national dish of India, black lentis prepared with butter*
- 49. Vegetable Korma(G)** € 12,90  
*Frisches Gemüse in Kokosnuss- Sahne- Soße*  
*+ fresh vegetable in coconut crème -sauce*
- 51. Palak Paneer(G)** € 12,90  
*Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse*  
*+ tasty Indian spinach with homemade cheese*
- 52. Punjabi Baignan** € 12,90  
*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** € 12,90  
*Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße*  
*+ vegetable dumplings a spicy curry sauce*
- 54. Chana Alu Masala** € 12,90  
*Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer*  
*+ chicken peas in curry with fresh tomatoes and ginger*
- 55. Karahi Paneer(G)** € 12,90  
*Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert*  
*+ Fresh indian cheese in spicy sauce*
- 56. Bhindi Masala (Ladyfinger)** € 12,90  
*Frisches indisches Okra- Gemüse in kräftiger Soße*  
*+ fresh indian okra in spicy sauce*
- 57. Mixed Vegetables** € 12,90  
*Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt*  
*+ mixed fresh vegetables with spicy sauce*
- 58. Paneer Makhni (G)** € 12,90  
*Frischer hausgemachter Käse in Butter Soße*  
*+ homemade cheese in butter Sauce*
- 59. Vegetable Jalfrezi** € 12,90  
*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)** € 12,90  
*Gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilischarf*  
*+ homemade cheese with sweet pepper, onion, tomatoes and chilli - spicy*
- 61. Chana Palak** € 12,90  
*Kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen*  
*+ Tasty Indian spinach with chickpeas*

## **REISSPEZILITÄT**

**62. Vegetable Biryani** € 12,90

*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)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße*

*+ Tender chicken and chickpeas with curry sauce*

**69. Chicken Curry(G)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch mit spezial Currysoße – leicht scharf*

**70. Chicken Korma(G)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch in Nussoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln*

**72. Karahi Chicken** € 14,50

*Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße in der Pfanne serviert*

**73. Chicken Jalfrezi(G)** € 14,50

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

**74. Chicken Vindalo(G)** € 14,50

*Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf*

**75. Chicken Makhni(G)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensoße*

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

**76. Chicken Tikka Masala(G)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße*

*+ Tender Chicken in Masalasauce*

**77. Chicken Niligri(G)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch mit Spinat-, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße 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)** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art*

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

**79. Mango Chicken (G, H)** € 14,50

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

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

**80. Chili Chicken** € 14,50

*Zartes Hühnerfleisch im nord indischeart (Scharf)*

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

**82. Chicken Madras** € 14,50

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

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

## LAMMSPEZIALITÄT

- 92. Rogan Josh** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch in Rogan – Curry – Soße*  
*+ Tender lamb in Rogan curry sauce*
- 94. Bhunna Ghosht** € 15,90  
*Gebratenes Lammfleisch in Tomate und Röstzwiebeln kräftiger Soße*  
*+ tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*
- 95. Palak Ghosht** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art*  
*+ Tender lamp with Indian spinach in the North Indian tradition*
- 96. Mutton Mushroom** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch Ingwer in Mandel-Safransoße*
- 97. Mutton Vindaloo** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa*
- 98. Karahi Ghosht** € 15,90  
*Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße in einer Pfanne serviert*
- 99. Mutton Nilgiri** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch*
- 100. Dahi Ghosht (G, H)** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch und Curry-Joghurt-Mandel-Soße*
- 101. Lamm- Boti Masala** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch in Masala Soße*  
*+ Tender lamb in Masala sauce*
- 102. Mango Lamm (G, H)** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch in frischer Masala- Safran- Cashew- Soße*  
*+ tender lamb in mango- saffron cashew sauce*

## FISCHSPEZIALITÄT

- 127. Fisch Curry (D)** € 14,90  
*Seelachsfilet in Curry-Soße – sehr scharf*  
*+ coalfishfilet in curry sauce – very spicy*
- 130. Jheenga Curry (B)** € 17,90  
*Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen*  
*+ Kings prawns in a curry sauce delicately seasoned*
- 133. Jheenga Mango(B)** € 17,90  
*Riesengarnelen in frischer Masala- Safran- Cashew- Soß, fein gewürzt*  
*+ Kings prawns in a mango – saffron cashew sauce, fine seasoned*
- 134. Jheenga Jalfrezi(B)** € 17,90  
*Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili- scharf*  
*+ Kings prawns with sweet pepper onions, tomatoes, chili – spicy*

## Desserts

- 162. Mango Creme** € 5,90  
Mango Crème mit Vanille Eis
- 166. Gulab Juman** € 5,90  
3 stück Milch Bälchen

## BEILAGEN

- 145. Punjabi Raita (G)** € 4,90  
Kartoffel-zwiebel-gurken-joghurt  
+ yogurt with potatoes, onion cucumber
- 147. Kheere ka Raita(G)** € 4,90  
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)** € 3,20  
Ovales Brot aus Hefeteig  
+ oval raised bread
- 152. Roti(A)** € 3,20  
flaches Vollkornfladenbrot  
+ flat whole-meal bread
- 153. Butter Nan(A)** € 3,90  
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)** € 3,90  
Linsenwaffeln mit schmackhaften Soße  
+ 2 pieces of lentis waffles with delicious sauces