

Tageskarte



Thali: Auf einer Spezialitätenplatte zusammengestellt:

Würziges **Nannbrot**^{a)}, Basmati **Reis**^{a)}, **Papadam** - sehr knusprig dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl
Pakora - Gebackene Gemüse im Kichererbsenteigmantel, **Samosa** - Gefüllte Gemüseteigtaschen^{a)}
Dal - Würziger Linseneintopf auf indische Art, **Hähnchen Curry** oder **Vegetable Curry**^{g)}
Würziger Hausgemachter **Frischkäse Curry**^{g)}, **Ras Malai** - Süßes Dessert Quark Bällchen im Rahmsauce^{g)h)}
Chutney - Süß-Saure-Scharfe Sauce

16,90 €

Achari Chicken Tikka

Hähnchenkeuhle ohne Knochen mit würziger grüner Mango mariniert und gegrillt dazu scharfe Grüne Mangosauce

^{g)} Beilage: Basmatireis oder Nannbrot

16,90 €

Butter Chicken

Hähnchenbrustfilet mariniert u. Gegrillt mit einer gewürzten Curry-Tomaten-Butter-Sauce. Basmatireis Nannbrot

15,90 €

Kemma Chana

Geschmorte scharfe Lamm Hackfleisch bällchen, Kichererbsen dazu frische Minzblätter und bunter pfeffer in der Curry Sauce ^{g)} Beilage: Basmatireis oder Nannbrot

15,90 €

Chula Bhatura (Veggie & Vegan)

Ist eine flauschiges luftiges frittiertes Sauerteigbrot dazu Würzige Kichererbsen und Kartoffel mit Currysauce.

11,90 €

Malai Kofta (Veggie)

Bällchen aus Gemüse und hausgemachtem Käse, mit cremig Currysauce^{g)}. Beilage: Basmatireis oder Nannbrot

14,90 €

Masala Dosa (Veggie pur & Vegan)

Speziellen Teigblätter mit einer würzigen Gemüsefüllung. Die Teigblätter werden aus Reismehl und Urdbohnennmehl zubereitet. Serviert mit Sambar (ist eine Südindische Scharf und Säure Sauce auf Basis Linsen, Gemüse und saure Tamarin)

11,90 €

Shahi Paneer (Veggie)

Hausgemachten Paneer- Würfeln (Quark), die indem Tomaten, Geröstet Zwiebeln und gemahlene kreuzkümel mit dicken currysosse aus Sahne. Beilage Basmatireis oder Nannbrot

14,90 €



Beilage

- | | |
|--|--------|
| 1) Chapati: dünnes, weiches Brot aus Vollkornmehl wie ein Pfannkuchen ausgerollt | 1,90 € |
| 2) Naan Brot: (Butter oder Knoblauch) ist ein würziges Fladenbrot aus Weizenmehl ^{a)} | 3,20 € |
| 4) Aloo Paratha: Brot gefüllt mit der würzigen Kartoffelmischung ^{a)} | 4,90 € |
| 5) Basmatireis: ^{a)} | 2,90 € |

Suppen



- | | |
|--|--------|
| 6) Rote Linsensuppe mit Tomaten | 4,90 € |
| 7) Hähnchensuppe ^{g)} | 5,90 € |
| 9) Indische Gemüsesuppe mit Kürbis, Topinambur, Süßkartoffeln, Tomaten | 5,20 € |

Salate



- | | |
|--|--------|
| 10) Gemischter Salat mit Koriander ^{c)} | 5,50 € |
| 11) Grüner Blattsalat mit Hähnchenbrust ^{c)} | 7,90 € |
| 12) Grüner Blattsalat mit Garnelen ^{b)c)} | 8,90 € |
| 13) Grüner Blattsalat mit Meeresfrüchten ^{b)c)} | 9,50 € |

Alle Suppen und Salate erhalten Sie mit frisch gebackenem Brot

Vorspeisen



- | | |
|--|--------|
| 15) Gemüse Pakora * | 4,90 € |
| 16) Hähnchen Pakora * | 5,90 € |
| 17) Garnelen Pakora * | 6,90 € |
| 18) Paneer Pakora * ^{g)} (hausgemachter Frischkäse) | 6,90 € |
| 19) Gebratene Okra (fünfeckigen Gemüsepfanzenschotten) | 5,90 € |
| 20) Garnelen Tikki ^{a)d)} (gehackte Garnelen mit Gewürzpaste, paniert und frittiert) | 7,50 € |
| 21) Samosa ^{a)} (Gemüse gefüllt im Teigtasche und frittiert., Pro Portion 2 Stück) | 5,90 € |
| 22) Papadam (sehr knusprig dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl. 2 Stück) | 1,90 € |

*im knusprigen Kichererbsen Teigmantel frittiert

Hauptgerichte

Spieße nach Tandoori-Art*

Aus Lehmofen



- | | |
|---|---------|
| 23) Hähnchenbrustfilet ^{g)} ohne Knochen | 15,90 € |
| 24) Hähnchenschenkel mit Knochen ^{g)} | 14,90 € |
| 25) Lammfleisch ^{g)} aus Der Keule | 16,90 € |
| 26) Sheek Kebab ^{a)c)} aus Lammhackfleisch mit Gewürzen aufgespießt und gegrillt | 16,90 € |
| 27) Schrimps ^{d)g)} Riesengarnelen ohne Kopf und ohne Schale | 18,50 € |
| 28) Dorade Royal, ein ganzer Fisch ^{g)} | 19,90 € |



Curry *

Mit Beilage: Basmatireis oder Naan Brot



Jalfrezi

29) Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel, Paprika in Tomaten – Chilisauce^{g)} 14,50 €

Weißes-Jalfrezi

30) Hähnchenbrustfilet in Sahne-Sauce^{g)} 14,50 €

Bhuna

31) Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Paprika-Tomatensauce^{g)} 14,50 €

Balti Pfanne

32) Hähnchenbrustfilet mit Kräuterpaste^{g)} 14,50 €

Korma

33) Hähnchenbrustfilet mit Topinambur, Erbsen, Joghurt und Kokosmilch^{g)} 15,50 €

Tikka masala

34) Gegrillte Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Tomaten Sauce^{g)} 15,50 €

Murgh Makhani

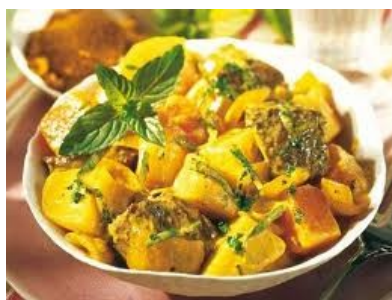
35) Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Curry Sahne-Sauce, die Sauce wird durch Erhitzen und Vermischen Butter dazu Frische Tomaten und Cocosrasplen^{g)} 15,50 €

Cajun

36) Hähnchenbrustfilet in Mango-Ananasauce^{g)m)} 15,50 €

Palok Chicken

37) Blattspinat mit Hähnchenbrustfilet und Cremig currysauce^{g)} 15,50 €



Kofta

38) Lammfleisch mit Kokosmilch, Erbsen und Joghurt^{g)} 16,50 €

Do-Piaza

39) Lammfleisch mit Zwiebel, Paprika und Tomaten^{g)} 16,50 €

Laal Maas

40) Lammfleisch mit Zitronensaft, Tomaten und Joghurt^{g)m)} 16,50 €

Pasanda

41) Lammfleisch mit gerösteten Mandelblättchen mit Curry-Sahne Sauce^{g)h)} 16,50 €

Rogan Josh

42) Lammfleisch mit Joghurt und Orangen Sauce^{g)} 16,50 €

Fisch Masala

43) Garnelen mit Topinambur, Erbsen und Sahnesauce^{d)g)} 15,50 €

Lachs Filet

44) Geschmortes Lachs Filet mit fruchtiger scharfen Sauce^{d)g)m)} 16,50 €

Dalna (Veggi & Vegan)

45) Verschiedenes Gemüse würzig angebraten (kartoffel, Blumenkohl, Erbsen, Süßkürbis, Jalapenokraut) 12,90 €

Aloo Gobi (Veggi & Vegan nach Anfrage)

46) Blumenkohl, Kartoffel, Erbsen Cremig Curry-Sahnesauce dazu frische Ingwer^{g)} 12,90 €

Palok Paneer (Veggi)

47) Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse im Cremig Curry-Sahnesauce^{g)} 13,90 €

Tarka Dal Veggi & Vegan

48) Würzige Kichererbsen mit gebratenen Tomaten und Zwiebeln dazu frische Ingwar 12,90 €

Biryani

49) Geröstet gewürzter Safranreis mit Hähnchenbrustfilet dazu Currysauce^{g)} 16,90 €

50) Geröstet gewürzter Safranreis mit Lammfleisch dazu Currysauce^{g)} 17,90 €

51) Geröstet gewürzter Safranreis mit Garnelen dazu Currysauce^{d)g)} 17,50 €

52) Geröstet gewürzter Safranreis mit Gemüse und hausgemachtem Frischkäse dazu Currysauce^{g)} 14,90 €



Dessert



- | | |
|---|--------|
| 61) Vanilleeis mit Mangopüree ^{g)} | 4,50 € |
| 62) Shrikhand ^{g)} (Safran-Kardamon-Joghurt mit Dattelpalmzucker) | 4,50 € |
| 63) Boondi Laddu (Süße Kichererbsen Bällchen) | 4,50 € |
| 64) Gulab Jamun ^{g)} (Frittierte Käsebällchen aromatisiert in Zuckersirup) | 4,50 € |
| 66) Karamell Pudding ^{g)} (Indische Art) | 5,90 € |



Traditionelle, Indische Joghurt Getränke



- | | |
|---|-----------------|
| Lassi Classic ^{g)} (Salzig) 0,25l / 0,4l | 3,50 € / 4,60 € |
| Lassi Mango ^{g)} (Süß) 0,25l / 0,4l | 3,50 € / 4,60 € |

Allergenkennzeichnung

- a: Gluten-Getreide
- b: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c: Eier und Eierzeugnisse
- d: Fisch und Fischerzeugnisse
- e: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f: Soja und Sojaerzeugnisse
- g: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h: Nüsse
- i: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k: Senf und Senferzeugnisse
- l: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- m: Schwefeldioxid und Sulfite
- n: Lupine und Lupinenerzeugnisse
- o: Weichtiere
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Farbstoff
- 8: Koffeinhaltig