

## SUPPEN

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1) | <b>Tomaten Shorba</b>                               | 3,90 € |
|    | Tomatensuppe mit hausgemachtem Käse                 |        |
| 2) | <b>Murgh Shorba</b>                                 | 4,90 € |
|    | Hühnersuppe nach indischer Art                      |        |
| 3) | <b>Daal Shorba (Vegan)</b>                          | 5,50 € |
|    | Legierte Rote-Linsensuppe, gewürzt mit Garam Masala |        |

## VORSPEISEN

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 11) | <b>Tikoon Samosa</b>   | 5,90 € |
|     | Frittierte Pastete mit Gemüse gefüllt (2 Stk.)                                 |        |
| 12) | <b>Onion Bhaji</b>   | 5,90 € |
|     | Knusprige Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig mit Mangochutney |        |
| 13) | <b>Gobi Pakora</b>   | 5,90 € |
|     | Ausgebackener Blumenkohl in Kichererbsenteig mit Mangochutney                  |        |
| 14) | <b>Paneer Pakora</b>   | 5,90 € |
|     | In Spezialteig gebackener, hausgemachter indischer Rahmkäse                    |        |
| 15) | <b>Papadam (2Stk. Inkl. 2 Dips)</b>  | 3,50 € |
|     | Dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl                                   |        |
| 16) | <b>Naan mit Dipp (Raita)</b>   | 5,90 € |
|     | Ein weiches Hefe-Fladenbrot aus Weizenmehl                                     |        |
| 17) | <b>Knoblauch-Naan mit Dipp (Raita)</b>   | 6,50 € |
|     | Hefe-Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch                                   |        |

## VEGITARISCHE GERICHTE

Inklusive Basmatireis

- |  |         |
|--|---------|
| 21) <b>Daal Tarka</b>  | 12,90 € |
| Ind. Linsen gebraten mit Ingwer, Knoblauch                             |         |
| 18) <b>Palak Panner (mild)</b>   | 13,90 € |
| Hausgemachter Käse mit Rahmenspinat in einer milden Sauce              |         |
| 19) <b>Bengan ka Bharta</b>  | 12,90 € |
| Gegrillte Aubergine mit Zwiebeln & Tomaten                             |         |
| 20) <b>Kofta Curry</b>   | 13,90 € |
| Gemüsebällchen in einer Currysoße mit fr. Koriander, Ingwer, Knoblauch |         |
| 21) <b>Malai Kofta (mild)</b>  | 14,90 € |
| Gemüsebällchen in Sahne Currysoße mit Kokosflocken & Rosinen           |         |
| 22) <b>Shahi Paneer</b>  | 15,50 € |
| Hausgemachter Käse in einer cremigen Sauce                             |         |
| 23) <b>Mango Chees (mild)</b> <i>Empfehlung des Chefkochs!</i>         | 16,90 € |
| Hausgemachter Käse in Cashew Mango                                     |         |

## VEGANE SPEZIALITÄTEN

Inklusive Basmatireis

- |   |  |
|---|--|
| 31) <b>Daal Sag</b>                         | 14,90 €                                  |
| Spinat mit Ind. Linsen, Ingwer, Knoblauch   |  |
| 32) <b>Alu Baingen</b>                      | 14,90 €                                  |
| Aubergine mit Kartoffeln Zwiebeln & Tomaten |  |
| 33) <b>Jackfruit Jalfrezi</b>               | <i>Empfehlung des Chefkochs!</i> 16,90 € |
| Jackfruit Gemüsecurry                       |  |
| 34) <b>Jackfruit Tikka Masala</b>           | <i>Empfehlung des Chefkochs!</i> 16,90 € |
| Jackfruit in Tamdoori Masala                |  |
| 35) <b>Saag Jackfruit</b>                   | <i>Empfehlung des Chefkochs!</i> 16,90 € |
| Jackfruit in einer Spinatcreation           |  |

## BIRYANI / BASMATIREISSPEZIALITÄTEN

- 41) **Chicken Biryani** 15,90 €  
Zartes Hähnchenbrustfilet in Basmatireis gedünstet mit Safran  
Mandelspalten, Kokosraspeln & knackigem Gemüse angerichtet
- 42) **Lamm Biryani** 16,90 €  
Zartes Lammfleisch in Basmatireis gedünstet mit Safran  
Mandelspalten, Kokosraspeln & knackigem Gemüse angerichtet
- 43) **Shahi Biryani** *Empfehlung des Chefkochs!* 17,90 €  
gebratener Basmatireis zubereitet mit ausgewähltem zarten  
Hähnchenfleisch, zarten Lammfleischstücken & frischem Gemüse
- 44) **Jhinga Biryani** *Empfehlung des Chefkochs!* 18,90 €  
Garnelen Reispfanne mit Gemüsestreifen, fr. Koriander, Ingwer, Knoblauch

## FISHSPEZIALITÄTEN Inklusive Basmatireis

- 51) **Fishcurry** 16,90 €  
gebratenes & geschmortes Pengasius-Filet mit fr. Koriander  
und Gewürzen in einer feinen Currysauce
- 52) **Shahi Prawn Chilli Masala (scharf)** 17,90 €  
Das Gericht aus Ostindischen Küche:  
marinierte Garnelen mit fr. Paprika, Knoblauch, In einer Joghurtsauce
- 53) **Goa Maschli** *Empfehlung des Chefkochs!* 17,90 €  
mariniertes Zanderfilet, gebraten mit fr. Ingwer, Minze & Mangochutney
- 54) **Lachs Malai (mild)** *Empfehlung des Chefkochs!* 17,90 €  
Lachsfilet (180-200g) in Kokos-Curry-Sahnesauce mit Feigen, Ananas

## HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN Inklusive Basmatireis

- 61) **Chicken Curry** 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit fr. Koriander, Ingwer & Knoblauch
- 62) **Chicken Chilli Chana Masala (scharf)** 14,90 €  
Hähnchenfleisch mit der indischen Gewürzmischung in Tomaten-Chilisauce und Kichererbsen
- 63) **Murgh Dhansak** 15,90 €  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Linse, Ananas in einer pikanten Sauce.
- 64) **Murgh Palak** 15,90 €  
zarte Hähnchenbruststücke in einer Spinatcreation
- 65) **Chicken Cashew Curry** *Empfehlung des Chefkochs!* 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet in einer feinen cremigen Sauce mit Cashew, Kokosraspeln & Nüssen
- 66) **Chicken Mango Curry** **Mild /süß** 16,90 €  
zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Mango-Sahne-Sauce
- 67) **Butter Chicken** *Empfehlung des Chefkochs!* 17,90 €  
Das Gericht aus der königlichen Mogul-Küche:  
Hähnchenbrustfilet wird in einer milden Sauce aus Gewürzen & Nüssen

## LAMMSPEZIALITÄTEN

**Inklusive Basmatireis**

- 71) **Lamm Rogan Josh** 16,90 €  
traditionelles Lammfleischcurry mit aromatischen Gewürzen & Kräuter
- 72) **Lamm Vindaloo (scharf)** *Empfehlung des Chefkochs!* 16,90 €  
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce
- 73) **Lamm Goa** 17,90 €  
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch,  
Linsen & Ananas in einer pikanten Sauce nach Indischer Art
- 74) **Lamm Korma (mild)** 16,90 €  
cremiges Lammcurry in Kokos-Sauce mit Nüssen bestreuet
- 75) **Saag Gosht** *Empfehlung des Chefkochs!* 17,90 €  
Lammfleisch gebraten, mit frisch gehacktem Rahmspinat  
in einer aromatischen Gewürzmischung gegart

## BEILAGEN / EXTRAS

<i>Naan Fladenbrot</i>	3,50 €
<i>Knoblauch-Naan</i>	4,50 €
<i>Raita Dipp</i>	2,50 €
<i>Mango Chutney Dipp</i>	2,50 €

## LASSI / DESSERT

- 81) **Mango Lassi** 4,90 €  
Mango Joghurtgetränk
- 82) **Mumbai Lassi** 5,90 €  
Joghurtgetränk mit Mango, Ingwer und Orangensaft
- 91) **Gulab Jamun (3 Stk.)** *Nachtisch* 4,50 €  
Indische Milchbällchen eingelegt im Zuckersirup