

vorspeisen

Fish Pakora [D,G]	7,30	
Zanderfilet in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert auf Salatgarnitur		
Schrimps Pakora [D,G]	8,90	
Schrimps in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert auf Salatgarnitur		
Vorspeisen Platte (2 Per.) [A,G]	12,90	
Gemischte Vorspeisen mit Tandoori-Riesengarnele, Lamm-Tikka & Murgh Malai-Tikka (auf heißer Platte)		
Vegetarische Platte (2 Per.) [A,G]	10,90	
Gemischte Vorspeisen mit Samosa, Sabzi Pakora und Paneer Tikka		
Samosa [A] / Paneer Samosa [A,G]		
jeweils auf Salatgarnitur		
Teigtasche mit Gemüsefüllung	3,90	
Teigtasche mit Käsefüllung, Cashewnüssen & Rosinen	4,90	
Pakoras Sabzi / Piaz / Baingan / Paneer [G]		
in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert jeweils auf Salatgarnitur		
Sabzi – Gemüse	5,90	
Piaz – Zwiebelringe	5,90	
Baingan – Melanzani	5,90	
Paneer – Hausgemachter indischer Käse [G]	5,90	
Dahi Vada (kalt) [G]	6,50	
Knödel aus Linsenmehl in Tamarinden-Joghurtsauce		
Lucknow Chaat „Taste of India“ [A,G]	6,90	
hausgemachte Kartoffelpuffer mit weißen Erbsen, Tamarinden-Chutney und Joghurtsauce		
Murgh Tikka [G]	7,30	
im Tandoor Ofen gegrillt und auf Salatgarnitur mariniertes Hühnerfilet		
Lamb Tikka / Paneer Tikka [G]		
im Tandoor Ofen gegrillt und auf Salatgarnitur mariniertes Lammfleisch		7,30
marinierter hausgemachter indischer Käse		6,90
Chaat Tikka <i>vegan</i>	6,90	
Marinierter Tofu im Tandoor Ofen gegrillt auf Salatgarnitur		

suppen

Sabzi Soup Gemüsesuppe	4,90
Dal Soup Rote Linsensuppe	4,90
Tomato Soup [G] Tomatencremesuppe	4,90
Palak Soup [G] Spinatcremesuppe	4,90
Murgh Soup Scharfe Hühnersuppe	5,90
Macchi Soup [D] Fischsuppe	5,90

salate

Alle Salate mit Essig & Öl oder Joghurtdressing [G]

Murgh Salad Frischer Salat mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Mango und gehacktem Hühnerfleisch	8,90
Avocado Salad Frische Tomaten, Gurken, Oliven, Avocado glasiert in Olivenöl mit frischem Zitronensaft & Kräutern oder mit Balsamico Dressing	7,90
Indian Garden Salad Großer gemischter Salat mit indischem Käse, Oliven und Joghurtdressing	6,90
Punjabi Salad Kleiner gemischter Salat	5,50
Raita [G] Joghurtsauce mit geriebenen Gurken und Tomaten	2,90

gerichte vom huhn

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Butter Chicken [G] Spezialität des Hauses 14,90
Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt
in Tomatensauce, verfeinert mit Butter und Gewürzen

Murgh Curry 13,50
Hühnerfleisch in milder Currysauce

Murgh Korma [G,H] 14,50
Hühnerfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce
mit Rosinen und Kokosraspel

Murgh Saag 14,50
Hühnerfleisch in würziger Spinatsauce

Murgh Sabzi 14,50
Hühnerfleisch mit frischem Currygemüse

Murgh Madras (scharf) 14,50
Hühnerfleisch in scharfer würziger Sauce
mit knackigem Paprika und Zwiebeln

Murgh Vindalo (scharf) 14,50
Hühnerfleisch und Kartoffeln
in scharfer Currysauce mit Kokosraspeln

Chili Chicken (scharf) [F] 14,50
Gegrilltes Hühnerfilet in einer Sauce
mit frischem Paprika, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch

Murgh Nawabi [G] 14,50
Hühnerfleisch in milder Joghurt-Currysauce

Chicken Tikka Masala [G] 14,90
Mariniertes Hühnerfilet im Tandoor Ofen gegrillt
in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen

Mango Chicken [G] 14,90
Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt
in hausgemachter Mangosauce

Murgh Nilgiri 14,50
Hühnerfleisch in hausgemachter Kokos-Currysauce

Gerichte vom Lamm

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Lamb Curry Lammfleisch in milder würziger Sauce	15,00
Lamb Palak Lammfleisch mit Spinat in würziger Sauce	15,90
Lamb Sabzi Lammfleisch mit frischem Currygemüse	15,90
Rogan Josh [G] Ausgelöste gedünstete Lammkeule in Joghurt-Currysauce (laktosefrei)	15,90
Lamb Korma [G,H] Lammfleisch in Cashewnuss-Mandel-Obersauce mit Rosinen und Kokosraspel	15,90
Lamb Madras (scharf) Lammfleisch in scharfer würziger Sauce mit knackigem Paprika und Zwiebeln	15,90
Lamb Vindalo (scharf) Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce mit Kokosraspeln	15,90
Lamb Tikka Masala Lammfleisch im Tandoor Ofen gegrillt in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen	16,50

**„Masala bedeutet Gewürz –
das Herz und die Seele der indischen Küche!“**

gerichte vom fisch

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Fish Curry [D] Zanderfilet in würziger Currysauce	14,90
Goa Fish Curry nach Art des Hauses [D] Zanderfilet in hausgemachter Kokos-Curry-Sauce	15,90
Fish Tikka Masala [D] Frittierte Zanderfilets in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen	15,90
Kerala Prawn Curry [D] Riesengarnelen in Kokosmilch Curry gekocht mit Gewürzen und mit Curryblättern gewürzt	18,90
King Prawn Tikka Masala [D] Riesengarnelen in Knoblauch, Paprika, frischem Koriander mit speziellen Kräutern und Gewürzen	18,90

empfehlung des hauses

Thali vegetarisch [A,G] Sabzi, Dal Makhani, Shahi Paneer mit Raita und Erbsenreis und Naan	17,90
Mix Thali [A,G] Huhn und Lamm mit Gemüse, Raita und Safranreis und Naan	18,90
„Taste of India Platte“ (für zwei Personen) [A,G] Linsensuppe Hühner- und Lammfilet im Tandoor Ofen gegrillt in Cashew-Currysauce, Fisch im Backteig Gemüse der Saison in Currysauce, Safranreis und Naan [CGN]	33,90
„Taste of India Platte vegetarisch“ (f. 2 P.) [A,G] Linsensuppe Shahi Paneer, Dal Makhani, Paneer Pakora – hausgemachter Indischer Käse im Backteig, Safranreis und Naan [CGN]	29,50

grillspezialitäten aus dem tandoor ofen

Murgh Tandoori [G] 16,90

Mariniertes Huhn im Tandoor Ofen gegrillt
mit Pilau Reis oder Naan

Sizzler [G]

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt
mit Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten
serviert auf heißer Platte

dazu Pilau Reis oder Naan

Murgh – Marinierte Hühnermedaillons 15,90

Lamb – Mariniertes zartes Lammfleisch 17,90

Mix – Mariniertes Lamm- u. Hühnerfleisch 16,50

Shrimp – Marinierte Garnelen [D] 19,90

Jal Frezi

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt
mit geröstetem Currygemüse

serviert auf heißer Platte

dazu Pilau Reis oder Naan

Murgh – Marinierte Hühnermedaillons 15,90

Lamb – Mariniertes zartes Lammfleisch 16,90

Paneer – Hausgemachter indischer Käse [G] 15,90

biryani / reisgerichte

Alle Biryani mit Joghurtsauce [G]

Lamb Biryani 16,50

mit Lammfleisch, Rosinen und Mandeln

Chicken Biryani 15,50

mit Hühnerfleisch, Rosinen und Mandeln

Jheenga Biryani [D] 21,90

mit Garnelen, Rosinen und Mandeln

Vegetable Biryani 14,50

mit Gemüse, Rosinen und Mandeln

vegetarische spezialitäten

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Sabzi <i>vegan</i> Gemüse der Saison in Currysauce	13,50
Navratan Korma [G,H] Hausgemachte Indischer Käse mit gekochtem Gemüse in feiner Sauce	13,90
Dal Makhani [G] Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten	13,50
Dal Tadka <i>vegan</i> Rote Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten	13,50
Malai Kofta nach Art des Hauses [G,H] Kartoffel-Käsebällchen in cremiger Sauce	14,50
Aloo Ghobi Masala <i>vegan</i> Karfiol mit Kartoffeln in pikanter Gewürzsauce	13,50
Palak Paneer [G] / Matar Paneer [G] Hausgemachte Indischer Käse mit Spinat / Mit grünen Erbsen und Gewürzen in Cashewnuss-Currysauce	14,50 14,50
Shahi Paneer [G] / Paneer Butter Masala [G,H] Hausgemachte Indischer Käse in cremiger Currysauce / in Cashew-Tomatensauce	14,50
Paneer Tikka Masala [G] Hausgemachte Indischer Käse in Masalasaucе	14,50
Baingan Bhaji <i>vegan</i> Melanzani mit Knoblauch und Ingwer in Cashewnuss-Currysauce	13,90
Channa Masala <i>vegan</i> Gekochte Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und frischen Kräutern	13,50
Bhindi Masala <i>vegan</i> Frische Okra (Gemüse) in würziger Sauce	14,50

vegetarische spezialitäten

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Kofta Curry *vegan* 13,50
Gemüsebällchen in würziger Currysauce

Chaap Tikka Masala *vegan* 14,50
Marinierter Tofu im Tandoor Ofen gegrillt
in einer Masala-Sauce mit frischem Koriander

reis- und brotspezialitäten

Tandoori Roti [A] *vegan* 2,50
Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl

Naan [A,G,N] 2,90
Weiches Fladenbrot
mit Knoblauch 3,30

Paneer Naan [A,G] 4,50
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse

Peshwari Naan [A,G,H] 4,50
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen

Aloo Naan [A,G] 4,50
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln

Aloo Parantha [A,G] 4,50
Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln

Tandoori Parantha [A] Vollkornbrot mit Butter 3,90

Chawal Gedämpfter Basmatireis 2,90

Pilau Rice 3,30
Basmatireis mit Gewürzen, Safran und Nüssen

Mater Rice 3,30
Basmatireis mit aromatischen Gewürzen und Erbsen

Papadom (1Stk.) 1,30
Linsen-Fladenbrot

nachspeisen

Gulab Jamun [G] Süße Indische Knödel in Kokossirup	4,80
Mango Ice Cream [G]	5,20
Mango Cream [G]	5,20
Kheer „Taste of india“ [G,H] Indischer Reispudding mit Mangoeis	5,20
Gajar Ka Halwa [G,H] Karottenpudding mit Cashewnüssen und Butter	4,80

chutney / achar

Mango Chuttney	1,30
Minz Chuttney [G]	1,30
Hot Chuttney	1,30
Mixed Pickles	1,30

Allergeninformation

gemäß Codex Empfehlung
der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Unsere hausgemachte Currysauce enthält Cashewnüsse.

Den Schärfegrad unserer Speisen können Sie selbst bestimmen.

Preise in Euro inklusive aller Steuern & Abgaben