

VORSPEISEN

DAL SOUP 6,50
Indisches Linsensuppe

TOMATO SOUP ^g 6,50
Tomaten Suppe nach Indischer Art

PAPRI CHAAT ^{a,g} 7,00
Weizenchips belegt mit Kichererbsen /Kartoffeln Joghurt/Minz-Koriander und Tamarind Chutney. Papri-Chat wird in Indien häufig an Straßenverkäufer konsumiert.

VEGETABLE PAKORA ^{a,g} 7,00
Gemüse-Mix aus Blumenkohl/ Kartoffeln/Erbsen/Spinat im krossen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl

VEGETABLE SAMOSA ^{a,g} 7,00
Samosas sind eine beliebte Vorspeise in der lokalen Küche in Indien. Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt.

VEG. MANCHURIAN ^{a,b,g} 8,00
Manchurian ist ein leckeres Indo - Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Sauce.

MURG TIKKA ^g 8,00
Hänchenbrust in einer Joghurt- Gewürz Marinade

VEGETARISCH VORSPEISE 2 Pers. ^{a,g} 12,50
Gemüse-Mix aus Blumenkohl/ Kartoffeln/Erbsen/Spinat im krossen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl

TANDOORI MIX 2 Pers. ^g 13,00
Hühnerbrust in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Lehmofen

TANDOORI SPECIALS

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt uns speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen.

PANEER TIKKA ^g 16,50
Gegrillte, marinierte Würfel von indischem Käse, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Joghurt und Gewürzen für einen rauchigen, würzigen Geschmack.

TIKKA ACHARI TAKA TAK ^g 16,50
Gegrillte Hähnchenstücke, mariniert in einer pikanten Mischung aus eingelegten Gewürzen, indischem Pickle und Joghurt für einen intensiven Geschmack.

TANDOORI CHICKEN ^g 16,50
Saftig gegrillte Hähnchenkeulen, mariniert in Joghurt, Tandoori-Gewürzen und frischen Kräutern, für ein rauchiges, aromatisches Geschmackserlebnis.

CHICKEN TIKKA ^g 16,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt, Tandoori-Gewürzen und Kräutern für ein aromatisches, saftiges Geschmackserlebnis.

MALAI TIKKA ^g 16,50
Zarte Stücke von mariniertem Hähnchenbrustfilet, in einer cremigen Mischung aus Joghurt, Sahne und aromatischen Gewürzen, gegrillt für ein mildes, buttriges Geschmackserlebnis.

LAMM TIKKA ^g 19,50
Zarte Lammfilet, mariniert in einer würzigen Mischung aus Joghurt, indischen Gewürzen und Kräutern, gegrillt für ein reichhaltiges und aromatisches Geschmackserlebnis.

PATRA NI MACCHI ^{d,g} 17,50
Zarter Zanderfilet Fisch, mariniert in einer würzigen Kokosnuss-Koriander-Minze-Paste, eingewickelt in Bananenblätter und schonend gedämpft - ein traditionelles Parsi-Gericht.

CHICKEN SPECIALS

ASSAM CHICKEN CURRY ^{g,h} 16,50
Zartes Hähnchen in einer cremigen Kokosnuss-Sauce, verfeinert mit würzigen Assam-Gewürzen und einer leichten, pikanten Note.

CHICKEN TIKKA MASALA ^{g,h} 16,50
Gegrillte Hähnchenstücke in einer cremigen, würzigen Tomatensauce mit Gewürzen wie Garam Masala und Koriander.

BUTTER CHICKEN ^{g,h,i} 16,50
Gegrilltes Hähnchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter, Sahne und Tomaten, verfeinert mit aromatischen Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel.

CHICKEN KORMA ^{g,h} 16,50
Ein königliches“ Mughlai-Gericht aus Hähnchen, das in einer cremig- würzigen Sauce gekocht und mit goldenen gebratenen Nüssen und Rosinengarniert wird, die dem Curry eine subtile Süße verleihen.

MANGO CHICKEN ^{g,h} 16,50
Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Sauce aus reifer Mango, verfeinert mit Ingwer und Koriander. Die süße Mango verleiht diesem milden, fruchtigen Gericht seine besondere Note.

KADAI CHICKEN ^{g,h} 16,50
Würzige Hähnchenstücke, liebevoll mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer dicken, aromatischen Sauce zubereitet. Traditionell im Kadai“ (indischer Wok) gekocht, was diesem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

MURG NILGIRI ^{g,h} 16,50
Aromatisches Hähnchengericht in einer grünen Sauce aus frischen Kräutern wie Koriander, Minze und Spinat, verfeinert mit Kokosnuss und Gewürzen.

VEGETARISCH

DAL MAKHANI ^g 15,00
Indisches Nationalgericht. Dal Makhani ist ein cremiges indisches Linsengericht, das aus schwarzen Linsen (Urad Dal) und Kidneybohnen zubereitet wird, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Sauce mit Butter und aromatischen Gewürzen.

DAL TADKA ^g 15,00
Ein würziges GELBES Linsengericht, bei dem gekochte Linsen mit einem aromatischen "Tadka" aus gebratenen Gewürzen, Knoblauch und Zwiebeln verfeinert werden.

PALAK PANEER ^g 15,00
Hausgemachte Käse (Paneer) in einer dicken Paste aus püriertem Spinat, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala.

VEGETABLE KORMA ^{g,h} 15,00
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce.

KADAI PANEER ^g 15,00
Beliebtes nordindisches Gericht mit zartem Paneer (indischer Käse), Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer würzigen Tomaten-Gewürz-Sauce.

ALOO CHANA MASALA ^g 15,00
Ein köstliches Gericht aus Kartoffeln und Kichererbsen, in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Sauce zubereitet, verfeinert mit Garam Masala und Koriander.

SHAHI BAINGAN ^{g,h} 15,00
Zarte Auberginen in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Cashewnüssen und aromatischen Gewürzen. Dieses königliche Gericht besticht durch seinen reichhaltigen, leicht süßlichen Geschmack

LAMM SPECIAL

ROGAN JOSH ^{g,h} 18,50
Zartes Lammfleisch in einer reichhaltigen, würzigen Sauce aus Joghurt, Tomaten und aromatischen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Garam Masala.

KEEMA GOSTH ^{g,h} 18,50
Gewürztes, fein gehacktes Lammfleisch, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen. Ein herzhaftes und würziges Gericht.

LAMM NILGIRI ^{g,h} 18,50
Zartes Lammfleisch in einer grünen, cremigen Sauce aus frischen Kräutern wie Koriander und Minze, verfeinert mit Kokosnuss und Gewürzen.

DUM BIRYANI

Biryani ist ein gemischtes Reisgericht mit seinen Ursprüngen unter den Mugahls Indiens. Es kann mit dem Mischen eines Curry verglichen werden, das später separat mit halbgekochtem Reis kombiniert wird. Serviert mit traditionellem Gurken Joghurt.

VEGETABLE BIRYANI ^{a,b,g,h} 15,00
Würziger Reis, kombiniert mit frischem Gemüse, aromatischen Gewürzen und Kräutern, langsam gegart für ein intensives Geschmackserlebnis.

CHICKEN BIRYANI ^{a,b,g,h} 16,50
Zartes Hähnchen und würziger Reis, veredelt mit aromatischen Gewürzen und Kräutern, langsam gegart für ein intensives Geschmackserlebnis.

BEILAGEN

KHEERA KA RAITA ^g 3,00
Gurken Joghurt

TANDOORI BROT

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen

ROTI ^{a,g} 3,00
Flaches Vollkornfladenbrot.

LACHA PRATHA ^{a,g} 3,50
Knuspriges, mehrschichtiges indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.

NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig.

BUTTER NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig, mit geschmolzener Butter bestrichen.

GARLIC NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot, verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern.

GINGER NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot, verfeinert mit Ingwer und frischen Kräutern.

PISHAURI NAAN ^{a,c,g,h} 4,50
gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss

NACHSPEISE

MANGOCREAM MIT VANILLEEIS ^{g,h} 6,00

MOONG DAL HALWA ^{g,h} 6,00
Gemahlene Moong Dhal mit Hönigmilch, Butter Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen mit Eis

GULAB JAMUN ^{g,h} 6,00
Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig mit Eis

KULFI ^{g,h} 6,00
- Indisches Eis -
Hönigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien

CHOCOLATE CAKE ^{a,c,g,h} 6,00
- Chocolate Cake mit Vanille Eis.