

Suppen / Soups^A

200	Subzi Shorba Frische Gemüsesuppe nach Art des Hauses <i>Fresh variable vegetable soup</i>	4,30
201	Tomatensuppe Suppe aus frischen Tomaten - cremig und verfeinert mit Gewürze <i>Fresh tomatoes soup - creamy and refined with spices</i>	4,30
202	Dal Shorba^H Besondere rote Linsensuppe mit Kokosraspeln nach Art des Hauses <i>Red lentil soup with grated coconut à la maison</i>	4,30
203	Murghsuppe Hähnchensuppe mit schwarzem Pfeffer nach punjabischer Art <i>Chicken soup with black pepper in Punjabi style</i>	4,50
204	Garnelensuppe / Prawn soup^{B,R} Garnelensuppe mit frischem Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer <i>Prawn Soup with ginger and garlic with Black pepper</i>	5,80

Salate / Salads

Großer grüner Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Orangen, Eisbergsalat, Radieschen, Rucola und Oliven^{8,9} serviert mit hausgemachtem exotischen Dressing
Green salad with fresh tomatoes, cucumber, orange, iceberg lettuce, radish, rocket, olives served with our homemade exotic dressing

220	mit gegrilltem Rahmkäse^G / <i>with grilled cheese</i>	9,60
221	mit gegrilltem Hähnchen / <i>with grilled chicken</i>	9,60
222	mit gegrilltem Garnelen^B / <i>with grilled king prawns</i>	11,30
223	mit gegrilltem Ente / <i>with grilled duck</i>	10,60

Warme Vorspeisen / Hot starters mit Salat serviert

210	Samosas^{A,H} Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashew, Mandeln und Rosinen <i>Two doughs stuffed with potatoes, peas, cashew, almonds and raisins</i>	5,30
211	Onion Bhaji^G Eingelegte Zwiebeln in Kichererbsenmehl und mit Salat serviert <i>Onions coated with chickpeas flour and served with salad</i>	4,90
212	Paneer Pakora^G Rahmkäse eingelegt mit Kichererbsenmehl und nordindische Gewürze <i>Homemade cream cheese coated with chickpeas flour and North Indian spices</i>	5,30
213	Murgh Pakora Hähnchenfilet eingelegt mit Korianderfrüchte und Kichererbsenmehl <i>Chicken coated with coriander and chickpeas flour</i>	5,60
214	Maschli Pakora^{D,G} Rotbarschfilet mit bengalischen Gewürzmischung im Teigmantel frittiert <i>Red snapper dipped in original Bengal spices and deep fried</i>	6,30
215	Jhinga Pakora^{B,G} Garnelen mit originalen bengalischen Gewürzmischung im Teigmantel frittiert <i>Prawns dipped in original Bengal spices and deep fried</i>	8,80
216	Vorspeisen Festival^{D,G} (vegetarisch auf Wunsch-pure vegetarin) Eingelegter Käse, Blumenkohl, Zwiebeln, Auberginen, Kartoffeln, Hähnchen und Fisch / <i>Marinated cheese, cauliflower, onion, aubergine, potatoes, chicken and fish</i>	10,60

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 230 | Shahi Paneer^{G,H}
Rahmkäse in einer Tomaten-Sahne-sauce mit geriebenem Käse und Mandeln
<i>Cottage cheese in a tomato-cream sauce with grated cheese and almonds</i> | 9,30 |
| 231 | Palak Paneer^G
Hausgemachter Rahmkäse mit frischem Ingwer und Spinat
<i>Homemade cottage cheese with fresh ginger and spinach</i> | 9,40 |
| 232 | Subzi Curry^{G,1,4} (auch als Vegan - also as vegan)
Frisches Gemüse mit Currysauce nach nordindischer Art und mit Rahmkäse
<i>Fresh vegetables in curry sauce in North Indian style and cream cheese</i> | 9,40 |
| 233 | Taj Mahal Kofte^{G,H,1}
Kartoffelbällchen mit Käse, Nüssen, Rosinen und geriebene Gemüse in einer cremige Sauce / <i>Balls made of potatoes, cheese, nuts, raisins and grated vegetables in curry-crème sauce</i> | 9,60 |
| 234 | Dal Makhni (auch als Vegan - also as vegan)
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
<i>Mixed lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes</i> | 9,80 |
| 235 | Paneer Jhalfrezi^G (Mittel scharf - Medium)
Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, frischem Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art / <i>Cottage cheese with fresh ginger, garlic, onion and capsicum, simmered in a unique gravy with south Indian style</i> | 9,40 |
| 236 | Aloo Gobi Masala (auch als Vegan - also as vegan)
Kartoffeln mit Blumenkohl und Erbsen in Zwiebelsauce nach punjabischer Art
<i>Potatoes with cauliflower and peas in onion sauce in Punjab style</i> | 8,90 |
| 237 | Paneer Channa Masala^{G,1} (auch als Vegan - also as vegan)
Kichererbsen in einer exotischen Gewürz-Currysauce mit Rahmkäse
<i>Chickpeas in exotic curry sauce with cream cheese</i> | 9,70 |
| 238 | Bengan Curry^G (auch als Vegan - also as vegan)
Frische Auberginen mit hausgemachter Rahmkäse, grünen Erbsen und Kartoffeln nach Art des Hauses / <i>Fresh aubergine with homemade cream cheese, green peas and potatoes à la maison</i> | 9,50 |

Hähnchen Gerichte / Chicken Dishes

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 240 | Murgh Curry^{G,1}
Eingelegtes Hähnchenfilet in Currysauce auf nordindische Art zubereitet
<i>Marinated boneless chicken in curry sauce in North Indian style</i> | 9,10 |
| 241 | Murgh Korma^{G,H}
Hähnchenbrustfilet in milder cremige Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashew
<i>Chicken breast in a mild creamy sauce with raisins, almonds and cashew nuts</i> | 10,50 |
| 242 | Butter Chicken^{G,H,1}
Eingelegtes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in Tomaten-Sahne-Currysauce, garniert mit Mandeln / <i>Juicy marinated and grilled chicken breast filet, simmered in a curry-tomato-crème sauce</i> | 10,70 |
| 243 | Murgh Hari Mirch (scharf - hot)
Tandoori Hänchenbrustfilet mit Paprika in pikanter grüner Chili-Sauce
<i>Tandoori chicken filet with bell pepppers in green chili sauce</i> | 10,90 |
| 244 | Murgh Tikka Masala (mittel scharf - medium)
eingelegtes Hähnchenbrustfilet, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln nach südindischer Art / <i>Marinated chicken grilled with capsicum and onion in a South Indian-style</i> | 10,90 |

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 246 | Murgh Jalfrezi (mittel scharf - medium) Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blumenkohl, frischen Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art
<i>Chicken filet with fresh ginger, garlic, onion and capsicum, simmered in a unique gravy with south Indian</i> | 11,60 |
| 247 | Murgh Vindaloo (scharf)
Südindische Hähnchen spezialität mit gebackenen Kartoffeln auf pikanter Art zubereitet / <i>South Indian chicken specialty with backed potatoes, in a tangy piquant sauce</i> | 10,70 |
| 248 | Murgh Mango ^{G,H,}
Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Mango und Sahne mit Mandeln
<i>Boneless chicken in mild sauce made of mango and cream with almonds</i> | 10,50 |
| 249 | Murgh Saag
Hähnchenbrustfilet im Spinat auf südindische Art mit frischem Ingwer und Knoblauch/ <i>Boneless chicken in spinach in a South Indian-style with fresh ginger and garlic</i> | 10,30 |
| 250 | Murgh Subzi ^{G,1} Hähnchenbrustfilet mit Rahmkäse und frischen Gemüsesorten in Currysauce/ <i>Boneless chicken with creamy cheese, various vegetables and fresh ginger in unique curry sauce</i> | 10,70 |

Lamm Gerichte / Lamb Dishes

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 260 | Gosht Curry ^{G,1}
Lammfleisch in Currysauce, auf traditionelle nordindische Art zubereitet
<i>Lamb in curry sauce in North Indian style</i> | 9,80 |
| 261 | Gosht Korma ^{G,H,1}
Lammfleisch in cremiger Currysauce mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
<i>Lamb in a mild curry-cream sauce with almonds, cashew and raisins</i> | 11,20 |
| 262 | Gosht Subzi ^{G,1}
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenem frischen Gemüse und Ingwer
<i>Lamb in a curry sauce with fresh seasonal vegetables and ginger</i> | 11,40 |
| 263 | Gosht Palak
Lammfleisch im Spinat auf südindische Art mit frischem Ingwer und Knoblauch
<i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic</i> | 11,50 |
| 264 | Gosht Vindaloo (scharf - hot)
Südindische Lammspezialität mit gebackenen Kartoffeln auf pikante Art
South Indian lamb speciality with backed potatoes,
<i>cooked in a tangy piquant sauce</i> | 11,60 |
| 265 | Gosht Madaras (mittel scharf - medium)
Eingelegt Lamm mit Kokosmilchsauce nach südindischen Art mit Ingwer und Kokosraspeln / <i>Minced lamb with cocos milk in southindian style with ginger and cocos flajes</i> | 11,90 |
| 266 | Gosht Chooley
Lammfleisch mit Kichererbsen, Knoblauch und frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln / <i>Tender lamb pieces with chickpeas, ginger, garlic and roasted onion</i> | 11,50 |
| 267 | Bhuna Ghosht (scharf - hot)
Zart gebratenes Lammfleisch, mit einer aromatischen Mischung aus Ingwer, roter Chilipaste, Knoblauch und Zwiebelsauce, garniert mit Minzblättern/ <i>Tenderly fried lamb flavoured with ginger, red chili paste and garlic, garnished with mint leaves and served in a thick onion gravy</i> | 11,90 |

Enten Gerichte / Duck Dishes

- | | | |
|------------|--|-------|
| 270 | Battak Curry^{G,1}
Entenfiletstücke in Currysauce nach nordischer Art zubereitet
<i>Boneless duck in a curry sauce in a traditional North Indian-style</i> | 10,30 |
| 271 | Battak Korma^{G,H,1}
Entenfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Käse, Mandeln, Cashew und Rosinen / <i>Tender duck cubes in a mild cream sauce with spices, cheese, almonds and cashew nuts</i> | 12,30 |
| 272 | Battak Sabzi^{G,1}
Südindische Entenspezialität mit frischem einglegten Gemüse im Curry, Ingwer und Käse / <i>South Indian style duck with fresh vegetable in curry sauce with ginger and cheese</i> | 13,10 |
| 273 | Battak Masala (scharf)
Eingelegtes Entenfilet gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
<i>Marinated duck cubes fried with fresh ginger, garlic and fresh herbs</i> | 13,10 |

Fisch Gerichte / Fish Dishes

- | | | |
|------------|--|-------|
| 280 | Machli Curry^{G,D,1}
Rotbarschfilet paniert und frittiert mit Kichererbsenmehl in Currysauce nach nordindischer Art zubereitet
<i>Red snapper filet in a curry sauce in a traditional North Indian-style</i> | 10,50 |
| 281 | Machli Sabzi^{G,D,1}
Rotbarschfilet paniert und frittiert mit Kichererbsenmehl in Currysauce mit verschiedenem frischem Gemüse und Ingwer
<i>Red snapper in curry sauce served with fresh vegetables and ginger</i> | 11,70 |
| 282 | Machli Jhalfrezi^D (scharf - hot)
Rotbarschfilet in pikanter Gewürz-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln
<i>Red snapper in spicy sauce with fresh ginger, garlic, capsicum and onion</i> | 11,90 |
| 283 | Jingha Masala^B (mirrle scharf - medium)
Riesengarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch und abgestimmten Kräutern in feinen indischen Gewürzen gebraten
<i>King prawns cooked with with fresh ginger, garlic and exotic spices</i> | 13,20 |
| 284 | Jhinga Madras^{B,G,H} (scharf - hot)
Riesengarnelen mit cocos milch Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürze
<i>Prwns with cocos milk with ginger ,garlic and exotic spives</i> | 14,60 |
| 285 | Jhinga Saag^B (mirrle scharf - medium)
Riesengarnelen mit frischem Ingwer und Knoblauch nach Art des Hauses
<i>King prawns with fresh ginger and garlic cooked à la maison</i> | 14,50 |
| 286 | Jhinga Sabzi^{G,B,1}
Garnelen mit frischem Gemüse, Rahmkäse und Ingwer in Currysauce
<i>Prawns with fresh vegetables, cream cheese and ginger in curry sauce</i> | 14,60 |

Fresh Tandoori Specials

(Tonofen spezialitäten)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 289 | Paneer Tikka^G
Hausgemachter Rahmkäse eingelegt mit Gewürzen und Joghurt und gegart in Tonofen, serviert mit gebratenen Kartoffeln
<i>Home made cream cheese, marinated with herbs and yoghurt, cooked in a traditional clay oven and served with baked potatoes</i> | 12,90 |
| 290 | Murgh Tikka^G
Hähnchenbrustfilet einlegt mit einen würzigen Joghurt-Sahne-Sauce und gegrillt im Tonofen, serviert mit Paprika und Zwiebeln
<i>Grilled boneless chicken cooked with capsicum and onions in a yoghurt and cream sauce</i> | 12,90 |
| 291 | Tandoori Murgh^G
Hähnchenkeule mariniert in Joghurtsauce mit speziellen indischen Gewürzen, im Tonofen gegart und serviert mit gebratenen Kartoffeln
<i>Chicken leg marinated in yoghurt sauce and Indian herbs, cooked in a traditional clay oven and served with baked potatoes</i> | 12,60 |
| 293 | Lamb Tikka
Lammfilet eingelegt mit Tandoori Masala und Ingwer, serviert mit Paprika und Zwiebeln / <i>Lamb marinated with tandoori masala and ginger, served with capsicum and onions</i> | 13,20 |
| 296 | Lachs Tikka^D
lachsfilet eingelegt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen und serviert mit Paprika und Zwiebeln
<i>Fish filet marinated in herbs, grilled in a clay oven and served with capsicum and onions</i> | 14,50 |
| 297 | Jhinga Tikka^B
Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht
<i>King prawns marinated in a special mixture of exotic herbs and spices, grilled in a traditional clay oven</i> | 14,90 |
| 298 | Battak Tikka
Entenfilet, eingelegt in einer Mischung aus Tandoori-Gewürzen und gegrillt
<i>Boneless duck, marinated in a special mixture of exotic herbs and spices, grilled in a traditional clay oven</i> | 14,40 |
| 299 | Mixed Tikka^B
eine Zusammenstellung von verschiedener Tandoori -Spezialitäten mit Hähnchenbrustfilet, Lamm, Ente und Garnelen
<i>A platter of assorted Tandoori delicacies with chicken breast filet, lamb, duck and prawns</i> | 14,90 |
| 300 | Gebratene Gemüse für Tandoories oder Gebratene Kartoffeln | 3,90 |

Biryani

Traditionelle indische Reisgerichte / Traditional Indian rice dishes
Reis Gerichte mit verschiedenem Gemüse / Hähnchen / Lamm / Garnelen / gemischt mit Indischen Gewürzen, verfeinert mit Rosenwasser und Minzblättern, serviert mit Kreuzkümmeln und Joghurt // *Biryanies are prepared with fresh vegetables / chicken / lamb / shrimps / duck cooked with rice, traditional spices, flavoured with rosewater and mint leaves, served with yogurt & cumin*

305	Vegetarisches Biryani mit Käse / <i>Vegetarian Biryani with cheese</i>	9,90
306	Hähnchen Biryani / Chicken Biryani	10,90
307	Lamm Biryani / Lamb Biryani	11,50
308	Garnelen Biryani^B / Prawn Biryani	11,90
309	Swera Biryani^B - Lamm, Hähnchen und Garnelen gemischt <i>Biryani with mixed lamb, chicken and prawns</i>	11,40

Beilagen / Side Orders

315	Bhatura^A Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert / <i>Superfine fried flour bread</i>	2,40
316	Naan^A Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken in tonofen / <i>Crispy-baked bread</i>	2,40
317	Garlic Naan^{A,G} Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauch butter <i>Crispy baked bread with homemade Indian garlic</i>	2,50
318	Tandoori Roti^A Gebackenes Vollkornbrot / <i>Baked whole-wheat flour bread</i>	2,60
319	Makhni-Naan^{A,G} Gebackenes Fladenbrot mit Butter / <i>Crispy baked wheat flour bread with Butter</i>	2,50
320	Mango Chutney Mangostückchen süß-sauer eingelegt / <i>Sweet sour mango slice dip</i>	2,00
321	Raita^G Joghurt mit Gurken, Tomaten, Paprika und Gewürzen <i>Spiced yogurt with cucumber, tomatoes and pepper slices</i>	2,60
322	Pickles Früchte und Gemüse eingelegt / <i>Fruit and vegetables marinated in spices</i>	2,00
323	All in one^A - für 2 oder 4	6,90 / 7,90
325	Peshwari Naan^{A,G,1} Gefühltes Mehlbrot mit Rosinen, Mandel, Käse und Kokosraspeln <i>Crispy bread filled with almond, raisins, cocos flakes and cheese</i>	3,70
326	Panir Naan Gefühltes Mehlbrot mit Käse und Gewürzen <i>Crispy bread filled with Cheese and Spices</i>	3,70

Dessert

330	Shrikhand^{G,H} Mit Honig gesüßte, fein mit Kardamon abgeschmeckte, indische Safran-Quarkspeise mit Pistazien / <i>Honey sweetend yogurt, flavoured with cardamom and saffron, topped with pistachios</i>	4,50
331	Gulab Jamun^G Frittierte Milchkekse serviert in einem Rosen-Zuckersirup Deep fried dumplings of reduced milk, soaked in sugar syrup, / <i>flavoured with rose syrup</i>	3,90