

Vorspeise

101. **Samosa** (4 St.) mit einer Füllung nach Wahl ^(6,A) ----- 5,90 €
 102. **Mozzarella-Sticks** (6 St.) mit BBQ-Sauce ----- 5,90 €
 103. **Onion Ring** mit BBQ-Soße ----- 5,90 €
 104. **Pakor**s Verschiedene Gemüsesorten frittiert in einem Kichererbsenteig ----- 5,90 €
 105. **Paneer Pakora** Indischer Rahmkäse mit indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert ⁽⁶⁾ ----- 6,90 €
 106. **Murgh Pakora** Hühnerfleisch mit indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert ⁽⁶⁾ ----- 6,90 €
 107. **Samosa Chat** mit Kichererbsen, Zwiebeln und Salat ⁽⁶⁾ ----- 6,90 €
 110. **Butter Naan** - Brot aus feinstem Weizenmehl mit Butter gebacken ⁽⁶⁾ ----- 3,00 €
 111. **Roti-Chapati** Indisches Vollkornbrot ^(A) ----- 2,00 €
121. **Gemischter Salatteller** (klein) ----- 4,50 €
 122. **Italia Salat** Gemischter Salat + Schinken und Ei ----- 9,90 €
 123. **Puten Salat** Gemischter Salat + gegrilltem Putenfleisch -- 11,00 €
 124. **Griechische Salat** Gemischter Salat + Schafskäse, Oliven, Essig-Olivenöl ----- 9,50 €

Extras

131. **Pommes** ^(A) ----- 3,50 €
 132. **Reis** ----- 3,50 €
 133. **Kroketten** ^(A) ----- 3,50 €
 134. **Eier-Spätzle** - (Hausgemacht) ^(A,C) ----- 3,50 €

Indische Hähnchen-Spezialitäten

serviert mit 'Basmatireis

- Chicken Curry "Mugal-e-Azam"** Hähnchenbrustfilet serviert nach nordindischer Art. ⁽⁶⁾ ----- 14,90 €
Chicken Palak "Nargisi" Saftige Hähnchenbrustfilets in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmirgewürzen ----- 15,90 €
Chicken Shahi-Korma Hühnerfiletstücke zubereitet in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln. Ein Rezept aus der königlichen Moghul-Küche. ----- 14,90 €
Chicken Tikka Masala eingelegtem Hähnchenbrustfilet in spezieller Masala Sauce ----- 15,90 €
Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander. ⁽⁶⁾ ----- 14,90 €
Butter Chicken Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer feinen Butter-Joghurt Curry Sauce. ^(6,16) ----- 14,90 €
Chicken Jalfrezi Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten in verschiedenen Gewürzen. ⁽⁶⁾ ----- 14,90 €
Mango Curry Hähnchenbrustfilet in milder Mango-Sahne-Sauce mit Mangostückchen. ⁽⁶⁾ ----- 14,90 €
Chicken Karahi Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (indischer Spezialtopf) zubereitet. ⁽⁶⁾ ----- 14,90 €
Chili Chicken - Hühnerfiletstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprika und roter Chili. ----- 14,90 €
Chicken Madras - Scharf, mit Hähnchenbrustfilet in einer Kokos-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet. ^(A) ----- 14,90 €
Murgh Chana Hähnchenbrustfilet, Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, Kashmir-Gewürzen. ----- 14,90 €
Qima Matter Aloo - Rinderhackfleisch mit Erbsen, Ingwer, Kartoffeln, Knoblauch in einer Currysauce. ^(6,16) ----- 14,90 €

Indische Lamm-Spezialitäten

serviert mit 'Basmatireis

- Lamm Curry** eingelegtes Lammfleisch ohne Knochen in pikanter Sauce. ^(6,16) ----- 15,90 €
Lamm Jalfrezi saftiges Lammfleisch mit Paprika, Karotten, Tomaten und versch. Gewürzen. ^(6,16) ----- 15,90 €
Lamm Tikka Masala - im Tandoor gegrillte Lammfiletstücke in spezieller Masala Sauce. ^(6,16) ----- 16,90 €
Lamm Karahi (scharf) Lammfleisch mit Paprika, Zwiebel, Koriander, Ingwer und Kashmir Gewürzen. ⁽⁶⁾ ----- 15,90 €
Lamm Vindaloo (scharf) Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen pikanten Sauce gegart. ⁽⁶⁾ ----- 15,90 €
Lamm Mango Zartes Lammfleisch in milder Mango Sahne-Sauce mit frischen Mangostückchen. ⁽⁶⁾ ----- 15,90 €
Lamm Curry Tandoori Eingelegt Lammfleisch von Tandoor in Curry Sauce mit Ingwer Koriander auf Wunsch scharf gewürzt ----- 16,90 €
Karahi Gosht Lammfleisch ohne Knochen geschmort in Karahi (indischer Spezialtopf) nach Spezialrezept des Hauses. ⁽⁶⁾ ----- 15,90 €
Butter Lamm - Zartes Lammfleisch in einer Butter-Sahne Curry Sauce. ⁽⁶⁾ ----- 15,90 €
Palak Gousht - Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer Sahne-Joghurtsauce mit feinen Kashmir-Gewürzen. ⁽⁶⁾ ----- 15,90 €
Lamm Shahi-Korma - Zartes Lammfleisch zubereitet in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln. ----- 15,90 €
Kofte-Curry - Hackfleischbällchen mit Ei, Zwiebeln hausgemachte Currysauce ----- 14,90 €

Indische Vegetarische-Spezialitäten

serviert mit 'Basmatireis

- Palak Paneer** - frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen gebraten. ^(6,A) ----- 13,90 €
Matter Paneer - Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten. ⁽⁶⁾ ----- 13,90 €
Tandoori Bharta - Ganze Auberginen über offener Flamme in Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten. ^(6,16) ----- 13,90 €
Bhindi Masala - Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten. ^(6,16) ----- 13,90 €
Millijuli Sabzi - Verschiedene Gemüsesorten der Saison mit Gewürzen und in leichter Curry Sauce gebraten. ^(6,16) ----- 13,90 €
Aloo Gobi Masala - Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten ----- 12,90 €
Chana Masala - Kichererbsen in einer speziellen Masala-Sauce. ⁽⁶⁾ ----- 12,90 €
Tarka Daal - Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. ^(6,16) ----- 12,90 €
Karahi Paneer - Hausgemachter Rahmkäsewürfel mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kräutern zubereitet. ^(6,16) ----- 14,90 €
Aloo Anda - gebratene Eier m, Kartoffeln, Koriander Ingwer, und Kashmir-Gewürzen in Currysauce. ^(6,C) ----- 13,90 €
Daal Makhni - Schwarze Linsen in einer Sahne Joghurt Sauce mit Knoblauch, Ingwer ⁽⁶⁾ ----- 13,90 €
Anda Karahi - 4 Eier gebraten, mit Tomaten, Ingwer, Zwiebel, Paprika, Koriander zubereitet im Karahi. ^(6,16) ----- 13,90 €
Aloo Matter - Kichererbsen mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in einer Masala Sauce. ^(6,16) ----- 13,90 €
Aloo Palak - Spinat mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch ----- 13,90 €
Daal Spinat - Linsen mit Spinat, Ingwer, Knoblauch in einer Currysauce. ----- 13,90 €