

Shuruat/Vorspeisen/Warm Appetizers

- ★ **Vegetable Pakoras** ^H  5,90 €
(in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse mit exotischen Kräutern)
(vegetables deep-fried in batter of gram flour)
- ★ **Murg Pakoras** 7,90 €
(in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke)
mit exotischen Kräutern
(chicken deep-fried in batter of gram flour)
- ★ **Paneer Pakoras** ^{G,I,H} 7,90 €
(in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse^G
mit exotischen Kräutern)
(fresh homemade cheese deep-fried in batter of gram flour)
- ★ **Vegetable Samosa** ^A  5,90 €
(Vegetarisch gefüllte Teigtaschen auf indische Art)
(2 pastries fried with fresh vegetables)
- ★ **Samosa Murgi Wala** 7,90 €
(Mit Hähnchenfleisch gefüllte Teigtaschen auf indische Art)
(2 pastries fried with chicken)
- ★ **Onion Bhagi** ^H  5,90 €
(Zwiebelringe gebacken in Kräuterteig)
(onion rings deep-fried in herb batter)
- ★ **Fish Pakoras** ^H 9,90 €
(Kabeljaufilets mit Kräutern und Kichererbsenmehl gebacken)
(fish (cod) deep-fried in batter of gram flour)
- ★ **Gemischte Vorspeisenplatte** ^{G,H} / je Person ab 9,90 €
(Hähnchen-, Gemüse-, Käse-, und Zwiebel Pakoras mit exotischen Kräutern)
Bestellbar für 2, 4 oder mehreren Personen
(a mix of chicken and vegetables appetizers)

Alle Vorspeisen werden mit unseren hausgemachten Dips serviert



Shorba/Suppen/Soups

- ★ **Dal Soup** ^{G,H} 5,90 €
(Linsencremesuppe) (Indian lentil soup) ✓
- ★ **Mutter Pudina Soup** 5,90 €
(Erbsen-Minz-Suppe) (Indian herbs soup)
- ★ **Palak Soup** 5,90 €
(indische Spinat-Suppe) (Indian spinach soup)
- ★ **Mulligatawny Soup** ^G 5,90 €
(scharfe Linsensuppe mit Hühnerfleisch) (with indian lentils and tender chicken meat)
- ★ **Sabzi Soup** ^{G,I,4} 5,90 €
(Indische Gemüsesuppe) (Indian vegetable soup) ✓
- ★ **Dal cocos Soup** ^{G,H} 5,90 €
(Linsen-Kokos-Suppe) (lentils-coconut-tomatoe-soup) ✓
- ★ **Ginger Garlic Soup** ^{G,I,4} 5,90 €
(Ingwer-Knoblauch-Suppe) (ginger garlic soup) ✓
- ★ **Sweet corn soup** 5,90 €
(frische Suppe aus Maiskolben) (sweet corn soup)

Tandoori-Brotspezialitäten/Bread Specials

- ★ **Roti** ^A (Chapati) ✓ 2,90 €
(indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl)
(Indian flat wholemeal bread)
- ★ **Naan** ^A ✓ 3,90 €
(Fladenbrot aus Hefeteig)
(bread made of yeast dough)
- ★ **Garlic Naan** ^A ✓ 4,90 €
(Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch)
(bread made of yeast dough with garlic)
- ★ **Alu Paratha** ^A ✓ 5,90 €
(Vollkornteig gefüllt mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebel und Kräuter)
(wholemeal bread filled with potatoe, ginger, onions and vegetable)
- ★ **Paneer Naan** ^A 5,90 €
(Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse)
(bread filled with homemade cheese)
- ★ **Cheese Naan** ^{A,G} 5,90 €
(Indisches Fladenbrot gefüllt mit Käse)
(bread filled with cheese)
- ★ **Pappadams** ^A ✓ 3,90 €
(Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln) (2 crispy lentil-wafer)





Salate/salads

- ✳ **Kleiner gemischter Salat** ^G 5,90 €
(mit Joghurt-Dressing auf Wunsch mit Essig & Öl)
(Mix salad with yogurt-dressing, if preferred with oil & vinegar)
- ✳ **Tomatensalat mit Zwiebeln** ^V 7,90 €
(Tomato salad with onions)
- ✳ **Tonno-Salat** ^{G,D} 12,90 €
(gemischter Salat mit Thunfisch)
(Mix salad with tuna)
- ✳ **Channa Salat** ^H 9,90 €
(Kichererbsen-Salat)
(Chickpea salad)
- ✳ **Salat Chicken-Tikka** ^G 14,90 €
(gemischter Salat mit zart marinierten Hähnchenfiletstücken)
(Mixed salad with tender marinated filet of chicken)

Dahi/Yoghurt/Yogurt

















- ✳ **Kheere Ka Raita** ^G 6,90 €
(Geraspelte Gurken in Joghurt mit indischen Gewürzen und Kräutern)
(Cucumber yogurt with indian spices)
- ✳ **Alu Raita** ^G 6,90 €
(Kartoffeln in Joghurt mit indischen Gewürzen und Kräutern)
Tipp: Beliebteste Beilage in Indien (potatoes in yogurt with Indian spices)
- ✳ **Mixed Raita** ^G 6,90 €
(Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln etc. auf indische Art)
(Cucumber, tomatoes, onions, yogurt Indian style)
- ✳ **Maharaja Raita** ^G 9,90 €
(Joghurt mit gebratenen Cashewkernen und Rosinen)
(fried cashew-nut and raisin in yogurt)
- ✳ **Boondi Raita** ^{H,G} 5,90 €
(gebackene Kügelchen aus Kichererbsenmehl in Joghurt mit indischer Gewürzmischung, nach indischer Art)
(Indian baked chickpea flour balls in yogurt with Indian spices „Indian style“)
- ✳ **Plain Dahi** ^G 4,90 €
(Einfacher Joghurt)
(plain yogurt)



Vegetarische Spezialitäten/vegetarian specialties

Exotisches Gemüse – aromatisch gewürzt, serviert in Kadai
(typisch indische Servierschale aus Messing)

- ★ **Channa Masala** ^{G,H}   16,90 €
(Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und exotischen Kräutern – leicht sauer)
(Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)
- ★ **Mushroom Mutter Masala**    16,90 €
(Champignon mit Erbsen auf indische Art) (mushroom with green peas, „Indian style“)
- ★ **Dal Tarka**    16,90 €
(Indische Linsen mit Kräutern) (Indian lentils with herbs)
- ★ **Maharaja Alu** ^H  18,90 €
(Kartoffeln gefüllt mit indischem Käse, Nüssen und Rosinen in Tomaten-Nuss-Sahnesoße) (potatoes stuffed with Indian cheese, nuts, raisins in tomatoe-nuts-cream sauce)
- ★ **Daal Makhni** ^H  17,90 €
(Schwarze Linsen mit roten Bohnen geschmort in Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Ghee)
(black lentil with red beans braised in ginger, tomatoe, onion and ghee)
- ★ **Bhindi**   17,90 €
(Okraschoten geschmort mit Ingwer, Zwiebeln, Kräutern und Masala)
(okra pods braised in ginger, onion, herbs and masala)
- ★ **Paneer Makhni**  17,90 €
(Hausgemachte Käsewürfel in Nuss-Tomaten-Sahnesoße)
(homemade cheese cubes with nuts-tomatoe-cream sauce)
- ★ **Malai Kofta** ^{H,G}  17,90 €
(Klößchen aus Kartoffeln, Käse, Nüssen und Früchten in feiner Cashewkern-Tomatensoße)
(vegetable dumplings with cheese in a cashew nut-tomatoe-sauce)



- ★ **Vegetable Anarkali** 🌶️🌶️ 17,90 €
 (Gefüllte Tomaten mit Gemüse und Käse, serviert in einer Currysoße)
 (stuffed tomatoes with vegetables and cheese, served in curry sauce)
- ★ **Mixed Vegetable** 🌶️🌶️🌿 16,90 €
 (Eine Mischung aus frischem Gartengemüse der Saison in feiner Currysoße)
 (mixed garden vegetables with curry sauce)
- ★ **Navrattan Korma** 🌿 17,90 €
 (Eine Mischung aus frischem Gartengemüse mit Nüssen und Früchten in einer nussigen Sahnesoße) (mixed garden vegetables with nuts and fruits in nut-cream sauce)
- ★ **Palak Paneer** ^{G,H} 🌶️ 17,90 €
 (Hausgemachter Käse in Rahmspinat, mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert)
 (homemade cheese in creamed spinach with ginger, garlic and tomatoe)
- ★ **Paneer Chilli** ^G 🌶️🌶️🌶️ 18,90 €
 (Hausgemachter frittierter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chillis in scharfer Tomatensoße)
 (homemade cheese, deep fried with paprika, onion, ginger and chili in hot tomatoe sauce)
- ★ **Began Ka Bhartha** 🌶️🌶️🌿 18,90 €
 (Aubergine im Tandoor gegrillt, gehackt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten)
 (eggplants in tandoor grilled, chopped with onions, ginger and garlic in hot tomatoe sauce)
- ★ **Tofu Chili** 🌶️🌶️🌶️🌿 18,90 €
 (Hausgemachter frittierter Tofu, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chilis in scharfer Tomatensoße)
 (homemade tofu deep fried with paprika, onions, ginger and chili with hot tomatoe sauce)
- ★ **Tofu Machni** ^G 🌿🌿 18,90 €
 (Hausgemachte Tofuwürfel in Nuss-Tomaten-Sahnesoße)
 (homemade tofu cubes in nut-tomatoe-cream sauce)
- ★ **Tofu Mix vegetable** 🌶️🌶️ 18,90 €
 (Tofu mit Gemüse in Curry) (Tofu with vegetables in curry)
- ★ **Shahi Baingan** 🌿 19,90 €
 (Auberginen mit hausgemachter Käse und Ingwer in Cashewkern-Soße, fein gewürzt)
 (eggplants with homemade cheese and ginger in cashew nut-sauce, fine seasoning)



Lamm-Spezialitäten/specialities with lamb

- ★ **Lamm Curry** ^{G,H} 🌶️ 🌶️ 19,90 €
(zartes Lammgulasch in feiner Currysoße)
(tender lamb in curry-sauce)
- ★ **Lamm Palak** ^G 🌶️ 19,90 €
(Lammgulasch in Rahmspinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten verfeinert)
(tender lamb with spinach, ginger, garlic, tomatoe)
- ★ **Lamm Makhni** 🌿 19,90 €
(Lammfleisch in einer Nuss-Tomaten-Sahnesoße)
(tender lamb in nut-tomatoe-cream-sauce)
- ★ **Lamm Dopiaza** ^{G,H} 🌶️ 🌶️ 19,90 €
(zartes Lammfleisch mit zweierlei Zwiebel-Soße)
(tender lamb with two kinds of onion sauce)
- ★ **Lamm Chili** ^G 🌶️ 🌶️ 🌶️ 19,90 €
(Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Chilis in scharfer Tomatensoße)
(lamb with onions, ginger, paprika, chili and garlic – hot)
- ★ **Mutton Roger Josh** 🌶️ 🌶️ 19,90 €
(Lammfleisch in Rogen Currysoße)
(lamb in roe-curry-sauce)
- ★ **Lamm Vindalu** ^{G,1} 🌶️ 🌶️ 🌶️ 19,90 €
(Lammgulasch mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße)
(tender lamb with spices from Goa – hot)
- ★ **Lamm Korma** ^G 🌿 19,90 €
(Lammgulasch mit Nüssen und Früchten in einer Nussigen Sahnesoße)
(tender lamb with nuts and fruits in nut-cream-sauce)
- ★ **Bhindi-Ghosht** 🌶️ 🌶️ 19,90 €
(zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, gebraten mit Tomaten)
(tender lamb with fresh Orka fried with tomatoes, ginger & garlic)
- ★ **Mango-Lamm** 🌿 19,90 €
(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewkern-Nuss-Soße)
(tender lamb in mango saffron-cashew nut-sauce)



Thali (gemischte Platte) / (mixed plate)






Thali besteht aus kleinen Metallschälchen mit Gemüse, Fleisch oder Fisch und Beilagen, die auf einem runden Tablett, das ebenfalls Thali genannt wird, serviert wird.

- ★ **Vegetarian Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) 24,90 €
(drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf)
(3 different vegetable dishes, raita, salad, chapati and Basmati rice – mixed mild to hot)
- ★ **Mixed Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) 27,90 €
(zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf)
(2 different meat dishes, one vegetable dish, raita, salad, chapati and rice – mixed mild to hot)
- ★ **Fisch Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) 25,90 €
(Fischcurry, Scampi, ein Gemüsegericht, Raita, Naan und Reis – gemischt von mild bis scharf)
(fish-curry, scampi, one vegetable dish, raita, chapati and rice – mixed mild to hot)
- ★ **Lamm Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) 26,90 €
(zwei Lammgerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf)
(2 lamb dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot)
- ★ **Ente Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) 26,90 €
(zwei Entengerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf)
(2 duck dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot)
- ★ **Chicken Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) 25,90 €
(Zwei Hähnchengerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf)
(2 chicken dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot)

















Fisch-Spezialitäten/specialty with fish

(Frisches Kabeljaurückenfilet aus nachhaltigen Gewässern)

- ★ **Fisch Coconut-Curry^D**  19,90 €
(Fischfilet gebraten mit Senfkörner in feinem Kokoscurry)
(fish fillet fried with mustard seeds in coconut curry)
- ★ **Fisch Curry**   19,90 €
(Fischfilet in feiner Currysoße)
(fish fillet in curry-sauce)
- ★ **Fisch Chili**    19,90 €
(Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Chilis in scharfer Tomatensoße)
(fish fillet in ginger, garlic, paprika, onions and green chili in hot tomatoe-sauce)
- ★ **isch Ginger Garlic**   19,90 €
(Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch und abgestimmten Kräutern und Gewürzen)
(fish fillet with ginger, garlic and coordinated herbs/spices)
- ★ **Fisch Jalfrezi**   19,90 €
(Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika, grünen Chilis und frischem Koriander – leicht sauer)
(fish fillet with onion, paprika, green chili and fresh coriander – slightly acidic)
- ★ **Jheenga-Curry**   24,90 €
(Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße)
(peeled king prawns in spicy masala-sauce)
- ★ **Jheenga-Tandoori**   29,50 €
(Riesengarnelen mariniert vom Tandoori)
(king prawns marinated with tandoori)
- ★ **Fisch Tika**   22,90 €
(Frisches Fischfilet mariniert in Kräuter, gegrillt im Tandoori-Ofen)
(fresh fish fillet marinated in spices, grilled in Tandoori oven)



Enten-Spezialitäten/duck specialities

- ★ **Duck Curry** ^G   22,90 €
(entbeinte Entenbrust in feiner Currysoße)
(tender duck breast in curry-sauce)
- ★ **Duck Makhni** ^G  22,90 €
(entbeinte Entenbrust in Nuss-Tomaten-Sahnesoße)
(tender duck breast in nut-tomatoe-creamsauce)
- ★ **Coconut Duck** ^G  22,90 €
(entbeinte Entenbrust in feiner Kokos-Sahnesoße)
(tender duck in coconut-creamsauce)
- ★ **Duck Jalfrezi**   22,90 €
(entbeinte Entenbrust mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika, grünen Chilis und Koriander – leicht sauer) (tender duck breast with onions, paprika, ginger, coriander and chili – hot)
- ★ **Duck Vindalu** ^{G,1}    22,90 €
(entbeinte Entenbrust mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße) (tender duck breast with special Spices from Goa – hot)
- ★ **Duck Tikka Masala** ^G  22,90 €
(marinierte Entenbrustfilet in einer Mandel-Sahnesoße)
(tender marinated fillet of duck with almond-creamsauce)
- ★ **Duck Kashmiri** ^G  22,90 €
(entbeinte Entenbrust in einer Cashewkern-Nuss-Sahnesoße)
(tender marinated fillet of duck in cashew-nut-creamsauce)
- ★ **Duck Chili**    22,90 €
(entbeinte Entenbrust mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Chilis in scharfer Tomatensoße)
(tender marinated fillet of duck with garlic, onions, paprika, chili in hot tomatoe-sauce)



Tandoori-Spezialitäten/Tandoori-Khajana

heiß serviert aus dem indischen Lehmofen

- ★ **Vegetable Tandoori** ^{H,1}   18,90 €
(hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt)
(homemade cheese, cauliflower, tomatoes, zucchini, onions, eggplant and sweet pepper marinated in yogurt and spices, grilled on a skewer)
- ★ **Kabab Hazarvi**  21,90 €
(zartes Hähnchenbrustfilet mariniert mit Nüssen, Zitrone, Käse und exotischen Gewürzen, serviert auf einem heißem Kraut-Gemüsebett)
(tender marinated fillet of chicken with nuts, garlic, lemon, cheese and exotic spices, served on a vegetable bed)
- ★ **Til Kabab** ^K  21,90 €
(zartes Hähnchenbrustfilet mariniert mit einer Sesampaste und exotischen Kräutern, serviert auf einem heißem Kraut-Gemüsebett)
(tender marinated fillet of chicken with sesame paste, garlic, ginger, cheese and exotic spices, served on a vegetable bed)
- ★ **Hara Kabab**  21,90 €
(zartes Hähnchenbrustfilet mariniert in frischen grünen exotischen Kräutern, serviert auf einem heißem Kraut-Gemüsebett)
(tender marinated fillet of chicken with green exotic herbs, served on a vegetable bed)
- ★ **Murg Tikka**  21,90 €
(zartes Hähnchenbrustfilet mariniert mit exotischen Tandoor-Gewürzen, serviert auf einem heißem Kraut-Gemüsebett)
(tender marinated fillet of chicken with exotic tandoori spices, served on a vegetable bed)
- ★ **Tandoori Mix** ^G   24,90 €
(etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)
(a combination of various Tandoori delicacies)
- ★ **Lamm Boti Kabab**   24,90 €
(zartes Lammfleisch mariniert mit Tandoor-Gewürzen, serviert auf einem heißem Kraut-Gemüsebett)
(tender marinated pieces of lamb with tandoori-spices, served on a vegetable bed)



Biryani (Reisgerichte)/Rice Dishes

Biryani ist ein aufwendig zubereitetes Gericht mit gewürztem Reis, das in verschiedenen Variationen angebraten wird.

- ✧ **Murg Biryani** (gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curryreis gemischt) 19,90 €
(tender fried chicken with curry-rice)
- ✧ **Lamm Biryani** (Zartes Lammfleisch gemischt mit Reis auf indische Art) 16,90 €
(tender lamb with rice indian style)
- ✧ **Jheenga Biryani** (Riesengarnelen in Reis auf indische Art) 23,90 €
(rice with peeled king prawns, almonds and raisins)
- ✧ **Mix Biryani** ^G 23,90 €
(Reis gemischt mit Huhn, Lamm, Fisch, Gemüse und Käse auf indische Art)
(rice with lamb, fish, chicken, vegetables and cheese indian style)
- ✧ **Vegetable Biryani** 17,90 €
(Reis auf indische Art mit gemischtem Gemüse der Saison)
(rice indian style with vegetables)

Desserts

- ✧ **Kulfi** ^{G,H} 5,50 €
(Hausgemachtes Eis mit Nüssen und Gewürzen)
(homemade ice cream dessert made from milk, almonds, pistachios and delicate coconut)
- ✧ **Mango-Creme mit Vanille Eis** 5,50 €
(Mango cream with vanilla Ice-cream)
- ✧ **Gulab Jamun** ^G 4,50 €
(Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup)
(deep fried dumplings made of milk and cheese, in honey)
- ✧ **Gazar Ka Halva** ^H 4,50 €
(geraspelte Karotten gebraten in Honig mit Mandeln und Pistazien)
(Grated carrots with almonds, pistachio and honey)
- ✧ **Dessert-Mix** 7,90 €

