



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^H 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 Kräuter)
(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^G 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 frittierte 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 frittierte 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)





















Hähnchenbrustfilet/chicken breast fillet

- ✦ **Chicken mit Gemüse** ^{G,H}  17,90 €
(Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse in feiner Currysoße)
(tender chicken with mixed vegetables in a fine curry sauce)
- ✦ **Chicken Mango** ^{G,H}  17,90 €
(Hähnchenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewkern-Nuss-Soße)
(tender chicken in mango-safran-cashew-nut sauce)
- ✦ **Chicken Curry**   16,90 €
(Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Currysoße) (Chicken breast fillet in curry sauce)
- ✦ **Butter Chicken** ^G  16,90 €
(Hähnchenbrustfilet in einer Nuss-Tomaten-Sahnesoße)
(Chicken breast fillet in nut-tomatoe-cream sauce)
- ✦ **Coconut Chicken** ^{G,H} 16,90 €
(zartes Hähnchenbrustfilet mit Kokos-Curry-Blätter und Senfkörner
in Nuss-Sahnesoße) (Chicken breast fillet with cocos-curry-leaves with mustard seeds)
- ✦ **Chicken Jalfezi** ^G   16,90 €
(frittierte Hähnchenbrustfilets mit Zwiebeln, Paprika,
grünen Chilis und frischem Koriander – leicht sauer)
(deep fried chicken breast fillet with onions, paprika, green chili and fresh coriander)
- ✦ **Chicken Vindalu** ^G    17,90 €
(Hähnchenbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße)
(tender chicken in special blend of spices from Goa – hot)
- ✦ **Chicken Tikka Masala** ^{G,H}  17,90 €
(mariniertes Hähnchenfilet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel Soße)
(marinated grilled chicken in tomatoe-onion-sauce)
- ✦ **Murg Palak** ^G  17,90 €
(Hähnchenbrustfilet in Rahmspinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten verfeinert)
(Chicken breast fillet in creamed spinach with ginger, garlic, tomatoe)
- ✦ **Chicken Korma** ^{G,H}  17,90 €
(Hähnchenbrustfilet mit Nüssen und Früchten in einer Nussigen Sahnesoße)
(Chicken breast fillet in cashew-nut-sauce)
- ✦ **Chicken Kashmiri** ^{G,H}  17,90 €
(Hähnchenbrustfilet in Cashewkern-Nuss-Sahnesoße)
(Chicken breast fillet in cashew-nut-sauce)
- ✦ **Chicken Chili** ^G    17,90 €
(Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, grünen Chilis
in scharfer Tomatensoße) (deep-fried chicken breast with ginger, garlic, paprika, onions
and green chili in hot tomatoe-sauce)
- ✦ **Chicken Madras** ^G    17,90 €
(Hähnchenbrustfilet auf südindische Art) (tender chicken by famous south indian art)



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)