

Herzlich Willkommen / Swagatam

Unsere Speisen decken die interessante Vielfalt der indischen Küche ab.

Wir bieten die gehaltvolle nordindische Küche, die auch oft als "Muglai"-Küche bezeichnet wird. Die feinen "Makhni" und "Korma"-Gerichte sind gute Beispiele dafür.

Eine Besonderheit der nordindischen Küche sind die "Tandoori"-Gerichte, die Sie bei unseren ausgesuchten Tandoori-Spezialitäten finden.

Im Kontrast dazu steht die scharfe südindische Küche. Die südindischen Currys sind schärfer als die nordindischen, z. B. Madras Curry: Das Wort "Curry" wird abgeleitet aus dem südindischen Wort "Kari", welches übersetzt "Sauce" bedeutet.

Auch in West- und Ostindien finden Sie eine Vielzahl von typischen Speisen. "Vindaloo" ist z. B. eine bekannte westindische Zubereitungsart.

Natürlich bieten wir beste Qualität und frische Zubereitung aller Gerichte. Deshalb bitten wir Sie, uns eine gewisse Vorbereitungszeit zuzugestehen.

Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, können Sie ihn uns gerne wissen lassen. Wir erfüllen ihn gerne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit.

INDISCHE GEWÜRZE

Die Geschichte der Esskultur in Indien basiert auf der Verwendung von frischen Naturprodukten sowie Heilkräutern. Die Auswahl an Speisen ist in ganz Indien von Region zu Region so unterschiedlich, dass man kaum ein Land in der Welt finden kann, das solch eine Vielfalt an Gerichten vorzuweisen hat.

Ingwer (*Adrak*)

Ingwer ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert.

Er wirkt kreislaufanregend, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

Kardamom (*Choti-Elaichi*)

Kardamom stammt ursprünglich aus Südindien und Sri Lanka. In Indien wird Kardamom als Heilpflanze genutzt.

Koriander (*Dhaniya*)

In der Küche Indiens gehört der Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. In der Ayurveda wird er bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien verordnet.

Kreuzkümmel (*Kumin/Leera*)

In der indischen Küche ist Kreuzkümmel ein unentbehrliches Gewürz. Er wird in fast allen Speisen verwendet. Kumin wirkt verdauungsfördernd und ist bei Magen- und Darmleiden ein wirksames Mittel.

Kurkuma (*Haldi*)

Kurkuma (Gelbgewürz) ist in fast allen indischen Speisen zu finden.

Er wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd.

Nelken (*Loung*)

Gewürznelken sind vor allem als Gewürz und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewendet. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und sind magenverträglich.

Safran (*Kesar*)

Heute ist Safran immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zu Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.

Cayenne-Pfeffer / Chili (*Mirch*)

Chili wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Gehalt an Vitamin C und Vitamin P.

Bockshornklee (*Methi*)

Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken Geruch und Geschmack. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt. Ganz besonders ist Bockshornklee geeignet den Appetit anzuregen, sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Currys verwendet.

Anis (*Saunf*)

Als mildes pflanzliches Hustenmittel wird er, wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften, bei Husten und Bronchialerkrankung eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlgefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Currys verwendet.

SUPPEN - SOUPS

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Mulligatawny Shorba^{A,F}
eine leichte garnierte Hähnchensuppe
<i>A light, garnished Indian chicken soup</i> | 5,50 |
| 2 | Tarkari Shorba ^{Vegan}
gemischte Gemüsesuppe, garniert mit Petersilie
<i>Mixed vegetable soup, garnished with parsley</i> | 5,50 |
| 3 | Daal Shorba ^{Vegan}
Linsensuppe nach südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln
<i>South Indian lentil soup, garnished with desiccated coconut</i> | 5,50 |
| 4 | Tamatar Shorba
eine leckere Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne ^F
<i>Tomato soup made from fresh tomatoes, garnished with cream</i> | 5,50 |
| 5 | Garam Shorba^A
Sauer-Scharf-Suppe mit gehacktem Lammfleisch
<i>Hot and sour soup with chopped lamb meat</i> | 6,50 |
| 6 | Curry Shorba^F
Currycreme-Suppe garniert mit indischem Rahmkäse
<i>Curry cream soup garnished with Indian cream cheese</i> | 5,50 |
| 7 | Mango Shorba^F
fruchtige Mangocreme-Suppe
<i>fruitly mango cream soup</i> | 5,50 |

VORSPEISEN - STARTERS

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Gobi Pakoras ^{Vegan}
Blumenkohl in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Cauliflower fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 5,90 |
| 12 | Fish Pakoras^B
Fischfilet in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Fish filet fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 6,50 |
| 13 | Baingan Pakoras ^{Vegan}
Auberginen in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Slices of eggplant fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 5,90 |
| 14 | Onion Bhaji ^{Vegan}
Zwiebelstreifen in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Onion Stripes fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 5,90 |
| 15 | Panir Pakoras^F
frischer hausgemachter Rahmkäse in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Fresh home made cheese fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 6,50 |
| 16 | Chicken Pakoras^A
Hähnchenfilet in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Chicken pieces fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 6,50 |
| 17 | Samosas^A ^{Vegan}
2 Teigtaschen mit Gemüsefüllung in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>2 Stuffed batter filled with vegetables fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 6,90 |
| 18 | Mixed Pakoras
gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen
<i>Mixed plate for two</i> | 13,00 |
| 19 | Scampi Pakoras^C
Scampi in pikantem Teig frittiert,
dazu 3 schmackhafte Saucen
<i>Scampi in a spicy batter and served with 3 delicious sauces</i> | 8,90 |

ROYAL PLATTE

- **Mangosekt / Mango Champagne**
 - **Mixed Pakoras^A**
 - **Mix Tandoori^F**
Chickenfiletstücke, Reshmi Ente, Broccoli, Rahmkäse, Kartoffeln, Grilltomaten & Kräuterbutter
Sheekh Kebab, Reshmi duck, broccoli, Indian cream cheese, potatoes, grilled tomatoes and herbal butter
 - **Murgh Makhni^{F,H}**
saftiges Hähnchenfilet in feiner Tomaten-Cashew-Sahnesauce mit Safran
Juicy chicken pieces in fine tomato-cashew-cream sauce with saffron
 - **Bhuna Ghosht**
Lammfleisch und Gemüse mit speziellen Gewürzen
Lamb meat and vegetables with specials spices
 - **Beilagen / Side dishes**
Safran-Reis und verschiedene Saucen
Saffron rice and different sauces
 - **Dessert^F**
Mango mit Vanille-Eis¹ / *Mango with vanilla ice-cream¹*
- 22 **für 2 Personen / for two** **45,00**
- 23 **für 4 Personen / for four** **80,00**

TANDOORI PLATTE

- **Mangosekt / Mango Champagne**
 - **Tamatar Shorba^F**
eine leichte Tomatensuppe aus fr. Tomaten, garniert mit Sahne
Tomato soup made from fresh tomatoes, garnished with cream
 - **Tandoori^C**
Garnelen, Hähnchen, Ente und verschiedenes Gemüse
Prawns, chicken, duck and vegetables
 - **Beilagen / Side dishes**
Safran-Reis und verschiedene Saucen
Saffron rice and different sauces
 - **Dessert^F**
Gulab Jamun mit Vanille-Eis¹
Gulab jamun with vanilla ice-cream¹
- 24 **für 2 Personen / for two** **45,00**
- 25 **für 4 Personen / for four** **80,00**

SPICE INDIA MIX-PLATTE

- **Mangosekt / Mango Champagne**
 - **Currysuppe^F / Curry soup**
 - **Bhindi** Okra / *Okra*
 - **Lamm Curry**
 - **Sabji Tikka**
gewürfeltes verschiedenes Gemüse, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
diced mixed vegetables, marinated and grilled on the type of house
 - **Beilagen^{A,F,I} / Side dishes**
Safran-Reis und Salat
Saffron rice and salad
 - **Dessert^F**
Mango-, Lychee- und Vanilleeis¹
mango, lychee- and vanilla¹ ice cream
- 26 **für 2 Personen / for two** **45,00**
- 27 **für 4 Personen / for four** **80,00**

SALATE - SALADS

- 30 **Spice India Salat^C** 12,90
gemischter Salat mit 3 gegrillten Großgarnelen nach indischer Art
Fresh season's salad with three grilled king prawns, Indian style
- 31 **Sima Spezialsalat^F** unser exotischer Salat mit Obst und Rahmkäse 10,50
Our exotic salad with fruits and Indian cream cheese
- 32 **Tandoori Chicken Salat^F** indischer Salat mit gegrillten, 10,50
marinierten Hähnchenstreifen aus dem original indischen Lehmofen
Salad with marinated chicken grilled in a genuine Indian clay oven stripes
- 33 **Raita^F** frischer Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten & indischen Gewürzen 4,50
Yoghurt mixed with chopped cucumber, tomatoes and spices
- 34 **Indischer Salat** 4,00
Zwiebelringe, Limetten und grüner Chili - *onion rings, lime and green chillis*
- 35 **Plan Yoghurt^F** Joghurt natur - *natural yoghurt* 4,00

VEGANE SPEZIALITÄTEN - VEGAN

- 40 **Mix Sabji** Gemüsecurry aus wechselnden frischen Gemüsen 12,90
Fresh, mixed vegetables in curry-sauce
- 42 **Channa Masala** Kichererbsen mit pikanten Gewürzen - *Spicy chick peas* 12,10
- 48 **Alu Gobhi Masedar** 13,90
Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten
Potatoes and cauliflower jointed with different spices
- 151 **Sabji Madras (scharf / hot)** 12,90
Gemüse mit original südindischem Madrascurry und Kokosmilch
Vegetables with original south Indian madras curry and coconut milk
- 152 **Tofu Curry** Tofu in Currysauce, nach nordind. Art zubereitet 12,90
Tofu in curry sauce, prepared north Indian style
- 153 **Tofu Sabji Masala** 12,90
Tofu in einer Sauce mit Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen
Tofu in a sauce with peppers, onions and Indian spices
- 154 **Tofu Korma^{D,F,H}** 13,40
Tofu in milder Safran-Cashewsauce mit Mandeln und Rosinen garniert
Tofu in a mild saffron cashew sauce, garnished with almonds and raisins
- 155 **Soja Korma^{D,F,H}** 13,40
Soja in milder Safran-Cashewsauce mit Mandeln und Rosinen garniert
Soy in a mild saffron cashew sauce garnished with almonds and raisins
- 156 **Soja Curry** Soja in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet 12,90
Soy in curry sauce, prepared north Indian style

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN - VEGETABLES

- 41 **Palak Paneer^F** hausgemachter Rahmkäse mit 14,50
Blattspinat, frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen
Home made cheese with spinach, fresh ginger, tomatoes, onions and fresh Indian spices
- 43 **Dal Makhani^F** verschied. Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer & Tomaten 12,90
Lentils cooked in butter with garlic, ginger and tomatoes
- 44 **Malai Kofta^{F,H}** Gemüsebällchen in einer exotischen Cashew-Sahnesauce 14,90
Vegetable balls in exotic cashew-sauce
- 45 **Shahi Bengan^{D,F,H}** 14,90
Aubergine gefüllt mit Rahmkäse und Nüssen in feiner Mandel-Rosinen-Sauce
Eggplant stuffed with cheese and nuts in a fine almond-raisin sauce
- 46 **Gemüse Korma^{D,F,H}** gemischtes Gemüse in Cashew-Sahnesauce, 14,90
mit Safran-Reis, garniert mit Mandeln und Rosinen
Mixed vegetables in cashew cream sauce, served with saffron rice, garnished with almonds and raisins
- 47 **Kesri Paneer^F** 14,90
hausgemachter Rahmkäse und Gemüse in einer schmackhaften Sauce mit Safran
Home made cheese and vegetables in a delicious sauce with saffron
- 49 **Paneer Jhalfreezi^F (scharf / hot)** 14,90
indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Ananas in einer Gewürzsauce
Indian cheese with capsicum, onions and pineapple in a spicy sauce
- 50 **Yogi Thali^F** Malai Kofta, Channa Masala, Raita, Mango Chutney mit Reis 16,50
Malai Kofta, Channa Masala, Raita, Mango Chutney with rice
- 51 **Mattar Paneer^F** hausgemachter indischer Rahmkäse 14,90
mit frischen Erbsen in frischer Tomaten-Currysauce
home made Indian cream cheese with fresh peas in a fresh tomato-curry sauce

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN - CHICKEN

- 55 **Chicken Curry** 14,90
Hähnchenfilet in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
Chicken fillet in curry sauce after North Indian fancy
- 56 **Chicken Sabji** 14,90
Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse in exotischer Sauce
Chicken fillet with different vegetables in an exotic sauce
- 57 **Chicken Madras^F (scharf / hot)** 15,90
Hähnchenfilet mit original südindischem
Madrascurry und Kokosmilch
*Chicken fillet cooked with coconut milk and
original South Indian madras curry*
- 58 **Murgh Makhni^{F,H}** 15,30
saftiges Hähnchenfilet, in feiner
Tomaten-Cashew-Sahnesauce mit echtem Safran
Tender chicken fillet in fine tomato cashew cream sauce with real saffron
- 59 **Chicken Saag** 15,30
Hähnchenfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch
und Tomaten, nach nordindischer Bauernart zubereitet
*Chicken fillet with spinach, fresh ginger, garlic and tomatoes -
a North Indian farmers' speciality*
- 60 **Chicken Korma^{D,F,H}** 15,90
Hähnchenfilet in milder Safran-Cashewsauce
mit Mandeln und Rosinen garniert
*Chicken fillet in mild saffron cashew sauce,
garnished with almonds and raisins*
- 61 **Chicken Vindaloo (scharf / hot)** 15,90
Hähnchenfilet mit Kartoffeln nach pikanter
westindischer Art mit Kokosraspeln
*Chicken fillet with potatoes –
a Western Indian speciality with coconut flakes*
- 62 **Chicken Jhalfrezi (mittel-scharf / medium hot)** 15,30
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln und
Ingwer in einer Gewürzsauce
Chicken fillet with bell pepper, onions and ginger in a spicy gravy
- 63 **Chicken Khumbi^F** 15,30
Hähnchenfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
Chicken fillet with fresh mushrooms in a curry-cream-sauce
- 64 **Chicken Masala** 15,90
mariniertes Hähnchenfilet in einer Sauce mit frischem Koriander,
Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen
*Marinated chicken fillet, served in a sauce with
fresh coriander, ginger, garlic, onions and spices*
- 65 **Chicken Adraki (scharf / hot)** 14,90
Spezialität unseres Chefkochs
Speciality of our Chef
- 66 **Chicken Achari** 14,90
Hähnchenfilet in Currysauce mit Mix Pickles zubereitet
Chicken fillet with curry sauce and mixed pickles
- 67 **Butter Chicken^F** 15,90
saftige Tandoori-Hähnchenstücke, kurz gegrillt,
fertig gegart in leckerer Tomatensauce, garniert mit Butter
*juicy chicken pieces grilled shortly, cooked to point in a
delicious tomato sauce, garnished with butter*
- 68 **Mango Chicken^F** 15,90
Hähnchenfilet in fruchtiger Mango-Sahnesauce,
garniert mit Mangoscheibe
*chicken fillet in fruity mango cream sauce,
garnished with a slice of mango*
- 69 **Chicken Tikka Masala** 15,90
mariniertes Hähnchenfilet in einer Sauce
mit Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen
*marinated chicken fillet, served in a sauce with
bell pepper, onions and spices*

LAMM SPEZIALITÄTEN - LAMB

- 70 **Lamb Curry** 16,50
Lammfleisch in pikanter Currysauce,
nach nordindischer Art zubereitet
Lamb in a spicy curry-sauce
- 71 **Palak Ghosh** 16,50
Lammfleisch mit Blattspinat nach nordindischer Bauernart
Lamb pieces with spinach a north Indian farmers speciality
- 72 **Lamb Korma^{D,F,H}** 17,50
Lammfleisch in milder Cashew-Sahnesauce
mit Mandeln und Rosinen garniert
*Lamb pieces in a mild cashew cream sauce,
garnished with almonds and raisins*
- 73 **Lamb Vindaloo (scharf / hot)** 16,90
Lammfleisch mit Kartoffeln nach pikanter
westindischer Art mit Kokosraspeln
*Lamb with potatoes - a Western Indian
speciality with coconut flakes*
- 74 **Lamb Sabji** 16,90
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse
in einer exotischen Sauce
Lamb with different vegetables in an exotic sauce
- 75 **Lamb Madras^F (scharf / hot)** 17,50
Lammfleisch mit original südindischem
Madrascurry und Kokosmilch
Lamb cooked with coconut milk and original south Indian madras curry
- 76 **Lamb Sukha Bangalore^H** 17,50
Lammfleisch mit Ananas und Gemüse in einer Sauce
aus frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und exotischen
Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln und Mandeln
*lamb cubes with pineapples and vegetables in a sauce with
fresh ginger, garlic, onions and exotic spices,
garnished with coconut flakes and almonds*
- 77 **Lamb Khumbi^F** 16,50
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
Lamb pieces with fresh mushrooms in a curry-cream-sauce
- 78 **Punjabi Thali^F** 18,90
Butter Chicken, Lamb Curry, Raita und Reis
Butter Chicken, Lamb Curry, Raita and rice
- 79 **Lamb Achari** 16,50
Lammfleisch in Currysauce mit Mix Pickles zubereitet
Lamb pieces with curry sauce and mix pickles
- 80 **Roghan Josh** 17,50
Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in
einer leckeren Currysauce zubereitet
Lamb pieces with onions and peppers cooked in a delicious curry sauce

ENTEN SPEZIALITÄTEN - DUCK

- 85 **Ente Madras^F (scharf / hot)** 17,90
Entenfleisch mit original südindischem
Madrascurry und Kokosmilch
*Duck meat cooked with coconut milk in
original south Indian madras curry*
- 86 **Ente Kashmiri^{F,H}** 17,90
Entenfleisch in einer Mughlai-Sauce
mit Safran, Obst und Nüssen
Duck meat in a Mughlai sauce with fruits, saffron and nuts
- 87 **Ente Korma^{D,F,H}** 17,90
Entenfleisch in milder Safran-Cashewsauce
mit Mandeln und Rosinen garniert
*Duck meat in mild dream saffron cashew sauce,
garnished with almonds and raisins*

FISCHSPEZIALITÄTEN - FISH

- 90 **Fisch Madras^{B,F} (scharf / hot)** 15,50
Fischfilet mit original südindischem Madrascurry und Kokosmilch
Fish fillet cooked with coconut milk in original south Indian madras curry
- 91 **Fisch Sabji Masala^B** 15,50
Fischfilet, pikant gewürzt nach alter nordindischer Art
Fish fillet, spiced in old north Indian style
- 92 **Fisch Kashmiri^{B,F,H} (mild)** 15,50
Fischfilet in Mughlai Sauce mit Safran, Obst und Nüssen
Fish fillet in a mughlai sauce with fruits, saffron and nuts
- 93 **Prawn Vindaloo^{C,F} (scharf / hot)** 17,90
Garnelen mit Kartoffeln nach pikanter, westindischer Art mit Kokosraspeln
Prawns with potatoes - a west Indian speciality with coconut flakes
- 94 **Prawn Korma^{C,D,F,H}** 17,90
Garnelen in Cashew-Sahnesauce nach einem Geheimrezept unseres Chefkochs
Prawns in a cashew cream sauce - a speciality of our chef
- 95 **Prawn Madras^{C,F} (scharf / hot)** 17,90
Garnelen mit original südindischem Madrascurry und Kokosmilch
Prawns with genuine South Indian madras curry with coco nut milk
- 96 **Prawn Masala^C** 17,90
Garnelen in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen
Prawns in a sauce of fresh coriander, ginger, garlic, onions and Indian dishes

ORIGINAL TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- 100 **Tandoori Chicken^F** 16,90
Hähnchenkeule, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen, indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken
Chicken leg, marinated 24 hours in yoghurt with special Indian spices and oven backed
- 101 **Chicken Tikka^F** 17,10
gewürfeltes Hähnchenfleisch, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
Boneless chicken cubes marinated and grilled - our speciality
- 102 **Chicken Malai Tikka^{F,H}** 17,10
zartes Hähnchenfilet und Rahmkäse in mild gewürzter Joghurtsauce mariniert und gegrillt, mit Mandeln garniert
Tender chicken fillet with Indian cheese marinated in a mildly spiced yoghurt sauce and grilled, garnished with almonds
- 103 **Lamb Tikka^F** 18,90
saftiges Lammfleisch mit Kräutern und Gewürzen mariniert und gegrillt
Tender lamb pieces marinated in herbs and spices and grilled
- 104 **Ente Shahzan** 18,90
gegrilltes Entenfleisch mit Honig - nach Art des Hauses -
Grilled duck with honey - our speciality
- 105 **Prawn Tandoori^{C,F}** 19,90
Garnelen mariniert (24 Stunden) in einer exotischen Mischung mit verschiedenen Gewürzen und Zitronensaft
King prawns marinated (24 h) in an exotic mixture with various spices and lemon juice
- 106 **Sizzling Platte** 17,90
eine Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori Spezialitäten
A platter of assorted Tandoori specialities
- 107 **Paneer Tikka^F** 16,90
gewürfelter hausgemachter indischer Rahmkäse, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
cubed and home made Indian cream cheese, marinated and grilled à la maison
- 108 **Sabji Tikka** 16,50
gewürfeltes verschiedenes Gemüse, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
diced mixed vegetables, marinated and grilled on the type of house
- 109 **Ente Tikka^F** 17,90
saftiges Entenfleisch mit Kräutern und Gewürzen mariniert und gegrillt
duck pieces marinated in herbs and spices and grilled

Auf Wunsch extra zu Tandoori-Gerichten /
on enquiry in addition to Tandoori dishes

Gemüse mit Kräuterbutter^F / *vegetable with herb butter* 3,90
Currysauce / *curry sauce* 3,50

REIS - RICE - BIRYANI

- 110 **Sabzi Biryani^H** **15,90**
Basmati-Reis, gebraten mit Gemüse,
Nüssen und feinen Gewürzen
Basmati rice fried with vegetables, nuts and fine spices
- 111 **Chicken Biryani^{D,H}** **16,50**
Basmati-Reis mit Hähnchenfilet und verschiedenen
Gewürzen gebraten, garniert mit Nüssen und Rosinen
*Basmati rice fried with tender chicken different spices,
garnished with raisins and nuts*
- 112 **Lamb Biryani^{D,H}** **18,90**
Lammfleisch gedünstet, mit Basmati-Reis
und Gewürzen, garniert mit Nüssen und Rosinen
*Tender lamb fried with Basmati rice and special spices,
garnished with raisins and nuts*
- 113 **Scampi Biryani^{C,D,H}** **19,90**
Basmati-Reis mit Garnelen und verschiedenen
Gewürzen gebraten, garniert mit Nüssen und Rosinen
Basmati rice with shrimps and spices garnished with raisins and nuts
- 114 **Mix Biryani^{D,H}** **19,10**
Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Gemüse
und Gewürzen gebraten, garniert mit Nüssen und Rosinen
*Basmati rice fried with chicken, lamb, vegetables and spices,
garnished with raisins and nuts*

KINDERGERICHTE - KIDS

- 118 **Mildes Hähnchen / Gemüse** **7,90**
mit Salat und Reis oder Pommes frites
Mild chicken or vegetables with salad and rice or chips
- 119 **Shahi Panir^F** **7,90**
indischer Rahmkäse in Spezialsauce
Indian cream cheese in special sauce

BEILAGEN - SIDE DISHES

125	Bhatura^A Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert <i>Fried wheat flour bread</i>	3,50
126	Chapati^A Fladenbrot aus Roggenmehl <i>Baked rye flour bread</i>	3,00
127	Naan^A leichtes, knuspriges Fladenbrot aus Weizenhefeteig <i>Baked wheat flour bread</i>	3,50
129	Garlic Naan^A Fladenbrot aus Weizenhefeteig mit Knoblauch <i>Baked wheat flour bread with garlic</i>	3,90
130	Chutney Mango / Minze / Tamarinde <i>Mango / mint / tamarind</i>	2,50
131	Pickles (scharf / hot) scharf eingelegtes Gemüse und Früchte <i>Hot marinated vegetables and fruits</i>	2,50
132	Papadam^A scharfer, knuspriger Fladen <i>Hot crisp made from spiced flour</i>	0,90
134	Käse Naan^{A,F} leichtes, knuspriges Fladenbrot aus Weizenhefeteig mit Käse <i>Baked crispy wheat flour bread with cheese</i>	3,50
135	Butter Naan^{A,F} leichtes, knuspriges Fladenbrot aus Weizenhefeteig mit Butter <i>Baked crispy wheat flour bread with butter</i>	3,50
136	Pulau Reis Reis mit Erbsen und Karotten <i>Rice with peas and carrots</i>	3,50
138	Basmati-Reis <i>Basmati rice</i>	2,90

NACHTISCH - DESSERT

140	Gulab Jamun^{F,H} hausgemachte Käseballchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser und Safran eingelegt, mit Nüssen garniert <i>Home made cottage cheese balls fried golden brown and dipped in honey rosewater and saffron, garnished with nuts</i>	6,50
143	Mango Tango^F Mangoscheiben mit Vanille-Eis ¹ <i>Mango slices with vanilla¹ ice cream</i>	6,50
144	Sima Eis^F Litschi- und Mangofrüchte mit Safran-Honig-Joghurt und Vanille-Eis ¹ <i>Lychee and mango fruits with saffron honey yoghurt and vanilla¹ ice cream</i>	6,50
145	Heiß und Eis^{F,H} Gulab Jamun mit Vanille-Eis ¹ <i>Gulab Jamun with vanilla¹ ice cream</i>	5,90
146	Indisches Eis^{F,H} Kokos-Eis oder Mango-Eis oder Litschi-Eis <i>Cocos ice cream or Mango ice cream or Litchi ice cream</i>	6,10

APERITIFS

201	Martini^D Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	6,00
203	Mangosekt^D	0,1 l	6,00
204	Aperol¹ Prosecco^D	0,2 l	6,00
205	Hugo Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limetten, frische Minze	0,2 l	6,00

COFFEE & TEA TIME

222	Chai High^F großer indischer Tee mit Gewürzen	Glas	3,90
223	Frischer Minztee Tee mit frischen Minzblättern	Glas	3,50
224	Ingwer-Tee mit frischem Ingwer	Glas	3,50

INDISCHE MIXGETRÄNKE

260	Mango Lassi^F	0,4 l	4,60
262	Lassi salzig^F	0,4 l	4,60
263	Lychee Shake^F	0,4 l	4,60

SOFTDRINKS

		<u>1,0 l</u>
270	Coca-Cola ^{1,2}	4,50
272	Fanta ^{1,5}	4,50
274	Sprite	4,50
276	Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	4,50
292	Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}	4,50
278	Spezi ^{1,2,5}	4,50
280	Tonic Water ³	4,50
282	Bitter Lemon ^{3,5}	4,50
284	Ginger Ale ¹	4,50
291	Fassbrause	4,50
288	Die Quelle Bad Meinberger, mit Kohlensäure	Fl. 0,75 l 3,50
289	Die Quelle Bad Meinberger, ohne Kohlensäure	Fl. 0,75 l 3,50
290	Veltins Malz ^A	Fl. 0,33 l 3,20

NEKTARE & SÄFTE

		<u>1,0 l</u>
296	Mangonektar	4,50
298	Guavenektar	4,50
300	Orangensaft	4,50
302	Ananassaft	4,50
304	Apfelsaft	4,50
308	Kirschnektar	4,50
312	Maracujanektar	4,50
318	Ananas-Kokos-Saft	4,50

FLASCHENBIERE^A

245	Maisel's Weisse Kristall	0,5 l 4,60
246	Maisel's Weisse dunkel	0,5 l 4,60
258	Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l 4,60
247	Indisches Bier	0,33 l 4,90
248	Berliner Weiße mit Schuß grün ¹ oder rot	0,33 l 3,90
249	Beck's	0,33 l 4,50
254	Heineken Niederlande	0,33 l 5,10
256	Desperados Tequilabier	0,33 l 5,10
257	Veltins Pils Alkoholfrei	0,33 l 3,90

FLASCHENWEINE^D

Weiß

364	Pinot Grigio	0,75 l	14,00
365	Chardonnay	0,75 l	14,00
366	Riesling	0,75 l	14,00
367	Indischer Weißwein vollmundig, angenehm, trocken	0,75 l	14,00

Rot

368	Merlot	0,75 l	14,00
370	Indischer Rotwein	0,75 l	14,00
371	Montepulciano	0,75 l	14,00
372	Portugieser Weissherbst	0,75 l	14,00

PROSECCO^D

376	Prosecco	Fl. 0,75 l	14,00
-----	-----------------	------------	--------------

MEDIUM COCKTAILS

460	Cosmopolitan Wodka, Cointreau ¹ , Grenadine ^{1,4} , Zitronensaft, Cranberryjuice		8,00
461	White Lady Gin, Cointreau ¹ , Zuckersirup ⁴ , Zitronensaft		8,00

SOURS

465	Whiskey Sour Bourbon, Zuckersirup ⁴ , frischer Zitronensaft		7,00
466	Hemingway Sour Gin, Grenadine ^{1,4} , frischer Zitronensaft, Orangensaft		7,00

ALL TIME FAVOURITES

470	Mojito goldener Rum ¹ , brauner Zucker, Limette, frische Minze, Soda		8,00
471	Caipirinha Pitú, brauner Zucker, Limette		8,00
472	White Russian^F Wodka, Kahlúa ¹ , Sahne		8,00

CARIBBEAN & TROPICAL COCKTAILS

- 475 **Piña Colada^F** 8,00
weißer Rum, goldener Rum¹,
Kokossirup^{1,11}, Sahne, Ananassaft
- 476 **Mango Colada^F** 8,00
weißer Rum, goldener Rum¹, Kokossirup^{1,11},
pürierte Mango, Sahne, Ananassaft
- 477 **Baileys Colada^F** 8,00
Baileys¹, Kokossirup^{1,11}, Sahne, Ananassaft
- 478 **Fresa Colada^F** 8,00
weißer Rum, goldener Rum¹, Riemerschmid Kokossirup^{1,11},
Ananassaft, Sahne, Erdbeermark¹
- 479 **Swimming Pool^F** 8,00
Wodka, goldener Rum¹, Blue Curaçao¹,
Kokossirup^{1,11}, Sahne, Ananassaft
- 480 **Flying Cangaroo^F** 8,00
Wodka, goldener Rum¹, Galliano^{1,4},
Kokossirup^{1,11}, Sahne, Ananassaft, Orangensaft

VODKA COCKTAILS

- 490 **Watermelonman** 8,00
Wodka, Wassermelonenlikör¹,
Grenadine^{1,4}, Zitronensaft, Orangensaft
- 491 **Sex on the Beach** 8,00
Wodka, Pfirsichlikör¹, Wassermelonenlikör¹, Grenadine^{1,4},
Zitronensaft, Lime Juice⁴, Orangensaft, Ananassaft
- 492 **Son of a Preacherman** 8,00
Wodka, Peachtree, Kokossirup^{1,11},
Zitronensaft, Maracujanektar

HIGH ALCOHOLIC COCKTAILS

- 500 **Mai Tai** 8,90
dunkler Rum¹, hochprozentiger Rum¹ 73%, Triple Sec,
Mandelsirup^{1,11}, frischer Zitronensaft, Lime Juice⁴, Ananassaft
- 501 **Zombie** 8,90
weißer Rum, goldener Rum¹,
hochprozentiger Rum¹ 73%, Cherry Brandy¹,
Grenadine^{1,4}, frischer Zitronensaft, Lime Juice⁴, Orangensaft
- 502 **Scorpion** 8,90
weißer Rum, goldener Rum¹, Brandy,
Triple Sec, Lime Juice⁴, Orangensaft
- 503 **Long Island Ice Tea** 8,90
Wodka, Gin, goldener Rum¹, Triple Sec,
Zitronensaft, Lime Juice⁴, Coca-Cola^{1,2}
- 504 **Hurricane** 8,90
brauner Rum¹, weißer Rum, Zitronensaft, Lime Juice⁴,
Maracujasirup^{1,11}, Orangensaft, Ananassaft

TEQUILA COCKTAILS

- 510 **Tequila Sunrise** 7,90
Silla Tequila, Grenadine^{1,4}, Orangensaft
- 511 **Latin Lover** 7,90
Silla Tequila, Cachaça¹, Zitronensaft, Lime Juice⁴, Ananassaft

INDIAN COCKTAILS

- 515 **Punjabi Punch** Limetten, Rohrzucker, 8,10
Ramazzotti, indischer Rum¹, Mangonektar, Guavennektar
- 516 **Kamasutra**^F Old Monk¹ (7 Jahre), 8,10
Wodka, Maracujasirup^{1,11}, Maracujanektar, Mangonektar, Sahne
- 517 **Indian Summer**^D 8,10
Campari¹, Sekt, Mangonektar, Guavennektar, Orangensaft
- 518 **Dream of India** 8,10
Gin, Mangoschnaps¹, Wodka, Limetten, Mangonektar

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- 535 **Coconut Kiss**^F 6,90
Kokosmark¹, Sahne, Ananassaft
- 536 **Fresa**^F 6,90
pürierte Erdbeeren, Riemerschmid Kokossirup^{1,11},
Sahne, Ananassaft
- 537 **Virginia** 6,90
Karamellsirup^{1,11}, Vanillesirup^{1,11},
Zitronensaft, Orangensaft, Maracujanektar
- 538 **Ipanema** 6,90
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale¹
- 539 **Sportsman** 6,90
Zitronensaft, Lime Juice⁴, Ananassaft, Pfirsich-,
Maracuja-, Mangonektar, Orangensaft
- 540 **Amazonas** 6,90
Erdbeersirup^{1,11}, Maracujasirup^{1,11}, Kokossirup^{1,11},
Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft
- 541 **Moskitos** 6,90
Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale¹
- 542 **Magic Mango**^F 6,90
Mangonektar, Orangensaft, Mangomark¹,
Buttermilch, Grenadine^{1,4}

LONGDRINKS (4 cl)

- 550 **Wodka Lemon**^{3,5} / **Tonic**³ / **Energy**^{1,2,7} 0,3 l 9,00
- 551 **Cuba Libre** weißer Rum, Coke^{1,2}, Limette 0,3 l 9,00
- 552 **Whisky Coke**^{1,2} 0,3 l 9,00
- 553 **Gin Tonic**³ 0,3 l 9,00

Allergenkennzeichnung nach LMIV

A= Glutenhaltiges Getreide, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Schwefeloxide und Sulfit, F = Milch und Laktose, H = Nüsse, I = Eier

1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Konservierungsstoff, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Süßungsmittel(n),
7 = taurinhaltig, 11 = mit Geschmacksverstärker, 13 = enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.