

Offene Weißweine

Pinot Grigio, Italien
0,2l 4,90

Chardonnay, Italien
0,2l 4,90

Sula Chenin Blanc, Indien
0,2l 6,20

Weißwein

Grauburgunder, Deutschland
Fl. 0,75L 17,90

Riesling, Deutschland
Fl. 0,75L 17,50

Chardonnay, Italien
Fl. 0,75L 17,90

Sula Chenin Blanc, Indien
Fl. 0,75L 22,50

Rosewein

Sula Zinfandel, Indien
0,2L 6,20/ Fl. 0,75L 22,50

Offene Rotweine

Merlot, Frankreich
0,2l 4,90

Chianti, Italien
0,2l 4,90

Shiraz, Indien
0,2l 6,20

Rotwein

Dornfelder, Deutschland
Fl. 0,75L 19,50

Cabernet Sauvignon, Frankreich
Fl. 0,75L 18,50

Lambrusco, Italien
Fl. 0,75L 17,90

Sula Shiraz, Indien
Fl. 0,75L 22,50

 leicht scharf  mittel scharf  sehr scharf



Aperitif

Prosecco, Scavi & Ray
0,1L 4,90

Sekt, Mumm Dry
0,1L 4,-

Sherry Medium
5 cl 3,50

Sherry Dry
5 cl 3,50

Martini Rosso
5 cl 4,00

Martini Dry
5 cl 3,50



Digestif

Indischer Mango Schnaps 38%
2 cl 3,-

Indischer Kokos Schnaps 38%
2 cl 3,-

Indischer Mango Liqueur 24%
2 cl 3,-

Indischer Litschi Liqueur 24%
2 cl 3,-

Indischer Guave Liqueur 24%
2 cl 3,-

Indischer Whisky 8PM 40%
2 cl 3,-

Old Monk Rum, Indien 40%
2 cl 4,50

Grappa/Sambuca
2 cl 2,50

Averna/Ramazzotti
2 cl 3,-

Jägermeister
2 cl 3,-



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan

- Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Softdrinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero,
Fanta, Sprite, Mezzo Mix
0,33 Fl 2,90

Gerolsteiner Mineralwasser/still
0,25 Fl 2,10

Gerolsteiner Mineralwasser/still
0,75 Fl 5,50

Ginger Ale/Bitterlemon
0,2 Fl 2,50

Orangensaft
0,2 Fl 2,90

Johannisbeer/Rhabarberschorle
0,3 Fl 2,90

Bionade/Vitamalz
0,3 Fl 2,90

Apfelschorle
0,25 Fl 2,70

Lassis ind. Yoghurt Getränk

Mango Lassi
0,3L 3,-

Lassi Salzig 0,3L
2,70

Warme Getränke

Indischer Tee mit Milch & Gewürzen
2,50

Tee (diverse Sorten)
2,10

Biere

Früh Kölsch
0,3 Fl 2,70

Früh Kölsch alkoholfrei
0,3 Fl 2,70

Benedikter Weizenbier
0,5 Fl 3,80

Benedikter Weizenbier alkoholfrei
0,5 Fl 3,80

Bitburger Pils
0,3 Fl 2,70

Kingfisher Indian lager beer
0,3 Fl 3,50

Cobra Indian lager beer
0,3 Fl 3,80



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Vorspeisen

Samosa Chaat ^(A)

Teigtasche gefüllt mit Erbsen, Zwiebeln, Mais, Granatapfelkerne und Kartoffeln, obendrauf heiße Kichererbsen, frische Tomaten und rote Zwiebeln

Empfehlung des Hauses! **5,90**



Mix Vegetable Pakora

fein geschnittene Gemüsesorten, mariniert in unserer speziellen Kräuter- und Gewürzmischung, anschließend gebacken in aromatischem Kichererbsenteig – serviert mit Chutney **4,90**



Stuffed Paneer Pakora ^(G)

hausgemachter Weichkäse gefüllt mit Minze und Mango, anschließend gebacken in aromatischem Kichererbsenteig **5,90**

King Prawn Butterfly (4 stk.) ^(B)

Black Tiger Garnelen (o. Kopf und o. Schale) mariniert in unserer speziellen Gewürzmischung, anschließend gebacken in aromatischem Kichererbsenteig

Ein königlicher Snack für unsere Seafood-Lovers! **7,90**

Dal Shorba



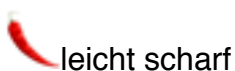
Linsensuppe nach indischer Art – zwei Sorten Linsen verfeinert mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, frisch gepresster Zitrone und unseren hausgemachten Kräutern Diese Suppe ist gesund, proteinhaltig und vegan! **4,50**

Chicken Shorba

Hühnersuppe nach nordindischer Art, verfeinert mit frischen Tomaten, Koriander, frisch gepresster Zitrone und unserer speziellen Kräutermischung **4,50**

Fish Pakora ^(D)

Lachsfilet Gebacken in kichererbsenmehl, Ein sehr beliebter Snack aus Delhi und andere Teilen des nördlichen Indiens, der aus einer perfekten Mischung aus knusprigen, süßen und herzhaften Zutaten besteht, Mit andere worten: ein idealer fun-to-eat Snack! **7,90**



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Tandoori Khazana

Der Tandoor ist ein spezieller, mit Holzkohle beheizter Lehmofen, der in jeder guten indischen Küche ein „Muss“ darstellt! Die zu backenden oder garenden Gerichte werden zunächst in Spießen im Lehmofen gegrillt, anschließend auf einer Heissplatte mit einer Tagessauce serviert.

Alle Fleischsorten werden zwischen 24-48 Stunden in einer hausgemachten Marinade, bestehend aus 18 Gewürzen, Chili, Knoblauch und Ingwer, eingelegt, um den Geschmack zu garantieren!

Alle Hauptgerichten werden wahlweise mit Heer Safran Basmatí reis oder hausgemachtem Naan serviert

Halbe Portionen sind zu empfehlen als Vorspeise

Wählen Sie zwischen:

Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet) (i,G)

12,90/ Halb 6,50

Tandoori Chicken (Hähnchenkeule) (i,G)

11,90/ Halb 6,-

Lamb Tikka (Lammfilet) (i,G)

14,90/ Halb 7,50

Lamb Chops (Lammkoteletten) (i,G)

16,90/ Halb 8,50

Seekh Kebab (Lammbhack Spieß) (i,G)

15,90/ Halb 8,-

Fish Tikka (Lachsfilet) (i,G,D)

15,90/ Halb 8,-

Paneer Tikka (Weichkäse) (i,G)

11,90/ Halb 6,-

Haweli Mix Grill (ein Mix aus den oben genannten Speisen)

22,90 (i,G,D,B)



- Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Biryani

Biryani ist ein herzhaftes Safran Reisgericht aus der Region Hyderabad, das mit Rosinen, Cashewnüsse und Mandeln im indischen Wok zubereitet wird - verfeinert wird dieses Reisgericht mit 18 speziellen Gewürzen. Als Beilage wird Raita (Yoghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Kartoffeln) serviert.



Wählen Sie zwischen:

- Hähnchen (E,H)
11,90
- Lamm (E,H)
13,50
- Vegetarisch (E,H)
10,90
- Hausgemachter Weichkäse (ind. Paneer) (E,H,G)
11,50
- Riesengarnelen (E,B,H)
15,90
- Lachsfilet (E,D,H)
14,90



- Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

1. Schritt: Wählen Sie Ihre Lieblingscurry aus

Mughlai Korma (G,E,H)

Eine milde Tomaten Sahne Kokos Curry, verfeinert mit Mandeln und Cashewnüsse

Death by Aloo

Das schärfste Gericht in der indischen Küche! Eine Tomaten-Zwiebeln Curry mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und Kartoffeln. Höhepunkt des Gerichts sind die schärfsten Chilisorten Indiens!

Subji

Gemüse macht stark!
Frisches Gemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander

Palak

Gekochter Blattspinat nach indischer Art, mit Ingwer Knoblauch, Koriander und Bockshornklee

Tikka Masala (G)

Ein traditionelles indisches Gericht: Ihre gewünschte Beilage wird zunächst im Lehmoffen gegrillt, und anschließend in einer Tomaten, Zwiebeln-Yoghurt-Curry Sauce serviert

Goan Curry (I,+,E,H)

Ein Rezept aus der königlichen Küche aus Goa! Eine königliche Tomaten Mango-Kokos-Curry. Empfehlenswert für Gäste, die gerne mild essen.

Bhuna Masala

Eine Curry, die intensiv nach Ingwer und Knoblauch schmeckt, mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Chilischoten und Paprika

2. Schritt: Wählen Sie zwischen

Chicken (Hähnchen) 11,90

Lamb (Lammfilet) 13,50

Fish (Lachsfilet) 14,90 (D)

King Prawns (Riesengarnelen) 14,90 (B)

Paneer (Weichkäse) 10,90 (G)


3. Schritt: Wählen Sie Ihre Beilage

Basmati Reis

• Naan

• Garlic naan + 0,80

•

 leicht scharf

 mittel scharf

 sehr scharf

 vegan - Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Traditionelle Gerichte

Butter Chicken (I,G,E,H)

Eine cremige Tomaten-Butter Curry mit Hähnchenbrustfiletstreifen aus dem Tandoor! Mandeln, Cashewnüsse und Bockshornklee fertigen das Gericht ab

11,90

Chicken Curry

Ein Klassiker ohne Schnick Schnack! Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Zwiebeln Curry mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

10,50

Lamb Curry

Ein Lammgericht ohne Schnick Schnack! Lammfilet in einer Tomaten-Zwiebeln Curry mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

12,50

Chicken Madras

Ein sehr scharfes Hähnchengericht mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Koriander und roten Chilischoten

11,90

Kadai Lamb

Lammfilet in einer mittel scharfen Tomaten-Schwarzpfeffer Curry mit Paprika und Peperoni

13,50

Fish Coconut Curry (E,H,D)

Lachsfilet zubereitet mit Kokosmilch in einer Tomaten-Zwiebeln Curry mit Ingwer und Koriander

14,90

Empfehlungen des Hauses

Lamb Chop Masala (G)

Lammkoteletten, zubereitet in einer pikanten Tomaten-Zwiebeln-Yoghurt Curry, mit Knoblauch, Ingwer und Koriander

14,90

Stuffed Keema Kofta

Lammhackbällchen gefüllt mit roten Zwiebeln, Ingwer, Minze, Koriander und Kartoffeln, serviert in einer Tomaten-Zwiebeln Curry

13,90

Prawn Dal Saag (B)

Riesengarnelen (Black Tiger King Prawns o. Kopf. o. Schale) mit gebratenen Zwiebeln, serviert in einer Spinat-Linsen Curry

14,90

Baingan Ka Bharta

Hier werden die Auberginen zunächst im Lehmofen (Tandoor) gegrillt, anschließend werden die geschälten Auberginen feingeschnitten und in einer Tomaten-Ingwer Curry serviert

*Vegan *zubereitungszeit 45min

11,50

Chicken Tikka Jalfrezie (G)

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone, Koriander und Paprika, serviert in einer Tomaten-Zwiebeln Curry

11,90

Fish Crispy Bhindi Curry (D,G)

Lachsfilet mit knusprigem Okragemüse in einer Tomaten-Knoblauch Curry mit Ingwer und Kokos

14,90



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan

- Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Vegane Spezialitäten



Vegetarische Spezialitäten

Aaj ki tarka dal

Indische gelbe Linsen, zubereitet in einer Tomaten-Zwiebeln-Knoblauch Curry mit Koriander und Ingwer

9,50

Vegetable Subji

Frisch gemischtes Saisongemüse, zubereitet mit 18 Gewürzen, frische Koriander und Minze dazu

9,90

Aloo Palak

Gekochter Blattspinat mit Ingwer und Knoblauch, darauf gebratene Kartoffeln und Zwiebeln

9,90

Aloo Baingon

Gebratene Kartoffeln mit gekochten Auberginen in einer Tomaten-Zwiebeln Curry. Ein Favorit für Auberginen Liebhaber!

9,90

Channa Masala

Ein Kichererbsen Gericht in einer trockenen Zwiebeln-Tomaten Curry mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Koriander

9,90

Bhindi Masala

Indisches Okragemüse mit frischen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten, in einer pikanten Currysauce

10,90

Dal Makhani (E,G,H)

Indische schwarze Linsen gekocht mit kidneybohnen, Kardamom und Ingwer in einen Tomaten-Butter Sauce

9,90

Malai Kofta (E,G,H)

Kartoffeln-Paneer Bällchen in einer Tomaten-Butter-Sahne Sauce mit Kokos, Cashew und Mandeln

10,90

Hyderabadi Korma (E,G,H)

Frisches Saisongemüse mit gekochtem Blattspinat in einer Sahne Curry, sehr zu empfehlen für Gäste, die gerne mild essen!

9,90

Paneer Nawabdar (E,G,H)

Hausgemachtes Weichkäse (ind. Paneer) mit frischem Gemüse in einer Tomaten-Sahne Curry

10,90

Matter Paneer (E,G,H)

Hausgemachter Weichkäse (ind. Paneer) mit grünen Erbsen in einen Tomaten-Zwiebeln Curry, darauf noch Ingwer, Knoblauch und Koriander.

9,90

Navratan Korma (E,G,H)

9 verschiedene frische Gemüsesorten zubereitet mit Kokos in einer milden Tomaten-Sahne Sauce

9,90



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.

Beilagen

- Paperdam (Knuspriges Brot aus Linsenmehl) 1,- 
- Naan (Indisches Brot aus Weizenmehl) 2,- (A,C,G)
- Garlic Naan (Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch) 2,80 (A,C,G)
- Chapati (Indisches Brot aus Vollkornmehl) 1,50 (A) 
- Aloo Naan (Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln) 3,50 (A,C,G)
- Onion Naan (Indisches Brot gefüllt mit Zwiebeln) 3,50 (A,C,G)
- Paneer Naan (Indisches Brot gefüllt mit Weichkäse) 3,50 (A,C,G)
- Keema Naan (Indisches Brot gefüllt mit Lammhack) 4,50 (A,C,G)
- Peshawari Naan (Indisches Brot gefüllt mit Nüssen & Rosinen) 3,50 (A,C,G,E,H)
- Aloo-Pyaaaz-Mirchi Naan (Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und grüne/rote Chilis) 3,50 (A,C,G) 
- Portion Reis 2,- 
- Gemischter Salat (klein) 3,90 
- Raita (Yoghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Kartoffeln) 2,70 (G)
- Mango Chutney oder Yoghurt-Minze oder Imly Chutney (Tamarind süß-sauer Sauce) 1,20 (G,+) 
- Scharfe Sauce (Sambal) 1,50 
- Achar (Pickles aus Mango, Peperoni, Chili und indischen Gewürzen) 1,50 



Dessert

Badam Kulfi

Indisches hausgemachtes Eis mit Mandeln, Rosenwasser, Kardamom, und Safran

Empfehlung des Hauses!

4,90 (A,G,E,H,I,†)

Pista Kulfi

Indisches hausgemachtes Eis mit Pistazien, Rosenwasser, Kardamom und Safran

Empfehlung des Hauses!

4,90 (A,G,E,H,I,†)

Gulab Jamun

Indische hausgemachte Teigbällchen, frittiert im Zuckersirup

3,90 (A,E,H)



Vanille eis mit Mango

Vanilleeis mit indischem Mango Topping

3,90 (G,I,†)



- Alle Preise in EUR und inkl. 19% MwSt.