

# 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 5,50



## Stuffed Paneer Pakora (G)

Hausgemachter Weichkäse gefüllt mit Minze und Mango, anschließend gebacken in aromatischem Kichererbsenteig – serviert mit Chutney 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

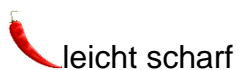
Linsensuppe nach indischer Art – zwei Sorten Linsen verfeinert mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, frisch gepresster Zitrone und unseren hausgemachten

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



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.

# - Beilagen

- Paperdam 2st. (Knuspriges Brot aus Linsenmehl) 1,50- 
- Naan (Indisches Brot aus Weizenmehl) 2,20 (A,C,G) 
- Butter Naan (Indisches Brot aus Weizenmehl mit Butter) 2,50 (A,C,G)
- Garlic Naan (Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch) 3,- (A,C,G) 
- Chapati (Indisches Brot aus Vollkornmehl) 1,90 (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)
- Mix Spicy Naan (Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und grüne/rote Chilis) 3,50 (A,C,G)   

- Portion Reis 2,20 
- Gemischter Salat (klein) 4,- 
- Raita (Yoghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Kartoffeln) 2,80 (G)
- Mango Chutney oder Yoghurt-Minze oder Imly Chutney (Tamarind süß-sauer Sauce) oder Kräuter Chutney 1,50 (G,†)
- Scharfe Sauce (Sambal) 1,50   

- Achar (Pickles aus Mango, Peperoni, Chili und indischen Gewürzen) 1,50   


 leicht scharf  mittel scharf  sehr scharf  vegan - Alle Preise in EUR und inkl. 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 Basmati Reis oder hausgemachtem Naan serviert.

Halbe Portionen sind zu empfehlen als Vorspeise

Wählen Sie zwischen:

Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet)<sup>(1,G)</sup>

12,90/ Halb 6,50

Chicken Hariyali (Hähnchenbrustfilet mariniert mit Minze, Koriander und Spinat)<sup>(1,G)</sup>

12,90/ Halb 6,50

Lamb Tikka (Lammfilet)<sup>(1,G)</sup>

14,90/ Halb 7,50

Seekh Kebab (Lammhack-Spieß)<sup>(1,G)</sup>

15,90/ Halb 8,-

Paneer Tikka (Weichkäse)<sup>(1,G)</sup>

12,90/ Halb 6,50

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

18,90<sup>(1,G,D,B)</sup>



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. 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



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.

## Empfehlungen des Hauses

Alle Hauptgerichten werden wahlweise mit Heer Safran Basmati Reis oder hausgemachtem Naan serviert

### Stuffed Keema Kofta

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

13,90

### Prawn Dal Saag (B)

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

14,90

### Baington Ka Bharta

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

\*vegan

11,50

### Chicken Tikka Jalfrezie (G)

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

11,90

### Fish Crispy Bhindi Curry (D,G)

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

14,90

### Shahi Paneer (E,G,H)

Hausgemachter Weichkäse (ind. Paneer) in einer milden Tomaten-Sahne Curry Sauce mit geriebenem Weichkäse, Cashew, Ingwer und Bockhornklee

11,50

### Butter Chicken (I,G,E,H)

Ein cremiges Tomaten-Butter Curry mit Hähnchenbrustfiletstreifen aus dem Tandoor! Mandeln, Cashewnüsse und Bockshornklee fertigen das Gericht ab.

11,90



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.

# Vegane Spezialitäten

Alle Hauptgerichten werden wahlweise mit Heer Safran Basmati Reis oder hausgemachtem Naan serviert

## Aaj ki tarka dal

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

9,90



## Bhindi Masala

Indisches Okragemüse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten, in einer pikanten Curry Sauce

10,90



## Vegetable Subji

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

10,90



## Malai Kofta

Kartoffeln-Kichererbsen Bällchen in einer Tomaten-Kokos Sauce mit Cashew und Mandeln

10,90



## Aloo Palak

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

10,90



## Hariyali Subji

Frisches Saisongemüse mit gekochtem Blattspinat, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Zwiebeln Curry Sauce

10,90



## Aloo Baingon

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

10,90



## Navratan Korma

Frisches Saisongemüse, zubereitet mit 18 Gewürzen in einer Tomaten-Kokos Curry Sauce mit Cashew und Mandeln

10,90



## Channa Masala

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

10,90



## Mushroom Tikka Masala

Gegrillte Champignons in einer Tomaten-Zwiebeln Curry Sauce mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Koriander

10,90



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.

# Kreieren Sie Ihr eigenes Gericht

## 1.Schritt: Wählen Sie Ihr Lieblingscurry aus

### Mughlai Korma (G,E,H)

Ein mildes Tomaten-Sahne-Kokos Curry, verfeinert mit Mandeln und Cashewnüsse

### Death by Aloo

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

### Subji

Gemüse macht stark!  
Frisches Saisongemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander

### Palak

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

### Madras

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

### Curry

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

### Tikka Masala (G)

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

### Mango Curry (1,4,E,H)

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

### Bhuna Masala

Ein 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**

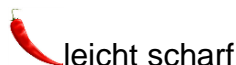
**Prawns**(Riesengarnelen)14,90(B)

**Paneer** (Weichkäse)10,90 (G)

## 3. Schritt:

Wählen Sie Ihre Beilage

**Basmati Reis oder Naan  
oder Garlic naan + 0,80**



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.

## 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)

### Vanilleeis mit Mango

Vanilleeis mit indischem Mango  
Topping

3,90 (G,I,†)

## Digestif

Indischer Mango Schnaps 38%  
3 cl 3,-

Indischer Kokos Schnaps 38%  
3 cl 3,-

Indischer Mango Liqueur 24%  
3 cl 3,-

Indischer Litschi Liqueur 24%  
3 cl 3,-

Indischer Guave Liqueur 24%  
3 cl 3,-

Indischer Whisky 8PM 40%  
3 cl 4,50

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



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.



## Softdrinks

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

Gerolsteiner Mineralwasser/ still  
0,25 Fl 2,30

Gerolsteiner Mineralwasser/ still  
0,75 Fl 5,50

Ginger Ale/ Bitterlemon  
0,2 Fl 2,50

Johannisbeerschorle/ Rhabarber-  
schorle/ Zitronen-Limettschorle  
0,3 Fl 2,90

Bionade Ingwer-Orange/ Bionade  
Holunder/ 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 3,-

## Warme Getränke

Chai (Indischer Tee mit Milch &  
Gewürzen)  
2,90

Frische Ingwer Tee, Frische Minze  
Tee, Frische Zitronen Tee, Grüne  
Tee, Schwarzen Tee  
2,50

## Biere

Früh Kölsch/ Früh Kölsch  
alkoholfrei/ Früh Radler  
0,3 Fl 2,70

Benedikter Weizenbier/ Weizenbier  
alkoholfrei  
0,5 Fl 3,90

Bitburger Pils/ Bitburger Pils  
alkoholfrei  
0,3 Fl 2,70

Kingfisher Indian lager beer  
0,3 Fl 3,80

Cobra Indian lager beer  
0,3 Fl 3,80



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.

<u>Weißweine</u>	<u>0,2L</u>	<u>0,2l Schorle</u>	<u>Fl. 0,75L</u>
Pinot Grigio, Italien	5,50	5,-	18,90
Chardonnay, Italien	5,50	5,-	18,90
Sula Chenin Blanc, Indien	6,50	5,50	22,50
Riesling, Deutschland	5,50	5,-	18,90
Grauburgunder, Deutschland	5,50	5,-	18,90

<u>Rotweine</u>			
Merlot, Frankreich	5,50		18,90
Chianti, Italien	5,50		18,90
Lambrusco, Italien	5,50		18,90
Dornfelder, Deutschland	5,50		18,90
Shiraz, Indien	6,50		22,50

<u>Rosewein</u>			
Sula Zinfandel, Indien	6,50	5,50	22,50

<u>Aperitif</u>
Prosecco, Scavi & Ray 0,1L 4,90
Sekt, Mumm Dry 0,1L 4,-



leicht scharf



mittel scharf



sehr scharf



vegan - Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.