



Suppen // Soups

- 1 **Dal Soup** ^{vegan} 4,90 €
Indische Linsensuppe // Indian lentil soup
- 2 **Vegetable Soup** ^g 4,90 €
Indische Gemüsesuppe // Indian vegetable soup
- 3 **Tomato Soup** ^{g,h4} 4,90 €
Tomatensuppe nach indischer Art /
/ Tomato soup indian style

Tandoori Vorspeisen // Appetizers

- 10 **Murgh Tikka** ^g 7,50 €
Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert // Tender grilled chicken marinated in yogurt
- 11 **Gemischter Tandoori Vorspeiseteller** ^{a,c,g} 12,50 €
Gemische Vorspeisen für 2 Personen mit Naan-Brot /
/ Various appetizers for 2 persons with Naan

**Warme Vorspeisen /
/ Warm Appetizers**

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. // All warm appetizers are served with 3 different dips. All Pakoras are dipped in chick pea batter and deep fried.

- 15 **Pappad** ^{vegan} 3,50 €
Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 Saucen /
/ Lentil wafers with 3 different tasty sauces
- 16 **Gemüse Pakoras** ^{vegan} 5,90 €
Frisches Gemüse frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl // Fresh vegetables deep fried in chick pea batter
- 17 **Paneer Pakora** ^g 6,90 €
Hausgemachter Käse frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl // Homemade cheese deep fried in chick pea batter
- 18 **Chicken Pakora** ^{g,h} 6,90 €
Hühnerfleisch-Streifen frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl // Chicken slices deep fried in chick pea batter

- 19 **Vegetable Samosa** ^{a,vegan} 6,90 €
2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt /
/ 2 Pastries filled with potatoes and peas
- 20 **Jheenga Pakora** 10,90 €
Riesengarnelen frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl // King prawns deep fried in chick pea batter
- 21 **Onion Bhaji** ^{vegan} 5,50 €
Zwiebel mit Kichererbsenmehl // Onions with chick pea batter
- 23 **Vorspeise für 2 Personen (vegetarisch)** ^g 11,50 €
Verschiedene Gemüse im Teigmantel (Pakoras) mit Käse // Various vegetables in chick pea batter (Pakoras) with cheese for 2 persons (vegetarian)
- 24 **Vorspeise für 2 Personen (gemischt)** ^g 12,50 €
Verschiedene Gemüse, Hühnerfleisch und Fisch im Teigmantel mit Käse (Pakoras) /
/ Various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese (Pakoras) for 2 persons

Salate // Salads

- 30 **Salate der Saison** 4,90 €
- 31 **Salat Spezial mit Hühnerfleischstreifen** ^g 8,50 €

**Joghurtspeisen und Beilagen /
/ Yogurt Dishes and Sidedishes**

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen /
/ Recommended as sidedish to every meal

- 25 **Einfacher Joghurt** ^g // Plain yogurt 2,50 €
- 33 **Kheera Ka Raita** ^g 3,50 €
Joghurt mit Gurken // Yogurt with cucumber
- 34 **Alu Raita** ^g 5,50 €
Joghurt mit Kartoffeln // Yogurt with potatoes
- 36 **Pulao Reis** 4,90 €
Gemüsereis // Rice with vegetables



Vegetarische Spezialitäten

- › Alle Gerichte können auch vegan zubereitet werden.
- › Käse kann durch Tofu ersetzt werden.
- › Sie haben die Wahl zwischen mittelscharf und scharf.
- › We serve all dishes also vegan.
- › Cheese can be replaced with tofu.
- › You have the choice between medium and hot.

- | | |
|--|--|
| <p>40 Palak Paneer / Tofu ^{g,h,f} 13,90 €
Spinat-Kreation mit hausgemachtem Käse oder Tofu // Spinach with homemade cheese or tofu</p> <p>41 Bhindi Masala ^{vegan} 13,50 €
Frische Okraschoten in herzhafter Sauce / Fresh ladyfinger in a spicy sauce</p> <p>42 Matar Paneer / Tofu ^{g,h,f} 13,50 €
Schmackhaftes Gericht mit hausgemachtem Käse oder Tofu mit Erbsen und frischem Koriander // Homemade cheese or tofu with peas and fresh coriander</p> <p>43 Gemischtes Gemüse Masala ^{vegan} 12,90 €
Frisches Gartengemüse nach indischer Art / Mixed fresh vegetables indian style</p> <p>44 Gemüse Kofta ^{h,vegan} 13,50 €
Frittierte Gemüse-Bällchen mit Nüssen in einer würzigen Curry-Sauce // Fried vegetable dumplings in a spicy curry sauce</p> <p>46 Malai Kofta ^{g,h} 13,90 €
Frittierte Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Sahne-Sauce // Fried potato cheese balls with tomatoe curry cream sauce</p> <p>47 Dal Makhani ^{g,h} 12,90 €
Indisches Nationalgericht: gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet // National dish of India: yellow or black lentils prepared with butter</p> <p>48 Shahi Baingan (mittelscharf) ^{g,h1} 13,90 €
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt // Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce with fine seasoning</p> <p>Extra Reis 2,90 €</p> | <p>50 Kadai Paneer (mittelscharf) ^{g,h} 13,50 €
Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebelnd in typischer Sauce / Homemade cheese served in a pan with capsicum, tomatoes and onions in a typical sauce</p> <p>51 Gemüse Korma ^{g,h1} 13,90 €
Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran-Mandel-Sauce // Fresh vegetables with raisins in saffron almond sauce</p> <p>52 Bhartha ^{vegan} 13,90 €
Traditionelles Auberginengericht aus Zwiebeln, Tomaten und Kokosmilch im Lehmofen gebacken / Traditional eggplant dish, cooked in a clay oven with onions, tomatoes and coconut milk</p> <p>53 Paneer Butter Masala ^{g,h} 13,90 €
Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce / Homemade cheese in butter masala sauce</p> <p>56 Alu Chana Masala (scharf) ^{vegan} 13,50 €
Kichererbsen, Kartoffeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Kokosmilch // Chick peas and potatoes in curry with fresh tomatoes, ginger, onions and coconut milk (hot)</p> <p>57 Gemüse Jalfrezi (scharf) ^{vegan} 13,50 €
Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Tofu, Zwiebeln und Kokosmilch // Fresh vegetables with capsicum, tomatoes, tofu, onions and coconut milk (hot)</p> |
|--|--|

Biryanis

Reisgericht mit Rosinen, Mandeln und Joghurt / Rice dish with raisins, almonds and yogurt

- | |
|---|
| <p>63 Gemüse Biryani ^{vegan,h1} 13,90 €</p> <p>65 Chicken Biryani ^{g,h1} 13,90 €</p> <p>66 Lamm Biryani ^{g,h1} 15,90 €</p> <p>68 Jheenga Biryani ^{d,g,h1} 22,90 €</p> |
|---|



Tandoori-Spezialitäten

Diese Gerichte werden in einem speziellen Lehmofen zubereitet. // All dishes are cooked in a special clay oven.

- 74 **Tikka Achari taka tak (mittelscharf)** ⁹ 14,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickles im Tonofen gebacken und dann in Tomaten-Butter-Kokos-Sauce gebraten /
/ Chicken breast filet first cooked in a clay oven in Achari style (ginger, garlic, yogurt and mixed pickles) and then sauted in traditional tomatoe butter coconut sauce
- 75 **Tandoori Chicken** ⁹ 14,90 €
Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gebacken // Half a chicken marinated with yogurt and cooked in a clay oven
- 76 **Chicken Tikka** ⁹ 14,90 €
Zarte gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert // Tender grilled chicken filet marinated in yogurt
- 77 **Lamm Tikka** ⁹ 15,90 €
Zartes mariniertes Lamm vom Spieß // Tender marinated lamb on a spit
- 78 **Jheenga Tandoori** ^{d,9} 22,90 €
Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade /
/ King prawns in garlic yogurt marinade
- 79 **Paneer Achari taka tak (scharf)** ^{9,h} 14,90 €
Hausgemachter Käse mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt mit indischen Pickles im Tonofen gebacken und in Tomaten-Butter-Kokos-Sauce gebraten /
/ Homemade cheese first cooked in a clay oven in Achari style (ginger, garlic, yogurt and mixed pickles) and then sauted in traditional tomatoe butter coconut sauce
- 82 **Gemischte Grillplatte** ⁹ 15,90 €
Etwas von allem // Something of everything
- 83 **Hariyali Tikka** ⁹ 14,90 €
Zartes mariniertes Hühnchenfleisch mit Spinat, Minze und Koriandersauce // Tender marinated chicken with spinach, mint and coriander sauce

Chicken-Curry-Spezialitäten

- 85 **Chicken Tikka Masala (mittelscharf)** ^{2b,g,h4} 14,90 €
Spezialität des Hauses // House speciality
- 86 **Butter Chicken** ^{9,h1} 14,90 €
Gegrilltes Tandoori-Hähnchen in Butter-Tomaten-Sauce // Grilled Tandoori chicken in butter tomatoe sauce
- 88 **Chicken Palak** ^{9,h4} 14,90 €
Hähnchenbrustfilet in würziger Spinat-Kreation /
/ Chicken breast filet in spinach
- 89 **Chicken-Curry** ^{9,h4} 14,90 €
Hühnchenbrustfilet in würziger Masala-Sauce/
/ Typical indian Chicken curry with masala sauce
- 90 **Mango Chicken** ^{9,h4} 14,90 €
Zartes Hühnchenfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce // Tender chicken in mango almond cashew sauce
- 91 **Chicken Korma** ^{9,h1,h4} 14,90 €
Zartes Hühnchenfleisch in Safran-Mandel-Sauce /
/ Tender chicken in saffron almond sauce
- 92 **Chicken Badam Pasanda** ^{9,h4} 14,90 €
Hühnchenbrustfilet in Nuss-Sauce mit Kokosflocken und gemahlene Mandeln // Chicken breast filet in nut sauce with coconut flakes and ground almonds
- 93 **Kadai Chicken (mittelscharf)** ^{9,h4} 14,90 €
Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce // Chicken with capsicum, onions, and tomatoes in a tasty typical indian sauce
- 95 **Chicken Do Pyaza (mittelscharf)** ^{9,h1} 14,90 €
Hühnchenbrustfilet mit Zwiebeln in Masala-Sauce /
/ Chicken breast filet with onions in masala sauce
- 97 **Chicken Bhunna (mittelscharf)** ^{9,h4} 14,90 €
Hühnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce /
/ Tender chicken breast with capsicum and onions in spicy garlic ginger curry sauce
- 98 **Chicken Jalfrezi (scharf)** ^{9,h4} 14,90 €
Hühnchenbrustfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Kokosmilch // Tender chicken breast with capsicum, tomatoes, onions and coconut milk
- 99 **Chicken Vindaloo (sehr scharf)** ^{2b,g,h1} 14,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt /
/ Tender chicken with potatoes (spicy seasoning - very hot)



Lamm-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | Rogan Josh (pikant) ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce /
/ Tender Lamb in Rogan curry sauce | 15,50 € |
| 101 | Lamm Kashmiri ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in
orientalischer Kräutersauce mit grünem Chili,
Minze und Spinat // Tender lamb in coriander leaves
in an oriental herb sauce with green chili, mint
and spinach | 15,50 € |
| 102 | Lamm Palak ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation /
/Tender lamb with in a butter spinach creation | 15,50 € |
| 103 | Lamm Vindaloo (sehr scharf) ^{g,h1}
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce/
/ Lamb with potatoes in garlic-currysauce (hot) | 15,50 € |
| 106 | Lamm Nilgiri (mittelscharf) ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem
Chili, Minze und Kräutern in einer Sauce mit
Kokosnussmilch und Spinat // Tender lamb with
coriander leaves, green chili, mint, coconut milk
and spinach (hot) | 15,50 € |
| 109 | Lamb Boti Masala (mittelscharf) ^{g,h4}
Zartes Tandoori Lamm in Masalasauce (spezielle
Gewürzmischung) // Tender Tandoori lamb in
Masala sauce (hot) | 15,50 € |
| 110 | Mutton Do Pyaza (mittelscharf) ^{g,h1}
Lammfleisch mit Zwiebeln und Masala-Sauce
(spezielle Gewürzmischung) // Lamb with
onions and Masala sauce | 15,50 € |

Fisch-Curry-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 111 | Jheenga Masala (pikant) ^{b,g,h4}
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce /
/ King Prawns in tasty tomato garlic curry sauce | 22,90 € |
| 112 | Jheenga Curry ^{g,h1}
Riesengarnelen in Knoblauch und Currysauce /
/ King prawns in garlic and curry sauce | 22,50 € |
| 113 | Jheenga Palak ^{g,h1}
Riesengarnelen in Spinat-Kreation /
/ King prawns in spinach | 22,90 € |
| 114 | Goa Fish-Curry ^{d,g,h}
Fisch-Curry nach Goa-Art // Fish curry Goa style | 15,50 € |
| 115 | Fisch Masala (scharf) ^{d,g,h1,h4}
Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und
Spezial-Sauce nach indischer Art /
/ Fine Fish in special sauce (hot) | 15,50 € |
| 116 | Jheenga Vindaloo (sehr scharf) ^{b,g,h1}
Marinierte Riesengarnelen im Lehmofen gebacken
in einer Tomaten-Butter-Masala-Sauce /
/ King prawns baked in the clay oven and served
in a tomato butter masala sauce (very hot) | 22,50 € |
| 117 | Jheenga Korma ^{b,g,h1,h4}
Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce /
/ King prawns served in a saffron almond sauce | 22,90 € |



Thalis

- 120 Thali für 2 Personen vegetarisch** 27,90 €
3 vegetarische Gerichte mit Raita und Naan
(Nr. 40: Palak Paneer / Tofu ^{g,h,f}, Nr. 47: Dal Makhani ^{g,h},
Nr. 51: Gemüse Korma ^{g,h1}) /
/ 3 vegetarian dishes with Raita and Naan bread
(No. 40: Palek Paneer / tofu ^{g,h,f}, No. 47: Dal Makhani ^{g,h},
No. 51: Gemüse Korma ^{g,h1})
- 121 Thali für 2 Personen** 29,90 €
3 nicht-vegetarische Gerichte mit Raita und Naan
(Nr. 85: Chicken Tikka Masala ^{g,h4}, Nr. 91: Chicken
Korma ^{g,h1,h4}, Nr. 106: Lamm Nilgiri ^{g,h1}) /
/ 3 non-vegetarian dishes with Raita and Naan bread
(No. 85: Chicken Tikka Masala ^{g,h4}, No. 91: Chicken
Korma ^{g,h1,h4}, No. 106: Lamm Nilgiri ^{g,h1})

Indisches Brot

- 140 Chapati ^{a,g}** 3,20 €
Einfaches Brot aus grobem Weizenmehl /
/ Plain bread made from wheat flour
- 141 Naan ^{a,c,g}** 3,20 €
Brot aus Hefeteig // Bread made from yeast dough
- 142 Butter Naan ^{a,c,g}** 3,50 €
Brot aus Hefeteig // Bread made from yeast dough
- 143 Garlic Naan / Ginger Naan ^{a,c,g}** 3,50 €
Knoblauch- oder Ingwerbrot aus Hefeteig // Garlic
or ginger bread made from yeast dough
- 144 Chicken Naan ^{a,c,g}** 4,90 €
Brot aus Hefeteig mit Hühnerfleisch // Bread made
from yeast dough with chicken
- 145 Keema Naan ^{a,c,g}** 4,90 €
Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch // Bread made
from yeast dough with minced meat
- 146 Pishauri Naan ^{a,c,g}** 4,90 €
Brot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse,
Chashewnüssen und Rosinen // Bread made from yeast
dough filled with cheese, cashews and raisins

- 147 Bhatura ^{a,c,g}** 4,90 €
Frittiertes Brot aus Hefeteig // Fried bread made
from yeast dough
- 148 Paratha ^{a,g}** 3,90 €
Brot aus Weizenmehl // Bread made from wheat flour
- 149 Aloo Gobhi Ka Pratha ^{a,g}** 4,90 €
Brot aus Weizenmehl gefüllt mit Blumenkohl,
Kartoffeln und Gewürzen // Bread made from wheat
flour filled with cauliflower, potatoes and spices

Desserts

- 150 Mangocreme mit Vanilleeis ^g** 4,90 €
Mango cream with vanilla ice
- 152 Gulab Jamun ^g** 4,90 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
/ Balls of milk and curd cheese baked in honey
- 155 Gajar Halwa ^{h1,h7}** 4,90 €
Geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien
und Honig // Grated carrots with almonds, pistachio
and honey