



NICE TO SEE YOU



SUPPEN UND VORSPEISEN

SOUPS AND APPETIZERS

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | PAPPADAMS ^I
knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl serviert mit Mango Chutney
baked lentil crackers served with mango chutney | 3,- |
| 2 | MULLIGATAWNY
Linsensuppe nach südindischer Art mit Limette und schwarzen Kardamon
south indian-style lentil soup with lime and black cardamon | 5,50 |
| 3 | SAMOSA & PAKORAS ^G
Gemüsevariation ausgebacken in feinwürzigem Kichererbsenteig,
dazu reichen wir eine Fleisch- oder Gemüsepastete
mixed Vegetables deep fried in chickpea batter served with a
meat or vegetable samosa | 7,50 |
| 4 | MURGH TIKKA ^G
zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart mit Koriander Chutney
tender chicken fillet roasted in a tandoor oven served with coriander chutney | 8,50 |
| 5 | ONION BHAJI
Zwiebelringe, ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig
fried onion rings coated with a well seasoned chickpea flour batter | 7,50 |
| 6 | KEEMA NAAN ^{A,D,G,I}
im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Lammhackfleisch
tandoori naan bread stuffed with ground lamb meat | 7,50 |
| 7 | BUNDI RAITA ^D
ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurt Soße mit
Tamarind Chutney und frischem Koriander
small fried balls made of chickpea flour in a spicy yogurt sauce served
with tamarind chutney and fresh coriander | 6,50 |
| 8 | ROYAL PRAWNS ^{C,G}
Tandoori Garnelen auf Mango-Carpaccio mit frischem Ingwer und Chilli
tandoori prawns on mango carpaccio with fresh ginger and chilli | 13,50 |



TANDOOR SPEZIALITÄTEN
TANDOORI SPECIALITIES

- 21 **CHICKEN TANDOORI**^G 18,50
zarte Hähnchenbrustfiletstücke nach einer 24-stündigen Marinade
am Spieß im traditionellen Lehmofen gegart
tender chicken fillet, marinated for 24 hours and roasted in traditional clay oven
- 22 **LAMB TIKKA**^G 25,50
saftige Lammrückenfiletstücke nach einer 24-stündigen Marinade
am Spieß im traditionellen Lehmofen gegart
juicy lamb fillet marinated for 24 hours and roasted in traditional clay oven
- 23 **BEEF TIKKA**^G 26,50
feine Rinderfiletstücke nach einer 24-stündigen Marinade
am Spieß im traditionellen Lehmofen gegart
tandoori roasted beef fillet
- 24 **TANDOORI MIX**^{B,G} 27,50
Komposition aus Hähnchenbrustfilet, Lammrückenfilet,
Rinderfilet und Lammchops
a mixed grill with chicken fillet, lamb fillet, fillet of beef and lamb chops
- 25 **HALIBUT TIKKA**^{B,G} 26,50
Filetstücke vom weißen Heilbutt nach einer 24-stündigen Marinade
am Spieß im traditionellen Lehmofen gegart
white halibut marinated for 24 hours and roasted in traditional clay oven
- 26 **TANDOORI SALMON**^{B,G} 19,50
Wildlachsfiletstücke nach einer 24-stündigen Marinade
am Spieß im traditionellen Lehmofen gegart
wild salmon fillet marinated for 24 hours and roasted in traditional clay oven
- 27 **TANDOORI PRAWNS**^{C,G} 25,50
Riesengarnelen nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß
im traditionellen Lehmofen gegart
king prawns, marinated and roasted in tandoor
- 28 **MIXED SEAFOOD GRILL**^{B,C,G} 27,50
Komposition aus Filet vom weißen Heilbutt, Wildlachsfilet und Riesengarnelen
a mixed grill with white halibut, wild salmon and king prawns



HUHN
CHICKEN

- 30 **CHICKEN MANGO CURRY**^{D,G} 17,50
zartes Hühnerfleisch in einer milden Curry Sahne Soße mit Mango
tender chicken in a creamy curry sauce with mango
- 31 **CHICKEN KORMA**^{D,G,K} 17,50
Hähnchenfleisch in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit
Mandeln, Cashewkernen und Safran
chicken in a creamy coconut curry sauce with almonds,
cashew and saffron
- 32 **CHICKEN TIKKA MASALA**^{D,G} 18,50
marinierte und im Tandoor gegarte Hähnchenbrustfiletstücke
serviert in einer traditionellen Masala Soße
marinated chicken fillet roasted in tandoor served with traditional masala sauce
- 33 **KARAHI MURGH**^G 17,50
Hühnerfleisch im Karahi zubereitet mit Kirchtomaten,
Ingwer und frischem Koriander
chicken cooked in a karahi with cherry tomatoes, ginger and fresh coriander
- 34 **CHICKEN VINDALOO**^G 17,50
gebratenes Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer pikanten Soße
aus Kashmiri Chillis und gemahlene Granatapfelkernen
stir fried chicken in a spicy sauce made with kashmiri chilis and
ground pomegranate seeds
- 35 **PALAK MURGH**^G 17,50
schonend gegartes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Ingwer und Kardamon
gently cooked chicken with spinach, ginger and cardamon
- 36 **CHICKEN CHILLI**^D 18,50
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, roten Zwiebeln,
frischem Ingwer, Kashmiri Chillis und Frühlingslauch
stir fried chicken with capsicum, red onions, fresh ginger,
kashmiri chilies and scallions
- 37 **BUTTER CHICKEN**^{C,G} 18,50
marinierte und im Tandoor gegarte Hähnchenbrustfiletstücke
serviert in einer Garam Masala Sahne Soße
mit Mandeln und gemahlene Boxhornkleesamen
marinated chicken fillet roasted in tandoor served with a
creamy garam masala sauce with almonds and ground fenugreek seeds



L A M M & R I N D F L E I S C H

L A M B & B E E F

- 50 **LAMB KORMA** ^{D,G,K} 20,50
Lammfleisch in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit Mandeln, Cashewkernen und Safran
lamb in a creamy coconut curry sauce with almonds, cashew and saffron
- 51 **LAMB TIKKA MASALA** ^{D,G} 24,50
marinierte und im Tandoor gegarte Lammrückenfiletstücke serviert in einer traditionellen Masala Soße
marinated lamb filet roasted in tandoor served with traditional masala sauce
- 52 **ROGAN JOSH** ^G 21,50
Lammfleisch mit Kardamon, Zimt, Ingwer und Kashmiri Chillies
lamb with cardamon, cinnamon, ginger and kashmiri chilies
- 53 **LAMB VINDALOO** ^G 20,50
gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Soße aus gemahlene Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln
lamb in a tangy piquant sauce
- 54 **LAMB KARAHI** ^G 21,50
Lammfleisch im Karahi zubereitet mit Kirschtomaten, Ingwer und frischem Koriander
lamb cooked in a karahi with cherry tomatoes, ginger and fresh coriander
- 55 **CHAMP MASALA** ^G 25,50
butterzartes Lammrückenfilet mit Kirschtomaten, frischem Ingwer und Koriander
tender lamb filet with cherry tomatoes, fresh ginger and coriander
- 56 **BEEF TIKKA MASALA** ^{D,G} 25,50
marinierte und im Tandoor gegarte Rinderfiletstücke serviert in einer traditionellen Masala Soße
marinated filet of beef roasted in tandoor served with traditional masala sauce
- 57 **BEEF BHUNA** ^G 25,50
saftig gebratene Rinderfiletstücke zubereitet mit Kirschtomaten, Ingwer und frischem Koriander
juicy roasted filet of beef with cherry tomatoes, ginger and fresh coriander



M E E R E S F R Ü C H T E

S E A F O O D

- 90 **FISH KORMA** ^{B,D,G} 19,50
Wildlachsfilet in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit Mandeln, Cashewkernen und Safran
wild salmon in a creamy coconut curry sauce with almonds, cashew and saffron
- 91 **MACHLI MASALA** ^{B,G} 24,50
Filet vom weißen Heilbutt zubereitet mit Kirschtomaten, frischem Ingwer und Koriander
white halibut filet with cherry tomatoes, fresh ginger and coriander
- 92 **FISH MANGO CURRY** ^{B,D,G,K} 24,50
Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Curry Sahne Soße mit Mango
white halibut filet in a creamy curry sauce with mango
- 93 **PRAWN MASALA** ^{C,G} 24,50
Riesengarnelen zubereitet mit Kirschtomaten, frischem Ingwer und Koriander
king prawns with cherry tomatoes, fresh ginger and coriander
- 94 **PRAWN DANSEK** ^{C,D,G} 24,-
Riesengarnelen in einer Kokos Curry Sahne Soße mit gelben Linsen
king prawns in a creamy coconut curry sauce with yellow lentils
- 95 **SEAFOOD BIRYANI** ^{B,C,K} 26,50
aromatisch gewürzte Basmati Reispfanne mit weißem Heilbutt, Wildlachs und Riesengarnelen serviert mit Raita
stir fried rice bowl with white halibut, wild salmon and king prawns served with raita



VEGETARISCH
VEGETARIAN

- 110 **VEGETABLE KORMA** ^{D,K} 15.-
frisches Gemüse in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit Mandeln, Cashewkernen und Safran
fresh vegetables in a creamy coconut curry sauce with almonds, cashew and saffron
- 111 **PALAK PANEER** ^D 14,50
hausgemachte Frischkäsespezialität mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern
homemade fresh cheese with spinach, onions and fresh herbs
- 112 **SHAHI PANEER MASALA** ^D 15.-
hausgemachte Frischkäsespezialität serviert in einer Garam Masala Sahne Soße mit Mandeln und gemahlene Boxhornkleesamen
homemade fresh cheese with a creamy garam masala sauce with almonds and ground fenugreek seeds
- 113 **BENGEN BHARTA** ^G 14,50
Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer gebraten
aubergine grilled in tandoor, mashed and sauted with onions, tomatoes, garlic and fresh ginger
- 114 **MIXED VEGETABLES** 14.-
Gemüse Curry aus verschiedenem frischem Gemüse
mixed fresh vegetables in curry sauce
- 115 **BHINDI** 14.-
frische Okraschoten zubereitet mit Kirschtomaten, Ingwer und Koriander
fresh lady fingers with cherry tomatoes, ginger and coriander
- 116 **TARKA DAAL** 14.-
gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebel und Knoblauch
yellow lentils with in butter sauted onions and garlic
- 117 **ALU CHANNA MASALA** ^D 14.-
Kichererbsen und Kartoffeln in einer Curry Soße mit Minzjoghurt und grünen Chillies
chickpeas and potatoes in a curry sauce with mint-yogurt and green chilies



BEILAGEN
DISHES

- 120 **PILAO RICE** 4,50
Safran Reis
saffron rice
- 121 **NAAN** ^{A,D,I} / **ROTI** ^{A,D,I} 2,50
Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl
leavened bread of fine flour / of wholegrain
- 122 **GARLIC/CHEESE/BUTTER NAAN** ^{A,D,I} 3.-
Knoblauch- / Käse- / Butter-Naan
- 123 **PESHAWARI NAAN** ^{A,D,I,K} 3,50
Nussbrot
nut bread
- 124 **PARATHA** ^{A,D,I} 3.-
blättriges Fladenbrot aus Vollkornmehl, in Butter gebacken
buttered flat bread made from whole wheat flour
- 125 **RAITA** ^{A,D,I} 4,50
Joghurt mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern
yogurt with tomatoes, cucumber and fresh herbs
- 126 **MIXED VEGETABLES** 7,50
Gemüse Curry
- 127 **MASALA POTATOES** 7,50
Kartoffel Curry
- 128 **PALAK BHAJI** 7,50
Blattspinat Curry
- 129 **MIXED SALAD** 4,50
frischer saisonaler Salat



NACHSPEISEN

DESSERTS

140	FIRNI ^{D,K} Bio-Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien organic rice pudding with rosewater, almonds and pistachio	6,50
141	GULAB JAMAN ^D goldbraune Teigbällchen aus Khoya in Honigsirup sweet balls made from khoya in honey sirup	7,-
142	RASS MALAI ^{D,K} leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milchcreme mit Pistazien fresh milk cheese flavoured with pistachio	7,-
143	MANGO DREAM ^D bourbon Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree bourbon vanilla ice cream, glazed with mango puree	7,-
144	ALMOND MILK KULFI ^D hausgemachte Eisspezialität homemade icecream	7,-



NICE TO SEE YOU AGAIN

Allergene

- A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Schwefeldioxid und Sulphite
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse