

Verehrter Gast,

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet.

Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

N. H. Chaudhary

SOUPS AND APPETIZERS

1	PAPPADUMS & CHUTNEYS ⁱ 	3
	Cracker aus Linsenmehl / baked lentil crackers	
2	MULLIGA TAWNY 	6
	Linsensuppe nach südindischer Art lentil soup South Indian style	
3	CHICKEN GINGERSOUP	6
	Hühnersuppe mit Ingwer	
4	SAMOSAS, PAKORAS ^g 	9
	Gemüse in Kichererbsenteig, Fleisch- / Gemüse-Pastete vegetable in chickpea dough, meat / vegetable pâté	
5	CHICKEN TIKKA ^g	9
	Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor chicken breast fillet from the Tandoor	
7	ONION BHAJI 	8
	Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig onion rings fried with gramflour	
8	KEEMA NAAN ^{a, d, g, i}	8
	Fladenbrott mit Hackfleisch flatbread with minced meat	
9	BOONDI RAITA ^d	8
	Kichererbsenteig-Perlen, pikante Joghurtsauce Chickpea dough pearls, spicy yogurt sauce	
10	GEMISCHTE VORSPEISE / MIXED PLATTER ^g	13
	für eine Person / for one person	
11	MUGHLAI PRAWNS ^{c, g}	14
	Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili Tandoori prawns with mango, ginger, chillies	

TANDOORI SPECIALITIES

21	CHICKEN TANDOORI ^g nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade	19.5
22	LAMB TIKKA ^g mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	27.5
23	BEEF TIKKA ^g marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	28.5
24	TANDOORI MIX ^{b, g} Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	28.5
25	HALIBUT TIKKA ^{b, g} weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart white halibut fillet marinated and roasted in tandoor	29.5
26	TANDOORI SALMON ^{b, g} Lachsfilet, Gewürze und Kräuter salmon fillet, spices and herbs	24.5
27	TANDOORI PRAWNS ^{c, g} Garnelen nach Art des Hauses prawns by house style	27.5
28	MIXED SEAFOOD GRILL ^{b, c, g} weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen, Gewürze, Kräuter white halibut, salmon fillet, shrimps, spices, herbs	28.5

CHICKEN

30	CHICKEN MANGO CURRY ^{d, g} in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango chicken in a mild sauce of spices, cream, mango	19.5
31	CHICKEN KORMA ^{d, g, k} in einer Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen in a sauce of spices, cream, almonds, coconut, cashew nuts	19.5
32	CHICKEN TIKKA MASALA ^{d, g} Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce tomatoes, yogurt, Masala sauce	19.5
34	KARAHİ MURGH ^g Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander	19.5
35	CHICKEN VINDALOO ^g Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Chilies chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, chilli	19.5
36	PALAK MURGH ^g Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat , Gemüsefond chicken breast fillet, onions, leaf spinach, vegetable stock	19.5
37	CHICKEN CHILLI ^g Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili chicken, onions, ginger, chilli	19.5
38	CHICKEN JALFRAZIE ^{d, g} Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Karotten in Curry-Sauce onions, garlic, tomatoes, green peppers, carrots in curry sauce	19.5
39	BUTTER CHICKEN ^{d, g, k} im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala baked in Tandoor, tomato-butter sauce, Garam Masala	19.5

L A M B

51	LAMB KORMA ^{d, g, k} in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne in a mild sauce of spices, cream	24.5
52	LAMB TIKKA MASALA ^{d, g} Lamrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce	26.5
53	ROGAN JOSH ^g Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri chillies	24.5
54	LAMB VINDALOO ^g pikante Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes	24.5
55	CHAMP MASALA ^g Lammrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	26.5
56	LAMB KARAHI ^g Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs	24.5

B E E F

70	BEEF TIKKA ^g Rinderfiletstücke im Tandoor gegart fillet of beef cooked in Tandoor	28.5
71	BEEF TIKKA MASALA ^{d, g} Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce beef fillet pieces cooked in Tandoor, tomatoes, yogurt, Masala sauce	27.5
72	BEEF BHUNA ^g Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter fillet of beef pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	27.5

SEAFOOD

90	FISH MANGO CURRY ^{b, d, g} Filet vom weißen Heilbutt, milde Sauce aus Gewürzen, Mango fillet of white halibut, mild sauce of spices, mango	28.5
91	FISH MASALA ^{b, g} Filet vom weißen Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze fillet of white halibut, onions, ginger, garlic, herbs, spices	28.5
92	FISH KORMA ^{b, d, g, k} Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	24.5
93	PRAWN MASALA ^{c, g} Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	26.5
95	HALIBUT TIKKA ^{b, g} Filet vom weißen Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart fillet of White halibut, spices, herbs, cooked in tandoort	29.5
96	TANDOORI SALMON ^{b, g} Lachsfilet, Gewürze, Kräuter salmon fillet, spices, herbs	24.5
97	TANDOORI PRAWNS ^{c, g} Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns marinated by house style	27.5
98	MIXED SEAFOOD GRILL ^{b, c, g} weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen mit Gewürzen und Kräutern mariniert white halibut, salmon fillet, shrimps marinated with spices and herbs	28.5

VEGETARIAN · VEGAN

110	VEGETABLE KORMA ^{d, k}	16
	Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne vegetables in a sauce of almonds, coconut, cashew nuts, cream	
111	PALAK PANEER ^d	16
	Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs	
112	BUTTER PANEER MASALA ^d	16
	Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce cream cheese, tomatoes, cream sauce	
113	BENGEN BHARTA 	16
	pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic	
114	MIXED VEGETABLE 	16
	Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse vegetable curry from various fresh vegetables	
115	BHINDI 	16
	Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander	
116	TARKA DAAL 	16
	gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch yellow lentils with roasted onions, garlic	
117	ALU CHANNA MASALA ^d 	16
	Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce chick peas and potatoes in a special curry sauce	

SIDE DISHES

120	PILAO RICE	5.5
121	NAAN ^d / ROTI 	3
	Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl flatbread from wheat flour / from rye flour	
122	GARLIC NAAN ^d / CHEESE NAAN ^{a, d, i}	3.5
	Knoblauch Naan / Käse Naan	
123	BUTTER NAAN ^d / PESHAWARI NAAN ^{a, d, i}	3.5
	Nussbrot / nut bread	
124	PARATHA ^{a, d, i}	3.5
	blätteriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet leafy wholemeal bread, prepared with butter	
125	RAITA ^d	5.5
	Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	
126	MIXED VEGETABLES 	8.5
	Gemüse-Curry	
127	MASALA POTATOES 	8.5
	Kartoffel-Curry	
128	PALAK BHAJI 	8.5
	Blattspinat / Spinach	
129	MIXED SALAD 	5.5

COFFEE · TEA

450	COFFEE ¹⁰	2.5
451	CAPPUCCINO ^{d, 10}	2.5
452	LATTE MACCHIATO ^{d, 10}	3.5
453	ESPRESSO ¹⁰	3.5
454	CURCUMA LATTE ^{d, 10}	4
455	KAHWA Grüner Tee mit Kardamon Green tea with cardamon	4.8
456	KASHMIRI CHAI Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt, Fenchel Black tea with cardamon, cloves, cinnamon, fennel	4.8
457	PUNJABI CHAI ^d Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch Black tea with cardamon and milk	4.8
458	CURCUMA CHAI ^d Kurkuma, Zimt, Kardamon, Ingwer, Fenchel, Nelken curcuma, cinnamon, cardamon, ginger, fennel, cloves	4.8
459	FRESH PEPPERMINT Grüner Tee mit frischer Minze Green tea with fresh mint	4.8
460	FRESH GINGER Frischer Ingwer Tee	4.8

DESSERT

140	FIRNI ^{d, k} Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios	7.5
142	GULAB JAMAN ^d goldbraune Teigbällchen in Honigsirup flambiert mit Cointreau sweet balls made from khoya flambéed with Cointreau	7.5
143	RASS MALAI ^{d, k} leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien fresh milk cheese flavoured with pistachio	7.5
144	MANGO DREAM ^d Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree vanilla ice cream, glazed with mango	7.5
145	ALMOND MILK KULFI ^d Eisspezialität mit Mandeln / ice cream specialty with almonds	7.5
146	MANGO SORBET Prosecco od. Vodka	7.5

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

ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
9	mit Phosphat
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig

