

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

INGWER & MINZE

ein Hauch von Exotik



SOUPS AND APPETIZERS

1	PAPPADUMS ⁱ 	4
	Cracker aus Linsenmehl Baked lentil crackers	
2	MULLIGA TAWNY ⁶ 	8
	Linsensuppe nach südindischer Art Entil soup South Indian style	
3	CHICKEN GINGERSOUP	8
	Hühnersuppe mit Ingwer Chicken soup with ginger	
4	SAMOSAS, PAKORAS ⁹ 	11.5
	Gemüse in Kichererbsenteig, Fleisch- / Gemüse-Pastete Vegetable in chickpea dough, meat / vegetable pâté	
5	CHICKEN TIKKA ⁹	12.5
	Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor Chicken breast fillet from the Tandoor	
7	ONION BHAJI 	10
	Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig Onion rings fried with gramflour	
8	KEEMA NAAN ^{a, d, g, i}	10
	Fladenbrott mit Hackfleisch Flatbread with minced meat	
9	BOONDI RAITA ^d	9
	Kichererbsenteig-Perlen, pikante Joghurtsauce Chickpea dough pearls, spicy yogurt sauce	
10	GEMISCHTE VORSPEISE / MIXED PLATTER ⁹	16
	Für eine Person For one person	
11	MUGHLAI PRAWNS ^{c, g}	18
	Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili Tandoori prawns with mango, ginger, chillies	

KURKUMA

eine Wurzel mit magischer Heilkraft



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	21.5
22	LAMB TIKKA ^g Mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	29.5
23	BEEF TIKKA ^g Marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	31.5
24	TANDOORI MIX ^{b, g} Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter Chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	30.5
25	HALIBUT TIKKA ^{b, g} Weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart White halibut fillet marinated and roasted in tandoor	31.5
26	TANDOORI SALMON ^{b, g} Lachsfilet, Gewürze und Kräuter Salmon fillet, spices and herbs	27.5
27	TANDOORI PRAWNS ^{c, g} Garnelen nach Art des Hauses Prawns by house style	29.5
28	MIXED SEAFOOD GRILL ^{b, c, g} Weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen, Gewürze, Kräuter White halibut, salmon fillet, shrimps, spices, herbs	30.5

LEIDENSCHAFT

die Architektur der Sinnlichkeit



CHICKEN

30	CHICKEN MANGO CURRY ^{d, g} In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango Chicken in a mild sauce of spices, cream, mango	21.5
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	21.5
32	CHICKEN TIKKA MASALA ^{d, g} Tandoori Chicken, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce Tandoori Chicken, Tomatoes, yogurt, Masala sauce	21.5
34	KARAHI MURGH ^g Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander Onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander	21.5
35	CHICKEN VINDALOO ^g Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Kartoffeln Chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, potatoes	21.5
36	PALAK MURGH ^g Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat Chicken breast fillet, onions, leaf spinach	21.5
37	CHICKEN CHILLI ^g Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili Chicken, onions, ginger, chilli	21.5
38	CHICKEN JALFRAZIE ^{d, g} Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Karotten in Curry-Sauce Onions, garlic, tomatoes, green peppers, carrots in curry sauce	21.5
39	BUTTER CHICKEN ^{d, g, k} Im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala Baked in Tandoor, tomato-butter sauce, Garam Masala	21.5

HARMONIE

Gewürze, Akzente des Geschmacks



L A M B

51	LAMB KORMA ^{d, g, k} In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne In a mild sauce of spices, cream	26.5
52	LAMB TIKKA MASALA ^{d, g} Lamrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce Fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce	29.5
53	ROGAN JOSH ^g Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies Cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri chillies	26.5
54	LAMB VINDALOO ^g Pikante Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln Piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes	26.5
55	CHAMP MASALA ^g Lammrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter Fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	29.5
56	LAMB KARAHI ^g Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern Onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs	26.5

B E E F

70	BEEF TIKKA ^g Rinderfiletstücke im Tandoor gegart Fillet of beef cooked in Tandoor	31.5
71	BEEF TIKKA MASALA ^{d, g} Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce Beef fillet pieces cooked in Tandoor, tomatoes, yogurt, Masala sauce	30.5
72	BEEF BHUNA ^g Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter Fillet of beef pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	30.5

MEERESRAUSCHEN

Tiefseefrüchte fangfrisch



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	31.5
91	FISH MASALA ^{b, g} Filet vom weißen Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze Fillet of white halibut, onions, ginger, garlic, herbs, spices	31.5
92	FISH KORMA ^{b, d, g, k} Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala Salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	26.5
93	PRAWN MASALA ^{c, g} Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	29.5
95	HALIBUT TIKKA ^{b, g} Filet vom weißen Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart Fillet of White halibut, spices, herbs, cooked in tandoort	31.5
96	TANDOORI SALMON ^{b, g} Lachsfilet, Gewürze, Kräuter Salmon fillet, spices, herbs	27.5
97	TANDOORI PRAWNS ^{c, g} Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses King prawns marinated by house style	29.5
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	30.5

FRISCHE & VIELFALT

den Reichtum der Natur genießen



VEGETARIAN · VEGAN

110	VEGETABLE KORMA ^{d, k}	18.5
	Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne Vegetables in a sauce of almonds, coconut, cashew nuts, cream	
111	PALAK PANEER ^d	18.5
	Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison Cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs	
112	BUTTER PANEER MASALA ^d	18.5
	Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce Cream cheese, tomatoes, cream sauce	
113	BENGEN BHARTA 	18.5
	Pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch Pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic	
114	MIXED VEGETABLE 	18.5
	Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse Vegetable curry from various fresh vegetables	
115	BHINDI 	18.5
	Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander Okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander	
116	TARKA DAAL 	17.5
	Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch Yellow lentils with roasted onions, garlic	
117	ALU CHANNA MASALA ^d 	17.5
	Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce Chick peas and potatoes in a special curry sauce	

NUR BEILAGEN?

darüber lässt sich trefflich streiten



SIDE DISHES

120	PILAO RICE	6
121	NAAN ^d / ROTI  Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl Flatbread from wheat flour / from rye flour	4
122	GARLIC NAAN ^d / CHEESE NAAN ^{a, d, i} / BUTTER NAAN ^d Knoblauch Naan / Käse Naan / Butter Naan Garlic naan / Cheese naan / Butter naan	5
123	PESHAWARI NAAN ^{a, d, i} Nussbrot Nut bread	6
124	PARATHA ^{a, d, i} Blätteriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet Leafy wholemeal bread, prepared with butter	5
125	RAITA ^d Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern Yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	6
126	MIXED VEGETABLES  Gemüse-Curry Vegetable curry	10
127	MASALA POTATOES  Kartoffel-Curry Potato curry	10
128	PALAK BHAJI  Blattspinat Spinach	10
129	MIXED SALAD 	7

ENTSPANNUNG

die Könige halten Hof



COFFEE · TEA

450	COFFEE ¹⁰	3.5
451	CAPPUCCINO ^{d, 10}	4.5
452	LATTE MACCHIATO ^{d, 10}	4.5
453	ESPRESSO ¹⁰	3
454	CURCUMA LATTE ^{d, 10}	4.5
455	KAHWA Grüner Tee mit Kardamon Green tea with cardamon	5.5
456	KASHMIRI CHAI Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt, Fenchel Black tea with cardamon, cloves, cinnamon, fennel	5.5
457	PUNJABI CHAI ^d Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch Black tea with cardamon and milk	5.5
458	CURCUMA CHAI ^d Kurkuma, Zimt, Kardamon, Ingwer, Fenchel, Nelken Curcuma, cinnamon, cardamon, ginger, fennel, cloves	5.5
459	FRESH PEPPERMINT Grüner Tee mit frischer Minze Green tea with fresh mint	5.5
460	FRESH GINGER Frischer Ingwer Tee Fresh ginger tea	5.5

GULAB JAMON

Süße Träume aus Khoya



DESSERT

140	FIRNI ^{d, k} Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien Organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios	8
142	GULAB JAMAN ^d Goldbraune Teigbällchen in Honigsirup flambiert mit Cointreau Sweet balls made from khoya flambéed with Cointreau	8
143	RASS MALAI ^{d, k} Leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien Fresh milk cheese flavoured with pistachio	8
144	MANGO DREAM ^d Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree Vanilla ice cream, glazed with mango	8
145	ALMOND MILK KULFI ^d Eisspezialität mit Mandeln Ice cream specialty with almonds	8
146	MANGO SORBET ^{Prosecco oder Vodka}	8

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

