# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

| | Klassische Getränke | 0,3 L | 0,4 L | 0,75 L |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Tafelwasser | 3.00 | 3.50 | |
| 3 | Mineralwasser | | | 5.90 |
| 4 | Coca Cola [3, 11] | 3.50 | 4.00 | |
| 5 | Coca Cola Light [3, 11, 13] | 3.50 | 4.00 | |
| 6 | Fanta [1] | 3.50 | 4.00 | |
| 7 | Sprite [4] | 3.50 | 4.00 | |
| 8 | Spezi [1, 3, 11] | 3.50 | 4.00 | |
| 9 | Bitter Lemon [1, 10] | 4.00 | | |
| 10 | Ginger Ale [1, 3, 10] | 4.00 | | |

| | Säfte + Schorlen | 0,3 L | 0,4 L |
|---|---|---|---|
| 11 | Guavensaft | 4.50 | |
| 12 | Lycheesaft | 4.50 | |
| 13 | Mangosaft | 4.50 | |
| 14 | Apfelsaft | 4.00 | |
| 15 | Maracujasaft | 4.50 | |
| 16 | Orangensaft | 4.00 | |
| 17 | Maracujasaft-Schorle | 3.50 | 4.00 |
| 18 | Lycheesaft-Schorle | 3.50 | 4.00 |
| 19 | Mangosaft-Schorle | 3.50 | 4.00 |
| 20 | Guavensaft-Schorle | 3.50 | 4.00 |
| 21 | Apfelsaft-Schorle | 3.50 | 4.00 |
| 22 | Johannisbeer-Schorle | 3.50 | 4.00 |
| 81 | Genuss Limonade [1,10] | 4.00 | |
| 82 | Genuss Eistee [10,12] | 4.00 | |

| | Indische Getränke | 0,36 L |
|---|---|---|
| 23 | Mango Lassi [G] | 4.00 |
| 24 | Kokosnuss Lassi [G] | 4.00 |
| 25 | Masala Lassi [G] (würzig) | 4.00 |
| 27 | Erdbeer Lassi [G] | 4.00 |

| | Warme Getränke | Kännchen | Tasse |
|---|---|---|---|
| 28 | Schwarztee | 3.90 | |
| 29 | Kahwa (Grüner Tee + Kardamom) | 3.90 | |
| 30 | Kaffee [11] | | 3.00 |
| 31 | Espresso [11] | | 2.50 |
| 32 | Cappuccino [11] | | 3.00 |
| 33 | Latte Macchiato [11] | | 3.50 |
| 34 | Milchkaffee [11] | | 3.00 |
| 35 | Ingwer Tee | 3.90 | |
| 36 | Jasmin Tee | 3.90 | |
| 37 | Jogi Tee (Ayurvedische Mischung) | 3.90 | |

## Nice to know

***Lassi** ist die Bezeichnung für ein leckeres indisches Joghurtgetränk.*

***Probieren Sie es doch aus, denn es schmeckt super lecker!***

# Getränkekarte

## Alkoholische Getränke

| | Biere | 0,33 L | 0,5 L |
|---|---|---|---|
| 38 | Helles Vom Fass [A, 1] | 4.00 | 4.90 |
| 39 | Pils [A] | 4.00 | 4.90 |
| 40 | Hefeweizen vom Fass [A, 1] | | 4.90 |
| 41 | Dunkles Weizen [A, 1] | | 4.90 |
| 42 | Alkoholfreies Weizen [A, 1] | | 4.90 |
| 43 | Colaweizen [A, 1, 3, 11] | | 4.90 |
| 44 | Indisches Premium Lagerbier | 4.50 | |
| 45 | Radler [4] | | 4.90 |
| 46 | Alkoholfreies Bier [A, 1] | 4.50 | |

| | Longdrinks | 4 cl |
|---|---|---|
| 47 | Gin Tonic [10] (37,5% Alk.) | 5.90 |
| 48 | Wodka Lemon [1, 10] (37,5% Alk.) | 5.90 |
| 49 | Bacardi Cola [3, 11] (38% Alk.) | 5.90 |
| 50 | Jackie Cola [3, 11] (40% Alk.) | 5.50 |

| | Aperetifs | 0,2 L | 0,4 L | 5 cl |
|---|---|---|---|---|
| 51 | Cuvee Sekt (15% Alk.) Auf Wunsch mit Mango | 3.50 | | |
| 52 | Campari [3] (25% Alk.) Mit Maracuja, Zitrone, Soda und Orangensaft | | | 5.90 |
| 53 | Martini [3] (15% Alk.) Bianco oder Roso | | | 4.90 |
| 54 | Ramazotti [3] (30% Alk.) | | | 3.50 |
| 55 | Aperol [3, 10] (15% Alk.) Mit Maracuja, Zitrone, Soda und Orangensaft | | | 5.90 |
| 56 | Aperol Spritz [3, 10] Prosecco, Aperol und Soda | | 5.90 | |
| 57 | Flasche Cuvee Sekt (0,75 L) | | 21.90 | |
| 83 | Hugo [77] Holunder Sirup, Minze, Prosecco | | 6.90 | |

| | Indische Spirituosen | 2 cl |
|---|---|---|
| 58 | Mangoschnaps (38% Alk.) | 3.00 |
| 59 | Mangolikör (25% Alk.) | 3.00 |
| 60 | Kokosnuss-Schnapps (32% Alk.) | 3.00 |
| 61 | Indischer Rum | 3.00 |

| | Indische Weine | 0,2 L | Flasche |
|---|---|---|---|
| 62 | Indischer Rotwein Trocken | 5.90 | 19.90 |
| 63 | Indischer Weißwein | 5.90 | 19.90 |

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

| | Rotweine | 0,2 L | 0,75 L |
|---|---|---|---|
| 64 | Merlot | 4.50 | |
| 65 | Chianti | 4.50 | |
| 66 | Rioja | 4.50 | 16.90 |
| 67 | Fürstenfass Lemberger Halbtrocken | 4.50 | 19.90 1L |
| 68 | Nero´d Avola Branciforti, Sizillien, trocken und konzentriert | 4.50 | 16.90 |
| 69 | Barolo Norditalien, trocken, fruchtig und weich | | 29.90 |
| 84 | Lambrusco | 4.50 | |

| | Weissweine | 0,2 L | 0,75 L |
|---|---|---|---|
| 70 | Pinot Grigio | 4.50 | |
| 71 | Soave | 4.50 | |
| 72 | Fürstenfass Riesling Trocken | 4.50 | 19.90 1L |
| 73 | Gavi di Gavi Voller Geschmack, trocken | | 27.90 |
| 74 | Weinschorle (0,4 L) Rot oder weiß | 5.90 | |
| 75 | Rose | 4.50 | |

# Vorspeisen

***Verfeinern Sie ihre Hauptspeise mit leckeren Vorspeisen.***
*Wählen Sie aus traditionell indischen Suppen und Vorspeisen ihren Favoriten aus.*

## Suppen

**101 Jhinga Suppe** A1
*Scharfe Suppe mit Linsen,*
*Reis und Garnelen.*
—
**5.50**

**102 Dal Suppe** G
*Delikate Linsensuppe mit erlesenen*
*Kräutern ▸ nach Mumbai-Art zubereitet*
—
**5.50**

**103 Tomaten Suppe** G
*Knallrote Tomatensuppe ▸ Art des Hauses*
—
**5.50**

**104 Namaste Suppe** A1
*Scharfe Suppe mit Reis,*
*Linsen und Hähnchenfleisch.*
—
**5.50**

**105 Chicken Suppe** A1
*Hühnersuppe ▸ Art des Hauses*
—
**5.50**

## Warme Vorspeisen

**106 Vegetable Pakora** Vegan möglich
*Frisches Gemüse, das mit Kichererbsenmehl*
*umhült und anschließend frittiert wurde.*
—
**5.50**

## Warme Vorspeisen

**108 Chicken Pakora** G
*Hähnchenfleisch, das mit Kichererbsenmehl*
*umhült und anschließend frittiert wurde.*
—
**6.50**

**109 Mushroom Pakora** Vegan möglich
*Champignons, die mit Kichererbsenmehl*
*umhült und anschließend frittiert wurde.*
—
**6.00**

**110 Onion Pakora** Vegan möglich
*Zwiebelringe, die mit Kichererbsenmehl*
*umhült und anschließend frittiert wurde.*
—
**5.50**

**111 Jhinga Pakora**
*Garnelen, die mit Kichererbsenmehl*
*umhült und anschließend frittiert wurde.*
—
**9.50**

**112 Gemischter Vorspeisenteller**
*Gemüse, Paneer Pakora*
*und Chicken sowie Onion Pakora.*
*Für zwei Personen portioniert.*
—
**11.90**

**114 Vegetable Samosa** D
*Zwei mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne*
*und Gewürze in Kichererbsenmehl*
*ausgebacken und mit Blätterteig*
*umhüllte Teigtaschen.*
—
**6.00**

# Brote + Salate

***Unsere indischen Brote eignen sich ausgezeichnet als Beilage.***
*Gerne auf Wunsch auch mit typisch indischen Dips.*

**115 Papadam** G
*Knuspriges Brot aus Linsenmehl.*
***Dazu gibt es drei passende Dips.***
—
**3.00**

**117 Tandoori Roti** A1 Vegan möglich
*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.*
—
**3.00**

**118 Butter Naan** A1, G Vegan möglich
*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes indisches Fladenbrot aus Hefeteig.*
—
**3.00**

**119 Garlic Naan** A1, G
*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes indisches Fladenbrot.*
***Gewürzt mit etwas Knoblauch.***
—
**4.00**

**120 Paneer Paratha** A1, G
*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes indisches Fladenbrot.*
***Gefüllt mit hausgemachtem Käse.***
—
**4.00**

**121 Namaste Paratha** A1
*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes indisches Fladenbrot.*
***Gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln.***
—
**4.00**

**123 Chili Naan** A1, G
*Mit etwas Butter zum Backen bestrichenes indisches Fladenbrot.*
***Gewürzt mit etwas Chili.***
—
**4.00**

**124 Salat Namaste** G, H3
*Basmati-Reis, hausgemachter Käse, Walnüsse, Kirschtomaten, Mais und Hühnerbruststücke auf einer Mischung aus Kopfsalat und Koriander.*
***Dazu gibt es ein leckeres Ingwer-Dressing.***
—
**11.90**

**125 Fisch Salat** D, G, H3, 6
*Basmati-Reis, hausgemachter Käse, Walnüsse, Kirschtomaten, Mais, Oliven und Garnelen auf einer Mischung aus Kopfsalat und Koriander.*
*Dazu gibt es ein leckeres Ingwer-Dressing.*
—
**12.90**

**126 Kleiner Salat**
*Kleiner gemischter Salat.*
***Gerne auch als Beilage.***
—
**5.50**

# Tandoori

***Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert.***
*Die speziell marinierte Hauptspeise wird auf einer heißen Platte gebracht.*

**127 Chicken Tikka Tandoori** G
*Marinierte Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.*
—
**19.90**

**128 Lamm Tandoori** G
*Mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.*
—
**22.90**

**129 Jhinga Tandoori** G
*Marinierte Garnelen knackig am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.*
—
**22.90**

**130 Tandoori Mix** D, G
*Marinierte Hähnchenbruststücke, Lammfleisch und Garnelen am Spieß im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.*
—
**21.90**

**131 Vegetable Tandoori** G
*Verschiedenes Gemüse und der beliebte hausgemachte Käse im Tandur-Ofen auf Holzkohle gegart.*
—
**18.90**

## Nice to know

***Tandoori** leitet sich vom Wort Tandur ab, dem traditionellen **indischen Holzkohleofen**. Er ist ein handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht.*

***Speziell aus Indien importiert**, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori-Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet.*

***Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Joghurt-Kräuter-Marinade am Spieß gegart.***

# Chicken

***Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.***
*Das Hähnchenfilet wird in Stücken zubereitet.*

**135 Chicken Curry** G
*Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce.*

**136 Chicken Vindaloo**
*Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce.*

**137 Chicken Korma** G, H1
*Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*

**138 Chicken Tikka Masala** G
*Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.*

**139 Chicken Palak** G
*Hähnchenfleisch mit geröstetem Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.*
*Nach nordindischer Art zubereitet.*

**140 Butter Chicken** G
*Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten.*

**141 Chili Chicken**
*Hähnchenfleisch mit frischer Paprika, Peperoni & Zwiebeln in süß-scharfer Sauce.*

**142 Chicken Madras**
*Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce aus Kokosmilch mit Champignons.*

**143 Chicken Sabji**
*Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**145 Chicken Mango** G
*Hähnchenfleisch in einer Mango-Curry-Sauce.*

**146 Chicken Dhansak**
*Hähchenfleisch zubereitet in einer Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce.*

**147 Chicken Jalfrezi** *mittelscharf*
*Hähnchenfleisch mit frischer Paprika und Zwiebeln plus abgeschmeckten Gewürzen.*

**148 Chicken Tikka Aachari**
*Hähnchenfleisch gegrillt in einer orientalisch gewürzten Sauce mit eingelegtem Gemüse.*

## Alle Chicken-Gerichte

**14.90**

# Lamm

***Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.***
*Das Lammfleisch wird in Stücke zubereitet.*

**150 Lamm Curry** G
*Lammfleisch in einer milden Currysauce.*

**151 Lamm Korma** G, H1
*Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*

**152 Lamm Karahi**
*Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und, frisch gemahlenen Gewürzen.*

**153 Lamm Palak** G
*Lammfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.*
*Nach nordindischer Art zubereitet.*

**154 Lamm Madras**
*Lammfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce aus Kokosmilch mit Champignons.*

**155 Lamm Vindaloo**
*Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce.*

**156 Lamm Masala** G
*Lammfleisch gekocht in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.*

**157 Lamm Sabji**
*Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**159 Lamm Dhansak**
*Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce.*

**Alle Lamm-Gerichte**

**17.90**

# Vegetarisch

***Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.***
*Dazu empfehlen wir eine unserer Vorspeisen oder ein klassisches indisches Brot.*

**160 Mix Vegetable** vegan möglich
*Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen.*
*Nach nordindischer Art zubereitet.*
—
13.90

**161 Tarka Dal** vegan möglich
*Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch.*
—
13.90

**162 Vegetable Korma** G
*Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*
—
13.90

**163 Chana Masala** G vegan möglich
*Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern.*
—
13.90

**164 Palak Paneer** G
*Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen.*
—
14.90

**165 Karahi Paneer** G
*Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.*
—
14.90

**166 Chili Paneer** G
*Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in süß-scharfer Sauce.*
—
14.90

**167 Mango Mixed Vegetables** G
*Frisches gemischtes Gemüse mit cremiger Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.*
—
1390

**168 Aloo Palak** G vegan möglich
*Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen.*
*Nach nordinidischer Art zubereitet.*
—
13.90

**169 Karahi Mushroom** G vegan möglich
*Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern.*
—
13.90

**170 Vegetarian Kofta** G, H1
*Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten.*
*Kochkunst aus Neu Delhi.*
—
14.90

**171 Bombay Aloo Masala** vegan möglich
*Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronen-gras und Kokosflocken.*
—
13.90

# Fisch

***Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.***
*Dazu empfehlen wir eine unserer Vorspeisen oder ein klassisches indisches Brot.*

**180 Jheenga Curry** B
*Knackige Garnelen in einer milden Currysauce.*

**181 Jheenga Palak** B
*Knackige Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.*
*▸ Nach nordindischer Art zubereitet.*

**182 Jheenga Chili** B
*Knackige Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen Sauce.*

**183 Jheenga Madras** B, G, H1
*Knackige Garnelen in einer pikanten Curry-Sauce mit Kokosmilch und Champignons.*

**184 Jheenga Vindaloo** B
*Knackige Garnelen mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce.*

**185 Jheenga Masala** B
*Knackige Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.*

**186 Jheenga Sabji** B
*Knackige Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**187 Jheenga Mango** B, G
*Knackige Garnelen in einer frischen Mango-Safran-Cashew-Sauce.*

**Alle Fisch-Gerichte**

**17.90**

# Biryani

*Ein herzhaftes Reisgericht, das mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und einer speziellen Gewürzmischung zubereitet wird.*

**201 Chicken Biryani**
14.90

**202 Lamm Biryani**
17.90

**203 Vegetable Biryani**
14.90

# Ente

***Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.***
*Dazu empfehlen wir eine unserer Vorspeisen oder ein klassisches indisches Brot.*

**191 Ente Karahi**
*Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten. Gekocht mit gemahlenen Gewürzen.*

**192 Ente Vindaloo** B
*Knusprige Ente mit Kartoffeln, in einer scharfen Currysauce.*

**193 Ente Korma** G, H1
*Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*

**194 Ente Masala**
*Knusprige Ente in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.*

**195 Ente Palak**
*Knusprige Ente geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.*
*▸ Nach nordindischer Art zubereitet.*

**196 Ente Butter** G, H7
*Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten.*

**197 Ente Sabji**
*Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**198 Ente Dhansak**
*Knusprige Ente zubereitet in einer Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce.*

**199 Ente Mango**
*Knusprige Ente in einer frischen Mango-Safran-Cashew-Sauce.*

**200 Ente Aachari**
*Knusprige Ente in einer schmackhaft orientalisch gewürzten Sauce mit eingelegtem Gemüse.*

## Alle Enten-Gerichte

**17.90**

# Kinderteller

***Portioniert für Kinder***
*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

***213*** **Mix Vegetable** vegan möglich
*Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen.*
*Nach nordindischer Art zubereitet.*
—
**9.90**

***214*** **Pommes**
*Eine Portion knusprige Kartoffel-Pommes.*
***Dazu gibt es klassisch Ketchup.***
—
**4.00**

***215*** **Chicken Nuggets** G, H7
*Goldgebratene Chicken Nuggets mit einer Portion Pommes.*
—
**6.90**

# Beilagen

***Unsere leckeren Beilagen können Sie gerne zum Gericht Ihrer Wahl dazu bestellen.***
*Das hausgemachte Raita passt beispielsweise super zu allen Brotsorten.*

***175*** **Kheera Raita** G
*Fein gewürzter Joghurt mit Gurken.*
*Perfekt als Dip für ihr indisches Brot.*
—
**3.50**

***176*** **Mix Raita** G
*Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und leckeren Gewürzen.*
*Perfekt als Dip für ihr indisches Brot.*
—
**4.00**

# Nachtisch

***Um Ihre kulinarische Reise abzurunden,***
***empfehlen wir Ihnen noch einen leckeren Nachtisch.***
*Probieren SIe sich gerne durch.*

**220 Mango Cream** G, H1
*Hausgemachte Mango-Creme*
*mit cremiger Sahne.*
—
**4.00**

**221 Rice Pudding** G, H1
*Hausgemachter süßer Reispudding*
*verfeinert mit Mandeln und Kardamom.*
—
**4.00**

**222 Gulab Jamun** G
*In süßem Honig gebackene Bällchen*
*aus Milch und Quark.*
—
**5.00**

**223 Mango Vanille Eis** G, H1
*Vanille-Eis mit*
*einer süßen Mango-Creme.*
—
**4.50**

**224 Cremiges Eis** G
*Schokoladen- oder Pistazien-Eis mit*
*einer süßen Schokoladen-Sauce.*
—
**4.50**

# Mittagsmenü

***Dienstag bis Freitag von 11³⁰ bis 14³⁰ Uhr** (außer an Feiertagen) **besonders günstig.***
*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

## Chicken

**300 Chicken Curry** G
*Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce.*

**301 Chicken Sabji**
*Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**302 Chicken Palak** G
*Hähnchenfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat.*
▸ *Nach nordindischer Art zubereitet.*

**303 Chicken Tikka Masala** G
*Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.*

**304 Chicken Jalfrezi**
*Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**305 Chicken Korma** G, H1
*Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*

**306 Chicken Madras**
*Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce aus Kokosmilch mit Champignons.*

**Alle Chicken-Gerichte**
**10.90**

## Ente

**309 Ente Karahi** G, H1
*Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten.*
***Gekocht mit gemahlenen Gewürzen.***
—
**11.90**

**310 Ente Korma** G, H1
*Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*
—
**11.90**

# Mittagsmenü

***Dienstag bis Freitag von 11³⁰ bis 14³⁰ Uhr** (außer an Feiertagen) **besonders günstig.***
*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

## Lamm

**315 Lamm Curry** G
*Lammfleisch in einer milden Currysauce.*

**316 Lamm Karahi**
*Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und frisch gemahlenen Gewürzen.*

**317 Lamm Sabji**
*Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.*

**319 Lamm Madras** G, H7
*Lammfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce aus Kokosmich mit Champignons.*

**Alle Lamm-Gerichte**

**11.90**

## Vegetarisch

**320 Karahi Mushroom** G Vegan möglich
*Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern.*

**321 Vegetable Korma**
*Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.*

**322 Aloo Palak** G Vegan möglich
*Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen.*
*▸ Nach nordinidischer Art zubereitet.*

**324 Karahi Paneer** G
*Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.*

**325 Mix Vegetable** Vegan möglich
*Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen.*
*▸ Nach nordindischer Art zubereitet.*

**326 Chana Masala** Vegan möglich
*Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern.*

**Alle Veggie-Gerichte**

**10.90**

# Nice to know

***Unsere Gerichte schmecken nicht nur lecker, sondern sind auch Balsam für ihren Körper.***
*Indische Gewürze und ihre heilenden Wirkungen.*

### Bockshornkleesamen

*Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen.*

### Chili

*Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.*

### Fenchel

*Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.*

### Ingwer

*Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.*

### Kardamon

*Enthält Vitamin A, B und C hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.*

### Knoblauch

*Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.*

### Koriander

*Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.*

### Kreuzkümmel

*Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.*

## Kennzeichnungen

*A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Khorosar-Weizen B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Sojabohnen G Milch H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse H5 Pekannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamia-Queenslandnüsse I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite M Lupien N Weichtiere*

—

**Allergenkennzeichnungen**

*1 mit Antioxidationsmittel 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Farbstoff 4 mit Konservierungsstoff 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel 10 chininhaltig 11 coffeinhatig 12 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken 13 enthält Phenylalaninquelle 14 Taurinhaltig.*

—

**Zusatzstoffe**

—

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung.*