



Royal Indian Food
GANESHA
TANDOORI RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM

GANESHA

**„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“**

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen
und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische
Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit
unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden
täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet.
Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über
36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen
Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne
scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf
oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.
Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas
unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr GANESHA Restaurant Team

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Bockshorn Kleesamen

Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili

Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Okragemüse

Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb



Fenchel

Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor

Garam Masala

Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.



Ingwer

Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon

Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche

Koriander

Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kreuzkümmel

Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma

Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten

Nelken

Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer

Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran

Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt

Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess. Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser	0,30 l		2,60 €
2	Tafelwasser	0,40 l		2,90 €
3	Wasser still	0,30 l		2,60 €
4	Wasser still	0,40 l		2,90 €
5	Bio Labertaler Mineralwasser (still)	Fl. 0,75 l		6,00 €
6	Bio Labertaler Mineralwasser (medium)	Fl. 0,75 l		6,00 €
7	Sprite ^{3,11}	Fl. 0,33 l		3,70 €
8	Spezi ^{4,6,7}	0,40 l		3,90 €
9	Coca-Cola ^{4,7}	0,40 l		3,90 €
10	Coca-Cola-Light ^{3,4,7}	Fl. 0,33 l		3,70 €
11	Fanta ^{3,4}	0,40 l		3,90 €

Säfte und Schorlen

15	Lychee-Fruchtsaftgetränk	0,30 l		3,90 €
16	Apfelsaft	0,30 l		3,90 €
17	Maracuja-Fruchtsaftgetränk	0,30 l		3,90 €
18	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,30 l		3,90 €
19	Maracuja-Fruchtsaftschorle	0,40 l		3,90 €
20	Mango-Fruchtsaftschorle	0,40 l		3,90 €
21	Apfelsaftschorle	0,40 l		3,90 €
22	Lychee-Fruchtsaftschorle	0,40 l		3,90 €
23	Johannisbeernektarschorle	0,40 l		3,90 €
24	Johannisbeersaft	0,30 l		3,90 €

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Indische Lassis alkoholfrei



Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

25	Ananas Lassi (süß) ^{G,6}	0,30 l		4,00 €
26	Namkeen Lassi (salzig) ^G	0,30 l		3,80 €
27	Mango Lassi ^{G,6}	0,30 l		4,00 €
28	Masala Lassi (würzig: mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer) ^G	0,30 l		4,00 €
29	Kokosnuss Lassi ^{G,6}	0,30 l		4,00 €

Alle Lassis in der 1-Liter-Flasche zum Mitnehmen: 9,00 €

Spezial Tee 's

Mit „Chai“ (Indischer Haustee) bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

30	Chai (indischer Haustee: Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürze) ^{G,6}	Tasse		3,50 €
31	Chai Latte ^G	Tasse		3,50 €
32	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamom)	Tasse		3,50 €
33	Ingwer Tee (Ginger Tee)	Tasse		3,50 €
34	Jasmine Tee (Jasmine Leaves)	Tasse		3,50 €
35	Yogi Tee (Immunität) An Ayurvedic Herbal Mixture	Tasse		3,50 €

Kaffee 's

Unser Kaffee wird immer frisch gemahlen und erst bei Bestellung gebrüht.

37	Espresso Einfach ⁷	Tasse		2,50 €
38	Milchkaffee ^{7,G}	Tasse		3,50 €
39	Kaffee ⁷	Tasse		3,00 €
40	Cappuccino ^{G,7}	Tasse		3,50 €
41	Doppelpresso ⁷	Tasse		3,50 €

Biere (Naabecker Brauerei)

	0,33 l	0,5 l
42 Helles ^{A2}		3,90 €
43 Pils ^{A2}	3,70 €	
44 Hefeweizen ^{A.A2}		4,00 €
45 Dunkles Weizen ^{A.A2}		4,00 €
46 Colaweizen ^{3,4,7,10 A.A2}		4,00 €
47 Alkoholfreies Weizen ^{A.A2}		4,00 €
48 Indisches Premium Lagerbier ^{A2}	4,00 €	
49 Radler ^{3,11.A2}		4,00 €
50 Alkoholfreies Bier ^{A2}		3,90 €
51 Leichtes Weizen ^{A.A2}		4,00 €
52 Dunkles Bier ^{A.A2}		4,00 €

Longdrinks

53 Bombay Sapphire Gin Tonic.....	37,5% vol. ... 0,2l	6,00 €
54 Black Label Whisky (12 J.)	40,0% vol. ... 4 cl	6,50 €
55 Jacky Cola	40,0% vol. ... 0,2l	6,00 €
56 Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky (12 J.).....	40,0% vol. ... 4 cl	7,50 €



Aperitifs

- | | | | | |
|----|--|---------------|--------------|--------|
| 58 | Glas Prosecco | 15% vol. ... | 0,20 l | 4,00 € |
| 59 | Glas Prosecco mit Mango | | 0,20 l | 4,00 € |
| 61 | Hugo Prosecco | 6,9% vol. ... | 0,20 l | 6,00 € |
| 62 | Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda) | | 0,20 l | 6,50 € |

Sekt / Sparkling Wine

- | | | | |
|----|---|----------------------|---------|
| 63 | Prosecco Valdobbiadene | Flasche 0,75 l | 20,00 € |
| | Ein frischer, angenehm weicher, lebhafter und harmonisch Im Bukett intensive und charakteristisch | | |
| 64 | Champagner Möet Chandon | Flasche 0,75 l | 65,50 € |
| | Besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein erfrühender Aroma und seine überzeugende Reife, ist vollmundig in Geschmack und dezent im Abgang. | | |

Spirituosen

- | | | | | |
|----|----------------------|--------------|------------|--------|
| 65 | Jägermeister | 35% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |
| 66 | Sambuca | 40% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |
| 67 | Williams Birne | 40% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |
| 69 | Ramazotti | 30% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |

Indische Spirituosen

- | | | | | |
|----|---|----------------|------------|--------|
| 71 | Mangoschnaps | 40% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |
| 72 | Mango Likör ⁴ | 24% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |
| 73 | Kokosnuss-Schnaps | 40% vol. ... | 2 cl | 3,00 € |
| 74 | Indischer Rum (Old Monk) ⁴ | 42.8% vol. ... | 2 cl | 4,00 € |

OFFENE WEINE

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonisieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Weißweine

- | | | | | |
|----|---|--------|-------|--------|
| 75 | Indischer Qualitätswein (trocken) ^L | 0,20 l | | 5,90 € |
| 76 | Silvaner Qualitätswein (Franken, trocken) ^L | 0,25 l | | 5,90 € |
| 78 | Pinot Grigio Qualitätswein (Italien, trocken) ^L | 0,25 l | | 5,90 € |
| 88 | Müller-Thurgau Qualitätswein (trocken) ^L | 0,25 l | | 5,90 € |

Rotweine

- | | | | | |
|----|---|--------|-------|--------|
| 82 | Primitivo Puglia Qualitätswein (Italien, trocken) ^L | 0,20 l | | 5,90 € |
| 84 | Merlot Qualitätswein (Italien, trocken) ^L | 0,25 l | | 5,90 € |

Weinschorlen

- | | | | | |
|----|---|--------|-------|--------|
| 85 | Weißweinschorle (sauer) ^L | 0,30 l | | 5,50 € |
| 86 | Rotweinschorle (sauer) ^L | 0,30 l | | 5,50 € |

Rosé

- | | | | | |
|----|---|--------|-------|--------|
| 79 | Dornfelder Qualitätswein (lieblich) ^L | 0,25 l | | 5,90 € |
|----|---|--------|-------|--------|

FLASCHENWEINE

Weißweine

- 501 **Indischer Qualitätswein trocken** ^L 0,75 l 19,00 €
Erfrischend-intensive blumige Aromen mit intensivem Fruchtaroma –
perfekt zu Fisch oder gegrilltem Fleisch
- 502 **Gewürztraminer Arthur Metz** (Elsaß, Frankreich) ^L 0,75 l 24,00 €
Halbtrocken, Duftnote nach Rose, intensives Aroma –
Hervorragend zu würzigen Gerichten.
- 504 **Grauburgunder, Weingut Metzger** (Deutschland) ^L 0,75 l 23,00 €
Trocken, leicht, frisch, harmonisch
- 505 **Pinot Grigio** (Italien) ^L 0,75 l 21,00 €
Trocken, frisch
- 506 **Riesling, Weingut Metzger** (Pfalz, Deutschland) ^L 0,75 l 24,00 €
Trocken, zarte Apfel- und Zitrusaromen.
Die typische Säure des Rieslings harmonisiert perfekt mit der angenehmen
Restsüße und wird so zu einem idealen Begleiter zu jeder Gelegenheit.

Rosé

- 508 **Mateus** (lieblich) ^L 0,75 l 18,00 €
- 509 **Indischer Qualitätswein trocken** ^L 0,75 l 21,00 €

Special-Rotweine

- 510 **Indischer Qualitätswein** ^L 0,75 l 20,00 €
Kräftig strukturierte-zarte Gewürzaromen –
Perfekt zu: Grillfleisch, Kebabs und leicht gewürzten Speisen
- 512 **Barolo** (Norditalien) ^L 0,75 l 33,00 €
Geruch: intensiv und charakteristisch,
Geschmack: trocken, voll, harmonisch
- 514 **Primitivo trocken** (Puglia, Italien) ^L 0,75 l 20,00 €
Intensive Farbe mit harmonischen Aromen von roten Früchten und reifen Waldbeeren
- 515 **Wassmer Spätburgunder** (Baden, Deutschland) ^L 0,75 l 25,00 €
Trocken, Aroma vom Kirsche und Beeren.
Passt zu Rind, Lamm, Wild und würzigen Gerichten
- 516 **Montepulciano d'Abruzzo Riserva Cantina Tollo** (Italien) ^L ... 0,75 l 25,00 €
Trocken, intensive Fruchtaromen mit Noten von schwarzen Kirschen und dezenter Holznote.
Am Gaumen trocken und vollmundig mit samtigen Tanninen und langem Abgang.

STARTERS / WARME VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert

All appetizers are served with three different delicious dips

Vegetarisch / Vegetarian

- ✓ 90 **Papadam.** 3,00 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl
Crispy bread made from lentil flour
- ✓ 91 **Vegetable Pakoras** ^o 6,50 €
verschiedene Gemüse in Kichererbsen Mehl und Gewürzen gewendet und frittiert
variety of vegetables battered and deep-fried
- ✓ 92 **Vegetable Samosa** (2 Stück) ^A 6,50 €
knuspriges Gebäck (Teigtaschen) mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt
crispy dumplings stuffed with Potatoes, green Peas, fresh herbs and home-made spices
- ✓ 93 **Mushroom Pakoras** 6,50 €
Frische Champignons in Kichererbsen Mehl und Gewürzen gewendet und frittiert
fresh Champignons with gram flour and deep fried
- 94 **Paneer Pakoras** ^G 6,50 €
Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsen Mehl und Gewürzen gewendet und frittiert
home-made cottage Cheese with gram flour and deep fried
- 95 **Vegetarian Mix Starter** ^G (1 Person) (Mix aus 91, 93, 94) 6,50 €
Eine Komposition aus verschiedenen Vorspeisenspezialitäten
composition of various starters

Nicht-Vegetarisch / Non-Vegetarian

- 96 **Chicken Pakoras** 6,50 €
Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
Pieces of Chicken with spicy gram flour and deep fried
- 98 **Malai Tikka Tandoori** (aus Lehmofen) ^{G,H} 6,90 €
Marinierte Hähnchenbrust mit Cashewnuss-Paste, gegrillt im Lehm Ofen.
Chicken breast marinated in Cashew paste roasted in Tandoor oven
- 99 **Jheenga Pakoras** ^B 8,90 €
Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
Shrimps with gram flour and deep fried
- 100 **Non-Vegetarian Mix Starter** ^{O,G} (1 Person) (Mix aus 91, 93, 94, 96) 7,50 €
Eine Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
A plate of assorted vegetarian and non-vegetarian Starter's delicacy



STARTERS / WARME VORSPEISEN

Platters für 2 Personen

- 102 **Vegetarian Chef Platter**^{A.G} (☒ vegan möglich) (Mix aus 90, 91, 92, 93, 94) 11,00 €
Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
A Platter of assorted Vegetarian Starters delicacy
- 103 **Mix Chef Platter**^{B.G} (Mix aus 90, 91, 93, 94, 96, 99) 13,00 €
Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
Mixed Platter of assorted Vegetarian and Non-Vegetarian Starters delilcacy



Suppe / Soups

- 190 **Dal Suppe**^{O.G} (☒ vegan möglich) 4,90 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 191 **Tomaten Suppe**^{O.G} (☒ vegan möglich) 4,90 €
Nach Art des Hauses
Tomato soup
- 192 **Malkatani Suppe**^{O.G} 5,90 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchfleisch
Hot & Spicysoup with lentil reis and chicken
- 193 **Chicken Suppe**^{O.G} 5,90 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses
Chicken soup prepared according to the type of house
- 194 **Jheenga Suppe**^{B.O.G} 6,90 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen
Hot & Spicysoup with lentil, reis and Shrimps

Knackige Salate / Salad

Wahlweise mit indisch gewürztem Dressing ^{J,6} oder Essig und Öl (süß)

- 154 **Gemischter Salat** 5,50 €
 Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum and onions
- 155 **Tomaten Salat** 6,00 €
 Frische Tomaten mit Zwiebeln, Essig und Öl
Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 156 **Indischer Chicken Salat** (groß) (wie Nr. 154) 11,00 €
 Exotischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (gegrillt im Lehmofen)
Exotic salad with grilled chicken breast fillet (grilled in Tandoor oven)
- 157 **Ganesha Jheenga Salat** (groß) (wie Nr. 154) ^B 13,50 €
 Exotischer Salat mit köstlichen Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen)
Exotic salad with delicious giant prawns (grilled on the spit in a Tandoor oven)

Extras und Beilagen / Extra and Side Dishes

- 149 **Bombay Potatoes** ^O ( vegan möglich) 4,90 €
 Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Kräutern, nach Art des Hauses.
Marinated, fried Potatoes with Cumin and herbs
- 150 **Kheera Raita** ^{G,O} 4,50 €
 Kalter Joghurt mit Gurken und fein gewürzt.
Cold Yoghurt with Cucumbber and spicy
- 151 **Mixed Raita** ^{G,O} 4,70 €
 Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln
Delicately spiced yogurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes
- 152 **Mixed Veg** ^{G,O} ( vegan möglich) 4,90 €
 Gebratenes frisches gemischtes Gemüse mit Kräutern
Roasted fresh mixed vegetables with herbs

Indische Brote / Indian breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen mit drei Dips serviert

- | | | |
|---|---|--------|
| 106 | Keema Naan (Non veg) ^{A.G.O} | 5,50 € |
| | Fladenbrot gefüllt mit Hähnchenfleisch und feinen Gewürzen.
<i>Indian flat bread stuffed with chicken and spices.</i> | |
| 107 | Butter Naan ^{A.G} | 3,50 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert.
<i>Flat bread with butter.</i> | |
|  108 | Tandoori Roti ^A | 3,00 € |
| | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.
<i>Indian flat bread made from wholemeal flour.</i> | |
| 109 | Naan ^{A.G} | 3,00 € |
| | Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig.
<i>Crusty indian flat bread made from dough.</i> | |
| 110 | Garlic Naan ^{A.G} | 3,50 € |
| | Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.
<i>Delicious indian flat bread flavoured with garlic.</i> | |
| 111 | Paneer Naan ^{A.G.O} | 5,50 € |
| | Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot.
<i>Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese.</i> | |
| 112 | Mix Naan ^{A.G.O} | 5,50 € |
| | Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse.
<i>Indian flat bread stuffed with delicious potatoes, onions and paneer</i> | |
| 113 | Pishawari Naan ^{A.G.O} | 5,50 € |
| | Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln gefülltes Naan-Brot.
<i>Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut.</i> | |
| 114 | Aaloo Naan ^{A.G.O} | 5,00 € |
| | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel.
<i>Flat bread stuffed with Potatoes.</i> | |
| 160 | Chili Naan ^{A.G} | 3,50 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt.
<i>Flat bread flavoured with chili.</i> | |
| 104 | Methi Kräuter Naan ^{A.G} | 3,50 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleeblätter und grünen Kräutern.
<i>Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs.</i> | |



Tandoori Khajana

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller 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.

Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from india

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert

Tandoori is served with Naan bread, rice and sauce

- | | | |
|-----|---|---------|
| 115 | Chicken Tikka Tandoori ^{4,G,O} | 17,00 € |
| | Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
<i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven.</i> | |
| 116 | Chicken Tikka (Garlic) ^{4,G,O} | 17,50 € |
| | Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke mit einer delikaten scharfen Knoblauchsoße und Galic Naan.
<i>Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce and Garlic Bread.</i> | |
| 117 | Lamm Tikka Tandoori ^{4,G,O} | 19,90 € |
| | Herrlich mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
<i>Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven.</i> | |
| 118 | Jheenga Tandoori ^{4,B,G,O} | 22,50 € |
| | Fein marinierte Riesengarnelen nach Art des Hauses im Tandoorofen gegrillt.
<i>Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven.</i> | |
| 119 | Tandoori Mix Grill ^{4,B,G,O} | 19,90 € |
| | Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lammfleisch und Garnelen.
<i>A compilation of our delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns.</i> | |
| 120 | Haryali Malai Tikka ^{4,G,O,H} | 16,90 € |
| | Zartes marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, gegrillt, in Spinat, Minze und Grünen Kräutern.
<i>Grilled chicken-breast peaces in a spinach, mint and green herbs</i> | |
| 251 | Paneer Tikka ^{4,G,O,H} | 16,90 € |
| | Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
<i>Our delicious homemade cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven.</i> | |



MENÜS

Für zwei Personen / For two people

-Menü-1- (nicht vegetarisch / non Vegetarian) 49,00 €

Vorspeise: **Non Veg mix Starter, Papadam und Salat**
Nonveg mix starter

Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori** ^{O,G,4}
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

und **Lamm Curry** ^O
Lammfleisch in einer Milden Currysoße
Lamb in a mild Curry sauce
Mit Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße

Nachspeise: **Mangocream** ^{6,G,H} / **oder Espresso**
Hausgemachte Alphonso Mangocream
Homemade Alphonso Mango cream

-Menü-2- (nicht vegetarisch / non Vegetarian) 54,00 €

Vorspeise: **2 x Dal Suppe (Linsen Suppe) und Salat**
2 x Dal soup (lentil soup)

Hauptspeise: **Jheenga Tandoori** ^{B,O,G,4}
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor

und **Butter Chicken** ^{6,O,G,H}
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen, Sahne-Curry und Tomaten-Sauce
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes
Mit Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße

Nachspeise: **Mangocream** ^{6,G,H} / **oder Espresso**
Hausgemachte Alphonso Mangocream
Homemade Alphonso Mango cream

-Menü-3- (vegetarisch / Vegetarian) 42,00 €

Vorspeise: **Vegetarian mix Starter, Papadam und Salat** ^{A,G}
vegetarian mix starter

Hauptspeise: **Vegetable Korma** ^{6,O,G,H}
Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

und **Tarka Dal** ^O
Gelbe Linsen zubereitet mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und feinen Gewürzen
Yellow lentils prepared with buttered onions and garlic, ginger and fine spices
Mit Basmatireis, Naanbrot

Nachspeise: **Mangocream** ^{6,G,H} / **oder Espresso**
Hausgemachte Alphonso Mangocream
Homemade Alphonso Mango cream

Indisches Curry Special

Ursprünglich wurde „Curry“ von dem südindischen tamilischen Wort „kari“ übernommen, was „Sauce“ bedeutet. Wir servieren Ihnen eine Kreation aus Hähnchenfleisch, Ente, Lammfleisch aus der Keule und Kingprawn (Garnelen) mit verschiedenen Currys.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Traditional Currysoße

Eine köstliche milde Currysoße aus Ingwer-Knoblauch-Paste, mit Tomaten, gekochten Zwiebeln und ganzen und gemahlenen Gewürzen wie Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Garam Masala. / *Delicious mild curry.*

121	Chicken Curry ^{O,G} (Hühnchen)	14,00 €
221	Lamb Curry ^{O,G} (Lamm)	16,00 €
321	Ente Curry ^{O,C,G,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €
521	Jheenga Curry ^{B,O,G} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €

Kadhai Curry (laktosefrei möglich)

Kadhai bedeutet so ähnlich wie Wok. Paprikaschoten, rote Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch Paste in der Pfanne angeröstet, gekocht mit Tomatencurrysoße. / *Peppers, red onions, ginger-garlic paste pan-fried, cooked with tomato curry sauce.*

122	Chicken Kadhai ^{O,G} (Hühnchen)	14,50 €
222	Lamb Kadhai ^{O,G} (Lamm)	16,90 €
322	Ente Kadhai ^{O,C,G,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €
522	Jheenga Kadhai ^{B,O,G} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €
244	Mix Kadhai ^{O,G} (Lamm & Hühnchen / <i>lamb & chicken</i>)	16,00 €

Daal Wala / Dhansak

Ein spezielles Gericht mit ausgefallener Kombination aus Linsen, feinen Gewürzen, einer mittelscharfen Curry-Sauce und grünen Kräutern. / *A special dish with an unusual combination of lentils, spices and a medium hot curry sauce, green herbs and fine spices.*

133	Chicken Dhansak ^{G,O} (Hühnchen)	14,50 €
233	Lamb Dhansak ^{G,O} (Lamm)	16,90 €



Vindaloo Curry (laktosefrei möglich)

Carne de Vinhad'alhos ist ein beliebtes Gericht aus Goa, Südindien. Heutzutage wird das Vindalhogericht zubereitet mit Kartoffeln, frischem Ingwer, feinen Gewürzen und in einer köstlichen scharfen Currysoße gekocht. / *Delicious Vindalho curry with potatoes in a spicy curry sauce. Spicy hot for brave at heart.*

123	Chicken Vindaloo ^{O,G} (Hühnchen)	14,50 €
223	Lamb Vindaloo ^{O,G} (Lamm)	16,90 €
323	Ente Vindaloo ^{O,G,C,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €

Korma Curry (mild)

Korma ist ein charakteristisches königliches Gericht der Mongolen, das bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Der Geschmack von Korma basiert auf einer besonders milden schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und Kokosnuss. / *Extra mild tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild).*

124	Chicken Korma ^{O,G,H,6} (Hühnchen)	14,50 €
324	Ente Korma ^{O,G,C,A,H,6} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €
524	Jheenga Korma ^{6,G,H,O,B} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €

Special Tikka Masala

Unsere Köche haben diese Kreation mit ausgewählten Gewürzen versetzt. Genießen Sie dieses reichhaltige, köstliche Gericht. Fleisch oder Garnelen nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, zubereitet in einer delikaten Masalasoße, gekocht mit grünen Kräutern. / *After 24-hour marinade on a skewer in Tandoor grilled meat, fish, shrimp or vegetables prepared in a delicious masala sauce and green herbs.*

125	Chicken Tikka Masala ^{O,G} (Hühnchen)	14,50 €
225	Lamb Tikka Masala ^{O,G} (Lamm)	16,90 €
325	Ente Tikka Masala ^{O,G,C,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €
525	Jheenga Tikka Masala ^{B,O,G} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €
245	Lamm Bhindi ^{O,G} (Lammfleisch mit frischen Okragemüse)	16,90 €

Palak Saag / Spinat / *spinach*

Frisches Spinat-basis Curry: Pürierter Spinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und indischen Kräutern und Gewürzen, 4 Stunden lang langsam gekocht (Nordindische Delikatesse). / *Pureed spinach infused with ginger, garlic, tomatoes & Indian herbs, spices slow cooked for 4 hours. North Indian delicacy.*

126	Chicken Palak ^{O,G} (Hühnchen)	14,50 €
226	Lamb Palak ^{O,G} (Lamm)	16,90 €

Makhani / Buttersoße (mild)

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs: Mit im Tandoor gegrilltem Fleisch oder Garnelen, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashewnusspaste und einer milden Spezial-Hausmischung an feinen Gewürzen. / *Grilled chicken breast fillet pieces in a rich, creamy sauce of cream, tomatoes and curry with cashewnuts and fine spices.*

127	Chicken Butter ^{O,G,H,6,4} (Hühnchen)	14,50 €
227	Lamb Butter ^{O,G,H,6,4} (Lamm)	16,90 €
327	Ente Butter ^{O,G,C,A,H,6,4} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €
527	Jheenga Butter ^{B,O,G,H,6,4} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €

Chilli-Curry

Köstlich mariniertes Fleisch, Garnelen oder Ente, zubereitet mit kurz angebratenen frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen-Currysauce. / *Delicious marinated meat, prawns, duck or veg, prepared with quick fried fresh bell peppers, chili peppers and onions in a sweet and hot curry sauce.*

128	Chilli Chicken ^{O,4} (Hühnchen)	14,50 €
528	Chilli Jheenga ^{B,O,4} (Garnelen ohne Kopf, Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €

Madras Curry (laktosefrei möglich)

Das köstliche, würzige, scharfe und duftende Curry unseres Küchenchefs ist inspiriert von südindischen lokalen Dhabas. Fleisch oder Garnelen mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomaten-Currysoße zubereitet. Ein wahrer nostalgischer scharfer Genuss. / *Delicate „South Indian“ Dish, with fried onions, mushrooms, coconut and ginger in a very sharp tomato curry sauce.*

129	Chicken Madras ^{O,G} (Hühnchen)	14,50 €
229	Lamb Madras ^{O,G} (Lamm)	16,90 €
329	Ente Madras ^{O,G,C,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €
529	Jheenga Madras ^{B,O,G} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>)	17,50 €

Sabji Curry

Ausgefallene Kombination aus frischem Gemüse der Saison, feine Gewürzen und grüne Kräuter. / *A special dish of an unusual combination with fresh vegetables and spices.*

130	Chicken Sabji ^{O,G} (Hühnchen)	14,50 €
330	Ente Sabji pikant ^{O,G,C,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>)	16,50 €

Nur Soße mit Reis 11,00 €

Nilgiri (pikant)

Süd-indische Minze Gewürze Curry zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße, mit Minze verfeinert. / *South Indian mint spices curry prepared with spinach in a delicious coconut milk curry sauce, refined with mint.*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 131 | Chicken Nilgiri ^{O,G} (Hühnchen) | 14,50 € |
| 231 | Lamb Nilgiri ^{O,G} (Lamm) | 16,90 € |

Mango Curry (mild)

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs mit Fleisch, Ente oder Garnelen, gekocht in einer Soße aus Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste, Alphonso-Mango und Safran. Garniert mit Bockshornklee und Ingwer. / *Special preparation by the chef with meat, fish, duck and prawns or paneer in a tomato-cashewnuts-mango-safran sauce served with fenugreek and ginger.*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 132 | Chicken Mango ^{6,G,H,O} (Hühnchen) | 14,50 € |
| 332 | Ente Mango ^{6,G,H,O,C,A} (Ente knusprig / <i>duck</i>) | 16,50 € |
| 532 | Jheenga Mango ^{B,6,G,H,O} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>) | 17,50 € |

Jalfrezi (pikant) (laktosefrei möglich)

Jalfrezi ist ein Currygericht mit Ursprung in Bengalen, das auf dem gesamten indischen Subkontinent und darüber hinaus beliebt ist. Es besteht aus einer Hauptzutat wie Fleisch dazu geröstete Paprika, Zwiebeln und einer dicken würzigen Sauce. Mit Ingwer und grünen Chilischoten serviert. / *Jalfrezi dish is meat/fish/cheese in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green capsicum ginger and onions.*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 135 | Chicken Jalfrezi ^{O,G} (Hühnchen) | 14,50 € |
| 235 | Lamb Jalfrezi ^{O,G} (Lamm) | 16,90 € |

Butter Masala Soße (mild)

In einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen. / *In a rich, creamy sauce made from cream, tomatoes and curry with cashew nut paste and fine spices.*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 138 | Chicken Butter Masala ^{O,G,H,6,4} (Hühnchen) | 14,50 € |
| 238 | Lamb Butter Masala ^{O,G,H,6,4} | 16,90 € |
| 338 | Ente Butter Masala ^{O,G,C,A,H,6,4} (Ente knusprig / <i>duck</i>) | 16,50 € |
| 538 | Jheenga Butter Masala ^{B,O,G,H,6,4} (Garnelen ohne Kopf und Schale / <i>prawns</i>) | 17,50 € |

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- | | | |
|---|--|---------|
| 161 | Mix Vegetable ^{O,G} (☒ vegan möglich) | 13,50 € |
| Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes frisches Gemüse und erlesene Gewürze.
<i>Delicious prepared with mixed vegetables - North Indian Style - and exquisite spices.</i> | | |
| | | |
| 162 | Tarka Dal ^{O,G} (☒ vegan möglich) | 13,50 € |
| Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
<i>Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander</i> | | |
| | | |
| 163 | Vegetable Korma (mild) ^{6,O,G,H} | 13,90 € |
| Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
<i>Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i> | | |
| | | |
| 164 | Chana Masala ^{O,G} (☒ vegan möglich) | 13,50 € |
| Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter
<i>Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs</i> | | |
| | | |
| 165 | Bhindi Masala ^{O,G} (☒ vegan möglich) | 13,90 € |
| Frische Okragemüse, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen (Nach Art des Hauses)
<i>Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i> | | |
| | | |
| 426 | Palak Paneer ^{O,G} | 13,90 € |
| Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
<i>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices</i> | | |

Alle Gerichte werden mit Soße zubereitet.



- 422 **Karahi Paneer** ^{0,G} 13,90 €
 Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenden Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 438 **Paneer Butter Masala** (mild) ^{6,O,G,H} 14,00 €
 Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Homemade cheese in a rich, creamy sauce of cream tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices
- 428 **Chilli Paneer** ^{4,G} 13,90 €
 Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce
- 170 **Matter Paneer Aloo** ^{0,G} 13,50 €
 Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce
- 172 **Karahi Mushroom** ^{0,G} ( vegan möglich) 13,90 €
 Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenden Gewürzen gekocht
Fresh Champignons fried with onions, pepper pods, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 175 **Vegetarian Kofta** ^{0,G,H,A} ( vegan möglich) 13,90 €
 Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)
Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices
- 424 **Paneer Korma** ^{6,O,G,H} (mild) 13,90 €
 Hausgemachter indischer Käse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 177 **Mix Madras** ^{6,O,G,H} (sehr scharf) 13,90 €
 Frisches gemischtes Gemüse nach südindischer Art mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in scharfer Soße zubereitet
South Indian style mixed vegetables with fried onions, mushrooms, coconut and ginger prepared in a spicy sauce (very spicy)

Alle Gerichte werden mit Soße zubereitet.

Mittags-Menüs

Dienstag – Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat und Reis serviert.

Served with small salad and rice.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 824 | Ente Korma (Mild) ^{O,C,G,H,A,6} | 10,90 € |
| | Knusprige Ente mit einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | |
| | <i>Extra mild crunchy duck with a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i> | |
| 825 | Ente Tikka Masala ^{O,C,G,H,A} | 10,90 € |
| | Knusprige Ente mit einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern | |
| | <i>Crunchy duck fillet in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs</i> | |
| 827 | Ente Butter (Mild) ^{O,C,G,A} | 10,90 € |
| | Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewnuss, Curry und Tomaten | |
| | <i>Crunchy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes</i> | |
| 721 | Chicken Curry ^{O,G} | 9,50 € |
| | Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / <i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i> | |
| 723 | Chicken Vindaloo ^O | 9,50 € |
| | Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße. | |
| | <i>Delicious chicken breast fillets with potatoes in a spicy curry sauce</i> | |
| 724 | Chicken Korma ^{6,O,G,H} (mild) | 9,50 € |
| | Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild) | |
| | <i>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i> | |
| 730 | Chicken Sabji ^{O,G} | 9,50 € |
| | Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und feinen Gewürzen | |
| | <i>Chicken fillet with fresh vegetables and spices</i> | |
| 726 | Chicken Palak ^{O,G} | 9,50 € |
| | Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. / <i>Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -</i> | |
| 732 | Chicken Mango (Mild) ^{6,O,G,H} | 9,50 € |
| | Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. | |
| | <i>Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce</i> | |

Nur Soße mit Reis 7,00 €

- 701 **Vegetable Korma** (Mild) ^{6,O,G,H} 9,00 €
 Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 702 **Palak Paneer** ^{O,G} 9,00 €
 Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 703 **Tarka Dal** ^{O,G} (✓ vegan möglich) 9,00 €
 Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander
- 704 **Mix Vegetable** ^{O,G} (✓ vegan möglich) 9,00 €
 Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared with mixed vegetables - North Indian Style - and exquisite spices
- 705 **Chana Masala** ^{O,G} (✓ vegan möglich) 9,00 €
 Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs
- 706 **Paneer Korma** ^{6,O,G,H} (Mild) 9,50 €
 Hausgemachter indischer Käse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

**Alle Gerichte werden mit Soße zubereitet.
 Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat.**



Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 304 **Chicken Mango** (Mild) ^{6,O,G,H} 9,50 €
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce.
- 305 **Chicken Korma** (Mild) ^{6,O,G,H} 9,50 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 306 **Chicken Nuggets** ^{A,C} 7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup-Mayonnaise.
Chicken Nuggets with french fries and Ketchup-Mayonnaise.
- 307 **Pommes Frites** 4,50 €
Frittiert. Wie man sie gerne hat.
French fries.

Desserts

- 310 **Alphonso Mango Cream** ^{6,G,H} 4,50 €
Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen „Alphonso Mangos“ & Sahne mit Kokosraspeln
Homemade dessert from sweet indian „Alphonso mangos“ and cream with desiccated coconut
- 312 **Gulab Jamun** ^{6,G,H} 4,50 €
In Honig gebackene süße Bällchen aus Milch und Quark
Sweet dumplings made of milk and curd, backed in honey
- 313 **Indian Paradise** ^{6,G,H} 4,50 €
Hausgemachte „Alphonso“ Mangocreme mit Vanilleeis
Homemade Mangocream with vanille ice cream
- 314 **Vanilleeis** ^{6,H} 3,50 €
Vanille ice cream
- 315 **Vanilleeis vegan** 3,50 €
Vanille ice cream vegan





Speisen mit diesem Symbol „“ sind **vegan** bzw. auf Nachfrage auch **vegan verfügbar**: „( vegan möglich)“

**Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind,
enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:**

Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Farbstoff • 5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig
9: geschwärzt • 10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) • B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse •
D: Fisch & Fischerzeugnisse • E: Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse • F: Soja & Sojaerzeugnisse •
G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Erzeugnisse • H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalen-
früchterzeugnisse • I: Sellerie & Sellerieerzeugnisse • J: Senf und Senf-Erzeugnisse • K: Sesamsamen •
L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen • N: Weichtiere und
-erzeugnisse • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 05.2024

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

