

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 12.00 -15.00 Uhr

CHAAT

- Aloo Tikki Chaat** 10,50 €
Gebratene Kartoffelplätzchen belegt mit süßen und würzigen Soßen
- Samosa Chaat** 10,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüsse belegt mit einer Mischung aus würzigen und scharfen Soßen

VEGAN

* wird mit Reis serviert

- Aloo Pattagobhi** 10,50 €
Gebratener Weißkohl mit Kartoffeln
- Tori Palak** 10,50 €
Geschmorter Blattspinat mit gebratener Zucchini
- Aloo Baingan** 10,50 €
Gebratene Kartoffelstücke in Auberginenpüree
- Pili Dal** 10,50 €
Gekochte gelbe Linsen mit Gemüsezwiebeln, Tomaten und frischem Koriander
- Chana Masala** 10,50 €
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Gewürzen

VEGETARISCH

* wird mit Reis serviert

- Palak Paneer** 10,50 €
Frischer hausgemachter Hüttenkäse in Rahmspinat
- Maharani Dal** 10,50 €
Im Rahm gekochte schwarze Linsen
- Mattar Paneer** 10,50 €
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Gartenerbsen, Gemüsezwiebeln und Tomaten eingekocht
- Sabzi Korma** 10,50 €
Saisonales Gemüse angebraten in einer cremigen Sahnesauce
- Kadai Mushroom** 10,50 €
Gebratene Champignons gekocht mit Zwiebeln und Paprika

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 12.00 -15.00 Uhr

FISCH

* wird mit Reis serviert

Machli Curry 11,50 €

Gebratener Rotbarsch fein abgestimmt mit Gemüsezwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer Kokos-Cashew Currysauce

Jheenga Curry 13,00 €

Riesengarnelen gekocht in einer Kokos-Cashewsauce mit Aromen von Knoblauch und Koriander

HUHN

* wird mit Reis serviert

Murgh Curry 10,50 €

Curryhähnchen, nach Art des Hauses

Murgh Tikka 11,00 €

Zartes Hühnerfleisch, 24 Stunden mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt

Malai Tikka 11,00 €

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt, Sahne und Cashew mariniert, anschließend am Spieß im Tandoor gegrillt

Murgh Palak 11,00 €

Saftige Hühnerfleischstücke in Cremespinat mit Ingwer und Knoblauch

LAHM

* wird mit Reis serviert

Gosht Korma 12,00 €

Zart gebratene Lammfleischstücke in einer mild-würzigen Sauce

Gosht Palak 11,50 €

Geschmortes Lammragout mit Spinat, Gartenzwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Gosht Masala 11,50 €

Saftige Lammfleischstücke nach Art des Hauses

Bhindi Gosht 11,50 €

Saftige Lammfleischstücke mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, anschließend mit Okraschoten kurz angebraten

Zusätzliche Beilagen

Naan (Klein) und Linsen 4,50 €

Suppen · Soups

- 1 Dal Shorba** 5,90 €
Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet
Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild indian spices
- 2 Murgh Shorba** 5,90 €
Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt
Chicken soup with mild indian spices

Vorspeisen · Appetizers

- 3 Samosa** 11,00 €
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüsse
Fried pastries stuffed with potatoes, peas and cashew nuts
- 4 Vegetable Kebab** 15,00 €
Karotten, Bohnen, Kartoffeln, Erbsen und Paneer, gemischt mit Gramm Mehl und aromatischen Gewürzen - geformt und im Tandoor Ofen gegrillt
Mixed vegetables like carrots, beans, potatoes, peas and paneer mixed with gram flour and aromatic spices – shaped around skewers and grilled in Tandoor
- 5 Paneer Tikka** 16,00 €
Hausgemachter Hüttenkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika 10 Std. mariniert und dann im Tandoor Ton-Ofen gegrillt
Homemade cottage cheese with tomatoes, onions and green peppers - marinated for 10 hours and prepared in Tandoor
- 6 Murgh Tandoori** 16,00 €
Zartes Hähnchenfleisch (mit Knochen) in Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Essig mariniert und am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt
Chicken with bones marinated in yoghurt, garlic, ginger and vinegar, cooked in clay oven.
- 7 Murgh Tikka** 16,00 €
Zarte Hähnchenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt
Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor oven
- 8 Malai Tikka** 16,00 €
Zarte Hähnchenfleischstücke in Sahne, Joghurt Cashewnüsse mariniert und im Tandoor Ton-Ofen gegrillt
Soft pieces of chicken marinated in cream, yoghurt, cashew nuts and grilled in Tandoor oven

9 Lamb Kebab	17,00 €
Lammhackfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor Ton- Ofen gegrillt <i>Fine mince of lamb flavoured with herbs and onions, broiled on skewers on Tandoor</i>	
10 Lamb Carre Chops	24,50 €
Saftige marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor Ton- Ofen gegrillt <i>Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor</i>	
11 Tandoori Jheenga	25,00 €
Riesengarnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor Ton-Ofen gegrillt <i>Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor</i>	

Gerichte mit Lamm · Lamb Dishes

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

All dishes will be served with rice

12 Gosht Curry	17,00 €
Saftige Lammfleisch-Stücke, gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer <i>Succulent pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices</i>	
13 Gosht Palak	17,50 €
Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart <i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices</i>	
14 Rada Gosht	18,50 €
Saftige Lammstücke und Lammhack gebraten im Chilli, Koriander und aromatischen Gewürzen <i>Succulent pieces and mince of Lamb sautéed with chilli, coriander and special herbs</i>	
15 Gosht Khyberi	19,50 €
Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten <i>Tender pieces of lamb baked in a tandoor with special herbs and spices, then sautéed with tomatoes, onions and pepper</i>	
16 Lamb Carre Masala 	26,50 €
Gegrillte Lammkarree-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht <i>Grilled pieces of lambcarré chops cooked in Chef's special sauce</i>	

Hähnchen Gerichte · Chicken Dishes

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

**All dishes will be served with rice*

- 17 Murgh Curry** 16,00 €
Curryhähnchen nach Art des Hauses
Chicken curry - House speciality
- 18 Murgh Korma** 18,00 €
Hähnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche (mild)
Boneless chicken prepared in a recipe of the Mugal Emperors kitchen (mild)
- 19 Murgh Tikka Makhani (Butter Chicken)** 18,50 €
Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hähnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersauce
Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes
- 20 Murgh Tikka Masala** 18,50 €
Saftiges Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt und anschließend in einer Sauce mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet
Succulent pieces of chicken grilled in Tandoor and then cooked in a delicious sauce with onions and tomatoes
- 21 Dhaba Chicken**   17,50 €
Traditionelles würziges Hähnchencurry, wie es typischerweise in indischen Haushalten zubereitet wird
Traditional spicy chicken curry, as typically prepared in Indian households
- * Chilli Chicken**   18,50 €
Hähnchenstücke, mit Zwiebeln, Chilli und Paprika gekocht
Fried boneless chicken, cooked with onions, chillies and capsicums

Meeresfrüchte · Seafood specialities

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

**All dishes will be served with rice*

- 22 Machli Curry**  19,00 €
Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer pikanten Sauce gegart
A famous fish curry of Goa cooked with herbs and spices
- 23 Goa Jheenga Curry** 24,00 €
Saftige Garnelen in einer aromatischen Kokosmilch-Sauce, verfeinert mit dem duftenden Aroma von Curryblättern, Senfkörnern und Kurkuma
Juicy prawns in a flavorful coconut milk sauce infused with the fragrant essence of curry leaves, mustard seeds and turmeric

24 Bombay Jheenga Masala **26,50 €**
Gegrillte Riesen - Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick gravy, a speciality of Bombay

Vegetarische Gerichte · Vegetarian Dishes

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

**All dishes will be served with rice*

25 Palak Paneer **16,50 €**
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und gemahlene Gewürzen
Fresh home made cottage cheese with spinach and spices

26 Kadai Paneer **16,50 €**
Hausgemachter Hüttenkäse gekocht mit Zwiebeln und Paprika
Cottage cheese cooked with onions and pepper

27 Paneer Tikka Masala **18,00 €**
Gegrillter hausgemachter Hüttenkäse in Chef's Spezi­alsauce
Grilled home made cottage cheese cooked in chef's special sauce

28 Navrattan Sabzi Korma **17,00 €**
Eine Vielzahl von Gemüsesorten mit Paneer, gekocht in Sahne und verfeinert mit Kashmiri Gewürzen
Various seasonal vegetables cooked together with Paneer in cream and seasoned with spices

29 Baingan Bharta (auf Wunsch Vegan) **16,50 €**
Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet
Whole eggplants baked over open flame, mashed and seasoned with herbs and sauteed with onions

30 Dum Aloo **16,00 €**
Gebratene Kartoffeln, gekocht mit Kräutern und Gewürzen, serviert in einer leicht milden Sauce
Potatoes cooked with herbs and spices, served in a light mild sauce

31 Maharani Dal **16,50 €**
Zart gekochte schwarze Linsen in einer besonderen Gewürzmischung und einer cremigen Rahmsauce
Tenderly cooked black lentils in a special blend of spices and a creamy sauce

Vegane Gerichte • Vegan Dishes

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

**All dishes will be served with rice*

32 Bhindi Masala	17,50 €
Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen <i>Okra cooked with onions, tomatoes, ginger and special Indian spices</i>	
33 Tori Palak	15,50 €
Spinat und Zucchini mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt <i>Spinach and zucchini with ginger, onions and tomatoes, spicy flavoured</i>	
34 Pili Dal	16,00 €
Gelbe Linsen zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander <i>Yellow lentils cooked with onions, tomatoes and coriander</i>	
35 Chana Masala	16,00 €
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen <i>Chickpeas with onions, tomatoes and various spices</i>	
36 Aloo Gobhi Masala	15,50 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>Cauliflower and potatoes cooked in indian spices</i>	

Tandoor Brot • Tandoor Bread

37 Naan	3,60 €
Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl <i>Leavened bread of fine flour</i>	
38 Roti	3,10 €
Vollkornbrot aus Sauerteig <i>Leavened whole wheat flour bread</i>	
39 Butter Naan	4,10 €
Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Butter <i>Leavened bread of fine flour with butter</i>	
40 Garlic Naan	4,60 €
Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch <i>Fine flour bread with garlic</i>	
41 Kashmiri Naan	6,40 €
Brot aus Weizenmehl gefüllt mit fein gehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse <i>Fine flour bread stuffed with finely chopped onions, potatoes and cheese</i>	
42 Pyaz ka Kulcha	6,20 €
Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt <i>Superfine flour bread stuffed with onions</i>	

43 Keema Naan	6,50 €
Sauerteigbrot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lamm-hackfleisch und indischen Gewürzen	
<i>Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb</i>	
44 Parantha	4,10 €
Sauerteig-Vollkornbrot aus indischem Blätterteig mit Butter zubereitet	
<i>Buttered and leavened whole wheat bread</i>	
45 Cheese Naan	6,50 €
Leavened bread of fine flour filled with young Gouda cheese	
<i>Sauerteigbrot aus Weizenmehl mit jungen Gouda gefüllt</i>	

Reisgerichte · Rice specialities

46 Jeera Rice	4,80 €
Langkornreis (Basmati) mit Kreuzkümmeln	
<i>Long grain Basmati rice flavoured with cumin</i>	
47 Sabzi Ki Biryani	16,00 €
Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gemüsen serviert	
<i>Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables</i>	
48 Chicken Biryani	17,00 €
Ein typisches indisches Gericht , gewürzte Hähnchenfleisch-Stücke gebraten mit Langkornreis, nach Mughlai-Art	
<i>Basmati rice flavored with fragrant spices and layered with chicken</i>	
49 Lamb Biryani	18,50 €
Gewürzte Lammfleisch-Stücke gebraten mit Langkornreis, nach indischer Art	
<i>Long-grained rice flavored with lamb and fragrant spices</i>	
* Dum Biryani (Nur auf Vorbestellung)	
Indisches Reisgericht mit aromatischem Fleisch/Gemüse, langsam unter Dampf gekocht für intensivem Geschmack	
<i>A traditional Indian rice dish with aromatic meat or vegetables, slow cooked for an intense flavor</i>	
<i>Vegetable</i>	18,50 €
<i>Chicken</i>	20,00 €
<i>Lamb</i>	22,00 €
<i>Prawn</i>	26,00 €

Beilagen · Side dishes

50 Jeera Aloo (auf Wunsch Vegan)	7,00 €
Spezielles Kartoffelgericht aus Banaras <i>Fried Potatoes with cumin, a speciality from Banaras</i>	
51 Mix Salad	5,20 €
Gemischter Salat aus Zwiebeln, Tomaten und Gurken <i>Mixed Salad of onions, tomatoes and cucumber</i>	
52 Raita	4,00 €
Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern <i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i>	
53 Pappadams (Vegan)	2,20 €
Frittierte Linsen Waffeln <i>Fried Lentil crackers</i>	

Chutneys · Dips

54 Joghurt Mint Chutney	2,30 €
Joghurt mit Minze	
55 Tamarind Chutney	2,30 €
Sauce aus Tamarinde	
56 Spicy Garlic Chutney 	2,30 €
Chilli - Knoblauchpaste	
57 Mint Coriander Chutney	2,30 €
Sauce aus Minze und Koriander	
* Achar - Mixed Pickle	2,50 €
Gemüse und Früchte süß-sauer, scharf eingelegt	

Mithai · Desserts

58 Gulab Jamun	5,50 €
Hausgemachte Hüttenkäsebällchen, frittiert und in Zuckersirup getaucht <i>Cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup</i>	
59 Gajar Ka Halwa	5,80 €
Eine köstliche indische Karottennachspeise <i>Delicious Indian carrot dessert</i>	
60 Pista Kulfi	6,30 €
Hausgemachtes Eis aus Milch und Pistazien <i>Ice cream made out of milk and pistachio</i>	
61 Mango Kulfi	6,00 €
Hausgemachtes Eis aus Milch und Mango <i>Ice cream made out of milk and mango pieces</i>	
62 Firni (Vegan)	6,00 €
Milchreis aus Sojamilch mit Pistazien und Mandeln <i>Rice pudding made with soy milk, pistachios and cashews</i>	

Allergenkennzeichnung Abends Karte

Kurzbeschreibung	Gerichte
Glutenhaltiges Getreide	1, 2, 3, 4, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27,28, 30, 37, 38, 39, 40, 4, 1, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 53, 58
Fische	22
Milchprodukte	2, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26,27, 28, 29, 30, 31, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 48, 52, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62 (Sojamilch)
Weichtiere	11, 23, 24
Soja	62
Schalenfrüchte	3,8,17,18,19,20,21,22,24,25,26,27,28,30, 47,48,49,58,59,60,61,62