

## VORSPESSEN

<b>Vorspeisen Platte (2 Per.)</b> [A,G]	12,90
Gemischte Vorspeisen mit Tandoori-Riesengarnele, Lamm-Tikka & Murgh Malai-Tikka (auf heißer Platte)	
<b>Vegetarische Platte (2 Per.)</b> [A,G]	10,90
Gemischte Vorspeisen mit Samosa, Onion Bhaji und Paneer Tikka	
<b>Samosa</b> [A] / <b>Paneer Samosa</b> [A,G]	
jeweils auf Salatgarnitur	
Teigtasche mit Gemüsefüllung	3,30
Teigtasche mit Käsefüllung, Cashewnüssen & Rosinen	4,50
<b>Pakorras Sabzi / Piaz / Baingan / Paneer</b> [G]	
in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert jeweils auf Salatgarnitur	
Sabzi – Gemüse	4,50
Piaz – Zwiebelringe	4,50
Baingan – Melanzani	4,50
Paneer – Hausgemachter indischer Käse [G]	4,90
<b>Dahi Vada (kalt)</b> [G]	4,50
Knödel aus Linsenmehl in Tamarinden- Joghurtsauce	
<b>Lucknow Chaat „Taste of India“</b> [A,G]	5,50
hausgemachte Kartoffelpuffer mit weißen Erbsen, Tamarinden-Chutney und Joghurtsauce	
<b>Fish Tikka / King Prawn Tikka</b> [D,G]	
marinierte gegrillte Fischstücke auf Salatgarnitur	5,90
marinierte Riesengarnelen gegrillt im Tandoor Ofen auf Salatgarnitur	7,50
<b>Murgh Tikka / Murgh Malai Tikka</b> [G]	
im Tandoor Ofen gegrillt und auf Salatgarnitur	
mariniertes Hühnerfilet /	5,90
in Joghurt, Sahne, Kräutern und Gewürzen	5,90
mariniertes Hühnerfilet	
<b>Lamb Tikka / Paneer Tikka</b> [G]	
im Tandoor Ofen gegrillt und auf Salatgarnitur	
mariniertes Lammfleisch	6,90
marinierter hausgemachter indischer Käse	6,50
<b>Chaap Tikka</b> <i>vegan</i>	6,90
Marinierter Tofu im Tandoor Ofen gegrillt auf Salatgarnitur	

## suppen

<b>Sabzi Soup</b> Gemüsesuppe	3,90
<b>Dal Soup</b> Rote Linsensuppe	3,90
<b>Tomato Soup [G]</b> Tomatencremesuppe	3,90
<b>Palak Soup [G]</b> Spinatcremesuppe	3,90
<b>Murgh Soup</b> Scharfe Hühnersuppe	4,90
<b>Macchi Soup [D]</b> Fischsuppe	4,90

## salate

Alle Salate mit Essig & Öl oder Joghurtdressing [G]

<b>Murgh Salad</b> Frischer Salat mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Mango und gehacktem Hühnerfleisch	7,90
<b>Avocado Salad</b> Frische Tomaten, Gurken, Oliven, Avocado glasiert in Olivenöl mit frischem Zitronensaft & Kräutern oder mit Balsamico Dressing	6,90
<b>Indian Garden Salad</b> Großer gemischter Salat mit Schafkäse, Oliven und Joghurtdressing	5,90
<b>Punjabi Salad</b> Kleiner gemischter Salat	4,50
<b>Onion Salad</b> Geschnittene Zwiebel mit grünem Chili und Zitrone	3,00
<b>Raita [G]</b> Joghurtsauce mit geriebenen Gurken und Tomaten	2,90

## gerichte vom huhn

**Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!**

**Butter Chicken** [G] Spezialität des Hauses 12,90  
Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt  
in Tomatensauce, verfeinert mit Butter und Gewürzen

**Murgh Curry** 11,50  
Hühnerfleisch in milder Currysauce

**Murgh Korma** [G,H] 12,50  
Hühnerfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce  
mit Rosinen und Kokosraspel

**Murgh Saag** 12,50  
Hühnerfleisch in würziger Spinatsauce

**Murgh Sabzi** 12,50  
Hühnerfleisch mit frischem Currygemüse

**Murgh Madras (scharf)** 12,50  
Hühnerfleisch in scharfer würziger Sauce  
mit knackigem Paprika und Zwiebeln

**Murgh Vindalo (scharf)** 12,50  
Hühnerfleisch und Kartoffeln  
in scharfer Currysauce mit Kokosraspeln

**Chili Chicken (scharf)** [F] 12,50  
Gegrilltes Hühnerfilet in einer Sauce  
mit frischem Paprika, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch

**Murgh Nawabi** [G] 12,50  
Hühnerfleisch in milder Joghurt-Currysauce

**Chicken Tikka Masala** [G] 12,90  
Mariniertes Hühnerfilet im Tandoor Ofen gegrillt  
in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer,  
Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen

**Mango Chicken** [G] 12,90  
Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt  
in hausgemachter Mangosauce

**Murgh Nilgiri** 12,50  
Hühnerfleisch in hausgemachter Kokos-Currysauce

## Gerichte vom Lamm

**Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!**

<b>Lamb Curry</b> Lammfleisch in milder würziger Sauce	13,00
<b>Lamb Palak</b> Lammfleisch mit Spinat in würziger Sauce	13,90
<b>Lamb Sabzi</b> Lammfleisch mit frischem Currygemüse	13,90
<b>Rogan Josh [G]</b> Ausgelöste gedünstete Lammkeule in Joghurt-Currysauce (laktosefrei)	13,90
<b>Lamb Korma [G,H]</b> Lammfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce mit Rosinen und Kokosraspel	13,90
<b>Lamb Madras (scharf)</b> Lammfleisch in scharfer würziger Sauce mit knackigem Paprika und Zwiebeln	13,90
<b>Lamb Vindalo (scharf)</b> Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce mit Kokosraspeln	13,90
<b>Lamb Bhuna</b> Lammfleisch im Tandoor Ofen gegrillt in Currysauce mit Tomatenstücken und frischem Ingwer	14,50

„Masala bedeutet Gewürz –  
das Herz und die Seele der indischen Küche!“  
**Jhand Kulwant**

## gerichte vom fisch

**Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!**

<b>Fish Curry [D]</b> Zanderfilet in würziger Currysauce	12,90
<b>Goa Fish Curry nach Art des Hauses [D]</b> Zanderfilet in hausgemachter Kokos-Curry-Sauce	13,90
<b>Fish Tikka Masala [D]</b> Gegrillte Zanderfilets in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen	13,90
<b>Kerala Prawn Curry [D]</b> Riesengarnelen in Kokosmilch Curry gekocht mit Gewürzen und mit Curryblättern gewürzt	17,90
<b>King Prawn Bhuna [D]</b> Riesengarnelen in Knoblauch, Paprika, frischem Koriander mit speziellen Kräutern und Gewürzen	17,90

## empfehlung des hauses

<b>Thali vegetarisch [A,G]</b> Sabzi, Dal Makhani, Shahi Paneer mit Raita und Erbsenreis und Naan	15,90
<b>Mix Thali [A,G]</b> Huhn und Lamm mit Gemüse, Raita und Safranreis und Naan	16,90
<b>„Taste of India“ (Platte für zwei Personen) [A,G]</b> Linsensuppe Hühner- und Lammfilet im Tandoor Ofen gegrillt in Cashew-Currysauce, gegrilltes Zanderfilet Gemüse der Saison in Currysauce, Safranreis und Naan [CGN]	31,90

## grillspezialitäten aus dem tandoor ofen

### **Murgh Tandoori** [G] 14,90

Mariniertes Huhn im Tandoor Ofen gegrillt  
mit Pilau Reis oder Naan

### **Sizzler** [G]

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt  
mit Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten  
serviert auf heißer Platte

dazu Pilau Reis oder Naan

Murgh – Marinierte Hühnermedaillons 13,90

Lamb – Mariniertes zartes Lammfleisch 15,90

Mix – Mariniertes Lamm- u. Hühnerfleisch 14,50

Shrimp – Marinierte Garnelen [D] 17,90

### **Jal Frezi**

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt  
mit geröstetem Currygemüse

serviert auf heißer Platte

dazu Pilau Reis oder Naan

Murgh – Marinierte Hühnermedaillons 13,90

Lamb – Mariniertes zartes Lammfleisch 14,90

Fish – Mariniertes Zanderfilet [D] 14,90

Paneer – Hausgemachter indischer Käse [G] 13,90

## biryani / reisgerichte

Alle Biryani mit Joghurtsauce [G]

**Lamb Biryani** 14,50

mit Lammfleisch, Rosinen und Mandeln

**Chicken Biryani** 13,50

mit Hühnerfleisch, Rosinen und Mandeln

**Jheenga Biryani** [D] 19,90

mit Garnelen, Rosinen und Mandeln

**Vegetable Biryani** 12,50

mit Gemüse, Rosinen und Mandeln

## vegetarische spezialitäten

### Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

<b>Sabzi</b> <i>vegan</i> Gemüse der Saison in Currysauce	11,50
<b>Navratan Korma</b> [G,H] Hausgemachte Indischer Käse mit gekochtem Gemüse in feiner Sauce	11,90
<b>Dal Makhani</b> [G] Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten	11,50
<b>Dal Tadka</b> <i>vegan</i> Rote Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten	11,50
<b>Malai Kofta nach Art des Hauses</b> [G,H] Kartoffel-Käsebällchen in cremiger Sauce	12,50
<b>Aloo Ghobi Masala</b> <i>vegan</i> Karfiol mit Kartoffeln in pikanter Gewürzsauce	11,50
<b>Palak Paneer</b> [G] / <b>Matar Paneer</b> [G] Hausgemachte Indischer Käse mit Spinat / Mit grünen Erbsen und Gewürzen in Cashewnuss-Currysauce	12,50 12,50
<b>Shahi Paneer</b> [G] / <b>Paneer Butter Masala</b> [G,H] Hausgemachte Indischer Käse in cremiger Currysauce / in Cashew-Tomatensauce	12,50
<b>Paneer Tikka Masala</b> [G] Hausgemachte Indischer Käse in Masalasaucе	12,50
<b>Baingan Bhaji</b> <i>vegan</i> Melanzani mit Knoblauch und Ingwer in Cashewnuss-Currysauce	11,90
<b>Channa Masala</b> <i>vegan</i> Gekochte Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und frischen Kräutern	11,50
<b>Bhindi Masala</b> <i>vegan</i> Frische Okra (Gemüse) in würziger Sauce	12,50

## vegetarische spezialitäten

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

**Kofta Curry** *vegan* 11,50  
Gemüsebällchen in würziger Currysauce

**Chaap Tikka Masala** *vegan* 12,50  
Marinierter Tofu im Tandoor Ofen gegrillt  
in einer Masala-Sauce mit frischem Koriander

## reis- und brotspezialitäten

**Tandoori Roti** [A] *vegan* 2,00  
Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl

**Naan** [A,G,N] 2,50  
Weiches Fladenbrot  
mit Knoblauch 2,90

**Paneer Naan** [A,G] 3,50  
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse

**Peshwari Naan** [A,G,H] 3,90  
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen

**Aloo Parantha** [A,G] 3,90  
Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln

**Tandoori Parantha** [A] Vollkornbrot mit Butter 3,50

**Chawal** Gedämpfter Basmatireis 2,50

**Pilau Rice** 2,90  
Basmatireis mit Gewürzen, Safran und Nüssen

**Mater Rice** 2,90  
Basmatireis mit aromatischen Gewürzen und Erbsen

**Papadom** 1,00  
Linsen-Fladenbrot

**Puri** 2,50  
Frittiertes Fladenbrot



## nachspeisen

<b>Gulab Jamun</b> [G] Süße Indische Knödel in Kokossirup	4,50
<b>Mango Ice Cream</b> [G]	4,90
<b>Mango Cream</b> [G]	4,90
<b>Kheer „Taste of india“</b> [G,H] Indischer Reispudding mit Mangoeis	4,90
<b>Suji Ka Halwa</b> <i>vegan</i> Porridge aus Gries mit Kokos	4,90
<b>Gajar Ka Halwa</b> [G,H] Karottenpudding mit Cashewnüssen und Butter	4,50

## chutney / achar

<b>Mango Chuttney</b>	1,00
<b>Minz Chuttney</b> [G]	1,00
<b>Hot Chuttney</b>	1,00
<b>Mixed Pickles</b>	1,00

## Allergeninformation

gemäß Codex Empfehlung  
der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Unsere hausgemachte Currysauce enthält Cashewnüsse.

Den Schärfegrad unserer Speisen können Sie selbst bestimmen.

*Preise in Euro inklusive aller Steuern & Abgaben*