

INDIAN RESTAURANT



TAJ MAHAL

Thüringer Hof



**Zusatzstoffe:**

0 = mit Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln,  
 8 = mit Phosphat, 9 = coffeinhaltig, 10 = chininhaltig

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene.  
 Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.

# Herzlich Willkommen im TAJ MAHAL

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ 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 Chef 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 Taj Mahal-Team**

# INDISCHE GEWÜRZE

## 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.

## Schärfegrade

Neben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole/Kennzeichnung:

 leicht scharf  scharf  sehr scharf

# Mittagsmenü

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Biryani Reis - rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

\*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- |            |                                                                                                                                                                |               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>400</b> | <b>Vegetable Biryani</b>                                                                                                                                       | <b>7,50 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br>Basmati rice with seasonal mixed vegetables                                                                   |               |
| <b>401</b> | <b>Chicken Biryani</b>                                                                                                                                         | <b>7,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet<br>Basmati rice with fried chicken breast filet                                                      |               |
| <b>402</b> | <b>Fish Biryani</b>                                                                                                                                            | <b>7,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse und Fischfilet (in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert)<br>Basmati rice with fried fish filet (deep fried in chickpea flour) |               |
| <b>403</b> | <b>Paneer Biryani</b>                                                                                                                                          | <b>7,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse und hausgemachtem Käse<br>Basmati rice with homemade cheese                                                                            |               |

## Spezialitäten vom Huhn mit Reis - chicken specials with rice

- |            |                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>409</b> | <b>Chicken Curry</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>7,00 €</b> |
|            | Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysauce<br>Curry-Sauce Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce                                                                                             |               |
| <b>410</b> | <b>Chicken Korma</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>7,90 €</b> |
|            | Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br>Tender chicken cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) |               |
| <b>411</b> | <b>Chicken Sabzi</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>7,90 €</b> |
|            | Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse<br>Tender chicken with various fresh vegetables                                                                                                                                 |               |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Mittagsmenü

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Spezialitäten vom Huhn mit Reis - chicken specials with rice

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

\*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt

- |            |                                                                                                                                     |               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>412</b> | <b>Chicken Saag</b>                                                                                                                 | <b>7,90 €</b> |
|            | Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art<br>Tender chicken with spinach, a north-indian speciality             |               |
| <b>413</b> | <b>Mango Chicken</b>                                                                                                                | <b>7,90 €</b> |
|            | Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Sauce mit Cashewnüssen<br>Tender chicken in mango-saffron-sauce with cashews          |               |
| <b>414</b> | <b>Banana Chicken</b>                                                                                                               | <b>7,90 €</b> |
|            | Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Sauce mit Cashewnüssen<br>Tender chicken in fresh banana-saffron-sauce with cashews |               |

## Spezialitäten vom Fisch mit Reis - fish specials with rice

- |            |                                                                                                                                                              |               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>419</b> | <b>Fish Curry</b>                                                                                                                                            | <b>7,00 €</b> |
|            | Erlasener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern<br>Fish-filets fried with ginger, onions and fresh herbs                                |               |
| <b>420</b> | <b>Fish Mango</b>                                                                                                                                            | <b>7,50 €</b> |
|            | Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce<br>Fish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce                                 |               |
| <b>421</b> | <b>Fish Masala</b>                                                                                                                                           | <b>7,50 €</b> |
|            | Fischfilet nach ostindischer Art (in orientalisch gewürzter Sauce mit Kräutern)<br>Fish-filets in the east-indian tradition (in a sauce with oriental herbs) |               |
| <b>422</b> | <b>Fish Goa</b> 4                                                         | <b>7,90 €</b> |
|            | Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf<br>Fish-filets in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition, very hot         |               |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Mittagsmenü

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Vegetarische Spezialitäten mit Reis - vegetarian Specials

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan möglich

vegetarian specials with rice - also vegan possible

- |            |                                                                                                                                                                                                                                     |               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>423</b> | <b>Gemüse Curry</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>6,00 €</b> |
|            | Frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln mit orientalischen Saucen<br>Fresh mushrooms, peas, ginger, garlic, tomatoes and onions with an oriental sauce                                                 |               |
| <b>424</b> | <b>Dal Channa</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>6,00 €</b> |
|            | Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen<br>Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices                                                                                      |               |
| <b>425</b> | <b>Karahi Paneer</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>7,50 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices |               |
| <b>426</b> | <b>Mixed Vegetables</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>6,50 €</b> |
|            | Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt<br>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning                                                                                                                                           |               |
| <b>427</b> | <b>Chana Masala</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>6,90 €</b> |
|            | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer<br>Chickpeas with fresh tomatoes and ginger                                                                                                                                   |               |
| <b>428</b> | <b>Vegetable Korma</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>7,90 €</b> |
|            | frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)                         |               |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Alkoholfreie Getränke

1	Wasser still oder sprudel	0,30l	2,10 €
2	Wasser still oder sprudel	0,40l	2,70 €
3	Wasser still oder sprudel	0,75l	5,20 €
4	Coca-Cola 0,9	0,40l	3,70 €
5	Coca-Cola light 0,7,9	0,40l	3,70 €
6	Fanta 0	0,40l	3,70 €
7	Sprite	0,40l	3,70 €
8	Spezi 0,9	0,40l	3,70 €
9	Bitter Lemon 3, 10	0,20l	3,70 €
10	Ginger Ale 0	0,20l	3,70 €

# Säfte und Schorlen

13	Guave-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,70 €
14	Lychee-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,90 €
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,90 €
16	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,90 €
17	Apfelsaft	0,30l	3,90 €
18	Orangensaft	0,30l	3,90 €
19	Lychee-Fruchtsaftschorle	0,40l	3,90 €
20	Maracuja-Fruchtsaftschorle	0,40l	3,90 €
21	Mango-Fruchtsaftschorle	0,40l	3,90 €
22	Apfelsaftschorle	0,40l	3,90 €
23	Orangensaftschorle	0,40l	3,90 €



# Indische Lassis

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.

<b>24</b>	<b>Bananen Lassi</b> (süß)	0,30l	<b>3,50 €</b>
<b>25</b>	<b>Meethi Lassi</b> (süß)	0,30l	<b>3,50 €</b>
<b>26</b>	<b>Namkeen Lassi</b> (salzig)	0,30l	<b>3,50 €</b>
<b>27</b>	<b>Mango Lassi</b>	0,30l	<b>3,50 €</b>
<b>28</b>	<b>Masala Lassi</b> (würzig)	0,30l	<b>3,50 €</b>
<b>29</b>	<b>Kokosnuss Lassi</b>	0,30l	<b>3,50 €</b>

# Warme Getränke

<b>30</b>	<b>Chai Latte</b> (indischer Gewürztee mit Milch)	Glas	<b>3,50 €</b>
<b>31</b>	<b>Chai</b> (indischer Gewürztee mit Milch)	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>32</b>	<b>Kaffee</b> 9	Tasse	<b>2,50 €</b>
<b>33</b>	<b>Espresso</b> 9	Tasse	<b>2,10 €</b>
<b>34</b>	<b>Espresso doppelt</b> 9	Tasse	<b>2,50 €</b>
<b>36</b>	<b>Cappuccino</b> 9	Tasse	<b>3,00 €</b>
<b>38</b>	<b>Milchkaffee</b> 9	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>39</b>	<b>Ingwer Tee</b> (Ayurvedisch)	Tasse	<b>3,70 €</b>
<b>40</b>	<b>Jasmin Tee</b> (Ayurvedisch)	Tasse	<b>3,70 €</b>
<b>41</b>	<b>Jogi Tee</b> (Ayurvedisch)	Kanne	<b>3,70 €</b>
<b>42</b>	<b>Grüner Tee</b> (Ayurvedisch)	Kanne	<b>3,70 €</b>

# B i e r e

<b>43</b>	<b>Sternquell Pils</b>	0,3l	<b>3.10 €</b>	0,5l	<b>4,10 €</b>
<b>44</b>	<b>Sternquell Schwarzbier</b>	0,3l	<b>3.10 €</b>	0,5l	<b>4,10 €</b>
<b>45</b>	<b>Sternquell Vogtländer Helles</b>	0,3l	<b>3.10 €</b>	0,5l	<b>4,10 €</b>
<b>47</b>	<b>Kapuziner Hefeweizen</b>	0,3l	<b>3.10 €</b>	0,5l	<b>4,10 €</b>
<b>48</b>	<b>Sternquell Naturradler</b>			0,5l	<b>4.00 €</b>
<b>49</b>	<b>Kapuziner Dunkel</b>			0,5l	<b>4,40 €</b>
<b>50</b>	<b>Kulmbacher Pils</b> (Alkoholfrie 0,0% Garantie)			0,5l	<b>4,00 €</b>
<b>51</b>	<b>Kapuziner Weizen</b> (Alkoholfrie 0,0% Garantie)			0,5l	<b>4,40 €</b>

# Ap e r i t i f s

<b>601</b>	<b>Glas Prosecco</b> 15% vol			0,20l	<b>3,90 €</b>
<b>602</b>	<b>Glas Prosecco</b> 15% vol als Mix mit Mango, Maracuja, Lychee			0,50l	<b>4,10 €</b>
<b>603</b>	<b>Campari</b> 0 25% vol (Soda, Orangensaft)			5 cl	<b>4,30 €</b>
<b>604</b>	<b>Sherry</b> 15% vol (Medium oder Dry)			5 cl	<b>3,20 €</b>
<b>605</b>	<b>Ramazotti</b> 30% vol			4 cl	<b>3,50 €</b>
<b>606</b>	<b>Aperol Spritz</b> 25% vol (Prosecco, Aperol 0, 10, Soda)			0,20l	<b>4,90 €</b>
<b>607</b>	<b>Hugo</b> (Prosecco mit Minze, Limette und Mineralwasser)			0,20l	<b>4,90 €</b>
<b>608</b>	<b>Martini Bianco</b> 0 25% vol			4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>609</b>	<b>Lillet Wild Berry</b> (Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Erdbeere)			0,20l	<b>4,90 €</b>
<b>610</b>	<b>Lillet Tropical</b> (Lillet Blanc, Mango Limonade)			0,20l	<b>4,90 €</b>
<b>611</b>	<b>Lillet Ginger Fizz</b> (Lillet Rosé, Ginger Ale, Zitrone)			0,20l	<b>4,90 €</b>
<b>612</b>	<b>Lillet Buck</b> (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette)			0,20l	<b>4,90 €</b>

# Longdrinks

<b>530</b>	<b>Gin Tonic</b> 10,7,5% vol	5 cl	<b>6,50 €</b>
<b>531</b>	<b>Wodka Lemon</b> 3, 10,5% vol	5 cl	<b>6,50 €</b>
<b>532</b>	<b>Bacardi Cola</b> 0, 9,0% vol	5 cl	<b>6,50 €</b>
<b>533</b>	<b>Jackie Cola</b> 0, 9,0% vol	5 cl	<b>6,50 €</b>

# Spirituosen

<b>65</b>	<b>Jägermeister</b> 35,0% vol	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>66</b>	<b>Grappa</b> 40,0% vol	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>67</b>	<b>Williams Birne</b> 40,0% vol	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>68</b>	<b>Wodka</b> 40,0% vol	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>69</b>	<b>Ouzo</b> 38,0% vol	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>70</b>	<b>Sambuca</b> 40,0% vol	2 cl	<b>2,00 €</b>

# Indische Spirituosen

<b>71</b>	<b>Mangoschnaps</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>72</b>	<b>Mangolikör</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>73</b>	<b>Kokosnuss-Schnaps</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>74</b>	<b>Indischer Rum</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>



Wir bieten Ihnen weitere Longdrinks auf Nachfrage!

# Indische Weine

75	<b>Indischer Rotwein</b> (trocken)	0,20l	<b>4,50 €</b>
76	<b>Indischer Rotwein</b> (trocken)	0,75l	<b>15,00 €</b>
77	<b>Indischer Weißwein</b> (trocken)	0,20l	<b>4,50 €</b>
78	<b>Indischer Weißwein</b> (trocken)	0,75l	<b>15,00 €</b>

# Rotweine + Roséweine

79	<b>Merlot</b> (trocken)	0,25l	<b>3,90 €</b>
80	<b>Bardolino</b> (halbtrocken)	0,25l	<b>3,90 €</b>
81	<b>Lambrusco</b> (lieblich)	0,25l	<b>3,50 €</b>
82	<b>Chianti</b> (trocken)	0,25l	<b>3,90 €</b>
811	<b>Gens et Pierre - Sud, rosé</b> (Frankreich)	0,75l	<b>25,00 €</b>
812	<b>La Petit Annie - Val de Loire, rosé</b> (Frankreich)	0,75l	<b>25,00 €</b>
813	<b>Erben Portugieser Weißherbst, rosé</b> (lieblich)	0,25l	<b>4,50 €</b>

# Weißweine

83	<b>Riesling</b> (feinherb)	0,25l	<b>3,90 €</b>
84	<b>Pinot Grigio</b> (trocken)	0,25l	<b>3,90 €</b>
85	<b>Frascati</b> (trocken)	0,25l	<b>3,90 €</b>
86	<b>Soave</b> (halbtrocken)	0,25l	<b>3,90 €</b>
87	<b>Frizzantino</b> (lieblich)	0,25l	<b>3,90 €</b>
88	<b>Weißweinschorle</b>	0,25l	<b>3,90 €</b>

# Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips gereicht  
All warm appetizers come with three different tasty dips

- |            |                                                                                                                                                                                                                         |                |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>95</b>  | <b>Vegetable Pakoras</b><br>Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil                                                   | <b>5,50 €</b>  |
| <b>96</b>  | <b>Vegetable Samosa 2 Stück</b><br>2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen<br>2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices                                                                  | <b>5,50 €</b>  |
| <b>97</b>  | <b>Mushroom Pakoras</b><br>Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour                                                           | <b>5,50 €</b>  |
| <b>98</b>  | <b>Spicy Onion Bhaj 4</b> 🍷<br>Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour                                   | <b>5,50 €</b>  |
| <b>99</b>  | <b>Paneer Pakoras</b><br>Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour                                                              | <b>6,00 €</b>  |
| <b>100</b> | <b>Chicken Pakoras</b><br>Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour                                                              | <b>6,00 €</b>  |
| <b>101</b> | <b>Fish Pakoras</b><br>Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour                                                                    | <b>6,00 €</b>  |
| <b>102</b> | <b>Jhinga Pakoras</b><br>Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt<br>Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour                                                                                    | <b>7,50 €</b>  |
| <b>103</b> | <b>Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen</b><br>Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden<br>Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian | <b>10,00 €</b> |

# Suppen

- |           |                                                                                                                               |               |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>89</b> | <b>Dal Soup</b><br>Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art<br>Indian yellow lentil soup, south indian style | <b>4,50 €</b> |
| <b>90</b> | <b>Tomato Soup</b><br>Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne                                               | <b>4,50 €</b> |
| <b>91</b> | <b>Vegetable Soup</b><br>Indische Gemüsesuppe                                                                                 | <b>4,50 €</b> |
| <b>92</b> | <b>Chicken Soup</b><br>Hühner fleischsuppe                                                                                    | <b>4,90 €</b> |
| <b>93</b> | <b>Jhinga Soup</b> 4 🍷<br>Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen<br>Delicious lentil soup Mumbai style                   | <b>5,50 €</b> |
| <b>94</b> | <b>Malkantani Soup</b> 4 🍷<br>Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch<br>Hot soup with lentils, rice and chicken   | <b>5,50 €</b> |



# Beilagen

- |            |                                                                                                                                                      |               |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>150</b> | <b>Kheera Raita</b><br>Joghurt mit Gurken fein gewürzt<br>Yogurt with cucumber, delicately spiced                                                    | <b>3,10 €</b> |
| <b>151</b> | <b>Mix Raita</b><br>Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt<br>Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced | <b>3,50 €</b> |
| <b>152</b> | <b>Joghurt</b><br>Plain Yogurt                                                                                                                       | <b>2,90 €</b> |

# Frische knackige Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>153</b> | <b>Salat Punjab</b><br>Gemischter Salat mit eingelegten Kräutern, Zwiebeln, Mais, serviert mit marinierten hausgemachten Käse (Paneer Tikka), gegrillt im original indischen Lehmofen.<br>Mixed salad with pickled herbs, onions, corn, served with marinated homemade cheese (Paneer Tikka), grilled in the original Indian tandoor oven. | <b>7,50 €</b> |
| <b>154</b> | <b>Salat Ganessa</b><br>Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais<br>Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn                                                                                                                                                                                                        | <b>7,50 €</b> |
| <b>155</b> | <b>Salat Indisch</b><br>Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing<br>Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing                                                                                                            | <b>7,50 €</b> |
| <b>156</b> | <b>Kleiner gemischter Salat als Beilage</b><br>small mixed salad as side dish                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>4,10 €</b> |

# Indische Brote

- |            |                                                                                                                                                                                    |               |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>105</b> | <b>Papadam</b><br>2 Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips 0<br>Two flat breads made from lentil flour with three dips                                                      | <b>2,00 €</b> |
| <b>106</b> | <b>Keema Naan</b><br>Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)<br>Flat bread with Lamb and chicken minced meat                                     | <b>5,50 €</b> |
| <b>107</b> | <b>Butter Naan</b><br>Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter<br>Flat bread with butter                                                                          | <b>2,90 €</b> |
| <b>108</b> | <b>Garlic Roti</b><br>Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl (knusprig) & innen locker. Mit Knoblauch gewürzt<br>Leavened Indian flat bread with garlic                             | <b>2,90 €</b> |
| <b>109</b> | <b>Naan</b><br>Indisches Fladenbrot aus Hefeteig<br>Leavened Indian flat bread                                                                                                     | <b>2,30 €</b> |
| <b>110</b> | <b>Garlic Naan</b><br>Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt<br>Flat bread flavoured with garlic                                                                               | <b>2,90 €</b> |
| <b>111</b> | <b>Parneer Naan</b><br>Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)<br>Flat bread with homemade cheese                                                 | <b>4,50 €</b> |
| <b>112</b> | <b>Namaste Naan</b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse (garniert mit Salat)<br>Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese | <b>4,50 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Pishawari Naan</b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln (garniert mit Salat)<br>Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes | <b>4,50 €</b> |
| <b>114</b> | <b>Veggie Naan</b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat)<br>Flat bread filled with vegetables                                                            | <b>4,50 €</b> |
| <b>115</b> | <b>Chili Naan</b> 🌶️🌶️<br>Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt<br>Flat bread flavoured with fresh chili                                                                 | <b>2,90 €</b> |



# Spezialitäten aus dem Tandoor

## Specialities from the tandoor

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert. Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnussskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord-Indien und Naan Brot. Dazu wird Currysauce serviert. Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.

All tandoori breads and dishes are grilles in the traditional clay oven, the „Tandoori“  
The organic coconut coal gives them a special, slightly smoky flavour. All dishes are served with basmati rice from North India and Naan bread. Served on a hot plate with curry sauce.

- |            |                                                                                                                                                                                                           |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>200</b> | <b>Chicken Tikka Tandoori</b><br>Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt<br>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor                                                              | <b>15,00 €</b> |
| <b>201</b> | <b>Chicken Tikka (Garlic)</b> 4🔥🔥<br>Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce<br>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce | <b>15,50 €</b> |
| <b>202</b> | <b>Lamm Tikka Tandoori</b><br>Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart<br>Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor                                                                           | <b>16,90 €</b> |
| <b>203</b> | <b>Jhinga Tandoori</b><br>geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt<br>House special marinated prawns, grilled in the Tandoor                                              | <b>17,50 €</b> |
| <b>204</b> | <b>Tandoori Mix Grill</b><br>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten<br>(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)<br>Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns)             | <b>18,50 €</b> |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten vom Huhn

## Chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>121</b> | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce<br>Chicken fillet in a mild curry sauce                                                                                                                                                                  | <b>12,90 €</b> |
| <b>122</b> | <b>Chicken Karahi</b><br>Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht<br>Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic, tomatoes, cooked with ground spices                                                | <b>13,90 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Banana Chicken</b><br>Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce<br>Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot                                                                                                       | <b>13,90 €</b> |
| <b>124</b> | <b>Chicken Korma</b><br>Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen<br>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild) | <b>13,90 €</b> |
| <b>125</b> | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br>Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs                                                   | <b>13,90 €</b> |
| <b>126</b> | <b>Chicken Mango</b><br>Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce<br>Chicken fillet in mango curry sauce                                                                                                                                                                           | <b>13,90 €</b> |
| <b>127</b> | <b>Butter Chicken</b><br>Gegrilltes Hähnchenfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten<br>Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices                                                          | <b>13,90 €</b> |










Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten vom Huhn

## Chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- |            |                                                                                                                                                                                                                                               |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>128</b> | <b>Chili Chicken</b> 4                                                                                                                                       | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce<br>Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce                                                                          |                |
| <b>129</b> | <b>Chicken Madras</b> 4                                                     | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons<br>Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons                                                                                      |                |
| <b>130</b> | <b>Chicken Sabji</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen<br>Chicken fillet with fresh vegetables and spices with a dash of cream                                                                 |                |
| <b>131</b> | <b>Chicken Nilgiri</b> <sup>0,4</sup>                                                                                                                      | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert<br>Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds                                                                                |                |
| <b>132</b> | <b>Chicken Palak</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art<br>Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style                      |                |
| <b>133</b> | <b>Chicken Dhansak</b> 4                                                                                                                                   | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce<br>Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce |                |
| <b>134</b> | <b>Chicken Vindaloo</b> 4                                               | <b>13,90 €</b> |
|            | Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce<br>Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce                                                                                                                    |                |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten vom Lamm

## Lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                         |                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>136</b> | <b>Lamm Curry</b><br>Lammfleisch in milder Currysauce<br>Lamb pieces in a mild curry sauce                                                                                                                                                              | <b>15,00 €</b> |
| <b>137</b> | <b>Lamm Korma</b><br>Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen<br>Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | <b>15,50 €</b> |
| <b>138</b> | <b>Lamm Karahi</b><br>Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br>Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices                              | <b>15,50 €</b> |
| <b>139</b> | <b>Lamm Palak</b><br>Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart<br>Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and spinach, North Indian style                              | <b>15,50 €</b> |
| <b>140</b> | <b>Lamm Madras</b> 4🔥🔥<br>Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons<br>Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons                                                                              | <b>15,50 €</b> |
| <b>141</b> | <b>Lamm Vindaloo</b> 4🔥🔥<br>Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce<br>Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce                                                                                                                   | <b>15,50 €</b> |
| <b>142</b> | <b>Lamm Tikka Masala</b><br>Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern<br>Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs                                                        | <b>15,50 €</b> |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten vom Lamm

## Lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |            |                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>143</b> | <b>Lamm Sabji</b>                                                                                                                                                                                                                      | <b>15,50 €</b> |
|            | Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikatsten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen<br>Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream                                                               |                |
| <b>144</b> | <b>Mix Karahi</b>                                                                                                                                                                                                                      | <b>15,50 €</b> |
|            | Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlten Gewürzen<br>Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices   |                |
| <b>145</b> | <b>Lamm Bhindi</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>15,50 €</b> |
|            | Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlten Gewürzen<br>Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices         |                |
| <b>146</b> | <b>Lamm Dhansak 4</b>                                                                                                                               | <b>15,50 €</b> |
|            | Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce<br>Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce |                |
| <b>147</b> | <b>Lamm Nilgiri</b> <sup>0.4</sup>                                                                                                                  | <b>15,50 €</b> |
|            | Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce mit Mandeln garniert<br>Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished with almonds                                                              |                |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Vegetarische und vegane Spezialitäten

## Vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |            |                                                                                                                                                                                                                                    |                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>161</b> | <b>Mix Vegetable</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>12,00 €</b> |
|            | Frisches Gemüse mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art<br>Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style                                                    |                |
| <b>162</b> | <b>Tarka Dal</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>12,90 €</b> |
|            | Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten<br>Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes                                                                      |                |
| <b>163</b> | <b>Vegetable Korma</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>12,90 €</b> |
|            | Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)                        |                |
| <b>164</b> | <b>Chana Masala</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>12,90 €</b> |
|            | Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern<br>Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs                                                                                                                  |                |
| <b>165</b> | <b>Bombay Alu</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>12,90 €</b> |
|            | Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt, Kokosflocken<br>Fried potatoes with tomatoes, lemon gras, yoghurt and coconut flakes                                                                                        |                |
| <b>166</b> | <b>Palak Paneer</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>13,20 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen<br>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices                                                                 |                |
| <b>167</b> | <b>Karahi Paneer</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>13,20 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices |                |
| <b>168</b> | <b>Paneer Korma</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>13,20 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br>Homemade cheese cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)                      |                |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Vegetarische und vegane Spezialitäten

## Vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |            |                                                                                                                                                                                                                                   |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>169</b> | <b>Chili Paneer</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>13,20 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce<br>Homemade cheese with fresh chillies, pepper<br>Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce |                |
| <b>170</b> | <b>Matter Paneer Aloo</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>12,90 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen<br>Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce                                                          |                |
| <b>171</b> | <b>Aloo Palak</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>12,90 €</b> |
|            | Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art<br>Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style                                        |                |
| <b>172</b> | <b>Karahi Mushroom</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>12,90 €</b> |
|            | Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern<br>Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices                                                               |                |
| <b>173</b> | <b>Paneer Butter Masala</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>12,90 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br>Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs                                                           |                |
| <b>174</b> | <b>Dal Makhani</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>12,90 €</b> |
|            | Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter<br>Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes - slowly cooked          |                |
| <b>175</b> | <b>Bhindi Masala</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>13,20 €</b> |
|            | Frisches Okragemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br>Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices                      |                |






Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Fisch- und Garnelen Spezialitäten

## Fish & prawn specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                      |                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>180</b> | <b>Fisch Curry</b><br>Fischfilet in einer milden Currysauce<br>Fish filet in a mild curry sauce                                                                                                                                                      | <b>13,50 €</b> |
| <b>181</b> | <b>Fisch Madras 4</b> <br>Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons<br>Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms                 | <b>13,90 €</b> |
| <b>182</b> | <b>Fisch Mango</b><br>Fischfilet mit frischer Mango in Safran-Cashew-Sauce<br>Fish filet with fresh mango in a saffron-curry-sauce                                                                                                                   | <b>13,90 €</b> |
| <b>183</b> | <b>Jheenga Palak</b><br>Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordind. Art<br>Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style                                      | <b>15,90 €</b> |
| <b>184</b> | <b>Jheenga Curry</b><br>Garnelen in einer milden Currysauce<br>Prawns in a mild curry sauce                                                                                                                                                          | <b>15,90 €</b> |
| <b>185</b> | <b>Jheenga Chilli 4</b> <br>Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce<br>Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce | <b>15,90 €</b> |
| <b>186</b> | <b>Jheenga Madras 4</b> <br>Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons<br>Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms            | <b>15,90 €</b> |
| <b>187</b> | <b>Jheenga Vindaloo 4</b> <br>Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce<br>Prawns with potatoes in a hot curry sauce                                            | <b>15,90 €</b> |
| <b>188</b> | <b>Jheenga Masala</b><br>Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br>Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce                                                                                    | <b>15,90 €</b> |
| <b>189</b> | <b>Jheenga Sabji</b><br>Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen<br>Prawns prepared with mix vegetables                                                                                                                                             | <b>15,90 €</b> |
| <b>190</b> | <b>Jheenga Mango</b><br>Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce<br>Prawns in mango-saffron-cashew-sauce                                                                                                                                       | <b>15,90 €</b> |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!



# Biryani Reis

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln, Gemüse und speziellen Gewürzmischungen  
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert!

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Naan Brot serviert!

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions, vegetables and special varieties of spices.

Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt. Served with small salad, rice and Naan bread.

- |            |                                                                                                                                                                   |                |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>220</b> | <b>Vegetable Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br>Basmati rice with seasonal mixed vegetables                                          | <b>12,90 €</b> |
| <b>221</b> | <b>Chicken Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet<br>Basmati rice with fried chicken breast filet                                          | <b>13,90 €</b> |
| <b>222</b> | <b>Lamb Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch<br>Basmati rice with fried lamb                                                                    | <b>14,90 €</b> |
| <b>223</b> | <b>Prawn Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gebratenen geschälten Riesengarnelen<br>Basmati rice with fried king prawns                                              | <b>15,00 €</b> |
| <b>224</b> | <b>Namaste Biryani</b><br>Basmati-Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, geschälte Garnelen<br>Basmati rice with lamb, chicken, prawns                            | <b>15,90 €</b> |
| <b>225</b> | <b>Paneer Biryani</b><br>Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison und hausgemachtem Käse<br>Basmati rice with seasonal mixed vegetables with homemade cheese | <b>13,90 €</b> |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

## DUCK SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                          |                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>501</b> | <b>ENTE CURRY</b><br>Knusprige Ente in milder Currysauce<br>Crispy duck pieces in a mild curry sauce                                                                                                                                                     | <b>15,50 €</b> |
| <b>502</b> | <b>ENTE MANGO</b><br>Knusprige Ente in Mango-Curry-Sauce<br>Crispy duck pieces in a mango curry sauce                                                                                                                                                    | <b>15,90 €</b> |
| <b>503</b> | <b>ENTE KORMA</b><br>Ein besonders mildes Entencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen<br>Extra mild duck curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | <b>15,50 €</b> |
| <b>504</b> | <b>ENTE SABJI</b><br>Knusprige Ente mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit Sahne und Gewürzen<br>Crispy duck pieces with fresh vegetables and spices with a dash of creame                                                                | <b>15,50 €</b> |
| <b>505</b> | <b>BUTTER ENTE ME</b><br>Knusprige Ente mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten<br>Crispy duck pieces simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices                                                       | <b>15,90 €</b> |

# Menüs

Für 2 Personen - for 2 persons

## Menü 1

35,00 €

- Vorspeise:** Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam  
Vegetable starter plate and papadams
- Hauptspeise:** **Mix Vegetable**  
Gemüse zubereitet mit Koriander, Gewürzen & Naan; nach nordindischer Art  
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices
- Tarka Dal**  
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis  
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- Nachspeise:** Reispudding Mandeln und Kardamom  
Rice pudding with almonds and cardamom

## Menü 2

37,00 €

- Vorspeise:** Gemischte Pakora und Papadam mit Dips  
Mixed pakoras and papadams with dips
- Hauptspeise:** **Chicken Tikka Tandoori**  
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- Lamm Curry**  
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis  
Lamb in a mild curry sauce with rice
- Nachspeise:** Mangocreme | Mango creme

## Menü 3

39,00 €

- Vorspeise:** Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam  
Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise:** **Jheenga Tandori**  
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
House special marinated prawns, grilled in the Tand
- Butter Chicken**  
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,  
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis  
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes
- Nachspeise:** Mangocreme | Mango creme

# Desserts

- |            |                                                                                                                                            |               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>300</b> | <b>Indian Paradise</b><br>Hausgemachte Mangocreme mit Sahne<br>Homemade mango cream                                                        | <b>3,20 €</b> |
| <b>301</b> | <b>Namaste Phirny</b><br>Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom<br>Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom | <b>3,50 €</b> |
| <b>302</b> | <b>Gulab Jamun</b><br>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken<br>Balls made from milk and cheese baked in honey                     | <b>3,90 €</b> |
| <b>303</b> | <b>Mango Creme</b><br>mit Vanilleeis<br>Mango cream with vanilla ice cream                                                                 | <b>4,00 €</b> |
| <b>304</b> | <b>Gebackene Banane</b><br>Mit Honig gebacken<br>Banana baked in honey                                                                     | <b>4,10 €</b> |
| <b>305</b> | <b>Gebackene Ananas</b><br>Mit Honig gebacken<br>Pinnacle baked in honey                                                                   | <b>4,10 €</b> |

