

Suppen

1	Dal Suppe^g indische rote Linsensuppe red lentil soup	€	4,00
2	Sabzi Suppe^g indische Gemüsesuppe vegetable soup	€	4,00
3	Murgh Suppe^g indische Hühnerfleischsuppe chicken soup	€	4,50
4	Jheenga Suppe^{d,g} indische Hummercremesuppe lobster soup	€	5,00
5	Tomatencreme-Suppe^g tomato soup	€	4,00

Kalte Vorspeisen

10	Murgh Chat indischer Hühnerfleischsalat chicken salad	€	4,50
11	Chana Chat Kichererbsensalat chickpeas salad	€	4,00
12	Jheenga Cocktail^{a,g} Krabbencocktail mit kleinem Naanbrot shrimpscocktail with small naanbread	€	6,00

Warme Vorspeisen

(Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 versch. schmackhaften Dips serviert)

20	Sabzi Pakora gem. Gemüse im Kichererbsenmehl-Teigmantel mixed vegetables in gramflourpastry	€	4,00
21	Peaz Bhaji frittierte Zwiebelringe kräftig gewürzt fried spicy onions	€	4,50
22	Paneer Pakora^g frischer hausgemachter Käse im Kichererbsenmehl-Teigmantel fried cheese in gramflourpastry	€	5,00
23	Macchly Pakora^d zartes Seelachsfilet im Kichererbsenmehl-Teigmantel fried pollack in gramflourpastry	€	5,00
24	Murgh Pakora zartes Hühnerfleisch im Kichererbsenmehl-Teigmantel fried chicken in gramflourpastry	€	5,00
25	Sabzi Samosa^g 2 Pasteten mit Gemüsefüllung 2 vegetable pastries	€	5,50
26	Singara^g 2 Teigtaschen mit Hackfleischfüllung 2 pastries with minced meat	€	5,50
27	Gemischter Vorspeisenteller^{d,g} zusammengestellt aus folgenden warmen Vorspeisen: Sabzi Pakora, Paneer Pakora, Murgh Pakora und Singara mixed starter	€	7,00
28	Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen^{d,g} zusammengestellt aus folgenden warmen Vorspeisen: Sabzi Pakora, Paneer Pakora, Murgh Pakora und Sabzi Samosa mixed starter for 2 persons	€	10,00

Frische knackige Salate

- | | | | |
|-----------|--|----------|-------------|
| 40 | Saison-Salat - klein⁹ | € | 3,50 |
| | gemischter Salat in Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing
small mixed salad in yogurt- or vinegar/oil-dressing | | |
| 41 | Saison-Salat - groß⁹ | € | 5,50 |
| | gemischter Salat in Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing
large mixed salad in yogurt- or vinegar/oil-dressing | | |
| 42 | Tomatar Salat | € | 4,00 |
| | Tomaten mit Zwiebeln in Essig/Öl-Dressing
tomatoes with onions in vinegar/oil-dressing | | |
| 43 | Kheera Tomatar Salat | € | 4,00 |
| | Tomaten-Gurkensalat in Essig/Öl-Dressing
tomatoes and cucumber salad in vinegar/oil-dressing | | |
| 44 | Salat Masala^{c,d,g} | € | 7,00 |
| | gemischter Salat mit Krabben, Käse, Ei, rote Zwiebeln in Joghurt-Dressing
mixed salad with shrimps, cheese, egg, red onions in yogurtdressing | | |
| 45 | Baigan Raita⁹ | € | 4,50 |
| | gegrillte Auberginen mit roten Zwiebeln, Tomaten und Joghurt
grilled aubergines with red onions, tomatoes and yogurt | | |

Tandoori Spezialitäten

Der Begriff „Tandoori“ bezeichnet Speisen, die traditionell in einem Holzkohlen-Lehmofen zubereitet werden. Die tonnenförmigen, tiefen Öfen haben oben eine runde Öffnung in der die Speisen auf langen Spießen hinuntergelassen und über glühenden Kohlen gegart werden.

- | | | | |
|------------|---|----------|--------------|
| 100 | Tandoori Murgh⁹ | € | 11,00 |
| | 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten indischen Rezept
2 chickenlegs in one of famous india recipe | | |
| 101 | Murgh Tikka⁹ | € | 14,00 |
| | zarte marinierte Hühnerfleischstücke
marinated chicken-pieces | | |

- Inklusivpreise -

102	Mottom Sheekh Kabab^c Lamm-Hackfleischbällchen gegrillt grilled minced lamb	€	11,00
103	Botti Kabab^g zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß tender marinated lamb	€	14,50
104	Murgh Hariali Tikka^{g,h} zartes Hähnchenfleisch in Minze, Koriander, Joghurt und Spinat mariniert, mit Joghurt-Mandel-Soße tender chicken in mint, coriander, yogurt and spinach marinated, with yogurt-almond-sauce	€	14,50
105	Jheenga Tandoori^{d,g} Riesengarnelen in Joghurt und Gewürze mariniert und gegrillt grilled kingprawns in yogurt and spices	€	18,00
106	Masala Tandoori-Platte^{d,g,h} etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten delightful tandoori-mix	€	18,00
107	Ente Tikka^g zarte marinierte Entenfleischstücke tender marinated duckbreast	€	16,50
108	Sabzi Tandoori^g gegrilltes Gemüse (mild) grilled vegetables	€	11,00
109	Mottom Hariali Tikka^{g,h} zartes Lammfleisch in Minze, Koriander, Joghurt und Spinat mariniert, mit Joghurt-Mandel-Soße tender lamb in mint, coriander, yogurt and spinach marinated, with yogurt-almond-sauce	€	15,00
110	Tandoori-Platte für 2 Personen^{a,d,g,h} gegrilltes Hühnerfleisch, Hühnerkeule, Lammfleisch, Lammhack- fleisch, Entenfleisch und Garnelen mit Mandelsoße, 2 Naanbrote for 2 persons - grilled chicken, chickenleg, lamb, minced lamb, duckbreast and kingprawns with almondsauce, 2 naanbreads	€	34,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Naanbrot und würzige Soße

- Inklusivpreise -

Hühnerfleisch Spezialitäten

120	Murgh Curry Hühnerfleisch in Currysoße (leicht scharf) chicken breast in currysauce	€	10,00
121	Murgh Bhuna Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) chicken breast with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce	€	11,00
122	Murgh Sabzi Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) chicken breast with vegetables in spicy currysauce	€	11,00
123	Murgh Dansak Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysoße (leicht scharf) chicken with yellow lentil in currysauce	€	11,00
124	Murgh Palak⁹ Hühnerfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf) chicken with spinach in currysauce	€	11,00
125	Murgh Vindaloo Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Currysoße (scharf) chicken breast with potatoes in currysauce	€	11,00
126	Murgh Jalfrezi Hühnerbrustfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (scharf) chicken breast with peppers, tomatoes and onions in currysauce	€	12,00
127	Murgh Korahi gebratenes Hühnerfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) chicken with currysauce served in a pan	€	12,00
128	Murgh Korma⁹ Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) chicken breast in curry-coconutmilk-creamsauce	€	13,50

- Inklusivpreise -

129	Murgh Moglai^{g,h} Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) chicken breast with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce	€ 13,50
130	Murgh Tikka Masala^{g,h} zartes gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne, Joghurt-Safran-Sahne-Currysoße (mild) grilled chicken with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-safran-cream-currysauce	€ 15,00
131	Murgh Butter^{g,h} 2 gegrillte Hähnchenkeulen in Joghurt-Mandel-Currysoße 2 grilled chicken legs in yogurt-almonds-currysauce	€ 11,00
132	Murgh Chilli^a gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Chilli und Zwiebeln in Currysoße (scharf) chicken with pepper, chilli and onions in currysauce (hot)	€ 12,00
133	Murgh Madras^g gebratenes Hühnerfleisch nach Madras-Art (scharf) chicken madras style (hot)	€ 13,00
134	Murgh Anger^g gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsenmehl, Joghurt, rote Chilischoten in Currysoße (sehr scharf) grilled chicken with tomatoes, onions, gramflour, yogurt, red chilli in currysauce (hot)	€ 13,00
135	Murgh Achari^{g,h} Hühnerbrustfilet mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) chicken breast with yogurt-almond-sauce in achari masala	€ 12,00
136	Murgh Hariali^{g,h} Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße chicken breast with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce	€ 15,00

137	Murgh Badam^{e,g,h} Hühnerfleisch mit Erdnuss-/Mandelsoße chicken with peanut-almond-sauce	€	15,00
138	Muphly Chicken^{e,g} Gegrilltes Hühnerfleisch mit Joghurt-Erdnuss-Sahnesoße (mild) grilled chicken with yogurt-peanut-creamsauce	€	15,00
139	Henky Chicken Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Curryblätter (leicht scharf) chicken with tomatoes, onions, Curryleaves	€	12,00
140	Mango Chicken^{g,h} Hühnerfleisch mit frischer Mango in Safran-Mandel-Soße chicken with fresh mango in saffron-almond-sauce	€	14,00

Zu allen Hühnerfleischgerichten servieren wir Basmatireis.

Rindfleisch Spezialitäten

150	Gosht Curry zartes Rindfleisch in Currysoße (leicht scharf) beef in currysauce	€	11,00
151	Bhuna Gosht zartes Rindfleisch mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) beef with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce	€	12,00
152	Sabzi Gosht zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) beef with vegetable in spicy currysauce	€	11,00
153	Vindaloo Gosht zartes Rindfleisch mit Kartoffeln in Currysoße (scharf) beef with potatoes in currysauce	€	11,00

- Inklusivpreise -

154	Palak Gosht^g	€	11,00
	zartes Rindfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf) beef with spinach in currysauce		
155	Gosht Korahi	€	11,50
	gebratenes Rindfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) beef with currysauce served in a pan		
157	Achari Gosht^{g,h}	€	12,00
	zartes Rindfleisch mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) beef with yogurt-almond-sauce in achari masala		
158	Gosht Hariali^{g,h}	€	14,50
	Rindfleisch mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt- Mandelsoße beef with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		

Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Basmatireis.

Lamm Spezialitäten

160	Mottom Curry	€	12,00
	Lammfleisch in Currysoße (leicht scharf) lamb in currysauce		
161	Mottom Bhuna	€	12,00
	Lammfleisch mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) lamb with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce		
162	Mottom Palak^g	€	12,00
	Lammfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf) lamb with spinach in currysauce		
163	Mottom Vindaloo	€	12,00
	Lammfleisch mit Kartoffeln in Currysoße (scharf) lamb with potatoes in currysauce		

- Inklusivpreise -

164	Mottom Korahi	€	13,00
	gebratenes Lammfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) lamb with currysauce served in a pan		
165	Mottom Korma^g	€	14,00
	Lammfleisch in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) lamb in curry-coconutmilk-creamsauce		
166	Mottom Moglai^{g,h}	€	14,00
	Lammfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) lamb with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce		
167	Mottom Bindi	€	12,00
	Lammfleisch mit Okraschoten in Currysoße (leicht scharf) lamb with lady-fingers in currysauce		
168	Mottom Rogan Josh	€	13,00
	Lammfleisch mit frischen Tomaten in kräftiger Currysoße (leicht scharf) lamb with tomatoes in spicy currysauce		
169	Mottom Pasanda^{g,h}	€	15,00
	gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkernen in Joghurt-Sahne-Currysoße grilled lamb with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce		
170	Mottom Nihari	€	13,50
	Lammfleisch und Lammhackfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße (scharf) lamb and minced lamb with tomatoes, onions in currysauce (hot)		
171	Mottom Nourottom Korma^{g,h}	€	14,00
	Lammfleisch mit frischem Gemüse in Cashewnuss-Tomaten-Mandel-Kokos-Currysoße (mild) lamb with fresh vegetables in cashewnut-tomatoes-almond-coconut-currysauce		

172	Mottom Hariali^{g,h}	€	15,00
	Lammfleisch mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße lamb with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		
173	Mottom Achari^{g,h}	€	14,00
	Lammfleisch mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) lamb with yogurt-almond-sauce in achari masala		
174	Khum Mottom	€	13,00
	Lammfleisch mit Champignons in Currysoße (leicht scharf) lamb with mushroom in Currysauce		
175	Yeny Andra Mottom	€	13,00
	Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Curryblätter (leicht scharf) lamb with tomatoes, onions, Curryleaves		

Zu allen Lammfleischgerichten servieren wir Basmatireis.

Enten Spezialitäten

180	Enten Curry	€	13,50
	Entenbrust in Currysoße (leicht scharf) duck breast in currysauce		
181	Ente Bhuna	€	14,00
	Entenbrust mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) duck breast with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce		
182	Ente Sabzi	€	13,50
	Entenbrust mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) duck breast with vegetables in spicy currysauce		
183	Ente Jalfrezi	€	17,00
	knusprige Entenbrust mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (scharf) duck breast with peppers, tomatoes and onions in currysauce		

- Inklusivpreise -

184	Ente Masala^{g,h}	€	15,00
	Spezialität des Hauses mit Gemüse, Mandeln, Cashewkerne in Safran-Currysoße (leicht scharf) housespecial with vegetables, almonds, cashewnuts in saffron-currysauce		
185	Ente Tikka Masala^{g,h}	€	16,00
	gegrilltes Entenfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Safran-Sahne-Currysoße (mild) grilled duck with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-saffron-cream-currysauce		
186	Ente Korma^{g,h}	€	16,00
	Entenbrust in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) duck breast in curry-coconutmilk-creamsauce		
187	Ente Achari^{g,h}	€	15,00
	Entenbrust mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) duck breast with yogurt-almond-sauce in achari masala		
188	Ente Mango^{g,h}	€	16,00
	Entenbrustfilet mit frischer Mango in Safran-Mandel-Soße duck breast with fresh mango in saffron-almond-sauce		
189	Ente Hariali^{g,h}	€	17,00
	Entenbrust mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße duck breast with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		
189a	Ente Korahi	€	17,00
	knusprige Entenbrust mit frischem Paprika, Zwiebeln in der heißen Pfanne serviert duck breast with pepper and onions served in a pan		

Zu allen Entengerichten servieren wir Basmatireis.

Fisch Spezialitäten

190	Fisch Curry^d	€	11,50
	Rotbarsch mit Korianderblättern in Currysoße (leicht scharf) redfish with corianderleaves in currysauce		
191	Dorade Royal^d	€	15,00
	Spezialität des Hauses gebratener Fisch mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße mit Naanbrot (scharf) house special fried fish with tomatoes and onions in currysauce with naanbread		
192	Macchly Masala^{d,g,h}	€	14,50
	gegrilltes Rotbarschfilet mit kräftiger Joghurt-Mandelsoße grilled redfish with spicy yogurt-almond-sauce		
193	Sabzi Macchly^d	€	12,50
	Goldbarsch mit frischem Gemüse in Currysoße fish with fresh vegetables in currysauce		
194	Saak Prawn^{d,g}	€	12,50
	Spinat mit Krabben und feinen Gewürzen (leicht scharf) spinach with shrimps and spices		
195	Jheenga Masala^{d,g,h}	€	17,00
	gegrillte Riesengarnelen mit kräftiger Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) grilled kingprawns in spicy yogurt-almond-sauce		
196	Jheenga Korma^{d,g}	€	15,00
	Riesengarnelen in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße kingprawns in curry-coconutmilk-creamsauce		

Zu den Fischgerichten Nr. 190 / 193 /194 / 195 / 196 servieren wir Basmatireis.

Vegetarische Spezialitäten

200	Bombay Alu Curry Kartoffeln in kräftiger Gewürzsoße (sehr scharf) potatoes in hot spicy currysauce	€	9,50
201	Alu Gobi Kartoffeln und Blumenkohl in kräftiger Currysoße potatoes and carfiol in spicy currysauce	€	9,50
202	Palak Paneer^g Spinat mit hausgemachtem Käse spinach with special cheese	€	10,00
203	Shahi Baigan^g Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Currysoße aubergines with special cheese and ginger in currysauce	€	9,50
204	Sabzi Kofta^{g,h} Gemüsebällchen in würziger Mandelsoße vegetable balls in spicy almondsauce	€	10,00
205	Chana Masala Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysoße chickpeas with tomatoes and spices in currysauce	€	9,50
206	Dal Makhani^g indisches Nationalgericht aus gelben Linsen mit Butterghee indian nationalfood - yellow lentils with butterghee	€	9,50
207	Bindi Masala Okraschoten in Currysoße lady fingers in currysauce	€	9,00
208	Mix Masala^g gemischtes Gemüse in Currysoße mixed vegetables in currysauce	€	10,00
209	Malai Kofta^g Kartoffel-Rosinen-Käsebällchen in Currysoße (mild) potatoes-raisins-cheese-balls in currysauce	€	10,00

- Inklusivpreise -

210	Alu Motor	€	9,50
	Kartoffeln mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) potatoes with green peas in currysauce		
211	Korahi Paneer^g	€	10,50
	hausgemachter Käse mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) special cheese with currysauce served in a pan		
212	Mushroom Motor	€	9,50
	frische Champignons mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) mushrooms with green peas in currysauce		
213	Paneer Pasanda^{g,h}	€	12,00
	gegrillter Käse in Mandelsoße (mild) grilled cheese in almondsauce		
214	Sabzi Hariali^{g,h}	€	12,00
	Gemischtes Gemüse mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße mixed vegetable with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond- sauce		
215	Sabzi Korma^g	€	12,00
	Gemischtes Gemüse in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) mixed vegetable in curry-coconutmilk-creamsauce		
216	Motor Paneer^g	€	11,50
	Hausgemachter Käse mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) special cheese with green peas in currysauce		
217	Shahi Paneer^{g,h}	€	12,00
	Hausgemachtem Käse mit Joghurt-Mandel-Ingwer-Sahnesoße special cheese with yogurt-almond-ginger-creamsauce		

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir Basmatireis.

Reis Spezialitäten

Biryanis sind Gerichte, bei denen in Butterghee und Gewürzen angebratener Reis mit Fleisch oder Gemüse angerichtet wird. Biryanis werden grundsätzlich mit Safran oder Kurkuma verfeinert.

- | | | | |
|------------|---|---|--------------|
| 220 | Mottom Biryani^{g,h} | € | 12,00 |
| | Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße
lamb with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce | | |
| 221 | Murgh Biryani^{g,h} | € | 11,50 |
| | Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße
chicken with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce | | |
| 222 | Gemüse Biryani^{g,h} | € | 10,00 |
| | gemischtes Gemüse mit Joghurt-Mandel-Soße
mixed vegetables with yogurt-almond-sauce | | |
| 223 | Jheenga Biryani^{d,g,h} | € | 13,00 |
| | Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße
kingprawns with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce | | |
| 224 | Portion Basmatireis | € | 3,00 |

Thali

Eine indische Mahlzeit servieren.

Alle indischen Thalys werden mit Reis und Brot serviert. Reis ist der Hauptbestandteil eines Gerichtes und wird in die Mitte gestellt. Ringsherum werden kleine Schälchen mit Currys und Raitas arrangiert. Das Brot wird auch dazu verwendet, einzelne Happen zu greifen und in den Mund zu stecken.

- | | | | |
|------------|---|---|--------------|
| 250 | Gemüse Thali^g | € | 12,90 |
| | 3 verschiedene Gemüsegerichte - Reis - Chapati und Raita
3 different vegetable dishes, rice, chapati and raita | | |
| 251 | Masala Thali^g | € | 16,00 |
| | 3 verschiedene Fleischgerichte - Reis - Chapati und Raita
3 different meat dishes, rice, chapati and raita | | |
| 252 | Fisch Thali^{d,g} | € | 16,00 |
| | 3 verschiedene Fischgerichte - Reis - Chapati und Raita
3 different fish dishes, rice, chapati and raita | | |

- Inklusivpreise -

253	Mix Thali^{d,g}	€	16,00
	Hähnchen, Fisch, Gemüse – Reis – Chapati - Raita variety of chicken, fish, vegetables, rice, chapati, raita		
254	Thali für 2^{a,d,g}	€	34,90
	Eine köstliche Zusammenstellung mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Lamm, Ente, Fisch, Gemüse, Dal, Raita, Reis, Chapati, Naanbrot und Salat delightful mix for 2 persons - with beef, chicken, lamb, duck, fish, vegetables, dal, raita, rice, chapati, naanbread and salad		
255	Gemüse Thali für 2^{a,g}	€	26,90
	7 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Reis, Chapati, Naanbrot und Salat 7 different vegetable dishes, raita, rice, chapati, naanbread and salad		

Tandoori - Brot - Spezialitäten

Die indische Küche kennt herrliche Brote - von papierdünnen Parathas bis zu aufgegangenen Naanbroten.
Traditionell werden sie im Holzkohlen-Lehmfen gebacken.
Sehr gut geeignet zu allen Currygerichten.

260	Naan^{a,g}	€	2,50
	ovales Brot aus Hefeteig leavened dough bread		
261	Chapati (Roti)	€	2,50
	flaches Vollkorn-Fladenbrot wholemeal bread flat		
262	Paratha^g	€	3,50
	mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butterghee piled wholemeal bread with butterghee		
263	Gemüse Paratha^g	€	3,50
	gefüllt mit frischem Gemüse filled with fresh vegetables		
264	Keema Naan^{a,g}	€	4,00
	Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm-Hackfleisch leavened dough bread filled with minced lamb		

- Inklusivpreise -

265	Pappad	€	2,00
	2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen crusty lentil wafers with 3 different tasty sauces		
266	Garlic-Naan^{a,g}	€	3,00
	Hefeteigbrot mit Knoblauch leavened dough bread with garlic		
267	Naan Paneer^{a,g}	€	3,50
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse leavened dough bread with homemade cheese		
268	Paratha Masala^g	€	3,50
	gefüllt mit Chili, Ingwer und Korianderblättern piled wholemeal bread filled with chilli, ginger and corianderleaves		
269	Mint Paratha^g	€	3,50
	gefüllt mit frischer Minze piled wholemeal bread filled with fresh mint		

Joghurts

Dohi ist das indische Wort für Joghurt.
In Indien wird „dohi“ als Beilage zu fast allen Speisen als Raita serviert.

270	Dohi^g	€	1,50
	einfacher Joghurt plain yogurt		
271	Alu Dohi Raita^g	€	3,00
	Kartoffel-Joghurt yogurt with potatoes		
272	Kheera Dohi Raita^g	€	3,00
	Gurken-Joghurt yogurt with cucumber		
273	Punjabi Raita^g	€	3,00
	Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln yogurt with cucumber, tomatoes and onions		

- Inklusivpreise -

Für unsere kleinen Gäste

- | | | | |
|------------|--|---|-------------|
| 290 | Murgh Korma^g | € | 7,50 |
| | Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild)
chicken breast in curry-coconutmilk-creamsauce | | |
| 291 | Murghi^{a,c} | € | 6,00 |
| | Hähnchenschnitzel mit Pommes frites
Chicken with french fries | | |
| 292 | Murgh Nuggets^{a,c} | € | 6,00 |
| | 6 Stück mit Pommes frites
6 Peaces with french fries | | |

Dessert

- | | | | |
|------------|--|---|-------------|
| 300 | Mango Creme^g mit Vanilleeis | € | 4,50 |
| | creamed mango with ice cream | | |
| 301 | Lychees^g mit Vanilleeis | € | 4,50 |
| | lychee with ice cream | | |
| 302 | Gajar Halwa^{g,h} geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen | € | 4,50 |
| | ground carrots with almonds and raisins | | |
| 303 | Firni^{g,h} Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien, Nüssen | € | 4,50 |
| | honey milk with riceflour, almonds, pistachios and nuts | | |
| 304 | Gulab Jamun^g Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | € | 4,50 |
| | milk-quark-balls in honey | | |
| 305 | Semia^{g,h} Reisfadennudeln mit Mandel-Rosinen-Gewürzmilch | € | 4,50 |
| | ricenoodles with almond-raisins-spices in milk | | |
| 306 | Kokos-Burfi^{g,h} Kokosraspeln mit Zucker, Honig, Mandelmilch | € | 4,50 |
| | desiccated coconut with sugar, honey, almond-milk | | |

- Inklusivpreise -

Getränke

Aperitivs

			€
501	Campari Soda ¹	4 cl	4,90
502	Campari Orange ¹	4 cl	4,90
503	Prosecco	0,1 l	4,00
504	Prosecco Cocktails	0,1 l	4,90
505	Sherry	5 cl	4,00
506	Martini	5 cl	4,00

Bier vom Fass

521	Paulaner Münchner Hell	0,5 l	3,50
523	Paulaner Münchner Hell (klein)	0,3 l	2,20

Bier

520	Paulaner Premium Pils	0,33 l	2,90
522	Paulaner Weißbier	0,5 l	3,90
530	Paulaner Weißbier (dunkel oder leicht)	0,5 l	3,90
531	Paulaner Dunkel	0,5 l	3,50
532	Paulaner alkoholfreies Bier	0,33 l	2,90
533	Radler	0,5 l	3,20
534	indisches Bier	0,33 l	3,50
535	Paulaner alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

550	San Pellegrino	0,25 l	1,90
551	San Pellegrino	0,5 l	3,50
563	San Pellegrino	0,75 l	5,90
561	Stilles Tafelwasser	0,25 l	1,80
562	Stilles Tafelwasser	0,5 l	3,10
552	CocaCola ^{1,2,4}	0,2 l	2,20
575	CocaCola ^{1,2,4}	0,4 l	3,50

- Inklusivpreise -

			€
553	Cola-Mix ^{1,2,4}	0,2 l	2,20
571	Cola-Mix ^{1,2,4}	0,4 l	3,50
554	Limonade ^{1,4}	0,2 l	2,20
572	Limonade ^{1,4}	0,4 l	3,50
555	Orangensaft	0,2 l	2,20
573	Orangensaft	0,4 l	3,50
556	Apfelsaft	0,2 l	2,20
574	Apfelsaft	0,4 l	3,50
557	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20
570	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50
558	Bitter Lemon Schweppes ³	0,2 l	2,50
559	Tonic Water Schweppes	0,2 l	2,50
560	Ginger Ale Schweppes ¹	0,2 l	2,50

Indische Getränke

580	Lassi süß ⁹	0,2 l	3,00
590	Lassi süß ⁹ hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,4 l	4,50
581	Lassi sauer ⁹	0,2 l	3,00
591	Lassi sauer ⁹ hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,4 l	4,50
582	Mango Lassi ⁹	0,2 l	3,00
592	Mango Lassi ⁹ Joghurtgetränk mit Mango	0,4 l	4,50
583	Mango Milch ⁹	0,2 l	3,00
584	Mango Saft	0,2 l	2,50
585	Mango Schorle	0,2 l	2,50
586	Mango Schorle	0,4 l	3,50
587	Maracuja-, Litschi-, Rhabarber-Schorle	0,2 l	2,50
589	Maracuja-, Litschi-, Rhabarber-Schorle	0,4 l	3,50

Kaffee, Tee

600	Haferl Kaffee		2,50
601	Capuccino ⁹		2,80
602	Latte Macchiato ⁹		2,80
603	Espresso		2,20
605	Espresso doppelt		2,80
604	heisse Schokolade ⁹		2,30
610	Tasse Chai ⁹		2,00
611	Kännchen Chai ⁹ indischer Gewürztee mit Milch		3,50

- Inklusivpreise -

Weissweine

			€
701	Frankreich Landwein (frisch, fruchtig, harmonisch)	0,2 l	5,50
703	Vin de Pays d'Or Sauvignon de Pennautier (harmonisch, vollmundig, süffig)	0,2 l	5,50
704	Pennautier Cabernet Franc (würzig, kräftig)	0,2 l	5,90
	Deutschland		
705	Weißburgunder Weißweincuvee aus Franken mit Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, fruchtig frisch und knackig mit angenehmer Restsüße ein toller Speisebegleiter	0,2 l	5,90
	Italien		
710	Chardonnay Lavis-Trento (frisch und weich)	0,2	4,90
711	Teruzzi + Puthold Toskana (delikater feiner Wein mit Bittermandelblütenton)	0,2	6,90
712	Pinot Grigio Vigne Verdi (frisch und spritzig)	0,2	4,90
	Spanien		
720	Landwein (würzig, aromatisch, feinfruchtig)	0,2	5,50
	Indien		
730	Angoori Spezialwein aus Indien	0,2 l	5,50
740	Weinschorle (süß oder sauer)	0,3 l	4,50

Flaschenwein weiss

		€
750	Italien Sauvignon Blanc (fruchtig und leicht)	0,75 l 23,90
752	Österreich Asia Cuvee Spezialwein aus Indien	0,75 l 27,90
753	Deutschland Weißburgunder Weißweincuvee aus Franken mit Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, fruchtig frisch und knackig mit angenehmer Restsüße ein toller Speisebegleiter	0,75 l 27,90

Roseweine

760	Südafrika Landwein Weißherbst halbtrocken (duftig, mild, fruchtig)	0,2 l 5,50
770	Frankreich Château Côtes de Saint-Mont (vollmundig, intensives Bukett)	0,2 l 5,50
771	Chantillon (spritzig und fruchtig)	0,2 l 4,90

Rotweine

			€
780	Frankreich Vin de Pays d'Or Syrah de Pennautier (herb, würzig, geschmeidig)	0,2 l	5,50
790	Italien Merlot Vigne Verdi (fruchtig und samtig)	0,2 l	4,90
800	Spanien Landwein (voll, aromatisch, harmonisch)	0,2 l	4,90
810	Österreich Blauer Zweigelt Neusiedler See – Weingut Wendelin (weinig, harmonisch, rund)	0,2 l	4,90
820	Indien Angoori Spezialwein aus Indien	0,2 l	5,50
830	Weinschorle (süß oder sauer)	0,2 l	4,50

Flaschenwein rot

841	Italien Pilco Maccazio Barbera (kräftig, würzig)	0,75 l	29,90
------------	--	---------------	--------------

Digestives

			€
900	Calvados „Calvador“	2 cl	4,20
901	Fernet Branca	2 cl	3,20
902	Averna	2 cl	3,20
903	Ramazzotti	2 cl	3,20
910	Old Monk Rum (aus Indien)	2 cl	3,20
911	Mangoschnaps	2 cl	3,20
912	Mangolikör	2 cl	3,20
913	Cocosschnaps	2 cl	3,20
920	Obstler	2 cl	3,20
921	Williamsbirne	2 cl	3,20
922	Himbeergeist	2 cl	3,20
923	Grappa	2 cl	3,20

Mixgetränke, Cocktails

950	Cuba Libre² (5 cl Bacardi, Limonensaft, Cola)		6,00
951	Piña Colada^g (5 cl weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokoscreme)		6,50
952	Angel's Face (2 cl Calvados, 2 cl Apricot Brandy, 2 cl Gin)		6,50
953	Cocktail Masala (Spezialität des Hauses)		7,00

Zusatzstoffe:

(1) = mit Farbstoff, (2) = koffeinhaltig, (3) = chininhaltig, (4) = mit Antioxidationsmittel,

Allergene:

(a) = Glutenhaltiges Getreide (Weizen), (b) = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (c) = Eier und Eierzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (f) = Soja und Sojaerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) = Schalenfrüchte (Nüsse),