

Suppen

1	Dal Suppe^g	€	5,50
	indische rote Linsensuppe red lentil soup		
2	Sabzi Suppe^g	€	5,50
	indische Gemüsesuppe vegetable soup		
3	Murgh Suppe^g	€	6,00
	indische Hühnerfleischsuppe chicken soup		
4	Jheenga Suppe^{d,g}	€	6,00
	indische Hummercremesuppe lobster soup		
5	Tomatencreme-Suppe^g	€	5,50
	tomato soup		

Kalte Vorspeisen

10	Murgh Chat	€	6,50
	indischer Hühnerfleischsalat chicken salad		
11	Chana Chat	€	6,50
	Kichererbsensalat chickpeas salad		
12	Jheenga Cocktail^{a,g}	€	7,50
	Krabbencocktail mit kleinem Naanbrot shrimpscocktail with small naanbread		

Warme Vorspeisen

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

20	Sabzi Pakora	€	5,90
	gem. Gemüse im Kichererbsenmehl-Teigmantel mixed vegetables in gramflourpastry		
21	Peaz Bhaji	€	5,90
	frittierte Zwiebelringe kräftig gewürzt fried spicy onions		
22	Paneer Pakora^g	€	6,50
	frischer hausgemachter Käse im Kichererbsenmehl-Teigmantel fried cheese in gramflourpastry		
23	Macchly Pakora^d	€	6,50
	zartes Seelachsfilet im Kichererbsenmehl-Teigmantel fried pollack in gramflourpastry		
24	Murgh Pakora	€	6,50
	zartes Hühnerfleisch im Kichererbsenmehl-Teigmantel fried chicken in gramflourpastry		
25	Sabzi Samosa^g	€	6,50
	2 Pasteten mit Gemüsefüllung 2 vegetable pastries		
26	Singara^g	€	6,50
	2 Teigtaschen mit Hackfleischfüllung 2 pastries with minced meat		
27	Gemischter Vorspeisenteller^{d,g}	€	7,90
	zusammengestellt aus folgenden warmen Vorspeisen: Sabzi Pakora, Paneer Pakora, Murgh Pakora und Singara mixed starter		
28	Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen^{d,g}	€	11,90
	zusammengestellt aus folgenden warmen Vorspeisen: Sabzi Pakora, Paneer Pakora, Murgh Pakora und Sabzi Samosa mixed starter for 2 persons		

Frische knackige Salate

40	Saison-Salat - klein^g	€	5,50
gemischter Salat in Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing small mixed salad in yogurt- or vinegar/oil-dressing			
41	Saison-Salat - groß^g	€	7,50
gemischter Salat in Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing large mixed salad in yogurt- or vinegar/oil-dressing			
42	Tomatar Salat	€	5,50
Tomaten mit Zwiebeln in Essig/Öl-Dressing tomatoes with onions in vinegar/oil-dressing			
43	Kheera Tomatar Salat	€	5,50
Tomaten-Gurkensalat in Essig/Öl-Dressing tomatoes and cucumber salad in vinegar/oil-dressing			
44	Salat Masala^{c,d,g}	€	8,50
gemischter Salat mit Krabben, Käse, Ei, rote Zwiebeln in Joghurt-Dressing mixed salad with shrimps, cheese, egg, red onions in yogurtdressing			
45	Baigan Raita^g	€	5,90
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 Murgh^g	€	14,90
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten indischen Rezept 2 chickenlegs in one of famous india recipe			
101	Murgh Tikka^g	€	16,90
zarte marinierte Hühnerfleischstücke marinated chicken-pieces			

102	Sheekh Kabab^c	€	16,90
	Rinder-Hackfleischbällchen gegrillt grilled minced beef		
103	Botti Kabab^g	€	17,90
	zartes marinierter Lammfleisch vom Spieß tender marinated lamb		
104	Murgh Hariali Tikka^{g,h}	€	17,90
	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		
105	Jheenga Tandoori^{d,g}	€	20,90
	Riesengarnelen in Joghurt und Gewürze mariniert und gegrillt grilled kingprawns in yogurt and spices		
106	Masala Tandoori-Platte^{d,g,h}	€	22,90
	etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten delightful tandoori-mix		
107	Ente Tikka^g	€	19,90
	zarte marinierte Entenfleischstücke tender marinated duckbreast		
108	Sabzi Tandoori^g	€	15,90
	gegrilltes Gemüse (mild) grilled vegetables		
109	Mottom Hariali Tikka^{g,h}	€	17,90
	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		
110	Tandoori-Platte für 2 Personen^{a,d,g,h}	€	39,90
	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		

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

- Inklusivpreise -

Hühnerfleisch Spezialitäten

120	Murgh Curry	€	13,90
	Hühnerfleisch in Currysoße (leicht scharf) chicken breast in currysauce		
121	Murgh Bhuna	€	14,90
	Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) chicken breast with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce		
122	Murgh Sabzi	€	14,90
	Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) chicken breast with vegetables in spicy currysauce		
123	Murgh Dansak	€	14,90
	Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysoße (leicht scharf) chicken with yellow lentil in currysauce		
124	Murgh Palak^g	€	14,90
	Hühnerfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf) chicken with spinach in currysauce		
125	Murgh Vindaloo	€	14,90
	Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Currysoße (scharf) chicken breast with potatoes in currysauce		
126	Murgh Jalfrezi	€	14,90
	Hühnerbrustfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (scharf) chicken breast with peppers, tomatoes and onions in currysauce		
127	Murgh Korahi	€	14,90
	gebratenes Hühnerfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) chicken with currysauce served in a pan		
128	Murgh Korma^g	€	17,90
	Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) chicken breast in curry-coconutmilk-creamsauce		

- Inklusivpreise -

129	Murgh Moglai^{g,h}	€	17,90
	Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) chicken breast with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce		
130	Murgh Tikka Masala^{g,h}	€	17,90
	zartes gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne, Joghurt-Safran-Sahne-Currysoße (mild) grilled chicken with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-safran-cream-currysauce		
131	Murgh ButterChicken^{g,h}	€	17,90
	gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Joghurt-Mandel-Soße (mild) grilled chickenbreast in butter-tomatoes-yogurt-almond-sauce		
132	Murgh Chilli^a	€	14,90
	gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Chilli und Zwiebeln in Currysoße (scharf) chicken with pepper, chilli and onions in currysauce (hot)		
133	Murgh Madras^g	€	15,90
	gebratenes Hühnerfleisch nach Madras-Art (scharf) chicken madras style (hot)		
134	Murgh Anger^g	€	15,90
	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)		
135	Murgh Achari^{g,h}	€	15,90
	Hühnerbrustfilet mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) chicken breast with yogurt-almond-sauce in achari masala		
136	Murgh Hariali^{g,h}	€	17,90
	Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) chicken breast with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		

137	Murgh Badam^{e,g,h}	€	17,90
Hühnerfleisch mit Erdnuss-/Mandelsoße (mild) chicken with peanut-almond-sauce			
138	Muphly Chicken^{e,g}	€	17,90
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Joghurt-Erdnuss-Sahnesoße (mild) grilled chicken with yogurt-peanut-creamsauce			
140	Mango Chicken^{g,h}	€	17,90
Hühnerfleisch mit frischer Mango in Safran-Mandel-Soße (mild) chicken with fresh mango in saffron-almond-sauce			

Zu allen Hühnerfleischgerichten servieren wir Basmatireis.

Rindfleisch Spezialitäten

150	Gosht Curry	€	14,90
zartes Rindfleisch in Currysoße (leicht scharf) beef in currysauce			
151	Bhuna Gosht	€	14,90
zartes Rindfleisch mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) beef with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce			
152	Sabzi Gosht	€	14,90
zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) beef with vegetable in spicy currysauce			
153	Vindaloo Gosht	€	14,90
zartes Rindfleisch mit Kartoffeln in Currysoße (scharf) beef with potatoes in currysauce			
154	Palak Gosht^g	€	14,90
zartes Rindfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf) beef with spinach in currysauce			

155	Gosht Korahi	€	15,90
	gebratenes Rindfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) beef with currysauce served in a pan		
157	Achari Gosht^{g,h}	€	15,90
	zartes Rindfleisch mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) beef with yogurt-almond-sauce in achari masala		
158	Gosht Hariali^{g,h}	€	16,90
	Rindfleisch mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt- Mandelsoße (leicht scharf) beef with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		

Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Basmatireis.

Lamm Spezialitäten

160	Mottom Curry	€	17,90
	Lammfleisch in Currysoße (leicht scharf) lamb in currysauce		
161	Mottom Bhuna	€	17,90
	Lammfleisch mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) lamb with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce		
162	Mottom Palak^g	€	17,90
	Lammfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf) lamb with spinach in currysauce		
163	Mottom Vindaloo	€	17,90
	Lammfleisch mit Kartoffeln in Currysoße (scharf) lamb with potatoes in currysauce		
164	Mottom Korahi	€	17,90
	gebratenes Lammfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) lamb with currysauce served in a pan		

165	Mottom Korma^g	€	19,90
Lammfleisch in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) lamb in curry-coconutmilk-creamsauce			
166	Mottom Moglai^{g,h}	€	19,90
Lammfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) lamb with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce			
167	Mottom Bindi	€	17,90
Lammfleisch mit Okraschoten in Currysoße (leicht scharf) lamb with lady-fingers in currysauce			
168	Mottom Rogan Josh	€	17,90
Lammfleisch mit frischen Tomaten in kräftiger Currysoße (leicht scharf) lamb with tomatoes in spicy currysauce			
169	Mottom Pasanda^{g,h}	€	19,90
gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkernen in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) grilled lamb with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce			
170	Mottom Nihari	€	17,90
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}	€	19,90
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Cashewnuss-Tomaten-Mandel-Kokos-Currysoße (mild) lamb with fresh vegetables in cashewnut-tomatoes-almond-coconut-currysauce			
172	Mottom Harialig^{g,h}	€	19,90
Lammfleisch mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) lamb with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce			

173	Mottom Acharig^{g,h}	€	17,90
	Lammfleisch mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) lamb with yogurt-almond-sauce in achari masala		
174	Khum Mottom	€	17,90
	Lammfleisch mit Champignons in Currysoße (leicht scharf) lamb with mushroom in Currysauce		
175	Mottom Yakhni	€	17,90
	Lammfleisch mit Zwiebeln, Joghurt, Sahnesoße (leicht scharf) lamb with onions, yogurt-cream-sauce		

Zu allen Lammfleischgerichten servieren wir Basmatireis.

Enten Spezialitäten

180	Enten Curry	€	16,90
	Entenbrust in Currysoße (leicht scharf) duck breast in currysauce		
181	Ente Bhuna	€	17,90
	Entenbrust mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf) duck breast with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce		
182	Ente Sabzi	€	17,90
	Entenbrust mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) duck breast with vegetables in spicy currysauce		
183	Ente Jalfrezi	€	21,90
	knusprige Entenbrust mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (scharf) duck breast with peppers, tomatoes and onions in currysauce		
184	Ente Masala^{g,h}	€	19,90
	Spezialität des Hauses mit Gemüse, Mandeln, Cashewkerne in Safran-Currysoße (leicht scharf) housespecial with vegetables, almonds, cashewnuts in saffron-currysauce		

- Inklusivpreise -

185	Ente Tikka Masala^{g,h}	€	21,90
	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}	€	19,90
	Entenbrust in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) duck breast in curry-coconutmilk-creamsauce		
187	Ente Achari^{g,h}	€	19,90
	Entenbrust mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) duck breast with yogurt-almond-sauce in achari masala		
188	Ente Mango^{g,h}	€	19,90
	Entenbrustfilet mit frischer Mango in Safran-Mandel-Soße (mild) duck breast with fresh mango in saffron-almond-sauce		
189	Ente Hariali^{g,h}	€	21,90
	Entenbrust mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) duck breast with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		
189a	Ente Korahi	€	21,90
	knusprige Entenbrust mit frischem Paprika, Zwiebeln in der heißen Pfanne serviert (scharf) duck breast with pepper and onions served in a pan		

Zu allen Entengerichten servieren wir Basmatireis.

Fisch Spezialitäten

190	Fisch Curry^d	€	15,90
	Rotbarsch mit Korianderblättern in Currysoße (leicht scharf) redfish with corianderleaves in currysauce		
191	Dorade Royal^d	€	21,90
	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}	€	17,90
	gegrilltes Rotbarschfilet mit kräftiger Joghurt-Mandelsoße (mild) grilled redfish with spicy yogurt-almond-sauce		
193	Sabzi Macchly	€	15,90
	Rotbarsch mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf) fish with fresh vegetables in currysauce		
194	Saak Prawn^{d,g}	€	16,90
	Spinat mit Krabben und feinen Gewürzen (leicht scharf) spinach with shrimps and spices		
195	Jheenga Masala^{d,g,h}	€	21,90
	gegrillte Riesengarnelen mit kräftiger Joghurt-Mandelsoße (mild) grilled kingprawns in spicy yogurt-almond-sauce		
196	Jheenga Korma^{d,g}	€	19,90
	Riesengarnelen in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) kingprawns in curry-coconutmilk-creamsauce		

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

Vegetarische Spezialitäten

200	Bombay Alu Curry	€	10,90
	Kartoffeln in kräftiger Gewürzsoße (sehr scharf) potatoes in hot spicy currysauce		
201	Alu Gobi	€	12,90
	Kartoffeln und Blumenkohl in kräftiger Currysoße (leicht scharf) potatoes and carfiol in spicy currysauce		
202	Palak Paneer^g	€	14,90
	Spinat mit hausgemachtem Käse (leicht scharf) spinach with special cheese		
203	Shahi Baigan^g	€	14,90
	Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Currysoße (leicht scharf) aubergines with special cheese and ginger in currysauce		
204	Sabzi Kofta^{g,h}	€	13,90
	Gemüsebällchen in würziger Mandelsoße (mild) vegetable balls in spicy almondsauce		
205	Chana Masala	€	12,90
	Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysoße (leicht scharf) chickpeas with tomatoes and spices in currysauce		
206	Dal Makhani^g	€	12,90
	indisches Nationalgericht aus gelben Linsen mit Butterghee (leicht scharf) indian nationalfood - yellow lentils with butterghee		
207	Bindi Masala	€	12,90
	Okraschoten in Currysoße (leicht scharf) lady fingers in currysauce		
208	Mix Masala^g	€	12,90
	gemischtes Gemüse in Currysoße (mild) mixed vegetables in currysauce		

209	Malai Kofta^g	€	14,90
	Kartoffel-Rosinen-Käsebällchen in Currysoße (mild) potatoes-raisins-cheese-balls in currysauce		
210	Alu Motor	€	12,90
	Kartoffeln mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) potatoes with green peas in currysauce		
211	Korahi Paneer^g	€	14,90
	hausgemachter Käse mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf) special cheese with currysauce served in a pan		
212	Mushroom Motor	€	12,90
	frische Champignons mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) mushrooms with green peas in currysauce		
213	Paneer Pasanda^{g,h}	€	14,90
	gegrillter Käse in Mandelsoße (mild) grilled cheese in almondsauce		
214	Sabzi Hariali^{g,h}	€	15,90
	Gemischtes Gemüse mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) mixed vegetable with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond- sauce		
215	Sabzi Korma^g	€	15,90
	Gemischtes Gemüse in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) mixed vegetable in curry-coconutmilk-creamsauce		
216	Motor Paneer^g	€	14,90
	Hausgemachter Käse mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) special cheese with green peas in currysauce		
217	Shahi Paneer^{g,h}	€	15,90
	Hausgemachtem Käse mit Joghurt-Mandel-Ingwer-Sahnesoße (mild) special cheese with yogurt-almond-ginger-creamsauce		

218 Hyderabade Baigan^g € **15,90**

Gegrillte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten in Curry-Kokossoße
(leicht scharf)
Grilled aubergines with onions, tomatoes in curry-coconut-sauce

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} € **16,90**

Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße
(leicht scharf)
lamb with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce

221 Murgh Biryani^{g,h} € **16,90**

Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße
(leicht scharf)
chicken with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce

222 Gemüse Biryani^{g,h} € **15,90**

gemischtes Gemüse mit Joghurt-Mandel-Soße (leicht scharf)
mixed vegetables with yogurt-almond-sauce

223 Jheenga Biryani^{d,g,h} € **19,90**

Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße
(leicht scharf)
kingprawns with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce

224 Portion Basmatireis € **4,50**

225 Kashmiri Polao^h € **9,90**

gebratener Basmatireis mit Mandeln, Rosinen und Rosenwasser
(mild)
fried basmatirice with almonds, raisins and rosewater

Thali

Eine indische Mahlzeit servieren.

Alle indischen Thalis 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 € **14,90**

3 verschiedene Gemüsegerichte - Reis - Chapati und Raita (mild)
3 different vegetable dishes, rice, chapati and raita

251 Masala Thali^g € **19,90**

3 verschiedene Fleischgerichte - Reis - Chapati und Raita
(leicht scharf)
3 different meat dishes, rice, chapati and raita

252 Fisch Thali^{d,g} € **19,90**

3 verschiedene Fischgerichte - Reis - Chapati und Raita
(leicht scharf)
3 different fish dishes, rice, chapati and raita

253 Mix Thali^{d,g} € **19,90**

Hähnchen, Fisch, Gemüse – Reis – Chapati – Raita (leicht scharf)
variety of chicken, fish, vegetables, rice, chapati, raita

254 Thali für 2^{a,d,g} € **44,90**

Eine köstliche Zusammenstellung mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Lamm, Ente, Fisch, Gemüse, Dal, Raita, Reis, Chapati, Naanbrot und Salat (leicht scharf)
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} € **34,90**

7 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Reis, Chapati, Naanbrot und Salat (leicht scharf)
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-Lehmofen gebacken.
Sehr gut geeignet zu allen Currygerichten.

260	Naan^{a,g}	€	3,50
	ovales Brot aus Hefeteig yeast dough bread		
261	Chapati (Roti)	€	3,50
	flaches Vollkorn-Fladenbrot wholemeal bread flat		
262	Paratha^g	€	4,90
	mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butterghee piled wholemeal bread with butterghee		
263	Gemüse Paratha^g	€	4,90
	gefüllt mit frischem Gemüse filled with fresh vegetables		
264	Keema Naan^{a,g}	€	6,50
	Hefeteigbrot gefüllt mit Rinder-Hackfleisch yeast dough bread filled with minced beef		
265	Pappad	€	3,50
	2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen crusty lentil wafers with 3 different tasty sauces		
266	Garlic-Naan^{a,g}	€	4,00
	Hefeteigbrot mit Knoblauch yeast dough bread with garlic		
267	Naan Paneer^{a,g}	€	4,50
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse yeast dough bread with homemade cheese		
268	Paratha Masala^g	€	4,50
	gefüllt mit Chili, Ingwer und Korianderblättern piled wholemeal bread filled with chilli, ginger and corianderleaves		

269	Bhatura^{a,g}	€	4,50
Indisches Hefeteigbrot (Ballonbrot) indian yeast dough bread (ballonbred)			

Joghurts

Dohi ist das indische Wort für Joghurt.

In Indien wird „dohi“ als Beilage zu fast allen Speisen als Raita serviert.

270	Dohi^g	€	1,90
einfacher Joghurt plain yogurt			

271	Alu Dohi Raita^g	€	4,50
Kartoffel-Joghurt yogurt with potatoes			

272	Kheera Dohi Raita^g	€	4,50
Gurken-Joghurt yogurt with cucumber			

273	Punjabi Raita^g	€	5,90
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln yogurt with cucumber, tomatoes and onions			

Für unsere kleinen Gäste

290	Murgh Korma^g	€	9,90
Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) chicken breast in curry-coconutmilk-creamsauce			

291	Murghi^{a,c}	€	8,90
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites Chicken with french fries			

292	Murgh Nuggets^{a,c}	€	8,90
6 Stück mit Pommes frites 6 Peaces with french fries			

Dessert

300	Mango Creme^g	mit Vanilleeis creamed mango with ice cream	€	7,90
301	Kulfi^g	indisches Eis aus Pistazien, Kardamom und Safran ice cream with pistachios, cardamom and saffron	€	7,90
302	Gajar Halwa^{g,h}	geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen ground carrots with almonds and raisins	€	7,90
303	Firni^{g,h}	Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien, Nüssen honeymilk with riceflour, almonds, pistachios and nuts	€	7,90
304	Gulab Jamun^g	Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken milk-quark-balls in honey	€	7,90
305	Semia^{g,h}	Reisfadennudeln mit Mandel-Rosinen-Gewürzmilch ricenoodles with almond-raisins-spices in milk	€	7,90
306	Kokos-Burfi^{g,h}	Kokosraspeln mit Zucker, Honig, Mandelmilch desiccated coconut with sugar, honey, almond-milk	€	7,90

Getränke

Aperitifs

			€
501	Campari Soda ¹	4 cl	5,90
502	Campari Orange ¹	4 cl	5,90
503	Prosecco	0,1 l	4,90
504	Prosecco Cocktails	0,1 l	6,90
505	Sherry	5 cl	4,90
506	Martini	5 cl	4,90

Bier vom Fass

521	Paulaner Münchner Hell	0,5 l	4,50
523	Paulaner Münchner Hell (klein)	0,3 l	3,50

Bier

520	Paulaner Premium Pils	0,33 l	3,90
522	Paulaner Weißbier	0,5 l	4,50
530	Paulaner Weißbier (dunkel oder leicht)	0,5 l	4,50
531	Paulaner Dunkel	0,5 l	4,50
532	Paulaner alkoholfreies Bier	0,5 l	4,50
533	Radler	0,5 l	4,50
534	indisches Bier	0,33 l	4,20
535	Paulaner alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

550	San Pellegrino	0,25 l	2,20
551	San Pellegrino	0,5 l	3,90
563	San Pellegrino	0,75 l	6,50
561	Stilles Tafelwasser	0,25 l	2,20
562	Stilles Tafelwasser	0,5 l	3,90
552	CocaCola ^{1,2,4}	0,2 l	2,90
575	CocaCola ^{1,2,4}	0,4 l	4,50

		€
553	Cola-Mix ^{1,2,4}	0,2 l 2,90
571	Cola-Mix ^{1,2,4}	0,4 l 4,50
554	Limonade ^{1,4}	0,2 l 2,90
572	Limonade ^{1,4}	0,4 l 4,50
555	Orangensaft	0,2 l 2,90
573	Orangensaft	0,4 l 4,50
556	Apfelsaft	0,2 l 2,90
574	Apfelsaft	0,4 l 4,50
557	Apfelsaftschorle	0,2 l 2,90
570	Apfelsaftschorle	0,4 l 4,50
558	Bitter Lemon Schweppes ³	0,2 l 3,50
559	Tonic Water Schweppes	0,2 l 3,50
560	Ginger Ale Schweppes ¹	0,2 l 3,50

Indische Getränke

580	Lassi süß ^g	0,2 l 3,50
590	Lassi süß ^g	0,4 l 5,50
	hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	
581	Lassi sauer ^g	0,2 l 3,50
591	Lassi sauer ^g	0,4 l 5,50
	hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	
582	Mango Lassi ^g	0,2 l 3,50
592	Mango Lassi ^g	0,4 l 5,50
	Joghurtgetränk mit Mango	
583	Mango Milch ^g	0,2 l 3,50
584	Mango Saft	0,2 l 2,90
585	Mango Schorle	0,2 l 2,90
586	Mango Schorle	0,4 l 4,50
587	Maracuja-, Litschi-, Rhabarber-Schorle	0,2 l 2,90
589	Maracuja-, Litschi-, Rhabarber-Schorle	0,4 l 4,50

Kaffee, Tee

600	Haferl Kaffee	2,80
601	Capuccino ^g	3,50
602	Latte Macchiato ^g	3,50
603	Espresso	2,50
605	Espresso doppelt	3,50
604	heisse Schokolade ^g	3,50
610	Tasse Chai ^g	3,00
611	Kännchen Chai ^g	4,50
	indischer Gewürztee mit Milch	

- Inklusivpreise -

Weissweine

Frankreich		
701	Landwein (frisch, fruchtig, harmonisch)	0,2 l 5,90
703	Vin de Pays d'Or Sauvignon de Pennautier (harmonisch, vollmundig, süffig)	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 6,90
Italien		
710	Chardonnay Lavis-Trento (frisch und weich)	0,2 5,90
712	Pinot Grigio Vigne Verdi (frisch und spritzig)	0,2 5,90
Spanien		
720	Landwein (würzig, aromatisch, feinfruchtig)	0,2 5,90
Indien		
730	Angoori Spezialwein aus Indien	0,2 l 6,90
740	Weinschorle (süß oder sauer)	0,3 l 5,90

Flaschenwein weiss

Italien		
750	Sauvignon Blanc (fruchtig und leicht)	€ 0,75 l 23,90
751	Endrizzi Dalis Bianco (frisch und fruchtig)	0,75 l 29,90
Indien		
752	Asia Cuvee Spezialwein aus Indien	0,75 l 27,90
755	Grover Cabinet Shiraz (trocken)	0,75 l 24,90
756	Sula Vineyards (trocken)	0,75 l 24,90
Deutschland		
753	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

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

Rotweine

Frankreich		€
780	Vin de Pays d'Or	0,2 l 5,90
Syrah de Pennautier (herb, würzig, geschmeidig)		
Italien		
790	Merlot	0,2 l 5,90
Vigne Verdi (fruchtig und samtig)		
Spanien		
800	Landwein	0,2 l 5,90
(voll, aromatisch, harmonisch)		
Österreich		
810	Blauer Zweigelt	0,2 l 5,90
Neusiedler See – Weingut Wendelin (weinig, harmonisch, rund)		
Indien		
820	Angoori	0,2 l 6,90
Spezialwein aus Indien		
830	Weinschorle (süß oder sauer)	0,2 l 5,90

Flaschenwein rot

Italien		
841	Pico Maccario Barbera	0,75 l 29,90
(kräftig, würzig – aus dem Piemont)		
Frankreich		
842	Pennautier	0,75 l 27,90
Cabernet Franc (kräftig, würzig)		
Indien		
845	Grover Cabinet Shiraz	0,75 l 24,90
(trocken)		
846	Sula Vineyards	0,75 l 24,90
(trocken)		
<i>- Inklusivpreise -</i>		

Digestives

		€
900	Calvados „Calvador“	2 cl 4,50
901	Fernet Branca	2 cl 4,50
902	Averna	2 cl 4,50
903	Ramazzotti	2 cl 4,50
910	Old Monk Rum (aus Indien)	2 cl 4,50
911	Mangoschnaps	2 cl 4,50
912	Mangolikör	2 cl 4,50
913	Cocosschnaps	2 cl 4,50
920	Obstler	2 cl 4,50
921	Williamsbirne	2 cl 4,50
922	Himbeergeist	2 cl 4,50
923	Grappa	2 cl 4,50

Mixgetränke, Cocktails

950	Cuba Libre ² (5 cl Bacardi, Limonensaft, Cola)	7,90
951	Piña Colada ^g (5 cl weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokoscreme)	9,90
952	Angel's Face (2 cl Calvados, 2 cl Apricot Brandy, 2 cl Gin)	9,90
953	Cocktail Masala (Spezialität des Hauses)	9,90

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),

Vegane Spezialitäten

Vorspeisen

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

50 Sabzi Pakora € 5,90

gem. Gemüse im Kichererbsenmehl-Teigmantel
mixed vegetables in gramflourpastry

51 Onion Mix Pakora € 5,90

frittierte Zwiebelringe kräftig gewürzt
fried spicy onions

Hauptgerichte

60 Bombay Alu Curry € 12,90

Kartoffeln mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (sehr scharf)
tomatoes and potatoes in hot spicy currysauce

61 Alu Gobi € 12,90

Kartoffeln und Blumenkohl in Currysoße (leicht scharf)
potatoes and carfiol in spicy currysauce

62 Alu Palak € 13,90

Spinat mit Kartoffeln in Currysoße (leicht scharf)
spinach with potatoes in currysauce

63 Baigan Motor € 14,90

Gegrillte Auberginen mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf)
grilled aubergines and peas in currysauce

64 Sabzi Kofta € 14,90

Gemüsebällchen in Currysoße (leicht scharf)
vegetable balls in currysauce

65 Chana Masala € 14,90

Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (leicht scharf)
chickpeas with tomatoes and onions in currysauce

- Inklusivpreise -

66	Tarka Dal	indisches Nationalgericht aus verschiedenen Linsen (scharf) indian nationalfood - different lentils	€	14,90
67	Bindi Masala	frische Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße (scharf) lady fingers in currysauce	€	14,90
68	Mix Sabzi	gemischtes Gemüse in Currysoße (leicht scharf) mixed vegetables in currysauce	€	14,90
69	Alu Motor	Kartoffeln mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) potatoes with green peas in currysauce	€	13,90
70	Sabzi Jalfrezi	gemischtes Gemüse mit frischer Paprika, Zwiebeln in Currysoße (scharf) mixed vegetables with pepper, onions in currysauce	€	14,90
71	Mushroom Motor	frische Champignons mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf) mushrooms with green peas in currysauce	€	14,90
72	Sabzi Mango	gemischtes Gemüse in Mangosoße (mild) mixed vegetables in Mangosauce	€	15,90
73	Gemüse Thali	3 verschiedene Gemüsegerichte - Reis - Chapati und Salat 3 different vegetable dishes, rice, chapati and salad	€	16,90

Zu allen veganen Gerichten servieren wir Basmatireis.

Brot

80	Chapati (Roti)	flaches Vollkorn-Fladenbrot wholemeal bread flat	€	3,50
-----------	-----------------------	---	---	-------------

- Inklusivpreise -