

## Suppen

- |   |   |   |      |
|---|---|---|------|
| 1 | <b>Dal Suppe<sup>g</sup></b><br>indische rote Linsensuppe<br>red lentil soup    | € | 5,50 |
| 2 | <b>Sabzi Suppe<sup>g</sup></b><br>indische Gemüsesuppe<br>vegetable soup        | € | 5,50 |
| 3 | <b>Murgh Suppe<sup>g</sup></b><br>indische Hühnerfleischsuppe<br>chicken soup   | € | 6,00 |
| 4 | <b>Jheenga Suppe<sup>d,g</sup></b><br>indische Hummercremesuppe<br>lobster soup | € | 6,00 |
| 5 | <b>Tomatencreme-Suppe<sup>g</sup></b><br>tomato soup                            | € | 5,50 |

## Kalte Vorspeisen

- |    |   |   |      |
|----|---|---|------|
| 10 | <b>Murgh Chat</b><br>indischer Hühnerfleischsalat<br>chicken salad  | € | 6,50 |
| 11 | <b>Chana Chat</b><br>Kichererbsensalat<br>chickpeas salad   | € | 6,50 |
| 12 | <b>Jheenga Cocktail<sup>a,g</sup></b><br>Krabbencocktail mit kleinem Naanbrot<br>shrimpscocktail with small naanbread | € | 7,50 |

## Warme Vorspeisen

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

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

## Frische knackige Salate

<b>40</b>	<b>Saison-Salat - klein<sup>9</sup></b>	€	<b>5,50</b>
	gemischter Salat in Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing small mixed salad in yogurt- or vinegar/oil-dressing		
<b>41</b>	<b>Saison-Salat - groß<sup>9</sup></b>	€	<b>7,50</b>
	gemischter Salat in Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing large mixed salad in yogurt- or vinegar/oil-dressing		
<b>42</b>	<b>Tomatar Salat</b>	€	<b>5,50</b>
	Tomaten mit Zwiebeln in Essig/Öl-Dressing tomatoes with onions in vinegar/oil-dressing		
<b>43</b>	<b>Kheera Tomatar Salat</b>	€	<b>5,50</b>
	Tomaten-Gurkensalat in Essig/Öl-Dressing tomatoes and cucumber salad in vinegar/oil-dressing		
<b>44</b>	<b>Salat Masala<sup>c,d,g</sup></b>	€	<b>8,50</b>
	gemischter Salat mit Krabben, Käse, Ei, rote Zwiebeln in Joghurt-Dressing mixed salad with shrimps, cheese, egg, red onions in yogurtdressing		
<b>45</b>	<b>Baigan Raita<sup>9</sup></b>	€	<b>5,90</b>
	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.

<b>100</b>	<b>Tandoori Murgh<sup>9</sup></b>	€	<b>14,90</b>
	2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten indischen Rezept 2 chickenlegs in one of famous india recipe		
<b>101</b>	<b>Murgh Tikka<sup>9</sup></b>	€	<b>16,90</b>
	zarte marinierte Hühnerfleischstücke marinated chicken-pieces		

- Inklusivpreise -

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

- |            |  |   |              |
|------------|--|---|--------------|
| <b>120</b> | <b>Murgh Curry</b><br>Hühnerfleisch in Currysoße (leicht scharf)<br>chicken breast in currysauce   | € | <b>13,90</b> |
| <b>121</b> | <b>Murgh Bhuna</b><br>Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Currysoße (leicht scharf)<br>chicken breast with tomatoes and roasted onions in spicy currysauce | € | <b>14,90</b> |
| <b>122</b> | <b>Murgh Sabzi</b><br>Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf)<br>chicken breast with vegetables in spicy currysauce  | € | <b>14,90</b> |
| <b>123</b> | <b>Murgh Dansak</b><br>Hühnerfleisch mit gelben Linsen in Currysoße (leicht scharf)<br>chicken with yellow lentil in currysauce  | € | <b>14,90</b> |
| <b>124</b> | <b>Murgh Palak<sup>9</sup></b><br>Hühnerfleisch mit Spinat in Currysoße (leicht scharf)<br>chicken with spinach in currysauce  | € | <b>14,90</b> |
| <b>125</b> | <b>Murgh Vindaloo</b><br>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Currysoße (scharf)<br>chicken breast with potatoes in currysauce   | € | <b>14,90</b> |
| <b>126</b> | <b>Murgh Jalfrezi</b><br>Hühnerbrustfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (scharf)<br>chicken breast with peppers, tomatoes and onions in currysauce                        | € | <b>14,90</b> |
| <b>127</b> | <b>Murgh Korahi</b><br>gebratenes Hühnerfleisch mit Currysoße in der heißen Pfanne serviert (leicht scharf)<br>chicken with currysauce served in a pan                                     | € | <b>14,90</b> |
| <b>128</b> | <b>Murgh Korma<sup>9</sup></b><br>Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild)<br>chicken breast in curry-coconutmilk-creamsauce   | € | <b>17,90</b> |

- Inklusivpreise -

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

<b>137</b>	<b>Murgh Badam<sup>e,g,h</sup></b>	€	<b>17,90</b>
	Hühnerfleisch mit Erdnuss-/Mandelsoße (mild) chicken with peanut-almond-sauce		
<b>138</b>	<b>Muphly Chicken<sup>e,g</sup></b>	€	<b>17,90</b>
	Gegrilltes Hühnerfleisch mit Joghurt-Erdnuss-Sahnesoße (mild) grilled chicken with yogurt-peanut-creamsauce		
<b>140</b>	<b>Mango Chicken<sup>g,h</sup></b>	€	<b>17,90</b>
	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**

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

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

**Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Basmatireis.**

## **Lamm Spezialitäten**

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



<b>165</b>	<b>Mottom Korma<sup>g</sup></b>	€	<b>19,90</b>
	Lammfleisch in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) lamb in curry-coconutmilk-creamsauce		
<b>166</b>	<b>Mottom Moglai<sup>g,h</sup></b>	€	<b>19,90</b>
	Lammfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) lamb with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce		
<b>167</b>	<b>Mottom Bindi</b>	€	<b>17,90</b>
	Lammfleisch mit Okraschoten in Currysoße (leicht scharf) lamb with lady-fingers in currysauce		
<b>168</b>	<b>Mottom Rogan Josh</b>	€	<b>17,90</b>
	Lammfleisch mit frischen Tomaten in kräftiger Currysoße (leicht scharf) lamb with tomatoes in spicy currysauce		
<b>169</b>	<b>Mottom Pasanda<sup>g,h</sup></b>	€	<b>19,90</b>
	gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkernen in Joghurt-Sahne-Currysoße (mild) grilled lamb with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-cream-currysauce		
<b>170</b>	<b>Mottom Nihari</b>	€	<b>17,90</b>
	Lammfleisch und Lammhackfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße (scharf) lamb and minced lamb with tomatoes, onions in currysauce (hot)		
<b>171</b>	<b>Mottom Nourottom Korma<sup>g,h</sup></b>	€	<b>19,90</b>
	Lammfleisch mit frischem Gemüse in Cashewnuss-Tomaten-Mandel-Kokos-Currysoße (mild) lamb with fresh vegetables in cashewnut-tomatoes-almond-coconut-currysauce		
<b>172</b>	<b>Mottom Hariali<sup>g,h</sup></b>	€	<b>19,90</b>
	Lammfleisch mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) lamb with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce		

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>173</b> | <b>Mottom Achari<sup>g,h</sup></b><br>Lammfleisch mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf)<br>lamb with yogurt-almond-sauce in achari masala | <b>€ 17,90</b> |
| <b>174</b> | <b>Khum Mottom</b><br>Lammfleisch mit Champignons in Currysoße (leicht scharf)<br>lamb with mushroom in Currysauce  | <b>€ 17,90</b> |
| <b>175</b> | <b>Mottom Yakhni</b><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Joghurt, Sahnesoße (leicht scharf)<br>lamb with onions, yogurt-cream-sauce                                | <b>€ 17,90</b> |

**Zu allen Lammfleischgerichten servieren wir Basmatireis.**

## **Enten Spezialitäten**

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

*- Inklusivpreise -*

<b>185</b>	<b>Ente Tikka Masala<sup>g,h</sup></b>	<b>€ 21,90</b>
	gegrilltes Entenfleisch mit Tomaten, Mandeln, Cashewkerne in Joghurt-Safran-Sahne-Currysoße (mild) grilled duck with tomatoes, almonds, cashewnuts in yogurt-saffron-cream-currysauce	
<b>186</b>	<b>Ente Korma<sup>g,h</sup></b>	<b>€ 19,90</b>
	Entenbrust in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) duck breast in curry-coconutmilk-creamsauce	
<b>187</b>	<b>Ente Achari<sup>g,h</sup></b>	<b>€ 19,90</b>
	Entenbrust mit Joghurt-Mandelsoße in Achari Masala (leicht scharf) duck breast with yogurt-almond-sauce in achari masala	
<b>188</b>	<b>Ente Mango<sup>g,h</sup></b>	<b>€ 19,90</b>
	Entenbrustfilet mit frischer Mango in Safran-Mandel-Soße (mild) duck breast with fresh mango in saffron-almond-sauce	
<b>189</b>	<b>Ente Hariali<sup>g,h</sup></b>	<b>€ 21,90</b>
	Entenbrust mit frischem Koriander, Chilli, Minze in Joghurt-Mandelsoße (leicht scharf) duck breast with fresh coriander, chilli, mint in yogurt-almond-sauce	
<b>189a</b>	<b>Ente Korahi</b>	<b>€ 21,90</b>
	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

- |            |   |   |              |
|------------|---|---|--------------|
| <b>190</b> | <b>Fisch Curry<sup>d</sup></b>  | € | <b>15,90</b> |
|            | Rotbarsch mit Korianderblättern in Currysoße (leicht scharf)<br>redfish with corianderleaves in currysauce  |   |              |
| <b>191</b> | <b>Dorade Royal<sup>d</sup></b>   | € | <b>21,90</b> |
|            | Spezialität des Hauses<br>gebratener Fisch mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße mit Naanbrot (scharf)<br>house special<br>fried fish with tomatoes and onions in currysauce with naanbread |   |              |
| <b>192</b> | <b>Macchly Masala<sup>d,g,h</sup></b>   | € | <b>17,90</b> |
|            | gegrilltes Rotbarschfilet mit kräftiger Joghurt-Mandelsoße (mild)<br>grilled redfish with spicy yogurt-almond-sauce   |   |              |
| <b>193</b> | <b>Sabzi Macchly<sup>d</sup></b>  | € | <b>15,90</b> |
|            | Rotbarsch mit frischem Gemüse in Currysoße (leicht scharf)<br>fish with fresh vegetables in currysauce  |   |              |
| <b>194</b> | <b>Saak Prawn<sup>d,g</sup></b>   | € | <b>16,90</b> |
|            | Spinat mit Krabben und feinen Gewürzen (leicht scharf)<br>spinach with shrimps and spices   |   |              |
| <b>195</b> | <b>Jheenga Masala<sup>d,g,h</sup></b>   | € | <b>21,90</b> |
|            | gegrillte Riesengarnelen mit kräftiger Joghurt-Mandelsoße (mild)<br>grilled kingprawns in spicy yogurt-almond-sauce   |   |              |
| <b>196</b> | <b>Jheenga Korma<sup>d,g</sup></b>  | € | <b>19,90</b> |
|            | Riesengarnelen in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild)<br>kingprawns in curry-coconutmilk-creamsauce  |   |              |

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

## **Vegetarische Spezialitäten**

<b>200</b>	<b>Bombay Alu Curry</b> Kartoffeln in kräftiger Gewürzsoße (sehr scharf) potatoes in hot spicy currysauce	€	<b>10,90</b>
<b>201</b>	<b>Alu Gobi</b> Kartoffeln und Blumenkohl in kräftiger Currysoße (leicht scharf) potatoes and carfiol in spicy currysauce	€	<b>12,90</b>
<b>202</b>	<b>Palak Paneer<sup>9</sup></b> Spinat mit hausgemachtem Käse (leicht scharf) spinach with special cheese	€	<b>14,90</b>
<b>203</b>	<b>Shahi Baigan<sup>9</sup></b> Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Currysoße (leicht scharf) aubergines with special cheese and ginger in currysauce	€	<b>14,90</b>
<b>204</b>	<b>Sabzi Kofta<sup>9,h</sup></b> Gemüsebällchen in würziger Mandelsoße (mild) vegetable balls in spicy almondsauce	€	<b>13,90</b>
<b>205</b>	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysoße (leicht scharf) chickpeas with tomatoes and spices in currysauce	€	<b>12,90</b>
<b>206</b>	<b>Dal Makhani<sup>9</sup></b> indisches Nationalgericht aus gelben Linsen mit Butterghee (leicht scharf) indian nationalfood - yellow lentils with butterghee	€	<b>12,90</b>
<b>207</b>	<b>Bindi Masala</b> Okraschoten in Currysoße (leicht scharf) lady fingers in currysauce	€	<b>12,90</b>
<b>208</b>	<b>Mix Masala<sup>9</sup></b> gemischtes Gemüse in Currysoße (mild) mixed vegetables in currysauce	€	<b>12,90</b>

- Inklusivpreise -

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

- |   |                                      |          |              |
|---|--------------------------------------|----------|--------------|
| <b>218</b>  | <b>Hyderabade Baigan<sup>g</sup></b> | <b>€</b> | <b>15,90</b> |
| 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**

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

- |   |  |          |              |
|---|--|----------|--------------|
| <b>220</b>  | <b>Mottom Biryani<sup>g,h</sup></b>    | <b>€</b> | <b>16,90</b> |
| Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße (leicht scharf)    |  |          |              |
| lamb with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce                          |  |          |              |
| <b>221</b>  | <b>Murgh Biryani<sup>g,h</sup></b>     | <b>€</b> | <b>16,90</b> |
| Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße (leicht scharf)  |  |          |              |
| chicken with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce                       |  |          |              |
| <b>222</b>  | <b>Gemüse Biryani<sup>g,h</sup></b>    | <b>€</b> | <b>15,90</b> |
| gemischtes Gemüse mit Joghurt-Mandel-Soße (leicht scharf)                   |  |          |              |
| mixed vegetables with yogurt-almond-sauce                                   |  |          |              |
| <b>223</b>  | <b>Jheenga Biryani<sup>d,g,h</sup></b> | <b>€</b> | <b>19,90</b> |
| Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt-Mandel-Soße (leicht scharf) |  |          |              |
| kingprawns with almonds, raisins and yogurt-almond-sauce                    |  |          |              |
| <b>224</b>  | <b>Portion Basmatireis</b>             | <b>€</b> | <b>4,50</b>  |
| <b>225</b>  | <b>Kashmiri Polao<sup>h</sup></b>      | <b>€</b> | <b>9,90</b>  |
| 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.

<b>250</b>	<b>Gemüse Thali<sup>g</sup></b>	<b>€ 14,90</b>
	3 verschiedene Gemüsegerichte - Reis - Chapati und Raita (mild) 3 different vegetable dishes, rice, chapati and raita	
<b>251</b>	<b>Masala Thali<sup>g</sup></b>	<b>€ 19,90</b>
	3 verschiedene Fleischgerichte - Reis - Chapati und Raita (leicht scharf) 3 different meat dishes, rice, chapati and raita	
<b>252</b>	<b>Fisch Thali<sup>d,g</sup></b>	<b>€ 19,90</b>
	3 verschiedene Fischgerichte - Reis - Chapati und Raita (leicht scharf) 3 different fish dishes, rice, chapati and raita	
<b>253</b>	<b>Mix Thali<sup>d,g</sup></b>	<b>€ 19,90</b>
	Hähnchen, Fisch, Gemüse – Reis – Chapati – Raita (leicht scharf) variety of chicken, fish, vegetables, rice, chapati, raita	
<b>254</b>	<b>Thali für 2<sup>a,d,g</sup></b>	<b>€ 44,90</b>
	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	
<b>255</b>	<b>Gemüse Thali für 2<sup>a,g</sup></b>	<b>€ 34,90</b>
	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.

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

<b>269</b>	<b>Bhatura<sup>a,g</sup></b>	€	<b>4,50</b>
	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.

<b>270</b>	<b>Dohi<sup>g</sup></b>	€	<b>1,90</b>
	einfacher Joghurt plain yogurt		
<b>271</b>	<b>Alu Dohi Raita<sup>g</sup></b>	€	<b>4,50</b>
	Kartoffel-Joghurt yogurt with potatoes		
<b>272</b>	<b>Kheera Dohi Raita<sup>g</sup></b>	€	<b>4,50</b>
	Gurken-Joghurt yogurt with cucumber		
<b>273</b>	<b>Punjabi Raita<sup>g</sup></b>	€	<b>5,90</b>
	Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln yogurt with cucumber, tomatoes and onions		

## Für unsere kleinen Gäste

<b>290</b>	<b>Murgh Korma<sup>g</sup></b>	€	<b>9,90</b>
	Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosmilch-Sahne-Soße (mild) chicken breast in curry-coconutmilk-creamsauce		
<b>291</b>	<b>Murghi<sup>a,c</sup></b>	€	<b>8,90</b>
	Hähnchenschnitzel mit Pommes frites Chicken with french fries		
<b>292</b>	<b>Murgh Nuggets<sup>a,c</sup></b>	€	<b>8,90</b>
	6 Stück mit Pommes frites 6 Peaces with french fries		

## Dessert

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

# Getränke

## Aperitivs

			€
501	Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	5,90
502	Campari Orange <sup>1</sup>	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 <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	2,90
575	CocaCola <sup>1,2,4</sup>	0,4 l	4,50

- Inklusivpreise -

			€
553	Cola-Mix <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	2,90
571	Cola-Mix <sup>1,2,4</sup>	0,4 l	4,50
554	Limonade <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,90
572	Limonade <sup>1,4</sup>	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 <sup>3</sup>	0,2 l	3,50
559	Tonic Water Schweppes	0,2 l	3,50
560	Ginger Ale Schweppes <sup>1</sup>	0,2 l	3,50

## Indische Getränke

580	Lassi süß <sup>9</sup>	0,2 l	3,50
590	Lassi süß <sup>9</sup> hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,4 l	5,50
581	Lassi sauer <sup>9</sup>	0,2 l	3,50
591	Lassi sauer <sup>9</sup> hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,4 l	5,50
582	Mango Lassi <sup>9</sup>	0,2 l	3,50
592	Mango Lassi <sup>9</sup> Joghurtgetränk mit Mango	0,4 l	5,50
583	Mango Milch <sup>9</sup>	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 <sup>9</sup>	3,50
602	Latte Macchiato <sup>9</sup>	3,50
603	Espresso	2,50
605	Espresso doppelt	3,50
604	heisse Schokolade <sup>9</sup>	3,50
610	Tasse Chai <sup>9</sup>	3,00
611	Kännchen Chai <sup>9</sup> indischer Gewürztee mit Milch	4,50

- Inklusivpreise -

## Weissweine

	<b>Frankreich</b>		<b>€</b>
<b>701</b>	<b>Landwein</b> (frisch, fruchtig, harmonisch)	<b>0,2 l</b>	<b>5,90</b>
<b>703</b>	<b>Vin de Pays d'Or</b> Sauvignon de Pennautier (harmonisch, vollmundig, süffig)	<b>0,2 l</b>	<b>5,90</b>
	<b>Deutschland</b>		
<b>705</b>	<b>Weißburgunder</b> Weißweincuvée aus Franken mit Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, fruchtig frisch und knackig mit angenehmer Restsüße ein toller Speisebegleiter	<b>0,2 l</b>	<b>6,90</b>
	<b>Italien</b>		
<b>710</b>	<b>Chardonnay</b> Lavis-Trento (frisch und weich)	<b>0,2</b>	<b>5,90</b>
<b>712</b>	<b>Pinot Grigio</b> Vigne Verdi (frisch und spritzig)	<b>0,2</b>	<b>5,90</b>
	<b>Spanien</b>		
<b>720</b>	<b>Landwein</b> (würzig, aromatisch, feinfruchtig)	<b>0,2</b>	<b>5,90</b>
	<b>Indien</b>		
<b>730</b>	<b>Angoori</b> Spezialwein aus Indien	<b>0,2 l</b>	<b>6,90</b>
<b>740</b>	<b>Weinschorle (süß oder sauer)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,90</b>

## Flaschenwein weiss

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

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

## Rotweine

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

## Flaschenwein rot

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

- Inklusivpreise -



## 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	<b>Cuba Libre<sup>2</sup></b> (5 cl Bacardi, Limonensaft, Cola)	7,90
951	<b>Piña Colada<sup>9</sup></b> (5 cl weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokoscreme)	9,90
952	<b>Angel's Face</b> (2 cl Calvados, 2 cl Apricot Brandy, 2 cl Gin)	9,90
953	<b>Cocktail Masala</b> (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),

- Inklusivpreise -

# Vegane Spezialitäten

## Vorspeisen

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

- |           |  |   |             |
|-----------|--|---|-------------|
| <b>50</b> | <b>Sabzi Pakora</b><br>gem. Gemüse im Kichererbsenmehl-Teigmantel<br>mixed vegetables in gramflourpastry | € | <b>5,90</b> |
| <b>51</b> | <b>Onion Mix Pakora</b><br>frittierte Zwiebelringe kräftig gewürzt<br>fried spicy onions                 | € | <b>5,90</b> |

## Hauptgerichte

- |           |   |   |              |
|-----------|---|---|--------------|
| <b>60</b> | <b>Bombay Alu Curry</b><br>Kartoffeln mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (sehr scharf)<br>tomatoes and potatoes in hot spicy currysauce    | € | <b>12,90</b> |
| <b>61</b> | <b>Alu Gobi</b><br>Kartoffeln und Blumenkohl in Currysoße (leicht scharf)<br>potatoes and carfiol in spicy currysauce                         | € | <b>12,90</b> |
| <b>62</b> | <b>Alu Palak</b><br>Spinat mit Kartoffeln in Currysoße (leicht scharf)<br>spinach with potatoes in currysauce                                 | € | <b>13,90</b> |
| <b>63</b> | <b>Baigan Motor</b><br>Gegrillte Auberginen mit Erbsen in Currysoße (leicht scharf)<br>grilled aubergines and peas in currysauce              | € | <b>14,90</b> |
| <b>64</b> | <b>Sabzi Kofta</b><br>Gemüsebällchen in Currysoße (leicht scharf)<br>vegetable balls in currysauce  | € | <b>14,90</b> |
| <b>65</b> | <b>Chana Masala</b><br>Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße (leicht scharf)<br>chickpeas with tomatoes and onions in currysauce | € | <b>14,90</b> |

- Inklusivpreise -

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

**Zu allen veganen Gerichten servieren wir Basmatireis.**

## **Brot**

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

*- Inklusivpreise -*