VORSPEISEN – STARTERS

V1 **VEGETARISCHE PAKORA** *GLUTENFREI | VEGETARISCH* 5.50
frisches, mariniertes Gemüse, in einem Backteig aus Kichererbsenmehl frittiert
vegetables, fresh, marinated, covered with fried dough made of chickpeas



V2 **SAMOSA 2 STÜCK** *A | VEGETARISCH* 6.50
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse dazu Chutney
Dough of wheat, filled with vegetables and chutney

V3 **PANEER PAKORA 6 STÜCK** *AG* 5.90
Indischer Frischkäse in einem Teig aus Kichererbsenmehl paniert & frittiert,
wodruch eine kunsprige, goldbraune Hülle entsteht
Indian cream cheese coated in a batter made from chickpea flour and deep-fried, creating a crispy, golden-brown coating

V4 **CHICKEN PAKORA 5 STÜCK** *A* 6.90
Hähnchenstücke in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl paniert und dann goldbraun frittiert
Chicken pieces coated in a spicy batter made from chickpea flour and then deep-fried until golden brown



V5 **CHICKEN ROLLS 2 STÜCK** 6.90
Indische Rolle mit faschiertem Hühnerfleisch
Indian rolls with minced chicken

V6 **PAPADAM DIPS 6 STÜCK** *G | GLUTENFREI* 6.90
Hauchdünne, knusprige Linsenfladenbrote mit 3 Dips: Chutney, Minzjoghurt, Chilisauce
3 dips: chutney, yoghurt with mint, chillisauce and crispy flatbread of lentils

V7 **VORSPEISENTELLER KLEIN** *AFG* 12.50
Samosa, Chicken Rolls, Mix Veg Pakora
Mixed Appetizers plate small

V8 **VORSPEISENTELLER GROSS** *AFG* 21.50
Samosa, Chicken Rolls, Mix Veg Pakora, verschiedene Chutney
Mixed Appetizers plate large

SUPPEN – SOUPS

S1 **TMATAR KA SHORBA** *GL | GLUTENFREI* 4.50
Tomatencremesuppe mit feinen Kräutern
Creamy tomato soup with selected herbs

S2 **MULLIGATAWNY SHORBA** *L | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 4.50

rote Linsensuppe mit erlesenen Kräutern, gewürzt auf südindischer Art
Soup of red lentils flavoured with selected herbs made the southindian style

S3 **MURGH SHORBA** *L | GLUTENFREI* 4.90
Klare Hühnersuppe mit Knoblauch, Ingwer & Gewürzen nach Punjabi Art
Clear chicken soup with garlic, ginger & herbs, Punjabi style

TANDOORI

GEGRILLTE GERICHTE MIT GEMÜSEREIS | INDIAN GRILL WITH MIX RICE

T1 **MURGH TANDOORI** *GLUTENFREI* 14.90
marinierte Hühnerkeulchen, gegrillt mit Zwiebel & Tomaten
spicy pieces of BBQ chicken legs, grilled with onion & tomatoes

T2 **MURGH TIKKA** *G | GLUTENFREI* 8.50
frische, gegrillte, marinierte Hühnerstücke mit Zwiebeln
Chicken, marinated, freshly broiled with onions added

T3 **SEEKH KEBAP** *GLUTENFREI* 8.90
mariniertes Lamm- & Rindfleisch mit Salatgarnitur
Beef & Lamb marinated, barbecued and side salad

T4 **MURGH MALAI TIKKA** *GH* 14.90
Gutted chicken marinated in a yoghurt blend with various spices, cashew sauce, and yoghurt sauce, and roasted in our clay oven.
These tikkas are a testament to the delicacy and richness of Indian cuisine

T5 **PANEER MALAI TIKKA** *AG | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 13.90
Hausgemachte frische indische Käse
Homemade fresh Indian cheese marinated in a yoghurt blend with various spices, cashew sauce, and yoghurt sauce, roasted in our clay oven.
These tikkas are a testament to the delicacy and richness of Indian cuisine

JR'S CHEF SPEZIALITÄTEN

JR1 **SHAAM SAVERA KOFTA** *GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH* **19,90**

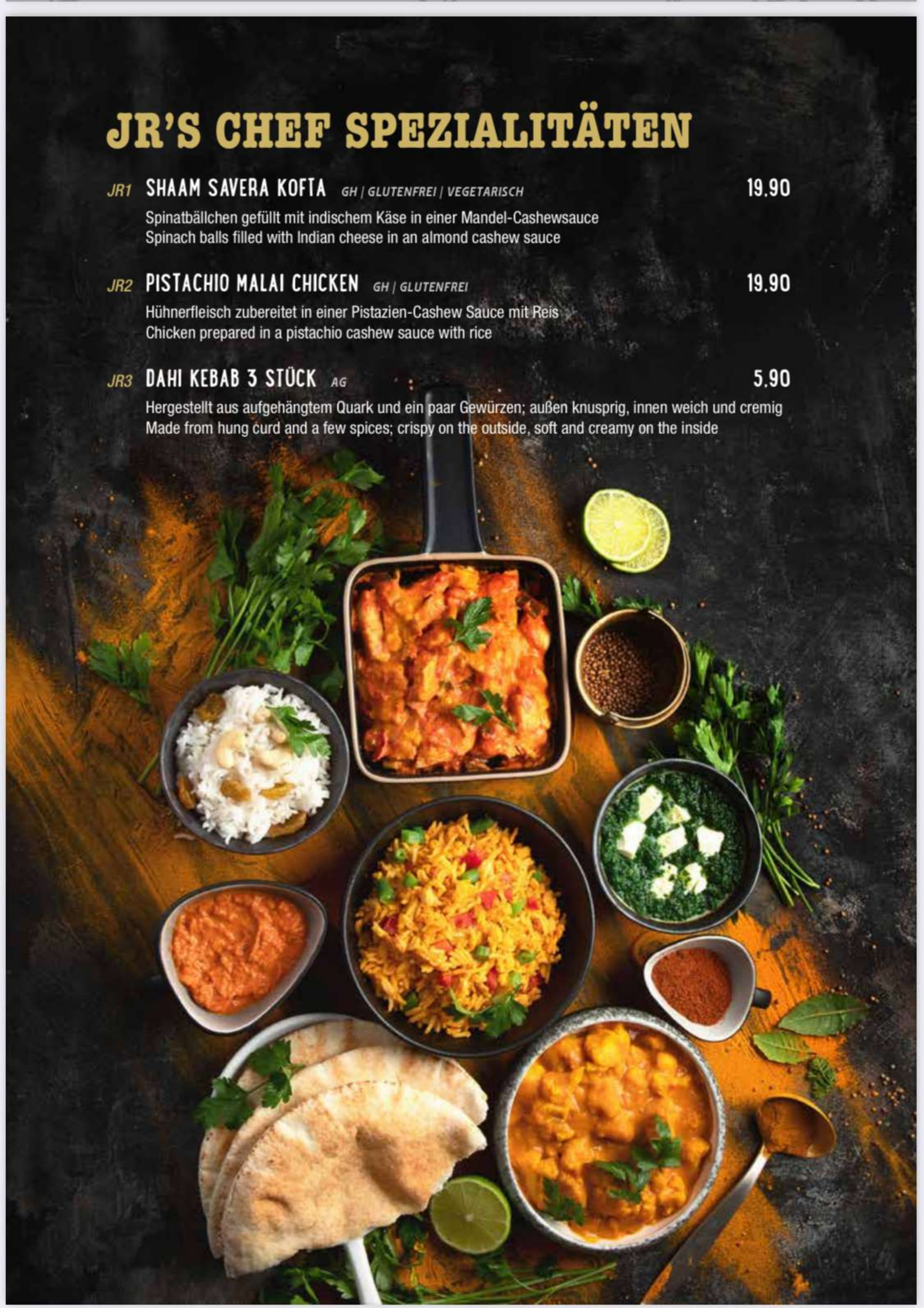
Spinatbällchen gefüllt mit indischem Käse in einer Mandel-Cashewsauce
Spinach balls filled with Indian cheese in an almond cashew sauce

JR2 **PISTACHIO MALAI CHICKEN** *GH | GLUTENFREI* **19,90**

Hühnerfleisch zubereitet in einer Pistazien-Cashew Sauce mit Reis
Chicken prepared in a pistachio cashew sauce with rice

JR3 **DAHI KEBAB 3 STÜCK** *AG* **5,90**

Hergestellt aus aufgehängtem Quark und ein paar Gewürzen; außen knusprig, innen weich und cremig
Made from hung curd and a few spices; crispy on the outside, soft and creamy on the inside



VEGETARISCH – VEGETARIAN

G1 DAL MAKHANI *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* — 10.90
Schwarze Linsen auf indischer Art
Indian style black lentils

G2 MIX SABZI *GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN* — 10.90
frisches, buntes Gemüse in würziger Currysauce
Fresh, variety of vegetables cooked with spicy currysauce

G3 CHANNA MASALA *GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN* — 10.90
Kichererbsen in Currysauce mit Ingwer & Knoblauch
Chickpeas in currysauce with ginger & garlic



G4 TARKA DAL CHANA *GLUTENFREI | VEGETARISCH | VEGAN* — 10.90
Gelbe Linsen & Knoblauch in würzigem Curry
Spicy currysauce of yellow lentils with garlic

G5 MATTER PANEER *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* — 11.90
Erbsen & hausgemachter indischer Käse in würziger Currysauce
Peas & homemade Indian cheese in creamy currysauce

G6 PALAK PANEER *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* — 12.50
Hausgemachter Hüttenkäse mit Blattspinat & feinsten Gewi
Homemade cottge cheese with spicy spinach and selected



G7 MALAI KOFTA *GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH* — 12.90
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsebällchen
in Mandel-Cashew-Tomatencreme
Homemade Indian veggie dumplings
with creamy curry of tomatoes, almonds & cashews

G8 PANEER MAKHANI *GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH* — 12.90
Hausgemachter, indischer Käse mit Mandel-Cashew-Tomatencreme
Homemade Indian cheese with tomato cream with grouted almonds & cashews

G9 PANEER TIKKA MASALA *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* — 12.90
Hausgemachter Käse mit Paprika & Zwiebel in einer würzigen Sauce
Homemade Indian cheese with capsicum & onions in spicy sauce

HÜHNERFLEISCH – CHICKEN

C1 **MURGH CURRY** *GLUTENFREI* 12.90
gegrilltes Hühnerfleisch in nordindischem Curry
Chicken curry northindian style

C2 **MURGH MANGO CURRY** *G | GLUTENFREI* 12.90
Hühnerfleisch in würziger Mango-Currysauce
Flavorsome mango-curry & chicken



C3 **MURGH DAL** *GLUTENFREI* 12.90
Hühnerfleisch mit Linsen & Currysauce
Chicken with lentils & currysauce

C4 **MURGH-TIKKA MASALA** *G | GLUTENFREI* 13.90
gegrilltes, mariniertes Hühnerfleisch, Zwiebel, Tomaten in einer speziellen Masalasauce
Marinated BBQ chicken cooked with special masala sauce made of onions & tomatoes

C5 **MURGH KORMA** *GH* 13.90
Hühnerfleisch in Kokos-Mandel Sauce
Chicken in coconut-almond sauce

C6 **CHILLI CHICKEN** *GF | GLUTENFREI* 13.90
gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Chillisauce
grilled chicken, capsicum, tomatoes, onions cooked hot chillisauce

C7 **BUTTER CHICKEN** *GH | GLUTENFREI* 13.90
gegrilltes Hühnerfleisch in Tomatencremesauce
grilled chicken cooked with mild tomato cream

C8 **MURGH SHASHLIK** *GLUTENFREI* 14.90
marinierte Hühnerspieße, gegrillt mit Zwiebel & Paprika
BBQ spits with chicken, herbs, capsicum & onions

LAMMFLEISCH – LAMB

L1 ROGAN JOSH *G | GLUTENFREI* — 14.90
Lammfleisch in Joghurt-Currysauce geschmort
Lamb cooked with yoghurt-currysauce

L2 LAMM SHAI KORMA *GH | GLUTENFREI* — 14.90
Lammfleisch in feinste Mandel-Cashew-Curry Cremesauce
Delicate sauce of almonds & cashews with lamb



L3 LAMM DAL *GLUTENFREI* — 14.90
Lammfleisch mit Linsen und würziger Currysauce
Lamb cooked with lentils and flavorsome currysauce

L4 LAMM MADRAS *GLUTENFREI* — 14.90
Lammfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauce
Hot, spicy masalasauce of onions, capsicum & tomatoes with lamb

L5 MANGO LAMB *GLUTENFREI* — 14.90
Lammfleisch in würzigem Mangocurry
Lamb in flavorsome mango-curry

RINDFLEISCH – BEEF

R1 BEEF CURRY *GLUTENFREI* — 12.90
Rindfleisch in würziger Currysauce
Spicy currysauce with beef

R2 BEEF SHAI KORMA *GH | GLUTENFREI* — 12.90
Rindfleisch in feinster Mandel-Cashew-Curry Cremesauce
Delicate sauce of almonds & cashew with beef



R3 BEEF MANGO *G | GLUTENFREI* — 12.90
Rindfleisch in würzigem Mangocurry
Spicy mango-curry & beef

R4 BEEF DAL *GLUTENFREI* — 12.90
Rindfleisch mit Linsen & würziger Currysauce
Beef cooked with lentils & spicy currysauce

FISCH – FISH

H1 **GOA FISCH CURRY** *DG | GLUTENFREI* 13.50
Filetstück von Zander, in würziger Kokoscurry
fillets of pikeperch cooked with spicy coconut milk & curry

H2 **JHINGA MASALA** *BG | GLUTENFREI* 15.90
Garnelen mit Zwiebel, Paprika, Tomaten in würziger Masalasauce
Prawns cooked with special masalasauce made of onions and tomatoes

BIRYANIS

REIS MIT RAITA (JOGHURTSALAT) | WITH SPICY RICE & RAITA (YOGHURT SALAD)

B1 **SABZI BIRYANI** *H | GLUTENFREI | VEGAN* 12.90
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen
Basmatirice, fresh veggies, almonds, cashews & selected herbs

B2 **MURGH BIRYANI** *H | GLUTENFREI* 13.90
Basmatireis mit Huhn, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen
Basmatirice, chicken, almonds, cashews & selected herbs

B3 **LAMM BIRYANI** *H | GLUTENFREI* 14.90
Basmatireis mit Lammfleisch, Mandeln, Cashewnüssen & Gewürzen
Basmatirice, pieces of lamb, almonds, cashews & selected herbs



BEILAGEN – SIDE DISHES

D1 **WEISSER BASMATI** *GLUTENFREI | VEGAN* 2.90
Basmatireis geschält, natur
Basmatirice peeled, nature

D2 **BASMATI RICE** *GLUTENFREI | VEGAN* 3.50
bunter Basmatireis mit Safran, Erbsen & Karotten
with saffron, peas & carrot

D3 **RAITA MASALA** *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 3.90
frisches Joghurt, Gurken, Tomaten, indische Gewürze
fresh yoghurt, cucumber, tomatoes, selected herbs from India

FLADENBROT – BREAD

F1 **BUTTER NAAN** *AG | VEGETARISCH* 2.90
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter verfeinert
light flatbread of wheat and butter refined

F2 **GARLIC NAAN** *A | VEGETARISCH* 3.50
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit frischem Knoblauch gewürzt
light flatbread of wheat spiced up with garlic

F3 **ALOO NAAN** *AG | VEGETARISCH* 4.50
helles Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Kartoffelfülle und Butter verfeinert
smashed potatoes made to light flatbread of wheat, refined with butter

SALATE – SALADS

JOGHURTDRESSING | YOGHURTDRESSING

Y1 **GRÜNER SALAT** *GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 4.90
Paradeiser, Gurken, Paprika, Oliven, Essiggurken & grüner Salat mit Dressing
Tomatoes, cucumber, capsicum, olive, vinegar, salad & dressing

Y2 **PUNJABI SALAT** *GO | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 2.90
Zwiebeln & Chilli
Onions & Chilli

INDISCHE DIPS – INDIAN DIPS

E1 **MINZE CHUTNEY** *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 1.90
Minze, Knoblauch, Joghurt, indische Würze
Mint, garlic, yogurt, Indian spices



E2 **CHILLI CHUTNEY** *O | GLUTENFREI | VEGAN* 1.90
Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, indische Würze
Chili, ginger, galic, onions, Indian spices

E3 **MANGO CHUTNEY** *O | GLUTENFREI | VEGAN* 1.90
Mango, Essig & indische Würze
Mango, vinegar & Indian spices

NACHSPEISEN – DESSERT

N1 **GULAB JAMUN** *G | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 4.00
karamellisierte Milchbällchen in Sirup
caramelized milky dumplings with sirup

N2 **MANGO CREAM** *GH | GLUTENFREI* 4.50
Schlagsahne mit Mangopuree
Cream with mango puree

N3 **GAJAR KA HALWA** *GH | GLUTENFREI | VEGETARISCH* 4.50
gebratene Karottenraspel, indischer Käse & Nüsse
fried, grated carrots, Indian home made cheese & nuts

N4 **JR SPEZIALITÄT RASMALAI KUCHEN 1 STÜCK** *AGH | VEGETARISCH* 6.90
JR Specialty Rasmalai Cake