Vorspeisen und Salate

Zu allen Vorspeisen servieren wir verschiedene schmackhafte Saucen. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. Jeder Salat mit hausgemachten Dressing. Auf Wunsch auch mit Essig und Öl angemacht.

01. Dal Suppe

Linsensuppe

4,90 €

02. Gemüsesuppe

Gemüsesuppe mit Sellerie

4,90 €

VEGETARISCH

03. Hühnercremesuppe

5,50 €

04. Malkatani Suppe

Curry-Suppe

5,50 €

05. Gemüse Pakoras

Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken

5,90 €

VEGETARISCH

06. Paneer Pakoras

Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken

6,50 €

VEGETARISCH

07. Onions Bhajia

Zwiebelringe, kräftig gewürzt

5,50 €

08. Chicken Pakoras

Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl gebacken

6,50 €

09. Fisch Pakoras

Zartes Kabeljaufilet in Kichererbsenmehl gebacken

6,50 €

10. Jheenga Pakoras

Garnelen mit Kokosnussflocken frittiert im Spezialteig

9,90 €

11. Vegetable Samosa

2 Stück Teigtaschen mit frischem Gemüse gefüllt

6,50 €

13. Gemischte Vorspeise

Onion Bhajia, Samosa, Chicken Pakoras, Gemüse Pakoras (für 1 Person)

7,60 €

17. Chicken Channa Chat (kalte Vorspeise)

Chicken, Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, pikant gewürzt

5,90 €

97. Gemischter Salat Klein

5,50 €

VEGETARISCH

98. Gemischter Salat Groß

6,50 €

VEGETARISCH

99. Spezial Salat

Gemischter Salat mit Krabben, Ei, Hühnchen und Früchten

7,90 €

Tandoori/Grill

Der Tandoor ist ein krugförmiger Lehmofen. Eine spezielle Marinade verleiht den Gerichten das typische Aroma. Zu Grillspezialitäten servieren wir Basmatireis und Naan.

21. Tandoori Chicken

Hähnchenkeulen in Joghurtmarinade im Tandoor gegrillt mit Sauce, Basmatireis und Naan serviert.

14,90 €

geringe Schärfe

mittlere Scärfe

sehr Scharf

22. Chicken Tikka

Hähnchenbrustfilet in Joghurtmarinade im Tandoor gegrillt mit Sauce, Basmatireis und Naan serviert.

16,90 €

23. Lamm Tikka

zart mariniertes Lammfleischfilet vom Spieß im Tandoor gegrillt mit Sauce, Basmatireis und Naan serviert.

22,90 €

24. Jheenga Tandoori

Garnelen in Joghurtmarinade im Tandoor gegrillt, mit Sauce, Basmatireis und Naan serviert.

20,90 €

25. Samrat Mix Grillplatte

Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka, Jheenga Tandoori mit Sauce, Basmatireis und Naan serviert.

18,90 €

Gerichte mit Huhn

Zu allen Chickencurry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis. Curry kommt von dem südindischen Wort "Karl", welches übersetzt "Sauce" bedeutet. Wir servieren Ihnen eine Kreation aus verschiedenen Gewürzen, in der sich der Geschmack des Fleisches, Fischs oder Gemüse voll entfalten kann.

26. Chicken Badam Pasanda

zartes Hähnchenbrustfilet in Mandelsahnesoße mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

27. Chicken Korma

Hähnchenbrustfilet in Mandel-Kokos-Sahne-Sauce mit Kaschmirigewürzen fein abgerundet und körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

28. Chicken Jalfrezi

Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Paprika und frischen Zwiebeln (mittelscharf), mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

29. Chicken Tikka Masala

gegrilltes Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Mandeln und Sahnesauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

30. Chicken Sabji

Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse, Gewürzen und Kräutern; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

31. Murgh Masala

Mariniertes Hähnchenbrustfilet gegrillt und danach gekocht in; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

32. Chicken Palak

zartes Hähnchenfilet in Spinatkreation; mit körnigen Basmati-Reis serviert

14,90 €

33. Balti Chicken Curry

Hähnchenbrustfilet-Stücke in Currysauce (Ingwer); mit körnigen Basmati-Reis serviert.

13,90 €

34. Chicken Madras

Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

EXTRA SCHARF

34a. Chicken Vindalu

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, sehr scharf ??; mit körnigen Basmati-Reis serviert

14,90 €

35. Chicken Do Piaza

Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

36. Butter Chicken

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Buttercreme-Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

37. Mango Chicken

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mango in Currysauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

37a. Banana Chicken

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Banane in Curry Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

39. Chicken Okra

Hähnchenbrustfilet mit Okra-Schoten (Lady-Finger) in Masala Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

Gerichte mit Lamm

Zu allen Lammcurry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

40. Dahi Gosht

Lammfleisch in Joghurtsauce, kräftig gewürzt mit Ingwer und Knoblauch; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

41. Lamm Vindaloo

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln (sehr scharf ??); mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

42. Lamm Karahi

auf Kashmir-Art gekochte Lammfleischstücke, mit frischem Gemüse, Kräutern; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

43. Balti Mutton Curry

Lammfleisch in kräftiger Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

44. Mutton Korma

Lammfleisch in Mandel-Kokos-Sahnesauce mit Kaschmirigewürzen; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

16,90 €

45. Mutton Palak

Lammfleisch in Spinatkreation; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

46. Lamm Tinda

Lammfleisch mit nordindischem Tinda-Gemüse in Masalasauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

46a. Lamm Okra

Lammfleisch mit Okra-Schoten in Masalasauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

15,90 €

Gerichte mit Rind

Zu allen Beefcurry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

50. Balti Beef Curry

zartes Rindfleisch mit kräftiger Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,20 €

51. Beef Masala

zartes Rindfleisch mit Mandel-sahnesauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

52. Beef Vindaloo

zartes Rindfleisch mit Kartoffeln (sehr scharf) ?; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

53. Beef Karahi

zarte Rindfleischstücke, im Topf gebraten mit frischem Gemüse, Gewürzen, Kräutern; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

54. Beef Palak

Rindfleisch in Spinatkreation; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

Gerichte mit Fisch

Zu allen Fischcurry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati Reis

55. Balti Fisch Curry

Rotbarschfilet in Kokosnußmilch und Spezial in Currysauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

13,90 €

56. Jheenga Masala

Garnelen zubereitet in Masala, Mandel- und Sahnesauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

19,90 €

57. Balti Shrimps Curry

Krabben-Curry-Spezial in Gewürzsauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

14,90 €

58. Jheenga Bhunna

Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln in pikanter Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

19,90 €

59. Jheenga Palak

Garnelen mit orientalischem Spinat; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

19,90 €

Biryani - Reisgerichte

60. Lamm Biryani

Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Sauce; (Reisgerichte)

15,90 €

61. Chicken Biryani

Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Sauce; (Reisgerichte)

14,90 €

62. Vegetable Biryani

frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Sauce; (Reisgerichte)

13,90 €

63. Mix Biryani

mit Lammfleisch, Garnelen und Huhn mit Mandeln, Rosinen und Sauce; (Reisgerichte)

16,90 €

64. Jheenga Biryani

Garnelen mit Mandeln, Rosinen und Sauce; (Reisgerichte)

19,90 €

Vegetarische Gerichte

Zu allen vegetarischen Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis

66. Alu Gobi

Gebratene Kartoffeln mit Blumenkohl in Currysauce

12,90 €

VEGAN

67. Alu Matter

gebratene Kartoffeln mit Erbsen in Currysauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN

68. Channa Palak

Spinat mit Kichererbsen, frischen Tomaten und Ingwer; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN

69. Balti Dal Makhni

Exotisches Indische Linsen; mit Basmatireis serviert.

13,90 €

VEGETARISCH

70. Palak Paneer

frischer Spinat mit hausgemachtem Käse; mit Basmatireis serviert

12,90 €

VEGETARISCH

70a. Alu Palak

Spinat mit Kartoffeln

12,90 €

VEGETARISCH

71. Bombay Alu

gebratene Kartoffeln mit Kümmel in Currysauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN GLUTENFREI

72. Shahi Paneer

hausgemachter indischer Käse in Tomaten-Sahnesauce; mit Basmatireis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH

73. Bhindi Masala

Indisches Gemüse (Lady Finger/Okra-Schoten) mit kräftiger Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN GLUTENFREI

74. Mixed Vegetables

gemischtes Gemüse in kräftigen Gewürzen; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN

75. Channa Masala

Kichererbsencurry mit frischen Tomaten, Kartoffeln und Ingwer; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN

76. Malai Koftas

Klößchen aus Lotuswurzeln, gefüllt mit Mandeln, Kokosnuß-Sahnesauce; mit Basmatireis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH

77. Shahi Sabji

gemischtes Gemüse mit Nußsauce, Kokosnußflocken und gemahlene Mandeln; mit Basmatireis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH

78. Karahi Paneer

hausgemachter indischer Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten und Zwiebeln, und gemahlenen Mandeln; mit Basmatireis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH

79. Nawratan Korma

vegetarische Spezialitäten von unserem Chefkoch (Gemüse und Obst); mit Basmatireis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH

80. Palak Shabsie

kleingeschnittenes gemischtes Gemüse mit orientalischem Spinat; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN

81. Mango Shabsie

Mango mit Gemüse in Masala-Sauce; mit körnigen Basmati-Reis serviert.

12,90 €

VEGETARISCH VEGAN GLUTENFREI

Thali - Platten

Zu allen Thalis servieren wir körnigen Basmati-Reis

83. Thali für 1 Personen

gemischtes Gemüse mit Channa Masala, Malai Koftas, körnigen Basmati-Reis und Chappati

16,90 €

VEGETARISCH VEGAN

85. Thali für 1 Person

Chicken Badam Pasanda, Lammcurry und gemischtes Gemüse mit körnigen Basmati-Reis und Chappati

17,90 €

86. Thali für 2 Personen

3 Fleischcurrys, 2 Gemüsegerichte, Raita, körnigen Basmati-Reis, Chappatis und Papadam

31,90 €

87. Thali für 2 Personen (Veg)

5 Gemüsegerichte, Raita, körnigen Basmati-Reis, Chappatis und Papadam

30,90 €

VEGETARISCH VEGAN

Beilagen und Dessert

100. Gulab Jamon

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken

4,50 €

101. Cham Cham

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Creme gefüllt

4,50 €

104. Mangocreme

Hausgemachte Spezialität

5,90 €

105. Firni

Eis aus Honig, Mandeln, Pistazien, Nüssen und Reismehl, zubereitet mit Sahne

4,50 €

84. Portion Basmati Reis

als Beilage

4,00 €

VEGETARISCH

88. Pulaw

Basmati-Reis mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Rosinen und Erbsen

5,20 €

VEGETARISCH

89. Tandoori Chappati

Teigfladen (Vollkornmehl) vom Grill

2,50 €

VEGETARISCH

90. Keema Naan

Fladenbrot mit Lammfleisch gefüllt

4,50 €

91. Tandoori Prantha - gefüllt

mit frischem Gemüse gefüllte Teigfladen

4,50 €

VEGETARISCH

92. Naan Brot

blattförmiges Hefeteigbrot

3,00 €

VEGETARISCH VEGAN

92a. Butter Naan

Hefeteigbrot mit Butter

3,50 €

VEGETARISCH

93. Tandoori Prantha

gewürzte Teigfladen vom Grill

3,50 €

94. Paschwari Naan

Hefebrot gefüllt mit Mandeln und Paneer

4,50 €

95. Raita Gurken

Joghurt mit Gurken

4,50 €

96. Lassan Naan

Hefeteigbrot mit Knoblauch

3,50 €

96a. Onion Kulcha Naan

Hefeteigbrot mit Zwiebeln

4,50 €

Indische Joghurt Getränke

110. Lassi Süß (1L)

Indische Joghurt-Getränk

8,95 €

111. Lassi Salzig (1L)

Indische Joghurt-Getränk

8,95 €

112. Lassi Mango (1L)

Indische Joghurt-Getränk

9,95 €

113. Lassi Bananen

Indische Joghurt-Getränk

9,95 €

114. Lassi Mango (0,5L)

Indische Joghurt-Getränk

5,95 €

115. Lassi Bananen (0,5L)

Indische Joghurt-Getränk

5,95 €

116. Lassi Mango (0,25 L)

3,50 €