Vorspeisen

Warme Vorspeisen mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips

100	**Papadam** Fladenbrot aus Linsenmehl	2,50
101	**Veg. Pakora** Frisches Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl	6,50
102	**Paneer Pakora** Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel	6,90
103	**Chicken Pakora** Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl	6,90
104	**Veg. Samosa** 2 Stück Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,50
105	**Onion Bhajia** Zwiebeln in Kichererbsenmehl	6,50
106	**Fisch Pakora** Zartes frittiertes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl	6,90
107	**Chicken Channa Chaat Delhi** Kalte Vorspeise, indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat	10,50
108	**Daal Suppe** Indische Linsensuppe	5,20
109	**Tomatensuppe** Tomatensuppe nach indischer Art	5,20
110	**Plain Dahi** als Beilage, einfacher Joghurt	1,90
111	**Gurken Raita** als Beilage, Gurken-Joghurt	2,90

Veg & Vegan

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

115	**Daal Tarka** Indisches Linsengericht (vom Koch empfohlen)	12,00
116	**Daal Makhni** Ind. Nationalgericht: Schwarze Linsen in Butter zubereitet	12,50
117	**Palak Paneer** Spinatkreation mit hausgemachtem Käse	13,50
118	**Mater Paneer** Ein schmackhaftes Erbsen Gericht mit frischem Käse und frischem Koriander	12,50
119	**Kadhai Paneer** Hausgemachtes Käsegericht mit Tomaten,Paprika,Zwiebeln in ind. Sauce	13,50
120	**Mushroom Do Pyaza** Champignons mit Zwiebeln, Tomaten-Masala-Sauce	12,50
121	**Aloo Chana Masala** Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln in würziger Currysauce	12,50
122	**Mixed Veg Masala** Frisches Gemüse nach indischer Art (auch vegan)	12,50
123	**Bhindi Bhaji** Okraschoten gebraten mit Tomaten Zwiebeln und Ingwer	12,90
124	**Butter Paneer Masala** Hausgemachter Käse mit Butter-Masala-Sauce (Spezialität des Hauses)	13,50
125	**Malai Kofta** Hausgemachte Käsebällchen mit Nüssen in Mandel-Curry-Sahne-Sauce	13,50
126	**Vegetable Kofta** Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Currysauce (auch vegan)	13,50
127	**Dum Alu Kashmiri** Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse in Mandel-Sahnesauce	12,90
128	**Gemüse Cheese Chili** Hausgemachter Käse in Chili-Gemüse-Sauce (Spezialität des Hauses)	13,50

Auswahl aus dem Tandoor / Grill

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

130 Tandoori Chicken G — **16,50**
Zarte Hähnchenschenkel ohne Haut mit Joghurt Marinade, Knoblauch und Ingwer

131 Chicken Tikka G — **15,90**
Hühnerfleisch mit ind. Gewürzen, Spezialität und hausgemachte Tandoori-Paste

132 Haryali Malai Kabab — **15,90**
Zartes, mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze und Koriandersauce

133 Chicken Malai Tikka — **15,90**
Hähnchenbrustfilet, mariniert mit feinen Gewürzen in Cashewnuss-Sauce

134a Paneer Achari Tikka — **14,90**
Hausgemachter Käse mit Tandoori-Gewürzen in Pickle-Geschmack,pikant

135 Lamm Kabab — **16,90**
Zartes, gegrilltes Lammfleisch in kleinen Stücke
(Tikka bedeutet Teile) mariniert mit gewürztem Joghurt

136 Jheenga Tandoori — **17,90**
Riesengarnelen, in Knoblauch-Joghurt, mariniert und gegrillt

137 Paneer Pudina Tikka — **14,90**
Zarter, marinierter hausgemachter Käse mit Spinat, Minze und Koriandersauce

138 Mix Grillplatte — **17,90**
Etwas von allem (Huhn-Lamm-Riesengarnellen)

Huhn / Chicken

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

141 Chicken Saag — **14,90**
Zartes Hühnerfleisch mit würzigem Spinat, scharf

142 Chicken Curry — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch in Currysauce

143 Chicken Sabzi — **14,90**
Zartes Hühnerfleisch mit versch. fr. Gemüse in Currysauce

144 Chicken Jalfrezi — **14,90**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf

145 Chili Chicken — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch nach traditioneller “Nordindischer Art”, scharf

146 Chicken Vidaloo — **14,50**
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf

147 Mango Chicken — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch in fr. Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce

148 Chicken Korma — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch in Nusssauce mit Kokosnussflocken u. gemahlenen Mandeln

149 Butter Chicken — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce

150 Chicken Tikka Masala — **14,90**
Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Curry-Masala-Sauce

151 Karahi Murgh — **14,90**
Zartes Hühnerfleisch in Curry-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

152 Murgh Nilgiri — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Kräutersauce, Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat, scharf

153a Spicy Chicken Tadka — **14,50**
Zartes Hühnerfleisch gemischt mit einer speziellen Mischung und verfeinert mit frischem Koriander

154a Chicken Kolhapuri — **14,50**
Hühnchen mariniert in gemahlenen Gewürzen und Kokosnuss,mit dicker,Kokosnuss basierter Sauce

139a Chicken Chili Dry — **15,90**
In Sojasoße,schwarzem Pfeffer,Salz,Essig und Eier mariniertes Hähnchen,
mit Mehl bestrichen,knusprig frittiert,in Zwiebeln,Paprika und Saucen geschwenkt

Lamm / Gosht

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

156 Lamm Curry **16,50**
Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Joghurt in köstlicher Gewürzmischung

157 Lamm Tikka Masala **16,50**
Zartes Lammfleisch in kräftiger Curry-Masala-Soße

158 Kahari Lamm **16,90**
Lammfleisch in Curry-Soße mit Paprika und Zwiebeln

159 Lamm Korma **16,50**
Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln

160 Lamm Saag **16,90**
Zartes Lammfleisch mit würzigem Spinat, scharf

161 Lamm Masala **16,50**
mit Lammfleisch mit Mandel-Sahnesauce, mild

162 Bhindi Gosht **16,90**
Lammfleisch mit frischen Okraschoten gebraten mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

163 Lamm Mango **16,50**
Lammfleisch gekocht mit frischer Mango-Sahne-Soße (mild-süß)

164 Lamm Taka Tak **16,90**
Lammfleisch mit frischen, Champignons, Knoblauch und Ingwer in Tomaten-Curry-Soße mit Koriander

165 Rogan Josh **16,50**
Zartes Lammfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Joghurt in köstlicher Gewürzmischung mit u.a. Kardamon, Nelken, Zimt und Chilis

166 Lamm Vindaloo **16,50**
Zartes Lammfleisch und Kartoffeln in besonders scharfer Vindaloo-Sauce mit zahlreichen Gewürzen

Ente / Duck

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

170 Ente Jalfrezi **16,90**
Zartes Entenbrustfilet gebr. mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili u. fr. Koriander

171 Ente Kashmiri Masala **16,90**
Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch u. fr. Koriander

172 Ente Masala **16,50**
Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce oder spezial Indischer-Masala-Sauce

173 Ente Khumbwala **16,90**
Zartes Entenbrustfilet mit fr. Champignons, fr. Koriander in einer Mandel-Safransauce

174 Ente Mango **16,50**
Zartes Entenbrustfilet mit Mango, fr. Koriander, Mandel-Safransauce

175 Ente Gemüse Curry **16,90**
Zartes Entenbrustfilet mit fr. Gemüse, fr. Koriander, Mandel-Safransauce

Fisch und Riesengarnelen

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

178 Bengali Fisch Curry **15,90**
Fischfilet in Kokonussmilch, Senf, Minze, grünem Chili, fr. Koriander u. Ingwer

179 Fisch Masala **15,90**
Fischfilet in Mandel-Sahne-Sauce oder speziell indischer Masala-Sauce

180 Jheenga Masala **18,50**
Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce oder speziell indischer Masala-Sauce

181 Jheenga Garlic Curry **18,50**
Riesengarnelen mit würziger, feiner Knoblauch Currysauce, auf nordländische (Punjabi) Art

182 Jheenga Jalfrezi **18,90**
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili u. Tomatensauce

183 Jheenga Mango **18,50**
Riesengarnelen in frischer Mango-Cashewnuss-Sahnesauce

Reis / Biryani

Marinierte Fleischteile schmoren gemeinsam mit einer Sinfonie
von Gewürzen und lang körnigem Basmatireis

185 Lamm Biryani **15,50**
Lammfleisch fein gewürzt mit Safran-Reis

186 Chicken Biryani **15,50**
Hühnerfleisch fein gewürzt mit Safran-Reis

187 Jheenga Biryani **16,50**
Riesengarnelen fein gewürzt mit Safran-Reis

188 Sabji Biryani **14,50**
Safran-Reis fein gewürzt mit gebratenem Gemüse und Nüssen

189 Spezial Biryani **16,90**
Safran-Reis mit Eiern, Lamm- u. Hühnerbrustfilet, Shrimps und Nüssen

190 Ente Briyani **15,90**
Entenfleisch fein gewürzt mit Safran-Reis

Indisches Brot

195 Naan (Brot) **3,00**
ovales Brot aus Hefeteig

196 Butter Naan **3,50**
ovales Brot aus Hefeteig mit Butter

197 Garlic Naan **3,50**
ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch

198 Ginger Naan **4,00**
ovales Brot aus Hefeteig mit Ingwer

199 Peshwari Naan **4,50**
ovales Brot (süß) aus Hefeteig mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss

200 Keema Naan **5,00**
ovales Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch

Dessert

112 Gulab Jamun **3,90**
Nachspeise, Bällchen aus Milch u. hausgemachtem ind. Käse mit Zuckersirup

Pastagerichte

Spaghetti

207	- mit Tomatenwürfeln, Basilikum und fr. gehobeltem Parmesan	**12,50**
208	- mit fr. Lachs[D,G,C]	**14,50**
209	- mit Garnelen[D,G,E]	**14,50**
210	- mit Meeresfrüchten[D,G,C,E]	**13,90**
211	- mit Rinderfiletstreifen u. Champignons	**14,50**

Penne

213	- mit Paprika, Oliven und Schafskäse in Rucolapesto	**12,50**
214	- mit mediteranem Gemüse[D,G]	**12,50**
215	- in einem leichtem Basilikumpesto[D,G]	**12,50**
216	- mit Putenbruststreifen u. fr. Champignons[D,G]	**13,50**
217	- mit Putenbruststreifen, Brokkoli, Paprika[D,G] und Knoblauch[D,G]	**13,90**
218	- mit Rinderfiletstreifen u. Champignons[D,G]	**14,50**

Pizza[D,G]

		ca. 28 cm
220	**Pizza Margherita**[D,G] Tomatensauce und Käse[3D,G]	**8,90**
221	**Pizza Salami**[D,G] mit Salami[2,3]	**10,90**
222	**Pizza Thunfisch**[D,G,C] mit saftigem Thunfisch	**10,90**
223	**Pizza New York**[D,G,C] mit saftigem Thunfisch und Zwiebeln	**12,90**
224	**Pizza Prosciutto**[D,G] mit Schinken*[2,3,4]	**10,90**
225	**Pizza Cilon**[D,G,C] mit frische Champignons, Thunfisch	**12,90**
226	**Quattro Formaggi**[D,G] mit 4 versch. Käsesorten	**12,90**
227	**Pizza Funghi**[D,G] mit frischen Champignons	**10,90**
228	**Pizza Spinat**[D,G] mit Spinat	**10,90**

Extra Beilagen

203	**Kleiner gemischter Salat**	**4,50**
204	**Portion Pommes frites**	**4,50**
205	**Portion Bratkartoffeln**	**4,50**
206	**Portion extra Reis**	**3,50**
207	**Mayo, Ketchup oder Chutney(Dip)**	**1,00**

Steaks und Fleischgerichte

243 Schweinemedaillons **16,50**
mit Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

244 Brauhauspfanne **16,90**
kl. Steaks vom Rind-, Schwein-, und Pute,
dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

245 Argentinisches Rumpsteak **20,50**
auf Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

246 Düsseldorfer Senfrostbraten **20,50**
mit Bratkartoffeln und Salat

247 Little Star Rumpsteak **20,50**
auf Rahmsauce mit Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel

250 Schnitzel Wiener Art D, ... **14,90**
mit Pommes frites und Salat

251 Schnitzel Zigeuner Art D, ... **14,90**
mit Pommes frites und Salat

252 Schnitzel Jäger Art D,G **14,90**
mit Pommes frites und Salat

253 Schnitzel Pfefferrahm D, ... **14,90**
mit Pommes frites und Salat

254 Schnitzel Holsteiner Art D,A **15,90**
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

Salatvariationen

261 Salat Pute **13,50**
Salatauswahl mit gebratenen Putenbruststreifen
in Chilisauce süß-sauer

262 Little Star **13,90**
Salat mit Hähnchenfilet und Champignons

263 Mannesmann A **13,50**
gem. Salat mit Bratkartoffeln und Spiegelei

264 Caprese G **12,50**
frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Biere

Schumacher Alt	0,33 l Fl.	3,30
Malz	0,33 l Fl.	2,70
Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,90
König Ludwig Weizen	0,5 l Fl.	4,90
König Ludwig Weizen, Alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,90
Schumacher Alt vom Fass	0,25 l	2,80
Warsteiner vom Fass	0,25 l	2,80
Kingfischer indisches Bier	0,33 l Fl.	4,50
Namaste Premium indisches Bier	0,33 l Fl.	4,50
Wartseiner Radler Alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,90
Warsteiner Radler	0,33 l Fl.	2,90
Großes Alt vom Fass	0,5 l Fl.	5,50
Großes Pils vom Fass	0,5 l Fl.	5,50

Soft

Coca-Cola[1,6]	0,2 l	2,80
Coca-Cola light[1,6,7]	0,2 l	2,80
Coca-Cola zero[1,6]	0,2 l	2,80
Sprite	0,2 l	2,80
Fanta[1,6]	0,2 l	2,80
Mezzo Mix[1,6]	0,2 l	2,80
Gerolsteiner Classic, Naturell, Medium	0,2 l	2,80
Gerolsteiner Classic, Naturell, Medium	0,75 l	6,50
Schorle Schwarze Johannisbeerenschorle	0,33 l	3,20
Schorle Rhababberschorle	0,33 l	3,20
Schorle Apfelschorle	0,33 l	3,20
Granini A-Saft	0,2 l Fl.	2,80
Granini O-Saft	0,2 l Fl.	2,80
Schweppes	0,2 l Fl.	2,90
Bitter Lemon, Ginger Ale		
Mango Lassi (ind. Getränk)	0,2 l Glas	2,90
Salted Lassi (ind. Getränk)	0,2 l Glas	2,90

Cocktails

Campari Spritz	7,50
Garibaldi Orangensaft und Campari	7,50
Aperol Spritz	7,50

Stark

Düsseldorfer Korn	2 cl	2,50
Edel Korn	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,80
Wodka	2 cl	2,80
Ramazzoti	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Sambuca	2 cl	2,80
Gorden`s Dry Gin	2 cl	2,80
Nonino Grappa	2 cl	3,70
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,90
Gin Tonic		6,90
Wodka Tonic		6,90
Indischer Mango Likör	2 cl	3,10
Indischer Guava Likör	2 cl	3,10
Old Monk 7 Jahre	2 cl	3,10
Sambuca Molinari	2 cl	3,10
Sierra Tequila Silver	2 cl	3,10
Rum Old Pascas White	4 cl	2,70
Black Label Whisky	4 cl	6,90
Killepitsch	2 cl	2,80
Ouzo	2 cl	2,50

Heiß

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,30
Capuccino	2,90
Milchkaffee	2,90
Latte Macchiato	3,20
Tee	2,20
Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille, Pfefferminze	

Flaschen Weine

Lugana Limne Tenuto Roveglia	0,75 l	24,50
Merlot Rosé	0,75 l	19,50
Grauburgunder	0,75 l	19,50