yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typisch Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshorn-kleesamen: Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abzesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.

Chili: Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.

Fenchel: Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Garam Masala: Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

Ingwer: Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamom: Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungs-störungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch: Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranz-gefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander: Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel: Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Kurkuma: Appetitanregend, Verdauungsfreundlich, heilt Gallen und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.

Nelken: Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.

Pfeffer: Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

Safran: Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

Stinkasant: Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.

Zimt: Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch und Magenschmerzen.



yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

APERITIFS

			€
401	**Glas Prosecco**	0,10 l	**3,90**
402	**Prosecco Spritz Hugo** (mit Holundersirup)	0,25 l	**5,90**
403	**Prosecco Spritz Mango** (mit Mango und Campari)	0,25 l	**6,20**
404	**Prosecco Spritz Lychee** (mit Granatapfelsirup und Minze)	0,25 l	**6,20**
405	**Aperol Spritz** mit Sekt	0,25 l	**5,90**
406	**Aperol Spritz** mit Mango und Sekt	0,25 l	**6,20**
407	**Prosecco Piccolo**	0,20 l	**6,90**

LONG DRINKS

411	**Havanna Tonic**	**6,50**
412	**Gin Tonic**	**6,50**
413	**Wodka Lemon**	**6,50**
414	**Wodka mit Mango**	**6,50**
415	**Bacardi Cola** [1 9]	**6,50**
416	**Whiskey Cola** [1 9]	**6,50**
417	**Campari Orange** [1]	**6,50**
418	**Campari Soda** [1]	**6,50**

COCKTAILS

419	**Hauscocktail**	**6,90**
420	**Mahal Cocktail**	**6,90**
421	**Mai Tai** (Rum mit Orangenlikör, Mandelsirup, Ananassaft und Zitrone) [5]	**6,90**
422	**Lady Killer** (Gin, Orangenlikör, Apricot Bandy, Ananassaft und Maracujasaft)	**6,90**
424	**Alkoholfrei** (exotische Säfte. Mischung aus Indien)	**4,10**

yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, leicht scharf, mittelscharf oder scharf wünschen!

BESODERE EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

Taalmel-Suppe g
Mit indischen gelben Linsen und feinem Hühnerfleisch /
With indian lentils and tender chicken soup
5,20

Chicken Tikka Safrani g
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Safransauce - Spezialität unseres Chefkochs /
Grilled chicken breast fillet in saffron sauce - specialty of our chef 's cook
13,90

Chicken Begam Bahar g
Spezialität unseres Chefkochs (leicht scharf) /
Specialties of our Chefkochs (slightly hot)
13,90

Chicken Dansak g
Feines Hühner-Curry in süß-sauer-würziger Sauce, mit Linsen zubereitet /
Fine chicken curry in a sweet and sour spicy sauce, prepared with lentils
13,90

Chicken Tikka Mango g
Gegrilltes Hühnerbrustfilet gebraten in würziger Mango-Currysauce,
mit Ingwer und Knoblauch /
Grilled chicken breast fillet in spicy mango curry sauce, with ginger, garlic
13,90

Tawa Chicken
Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander
- in der Pfanne serviert /
Chicken flavored with fresh ginger, garlic, onion and coriander - served in the pan
13,90

yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, leicht scharf,
mittelscharf oder scharf wünschen!

BESODERE EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

Lamm Mumtaz g h

Feinstes gegrilltes Lammfilet in milder Masala-Soße,
nach nordindischer Art, leicht scharf /
Finest grilled lamb fillet in mild masala sauce, with chopped lamb meat,
North Indian style, spicy

14,90

Achari Lamb Tikka a1

Zartes Lammfilet, mariniert und serviert mit frischem knackigen
Gemüse und ofenfrischem Nan-Brot (sehr pikant) /
Tender lamb fillet, marinated and served with fresh crunchy vegetables
and oven fresh Nan bread (very piquant)

15,50

Kadhai Mashroom g

Frische Champignons mit Joghurt, Paprika, Tomaten und Ingwer -
in der Pfanne serviert /
Fresh mushrooms with yoghurt, peppers, tomatoes and ginger - served in the pan

12,90

Yogi Shabsie

Gebratenes Gemüse mit Kokosnuss in Tomatensauce und Ingwer -
in der Pfanne serviert /
Roasted vegetables with coconut in tomato sauce and ginger - served in the pan

13,50

Ente Sabzi g

Gemischtes Gemüse mit knuspriger Ente, kräftig gewürzt /
Mixed vegetables with crispy duck, strongly seasoned

14,90

yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

GRILL SPEZIALITÄTEN

€

301 Chicken Tikka [g] **12,90**
Zart marinierte Hähnchenstücke am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte
mit Tandoori Gemüse serviert /
Tender marinated chicken grilled, on a hot iron plate with salad and tandoori - vegetable served

302 Achari Chicken Tikka [g] **12,90**
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Gemüse,
nach traditioneller nordindischer Art, pikant /
Delicate marinated pieces of chicken meat, grilled, with a mixed
mixture of vegetables and vegetables traditional North Indian style, spicy

303 Boti Kebab [g] **15,90**
Zart mariniertes Lammfilet am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte,
mit Tandoori Gemüse serviert /
Tender marinated lamb grilled, on a very hot iron plate with salad and tandoori -
vegetables served

304 Jheenga Tandoori [b g] **19,90**
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt,
knusprig gegrillt und auf einer heißen Platte serviert /
Giant prawns in yoghurt and spices, crispy grilled and served on a hot plate

305 Half Tandoori Chicken Keule [g] **12,50**
Hähnchen in Joghurtmarinade eingelegt, auf einer heißen Platte, mit Tandoori Gemüse serviert /
Chicken in yoghurt marinade, on a hot plate, served with tandoori vegetables

306 Himalaya Chicken Tikka [g] **12,90**
Hähnchen in Joghurt - Pfefferminzmarinade, knusprig gegrillt /
Chicken marinated in mint, yoghurt & spices, crispy grilled

307 Malai Chicken Tikka [g h] **12,90**
Mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen und feinsten Gewürzen nach Mughlai-Art /
Chicken marinated in cashew nuts and fine spices, Mughlai-style

308 Panchrangi Kebab [g] **17,90**
Von allen Tandoori Köstlichkeiten etwas /
Consists all the above mentioned tandoori specialities

309 Chicken 3 in one [g h] **13,90**
Gerichte (301, 306, 307) / *Dishes from (301, 306, 307)*

310 Fish Tikka [d g] **14,90**
Fisch in Joghurtmarinade eingelegt, knusprig gegrillt, auf heißen Platte,
mit Tandoori Gemüse serviert /
Marinated fish in yoghurt sauce, crisply grilled and served
on a hot plate with tandoori vegetables

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

SUPPE

		€
1	**Dal Shorba** [g 4] Kräftige indische Linsensuppe / *Strong Indian lentil soup*	3,90
2	**Shabsie Shorba** [g 4] Gemüse-Cremesuppe / *Vegetable soup*	3,90
3	**Murg Shorba** [g 4] Hühner-Cremesuppe / *Chicken soup*	4,70
4	**Tomatensuppe** Tomatencremesuppe fein gewürzt / *Tomato cream soup finely seasoned*	4,30
5	**Lasssansuppe** [g] Indische Knoblauchsuppe / *Indian garlic soup*	4,50
6	**Hummercreme Suppe** [g 4] Mit Sherry / *With sherry*	5,20

SALAT

10	**YOGI-Salat** Frische Mango und Avocado mit Tomaten, frischem Koriander und Ingwer / *Fresh mango and avocado with tomatoes,fresh coriander and ginger*	6,90
11	**India Salat** [g] Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Curry-Dressing / *Mixed salad with chicken breast fillet, fresh fruits and homemade Mango curry dressing*	6,50
12	**Gemischter Salat** Gemischter Salat vom Markt mit hausgemachtem Dressing / *Mixed salad from the market with homemade dressing*	4,50
13	**Channa Chat** [g] Kichererbsen mit Tomaten, Peperoni und Joghurt, gut gewürzt - leicht scharf / *Chickpeas with tomatoes, peppers and yoghurt, well seasoned - slightly spicy*	4,50
14	**Murg Chat** [g] Hühnerfleisch in Joghurt mit Früchten, gut gewürzt - leicht scharf / *Chicken in yoghurt with fruits, well seasoned - slightly spicy*	4,90

WARME VORSPEISEN

20	**Papad** 2 dünne knusprige Linsenwaffeln / *Thin crispy lentil wafers*	2,50
21	**Alu Bhojpuri** Gebratene Kartoffeln mit feinen Gewürzen / *Fried potatoes with fine spices*	4,50
22	**Gemischte Vorspeisen (1 Portion)** *Mixed starters, Onion Bhajia, Chicken Pakoras, Gemüse Pakoras*	5,50
23	**Mix Vegetable Pakora** [a1] In Kichererbsenmehl, gebackenes Gemüse / *In chick pea flour, baked vegetables*	4,50
24	**Murg Pakora** [a1] In Kichererbsenmehl, gebackenes Hühnerbrustfilet / *In chick pea flour, baked chicken breast fillet*	4,90
25	**Paneer Pakora** [a1 g] In Kichererbsenmehl, gebackener hausgemachter Käse / *In chick pea flour, baked homemade cheese*	4,90
26	**Onion Rings** In Kichererbsenmehl, gebackene Zwiebelringe / *In chickpea flour, baked onion rings*	4,40
27	**Samosa** [a1] Teigtaschen mit Gemüsefüllung / *Pastries filled with vegetables*	4,90
28	**Fisch Pakora** [a1 d] In Kichererbsenmehl, gebackenes Fischfilet / *In chick pea flour, baked fish fillet*	6,90
29	**Jheenga Pakora** [a1 b] In Kichererbsenmehl, gebackene Riesengarnelen / *In chick pea flour, baked prawns*	7,90
30	**Chili-Chicken Dry** Nordindische Hühnerfleisch-Spezialität (scharf) / *North indian chicken speciality (hot)*	8,50
31	**Prawn Puri** [a1 b] Gebratene Shrimps, gut gewürzt, serviert auf indischem Brot / *Fried shrimp, seasoned, served on Indian bread*	7,50
32	**Gemischte Vorspeisen** [a1] **(2 Portionen)** *Mixed starters (23, 24, 26, 27)*	11,50
33	**Gemischte Vorspeisen vom Grill (2 Portionen) Non-Veg.** Gemischte Vorspeisen vom Grill für 2 Personen – aus dem Lehmofen / *Mixed starters from the grill for 2 people*	12,40

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

€

40 Chicken Curry [g] **11,50**
Hühnerbrustfilet angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer /
Chicken breast fillet stewed in a spicy curry sauce, with coriander and ginger

41 Butter Chicken [g] **13,50**
Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomatenbuttercremesauce mit Cashewnüssen /
Chicken breast fillet grilled, in tomato buttercream sauce with cashew nut

42 Chicken Tikka Masala [g h] **13,50**
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet in feiner Mandelsahnesauce /
Grilled marinated breast fillet in fine almond sauce

43 Chicken Mango [g] **12,50**
Hühnerbrustfilet gekocht mit Mango-Mandel-Kokosmilch-Sauce /
Chicken breast fillet cooked with with mango-almond-coconut milk sauce

44 Chicken Tikka Korma [g h] **13,50**
Gegrillte Hühnerbrustfilet gebraten in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Sahnesauce /
Grilled chicken breast fillet fried in fine cashew nut coconut cream sauce

45 Kadhai Chicken **12,30**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika /
Chicken breast fillet with tomatoes, onions and peppers

46 Chicken Methi Malai [g h] **13,50**
Hühnerbrustfilet gebraten in einer Cashewnusssauce, mit Bockshornkleeblättern verfeinert /
Chicken breast fillet fried in a cashewn sauce, refined with buckwheat leaves

47 Chicken Tikka Jalfrezi [1 g h] **12,90**
Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
grünem Chili und Koriander, leicht scharf /
Grilled chicken breast, then fried with onions, peppers, green chili and coriander, slightly hot

48 Chicken Palak [g] **12,10**
Hühnerbrustfilet gebraten, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander /
Chicken breast fillet fried in creamed spinach with ginger and coriander

49 Murg Jaipuri [g h k] **12,50**
Hähnchenbrustfilet mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen /
Chicken breast fillet with sesame, cashew cracking, coconut and raisins

50 Murg Tikka Nilgiri **12,50**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch,
Spinat, verfeinert mit Minze / *grilled chicken breast fillet with coriander leaves in oriental herbs sauce,*
oconut milk, Spinach, refined with mint

51 Chili Chicken **12,90**
Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika in Chili-Sauce nach Rajasthan-Art - sehr scharf /
Chicken breast fillet with fresh peppers in chili sauce in rajasthan style - very spicy

52 Chicken Vindalu **13,90**
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf /
Chicken meat with special spices, potatoes Recipe from Goa - very spicy

53 Chicken-Bhunna **12,50**
Zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer /
Tender chicken in curry sauce with onions, garlic and ginger

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

LAMM SPEZIALITÄTEN

€

60 Lamm Rogan Josh **12,70**
Zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen gebraten und mit indischen Kräutern verfeinert /
Tender lamb meat with various spices, fried and refined with Indian herbs

61 Lamm Vindalu **13,90**
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf /
Tender lamb meat with special spices, potatoes Recipe from Goa - very spicy

62 Kadhai Ghost **13,50**
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt -
in der Pfanne serviert / *Roasted lamb meat with onions, tomatoes and peppers - fine spices*

63 Lamm Masala [g h] **14,20**
Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce / *Tender Lamb in almond cream sauce*

64 Bhindi Ghost [g] **13,30**
Zartes Lammfleisch mit indischen Gemüse, frischen Okras in feiner Currysauce /
Tender lamb meat with Indian vegetables, fresh Okra in fine curry sauce

65 Mango Lamm **13,90**
Zartes Lammfleisch mit frischer Mango-Mandel-Koskosmilch-Sauce /
Tender lamb meat with fresh Mango-almond-coconut milk sauce

66 Palak Ghost **13,10**
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach orientalischer Art / *Tender lamb meat with oriental spinach*

67 Kashmiri Ghost [g] **13,30**
Lammfleisch mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce, scharf /
Lamb with kashmiri spices in curry sauce, hot

68 Mutton Jalfrezi [g h] **13,90**
Zartes Lammfleisch gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
grünem Chili und Koriander /
Grilled tender lamb meat then fried with onions, peppers, green chili and coriander

69 Mutton Nilgiri **13,90**
Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, Spinat und Minze /
Tender lamb with coriander leaves, spinach and mint

70 Lamm Curry [g] **12,70**
Zartes Lammfleisch in Currysauce /
Tender lamb in Currysauce

71 Mutton Dahiwala [g h] **13,70**
Zartes Lammfleisch in Joghurt-Curry-Sauce, mit Mandeln und Safran verfeinert /
Tender lamb meat in yoghurt curry sauce Finished with almonds and saffron

72 Lamm Shajahanee [g h] **14,50**
Zartes Lammfleisch mit Broccoli, Cashews in Butter-Tomatensauce /
Tender lamb with broccoli, cashews in butter and tomato sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

KNUSPRIGE ENTEN SPEZIALITÄTEN

€

80 Ente- Kadhai **13,90**
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt /
Crispy duck with onions, tomatoes and peppers - fine spices

81 Ente Kashmiri **13,90**
Knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce – scharf /
Crispy duck with kashmiri spices in curry sauce – spicy

82 Butter Ente [g h] **14,40**
Knusprige Ente in Tomaten-Butter-Creme-Sauce mit Cashewnüssen /
Crispy duck in tomato-butter-cream sauce with cashew nuts

83 Ente Jalfrezi [g h] **14,50**
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten,
in Currysauce - leicht scharf /
Crispy duck with onions, tomatoes and capsicum in curry sauce – hot

84 Ente Mango [g h] **14,50**
Knusprige Ente mit Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce /
Crispy duck with mango-almond-coconut milk sauce

FISCH SPEZIALITÄTEN

90 Fisch Curry [d g] **12,90**
Fischfilet in Currysauce / *Fish fillet in curry sauce*

91 Fisch Chili [d] **14,20**
Fischfilet mit frischem Paprika in Chilisauce und Knoblauch – scharf /
Fish fillet with fresh peppers in chilisauce and garlic – hot

92 Jheenga Chili [b] **16,70**
Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Chilisauce - sehr pikant /
Giant prawns with garlic and ginger, peppers in chilisauce - very piquant

93 Jheenga Mango [b g] **16,90**
Riesengarnelen mit Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce /
Giant prawns mango-almond-coconut milk sauce

94 Jheenga Masala [b g h] **17,90**
Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce / *Giant prawns in almond cream sauce*

95 Jheenga Madras – Curry [b g] **17,50**
Riesengarnelen in herzhafter Currysauce - scharf /
Giant prawns in a very strong curry sauce – spicy

96 Fisch Masala [d] **13,50**
Fischfilet in Mandel-Sahne-Sauce /
Fish fillet in almond cream sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

THALIS

€

100 Delhi – Thali [g] **17,50**
Butter Chicken, Chicken Keshmiri spicy, gemischtes Gemüse, Gurkenjohgurt Salat, und Reis, dazu Naan / *Butter chicken, Chicken Keshmiri spicy, mixed vegetables, cucumber yoghurt, salad and rice with Naan*

101 Eshnapur – Thali [g h] **18,90**
Lamm Masala / Lamm Kashmiri, gemischtes Gemüse Gurkenjohgurt Salat, und Reis, dazu Naan / *Lamb masala / lamb kashmiri, mixed vegetables cucumber yogurt salad, and rice with Naan*

102 YOGI Thali [a1 g] **16,50**
Gemischtes Gemüse, Palak Paneer, Dal, Gurkenjoghurt, Salat und Reis, dazu Naan / *Mixed vegetables, palak paneer , Dal, cucumber yoghurt, salad, rice, with Naan*

103 Thali für (2) Veg. [a1 g] ***mit kleine Vorspeisen*** **30,90**
5 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Reis und Naan / *5 different Vegeterian dishes with raita, salad, rice and Naan*

104 Thali für (2) Non-Veg. [a1 b d g] ***mit kleine Vorspeisen*** **32,90**
5 verschiedene Gerichten / Fisch oder Lamm / Vegetarisch / Shrimps/ Hühnchen und Gemüse mit Raita, Salat, Reis und Naan / *5 different dishes fish or lamb / vegetarian / shrimp / chicken and Vegetables with raita, lettuce, rice and naan*

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

110 Bhindi Masala [g h] **11,50**
Frische Okra in kräftiger Sauce / *Fresh lady finger in strong spicy sauce*

111 Palak Paneer [g] **12,20**
Kräftiger Rahmspinat mit selbstgemachtem Käse / *Cream spinach with home made cheese*

112 Saahi Paneer oder Butter Paneer [g h] **12,90**
Hausgemachter Käse in Cashew - Sahnesauce / *Homemade cheese in cashew nuts sauce*

113 Channa Masala [g h] **11,90**
Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer / *Chick peas in tomatoes and ginger sauce*

114 Dal Makhni **11,50**
Indisches Nationalgericht, als Beilage geeignet / *Indian national dish can also be used as side dish*

115 Sabji – Jalfrezi **11,50**
Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten, in Currysauce, leicht scharf / *Fresh vegetables with tomatoes and green capsicum in curry sauce, slightly hot*

116 Sabji – Kofta [g] **11,90**
Gemüsebällchen mit Erbsen in würziger Currysauce / *Vegetable balls with peas in a spicy curry sauce*

117 Baigen Ka Bharta [g h] **11,90**
Gebackene Auberginen in Masala - kräftig gewürzt / *Fried eggplantes in masala - strongly spiced*

118 Tarka Dal **10,50**
Gelbe Linsen in Kümmel gebraten, auch als Beilage geeignet / *Fried yellow lentil in cumin, can also be used as side dish*

119 Paneer Tikka Haryali [g] **13,50**
Indischer Käse mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze / *Indian cheese with coriander leaves in oriental herb sauce, coconut milk, spinach, refined with mint*

120 Malai Koftas [g h] **12,90**
Gemüsebällchen mit Creme-fresh in Mandelsauce / *Vegetable balls with cream-fresh in almond sauce*

121 Shabsie Jaipuri [h] **13,10**
Frisches gemischtes Gemüse, Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen - besonderes zu empfehlen / *Fresh mixed vegetables, sesame, cashew nuts, coconut and raisins - highly recommended*

122 Kadhai Paneer [g] **12,90**
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt / *Homemade cheese with onions, ginger, tomatoes and peppers, fine spices*

123 Cheese Chili [g] **12,50**
Hausgemachter Käse mit frischem Paprika Chilisauce - sehr scharf / *Homemade cheese with fresh pepper Chilisauce - very spicy*

VEGANE SPEZIALITÄTEN

€

600 Punjabi Dal — **11,50**
Indisches Linsengericht mit Ingwer, indisches Nationalgericht /
Indian lentil dish with ginger, Indian national dish

601 Alu Gobi — **11,50**
Kartoffeln, Blumenkohl mit feinen Gewürzen in Currysauce /
Potatoes, cauliflower with fine spices in curry sauce

602 Mushroom Chili — **12,90**
Frische Champignons mit Paprika, Chilisauce, sehr scharf /
fresh mushrooms with paprika, chilli sauce, very hot

603 Punjabi Chana — **11,90**
Kichererbsen mit Curry, Tomaten und Ingwer, leicht scharf /
Chickpeas with curry, tomatoes and ginger, slightly hot

605 Sabji Vegan — **11,50**
Frisches gemischtes Gemüse in Currysauce /
Fresh mixed vegetables in curry sauce

606 Channa Palak — **11,50**
Kichererbsen mit indischem Spinat [k] /
Chickpeas with Indian spinach

607 Bhindi Masala — **12,30**
Orientalisches Gemüse, Okraschoten in Currysauce /
Oriental vegetables, okra pods in curry sauce

608 Saag Alu — **10,90**
Kartoffeln mit Spinat, gut gewürzt /
Potatoes with spinach, flavorful

609 Matter Mushroom Curry — **11,20**
Frische Champignons und grüne Erbsen in Currysauce /
Fresh mushrooms and green peas in curry sauce

612 Shabsie Biryani — **11,20**
Gebratener Safranreis mit Gemüse nach Mughlai Art [k] /
Fried saffron rice with Mughlai-style vegetables

613 Punjabi Kofta — **12,50**
Gemüsebällchen in Kokosnuß-Sauce [k] /
Vegetable balls in coconut sauce

614 Punjabi Sabji — **13,20**
Gemischtes Gemüse in Kokosnuß-Sauce [k] /
Mixed vegetables in coconut sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

REIS SPEZIALITÄTEN

€

Biryani ist eine gebratene Reis Spezialität / *Biryani is a fried rice speciality dish*

130 Mutton Biryani [h] **13,90**
Zartes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen nach Mughlai-Art /
delicate lamb meat, finely seasoned, with mandeins, raisins, cashew nuts to Muahlai style

131 Murg Biryani [h] **12,90**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Safranreis mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen /
roasted chicken breast fillet in saffron rice with raisins, mandelas and cashew nuts

132 Jheenga Biryani [b h] **17,50**
Riesengarnelen in Safranreis mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen /
Giant prawns in saffron rice with raisins, almonds and cashew nuts

133 Shabsie Biryani [h] **11,90**
Safranreis mit frischem Gemüse nach Mughlai-Art /
Saffron rice with fresh vegetables according to Mughlai style

135 Paneer Tikka Biryani [g h] **12,90**
Indischer Käse, Reis Gericht-Spezialität / *Indian cheese, rice dish specialty*

BROT SPEZIALITÄTEN

139 Naan [a1] **2,50**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen / *Pastry dough from the clay oven*

140 Butter Naan [a1 g] **3,00**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter /
Pastry dough from the clay oven with fine butter

141 Tandoori Roti [a1] **2,50**
Teigfladen aus Vollkornmehl / *Dough filling from whole grain flour*

142 Tandoori Prantha [a1] **2,90**
Gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen / *Spiced dough cake from the clay oven*

143 Lassan Naan [a1] **3,50**
Gefülltes Naan mit Knoblauch / *Stuffed Naan with garlic*

144 Paschori Naan [a1 h] **3,50**
Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse / *Loaf of bread with nuts, mandelas and cheese*

145 Keema Naan [a1] **3,80**
Gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch /
Filled naan with small-cut lamb or chicken meat

146 Masala Naan oder Ingwer Naan [a1] **3,50**
Fladenbrot mit Knoblauch, Zwiebeln Samen, Gewürzen - leicht scharf /
Fillet bread with garlic, onion seeds, spices - slightly sharp

147 Mint Naan [a1] **3,30**
Gefüllt mit frischer Minze / *Filled with fresh mint*

148 Paneer Kulcha [a1 g] **3,70**
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / *Stuffed bread stuffed with homemade cheese*

BEILAGEN

€

150 Raita [g] **3,50**
Joghurt mit Gurken fein gewürzt / *Yoghurt finely seasoned with cucumbers*

151 Mix Raita [g] **3,90**
Joghurt mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zwiebeln /
Yogurt with potatoes, cucumbers, tomatoes, onions

152 Pulav Reis **2,90**
Mit Erbsen und Trockenfrüchten / *With peas and dry fruits*

153 Jeera Reis **2,90**
Mit Kreuzkümmel / *With cumin seeds*

NACHSPEISEN

160 Mangocreme [1 g] **4,20**
Mit Vanilleeis / *With vanilla ice cream*

161 Gulab Jamun [a1 g] **3,90**
Indische Hochzeitssüßigkeiten / *Indian wedding sweets*

162 Frische Mango [1 g] **4,90**
Mit Eis / *with ice cream*

163 Gemischtes Eis [1 g] **3,00**
Mit Sahne / *with cream*

164 Midnight Angel [g] **5,90**
Orangensaft mit Eis und indischem Rum / *Orange juice with ice and Indian rum*

165 Gajar Ka Halwa [g h] **4,90**
Süßspeise aus Karotten und Cashewnüssen / *Carrot and cashew nut dessert*



BIERE

430	**Helles** [a2 (Gerste)]	0,5l	3,30
431	**Pils** [a2 (Gerste)]	0,33l	2,90
432	**Weißbier** [a1 (Weizen)]	0,5l	3,50
433	**Weißbier Dunkel** [a1 (Weizen)]	0,5l	3,50
434	**Leichtes Weißbier** [a1 (Weizen)]	0,5l	3,50
435	**Alkoholfreies Weißbier** [a1 (Weizen)]	0,5l	3,50
436	**Alkoholfrei Bier** [a2 (Gerste)]	0,5l	3,50
437	**Radler** [a2 (Gerste)]	0,5l	3,50
438	**Kleines Helles** [a2 (Gerste)]	0,3l	2,90
439	**Indisches Bier** [a2 (Gerste)]	0,33l	3,30
440	**Dunkel Bier** [a2 (Gerste)]	0,5l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,20l	0,40l
450	**Tafelwasser**	2,20	2,90

		0,33l	0,75l
451	**Aqua Monaco (Perlend)**	3,00	5,90
451	**Aqua Monaco (Perlend)**	3,00	5,90

		0,20l	0,40l
453	**Spezi** [1 2]	2,00	3,30
454	**Coca Cola** [1 2]	2,00	3,30
455	**Cola Light** [1 2 9]	2,00	3,30
456	**Cola Zero** [1 2 9]	2,00	3,30
457	**Fanta** [1]	2,00	3,30
458	**Sprite**	2,00	3,30
459	**Schweppes** (Tonic Water [3 11] , Ginger Ale [3 11], Bitter Lemon [3 11])	2,50	—

WARME GETRÄNKE

465	**Indischer Haustee** [9] (Tasse)	2,50
466	**Indischer Haustee** [9] (Kännchen)	4,90
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer Gewürzmischung	
467	**Yogi Tee** (Kännchen) verschiedene Sorten	4,90
468	**Badamtam – Darjeeling – Indien** (Kännchen)	4,90
469	**Early Gray** (Kännchen)	4,90
470	**Grüner Tee, Pfefferminz oder Kamillentee** (Kännchen)	4,50
471	**Jasmintee** (Kännchen)	4,90
472	**Tasse Kaffee** [2]	2,70
473	**Tasse Espresso** [2]	2,50
474	**Tasse Cappuccino** [2 9]	2,90
475	**Doppelter Espresso** [2]	3,20

SÄFTE

		0,20l	0,40l
480	**Apfelsaft** (Apple)	2,30	3,50
481	**Orangensaft** (Orange)	2,30	3,50
482	**Johannisbeersaft** (Currant)	2,30	3,50
483	**Rhabarbersaft** (Rhubarb)	2,30	3,50
484	**Kirschsaft** (Cherry)	2,30	3,50

INDISCHE SÄFTE / NEKTAR

		0,20l	0,40l
490	**Mangonektar**	2,50	3,90
491	**Lycheenektar**	2,50	3,90
492	**Maracujasaft**	2,50	3,90
493	**Granatapfelsaft** (Pomegranate)	2,50	3,90
494	**Ananas-Kokossaft** (Pineapple & Coconut)	2,50	3,90



LASSI

		0,20l	0,40l
500	**Lassi salzig** [g]	2,20	4,00
501	**Lassi süß** [g]	2,20	4,00
502	**Lassi Kokos** [g]	3,00	4,90
503	**Lassi Lychee** [g]	3,00	4,90
504	**Lassi Kardamom** [g]	3,00	4,90
505	**Lassi Mango** [g]	3,00	4,90

SAFTSCHORLEN

		0,20l	0,40l
510	**Apfelsaftschorle** (Apple)	2,20	2,90
511	**Orangensaftschorle** (Orange)	2,20	3,40
512	**Johannisbeerschorle** (Currant)	2,20	3,20
513	**Mangoschorle**	2,40	3,50
514	**Lycheesaftschorle**	2,40	3,50
515	**Rhabarberschorle** (Rhubarb)	2,40	3,50
516	**Maracujaschorle**	2,40	3,50
518	**Granatapfelsafschorle** (Grape)	2,40	3,50

INDISCHE SPIRITUOSEN

525	**Mangolikör, hausgemacht / *Mango Liqueur homemade***	2 cl	**1,90**
526	**Indischer Mangoschnapps 38,0%**	2 cl	**2,90**
527	**Old Monk Rum 42,8%**	2 cl	**2,90**

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

535	**Ramazotti 30%**	2 cl	**2,60**
536	**Averna Amoro Sicilliano 29%**	2 cl	**2,60**
537	**Fernet Branca 39%**	2 cl	**2,70**
538	**Wodka Moskovsoaya 40%**	2 cl	**2,90**
534	**Morand Williamsbirne 37,5%**	2 cl	**4,50**

ROTWEIN OFFEN Alle Weine enthalten Sulfite

		0,20l
Merlot IGT L Cantina Custoza, trocken, granatrot, voller Geschmack, angenehm fruchtig und nicht zu stark	*Italien* *Veneto*	**5,50**
Primitivo IGP L Aulone, San Giorgio, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten.	*Italien* *Apulien*	**5,50**
Zweigelt QW L Cantina Tollo, trocken, kräftige Kirscharomen und Dörrzwetschgen, Schokonoten mit Zimt und Lakritze, Gaumenschmeichler	*Österreich* *Burgenland*	**5,50**
Cabernet-Carmenere L Casa de Campo, Ägricola Salve S.A. fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper	*Chile* *Valle Central*	**5,90**
Indischer Rotwein L	*Indien*	**5,90**

ROTWEIN (Flasche)

		0,75l
Shiraz L De Bartoli, trocken, blumig, samtig, harmonisch Duft nach süßen, schwarzen Früchten, wie Pflaumen und Brombeeren.	*Australien* *New South Wales*	**22,50**
Tempranillo DO L Raiza, Vicente Gandia, trocken, rubinrot, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seideig am Gaumen, fruchtige Struktur	*Spanien* *Rioja*	**24,90**
Primitivo IGP L Aulone, San Giorgio, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten.	*Italien* *Apulien*	**24,90**
Cabernet-Carmenere L Casa de Campo, Ägricola Salve S.A. fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper	*Chile* *Valle Central*	**24,90**
Indischer Rotwein L	*Indien*	**24,90**

	0,20l	0,50l
Rotweinschorle L	**3,70**	**6,70**

ROSEWEINE

		0,20l	0,75l
Bardolino Chiaretto DOC L Cantine di Custosa trocken, Kirschnoten, Zitrus und Pfeffer, harmonisch, frisch	*Italien* *Venetien*	**5,90**	**19,50**

WEISSWEIN OFFEN Alle Weine enthalten Sulfite

		0,20l
Grüner Veltliner QW L Weingut Stadler trocken, ausgeprägt, pikant, lebendige Säure würzigen Struktur	*Österreich* *Weinviertel*	**5,50**
Lugana DOC L Cantina Tinazzi, trocken, Noten von Blumen und Kräutern, Aprikosen und Mandeln, saftig ausgewogen, weich, vollmundig, eleganter Abgang	*Italien* *Lombardei*	**6,50**
Chardonnay AC L Pierre & Rémy Gauthier, trocken, hellgelber Wein mit Aromen von Lakritze und Veilchen, geschmeidig und mächtig, mit mineralischer Struktur	*Frankreich* Fraul	**5,90**
Pinot Grigio L Frateli Pasqua, Verona - weinig, frisch, trocken	*Italien* *Lombardei*	**5,50**
Indischer Weisswein L	*Indien*	**5,90**

WEIßWEIN (Flasche)

		0,75l
Weissburgunder DQ L Weingut Heitlinger, trocken, ein saftig-fruchtiger und eleganter Weissburgunder mit Aromen von Melone, gelben Früchten, unkompliziert	*Deutschland* *Baden*	**22,50**
Sauvignon Blanc L Casa de Campo, Agricola Salve S.A. trocken, würzig, körperreich, lebhaft, aromatisch	*Chile* *Valle Central*	**24,90**
Riesling DQ L Winzer v. Weinsberger Tal, trocken, feine Rasse und elegantes Profil mit Pfirsich-Bukett, die markante Frucht, verleiht diesem Wein einen besonderen Ausdruck	*Deutschland* Fraul	**22,50**
Lugana DOC L Cantina Tinazzi, trocken, Noten von Blumen und Kräutern, Aprikosen und Mandeln, saftig ausgewogen, weich, vollmundig, eleganter Abgang	*Italien* *Lombardei*	**23,50**
Indischer Weisswein L	*Indien*	**24,90**

	0,20l	0,50l
Weißweinschorle L	**3,70**	**6,70**

yogi mahal
INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Zusatz- und Allergenstoffe

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.

1	mit Farbstoff
2	koffeinhaltig
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
10	Milcheiweiß
11	chininhaltig
12	taurinhaltig
13	mit Konservierungsstoffen

Allergenkennzeichung nach EU-Richtlinie

a)	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer, 7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
b)	Krebstiere und Krebserzeugnisse
c)	Eier- und erzeugnisse
d)	Fisch-und erzeugnisse
e)	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse
f)	Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
g)	Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h)	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
i)	Sellerie- und Erzeugnisse
j)	Senf- und Ergzeugnisse
k)	Sesamsamen- und Erzeugnisse
l)	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
m)	Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
n)	Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei andere Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unser Personal.

yogi mahal

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

