

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Bengan Pakora
Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 5,50 € |
| 2. | Chicken Pakora
Hühnerfleischstücke in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 6,00 € |
| 3. | Onion Baji
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 5,00 € |
| 4. | Paneer Pakora
hausgemachter Käse aus Frischmilch ^F in Kichererbsenmehl
frittiert mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 7,00 € |
| 5. | Gobi Pakora
Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 5,50 € |
| 6. | Fisch Pakora
Fisch in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 7,00 € |
| 7. | Aloo Pakora
Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 5,00 € |
| 8. | Samosa
mit Gemüse gefüllte Teigtasche frittiert,
Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 7,00 € |
| 9. | Mirchi Pakora
frische grüne Peperonis in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} – sehr scharf - | 6,00 € |
| 10. | Champignon Pakora
frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert
mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen ^{F,4} | 6,00 € |

Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Chicken – Soup
Hühnersuppe ^{F,H} mit Knoblauch, Ingwer, frischen Koriander | 4,50 € |
| 22. | Dal – Soup
Linsensuppe ^F mit speziellen Gewürzen, frischen Koriander | 4,50 € |
| 24. | Tomaten – Soup
Tomatensuppe ^H aus frischen Tomaten mit speziellen Gewürzen, Sahne ^F und frischen Koriander | 4,50 € |
| 26. | Garlic – Soup
Suppe mit frischen Knoblauch, frischen Koriander, speziellen Gewürzen und Kochcreme ^F | 4,50 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Mixed Salat
gemischter Salat mit Joghurt-Sauce ^F | 7,50 € |
| 33. | Himalaya Salat
gemischter Salat mit Joghurt-Sauce ^F und gegrillten Hähnchenbrustfilet | 10,90 € |

Chicken Spezialitäten

gebraten und serviert mit Basmati – Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 50. | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in aromatischer Currysauce ^F | 15,90 € |
| 51. | Chicken Jalfrazi
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | 16,90 € |
| 52. | Chicken Saag
Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat ^F und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung gegart | 16,90 € |
| 53. | Butter Chicken
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, speziellen Kräutern und Gewürzen in „Chef's Spezial-Sauce“ aus Tomaten, Zwiebeln, Cashew-Kernen, Melonen-Samen, Honig ¹⁵ und Sahne ^F | 17,90 € |
| 54. | Chicken Vindaloo
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in würziger Sauce – scharf | 16,90 € |
| 55. | Chicken Champignon
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in würziger Sauce ^F | 16,90 € |
| 56. | Chicken Hariyali
Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce aus Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomate, Spinat, Tamarinde, Koriander, frischer Minze ^{F,15} | 16,90 € |
| 57. | Chicken Himalaya
Hähnchenbrustfilet in milder Sauce ^F , zubereitet aus Gewürzen, Sahne mit Mandeln, Cashewnüssen, indischen Käse, Rosinen und Honig ¹⁵ | 16,90 € |
| 58. | Chicken Tikka Masala
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, speziellen Kräutern und Gewürzen in „Chef's Spezial-Sauce“ aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Honig ¹⁵ und Sahne ^F | 17,90 € |
| 59. | Chicken Balti
Hähnchenbrustfilet mit Mango-Chutney, Granatapfel, Zwiebeln, Tomate | 17,90 € |

Chicken Spezialitäten

gebraten und serviert mit Basmati – Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | Bananen Chicken
Hähnchenbrustfilet mit frischer Banane, Kokos, Mandeln, Rosinen, Koriander, Cashewnüssen und fein abgestimmter Sauce ^{F,1,15} | 17,90 € |
| 61. | Chicken Madras
Hähnchenbrustfilet in würziger Kokos-Curry-Sauce – scharf | 16,90 € |
| 63. | Chicken Kadai
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce | 16,90 € |
| 65. | Chili Chicken
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und roter Chilisauce ^K | 17,90 € |
| 66. | Mango Chicken
Hähnchenbrustfilet mit Mango ¹⁵ , Kokos, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen und fein abgestimmter indischer Sauce ^{F,1,4,15} | 17,90 € |
| 67. | Chicken Korma
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Zwiebel-Sahne-Sauce mit Cashewnüssen, Melonenkerne, Kardamom, Ingwer und Knoblauch | 17,90 € |
| 69. | Chicken Garlic
Hähnchenbrustfilet mit frischen Knoblauch, Gewürzen und einer aromatischen Sauce | 16,90 € |

Lamm Spezialitäten

serviert mit Basmati – Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 73. | Mutton Saag
Lammfleisch in Rahmspinat ^F | 19,90 € |
| 74. | Mutton Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch,
in würziger Sauce – scharf | 19,90 € |
| 75. | Mutton Champignon
Lammfleisch mit frischen Champignons in würziger Sauce ^F | 19,90 € |
| 77. | Mutton Tikka Masala
zartes Lammfilet in Ingwer und Knoblauch mariniert,
mit speziellen Kräutern und Tandoori-Gewürzen gegrillt,
anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika kurz gebraten | 22,90 € |
| 78. | Bhindi Gosht
saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch
und Paprika - anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten
- eine Spezialität des Hauses | 19,90 € |
| 80. | Mutton Madras
Lammfleisch mit würziger Kokos-Madras-Sauce – scharf | 19,90 € |
| 81. | Mutton Chili
in Joghurt mariniertes, mit Tandoori-Gewürzen gegrilltes Lammfilet
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und roter Chilisauce ^K | 22,90 € |
| 82. | Mutton Kadai
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und
feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce | 19,90 € |
| 84. | Mutton Korma
Lammfleisch in Tomaten-Zwiebel-Sahne-Sauce ^F mit
Cashewnüssen, Melonenkerne, Kardamom, Ingwer
und Knoblauch | 19,90 € |
| 85. | Mutton Daal
Lammfleisch mit Linsen, frischen Knoblauch, Ingwer, Tomaten
in Currysauce ^F | 19,90 € |
| 87. | Mutton Garlic
Lammfleisch in aromatischer Currysauce mit frischen Knoblauch | 19,90 € |

Fisch Spezialitäten

serviert mit Basmati – Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | Fisch Curry
Viktoria-Barsch-Filet in pikanter Currysauce ^F und frischer Koriander | 17,90 € |
| 91. | Fisch Madras
Viktoria-Barsch-Filet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch, Tomaten in würziger Sauce - scharf - und frischer Koriander ^F | 18,90 € |
| 92. | Fisch Masala
Viktoria-Barsch-Filet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischer Koriander | 18,90 € |
| 93. | Jhingha Madras
Großgarnelen mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch, Tomaten in würziger Sauce – scharf – und frischer Koriander | 21,90 € |
| 94. | Jhingha Masala
Großgarnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischer Koriander ^F | 21,90 € |
| 97. | Fisch Chili
Viktoria-Barsch-Filet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, roter Chilisauce ^K und frischer Koriander | 18,90 € |
| 98. | Fisch Saag
Viktoria-Barsch-Filet mit Rahmspinat ^F und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung gegart | 18,90 € |
| 99. | Jhingha Chili
Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, roter Chilisauce ^K und frischer Koriander | 21,90 € |

Vegetarische Gerichte

serviert mit Basmati – Reis

- | | | |
|------|--|---------|
| 110. | Matar Paneer Mushroom
Champignons mit frischen hausgemachten Käse ^F , Erbsen -
serviert in feiner Sauce aus Cashew-Kernen, Melonen-Kernen,
Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Zwiebeln, Tomate, Butter ^F
und Sahne ^F | 16,90 € |
| 111. | Malai Kofta
mit Käseballchen ^F in Cashew-Sahne-Sauce ^F | 16,90 € |
| 112. | Kadai Paneer
mit Käse ^F , Zwiebeln, Paprika und Sahne ^F in Currysauce | 16,90 € |
| 113. | Saag Paneer
hausgemachter Frischkäse ^F in Spinat ^F mit einer besonderen
Gewürzmischung | 16,90 € |
| 114. | Shahi Paneer
mit Käse ^F , Cashewkerne ^T , Melonenkerne, Sahne ^F , Butter ^F
und grünen Kardamoms | 16,90 € |
| 115. | Paneer Chili
hausgemachter Frischkäse ^F , Paprika, Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch und roter Chilisauce ^K | 17,90 € |
| 116. | Mushroom Chili
mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch
und roter Chilisauce ^K | 16,90 € |
| 118. | Dal Makhani
schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung
in Buttersauce ^F | 15,90 € |
| 121. | Paneer Masala
frischer hausgemachter Käse ^F mit Ingwer, Knoblauch, speziellen
Kräutern und Gewürzen in „Chef's Spezial-Sauce“
aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Honig ¹⁵ und Sahne ^F | 16,90 € |
| 122. | Matar Paneer
mit frischen hausgemachten Käse ^F , Erbsen – serviert
in feiner Sauce aus Cashew-Kernen, Melonen-Kernen, Knoblauch,
Ingwer, Kardamom, Zwiebeln, Tomate, Butter ^F und Sahne ^F | 16,90 € |

Vegan

Alle Gerichte serviert mit Basmati – Reis

und einer speziellen Gewürz – Sauce

*mit Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten,
Indian Masala, Kurkuma, Zimt, Nelken, Kardamoms, Lorbeerblätter,
Muskatblüte, Muskatnuss und frischen Koriander*

120.	Aloo Gobi Masala mit Kartoffeln und Blumenkohl	15,90 €
123.	Chana Masala mit schwarzen Kichererbsen	15,90 €
124.	Bhindi Masala mit Okraschoten	16,90 €
125.	Dal Fry mit verschiedenen Linsen	14,90 €
126.	Soya Aloo mit Soja und Kartoffeln	14,90 €
127.	Rajma Masala mit Kidneybohnen	15,90 €
128.	Mixed Vegetables mit verschiedenen Gemüsesorten	16,90 €
129.	Kabli Chana mit weißen Kichererbsen	15,90 €

Enten Spezialitäten

serviert mit Basmati – Reis

- | | | |
|------|--|---------|
| 551. | Ente Jalfrazi
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | 18,90 € |
| 552. | Ente Saag
Entenbrustfilet in feinem Rahmspinat ^F und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung gegart | 18,90 € |
| 554. | Ente Vindaloo
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in würziger Sauce gekocht – scharf | 18,90 € |
| 561. | Ente Madras
Entenbrustfilet in würziger Kokos-Curry-Sauce – scharf | 18,90 € |
| 563. | Ente Kadai
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in delikater Sauce | 18,90 € |
| 565. | Chili Ente
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und roter Chilisauce ^K | 19,90 € |
| 568. | Ente Bhindi
saftige Entenfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, anschließend mit Okraschoten kurz gebraten
- eine Spezialität des Hauses - | 19,90 € |
| 577. | Ente Tikka Masala
Entenbrustfilet in Ingwer, Knoblauch mit speziellen Kräutern und Gewürzen anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika kurz gebraten | 19,90 € |

Desserts

130.	Mango – Creme ^{F,V,4,15}	4,00 €
131.	Gajar Ka Halwa Karotte, Zucker, Kardamom, Ghee-Butter ^F , Milch ^F , Kokosmilch und Mandeln ^V	5,50 €
132.	Kheer Indischer Milchreis ^F	3,50 €

Beilagen

520.	Chapati ^R	2,00 €
521.	Bhatura ^R	2,00 €
523.	Papadam	0,50 €
524.	Achar (Mix Pickles) ¹	1,50 €
525.	Mango – Chutney	1,50 €
526.	Boondi Raita besteht aus Joghurt ^F , Kreuzkümmel, roten Zwiebeln, frischen Koriander	3,50 €
527.	Basmati - Reis	2,50 €