

Soups and Appetizers • Suppen und Vorspeisen

1	Pappadams ⁱ knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl <i>baked lentil crackers</i>	2.50
2	Mulligatawny Linsensuppe nach südindischer Art <i>the famous south indian potage, sinnered with lentils and spices</i>	5.50
3	Chicken Ginger Soup Hühnersuppe	5.50
4	Samosas, Pakoras ^g Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem Kichererbsenteig, dazu reichen wir eine Fleisch- oder Gemüse-Pastete <i>meat or vegetable samosa and vegetable fried with gramflour</i>	7.50
5	Murgh Tikka ^g zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart <i>boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i>	8.50
6	Prawn Cocktail ^{c,g} Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail Sauce <i>prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce</i>	9.50
7	Murgh Pakoras ^g Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig <i>boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried</i>	8.50
8	Onion Bhaji Zwiebelringe, ausgebacken in einem speziell gewürztem Kichererbsenteig <i>onion rings fried with gramflour</i>	7.50
9	Keema Naan ^{a,d,g,i} im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem Hackfleisch <i>leavened bread stuffed with minced meat</i>	7.50
10	Bundi Raita ^d ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce <i>bundi in spicy yogurt sauce</i>	6.50
11	Gemischte Vorspeise ^g für eine Person / <i>for one person</i>	11.50
12	Royal Prawns ^{c,g} Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili <i>tandoori prawns with mango, ginger and chillies</i>	13.50

Tandoori Specialities • Tandoor Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzieht.
the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour it gives to variety of meat and bread

21	Chicken Tandoori ^g zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart <i>chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor</i>	18.80
22	Lamb Tikka ^g saftig mariniertes Lammrückenfilet <i>tandoori roasted lamb fillet</i>	25.50
23	Beef Tikka ^g saftig marinierte Rinderfiletstücke <i>tandoori roasted beef fillet</i>	26.50
24	Tandoori Mix ^{b,g} Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten <i>a platter of assorted tandoori delicacies</i>	27.50
25	Halibut Tikka ^{b,g} Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart <i>halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i>	26.50
26	Tandoori Salmon ^{b,g} Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i>	19.50
27	Tandoori Prawns ^{c,g} Garnelen mariniert nach Art des Hauses <i>king prawns, marinated and roasted in tandoor</i>	25.50
28	Mixed Seafood Grill ^{b,c,g} weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>halibut, salmon and king prawns marinated</i>	27.50

Chicken • Huhn

- 30 **Chicken Mango Curry**^{d,g} 17.80
zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango
- 31 **Chicken Korma**^{d,g,k} 17.80
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln Kokos und Cashew-Kernen
a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts
- 32 **Chicken Tikka Masala**^{d,g} 18.50
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt mit in Tomaten und Joghurt angerichteter Masala-Sauce
tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt
- 33 **Chicken Dansek**^{d,g} 17.50
Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos
chicken in an exotic combination of spices, lentils, cream and coconut
- 34 **Karahi Murgh**^g 17.80
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander
- 35 **Chicken Vindaloo**^g 17.50
gebratenes Hähnchenbrust Filet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies
chicken fillet in a tangy piquant sauce
- 36 **Palak Murgh**^g 17.50
Hähnchenbrust Filet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices
- 37 **Chicken Chilli**^g 18.50
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und roter Chili
chicken pieces fried with onions, ginger and red chilli
- 38 **Chicken Jalfrazie**^{d,g} 17.50
Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce
chicken in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum and carrots
- 39 **Butter Chicken**^{d,g,k} 18.50
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masala Sahne-Sauce mit Tomaten und, verfeinert mit Butter
tandoori baked chicken in garam masala cream sauce, tomatoes, butter

Lamb • Lamm

- 51 **Lamb Korma**^{d,g,k} 20.50
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
tender lamb pieces in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts
- 52 **Lamb Tikka Masala**^{d,g} 24.50
Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt
- 53 **Rogan Josh**^g – Rezept aus Kashmir: 21.50
Lammfleisch mit Kardamon Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs
- 54 **Lamb Vindaloo**^g 20.50
gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlener Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln
lamb in a tangy piquant sauce
- 55 **Champ Masala**^g 24.50
butterzartes Lammrücken Filet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs
- 56 **Lamb Karahi**^g 21.50
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlener Gewürzen und frischen Kräutern
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs
- 57 **Palak Gosht**^g 20.50
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices

Beef • Rindfleisch

- 70 **Beef Tikka**^g 26.50
saftig marinierte Rinderfiletstücke im Tandoor gegart
tandoori roasted beef fillet roasted in tandoor
- 71 **Beef Tikka Masala**^{d,g} 25.50
Rinderfilet-Stücke im Tandoor gegart, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tandoori baked beef fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt
- 71 **Beef Bhuna**^g 25.50
Rinderfilet-Stücke zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs

Seafood • Meeresfrüchte

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | Fish Mango Curry ^{b,d,g}
Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
<i>halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango</i> | 24.50 |
| 91 | Fish Masala ^{b,g}
Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
<i>halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices</i> | 24.50 |
| 92 | Fish Korma ^{b,d,g,k}
Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
<i>salmon fillet in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i> | 19.50 |
| 93 | Prawn Masala ^{c,g}
Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
<i>king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander</i> | 24.50 |
| 94 | Prawn Dansek ^{c,d,g}
Garnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos
<i>prawns in an exotic combination of spices, lentils, cream, coconut</i> | 24.00 |
| 95 | Tandoori Prawns ^{c,g}
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses
<i>king prawns, marinated and roasted in tandoor</i> | 25.50 |
| 96 | Tandoori Salmon ^{b,g}
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i> | 19.50 |
| 97 | Halibut Tikka ^{b,g}
Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
<i>halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i> | 26.50 |
| 98 | Mixed Seafood Grill ^{b,c,g}
weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>halibut, salmon and king prawns marinated</i> | 27.50 |

Vegetarian

110	Vegetable Korma ^{d,k} frische Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne <i>mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and cream</i>	14.80
111	Palak paneer ^d hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison <i>home made cheese with spinach, onions, yogurt and spices</i>	14.50
112	Shahi Paneer Masala ^d hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahne-Sauce <i>fresh home made cheese cooked in tomatoes and cream sauce</i>	14.80
113	Bengen Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>aubergine grilled in tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic</i>	14.50
114	Mixed vegetable Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse <i>mixed fresh vegetables in currysauce</i>	14.00
115	Bhindi frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander <i>lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices</i>	14.00
116	Tarka Daal Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch <i>yellow lentils with in butter saured onions and garlic</i>	13.80
117	Alu Channa Masala ^d Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce <i>chickpeas and potatoes in curry sauce</i>	13.80

Menue for two Persons • Menü für zwei Personen

301 Gemischte Vorspeise^g

Chicken Ginger Soup

Hühnersuppe

Tandoori Mix^{b,g}

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
a platter of assorted tandoor delicacies

Chicken Korma^{d,g,k}

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln Kokos und Cashew-Kernen

a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts

Naan^{a,d,i}

Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of desert

76.00

302 Prawn Cocktail^{c,g}

Krabbenscocktail

Chicken Ginger Soup

Hühnersuppe

Mixed Seafood Grill^{b,c,g}

weißer Heilbutt, Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart

halibut, salmon and king prawns marinated and tandoori rasted

Fish Mango Curry^{b,d,g}

Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango

halibut fillet in a delieately flavoured sauce with mango

Naan^{a,d,i}

Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of desert

88.00

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung

Side Dishes • Beilagen

120	Pilao Rice	4.50
121	Naan^{a,d,i} / Roti^{a,d,i} Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl <i>leavened bread of fine flour / of wholegrain</i>	2.20
122	Garlic Naan^{a,d,i} / Cheese Naan^{a,d,i} Knoblauch Naan / Käse Naan	2.80
123	Butter Naan^{a,d,i} / Peshawari Naan,^{a,d,i,k} Nussbrot/ <i>nut bread</i>	2.80
124	Paratha^{a,d,i} blättriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet <i>buttered and leavened whole wheatbread</i>	3.20
125	Raita^d Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern <i>cool whipped yogurt with cucumber, onions and various herbs</i>	4.50
126	Mixed Vegetables Gemüse-Curry	7.50
127	Masala Potatoes Kartoffel-Curry	7.50
128	Palak Bhaji Blattspinat / <i>spinach</i>	7.50
129	Mixed Salad	4.50

Coffee • Tea

450	Kahwa Grüner Tee mit Kardamon <i>Green tea with cardamon</i>	4.20
451	Kashmiri Chai Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt und Fenchel <i>Black tea with cardamon, cloves, cinnamon and fennel</i>	4.50
452	Chai^d Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch <i>Black tea with cardamon and milk</i>	4.50
453	Fresh Peppermint angenehm frischer und magenfreundlicher Grüner Tee mit frischer Minze	4.50
454	Darjeeling Puttabong ftgfop first flush ein hervorragender Darjeeling Hochlandtee, im Frühling geerntet – die Königin unter den Teesorten! <i>a fresh, mild and very delightful tea from India – the queen of teas!</i>	4.20
455	Frischer Ingwer Tee	4.20
456	Rooibush Südafrikanischer Rooibush Tee, wirkt beruhigend und entspannend. <i>originated in Southafrica, aids digestion and relaxation</i>	4.20
457	Coffee¹⁰	2.40
458	Cappuccino^{d,10}	2.80
459	Latte Macchiato^{d,10}	3.00
460	Espresso¹⁰	2.20
461	Espresso, doppelt¹⁰	3.20
462	Irish Coffee^{d,10}	5.00

Dessert

140	Firni ^{d,k} Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien <i>bio milk pudding with rosewater, almonds, pistachio</i>	6.50
141	Fruit Salad ^d exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanilleeis <i>exotic fruit salad with fresh fruits and vanilla ice cream</i>	7.50
142	Gulab Jaman ^d flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup <i>sweet balls made from khoya</i>	7.00
143	Rass Malai ^{d,k} leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch Creme mit Pistazien – sehr erfrischend, gekühlt ein Hochgenuss <i>fresh milk cheese flavoured with pistachio, very refreshing</i>	7.00
144	Mango Dream ^d Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree <i>vanilla ice cream, glazed with mango</i>	7.00
145	Buffalo Milk Kulfi ^d hausgem. Eisspezialität/ <i>home made ice cream</i>	7.00
146	Mango Sorbet	7.00

Allergene

- a Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Schwefeldioxid und Sulphite
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig