





SOUPS AND APPETIZERS

- | | | |
|----|---|----|
| 1 | PAPPADUMS & CHUTNEYS ⁱ 
Cracker aus Linsenmehl / baked lentil crackers | 3 |
| 2 | MULLIGA TAWNY 
Linsensuppe nach südindischer Art
lentil soup South Indian style | 6 |
| 3 | CHICKEN GINGERSOUP
Hühnersuppe mit Ingwer | 6 |
| 4 | SAMOSAS, PAKORAS ^g 
Gemüse in Kichererbsenteig, Fleisch- / Gemüse-Pastete
vegetable in chickpea dough, meat / vegetable pâté | 8 |
| 5 | CHICKEN TIKKA ^g
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor
chicken breast fillet from the Tandoor | 9 |
| 7 | ONION BHAJI 
Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig
onion rings fried with gramflour | 8 |
| 8 | KEEMA NAAN ^{a, d, g, i}
Fladenbrot mit Hackfleisch
flatbread with minced meat | 8 |
| 9 | BOONDI RAITA ^d
Kichererbsenteig-Perlen, pikante Joghurtsauce
Chickpea dough pearls, spicy yogurt sauce | 7 |
| 10 | GEMISCHTE VORSPEISE / MIXED PLATTER ^g
für eine Person / for one person | 13 |
| 11 | MUGHLAI PRAWNS ^{c, g}
Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili
Tandoori prawns with mango, ginger, chillies | 14 |

TANDOORI SPECIALITIES

21	CHICKEN TANDOORI ^g nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade	19
22	LAMB TIKKA ^g mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	26.5
23	BEEF TIKKA ^g marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	28.5
24	TANDOORI MIX ^{b, g} Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	28.5
25	HALIBUT TIKKA ^{b, g} weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart white halibut fillet marinated and roasted in tandoor	28.5
26	TANDOORI SALMON ^{b, g} Lachsfilet, Gewürze und Kräuter salmon fillet, spices and herbs	19.5
27	TANDOORI PRAWNS ^{c, g} Garnelen nach Art des Hauses prawns by house style	27.5
28	MIXED SEAFOOD GRILL ^{b, c, g} weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen, Gewürze, Kräuter white halibut, salmon fillet, shrimps, spices, herbs	28.5

CHICKEN

- | | | |
|----|---|----|
| 30 | CHICKEN MANGO CURRY ^{d, g}
in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango
chicken in a mild sauce of spices, cream, mango | 19 |
| 31 | CHICKEN KORMA ^{d, g, k}
in einer Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen
in a sauce of spices, cream, almonds, coconut, cashew nuts | 19 |
| 32 | CHICKEN TIKKA MASALA ^{d, g}
Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce
tomatoes, yogurt, Masala sauce | 19 |
| 34 | KARAHI MURGH ^g
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander
onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander | 18 |
| 35 | CHICKEN VINDALOO ^g
Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Chilies
chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, chilli | 18 |
| 36 | PALAK MURGH ^g
Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat , Gemüsefond
chicken breast fillet, onions, leaf spinach, vegetable stock | 18 |
| 37 | CHICKEN CHILLI ^g
Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili
chicken, onions, ginger, chilli | 19 |
| 38 | CHICKEN JALFRAZIE ^{d, g}
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Karotten in Curry-Sauce
onions, garlic, tomatoes, green peppers, carrots in curry sauce | 18 |
| 39 | BUTTER CHICKEN ^{d, g, k}
im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala
baked in Tandoor, tomato-butter sauce, Garam Masala | 19 |

L A M B

51	LAMB KORMA ^{d, g, k} in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango in a mild sauce of spices, cream, mango	23
52	LAMB TIKKA MASALA ^{d, g} Lamrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce	26
53	ROGAN JOSH ^g Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri chillies	23
54	LAMB VINDALOO ^g pikante Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes	22
55	CHAMP MASALA ^g Lamrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräutern fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	26
56	LAMB KARAH ^g Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs	23






B E E F

70	BEEF TIKKA ^g Rinderfiletstücke im Tandoor gegart fillet of beef cooked in Tandoor	28.5
71	BEEF TIKKA MASALA ^{d, g} Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce beef fillet pieces cooked in Tandoor, tomatoes, yogurt, Masala sauce	27.5
72	BEEF BHUNA ^g Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter fillet of beef pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	27.5

SEAFOOD

90	FISH MANGO CURRY ^{b, d, g} Filet vom weißen Heilbutt, milde Sauce aus Gewürzen, Mango fillet of white halibut, mild sauce of spices, mango	26.5
91	FISH MASALA ^{b, g} Filet vom weißen Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze fillet of white halibut, onions, ginger, garlic, herbs, spices	26.5
92	FISH KORMA ^{b, d, g, k} Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	19.5
93	PRAWN MASALA ^{c, g} Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	26.5
95	HALIBUT TIKKA ^{b, g} Filet vom weißen Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart fillet of White halibut, spices, herbs, cooked in tandoort	28.5
96	TANDOORI SALMON ^{b, g} Lachsfilet, Gewürze, Kräuter salmon fillet, spices, herbs	19.5
97	TANDOORI PRAWNS ^{c, g} Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns marinated by house style	27.5
98	MIXED SEAFOOD GRILL ^{b, c, g} weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen mit Gewürzen und Kräutern mariniert white halibut, salmon fillet, shrimps marinated with spices and herbs	28.5

VEGETARIAN · VEGAN

- 110 **VEGETABLE KORMA** ^{d, k} 15
Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne
vegetables in a sauce of almonds, coconut, cashew nuts, cream
- 111 **PALAK PANEER** ^d 15
Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison
cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs
- 112 **BUTTER PANEER MASALA** ^d 15
Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce
cream cheese, tomatoes, cream sauce
- 113 **BENGEN BHARTA**  15
pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch
pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic
- 114 **MIXED VEGETABLE**  15
Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse
vegetable curry from various fresh vegetables
- 115 **BHINDI**  15
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander
okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander
- 116 **TARKA DAAL**  15
gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch
yellow lentils with roasted onions, garlic
- 117 **ALU CHANNA MASALA** ^d  15
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce
chick peas and potatoes in a special curry sauce

SIDE DISHES

120	PILAO RICE	4.5
121	NAAN ^d / ROTI 	2.5
	Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl flatbread from wheat flour / from rye flour	
122	GARLIC NAAN ^d / CHEESE NAAN ^{a, d, i}	3.5
	Knoblauch Naan / Käse Naan	
123	BUTTER NAAN ^d / PESHAWARI NAAN ^{a, d, i}	3.5
	Nussbrot / nut bread	
124	PARATHA ^{a, d, i}	3.5
	blättriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet leafy wholemeal bread, prepared with butter	
125	RAITA ^d	4.5
	Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	
126	MIXED VEGETABLES 	7.5
	Gemüse-Curry	
127	MASALA POTATOES 	7.5
	Kartoffel-Curry	
128	PALAK BHAJI 	7.5
	Blattspinat / Spinach	
129	MIXED SALAD 	5.5

COFFEE · TEA

450	COFFEE ¹⁰	2.5
451	CAPPUCCINO ^{d, 10}	3.5
452	LATTE MACCHIATO ^{d, 10}	3.5
453	ESPRESSO ¹⁰	2.5
454	CURCUMA LATTE ^{d, 10}	3.5
455	KAHWA Grüner Tee mit Kardamon Green tea with cardamon	4.5
456	KASHMIRI CHAI Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt, Fenchel Black tea with cardamon, cloves, cinnamon, fennel	4.5
457	PUNJABI CHAI ^d Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch Black tea with cardamon and milk	4.5
458	CURCUMA CHAI ^d Kurkuma, Zimt, Kardamon, Ingwer, Fenchel, Nelken curcuma, cinnamon, cardamon, ginger, fennel, cloves	4.5
459	FRESH PEPPERMINT Grüner Tee mit frischer Minze Green tea with fresh mint	4.5
460	FRESH GINGER Frischer Ingwer Tee	4.5

DESSERT

140	FIRNI ^{d,k} Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios	7.5
142	GULAB JAMAN ^d goldbraune Teigbällchen in Honigsirup flambiert mit Cointreau sweet balls made from khoya flambéed with Cointreau	7.5
143	RASS MALAI ^{d,k} leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien fresh milk cheese flavoured with pistachio	7.5
144	MANGO DREAM ^d Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree vanilla ice cream, glazed with mango	7.5
145	ALMOND MILK KULFI ^d Eisspezialität mit Mandeln / ice cream specialty with almonds	7.5
146	MANGO SORBET Prosecco od. Vodka	7.5

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

