



## VORSPEISEN

### **Papadam Starter** **3,90 €**

Frittierte Linsenkracker (vegan) mit Tomaten Chutney & Zitro - Dip

### **Pakoda / Pakora** - Frittierte Gemüsetaschen in Kichererbsenmehl (vegan)

Appetizer mit Tomaten Chutney (4 pcs.) **3,90 €**

Vorspeise mit Tomaten Chutney & Zitro – Dip (6 pcs.) **5,90 €**

Big Starter mit Tomaten Chutney, Zitro – Dip & Minz – Raita (10 pcs.) **8,90 €**

### **Butter Naan Starter** **6,50 €**

Selbstgebackenes Indisches Fladenbrot mit dreierlei Dips (vegetarisch)

## SALATE

### **Indian Salad**

Beilagensalat mit Dressing nach Wahl **3,50 €**

Vorspeisensalat mit Dressing nach Wahl **5,00 €**

- Ingwer – Curry Jogurt Dressing
- Mango – Dijon Öl Vinaigrette

### **Indian CHICKEN Salad** **14,90 €**

Salatkomposition mit Dressing nach Wahl dazu gegarte Hähnchenbruststücke, ein selbstgebackenes Butter – Naan Brot & Zitro - Dip

- Ingwer – Curry Jogurt Dressing
- Mango – Dijon Öl Vinaigrette



## VEGETARISCH & VEGAN\*

### **Veggie of the Week** **11,90 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von Mittwoch – Freitag von 11.30 – 14.00 Uhr

### **Palak Paneer “a la Mama”** **14,90 €**

Gebratener Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel –  
Paprikastückchen & Frischkäsewürfel

*Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks*

### **Aloo Matar Gobi Curry\*** **12,50 €**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry

*Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas*

### **Chana Curry\*** **13,50 €**

Kichererbsen in feinem „Kerala“ Kokos Curry mit Kartoffelstückchen

*Chickpea coconut Curry “Kerala” style with potato pieces*

### **Masoor Daal Curry\*** **13,50 €**

India´s Veggie Curry No.1 : Rote Linsen Curry mit gerösteten Kokosraspeln

*Red Lentils Curry with roasted coconut grater*

## HÄHNCHEN / CHICKEN

### **Chicken of the Week** **16,90 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von Mittwoch – Freitag von 11.30 – 14.00 Uhr

### **Palak Chicken Curry** **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

*Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry*

### **Chicken Curry „a la Chef“** **15,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry

*Marinated chicken pieces in special tomato curry*



### **Kadella Chicken Curry**

**16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen – Kokos Curry

*Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry*

### **Daal Chicken Curry**

**16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Kokos - Rote Linsen Curry

*Marinated chicken pieces in red lentil curry with roasted coconut*

### **Chicken Curry „Tandoori Art“**

**15,90 €**

24 – h - Marinierte Hähnchenbruststücke in Jogurt gegart

*24 – h - Marinated chicken pieces cooked / boiled in yogurt*

### **Kokos Chicken Curry „a la Mama“**

**16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Mama´s feinem „Kerala“ Kokos Curry

*Marinated chicken pieces in Mum´s special “Kerala” coconut curry*

## **RIND / BEEF**

### **Saag Beef Curry**

**17,50 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry

*Roasted masala beef in spinach – cream curry*

### **Beef Curry „a la Chef“**

**17,50 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

*Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces*

## **LAMM**

### **Lamm Curry „a la Chef“**

**18,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

*Roasted masala lamb in special tomato curry & vegetables pieces*

Alle Currys mit Reis, Jogurt, Curry-Raita, Minz-Raita, Mixed Pickles

*All curry dishes with rice – curd – curry raita – mint raita - mixed pickles*

**SCHÄRFE: 1. angenehm – 2. pikant – 3. würzig – 4. scharf**

*spicyness: 1. pleasant – 2. spicy – 3. medium spicy – 4. indian hot*

## NEW MODERN INDIAN CUISINE

Die indische Küche erfreut sich mehr und mehr an exotischen Pastavariationen. Gerade in den Mega-Metropolen Mumbai und Delhi finden italienische



Restaurants eine große Anzahl an Fans und selbst die Straßenküchen erfreuen sich einer immer stärkeren Beliebtheit an Pizza & Pasta. Wir wollen diesen Trend aus dem fernen Indien auch in unserem Restaurant in Mosbach aufnehmen und haben speziell dafür zwei eigene Pasta Cross-Over Gerichte mit dem Flair der indischen Gewürzwelt kreiert.

### **CHICKEN PASTA „a la Chef“**

**15,90 €**

Gebratene Hähnchenbruststücke in einem pikanten Tomaten Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander und einem Hauch von Parmigiano Reggiano, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl

*Fried Chicken pieces in spicy tomato curry sauce with pasta Linguine, fresh coriander and a breath of Parmigiano Reggiano with a little Indian Salad*

### **VEGGIE PALAK PASTA**

**13,90 €**

Pikantes Tomaten - Spinat - Sahne Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander, kleinen Gemüsestücken, Kirschtomate und einem Hauch von Parmigiano Reggiano, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl

*Fried Chicken pieces in spicy tomato curry sauce with pasta Linguine, fresh coriander and a breath of Parmigiano Reggiano with a little Indian Salad*



## EXTRAS

**Butter Naan** – Selbstgebackenes Indisches Fladenbrot **4,00 €**

**Papadam** - Frittierte Linsenkracker (vegan) **2,50 €**

**Hausgemachte indische Dips / Raitas** **1,00 €**

- Tomaten Chutney (vegan)
- Zitronen - Schmand Dip
- Curry Raita (Jogurt mit gebratenen Gewürzen)
- Mint Raita (feines Jogurt – Minz Sößchen)
- Mixed Pickles (sehr scharf)

### Mixed Pickles zum Mitnehmen

Traditionell in Essig - Öl eingekochtes Relish aus Karottenraspel, Zitronenstücken, geröstetem Urid – Daal, Gewürz – Masala, Ingwer, Chili u.v.m. (sehr scharf – vegan)

- 100 g 5,00 € (zzgl. Glasbehälter 1,50 €)
- 200 g - Glas 10,00 € (inkl. Glasbehälter)

## DESSERT

**Sweet Undaa** **5,90 €**

Indische Kokosbällchen aus Sahnebiskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb  
*Sweet cream biscuit with pineapple pieces, lemonzest & coconut coat*

**Sweet Undaa meets Mango Lassi** **5,50 €**

Kombination aus Indischen Kokosbällchen & kleinen Mango Lassi  
*combination of sweet undaa & little Mango Lassi*

**Mango Lassi Eis** **4,00 €**

Hausgemachtes Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung  
*homemade Mango Lassi Icecream*



## INDIAN DRINKS

<b>Indian Chai Masala</b>	<b>3,50 €</b>
Indisches Nationalgetränk - Milchtee mit Gewürzen	
<b>Indian Kapi</b>	<b>3,50 €</b>
Indischer Milchkaffee aus Original Instant coffee	
<b>Fresh Ginger Chai</b>	<b>3,00 €</b>
Frischer Ingwer – Tee mit einem Schuss Zitrone	
<b>Mango Lassi</b> - Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Mango & Masala	
• Little Lassi	<b>2,90 €</b>
• 0,3 l – Glas	<b>4,00 €</b>
• Karaffe	<b>11,00 €</b>
<b>Limette – Ingwer Limonade</b> - Hausgemachte Limonade	
• 0,3 l Glas	<b>3,50 €</b>
• Karaffe	<b>10,00 €</b>
<b>Natur Lassi</b> - Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Salz & Kümmel	<b>4,00 €</b>

## HOT DRINKS

<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cafe Crema</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiatto</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,00 €</b>



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SINALCO Cola	0,33 l - Flasche	2,50 €
SINALCO Cola zero	0,33 l - Flasche	2,50 €
SINALCO Orange	0,33 l - Flasche	2,50 €
SINALCO Cola Mix	0,33 l - Flasche	2,50 €
SINALCO Zitres	0,33 l - Flasche	2,50 €
SINALCO Zitrone	0,50 l - Flasche	3,50 €
Taubertaler Apfelschorle	0,33 l - Flasche	2,50 €

## FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT PREMIUM

Spritzig	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,50 €
Medium			0,50 l	3,50 €
Naturelle	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,50 €

Leitungswasser	0,4 l	2,00 €	0,9 l	4,00 €
VAIHINGER Mangosaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Mango - Saftschorle	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
Johannisbeere – Saftschorle	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

DISTELHÄUSER Pils	0,33l	3,00 €
DISTELHÄUSER Pils - ALKOHOLFREI	0,33l	3,00 €
DISTELHÄUSER Natur - Radler	0,33l	3,00 €
DISTELHÄUSER Weizen – hell	0,50l	4,00 €
DISTELHÄUSER Weizen – hell - ALKOHOLFREI	0,50l	4,00 €
<b>KING FISHER – Indian Premium Beer No.1</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50 €</b>



## WEINE

### **Heilbronner Stiftsberg**

Trollinger - Rotwein – trocken

### **Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl**

Spätburgunder - Rotwein – trocken / leicht fruchtig

### **Heilbronner Stiftsberg**

Riesling – Weißwein – trocken

### **Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl**

Grauburgunder / Ruhländer – Weißwein – halbtrocken

### **Heilbronner Staufenberg**

Schwarzriesling – Weißherbst / Rose – trocken

- 0,25 l - Glas 3,00 € (Weinschorle)
- 0,25 l – Glas 4,00 €
- 1,00 l – Flasche 15,00 €

### **ROLF WILLY – Samtrot Kabinett – Rotwein - Württemberg**

- 0,10 l – Glas 2,90 €
- 0,25 l – Glas 5,90 €
- 0,70 l – Flasche 15,00 €

### **HEX VON DASENSTEIN – Grauburgunder Kabinett – trocken - Baden**

- 0,10 l – Glas 3,30 €
- 0,25 l – Glas 6,50 €
- 0,70 l – Flasche 16,00 €

### **ZIPSE WEILERER STIFTSBERG – Traminer SelecZion – edelsüss - Baden**

- 0,10 l – Glas 3,90 €
- 0,25 l – Glas 7,50 €
- 0,70 l – Flasche 20,00 €



# INDIAN SUMMER

JUNI BIS SEPTEMBER \* MITTWOCH – SONNTAG GEÖFFNET  
SOMMERKARTE - GÜLTIG AM SONNTAG

## VORSPEISEN & SALATE

## EXTRAS & DESSERT

# INDIAN CURRY BOWL



Eine Bowl ist eine vegetarische / non-vegetarische Mahlzeit, die auf einer einzelnen Schüssel oder einem Teller mit hohem Rand serviert wird und aus kleinen Portionen mehrerer Lebensmittel besteht, die kalt serviert werden. Eigentlich ist es ganz einfach: eine Schicht kohlenhydratreiche Basis wie Nudeln, Reis oder Hirse.

Darauf kommt eine Schicht Gemüse mit Eiweißkomponenten – also Fleisch, Fisch, Tofu oder Hülsenfrüchte. Garniert wird das Ganze dann mit einem Topping aus Nüssen, Kräutern oder Samen.

**VEGETARISCH**

**11,90 €**

**NON – VEGETARISCH**

**14,90 €**

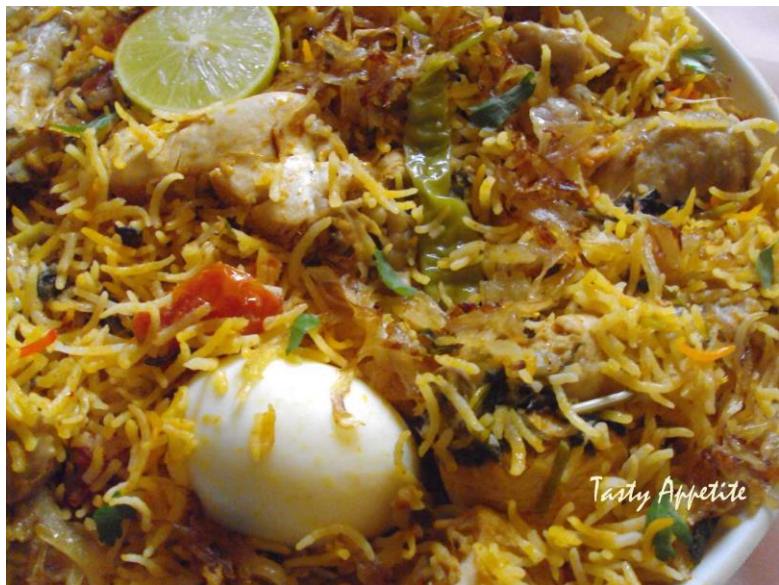
**CHICKEN OF THE WEEK 16,90 €**

**VEGGIE OF THE WEEK 11,90 €**

**NEW MODERN INDIAN CUISINE**

## **THALASSERY BIRYANI**

Die Thalassery-Küche bezieht sich auf die eigenständige Küche der Stadt Thalassery im Norden Keralas, die sich aufgrund ihrer langen Geschichte als maritimer Handelsposten in arabische, persische, indische und europäische Kochstile eingemischt hat. Thalassery ist bekannt für seine Tellicherry Biryani.



Es ist eine in Ghee und Zwiebelringen gebratene Basmati - Reispfanne bestehend aus Rosinen, Cashewnüssen, Gemüse und einem speziellen Masala. Dazu gibt es einen würzigen Rote – Zwiebel – Jogurt - Salat, Papadams und je nach Wunsch ein gekochtes Ei oder marinierte Hähnchenbruststücke. Garniert wird das Ganze mit frischen Koriander.

**VEGETARISCH (MIT EI) 14,90 €**

**NON-VEGETARISCH (MIT HÄHNCHENBRUSTSTÜCKEN) 18,90 €**



## V.I.P – EVENT

Liebe Gäste,

Sie möchten sich und Ihren Freunden einen unvergesslichen indischen Abend beschern. In unserem V.I.P – Bereich bieten wir Ihnen die Gelegenheit dazu.

- Separater Bereich mit eigenem Service
- Individuelle Menüzusammenstellung aus einer Vielzahl an Currys
- Indische Besonderheiten wie Thali, Biryani oder Sea-Food Currys
- Persönliche Betreuung und Erläuterung durch den Chef de Cuisine
- Erlebnisabende informativ & kulinarisch
- Ab 4 Personen

Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

