



## **VORSPEISEN**

<b><u>Papadam Starter</u></b>	<b><u>3,50 €</u></b>
-------------------------------	----------------------

Frittierte Linsenkracker (Papadam) mit zweierlei Dips

<b><u>Papadam Chaat</u></b>	<b><u>4,00 €</u></b>
-----------------------------	----------------------

Frisch belegte Linsenkracker (Papadam)

<b><u>Butter Naan Starter</u></b>	<b><u>5,00 €</u></b>
-----------------------------------	----------------------

Indisches Fladenbrot mit Butter gebacken mit zweierlei Dips

<b><u>Crazy Masala Pommes</u></b>	<b><u>5,50 €</u></b>
-----------------------------------	----------------------

Pommes Frites mit indischer Gewürzmischung in scharfer Tomaten Creme

## **SALATE**

<b><u>Indian Salad</u></b>	<b><u>4,00 €</u></b>
----------------------------	----------------------

Salatkomposition mit Curry - Jogurt - Ingwer Dressing

<b><u>Little CHICKEN Salad</u></b>	<b><u>8,00 €</u></b>
------------------------------------	----------------------

Indian Salad mit gegarten, marinierten Hähnchenbruststücken



## **VEGETARISCH & VEGAN\***

Restaurant – Abhol/Liefern

### **Veggie of the Week** **12,00 € - (11,00 €)**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

### **Palak Paneer “a la Mama”** **13,50 € - (12,50 €)**

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\*** **12,00 € - (11,00 €)**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry

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

### **Chana Curry\*** **12,50 € - (11,50 €)**

Kichererbsen in feinem „Kerala“ Kokos Curry mit Kartoffelstückchen

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

### **Masoor Daal Curry\*** **12,50 € - (11,50 €)**

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

*Red Lentils Curry with roasted coconut grater*

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

*All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles*

**SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf**

*spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot*



## HÄHNCHEN / CHICKEN

Restaurant – Abhol/Liefern

### Chicken of the Week **15,00 € - (13,00 €)**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

### Palak Chicken Curry **15,00 € - (13,00 €)**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

*Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry*

### Chicken Curry „a la Chef“ **15,00 € - (13,00 €)**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry

*Marinated chicken pieces in special tomato curry*

### Kadella Chicken Curry **15,00 € - (13,00 €)**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen – Kokos Curry

*Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry*

### Daal Chicken Curry **15,00 € - (13,00 €)**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Rote Linsen Curry

*Marinated chicken pieces in red lentil curry*

### Chicken Curry „Tandoori Art“ **15,00 € - (13,00 €)**

24 – h - Marinierte Hähnchenbruststücke in Jogurt gegart

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

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

*All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles*

**SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf**

*spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot*



## RIND / BEEF

Restaurant – Abhol/Liefern

### Palak Beef Curry **15,00 € - (13,00 €)**

Gebratenes Rinderhackfleisch in Spinat – Sahne Curry

*Roasted minced beef in spinach – cream curry*

### Beef Curry „a la Chef“ **15,00 € - (13,00 €)**

Gebratenes Rinderhackfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

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

## EXTRAS

**Butter Naan** 3,50 €

Indisches Fladenbrot mit Butter gebacken

**Papadam** 2,50 €

Frittierte Linsenkracker – vegan

**Masala Pommes** 3,50 €

Pommes Frites mit indischer Gewürzmischung

**Extra Portion hausgemachte Dips** 1,00 €

Tomaten Chutney – Zitro Dip – Mixed Pickles (scharf)

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

*All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles*

**SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf**

*spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot*



## **BURGER MAHAL** **FIRST INDIAN BURGER**



**Burger Mahal** 6,00 €

100 % Rindfleisch

**Burger Mahal Cheese** 6,50 €

100 % Rindfleisch mit Käse

**XL Double Mahal Cheese** 10,00 €

180 g Double Beef aus 100 % Rindfleisch mit doppelt Käse

**Sakthi Mahal** 6,50 €

100 % Rindfleisch mit extra scharfer Sauce

**Sakthi Mahal Cheese** 7,00 €

100 % Rindfleisch mit extra scharfer Sauce & Käse

**XL Double Sakthi Mahal Cheese** 11,00 €

180 g Double Beef aus 100 % Rindfleisch & extra scharfer Sauce & doppelt Käse

## **BEILAGEN**

**Masala Pommes** 3,50 €

Pommes Frites mit indischer Gewürzmischung

**Indian Salad** 4,00 €

Salatkomposition mit Curry - Jogurt - Ingwer Dressing



## **HOT & COOL DRINKS**

**Indian Chai Masala** 3,00 €

Indisches Nationalgetränk aus Tee, Milch & Gewürzen

**Indian Kapi** 3,00 €

Indischer Milchkaffee

**Fresh Ginger Chai** 2,50 €

Frischer Ingwer – Tee mit einem Schuss Zitrone

**Latte Macchiato / Cappuccino** 3,00 €

**Mango Lassi** (Karaffe 11,00 €) 4,00 €

Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Mangogesmack

**Limette – Ingwer Limonade** (Karaffe 10,00 €) 3,50 €

Hausgemachte Limette – Ingwer Limonade

## **DESSERT**

**Sweet Undaa** 5,50 €

Indische Kokosbällchen aus Biskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb

**Sweet Undaa meets Mango Lassi** 5,00 €

Kombination aus Indischen Kokosbällchen & kleinen Mango Lassi

**Mango Lassi Eis** 4,00 €

Hausgemachtes Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### SOFTGETRÄNKE

Cola	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €
Cola light	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €
Fanta	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €
Mezzo Mix	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €
Sprite	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €
Tafel - Mineralwasser	0,2l	1,50 €	0,4l	2,50 €

### SÄFTE

Apfelsaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,00 €
Johannisbeerensaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,00 €
Mangosaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,00 €
Saftschorle (Apfel / Johannisbeere / Mango / Orange )	0,2l	2,00 €	0,4l	3,00 €

### FLASCHEN

Teinacher Gourmet (medium)			0,7l	4,50 €
Teinacher Gourmet (still)	0,2l	2,00 €	0,7l	4,50 €

### SPEZIALITÄTEN

<b>Orginal Natur Lassi</b>				3,50 €
Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Salz & Kümmel				
<b>Lemon Soda</b>				3,50 €
Frischer Limetten – Soda Drink				
<i>(Varianten: süß / salzig / salzig-süß)</i>				



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIERE

		<u>Flasche - Glas</u>
Krombacher Pils	0,33l	2,50 € (3,00 €)
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	2,50 € (3,00 €)
Krombacher Radler	0,33l	2,50 € (3,00 €)
Krombacher Radler alkoholfrei	0,50l	4,00 €
Krombacher Radler	0,50l	4,00 €
Krombacher Weizen – hell	0,50l	4,00 €
Krombacher Weizen – hell alkoholfrei	0,50l	4,00 €
Weizen – Mix – Getränk	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 – Weißwein – trocken

#### **Heilbronner Staufenberg**

Schwarzriesling – Weißherbst - trocken

Weinschorle	0,25l	3,00 €
1/8 Glas	0,13l	2,50 €
1/4 Glas	0,25l	4,00 €
Flasche	1,00l	15,00 €