

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



HERZLICH WILLKOMMEN IM
INDISCHEM SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



Lassen Sie sich von unseren orientalischen Spezialitäten verwöhnen! Ob Fisch, Halal, vegetarisch oder vegan, gerne bereiten wir die Gerichte nach Ihren individuellen Wünschen zu.

Teilen Sie uns mit, wenn Sie mehr Schärfe, auf einzelne Zutaten verzichten oder einen Klassiker möchten. Sollten Sie ein Gericht nicht auf der Karte finden, bereiten unsere Köche dieses gerne, nach unseren Möglichkeiten zu.



Allergenkennzeichnung nach Eu-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut).
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel,
- 4 Nitritpökelsalz
- 5 Farbstoff
- 6 Geschwärzt
- 7 Säuerungsmittel,
- 8 Koffeinhaltig
- 9 Phosphat
- 10 Süßungsmittel
- 11 Chininhaltig
- 12 Taurin

SUPPEN SOUPS

Zu unseren Suppen servieren wir frische Kräuter wie Koriander, Minze oder Ingwer.

1	TOMATEN SUPPE	4,00
	Hausgemachte indische Suppe mit Tomaten und Masala Gewürzen ⁹ / <i>Homemade Indian soup with tomatoes and Masala spices</i>	
2	DAL SUPPE	4,50
	Hausgemachte indische Suppe mit Linsen, Kurkuma und schwarzem Pfeffer ⁹ / <i>Homemade Indian soup with lentils, turmeric and Black pepper</i>	
3	SABZI SUPPE	4,50
	Hausgemachte indische Suppe mit buntem Gemüse und frischem Koriander / <i>Homemade Indian soup with colorful vegetables and fresh coriander</i>	
4	KOKOS SUPPE	5,00
	Hausgemachte indische Suppe mit Kokos - leicht süßlich / <i>Homemade Indian soup with coconut - slightly sweet</i>	
5	CHICKEN SUPPE	5,50
	Indische Suppe mit Hühnerfleisch / <i>Indian soup with chicken</i>	
6	INDISCHE HUMMER-CREME-SUPPE	6,00
	Kokos Suppe mit Sherry / <i>Coconut soup with sherry</i>	

FINGERFOOD & VORSPEISEN

FINGERFOOD & APPETIZERS

Zu unseren hausgemachten Samosa, Pakora und Papadam servieren wir bunte Saucen. Die Teig-, Gemüse und Fleischspeisen werden im klassischen Lehmofen, dem Tandoor, über offenem Feuer gegart, gebacken oder gegrillt.

8	FALAFEL EDAME & HERBS (VEGAN)	6,50
	Falafel Edame und Kräuter / <i>Falafel Edame and herbs</i>	
9	ROTE BEETE PUFFER (VEGAN)	8,50
	Rote Beete Puffer/ <i>Beetroot buffers</i>	
10	PAPPADAM	2,00
	Linsenwaffeln aus dem Tandoor / <i>Lentil waffles from the tandoor</i>	
11	ONION BHAJI	4,90
	In Kichererbsenteig ausgebackene Zwiebelringe / <i>In chickpea dough deep-fried onion rings</i>	
12	VEGETABLE SAMOSA	5,00
	Kichererbsenteig Täschchen, gefüllt mit Gemüse / <i>Chickpea dough little pocket, full with vegetables</i>	
13	VEGETABLE PAKORA	4,90
	In Kichererbsenteig ausgebackene Zucchini, Kartoffeln und Auberginen / <i>Cucumbers dumplings, potatoes and aubergines</i>	
14	PANEER PAKORA	5,50
	In Kichererbsenteig ausgebackener hausgemachter Käse ⁹ / <i>Stuffed homemade cheese in chickpea dough</i>	
15	CHICKEN PAKORA	5,50
	In Kichererbsenteig ausgebackene Hähnchenstreifen / <i>Chicken strips strewed in chickpea dough</i>	
16	GEMISCHTER VORSPEISENTELLER	10,50
	Samosa, Pakora und Raita für 2 Personen ⁹ / <i>Samosa, Pakora and Raita for 2 people</i>	
17	SAMOSA	6,00
	Kichererbsenteig Täschchen, gefüllt mit Schafskäse und roter Beete / <i>Chickpea dough pockets filled with sheep's cheese and beetroot</i>	

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



BUNTE SALATE COLORFUL SALADS

Die gemischten Salate werden mit einem hausgemachtem weißen Kräuterdressing serviert.

20	TOMATEN SALAT Tomaten mit indischem Hausdressing ^g / <i>Tomatoes with Indian house dressing</i>	4,00
21	GEMISCHTER SALAT Salat mit indischem Hausdressing ^g / <i>Salad with Indian house dressing</i>	5,00
22	SALAT MIT FISCHFILET Gemischter Salat mit Fischfilet, Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer ^{dg} / <i>Mixed salad with fish fillet, onions, chick peas and ginger</i>	8,00
23	SALAT MIT GARNELEN Riesengarnelen auf Salat mit Hausdressing ^{b dg} / <i>Giant prawns on salad with house dressing</i>	11,90

KLASSISCHE TANDOORI BROTE CLASSIC INSERTS

Alle Brote werden hausgemacht, im Tandoori (= klassischer Lehmofen) über offenem Feuer gebacken und warm serviert

30	PLAIN DAHI Frischer Joghurt ^g / <i>Fresh yoghurt</i>	2,50
31	NAN Warmer Fladen aus dem Tandoor ^{a (Weizen)} / <i>Warm fancy from the tandoor</i>	3,00
32	BUTTER NAN Warmer Fladen aus dem Tandoor mit zerlassener Butter ^{a (Weizen)} / <i>Warm tandoor with melted butter</i>	3,80
33	CHAPATI Warmer Vollkorn Fladen aus dem Tandoor ^{a (Roggen)} / <i>Warm whole grain loaf from the tandoor</i>	2,80
34	LACHSAN KULCHA Hefefladen gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln ^{a (Weizen)} / <i>Yeast fillet stuffed with garlic or onion</i>	3,80
35	PANEER KULCHA Hefefladen gefüllt mit hausgemachtem Käse ^{a (Weizen) g} / <i>Yeast fillet stuffed with homemade cheese</i>	3,90
36	KEEMA PARATHA Hefefladen gefüllt mit Lammhackfleisch ^{a (Weizen)} / <i>Yeast fillet stuffed with minced lamb</i>	4,20
37	KHEERE KA RAITA Joghurt mit Gurken ^g / <i>Yogurt with cucumbers</i>	4,50
38	REIS EXTRA / RICE EXTRA	2,00

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



TANDOORI - KHAJANA

BARBECUE SPECIALTIES

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

40	LAMM TIKKA	18,00
	Mariniertes Lammfilet vom Spieß, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^g / <i>Marinated lamb fillet of the spit, on the hot Cecilia plate served</i>	
41	CHICKEN TANDOORI	16,90
	Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen, auf der heißen Cecilia Platte serviert / <i>Grilled chicken meat on the bone, served on the hot Cecilia plate</i>	
42	CHICKEN TIKKA	17,50
	Gegrilltes Hühnerfilet, auf der heißen Cecilia Platte serviert / <i>Grilled chicken fillet, served on the hot Cecilia plate</i>	
43	CHICKEN ACHARI TIKKA	17,50
	Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer, auf der heißen Cecilia Platte serviert, scharf ^g / <i>Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger, served on the hot Cecilia plate, spicy</i>	
44	CHICKEN GARLIC TIKKA	17,90
	Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Knoblauch und Koriander, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^g / <i>Grilled chicken fillet, marinated with garlic and coriander, served on the hot Cecilia plate</i>	
45	CHICKEN MALAI TIKKA	17,90
	Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^{gh} / <i>Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, served on the hot Cecilia plate</i>	
46	JHEENGA TANDOORI	22,00
	Tandoori Garnelen in Joghurt mariniert, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^{b dg} / <i>Tandoori prawns marinated in yogurt, on the hot Cecilia plate served</i>	
47	MIXED GRILL PLATE	22,90
	Drei Tandoori Spezialitäten, serviert auf der heißen Cecilia Platte / <i>Three Tandoori specialties, served on the hot Cecilia plate</i>	
48	MUGHAL GRILL PLATE	23,90
	Hühnerbrust, Hühnerkeule, Lammfilet und Garnelen gegrillt, mit Knoblauch, Ingwer, grünem Chili und Koriander, serviert auf der heißen Cecilia Platte / <i>Chicken breast, chicken leg, lamb fillet and prawns grilled, with garlic, ginger, green chili and coriander, served on the hot Cecilia plate</i>	
49	SEEK KEBAB	23,90
	Saftiges, gehacktes Lammfleisch, mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung und kleingehackten Zwiebeln. Auf Spießen gerollt und im Tandoor gegrillt. / <i>Fine mince of lamb flavoured with herbs and ground onions. Broiled on skewers in the tandoor</i>	
50	GEGRILLTE LAMMKOTLETT (4 Stück)	22,50
	Mit Nan ^g / <i>With Nan</i>	
51	GEGRILLTE LAMMKEULE (1 Stück)	22,90
	mit Basmatireis ^g / <i>Grilled leg of lamb with basmati rice</i>	

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



BIRYANI RICE SPECIALTIES

55	VEGETABLE BIRYANI	16,00
	Biryani Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und kräftigen indischen Gewürzen / <i>Biryani tomato curry with seasonal vegetables and strong Indian spices</i>	
56	CHICKEN BIRYANI	18,90
	Biryani Reis mit Hühnerbrust und kräftigen indischen Gewürzen / <i>Biryani rice with chicken breast and strong Indian spices</i>	
57	BEEF BIRYANI	18,90
	Reisgericht mit Rinderfilet und kräftigen indischen Gewürzen ^g / <i>Rice dish with beef fillet and strong Indian spices</i>	
58	LAMM BIRYANI	19,00
	Biryani Reis mit Lamm und kräftigen indischen Gewürzen / <i>Biryani rice with lamb and strong Indian spices</i>	
59	MIXED BIRYANI	20,50
	Reisgericht mit Huhn, Lamm, Gemüse und indischen Gewürzen / <i>Rice dish with chicken, lamb, vegetables and Indian spices</i>	
60	PRAWNS BIRYANI	22,00
	Biryani Reis mit Garnelen und kräftigen indischen Gewürzen ^{b d} / <i>Biryani rice with shrimp and strong Indian spices</i>	

THALI THALI

Thali bedeutet „Platte“ und bezeichnet die Zusammenstellung verschiedener Currys mit bunten Beilagen. Zu allen Thalies servieren wir Basmati Reis, Chapati und Raita.

70	THALI VEGETABLES	19,90
	Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} / <i>Three different vegetable dishes with chapati and raita</i>	
71	MEAT THALI	20,90
	Drei verschiedene Fleischgerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} / <i>Three different meat dishes with chapati and raita</i>	
72	MIXED THALI	22,00
	Zwei verschiedene Fleisch- und zwei Gemüsegerichte mit Chapati und Raita ^{a (Gerste, Roggen) d g} / <i>Two different meat and two vegetable dishes with Chapati and Raita</i>	
73	MUGHAL THALI	24,00
	Fisch-, Gemüse-, Lamm- und Hühnergerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} / <i>Fish, vegetables, lamb and chicken dishes with Chapati and Raita</i>	

VEGETARISCHES & VEGANES VEGETARIAN & VEGAN

80	DAL MAKHNI	14,40
	Braunes Curry mit schwarzen Linsen ^g / <i>Brown curry with black lentils</i>	
81	DAL TARKA	14,40
	Gelbes Curry mit Chana Linsen ^g / <i>Yellow curry with chana lentils</i>	
82	BOMBAY ALU	14,40
	Rotes Curry mit Tomaten und Kartoffeln ^g / <i>Red curry with tomatoes and potatoes</i>	
83	LADYFINGER MASALA	14,40
	Rotes Masala Curry mit Tomaten, Okraschoten und frischem Ingwer ^g / <i>Red masala curry with tomatoes, okra and fresh ginger</i>	
84	CHANA MASALA	14,40
	Rotes Masala Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln, Tomaten und Ingwer ^g / <i>Red masala curry with chickpeas and potatoes, tomatoes and ginger</i>	
85	NAVRATAN KORMA	14,40
	Gelbes Kokos Sahne Curry mit saisonalem Gemüse, Cashews und Mandeln ^{g h} / <i>Yellow coconut curry with seasonal vegetables, cashews and almonds</i>	

VEGETARISCHES & VEGANES

VEGETARIAN & VEGAN

86	SHAHIBAIGAN Gelbes Curry mit Auberginen, Mandeln und hausgemachtem Käse ^{gh} / <i>Yellow curry with aubergines, almonds and homemade cheese</i>	14,40
87	ALU GOBI MASALA Rotes Masala Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl ^g / <i>Red masala curry with potatoes and cauliflower</i>	14,90
88	MALAI KOFTA Gelbes Curry mit Mandeln, hausgemachten Käseklöschchen ^{gh} / <i>Yellow curry with almonds, homemade cheeseballs</i>	14,90
89	MIXED VEGETABLES Rotes Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und frischem Ingwer ^g / <i>Red tomato curry with seasonal vegetables and fresh ginger</i>	14,90
90	PALAK PANEER Grünes Curry mit Spinat und hausgemachtem Käse ^g / <i>Green curry with spinach and homemade cheese</i>	14,90
91	KARAI PANEER Hausgemachter Käse gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln ^g / <i>Homemade cheese fried in curry sauce with tomatoes, peppers, onions</i>	15,50
92	PANEER JALFREZI Rotes scharfes Tomaten Curry mit Paprika, Zwiebeln und hausgemachtem Käse ^g / <i>Red hot tomato curry with peppers, onions and homemade cheese</i>	15,50
93	PANEER BUTTER MASALA Rotes Curry mit hausgemachtem Käse, Mandeln, Cashews und Honig ^g / <i>Red curry with homemade cheese, almonds, cashews and honey</i>	15,50
94	PANEER MAKHNI Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Creamsauce ^g / <i>Homemade cheese in tomato butter cream sauce</i>	15,50
95	BHINDI CHANA Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander ^g / <i>Okra with chickpeas, fried with tomatoes, onions, Ginger, Garlic and Coriander</i>	15,50
96	CHILI PANEER Hausgemachter Käse in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander ^g / <i>Homemade cheese in chili sauce, ginger, garlic and coriander</i>	15,50
97	PANEER PASANDA Gelbes Curry mit Mandeln und hausgemachtem Käse ^{gh} / <i>Yellow curry with almonds and homemade cheese</i>	15,90
98	BAZI BICKRUMPORI Braunes süßlich-scharfes Curry mit mariniertem Gemüse ^g / <i>Brown sweetish-spicy curry with marinated vegetables</i>	15,90
99	VEGETABLE ROT CURRY frisches Gemüse mit rotem Thai Curry und Kokosmilch / <i>fresh vegetables with red Thai curry and coconut milk</i>	18,00
281	BAIGAN BUTTER gegrillte Aubergine mit Knoblauch, Zwiebeln, grünem Chili und indischem Gewürzen / <i>grilled eggplant with garlic, onions, green chili and Indian spices</i>	16,00

ZARTES HUHN TENDER CHICKEN

105	CHICKEN VINDALOO Rotes Curry mit Hühnerbrust und frischer roter Chili, sehr scharf ^g / <i>Red curry with chicken breast and fresh red chili, very spicy</i>	14,90
106	CHICKEN JALFREZI Rotes Curry mit Hühnerbrust, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, scharf ^g / <i>Red curry with chicken breast, tomatoes, peppers and onions, spicy</i>	14,90
107	CHICKEN PALAK Grünes Curry mit Hühnerbrust, cremigem Spinat und Masala Gewürzen ^g / <i>Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices</i>	15,50
108	CHICKEN NILGIRI Grünes Curry mit Hühnerbrust, Korianderblättern, orientalischen Kräutern, grünem Chili und Minze / <i>Green curry with chicken breast, coriander leaves, oriental herbs, green chili and mint</i>	15,50
109	CHICKEN SABZI Gelbes Curry mit Hühnerbrust, saisonalem Gemüse und kräftigen Gewürzen ^{g/h} / <i>Yellow curry with chicken breast, seasonal vegetables and strong spices</i>	15,90
110	CHICKEN CURRY Gelbes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten und Ingwer ^g / <i>Yellow curry with chicken breast, fresh tomatoes and ginger</i>	15,90
111	CHICKEN KORMA Gelbes Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch und Mandeln ^{g/h} / <i>Yellow curry with chicken breast, coconut milk and almonds</i>	15,90
112	CHICKEN MANGO Gelbes Curry mit Hühnerbrust, frischer Mango und Mandeln ^{g/h} / <i>Yellow curry with chicken breast, fresh mango and almonds</i>	15,90
113	CHICKEN TAKA TAK Gelbes Curry mit Tandoori Huhn, Zitrone, schwarzem Pfeffer & Masala Gewürzen ^g / <i>Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices</i>	15,90
114	CHICKEN MADRAS Rotes Madras Curry mit Hühnerbrust und Kokosmilch, scharf / <i>Red Madras curry with chicken breast and coconut milk, spicy</i>	16,00
115	CHICKEN CHILI Rotes Curry mit Hühnerbrust, Paprika und Zwiebeln, süß sauer, sehr scharf ^g / <i>Red curry with chicken breast, peppers and onions, sweet sour, very spicy</i>	16,00
116	CHICKEN TIKKA MASALA Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews und Honig ^{g/h} / <i>Red curry with grilled chicken breast, almonds, cashews and honey</i>	16,50
117	CHICKEN ROT CURRY Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch / <i>Chicken breast with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i>	16,90
118	BUTTER CHICKEN Rotes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten, Cashews und weißem Pfeffer ^{g/h} / <i>Red curry with chicken breast, fresh tomatoes, cashews and white pepper</i>	17,00
119	CHICKEN TIKKA MASALA PANEER Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews, Honig und hausgemachtem Käse ^{g/h} / <i>Red curry with grilled chicken breast, almonds, cashews, honey and homemade cheese</i>	17,50

S C H M A C K H A F T E S L A M M

TASTY LAMB

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt.
Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit.
Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

125	LAMM LADYFINGER	17,00
	Braunes Curry mit Lamm, Okraschoten, Knoblauch und Ingwer ^g / <i>Brown curry with lamb, okra pods, garlic and ginger</i>	
126	LAMM CURRY	17,90
	Rotes klassisches Curry mit Lamm, frischen Tomaten und frischem Ingwer ^g / <i>Red classic curry with lamb, fresh tomatoes and Fresh ginger</i>	
127	LAMM KORMA	17,90
	Gelbes Curry mit Lamm, Kokos, Cashews und Mandeln ^{g h} / <i>Yellow curry with lamb, coconut, cashews and almonds</i>	
128	LAMM VINDALOO	17,90
	Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln und Spices, sehr scharf ^g / <i>Curry with lamb, coconut, potatoes and spices, very spicy</i>	
129	LAMM DANSAG	17,90
	Grünes Curry mit Lamm, cremigen Spinat und Masala Gewürzen ^g / <i>Green curry with lamb, creamy spinach and Masala spices</i>	
130	KEMA CURRY	17,90
	Gelbes Curry mit Lammhackfleisch, Erbsen und Kartoffeln ^g / <i>Yellow curry with lamb chops, peas and potatoes</i>	
131	LAMM MADRAS	17,90
	Rotes Madras Curry mit Lamm, Kokosnuss und Spices, scharf ^g / <i>Red Madras curry with lamb, coconut and spices, spicy</i>	
132	LAMM NILGIRI	18,00
	Grünes Curry mit Lamm, Korianderblättern, orientalischen Kräutern, grünem Chili und Minze ^g / <i>Green curry with lamb, coriander leaves, oriental herbs, green chili and mint</i>	
133	LAMM TIKKA MASALA	18,00
	Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten ^g / <i>Red Masala Curry with Tandoori Lamb and Fresh tomatoes</i>	
134	LAMM ROT CURRY	18,00
	Lammfleisch mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch / <i>Lamb with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i>	
135	LAMM TIKKA MASALA PANEER	19,50
	Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm, frischen Tomaten und hausgemachtem Käse ^g / <i>Red Masala Curry with Tandoori Lamb and Fresh tomatoes</i>	

K Ö S T L I C H E S V O M R I N D

DELICIOUS OF BEEF

140	BEEF MASALA	15,90
	Rotes Masala Curry mit Rinderfilet ^g / <i>Red masala curry with beef fillet</i>	
141	BEEF CURRY	15,90
	Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^g / <i>Red curry with beef fillet, fresh tomatoes and ginger</i>	
142	BEEF VINDALOO	16,50
	Rotes Curry mit Rinderfilet, Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf ^g / <i>Red curry with beef fillet, potatoes, special spices Goa, very sharp</i>	
143	BEEF KORMA	16,50
	Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Rinderfilet ^{g h} / <i>Yellow curry with almonds, cream and beef fillet</i>	
144	BEEF NILGIRI	17,00
	Grünes Curry mit Rinderfilet, frischen Korianderblättern, orientalischen Kräutern, grünem Chili, Minze und Kokos ^g / <i>Green curry with beef fillet, fresh coriander leaves, oriental herbs, green chili, mint and coconut</i>	
145	BEEF ROT CURRY	17,00
	Rindfleisch mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch / <i>Beef with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i>	

FEINSTE ENTE FINEST DUCK

150	ENTE SUMRAT	17,00
	Gelbes Kokos Curry mit saisonalem Gemüse und Entenbrust / <i>Yellow coconut curry with seasonal vegetables and duck breast</i>	
151	ENTE MANGO	17,00
	Gelbes Curry mit knusprigem Entenbrustfilet, Mandeln und Mango / <i>Yellow curry with crispy duck breast fillet, almonds and mango</i>	
152	ENTE MUGHAL	18,00
	Gelbes Kokos Curry mit knuspriger Ente nach Art des Hauses / <i>Yellow coconut curry with crispy duck in the style of the house</i>	
153	ENTE JALFREZI	18,00
	Rotes scharfes Masala Curry mit Entenbrust, Paprika und Zwiebeln, scharf / <i>Red spicy masala curry with duck breast, peppers and onions, spicy</i>	
154	ENTE TIKKA MASALA	18,00
	Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Entenbrust / <i>Red masala tomato curry with tandoori duck breast</i>	
155	ENTE CURRY	18,00
	Rotes Masala Curry mit Entenbrust, frischen Tomaten und Ingwer / <i>Red masala curry with duck breast, fresh tomatoes and ginger</i>	
156	ENTE ROT CURRY	18,00
	Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch / <i>Crispy duck with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i>	
157	ENTE TIKKA MASALA PANEER	19,50
	Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Entenbrust und hausgemachtem Käse ^g / <i>Red masala tomato curry with tandoori duck breast and homemade cheese</i>	

FRISCHER FISCH FRESH FISH

160	FISH CURRY	15,00
	Gelbes Curry mit Fischfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^{dg} / <i>Yellow curry with fish fillet, fresh tomatoes and ginger</i>	
161	FISH NILGIRI	15,50
	Grünes Curry mit Korianderblättern, orientalischen Kräutern, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze ^d / <i>Green curry with coriander leaves, oriental herbs, Coconut milk, green chili and mint</i>	
162	FISH PALAK	15,50
	Grünes Curry mit cremigem Spinat und Fischfilet ^{dg} / <i>Green curry with creamy spinach and fish fillet</i>	
163	FISH MASALA	16,50
	Rotes Masala Curry mit Fischfilet ^{dg} / <i>Red masala curry with fish fillet</i>	

KÖSTLICHE GARNELEN DELICIOUS SHRIMP

165	PRAWNS CURRY	18,90
	Gelbes klassisches Curry mit Garnelen, frischen Tomaten und Ingwer ^{bd} / <i>Yellow classic curry with shrimp, fresh tomatoes and ginger</i>	
166	PRAWNS MASALA	19,00
	Rotes Masala Curry mit Garnelen ^{bd} / <i>Red masala curry with shrimps</i>	
167	PRAWNS MADRAS	19,50
	Rotes Curry mit Garnelen, scharf ^{bd} / <i>Red curry with prawns, spicy</i>	
168	PRAWNS TIKKA MASALA	20,90
	Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Garnelen ^{bd} / <i>Red masala tomato curry with tandoori shrimp</i>	
169	PRAWNS NILGIRI	19,50
	Grünes Curry mit Garnelen, Korianderblättern, orientalischen Kräutern, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze ^{bd} / <i>Green curry with prawns, coriander leaves, oriental herbs, coconut milk, green chili and mint</i>	
170	PRAWNS ROT CURRY	20,50
	Garnelen mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch ^{bd} / <i>Prawns with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i>	

SÜSSES DESSERT

175	MANGOCREME Hausgemachte Mangocreme ^g / <i>Homemade mango cream</i>	4,50
176	GULAB JAMUN	5,00
	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken ^g / <i>Balls of milk and curd, baked in honey</i>	
177	FIRNI Milchreis indischer Art ^g / <i>Milk rice of Indian art</i>	4,50
178	GAJAR HALWA Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen ^h / <i>Grated carrots with almonds and raisins</i>	5,00

DIE NEUE ART LEICHT ZU ESSEN

THE NEW STYLE TO EAT LIGHT FOOD

250	CHICKEN TANDOORI MASALA	22,00
	Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^a / <i>Grilled chicken meat on the bone with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
251	LAMM TIKKA MASALA	22,90
	Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^a / <i>Red masala curry with tandoori lamb and fresh tomatoes with masala sauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
252	CHICKEN ACHARI TIKKA MASALA	22,90
	Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer mit Masalasauce, gebratenem Gemüse und Basmatireis, scharf ^a / <i>Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
253	CHICKEN TIKKA MASALA	21,90
	Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^a / <i>Grilled chicken fillet with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
254	CHICKEN MALAI TIKKA MASALA	22,90
	Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^{a,b} / <i>Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
255	LAMB SEEK KEBAB MASALA	22,90
	Lamm Seek Kebab (Lammhackfleisch auf einem Spies gegrillt) mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^a / <i>Lamb Seek Kebab (Lamb Minced Grilled on a Spit) with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
256	GEGRILLTE LAMMKEULE MASALA (2 Stück)	22,50
	Gegrillte Lammkeule mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^a / <i>Grilled quail with roasted vegetables and basmati rice</i>	
257	LAMM KOTELETT MASALA (4 Stück)	22,90
	Gegrilltes Lammkotelett mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^a / <i>Grilled lamb chop with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i>	
258	GEGRILLTE KING PRAWNS MASALA	23,90
	Gegrillte Riesengarnelen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^b / <i>Grilled king prawns with masala sauce, roasted vegetables and basmati rice</i>	

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



INTERNATIONALE GERICHTE

INTERNATIONAL DISHES

		Kinder	Normal
280	SPAGHETTI mit Knoblauch nach indischer Art ^{a g} / <i>Indian-style spaghetti with garlic</i>	10,90	13,90
285	WIENER SCHNITZEL Wahlweise vom Huhn oder Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites ^{a c} / <i>with potato salad or French fries</i>	14,90	
286	PORTION POMMES FRITES mit indischer Sauce oder Ketchup ^{a c g} / <i>with indian sauce or Ketchup</i>	4,90	
287	GEGRILLTE RINDER SPARERIBS mit Nanbrot ^a / <i>grilled beef spareribs with naan bread</i>	16,90	
288	LAMMHAXSE VOM GRILL Wahlweise mit Spätzle, Reis oder Nanbrot ^{a c g} / <i>Lamb shank Optionally with spaetzle, rice or Nan bread</i>	18,90	
289	LAMMKOTELETT Wahlweise mit Spätzle, Reis oder Nanbrot ^{a c g} / <i>Lamb chop Optionally with spaetzel, rice or Nan bread</i>	17,90	
290	U5 RIESENGARNELEN 3 STÜCK Wahlweise mit Reis oder Nanbrot ^{a b} / <i>U5 king prawns 3 pieces Optionally with rice or Nan bread</i>	23,90	
291	GEGRILLTE DORADE mit Kartoffelsalat ^d / <i>Grilled sea bream with Potato salad</i>	19,90	
292	SOMMER SALAT gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenfleisch, dazu Nanbrot ^a / <i>mixed salad with fried chicken, with Nan bread</i>	14,90	
293	ENTEN SALAT gemischter Salat mit gebratener Entenbrust, dazu Nanbrot ^a / <i>mixed salad with fried duck breast, with Nan bread</i>	15,90	
294	FISCH SALAT gemischter Salat mit gebratenem Fischfilet, dazu Nanbrot ^a / <i>mixed salad with fried fish fillet, with Nan bread</i>	14,90	

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

300	ESPRESSO	8		2,30
301	ESPRESSO MACCHIATO	8 g		2,50
302	ESPRESSO DOPIO	8		3,50
303	KAFFEE CREMA	8 g		3,50
304	CAPPUCCINO	8 g		4,00
305	MILCHKAFFEE	8 g		3,80
306	LATTE MACCHIATO	8 g		4,00
307	HEISSE SCHOKOLADE	mit Milch 8 g		4,20

TEE

320	CHAI	(Indischer schwarzer Tee)	Tasse	3,20
321	CHAI	mit Milch 9	Tasse	3,30
322	CHAI	mit Milch 9	Kännchen	5,50
323	JASMINTEE		Kännchen	5,50
324	GRÜNER TEE		Kännchen	5,50
325	GLAS TEE		Glas	3,90
	Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter			
326	GLAS FRISCHER MINZ TEE		Glas	3,90

SÄFTE

330	ORANGE		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
331	APFEL NATURTRÜB		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
332	BANANE		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
333	ANANAS		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
334	RHABARBER		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
335	GRAPEFRUIT		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
336	KIRSCHEN		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
337	MARACUJA		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
338	MANGO		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
339	JOHANNISBEERE		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
340	LYCHEE		0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90

FRISCH GE PRESSTE SÄFTE

350	ORANGE		0,3 l	4,50
351	APFEL		0,3 l	4,50
352	KAROTTE		0,3 l	4,50

SCHORLEN

FRUCHT SAFT SCHORLEN

360	ORANGE		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
361	APFEL NATURTRÜB		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
362	BANANE		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
363	ANANAS		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
364	RHABARBER		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
365	GRAPEFRUIT		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
366	KIRSCHEN		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
367	MARACUJA		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
368	MANGO		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
369	JOHANNISBEERE		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
340	LYCHEE		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
341	ICE TEE LEMON		0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50

INDISCHE GETRÄNKE

350	MANGO LASSI ^g	0,3 l	4,50
351	MARJCUJA LASSI ^g	0,3 l	3,50
352	LASSI SÜSS ^g	0,3 l	3,00
353	LASSI SAUER ^g	0,3 l	3,00

S O F T D R I N K S

360	COCA COLA ^{2 5 8} , FANTA ^{2 5}	0,3 l	3,90
361	SPEZI ^{2 5 8}	0,3 l	3,90
362	SPRITE	0,3 l	3,30
363	EISTEE PFIRSICH / ZITRONE	0,3 l	3,60
364	SCHWEPPES TONIC ^{3 7} , GINGER ^{5 7} , LEMON ^{3 7}	0,2 l	2,90
365	RED BULL ^{5 8 11}	0,25 l	3,80

W A S S E R

370	TAFELWASSER	0,2 l / 0,5 l	2,80	3,90
371	ADELHOLZENER ohne Kohlensäure	0,2 l / 0,7 l	2,80	6,50
372	ADELHOLZENER mit Kohlensäure	0,2 l / 0,7 l	2,80	6,50

B I E R

380	LANDSHUTER HELL a2 (Gerste)	0,25 l / 0,5 l	2,60	4,30
381	LANDSHUTER RADLER a2 (Gerste)	0,25 l / 0,5 l	2,60	4,30
382	BISCHHOFSHOF HELL ALKOHOLFREI a2 (Gerste)	0,5 l		4,30
383	LANDSHUTER HEFE-WEISSE a1 (Weizen)	0,5 l		4,40
384	LANDSHUTER HEFE-DUNKEL a1 (Weizen)	0,5 l		4,40
385	LANDSHUTER HEFE-LEICHT a1 (Weizen)	0,5 l		4,40
386	LANDSHUTER HEFE-WEISSE ALKOHOLFREI a1 (Weizen) 0,5 l			4,40
387	BITBURGER PILS a2 (Gerste)	0,3 l		3,90
388	INDIAN BIER a2 (Gerste)	0,3 l		4,00
389	LANDSHUTER DUNKEL BIER a2 (Gerste)	0,5 l		4,30
390	LANDSHUTER ZWICK'L BIER „BIO“ a2 (Gerste)	0,5 l		4,30

W E I S S W E I N E

410	WEINSCHORLE	0,2 l / 0,5 l	5,60	8,90
411	GRÜNER VELTLINER TROCKEN	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,50
412	RIESLING TROCKEN	0,2 l / 0,75 l	6,10	30,50
413	LUGANA	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50
414	CHARDONNAY	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50
415	VIVENA	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50

R O T W E I N

420	ROSÉWEIN	0,2 l / 0,75 l	7,90	26,00
421	ZWEIGELT TROCKEN	0,2 l	7,10	
422	NERO D'AVOLA	0,2 l / 0,75 l	7,90	27,00
423	TEMPRANILLO BASIANO	0,2 l / 0,75 l	7,90	28,00
424	PRIMITIVO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
425	MONTEPULCIANO	0,2 l / 0,75 l	6,50	30,90
426	CHIANI	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
427	BARDOLINO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
428	SAUVIGNON	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
429	PRIMITIVO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90

PROSECCO & CHAMPAGNER

450	PROSECCO VALDO¹	0,1 l / 0,75 l	3,80	26,00
451	CHAMPAGNER MOËT & CHANDON¹	0,75 l		110,00
452	CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT¹	0,75 l		160,00
453	CHAMPAGNER RUINART BLANC DE BLANCS¹	0,75 l		170,00

BITTER & LIKÖR

460	AVERNA	2 cl		5,00
461	RAMAZOTTI	2 cl		5,00
462	JÄGERMEISTER	2 cl		6,00
463	SAMBUCA	2 cl		5,00
464	BAILEYS	4 cl		6,00
465	CAMPARI	2 cl / 4 cl	5,00	6,50
466	MARTINI BIANCO / ROSSO	2 cl / 4 cl	5,00	6,00
467	APEROL APERITIVO	2 cl / 4 cl	5,00	7,50
468	AMARETTO VECCIO CEppo	2 cl / 4 cl	5,00	6,50

SPIRITS

475	ABSOLUT VODKA	2 cl / 4 cl	4,50	7,50
476	VODKA MOSKOVSKAYA	2 cl / 4 cl	4,50	7,50
477	BOMBAY SAPHIRE GIN	2 cl / 4 cl	4,50	7,50
478	TEQUILA AÑEJO	2 cl / 4 cl	4,50	7,50
479	INDIAN OLD MONK RUM (7 years old)	2 cl / 4 cl	4,50	7,50
480	BACARDI BARTA BLANCA 37,5 %	2 cl / 4 cl	6,50	8,50
481	HAVANA CLUB 40 %	2 cl / 4 cl	6,50	8,50
483	MALIBU 21 %	2 cl / 4 cl	6,50	8,50
484	SIERRA TEQUILA SILVER 38 %	2 cl / 4 cl	6,50	8,50
485	SIERRA TEQUILA REPOSADO 38 %	2 cl / 4 cl	6,50	8,50
486	JOSE CUERVO ESPECIAL TEQUILA SILVER 38 %	2 cl / 4 cl	6,50	8,50

WHISKEY

495	JIM BEAM (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,00	7,50
496	CHIVAS REGAL (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,80	8,50
497	JACK DANIELS (10 years old)	2 cl / 4 cl	4,00	7,50
498	JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 cl / 4 cl	4,00	7,50
499	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 cl / 4 cl	4,80	8,50
500	BALLANTINE'S (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,00	7,50
501	DIMPLE GOLDEN SELECTION 40 %	2 cl / 4 cl	4,80	8,50
502	JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	2 cl / 4 cl	6,50	12,50
503	JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	2 cl / 4 cl	6,50	12,50

LONG DRINKS

510	VODKA FRESH ORANGE			8,50
511	CAMPARI SODA			8,50
512	GIN TONIC			8,50
513	CUBA LIBRE HAVANA CLUB 3			8,50
514	WHISKEY COLA			8,50
515	HENDRIX GIN	2 cl / 4 cl	6,50	10,00
516	MONKEY 47 DRY GIN	2 cl / 4 cl	6,80	12,00

MITTAGSKARTE

Dienstag bis Freitag von 11.30 - 15.30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

BEILAGEN

		€
M1	PAPPADAM Hausgemachte Linsenwaffeln mit 2 Saucen, 2 Stück	2,00
M2	NAN Hausgemachtes Fladenbrot ¹	2,80
M3	BUTTER Hausgemachtes Fladenbrot mit zerlaufener Butter ^{1g}	3,00
M4	KHEERE KA RAITA Joghurt mit Gurken ⁹	3,50
M5	REIS EXTRA	2,00

VEGETARISCH

M10	BOMBAY ALU Kartoffeln in Tomaten Curry ⁹	9,90
M12	ALU GOBI MASALA Kartoffeln und Blumenkohl in Masala Curry ⁹	9,90
M11	NAVRATAN KORMA Saisonales Gemüse mit Ingwer und frischen Gewürzen in Kokos Curry	9,90
M13	CHANA MASALA Kartoffeln mit Kichererbsen und Ingwer in Tomaten Curry ⁹	9,90
M14	DAHL MAKHNI Cremige schwarze Linsen in Curry ⁹	9,90
M15	PALAK PANEER Selbstgemachter Käse in Curry ⁹	9,90
M16	PANEER JALFREZI Selbstgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln in Curry ⁹	9,90
M17	PANEER MASALA Spezialität des Küchenchefs ⁹	9,90
M18	MALAI KOFTA Hausgemachte Käseklößchen in Mandel Curry ⁹	9,90
M19	BHINDI MASALA Okra Schoten mit Masala-Curry-Sauce ⁹	9,90
M20	MIXED VEGETABLES Frisches Gemüse in Masala Curry ⁹	9,90

LAMM

M25	LAMM BINDHI CURRY Zartes Lammfleisch mit Okraschoten	10,90
M26	LAMM DAL Lammfleisch mit gelben Linsen ⁹	10,90
M27	LAMM CURRY Zartes Lammfleisch in Curry ⁹	10,90
M28	LAMM TIKKA MASALA Marinierter Lammfilet vom Grill in Masala Curry ⁹	10,90
M29	CHANNA GHOSTH Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen und Masala Curry ⁹	10,90
M30	LAMM KORMA Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Lammfleisch ^{gh}	10,90
M31	LAMM VINDALOO Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln, Spices, sehr scharf ⁹	10,90
M32	LAMM MOGLAI Zartes Lammfleisch mit Mandel-Sahne-Sauce und Kokosnuss ⁹	10,90

CHICKEN

M38	CHICKEN CURRY Hühnerbrust in Curry ⁹	10,50
M39	CHICKEN SABZI Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Curry ⁹	10,50
M40	CHICKEN PALAK Hühnerbrust in cremigem Spinat in Masala Curry ⁹	10,50
M41	CHICKEN TIKKA Hühnerbrust gegrillt, serviert auf der heißen Cecilia Platte	10,50
M42	CHICKEN MANGO Hühnerbrust mit Mango in Curry ⁹	10,50
M43	PUNJABI CHICKEN CURRY Hühnerbrust in Curry, scharf ⁹	10,50
M44	CHICKEN MOGLAI Hühnerbrust mit Mandel-Sahne-Sauce und Kokosnuss ⁹	10,50
M45	CHICKEN DELHI Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Curry ⁹	10,50
M46	CHICKEN CHILI Marinierte Hühnerbrust mit Paprika und roten Zwiebeln in süß saurem Curry, sehr scharf	10,50
M47	BUTTER CHICKEN Hühnerbrust in Tomaten Curry ⁹	10,50
M48	CHICKEN KORMA Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Hähnchenbrust ^{gh}	10,50
M49	CHICKEN TIKKA MASALA Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews und Honig ^{gh}	10,50
M50	CHANNA CHICKEN Hühnerbrust mit Kichererbsen in Masala-Sauce ⁹	10,50
M51	CHICKEN ROT CURRY Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch	10,50

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

MITTAGSKARTE

Dienstag bis Freitag von 11.30 - 15.30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

BEEF

M58	BEEF SABZI Rind mit Gemüse und kräftiger Sauce ^g	10,90
M59	BEEF KORMA Rind in Kokos Mandel Curry ^{g,h}	10,90
M60	CHANNA BEEF Rindfleisch mit Kichererbsen in Masala-Sauce ^g	10,90
M61	BEEF CURRY Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^g	10,90
M62	BEEF MADRAS Rindfleisch mit Masala-Curry-Sauce nach südindischer Art ^{g,h}	10,90
M63	BEEF VINDALOO Rind mit Spezial Gewürzen aus Goa in Curry, sehr scharf ^g	10,90

ENTE

M68	ENTE SÜSS-SAUER Knusprige Ente in süß saurem Curry	10,90
M69	ENTE MUGHAL Knusprige Ente nach Art des Hauses in Curry ^g	11,90
M70	ENTE MANGO Knusprige Ente mit Mango und Ananas in Mandel Curry ^{g,h}	11,90
M71	ENTE VINDALOO Knusprige Ente mit Vindaloo Sauce, sehr scharf ^g	11,90
M72	ENTE CURRY Knusprige Ente in Curry ^g	11,90
M73	ENTE ROT CURRY Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch	11,90

FISCH

M80	FISCH MASALA Fischfilet in Curry ^{d,g}	8,90
M81	FISCH CURRY Zanderfilet in Curry ^{d,g}	9,90
M82	FISCH CHILI Fischfilet mit Paprika und roten Zwiebeln in scharfem Curry ^{d,g}	9,90
M83	FISCH BADAMI Fischfilet in Mandel Safran Curry ^{d,g}	9,90
M84	FISCH MUGLAI Fischfilet in Mandel Curry ^{g,h}	9,90
M85	PRAWNS VINDALOO Garnelen in Vindaloo Sauce ^{b,d,g}	9,90
M86	PRAWNS MASALA Drei Riesengarnelen in Masala Curry ^{b,d,g}	14,90

DESSERT

M90	MANGO CREME Spezialität des Kochs ^g	3,50
M91	GULAB JAMUN Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken ^g	3,50



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL

