

VORSPEISE**Kleiner Teller**

1. SAMOSAS <small>VEGAN</small>	€5.9	2. ONION PAKORAS <small>VEGAN</small>	€7.9
Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbsen-Füllung. Vegan.		Fein geschnittene Zwiebeln in Kichererbsenteig knusprig frittiert. Dazu Chutney.	
A, J		A, J	
3. GOBI PAKORAS <small>VEGAN</small>	€7.9	4. PANEER PAKORAS	€9.5
Blumenkohlröschen im gewürzten Teig goldbraun frittiert. Mit Chutney.		Indische Frischkäsewürfel im Teigmantel frisch frittiert. Dazu Chutney.	
A, J		A, G, J	
5. CHICKEN PAKORAS	€9.5	6. AMRITSARI FISH PAKORAS	€9.5
Gewürzte Hähnchenstücke im knusprigen Teigmantel serviert mit Chutney.		Marinierte Fischstücke in Kichererbsenteig knusprig frittiert. Mit Chutney.	
A, J		A, D, J	
7. CHICKEN 65	€12.9	8. GOBI 65 <small>VEGAN</small>	€11.9
Frittierte Hähnchenstücke in würziger leicht scharfer Sauce. Mit Chutney.		Frittierter Blumenkohl in würziger leicht scharfer Sauce. Mit Chutney.	
A, C, G, J		A, C, G, J	
9. KURKURE BHINDI <small>VEGAN</small>	€6.9	10. MASALA PAPAD <small>VEGAN</small>	€3.9
Knusprig frittierte Okrascheiben im gewürzten Teig. Dazu Chutney.		Knuspriger Linsencracker belegt mit gewürzten Zwiebeln Tomaten und Kräutern.	
A, J		A	
11. PAPADAM PLATTER <small>VEGAN</small>	€5.9	12. PRAWNS DYNAMITE ♡	€18.9
Drei knusprige Linsencracker mit verschiedenen Dips.		Knusprige Garnelen in cremig-scharfer Sauce serviert im Cocktaillglas.	
A		A, B, C, G, J	
13. CHICKEN DYNAMITE	€12.9	14. BUTTER GARLIC PRAWNS	€18.5
Knuspriges Hähnchen in cremig-würziger Sauce serviert im Cocktaillglas.		Garnelen in Butter und Knoblauch sautiert.	
A, C, G, J		B, G	

15. HOT & SPICY BUFFALO CHICKEN WINGS	€12.9	16. BBQ CHICKEN WINGS	€12.5
Würzige Chicken Wings in pikanter Buffalo-Sauce. Dazu Pommes.			
A, C, G, J, L			
17. CHICKEN NUGGETS	€11.9	18. POMMES FRITES <small>VEGAN</small>	€3.5
Knusprige Hähnchenstücke in goldener Panierung. Dazu Pommes.			
A, C, G			
19. ALOO PAPDI CHAAT <small>♥</small>	€7.9	20. ALOO TIKKI CHAAT	€7.9
Knusprige Teigchips mit Kartoffeln Joghurt Chutneys und Kichererbsennudeln.			
A, G, J			
21. ALOO TIKKI- PAPDI CHAAT	€8.9	22. SAMOSA CHOLE CHAAT	€8.9
Kombination aus Kartoffeltalern und knusprigen Papdis mit Joghurt Chutneys und Sev.			
A, G, J			
23. SEV PURI	€7.5	24. PANI PURI <small>VEGAN</small>	€7.5
Knusprige Puris mit Kartoffeln Chutneys und Kichererbsennudeln.			
A, J			
25. CHOLE BHATURE	€14.9	26. BHEL PURI <small>VEGAN</small>	€7.9
Kichererbsencurry mit frisch gebratenem Bhatura serviert mit Chutney und Pickle.			
A, G, J			
27. ALOO PAKORA <small>VEGAN</small>	€7.9	28. CHATPATA CHANA CHAAT <small>VEGAN</small>	€7.5
Goldbraun frittierte Kartoffelscheiben im gewürzten Kichererbsenteig.			
A			
29. VEG PLATTER <small>VEGAN</small>	€15.90		
Samosa, Aloo-Pakora, Gobi Pakora, Onion Pakora, Paneer Pakora			
A,G,J			

Rollen & Wraps

30. VEG KATHI ROLL

€8.9

Gewürztes Gemüse und Paneer in Paratha gerollt mit Zwiebeln und Chutney.

A, G, J

32. EGG ROLL

€8.9

Paratha Rolle mit Ei Zwiebeln Chutney und Sauce.

A, C, J

34. LAMB PARATHA ROLL

€12.9

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln Chutney und Sauce im Paratha Rolle.

A, J

36. CHICKEN WRAP

€9.5

Gegrillter Wrap mit Chicken, Zwiebeln, Chutneys.

A, G, J

38. VEG WRAP

€8.9

Wrap mit gewürztem Gemüse & Chutneys.

A, J

31. CHICKEN KEBAB ROLL



€10.9

Saftige Hähnchenkebabs mit Zwiebeln Chutney und Sauce im Paratha Rolle.

A, J

33. CHICKEN KEBAB EGG ROLL

€11.9

Paratha Rolle gefüllt mit Hähnchenkebab und Ei.

A, C, J

35. LAMB EGG PARATHA ROLL

€13.9

Paratha Rolle gefüllt mit Lamm und Ei.

A, C, J

37. PANEER WRAP

€9.5

Wrap mit gegrilltem indischer Frischkäse, Zwiebeln, Chutneys.

A, G, J

39. ALOO TIKKI WRAP

VEGAN

€8.9

Wrap mit gewürzter Kartoffelpatty & Chutneys.

A, J

Suppen

(Serviert mit Brotstange)

40. CHICKEN SOUP

€7.5

Klare Hühnersuppe mit Frühlingszwiebeln.

42. SWEET CORN SOUP

VEGAN

€7.5

Cremige Maissuppe mit Frühlingszwiebeln.

C, I

41. VEGETABLE SOUP

VEGAN

€6.5

Gemüsesuppe mit aromatischer Gewürzbasis.

I

43. HOT AND SOUR CHICKEN SOUP

€8.5

Scharf-säuerliche Hühnersuppe mit Gemüse.

C, F, I

44. DAL SOUP VEGAN

Milde Linsensuppe mit feiner Würzung.

€6.5

vom Grill

**45. TANDOORI CHICKEN
(BONE-IN)**

Gegrillt Hähnchen am Knochen mariniert in Joghurt und Gewürzen.
G, J

€17.9

47. TANDOORI PANEER TIKKA €17.9

Gegrillt Indische Frischkäsewürfel in Tandoori-Marinade.

G, J

49. HARIYALI PANEER TIKKA €17.9

Paneer in Kräuter-Minz-Koriander-Marinade frisch gegrillt.

G, H, J

51. LAMB SEEKH KEBAB €16.9

Würzige Lammspieße aus gehacktem Fleisch im Ofen gegrillt.

J

53. TANDOORI MIX PLATTER €25.9

Gemischte Tandoori-Platte mit Hähnchen- und Lamm-Spezialitäten für zwei Personen.

G, H, J

46. TANDOORI CHICKEN TIKKA ♥

Gegrillt zarte Hähnchenstücke mariniert in Joghurt und Gewürzen.
G, J

€17.9

48. MALAI CHICKEN TIKKA ♥

Zartes Hähnchen in milder cremiger Malai-Marinade schonend gegrillt.

G, H, J

€17.9

50. HARIYALI CHICKEN TIKKA

€17.9

Hähnchen in Kräuter-Minz-Koriander-Marinade frisch gegrillt.

G, H, J

52. CHICKEN SEEKH KEBAB

€15.9

Gegrillt würzige Hähnchenspieße aus gehacktem Fleisch.

J

54. TANDOORI WHOLE FISH

€25.9

Gegrillt ganzer Fisch in Tandoori-Marinade.

D, G, J

HAUPTSPEISE*Indo-chinesische Fusion*

55. CHILLI PANEER €16.5 Indische Frischkäsewürfel in würziger indochinesischer Soße. Serviert mit Reis. <small>A, F, G, J</small>	56. SWEET & SOUR GOBI  <small>VEGAN</small> €14.9 MANCHURIAN Frittierter Blumenkohl in süß-scharfer Manchurian-Sauce. Serviert mit Reis. <small>A, F, J</small>
57. CHILLI CHICKEN  €16.9 Frittierte Hähnchenstücke in würziger Indochinese Soße. Serviert mit Reis. <small>A, C, F, J</small>	58. SALT AND PEPPER CHICKEN €15.9 Frittierte Hähnchenstücke mit Salz, Pfeffer, Paprika und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis. <small>A, F</small>
59. SALT AND PEPPER PANEER €14.9 Frittierte Indische Frischkäsewürfel mit Salz, Pfeffer, Paprika und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis. <small>A, F, G</small>	60. CHILLI PRAWNS  €18.9 Garnelen in würziger Chili-Sauce. Serviert mit Reis. <small>A, B, C, F, J</small>
61. CHILLI FISH €16.9 Fischfilets in würziger indochinescher Soße. Serviert mit Reis. <small>A, C, D, F, J</small>	62. VEG HAKKA NOODLES €11.5 Gebratene Nudeln mit Gemüse in würziger Hakka-Sauce. <small>A, F, J</small>
63. CHICKEN EGG HAKKA NOODLES €14.9 Gebratene Nudeln mit Hähnchen Ei und würziger Hakka-Sauce. <small>A, C, F, J</small>	64. VEG FRIED RICE  <small>VEGAN</small> €11.5 Gebratener Reis mit Gemüse und leichter Würzung. <small>F, J</small>

65. CHICKEN EGG FRIED RICE	€14.9
Gebratener Reis mit Hähnchen Ei und würziger Sauce.	
<small>C, F, J</small>	

Indo-mexikanische Fusion

66. CHICKEN QUESADILLA	€9.5	67. PANEER QUESADILLA	€9.5
Tortilla mit Chicken Tikka und geschmolzenem Käse.			
<small>A, G, J, H</small>			
68. CHICKEN BURITTOS	€10.9	69. PANEER BURRITOS	€10.9
Wezentortilla gefüllt mit Butter Chicken.			
<small>A, G, J, H</small>			
70. CHICKEN TACOS	€12.5	71. BUTTER CHICKEN TACOS ❤	€14.9
Drei Maistacos mit gewürztem Hähnchen und frischen Toppings.			
<small>G, J, H</small>			
72. LAMB TACOS	€15.9	73. VEG TACOS <small>VEGAN</small>	€12.5
Drei Maistacos mit gewürztem Lammfleisch und frischen Toppings.			
<small>J</small>			
74. PANEER TACOS	€12.5		
Drei Maistacos mit Paneer in cremiger Masala-Sauce.			
<small>G, J, H</small>			

Naanizza

75. MARGARITA NAANIZZA	€10.5	76. PANEER TIKKA MASALA NAANIZZA	€12.9
Naan-Pizza mit Tomate Käse und Kräutern.			
<small>A, G</small>			
77. CHICKEN TIKKA MASALA ❤	€12.9	78. PANEER BUTTER MASALA	€12.9
NAANIZZA Naan-Pizza mit Chicken Tikka und Käse.			
<small>A, G, J, H</small>			

79. BUTTER CHICKEN NAANIZZA €12.9
Naan-Pizza mit Butter Chicken und Käse.

A, G, J, H

81. SUPER SPICY CHICKEN NAANIZZA €13.9
Sehr scharfe Naan-Pizza mit Hähnchen und Käse.

A, G, J, H

80. SUPER SPICY VEG NAANIZZA €13.5
Sehr scharfe Naan-Pizza mit Gemüse und Käse.

A, G, J, H

Indische Currys

Vegetarisch

(Serviert mit Reis)

82. VEG STEW €14.5
Mildes Gemüse in leichter cremiger Sauce.

G, I, J

84. DAL MAKAHANI €15.9
Schwarze Linsen in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.

G, H, I, J

86. ROASTED BAINGAN BHARTA €14.5
Geräucherte Aubergine mit Zwiebeln Tomaten und Gewürzen.

I, J

88. MIX VEG VEGAN €14.5
Gemüsemischung in würziger Sauce.

I, J

90. ACHARI SABZI VEGAN €14.5
Gemüse in würziger Achari-Gewürzmischung.

J

92. VEG JALFREZI VEGAN €14.5
Gebratenes Gemüse in würziger Tomaten-Paprika-Sauce.

H, I, J

83. DAL FRY VEGAN €12.5
Gelbe Linsen mit Knoblauch und Gewürzen.

I, J

85. CHANA MASALA VEGAN €12.9
Würziges Kichererbsencurry nach nordindischer Art.

H, I, J

87. ALOO PALAK VEGAN €12.5
Kartoffeln und Spinat in milder Gewürzmischung.

I, J

89. TAWA ALOO BHINDI MASALA €14.9
Gebratene Okra & Kartofeln mit Zwiebeln und Gewürzen.

J

91. VEG VINDALOO €14.5
Scharfes säuerliches Gemüse-Vindaloo.

J

93. CORN PALAK VEGAN €14.5
Spinat und Mais in cremiger Sauce.

G, I, J

94. PANEER BHURJI	€15.9	95. PANEER BUTTER MASALA	€15.9
Zerbröselter indisches Frischkäse mit Zwiebeln Tomaten und Gewürzen.	Indischer Frischkäse in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.		
G, H, J	G, I, H, J		
96. PANEER TIKKA MASALA	€15.9	97. KADAI PANEER	€15.9
Indischer Frischkäse in würziger Tikka-Masala-Sauce.	Indischer Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.		
G, I, H, J	G, H, I, J		
98. PALAK PANEER	€15.5	99. PANEER JALFREZI	€15.9
Indischer Frischkäse in cremigem Spinatcurry.	Indischer Frischkäsestreifen in würziger Tomaten-Paprika-Sauce.		
G, I, J	G, H, I, J		
100. PANEER VINDALOO	€15.9	101. ACHARI PANEER	€15.5
Indischer Frischkäse in scharf-säuerlicher Vindaloo-Sauce.	Indischer Frischkäse in würziger Achari-Gewürzmischung.		
G, H, J	G, H, J		
102. MANGO PANEER	€15.5	103. HAWAIIAN PANEER	€16.5
Indischer Frischkäse in milder Mango-Sahne-Sauce.	Indischer Frischkäse in milder Ananas-Sahne-Sauce.		
G, H, I, J	G, H, I, J		
104. PANEER RARA	€16.5	105. PANEER ALOO CURRY	€14.9
Indischer Frischkäsewürfel und zerbröselter Paneer in kräftiger Rara-Sauce.	Indischer Frischkäse und Kartoffeln in würziger Curry-Sauce.		
G, H, I, J	G, H, I, J		
106. MATAR PANEER	€14.9		
Indischer Frischkäse und Erbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce.			
G, H, I, J			

Eierliebhaber

107. EGG BHURJI	€12.5	108. EGG ALOO CURRY	€12.5
Rührei nach indischer Art mit Zwiebeln und Tomaten. Serviert mit Paratha.	Eier und Kartoffeln in würziger Curry-Sauce. Serviert mit Reis.		
C, J	C, I, J		

109. EGG LAZEEZ ♥	€14.5	110. EGG LABABDAR	€14.5
Eier in cremiger reichhaltiger Lazeez-Sauce. Serviert mit Paratha.		Eier in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce. Serviert mit Reis.	
C, G, I, J		C, G, H, I, J	

111. EGG TIKKA MASALA	€14.5
Gegrillte Eier in würziger Tikka-Masala-Sauce. Serviert mit Reis.	

Hähnchen

(Serviert mit Reis)

112. CHICKEN STEW	€16.5	113. RAILWAY CHICKEN CURRY	€16.9
Zartes Hähnchen und Gemüse in milder cremiger Sauce.		Traditionelles Railway-Hähnchencurry mit kräftigen Gewürzen.	
G, I, J		I, J	
114. MASALA CHICKEN	€16.5	115. BENGALI CHICKEN ALOO CURRY	€16.5
Hähnchen in kräftiger Masala-Sauce.		Hähnchen und Kartoffeln in würziger bengalischer Senf-Sauce.	
I, J		J	
116. CHICKEN TIKKA MASALA ♥	€17.5	117. BUTTER CHICKEN ♥	€17.5
Gegrilltes Hähnchen in würziger Tikka-Masala-Sauce.		Zartes Hähnchen in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.	
G, I, H, J		G, I, H, J	
118. PALAK CHICKEN	€16.9	119. RARA CHICKEN (WITH EGG BHURJI)	€18.5
Hähnchen in cremigem Spinatcurry.		Hähnchen in kräftiger Rara-Sauce mit Ei.	
G, H, I, J		C, G, H, I, J	
120. CHICKEN KORMA	€16.9	121. CHICKEN GREEN MASALA	€16.9
Mildes Hähnchen in cremiger Nuss-Zwiebel-Sauce.		Hähnchen in würziger grüner Kräuter-Kokos-Sauce.	
G, H, I, J		G, H, I, J	
122. HYDERABADI CHICKEN MASALA	€16.9		
Hähnchen in aromatischer Hyderabadi-Masala-Sauce.			
G, H, I, J			

123. KADAI CHICKEN ♥	€17.5	124. CHICKEN JALFREZI	€16.9
Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.		Gebratenes Hähnchen in würziger Tomaten-Paprika-Sauce.	
<small>H, I, J</small>		<small>H, I, J</small>	
125. CHICKEN VINDALOO	€16.9	126. ACHARI CHICKEN	€16.5
Hähnchen in scharf-säuerlicher Vindaloo-Sauce.		Hähnchen in würziger Achari-Gewürzmischung.	
<small>H, J</small>		<small>H, J</small>	
127. HAWAIIAN CHICKEN	€17.9	128. CHICKEN MADRAS	€16.9
Hähnchen in milder Ananas-Paprika-Sauce.		Hähnchen in würziger Madras-Sauce.	
<small>G, H, I, J</small>		<small>H, I, J</small>	
129. MANGO CHICKEN	€16.5		
Hähnchen in milder Mango-Sahne-Sauce.			
<small>G, H, I, J</small>			

Lamm & Mutton

(Serviert mit Reis)

134. LAMM CURRY	€18.5	135. BENGALI LAMM ALOO CURRY	€18.5
Lamm in kräftiger traditioneller Curry-Sauce.		Lamm und Kartoffeln in würziger bengalischer Senf-Sauce.	
<small>I, J</small>		<small>J</small>	
136. LAMM MASALA	€18.5	137. LAMM LABABDAR	€18.9
Lamm in kräftiger Masala-Sauce.		Lamm in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce.	
<small>I, J</small>		<small>G, H, I, J</small>	
138. PALAK LAMM	€18.9	139. LAMM GREEN MASALA	€18.9
Lamm in cremigem Spinatcurry.		Lamm in würziger grüner Kräuter-Kokos-Sauce.	
<small>G, H, I, J</small>		<small>H, I, J</small>	
140. LAMM RARA	€20.9	141. LAMM KORMA	€18.9
Lamm in kräftiger Rara-Sauce mit Ei.		Mildes Lamm in cremiger Nuss-Zwiebel-Sauce.	
<small>C, G, H, I, J</small>		<small>G, H, I, J</small>	
142. KADAI LAMM	€18.9		
Lamm mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.			
<small>H, I, J</small>			

143. LAMM JALFREZI	€18.9	144. LAMM VINDALOO	€18.9
Gebratenes Lamm in würziger Tomaten-Paprika-Sauce.		Lamm in scharf-säuerlicher Vindaloo-Sauce.	
H, I, J		H, J	
145. ACHARI LAMM	€18.9	146. HAWAIIAN LAMM	€20.9
Lamm in würziger Achari-Gewürzmischung.		Lamm in milder Ananas-Paprika-Sauce.	
H, J		G, H, I, J	
147. MANGO LAMM	€18.9	148. CHAMPARAN MUTTON	€18.9
Lamm in milder Mango-Sahne-Sauce.		Mutton in kräftiger Senföl-Gewürz-Sauce.	
G, H, I, J		J	
149. BENGALI MUTTON CURRY	€18.9		
Mutton in würziger bengalischer Zwiebel-Sauce mit Kartoffeln.			
J			

Ente

(Serviert mit Reis)

161. ENTEN-ALOO-CURRY	€19.8	162. MAKHANI-ENTE	€19.8
Ente und Kartoffeln in würziger Curry-Sauce.		Ente in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.	
I, J		G, H, I, J	
163. SPINAT-ENTE	€19.8	164. ENTEN-KORMA	€19.8
Ente in cremigem Spinatcurry.		Ente in milder Nuss-Zwiebel-Sauce.	
G, H, I, J		G, H, I, J	
165. KADAI-ENTE	€19.8	166. ENTE VINDALOO	€19.8
Ente mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.		Ente in scharf-säuerlicher Vindaloo-Sauce.	
H, I, J		H, J	
167. HAWAII-ENTE	€21.5	168. MADRAS-ENTE	€19.8
Ente in milder Ananas-Paprika-Sauce.		Ente in würziger Madras-Sauce.	
G, H, I, J		G, H, I, J	
169. MANGO-ENTE	€19.5	170. ENTEN-TIKKA-MASALA	€19.8
Ente in milder Mango-Sahne-Sauce.		Gegrillte Ente in würziger Tikka-Masala-Sauce.	
G, H, I, J		G, H, I, J	

aus dem Meer

(Serviert mit Reis)

171. GOAN COD FISH CURRY

€18.9

Kabeljau in würziger
Kokos-Goa-Sauce.

D, J

173. FISH TIKKA MASALA

€16.9

Fisch in würziger
Tikka-Masala-Sauce.

D, G, H, I, J

175. KADAI FISH

€16.9

Fisch mit Paprika und Zwiebeln in
kräftiger Kadai-Sauce.

D, H, I, J

177. GOAN PRAWNS CURRY

€18.9

Garnelen in würziger
Kokos-Goa-Sauce.

B, J

179. GARLIC BUTTER SALMON

€20.5

Lachs in Knoblauch-Butter-Sauce.

D, G

172. FISH VINDALOO

€16.9

Fisch in scharf-säuerlicher
Vindaloo-Sauce.

D, H, J

174. PRAWNS VINDALOO

€18.9

Garnelen in scharf-säuerlicher
Vindaloo-Sauce.

B, H, J

176. KADAI PRAWNS

€18.9

Garnelen mit Paprika und Zwiebeln
in kräftiger Kadai-Sauce.

B, H, I, J

178. ROASTED SALMON CURRY

€20.5

Lachs in würziger
Tomaten-Senf-Sauce.

D, J

180. KERALA PRAWNS MOILEE

€18.9

Garnelen in mildem
Kokosmilch-Curry nach Kerala-Art.

B

Salat

181. VEG SALAD

€9.5

Frischer gemischter Salat.

J

182. PANEER SALAD

€12.9

Gemischter Salat mit indischer
Frischkäsewürfeln.

G, J

183. CHICKEN SALAD

€12.9

Gemischter Salat mit gegrilltem
Hähnchen.

J

184. PRAWN SALAD

€18.9

Gemischter Salat mit Garnelen.

B, J

185. SALMON SALAD

€18.9

Gemischter Salat mit Lachs.

D, J

Biryani & Pulao

191. CHICKEN BIRYANI €16.9

Aromatisches Biryani mit Hähnchen Kräutern und Gewürzen schonend gedämpft. Serviert mit Raita.

G, I, J

193. LAMB BIRYANI €18.9

Lamm-Biryani mit Safran Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Raita.

G, I, J

195. EGG BIRYANI €14.9

Biryani mit gekochtem Ei Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Raita.

C, G, I, J

197. CHICKEN PULAO €13.9

Aromatischer Hähnchen-Pulao mit Gewürzen. Serviert mit Raita.

G, I, J

199. LAMB PULAO €14.9

Aromatischer Lamm-Pulao mit Gewürzen. Serviert mit Raita.

G, I, J

192. VEG BIRYANI €14.9

Aromatisches Gemüse-Biryani langsam gedämpft. Serviert mit Raita.

G, I, J

194. MUTTON BIRYANI €18.9

Aromatisches Mutton-Biryani langsam gedämpft. Serviert mit Raita.

G, I, J

196. ALOO BIRYANI €13.9

Kartoffel-Biryani mit Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Raita.

G, I, J

198. MASALA VEG PULAO €12.9

Aromatischer Gemüse-Pulao mit Gewürzen. Serviert mit Raita.

G, I, J

BEILAGE

Gefülltes Paratha

201. ALOO PARATHA VEGAN

Paratha gefüllt mit gewürzten Kartoffeln. Serviert mit Pickle.

A

€6.5

202. PANEER PARATHA

€8.5

Paratha gefüllt mit gewürztem Indischer Frischkäse. Serviert mit Pickle.

A, G

Brot

204. CHAPATI 	€2.9	205. NAAN 	€3.5
Hausgemachtes indisches Vollkornfladenbrot.		Klassisches indisches Naan.	
A		A, G	
206. BUTTER NAAN	€3.9	207. BUTTER GARLIC NAAN	€4.5
Naan mit geschmolzener Butter.		Naan mit Knoblauch und Butter.	
A, G		A, G	
208. CHEESE NAAN	€5.9	209. CHILLI CHEESE NAAN	€6.5
Naan mit dem cremigen Genuss von geschmolzenem Käse.		Naan mit Käse und frischen Chilis.	
A, G		A, G	
210. POORI 	€2.5	211. PARATHA 	€3.5
Frittierte Vollkornfladen.		Flakisches gebratenes Vollkornbrot.	
A		A	

Reis

213. STEAMED RICE 	€2.5	214. JEERA RICE 	€3.5
Gedämpfter Basmatireis.		Basmatireis mit Kreuzkümmel.	
G, I		G, I	
215. PEAS PULAO 	€4.5		
Basmatireis mit Erbsen und milden Gewürzen.			
G, I, J			

Begleitungen

215. MANGO CHUTNEY 	€1.9	216. CUCUMBER-POMEGRANATE RAITA	€2.5
Süßes Mango-Chutney.		Joghurt mit Gurke und Granatapfel.	
G			
217. GREEN CHUTNEY	€1.9	218. DESI CUCUMBER-TOMATO SALAD	€3.5
Frisches Minz-Koriander-Chutney.		Gurken-Tomaten-Salat nach indischer Art.	
219. MASALA ONION 	€2.5		
Würzige Zwiebeln mit Kräutern.			

NACHTISCH

220. GULAB JAMUN	€4.9	221. GULAB JAMUN WITH RABRI	€6.9
Warme in Sirup getränktes Milchbällchen.		Zwei Gulab Jamun mit cremiger Rabri.	
G		G	
222. RASMALAI	€6.9	223. SIZZLING BROWNIE WITH ICE-CREAM	€9.9
Zwei Rasmalai in gekühlter Kardamom-Milch.		Warmer Brownie auf heißer Platte mit Eiscreme.	
A, G		A, C, G, H	
224. ICE CREAM	€4.9	225. KULFI	€4.9
Auswahl an Eissorten.		Traditionelles indisches Milcheis.	
G, H		G, H	
226. KULFI WITH RABRI	€6.9		
Traditionelles indisches Eis mit cremiger Rabri.			
G, H			

GETRÄNK

Indische Spezialgetränke

227. PLAIN LASSI €4.5

Klassischer gesüßter indisches Joghurtgetränk.

G

229. MANGO LASSI €5.5

Lassi mit Mango.

G

231. DESI CHAI €3.5

Klassischer indisches Milchtee mit Ingwer und Kardamom.

G

228. SALTED LASSI €4.5

Lassi mit Salz und Kreuzkümmel.

G

230. COCONUT LASSI €5.5

Lassi mit Kokos.

G

232. LEMON CHAI VEGAN €3.5

Indischer schwarzer Tee mit Zitrone.

Heißgetränke

233. ESPRESSO €2.90

235. AMERICANO €3.50

237. CAPPUCCINO €3.90, €4.50

Regular, Groß

G

239. TEE 2.90

Wahlweise Schwarzer, Pfefferminztee, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone

234. DOPPELTER ESPRESSO €4.30

236. CAFÉ CRÈME €3.50

238. CAFÉ LATTE €4.50

G

Erfrischungsgetränke

240. MINERALWASSER, STILL € 2.90, € 5.20

20cl, 75 cl

241. MINERALWASSER, SPRUDEL € 2.90, € 5.20

20cl, 75 cl

242. COCA COLA 20cl	€2.90	243. COCA COLA ZERO 20cl	€2.90
244. FANTA ORANGE 20cl	€2.90	245. SPRITE 20cl	€2.90
246. INDIAN TONIC 20cl	€2.90	247. SAFT Wahlweise Ananas, Mango, Apfel, Orangen, 20cl	€2.90

Biere

250. BITBURGER PILSNER VOM FASS 30cl, 50 cl A	€ 3.80, € 5.00	251. BENEDIKTINER VOM FASS 30 cl, 50 cl A	€ 3.80, € 5.00
252. BITBURGER PILSNER 33 cl A	€3.80	253. BITBURGER PILSNER ALCOHOLFREI 33 cl A	€3.80
254. BENEDITIKINER WEISSBIER 50 cl A	€5.00	255. BENEDITIKINER WEISSBIER ALCOHOLFREI 50 cl A	€5.00
256. KING FISHER 33 cl A	€3.90		

Spirituosen

257. VODKA, ABSOLUTE 2 cl	€4.50	258. TEQUILA, CUERVO ESPECIAL SILVER 2cl	€4.50
259. TEQUILA, CUERVO ESPECIAL GOLD 2cl	€4.50	260. TEQUILA, CUERVO 1800 SILVER 2cl	€5.50
261. TEQUILA, CUERVO 1800 REPOSADO 2cl	€5.50	262. RUM, BACARDI CARTA BLANCA 2cl	€4.50
263. JÄGERMEISTER 2cl	€3.50		

264. GIN, BOMBAY SAPPHIRE DRY	€7.50
4cl	
266. WHISKEY, JACK DANIELS	€6.50
4cl	
268. WHISKEY, CHIVAS REGAL 12	€7.00
4cl	

265. COGNAC, HENNESSY VSOP	€7.00
4cl	
267. SINGLE MALT, GLENFIDDICH 12 YEARS	€7.00
4cl	
269. RUM, OLD MONK	€5.50
4cl	

Aperitif

275. APEROL SPRITZ	€7.50
Aperol, Prosecco und Soda, auf Eis serviert, bittersüß und spritzig	
o	
277. SOLI PROSECO D'OC	€ 7.00, € 21.00
EXTRA TROCKEN	
Feinperlicher Prosecco mit frischen Fruchtaromen und ausgewogener Säure.	
o	

276. HUGO SPRITZ	€7.50
Holunderblüte, Prosecco, Sodawasser, frische Minze, Zucker und Limette – blumig und erfrischend.	
o	
278. MIONETTO CUVEÉ BLUE EXTRA TROCKEN	€ 5.80, € 17.50
Frischer, feinperlicher Prosecco mit dezenten Fruchtaromen und harmonischer Struktur.	
o	

Mocktails (Alkoholfrei)

280. ORANGE SPRITZ	€7.00
Alkoholfreier Aperitif aus Orangensaft, Soda und bittere Zitrusnote.	
282. IPANEMA	€7.00
Alkoholfreier Cocktail aus Limette, Rohrzucker, Ginger Ale und Minze.	
284. BLUE LAGOON	€7.00
Erfrischungsgetränk ohne Alkohol mit Blue Curaçao und Zitrone.	

281. VIRGIN MOJITO	€7.00
Frische Minze und Limette mit Zucker und Soda.	
283. MANGO MULE	€7.50
Alkoholfreier Drink aus Mango, Limette und Ginger Bier.	
285. LEMONADE	€6.00
Erfrischendes, kohlensäurehaltiges Getränk aus Wasser, Zitronensaft und Zucker.	

Cocktails

286. MOJITO	€8.00	287. LONG ISLAND ICED TEA	€8.90
Weißer Rum mit frischer Minze, Limettensaft, Zucker und Soda.	Cocktail aus Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Cola.		
288. GIN-TONIC	€7.50	289. JACK & COKE	€7.50
Gin serviert mit Tonic Water.	Tennessee Whiskey mit Cola.		
290. CUBA LIBRE (BACARDI OR OLD MONK))	€7.50	291. MARTINI DRY /MARTINI VODKA	€8.00
Rum mit Cola und frischem Limettensaft, wahlweise Bacardi oder Old Monk.	Gin oder Wodka mit trockenem Wermut, klassisch und zeitlos.		
292. TEQUILA SUNRISE	€7.50	293. SILVER BULLET	€8.00
Tequila mit Orangensaft und Grenadine, geschichtet serviert.	Gin und Scotch Whisky, trocken und kräftig im Geschmack.		
294. CAIPIRINHA	€8.00	294. CLASSIC MARGARITA	€8.50
Cachaça mit frischen Limetten und Zucker.	Tequila mit Limettensaft und Orangenlikör, mit Salzrand serviert.		
296. MANGO MARGARITA	€8.90	297. MANGO VODKA SPRITZ	€8.00
Tequila mit Mangonektar, Limettensaft und Orangenlikör.	Wodka mit Mango und spritziger Zitrusnote.		
297. CAMPARI ORANGE	€7.00		
Campari mit Orangensaft.			

Rotwein

300. A&D, LANGUEDOC, MERLOT TROCKEN	6.5, 20
Samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezente Tannine. Glas Flasche	
0	
301. A&D, LANGUEDOC, CABERNET SOUVIGNON TROCKEN	7.00, 21.00
Eleganter, ausgewogener Cabernet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und grünem Pfeffer, würziger Abgang. Glas Flasche	
0	

302. FANTINI, APULIEN, PRIMITIVO IGT 6.50, 20.00

Intensives Bukett von Sauerkirschen und Brombeeren, am Gaumen Pflaume, feine Gewürze und samtige Tannine. Glas | Flasche

0

303. DOPPIO PASSO, APULIEN, PRIMITIVO IGT € 7.50, € 23.00

Tiefes Rubinrot mit Aromen dunkler Beeren und roter Früchte, begleitet von feinen Gewürznoten. Geschmeidige Tannine und langer Nachhall. Glas | Flasche

0

304. LEITZ, RHEINGAU „ZERO POINT FIVE“ PINOT NOIR ALKOHOLFREI € 9.00, € 27.00

Fruchtbetonter alkoholfreier Pinot Noir mit roten Beeren, saftigen Kirschen und schwarzer Johannisbeere. Glas | Flasche

0

305. WEINGUT KÖSTER-WOLF, RHEINHESSEN, SPÄTBURGUNDER TROCKEN €20.00

Feine rote Fruchtaromen, zarte Gerbstoffe, saftig und ausgewogen.

0

306. MARQUÉS DE RISCAL, RIOJA DOCA RESERVA XR €42.00

Rubinroter Reserva mit Aromen reifer dunkler Beeren, schwarzer Kirschen, Lakritz, Zimt und schwarzem Pfeffer. Langer Abgang mit feinen Balsamico-Noten, elegante Tannine und große Komplexität.

0

307. BRUNELLO DI MONTALCINO TROCKEN 2020 €55.00

Geschmeidiger Brunello mit ausgeprägter Frucht. Aromen von Kirschen und Cassis, begleitet von edlen Holznoten und feinen Vanilleanklängen.

0

308. COPPO, PIEMONTE BAROLO DOCG €49.00

Tief granatroter Barolo mit Bouquet von Veilchen, Kirschen und Süßholz. Reife, runde Tannine, vollmundig und elegant im Abgang.

0

Weißwein

309. A&D LANGUEDOC, CHARDONNAY, TROCKEN € 6.50, € 20.00

Aromen reifer Zitrusfrüchte und tropischer Früchte, fruchtig mit leicht nussigen Anklängen und geschmeidigem Abgang. Glas | Flasche

0

310. MOTZENBÄCKER, PFALZ GRAUBURGUNDER "PEACE" TTOCKEN € 8.00, € 24.00

Vollmundiger Grauburgunder mit Aromen tropischer Früchte, feinem Schmelz und dezent nussigen Akzenten, fruchtiger und langer Abgang. Glas | Flasche

0

311. LEITZ, RHEINGAU „EINS-ZWEI-ZERO“RIESLING ALKOHOLFREI € 9.00, € 27.00

Alkoholfreier Riesling mit Aromen von Limette und Zitrusfrüchten, Noten roter Äpfel und dezenter Mineralität, lebendige Säure. Glas | Flasche

0

312. DOMÄNE SCHLOSS JOHANNISBERG, RHEINGAU, RIESLING GELBLACK €28.00

TROCKEN

Aromen reifer Limetten und Granny Smith, leicht würzig mit spritzig-frischem Säurespiel.

0

313. WEINGUT GROH, RHEINHESSEN, CHARDONNAY TROCKEN €28.00

Aromen gelber Früchte wie Birne, Quitte und Apfel, ergänzt durch Zitrusnoten. Fruchtintensiv mit leicht nussigem Charakter und ausgewogener Säure.

0

314. WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ, KAITUI SAUVIGNON BLANC €28.00

Intensive exotische Aromen von Maracuja, Kiwi und Stachelbeere, ergänzt durch schwarze Johannisbeere und feine Kräuternoten. Frisch mit klarer Mineralität.

0

315. GRO CHARDONNAY TROCKEN €28.00

Kräftiger Chardonnay mit harmonischer Struktur, leichter Cremigkeit und dezenter Holznote.

0

316. DOMÄNE SCHLOSS JOHANNISBERG, RHEINGAU, RIESLING SILBERLACK €49.00

GROSSES GEWÄCHS TROCKEN

Ausdrucksstarker Riesling mit feiner Mineralität. Intensive Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose und Ananas, ergänzt durch Zitrusnoten. Gehaltvoll und dicht, mit elegantem Schmelz und ausgewogenem Süße-Säure-Spiel.

0

Rosé

317. VMUM RHEINHESSEN 50 GRAD PINOT NOIR ROSÉ TROCKEN € 5.50, € 17.00

Feiner Duft und Geschmack nach reifen roten Beeren, elegante Frucht und zarte Säure. Glas | Flasche

0

318. WEINGUT HEITLINGER, BADEN, ROSÉ, 1 LTR. €25.00

Aromen reifer roter Beeren, fruchtbetont und elegant mit feiner Säure.

0