

# VORPEISE

## Kleiner Teller

### 1. SAMOSAS <sup>VEGAN</sup> €5.9

Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbсен-Füllung. Vegan.

A, J

### 3. GOBI PAKORAS <sup>VEGAN</sup> €7.9

Blumenkohlröschen im gewürzten Teig goldbraun frittiert. Mit Chutney.

A, J

### 5. CHICKEN PAKORAS €9.5

Gewürzte Hähnchenstücke im knusprigen Teigmantel serviert mit Chutney.

A, J

### 7. CHICKEN 65 €12.9

Frittierte Hähnchenstücke in würziger leicht scharfer Sauce. Mit Chutney.

A, C, G, J

### 9. KURKURE BHINDI <sup>VEGAN</sup> €6.9

Knusprig frittierte Okrascheiben im gewürzten Teig. Dazu Chutney.

A, J

### 11. PAPADAM PLATTER <sup>VEGAN</sup> €5.9

Drei knusprige Linsencracker mit verschiedenen Dips.

A

### 13. CHICKEN DYNAMITE €12.9

Knuspriges Hähnchen in cremig-würziger Sauce serviert im Cocktailglas.

A, C, G, J

### 2. ONION PAKORAS <sup>VEGAN</sup> €7.9

Fein geschnittene Zwiebeln in Kichererbsenteig knusprig frittiert. Dazu Chutney.

A, J

### 4. PANEER PAKORAS €9.5

Indische Frischkäsewürfel im Teigmantel frisch frittiert. Dazu Chutney.

A, G, J

### 6. AMRITSARI FISH PAKORAS €9.5

Marinierte Fischstücke in Kichererbsenteig knusprig frittiert. Mit Chutney.

A, D, J

### 8. GOBI 65 <sup>VEGAN</sup> €11.9

Frittierter Blumenkohl in würziger leicht scharfer Sauce. Mit Chutney.

A, C, G, J

### 10. MASALA PAPAD <sup>VEGAN</sup> €3.9

Knuspriger Linsencracker belegt mit gewürzten Zwiebeln Tomaten und Kräutern.

A

### 12. PRAWNS DYNAMITE ♥ €18.9

Knusprige Garnelen in cremig-scharfer Sauce serviert im Cocktailglas.

A, B, C, G, J

### 14. BUTTER GARLIC PRAWNS €18.5

Garnelen in Butter und Knoblauch sautiert.

B, G

## 15. HOT & SPICY BUFFALO CHICKEN WINGS €12.9

Würzige Chicken Wings in pikanter Buffalo-Sauce. Dazu Pommes.

A, C, G, J, L

## 17. CHICKEN NUGGETS €11.9

Knusprige Hähnchenstücke in goldener Panierung. Dazu Pommes.

A, C, G

## 19. ALOO PAPDI CHAAT ♥ €7.9

Knusprige Teigchips mit Kartoffeln Joghurt Chutneys und Kichererbsennudeln.

A, G, J

## 21. ALOO TIKKI- PAPDI CHAAT €8.9

Kombination aus Kartoffeltalern und knusprigen Papdis mit Joghurt Chutneys und Sev.

A, G, J

## 23. SEV PURI €7.5

Knusprige Puris mit Kartoffeln Chutneys und Kichererbsennudeln.

A, J

## 25. CHOLE BHATURE €14.9

Kichererbsencurry mit frisch gebratenem Bhatura serviert mit Chutney und Pickle.

A, G, J

## 27. ALOO PAKORA VEGAN €7.9

Goldbraun frittierte Kartoffelscheiben im gewürzten Kichererbsenteig.

A

## 29. VEG PLATTER VEGAN €15.90

Samosa, Aloo-Pakora, Gobi Pakora, Onion Pakora, Paneer Pakora

A, G, J

## 16. BBQ CHICKEN WINGS €12.5

Zarte Chicken Wings in süß-herzhafter Barbecue-Glasur. Mit Chutney.

A, G, J, L

## 18. POMMES FRITES VEGAN €3.5

Knusprige Pommes mit Ketchup und Mayonnaise.

C, G

## 20. ALOO TIKKI CHAAT €7.9

Gebratene Kartoffeltaler mit Joghurt Chutneys und Kichererbsennudeln.

A, G, J

## 22. SAMOSA CHOLE CHAAT €8.9

Samosa mit Kichererbsen Joghurt Chutneys und Sev.

A, G, J

## 24. PANI PURI VEGAN €7.5

Knusprige Hohlkugeln gefüllt mit Kartoffeln und würzigem Pani.

A

## 26. BHEL PURI VEGAN €7.9

Knusprige Mischung aus Puffreis, Gemüse, Chutneys und Gewürzen.

E, J

## 28. CHATPATA CHANA CHAAT VEGAN €7.5

Würziger Kichererbsensalat mit frischen Kräutern und Zitronennote.

A, G

## 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 <sup>VEGAN</sup> €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 <sup>VEGAN</sup> €7.5

Cremige Maissuppe mit Frühlingszwiebeln.

C, I

### 41. VEGETABLE SOUP <sup>VEGAN</sup> €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

€6.5

Milde Linsensuppe mit feiner Würzung.

|

*vom Grill*

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

€17.9

Gegrillt Hähnchen am Knochen mariniert in Joghurt und Gewürzen.

G, J

**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** ♥

€17.9

Gegrillt zarte Hähnchenstücke mariniert in Joghurt und Gewürzen.

G, J

**48. MALAI CHICKEN TIKKA** ♥

€17.9

Zartes Hähnchen in milder cremiger Malai-Marinade schonend gegrillt.

G, H, J

**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.

A, F, G, J

#### 57. CHILLI CHICKEN ♥ €16.9

Frittierte Hähnchenstücke in würziger Indochinese Soße. Serviert mit Reis.

A, C, F, J

#### 59. SALT AND PEPPER PANEER €14.9

Frittierte Indische Frischkäsewürfel mit Salz, Pfeffer, Paprika und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis.

A, F, G

#### 61. CHILLI FISH €16.9

Fischfilets in würziger indochinescher Soße. Serviert mit Reis.

A, C, D, F, J

#### 63. CHICKEN EGG HAKKA NOODLES €14.9

Gebratene Nudeln mit Hähnchen Ei und würziger Hakka-Sauce.

A, C, F, J

#### 56. SWEET & SOUR GOBI ♥ VEGAN €14.9 MANCHURIAN

Frittierter Blumenkohl in süß-scharfer Manchurian-Sauce. Serviert mit Reis.

A, F, J

#### 58. SALT AND PEPPER CHICKEN €15.9

Frittierte Hähnchenstücke mit Salz, Pfeffer, Paprika und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis.

A, F

#### 60. CHILLI PRAWNS ♥ €18.9

Garnelen in würziger Chili-Sauce. Serviert mit Reis.

A, B, C, F, J

#### 62. VEG HAKKA NOODLES €11.5

Gebratene Nudeln mit Gemüse in würziger Hakka-Sauce.

A, F, J

#### 64. VEG FRIED RICE VEGAN €11.5

Gebratener Reis mit Gemüse und leichter Würzung.

F, J

**65. CHICKEN EGG FRIED RICE €14.9**

Gebratener Reis mit Hähnchen Ei und würziger Sauce.

C, F, J

*Indo-mexikanische Fusion***66. CHICKEN QUESADILLA €9.5**

Tortilla mit Chicken Tikka und geschmolzenem Käse.

A, G, J, H

**68. CHICKEN BURITTOS €10.9**

Weizentortilla gefüllt mit Butter Chicken.

A, G, J, H

**70. CHICKEN TACOS €12.5**

Drei Maistacos mit gewürztem Hähnchen und frischen Toppings.

G, J, H

**72. LAMB TACOS €15.9**

Drei Maistacos mit gewürztem Lammfleisch und frischen Toppings.

J

**74. PANEER TACOS €12.5**

Drei Maistacos mit Paneer in cremiger Masala-Sauce.

G, J, H

**67. PANEER QUESADILLA €9.5**

Tortilla mit Indischer Frischkäse Tikka und geschmolzenem Käse.

A, G, J, H

**69. PANEER BURRITOS €10.9**

Weizentortilla gefüllt mit Butter Paneer.

A, G, J, H

**71. BUTTER CHICKEN TACOS ♥ €14.9**

Drei Maistacos mit Butter Chicken und frischen Toppings.

G, J, H

**73. VEG TACOS <sup>VEGAN</sup> €12.5**

Drei Maistacos mit Gemüse und Saucen.

J

*Naanizza***75. MARGARITA NAANIZZA €10.5**

Naan-Pizza mit Tomate Käse und Kräutern.

A, G

**77. CHICKEN TIKKA MASALA ♥ NAANIZZA €12.9**

Naan-Pizza mit Chicken Tikka und Käse.

A, G, J, H

**76. PANEER TIKKA MASALA NAANIZZA €12.9**

Naan-Pizza mit Paneer Tikka und Käse.

A, G, J, H

**78. PANEER BUTTER MASALA NAANIZZA €12.9**

Naan-Pizza mit Paneer Butter Masala und Käse.

A, G, J, H

**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 & Kartoffeln 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**

Zerbröselter indischer Frischkäse mit Zwiebeln Tomaten und Gewürzen.

G, H, J

**96. PANEER TIKKA MASALA €15.9**

Indischer Frischkäse in würziger Tikka-Masala-Sauce.

G, I, H, J

**98. PALAK PANEER €15.5**

Indischer Frischkäse in cremigem Spinatcurry.

G, I, J

**100. PANEER VINDALOO €15.9**

Indischer Frischkäse in scharf-säuerlicher Vindaloo-Sauce.

G, H, J

**102. MANGO PANEER €15.5**

Indischer Frischkäse in milder Mango-Sahne-Sauce.

G, H, I, J

**104. PANEER RARA €16.5**

Indischer Frischkäsewürfel und zerbröselter Paneer in kräftiger Rara-Sauce.

G, H, I, J

**106. MATAR PANEER €14.9**

Indischer Frischkäse und Erbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce.

G, H, I, J

**95. PANEER BUTTER MASALA €15.9**

Indischer Frischkäse in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.

G, I, H, J

**97. KADAI PANEER €15.9**

Indischer Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.

G, H, I, J

**99. PANEER JALFREZI €15.9**

Indischer Frischkäsestreifen in würziger Tomaten-Paprika-Sauce.

G, H, I, J

**101. ACHARI PANEER €15.5**

Indischer Frischkäse in würziger Achari-Gewürzmischung.

G, H, J

**103. HAWAIIAN PANEER €16.5**

Indischer Frischkäse in milder Ananas-Sahne-Sauce.

G, H, I, J

**105. PANEER ALOO CURRY €14.9**

Indischer Frischkäse und Kartoffeln in würziger Curry-Sauce.

G, H, I, J

## Eierliebhaber

**107. EGG BHURJI €12.5**

Rührei nach indischer Art mit Zwiebeln und Tomaten. Serviert mit Paratha.

C, J

**108. EGG ALOO CURRY €12.5**

Eier und Kartoffeln in würziger Curry-Sauce. Serviert mit Reis.

C, I, J



**109. EGG LAZEEZ ♥ €14.5**

Eier in cremiger reichhaltiger Lazeez-Sauce. Serviert mit Paratha.

C, G, I, J

**111. EGG TIKKA MASALA €14.5**

Gegrillte Eier in würziger Tikka-Masala-Sauce. Serviert mit Reis.

C, G, H, I, J

**110. EGG LABABDAR €14.5**

Eier in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce. Serviert mit Reis.

C, G, H, I, J

## Hähnchen

(Serviert mit Reis)

**112. CHICKEN STEW €16.5**

Zartes Hähnchen und Gemüse in milder cremiger Sauce.

G, I, J

**114. MASALA CHICKEN €16.5**

Hähnchen in kräftiger Masala-Sauce.

I, J

**116. CHICKEN TIKKA MASALA ♥ €17.5**

Gegrilltes Hähnchen in würziger Tikka-Masala-Sauce.

G, I, H, J

**118. PALAK CHICKEN €16.9**

Hähnchen in cremigem Spinatcurry.

G, H, I, J

**120. CHICKEN KORMA €16.9**

Mildes Hähnchen in cremiger Nuss-Zwiebel-Sauce.

G, H, I, J

**122. HYDERABADI CHICKEN MASALA €16.9**

Hähnchen in aromatischer Hyderabadi-Masala-Sauce.

G, I, H, J

**113. RAILWAY CHICKEN CURRY €16.9**

Traditionelles Railway-Hähnchencurry mit kräftigen Gewürzen.

I, J

**115. BENGALI CHICKEN ALOO CURRY €16.5**

Hähnchen und Kartoffeln in würziger bengalischer Senf-Sauce.

J

**117. BUTTER CHICKEN ♥ €17.5**

Zartes Hähnchen in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.

G, I, H, J

**119. RARA CHICKEN (WITH EGG ♥ BHURJI) €18.5**

Hähnchen in kräftiger Rara-Sauce mit Ei.

C, G, H, I, J

**121. CHICKEN GREEN MASALA €16.9**

Hähnchen in würziger grüner Kräuter-Kokos-Sauce.

G, H, I, J

**123. KADAI CHICKEN ♥ €17.5**

Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.

H, I, J

**125. CHICKEN VINDALOO €16.9**

Hähnchen in scharf-säuerlicher Vindaloo-Sauce.

H, J

**127. HAWAIIAN CHICKEN €17.9**

Hähnchen in milder Ananas-Paprika-Sauce.

G, H, I, J

**129. MANGO CHICKEN €16.5**

Hähnchen in milder Mango-Sahne-Sauce.

G, H, I, J

**124. CHICKEN JALFREZI €16.9**

Gebratenes Hähnchen in würziger Tomaten-Paprika-Sauce.

H, I, J

**126. ACHARI CHICKEN €16.5**

Hähnchen in würziger Achari-Gewürzmischung.

H, J

**128. CHICKEN MADRAS €16.9**

Hähnchen in würziger Madras-Sauce.

H, I, J

## Lamm & Mutton

(Serviert mit Reis)

**134. LAMM CURRY €18.5**

Lamm in kräftiger traditioneller Curry-Sauce.

I, J

**136. LAMM MASALA €18.5**

Lamm in kräftiger Masala-Sauce.

I, J

**138. PALAK LAMM €18.9**

Lamm in cremigem Spinatcurry.

G, H, I, J

**140. LAMM RARA €20.9**

Lamm in kräftiger Rara-Sauce mit Ei.

C, G, H, I, J

**142. KADAI LAMM €18.9**

Lamm mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.

H, I, J

**135. BENGALI LAMM ALOO CURRY €18.5**

Lamm und Kartoffeln in würziger bengalischer Senf-Sauce.

J

**137. LAMM LABABDAR €18.9**

Lamm in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce.

G, H, I, J

**139. LAMM GREEN MASALA €18.9**

Lamm in würziger grüner Kräuter-Kokos-Sauce.

H, I, J

**141. LAMM KORMA €18.9**

Mildes Lamm in cremiger Nuss-Zwiebel-Sauce.

G, H, I, J

**143. LAMM JALFREZI €18.9**

Gebratenes Lamm in würziger  
Tomaten-Paprika-Sauce.

H, I, J

**145. ACHARI LAMM €18.9**

Lamm in würziger  
Achari-Gewürzmischung.

H, J

**147. MANGO LAMM €18.9**

Lamm in milder  
Mango-Sahne-Sauce.

G, H, I, J

**149. BENGALI MUTTON CURRY €18.9**

Mutton in würziger bengalischer  
Zwiebel-Sauce mit Kartoffeln.

J

**144. LAMM VINDALOO €18.9**

Lamm in scharf-säuerlicher  
Vindaloo-Sauce.

H, J

**146. HAWAIIAN LAMM €20.9**

Lamm in milder  
Ananas-Paprika-Sauce.

G, H, I, J

**148. CHAMPARAN MUTTON €18.9**

Mutton in kräftiger  
Senfölgewürz-Sauce.

J

## Ente

(Serviert mit Reis)

**161. ENTEN-ALOO-CURRY €19.8**

Ente und Kartoffeln in würziger  
Curry-Sauce.

I, J

**163. SPINAT-ENTE €19.8**

Ente in cremigem Spinatcurry.

G, H, I, J

**165. KADAI-ENTE €19.8**

Ente mit Paprika und Zwiebeln in  
kräftiger Kadai-Sauce.

H, I, J

**167. HAWAII-ENTE €21.5**

Ente in milder  
Ananas-Paprika-Sauce.

G, H, I, J

**169. MANGO-ENTE €19.5**

Ente in milder Mango-Sahne-Sauce.

G, H, I, J

**162. MAKHANI-ENTE €19.8**

Ente in cremiger  
Butter-Tomaten-Sauce.

G, H, I, J

**164. ENTEN-KORMA €19.8**

Ente in milder Nuss-Zwiebel-Sauce.

G, H, I, J

**166. ENTE VINDALOO €19.8**

Ente in scharf-säuerlicher  
Vindaloo-Sauce.

H, J

**168. MADRAS-ENTE €19.8**

Ente in würziger Madras-Sauce.

G, H, I, J

**170. ENTEN-TIKKA-MASALA €19.8**

Gegrillte Ente in würziger  
Tikka-Masala-Sauce.

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

### 183. CHICKEN SALAD €12.9

Gemischter Salat mit gegrilltem  
Hähnchen.

J

### 185. SALMON SALAD €18.9

Gemischter Salat mit Lachs.

D, J

### 182. PANEER SALAD €12.9

Gemischter Salat mit indischer  
Frischkäsewürfeln.

G, J

### 184. PRAWN SALAD €18.9

Gemischter Salat mit Garnelen.

B, 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 <sup>VEGAN</sup> €6.5

Paratha gefüllt mit gewürzten Kartoffeln. Serviert mit Pickle.

A

### 202. PANEER PARATHA €8.5




Paratha gefüllt mit gewürztem Indischer Frischkäse. Serviert mit Pickle.

A, G





## Brot

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

## Reis

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

## Begleitungen

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

## NACHTISCH

### 220. GULAB JAMUN €4.9

Warme in Sirup getränkte  
Milchbällchen.

G

### 222. RASMALAI €6.9

Zwei Rasmalai in gekühlter  
Kardamom-Milch.

A, G

### 224. ICE CREAM €4.9

Auswahl an Eissorten.

G, H

### 226. KULFI WITH RABRI €6.9

Traditionelles indisches Eis mit  
cremiger Rabri.

G, H

### 221. GULAB JAMUN WITH RABRI €6.9

Zwei Gulab Jamun mit cremiger  
Rabri.

G

### 223. SIZZLING BROWNIE WITH ICE-CREAM €9.9

Warmer Brownie auf heißer Platte  
mit Eiscreme.

A, C, G, H

### 225. KULFI €4.9

Traditionelles indisches Milcheis.

G, H

# GETRÄNK

## Indische Spezialgetränke

### 227. PLAIN LASSI €4.5

Klassischer gesüßter indischer Joghurtgetränk.

G

### 229. MANGO LASSI €5.5

Lassi mit Mango.

G

### 231. DESI CHAI €3.5

Klassischer indischer Milchtees 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 <sup>VEGAN</sup> €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** €2.90  
20cl

**244. FANTA ORANGE** €2.90  
20cl

**246. INDIAN TONIC** €2.90  
20cl

**243. COCA COLA ZERO** €2.90  
20cl

**245. SPRITE** €2.90  
20cl

**247. SAFT** €2.90  
Wahlweise Ananas, Mango, Apfel,  
Orangen, 20cl

## Biere

**250. BITBURGER PILSNER** € 3.80, € 5.00  
**VOM FASS**  
30cl, 50 cl  
A

**252. BITBURGER PILSNER** €3.80  
33 cl  
A

**254. BENEDITIKINER WEISSBIER** €5.00  
50 cl  
A

**256. KING FISHER** €3.90  
33 cl  
A

**251. BENEDIKTINER VOM FASS** € 3.80, € 5.00  
30 cl, 50 cl  
A

**253. BITBURGER PILSNER** €3.80  
**ALCOHOLFREI**  
33 cl  
A

**255. BENEDITIKINER WEISSBIER** €5.00  
**ALCOHOLFREI**  
50 cl  
A

## Spirituosen

**257. VODKA, ABSOLUTE** €4.50  
2 cl

**259. TEQUILA, CUERVO** €4.50  
**ESPECIAL GOLD**  
2cl

**261. TEQUILA, CUERVO 1800** €5.50  
**REPOSADO**  
2cl

**263. JÄGERMEISTER** €3.50  
2cl

**258. TEQUILA, CUERVO** €4.50  
**ESPECIAL SILVER**  
2cl

**260. TEQUILA, CUERVO 1800** €5.50  
**SILVER**  
2cl

**262. RUM, BACARDI CARTA** €4.50  
**BLANCA**  
2cl

**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, HENESSY 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

**277. SOLI PROSECO D'OC EXTRA TROCKEN** € 7.00, € 21.00  
Feinperliger Prosecco mit frischen Fruchtaromen und ausgewogener Säure.

**276. HUGO SPRITZ** €7.50  
Holunderblüte, Prosecco, Sodawasser, frische Minze, Zucker und Limette – blumig und erfrischend.

**278. MIONETTO CUVÉE BLUE EXTRA TROCKEN** € 5.80, € 17.50  
Frischer, feinperliger Prosecco mit dezenten Fruchtaromen und harmonischer Struktur.

## 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, kohlenensäurehaltiges Getränk aus Wasser, Zitronensaft und Zucker.

## Cocktails

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

## Rotwein

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

**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, PIEMONT 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" TROCKEN**

€ 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 TROCKEN** €28.00

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. Fruchttintensiv 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 GROSSES GEWÄCHS TROCKEN** €49.00

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