

CHAAT UND SNACKS

1. Aloo Tikki Chaat	6,90
Knusprige Kartoffelpastetchen, garniert mit würzigem Joghurt, Chutneys und Gewürzen.	
2. Samosa Chaat	6,90
Pikante Samosas, zerteilt und gemischt mit Joghurt und Chutneys.	
3. Manchurian	8,90
Indisch-chinesische Gerichte, die durch grobes Hacken und Frittieren von Gemüse zubereitet werden.	
4. Gemüse-Samosa	5,90
Herzhafte Pfannkuchen aus Mehl, gefüllt mit gewürztem Gemüse.	
5. Lamm-Keema-Samosa	8,50
Gebäck gefüllt mit gewürztem Lammhackfleisch.	
6. Chicken 65	9,50
Scharf frittierte Hähnchenstücke mit Curryblättern und Chilis.	
7. Indisches Eisenbahnkotelett	7,90
Eine Mischung aus Gemüse und Gewürzen, paniert und frittiert.	
8. Mix-Pakora-Korb	8,50
Verschiedene frittierte Krapfen aus Gemüse und Paneer.	
9. Chicken Farcha	8,50
Gebratenes Hähnchen nach Parsi-Art, in Gewürzen mariniert.	
10. Chicken Sukka	9,90
Trockenes Hähnchen-Curry mit Kokosnuss und Gewürzen.	
11. Amritsari Fish	9,90
Frittierter Fisch, mariniert in einem gewürzten Kichererbsenmehlteig.	

SUPPEN & SALATE

12. Tomaten-Shorba	5,90
Würzige Tomatensuppe.	
13. Dal Shorba	5,50
Linsensuppe mit indischen Gewürzen.	
14. Mulligatawny Soup	6,50
Eine reichhaltige und würzige Suppe mit Linsen, Gemüse.	
15. Kachumber-Salat	4,90
Frischer Gurken-, Tomaten- und Zwiebelsalat mit Zitronendressing.	

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Hinweis: jedes Gericht wird mit naan serviert.	
16. Paneer Tikka	15,90
Perfekt gebrillierte, marinierte Paneer-Würfel.	
17. Tandoori Gobi	15,90
Gewürzte und gebrillierte Blumenkohlröschen.	

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Hinweis: jedes Gericht wird mit naan serviert.	
18. Chicken Tikka	15,90
Saftige Hähnchenstücke in Joghurt und Gewürzen mariniert, gegrillt.	
19. Afghanisches Tandoori-Chicken	16,50
Mild gewürzte, cremige Hähnchenspieße.	
20. Tandoori Chicken	17,50
Klassisch mariniertes und gebrilltes Hähnchen.	
21. Lamm-Seekh-Kebab	16,50
Gewürzte Kebabs aus gehacktem Lammfleisch.	
22. Tandoori-Garnelen	19,50
Saftige Garnelen mariniert und gebrillt.	
23. Lamm-Burra-Kebab	17,50
Zarte Lammkoteletts, in Gewürzen mariniert und gebrillt.	

HAUPTGERICHT

Hinweis: Jedes Gericht wird mit Reis serviert.	
24. Lammbraten in Ghee	16,90
Würziges, in geklärter Butter gekochtes Lammfleisch.	
25. Josh von Roghan	16,90
Aromatisches Lamm-Curry mit Gewürzen aus Kaschmir.	
26. Palak Gosht	16,90
Mit Spinat gekochtes Lammfleisch.	
27. Lamm-Korma	16,90
Lamm in einer reichhaltigen, cremigen Sauce.	
28. Garnelen Xacuti	18,90
Garnelencurry nach goanischer Art mit gerösteten Gewürzen.	
29. Fisch-Moilee	17,90
Fischcurry nach Kerala-Art in Kokosmilch.	
30. Malwani Fisch Curry	17,90
Scharfes und würziges Fisch-Curry aus der Region Malwan.	
31. Chicken-Ghee-Braten	15,90
Scharfes, in geklärter Butter gekochtes Hähnchen.	
32. Butterhuhn	15,90
Hähnchen in einer cremigen Tomatensauce.	
33. Chicken Tikka Masala	15,90
Gegrillte Hähnchenstücke in einer würzigen Tomatensoße.	
34. Eier-Curry	13,90
Eier mit Tamato und Zwiebeln gekocht.	
35. Hähnchen- Aloo Saag	15,90
Hähnchen und Kartoffeln mit Spinat gekocht.	
36. Hähnchen-Madrasi	15,90
Hähnchen in relativ scharfem Curry mach mit Madras-Art gekocht.	
37. Lamm Mango	16,90
Lamm mit Mango-Currysauce.	

38. Chicken Nilgiri

Hähnchenstücke mit Minz-Currysauce

39. Lamm Nilgiri

Lammfleisch mit Minz-Currysauce

40. Chicken Vindaloo

mit Kartoffeln, Hähnchenstücke in scharfer Chilisoße

41. Chicken Lamm

Hähnchenfleisch und Lamm mit Currysauce

16,90

18,90

15,90

18,90



HAUPTGERICHT - VEGETARISCH

Hinweis: Jedes Gericht wird mit Reis serviert.

42. Dal Tadka

Gelbe Linsen mit Knoblauch und Gewürzen verfeinert.

43. Dal Makhani

Cremige schwarze Linsen mit Butter und Gewürzen gekocht.

44. Palak Paneer

Käse nach indischer Art in einer Spinatsauce.

45. Shahi Paneer

Paneer in einer reichhaltigen und cremigen Sauce auf Tomatenbasis.

46. Aloo Saag

Mit Spinat gekochte Kartoffeln.

47. Kadhai Paneer

Mit Paprika und Gewürzen gekochter Paneer.

48. Matar Paneer

Paneer mit grünen Erbsen in einer würzigen Soße.

49. Aloo Gobi

Blumenkohl und Kartoffeln mit Gewürzen gekocht.

50. Chana Masala

Scharfes Kichererbsen-Curry.

51. Veg Jhal Farezi

Gemischtes Gemüse mit Gewürzen gebraten.

52. Rote-Beete-Kotelett in Palak-Soße

Beetroot patties served in spinach gravy.

53. Matar Mushroom

Grüne Erbsen und Pilze in einer würzigen Soße.

54. Kaschmirisches Rajma Curry

Nach kaschmirischer Art gekochte Kidneybohnen.

13,90

13,90

13,90

13,90

13,90



COMBOS

Jedes Gericht enthält 2 Puris

55. Aloo Gobi & Puri

13,90

Blumenkohl-Kartoffel-Curry, serviert mit Puri.

58. Eier-Curry & Puri

Eier-Curry mit puri.

14,90

59. Hähnchen-Curry & Puri

Hühner-Curry mit puri.

15,90

56. Rajma Curry & Puri

13,90

Kidneybohnen-Curry mit puri.

57. Chole Bhature

13,90

Scharfes Kichererbsen-Curry mit Bhature.

14,90





PLATTERS

60. Veg Chatori Gali-Platte 🌾 🍽️ 😊 16,00

Verschiedene beliebten Streetfood-Snacks wie Panner Tikka und Veg Pakoras (Aubergine, Kartoffel, Blumekohl).

61. Platte mit Fleisch Snacks 🌾 🍽️ 🥘 🥣 🥫 18,90

Eine Auswahl an nicht-vegetarischen Vorspeisen wie Chicken Tikka, Lammsomosa, pakora.

RICE & BIRYANI

62. Gedünsteter Reis 🌾 🍽️ 🥘 😊 3,50

Einfacher gedämpfter Basmatireis.

63. Erbsen Pulao 🌾 🍽️ 🥘 😊 7,50

Mit grünen Erbsen und Gewürzen gekochter Reis.

64. Veg Biryani 🌾 🍽️ 🥘 🥣 🥫 13,90

Auf gekochtes Gemüse-Biryani.

65. Chicken Biryani 🌾 🍽️ 🥘 🥣 🥫 9,90

Würziges Biryani mit gekochtem Hähnchen

66. Jeera Rice 🌾 🍽️ 🥘 😊 5,00

Mit Kreuzkümmelsamen gewürzter Reis.

67. Tawa Pulao 🌾 🍽️ 🥘 😊 15,90

Scharfer gebratener Reis mit Gemüse.

68. Ei-Biryani 🌾 🍽️ 🥘 🥣 🥫 15,90

Biryani mit gekochten Eiern.

69. Lamm-Biryani 🌾 🍽️ 🥘 🥣 🥫 16,90

Reichhaltiges und aromatisches Lamm-Biryani.

BEILAGEN

70. Pommes Frites 🥣 😊 4,50

Knusprige Kartoffel-Pommes. (Ketchup/Mayo)

71. Süßkartoffelpommes 🥣 😊 5,50

Knusprige Süßkartoffelpommes.

72. Papad 🌾 🥘 😊 2,50

Knusprige Linsencracker.

73. Gemüse-Raita mischen 🥘 😊 3,90

Joghurt mit gemischemtem Gemüse.

74. Gemischte Pickles 🌾 🍽️ 🥘 😊 2,50

Verschiedene indische Pickles

CHUTNEYS

75. Mango-Chutney 🌾 🍃 🥘 😊 3,00

Süß-säuerliches Mango-Chutney.

76. Dhania Pudina Chutney 🌾 😊 3,50

Frischer Koriander und Minz-Chutney.

77. Imli-Chutney 🌾 🍃 🥘 😊 4,00

Tamarinden-Chutney.



BROTE

78. Tandoori Roti 🥘 😊 3,50

Vollkorn-Fladenbrot.



79. Butter-Naan 😊 4,00

Weiches Fladenbrot mit Butter.



80. Käse-Jalapeno-Naan 🌶 😊 5,50

Mit panier und Jalapenos gefülltes Fladenbrot.

81. Puri 🍃 🥘 😊 2,50

Frittiertes Blätterteigbrot.



82. Aloo Kulcha 😊 4,90

Mit gewürzten Kartoffeln gefülltes Brot.

83. Sesam Naan 😊 4,00

Weiches Fladenbrot mit Sesam.

84. Naan 😊 3,50

Indisches Brot.

85. Knoblauch-Naan 😊 4,90

Mit Knoblauch belegtes Fladenbrot.

86. Aloo Pyaaz Kulcha 😊 5,90

Gefülltes Brot mit Kartoffeln und Zwiebeln.

87. Pyaaz Kulcha 😊 4,90

Mit gewürzten Zwiebeln gefülltes Brot.

NACHSPEISEN

88. Gulab Jamun 😊 3,80

Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup.



89. Kulfis 😊 4,00

Traditionelles indisches Eis mit Nüssen.

90. Ras Malai 😊 4,50

Zarte Klößchen in aromatischer Milch, verfeinert mit Safran und Pistazien.



KONTAKTINFORMATIONEN

📞 069 30036126

🌐 www.dalrotti.com

📍 Taunusstrasse 25, 60329
Frankfurt am Main



FOLGEN SIE UNS AUF



WÄHLEN SIE IHREN SCHÄRFEGRAD

GF - Glutenfrei

VG - Vegan

MF - Milchfrei

VE - Vegetarisch

NON-V - Nicht vegetarisch

M - Mittelscharf und würzig

SH - Superscharf und würzig

Mild – nicht gekennzeichnete Gerichte haben keine oder nur eine milde Schärfe, Sie können sie in scharf (h) oder superscharf (sh) umwandeln

Scharf – mit (h) gekennzeichnete Gerichte sind mittelscharf und würzig, Sie können sie in superscharf (sh) umwandeln

Bitte beachten Sie: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung. Die tatsächlichen Gerichte können abweichen.