



## SUPPEN

01. **Dhal Shorba** (G) 3,50  
Indische Linsensuppe
02. **Palak Shorba** (G) 3,50  
Spinatsuppe mit Knoblauch
03. **Tamater Shorba** (G) 3,50  
Tomatensuppe

## VORSPEISEN

04. **Veg. Samosa** (A,O,H) 3,50  
Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbisen Füllung
05. **Keema Samosa** (A) 4,00  
Teigtaschen mit würziger Lammhackfleisch Füllung
06. **Paneer Tikka** (G) 4,00  
Marinierter indischer Käse im Tandoor-Ofen gegrillt
07. **Murg Tikka** (G) 4,50  
Marinierte Hühnerstücke im Tandoor-Ofen gegrillt
08. **Sabji Pakora** (A) 3,50  
Verschiedene Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen
09. **Pyaj Pakora** 2,50  
Zwiebelringe im Backteig aus Kichererbsen
10. **Mahi Pakora** (D) 4,50  
Seelachs im Backteig aus Kichererbsen
11. **Paneer Pakora** (G) 4,00  
Hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen
12. **Papadam** (A) 1,00  
Hauchdünne, knusprige Platten aus Linsenteig
13. **Masala Papadam** (A) 2,50  
Spezialität des Hauses, pikantes Papadam mit Nüssen
14. **Seekh Kebab** (C) 4,50  
Faschierte Röllchen im Tandoor Ofen gegrillt

## SALAT

20. **Raita** (G) 2,50  
Yoghurt mit Gurken und Tomatenstreifen
21. **Punjabi Salat** (O,L) 4,50  
Würziger gemischter Salat
22. **Haus Salat** (E,G,O,L) 5,50  
Scharfer indischer Salat mit Erdnüssen und Käse

## TANDOOR LEHMUFEN

- Gegrillte und geräucherte Tandoor Gerichte
15. **Murg Shashlik** (G) 12,50  
Mariniertes Hühnerfilet gegrillt, serviert auf Pulaureis
16. **Sur Tandoori** (G) 14,50  
Mariniertes Schweinfilet gegrillt, serviert auf Pulaureis
17. **Tandoori Mix** (G) 16,50  
Verschiedene gegrillte Fleischstücke serviert auf Pulaureis



18. **Lamm Chop** (G) 18,00  
Gegrillte Lammkoteletts, serviert auf Pulaureis
19. **Tandoori Plate** (G,D,B) 45,00  
(für 2 Personen)  
Indische Linsensuppe, verschiedene gegrillte Fleischstücke, serviert auf Pulaureis, Raita und Brot

## BIRYANIS REISGERICHTE

23. **Murg Biryani** (H) 11,50  
Basmatireis mit Hühnerstückchen, fein gewürzt
24. **Lamm Biryani** (H) 14,50  
Basmatireis mit Lammstückchen, fein gewürzt
25. **Jinga Biryani** (B,H) 19,50  
Basmatireis mit Gabeln, fein gewürzt
26. **Sabzi Biryani** (H) 9,50  
Basmatireis mit verschiedenen Gemüsesorten
27. **Gosht (Rind) Biryani** (H) 11,50  
Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt

## MEERESGERICHTE

- (alle Gerichte mit Basmatireis oder Tandoori Naan (A))
28. **Goan Fish Curry** (D) 10,50  
Fisch in Kokosnuss-Currysoße
29. **Fish Meen Molee** (D,G,A) 10,90  
Fisch Curry nach Kerala Art - Südländen
30. **Fish Chilli** 9,90  
Fisch mit Paprika und Zwiebeln in Chili Soße
31. **Jinga Curry** (B) 15,50  
Gabeln in kräftiger Soße
32. **Karahi Jinga** (B) 15,50  
Gabeln mit Paprika und Zwiebeln in würziger Soße

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- (alle Gerichte kommen mit Basmatireis oder Tandoori Naan (A))
33. **Shahi Paneer** (G,H) 10,50  
Indischer Käse in köstlicher Tomaten-Cashewnuss Obersoße
34. **Paneer Makhani** (G) 10,50  
Gegrillter hausgemachter Käse in köstlicher Soße
35. **Kadahi Paneer** (G) 10,50  
Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Soße
36. **Matar Paneer** (G) 10,50  
Erbsen und indischer Käse in Currysoße
37. **Palak Paneer** (G) 10,50  
Hausgemachter Käse in köstlicher Spinatsoße
38. **Dal Makhani** (G) 9,90  
Indische Linsen in Buttersoße
39. **Dal Tadka** (G) 9,50  
Gelbe Linsen mit sautierten Gewürzen
40. **Channa Masala** 9,50  
Würzige Kichererbsen



41. **Malai Kofta** (G,H) 10,50  
Bällchen aus indischem Käse in feiner Obersoße
42. **Navrattan Curry** (G,H,E) 10,90  
Köstliches Gemüse mit Nüssen
43. **Bombay Aloo** (M) 9,50  
Kartoffeln in kräftiger Currysoße mit Senfsamen
44. **Sabzi Do Piazza** 9,50  
Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer in würziger Soße

## HÜHNER GERICHTE

- (alle Gerichte kommen mit Basmatireis oder Tandoori Naan (A))
45. **Murg Makhani** (G) 10,90  
Gegrilltes Hühnerfilet in köstlicher Tomaten-Obersoße
46. **Murg Tikka Masala** (G) 10,90  
Gegrillte Hühnerstücke in kräftiger Soße
47. **Murg Mughlai** (G) 9,90  
Hühnerfleisch in Currysoße
48. **Murg Korma** (G,H) 10,90  
Hühnerfleisch in Cashewnuss-Obersoße
49. **Murg Jalfrezi** (G,H,E) 10,90  
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit gedünstetem Gemüse
50. **Murg Saagwala** (G) 10,50  
Hühnerfleisch in würzigem Spinat
51. **Murg Madras** (G) 10,90  
Hühnerfleisch in würziger Kokosnusssoße
52. **Murg Achari** 10,90  
Hühnerfleisch in pikanter Currysoße
53. **Murg Vindaloo** (O) 10,50  
Hühnerfleisch in scharfer Rotweincurrysoße
54. **Murg Chilli** (F) 10,50  
Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in süß-scharfer Currysoße
55. **Murg Chettinadu** 10,90  
Hühnerfleisch nach Chettinadu Art - Südländen

## LAMMGERICHTE

- (alle Gerichte kommen mit Basmatireis oder Tandoori Naan (A))
56. **Rogen Josh** (M) 10,90  
Lammfleisch in würziger Currysoße
57. **Lamm Awadh** (G,H) 11,50  
Lammfleisch in Cashew-Obersoße
58. **Lamm Saagwala** (G) 11,50  
Lammfleisch in Cremespinnat
59. **Bhunna Lamm** (M) 11,90  
Lammfleisch in kräftiger Soße mit Paprika
60. **Lamm Do Piazza** 11,90  
Lammfleisch in Currysoße mit viel Zwiebeln