

VORPEISE

Kleiner Teller

1. SAMOSAS VEGAN €5.9

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

A, J

3. GOBI PAKORAS VEGAN €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 VEGAN €6.9

Knusprig frittierte Okrascheiben im gewürzten Teig. Dazu Chutney.

A, J

11. PAPADAM PLATTER VEGAN €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 VEGAN €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 VEGAN €11.9

Frittierter Blumenkohl in würziger leicht scharfer Sauce. Mit Chutney.

A, C, G, J

10. MASALA PAPAD VEGAN €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 ^{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

€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 ^{VEGAN} €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 €18.9Kabeljau in würziger
Kokos-Goa-Sauce.

D, J

173. FISH TIKKA MASALA €16.9Fisch in würziger
Tikka-Masala-Sauce.

D, G, H, I, J

175. KADAI FISH €16.9Fisch mit Paprika und Zwiebeln in
kräftiger Kadai-Sauce.

D, H, I, J

177. GOAN PRAWNS CURRY €18.9Garnelen in würziger
Kokos-Goa-Sauce.

B, J

179. GARLIC BUTTER SALMON €20.5

Lachs in Knoblauch-Butter-Sauce.

D, G

172. FISH VINDALOO €16.9Fisch in scharf-säuerlicher
Vindaloo-Sauce.

D, H, J

174. PRAWNS VINDALOO €18.9Garnelen in scharf-säuerlicher
Vindaloo-Sauce.

B, H, J

176. KADAI PRAWNS €18.9Garnelen mit Paprika und Zwiebeln
in kräftiger Kadai-Sauce.

B, H, I, J

178. ROASTED SALMON CURRY €20.5Lachs in würziger
Tomaten-Senf-Sauce.

D, J

180. KERALA PRAWNS MOILEE €18.9Garnelen in mildem
Kokosmilch-Curry nach Kerala-Art.

B

Salat

181. VEG SALAD €9.5

Frischer gemischter Salat.

J

183. CHICKEN SALAD €12.9Gemischter Salat mit gegrilltem
Hähnchen.

J

185. SALMON SALAD €18.9

Gemischter Salat mit Lachs.

D, J

182. PANEER SALAD €12.9Gemischter 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 ^{VEGAN} €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

204. CHAPATI 	€2.9	205. NAAN 	€3.5
Hausgemachtes indisches Vollkornfladenbrot.		Klassisches indischer Naan.	
<small>A</small>		<small>A, G</small>	
206. BUTTER NAAN	€3.9	207. BUTTER GARLIC NAAN	€4.5
Naan mit geschmolzener Butter.		Naan mit Knoblauch und Butter.	
<small>A, G</small>		<small>A, G</small>	
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.	
<small>A, G</small>		<small>A, G</small>	
210. POORI 	€2.5	211. PARATHA 	€3.5
Frittierte Vollkornfladen.		Flakiges gebratenes Vollkornbrot.	
<small>A</small>		<small>A</small>	

Reis

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

Begleitungen

215. MANGO CHUTNEY 	€1.9	216. 	€2.5
Süßes Mango-Chutney.		CUCUMBER-POMEGRANATE RAITA	
		Joghurt mit Gurke und Granatapfel.	
		<small>G</small>	
217. GREEN CHUTNEY	€1.9	218. DESI CUCUMBER-TOMATO 	€3.5
Frisches Minz-Koriander-Chutney.		SALAD	
		Gurken-Tomaten-Salat nach indischer Art.	
219. MASALA ONION 	€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 ^{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 €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 ALCOHOLFREI €3.80
33 cl
A

255. BENEDITIKINER WEISSBIER ALCOHOLFREI €5.00
50 cl
A

Spirituosen

257. VODKA, ABSOLUTE €4.50
2 cl

259. TEQUILA, CUERVO ESPECIAL GOLD €4.50
2cl

261. TEQUILA, CUERVO 1800 REPOSADO €5.50
2cl

263. JÄGERMEISTER €3.50
2cl

258. TEQUILA, CUERVO ESPECIAL SILVER €4.50
2cl

260. TEQUILA, CUERVO 1800 SILVER €5.50
2cl

262. RUM, BACARDI CARTA BLANCA €4.50
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

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, 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