

**VORSPEISE****Kleiner Teller**

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

<b>15. HOT &amp; SPICY BUFFALO CHICKEN WINGS</b>	€12.9	<b>16. BBQ CHICKEN WINGS</b>	€12.5
Würzige Chicken Wings in pikanter Buffalo-Sauce. Dazu Pommes.		Zarte Chicken Wings in süß-herzhafter Barbecue-Glasur. Mit Chutney.	
A, C, G, J, L		A, G, J, L	
<b>17. CHICKEN NUGGETS</b>	€11.9	<b>18. POMMES FRITES</b> <small>VEGAN</small>	€3.5
Knusprige Hähnchenstücke in goldener Panierung. Dazu Pommes.		Knusprige Pommes mit Ketchup und Mayonnaise.	
A, C, G		C, G	
<b>19. ALOO PAPDI CHAAT</b> <small>♥</small>	€7.9	<b>20. ALOO TIKKI CHAAT</b>	€7.9
Knusprige Teigchips mit Kartoffeln Joghurt Chutneys und Kichererbsennudeln.		Gebratene Kartoffeltaler mit Joghurt Chutneys und Kichererbsennudeln.	
A, G, J		A, G, J	
<b>21. ALOO TIKKI- PAPDI CHAAT</b>	€8.9	<b>22. SAMOSA CHOLE CHAAT</b>	€8.9
Kombination aus Kartoffeltalern und knusprigen Papdis mit Joghurt Chutneys und Sev.		Samosa mit Kichererbsen Joghurt Chutneys und Sev.	
A, G, J		A, G, J	
<b>23. SEV PURI</b>	€7.5	<b>24. PANI PURI</b> <small>VEGAN</small>	€7.5
Knusprige Puris mit Kartoffeln Chutneys und Kichererbsennudeln.		Knusprige Hohlkugeln gefüllt mit Kartoffeln und würzigem Pani.	
A, J		A	
<b>25. CHOLE BHATURE</b>	€14.9	<b>26. BHEL PURI</b> <small>VEGAN</small>	€7.9
Kichererbsencurry mit frisch gebratenem Bhatura serviert mit Chutney und Pickle.		Knusprige Mischung aus Puffreis, Gemüse, Chutneys und Gewürzen.	
A, G, J		E, J	
<b>27. ALOO PAKORA</b> <small>VEGAN</small>	€7.9	<b>28. CHATPATA CHANA CHAAT</b> <small>VEGAN</small>	€7.5
Goldbraun frittierte Kartoffelscheiben im gewürzten Kichererbsenteig.		Würziger Kichererbsensalat mit frischen Kräutern und Zitronennote.	
A		A, G	
<b>29. VEG PLATTER</b> <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

**46. TANDOORI CHICKEN TIKKA** ♥

Gegrillt zarte Hähnchenstücke mariniert in Joghurt und Gewürzen.

G, J

€17.9

**47. TANDOORI PANEER TIKKA** €17.9

Gegrillt Indische Frischkäsewürfel in Tandoori-Marinade.

G

**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

**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

**53. TANDOORI MIX PLATTER**

€25.9

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

G, H, 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

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

## Indo-mexikanische Fusion

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

## Naanizza

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

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

## Eierliebhaber

---

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

<b>109. EGG LAZEEZ</b> ♥	€14.5	<b>110. EGG LABABDAR</b>	€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	

  

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

## Hähnchen

(Serviert mit Reis)

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

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

## Lamm & Mutton

(Serviert mit Reis)

<b>134. LAMM CURRY</b>	€18.5	<b>135. BENGALI LAMM ALOO CURRY</b>	€18.5
Lamm in kräftiger traditioneller Curry-Sauce.			
I, J			
<b>136. LAMM MASALA</b>	€18.5	<b>137. LAMM LABABDAR</b>	€18.9
Lamm in kräftiger Masala-Sauce.			
I, J			
<b>138. PALAK LAMM</b>	€18.9	<b>139. LAMM GREEN MASALA</b>	€18.9
Lamm in cremigem Spinatcurry.			
G, H, I, J			
<b>140. LAMM RARA</b>	€20.9		
Lamm in kräftiger Rara-Sauce mit Ei.			
C, G, H, I, J			
<b>142. KADAI LAMM</b>	€18.9	<b>141. LAMM KORMA</b>	€18.9
Lamm mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Kadai-Sauce.			
H, I, J			

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

## Ente

---

(Serviert mit Reis)

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

## 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** 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

---

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

## Reis

---

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

## Begleitungen

---

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

## NACHTISCH

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

# 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

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

## Biere

---

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

## Spirituosen

---

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

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

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

## Aperitif

---

<b>275. APEROL SPRITZ</b>	€7.50
Aperol, Prosecco und Soda, auf Eis serviert, bittersüß und spritzig	
0	
<b>277. SOLI PROSECO D'OC</b>	€ 7.00, € 21.00
<b>EXTRA TROCKEN</b>	
Feinperlicher Prosecco mit frischen Fruchtaromen und ausgewogener Säure.	
0	

<b>276. HUGO SPRITZ</b>	€7.50
Holunderblüte, Prosecco, Sodawasser, frische Minze, Zucker und Limette – blumig und erfrischend.	
0	
<b>278. MIONETTO CUVEÉ BLUE EXTRA TROCKEN</b>	€ 5.80, € 17.50
Frischer, feinperlicher Prosecco mit dezenten Fruchtaromen und harmonischer Struktur.	
0	

## Mocktails (Alkoholfrei)

---

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

<b>281. VIRGIN MOJITO</b>	€7.00
Frische Minze und Limette mit Zucker und Soda.	
<b>283. MANGO MULE</b>	€7.50
Alkoholfreier Drink aus Mango, Limette und Ginger Bier.	
<b>285. LEMONADE</b>	€6.00
Erfrischendes, kohlensäurehaltiges 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	
0	
<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	
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