

Vorspeisen

vegan* und vegetarisch

1. Sev Batata Puri*		7,70€
Kartoffelstückchen, Kichererbsen-Vermicelli und Chutneys auf knusprigem Brot aus Weizenmehl		
2. Onion Bhaji*	Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig gebacken	7,70€
3. Mumbai Style Batata Vada* ³ Mit Garam-Masala gewürzte Kartoffelpüree-Bällchen in Kichererbsenteig gebacken		
4. Samosa* 2 St.	Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und grünen Erbsen	7,90€
5. Paneer Tikka	Hausspezialität	7,90€
Hausgemachte Hüttenkäse, mariniert und gegrillt im Tonofen		
6. Samosa Chaat	Mashed Samosa, Kichererbsen-Curry, Joghurt, Sweet & Spicy Chutneys	7,90€
7. Mixed Veggi Platter	für 2 Personen	13,90€
Onion Bhaji, Batata Vada ³ und Paneer Tikka		

Vorspeisen

nicht-vegetarisch

8. Tandoori Lamb Chops 3 St.	Hausspezialität	13,90€
Lamm-Koteletts, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen		
9. Chicken Tikka	Our Legendary	9,90€
Hühnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen		
10. Chicken Malai Tikka	Hühnchenfiletstücke, mariniert in Joghurt und Sahne mit Käse und Gewürzen, gegrillt im Tonofen	9,90€
12. Grilled Salmon	2 handfiletierte Lachsstücke, mariniert und gegrillt	12,90€
13. Malabar Pepper Prawns⁴ / Scallops⁴		12,50€/14,90€
Königsgarnelen oder / Jakobsmuscheln, gebraten in Butter mit frisch gemahlenem schwarzem Malabar-Pfeffer und Sojasoße		
15. Mixed Tandoori Platter	für 2 Personen	21,90€
Delikatessen aus dem Tonofen: Lamm-Koteletts, Chicken Tikkka, Chicken Malai Tikka und Paneer Tikka		

enthalten 3. Erdnuss 4. Gluten

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte werden mit Saffron infused feinem Basmati-Langkornreis* serviert.

20. Tandoori Ratan 24,00€

Lamm-Koteletts, Hühnchenfleisch, Königsgarnelen, Paneer Tikka und Gemüse aus dem Tonofen, serviert auf brutzelnder Gusseisenplatte mit pikanter Currysoße

21. 24 Carat Gold Tandoori Jumbo Prawns The Best of the Best 36,00€

5 Riesengarnelen, geschält und mariniert in Tandoori-Masala, gegrillt im Tonofen, mit Blattgold verziert, serviert mit pikanter Currysoße

Geflügel

22. Dum ka Bataer* Wachtelfilets 25,00€

Mariniert in Paste aus Cashewnuss, Joghurt, braunen Zwiebeln und Gewürzen, langsam in einem versiegelten Tontopf gegart (Zubereitungszeit ca. 45 Min.)

23. Murgh Lababdar*^{1, 2} Hausspezialität 18,50€

Gegrillte Hühnchenfleischstücke in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Schalotten und Paprika

24. Butter Chicken^{1, 2} Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch, 18,50€
zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße

25. Murgh ki Curry* Our all-time best Chicken Curry 17,50€

Hühnchenfleisch, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom, Chili und Zimt

Auch bestellbar mit 1,20€ Aufpreis

26. Chicken Curry mit Baby-Spinat¹ **27. Chicken Curry mit frischem Gemüse**
oder **28. Chicken Curry mit gelben Linsen**

29. Kori Ghassi** Hausspezialität 18,50€

Hühnchen-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

30. Chicken Tikka Masala*^{1, 2} 18,50€

Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Murgh Tikka), gegart in würziger Soße aus Tomaten, Sahne und Masala-Gewürzmischung

31. Murgh Malai 18,50€

Gegrilltes Hühnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit einer milden Cashew-Sahnesoße

* sehr pikant ** scharf * vegan

1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss

Lamm und Zicklein

32. Kosha Mangsho* Hausspezialität **Zicklein aus dem Bergischen Land** 22,00€
Langsam in einer würzigen Currysoße mit Kartoffeln nach Bengalen-Art gegart

33. Nalli Nihari* Hausspezialität 21,50€

Lammhaxe, langsam in einer würzigen Currysoße gegart

34. Lamb Jalfrezi** 19,20€

Lammfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis

35. Lamb Curry* Our all-time best Lamb Curry 18,70€

Lammstücke, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom, Chili und Zimt

Auch bestellbar mit 1,20€ Aufpreis

36. Lamb Curry mit Baby-Spinat ¹ **37. Lamb Curry mit frischem Gemüse**

oder **38. Lamb Curry mit Kichererbsen**

39. Gosht ka Korma ¹ 19,20€

Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasoße

40. Gosht Ghassi** Hausspezialität 19,20€

Lamm-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

Sea Food

45. Kerala Fish Curry* Hausspezialität 21,20€

Wolfsbarschfilet, zubereitet nach Kerala-Art mit Fischgewürzen, frischen Curryblättern, Kokosnussmilch und Malabar-Tamarinde (*Kudampuli*)

46. Sea Food Do-Pyaaza* Hausspezialität 26,90€

Gebratene Königsgarnelen, Jakobsmuscheln, Calamari und Wolfsbarschfilet, serviert mit Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Chili und Koriander (*Do-Pyaaza*)

47. Malabar Prawn Curry* 23,20€

Königsgarnelen, zubereitet nach Malabar-Art in Kokosnuss und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

*** sehr pikant ** scharf 1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss 4. enthält Gluten**

Vegan* und Vegetarisch

51. Baingan ka Salan**³	Hausspezialität	16,50€
Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss		
52. Punjabi Chole**		15,00€
Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art		
53. Palak Paneer		15,70€
Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und hausgemachtem Hüttenkäse		
54. Paneer Tikka Masala*²	Hausspezialität	16,50€
Currygericht aus marinierten und gegrillten Hüttenkäse-Stücken (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Sahne und einer speziellen Gewürzmischung - Masala		
55. Subz Kofta Bahar^{1,2}	Hausspezialität	16,00€
Gemüsebällchen, würzig-pikant zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße		
56. Bhindi Masala*	Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern & Tomaten	16,00€
57. Subzi Jalfrezi**	Babymais, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Paprika, Keniabohnen, Champignons und Tomaten, kurz gebraten in würziger Currysoße	15,50€
58. Subzi Ghassi***	Gemischtes Gemüse nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern	15,50€

Biriyani*

Biriyani ist gebratener Basmati-Reis, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und einer Prise Safran, serviert mit **Pyaz ka Salan³** (Currysoße nach Hyderabad-Art).

61. Murgh Biriyani		19,90€
Hühnchenstücke in Safranreis		
62. Gosht Biriyani		20,90€
Lammstücke in Safranreis		
63. Jhinga Biriyani	Königsgarnelen in Safranreis	23,90€
64. Subzi Biriyani*		17,90€
Gebratener Basmati-Reis mit gemischem Gemüse der Saison		

* sehr pikant ** scharf 1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss 3. enthält Erdnuss

Beilagen

71. Pappadum*	Knusprige Brote aus Linsenmehl	3,50€
72. Chutneys (Dips): Mango*-, Joghurt-Minze-, Koriander- oder Tamarinde*-Chutney oder Pickles*		2,20€
73. Vegetable Raita oder Pineapple Raita		5,50€
Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten oder mit Ananas		
74. Kachumber Salad *		5,00€
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Zitronensaft		
75. Dal Tarka*	Gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer, pikant gewürzt	7,70€
76. Dal Makhani ¹	Hausspezialität	7,90€
Langsam gekochtes Linsen-Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen		
77. Jeera Aloo*		7,70€
Kartoffelstücke, gebraten mit kreuzkümmeln und diversen Gewürzen		
78. Bhindi Tilwali*	Frisches, gewürztes Okra-Gemüse, gebraten mit Sesamsamen	7,90€
79. Sautéed Vegetables*	Gemischtes Gemüse, leicht gewürzt und sautiert	7,90€
80. Fluffy Basmati Rice*	Extraportion	4,70€

Naan und Roti ⁴

Frisch gebackenes Brot

81. Naan*	Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken	3,20€
82. Butter-Naan		3,50€
83. Knoblauch-Naan*		3,70€
84. Paneer Naan	Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	4,70€
85. Peshwari Naan	Fladenbrot, gefüllt mit Ei, Mandeln und Rosinen	4,70€
86. Keema Naan	Hausspezialität	4,70€
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch		
87. Tandoori Roti*		3,20€
Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken		
88. Aloo Paratha		4,70€
Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln		

Möchten Sie Brot als Vorspeise bestellen, empfehlen wir Ihnen Dips Ihres Geschmacks:

72. Chutneys (Dips): Mango*-, Joghurt-Minze-, Koriander- oder Tamarinde*-Chutney oder Pickles*		2,20€
	*vegan	1. enthält Sahne

Dessert

91. Kulfi 7,50€

Indische Eiskreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewnüssen und Pistazien

92. Exotic Fruits and Mango Ice Cream 7,50€

Frische exotische Früchte auf Mango-Eis

Unsere allgemeinen Hinweise:

1. Alle Hauptgerichte werden mit feinem Basmati-Langkornreis als Beilage serviert. Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten. Sie können aber gerne Naan oder Roti (frisch gebackene Brote) dazu bestellen.
2. Irrtümer und Änderungen auf der Speisekarte behalten wir uns vor.
3. Einige Gerichte enthalten Nüsse. Wir verwenden keine Speisenstärke und genetisch modifizierte Lebensmittel. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise inklusive MwSt.

1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss 3. enthält Erdnuss 4. enthält Gluten