

Vorspeisen

Starters

Alle Vorspeisen werden mit versch. Saucen serviert.

All starters are served with different sauces.

- | | |
|--|--------|
| 5 Onion Bhajee ^c | 4,50 € |
| Frittierte Zwiebeln mit versch. Kräutern.
Deep-fried balls of onions and various spices. | |
| 6 Samosa ^{a1} | 5,50 € |
| Gemischtes Gemüse mit Gewürzen im Teig.
Mixed vegetable with spices in pastry. | |
| 7 Singara ^{a1} | 5,50 € |
| Gehacktes and gewürztes Lammfleisch mit Gemüse im Teig.
Spicy minced Lamb with vegetables in pastry. | |
| 8 Vegetable Pakora | 4,50 € |
| Verschiedenes, knackiges in Kichererbsenmehl ausgebackenes Gemüse, serviert mit Minzsauce.
Various crisp vegetables fried in chickpea flour, served with mint sauce | |
| 9 Mixed Pakora | 8,50 € |
| Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen, Mischung aus allen Vorspeisen, wahlweise eine Singara oder Samosa Teigtasche
Mixed starter plate for 2 persons, mixture of all starters, either one Singara or Samosa dumpling | |

Suppen

Soups

- | | |
|---|--------|
| 15 Mulkatani Soup | 5,50 € |
| Nach Chefs eigenem Rezept – mit Lammfleisch (mittelscharf)
According to chiefs own recipe with Lamb Meat (medium hot). | |
| 16 Dal Soup | 4,50 € |
| Rote Linsensuppe.
Red lentil soup. | |
| 17 Chicken Soup | 5,00 € |
| Mild gewürzte Hähnchensuppe.
Mild spiced chicken soup. | |
| 18 Vegetable Soup | 5,00 € |
| Delikate Suppe mit frischem, gemischtem Gemüse.
Delicious soup with fresh mixed vegetables. | |
| 19 Fish Soup^f | 5,50 € |
| Fischsuppe nach indischer Art
Indian style fish soup | |

Thalis

Thalis

Alle Thali Gerichte werden auf einem Rundblech serviert und enthalten verschiedene Gemüse oder Fleisch-/Fischarten sowie Beilagen.

All Thali dishes are served on a round plate and contain various vegetables or meat/fish and side dishes.

30 Vegetarian Thali 16,95 €

Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Reis und Papadam Brot

Three vegetarian dishes served with raita, rice and papadam bread

31 Chicken Thali 16,95 €

Zwei Hähnchengerichte, ein Gemüsegericht mit Raita, Reis und Papadam Brot

Two chicken dishes, one vegetable dish with raita, rice and papadam bread

32 Lamb Thali 18,95 €

Zwei verschiedene Lammgerichte, ein Gemüsegericht mit Raita, Reis und Papadam Brot

Two lamb dishes, one vegetable dish with raita, rice and papadam bread

33 Fish Thali ^b 17,95 €

Zwei verschiedene Fischgerichte, ein Gemüsegericht mit Raita, Reis und Papadam Brot

Two fish dishes, one vegetable dish with raita, rice and papadam bread

34 Mixed Thali 18,95 €

Zwei Fleischgerichte (Lamm und Hähnchen), ein Gemüsegericht, Raita, Reis und Papadam Brot

Two meat dishes (chicken and lamb), one vegetable dish with raita, rice and papadam bread

Tandoori Gerichte

Tandoori Dishes

Alle Tandoori Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All Tandoori dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | |
|---|---------|
| 24 Paneer Tikka ^{1,d} | 13,95 € |
| Marinierter, gegrillter, hausgemachter Käse mit Gemüse
Marinated, grilled, homemade cheese with vegetables | |
| 25 Chicken Tikka ¹ | 15,95 € |
| Pikant gewürztes Hähnchenfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.
Spicy boneless chicken, roasted in Tandoor oven. | |
| 26 Lamb Tikka ¹ | 16,95 € |
| Pikant gewürztes Lammfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.
Spicy lamb, roasted in Tandoor oven. | |
| 27 Tandoori Chicken ¹ | 14,95 € |
| gegrillte Hähnchenschenkel mariniert in verschiedenen
indischen Gewürzen, im Tandoor Ofen geröstet
Grilled chicken legs, marinated in various indian spices,
roasted
in Tandoor oven | |
| 28 Tandoori King Prawn ^{1,b} | 17,95 € |
| Marinierte Riesengarnelen geröstet im Tandoor Ofen.
Marinated King Prawn, roasted in Tandoor oven. | |
| 29 Tandoori Mixed Grill ¹ | 17,95 € |
| Mischung aus Lamm Tikka, Chicken Tikka und Tandoori
Chicken, im Tandoor Ofen geröstet
Mix of Lamb Tikka, Chicken Tikka and Tandoori Chicken,
roasted with indian spices in Tandoor oven. | |

Hähnchen Gerichte

Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.

All dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|---|--|---------|
| 35 Chicken Curry | Hähnchenfleischcurry in milder Currysauce.
Chicken in a light mild tasting curry sauce. | 14,95 € |
| 36 Chicken Roghan Josh^d | Pikantes Hähnchenfleischcurry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.
A rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger. | 14,95 € |
| 37 Chicken Saag | Saftiges Hähnchenfleischcurry gekocht in Spinat.
Juicy chicken curry cooked in spinach. | 14,95 € |
| 38 Chicken Dhansak | Hähnchenfleisch gekocht in Zitronensaft, Linsen, Tomaten in süß-saurer Sauce
Chicken cooked in lemon juice, lentils, tomatoes in sweet-sour sauce | 14,95 € |
| 39 Chicken Mushroom | Hähnchenfleisch gekocht in Currysauce mit Champignons.
Boneless chicken cooked in a curry sauce with mushrooms. | 14,95 € |
| 40 Bombay Chicken | Hähnchenfleisch in milder Currysauce nach Bombay-Art, gekocht mit Kartoffeln und Tomaten.
Boneless Chicken in a mild tasting curry sauce -Bombay style-, cooked with potatoes and tomatoes. | 14,95 € |
| 41 Chicken & Vegetable Curry | Verschiedene frische Gemüsesorten mit Hähnchenfleisch in milder Currysauce
Fresh various vegetables with chicken in a mild curry sauce | 14,95 € |
| 42 Chicken Makhani | Pikantes Hähnchenfleischcurry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.
A rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger. | 14,95 € |

Süße Gerichte

Sweet Dishes

Alle süßen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.

All sweet dishes are served with our delicious pilau rice.

- 50 Chicken Tikka Masala** ^{d, h1} Hähnchenfleisch nach Tikka Art in spezieller süßer Sahnesauce. *Boneless chicken (Tikka style) cooked in a special sweet sauce.* 14,95 €
- 51 Chicken Mango** ^{d, h1} Saftiges Hähnchenfleischcurry gekocht in einer Mangosauce *Juicy chicken curry, cooked with Mango.* 14,95 €
- 52 Chicken Hawaii** ^{d, h1, h2} Hähnchenfleisch mit Ananas, Kokosmilch, Sahnesauce und Cashewnüssen. *Chicken with pineapple, coconutmilk, cream & cashew nuts.* 14,95 €
- 53 Chicken Malaey** ^{d, h1} Hähnchenfleisch gekocht mit Mandeln und Mango in einer süßen Sahnesauce. *Boneless chicken cooked with almonds and mango in a sweet cream sauce.* 14,95 €
- 54 Sweet and Sour Chicken** Hähnchenfleisch gekocht in Zitronen-Currysauce (Süß-Saurer Geschmack). *Boneless chicken cooked in a medium curry sauce with lemon juice (sweet and sour taste).* 14,95 €
- 55 Chicken Korma** ^{d, h1} Mildes Hähnchenfleischcurry gekocht in süßer Sahnesauce, mit Mandeln und Kokosmilch. *Very mild chicken curry cooked with sweet cream, almonds and coconut milk.* 14,95 €
- 56 Chicken Pasanda** ^{d, h1, h2} Mildes Hähnchencurry gekocht in Sahnesauce mit Mandeln und Weißwein. *Boneless Chicken cooked in a mild special sweet cream sauce with almonds and white wine.* 14,95 €
- 57 Butter Chicken** ^{d, h1, h2} Hähnchenfleisch, gekocht in Butter und Sahne mit Mandeln (mild). *Boneless chicken cooked in a mild curry sauce with butter, cream and almonds.* 14,95 €

Süße Gerichte

Sweet Dishes

Alle süßen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.

All sweet dishes are served with our delicious pilau rice.

- 58 Lamb Tikka Masala** ^{d, h2} Lammfleisch nach Tikka Art in spezieller süßer Sahnesauce. Tikka style lamb in special sweet cream sauce. 16,95 €
- 59 Lamb Shahi Korma** ^{d, h1, h2} Sehr mildes Lammcurry in süßer Sahnesauce mit Mandeln & Kokosmilch. Lamb cooked in a very mild special sweet cream sauce with almonds and coconut milk. 16,95 €
- 60 Lamb Hawaii** ^{d, h2} Lammfleisch mit Ananas, Kokosmilch, Sahnesauce und Cashewnüssen. Lamb with pineapple, coconut milk, cream and cashew nuts. 16,95 €
- 61 Sweet and Sour King Prawn** ^b Riesengarnelen in milder Currysauce mit Zitronensaft (süß-saurer Geschmack) King Prawns cooked in a medium curry sauce with lemon juice (sweet & sour taste). 17,95 €
- 62 Tandoori King Prawn Masala** ^{b, d, h1, h2} Riesengarnelen gekocht in süßer Sahnesauce mit Mandeln. King Prawn cooked in a mild special sweet cream sauce with almonds. 17,95 €
- 63 Fish Tikka Masala** ^{f, d, h1, h2} Fisch gekocht in einer speziellen süßen Sahnesauce mit Mandeln. Fish cooked in a mild special sweet cream sauce with almonds. 14,95 €

Scharfe Gerichte

Hot Dishes

Alle scharfen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.

All hot dishes are served with our delicious pilau rice.

- 70 Chicken Kashmiri** ^{h2} Hähnchenfleisch in Currysauce 14,95 €
gewürzt mit speziellem Kashmiri-Chillipulver, Cashewnüssen, Knoblauch, Ingwer, Rosinen und Safran *Chicken in curry sauce seasoned with special Kashmiri chilli powder, cashew nuts, garlic, ginger, raisins and saffron.*
- 71 Chicken Dopiaza** Hähnchenfleisch in Currysauce, 14,95 €
angereichert mit gerösteten Zwiebeln und Paprika. *Chicken in curry sauce, enriched with roasted onions and peppers*
- 72 Chicken Chilli** Hähnchenfleisch mit grünen Peperoni, 14,95 €
besonders scharf gewürztes Hähnchencurry *Chicken with green peppers, especially spicy chicken curry*
- 73 Chicken Masala** ^d Zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert nach 14,95 €
Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln. *Tender Chicken breast fillet marinated in Mughul style, finely seasoned with cream, paprika, coriander, garlic and onions*
- 74 Chicken Madras/Vindaloo** 14,95 €
Madras: Mittelscharfes Hähnchencurry. Vindaloo: Sehr scharfes Curry.
Madras: medium hot chicken curry. Vindaloo: very hot curry.
- 75 Chicken Tikka Jhalfrezi** Hähnchenfleisch aus dem 14,95 €
Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünem Pfeffer. *Tandoori Chicken cooked with hot spices, tomatoes, onions and green peppers.*
- 76 Bangalore Chicken Phall** 14,95 €
Extra scharfes Hähnchencurry, besonders gewürzt.
Extra hot chicken curry with lots of spices.

Scharfe Gerichte

Hot Dishes

Alle scharfen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.

All hot dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|--------------------------------|--|---------|
| 77 Lamb Tikka Jhalfrezi | Lammfleisch aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. Tandoori lamb meat cooked with hot spices, tomatoes, onions and green peppers. | 16,95 € |
| 78 Lamb Madras/Vindaloo | Madras: Mittelscharfes Lammcurry. Vindaloo: Sehr Scharfes Curry. Madras: Medium Hot Lammcurry. Vindaloo: Very Hot Curry. | 16,95 € |
| 79 Lamb Bhunna Piazza | Lammfleisch mit scharfer Sauce, gekocht in Zwiebeln und Tomaten. Boneless lamb meat prepared with hot spices, cooked with onions and tomatoes. | 16,95 € |
| 80 Vegetable Jhalfrezi | Verschiedenes, frisches Gemüse mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. Fresh, mixed vegetables, cooked with hot spices, tomatoes, onions and green Peppers. | 13,95 € |

Lamm Gerichte

Lamb Dishes

Alle Lamm Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All lamb dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|-------------------------------|---|---------|
| 91 Lamb Curry | Lammfleisch in milder Currysauce.
Boneless Lamb meat in a light and mild tasting curry sauce. | 16,95 € |
| 92 Lamb Roghan Josh | Lammfleisch, gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer. A rich spiced chicken curry, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger. | 16,95 € |
| 93 Lamb Saag | Saftiges Lammfleisch gekocht mit Spinat.
Juicy lamb meat cooked with spinach. | 16,95 € |
| 94 Lamb Dhansak | Lammfleisch gekocht in Zitronensaft, mit Linsen, Tomaten und versch. Gewürzen (süß-sauer Geschmack). Lamb meat cooked in lemon juice, with lentils, tomatoes and spices (sweet and sour taste). | 16,95 € |
| 95 Lamb Mushroom | Lammfleisch gekocht in Currysauce und Champignons. Lamb meat cooked in Curry Sauce with Mushrooms. | 16,95 € |
| 96 Bombay Lamb | gewürztes Lammfleisch, mit Kartoffeln und Tomaten nach Bombay Art. Lamb meat prepared with spices, potatoes and Tomatoes, Bombay style | 16,95 € |
| 97 Lamb Karela | gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln, Blumenkohl und Paprika. Spiced lamb with potatoes, cauliflower and red peppers | 16,95 € |
| 98 Sweet and Sour Lamb | Lammfleisch in süß-sauer Currysauce Lamb pieces prepared in mild sweet and sour curry sauce. | 16,95 € |

Biryani Gerichte

Biryani Dishes

Indische Reispfannen

Indian rice dishes

- 105 Chicken Biryani** ^{h1,e} gebratenes Hähnchenfleisch mit Pilau-Reis, garniert mit Mandeln und Rosinen. *Boneless Chicken with Pilau Rice, decorated with Almonds and Rosinen.* 14,95 €
- 106 Chicken Tikka Biryani** ^{h1,e} Hähnchenfleisch geröstet im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. *Tandoori chicken, fried with Pilau rice and decorated with raisins and almonds* 15,95 €
- 107 Lamb Tikka Biryani** ^{h1,e} Lammfleisch geröstet, im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. *Tandoori lamb, fried with Pilau rice and decorated with raisins and almonds* 16,95 €
- 108 Vegetable Biryani** ^{h1, e} gebratenes Gemüse mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. *Vegetables fried with Pilau rice, decorated with raisins and almonds.* 13,95 €
- 109 King Prawn Biryani** ^{b,h1,e} Riesengarnelen geröstet im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. *King Prawns fried with Pilau rice and decorated with raisins and almonds.* 17,95 €

Balti Gerichte - Balti Dishes

Hähnchen-/Lammstücke oder Garnelen gekocht mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer, garniert mit Koriander. *All chunks of chicken, lamb or prawns cooked with fresh tomatoes, garlic, ginger, garnished with coriander.*

- 116 Chicken Balti** 14,95 €
- 117 Lamb Balti** 16,95 €
- 118 King Prawn Balti** ^b 17,95 €

Fisch / Meeresfrüchte

Fish / Seafood

Alle Meeresfrüchte werden mit Pilau Reis serviert.

All seafood dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | |
|---|---------|
| 120 Tandoori King Prawn Jhalfrezi ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünem Pfeffer. Tandoori King Prawn cooked with hot spices, tomatoes, onions and green peppers. | |
| 121 King Prawn Curry ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen in milder Currysauce. King Prawns in a light tasting curry sauce. | |
| 122 King Prawn Dopiazza ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen, gekocht in Currysauce mit gerösteten Zwiebeln und Paprika. King Prawns cooked in a curry sauce with roasted onions and peppers. | |
| 123 King Prawn Dhansak ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen gekocht in Zitronensaft, mit Linsen, Tomaten und Gewürzen (süß-sauer Geschmack). King Prawns cooked in lemon juice, lentils, tomatoes and spices (sweet and sour taste). | |
| 124 King Prawn Saag ^b | 17,95 € |
| saftige Riesengarnelen gekocht mit Spinat. Juicy King Prawns cooked in spinach. | |
| 125 Bengali King Prawn ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen mit Bohnen, Zwiebeln und Tomaten. King Prawns prepared in spices with beans, onions and tomatos. | |
| 126 King Prawn Roghan Josh ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen in Currysauce, gekocht in Butter, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer. A rich spiced King Prawn curry, cooked in butter, with onions, tomatoes, garlic and ginger. | |
| 127 Fish Curry ^f | 14,95 € |
| Seebarschfilet, geschmort in Tomaten, fein abgeschmeckt mit Chilli und Zitrone. Sea bass fillet, braised in tomatoes, finely seasoned with chilli and lemon | |
| 128 Fish Mushroom ^f | 14,95 € |
| Seebarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. Sea bass fillet with champignons, garlic, ginger and tomatoes. | |
| 129 Fish Jhalfrezi ^f | 14,95 € |
| Seebarschfilet mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. Sea bass fillet with hot spices, tomatoes, onions and green pepper | |

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with our delicious pilau rice.

- 135 Dal Palak** mit roten Linsen und Spinat, gekocht in einer Variation aus Knoblauch, Kadaisauce und Tomatenpüree. *With red lentils and spinach, cooked in a variation made from garlic, cadai sauce and tomato puree.* 13,95 €
- 136 Mixed Bhaji** fr. Gemüse, gebraten mit erlesenen Gewürzen, abgeschmeckt mit fr. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln. *Fresh vegetables, roasted with selected spices, seasoned with fresh ginger, garlic and onions.* 13,95 €
- 137 Palak Paneer^d** hausgemachte, traditionelle, indische Hüttenkäsestückchen, in einer pikanten Spinatsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und fr. Ingwer. *Home-made, traditional, indian cheese pieces, in a spicy spinach sauce with onions, garlic and fresh ginger.* 13,95 €
- 138 Dal Makhani^d** Berühmtes, traditionelles Linsengericht! Lang gekochte schwarze Linsen, gedünstet und verfeinert mit Butter und Sahne in Tomatenpüree. *Famous, traditional lentil dish! Long cooked black lentils, steamed and refined with butter and cream in tomato puree.* 13,95 €
- 139 Malai Kofta^d** Frittierte Gemüsebällchen, serviert mit einer delikaten Currysauce, fein abgeschmeckt mit Ingwer, Nelken, Zimt, Knoblauch und Kurkuma. *Fried vegetable balls, served with a delicate curry sauce, finely seasoned with ginger, cloves, cinnamon, garlic and curcuma.* 13,95 €
- 140 Palak Mushroom^d** Spinat mit Pilzen, mild abgeschmeckt mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und erlesenen Gewürzen, abgerundet mit Sahne. *Spinach with mushrooms, mildly seasoned with garlic, onions, tomatoes and selected spices, rounded off with cream.* 13,95 €
- 141 Paneer Makhani^d** Berühmtes, traditionelles Gericht! mit hausgemachtem Käse, Butter, Tomatensauce und frischem Koriander. *Famous traditional dish! With homemade cheese, butter, tomato sauce and fresh coriander.* 13,95 €
- 142 Channa Masala** Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, ind. Gewürzen. *Chickpeas, prepared with fresh tomatoes, onions, coriander, ginger, Indian spices.* 13,95 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|---|---|---------|
| 143 Saag Channa | Kichererbsen, zubereitet mit fr. Spinat, Tomaten, Zwiebeln, , Koriander und ind. Gewürzen. Chickpeas, prepared with fresh spinach, tomatoes, onions, , coriander and Indian spices. | 13,95 € |
| 144 Shahi Paneer^{d, h2} | Indischer Hüttenkäse, mit einer Sauce aus Cremebutter und Cashewnüssen. Indian cottage cheese, with a sauce of cream butter and cashew nuts. | 13,95 € |
| 145 Bhindi Bhaji | Frisches Okragemüse gekocht in spezieller indischer Currysauce. Fresh okra vegetables cooked in special Indian curry sauce. | 13,95 € |
| 146 Dal Tarka | Traditionelles Linsengericht mit gedünsteten roten Linsen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer nach Tarka Art Traditional lentil dish with steamed red lentils, tomatoes, garlic and ginger - Tarka style | 13,95 € |
| 147 Paneer Chilli^d | Hausgemachter indischer Hüttenkäse mit grünen Peperoni in einer besonders scharfen Currysauce. Homemade Indian cottage cheese with green peppers in a particularly hot curry sauce | 13,95 € |

Extras - Extras

- | | | |
|--------------------------------------|--|--------|
| 151 Papadam | | 0,75 € |
| 152 Raita^d | (süß oder salzig) | 3,00 € |
| 153 Sweet Mango Chutney | | 2,50 € |
| 154 Mixed Pickles | | 2,50 € |
| 155 Chapati^{a1} | (Portion = 2Stk.) | 3,00 € |
| 156 Naan^{a1} | mit Butter ^d oder Knoblauch | 3,00 € |
| 157 Naan^{a1} | mit Käse ^d oder Peswari (Kokos) | 3,50 € |
| 158 Paratha - Brot mit Butter | (Portion = 2 Stk.) ^{a1,d} | 4,00 € |

Desserts

Desserts

- 170 Gulabjamun** ^{d,h1} – Zwei gebratene, eingedickte Milchbällchen in Zuckersirup mit Safran und Mandeln serviert. *Two fried, thickened milk balls served in sugar syrup with saffron and almonds* 4,50 €
- 171 Ras Malai – Spezialität des Hauses** ^{d,h1} 5,00 €
Zwei Käsebällchen in süßem Milchsirup mit Safran und Mandeln serviert.
Two cheese balls served in sweet milk syrup with saffron and almonds.
- 172 Ghar Kheer** ^{d,h1,h3} 5.50 €
Indischer Vanille Reispudding aus speziellen und kleinen Reiskörnern hergestellt, mit drei verschiedenen Mandelsorten und Pistazien & grünem Kardamom serviert. *Indian vanilla rice pudding made from special and small rice grains, served with three different types of almonds and pistachios & green cardamom.*
- 173 Kheer & Ras Malai & Gulabjamun gemischt** ^{d,h1,h3} 6,50 €
Jeweils ein Ras Malai und ein Gulabjamun-Bällchen *Kheer & Ras Malai & Gulabjamun mixed (one Ras Malai and one Gulabjamun ball each).*
- 174 Vanilla Custard mit gemischten Früchten** ^d 5,50 €
Vanilla custard with mixed fruits
- 175 Mango Mousse** 4,00 €
Mango mousse

Heiße Getränke

Hot Drinks

- 180 Indischer Chai** ^d (mit Milch) 2.50 €
- 181 Tee nach Wahl:** Grüner Tee, Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Ingwer Tee, Yogi Tee, Darjeeling Tee, Früchte Tee, etc.. 2.00 €
- 182 Kaffee** 2.50 €
- 183 Espresso** 2.00 €
- 184 Dalgona Kaffee** ^d - wahlweise mit heißer Milch oder kalt auf Eiswürfel 3,50 €

Getränke

Drinks

Softdrinks/Wasser

190 Coca Cola ^{1,3,9}	0,3 l	2,50 €
191 Coca Cola Light ^{1,3,9,11,12}	0,3 l	2,50 €
192 Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	2,50 €
193 Sprite ³	0,3 l	2,50 €
194 Spezi ^{1,2,3,9}	0,3 l	2,50 €
195 Wasser still (Volvic)	0,3 l	2,50 €
196 Mineralwasser (Gerolsteiner)	0,3 l	2,50 €
197 Flasche Wasser	1,0 l	5,50 €
198 Flasche Softdrink	1,0 l	5,50 €

Säfte

200 Orangensaft	0,3 l	3,00 €
201 Mangonektar	0,3 l	3,50 €
202 Guavanektar	0,3 l	3,50 €
203 Maracujasaft	0,3 l	3,00 €
204 Ananassaft	0,3 l	3,00 €
205 Litschisaft	0,3 l	3,50 €

Schorlen

206 Orangensaftschorle	0,3 l	3,00 €
207 Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €
208 Mangosaftschorle (Nektar)	0,3 l	3,00 €
209 Guavasaftschorle (Nektar)	0,3 l	3,00 €
210 Maracujasaftschorle	0,3 l	3,00 €
211 Ananassaftschorle	0,3 l	3,00 €
212 Litschisaftschorle	0,3 l	3,00 €

Lassi

(ind. Joghurtgetränk)

215 Mango-Lassi ^d	0,3 l	3,90 €
216 Kokos-Lassi ^d	0,3 l	3,90 €
217 Erdbeer-Lassi ^d	0,3 l	3,90 €
218 Maracuja-Lassi ^d	0,3 l	3,90 €
219 Litschi-Lassi ^d	0,3 l	3,90 €
220 Salz-Lassi ^d	0,3 l	3,50 €
221 Süßer-Lassi ^d	0,3 l	3,50 €

Schweppes

225 Ginger Ale ¹	0,2 l	2,00 €
226 Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,00 €
217 Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,00 €

Biere

Biere von Fass

230 Bitburger ^{a3}

0,3 l 2,50 €
0,5 l 4,00 €

231 Alster (Bitburger mit Fanta) ^{a3,1,2,3}

0,3 l 2,50 €
0,5 l 4,00 €

232 Radler (Bitburger mit Sprite) ^{a3,3}

0,3 l 2,50 €
0,5 l 4,00 €

Flaschenbiere

233 Hefeweizen hell ^{a1}

Fl. 0,5 l 3,50 €

234 Hefeweizen dunkel ^{a1}

Fl. 0,5 l 3,50 €

235 Gaffel Kölsch ^{a3}

Fl. 0,33 l 2,50 €

236 Alkoholfreies Bitburger ^{a3}

Fl. 0,33 l 2,50 €

237 Alkoholfreies Hefeweizen ^{a1}

Fl. 0,5 l 3,50 €

238 Vitamalz ^{a3}

Fl. 0,33 l 2,50 €

Indisches Bier

239 Kingfisher ^{a3}

Fl. 0,33 l 3,50 €

240 Cobra ^{a3,e,1}

Fl. 0,33 l 3,50 €

Indische Weine

250 Sula - ind. Rotwein ^e	Gl. 0,2 l	4,00 €
	Fl. 0,75 l	18,00 €
251 Sula - ind. Weißwein ^e	Gl. 0,2 l	4,00 €
	Fl. 0,75 l	18,00 €

Offene Rotweine

252 Valpolicella ^e (halbtrocken)	Gl. 0,2 l	3,50 €
253 Merlot ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	3,50 €
254 Chianti ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	3,50 €
255 Montepulciano ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	4,00 €

Flaschenweine Rot

256 Valpolicella ^e (halbtrocken)	Fl. 0,75 l	16,00 €
257 Merlot ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	16,00 €
258 Chianti ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	16,00 €
259 Montepulciano ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €

Offene Weißweine

265 Grauburgunder ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	3,50 €
266 Chardonnay ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	3,50 €
267 Rosé ^e	Gl. 0,2 l	3,50 €
268 Weinschorle ^e	Gl. 0,2 l	3,00 €

Flaschenweine Weiß

269 Grauburgunder ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	16,00 €
270 Chardonnay ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	16,00 €
271 Rosé ^e	Fl. 0,75 l	16,00 €

Cocktails

280 Vodka Sunrise	0,3 l	5,50 €
281 Rossini	0,1 l	3,90 €
282 Caipirinha	0,3 l	5,50 €
283 Tequila Sunrise	0,3 l	5,50 €
284 Mojito	0,3 l	5,50 €
285 Moscow Mule	0,3 l	5,50 €
286 Hugo	0,2 l	4,90 €
287 Ipanema (alkoholfrei)	0,3 l	3,50 €
288 Hugo light (alkoholfrei)	0,2 l	3,50 €
289 Caipirinha light (alkoholfrei)	0,3 l	3,50 €

Aperitifs

295 Prosecco	0,1 l	4,00 €
296 Martini ^e	0,1 l	3,50 €
297 Campari ^{1,e} (-Soda oder -Orange)	0,2 l	4,00 €
298 Aperol Spritz ^{1,10,d,e}	0,2 l	4,90 €

Longdrinks

305 Vodka Lemon ¹⁰	4 cl	4,90 €
306 Gin Tonic ¹⁰	4 cl	5,90 €
307 Cuba Libre ^{1,3,9}	4 cl	5,90 €
308 Screw Driver	4 cl	4,90 €

Whiskey & Weinbrand

315 Johnnie Walker-Red Label ^e	2 cl	3,50 €
316 Jack Daniel's	2 cl	3,50 €
317 Jim Beam	2 cl	3,50 €
318 Ballantine's ¹	2 cl	3,50 €
319 Hennessy ^e	2 cl	3,50 €
320 Asbach Uralt ^{d,e}	2 cl	3,50 €

Indische Spirituosen

325 Old Monk Rum ¹	2 cl	3,90 €
326 Mangoschnaps	2 cl	3,90 €
327 Litschischnaps	2 cl	3,90 €
328 Kokosschnaps	2 cl	3,90 €
329 Guavaschnaps	2 cl	3,90 €

Spirituosen

335 Grappa	2 cl	2,90 €
336 Bacardi	2 cl	2,90 €
337 Jägermeister^e	2 cl	2,90 €
338 Vodka	2 cl	2,90 €
339 Tequila	2 cl	2,90 €
340 Averna	2 cl	2,90 €
341 Ramazotti	2 cl	2,90 €
342 Baileys^{1,d}	2 cl	2,90 €
343 Sambuca	2 cl	2,90 €

Zusatzstoffe und Allergene :

Zusatzstoffe :

1= mit Farbstoffen, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärken,
5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig
11= mit Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c= Eier und Eierzeugnisse
d= Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
e= Schwefeldioxid und Sulfite
f= Fisch und Fischerzeugnisse
g=Senf und Senferzeugnisse
h=Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Cashewnüsse, h3=Pistazien)