

# Vorspeisen

## Starters

Alle Vorspeisen werden mit versch. Saucen serviert.

All starters are served with different sauces.

- |  |        |
|--|--------|
| <b>5 Onion Bhajee <sup>c</sup></b>   | 5,50 € |
| Frittierte Zwiebeln mit versch. Kräutern.<br>Deep-fried balls of onions and various spices.  |        |
| <b>6 Samosa <sup>a1</sup></b>  | 6,00 € |
| Gemischtes Gemüse mit Gewürzen im Teig.<br>Mixed vegetable with spices in pastry.  |        |
| <b>7 Singara <sup>a1</sup></b>   | 6,50 € |
| Gehacktes and gewürztes Lammfleisch mit Gemüse im Teig.<br>Spicy minced Lamb with vegetables in pastry.  |        |
| <b>8 Vegetable Pakora</b>  | 5,50 € |
| Verschiedenes, knackiges in Kichererbsenmehl ausgebackenes Gemüse, serviert mit Minzsauce.<br>Various crisp vegetables fried in chickpea flour, served with mint sauce   |        |
| <b>9 Mixed Pakora</b>  | 9,50 € |
| Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen, Mischung aus allen Vorspeisen, wahlweise eine Singara oder Samosa Teigtasche<br>Mixed starter plate for 2 persons, mixture of all starters, either one Singara or Samosa dumpling |        |

# Suppen

## Soups

- |   |        |
|---|--------|
| <b>15 Mulkatani Soup</b>  | 6,50 € |
| Nach Chefs eigenem Rezept – mit Lammfleisch (mittelscharf)<br>According to chiefs own recipe with Lamb Meat (medium hot). |        |
| <b>16 Dal Soup</b>  | 5,00 € |
| Rote Linsensuppe.<br>Red lentil soup.   |        |
| <b>17 Chicken Soup</b>  | 6,00 € |
| Mild gewürzte Hähnchensuppe.<br>Mild spiced chicken soup.   |        |
| <b>18 Vegetable Soup</b>  | 5,50 € |
| Delikate Suppe mit frischem, gemischtem Gemüse.<br>Delicious soup with fresh mixed vegetables.                            |        |
| <b>19 Fish Soup <sup>f</sup></b>  | 6,50 € |
| Fischsuppe nach indischer Art<br>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** 18,95 €

Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Reis und Papadam Brot

Three vegetarian dishes served with raita, rice and papadam bread

### **31 Chicken Thali** 18,95 €

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** 19,95 €

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 <sup>b</sup>** 18,95 €

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** 19,95 €

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.

- |  |         |
|--|---------|
| <b>24 Paneer Tikka</b> <sup>1,d</sup>  | 15,95 € |
| Marinierter, gegrillter, hausgemachter Käse mit Gemüse<br>Marinated, grilled, homemade cheese with vegetables  |         |
| <b>25 Chicken Tikka</b> <sup>1</sup>   | 16,95 € |
| Pikant gewürztes Hähnchenfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.<br>Spicy boneless chicken, roasted in Tandoor oven.   |         |
| <b>26 Lamb Tikka</b> <sup>1</sup>  | 18,95 € |
| Pikant gewürztes Lammfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.<br>Spicy lamb, roasted in Tandoor oven.   |         |
| <b>27 Tandoori Chicken</b> <sup>1</sup>  | 16,95 € |
| Gegrillte Hähnchenschenkel mariniert in verschiedenen indischen Gewürzen, im Tandoor Ofen geröstet.<br>Grilled chicken legs, marinated in various indian spices, roasted in Tandoor oven     |         |
| <b>28 Tandoori King Prawn</b> <sup>1,b</sup>   | 18,95 € |
| Marinierte Riesengarnelen geröstet im Tandoor Ofen.<br>Marinated King Prawn, roasted in Tandoor oven.  |         |
| <b>29 Tandoori Mixed Grill</b> <sup>1</sup>  | 18,95 € |
| Mischung aus Lamm Tikka, Chicken Tikka und Tandoori Chicken, im Tandoor Ofen geröstet.<br>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. 16,95 €  
Chicken in a light mild tasting curry sauce.
- 36 Chicken Roghan Josh<sup>d</sup>** Pikantes 16,95 €  
Hähnchenfleischcurry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.  
A rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger.
- 37 Chicken Saag** Saftiges Hähnchenfleischcurry gekocht in 16,95 €  
Spinat.  
Juicy chicken curry cooked in spinach.
- 38 Chicken Dhansak** Hähnchenfleisch gekocht in 16,95 €  
Zitronensaft, Linsen, Tomaten in süß-saurer Sauce  
Chicken cooked in lemon juice, lentils, tomatoes in sweet-sour sauce
- 39 Chicken Mushroom** Hähnchenfleisch gekocht in 16,95 €  
Currysauce mit Champignons.  
Boneless chicken cooked in a curry sauce with mushrooms.
- 40 Bombay Chicken** Hähnchenfleisch in milder Currysauce 16,95 €  
nach Bombay-Art, gekocht mit Kartoffeln und Tomaten.  
Boneless Chicken in a mild tasting curry sauce -Bombay style-, cooked with potatoes and tomatoes.
- 41 Chicken & Vegetable Curry** Verschiedene frische 16,95 €  
Gemüsesorten mit Hähnchenfleisch in milder Currysauce  
Fresh various vegetables with chicken in a mild curry sauce
- 42 Chicken Makhani** Pikantes Hähnchenfleischcurry gekocht in 16,95 €  
Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.  
A rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger.

# 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** <sup>d, h1</sup> Hähnchenfleisch nach 16,95 €  
Tikka Art in spezieller süßer Sahnesauce.  
Boneless chicken (Tikka style) cooked in a special sweet sauce.
- 51 Chicken Mango** <sup>d, h1</sup> 16,95 €  
Saftiges Hähnchenfleischcurry gekocht in einer Mangosauce  
Juicy chicken curry, cooked with Mango.
- 52 Chicken Hawaii** <sup>d, h1, h2</sup> Hähnchenfleisch mit Ananas, 16,95 €  
Kokosmilch, Sahnesauce und Cashewnüssen.  
Chicken with pineapple, coconutmilk, cream & cashew nuts.
- 53 Chicken Malaey** <sup>d, h1</sup> Hähnchenfleisch gekocht mit 16,95 €  
Mandeln und Mango in einer süßen Sahnesauce.  
Boneless chicken cooked with almonds and mango in a sweet cream sauce.
- 54 Sweet and Sour Chicken** Hähnchenfleisch gekocht 16,95 €  
in Zitronen-Currysauce (Süß-Saurer Geschmack).  
Boneless chicken cooked in a medium curry sauce with lemon juice (sweet and sour taste).
- 55 Chicken Korma** <sup>d, h1</sup> Mildes Hähnchenfleischcurry 16,95 €  
gekocht in süßer Sahnesauce, mit Mandeln und Kokosmilch.  
Very mild chicken curry cooked with sweet cream, almonds and coconut milk.
- 56 Chicken Pasanda** <sup>d, h1, h2</sup> Mildes Hähnchencurry 16,95 €  
gekocht in Sahnesauce mit Mandeln und Weißwein.  
Boneless Chicken cooked in a mild special sweet cream sauce with almonds and white wine.
- 57 Butter Chicken** <sup>d, h1, h2</sup> Hähnchenfleisch, gekocht in 16,95 €  
Butter und Sahne mit Mandeln (mild).  
Boneless chicken cooked in a mild curry sauce with butter, cream and almonds.



# 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** <sup>d, h2</sup> Lammfleisch nach Tikka Art 18,95 €  
in spezieller süßer Sahnesauce.  
Tikka style lamb in special sweet cream sauce.
- 59 Lamb Shahi Korma** <sup>d, h1, h2</sup> Sehr mildes Lammcurry 18,95 €  
in süßer Sahnesauce mit Mandeln & Kokosmilch.  
Lamb cooked in a very mild special sweet cream sauce with almonds and coconut milk.
- 60 Lamb Hawaii** <sup>d, h2</sup> Lammfleisch mit Ananas, Kokosmilch, 18,95 €  
Sahnesauce und Cashewnüssen.  
Lamb with pineapple, coconut milk, cream and cashew nuts.
- 61 Sweet and Sour King Prawn** <sup>b</sup> Riesengarnelen in 18,95 €  
milder Currysauce mit Zitronensaft (süß-saurer Geschmack)  
King Prawns cooked in a medium curry sauce with lemon juice (sweet & sour taste).
- 62 Tandoori King Prawn Masala** <sup>b, d, h1, h2</sup> 18,95 €  
Riesengarnelen gekocht in süßer Sahnesauce mit Mandeln.  
King Prawn cooked in a mild special sweet cream sauce with almonds.
- 63 Fish Tikka Masala** <sup>f, d, h1, h2</sup> 16,95 €  
Fisch gekocht in einer speziellen süßen Sahnesauce mit Mandeln.  
Fish cooked in a mild special sweet cream sauce with almonds.

# 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 <sup>h2</sup>** Hähnchenfleisch in Currysauce 16,95 €  
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, 16,95 €  
angereichert mit gerösteten Zwiebeln und Paprika.  
Chicken in curry sauce, enriched with roasted onions and peppers
- 72 Chicken Chilli** Hähnchenfleisch mit grünen Peperoni, 16,95 €  
besonders scharf gewürztes Hähnchencurry  
Chicken with green peppers, especially spicy chicken curry
- 73 Chicken Masala <sup>d</sup>** Zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert 16,95 €  
nach 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** 16,95 €  
Madras: Mittelscharfes Hähnchencurry. Vindaloo: Sehr scharfes Curry.  
Madras: medium hot chicken curry. Vindaloo: very hot curry.
- 75 Chicken Tikka Jhalfrezi** Hähnchenfleisch aus dem 16,95 €  
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** 16,95 €  
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.* 18,95 €
- 78 Lamb Madras/Vindaloo** Madras: Mittelscharfes Lammcurry. Vindaloo: Sehr Scharfes Curry. *Madras: Medium Hot Lammcurry. Vindaloo: Very Hot Curry.* 18,95 €
- 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.* 18,95 €
- 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.* 15,95 €

# Lamm Gerichte

## Lamb Dishes

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

- |                               |   |         |
|-------------------------------|---|---------|
| <b>91 Lamb Curry</b>          | Lammfleisch in milder Currysauce.<br>Boneless Lamb meat in a light and mild tasting curry sauce.  | 18,95 € |
| <b>92 Lamb Roghan Josh</b>    | Lammfleisch, gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer. A rich spiced lamb curry, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger.                                       | 18,95 € |
| <b>93 Lamb Saag</b>           | Saftiges Lammfleisch gekocht mit Spinat.<br>Juicy lamb meat cooked with spinach.  | 18,95 € |
| <b>94 Lamb Dhansak</b>        | 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). | 18,95 € |
| <b>95 Lamb Mushroom</b>       | Lammfleisch gekocht in Currysauce und Champignons. Lamb meat cooked in Curry Sauce with Mushrooms.  | 18,95 € |
| <b>96 Bombay Lamb</b>         | gewürztes Lammfleisch, mit Kartoffeln und Tomaten nach Bombay Art. Lamb meat prepared with spices, potatoes and Tomatoes, Bombay style  | 18,95 € |
| <b>97 Lamb Karela</b>         | gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln, Blumenkohl und Paprika. Spiced lamb with potatoes, cauliflower and red peppers  | 18,95 € |
| <b>98 Sweet and Sour Lamb</b> | Lammfleisch in süß-sauer Currysauce Lamb pieces prepared in mild sweet and sour curry sauce.  | 18,95 € |

# Biryani Gerichte

## Biryani Dishes

Indische Reispfannen  
Indian rice dishes

- 105 Chicken Biryani** <sup>h1,e</sup> gebratenes Hähnchenfleisch mit Pilau-Reis, garniert mit Mandeln und Rosinen. *Boneless Chicken with Pilau Rice, decorated with Almonds and Rosinen.* 15,95 €
- 106 Chicken Tikka Biryani** <sup>h1,e</sup> 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* 16,95 €
- 107 Lamb Tikka Biryani** <sup>h1,e</sup> 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* 18,95 €
- 108 Vegetable Biryani** <sup>h1, e</sup> gebratenes Gemüse mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. *Vegetables fried with Pilau rice, decorated with raisins and almonds.* 15,95 €
- 109 King Prawn Biryani** <sup>b,h1,e</sup> 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.* 18,95 €

## 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** 16,95 €
- 117 Lamb Balti** 18,95 €
- 118 King Prawn Balti** <sup>b</sup> 18,95 €



# 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<sup>b</sup>** 18,95 €  
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<sup>b</sup>** 18,95 €  
Riesengarnelen in milder Currysauce. King Prawns in a light tasting curry sauce.
- 122 King Prawn Dopiazza<sup>b</sup>** 18,95 €  
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<sup>b</sup>** 18,95 €  
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<sup>b</sup>** 18,95 €  
saftige Riesengarnelen gekocht mit Spinat. Juicy King Prawns cooked in spinach.
- 125 Bengali King Prawn<sup>b</sup>** 18,95 €  
Riesengarnelen mit Bohnen, Zwiebeln und Tomaten. King Prawns prepared in spices with beans, onions and tomatoes.
- 126 King Prawn Roghan Josh<sup>b</sup>** 18,95 €  
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<sup>f</sup>** 16,95 €  
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<sup>f</sup>** 16,95 €  
Seebarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. Sea bass fillet with champignons, garlic, ginger and tomatoes.
- 129 Fish Jhalfrezi<sup>f</sup>** 16,95 €  
Seebarschfilet mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. Sea bass fillet with hot spices, tomatoes, onions and green pepper

# Vegetarische / Vegane Gerichte

## Vegetarian Dishes / Vegan 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.* 15,95 €
- 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 und onions.* 15,95 €
- 137 Palak Paneer<sup>d</sup>** 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.* 15,95 €
- 138 Dal Makhani<sup>d</sup>** 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.* 15,95 €
- 139 Malai Kofta<sup>d</sup>** 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.* 15,95 €
- 140 Palak Mushroom<sup>d</sup>** 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.* 15,95 €
- 141 Paneer Makhani<sup>d</sup>** Berühmtes, traditionelles Gericht! mit hausgemachtem Käse, Butter, Tomatensauce und frischem Koriander. *Famous traditional dish! With homemade cheese, butter, tomato sauce and fresh coriander.* 15,95 €
- 142 Channa Masala** Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, ind. Gewürzen. *Chickpeas, prepared with fresh tomatoes, onions, coriander, ginger, Indian spices.* 15,95 €



## Vegetarische / Vegane Gerichte

### Vegetarian Dishes / Vegan 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. 15,95 €
- 144 Shahi Paneer<sup>d, h2</sup>** Indischer Hüttenkäse, mit einer Sauce aus Cremebutter und Cashewnüssen. Indian cottage cheese, with a sauce of cream butter and cashew nuts. 15,95 €
- 145 Bhindi Bhaji** Frisches Okragemüse gekocht in spezieller indischer Currysauce. Fresh okra vegetables cooked in special Indian curry sauce. 15,95 €
- 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 15,95 €
- 147 Paneer Chilli<sup>d</sup>** Hausgemachter indischer Hüttenkäse mit grünen Peperoni in einer besonders scharfen Currysauce. Homemade Indian cottage cheese with green peppers in a particularly hot curry sauce 15,95 €

### Extras - Extras

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



## Desserts

### Desserts

- 170 Gulabjamun** <sup>d,h1</sup> – Zwei gebratene, eingedickte Milchbällchen in Zuckersirup mit Safran und Mandeln serviert. *Two fried, thickened milk balls served in sugar syrup with saffron and almonds* 5,50 €
- 171 Ras Gulla – Spezialität des Hauses** <sup>d,h1</sup> 5,50 €  
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** <sup>d,h1,h3</sup> 7,00 €  
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 Gulla & Gulabjamun gemischt** <sup>d,h1,h3</sup> 8,00 €  
Jeweils ein Ras Gulla und ein Gulabjamun-Bällchen *Kheer & Ras Malai & Gulabjamun mixed (one Ras Malai and one Gulabjamun ball each).*
- 174 Mango Mousse** 5,50 €  
Mango mousse

## Heiße Getränke

### Hot Drinks

- 180 Indischer Chai** <sup>d</sup> (mit Milch) 3.50 €
- 181 Tee nach Wahl:** Grüner Tee, Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Ingwer Tee, Yogi Tee, Darjeeling Tee, Früchte Tee, etc.. 3.00 €
- 182 Kaffee** 3.50 €
- 183 Espresso** 3.00 €

# Getränke

## Drinks

### Softdrinks/Wasser

<b>190 Coca Cola</b> 1,3,9	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>191 Coca Cola Light</b> 1,3,9,11,12	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>192 Fanta</b> 1,2,3	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>193 Sprite</b> 3	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>194 Spezi</b> 1,2,3,9	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>195 Wasser still (Volvic)</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
<b>196 Mineralwasser (Gerolsteiner)</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
<b>197 Flasche Wasser (Volvic/Gerolst.)</b>	1,0 l	5,50 €

### Säfte

<b>200 Litschisaft</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
<b>201 Mangonektar</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
<b>202 Guavanektar</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
<b>203 Maracujasaft</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
<b>204 Ananassaft</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
<b>205 Orangensaft</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €

## Schorlen

<b>206 Orangensaftschorle</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>207 Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>208 Mangosaftschorle (Nektar)</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>209 Guavasaftschorle (Nektar)</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>210 Maracujasaftschorle</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>211 Ananassaftschorle</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
<b>212 Litschisaftschorle</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €

## Lassi

(ind. Joghurtgetränk)

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

## Schweppes

<b>225 Ginger Ale<sup>1</sup></b>	0,2 l	2,90 €
<b>226 Tonic Water<sup>10</sup></b>	0,2 l	2,90 €
<b>227 Bitter Lemon<sup>10</sup></b>	0,2 l	2,90 €



## Biere

### Biere von Fass

<b>230 Bitburger</b> <sup>a3</sup>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
<b>231 Alster</b> (Bitburger mit Fanta) <sup>a3,1,2,3</sup>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
<b>232 Radler</b> (Bitburger mit Sprite) <sup>a3,3</sup>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €

### Flaschenbiere

<b>233 Hefeweizen hell</b> <sup>a1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
<b>234 Hefeweizen dunkel</b> <sup>a1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
<b>235 Gaffel Kölsch</b> <sup>a3</sup>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<b>236 Alkoholfreies Bitburger</b> <sup>a3</sup>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<b>237 Alkoholfreies Hefeweizen</b> <sup>a1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
<b>238 Vitamalz</b> <sup>a3</sup>	Fl. 0,33 l	3,00 €

## Indisches Bier

<b>239 Kingfisher</b> <sup>a3</sup>	Fl. 0,33 l	4,00 €
<b>240 Cobra</b> <sup>a3,e,1</sup>	Fl. 0,33 l	4,00 €

## Indische Weine

<b>250 Sula - ind. Rotwein</b> <sup>e</sup>	Gl. 0,2 l	4,90 €
	Fl. 0,75 l	20,00 €
<b>251 Sula - ind. Weißwein</b> <sup>e</sup>	Gl. 0,2 l	4,90 €
	Fl. 0,75 l	20,00 €

## Offene Rotweine

<b>252</b> Valpolicella <sup>e</sup> (halbtrocken)	Gl. 0,2 l	4,50 €
<b>253</b> Merlot <sup>e</sup> (trocken)	Gl. 0,2 l	4,50 €
<b>254</b> Chianti <sup>e</sup> (trocken)	Gl. 0,2 l	4,50 €
<b>255</b> Montepulciano <sup>e</sup> (trocken)	Gl. 0,2 l	4,50 €

## Flaschenweine Rot

<b>256</b> Valpolicella <sup>e</sup> (halbtrocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €
<b>257</b> Merlot <sup>e</sup> (trocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €
<b>258</b> Chianti <sup>e</sup> (trocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €
<b>259</b> Montepulciano <sup>e</sup> (trocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €

## Offene Weißweine

<b>264</b> Grauburgunder <sup>e</sup> (trocken)	Gl. 0,2 l	4,50 €
<b>265</b> Chardonnay <sup>e</sup> (trocken)	Gl. 0,2 l	4,50 €
<b>266</b> Rosé <sup>e</sup>	Gl. 0,2 l	4,50 €
<b>267</b> Weinschorle <sup>e</sup>	Gl. 0,2 l	4,00 €
<b>268</b> Hauswein (französisch)	Gl. 0,2 l	4,50 €

## Flaschenweine Weiß

<b>269</b> Grauburgunder <sup>e</sup> (trocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €
<b>270</b> Chardonnay <sup>e</sup> (trocken)	Fl. 0,75 l	18,00 €
<b>271</b> Rosé <sup>e</sup>	Fl. 0,75 l	18,00 €
<b>272</b> Hauswein (französisch)	Fl. 0,75 l	18,00 €

## Cocktails

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

## Aperitifs

<b>295</b>	<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,90 €
<b>296</b>	<b>Martini <sup>e</sup></b>	0,1 l	4,00 €
<b>297</b>	<b>Campari <sup>1,e</sup> (-Soda oder -Orange)</b>	0,2 l	5,50 €
<b>298</b>	<b>Aperol Spritz <sup>1,10,d,e</sup></b>	0,2 l	5,90 €

## Longdrinks

<b>305</b>	<b>Vodka Lemon <sup>10</sup></b>	4 cl	5,90 €
<b>306</b>	<b>Gin Tonic <sup>10</sup></b>	4 cl	5,90 €
<b>307</b>	<b>Cuba Libre <sup>1,3,9</sup></b>	4 cl	5,90 €
<b>308</b>	<b>Screw Driver</b>	4 cl	5,90 €



## Whiskey & Weinbrand

<b>315</b> Johnnie Walker-Red Label <sup>e</sup>	2 cl	4,50 €
<b>316</b> Jack Daniel's	2 cl	4,50 €
<b>317</b> Jim Beam	2 cl	4,50 €
<b>318</b> Ballantine's <sup>1</sup>	2 cl	4,50 €
<b>319</b> Hennessy <sup>e</sup>	2 cl	4,50 €
<b>320</b> Asbach Uralt <sup>d,e</sup>	2 cl	4,50 €

## Indische Spirituosen

<b>325</b> Old Monk Rum <sup>1</sup>	2 cl	4,90 €
<b>326</b> Mangoschnaps	2 cl	4,90 €
<b>327</b> Litschischnaps	2 cl	4,90 €
<b>328</b> Kokosschnaps	2 cl	4,90 €
<b>329</b> Guavaschnaps	2 cl	4,90 €

## Spirituosen

<b>335 Grappa</b>	2 cl	3,90 €
<b>336 Bacardi</b>	2 cl	3,90 €
<b>337 Jägermeister<sup>e</sup></b>	2 cl	3,90 €
<b>338 Vodka</b>	2 cl	3,90 €
<b>339 Tequila</b>	2 cl	3,90 €
<b>340 Averna</b>	2 cl	3,90 €
<b>341 Ramazotti</b>	2 cl	3,90 €
<b>342 Baileys<sup>1,d</sup></b>	2 cl	3,90 €
<b>343 Sambuca</b>	2 cl	3,90 €

### 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)