



NOORJAHAN

FLAVOURS OF INDIA

SPEISEKARTE

www.noorjahan-flavours-of-india.de
E-Mail: info@noorjahan-flavours-of-india.de

Vorspeisen Starters

Alle Vorspeisen werden mit versch. Saucen serviert.
All starters are served with different sauces.

- | | | |
|----|--|---------|
| 5 | Onion Bhajee
Frittierte Zwiebeln mit versch. Kräutern.
Deep-fried balls of onions and various spices. | 8,50 € |
| 6 | Samosa ^{a1}
Gemischtes Gemüse mit Gewürzen im Teig.
Mixed vegetable with spices in pastry. | 9,50 € |
| 7 | Singara ^{a1}
Gehacktes and gewürztes Lammfleisch mit Gemüse im Teig.
Spicy minced lamb with vegetables in pastry. | 10,50 € |
| 8 | Vegetable Pakora
Verschiedenes, knackiges in Kichererbsenmehl ausgebackenes Gemüse, serviert mit Minzsauce. / Various crisp vegetables fried in chickpea flour, served with mint sauce. | 8,50 € |
| 9 | Mixed Pakora
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. | 12,50 € |
| 10 | Paneer Pakora
Hausgemachter, indischer Frischkäse, frittiert im Pakora Teig /
Homemade indian cottage cheese deep fried in gramflour | 10,50 € |

Suppen Soups

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 15 | Mulkatani Soup
Nach Chefs eigenem Rezept – mit Lammfleisch (mittelscharf).
<i>According to chiefs own recipe with lamb meat (medium hot).</i> | 8,50 € |
| 16 | Dal Soup
Rote Linsensuppe.
<i>Red lentil soup.</i> | 7,50 € |
| 17 | Chicken Soup
Mild gewürzte Hähnchensuppe.
<i>Mild spiced chicken soup.</i> | 8,00 € |
| 18 | Vegetable Soup
Delikate Suppe mit frischem, gemischtem Gemüse.
<i>Delicious soup with fresh mixed vegetables.</i> | 8,00 € |
| 19 | Fish Soup^f
Fischsuppe nach indischer Art.
<i>Indian style fish soup.</i> | 8,50 € |

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} | 19,95 € |
| | Marinierter, gegrillter, hausgemachter indischer Frischkäse mit Gemüse.
Marinated, grilled, homemade Indian cottage cheese with vegetables. | |
| 25 | Chicken Tikka ¹ | 20,95 € |
| | Pikant gewürztes Hähnchenfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.
Spicy boneless chicken, roasted in Tandoor oven. | |
| 26 | Lamb Tikka ¹ | 22,95 € |
| | Pikant gewürztes Lammfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.
Spicy lamb, roasted in Tandoor oven. | |
| 27 | Tandoori Chicken ¹ | 20,95 € |
| | 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} | 21,95 € |
| | Marinierte Riesengarnelen geröstet im Tandoor Ofen.
Marinated king prawns, roasted in Tandoor oven. | |
| 29 | Tandoori Mixed Grill ¹ | 23,95 € |
| | 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. | |

Thalis

Thalis

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

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

- | | |
|---|----------------|
| 30 Vegetarian Thali | 22,95 € |
| Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Reis und Papadam Brot.
Three vegetarian dishes served with raita, rice and papadam bread. | |
| 31 Chicken Thali | 22,95 € |
| 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 | 24,95 € |
| 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 | 22,95 € |
| 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 | 24,95 € |
| 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. | |

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.
<i>Chicken in a light mild tasting curry sauce.</i> | 20,95 € |
| 36 | Chicken Roghan Josh^d
Pikantes Hähnchenfleischcurry gebraten in Butter, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und 7 Kräuter. / <i>Spicy chicken curry fried in butter, onions, fresh tomatoes, garlic, ginger and 7 herbs.</i> | 20,95 € |
| 37 | Chicken Saag
Saftiges Hähnchenfleischcurry gebraten in Spinat.
<i>Juicy chicken curry fried in spinach.</i> | 20,95 € |
| 38 | Chicken Dhansak
Hähnchenfleisch gebraten in Zitronensaft, Linsen, Tomaten in süß-saurer Sauce.
<i>Chicken fried in lemon juice, lentils, tomatoes in sweet-sour sauce.</i> | 20,95 € |
| 39 | Chicken Mushroom
Hähnchenfleisch gebraten in Currysauce mit Champignons.
<i>Boneless chicken fried in a curry sauce with mushrooms.</i> | 20,95 € |
| 40 | Bombay Chicken
Hähnchenfleisch in milder Currysauce nach Bombay-Art, gebraten mit Kartoffeln und Tomaten.
<i>Boneless chicken in a mild tasting curry sauce -Bombay style-, fried with potatoes and tomatoes.</i> | 20,95 € |
| 41 | Chicken & Vegetable Curry
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Hähnchenfleisch in milder Currysauce.
<i>Fresh various vegetables with chicken in a mild curry sauce</i> | 20,95 € |
| 42 | Chicken Makhani
Pikantes Hähnchenfleischcurry gebraten in Butter, Zwiebeln, Tomatenpaste, Knoblauch und Ingwer.
<i>A rich spiced curry of chicken, fried in butter, onions, tomato paste, garlic and ginger.</i> | 20,95 € |

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} | 20,95 € |
| Hähnchenfleisch nach Tikka Art gebraten in spezieller süßer Sahnesauce.
<i>Boneless chicken (Tikka style) fried in a special sweet sauce.</i> | | |
| 51 | Chicken Mango ^{d, h1} | 20,95 € |
| Saftiges Hähnchenfleischcurry gebraten in einer Mangosauce.
<i>Juicy chicken curry, fried with mango.</i> | | |
| 52 | Chicken Hawaii ^{d, h1, h2} | 20,95 € |
| Hähnchenfleisch mit Ananas, Kokosmilch, Sahnesauce und Cashewnüssen.
<i>Chicken with pineapple, coconutmilk, cream & cashew nuts.</i> | | |
| 53 | Chicken Malaey ^{d, h1} | 20,95 € |
| Hähnchenfleisch gebraten mit Mandeln und Mango in einer süßen Sahnesauce.
<i>Boneless chicken fried with almonds and mango in a sweet cream sauce.</i> | | |
| 54 | Sweet and Sour Chicken | 20,95 € |
| Hähnchenfleisch gebraten in Zitronen-Currysauce (Süß-Saurer Geschmack).
<i>Boneless chicken fried in a medium curry sauce with lemon juice (sweet and sour taste).</i> | | |
| 55 | Chicken Korma ^{d, h1} | 20,95 € |
| Mildes Hähnchenfleischcurry gebraten in süßer Sahnesauce, mit Mandeln und Kokosmilch.
<i>Very mild chicken curry fried with sweet cream, almonds and coconut milk.</i> | | |
| 57 | Butter Chicken ^{d, h1, h2} | 20,95 € |
| Hähnchenfleisch gebraten in milder Tomatensoße mit Butter/Sahne und Mandeln.
<i>Boneless chicken fried in a mild tomato sauce with butter/cream and almonds.</i> | | |
| 58 | Lamb Tikka Masala ^{d, h2} | 22,95 € |
| Lammfleisch nach Tikka Art in spezieller süßer Sahnesauce.
<i>Tikka style lamb in special sweet cream sauce.</i> | | |

Süße Gerichte

Sweet Dishes

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

- | | | |
|---|---|---------|
| 59 | Lamb Shahi Korma ^{d, h1, h2} | 22,95 € |
| Sehr mildes Lammcurry in süßer Sahnesauce mit Mandeln & Kokosmilch.
<i>Lamb fried in a very mild special sweet cream sauce with almonds and coconut milk.</i> | | |
| 60 | Lamb Hawaii ^{d, h2} | 22,95 € |
| Lammfleisch mit Ananas, Kokosmilch, Sahnesauce und Cashewnüssen.
<i>Lamb with pineapple, coconut milk, cream and cashew nuts.</i> | | |
| 61 | Sweet and Sour King Prawn ^b | 21,95 € |
| Riesengarnelen in milder Currysauce mit Zitronensaft (süß-saurer Geschmack).
<i>King prawns fried in a medium curry sauce with lemon juice (sweet & sour taste).</i> | | |
| 62 | Tandoori King Prawn Masala ^{b, d, h1, h2} | 21,95 € |
| Riesengarnelen gebraten in süßer Sahnesauce mit Mandeln.
<i>King prawns fried in a mild special sweet cream sauce with almonds.</i> | | |
| 63 | Fish Tikka Masala ^{f, d, h1, h2} | 20,95 € |
| Fisch gebraten in einer speziellen süßen Sahnesauce mit Mandeln.
<i>Fish fried in a mild special sweet cream sauce with almonds.</i> | | |
| 64 | Butter Panner | 19,95 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse in Tomatensoße mit Butter/Sahne und Mandeln.
<i>Homemade Indian cottage cheese in tomato sauce with butter/cream and almonds.</i> | | |
| 65 | Shahi Paneer ^{d, h2} | 19,95 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit einer Sauce aus Cremebutter und Cashewnüssen.
<i>Homemade Indian cottage cheese with a sauce of cream butter and cashew nuts.</i> | | |
| 66 | Malai Kofta ^d | 19,95 € |
| Frittierte Gemüsebällchen, serviert mit einer delikaten Currysauce, fein abgeschmeckt mit Ingwer, Nelken, Zimt, Knoblauch und Kurkuma. / <i>Fried vegetable balls, served with a delicate curry sauce, finely seasoned with ginger, cloves, cinnamon, garlic and curcuma.</i> | | |

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} | 20,95 € |
| | Hähnchenfleisch in Currysauce gewürzt mit speziellem Kashmiri-Chillipulver, Cashewnüssen, Knoblauch, Ingwer, Rosinen und Safran. / <i>Kashmiri chilli powder, cashew nuts, garlic, ginger, raisins and saffron.</i> | |
| 71 | Chicken Dopiazza | 20,95 € |
| | Hähnchenfleisch in Currysauce, angereichert mit gerösteten Zwiebeln und Paprika. <i>Chicken in curry sauce, enriched with roasted onions and peppers</i> | |
| 72 | Chicken Chilli | 20,95 € |
| | Hähnchenfleisch mit grünen Peperoni, besonders scharf gewürztes Hähnchencurry
<i>Chicken with green peppers, especially spicy chicken curry</i> | |
| 73 | Chicken Masala^d | 20,95 € |
| | Zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert nach Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln. / <i>Tender chicken breast fillet marinated in Mughul style, finely seasoned with cream, paprika, coriander, garlic and onions</i> | |
| 74 | Chicken Madras/Vindaloo | 20,95 € |
| | Madras: Mittelscharfes Hähnchencurry. Vindaloo: Sehr scharfes Curry.
<i>Madras: medium hot chicken curry. Vindaloo: very hot curry.</i> | |
| 75 | Chicken Tikka Jhalfrezi | 20,95 € |
| | Hähnchenfleisch aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünem Pfeffer. / <i>Tandoori Chicken fried with hot spices, tomatoes, onions and green peppers.</i> | |
| 76 | Banglore Chicken Phall | 20,95 € |
| | Extra scharfes Hähnchencurry, besonders gewürzt.
<i>Extra hot chicken curry with lots of spices.</i> | |

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 | 22,95 € |
| | Lammfleisch aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. / Tandoori lamb meat fried with hot spices, tomatoes, onions and green peppers. | |
| 78 | Lamb Madras/Vindaloo | 22,95 € |
| | Madras: Mittelscharfes Lammcurry. Vindaloo: Sehr Scharfes Curry.
Madras: medium hot lamb curry. Vindaloo: very hot curry. | |
| 79 | Lamb Bhunna Piazza | 22,95 € |
| | Lammfleisch mit scharfer Sauce, gebraten in Zwiebeln und Tomaten.
Boneless lamb meat prepared with hot spices, fried with onions and tomatoes. | |

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 | 22,95 € |
| Lammfleisch in milder Currysauce.
Boneless Lamb meat in a light and mild tasting curry sauce. | |
| 92 Lamb Roghan Josh | 22,95 € |
| Lammfleisch gebraten in Butter, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und 7 Kräuter.
Lamb fried in butter, onions, fresh tomatoes, garlic, ginger and 7 herbs. | |
| 93 Lamb Saag | 22,95 € |
| Saftiges Lammfleisch gebraten mit Spinat.
Juicy lamb meat fried with spinach. | |
| 94 Lamb Dhansak | 22,95 € |
| Lammfleisch gebraten in Zitronensaft, mit Linsen, Tomaten und versch. Gewürzen (süß-sauer Geschmack). / Lamb meat fried in lemon juice, with lentils, tomatoes and spices (sweet and sour taste). | |
| 95 Lamb Mushroom | 22,95 € |
| Lammfleisch gebraten in Currysauce und Champignons.
Lamb meat fried in curry sauce with mushrooms. | |
| 96 Bombay Lamb | 22,95 € |
| Gewürztes Lammfleisch, mit Kartoffeln und Tomaten nach Bombay Art.
Lamb meat prepared with spices, potatoes and tomatoes, Bombay style. | |
| 97 Lamb Karela | 22,95 € |
| Gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln, Blumenkohl und Paprika.
Spiced lamb with potatoes, cauliflower and red peppers. | |
| 98 Sweet and Sour Lamb | 22,95 € |
| Lammfleisch in süß-sauer Currysauce.
Lamb pieces prepared in mild sweet and sour curry sauce. | |

Biryani Gerichte

Biryani Dishes

Indische Reispfannen.
Indian rice dishes.

- | | |
|--|----------------|
| 105 Chicken Biryani ^{h1,e} | 19,95 € |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Pilau Reis, garniert mit Mandeln und Rosinen.
<i>Boneless chicken with pilau rice, decorated with almonds and raisins.</i> | |
| 106 Chicken Tikka Biryani ^{h1,e} | 19,95 € |
| Hähnchenfleisch geröstet im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. / <i>Tandoori chicken, fried with pilau rice and decorated with raisins and almonds</i> | |
| 107 Lamb Tikka Biryani ^{h1,e} | 21,95 € |
| Lammfleisch geröstet, im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. / <i>Tandoori lamb, fried with pilau rice and decorated with raisins and almonds.</i> | |
| 108 Vegetable Biryani ^{h1, e} | 18,95 € |
| Gebratenes Gemüse mit Pilau Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln.
<i>Vegetables fried with pilau rice, decorated with raisins and almonds.</i> | |
| 109 King Prawn Biryani ^{b,h1,e} | 20,95 € |
| Riesengarnelen geröstet im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. / <i>King prawns fried with pilau rice and decorated with raisins and almonds.</i> | |
| 110 Paneer Biryani | 18,95 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit Pilau Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln.
<i>Homemade Indian cottage cheese with pilau rice, garnished with raisins and almonds.</i> | |

Balti Gerichte

Balti Dishes

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

- | | |
|--|----------------|
| 116 Chicken Balti | 20,95 € |
| 117 Lamb Balti | 22,95 € |
| 118 King Prawn Balti ^b | 21,95 € |

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 | 21,95 € |
| Riesengarnelen aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünem Pfeffer. / Tandoori king prawns fried with hot spices, tomatoes, onions and green peppers. | |
| 121 King Prawn Curry^b | 21,95 € |
| Riesengarnelen in milder Currysauce. / King prawns in a light tasting curry sauce. | |
| 122 King Prawn Dopiazza^b | 21,95 € |
| Riesengarnelen, gebraten in Currysauce mit gerösteten Zwiebeln und Paprika.
King prawns fried in a curry sauce with roasted onions and peppers. | |
| 123 King Prawn Dhansak^b | 21,95 € |
| Riesengarnelen gebraten in Zitronensaft, mit Linsen, Tomaten und Gewürzen (süß-sauer Geschmack).
King prawns fried in lemon juice, lentils, tomatoes and spices (sweet and sour taste). | |
| 124 King Prawn Saag^b | 21,95 € |
| Saftige Riesengarnelen gebraten mit Spinat. / Juicy king prawns fried in spinach. | |
| 125 Bengali King Prawn^b | 21,95 € |
| Riesengarnelen mit Bohnen, Zwiebeln und Tomaten.
King prawns prepared in spices with beans, onions and tomatos. | |
| 126 King Prawn Roghan Josh^b | 21,95 € |
| Riesengarnelen in Currysauce, gebraten in Butter, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.
A rich spiced king prawns curry, fried in butter, with onions, tomatoes, garlic and ginger. | |
| 127 Fish Curry^f | 20,95 € |
| 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 | 20,95 € |
| Seebarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Tomaten.
Sea bass fillet with champignons, garlic, ginger and tomatoes. | |
| 129 Fish Jhalfrezi^f | 20,95 € |
| Seebarschfilet mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer.
Sea bass fillet with hot spices, tomatoes, onions and green pepper | |

Vegetarische und Vegane Gerichte

Vegetarian and Vegan Dishes

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

- | | |
|---|----------------|
| 135 Dal Palak | 19,95 € |
| Mit roten Linsen und Spinat, gebraten in einer Variation aus Knoblauch, Currysauce und Tomatenpüree. / With red lentils and spinach, fried in a variation made from garlic, curry sauce and tomato puree. | |
| 136 Aloo Gobi | 19,95 € |
| Kartoffel mit Blumenkohl in Curry Sauce / Potatoe with cauliflower in curry sauce | |
| 137 Palak Paneer^d | 19,95 € |
| Hausgemachter, traditioneller, indischer Frischkäse in einer pikanten Spinatsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und fr. Ingwer. / Homemade, traditional Indian cottage cheese in a spicy spinach sauce with onions, garlic, and fresh ginger. | |
| 138 Dal Makhani^d | 19,95 € |
| Berühmtes, traditionelles Linsengericht! Lang gebratene schwarze Linsen, gedünstet und verfeinert mit Butter und Sahne in Tomatenpüree. / Famous, traditional lentil dish! long fried black lentils, steamed and refined with butter and cream in tomato puree. | |
| 139 Vegetable Jhalfrezi | 19,95 € |
| Verschiedenes, frisches Gemüse mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. / Fresh, mixed vegetables, cooked with hot spices, tomatoes, onions and green Peppers. | |
| 140 Palak Mushroom^d | 19,95 € |
| 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. | |
| 141 Paneer Makhani^d | 19,95 € |
| Berühmtes, traditionelles Gericht! mit hausgemachtem indischen Frischkäse, Butter, Tomatensauce und frischem Koriander. / Famous traditional dish! with homemade Indian cottage cheese, butter, tomato sauce and fresh coriander. | |
| 142 Channa Masala | 19,95 € |
| Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, ind. Gewürzen. / Chickpeas, prepared with fresh tomatoes, onions, coriander, ginger, Indian spices. | |

Vegetarische und Vegane Gerichte

Vegetarian and Vegan Dishes

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

- | | |
|--|----------------|
| 143 Saag Channa | 19,95 € |
| Kichererbsen, zubereitet mit fr. Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und ind. Gewürzen.
Chickpeas, prepared with fresh spinach, tomatoes, onions, coriander and Indian spices. | |
| 144 Bhindi Bhaji | 19,95 € |
| Frisches Okragemüse gebraten in spezieller indischer Currysauce.
Fresh okra vegetables fried in special Indian curry sauce. | |
| 145 Dal Tarka | 19,95 € |
| 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 | |
| 146 Paneer Chilli ^d | 19,95 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit grünen Peperoni in einer besonders scharfen Currysauce. / Homemade Indian cottage cheese with green peppers in a particularly hot curry sauce. | |

Extras

Extras

- | | |
|--|---------------|
| 151 Papadam | 1,00 € |
| 152 Raita ^d (süß oder salzig) | 4,00 € |
| 153 Sweet Mango Chutney | 3,00 € |
| 154 Mixed Pickles | 3,00 € |
| 155 Chapati ^{a2} (Portion = 2Stk.) | 4,00 € |
| 156 Naan ^{a1} mit Butter ^d oder Knoblauch | 3,50 € |
| 157 Naan ^{a1} mit Käse ^d oder Peswari (Kokos) | 4,00 € |
| 158 Paratha ^{a1,d} Brot mit Butter (Portion = 2 Stk.) | 4,50 € |
| 159 Extra Portion kleiner Reis / Extra portion small rice | 3,50 € |
| 159 Extra Portion großer Reis / Extra portion big rice | 4,50 € |
| 160 Extra Saucen für Papadam & Vorspeisen je | 1,00 € |

Desserts

Desserts

- 170 Gulabjamun^{d,h1}** **8,00 €**
Zwei gebratene, eingedickte Milchbällchen in Zuckersirup mit Safran und Mandeln serviert.
Two fried, thickened milk balls served in sugar syrup with saffron and almonds.
- 171 Ras Gulla - Spezialität des Hauses^{d,h1}** **8,00 €**
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}** **9,00 €**
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^{d,h1,h3}** **10,50 €**
Jeweils ein Ras Gulla und ein Gulabjamun-Bällchen.
Kheer & Ras Malai & Gulabjamun mixed (one Ras Malai and one Gulabjamun ball each).
- 174 Mango Mousse** **8,00 €**
Mango Mousse

Heiße Getränke

Hot Drinks

- 180 Indischer Chai^d** (mit Milch) **5,00 €**
- 181 Tee nach Wahl:** **3,50 €**
Grüner Tee, Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Ingwer Tee, Yogi Tee, Darjeeling Tee, Früchte Tee, etc.
- 182 Kaffee** **4,00 €**
- 183 Espresso** **3,50 €**

Getränke

Drinks

Softdrinks/Wasser

190 Coca Cola ^{1,3,9}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
191 Coca Cola Light ^{1,3,9,11,12}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
192 Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
193 Sprite ³	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
194 Spezi ^{1,2,3,9}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
195 Wasser still (Volvic)	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
196 Mineralwasser (Gerolsteiner)	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
197 Flasche Wasser (Volvic/Gerolst.)			1,0 l	6,00 €

Säfte

200 Litschisaft	0,3 l	5,00 €	0,5 l	6,50 €
201 Mangonektar	0,3 l	5,00 €	0,5 l	6,50 €
202 Guavanektar	0,3 l	5,00 €	0,5 l	6,50 €
203 Maracujasaft	0,3 l	5,00 €	0,5 l	6,50 €
204 Ananassaft	0,3 l	5,00 €	0,5 l	6,50 €
205 Orangensaft	0,3 l	5,00 €	0,5 l	6,50 €

Getränke

Drinks

Schorlen

206	Orangensaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €
207	Apfelsaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €
208	Mangosaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €
209	Guavasaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €
210	Maracujasaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €
211	Ananassaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €
212	Litschisaftschorle	0,3 l	4,50 €	0,5 l	6,50 €

Lassi (ind. Joghurtgetränk)

215	Mango-Lassi ^d	0,3 l	4,90 €
216	Kokos-Lassi ^d	0,3 l	4,90 €
217	Erdbeer-Lassi ^d	0,3 l	4,90 €
218	Maracuja-Lassi ^d	0,3 l	4,90 €
219	Litschi-Lassi ^d	0,3 l	4,90 €
220	Salz-Lassi ^d	0,3 l	4,00 €
221	Süßer-Lassi ^d	0,3 l	4,00 €

Schweppes

225	Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50 €
226	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,50 €
227	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,50 €

Getränke Drinks

230 Bitburger ^{a3}	0,3 l	3,50 €
231 Alster (Bitburger mit Fanta) ^{a3,1,2,3}	0,3 l	4,00 €
232 Radler (Bitburger mit Sprite) ^{a3,3}	0,3 l	4,00 €

Flaschenbiere

233 Hefeweizen hell ^{a1}	0,5 l	4,90 €
234 Hefeweizen dunkel ^{a1}	0,5 l	4,90 €
235 Gaffel Kölsch ^{a3}	0,33 l	4,00 €
236 Alkoholfreies Bitburger ^{a3}	0,33 l	4,00 €
237 Alkoholfreies Hefeweizen ^{a1}	0,5 l	4,90 €
238 Vitamalz ^{a3}	0,33 l	4,00 €

Indisches Bier

239 Kingfisher ^{a3}	Fl. 0,33 l	4,50 €
240 Cobra ^{a3,e,1}	Fl. 0,33 l	4,50 €

Indische Weine

250 Sula - ind. Rotwein ^e	Gl. 0,2 l	6,00 €	Fl. 0,75 l	22,00 €
251 Sula - ind. Weißwein ^e	Gl. 0,2 l	6,00 €	Fl. 0,75 l	22,00 €

Getränke Drinks

Offene Rotweine

252 Valpolicella ^e (halbtrocken)	Gl. 0,2 l	5,00 €
253 Merlot ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	5,00 €
254 Chianti ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	5,00 €
255 Montepulciano ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	5,00 €

Flaschenweine Rot

256 Valpolicella ^e (halbtrocken)	Fl. 0,75 l	20,00 €
257 Merlot ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	20,00 €
258 Chianti ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	20,00 €
259 Montepulciano ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	20,00 €

Offene Weißweine

264 Grauburgunder ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	5,00 €
265 Chardonnay ^e (trocken)	Gl. 0,2 l	5,00 €
266 Rosé ^e	Gl. 0,2 l	5,00 €
267 Weinschorle ^e	Gl. 0,2 l	5,00 €
268 Hauswein (französisch)	Gl. 0,2 l	5,00 €

Flaschenweine Weiß

269 Grauburgunder ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	20,00 €
270 Chardonnay ^e (trocken)	Fl. 0,75 l	20,00 €
271 Rosé ^e	Fl. 0,75 l	20,00 €
272 Hauswein (französisch)	Fl. 0,75 l	20,00 €

Getränke Drinks

Cocktails

280 Vodka Sunrise	0,3 l	7,00 €
281 Caipirinha	0,3 l	7,00 €
282 Tequila Sunrise	0,3 l	7,00 €
283 Mojito	0,3 l	7,00 €
284 Moscow Mule	0,3 l	7,00 €
285 Hugo	0,2 l	7,00 €
286 Ipanema (alkoholfrei)	0,3 l	5,90 €
287 Hugo light (alkoholfrei)	0,2 l	5,90 €
288 Caipirinha light (alkoholfrei)	0,3 l	5,90 €

Aperitifs

295 Prosecco	0,1 l	5,50 €
296 Martini ^e	0,1 l	4,50 €
297 Campari ^{1,e} (-Soda oder -Orange)	0,2 l	6,00 €
298 Aperol Spritz ^{1,10,d,e}	0,2 l	7,00 €

Longdrinks

305 Vodka Lemon ¹⁰	4 cl	6,90 €
306 Gin Tonic ¹⁰	4 cl	6,90 €
307 Cuba Libre ^{1,3,9}	4 cl	6,90 €

Getränke Drinks

Whiskey & Weinbrand

315 Johnnie Walker Red Label ^e	2 cl	5,50 €
316 Jack Daniel's	2 cl	5,50 €
317 Jim Beam	2 cl	5,50 €
318 Ballantine's ¹	2 cl	5,50 €
319 Hennessy ^e	2 cl	5,50 €

Indische Spirituosen

325 Old Monk Rum ¹	2 cl	5,90 €
326 Mangoschnaps	2 cl	5,90 €
327 Litschischnaps	2 cl	5,90 €
328 Kokosschnaps	2 cl	5,90 €
329 Guavaschnaps	2 cl	5,90 €

Getränke

Drinks

Spirituosen

335 Grappa	2 cl	5,00 €
336 Bacardi	2 cl	5,00 €
337 Jägermeister ^e	2 cl	5,00 €
338 Vodka	2 cl	5,00 €
339 Tequila	2 cl	5,00 €
340 Avena	2 cl	5,00 €
341 Ramazotti	2 cl	5,00 €
342 Baileys ^{1,d}	2 cl	5,00 €
343 Sambuca	2 cl	5,00 €

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 Eier-
erzeugnisse, 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)