MITTAGKARTE

Business-Lunch Menü

(Mo-Fr.11:30-14:30uhr, Außer Feiertagen)

Zu jedem menü servieren wir Ihnen Wahlweise
Suppe oder Salat & besten Basmatireis

VEGETARISCHE-GERICHTE

M1	Dal Tarka [g] (Indisches Nationalgericht gelbe Linsen mit Butter zubreitet / *National dish of india Yellow lentils prepared with butter*)	7,50 €
M2	Chana Masala [g,h] (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / *Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger*)	7,90 €
M3	Navratan Korma [g,h] (Frisches Gemüse in Kokosnuss --Sahne -Soße / *Fresh Vegetables in coconut creme sauce*)	8,50 €
M4	Vegetarische Jalfrezi[g,1] Gemüse mit Paprika, Tomaten &Zwiebeln-scharf / *Vegetables with peppers, tomatoes & onions-hot)*	8,50 €
M5	Shahi Paneer,[g] zubereitet hausgemachten käse in Butter Tomaten Sahne Soße,fein gewürzt/ *Homemade cheese in tomatoes cream sauce,fine seasoning)*	8,50 €
M6	Palak Paneer[g] (Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachten Käse / *Tasty Indian spinach with homemade cheese*)	8,50 €

HÄHNCHENFLEISCH-GERICHTE

M8	Punjabi - Chiken Curry[g,1] zartes Hühnerfleisch in Currysoße , sehr scharf / *Curry tender pieces of meat in curry sauce , very hot*	8,90 €
M9	Chicken Jalfrezi [g,1] (gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, *scharf / Spicy boneless chicken meat with paprika, onions, tomatoes, chili, hot)*	8,90 €
M10	Chicken Saag [g] (zartes Hühnerfleich mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art / *tender chicken with indian spinach in the north Indian tradition)*	8,90 €
M11	Mango Chicken [g] (zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße/ *tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)*	8,90 €
M12	Chicken Vindaloo [g,1] (Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf / Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot)*	8,90 €
M13	Chicken Masala [g,1,h] (zartes Hühnerfleisch in Masala Soße / *tender chicken in Masala sauce)*	8,90 €
M14	Butter Chicken [g,1,h] (zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / *tender chicken in a butter tomato cream-sauce)*	8,90 €
M15	Karahi Murgh [g] (gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, */ fried chicken in curry sauce,)*	8,90 €

(Mo-Fr.11:30-14:30uhr, Außer Feiertagen)

LAMMFLEISCH - GERICHTE

M18 Lamm Bhindi Masala[g,1,h] zartes Lammfleisch mit Okraschoten in Masalasoße / 9,50 €
tender lamb with okra in masala sauce

M19 Punjabi Lamm-Curry[g,1] zartes Lammfleisch in Currysoße, sehr scharf/ 9,50 €
tender lamb in curry souce, very hot

M20 Lamm Jalfrezi[g,1] lammfleisch mit paprika , tomaten & zwiebeln - mittelscharf/ 9,50 €
lamb with peppers , tomatoes and onions slightly , medium hot

M21 Lamm Palak[g] zartes Lammfleisch stücke in Rahm-Spinat/ 9,50 €
tender pieces of lamb in creamed spinach

M22 Lamm- Mango[g] zartes Lammfleisch in mango-safran Cashewnuss-soße/ 9,50 €
tender lamb in mango saffron cashew nut sauce

ENTENFLEISCH - GERICHT

M23 Ente Jalfrezi[g,1] zartes Entenbrustfilet mit Paprika, tomaten, zwiebeln, mittelscharf/ 9,90 €
tender duck meat with mixed fresh vegetables , medium hot

M24 Ente Mango[g,] zartes Entenbrustfilet in mango-safran-cashewnuss-soße/ 9,90 €
tender duck in mango saffron cashewnut sauce

M25 Ente Madras[g,1] zartes Entenbrustfilet mi Ingwer &Chilli in Currysoße,sehr scharf/ 9,90 €
tender duck with ginger and chilli in very hot curry sauce, very hot

RINDFLEISCH - GERICHTE

M26 Beef Curry[g,1] zartes rindfleisch in Currysoße - mild / 9,50 €
tender beef in curry sauce , mild

M27 Beef Masala[g,1,h] zartes rindfleisch in masala-soße -mild / 9,50 €
tender beef in masala sauce, mild

M28 Beef Mango[g] zartes rindfleisch in mango-safran-cashewnuss-soße/ 9,50 €
tender beef in mango saffron-cashew-souce

THALI

M32 Vagetable Thali drei verscheidene Gemüsegerichte, raita,salat und papad/ 10,50€
three diffrent vegetable preparations, raita, salad and papad

M33 Swagatam Thali zwei verschiedene fleischgerichte ein gemüsegericht,raita,salat & papad/ 11,90 €
two different meat dishes one vegetable dish, raita , salad and papad

TANDOORI

M34 Malai Kabab[g] zartes mariniertes hühnerbrustfilet am spieß gegrillt würziger soße/ 10,50 €
tender marinated chicken breast on skewers grilled spicy sauce

M35 Chicken Tikka[g,1] zartes mariniertes hünerfliesch strüke, gegrillt/ 10,50€
tender marinated chicken pieces, grilled

M36 Tandoori Chicken[g,1] Hähnchen mariniert nach einem berühmten nord indisches rezept/ 11,50 €
Chicken marinated in famous nord indian recipe

BEILAGEN

M43 Nan hausgemachtes Fladenbrot 2,50 €

M46 Lachsan Kulcha Hefeteibrot mit Knoblauch 2,90 €

Suppen / *soup*

1	Mulagatany [g] (scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / *sharp exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice*)	4,50 €
2	Dal-Shorba [g] (indische Linsensuppe / *Indian lentil soup*)	4,30 €
3	Sabzi-Shorba [4,g,i] (indische Gemüsesuppe / *Indian vegetable soup*)	4,30 €
4	Lachsan-Shorba [a,4,g,i] (indische Knoblauchsuppe / *Indian garlic soup*)	4,30 €
5	Chicken-Shorba [4,g,i] (indische Hühnerfleischsuppe / *Indian chicken soup*)	4,30 €
6	Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry [4,d,g,i] / *Indian lobster soup with sherry*)	4,90 €

Kalte Vorspeisen / *cold appetizer*

8	Chicken-Chana-Chat-Delhi [g] (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / *Indian chicken and chickpeas salad*)	5,50 €
9	Krabben-Cocktail Bombay [d,a,g,11,c,8] (*Shrimps cocktail*)	6.90 €

Warme Vorspeisen / Hot *appetizer*

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips[1,g] serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert /
all warm appetizers with 3 different dips.
Pakoras dipped in chickpeas batter an deep fried.

(Dips mit Farbstoff kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen.)

13	Vegetable Pakora (frisches gemischtes Gemüse / *fresh mixed Vegetables*)	4,50 €
14	Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt und fritiert / *Spicy onion rings*)	4,50 €
15	Paneer-Pakora [g] (frischer hausgemachter Käse / fresh homemade cheese)	4,50 €
16	Chicken Pakora (zartes Hühnerfleisch / *tender chicken*)	4,90 €
17	Vegetable Samosa [a weizen] (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / *2 pastries filled with fresh vegetables*)	4,90 €
18	Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) / *Various appetizers for 2 persons*)	10,90 €
19	Gemischter Tandoori Fleischgerichte (für 2 Personen) (Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohlelehmofen / *Various delicacies from the Holzkohlelehmofen*)	14,90 €

Salate / *Salads*

29 Salat Saison [g c] — 3,90 €
(gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /
Mixed salad with french dressing or, if prefered, with oil and vinegar)

30 Tomatensalat — 3,90 €
(mit Zwiebeln, Essig, Öl / *Tomato salad with onions, vinegar and oil)*

31 Salat Swagatam**[8,d,g,k,c,c,11] — 7,90 €
(gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn)

32 Salat Indisch [g] — 7,90 €
(mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Żwiebeln und Joghurtdressing /
Indian Salat with fried chicken breast strips fresh mushrooms, corn, in yogurt dressing)

33 Kleiner gemischter Salat als Beliage — 2,90 €
(Small mixed salad as side dish)

Tandoori - *Khajana*

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared in our special clay oven from India.

35 Vegetable Tandoori [g] — 12,90 €
(hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas,
Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / *Homemade cheese, cauliflower, tomatoes,*
onions, zucchini, pineapple, eggplant and sweet pepper grilled on a pic)

36 Tandoori-Chicken [g,1] — 13,50 €
(Hähnchen Schenkel mariniert nach einem berühmter Nordindischer Rezept /
Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition)

37 Chicken Tikka [g,1] — 13,90 €
(zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / *tender marinated filet of chicken, grilled)*
Farbstoff kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen.

38 Achari Chicken Tikka [g] — 13,90 €
(zarte mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt mit einer eingelegten Mischung
aus Obst u.- Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant /
tender marinated chicken pieces grilled with vegetable in a traditional north Indian way, spicy)

39 Haryali Malai Kabab [g,1] — 13,90 €
(zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beliage /
tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)

40 Tandoori Chops [g] — 17,90 €
(zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert / *tender lamb chops marinated in a spicy sauce)*

41 Mutton Sheekh Kabab — 15,90 €
(frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer
und Koriander / fresh minced lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander)

42 Jheenga Tandoori [g,d] — 19,90 €
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
King prawns marinated in yogurt and spices, grilled)

43 Mix-Grill-Platte [g,d] — 19,90 €
(etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / *the various Tandoori specialities combined)*

44 Swagatam - Teller [g,1,h] — 16,90 €
(gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan /
Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Chicken Spezialitäten / *Chicken Specials*

48 Chicken Korma [g,h] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln /
tender chicken in nut sauce with coconut flakes and ground almonds)

49 Chicken Sabzi [g] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse /
tender chicken with various fresh vegetables)

50 Karahi Murgh [g] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /
tender chicken in curry sauce served in a pan)

51 Chicken Jalfrezi [g,1] 13,90 €
(gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, *scharf /*
Spicy boneless chicken meat with paprika, onions, tomatoes, chili, hot)

52 Chicken Vindaloo [g,1] 13,90 €
(Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf /*
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot)

53 Butter Chicken [g,1,h] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / *tender chicken in a butter tomato cream-sauce)*

54 Tandoori Chicken Masala [g,1,h] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Masala Soße / *tender chicken in Masala sauce)*

55 Murgh Nilgiri [g,1] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokusnussmilch, grünem Chili und Minze (mittel scharf) / *tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut, green chili and mint, medium hot)*

56 Chicken Saag [g] 13,90 €
(zartes Hühnerfleich mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /
tender chicken with indian spinach in the north Indian tradition)

57 Mango Chicken [g] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße/
tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)

58 Chili Chicken [g,1,f] 13,90 €
(zartes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art"-*scharf/*
tender chicken a North Indian speciality – hot

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Enten-Spezialitäten / *Duck Specials*

61 Ente Vindaloo [g,1] — 15,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf / tender filet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot)*

62 Ente Sabzi — 15,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse /
Tender duck breast fillet with mixed fresh vegetables)

63 Karahi Ente [g] — 15,90 €
(zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert /
tender duck in curry sauce in the pan served)

64 Ente Khumb Wala [g,h] — 15,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Soße /
tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)

65 Ente Jalfrezi [g,1] — 15,90 €
(gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
Tender duck with paprika,onions,tomatoes,green chili,, hot)

66 Ente Mango [g] — 15,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit MangoSafran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning)

67 Duck Swagatam [g,h] — 15,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit frischem Pfifferlingen in Safran-Mandeln-Sahne-Soße /
Tender duck breast with fresh chanterelles in saffron almond cream sauce)

Wenn du auch zehntausend Felder hast,
Kannst du nur einen Becher Reis am Tag Essen,
Wenn auch deine Haus zausende Zimmer enthält,
brauchst du nur Fuß Raum bei Nacht
Indischer Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Lamm- Spezialitäten / *Lamb Specials*

70 Rogan Josh [g] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / *tender lamb in Rogan curry sauce)*

71 Mughlai Meat [g] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / *tender lamb in almond saffron-cream sauce)*

72 Bhunna Ghosht [g] — 14,90 €
(gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /
tender lamb with Tomatoes and fried onions in a spicy sauce)

73 Saag Ghosht [g] — 14,90 €
(gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art /
fried lamb with indian spinach in the North Indian tradition)

74 Mutton Khumb Wala [g,h] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße /
tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)

75 Mutton Vindaloo [g,1] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot)

76 Karahi Ghosht [g] — 14,90 €
(gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
fried lamb in curry sauce served in the pan)

77 Mutton Nilgiri [g,1] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, grünem Chili, Minze,Kräutern in orientalischer Soße mit Kokusnussmilch, mittelscharf / *tender lamb with spinach coriander leaves, green chili, mint, coconut in an oriental herb sauce, sizzling hot)*

78 Dahi Ghosht [g,h] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandel-Soße / *tender lamb in a curry yogurt almonds sauce)*

79 Lamm-Boti Masala [g,h,1] — 14,90 €
(zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße / *tender grilled lamb in masala sauce)*

80 Mango Lamm [g,h] — 14,90 €
(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *tender lamb in mango-saffron-cashew sauce)*

nur ein gewissen, dass man
nie benützt, bleibt immer rein
Indische Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Beef-Spezialitäten / *BEEF SPECIAL*

82 Beef Curry [g] — 13,50 €
(zartes Rindfleisch in Currysoße / *tender beef in curry sauce)*

83 Beef Masala [g,1,h] — 13,50 €
(zartes Rindfleisch in Masalasoße / *tender beef in masala sauce)*

84 Beef Sabzi [g] — 13,50 €
(Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße / *Beef with fresh Vegetables in spicy sauce)*

85 Beef Saag [g] — 13,50 €
(Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte Nordindische Art /
Stewed beef with indian spinach in north Indian tradition)

86 Beef Bhunna [g] — 13,50 €
(zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /
tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)

87 Beef Vindaloo [g,1] — 13,50 €
(zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf /*
tender beef spices in the tradition of Goa, very hot)

88 Mango Beef [g] — 13,50 €
(zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
tender beef in mango-saffron-cashew sauce

Wenn du auch zehntausend Felder hast,
Kannst du nur einen Becher Reis am Tag Essen,
Wenn auch deine Haus zausende Zimmer enthält,
brauchst du nur Fuß Raum bei Nacht
Indischer Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Fisch-Spezialitäten / *Fish Specials*

95 Fisch Chili[g,f,1] 13,90 €
(Fischfilet in Chilisoße, sehr scharf / *Fish fillet in chili sauce, very spicy)*

96 Fisch Masala[g,1,h] 13,90 €
(Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet / *Fish fillet in the East Indian tradition)*

97 Jheenga-Curry[g,d] 18,90 €
(Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /
King prawns in curry sauce delicately seasoned)

98 Jheenga-Masala[g,1,h] 18,90 €
(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / *King prawns in spicy Masala sauce)*

99 Jheenga-Khumb Wala[g,d,h] 18,90 €
(Riesengarnelen m. frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safran Soße /
King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)

100 Jheenga-Mango[g,d] 18,90 €
(Reisengarnelen in frischer Mango- Safran-Cashewnuss-Soße fein gewürzt./
King Prawns in a mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning)

101 Jheenga-Jalfrezi[g,d] 18,90 €
(Riesengarnelnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili scharf /
King prawns with sweet pepper, onions tomatoes, green chili)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Wer ist Blind? Der eine andere Welt nicht sehen kann
Wer ist stumm? Der zur rechten Zeit nicht sagen kann
Wer ist arm? Der von allzu heftigem verlangen gequälte
Wer ist reich? Dessen Herz zufrieden ist.
Indischer Weisheit

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2-konserviert 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- mit Phospat
8- mit Milcheiweiß 9- koffeinhaltig 10- chininhaltig 11- mit süßungsmittel 12- enthält eine Phenylalaninquelle 13- gewachst
14- mit Nitritpökelsalz 15- Taurin 16- Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeignisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milcherzeugnisse
h- Schalendfrüchte i- Sellerieerzeugnisse k- Sesamerzeugnissel- Sesamerzeugnisse m-Schwefeldioxid n- Lupinenerzeugnisse o- Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für witere Informations über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.

Vegetarische Spezialitaten / *Vegeterian Specials*

105 Bombay Alu — 9,50 €
(Kartoffeln in kraftiger Zitronengrassoben, *sehr scharf* /
Potatoes in a tasty lemon grass sauce, very hot)

106 Dal Tarka [g] — 10,50 €
(Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubreitet /
National dish of india ,Yellow lentils prepared with butter)

107 Navratan Korma [g,h] — 10,50 €
(Frisches Gemüse in Kokosnuss --Sahne -Scße / *Fresh Vegetables in coconut creme sauce*)

108 Paneer Lababdar — 10,50 €
(Hausgemachter Käse mir Zwiebeln und Tomaten in Soße /
Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce)

109 Saag Paneer[g] — 10,50 €
(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
Tasty Indian spinach with homemade cheese)

110 Shahi Baingan [g] — 10,50 €
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelscße, fein gewürzt /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)

111 Sabzi Kofta [g,h] — 10,50 €
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / *vegetable dumplings in a spicy curry sauce*)

112 Chana Masala [g,h] — 10,50 €
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)

113 Karahi Paneer [g] — 10,50 €
(frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert /
fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in the pan)

114 Bhindi Masala [g ,h] — 10,50 €
(Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / *Indian okra in a special sauce*)

115 Mixed Vegetables[g] — 10,50 €
(gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / *Mixed fresh vegetables with spicy seasoning*)

116 Paneer Butter Masala [g ,h] — 10,90 €
(Frischer hausgemachter Käse in Butter Masala - Soße /
Fresh homemade cheese in butter Masala sauce)

117 Mixed Vegetables Jalfrezi[g,1] — 10,90 €
(verschiedenes gemischtes frisches Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art
in der Pfanne serviert -- scharf / *different kind of mixed fresh vegetables prepared in traditional North Indian way served in pan - hot*)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

Reis-Spezialitäten / *Rice Specials*

120 Vegetable Biryani [g,h] 10,90 €
(mit frischem gemischten Gemüse, Mandeln und Rosinen /
with a variety of fresh vegetables,almonds and raisins)

121 Mutton Kashmiri Biryani [g] 14,50 €
(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / *Lamb with almonds and raisins*)

122 Chicken Biryani [g] 13,50 €
(Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / *Chicken with almonds and raisins*)

123 Beef Biryani [g] 13,50 €
(Rindfleisch mit mandeln und rosinen / *Beef with almonds and raisins*)

124 Shajahani Biryani[g,d,h] 15,50 €
(mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
With strips of chicken breasr and lamb, shrimps and nuts)

125 Jheenga Biryani [g,d] 18,50 €
(Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / *King prawns with almonds and raisins*)

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these dishes served with Basmati rice from north India

Thalis / *Thalis*

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / *Various dishes on a plate*

137 Jaypury Thali [g] 15,90 €
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad, Pappad and Basmati rice)

138 Swagatam -Thali [g,h,a] 18,90 €
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis /
2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, Pappad, nan and Basmati rice)

139 Fisch Thali [g,h] 20,50 €
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
3 different kinds of fish, raita, salad, Pappad and Basmati rice)

Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten nach indischer Tradition. /
Our Thalis are seved in the best indian tradition on original platters

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen.
We also like to prepare thalis for 2 persons.

140 Vegetable Thali für 2 Personen [g,h] 30,90 €
(mit 6 verschiedene Gemüsegerichten, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
with 6 different vegetable preparations, raita, salad, Pappad and Basmati rice)

141 Swagatam -Thali für 2 Personen [g,h,a] 34,90 €
(mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten,
Raita, Salat, Basmati Reis und Nan /
with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, Basmati rice and nan)

142 Spezial-Menü für 2 Personen [g,1,h] 45,90 €
(3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps /
special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur)

Beilagen / *Attachments*

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurt nur frische Milch. /
Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

145	Plain Dahi [g] (Einfacher Joghurt / *yogurt*)	2,50 €
146	Alu Raita [g] (Kartoffel-Joghurt / *Potato yogurt*)	3,50 €
147	Kheere Ka Raita [g] (Gurken-Joghurt / *Cucumber yogurt*)	3,50 €
148	Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet nur mit Hauptspeise/ *Basmati rice to Mughal Art prepared with main course)*	3,90 €

Tandoori-Brot-Spezialitäten / *Tandoorin bread Special*

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen. /
Flad bread baked fresh on the charcoal in our clay oven.
(Alle Brotsorten mit weizen / *All breads with wheat*)

151	Nan [g,c,a] (ovales Brot aus Hefeteig / *oval raised bread*)	3,20 €
152	Roti [g,c,a] (flaches Vollkornfladenbrot / *Flat whole-meal bread*)	2,90 €
153	Prantha [a,g] (mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / *Multilayer whole-meal-bread with butter*)	3,20 €
154	Mint Prantha [g,a] (gefüllt mit frischer Minze / *filled with minit)*	3,50 €
155	Vegetable Prantha [a] (gefüllt mit frischem Gemüse / *Filled with fresh vegetables*)	3,90 €
156	Paneer Kulcha [g,a] (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / *raised bread filled with home made cheese)*	3,90 €
157	Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha [g,a] (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / *raised bread filled with garlic or onions)*	3,50 €
158	Keema Nan oder Peshawari Nan [g,a] (Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / *raised bread filled with minced lamb – or chicken meat and raisins)*	4,90 €
159	Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaft Soße / *2 pieces lentil wafers with 3 different tasty sauce)*	2,90 €
160	Chilli Nan [g,a] (Ovales Brot aus Hefe Teig / *oval raised bread with Chilli)*	3,50 €
161	Butter Nan [g,a] (ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / *oval raised bread with butter*)	3,50 €

Freunde sind wie Sterne in der Nacht,
Auch wenn sie manchmal nicht zusehen sind,
weißt du Trotzdem dass sie da sind

Indische Weishe

NACHSPEISEN / *DESSERT*

162	Mango-Creme mit Vanilleeis [1,g,8,11,c] *(Mango cream with vanilla icecream)*	3,90 €
163	Lychees mit Vanilleeis [1,g,8,11,c] *(Lychees with vanilla icecream)*	3,90 €
164	Gajar Halwa [11,g,h] (Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / *Grated carots with almonds, pistachia and honey*)	4.30 €
165	Kulfi [g] (Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / *Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts*)	4,30 €
166	Gulab Jamun [8,a] (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / *Dumplings made of milk and cheese baked in honey*)	4,30 €
167	Frische Mango mit Eis [1,8,11,c,g] *(Fresh mango with icecream)*	4,90 €
168	Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt [1,8,11,c,g] *(Vanilla icecream with raisins in Grappa)*	4,50 €
169	Swagatam-Teller für 1 Person [1,8,11,c,g,h] (Lassen Sie sich überraschen / *A surprise for you*)	5,50 €
170	Swagatam-Teller für 2 Personen [1,8,11,c,g,h] (Lassen Sie sich überraschen / *A surprise for you*)	10,50 €

APERITIFS / APPETIZERS

300	Hause Cocktail [1]	0,3 l	5,50 €
301	Mojito	0.3 l	5,50 €
302	Campari Soda [1]	0,3 l	4,20 €
303	Campari Orange[1]	0,3 l	4,20 €
304	Martini Bianco	5 c l	3,90 €
305	Martini Dry	5 c l	3,90 €
306	Martini Rosso [m]	5 c l	3,90 €
307	Sherry Sandemann Don Fino Extra Dry [1,m]	5 c l	3,50 €
308	Sherry Sandemann Medium [m]	5 c l	3,50 €
309	Glas Sekt oder Prosecco	0,1 l	3,50 €
310	Gin Tonic [10]	0.3 l	5,50 €
311	Martini-Cocktail (Martini & Gin)	5 c l	4,50 €
312	Aperol Spritz	0,2 l	4,90 €
313	Hogo spritz	0,2 l	4,90 €
314	Lillet lemon	0,2 l	4,90 €