



ROYAL INDIAN FOOD

Shangam

TANDOORI RESTAURANT

Herzlich willkommen
im

SANGAM

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“

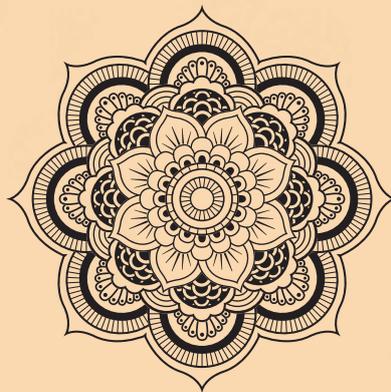
Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr SANGAM Restaurant Team



Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

- Bockshorn Kleesamen Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.
- Chili Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.
- Okragemüse Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.
- Fenchel Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.
- Garam Masala Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.
- Ingwer Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.
- Kardamon Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.
- Knoblauch Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.
- Koriander Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.
- Kreuzkümmel Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.
- Kurkuma Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.
- Nelken Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.
- Pfeffer Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.
- Safran Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.
- Zimt Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess. Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.



Alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser	0,30 l	2,30 €
2	Tafelwasser	0,40 l	2,50 €
3	Teinacher Mineralwasser (Medium oder Still)	0,50 l	4,10 €
4	Teinacher Mineralwasser (Medium oder Still)	0,75 l	5,60 €
5	Coca-Cola ^{4,7}	0,40 l	3,10 €
6	Coca-Cola-Light ^{3,4,7}	0,40 l	3,10 €
7	Fanta ^{3,4}	0,40 l	3,10 €
8	Sprite ^{3,11}	0,40 l	3,10 €
9	Spezi ^{4,6,7}	0,40 l	3,10 €
10	Bitter Lemon ⁸	0,20 l	3,10 €
11	Ginger Ale oder Tonic Water ^{8,11}	0,20 l	3,10 €

Säfte und Schorlen

12	Guaven-Fruchtsaftgetränk.....	0,30 l	3,10 €
13	Lychee-Fruchtsaftgetränk	0,30 l	3,10 €
14	Apfelsaft	0,30 l	3,10 €
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk.....	0,30 l	3,10 €
16	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,30 l	3,10 €
17	Orangensaft	0,30 l	3,10 €
18	Maracuja-Fruchtsaftschorle.....	0,40 l	3,10 €
19	Mango-Fruchtsaftschorle	0,40 l	3,10 €
20	Apfelsaftschorle.....	0,40 l	3,10 €
21	Lychee-Fruchtsaftschorle	0,40 l	3,10 €
22	Guaven-Fruchtsaftschorle	0,40 l	3,10 €
23	Johannisbeersaftgetränk.....	0,30 l	3,10 €
24	Johannisbeersaftschorle.....	0,40 l	3,10 €

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Indische Lassis alkoholfrei

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.
Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es - im Gegensatz zu anderen Getränken -
die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

25	Meethi Lassi (süß) ^{G,6}	0,30 l	3,50 €
26	Namkeen Lassi (salzig) ^G	0,30 l	3,50 €
27	Mango Lassi ^{G,6}	0,30 l	3,80 €
28	Masala Lassi (würzig) ^G	0,30 l	3,80 €
29	Kokosnuss Lassi ^{G,6}	0,30 l	3,80 €

Spezial Tee´s

Mit „Chai“ (Indischer Haustee) bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

30	Chai (Indischer Haustee) ^{G,6}	Tasse	3,80 €
31	Chai Latte ^G	Tasse	3,50 €
32	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamom)	Tasse	3,20 €
33	Ingwer Tee (Ginger Tea)	Tasse	3,20 €
34	Jasmine Tee (Jasmine leaves)	Tasse	3,20 €
35	Black Tee from Darjeeling	Tasse	3,20 €
36	Yogi Tee (Immunität) „An Ayurvedic Herbal Mixture“	Tasse	3,20 €
37	Circulation (Zirkulation), fresh Ginger, Lime u. Cumin	Tasse	3,20 €
38	Calming (Beruhigende Wirkung), Chamomile, Fenchel, Grüner Cardamom, Alfalfa	Tasse	3,50 €
39	Digestir (Verdauung), Minze, Anise seed, Grüner Cardamom und frische Lime	Tasse	3,50 €

Kaffee´s

Unser Kaffee wird immer frisch gemahlen und erst bei Bestellung gebrüht.

40	Espresso, einfach ⁷	Tasse	2,30 €	doppelt ⁷	3,50 €
41	Kaffee ⁷	Tasse			2,80 €
41A	Cappuccino ^{G,7}	Tasse			3,10 €
41B	Latte Macchiato ^{G,7}	Tasse			3,10 €



	0,3 l	0,5 l
42 Helles vom Fass		3,50 €
43 Pils	3,10 €	
44 Hefeweizen vom Fass		3,80 €
45 Dunkles Weizen		3,80 €
46 Alkoholfreies Weizen		3,80 €
47 Colaweizen ^{3,4,7,10}		3,50 €
48 Indisches Premium Lagerbier	3,80 €	
49 Radler (süß oder sauer)		3,50 €
50 Alkoholfreies	3,10 €	
50a Kristallweizen		3,50 €

Cocktails

ALKOHOLFREI

31A Arin: Guaven, Lychee und Mango	0,30 l	4,90 €
331 Sangam: Maracuja, Orangen, Mango & Sugarcanesirup	0,30 l	4,90 €
332 Sunset: Grapefruit, Orangen, Zitronen & Grenadine	0,30 l	4,90 €
333 Mojito: Zitronensaft, Zucker, frische Minze, Soda	0,30 l	4,90 €

MIT ALKOHOL

334 Sangam: Maracuja, Orangen, Mango, Sugarcanesirup und Wodka	0,30 l	6,50 €
335 Mojito: Zitronen, weisser Zucker, frische Minze, Soda, Zitrone, Bacardi Rum	0,30 l	6,50 €

Longdrinks

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Longdrink entweder mit Coca-Cola, Bitter Lemon,
Tonic Water, Ginger Ale oder Sodawater

51 Bombay Sapphire Gin	37,5 % vol.	0,2 l	7,50 €
52 Black Label Whisky (12 years old)	40,0 % vol.	0,2 l	8,50 €
53 Jack Daniels Whisky (10 years old)	40,0 % vol.	0,2 l	8,50 €
54 Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky (12 years old) ...	40,0 % vol.	0,2 l	8,50 €
55 Bacardi	38,0 % vol.	0,2 l	6,90 €

Brandy - Cognac

350 Sikkim Indian Brandy	40,0% vol.	2 cl	6,50 €
351 Hennessy / Fine de Cognac	40,0% vol.	2 cl	6,50 €
352 Remy Martin / V.S.O.P	40,0% vol.	2 cl	6,40 €
353 Vecchia Romagna	40,0% vol.	2 cl	4,50 €

Aperitifs

57	Glas Prosecco (oder mit Mango)	15% vol.	0,20 l	4,90 €
58	Campari (Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft)	25% vol.	5 cl	4,90 €
59	Martini (Bianco oder Roso)	15% vol.	5 cl	4,50 €
60	Ramazotti	30% vol.	5 cl	4,50 €
61	Hugo	6,9% vol. ...	0,20 l	4,50 €
62	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)		0,20 l	5,50 €

Sekt / Sparkling wine



		(Flasche)		
63	Prosecco (Valdobbiadene)	0,75 l ..		25,50 €
64	Champagne (Moët Chandon)	0,75 l ..		69,50 €

Spirituosen

65	Jägermeister	35% vol.	2 cl	3,50 €
66	Grappa Riserva	40% vol.	2 cl	3,50 €
67	Williams Birne	40% vol.	2 cl	3,50 €
68	Wodka	40% vol.	2 cl	3,50 €
69	Ouzo	38% vol.	2 cl	3,50 €
70	Sambuca	40% vol.	2 cl	3,50 €

Indische Spirituosen

71	Mangoschnaps	40% vol.	2 cl	3,50 €
72	Mango Likör ⁴	24% vol.	2 cl	3,50 €
73	Kokosnuss-Schnaps	40% vol.	2 cl	3,50 €
74	Indischer Rum (Old Monk) ⁴	42,8% vol.	2 cl	3,50 €

Offene Weine

Weißweine

76	„Grover“ (Indischer Qualitätswein, trocken).....	0,20 l	5,10 €
77	Württemberg (Riesling)	0,20 l	4,90 €
78	Pinot Grigio (trocken)	0,20 l	4,90 €

Rosé

79	Mateus (lieblich).....	0,20 l	4,90 €
80	„Grover-Rosé (Indischer Qualitätswein, trocken).....	0,20 l	5,10 €

Rotwein

81	„Grover“ (Indischer Qualitätswein, trocken).....	0,20 l	5,90 €
82	Primitivo Puglia (trocken)	0,20 l	5,50 €
83	Trollinger mit Lemberger (halbtrocken)	0,20 l	4,90 €
84	Merlot (trocken)	0,20 l	5,50 €

Weinschorle (auf Wunsch süß oder sauer)

85	Weißweinschorle	0,25 l	4,90 €
86	Rotweinschorle	0,25 l	4,90 €
87	Roséschorle.....	0,25 l	4,90 €

Flaschenweine

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonieren.
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Weißweine

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 501 | Ajo II (Sardinien) | 0,75 l .. 20,50 € |
| | sehr leicht, frisch und fruchtig | |
| 502 | Riesling, Weingut Thörle (Deutschland) | 0,75 l .. 25,90 € |
| | frisch, feinfruchtig, ausbalanciert | |
| 503 | Chardonnay, Weingut Metzger (Deutschland) | 0,75 l .. 26,50 € |
| | tocken, ausgeprägte Frucht, harmonisch | |
| 504 | Grauburgunder, Weingut Metzger (Deutschland) | 0,75 l .. 24,50 € |
| | trocken, leicht, frisch, harmonisch | |

Special - Rotweine

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 510 | Sangre de Toro (Spanien) | 0,75 l .. 26,50 € |
| | ideal mit Fleisch und würzigen Speisen. | |
| 511 | Nero d'Avola (Sizilien) | 0,75 l .. 22,50 € |
| | trocken, konzentriert, fruchtig, sehr geschmackvoll | |
| 512 | Barolo (Norditalien) | 0,75 l .. 29,90 € |
| | trocken, fruchtig und weich | |
| 513 | Honoro Vera Monastrell - Shiraz, Bodegas Juan Gil (Spanien) | 0,75 l .. 19,90 € |
| | trocken, kräftig, ausgewogen | |
| 514 | Cala No. 1 - Tempranillo/Syrah/Cabernet Sauvignon (Spanien) ... | 0,75 l .. 24,50 € |
| | trocken, fruchtig, kräftig, harmonisch, rund | |

Starters / Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert

Vegetarisch / Vegetarian

- 90 **Masala Papadam** 4,90 €
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Kräutern (nach Art des Hauses)
Crusty bread with Onions and fresh herbs
- 91 **Spicy Onion Bhaji** 4,90 €
gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
Sliced and spicy seasoned onions, coated with gram flour
- 92 **Vegetable Pakoras** 4,90 €
verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
variety of vegetables battered and deep-fried
- 93 **Vegetable Samosa ^A** 4,90 €
knuspriges Gebäck (Teigtaschen) mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern
und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt
crispy dumplings stuffed with Potatoes, green Peas, fresh herbs and home-made spices
- 94 **Mushroom Pakoras** 5,90 €
Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
fresh Champignons with gram flour and deep fried
- 95 **Paneer Pakoras ^G** 5,90 €
Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
home-made cottage Cheese with gram flour and deep fried

Nicht Vegetarisch / Non Vegetarian

- 96 **Chicken Pakoras** 5,50 €
Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
Pieces of Chicken with spicy gram flour and deep fried
- 97 **Fish Pakoras ^A** 6,90 €
Fisch Filet nach Art des Hauses, frittiert und mit Dip serviert
Fish fillet of the house style, fried and served with dip
- 98 **Malai Kebab (aus Lehmofen) ^{G,H}** 6,90 €
Marinierte Hähnchenbrust mit Cashewnuss-Paste, gegrillt im Lehmofen
Chickenbreast marinated in Cashewnut paste roasted in Tandoor oven
- 99 **Jheenga Pakoras ^B** 7,90 €
Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
Shrimps with chickpea flour and deep fried
- 100 **Tandoori Seekh Kebab (aus Lehmofen)** 7,50 €
Kebab mit Lammhackfleisch, gegrillt im Tandoorofen
Charcoal-grilled minced lamb kebabs

Platters für 2 Personen

- 102 **Vegetarian Chef Platter^A** 11,50 €
Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
A Platter of assorted Vegetarian Starters delicacy
- 103 **Mix Chef Platter^{A,B}** 14,50 €
Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
Mixed Platter of assorted Vegetarian and Non-Vegetarian Starters delilcacy.

Suppe / Soups

- 323 **Dal Suppe^{0,G,2}** 4,50 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 324 **Tomaten Suppe^{0,G,2}** 4,50 €
Nach Art des Hauses / *Tomato soup*
- 325 **Malkatani Suppe^{0,G,2}** 5,50 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchfleisch / *Hot & Spicysoup with lentil reis and chicken*
- 326 **Chicken Suppe^{0,G,2}** 5,50 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses / *Chicken soup prepared according to the type of house*
- 327 **Jheenga Suppe^{B,0,G,2}** 6,50 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen / *Hot & Spicysoup with lentil, reis and Shrimps*
- 328 **Lamm Suppe^{0,G,2}** 5,90 €
Lamm Suppe nach Art des Hauses / *Lamb soup prepared according to the type of house*

Knackige Salate / Salad

Wahlweise mit Joghurt, Balsamico oder Essig+ Öl

- 154 **Beilagensalat (gemischter Salat)** 5,30 €
Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Mais
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum, carrots, onions and sweetcorn
- 155 **Tomaten-Salat** 5,30 €
Tomaten, Zwiebeln, Essig und Öl
Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 156 **Indischer Chicken-Salat (Groß)** 9,50 €
Exotischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (gegrillt im Lehmofen)
Exotic salad with grilled chicken breast fillet (grilled in Tandoor oven)
- 157 **Sangam Tiger Prawn-Salat (Groß)** 11,50 €
Exotischer Salat mit köstlichen Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen)
Exotic salad with delicious giant prawns (grilled on the spit in a Tandoor oven)

Tandoori Khajana

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from india.

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert
Tandoori is served with Naan bread, rice and sauce

- 115 **Chicken Tikka Tandoori** ^{4,G,0} 15,20 €
Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven.
- 116 **Chicken Tikka (Garlic)** ^{4,G,0} 15,90 €
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke mit einer delikaten scharfen Knoblauchsoße.
Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce.
- 117 **Lamm Tikka Tandoori** ^{4,G,0} 17,50 €
Herrlich mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven.
- 118 **Jheenga Tandoori** ^{4,B,G,0} 19,50 €
Fein marinierte Riesengarnelen nach Art des Hauses im Tandoorofen gegrillt.
Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven.
- 119 **Tandoori Mix Grill** ^{4,B,G,0} 19,50 €
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lammfleisch und Garnelen.
A compilation of our delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns.
- 120 **Haryali Malai Tikka** ^{4,G,0,H} 16,50 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße.
Grilled chicken in a spinach, mint and coriander sauce
- 251 **Paneer Tikka** ^{4,G,0,H} 16,90 €
Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
Our delicious homemade cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven.

Extras und Beilagen / Extra und Side Dishes

- 149 **Bombay Potatoes** 4,80 €
Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Kräutern, nach Art des Hauses.
Marinated, fried Potatoes with Cumin and herbs
- 150 **Kheera Raita** ^{G,0} 4,50 €
Kalter Joghurt mit Gurken und fein gewürzt. / Cold Yoghurt with Cucumbber and spicy
- 151 **Mixed Raita** ^{G,0} 4,50 €
Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln
Delicately spiced yoghurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes.
- 152 **Banana Raita** ^{G,0} 4,50 €
Milder Joghurt mit Bananen / mild yoghurt with banana

Indische Brote

Indian breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.

Our delicious vegetarian specialty breads are baked fresh from the tandoor oven.

- | | | |
|------|---|--------|
| 105 | Papadam | 2,80 € |
| | Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips
<i>Two flatbreads made from lentil flour with three dips</i> | |
| 106 | Keema Naan ^{A,G} | 4,20 € |
| | Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch
<i>Flatbread filled with minced chicken and lamb.</i> | |
| 107 | Butter Naan ^{A,G} | 3,80 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert.
<i>Indian flatbread with butter</i> | |
| 108 | Tandoori Roti ^A | 2,80 € |
| | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl./ <i>Indian flatbread made from wholemeal flour.</i> | |
| 109 | Naan ^{A,G} | 2,80 € |
| | Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. / <i>Crusty indian flatbread made from dough.</i> | |
| 110 | Garlic Naan ^{A,G} | 3,50 € |
| | Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.
<i>Delicious indian flatbread flavoured with garlic.</i> | |
| 111 | Paneer Naan ^{A,G,O} | 3,90 € |
| | Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot.
<i>Indian flatbread stuffed with delicious fresh cottage cheese.</i> | |
| 112 | Namaste Naan ^{A,G,O} | 3,90 € |
| | Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse.
<i>Indian flatbread stuffed with delicious potatoes, onions and paneer.</i> | |
| 113 | Pishawari Naan ^{A,G,H} | 3,90 € |
| | Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln gefülltes Naan-Brot
<i>Indian flatbread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut.</i> | |
| 114 | Veggie Naan ^{A,G,O} | 3,90 € |
| | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse / <i>Flat bread stuffed with vegetables</i> | |
| 160 | Chili Naan ^{A,G} | 3,50 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt / <i>Flat bread flavoured with chili</i> | |
| 160a | Methi Kräuter Naan ^{A,G} | 3,50 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleblätter und grünen Kräutern
<i>Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs</i> | |

Chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 121 **Chicken Curry** ^{0,G} 12,50 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / *Chicken fillet in a mild curry sauce*
- 122 **Chicken Karahi** ^{0,G} 13,50 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlener Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 123 **Chicken Vindaloo** ⁰  13,50 €
Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße.
Delicious chicken breast fillets with potatoes in a spicy curry sauce
- 124 **Chicken Korma** ^{6,0,G,H} (Mild) 13,90 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 125 **Chicken Tikka Masala** ^{0,G,H} 13,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer delikaten orientalischen Soße und grüne Kräuter.
Grilled chicken breast fillets in a delicious sauce of oriental herbs
- 126 **Chicken Palak** ^{0,G} 13,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -
- 127 **Butter Chicken** ^{4,0,G,H} 13,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfiletstücke in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Grilled chicken breast fillet pieces in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices
- 128 **Chili Chicken** ^{4,0}  13,70 €
Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße.
Delicious marinated chicken breast fillets cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce

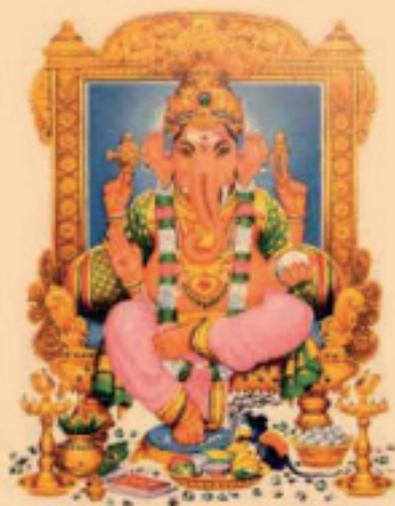
- 129 **Chicken Madras** ⁰ (Sehr scharf)  13,50 €
Zartes Hähnchenfleisch nach „Südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln,
Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.
*Delicate „South Indian“ chicken meat, with fried onions, Mushrooms,
coconut and ginger in a very sharp tomato sauce.*
- 130 **Chicken Sabji** ^{0,G} 13,50 €
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices
- 131 **Chicken Nilgiri** (Pikant) ^{0,G} 13,80 €
Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit Spinat in einer leckeren
Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert.
*Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry
sauce and flavored with mint.*
- 132 **Chicken Mango** (Mild) ^{6,0,G,H} 13,80 €
Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer
Mango-Curry-Sahnesoße.
Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce.
- 133 **Chicken Dhansak** ^{0,G} 13,50 €
Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen,
Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce
*Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and
spicy curry sauce*
- 134 **Banana Chicken** (Mild) ^{6,0,G,H} 13,50 €
Hähnchenfleisch in frischer Bananan-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a north-indian-speciality
- 135 **Chicken Jalfrezi** ^{0,G}  13,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer pikant indisch gewürzten Soße
mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln.
*Chicken breast fillets in a strong indian spiced sauce with tomatoes,
green Peppers, ginger and onions.*
- 158 **Chicken al Goa** (Mild) ^{6,0,G,H} 14,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Ananas, Kokosnuss,
einer schmackhaften Soße aus Sahne,
Tomaten, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.
*Chicken breast fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce,
tomatoes, cashew nuts and fine spices.*
- 159 **Aachari Chicken** ^{0,G}  13,50 €
Gegrillte Hähnchenbrustfiletstücke in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Pickles,
Tomaten, Ingwer und Zwiebeln.
Chicken breast fillets in a strong indian spiced sauce with pickles, tomatoes, ginger and onions.

Lamb specials

Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 136 **Lamm Curry** ^{0,G} 14,50 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce / *Lamb pieces in a mild curry sauce*
- 137 **Lamm Korma** ^{6,0,G,H} (Mild) 15,50 €
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Tomaten und Cashewnuss mit Mandeln und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and fine spices (very mild)
- 138 **Lamm Karahi** ^{0,G} 15,50 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 139 **Lamm Palak** ^{0,G} 15,70 €
Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten und Paprika mit gewürzter Currysoße.
Lamb cooked with garlic, tomatoes, capsicum and with mild spiced sauce.
- 140 **Lamm Madras** ^{0,G} (Sehr scharf)  15,20 €
Zartes Lammfleisch nach „Südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.
Delicate „South Indian“ Lamb meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce.
- 141 **Lamm Vindaloo** ^{0,G}  15,40 €
Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße.
Delicious Lamb breast fillets with potatoes in a spicy currysauce.



- 142 **Lamm Tikka Masala** ^{4,0,G,H} 15,90 €
 Lammfleisch zubereitet in einer delikaten orientalischen Gewürzsoße mit grünen Kräutern
Lamb cooked in a delicate oriental spicy sauce with green herbs
- 143 **Lamm Sabji** ^{0,G} 15,50 €
 Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen
Lamb pieces with mixed fresh vegetables and spices
- 144 **Mix Karahi** ^{0,G} 16,50 €
 Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
 frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
*Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes,
 fresh herbs and ground spices*
- 145 **Lamm Bhindi** ^{0,G} 15,90 €
 Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
 frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
*Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes,
 ginger, onions and spices*
- 146 **Lamm Dhansak** ^{0,G} 15,50 €
 Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen
 und einer mittelscharfen Currysauce
*Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and
 spicy curry sauce*
- 147 **Lamm Nilgiri (Pikant)** ^{0,G} 15,80 €
 Lammfleisch, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße
 und mit Minze verfeinert.
*Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce
 and flavored with mint.*
- 148 **Lamm al Goa (Mild)** ^{6,0,G,H} 16,50 €
 Lammfleisch mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne,
 Tomaten, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.
*Lamb fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce,
 Tomatoes, cashew nuts and fine spices.*

**Die Erde hat genug für jedermanns Bedürfnisse,
 aber nicht für jedermanns Gier.**

Mathatma Gandhi

Vegetarian Specials

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 161 **Mix Vegetable** ^{0,G} 11,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared with mixed vegetables. - North Indian Style -and exquisite spices.
- 162 **Tarka Dal** ^{0,G} 11,20 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander
- 163 **Vegetable Korma (Mild)** ^{6,0,G,H} 12,50 €
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 164 **Chana Masala** ^{0,G} 11,50 €
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs
- 165 **Bhindi Masala** ^{0,G} 12,80 €
Frische Okragemüse, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen (Nach Art des Hauses)
Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices
- 166 **Palak Paneer** ^{0,G} 12,80 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 167 **Karahi Paneer** ^{0,G} 13,50 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

Alle vegetarischen Gerichte, ausser Paneer,
können auch vegan zubereitet werden.

Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

- 168 **Shahi Paneer** ^{6,0,G,H} 13,50 €
 Hausgemachter Käse in einer milden Tomaten-Sahne-Currysoße und Cashewnüssen
Homemade cheese in a mild tomato cream curry sauce and cashew nuts
- 169 **Chilli Paneer** ^{0,G} 13,50 €
 Hausgemachter Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce
- 170 **Matter Paneer Aloo** ^{0,G} 12,50 €
 Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce
- 171 **Aloo Palak** ^{0,G} 11,50 €
 Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen
Finely prepared potatoes of the North Indian type, with spinach and fine spices
- 172 **Karahi Mushroom** ^{0,G} 11,50 €
 Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Fresh Champignons fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 173 **Mushroom Matter** ^{0,G} 12,50 €
 Frische Champignons gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Fresh Champignons fried with peas, onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 174 **Aloo Gobhi** ^{0,G} 11,50 €
 Herrlich zubereitete Kartoffeln mit Blumenkohl und feinen Gewürzen.
Delicious prepared potatoes with Cauliflower and fine spices.
- 175 **Vegetarian Kofta** ^{0,G,H} 13,50 €
 Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)
Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices
- 176 **Paneer Butter Masala** ^{0,G,H} 13,50 €
 Hausgemachter Käse in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Homemade Cheese in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices

**Alle vegetarischen Gerichte, ausser Paneer,
 können auch vegan zubereitet werden.**

Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Fisch and Kingprawn specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 178 **Salmon Curry** ^{0,G,D} 14,90 €
Lachsfilet in einer milden Currysauce / *Salmon fillet in a mild curry sauce*
- 179 **Salmon Madras** (Scharf) ^{0,G,D}  15,90 €
Lachsfilet nach „südindischer Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kokosnuss, zubereitet in einer scharfen Tomatensoße
Salmon fillet „South Indian style“ with fried onions, mushrooms and Coconut, prepared in a spicy tomato sauce
- 180 **Salmon Korma** (Mild) ^{0,G,D,H,6} 16,00 €
Lachsfilet in einer schmackhaften Tomatensoße mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen
Salmon fillet in a tasty tomato sauce with almonds, coconut, cashews and fine spices
- 181 **Salmon Masala** ^{0,G} 15,50 €
Lachsfilet, zubereitet in einer delikaten orientalischen Soße und grüne Kräuter.
Salmon fillets in a delicious sauce of oriental herbs
- 182 **Salmon al Goa** (Mild) ^{0,G,D,H,6} 16,50 €
Lachsfilet mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Salmon fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, Tomatoes, cashews and fine spices.
- 183 **Jheenga Palak** ^{0,G,B} 16,50 €
Gebratene Riesengarnelen nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen
Fried prawns of the North Indian type, with spinach and fine spices
- 184 **Jheenga Karahi** ^{0,G,B} 16,90 €
Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 185 **Jheenga Chilli** ^{0,G,B}  16,80 €
Garnelen, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße.
Prawns cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce.
- 186 **Jheenga Madras** ^{0,G,B}  16,90 €
Garnelen nach „südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.
Delicate „South Indian“ prawns, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce.
- 187 **Jheenga Vindaloo** (Scharf) ^{0,G,D}  16,50 €
Köstliche Garnelen mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysauce.
Prawns with potatoes in a spicy curry sauce.
- 188 **Jheenga Masala** ^{B,0,G,H} 17,50 €
Garnelen in einer köstlich orientalischen gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 **Jheenga Sabji** ^{B,0,G} 16,50 €
Garnelen mit gemischtem Gemüse und Gewürzen / *Prawns prepared with mix vegetables*
- 190 **Jheenga Mango** (Mild) ^{B,0,G,H,6} 16,90 €
Garnelen, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesauce.
Delicious marinated prawns in a mango curry sauce. (very mild)
- 191 **Jheenga Korma** (Mild) ^{B,0,G,H,6} 16,90 €
Riesengarnelen ohne Kopf und Schale, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Cashewnuss, Kokosnuss und feinen Gewürzen
King-Prawns without heads and shells are cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

Duck specials

Spezialitäten von der Ente

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 201 **Ente Karahi** ^{0,C,a} 15,50 €
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenden Gewürzen
Crunchy duck fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, with ground spices
- 202 **Ente Vindaloo** ^{0,C,a}  15,20 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Crunchy duck fillet with potatoes in a spicy curry sauce
- 203 **Ente Korma** (Mild) ^{0,C,G,H,a,6} 15,20 €
Knusprige Ente mit einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild crunchy duck with a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 204 **Ente Tikka Masala** ^{0,C,G,H,a} 15,50 €
Knusprige Ente mit einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Crunchy duck fillet in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 205 **Ente Palak** ^{0,C,G,a} 15,20 €
Knusprige Ente nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Crunchy duck, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 206 **Ente Butter** ^{0,C,G,a} 15,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Crunchy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 209 **Ente Sabji** ^{0,C,G,a} 14,90 €
Knusprige Ente mit gemischtem Gemüse, fein gewürzt zubereitet
Crunchy duck fillet with mix vegetables and spices
- 212 **Ente Dhansak** ^{0,C,G,a} 15,20 €
Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Crunchy duck fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium spicy curry sauce
- 213 **Ente Mango** ^{0,C,G,a} 15,50 €
Knusprige Ente, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild)
Delicious crunchy duck in a mango curry sauce.
- 214 **Ente Al Goa** ^{0,C,G,a} 16,50 €
Knusprige Ente mit Ananas, Kokonuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Crunchy duck fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices.

Biryani Reis

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Rosinen, Cashewnuss und spezielle Biryani-Gewürze. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Joghurt-Raita serviert.

Roasted Basmati Rice with Roasted Onions, Raisins, Cashews and special Biryani spices. Curry sauce or yoghurt raita is served.

- 220 **Chicken Biryani** ^{0,H} 13,50 €
Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse.
Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.
- 221 **Lamm Biryani** ^{0,H} 15,50 €
Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse.
Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.
- 222 **Namaste Biryani** ^{0,B,H} 16,50 €
Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse.
Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.
- 223 **Vegetable Biryani** ^{0,H} 12,50 €
Leckerer Reis, gebraten mit gemischtem Gemüse.
Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables.

Für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan-Brot serviert.

- 230 **Chicken Mango** ^{6,0,G,H} 7,90 €
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce.
- 231 **Chicken Korma (Mild)** ^{6,0,G,H} 7,90 €
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mandel-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious almonds-curry-cream sauce.
- 232 **Vegetable Korma (Mild)** ^{6,0,G,H} 7,50 €
Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
- 233 **Pommes frites** 3,90 €
Frittiert. Wie man sie gerne hat. / *French fries.*



Menues

Für zwei Personen / For two People

- Menü 1 -

(nicht Vegetarisch / non vegetarian)

- Vorspeise: **Mix Chef Platter und Papadam**
Mix Chef Platter and papadams
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori** ^{0,G,4}
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- und **Lamm Curry** ⁰
Lammfleisch in einer milden Currysauce
Lamb in a mild curry sauce
- dazu **Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Sauce**
- Nachspeise: **Mangocreme** *Mango creme* ^{6,G,H} 44,90 €

- Menü 2 -

(nicht Vegetarisch / non vegetarian)

- Vorspeise: **2 x Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam**
2 x Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise: **Jheenga Tandoori** ^{B,0,G,4}
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- und **Butter Chicken** ^{6,0,G,H}
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes
- dazu **Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Sauce**
- Nachspeise: **Mangocreme** *Mango creme* ^{6,G,H} 48,90 €

- Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarian Chef Platter und Papadam**
Vegetarian chef platter and papadams
- Hauptspeise: **Mix Vegetable** ^{0,G}
gemischtes Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices
- und **Tarka Dal**
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- dazu **Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Sauce**
- Nachspeise: Phirni-Reispudding mit **Mandeln und Kardamom** ^{6,G,H} 38,50 €
Phirni-Rice pudding with almonds and cardamom

Mittags / Menues

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert
Served with small salad, rice and dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 400 | Chicken Curry ^{0,G} | 7,50 |
| | <i>Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / Chicken fillet in a mild curry sauce ^(0,G)</i> | |
| 401 | Chicken Korma ^{0,G} | 7,50 |
| | <i>Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i> | |
| 402 | Chicken Sabzi ^{0,G} | 7,50 |
| | <i>Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices</i> | |
| 403 | Chicken Palak ^{0,G} | 7,50 |
| | <i>Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -</i> | |
| 404 | Mango Chicken ^{0,G,6} | 7,50 |
| | <i>Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce</i> | |
| 406 | Fish Korma ^{0,G,D,H,6} | 8,50 |
| | <i>Lachsfilet in einer schmackhaften Tomatensoße mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen
Salmon fillet in a tasty tomato sauce with almonds, coconut, Cashew nuts and fine spices</i> | |
| 407 | Fish Mango ^{0,G,D,6} | 8,50 |
| | <i>Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Fish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce</i> | |
| 413 | Lamm Curry ^{0,G} | 8,50 |
| | <i>Lammfleisch in einer milden Currysauce / Lamb pieces in a mild curry sauce</i> | |
| 414 | Lamm Karahi ⁰ | 8,50 |
| | <i>Zartes Lammfleisch in Curry-Sauce, Paprika, Peperoni, Ingwer und gemahlene Gewürze
Tender lamb in curry sauce, peppers, hot peppers, ginger and ground spices</i> | |
| 419 | Vegetable Korma ^{6,0,G,H} | 7,50 |
| | <i>Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i> | |
| 421 | Aloo Palak | 7,50 |
| | <i>Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen, nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</i> | |
| 422 | Dal Channa ^{0,G} | 7,50 |
| | <i>Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander</i> | |
| 424 | Mixed Vegetables ^{0,G} | 7,50 |
| | <i>Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -and exquisite spices.</i> | |

Alle Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat und Nachtisch

Mittags-Menues

Traditionelle Indische Thali

Verschiedene Gerichte auf einem Teller/Various dishes on a plate

Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 430 | Vegetarische Thali ^{0,G} | 8,90 |
| | Vegetable Korma + Tadka Dal
Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert | |
| 431 | Sangam Thali ^{0,G} | 9,20 |
| | Chicken Korma + Lamm Karahi
Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert | |
| 432 | Chef Thali ^{0,G} | 9,50 |
| | Chicken Palak + Chana Masala
Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert | |
| 433 | Fisch Thali ^{0,G} | 10,20 |
| | Fisch Curry + Fisch Mango
Basmati Reis, Salat, Bombay Patato und Dessert | |



Alle Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat und Nachtisch

Desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 300 | Mango Creme ^{6,G,H}
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne / <i>Homemade mango cream</i> | 3,90 € |
| 301 | Namaste Phirni ^{6,G,H}
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
<i>Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom</i> | 3,90 € |
| 302 | Gulab Jamun ^{6,G,H}
Bällchen aus Milch und Quark
<i>Balls made from milk and cheese</i> | 3,90 € |
| 303 | Indian Paradise ^{6,G,H}
Hausgemachte Mangocreme mit Vanilleeis / <i>Homemade Mango cream with vanille ice cream</i> | 3,90 € |
| 304 | Chef Phirni ^{6,G,H}
Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark)
<i>Homemade sweet rice pudding with hot Gulab Jamun (milk balls out and curd)</i> | 3,90 € |
| 305 | Mango Kulfi ^{6,G,H}
Hausgemachte Mango Kulfi mit Pistazien (Eis)
<i>Homemade mango ice with pistachio</i> | 4,90 € |
| 306 | Rass Malai ^{6,G,H}
Leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien (sehr erfrischend)
<i>Fresh milk cheese flavoured with pistachio (very refreshing)</i> | 5,20 € |
| 307 | Gemischtes Eis, garniert mit frischem Obst ^{6,G,H}
<i>Mixed ice with fresh fruits</i> | 4,90 € |
| 308 | Eine Kugel Eis ^{6,G,H}
Wahlweise: a) Vanille, b) Erdbeer, c) Pistazie, d) Schoko | 1,50 € |

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Farbstoff • 5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig
9: geschwärzt • 10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen)
B: Krebstiere • C: Eier • D: Fisch • E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) • I: Sellerie • J: Senf • K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen
N: Weichtiere • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 05.2020
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

