sangam

TRADITIONAL INDIAN 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
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	(Medium / Still)	0,30 l	2,90 €
2	Tafelwasser	(Medium / Still)	0,40 l	3,50 €
3	Teinacher Mineralwasser	(Medium / Still)	0,50 l	5,40 €
4	Teinacher Mineralwasser	(Medium / Still)	0,75 l	6,60 €
5	Coca-Cola [4.7]		0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
6	Coca-Cola-Light [3,4,7]		0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
7	Fanta		0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
8	Sprite [3,11]		0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
9	Spezi [4,6,7]		0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
10	Bitter Lemon		0,20 l	3,60 €
11	Ginger Ale oder Tonic Water "		0,20 l	3,60 €

Säfte und Schorlen

12	Guaven-Fruchtsaftgetränk	0,30 l/0,40 l	4,10 € /4,60 €
13	Lychee-Fruchtsaftgetränk	0,30 l/0,40 l	4,10 € /4,60 €
14	Apfelsaft	0,30 l/0,40 l	4,10 € /4,60 €
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk	0,30 l/0,40 l	4,10 € /4,60 €
16	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,30 l/0,40 l	4,10 € /4,60 €
17	Orangensaft	0,30 l/0,40 l	4,10 € /4,60 €
18	Maracuja-Fruchtsaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
19	Mango-Fruchtsaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
20	Apfelsaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
21	Lychee-Fruchtsaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
22	Guaven-Fruchtsaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
23	Orangen-Fruchtsaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €
24	Johannisbeersaftschorle	0,30 l/0,40 l	3,60 € /4,10 €

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

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro

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	4,50 €
26	Namkeen Lassi (salzig) [G]	0,30 l	4,50 €
27	Mango Lassi [G']	0,30 l	5,50 €
28	Masala Lassi (würzig) [G]	0,30 l	4,90 €
29	Kokosnuss oder Erdbeer Lassi [G]	0,30 l	5,50 €

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	4,50 €
31	Chai Latte [G]	Tasse	5,20 €
32	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamom)	Tasse	4,50 €
33	Ingwer Minze Tee (Ginger Mint Tea)	Tasse	4,90 €
34	Jasmine Tee (Jasmine leaves)	Tasse	4,50 €
35	Black Tee	Tasse	4,50 €
36	Yogi Tee (Immunität) „An Ayurvedic Herbal Mixture"	Tasse	4,90 €
37	Circulation (Zirkulation) : fresh Ginger, Lime u. Cumin	Tasse	4,90 €
38	Calming (Beruhigende Wirkung) : Chamomile, Fenchel, Grüner Cardamom	Tasse	4,90 €
39	Digestir (Verdauung) : Minze, Grüner Cardamom und frische Lime	Tasse	4,90 €

Kaffee's

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

40	Espresso, einfach [7]	Tasse	2,70 €	doppelt [7]	3,90 €
41	Kaffee [7]	Tasse			3,90 €
41A	Cappuccino [G,7]	Tasse			4,50 €
41 B	Latte Macchiato [G,7]	Tasse			4,50 €

Stuttgarter Hofbräu

42	Helles vom Fass	0,5 l	4,90 €
43	Pils	0,3 l	4,10 €
44	Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,90 €
45	Dunkles Weizen	0,5 l	4,90 €
46	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,90 €
47	Colaweizen [3,4,7,10]	0,5 l	4,90 €
48	Indisches Premium Lagerbier	0.3 l	4,90 €
49	Radler (süß oder sauer)	0,5 l	4,90 €
50	Alkoholfreies	0,3 l	4,10 €
50a	Kristallweizen	0,5 l	4,90 €

Cocktails

ALKOHOLFREI

331	Arin: Guaven, Lychee und Mango	0,30 l	5,60 €
332	Namaste: Maracuja, Orangen, Mango & Sugarcanesirup....	0,30 l	5,90 €
333	Mojito: Zitronensaft, Zucker, frische Minze, Sprite, frische Zitrone	0,30 l	7,50 €

MIT ALKOHOL

334	Sangam: Maracuja, Orangen, Mango, Sugarcanesirup und Wodka	0,30 l	8,50 €
335	Mojito: Zitronensaft, Zucker, frische Minze, Soda, frische Zitrone, Bacardi Rum	0,30 l	8,90 €

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 cl	7,90 €
52	Black Label Whisky (12 years old)	40,0 % vol.	0,2 cl	8,90 €
53	Jack Daniels Whisky (10 years old)	40,0 % vol.	0,2 cl	8,90 €
54	Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky (12 years old)	40,0 % vol.	0,2 cl	8,90 €
55	Bacardi	38,0 % vol.	0,2 cl	7,10 €
56	Indian Whisky	40,0 % vol.	0,2 cl	7,10 €

Apéritifs

57	Glas Prosecco (oder mit Mango)	15% vol....0,1 l....5,90 €
58	Campari (Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft)	25% vol.....5 cl....6,10 €
59	Martini	15% vol.....5 cl....6,10 €
60	Ramazzotti	30% vol.....5 cl....6,10 €
61	Hugo	6,9% vol....0,20 l....6,10 €
62	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	0,201....6,50 €

Sekt / Sparkling Wine

		(Flasche)
63	Prosecco	0,75 l .. 29,50 €
64	Champagne (Moët & Chandon)	0,75 l .. 72,50 €

Spirituosen

65	Jägermeister	35% vol. ..... 2cl....5,50 €
66	Grappa Riserva	40% vol.....2cl....5,50 €
67	Williams Birne	40% vol.....2cl....5,50 €
68	Wodka	40% vol.....2cl....5,50 €

Indische Spirituosen

71	Mangoschnaps	40% vol.....2 cl....5,10 €
72	Mango Likör	24% vol.....2 cl....5,10 €
73	Kokosnuss-Schnaps	40% vol.....2 cl....5,10 €
74	Indischer Rum (Old Monk)	42,8% vol.....2 cl....5,10 €

Brandy - Cognac

351	Hennessy / Fine de Cognac	40,0% vol.2cl....6,50 €
352	Remy Martin / V.S.O.P	40,0% vol.2cl....6,40 €

Offene Weine

Weißweine

76	„Grover" (Indischer Qualitätswein, trocken)	0,20 l....7,50 €
77	Württemberger (Riesling)	0,20 l....6,50 €
78	Pinot Grigio (trocken)	0,20 l....6,50 €

Rosé

79	Mateus (lieblich)	0,20 l .... 6,50 €
80	„Grover-Rosé (Indischer Qualitätswein, trocken)	0,20 l .... 7,50 €

Rotwein

81	„Grover" (Indischer Qualitätswein, trocken)	0,20 l .... 7,50 €
82	Primitivo Puglia (trocken)	0,20 l .... 6,50 €
83	Trollinger mit Lemberger (halbtrocken)	0,20 l .... 6,50 €
84	Merlot (trocken)	0,20 l .... 6,50 €

Weinschorle (auf wunsch süß oder sauer)

85	Weißweinschorle	0,20 l .... 5,90 €
86	Rotweinschorle	0,20 l .... 5,90 €
87	Roséschorle	0,20 l .... 5,90 €

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) sehr leicht, frisch und fruchtig	0,75 l .. 25,50 €
502	Riesling, Weingut Thörle (Deutschland) frisch, feinfruchtig, ausbalanciert	0,75 l .. 27,50 €
503	Chardonnay, Weingut Metzger (Deutschland) tocken, ausgeprägte Frucht, harmonisch	0,75 l .. 29,50 €
504	Grauburgunder, Weingut Metzger (Deutschland) trocken, leicht, frisch, harmonisch	0,75 l .. 29,50 €

Rotweine

510	Grover Indisches Rotwein (Trocken) ideal mit Fleisch und würzigen Speisen.	0,75 l .. 31,50 €
511	Nero d'Avola (Sizilien) trocken, konzentriert, fruchtig, sehr geschmackvoll	0,75 l .. 28,50 €
512	Barolo (Norditalien) trocken, fruchtig und weich	0,75 l .. 29,90 €
513	Honoro Vera Monastrell - Shiraz, Bodegas Juan Gil trocken, kräftig, ausgewogen (Spanien)	0,75 l .. 26,90 €
514	Cala No. 1 - Tempranillo/Syrah/Cabernet Sauvignon trocken, fruchtig, kräftig, harmonisch, rund (Spanien)	0,75 l .. 26,50 €

Starters / Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert

Vegetarisch / Vegetarian

90 **Papadam** Ⓥ — 4,10 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips.
Two flat breads made from lentil flour with three dips.

91 **Spicy Onion Bhaji** Ⓥ — 5,90 €
Gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.
Sliced and spicy seasoned onions, coated with gram flour.

92 **Vegetable Pakoras** Ⓥ — 6,50 €
Verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert.
Variety of vegetables battered and deep-fried.

93 **Vegetable Samosa** [A] — 7,80 €
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** Ⓥ — 6,90 €
Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert.
Fresh Champignons with gram flour and deep fried.

95 **Paneer Pakoras** [G] — 7,90 €
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** — 7,50 €
Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert.
Pieces of Chicken with spicy gram flour and deep fried.

97 **Fish Pakoras** [A] — 8,90 €
Fisch Filet nach Art des Hauses, fritiert und mit Dip serviert.
Fish fillet of the house style, fried and served with dip.

98 **Malai Kebab** (aus Lehmofen) [G,H] — 8,50 €
Marinierte Hähnchenbrust mit Cashewnuss-Paste, gegrillt im Lehmofen.
Chickenbreast marinated in Cashewnut paste roasted in Tandoor oven.

99 **Jheenga Pakoras** [B] — 10,50 €
Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert.
Shrimps with gram flour and deep fried.

100 **Tandoori Seekh Kebab** (aus Lehmofen) [A] — 9,50 €
Kebab mit Lammhackfleisch, gegrillt im Tandoorofen.
Charcoal-grilled minced lamb kebabs.

Platters für 2 Personen

101 **Vegetarian Chef Platter** [A] 13,50 €

Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten.
A Platter of assorted Vegetarian Starters delicacy.

102 **Mix Chef Platter** [A,B] 16,50 €

Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten.
Mixed Platter of assorted Vegetarian and Non-Vegetarian Starters delicacy.

Suppe-Soups

323 **Dal Suppe** [O,G,2] 5,90 €

Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern.
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs.

324 **Tomaten Suppe** [O,G,2] 5,90 €

Nach Art des Hauses / Tomato soup.

325 **Malkatani Suppe** [O,G,2] 6,90 €

Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchfleisch.
Hot & Spicy soup with lentil reis and chicken.

326 **Chicken Suppe** [O,G,2] 6,90 €

Hühnersuppe nach Art des Hauses.
Chicken soup prepared according to the type of house.

327 **Jheenga Suppe** [B,O,G,2] 7,90 €

Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen.
Hot & Spicysoup with lentil, reis and Shrimps.

328 **Lamm Suppe** [B,O,G,2] 7,50 €

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

153 **Zwiebelnsalat** (nach art des Hauses) 3,50 €

Rote Zwiebelnsalat mit pepperoni und Limette.
Red Onion Salad with Green Chilli & Lemon.

154 **Beilagensalat** (gemischter Salat) 8,50 €

Frischer Salat mit Tomaten, gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Mais.
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum, carrots, onions and sweetcorn.

155 **Tomaten-Salat** 5,50 €

Tomaten, Essig und öl.
Tomato salad, vinegar and oil.

156 **Indischer Chicken-Salat** (Groß) 14,50 €

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) 18,50 €

Exotischer Salat mit köstlichen Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen).
Exotic salad with delicious giant prawns (grilled an the spit in a Tandoor oven).

Indische Brote

Indian breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brot spezialitäten kommen
frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.
Our delicious vegetarian specialty breads are baked fresh from the tandoor oven.

103	**Methi Kräuter Naan** [A,G] Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleeblätter und grünen Kräutern. Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs.	4,90 €
104	**Keema Naan** [A'G] Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch. Indian flat bread with butter.	7,50 €
105	**Butter Naan** [A'G] Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert. Flat bread with butter.	4,90 €
106	**Tandoori Roti** [A] Ⓥ Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl / Indian flat bread made from wholemeal flour.	3,90 €
107	**Tandoori Parantha** Ⓥ Indisches Vollkornmehl Fladenbrot gefüllt mit Gemüse. Indian wholemeal flour flat bread stuffed with vegetables.	5,90 €
108	**Chili Naan** [A'G] Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt / Flatbread flavoured with chili.	4,90 €
109	**Naan** [A,G] Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. / Crusty indian flat bread made from dough.	3,90 €
110	**Garlic Naan** [A'G] Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert. Delicious indian flat bread flavoured with garlic.	4,90 €
111	**Paneer Naan** [A,G,°] Mit köstlichem Frischkäse und kräutern gefülltes indisches Fladenbrot. Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese and herbs.	5,90 €
112	**Namaste Naan** [A,GA] Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse. Indian flat bread stuffed with delicious potatoes, onions and paneer.	5,90 €
113	**Pishawari Naan** [A'G'H] Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln gefülltes Naan-Brot. Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut.	5,90 €
114	**Veggie Naan,** [A G,O] Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse / Flat bread stuffed with vegetables.	5,90 €

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,O] — 19,50 €
Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandooriofen gegrillt.
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven.

116 **Chicken Tikka** (Garlic) [4 G,O] — 20,50 €
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke mit einer delikaten scharfen Knoblauchsoße (mit garlic naan).
Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce.

117 **Lamm Tikka Tandoori** [4,G,O] — 22,50 €
Herrlich mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandooriofen gegrillt.
Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven.

118 **Jheenga Tandoori** [4,B,G,O] — 26,50 €
Fein marinierte Riesengarnelen nach Art des Hauses im Tandooriofen gegrillt.
Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven.

119 **Tandoori Mix Grill** [4,B,G,O] — 23,50 €
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,O,H] — 21,50 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße.
Grilled chicken in a spinach, mint and coriander sauce

251 **Paneer Tikka** [4,G,O,H] — 22,50 €
Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandooriofen 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** [O] — 6,50 €
Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Kräutern, nach Art des Hauses.
Marinated, fried Poatoes with Cumin and Kerbs.

150 **Kheera Raita** [G,A] — 5,50 €
Kalter Joghurt mit Gurken und fein gewürzt. / Cold Yoghurt with Cucumbber and spicy.

151 **Mixed Raita** [G,A] — 5,90 €
Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten.
Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes.

152 **Boondi Raita** [G,A] — 5,50 €
Milder Joghurt mit kleine Linsen mehl kugeln.
Mild yoghurt with small Bengal-Gram Cereal Balls.

Chicken specials

Alle Gericht werden mit Basmati reis serviert.

121 Chicken Curry [0,G] — 16,50 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / Chicken fillet in a mild curry sauce.

122 Chicken Karahi [0,G] — 16,90 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht.
Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices.

123 Chicken Vindaloo [0] — 16,90 €
Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße.
Delicious chicken breast fillets with potatoes in a spicy curry sauce.

124 Chicken Korma [6,O,G,H] (Mild) — 17,50 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, 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 [O,G,H] — 16,90 €
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 Spinat / Palak [O,G] — 16,90 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. (North Indian Style).

127 Butter Chicken [4,O,G,H] — 17,50 €
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,O] — 16,90 €
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** [O] 16,90 €
Zartes Hähnchenfleisch nach „Südindischer Art", mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.
Delicate „South Indian" Style chicken meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a very sharp tomato sauce.

130 **Chicken Sabji** [O,G] 16,90 €
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.
Chicken fillet with fresh vegetables and spices.

131 **Chicken Nilgiri** (Pikant) [O,G] 16,90 €
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,O,G,H] 17,50 €
Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce.

133 **Chicken Dhansak** [O,G] 16,90 €
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 **Chicken Methi Malai** (Mild) [6,O,G,H] 17,50 €
Hähnchenbrust-filetstücke mariniert in Cashew-sahnesauce zubereitet mit Bockshornklee Blätter.
Chicken breast fillets marinated in cashew cream sauce prepared with Fenugreek leaves.

135 **Chicken Jalfrezi** [O,G] 16,90 €
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 tomatos, green Peppers, ginger and onions.

158 **Chicken al Goa** (Mild) [6,O,G,H] 17,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Ananas, Kokonuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.
Chicken breast fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, cashew nuts and fine spices.

159 **Aachari Chicken** (Pikant) [O,G] 16,90 €
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 Gericht werden mit Basmatireis serviert.

136 **Lamm Curry** [O,G] — 17,90 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce / Lamb pieces in a mild curry sauce.

137 **Lamm Korma** [H,O,G 6] (Mild) — 18,90 €
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, 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** [O,G] — 18,50 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices.

139 **Lamm Spinat / Palak** [O,G] — 18,50 €
Lammfleisch und Spinat, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten und Paprika mit gewürzter Currysoße.
Lamb & Spinach cooked with garlic, tomatoes, capsicum and with mild spiced sauce.

140 **Lamm Madras** [O,G] — 18,50 €
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** [O,G] — 18,50 €
Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße.
Delicious Lamb breast fillets with potatoes in a spicy currysauce.

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro

142 **Lamm Tikka Masala** [4,O,G,H] — 18,50 €
Lammfleisch zubereitet in einer delikaten orientalischen Gewürzsoße mit grünen Kräutern.
Lamb cooked in a delicate oriental spice sauce with green herbs.

143 **Lamm Sabji** [O,G] — 18,50 €
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen.
Lamb pieces with mixed fresh vegetables and spices.

144 **Mix Karahi** [O,G] — 19,50 €
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices.

145 **Lamm Bhindi** [O,G] — 18,90 €
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices.

146 **Lamm Dhansak** — 18,50 €
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) [O,G] — 18,50 €
Lammfleisch, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert.
Lamb breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavored with mint.

148 **Lamm al Goa (Mild)** [6,O,G,H] — 18,90 €
Lammfleisch mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.
Lamb fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, cashew nuts and fine spices.

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

Mahatma Gandhi

Vegetarian Specials

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gericht werden mit Basmati reis serviert.

160 Dal Spinat / Palak [O,G] — 15,90 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten und geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen.
Fine Combination of Lentil & Spinach prepared with onions, tomatoes and Selected Spices.

161 Mix Vegetable (Mix Veg. Curry) [O,G] — 15,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared with mixed vegetables North Indian Style -and exquisite spices.

162 Tarka Dal — 15,50 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Lentils prepared with roasted onions in butter, tomatoes, ginger, garlic and fresh coriander.

163 Vegetable Korma (Mild) [6,O,G,H] — 16,50 €
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, 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 [O,G] — 15,90 €
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter.
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs.

165 Bhindi Masala [O,G] — 15,90 €
Frische Okragemüse, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen (Nach Art des Hauses).
Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices.

166 Palak Paneer [O,G] — 16,50 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen.
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices.

167 Karahi Paneer [O,G] — 16,90 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices.

Vegetarischen Gerichte, ausser Paneer, können auch vegan zubereitet werden.
Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

168 **Shahi Paneer** [O,G,H,6] — 17,50 €
Hausgemachter Käse in einer milden Sahne-Currysoße und Cashewnüssen.
Homemade cheese in a mild cream curry sauce and cashew nuts.

169 **Chilli Paneer** [O,G] — 16,90 €
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce.
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce.

170 **Matar Paneer Aloo** [O,G,H] — 16,50 €
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** [O,G] — 15,90 €
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** [O,G] — 15,90 €
Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht.
Fresh Champignons fried with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices.

173 **Malai Kofta** [6,O,G,H] (sehr mild) — 18,50 €
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.
Seasonal vegetable balls cooked in Cream with Cashews and indian spices.

174 **Aloo Gobhi** [O,G,H] — 15,90 €
Herrlich zubereitete Kartoffeln mit Blumenkohl und feinen Gewürzen.
Delicious prepared potatoes with Cauliflower and fine spices.

175 **Vegetarian Kofta** [A,O,G,H] — 17,50 €
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** [6,O,G,H] — 17,50 €
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.

Vegetarischen Gerichte, ausser Paneer, können auch vegan zubereitet werden.
Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Fisch and Kingprawn specials

Alle Gericht werden mit Basmatireis serviert.

178 **Salmon Curry** [O,G,D] — 18,50 €
Lachsfilet in einer milden Currysauce / Salmon fillet in a mild curry sauce.

179 **Salmon Madras** [O,G,D] — 18,90 €
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) [O,G,D,H,6] — 19,50 €
Lachsfilet in einer schmackhaften Soße aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Salmon fillet in a tasty cream sauce with almonds, coconut, cashews and fine spices.

181 **Salmon Masala** [O,G] — 18,90 €
Lachsfilet, zubereitet in einer delikaten orientalischen Soße und grüne Kräuter.
Salmon fillets in a delicious sauce of oriental herbs.

182 **Salmon al Goa** (Mild) [6,O,G,D,H] — 19,50 €
Lachsfilet mit Ananas, Kokonuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Salmon fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, cashews and fine spices.

183 **Jheenga Palak** [O,G,B] — 20,50 €
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** [O,G,B] — 20,50 €
Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.
Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices.

185 **Jheenga Chilli** [O,G,B] — 20,50 €
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** [O,G,B] — 20,50 €
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 [O,G,D] 20,50 €
Köstliche Garnelen mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße.
Prawns with potatoes in a spicy curry sauce.

188 Jheenga Masala [B,O,G,H] 20,50 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce.

189 Jheenga Sabji [B,O,G] 20,50 €
Garnelen mit gemischtem Gemüse und Gewürzen.
Prawns prepared with mix vegetables.

190 Jheenga Mango (Mild) [B,O,G,H,6] 21,50 €
Garnelen, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild).
Delicious marinated prawns in a mango curry sauce.

191 Jheenga Korma (Mild) [B,O,G,H,6] 21,50 €
Riesengarnelen ohne Kopf und Schale, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Cashewnuss, Kokosnuss und feinen Gewürzen.
King-Prawns without heads and shells an cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild).

Duck specials

Spezialitäten von der Ente

Alle Gericht werden mit Basmatireis serviert.

201 Ente Karahi [O,C,A] 17,90 €
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen
Crunchy duck fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, with ground spices

202 Ente Vindaloo [O,C,A] 17,90 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Crunchy duck fillet with potatoes in a spicy curry sauce

203 Ente Korma (Mild) [6,O,C,G,H,A] 18,50 €
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** [O,C,G,H,A] — 17,90 €
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 Spinat / Palak** [O,C,G,A] — 17,90 €
Knusprige Ente nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen.
Crunchy duck, pot-roasted with spinach and delicate spices.

206 **Ente Butter** [O,C,G,A] — 18,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten.
Crunchy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes.

207 **Ente Sabji** [O,C,G,A] — 17,90 €
Knusprige Ente mit gemischtem Gemüse, fein gewürzt zubereite.
Crunchy duck fillet with mix vegetables and spices.

208 **Ente Dhansak** [O,C,G,A] — 17,90 €
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.

209 **Ente Mango** [O,C,G,A] — 18,50 €
Knusprige Ente, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild).
Delicious crunchy duck in a mango curry sauce.

210 **Ente Al Goa** [6,O,C,G,A] — 18,50 €
Knusprige Ente mit Ananas, Kokonuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Crunchy duck fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, cashew nuts and fine spices.

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro

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 yogurt raita is served.

220 **Chicken Biryani** [O,H] — 16,90 €
Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse.
Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.

221 **Lamm Biryani** [O,H] — 18,90 €
Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse.
Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.

222 **Namaste Biryani** [O,B,H] — 20,50 €
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** [O,H] — 15,90 €
Leckerer Reis, gebraten mit gemischtem Gemüse.
Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables.

Für unsere kleinen Gäste

Alle Gericht werden mit Basmatireis serviert.

230 **Chicken Mango** [6,O,G,H] — 10,50 €
Hächnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce.

231 **Chicken Korma** (Mild) [6,O,G,H] — 10,50 €
Hächnchenbrust-Filestücke in einer Mandel-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious almonds-curry-cream sauce.

232 **Vegetable Korma** (Mild) [6,O,G,H] — 9,50 €
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne 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 **Chicken Nuggets mit Pommes frites** [A] — 8,50 €
Frittiert. Wie man sie gerne hat.
French fries with Chicken Nuggets.

Menues

Für zwei Personen / For two People

604 - Menü 1
(nicht Vegetarisch / non vegetarian)

Vorspeise :	Mix Chef Platter und Papadam Mix Chef Platter and papadams	
Hauptspeise :	Chicken Tikka Tandoori [O,G,4] Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt Pieces of chicken breast grilled an a spit in the Tandoor	
und	Lamm Curry [O,G] Lammfleisch in einer milden Currysauce Lamb in a mild curry sauce	
	dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Sauce	
Nachspeise :	Mangocreme [6,G,H]	59,50 €

605 - 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,4,O,H] Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt House special marinated prawns, grilled in the Tandoor	
und	Butter Chicken [6,O,H,G] 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 [6,G,H]	63,50 €

606 - Menü 3

Vorspeise :	Vegetarian Chef Platter und Papadam Vegetarian chef platter and papadams	
Hauptspeise :	Mix Vegetable [O,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	Paneer Butter Masala [6,O,G,H] 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	
	dazu Basmatireis, Naanbrot	
Nachspeise :	Phirni-Reispudding mit Mandeln und Kardamom [6,G,H] Phirni-Rice pudding with almonds and cardamom	55,50 €

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 [O,G] **10,50 €**
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / Chicken fillet in a mild curry sauce (°G).

401 Chicken Korma [6,O,G,H] **10,90 €**
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, 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).

402 Chicken Sabzi [O,G] **10,90 €**
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen.
Chicken fillet with fresh vegetables and spices.

403 Chicken Palak [O,G,H] **10,90 €**
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. (North Indian Style)

404 Mango Chicken [6,O,G] **10,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce Tender.
chicken in mango-saffron-cashew-sauce.

405 Fish Korma [6,O,G,D,H] **10,90 €**
Lachsfilet in einer schmackhaften Sahne Sauce mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Salmon fillet in a tasty cream sauce with almonds, coconut, Cashew nuts and fine spices.

406 Fish Curry [O,G] **10,50 €**
Fischfilet in einer milden Currysauce / Fish-fillets in a mild curry sauce.

407 Lamm Curry [O,G] **10,50 €**
Lammfleisch in einer milden Currysauce / Lamb pieces in a mild curry sauce.

408 Lamm Karahi [O,G] **10,90 €**
Zartes Lammfleisch in Curry-Sauce, Paprika, Peperoni, Ingwer und gemahlene Gewürze.
Tender lamb in curry sauce, peppers, hot peppers, ginger and ground spices.

Alle Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat und Nachtisch

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

409 Palak Paneer [O,G] — 10,50 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort
mit Spinat und feinen Gewürzen.
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices.

410 Karahi Paneer [O,G] — 10,50 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen.
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger,
tomatoes, fresh herbs and ground spices.

411 Vegetable Korma [6,O,G,H] — 9,90 €
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne
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).

412 Aloo Palak [O,G] — 9,90 €
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen,
nach nordindischer Art.
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style.

413 Dal Channa [O,G] — 9,90 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und
frischem Koriander Lentils.
Prepared with roasted onions in butter, tomatoes, ginger, garlic and fresh coriander.

414 Mixed Vegetables [O,G] — 9,90 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -and exquisite spices.

Alle Mittags-Menüs
zum Mitnehmen sind ohne Salat und Nachtisch

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro

Mittags-Menues

Traditionelle Indische Thali

Verschiedene Gerichte auf einem Teller/Various dishes an a plate

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

430 **Vegetarische Thali** [O,G] — 11,50 €
Vegetable Korma + Tadka Dal (linsen)
Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert

431 **Sangam Thali** [O,G] — 12,50 €
Chicken Korma + Lamm Karahi
Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert

432 **Chef Thali** [O,G] — 12,20 €
Chicken Palak + Chana (kicherebsen) Masala
Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert

433 **Fisch Thali** [D,O,G] — 12,90 €
Fisch Curry + Fisch Mango
Basmati Reis, Salat, Bombay Patato und Dessert

Thali Gerichte sind nicht zum Mitnehmen.
Thali can not be offered as take-away.

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro

Desserts

300	**Mango Creme** [6,G,H] Hausgemachte Mangocreme mit Sahne/ Homemade mango cream.	5,90 €
301	**Namaste Phirni** [6,G,H] Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom. Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom.	5,50 €
302	**Gulab Jamun** [6,G,H] Bällchen aus Milch und Quark. Balls made from milk and cheese.	4,90 €
303	**Indian Paradise** [6,G,H] Hausgemachte Mangocreme mit Vanille eis. Homemade Mango cream with vanille ice cream.	6,50 €
304	**Chef Phirni** [6,G,H] Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark). Homemade sweet rice pudding with hot Gulab Jamun (milk balls out and curd).	6,50 €
305	**Mango Kulfi** [6,G,H] Hausgemachte Mango Kulfi mit Pistazien / Homemade mango ice with pistachio.	5,90 €
306	**Gemischtes Eis, garniert mit frischem Obst** [6,G,H] Mixed ice with fresh fruits.	8,50 €
307	**Eine Kugel Eis** [6,G,H] Wahlweise: a) Vanille, b) Erdbeer, c) Schoko.	1,70 €

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: enthäl 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.