

## Vorspeise

101. **Samosa** (4 St.) mit einer Füllung nach Wahl <sup>(6,A)</sup> ----- 5,90 €  
 102. **Mozzarella-Sticks** (6 St.) mit BBQ-Sauce ----- 5,90 €  
 103. **Onion Ring** mit BBQ-Soße ----- 5,90 €  
 104. **Pakor**s Verschiedene Gemüsesorten frittiert in einem Kichererbsenteig ----- 5,90 €  
 105. **Paneer Pakora** Indischer Rahmkäse mit indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert <sup>(6)</sup> ----- 6,90 €  
 106. **Murgh Pakora** Hühnerfleisch mit indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert <sup>(6)</sup> ----- 6,90 €  
 107. **Samosa Chat** mit Kichererbsen, Zwiebeln und Salat <sup>(6)</sup> ----- 6,90 €  
 110. **Butter Naan** - Brot aus feinstem Weizenmehl mit Butter gebacken <sup>(6)</sup> ----- 3,00 €  
 111. **Roti-Chapati** Indisches Vollkornbrot <sup>(A)</sup> ----- 2,00 €
121. **Gemischter Salatteller** (klein) ----- 4,50 €  
 122. **Italia Salat** Gemischter Salat + Schinken und Ei ----- 9,90 €  
 123. **Puten Salat** Gemischter Salat + gegrilltem Putenfleisch -- 11,00 €  
 124. **Griechische Salat** Gemischter Salat + Schafskäse, Oliven, Essig-Olivenöl ----- 9,50 €

## Extras

131. **Pommes** <sup>(A)</sup> ----- 3,50 €  
 132. **Reis** ----- 3,50 €  
 133. **Kroketten** <sup>(A)</sup> ----- 3,50 €  
 134. **Eier-Spätzle** - (Hausgemacht) <sup>(A,C)</sup> ----- 3,50 €

## Indische Hähnchen-Spezialitäten

serviert mit 'Basmatireis

- Chicken Curry "Mugal-e-Azam"** Hähnchenbrustfilet serviert nach nordischer Art <sup>(6)</sup> ----- 14,90 €  
**Chicken Palak "Nargisi"** Saftige Hähnchenbrustfilets in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmirgewürzen ----- 15,90 €  
**Chicken Shahi-Korma** Hühnerfiletstücke zubereitet in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln. Ein Rezept aus der königlichen Moghul-Küche. ----- 14,90 €  
**Chicken Tikka Masala** eingelegtem Hähnchenbrustfilet in spezieller Masala Sauce ----- 15,90 €  
**Chicken Vindaloo** Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander <sup>(6)</sup> ----- 14,90 €  
**Butter Chicken** Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer feinen Butter-Joghurt Curry Sauce <sup>(6,16)</sup> ----- 14,90 €  
**Chicken Jalfrezie** Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten in verschiedenen Gewürzen <sup>(6)</sup> ----- 14,90 €  
**Mango Curry** Hähnchenbrustfilet in milder Mango-Sahne-Sauce mit Mangostückchen <sup>(6)</sup> ----- 14,90 €  
**Chicken Karahi** Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (indischer Spezialtopf) zubereitet <sup>(6)</sup> ----- 14,90 €  
**Chili Chicken** - Hühnerfiletstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprika und roter Chili. ----- 14,90 €  
**Chicken Madras** - Scharf, mit Hähnchenbrustfilet in einer Kokos-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet <sup>(A)</sup> ----- 14,90 €  
**Murgh Chana** Hähnchenbrustfilet, Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, Kashmir-Gewürzen. ----- 14,90 €  
**Qima Matter Aloo** - Rinderhackfleisch mit Erbsen, Ingwer, Kartoffeln, Knoblauch in einer Currysauce <sup>(6,16)</sup> ----- 14,90 €

## Indische Lamm-Spezialitäten

serviert mit 'Basmatireis

- Lamm Curry** eingelegtes Lammfleisch ohne Knochen in pikanter Sauce <sup>(6,16)</sup> ----- 15,90 €  
**Lamm Jalfrezi** saftiges Lammfleisch mit Paprika, Karotten, Tomaten und versch. Gewürzen <sup>(6,16)</sup> ----- 15,90 €  
**Lamm Tikka Masala** - im Tandoor gegrillte Lammfiletstücke in spezieller Masala Sauce <sup>(6,16)</sup> ----- 16,90 €  
**Lamm Karahi** (scharf) Lammfleisch mit Paprika, Zwiebel, Koriander, Ingwer und Kashmir Gewürzen <sup>(6)</sup> ----- 15,90 €  
**Lamm Vindaloo** (scharf) Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen pikanten Sauce gegart <sup>(6)</sup> ----- 15,90 €  
**Lamm Mango** Zartes Lammfleisch in milder Mango Sahne-Sauce mit frischen Mangostückchen <sup>(6)</sup> ----- 15,90 €  
**Lamm Curry Tandoori** Eingelegt Lammfleisch von Tandoor in Curry Sauce mit Ingwer Koriander auf Wunsch scharf gewürzt ----- 16,90 €  
**Karahi Gosht** Lammfleisch ohne Knochen geschmort in Karahi (indischer Spezialtopf) nach Spezialrezept des Hauses <sup>(6)</sup> ----- 15,90 €  
**Butter Lamm** - Zartes Lammfleisch in einer Butter-Sahne Curry Sauce <sup>(6)</sup> ----- 15,90 €  
**Palak Gousht** - Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer Sahne-Joghurtsauce mit feinen Kashmir-Gewürzen <sup>(6)</sup> ----- 15,90 €  
**Lamm Shahi-Korma** - Zartes Lammfleisch zubereitet in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln. ----- 15,90 €  
**Kofte-Curry** - Hackfleischbällchen mit Ei, Zwiebeln hausgemachte Currysauce ----- 14,90 €

## Indische Vegetarische-Spezialitäten

serviert mit 'Basmatireis

- Palak Paneer** - frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen gebraten <sup>(6,A)</sup> ----- 13,90 €  
**Matter Paneer** - Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten <sup>(6)</sup> ----- 13,90 €  
**Tandoori Bharta** - Ganze Auberginen über offener Flamme in Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten <sup>(6,16)</sup> ----- 13,90 €  
**Bhindi Masala** - Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten <sup>(6,16)</sup> ----- 13,90 €  
**Millijuli Sabzi** - Verschiedene Gemüsesorten der Saison mit Gewürzen und in leichter Curry Sauce gebraten <sup>(6,16)</sup> ----- 13,90 €  
**Aloo Gobi Masala** - Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten ----- 12,90 €  
**Chana Masala** - Kichererbsen in einer speziellen Masala-Sauce <sup>(6)</sup> ----- 12,90 €  
**Tarka Daal** - Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten <sup>(6,16)</sup> ----- 12,90 €  
**Karahi Paneer** - Hausgemachter Rahmkäsewürfel mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kräutern zubereitet <sup>(6,16)</sup> ----- 14,90 €  
**Aloo Anda** - gebratene Eier m, Kartoffeln, Koriander Ingwer, und Kashmir-Gewürzen in Currysauce <sup>(6,C)</sup> ----- 13,90 €  
**Daal Makhni** - Schwarze Linsen in einer Sahne Joghurt Sauce mit Knoblauch, Ingwer <sup>(6)</sup> ----- 13,90 €  
**Anda Karahi** - 4 Eier gebraten, mit Tomaten, Ingwer, Zwiebel, Paprika, Koriander zubereitet im Karahi <sup>(6,16)</sup> ----- 13,90 €  
**Aloo Matter** - Kichererbsen mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in einer Masala Sauce <sup>(6,16)</sup> ----- 13,90 €  
**Aloo Palak** - Spinat mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch ----- 13,90 €  
**Daal Spinat** - Linsen mit Spinat, Ingwer, Knoblauch in einer Currysauce ----- 13,90 €