

## Soups and Appetizers • Suppen und Vorspeisen

1	<b>Pappadams</b> <sup>i</sup> knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl <i>baked lentil crackers</i>	2.50
2	<b>Mulligatawny</b> Linsensuppe nach südindischer Art <i>the famous south indian potage, sinnered with lentils and spices</i>	5.50
3	<b>Chicken Ginger Soup</b> Hühnersuppe	5.50
4	<b>Samosas, Pakoras</b> <sup>g</sup> Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem Kichererbsenteig, dazu reichen wir eine Fleisch- oder Gemüse-Pastete <i>meat or vegetable samosa and vegetable fried with gramflour</i>	7.50
5	<b>Murgh Tikka</b> <sup>g</sup> zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart <i>boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i>	8.50
6	<b>Prawn Cocktail</b> <sup>c,g</sup> Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail Sauce <i>prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce</i>	9.50
7	<b>Murgh Pakoras</b> <sup>g</sup> Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig <i>boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried</i>	8.50
8	<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelringe, ausgebacken in einem speziell gewürztem Kichererbsenteig <i>onion rings fried with gramflour</i>	7.50
9	<b>Keema Naan</b> <sup>a,d,g,i</sup> im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem Hackfleisch <i>leavened bread stuffed with minced meat</i>	7.50
10	<b>Bundi Raita</b> <sup>d</sup> ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce <i>bundi in spicy yogurt sauce</i>	6.50
11	<b>Gemischte Vorspeise</b> <sup>g</sup> für eine Person / <i>for one person</i>	11.50
12	<b>Royal Prawns</b> <sup>c,g</sup> Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili <i>tandoori prawns with mango, ginger and chillies</i>	13.50

## Tandoori Specialities • Tandoor Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzieht.  
*the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour it gives to variety of meat and bread*

21	<b>Chicken Tandoori</b> <sup>g</sup> zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart <i>chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor</i>	18.80
22	<b>Lamb Tikka</b> <sup>g</sup> saftig mariniertes Lammrückenfilet <i>tandoori roasted lamb fillet</i>	25.50
23	<b>Beef Tikka</b> <sup>g</sup> saftig marinierte Rinderfiletstücke <i>tandoori roasted beef fillet</i>	26.50
24	<b>Tandoori Mix</b> <sup>b,g</sup> Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten <i>a platter of assorted tandoori delicacies</i>	27.50
25	<b>Halibut Tikka</b> <sup>b,g</sup> Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart <i>halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i>	26.50
26	<b>Tandoori Salmon</b> <sup>b,g</sup> Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i>	19.50
27	<b>Tandoori Prawns</b> <sup>c,g</sup> Garnelen mariniert nach Art des Hauses <i>king prawns, marinated and roasted in tandoor</i>	25.50
28	<b>Mixed Seafood Grill</b> <sup>b,c,g</sup> weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>halibut, salmon and king prawns marinated</i>	27.50

## Chicken • Huhn

- 30 **Chicken Mango Curry**<sup>d,g</sup> 17.80  
zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango  
*tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango*
- 31 **Chicken Korma**<sup>d,g,k</sup> 17.80  
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln Kokos und Cashew-Kernen  
*a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts*
- 32 **Chicken Tikka Masala**<sup>d,g</sup> 18.50  
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt mit in Tomaten und Joghurt angerichteter Masala-Sauce  
*tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt*
- 33 **Chicken Dansek**<sup>d,g</sup> 17.50  
Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos  
*chicken in an exotic combination of spices, lentils, cream and coconut*
- 34 **Karahi Murgh**<sup>g</sup> 17.80  
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet  
*chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander*
- 35 **Chicken Vindaloo**<sup>g</sup> 17.50  
gebratenes Hähnchenbrust Filet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies  
*chicken fillet in a tangy piquant sauce*
- 36 **Palak Murgh**<sup>g</sup> 17.50  
Hähnchenbrust Filet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond  
*succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices*
- 37 **Chicken Chilli**<sup>g</sup> 18.50  
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und roter Chili  
*chicken pieces fried with onions, ginger and red chilli*
- 38 **Chicken Jalfrazie**<sup>d,g</sup> 17.50  
Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce  
*chicken in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum and carrots*
- 39 **Butter Chicken**<sup>d,g,k</sup> 18.50  
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masala Sahne-Sauce mit Tomaten und, verfeinert mit Butter  
*tandoori baked chicken in garam masala cream sauce, tomatoes, butter*

## Lamb • Lamm

- 51 **Lamb Korma**<sup>d,g,k</sup> 20.50  
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen  
*tender lamb pieces in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts*
- 52 **Lamb Tikka Masala**<sup>d,g</sup> 24.50  
Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce  
*tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt*
- 53 **Rogan Josh**<sup>g</sup> – Rezept aus Kashmir: 21.50  
Lammfleisch mit Kardamon Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies  
*lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs*
- 54 **Lamb Vindaloo**<sup>g</sup> 20.50  
gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlener Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln  
*lamb in a tangy piquant sauce*
- 55 **Champ Masala**<sup>g</sup> 24.50  
butterzartes Lammrücken Filet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern  
*lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs*
- 56 **Lamb Karahi**<sup>g</sup> 21.50  
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlener Gewürzen und frischen Kräutern  
*lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs*
- 57 **Palak Gosht**<sup>g</sup> 20.50  
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart  
*succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices*

## Beef • Rindfleisch

- 70 **Beef Tikka**<sup>g</sup> 26.50  
saftig marinierte Rinderfiletstücke im Tandoor gegart  
*tandoori roasted beef fillet roasted in tandoor*
- 71 **Beef Tikka Masala**<sup>d,g</sup> 25.50  
Rinderfilet-Stücke im Tandoor gegart, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce  
*tandoori baked beef fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt*
- 71 **Beef Bhuna**<sup>g</sup> 25.50  
Rinderfilet-Stücke zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern  
*beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs*

## Seafood • Meeresfrüchte

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 90 | <b>Fish Mango Curry</b> <sup>b,d,g</sup><br>Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango<br><i>halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango</i>                               | 24.50 |
| 91 | <b>Fish Masala</b> <sup>b,g</sup><br>Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet<br><i>halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices</i>           | 24.50 |
| 92 | <b>Fish Korma</b> <sup>b,d,g,k</sup><br>Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen<br><i>salmon fillet in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i> | 19.50 |
| 93 | <b>Prawn Masala</b> <sup>c,g</sup><br>Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander<br><i>king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander</i>                                  | 24.50 |
| 94 | <b>Prawn Dansek</b> <sup>c,d,g</sup><br>Garnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos<br><i>prawns in an exotic combination of spices, lentils, cream, coconut</i>       | 24.00 |
| 95 | <b>Tandoori Prawns</b> <sup>c,g</sup><br>Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses<br><i>king prawns, marinated and roasted in tandoor</i>   | 25.50 |
| 96 | <b>Tandoori Salmon</b> <sup>b,g</sup><br>Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert<br><i>salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i>  | 19.50 |
| 97 | <b>Halibut Tikka</b> <sup>b,g</sup><br>Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart<br><i>halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i>                                     | 26.50 |
| 98 | <b>Mixed Seafood Grill</b> <sup>b,c,g</sup><br>weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert<br><i>halibut, salmon and king prawns marinated</i>                                      | 27.50 |

## Vegetarian

110	<b>Vegetable Korma</b> <sup>d,k</sup> frische Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne <i>mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and cream</i>	14.80
111	<b>Palak paneer</b> <sup>d</sup> hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison <i>home made cheese with spinach, onions, yogurt and spices</i>	14.50
112	<b>Shahi Paneer Masala</b> <sup>d</sup> hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahne-Sauce <i>fresh home made cheese cooked in tomatoes and cream sauce</i>	14.80
113	<b>Bengen Bharta</b> Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>aubergine grilled in tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic</i>	14.50
114	<b>Mixed vegetable</b> Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse <i>mixed fresh vegetables in currysauce</i>	14.00
115	<b>Bhindi</b> frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander <i>lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices</i>	14.00
116	<b>Tarka Daal</b> Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch <i>yellow lentils with in butter saured onions and garlic</i>	13.80
117	<b>Alu Channa Masala</b> <sup>d</sup> Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce <i>chickpeas and potatoes in curry sauce</i>	13.80

## Menue for two Persons • Menü für zwei Personen

### 301 Gemischte Vorspeise<sup>g</sup>

#### Chicken Ginger Soup

Hühnersuppe

#### Tandoori Mix<sup>b,g</sup>

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten  
*a platter of assorted tandoor delicacies*

#### Chicken Korma<sup>d,g,k</sup>

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln Kokos und Cashew-Kernen

*a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts*

#### Naan<sup>a,d,i</sup>

Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of desert

76.00

### 302 Prawn Cocktail<sup>c,g</sup>

Krabbenscocktail

#### Chicken Ginger Soup

Hühnersuppe

#### Mixed Seafood Grill<sup>b,c,g</sup>

weißer Heilbutt, Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart

*halibut, salmon and king prawns marinated and tandoori rasted*

#### Fish Mango Curry<sup>b,d,g</sup>

Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango

*halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango*

#### Naan<sup>a,d,i</sup>

Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of desert

88.00

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung

## Side Dishes • Beilagen

120	<b>Pilao Rice</b>	4.50
121	<b>Naan<sup>a,d,i</sup> / Roti<sup>a,d,i</sup></b> Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl <i>leavened bread of fine flour / of wholegrain</i>	2.20
122	<b>Garlic Naan<sup>a,d,i</sup> / Cheese Naan<sup>a,d,i</sup></b> Knoblauch Naan / Käse Naan	2.80
123	<b>Butter Naan<sup>a,d,i</sup> / Peshawari Naan,<sup>a,d,i,k</sup></b> Nussbrot/ <i>nut bread</i>	2.80
124	<b>Paratha<sup>a,d,i</sup></b> blättriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet <i>buttered and leavened whole wheatbread</i>	3.20
125	<b>Raita<sup>d</sup></b> Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern <i>cool whipped yogurt with cucumber, onions and various herbs</i>	4.50
126	<b>Mixed Vegetables</b> Gemüse-Curry	7.50
127	<b>Masala Potatoes</b> Kartoffel-Curry	7.50
128	<b>Palak Bhaji</b> Blattspinat / <i>spinach</i>	7.50
129	<b>Mixed Salad</b>	4.50



## Coffee • Tea

450	<b>Kahwa</b> Grüner Tee mit Kardamon <i>Green tea with cardamon</i>	4.20
451	<b>Kashmiri Chai</b> Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt und Fenchel <i>Black tea with cardamon, cloves, cinnamon and fennel</i>	4.50
452	<b>Chai<sup>d</sup></b> Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch <i>Black tea with cardamon and milk</i>	4.50
453	<b>Fresh Peppermint</b> angenehm frischer und magenfreundlicher Grüner Tee mit frischer Minze	4.50
454	<b>Darjeeling Puttabong ftgfop first flush</b> ein hervorragender Darjeeling Hochlandtee, im Frühling geerntet – die Königin unter den Teesorten! <i>a fresh, mild and very delightful tea from India – the queen of teas!</i>	4.20
455	<b>Frischer Ingwer Tee</b>	4.20
456	<b>Rooibush</b> Südafrikanischer Rooibush Tee, wirkt beruhigend und entspannend. <i>originated in Southafrica, aids digestion and relaxation</i>	4.20
457	<b>Coffee<sup>10</sup></b>	2.40
458	<b>Cappuccino<sup>d,10</sup></b>	2.80
459	<b>Latte Macchiato<sup>d,10</sup></b>	3.00
460	<b>Espresso<sup>10</sup></b>	2.20
461	<b>Espresso, doppelt<sup>10</sup></b>	3.20
462	<b>Irish Coffee<sup>d,10</sup></b>	5.00

## Dessert

140	<b>Firni</b> <sup>d,k</sup> Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien <i>bio milk pudding with rosewater, almonds, pistachio</i>	6.50
141	<b>Fruit Salad</b> <sup>d</sup> exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanilleeis <i>exotic fruit salad with fresh fruits and vanilla ice cream</i>	7.50
142	<b>Gulab Jaman</b> <sup>d</sup> flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup <i>sweet balls made from khoya</i>	7.00
143	<b>Rass Malai</b> <sup>d,k</sup> leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch Creme mit Pistazien – sehr erfrischend, gekühlt ein Hochgenuss <i>fresh milk cheese flavoured with pistachio, very refreshing</i>	7.00
144	<b>Mango Dream</b> <sup>d</sup> Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree <i>vanilla ice cream, glazed with mango</i>	7.00
145	<b>Buffalo Milk Kulfi</b> <sup>d</sup> hausgem. Eisspezialität/ <i>home made ice cream</i>	7.00
146	<b>Mango Sorbet</b>	7.00

### Allergene

- a Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Schwefeldioxid und Sulphite
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig