

Verehrter Gast,

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

N. H. Chaudhary

Soups and Appetizers . Suppen und Vorspeisen

1	Pappadams , knusperig gebackene Cracker aus Linsenmehl baked lentil crackers	2.50
2	Mulligatawny , Linsensuppe nach südindischer Art the famous south indian potage, sinnered with lentils and spices	5.50
3	Chicken Ginger Soup Hühnersuppe	5.50
4	Samosa, Pakoras , Gemüsevariation ausgebacken in fein-würzigem Kichererbsenteig, dazu reichen wir eine Fleisch oder Gemüse Pastete meat or vegetable samosa and vegetable fried with gramflour	7.50
5	Murgh Tikka , zartes Hähnchenbrust Filet im Tandoor gegart boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven	8.50
6	Prawn Cocktail , Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail-Sauce prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce	9.50
7	Murgh Pakoras Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried	8.50
8	Onion Bhaji , Zwiebelringe ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig onion rings fried with gramflour	7.50
9	Keema Naan im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch leavened bread stuffed with minced meat	7.50
10	Bundi Raita , ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce bundi in spicy yogurt sauce	6.50
11	Gemischte Vorspeise , für eine Person, for one person	11.50
12	Royal Prawns , Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili tandoori prawns with mango, ginger and chillies	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	Chicken Tandoori , zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor	18.50
22	Lamb Tikka , saftig mariniertes Lammrücken Filet tandoori roasted lamb fillet	25.50
23	Beef Tikka , saftig marinierte Rinderfiletstücke tandoori roasted beef fillet	26.50
24	Tandoori Mix , Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten a platter of assorted tandoori delicacies	27.50
25	Halibut Tikka , Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart halibut-fillet marinated and roasted in tandoor	26.50
26	Tandoori Salmon , Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor	19.50
27	Tandoori Prawns , Garnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns, marinated and roasted in tandoor	25.50
28	Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert halibut, salmon and king prawns marinated	27.50

Chicken . Murgh

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Chicken Korma , 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 | 17.80 |
| 31 | Chicken Dansek , Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos
chicken in an exotic combination of spices, lentils, cream, coconut | 17.50 |
| 32 | Palak Murgh , Hähnchenbrust Filet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices | 17.50 |
| 33 | Chicken Tikka Masala , im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt mit in Tomaten und Joghurt angerichteter Masala-Sauce
tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt | 17.80 |
| 34 | Karahi Murgh , Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander | 17.50 |
| 35 | Butter Chicken , im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masala Sahne-Sauc mit Tomaten und, verfeinert mit Butter
tandoori baked chicken in garam masala cream sauce, tomatoes, butter | 18.50 |
| 36 | Chicken Vindaloo , gebratenes Hähnchenbrust Filet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies
chicken fillet in a tangy piquant sauce | 17.50 |
| 37 | Chicken Jalfrazie , 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 | 17.50 |
| 38 | Chicken Chilli , Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und roter Chili
chicken pieces fried with onions, ginger and red chilli | 18.50 |
| 39 | Chicken Mango Curry , zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango | 17.80 |

Lamb . Lamm

- | | | |
|----|--|-------|
| 51 | Lamb Korma , 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 | 20.50 |
| 52 | Lamb Tikka Masala , Lammrücken Filet aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt | 24.50 |
| 53 | Rogan Josh , – Rezept aus Kashmir: Lammfleisch mit Kardamon Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs | 21.50 |
| 54 | Lamb Vindaloo , gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln
lamb in a tangy piquant sauce | 20.50 |
| 55 | Champ Masala , butterzartes Lammrücken Filet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs | 24.50 |
| 56 | Lamb Karahi , Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | 21.50 |
| 57 | Palak Gosht , Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices | 20.50 |

Beef . Rindfleisch

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Beef Tikka , saftig marinierte Rinderfiletstücke im Tandoor gegart
tandoori roasted beef fillet roasted in tandoor | 26.50 |
| 71 | Beef Tikka Masala , Rinderfilet-Stücke im Tandoor gegart, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tender baked beef fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt | 25.50 |
| 72 | Beef Bhuna , Rinderfilet-Stücke zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs | 25.50 |

Seafood . Meeresfrüchte

90	Fish Mango Curry , Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango	24.50
91	Fish Masala , Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices	24.50
92	Fish Korma , Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen salmon fillet in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts	19.50
93	Prawn Masala , Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander	24.50
94	Prawn Dansek , Garnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos prawns in an exotic combination of spices, lentils, cream, coconut	24,00
95	Tandoori Prawns , Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns, marinated and roasted in tandoor	25.50
96	Tandoori Salmon , Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor	19.50
97	Halibut Tikka , Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart halibut-fillet marinated and roasted in tandoor	26.50
98	Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert halibut, salmon and king prawns marinated	27.50

Vegetarian

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

Side Dishes . Beilagen

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

Dessert

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

Coffee . Tea

450	Kahwa , Grüner Tee mit Kardamon, green tea with cardamon	4.20
451	Kashmiri Chai , Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt und Fenchel, Originalrezept stammt aus Kashmir black tea with cardamon, cloves, cinnamon and fennel, this recipe comes from Kashmir	4.50
452	Chai , Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch black tea with cardamon and milk	4.50
453	Fresh Peppermint , angenehm frischer und magenfreundlicher Grüner Tee mit frischen Minzblättern	4.50
454	Darjeeling Puttabong ftgfop first flush , ein hervorragender Darjeeling Hochlandtee, im Frühling geerntet - die Königin unter den Teesorten! a fresh, mild and very delightful tea from India - the Queen of teas!	4.20
455	Rooibush , Südafrikanischer Rooibush Tee mit Nelken, Kardamon, Vanille und Zimt, wirkt beruhigend und entspannend originated in Southafrica, spiced with cloves, cardamon, vanilla and cinnamon, aids digestion and relaxation	4.20
456	Coffee	2.40
457	Cappucino	2.80
458	Latte macchiato	3.00
459	Espresso	2.20
460	Espresso doppelt	3.20
461	Irish Coffee	5.00

