



Suppen - soups

1 Dal Shorba

Traditionell indische Linsensuppe mit einer feinen Mischung aus gelben und roten Linsen, pikant
Traditional Indian lentil soup, spicy

5,00 €

2 Chicken Shorba 7

Hühnerfleischsuppe und verschiedenes Gemüse (grüne Bohnen, Karotten, Champignons), Sahne
Chicken Soup and various vegetables, cream

5,50 €

3 Sabzi Shorba 7

Gemüsesuppe aus grünen Bohnen, Karotten, Champignons, Sahne
Vegetable soup with various vegetables, cream

5,00 €

Vorspeisen - starters

10 Onion Bhaji

Zwiebelringe, in Kichererbsenmehlteig ausgebacken, kräftig gewürzt
Deep-fried onion rings in chickpea batter, spicy

4,50 €

11 Mixed Vegetable Pakoras

Gemischte Gemüsestücke (Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika, Auberginen, Zwiebeln), in Kichererbsenmehlteig ausgebacken, kräftig gewürzt
Mixed vegetables in chickpea batter, deep-fried, spicy

5,90 €

12 Fish Pakoras 4

Zarte Seelachsfiletstücke, in Kichererbsenmehlteig ausgebacken
Tender pollack filet in chickpea batter, deep-fried

7,20 €

13 Chicken Pakoras

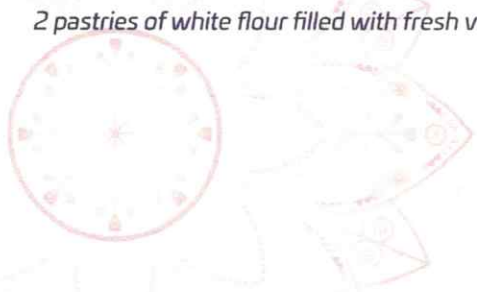
Zarte Hühnerfleischstücke, in Kichererbsenmehlteig ausgebacken, scharf
Tender chicken pieces in chickpea batter, deep-fried, spicy

6,20 €

14 Vegetable Samosa 1, 8

2 Pastetchen aus Weißmehl mit frischem Gemüse gefüllt (Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, ganze Cashewnüsse, Korianderkerne, Königskümmel), frittiert
2 pastries of white flour filled with fresh vegetables, deep-fried

6,50 €





15 Aloo Tikki ¹

Indischer „Rösti“-Snack aus Kartoffelpüree, gemischt mit Koriander, Erbsen und Gewürzen, frittiert

Snack made of mashed potato patties, mixed with coriander, peas and spices, deep-fried

6,50 €

16 Assorted Platter / Gemischte Platte ⁴

Onion Bhaji, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Fish Pakoras, Chicken Tikka

14,00 €

17 Prawn Puri ^{1, 2}

Garnelen in einer scharfen Tomaten-Zwiebelsauce, serviert auf fluffig gebackenem Brot aus Vollkornmehl

Prawns in spicy tomato onion sauce, served on fluffy baked bread of wholemeal flour

12,90 €

Salate - salads

25 Jaipur Salat

Knackiger Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Karotten, Tomaten und gegrillte Hühnchenbruststreifen, serviert mit einem Dressing aus Olivenöl und frischem Zitronensaft

Iceberg salad, pepper, cucumber, carrots, tomatoes, grilled chicken breast stripes, oil and lemon juice dressing

8,90 €

26 Exotischer Mango Salat ^{6, 8}

mit Mango, Paprika, Karotten, frischer Minze, Rucola und Cashewnüssen, mit einem Dressing aus Limettensaft, Sojasauce, Zucker,

Rucola salad with mango, carrots, peppers, fresh mint, cashew nuts, with a dressing of lemon juice, soja sauce, sugar

9,90 €

27 Grüner Salat ganz bunt ²

mit Blattsalat, gebratenen Garnelen, Mango, Kirschtomaten, mit einem Dressing aus Limettensaft, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander

Fresh salad with fried prawns, mango, cherry tomatoes, with a dressing of lemon juice, onions, garlic, coriander

12,90 €

28 Raita ⁷

Erfrischend gewürzter Joghurt mit Gurkenstücken, Minze und Koriander

Refreshing yogurt with cucumber, mint and coriander

3,90 €

29 Chana Chaat ⁷

Kichererbsensalat, klassisch indisch zubereitet, mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und frischem Koriander vermischt

Traditional Indian chickpea salad, mixed with yogurt, tomatoes, onions and fresh coriander

4,50 €



Spezialitäten des Hauses - house specialities

30 Chicken Lazziz 7, 8

Hühnchenbruststücke, gegart in einer Sauce aus Tomaten, einem Hauch von Rahmspinat, Cashewnüssen, frischem Koriander, frischer Minze, Kokosnussraspeln, Ingwer und Knoblauch

Tender chicken in a fresh tomato sauce, with touch of spinach, cashew nuts, coriander, fresh mint, shredded coconut, ginger and garlic

13,90 €

31 Lamb Balti

Stücke vom Lamm, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit Karotten, frischen gedünsteten sowie gerösteten Zwiebeln

Diced lamb in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like carrots, roasted onions

15,90 €

32 Lamb Bhuna 8

Stücke vom Lamm, gegart in einer speziellen Sauce aus gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, frischem Koriander und Ingwer

Diced lamb in a sauce of roasted onions, tomatoes, cashewnuts, fresh coriander and ginger

15,50 €

33 Kofta Curry 8

Fleischbällchen aus Hühnchenfleisch und Lammhackfleisch in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Cashewnusssauce

Meat balls of chicken and minced lamb in special tomato onion cashewnut sauce

14,50 €

34 King Prawn Bhuna 2, 8

Riesengarnelen (Meerwasser), geschält, gegart in einer speziellen Sauce aus gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Zitronensaft, frischem Koriander und Ingwer

King prawns in a sauce of roasted onions, tomatoes, cashewnuts, lemon juice, fresh coriander and ginger

24,90 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.





Aus dem Tandoor - from our tandoor

40 Tandoori Chicken 7

Hähnchenkeulen, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor

Chicken with bones, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

12,90 €

41 Chicken Tikka 7

Hähnchenbruststücke, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Tender pieces of chicken breast, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

14,90 €

42 Malai Kabab 7, 8

Hähnchenbruststücke, in Sahne-, Cashewnusspaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Tender pieces of chicken breast, marinated in cream cashewnut paste, grilled in tandoor

15,50 €

43 Chicken Achari Tikka 7, 8

Hähnchenbruststücke, in Joghurt, sauren Pickles, Knoblauch- und Ingwerpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Tender pieces of chicken breast, marinated in cream cashewnut paste, ketchup, spices, grilled in tandoor

15,50 €

44 Haryali Kabab 7

Hähnchenbruststücke, in Spinat-, Minze-, Ingwer-, und Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Tender pieces of chicken breast, marinated in spinach, mint, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

15,50 €

45 Lamb Tikka 7

Zarte Stücke aus der Lammlachse, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Tender lamb pieces, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

18,00 €

46 Jumbo Prawn Tandoori 2, 7

Riesengarnelen (Meerwasser), geschält, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Jumbo prawns, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

25,00 €

47 Fish Tikka 4, 7

Frische Stücke aus Seelachsfilet, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Fresh pieces of pollack, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

17,90 €

48 Tandoori Mix Grill 7, 8

Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Lamb Tikka, Malai Kabab

19,50 €

49 Paneer Tikka 7

Hausgemachter Käse aus Kuhmilch, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Self-made cheese (cow milk), marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

14,90 €

50 Tandoori Vegetables 7

Frisches Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Champignons, Paneer, Zwiebeln), in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

Fresh vegetables (cauliflower, broccoli, pepper, mushrooms, paneer, onions), marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor

13,90 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.



Hühnchengerichte - chicken dishes

Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse

Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts

60 Chicken Madras/Vindaloo/Phal 8

Hühnchenbruststücke, gegart in Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen in mittelscharfer, scharfer oder sehr scharfer Sauce

Tender pieces of chicken breast in tomato onion sauce, medium hot, hot or very hot

13,00 €

61 Chicken Do Pyaza 8

Hühnchenbruststücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und zusätzlich (=Do) gold gebratenen Zwiebelstückchen

Tender pieces of chicken breast in a rich tomato and onion gravy

13,20 €

62 Chicken Saagwala 7, 8

Hühnchenbruststücke in gewürzter Rahmspinatsauce und frischem Ingwer

Tender pieces of chicken breast in spiced spinach sauce and fresh ginger

12,90 €

63 Chicken Tikka Masala 7, 8

Gegrillte Hühnchenbruststücke in einer würzig cremigen Tomaten-Zwiebel-Sahnesauce und frischem Koriander

Tender pieces of grilled chicken breast in tomato onion cream sauce and fresh coriander

13,50 €

64 Chicken Jalfrezi 8

Gegrillte Hühnchenbruststücke in einer süß-sauren Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

Tender pieces of grilled chicken breast in sweet sour sauce with peppers and onions

13,90 €

65 Chicken Korma 7, 8

Hühnchenbruststücke, gegart in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen, und Kokosnusspulver

Tender pieces of chicken breast in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder

14,00 €

66 Chili Chicken 6, 8

Hühnchenbruststücke, gegart in einer scharfen Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika, frische gedünstete Zwiebeln, Sojasauce, schwarzer Pfeffer

Tender pieces of chicken breast in a spicy sauce, with vegetables like peppers and onions, soja sauce and black pepper

13,90 €

67 Butter Chicken 7, 8

Gegrillte Hühnchenbruststücke in einer mild cremigen Tomaten-Zwiebel-Buttersauce

Tender pieces of grilled chicken breast in creamy tomato onion butter sauce

12,90 €



Hühnchengerichte - chicken dishes

68 Chicken Rogan Josh 8

Hühnchenbruststücke in einer pikanten, gehaltvollen Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander

Tender pieces of chicken breast in spicy tomato onion sauce, fresh coriander

13,00 €

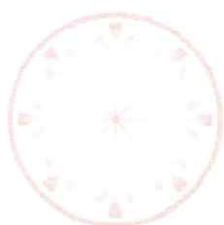
69 Chicken Kadai 8

Hühnchenbruststücke, gegart in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika und frischen gedünsteten Zwiebeln

Tender pieces of chicken breast in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions

13,90 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.





Lammgerichte - lamb dishes

Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse

Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts

80 Lamb Madras/Vindaloo/Phal 8

Stücke vom Lamm, gegart in Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen in mittelscharfer, scharfer oder sehr scharfer Sauce

Diced lamb in tomato onion sauce, medium hot, hot or very hot

14,90 €

81 Lamb Do Pyaza 8

Stücke vom Lamm in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und zusätzlich (=Do) gold gebratenen Zwiebelstückchen

Diced lamb in a rich tomato and onion gravy

14,90 €

82 Lamb Saagwala 7, 8

Stücke vom Lamm in gewürzter Rahmspinatsauce und frischem Ingwer

Diced lamb in spiced spinach sauce and fresh ginger

14,90 €

83 Lamb Tikka Masala 7, 8

Stücke vom Lamm in einer würzig cremigen Tomaten-Zwiebel-Sahnesauce und frischem Koriander

Diced lamb in tomato onion cream sauce and fresh coriander

14,90 €

84 Lamb Korma 7, 8

Stücke vom Lamm in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnusspulver

Diced lamb in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder

15,90 €

85 Lamb Kadai 8

Stücke vom Lamm, gegart in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika und frischen gedünsteten Zwiebeln

Diced lamb in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions

16,50 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.





Entengerichte - duck dishes

Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse

Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts

90 Ente Tikka Masala 7, 8

Zarte Stücke aus der Entenbrust, gegart in einer würzig cremigen Tomaten-Zwiebel-Sahnesauce und frischem Koriander

Duck filet in tomato onion cream sauce and fresh coriander

15,50 €

91 Ente Jalfrezi 8

Zarte Stücke aus der Entenbrust in einer süß-sauren Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

Duck filet in sweet sour sauce with peppers and onions

15,90 €

92 Ente Mango 7, 8

Zarte Stücke aus der Entenbrust, gegart in einer Mango-Cashewnussauce, mit Sahne und Kokosnusspulver

Duck filet in mango cashewnut sauce, with cream and coconut powder

15,90 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.





Fisch- & Meeresfrüchtegerichte - fish and seafood dishes

Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse

Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts

100 Prawns Mushroom Masala 2, 8

Gegarte Garnelen (Meerwasser) in Tomaten-Zwiebelsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander

Prawns and mushrooms in tomato onion sauce with fresh ginger and coriander

16,90 €

101 Fish Curry 4, 8

Ein klassisches Fisch Curry in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce

Traditional fish curry in a spicy tomato onion sauce

15,90 €

102 Prawn Curry 2, 8

Ein klassisches Garnelen Curry in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce

Traditional prawn curry in a spicy tomato onion sauce

16,50 €

103 Jumbo Prawn Hydrabadi 2, 7, 8

Riesengarnelen (Meerwasser) in einer Tomaten-Zwiebelsauce, pikant gewürzt, mit frischer Minze, Koriander, grünem Chili und einem Hauch Rahmspinat

Jumbo prawns in a spicy tomato onion sauce, with fresh mint, coriander, green chili and a touch of spinach

26,90 €

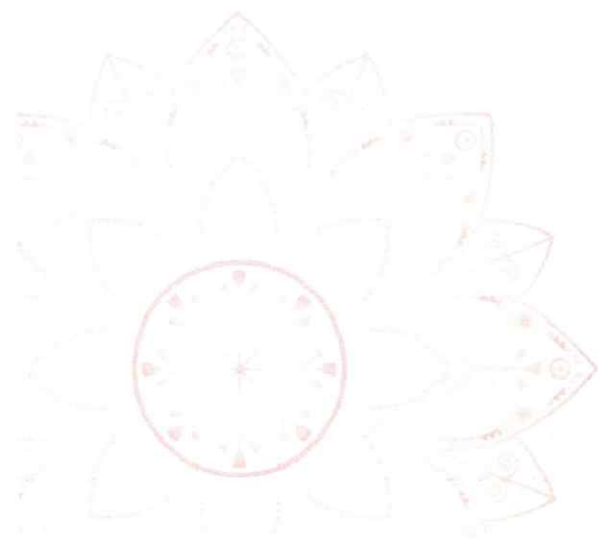
104 Kadai Prawn 2, 8

Garnelen (Meerwasser) in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika und frischen gedünsteten Zwiebeln

Prawns in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions

17,50 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.





Vegetarisch / Vegan - vegetables

Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse

Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts

115 Navratan Korma 7, 8

Gemischtes Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen, Paneerkäse), gegart in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln und Cashewnüssen

Mixed vegetables (peas, carrots, cauliflower, green beans, paneer) in a mild aromatic sauce of cream, onions and cashewnuts

12,90 €

116 Palak Paneer 7, 8

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in gewürzter Rahmspinatsauce und frischem Ingwer

Self-made cheese (cow milk) in spiced spinach sauce and fresh ginger

12,50 €

117 Baingan Bhaji 8

Auberginenstücke, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer

Eggplant in tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger

12,90 €

118 Dal Tarka 8

Traditionelles Linsengericht mit einer Mischung aus gelben und roten Linsen, pikant

Traditional Indian lentil dish, spicy

11,50 €

119 Chana Masala 7, 8

Gekochte Kichererbsen in einer scharfen Tomaten-Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne

Chickpeas cooked in a spicy tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger, cream

12,90 €

120 Bhindi Masala

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten

Okra fried in tomato onion sauce, with ginger and garlic

14,50 €

121 Aloo Gobi 8

Kartoffeln und Blumenkohl in pikanter Tomaten-Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer

Potatoes and cauliflower in spicy tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger

12,50 €

122 Paneer Jalfrezi 7, 8

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in einer süß-sauren Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

Self-made cheese (cow milk) in sweet sour sauce with peppers and onions

13,90 €

123 Mutter Paneer 7, 8

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch und grüne Erbsen in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce und frischem Koriander, Sahne

Self-made cheese (cow milk) and green peas in a tomato onion sauce with fresh coriander, cream

12,50 €



Vegetarisch / Vegan - vegetables

124 Shahi Paneer 7, 8

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Cashewnussauce und frischem Koriander, Sahne

Self-made cheese (cow milk) in tomato onion cashewnut sauce with fresh coriander, cream

13,90 €

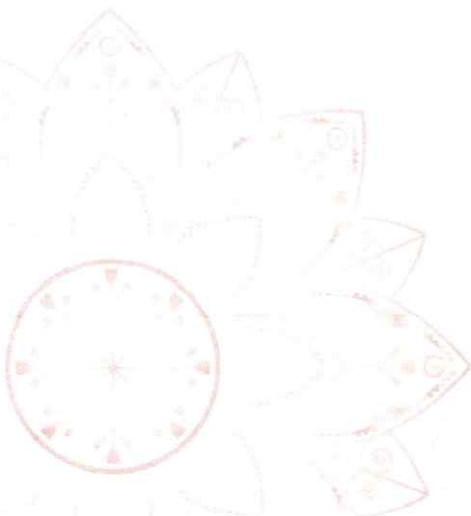
125 Malai Kofta 7,8

Feine indische Gemüsebällchen aus Kartoffeln und Paneerkäse in aromatisch milder Cashewnussauce

Dumplings with potatoes, paneer in delicately spiced sauce

14,90 €

Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.





Gebackenes Brot - bread

140 Naan 1

Fladenartiges Brot, gebacken im Tandoor, aus Weißmehl und Hefe

Naan bread of white flour and yeast, baked in tandoor

2,50 €

141 Butter Naan 1,7

mit Butter / *with butter*

3,20 €

142 Knoblauch Naan 1

gefüllt mit Knoblauch / *filled with garlic*

2,90 €

143 Keema Naan 1

gefüllt mit Lammhackfleisch / *filled with minced lamb*

3,90 €

144 Chili Naan 1

gefüllt mit frischem grünen Chili / *filled with fresh green chili*

2,90 €

145 Peshwari Naan 1,8

gefüllt mit Trockenfrüchten, Rosinen, Cashewnüssen, Kokosnusspulver

filled with dried fruits, raisins, cashew nuts, coconut powder

3,90 €

146 Roti 1

Fladenartiges Brot, gebacken im Tandoor, aus Vollkornmehl

Roti bread of whole meal, baked in tandoor

2,30 €

147 Paratha 1,7

Fladenartiges, mehrschichtiges Brot aus Vollkornmehl und Butter, gebacken im Tandoor

Bread of whole meal and butter, baked in tandoor

3,50 €

148 Aloo Paratha 1,7

In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

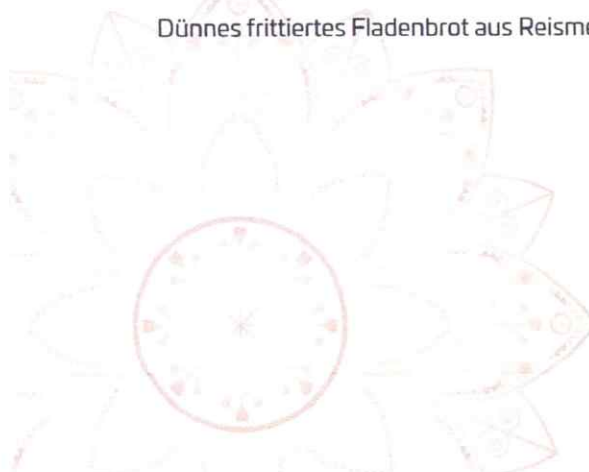
Bread of whole meal and butter, filled with potatoes, baked in tandoor

3,90 €

149 Papadams

Dünnes frittiertes Fladenbrot aus Reismehl

2,50 €





Desserts

150 Mango Creme mit Vanilleeis 7, 17

Mango Creme mit Vanilleeis und Sahne

Mango cream with vanilla ice and cream

4,90 €

151 Gulab Jamun 7, 20

Frittierte Teigbällchen aus Khoya (indisches Milchprodukt) in aromatisiertem Zuckersirup und Kokosnussraspeln

Dumplings made of milk powder, served with hot sugar syrup and grated coconut

4,50 €

152 Mango-Maracuja Sorbet 20

erfrischendes Fruchtsorbet (enthält Mangopüree, Passionsfruchtpüree, Ananassaft)

Mango-Passionfruit sorbet, made of mango and passionfruit puree, pineapple juice

4,90 €

