

## Suppen

16	CHICKEN CREAMSOUP Indische Hühnercremesuppe.....	3,00
17	LOBSTER CREAMSOUP Hummercremesuppe mit Krabbenfleisch.....	4,00
18	DALSOUP Indische Linsensuppe.....	3,00

## Vorspeisen

19	VEGETABLE PAKORA Gemischtes Gemüse im pikanten Teigmantel.....	4,00
20	VEGETABLE SAMOSA Zwei orientalische Pastetchen mit Gemüse gefüllt.....	4,00
21	MUTTON SAMOSA Zwei orientalische Pastetchen mit würzigem Hackfleisch gefüllt.....	5,00
22	MURGH PAKORA Hühnerfilet auf spezielle Art paniert und gebraten.....	6,00
23	PANIER PAKORA Hausgemachter Sahnkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken.....	6,00
24	MAS HILI PAKORA Paniertes Viktoria-Barschfilet.....	6,00
25	ONION BAHJI Indische Zwiebelringe.....	4,00
26	MUSHROOM PAKORA Champignons im feinem Teigmantel.....	6,00
27	TANDORI CHICKEN WINGS Im Tonofen gegrillte Hähnchenflügel.....	6,50
28	JHEENGA PAKORA Riesengarnelen.....	8,00
29	CHICKEN CHILI DRY <b>scharf</b> Feines Hühnerfilet mit Zwiebeln, Karotten, Chili und Fladenbrot.....	8,00
30	CHAT (kalte Vorspeise) Hühnerfilet in Joghurt, mit Früchten, Tamarinden, fein gewürzt.....	6,00
31	TANDORI MIX <b>FÜR 2 PERSONEN</b> Gemischte Tandori Vorspeisen für zwei Personen.....	12,00
32	MIXED PAKORA <b>FÜR 2 PERSONEN</b> Gemischte Pakora Vorspeisen für zwei Personen.....	11,00
33	ONION KULCHA Rundes Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt.....	3,00
34	PANIER KULCHA Rundes Fladenbrot mit indischem Käse gefüllt.....	3,50
35	VEGETABLE KULCHA Rundes Fladenbrot mit Gemüse gefüllt.....	3,50
36	KEEMA NAN Rundes Fladenbrot mit feinem Lammhackfleisch gefüllt.....	4,00
37	KANDARI NAN Rundes Fladenbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss belegt.....	4,00
38	PESHWARI NAN Rundes Fladenbrot mit mariniertem Hühnerfilet gefüllt.....	4,00

45	CHICKEN IRANI Feines Hühnerfilet aus dem Tandori in einer milden Sauce.....	10,50
46	BHUNNA CHICKEN Hühnerfleisch mit gerösteten Zwiebeln und Kaschmirkwürzen.....	10,50
47	CHICKEN KORMA Hühnerfleisch mit Joghurt und Safran fein gewürzt.....	10,50
48	CHICKEN MALAI Hühnerfleisch speziell zubereitet in Sahnesauce.....	10,50
49	CHICKEN PASSANDE Hühnerfleisch mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln.....	10,50
50	CHICKEN TIKKA MASALA Hühnerfleisch in orientalischer, brauner Sahnesauce.....	10,50
51	CHICKEN CHILI <b>scharf</b> Hühnerfilet in leichtem Chilicurry.....	10,50
52	CHICKEN CHUCHA Spezialität des Hauses.....	10,50
53	CHICKEN MADRAS <b>scharf</b> Eine südindische Spezialität.....	10,50
54	CHICKEN TIKKA JAHANGIRI <b>sehr scharf</b> Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Chilisauce.....	10,50
55	CHICKEN SABZI CURRY Hühnerfilet mit frischem Gemüse.....	10,50
56	LAMM KADJU Lammfleisch in Sahnesauce mit Cashewnüssen und Mandeln.....	11,50
57	LAMM CURRY Lamm in kräftiger Currysauce.....	11,50
58	LAMM TIKKA MALAI Pikantes Lammfilet aus dem Tandori in einer milden Sahnesauce.....	12,50
59	PALAK GOHST Lamm im feinem Spinatcurry.....	11,50
60	LAMM JAIPUR <b>sehr scharf</b> Lammfleisch mit Champignons, Ingwer, Chili, Zwiebeln, Paprika & Knoblauch.....	11,50
61	LAMM OKRA CURRY Würziges Lamm mit frischem Okragemüse.....	11,50
62	CHUDAR Lammfleisch mit gemischtem Gemüse.....	11,50
63	LAMM RAHRA <b>scharf</b> Lammfleisch aus Nordindien.....	11,50
64	LAMM TIKKA VINDALO <b>sehr scharf</b> Lammfilet in einer Sauce mit Ingwer, Tomaten und Knoblauch.....	12,50
65	LAMM TIKKA MASALA Lammfilet in würziger Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten.....	12,50
66	GARLIC LAMM Lammfleisch in würziger Knoblauchsauce.....	11,50
67	LAMM TIKKA DO PIAZA Mariniertes Lammfilet mit Zwiebeln und grünem Pfeffer.....	12,50
68	PORK JALFREZI <b>scharf</b> Mariniertes Schweinefilet in Chilisauce.....	11,00
69	PORK MUSHROOM CURRY Mariniertes Schweinefilet in milder Currysauce mit frischen Champignons.....	11,00
70	PORK SABZI CURRY Schweinefilet im würzigem Curry mit frischem Gemüse.....	11,00
71	BEEF CURRY SPEZIAL <b>scharf</b> Rindfleisch nach Punjabi Art.....	11,00
72	BEEF TIKKA DO PIAZA (Rinderfilet) Spezialität des Chefkochs.....	13,00
73	BEEF PALAK Rindfleisch im würzigen Spinatcurry.....	11,00
74	BEEF TIKKA MASALA (Rinderfilet) Spezialität des Hauses.....	13,00
75	BEEF PASSANDE (Rinderfilet) Zubereitet nach einem Rezept aus der königlichen Mogulküche.....	13,00

## Indische Fladenbrote als Beilage

123	TANDORI ROTI Rundes Fladenbrot aus dem Tandori aus Roggenschrotmehl.....	1,50
124	NAN Frisches, ovales Weizenbrot aus dem Tandori, auch mit Butter oder Knoblauch.....	2,50
125	ALU PRANTHA Rundes Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt.....	3,00
126	PAPADAM <b>scharf</b> Kross gebackenes Fladenbrot aus Linsenmehl, hauchdünn, mit Pfeffer.....	1,00

## Raita indische Joghurtbeilage

82	KHEERA KA RAITA Hausgemachter, indischer Joghurt mit Gurken und ausgewählten Gewürzen.....	3,00
83	MIXED RAITA Mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Ananas.....	3,50

## Curry Gerichte

Mit Basmati-Reis

39	MANGO CHICKEN Hühnerfilet in feiner Mango-Safransauce.....	10,50
40	GINGER CHICKEN Hühnerfleisch im würzigen Ingwercurry.....	10,50
41	CHICKEN PALAK Fernöstliches Hühnergericht besonders zubereitet mit Spinat.....	10,50
42	BALTI CHICKEN Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili.....	10,50
43	CHICKEN KARAHÍ Hühnerfilet zubereitet, gebraten und serviert in der Pfanne „Karahi“.....	10,50
44	CHICKEN JALFREZI <b>scharf</b> Spezialität des Chefkochs.....	10,50

## Biryani Reisspezialitäten

84	CHICKEN TIKKA BIRYANI Würziges Hühnerfilet in Safranreis mit ausgewählten Gewürzen und Mandeln.....	11,00
85	LAMM TIKKA BIRYANI Lammfilet mit verschiedenen Nüssen.....	12,50
86	BEEF TIKKA BIRYANI Rinderfilet in würzigem Basmati-Reis.....	13,00
87	CHICKEN SCHASCHLIK BIRYANI <b>scharf</b> Spezialität des Chefkochs.....	12,50
88	KING PRAWN BIRYANI Riesengarnelen im würzigem Basmati-Reis mit Nüssen verfeinert.....	15,50
89	MIXED BIRYANI Hühner-, Lamm-, Rinder-Filet und Riesengarnelen.....	14,00
90	VEGETABLE PULLAO Butterreis mit wohlschmeckendem Gemüse der Saison.....	9,00
91	FRIED RICE Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse, Eiern und Hühnerfilet.....	10,00

## Tandori aus dem indischen Holzkohleofen

Mit Nan-Brot

92	<b>SPEZIAL CHICKEN TANDORI HALF</b> Halbes Spezial-Hähnchen aus dem Tandori, dazu Gemüse und Nan.....	10,00
93	<b>LAMM SEEKH KEBAB</b> Frisches Lammhackfleisch pikant gewürzt, dazu Gemüse und Nan.....	12,50
94	<b>LAMM TIKKA</b> Lammfilet mit gerösteten Zwiebeln und Kaschmirkwürzen, mit Gemüse & Nan.....	12,50
95	<b>CHICKEN TIKKA</b> Mariniertes Hühnerfilet, kross gegrillt, dazu Gemüse und Nan.....	11,50
96	<b>KING PRAWN TANDORI</b> Riesengarnelen im Tonofen geröstet & mit Safran mariniert, mit Gemüse & Nan.....	16,00
97	<b>TANDORI GRILL</b> Verschiedenes Fleisch aus dem Tandori mit Gemüse und Nan.....	15,00
98	<b>TANDORI GRILL FÜR 2 PERSONEN</b> Verschiedenes Fleisch aus dem Tandori mit Gemüse und Nan.....	28,00
99	<b>FISH TIKKA</b> Würzig mariniertes Lachsfilet mit Gemüse und Nan.....	13,50
100	<b>CHICKEN 4 IN 1</b> Spezialität des Hauses.....	12,50
101	<b>MUTTON SCHOLLE KEBAB scharf</b> Lammfilet aus dem Tonofen in einer würzigen Sauce.....	12,50
102	<b>CHICKEN BOTTI KEBAB scharf</b> Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten Zwiebeln, Paprika und Chili.....	11,50
103	<b>TANDORI SAGAM scharf</b> Hühner-, Lamm-, Rinderfilet und Ei aus dem Tandori in würziger Sauce.....	15,00

## Vegetarische Speisen

104	<b>DAL TARKA</b> Traditionelle, indische Linsen im würzigen Curry.....	7,50
105	<b>ALU GOBI</b> Kartoffeln mit Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika und Chili.....	7,50
106	<b>VEGETABLE JALFREZI scharf</b> Frisches Gemüse der Saison im herzhaftem Chili Curry.....	8,50
107	<b>ZUCCHINI GEMÜSE</b> Speziell zubereitet mit Nan-Brot.....	8,50
108	<b>PANIER MATTER CURRY</b> Indischer Sahnekäse mit Erbsen verfeinert.....	8,50
109	<b>PALAK PANIER</b> Frischer Blattspinat mit indischem Sahnekäse.....	8,50
110	<b>MIXED VEGETABLE</b> Gemischtes Gemüse in kräftiger Currysauce.....	8,50
111	<b>VEGETABLE KOFTAS</b> Klößchen aus Gemüse und Nüssen in würziger Currysauce.....	8,50
112	<b>MALAI KOFTAS</b> Klößchen aus Gemüse mit Creme Fraiche und Mandeln.....	8,50
113	<b>OKRA CURRY</b> Okragegemüse in würziger Currysauce.....	8,50
114	<b>PANIER KARAHI</b> Indischer Sahnekäse zubereitet im südindischen Stil.....	9,50
115	<b>ZUCCHINI MIT SPINAT</b> Zucchini und Spinat in ausgewählten Gewürzen.....	8,50
116	<b>ALU BAINGAN</b> Frische Auberginen & Kartoffeln im herzhaftem Curry aus Tomaten & Chili.....	8,50
117	<b>ALU CHANNA MASALA</b> Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer.....	8,50

## Thali Kombination von ausgewählten Gerichten.

118	<b>PUNJABI THALI</b> Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	14,00
119	<b>PUNJABI THALI FÜR ZWEI PERSONEN</b> Vier Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	26,00
120	<b>DEHLI THALI</b> Ein Fleischgericht, zwei Gemüsegerichte, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	13,00
121	<b>DEHLI THALI FÜR ZWEI PERSONEN</b> Zwei Fleischgerichte, drei Gemüsegerichte, Raita, Dal, Reis, Chapati, Papadam..	24,00
122	<b>VEGETABLE THALI</b> Drei verschiedene Gemüsegerichte, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	12,00

## Desserts

127	<b>MANGO CREME</b> Mit Vanilleeis.....	4,00
128	<b>PUNJABI FRUIT CREME</b> Frische Mango & Papayafillets in Joghurt mit Kokos-, Cashewnüssen.....	5,00
129	<b>KULFI</b> Indische Eisspeise mit Mandeln und Pistazien.....	4,50
130	<b>GEMISCHTES EIS</b> Mit frischen Früchten und Schlagsahne.....	4,50
131	<b>FRISCHE MANGOS</b> Mit Vanilleeis und Schlagsahne (saisonabhängig).....	5,00
132	<b>EXOTISCHER FRUCHTSALAT</b> Mit einem hauch Orangenlikör verfeinert.....	5,00
133	<b>BANANENSPLIT</b> Mit Vanilleeis und Schlagsahne.....	4,00
134	<b>GULAB JAMAN</b> Frittierte Milchbällchen mit Kardamom-Sirup und Vanilleeis.....	4,50
135	<b>TARTUFO</b> Zabaione Eiscreme mit Kakao.....	3,50
136	<b>GELATO CIOCCOLATA</b> Vanilleeis mit heißer Schokolade und Schlagsahne.....	4,00
137	<b>HEIßE HIMBEEREN</b> Auf Vanilleeis mit Schlagsahne.....	4,00
138	<b>GELATO MIMOSA</b> Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne.....	4,00
139	<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> Mit Vanilleeis und Schlagsahne (saisonabhängig).....	4,00

## Salate mit hausgemachtem Joghurtdressing

172	<b>SALAT „SAISON“</b> Kleiner gemischter Salat.....	3,50
173	<b>SALAT „RAMA“</b> Großer, gemischter Salat mit Schafskäse, Ei, Mais, Zwiebeln und Shrimps.....	7,00
174	<b>SALAT „TANDORI“</b> Großer, gemischter Salat mit Mais, Zwiebeln & würzig marinierten Hühnerfilet..	8,00
175	<b>SALAT „GOA“</b> Großer, gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mangos & Cashewnüssen...	13,00