

*Indisches Restaurant*

**GURU**

Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem indischen Restaurant Guru herzlich willkommen.

Das Wort „Guru“ bedeutet in Sanskrit und anderen aus dem Sanskrit abgeleiteten Sprachen wie Hindi und Bengali „Lehrer“. Es bezeichnet den „Verleiher“ des Wissens Vidya. Neben den rein spirituellen Lehrern, nennt man auch jene „Guru“, die Künste wie Gesang und Tanz unterrichten.

Wir haben es uns in unserem Restaurant zur Aufgabe gemacht, Ihnen die indische Küche mit all ihren Facetten und ihrer enormen Geschmacksvielfalt näher zu bringen. Lassen Sie uns Sie auf die kulinarischen Reise schicken und Sie mit den exotischen Geschmäckern und Düften Indiens zu verzaubern!

Wir sind in unserem Restaurant immer bestrebt, Ihnen höchste Qualität zu bieten. Deshalb werden all unsere Gerichte mit höchster Sorgfalt und ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet. Gerne gehen wir bei der Zubereitung der Speisen auf ihre Wünsche ein. So können alle Speisen auf Wunsch mild, scharf und sehr scharf zubereitet werden.

Gerne können Sie bei uns auch Ihre Feste, wie Weihnachtsfeiern und Geburtstage feiern. Hierzu stellen wir Ihnen gerne ein Menü bzw. Buffet zusammen. Außerdem betreiben wir auch Catering für bis zu 100 Personen. Lassen Sie sich hierzu gerne beraten!

Shahid Hussain und das gesamte Guru-Team hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste unser Restaurant als Freunde verlassen.

*Denn gibt es etwas europäischeres als dem Orient verfallen zu sein?  
(Goethe)*

# Indisches Restaurant

## GURU

### Mittagskarte

€

zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.  
Zu jedem Menü stellen wir Ihnen eine Tagessuppe  
oder einen kleinen gemischten Salat zur Auswahl.

300	<b>Fisch Curry</b>	7,00
301	<b>Chicken Curry</b>	6,20
302	<b>Chicken Palak</b> <i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation</i>	6,50
303	<b>Chicken Korma</b> <i>Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce</i>	7,10
304	<b>Lamm Curry</b>	6,90
305	<b>Lamm Palak</b> <i>Lammfleisch in Butter-Spinatsauce</i>	6,90
306	<b>Mixed Vegetable</b> <i>Gartengemüse in Currysauce</i>	5,90
307	<b>Fisch Korma</b> <i>Fisch in Safran-Mandelsauce</i>	7,10
308	<b>Vegetable Korma</b> <i>Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran-Mandelsauce</i>	6,90
309	<b>Vegetable Thali</b> <i>mit Gemüse, Linsen, Raita und Reis</i>	7,10
310	<b>Lamm Thali</b> <i>mit Lamm, Gemüse, Raita und Reis</i>	7,20
311	<b>Chicken Thali</b> <i>mit Hähnchen, Gemüse, Raita und Reis</i>	7,20

### Beilagen

312	<b>Naan</b>	1,80
313	<b>Raita</b> <i>Gurken Joghurt</i>	1,90

### Dessert

325	<b>Mango Crema oder Gulab Jamun</b>	2,50
-----	-------------------------------------	------

# Indisches Restaurant

## GURU

€

### Mittagsmenü 4

zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.  
zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine  
Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

<b>700</b>	<b>Fisch Masala</b> <i>Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezialsauce nach indischer Art</i>	<b>7,20</b>
<b>701</b>	<b>Dahi Meat</b> <i>Lammfleisch in Joghurt Currysauce geschmort</i>	<b>6,90</b>
<b>702</b>	<b>Chicken Masala</b> <i>Hühnerfilet mit feiner Paprika in Tomaten Ingwer Currysauce geschmort</i>	<b>6,90</b>
<b>703</b>	<b>Matar Paneer</b> <i>ein schmackhaftes Gericht mit Erbsen und frischem Käse mit Koriander</i>	<b>6,50</b>
<b>704</b>	<b>Lamm Nilgiri</b> <i>Lammfleisch mit Koriander, Kokosnuss, Spinat und Pfefferminz geschmort</i>	<b>6,90</b>
<b>705</b>	<b>Chicken Salat</b> <i>frischer knackiger Salat mit Hühnerstreifen und Naan</i>	<b>5,90</b>

# Indisches Restaurant

## GURU

### Suppen

€

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>Chicken Soup</b><br><i>indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup</i> | 3,90 |
| 2 | <b>Dal Soup</b><br><i>indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i>             | 3,20 |
| 3 | <b>Vegetable Soup</b><br><i>indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>    | 3,30 |
| 4 | <b>Shrimps Soup</b><br><i>Krappensuppe / shrimps soup</i>                       | 4,20 |
| 6 | <b>Tomato Soup</b><br><i>Tomatensuppe nach indischer Art / Tomato soup</i>      | 3,50 |

### Tandoori Vorspeisen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 10 | <b>Murg Tikka</b><br><i>zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert /<br/>marinated chicken grilled</i>                                       | 4,90 |
| 11 | <b>Gemischter Tandoori Vorspeisenteller</b><br><i>verschiedene warme gegrillte Vorspeisen für zwei Personen /<br/>various appetizers for 2 persons</i> | 9,90 |

Glück hilft mir manchmal;  
Arbeit immer!

# Indisches Restaurant

## GURU

### Warme Vorspeisen

€

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>15</b> | <b>Pappad</b><br><i>hauchdünne Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Saucen /<br/>Lentil wafers with 3 different tasty sauces</i>   | <b>2,10</b> |
| <b>16</b> | <b>Vegetable Pakoras</b><br><i>frisches Gemüse im Teigmantel / fresh mixed vegetables</i>  | <b>3,90</b> |
| <b>17</b> | <b>Paneer Pakora</b><br><i>hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel / Home made cheese</i>  | <b>4,00</b> |
| <b>18</b> | <b>Chicken Pakora</b><br><i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel</i>  | <b>4,10</b> |
| <b>19</b> | <b>Vegetable Samosa</b><br><i>Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two pastries filled with<br/>potatoes and peas</i>  | <b>3,90</b> |
| <b>20</b> | <b>Jheenga Pakora</b><br><i>Riesengarnelen im Teigmantel / King Prawns</i>   | <b>6,80</b> |
| <b>21</b> | <b>Onion Bhaji</b><br><i>Zwiebelringe / Onion rings</i>  | <b>3,80</b> |
| <b>22</b> | <b>Fish Pakora</b><br><i>frittierte, zarte Fischstücke / fried tender fish fillets</i>   | <b>4,20</b> |
| <b>23</b> | <b>Vorspeise für zwei Personen</b><br><i>verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Käse - vegetarisch /<br/>various appetizers for two persons - vegetarian</i>                                    | <b>7,90</b> |
| <b>24</b> | <b>Vorspeise für zwei Personen</b><br><i>verschiedene Gemüse, Hühnchen und Fischstücke, hausgemachter Käse<br/>(Pakoras) /<br/>various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese</i> | <b>9,90</b> |

# Indisches Restaurant

## GURU

### Salate

€

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 30 | <b>Salate der Saison</b><br><i>seasonal salad</i>        | 3,40 |
| 31 | <b>Salat Thunfisch</b>                                   | 4,50 |
| 32 | <b>Salat Spezial</b><br><i>salad with chicken pieces</i> | 5,60 |

### Joghurt-Speisen und Beilagen (Sidedish)

*Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen*

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 25 | <b>Plane Dahi</b><br><i>Einfacher Joghurt</i>  | 1,90 |
| 33 | <b>Kheera Ka Raita</b><br><i>Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt</i>   | 2,60 |
| 34 | <b>Alu Raita</b><br><i>Kartoffel-Joghurt / potato yoghurt</i>  | 2,60 |
| 35 | <b>Mix Raita</b>   | 2,60 |
| 36 | <b>Pulao</b><br><i>Reis mit Gemüse / Rice with vegetables</i>  | 2,50 |
| 37 | <b>Jeera Alu</b><br><i>Kreuzkümmel und Kartoffeln / coriander and potatoes</i>   | 2,50 |
| 38 | <b>Paneer Bhujia</b><br><i>Käse, Zwiebel und Paprika /<br/>cheese, onions and paprika</i>  | 3,90 |
| 39 | <b>Bombay Potato (als Beilage)</b><br><i>Kartoffelgericht mit kräftiger Tomaten-Sahne-Sauce /<br/>Potato with tomato-creme sauce</i> | 4,90 |

*Wer ist Blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.  
Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.  
Wer ist arm? - Der von allzu heftigen Verlangen Gequälte.  
Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.*

# Indisches Restaurant

## GURU

### Warme Vorspeisen

€

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>15</b> | <b>Pappad</b><br><i>hauchdünne Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Saucen /<br/>Lentil wafers with 3 different tasty sauces</i>   | <b>2,10</b> |
| <b>16</b> | <b>Vegetable Pakoras</b><br><i>frisches Gemüse im Teigmantel / fresh mixed vegetables</i>  | <b>3,90</b> |
| <b>17</b> | <b>Paneer Pakora</b><br><i>hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel / Home made cheese</i>  | <b>4,00</b> |
| <b>18</b> | <b>Chicken Pakora</b><br><i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel</i>  | <b>4,10</b> |
| <b>19</b> | <b>Vegetable Samosa</b><br><i>Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two pastries filled with<br/>potatoes and peas</i>  | <b>3,90</b> |
| <b>20</b> | <b>Jheenga Pakora</b><br><i>Riesengarnelen im Teigmantel / King Prawns</i>   | <b>6,80</b> |
| <b>21</b> | <b>Onion Bhaji</b><br><i>Zwiebelringe / Onion rings</i>  | <b>3,80</b> |
| <b>22</b> | <b>Fish Pakora</b><br><i>frittierte, zarte Fischstücke / fried tender fish fillets</i>   | <b>4,20</b> |
| <b>23</b> | <b>Vorspeise für zwei Personen</b><br><i>verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Käse - vegetarisch /<br/>various appetizers for two persons - vegetarian</i>                                    | <b>7,90</b> |
| <b>24</b> | <b>Vorspeise für zwei Personen</b><br><i>verschiedene Gemüse, Hühnchen und Fischstücke, hausgemachter Käse<br/>(Pakoras) /<br/>various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese</i> | <b>9,90</b> |

# Indisches Restaurant

## GURU

### Tandoori Spezialitäten

€

Alle diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlen-Lehmofen zubereitet.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 74 | <b>Tikka Achari Taka Tak · (scharf)</b><br><i>Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch-Joghurt und mixed Pickles im Ofen gebacken und gebraten in Tomaten-Butter-Kokosnuss-Sauce / boneless chicken first cooked in clayoven in Achari style (ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels) and then sauted in traditional tomato-butter-coconut-sauce</i> | 10,90 |
| 75 | <b>Tandoori Chicken</b><br><i>Hähnchenkeule (mit Knochen), eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gegart / two chickenlegs with bones marinated in a yoghurt sauce, cooked in clayoven</i>   | 10,90 |
| 76 | <b>Chicken Tikka</b><br><i>zarte gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert / marinated chicken filet, marinated in yoghurt sauce</i>   | 11,50 |
| 77 | <b>Lamm Tikka</b><br><i>zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / tender marinated lamb</i>   | 12,50 |
| 78 | <b>Jheenga Tandoori</b><br><i>Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade / king prawns in marinated in yoghurt-garlic-sauce</i>  | 17,50 |
| 79 | <b>Seekh Kebab</b><br><i>würziges Hackfleisch vom Lamm am Spieß, ein typisches und beliebtes Gericht in Nord-Indien / fresh chopped lamb grilled, a typical north-indian dish</i>  | 11,90 |
| 80 | <b>Ente Tikka</b><br><i>Entenbrustfilet in einer Marinade von Zitrone, Masalas und Ingwer / fried duck filet marinated with citrone, ginger and masala</i>   | 13,90 |
| 81 | <b>Fisch Tikka</b><br><i>Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauch-Marinade aus dem Lehmofen / fish marinated in delicious citrone and garlic, grilled in clayoven</i>  | 12,50 |
| 82 | <b>Mix Grillplatte</b><br><i>etwas von Allem / various specials</i>  | 13,50 |
| 82 | <b>Mix Grillplatte</b><br><i>etwas von Allem für 2 Personen / various specials for two persons</i>   | 25,90 |
| 83 | <b>Hariyali Tikka</b><br><i>zartes, mariniertes Hühnerfleisch in Minze und Koriander-Sauce / tender marinated chicken filet in mint and coriander sauce</i>  | 11,50 |

# Indisches Restaurant

## GURU

### Chicken Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 85 | <b>Chicken Tikka Masala • (scharf)</b><br><i>Spezialität des Hauses / special of the house (hot)</i>  | 12,50 |
| 86 | <b>Butter Chicken</b><br><i>gegrilltes Tandoori Chicken in Butter-Tomaten-Sauce geschmort / tender chicken in a butter tomato sauce</i>   | 12,50 |
| 88 | <b>Chicken Palak</b><br><i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation geschmort / tender chicken in spinach</i>  | 10,90 |
| 89 | <b>Chicken Curry</b><br><i>typisch indisches Chicken-Curry mit Masala / typical indian chicken curry</i>  | 9,90  |
| 90 | <b>Mango Chicken</b><br><i>zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce geschmort / tender chicken in Mango saffron almond sauce</i>   | 10,90 |
| 91 | <b>Chicken Korma</b><br><i>Hühnerfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort / tender chicken in saffron almond sauce</i>  | 10,90 |
| 92 | <b>Chicken Badam Pasanda</b><br><i>zartes Hühnerbrustfilet in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln geschmort / tender chicken in nut sauce with shredded almonds</i>   | 10,90 |
| 93 | <b>Kadai Chicken • (mittelscharf)</b><br><i>Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / chicken with capsicum, onion and tomato in a tasty typical indian sauce served sizzling hot</i>  | 11,50 |
| 94 | <b>Murg Nilgiri • (mittelscharf)</b><br><i>zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat / tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with chilli, mint and spinach</i> | 10,90 |
| 95 | <b>Murg Nizami</b><br><i>Hühnerfleisch, zubereitet mit getrocknetem Obst, Sesam, Mandeln und Erdnüssen in Curry-Sahne-Sauce (Hyderabad-Art) / chicken with dry fruit, sesame, almonds and nuts</i>  | 11,90 |
| 96 | <b>Garlic Chicken • (mittelscharf)</b><br><i>Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort / tender chicken in spicy garlic-curry sauce (hot)</i>  | 11,20 |
| 97 | <b>Chicken Bhunna • (mittelscharf)</b><br><i>Huhn mit Paprika und Zwiebeln, kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce / tender chicken with capsicum, onion, spicy-(hot) garlic-ginger-curry sauce</i>   | 11,90 |
| 98 | <b>Balti Chicken • (mittelscharf)</b><br><i>Huhn mit Tomaten und Zwiebeln, kräftig gewürzt mit Pfefferminz / chicken with tomato, peppermint, onion in spicy sauce</i>  | 11,90 |
| 99 | <b>Chicken Vindaloo • (sehr scharf)</b><br><i>entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt / boneless chicken hot style</i>   | 10,50 |

# Indisches Restaurant

## GURU

### Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.  
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 40 | <b>Palak Paneer</b><br><i>Spinatkreation mit hausgemachtem Käse / Spinach with homemade cheese</i>  | 9,90  |
| 41 | <b>Bhindi Masala</b><br><i>frische Okras mit Zwiebeln, Tomaten in scharfer Sauce /<br/>fresh ladyfingers with onions, tomato in hot sauce</i>   | 9,90  |
| 42 | <b>Matar Paneer</b><br><i>schmackhaftes Erbsen-Käsegericht mit frischem Koriander /<br/>homemade cheese prepared with peas</i>  | 9,90  |
| 43 | <b>Mixed Vegetable Masala</b><br><i>Frisches Gartengemüse nach indischer Art / fresh vegetables in indian tradition</i>   | 9,90  |
| 44 | <b>Vegetable Kofta</b><br><i>Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Curry-Sauce /<br/>vegetable dumplings in a spicy curry- sauce</i>  | 9,80  |
| 45 | <b>Palak Kofta</b><br><i>Gemüseklößchen mit Nüssen in Spinat-Butter-Sauce /<br/>vegetable dumplings in spinach</i>  | 9,80  |
| 46 | <b>Malai Kofta</b><br><i>Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Rahmsauce /<br/>potato cheese balls with raisins, almonds, cream sauce</i>  | 10,90 |
| 47 | <b>Dal Makhani</b><br><i>indisches Nationalgericht, gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet /<br/>national dish of india, yellow or black lentil prepared with butter</i>  | 8,20  |
| 49 | <b>Kadai Paneer • (scharf)</b><br><i>Käsegericht in typischer Schale serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer<br/>indischer Sauce / home made cheese with capsicum, tomato and onions, served in a pan</i> | 10,50 |
| 51 | <b>Vegetable Korma</b><br><i>frisches Gemüse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Safran-Mandel-Sauce /<br/>fresh vegetables in saffron almond sauce</i>  | 10,20 |
| 52 | <b>Bharta</b><br><i>traditionelles Auberginengericht im Holzkohle- Lehmofen mit Zwiebeln und Tomaten<br/>gebraten / traditional aubergine dish, cooked in clayoven with onions and tomato</i>                             | 9,90  |
| 56 | <b>Alu Chana Masala • (scharf)</b><br><i>Kichererbsen, Kartoffeln u. Zwiebeln in kräftiger Curry-Sauce mit fr. Tomaten, Ingwer /<br/>chickpeas in curry with fresh tomato, ginger and onions</i>                          | 9,90  |
| 57 | <b>Vegetable Jalfrezi • (scharf)</b><br><i>frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln / fresh vegetables with capsicum<br/>tomato and onions</i>   | 9,90  |

# Indisches Restaurant

## GURU

### Lammfleisch Spezialitäten

€

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 100 | <b>Rogan Josh • (pikant)</b><br><i>zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce /<br/>tender lamb in rogan- curry-sauce</i>   | 10,90 |
| 101 | <b>Lamm Korma</b><br><i>zartes Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort /<br/>tender lamb in saffron-almond -sauce</i>   | 11,90 |
| 102 | <b>Lamm Palak</b><br><i>zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinatkreation / tender lamb with spinach</i>  | 11,50 |
| 103 | <b>Lamm Vindaloo • (sehr scharf)</b><br><i>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort /<br/>lamb with potatoes in garlic-curry-sauce (hot)</i>   | 11,20 |
| 104 | <b>Lamm Karahi • (scharf)</b><br><i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirigewürzen geschmort /<br/>lamb with capsicum, onions and herbs from kashmir</i>   | 11,90 |
| 105 | <b>Rarha Gosht • (scharf)</b><br><i>Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce geschmort /<br/>lamb in garlic-ginger-sauce (hot)</i>  | 11,90 |
| 106 | <b>Lamm Nilgiri • (scharf)</b><br><i>zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer<br/>Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat / tender lamb with coriander leaves, green chilli,<br/>mint, coconut milk and spinach</i> | 11,90 |
| 107 | <b>Achari Gosht • (scharf)</b><br><i>Lammfleisch mit Spezialgewürzen (Chili, Zitrone, Bockshornklee etc.) in Curry-Ingwer-<br/>Sauce geschmort /<br/>lamb cooked in traditional achari style (musterd, lemon, fenugreek etc)</i>                                 | 10,90 |
| 108 | <b>Bhindi Gosht</b><br><i>frische Okras mit Lammfleisch in Zwiebeln, Tomaten-Curry-Sauce /<br/>fresh ladyfingers with lamb in onions, tomato-curry-sauce</i>   | 11,90 |
| 109 | <b>Lamm Boti Masala • (scharf)</b><br><i>zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce (Masala ist eine spezielle Gewürzmischung) /<br/>tender lamb in masala sauce (masala is a special herb)</i>   | 12,90 |

*Nur der Unwissende wird böse  
der Weise versteht  
Indische Weisheit*

# Indisches Restaurant

## GURU

### Thalis

€

verschiedene Gerichte auf einem Teller / various dishes on a plate

		1 Person	2 Personen
59	<b>Fisch Thali</b> <i>Fisch Masala, Jheenga Korma, Fisch Spinat, Gurken Joghurt, Reis und Naan / fish masala, Jheenga korma, fish spinach, cucumber yoghurt, rice and naan</i>	16,50	31,90
60	<b>Vegetable Thali</b> <i>gemischtes Gemüse, ein Linsengericht mit gelben oder schwarzen Linsen, Spinat-Käse Gericht, raita, Reis, Naan / mixed vegetable, lentil dish with yellow or black lentil, spinach cheese dish, raita, rice and naan</i>	12,40	23,80
61	<b>Nonvegetable Thali</b> <i>Chicken Masala, Lamm Korma, Chicken Palak, Raita, Reis und Naan / chicken masala, lamb korma, chicken spinach, raita, rice and naan</i>	13,50	23,90
62	<b>GURU Thali</b> <i>Chicken Masala, Lamm Palak, Vegetable Korma, Raita, Reis und Naan / chicken masala, lamb spinach, vegetable korma, raita, rice and naan</i>	13,50	23,90
63	<b>APNI Thali</b> <i>Überraschung des Chefkochs / surprise from our chef</i>	12,50	22,90

### Biryanis

Biryani ist ein gedünstetes Reisgericht.

65	<b>Chicken Tikka Biryani</b> <i>Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / chicken pieces with almonds, raisins and yoghurt</i>	11,50
66	<b>Lamm Moglai Biryani</b> <i>Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / lamb with almonds, raisins and yoghurt</i>	11,50
67	<b>Vegetable Biryani</b> <i>frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen / fresh vegetables with almonds and raisins</i>	9,90
68	<b>Jheenga Biryani</b> <i>Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / king prawns with almonds, raisins and with yoghurt</i>	14,90
69	<b>GURU Biryani</b> <i>gemischtes Gemüse und verschiedene Fleischsorten mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / mixed vegetables with lamb, chicken, with almonds, raisins and with yoghurt</i>	11,50

# Indisches Restaurant

## GURU

### Fisch Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

	€
<b>110 Jheenga Masala • (pikant)</b> <i>Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce / king prawn in tasty tomato-garlic-curry-sauce (hot)</i>	15,70
<b>111 Jheenga Curry</b> <i>Riesengarnelen in Knoblauch-Curry-Sauce / king prawn in garlic-curry-sauce</i>	15,10
<b>112 Jheenga Palak</b> <i>Riesengarnelen in Spinatcreation / king prawn in spinach</i>	15,70
<b>113 GURU Fisch Curry</b> <i>Fisch nach Goa-Art</i>	12,10
<b>114 Fisch Masala • (scharf)</b> <i>Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezial-Sauce nach indischer Art / fine fish filet in special sauce (hot)</i>	12,80
<b>115 King Prawn Vindaloo • (sehr scharf)</b> <i>marinierte Riesengarnelen gebacken im Lehmofen in Tomaten-Butter-Masala-Sauce / king prawn from tandoor and fried in tomato butter masala sauce</i>	15,90
<b>116 Jheenga Korma</b> <i>Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce / king prawn in saffron-almond-sauce</i>	16,20

### Enten Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

<b>120 Ente Masala</b> <i>Entenfilet in typisch indischer Masala-Sauce / filet of duck in typical indian sauce</i>	13,20
<b>122 Ente Mango</b> <i>zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt / tender filet of duck breast with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning</i>	13,90
<b>123 Ente Karahi • (mittelscharf)</b> <i>Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Kashmiri Gewürzen / filet of duck breast with capsicum, onions and herbs from kashmir (hot)</i>	13,20
<b>124 Ente Vindaloo • (sehr scharf)</b> <i>Entenbrustfilet mit Kartoffeln in Knoblauch Curry Sauce geschmort / filet fo duck breast with potatoes in garlic curry sauce</i>	13,20
<b>125 Ente Sabzi</b> <i>zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten / tender filet of duck breast with various fresh vegetables</i>	13,50

# Indisches Restaurant

## GURU

### Indisches Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen.

€

140	<b>Chapati</b> <i>einfaches Brot aus Vollkornmehl</i>	2,00
141	<b>Naan</b> <i>Ovales Brot aus Weizenmehl</i>	2,10
142	<b>Butter Naan</b> <i>Vielschichtiges Brot aus Hefeteig</i>	2,50
143	<b>Garlic Naan</b> <i>Knoblauchbrot aus Hefeteig /Ingwer Naan</i>	2,30
144	<b>Chicken Naan</b> <i>Brot gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch</i>	3,50
145	<b>Keema Naan</b> <i>Brot gefüllt mit Hackfleisch</i>	3,60
146	<b>Pishauri Naan</b> <i>Brot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss</i>	3,50

### Desserts

150	<b>Mangocream mit Vanilleeis</b>	3,50
151	<b>Firni</b> <i>ganz feiner Reis-Pudding</i>	3,60
152	<b>Gulab Jamun</b> <i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken</i>	3,50
153	<b>Gajar Halwa</b> <i>geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet / grated carrots with almonds and raisins</i>	3,50
154	<b>Kulfi (Indisches Eis)</b> <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / honeymilk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	3,50

Gier macht den Menschen im Leben arm  
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.  
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;  
Reich, wer ohne Schulden

Indische Weisheit