

SUPPEN / SOUPS

Dal Soup	4,50 €
<i>Linsen Creme Suppe</i>	
<i>Lentil Soup with cream</i>	
Tomato Soup	4,50 €
<i>Tomatencreme Suppe</i>	
<i>Tomato Cream Soup</i>	
Coconut Soup	4,50 €
<i>Kokosnuss Creme Suppe</i>	
<i>Coconut Cream Soup</i>	
Chicken Soup	4,50 €
<i>Hühnersuppe</i>	
<i>Chicken Soup</i>	

VORSPEISEN / APPETIZERS

Papadum	1,95 €
<i>Gewürzte Linsencracker (mit Mint-, Mango- und Tamarind-Dip)</i>	
<i>Spiced wafers (with mango, mint and tamarind dip)</i>	
Masala Papadum	2,95 €
<i>Gewürzte Linsencracker (mit gehackten Zwiebeln, Chili und Kartoffeln und pikantem Dip)</i>	
<i>Spiced wafers (with chopped onions ,chilies, potatoes and hot dip)</i>	
Samosa	4,95 €
<i>Mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern gefüllte Teigtasche</i>	
<i>Turnover filled with green peas, potatoes, selected herbs and spices</i>	
Dahi Vada	5,50 €
<i>Linsen Bagel in Joghurt Soße und Tamarind Dip</i>	
<i>Lentil bageles in yoghurt sauce and with tamarind dip</i>	
Onion Bhaji	4,95 €
<i>In Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe</i>	
<i>Spiced onion fritters</i>	
Veg Pakora	4,95 €
<i>Frittiertes gem. Gemüse</i>	
<i>Spiced mixed vegetable fritters</i>	
Chicken Pakora	6,50 €
<i>Frittierte Hähnchenbrustfiletstreifen</i>	
<i>Chicken stripes with spices, deep-fried</i>	
Cheese Pakora	6,50 €
<i>Frittierter Hüttenkäse</i>	
<i>Cottage cheese fritters</i>	
Shrimps Pakora	6,50 €
<i>Frittierte Shrimps</i>	
<i>Deep fried shrimp with spices, battered</i>	
Veg Mix Starter	6,95 €
<i>Veg Pakora, Samosa, Papadum und Salatgarnitur</i>	

Chicken Tikka 8,95 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Tandoori-Joghurt-Marinade
Tender chicken breast filet in tandoori yoghurt marinade

Paneer Tikka 8,95 €

Hüttenkäse in pikanter Marinade, im Tandoor gebacken
Marinated cottage cheese baked in tandoor clay oven

Lamm Kebap 8,50 €

Lamm Hackröllchen im Tandoor gebacken
Rolls of minced lamb grilled in the tandoor oven

Pakora Mix Plater 12,50 /14,50€

Für 2 Personen Veg. / Non-Veg
For 2 persons Veg / Non Veg

**ALLE PAKORAS WERDEN IM KICHERERBSTENTEIGMANTEL FRITTIERT.
ALL PAKORAS ARE FRIED IN GRAM FLOUR DOUGH.**

TANDOORI SPEZIALITÄTEN / TANDOORI DELIGHTS

Paneer Tikka Tandoori

Hüttenkäse in pikanter Marinade, im Tandoor gebacken 14,50 €
Marinated cottage cheese baked in tandoor clay oven

Chicken Tikka Tandoori

Zartes Hähnchenbrustfilet in Tandoori-Joghurt-Marinade 15,50 €
Tender chicken breast filet in tandoori yoghurt marinade

Chicken Tikka Royale*

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer Creme-Fraiche-Kurkuma-Marinade mit
Cashews im Tandoor gebacken 16,50 €
Tender chicken breast pieces in creme-fraiche-kurkuma-cashew-marinade baked
in tandoor

Chicken Malai Tikka

In Käse-Knoblauch- und Kräuter mariniertes Hähnchenbrustfilet 15,95 €
Chicken breast filet roasted in a garlic-cheese and herb marinade

Chicken Tikka Garlic

In Knoblauch-Joghurtmarinade eingelegte Hähnchenbrustfiletstücke im Tandoor
gebacken 15,95 €
Chicken breast marinated in garlic-joghurt-marinade

Fish Tikka Tandoori

Fischfiletstücke in Zitronen-Kräuter-Marinade im Tandoor gebacken 16,50 €
Tender pieces of fish filet marinated in lemon-herb-marinade

Tandoori Jhingha

Riesen-Garnelen in traditioneller Tandoori Marinade gegrillt 24,50 €
In traditional tandoori marinade grilled king prawns

SALATE / SALADS

Kl. Gem. Salat	3,95 €
Gr. Gem. Salat Grüner Salat mit Tomaten und Gurken, in Joghurt-Rahm-Dressing Green salad with tomatoes and cucumber, in yoghurt cream dressing	7,50 €
Onion Salad Zwiebeln, Zitronen und Chili With green chillies and fresh lemon	2,50 €
Tandoori Taste Salad Gemischter Salat mit Chicken Tikka, gerösteten Zwiebeln und Paprika Mixed green salad with chicken tikka, roasted onions and bell pepper	8,95 €
Bombay Salad Gemischter Salat mit Ananas, Nüssen und gebratenen Hähnchenbruststreifen Mixed salad with pineapple pieces, nuts and roasted chicken stripes	8,95 €

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Aloo Gobhi Mit verschiedenen Gewürzen gekochter Blumenkohl und Kartoffeln Cauliflower and potatoes cooked in a variety spices	9,50 €
Aloo Matar Kartoffeln und Erbsen in einem delikaten Koriandercurry Pieces of potatoes and green peas cooked in a delicately spiced cilantro curry	9,50 €
Aloo Palak In Spinatcurry gekochte Kartoffeln Potatoes cooked in a spinach curry	9,50 €
Bengan Bhartha Auberginen in Tandoor geröstet, gehackt und mit fr. Ingwerstreifen Tandoor roasted eggplant, minced and with ginger stripes	9,95 €
Bhindhi Masala Okraschoten mit fr. Tomaten und Zwiebeln in Masala Curry Ladyfinger with fresh tomato and Onions in a masala curry	9,95 €
Channa Masala Kichererbsen in Masala Chickpeas in Masala	9,50 €
Dal Makhni Gemischte Linsen in mild gewürztem Sahnecurry Mixed lentils cooked in a mildly spiced cream curry	9,50 €
Matar Paneer Hüttenkäse mit frischen Erbsen, Tomaten und Gewürzen Cottage cheese with peas, tomatoes and spices	9,95 €
Malai Kofta Kartoffel-(Hütten-)Käse-Bällchen in mildem Nuss-Sahne-Curry Balls of minced potatoes and cottage cheese in a nut cream curry	10,95 €
Palak Paneer In würzigem Spinat-Sahne-Curry zubereiteter Hüttenkäse Cottage cheese cooked in a creamy spinach curry	10,05 €

Navrattan Korma	10,95 €
<i>Div. Gemüse in Nuss-Sahne-Curry</i>	
<i>Mixed Vegetables in nuts and cream curry</i>	
Paneer Kotmeri	10,50 €
<i>Hüttenkäse in Koriandercurry</i>	
<i>Chunks of cottage cheese cooked in cilantro curry</i>	
Paneer Masala	10,95 €
<i>Hütten Käse in Masala</i>	
<i>Cottage cheese in masala</i>	
Shahi Paneer	11,50 €
<i>Hüttenkäse in Nuss-Sahne-Curry</i>	
<i>Cottage cheese in Nuts and Cream</i>	
Vegetable Kofta	10,50 €
<i>Gemüse-Kartoffel-Bällchen in klassischem Curry</i>	
<i>Vegetable-potato-balls in traditional curry</i>	

HÄHNCHEN GERICHTE / CHICKEN DISHES

Chicken Korma	10,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet in einer mild gewürzten Nuss Sahne Curry Sauce</i>	
<i>Boneless chicken pieces in a mildly spiced creamy curry, with nuts</i>	
Chicken Kandhari	11,95 €
<i>Cashew Sahne Curry</i>	
<i>Cashew Cream Curry</i>	
Chicken Badami	11,95
<i>Mandel-Sahne curry</i>	
<i>Almond cream curry</i>	
Chicken Makhni (Butter chicken)	10,95 €
<i>Hähnchenbrustfilet in Tomaten Sahne Curry</i>	
<i>Boneless chicken in tomato cream curry</i>	
Chicken Nilgiri	11,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet in einem pikantem Kokos-Mint-Curry</i>	
<i>Boneless chicken cooked in a spiced coconut and mint curry</i>	
Chicken Butter Masala	10,95 €
<i>pikantes Sahne Butter Curry</i>	
<i>A zesty masala cream curry</i>	
Chicken Sabji	10,95 €
<i>Hähnchen in einem traditionelles Curry mit gem. Gemüse</i>	
<i>Chicken in a traditional curry with different vegetables</i>	
Chicken Curry	10,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet in traditioneller Curry-Sauce zubereitet</i>	
<i>Boneless chicken cooked in a traditional curry sauce</i>	
Chicken Masala	10,50 €
<i>Würziges Masala-Curry</i>	
<i>A zesty masala curry</i>	
Chicken Saag	10,95 €
<i>Hähnchenbrustfilet in Spinat-Curry</i>	
<i>Boneless chicken cooked in a creamy spinach curry</i>	

Chicken Rogan Josh

Joghurtcurry mit grünem Kardamon 11,50 €
Yoghurt curry with green Cardamoms

Chicken Lassni

Hähnchenbrustfilet in einem Knoblauchcurry 10,95 €
Boneless Chicken in Garlic Curry with fresh Herbs

Chicken Jalfrezi

Ein mittelscharfes Curry mit Zwiebeln, Paprika und Ingwerstreifen 10,95 €
A medium spicy curry with onions, capsicum and ginger stripes

Chicken Bhuna

Ein kräftiges rauchiges Curry 10,95 €
A strong smokey curry sauce

Chicken Madras

In Hot Madras Curry, mit Kokos 10,95 €
In Hot Madras curry, with coconut

Chili Chicken

In scharfem Chili Curry gekochte Hähnchenbrustfiletstücke, scharf 11,50 €
Boneless chicken sautéed with green chillies, tomatoes and exotic spices

Chicken Vindaloo

Hähnchenbrustfilet in Curry nach südindischer Art, sehr scharf 11,50 €
Boneless Chicken in South Indian hot curry, very spicy

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN DELIGHTS**Chicken Tikka Korma**

Eine mild gewürzte Nuss Sahne Curry Sauce 13,50 €
A mildly spiced creamy curry, with nuts

Chicken Tikka Kandhari

In Joghurt mariniertes und im Tandoor geröstetes Hähnchenbrustfilet in
Cashew-Kern-Sahnecurry 13,50 €
Chicken marinated in yoghurt and roasted in tandoor oven, served in
creamy curry with cashews

Chicken Tikka Badami

Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Marinade, in Mandel-Sahne-Curry 13,50 €
Yoghurt marinated chicken, tandoor-roasted, in creamy almond curry

Chicken Tikka Makhni

Hähnchenbrustfilet in Joghurt Mariniert, in Tomaten-Sahne-Curry 12,95 €
Tandoor roasted marinated chicken in Tomato-Cream Curry

Chicken Tikka Nilgiri

Kokos-Mint-Curry-Sauce 13,50 €
Coconut mint curry

Chicken Tikka Butter Masala

pikantes Sahne Butter Curry 12,95 €
A zesty masala cream curry

Chicken Tikka Sabji

Traditionelles Curry mit gem. Gemüse 13,50 €
A traditional curry with different vegetables

Chicken Tikka Curry

Für alle unentschlossenen, das klassische Curry, nicht zu scharf nicht zu mild 12,95 €

The traditional curry, can be varied to hot or mild

Chicken Tikka Masala

Hähnchenbrustfilet, in Joghurt mariniert, in einem pikantem Masalacurry 12,95 €

Marinated chicken Roasted in Tandoor, in a hot masala curry

Chicken Tikka Saag

Würziges Spinat Curry 12,95 €

Zesty Spinach curry

Chicken Tikka Rogan Josh

Joghurtcurry mit grünem Kardamon 13,50 €

Yoghurt curry with green Cardamoms

Chicken Tikka Lassni

Curry mit frischem Knoblauch 13,50 €

Curry gravy with fresh garlic

Chicken Tikka Jalfrezi

In Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet mit fr. Paprika und 12,95 €

Ingwerstreifen

Marinated chicken roasted in Tandoor, with Paprika and ginger stripes

Chicken Tikka Bhuna

Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert & im Tandoor geröstet, zubereitet 12,95 €

in einem kräftigen Tandoori-Curry

Marinated Chicken ,tandoor-roasted, with typical Tandoori Herbs in a smoky curry sauce

Chicken Tikka Madras

In Hot Madras Curry, mit Kokos 12,95 €

In Hot Madras curry, with coconut

Chicken Tikka Chili

Scharfes Chili Curry, eher süßliche Schärfe, dadurch nicht ganz so 13,50 €

„gemein“ wie das Vindaloo

Spicy chili curry, rather sweet spice that's what makes it a little

“friendlier” than the Vindaloo

Chicken Tikka Vindaloo

Unser schärfstes Curry, mit Kartoffeln 13,50 €

The spiciest curry in our portfolio, with potatoes

LAMM GERICHTE / LAMB DISHES**Lamb Korma**

Lammfleisch in einem mild gewürzten Nuss-Sahne-Curry 13,95 €

Lamb cooked in a mildly spiced nuts & cream curry

Lamb Kandhari

Cashew Sahne Curry 13,95 €

Cashew Cream Curry

Lamb Badami

Mandel-Sahne curry 13,95 €

Almond cream curry

Lamb Makhni	
<i>Ein mildes Tomaten Sahne Curry</i>	13,95 €
<i>A mild tomato cream curry</i>	
Lamb Nilgiri	
<i>Kokos-Mint-Curry-Sauce</i>	13,95 €
<i>Coconut mint curry</i>	
Lamb Butter Masala	
<i>pikantes Sahne Butter Curry</i>	13,95 €
<i>A zesty masala cream curry</i>	
Lamb Sabji	
<i>Traditionelles Curry mit gem. Gemüse</i>	13,95 €
<i>A traditional curry with different vegetables</i>	
Lamb Curry	
<i>Zartes Lammfleisch in traditonellem Curry</i>	13,95 €
<i>Tender lamb in a traditional curry sauce</i>	
Lamb Masala	
<i>Würziges Masala-Curry</i>	13,95 €
<i>A zesty masala curry</i>	
Lamb Saag	
<i>Lamm in Spinat Curry</i>	13,50 €
<i>Chunks of Lamb cooked in a creamy spinach curry</i>	
Lamb Rogan Josh	
<i>Lammfleisch mit grünem Kardamon in Joghurt Curry</i>	13,95 €
<i>Lamb Roasted with Green Cardamon in Yoghurt Curry</i>	
Lamb Lassni	
<i>Curry mit frischem Knoblauch</i>	13,95 €
<i>Curry gravy with fresh garlic</i>	
Lamb Jalfrezi	
<i>Zartes Lammfleisch mit fr. Paprika und Ingwer in Curry</i>	13,50 €
<i>Tender Lamb with capsicum und fr. ginger in Curry</i>	
Lamb Bhuna	
<i>Mit Tandoori Gewürzen geröstetes Lammfleisch in einer kräftigen Currysauce</i>	13,50 €
<i>Lamb roasted with traditional tandoori herbs in a smoky curry</i>	
Lamb Madras	
<i>Zartes Lammfleisch in Hot Madras Curry, mit Kokos</i>	13,50 €
<i>Tender Lamb roasted with mustard seeds, in Hot Curry</i>	
Lamb Chili	
<i>Scharfes Chili Curry, eher süßliche Schärfe, dadurch nicht ganz so „gemein“ wie das Vindaloo</i>	13,95 €
<i>Spicy chili curry, rather sweet spice that's what makes it a little "friendlier" than the Vindaloo</i>	
Lamb Vindaloo	
<i>Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einem sehr scharfen Curry</i>	13,95 €
<i>Lamb pieces cooked with potatoes in a very Hot Curry</i>	

SHRIMPS / FISCH GERICHTE // SHRIMPS / FISH DISHES

Shrimps / Fish Curry	13,50 €
<i>Shrimps / Fish in Traditional Curry</i>	
<i>Shrimps in Traditional Curry</i>	
Shrimps / Fish Tandoori Masala	13,95 €
<i>Shrimps / Fisch in Tandoori Masala Curry</i>	
<i>Shrimps / Fish in Tandoori Herb Mix Curry</i>	
Shrimps / Fish Vindaloo	13,95 €
<i>Shrimps /Fisch mit Kartoffeln in einem sehr scharfen Curry</i>	
<i>Shrimps / fish cooked with potatoes in a very spicy curry</i>	
Shrimps / Fish Korma	13,95 €
<i>Shrimps / Fisch in mildem Nuss-Sahne-Curry</i>	
<i>Shrimps / fish cooked in a mild nut & cream curry</i>	
Shrimps / Fish Jalfrezi	13,95 €
<i>Shrimps / Fisch mit fr. Paprika und Ingwer in Curry</i>	
<i>Shrimps / fish with capsicum and ginger in Curry</i>	

REIS GERICHTE / RICE DISHES

Veg Biryani	11,50 €
<i>Basmati Reis gekocht mit Gewürzen, Nüssen und frischem Gemüse</i>	
<i>Basmati rice cooked with spices, nuts and fresh vegetables</i>	
Chicken / Chicken Tikka Biryani	13,50 € / 14,50 €
<i>Basmati Reis mit Hähnchenbrustfiletstücken und Kräutern</i>	
<i>Basmati rice cooked with chicken chunks and herbs</i>	
Lamb Biryani	14,95 €
<i>Basmati Reis mit saftigen Lammfleischstücken und Gewürzen gekocht</i>	
<i>Juicy lamb pieces cooked with rice and spices</i>	
Shrimps Biryani	14,95 €
<i>Basmati Reis mit Shrimps</i>	
<i>Flavored basmati rice cooked with shrimps</i>	
Tandoori Taste Biryani	15,50 €
<i>Basmati Reis mit Hähnchen-, Lammfleisch und Shrimps</i>	
<i>Basmati rice cooked with pieces of lamb, chicken and shrimps</i>	

THALI GERICHTE / SPECIAL DINNERS

VEG THALI

<i>Vegetarische Zusammenstellung von Linsen-, Paneer- und veg. Curry, Salat, Raita, Reis, Naan und Papadum</i>	15,50 €
<i>A vegetarian composition served in the thali, consisting of lentils, paneer, and veg. curry, salad, raita, rice, naan and papadum</i>	

NON VEG THALI

<i>Non-Vegetarische Zusammenstellung von Linsen-, Hähnchen- und Lammcurry, Salat, Raita, Naan, Reis und Papadum</i>	17,50 €
<i>A non-vegetarian composition with chicken, lentil and lamb curry, salad, raita, naan, rice and papadum</i>	

FLADENBROTE / FLAT BREADS

Chapati

Traditionelles Indisches Fladenbrot, In der Steinpfanne zubereitet 1,95 €
Traditional Indian Flatbread, prepared in the stone pan

Naan

Traditionelles Im Tandoor Ofen zubereitetes Fladenbrot 2,40 €
Traditional Indian Flatbread, prepared in the Tandoor clay oven

Lachha Naan

Mehrlagiges Fladenbrot, im Tandoor gebacken 3,95 €
Multi-layered flat bread, prepared in tandoor

Garlic Naan

Mit Knoblauch 2,95 €

Mughlei Naan

Naan gefüllt mit Hüttenkäse, Ajwan und Nüssen 3,95 €
Naan stuffed with cottage cheese, ajwan and nuts

Kandhari Naan

Mit Hähnchen, Cashew und Kräutern gefüllter Naan 4,50 €
Naan stuffed with minced chicken, cashew and herbs

Cheese Naan

Mit Käse gefülltes Butterfladenbrot 3,95 €
Multi-layered flatbread stuffed with cheese

Aloo Kulcha

Mit Kartoffeln gefüllter Naan 2,95 €
Naan stuffed with minced potatoes

Onion Kulcha

Naan, mit Zwiebeln gefüllt 2,95 €
Onion stuffed naan

Mix Naan Basket

“Brotkorb” mit Aloo Kulcha, Onion Kulcha und Garlic Naan 8,95 €
With Aloo Kulcha, Onion Kulcha and Garlic Naan

PILEWAS

Plain Rice

2,20 €

Matar Pilaw

3,50 €

Basmati Reis, in Butter mit Grüne Erbsen und Safran
Basmati rice in butter with peas and saffron

Muschroom Pilaw

3,50 €

Basmati Reis, in Butter gebraten, mit Kreuz-Kümmeln
Basmati rice, roasted in butter, with cumins

Veg Pilaw

3,50 €

In Butter gebratener Basmati Reis mit div. Gemüse
Butter roasted basmati rice with div. vegetable

Jeera Rice

2,95 €

Reis mit Kreuzkümmeln /
with Cumin seed

Coconut Rice

3,50 €

VEGETARISCHE BEILAGENGERICHTE / VEGETARIAN SIDE DISHES

Bombay Aloo 6,95 €

Frittierte Kartoffeln in Tomaten-Sahne-Curry

Deep fried potatoes, served in a creamy tomato and herb sauce

Sabji Jalfrezi 6,95 €

Gem. Gemüse in Ingwer-Tomatencurry

Various vegetables in tomato-ginger curry

Gobhi Masala 6,95 €

Blumenkohl mit Kartoffeln in Masala

Cauliflower and potatoes in masala

Aloo Saag 6,95 €

Spinat mit Kartoffeln, mit Knoblauch und Ingwer

Potatoes in a spinach curry, with garlic and ginger

RAITAS (YOGHURTS)

Plain Raita 2,50 €

Joghurt mit Gewürzen

Yoghurt with spices

Aloo Raita 3,50 €

Joghurt mit Kartoffeln und Masala

Yoghurt with potatoes and masala

Mix Raita 3,95 €

Joghurt mit Tomaten, Gurken und fr. Kräutern

Yoghurt with tomatoes, cucumber and herbs

PICKLES & CHUTNIES

Mix Pickles 1,95 €

Achaar

Mango Chutney 2,50 €

Tamarind Chutney 2,50 €

DESSERTS

Kheer Badami	3,50 €
Milchreis mit Mandeln Rice pudding with almonds	
Gajar Ka Halwa	4,95 €
Süßer Karottenauflauf mit Nüssen Sweet Carrots casserole with nuts	
Gulab Jamun	4,95 €
Hüttenkäse -Teigbällchen in Läuterzucker Cottage cheese dough balls in sugar sysrup	
Kulfi Pista Badam	4,50 €
Milcheis mit Pistazien Indian milk ice cream with pistachios	
Aam ki Kulfi	5,50 €
Mango-Milcheis Mango-flavoured milk ice cream	

