

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag: 11.30 bis 17.00 Uhr (außer an Feiertagen)
Jedes Mittagsmenü wird mit Salat, Raita, Reis und Naan serviert.

71	Daal Makhan Indisches Linsengericht	7,00 €
72	Bhaji Mix Gemüsecurry	7,00 €
73	Mattar Paneer Grüne Erbsen mit Frischkäse	7,00 €
74	Palak Paneer Spinat mit Frischkäse	7,00 €
75	Murgh Curry Hühnerbrustfilet in Currysoße	8,00 €
76	Chicken Jalfarezi ² Hühnerbrustfilet in Gemüsecurrysoße	8,00 €
77	Murgh Palak Hühnerbrustfilet in Spinat	8,00 €
91	Lamb Curry Lammfleisch in Currysoße	9,00 €
92	Lamb Palak Lammfleisch in Spinat	9,00 €
93	Lamb Channa Lammfleisch und Kichererbsen in Currysoße	9,00 €
94	Lamb Subji Lammfleisch und Gemüse in Currysoße	9,00 €
95	Machi Curry Fisch in Currysoße	8,00 €
96	Machi Palak Fisch mit Spinat	8,00 €
97	Machi Madras (scharf) ² Fisch mit Kokossoße, Paprika und Tomaten	8,00 €
98	Machi Subji Fisch mit Gemüse in Currysoße	8,00 €

² mit Farbstoff

VORSPEISEN

1	Gobi Pakora Blumenkohl ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
2	Bengen Pakora Auberginen ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
3	Alu Pakora Kartoffeln ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
4	Kumbh Pakora Chamipnons ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
5	Murgh Pakora Hühnerbrustfilet ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
6	Machi Pakora Fisch ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
7	Paneer Pakora Hausgemachter Käse ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
8	Onion Bhaji Zwiebelringe ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig, mit Soßen und Salat	6,00 €
9	Mixed Pakora Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen, mit Soßen und Salat	12,00 €
10	Raita Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen	4,00 €
11	Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	3,00 €
12	Bhaji Prantha Blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter, gefüllt mit Gemüse, im Tandoor gebacken	6,00 €
13	Keema Prantha Blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter, gefüllt mit Hackfleisch, im Tandoor gebacken	6,00 €

SUPPEN

20	Bhaji Suppe Gemüsesuppe	4,00 €
21	Tomatensuppe	4,00 €
22	Murgh Suppe Hühnersuppe	4,00 €
23	Ganga Suppe Linsensuppe	4,00 €

SALATE

30	Gurkensalat	7,00 €
31	Tomatensalat mit Zwiebeln	7,00 €
32	Gemischter Salat	8,00 €
33	Murgh Salat Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet	9,50 €
34	Machi Salat Gemischter Salat mit Thunfisch	9,50 €

REISGERICHTE

110	Vegetable Biryani Basmati-Reis gebraten mit verschiedenem Gemüse, Nüssen, Rosinen und Soßen	12,50 €
111	Chicken Biryani Hühnerbrustfilet mit Basmati-Reis gedünstet, mit Mandeln, Kokosnuss, Rosinen, mit verschiedenem Gemüse	15,50 €
112	Lamb Biryani Lammfleisch mit Basmati-Reis gedünstet in orientalischen Gewürzen, Nüssen, Kokosnuss, Rosinen, mit verschiedenem Gemüse	17,50 €
113	Jhinga Biryani Garnelen mit Basmati-Reis gedünstet, orientatisch gewürzt, Rosinen, Nüssen, Kokosnuss, verschiedenem Gemüse	21,50 €
114	Bombay Biryani Lammfleisch, Hühnerbrustfilet, Krabben mit Basmati-Reis in einer speziellen Gewürzsoße Nüssen, Rosinen, verschiedenem Gemüse	18,50 €

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

41	Murgh Tikka² Hühnerbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt	16,50 €
42	Lamb Tikka² Saftiges Lammfleisch mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt	18,50 €
44	Sheekh Kebab² Gehacktes Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegrillt	18,00 €
45	Machi Tikka² Erlesener Fisch in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gebacken	16,50 €
46	Jhinga Tandoori² Garnelen nach Art des Hauses, mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt - nur beim Volk des Indus-Tals bekannt	23,00 €
47	Bombay Tandoori Mix² Eine Zusammenstellung verschiedener Tandoor-Spezialitäten	21,00 €

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen, der dafür bekannt ist, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges mysteriöses Aroma erzielt.

² mit Farbstoff

HUHN

59	Chicken Tikka Masala Im Tandoor gegrilltes Hühnerfleisch mit orientalisch gewürzter Soße	16,50 €
60	Murgh Curry Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysoße	16,00 €
61	Chicken Mango Curry² Hühnerbrustfilet in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken	16,00 €
62	Chicken Vindaloo (scharf)² Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Gewürzsoße	16,00 €
63	Chicken Jalfarezi² Hühnerbrust in einer würzigen Mischung aus verschiedenen Gemüsen in einer Currysoße	16,00 €
64	Chicken Bombay Hühnerbrustfilet in einer würzigen Sahnesoße mit exotischen Früchten	16,00 €
65	Murgh Palak Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in speziell gewürztem Rahmspinat	16,00 €
66	Chicken Daal Hühnerbrustfilet in einer Kombination aus gelben Linsen, Sahne und Gewürzen	16,00 €
67	Chicken Ghee² Im Tandoor gegrillte Hühnerfleisch- Stücke, orientalisch gewürzt, in einer speziellen Buttersoße	16,00 €
68	Chicken-Shahi-Korma Hühnerbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen- ein Gericht der königlichen Moghul-Küche.	17,00 €
69	Bhuna-Chicken Saftig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika	16,00 €
70	Murgh-Kumba Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Champignons, in einer exotischen Gewürzsoße	16,00 €

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan (Fladenbrot) serviert.

LAMM

80	Lamb-Curry Lammfleisch in einer speziellen, mit Joghurt angerichteter Currysoße	17,50 €
81	Lamb Tikka Masala² Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt mit orientalisch gewürzter Soße	17,50 €
82	Lamb Bhuna Lammstücke in einer ausgewogenen Gewürzsoße mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	17,50 €
83	Lamb Palak Lammstücke mit Zwiebeln und Tomaten, gebraten in einer Mischung aus Rahmspinat	17,50 €
84	Lamb Subji Gebratenes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und verschiedenem frischen Gemüse	17,50 €
85	Lamb Channa Lammfleisch mit Kichererbsen in einer speziellen Joghurt-Currysoße	17,50 €
86	Lamb Vandaloo (scharf)² Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße	17,50 €
87	Mutton-Daal Lammfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und gelben Linsen	17,50 €
88	Mutton Korma Shahi Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen - ein Gericht der königlichen Moghul-Küche.	18,50 €
89	Lamb Bhindi Masala Lammstücke mit Okraschoten, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch gebraten	17,50 €
90	Lamb Mango Curry Lammfleisch mit einer fruchtigen Mango Curry Soße	18,50 €

² mit Farbstoff

MEERESFRÜCHTE

99	Machi Mango Curry² Erlesener Fisch gebraten in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken	15,50 €
100	Machi Curry Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern	15,50 €
101	Machi Bhuna Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten	15,50 €
102	Fish-Madras (scharf)² Fisch gebraten mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika in orientalischer Soße	15,50 €
103	Machi Subji Gebratener Fisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und verschiedenem frischen Gemüse	15,50 €
104	Jhinga Palak Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten in Rahmspinat orientalisch gewürzt	23,00 €
105	Jhinga Mango Curry Garnelen mariniert in einer milden Mango-Curry-Soße	23,00 €
106	Jhinga Curry Gebratene Garnelen in einer exotischen Kombination in einer Currysoße	23,00 €
107	Jhinga Ghee² Gebratene Garnelen, orientalisch gewürzt in einer speziellen Tomaten-Buttersoße	23,00 €
108	Jhinga Korma Shahi Gebratene Garnelen in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkerne - ein Gericht der königlichen Mogul-Küche	23,00 €
109	Jhinga Madras (scharf)² Gebratene Garnelen mit Kokosnuss, Ingwer Tomaten und Paprika in orientalischer Soße	23,00 €

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan (Fladenbrot) serviert.

FÜR DEN VEGETARIER

120	Daal-Makhan Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	12,50 €
121	Bhaji-Mix Gemüse-Curry, aus frischem Gemüse zubereitet	12,50 €
122	Matter Paneer Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten	12,50 €
123	Shahi-Paneer Hausgemachter Rahmkäse in Sahnesoße mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss	13,50 €
124	Mulai-Kofta Gemüsebällchen in Sahnesoße mit Nüssen und Rosinen	12,50 €
125	Palak Paneer Hausgemachter Frischkäse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Gewürzen	12,50 €
126	Chana Masala Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	12,50 €
127	Bhindi Masala Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	12,50
128	Bengen Bharata Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	12,50 €
129	Shabnam Curry Frische Champignons mit grünen Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, mit orientalischen Soßen	12,50 €
130	Shabji Shahi Korma Verschiedenes Gemüse der Saison, in fein abgestimmter Joghurt-Mandelsöße mit exotischen Gewürzen	13,50 €
131	Paneer Mango Curry Hausgemachter Frischkäse in einer fruchtigen Mango Curry Soße	13,50 €

NACHSPEISEN

142	Ice-Raspberry Becher mit Eis, heißen Himbeeren und Sahne	5,50 €
143	Ice-Bombay Gemischtes Eis mit exotischen Früchten und Sahne	5,50 €
144	Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark in Honig garniert	5,50 €

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

150	Tschai Indischer Tee mit Milch und Gewürzen	3,50 €
151	Latte Macchiato¹	3,50 €
152	Kaffee¹	3,00 €
153	Espresso¹	2,50 €
154	Cappuccino¹	3,50 €
155	Grog Schwarzer Tee mit Rum	5,00 €
156	Tee Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüner Tee, Früchte, Schwarz	3,00 €

¹ koffeinhaltig | ² mit Farbstoff | ³ chininhaltig

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan (Fladenbrot) serviert.