Suppen

81.	**Dal Soup** Linsensuppe	5,20
82.	**Tamater Soup** Tomatensuppe	5,20
83.	**Sabzi Soup** Gemüsesuppe	5,20
84.	**Chicken Soup** Hühnersuppe	5,20

Beilagen

100.	**Papad** Linsenwaffeln	3,50
101.	**Tandoori Naan** Indisches Brot aus Weizenmehl	3,50
102.	**Chapati** Indisches Brot aus Weizenvollkornmehl	3,50
103.	**Butter Naan** Naan-Brot mit Butter	4,50
104.	**Garlic Naan** Naan-Brot mit Knoblauch	4,50
105.	**Paneer Naan** Naan-Brot mit Frischkäse	5,50
107.	**Basmati-Reis**	3,90

Vorspeisen

86.	**Raita** Joghurt Beilage mit Gemüse und indischen Gewürzen	4,40

Pakoras

In Kichererbsenmehlteig gewendet und in Sonnenblumenöl ausgebacken.
Alle Pakoras werden mit Dips gereicht.

90.	**Vegetable Pakora** ***Verschiedene Gemüsesorten***	6,90
92.	**Paneer Pakora** ***Hausgemachter Frischkäse***	7,50
93.	**Chicken Pakora** ***Hähnchenfilets***	7,90
94.	**Machi Pakora** ***Fischfilets***	7,90
95.	**Mixed Pakora** Zusammenstellung aus allen Pakoras	8,50
96.	**Samosa** Blätterteigtaschen mit Gewürzkartoffeln Füllung (2 Stück)	7,90

Thalis

Thali-Menü: Eine vielfältige Kombination
von verschiedenen Gerichten

Beilagen:
Papad + Tandoori-Naan-Brot +
Basmati-Reis + Joghurt-Raita.
Dessert:
Mangocreme

[[[

Vegetarische Thalis

ab 2 Personen

110. **Palak Paneer** – pro Person 22,90
Dal Makhani –
Rangeelay Rattan –

111. **Malai Kofta** – pro Person 25,90
Channa Masala –
Rangeelay Rattan –
Palak Paneer –

112. **Sabzi Maska Sang** – pro Person 25,90
Paneer Masala –
Palak Mushroom –
Dal Makhani –

Thalis

Gemischte Thalis
ab 2 Personen

115. **Butter Chicken** – pro Person 25,90
Lamb Jalfrezi –
Dal Makhani –

116. **Sabzi Maska Sang** – pro Person 27,90
Chicken Masala –
Lamb Palak –
Mattar Paneer –

117. **Butter Chicken** – pro Person 27,90
Lamb Palak –
Fish Curry –
Rangeelay Rattan –

Vegetarische Spezialitäten

serviert mit Basmati-Reis

120.	**Vegetable Jalfrezi** Verschiedene Gemüsesorten in einer nordindischen Curry-Sauce	14,90
121.	**Palak Paneer** Hausgemachter Frischkäse und Blattspinat mit Gewürzen und Kräutern abgerundet	15,50
122.	**Palak Mushroom** Blattspinat mit indischen Gewürzmischungen und frischen Champingnons	14,90
123.	**Shahi Paneer** Frischkäse mit Nüssen und feinen Gewürzen in Tomaten-Rahm-Curry	15,90
124.	**Dal Makhani** Verschiedene Linsen gegart mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Butter	13,90
125.	**Malai Kofta** Hausgemachte Frischkäse-Kartoffel-Knödel in Nuss-Rahm-Curry	15,90
126.	**Baigan Bartha** Gegrillte, feingehackte Auberginen mit Erbsen, Ingwer und Koriander	14,90
127.	**Mattar Paneer** Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in gelber Curry-Sauce	14,90
128.	**Bhindi Masala** Okraschoten in pikanter Gewürzsauce	15,50
129.	**Vegetable Basmati Dum** Gebratener Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüse und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	16,50
130.	**Sabzi Maska Sang** Verschiedene Sorten von Gemüse, Obst und Nüssen in Rahmcurry	15,90
131.	**Channa Masala** Kichererbsen mit Kartoffelstückchen, frischen Ingwer und Knoblauch, Leicht scharf	13,90
132.	**Paneer Masala** Eine pikante Zubereitung aus Frischkäse mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und scharfen Gewürzen	15,90
133	**Shahi Baigan** Auberginen mit Frischkäse in einer cremigen Nuss-Curry	15,90

Tandoori

Gegrilltes mit Gewürzmarinade.
Alle Tandoori-Spezialitäten werden mit Basmati-Reis
und einer traditionellen Sauce gereicht.

140.	**Tandoori Chicken** In Gewürzen marinierte Hähnchenkeule, gegrillt im Tandoor Ofen	16,90
141.	**Chicken Tikka** Hühnchenfilets in Gewürzmischung mariniert und gegrillt	18,90
142.	**Malai Tikka** In einer Nuss-Rahm-Marinade eingelegte Hähnchenfilets, gegrillt im Tandoor Ofen	18,90
143.	**Lamb Tikka** In Gewürzmischung marinierte Lammfilets, gegrillt im Tandoor Ofen	21,90
144.	**Chicken & Lamb Tikka** Kombination mit Chicken Tikka und Lamm Tikka	21,90
145.	**Paneer Tikka** Hausgemachter Frischkäse wird in Gewürzen mariniert und gegrillt	18,90
146.	**Machi Tikka** In Gewürzen marinierte Fischfilets gegrillt im Tandoor Ofen	19,90
147.	**Special Tandoori-Mix** Zusammenstellung von allen Tandoori-Spezialitäten (Hähnchenkeule u. -filets & Lamm & Fisch)	22,90

Lamm

serviert mit Basmati-Reis

150.	**Lamb Curry** Zarte Lammfilets gegart in einer aromatischen Gewürzsauce	16,90
151.	**Lamb Jalfrezi** Eine bunte Mischung mit verschiedenen Gemüsesorten und Lammfilets	17,50
152.	**Lamb Palak** Lammfilets mit Lamm nach nordindischer Art	17,50
153.	**Lamb Masala** Lammfilets, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	17,90
154.	**Lamb Channa Chan** Lammfilets mit Kicherebsen, frischem Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Koriander	17,50
155.	**Lamb Basmati Dum** Gebratener Basmati-Reis mit Lammfilets und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	18,50
156.	**Lamb Shahi Korma** Lammfilets in Nuss-Rahm-Curry mit indischem Frischkäse	17,90

Hühnchen

serviert mit Basmati-Reis

160.	**Chicken Curry** Klassische gelbe Gewürz-Curry mit Hähnchenfleisch	15,50
161.	**Murgh Jalfrezi** Eine bunte Mischung Hähnchenfleisch und verschiedenen Gemüsesorten	15,90
162.	**Murgh Palak** Blattspinat mit gerösteten Geüwrzenund Kräutern, mit Hänchenstücken	15,90
163.	**Murgh Malai Maska** Hühnchenfilets mit Frischkäse, Mandeln und Kokos in Cashew-Rahm-Curry	17,50
164.	**Chicken Tikka Masala** Gegrillte Hühnchenfilets, in einer reichhaltigen Sauce mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	17,50
165.	**Butter Chicken** Hühnchenfilets in cremiger Tomaten-Butter-Curry mit Gewürzen und Nüssen	17,50
166.	**Chicken Chilli** In einer sehr scharfen Sauce zubereitete Hähnchen-Filets mit Paprika Stückchen, Zwiebeln und Knoblauch	16,50
167.	**Chicken Basmati Dum** Gebratener Basmati-Reis mit Hühnchenfilets und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	17,50
168.	**Mango Chicken** Fruchtiges Chickengericht mit Mangonoten und feinen Nüssen	17,50
169.	**Jala Bhuna Chicken** Gegrilltes Hähnchenfleisch aus dem Lehmofen, mit Tandoori – Gewürzen, Paprikagemüse und Tomaten gebraten.	16,50

Fisch und Garnelen

serviert mit Basmati-Reis

170.	**Fish Curry** Nach nordindischer Art in gelber Curry gekochte Fischfilets	16,50
171.	**Machi Tamater** Fischfilets in Tomatencurry	16,50
172.	**Prawns Jalfrezi** Geschälte Riesengarnelen mit verschiedenen Gemüsesorten	20,90
173.	**Prawns Masala** Geschälte Riesengarnelen, in einer leicht scharfen Kräutergewürzsauce	21,90
174.	**Machi Masala** Fischfilets, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	17,50
175.	**Prawns Basmati Dum** Gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	20,90
176.	**Jheega Haryali** Blattspinat abgerundet mit indischen Gewürzen und Garnelen (vorgeschält)	20,50
177.	**Jheega Makhani** Geschälte Garnelen in cremiger Tomaten-Nuss-Rahmcurry	21,90

Dessert

181.	**Mango Creme**	4,90
184.	**Gulab Jamun** warme Grießbällchen mit Mandeln in Honigsirup	5,90

Erläuterung:

In unserer Küche wird mit vielfältigen, verschiedenen Lebensmitteln gearbeitet.
Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Allergie leiden, sprechen Sie uns schon bei Ihrer Bestellung an und informieren Sie unseren Servicepersonal darüber. Wir beraten Sie gerne.
Auf Wunsch können auch individuelle Speisen zusammengestellt werden. Fragen Sie einfach danach.

Informationen über die 14 Hauptallergene, nach Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung erhalten Sie beim Servicepersonal.
Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Speisen und Allergenen erhalten Sie beim Servicepersonal.