

# Suppen

81.	<b>Dal Shorba</b> Linsensuppe	4,70
82.	<b>Tamater Shorba</b> Tomatensuppe	4,70
83.	<b>Sabzi Shorba</b> Gemüsesuppe	4,70
84.	<b>Chicken Shorba</b> Hühnersuppe	4,70

# Beilagen

100.	<b>Papad</b> Linsenwaffeln	2,90
101.	<b>Tandoori Naan</b> Indisches Brot aus Weizenmehl	3,20
102.	<b>Chapati</b> Indisches Brot aus Weizenvollkornmehl	3,20
103.	<b>Butter Naan</b> Naan-Brot mit Butter	3,70
104.	<b>Garlic Naan</b> Naan-Brot mit Knoblauch	3,90
105.	<b>Paneer Naan</b> Naan-Brot mit Frischkäse	4,90
107.	<b>Basmati-Reis</b>	3,30

# Vorspeisen

86. **Raita** 3,90  
Joghurt mit Gemüse und Gewürzen

## Pakorras

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

90. **Vegetable Pakora** 5,50  
Verschiedene Gemüsesorten
91. **Mushroom Pakora** 5,50  
Frische Champignons
92. **Paneer Pakora** 5,90  
Hausgemachter Frischkäse
93. **Chicken Pakora** 6,50  
Hähnchenfilets
94. **Machi Pakora** 6,50  
Fischfilets
95. **Mixed Pakora – ab 2 Personen** pro Person 6,50  
Zusammenstellung aus allen Pakoras
96. **Samosa** 3,90  
Teigtasche mit Gewürzkartoffeln Füllung und Mix-Salat

# 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** – Blattspinat mit Frischkäse pro Person 19,90  
**Dal Makhani** – Verschiedene Linsen in Butter mit  
Knoblauch, Ingwer und Tomaten  
**Rangeelay Rattan** – Indisches Gewürzcurry mit verschiedenem Gemüse
111. **Malai Kofta** – Hausgemachte Frischkäse-Kartoffel-Knödel pro Person 22,90  
in Nuss-Rahm-Curry  
**Channa Masala** – Kichererbsen mit frischen Tomaten,  
Ingwer und Knoblauch, pikant gewürzt  
**Rangeelay Rattan** – Indisches Gewürzcurry mit verschiedenem Gemüse  
**Palak Paneer** – Blattspinat mit Frischkäse
112. **Sabzi Maska Sang** – Verschiedene Sorten von Gemüse, pro Person 22,90  
Obst und Nüssen in Rahmcurry  
**Paneer Masala** – Frischkäse in scharf gewürzter Sauce mit frischen  
Tomaten, Ingwer und Knoblauch  
**Palak Mushroom** – Blattspinat mit Champignons  
**Dal Makhani** – Verschiedene Linsen in Butter mit  
Knoblauch, Ingwer und Tomaten

# Thalis

## Gemischte Thalis ab 2 Personen

115. **Butter Chicken** – Hähnchenfilets mit Nüssen in Tomaten-Rahm-Curry pro Person 22,90  
**Lamb Jalfrezi** – Lammfilets mit verschiedenen Gemüsesorten  
**Dal Makhani** – Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
116. **Sabzi Maska Sang** – Verschiedene Sorten von Gemüse, Obst und Nüssen in Rahmcurry pro Person 24,90  
**Chicken Masala** – Hähnchenfilets, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch  
**Lamb Palak** – Lammfilets mit Blattspinat  
**Mattar Paneer** – Kartoffel-Erbсен-Frischkäse-Curry
117. **Butter Chicken** – Hähnchenfilets mit Nüssen in Tomaten-Rahm-Curry pro Person 24,90  
**Lamb Palak** – Lammfilets mit Blattspinat  
**Fish Curry** – Indisches Gewürzcurry mit Fischfilets  
**Rangeelay Rattan** – Indisches Gewürzcurry mit verschiedenem Gemüse

# Vegetarische Spezialitäten

serviert mit Basmati-Reis

120.	<b>Vegetable Jalfrezi</b> Verschiedene Gemüsesorten in Gewürzsauce	13,50
121.	<b>Palak Paneer</b> Blattspinat mit Frischkäse	13,50
122.	<b>Palak Mushroom</b> Blattspinat mit Champignons	13,50
123.	<b>Shahi Paneer</b> Frischkäse mit Nüssen in Tomaten-Rahm-Curry	13,90
124.	<b>Dal Makhani</b> Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten	11,90
125.	<b>Malai Kofta</b> Hausgemachte Frischkäse-Kartoffel-Knödel in Nuss-Rahm-Curry	13,90
126.	<b>Baigan Bartha</b> Gegrillte, feingehackte Auberginen mit Erbsen	13,50
127.	<b>Mattar Paneer</b> Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen	13,50
128.	<b>Bhindi Masala</b> Okraschoten in pikanter Gewürzsauce	13,50
129.	<b>Vegetable Basmati Dum</b> Gebratener Basmati-Reis mit verschiedenem Gemüse und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	14,50
130.	<b>Sabzi Maska Sang</b> Verschiedene Sorten von Gemüse, Obst und Nüssen in Rahmcurry	13,90
131.	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen mit Kartoffeln, frischen Ingwer und Knoblauch, pikant gewürzt	12,50
132.	<b>Paneer Masala</b> Frischkäse in scharf gewürzter Sauce mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	13,90
133.	<b>Shahi Baigan</b> Auberginen mit Frischkäse in einer cremigen Nuss-Curry	13,90

# Tandoori

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

140.	<b>Tandoori Chicken</b> Hähnchenkeule	14,90
141.	<b>Chicken Tikka</b> Hähnchenfilets in Gewürzmarinade	15,90
142.	<b>Malai Tikka</b> Hähnchenfilets in Nuss-Rahm-Marinade	15,90
143.	<b>Lamb Tikka</b> Lammfilets in Gewürzmarinade	18,90
144.	<b>Chicken &amp; Lamb Tikka</b> Kombination mit Hähnchen und Lamm	18,90
145.	<b>Paneer Tikka</b> Hausgemachter Frischkäse	14,90
146.	<b>Machi Tikka</b> Fischfilets in Gewürzmarinade	16,90
147.	<b>Special Tandoori-Mix</b> Zusammenstellung von allen Tandoori-Spezialitäten (Hähnchenkeule u. -filets & Lamm & Fisch)	19,90

# Lamm

serviert mit Basmati-Reis

150.	<b>Lamb Curry</b> Indisches Gewürzcurry mit Lammfilets	14,90
151.	<b>Lamb Jalfrezi</b> Lammfilets mit verschiedenen Gemüsesorten	15,50
152.	<b>Lamb Palak</b> Lammfilets mit Blattspinat	15,50
153.	<b>Lamb Masala</b> Lammfilets, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	16,50
154.	<b>Lamb Dal Tadka</b> Lammfilets mit verschiedenen Linsen, mit frischem Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Koriander	14,90
155.	<b>Lamb Basmati Dum</b> Gebratener Basmati-Reis mit Lammfilets und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	16,50
156.	<b>Lamb Shahi Korma</b> Lamfilets in Nuss-Rahm-Curry mit indischem Frischkäse	16,50

# Hähnchen

serviert mit Basmati-Reis

160.	<b>Chicken Curry</b> Indisches Gewürzcurry mit Hähnchenfilets	13,50
161.	<b>Murgh Jalfrezi</b> Hähnchenfilets mit verschiedenen Gemüsesorten	13,90
162.	<b>Murgh Palak</b> Hähnchenfilets mit Blattspinat	13,90
163.	<b>Murgh Malai Maska</b> Hähnchenfilets mit Frischkäse, Mandeln und Kokos in Cashew-Rahm-Curry	15,50
164.	<b>Chicken Tikka Masala</b> Hähnchenfilets, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	15,50
165.	<b>Butter Chicken</b> Hähnchenfilets mit Nüssen in Tomaten-Rahm-Curry	15,50
166.	<b>Chicken Chilli</b> Hähnchenfilets mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in einer sehr scharfen Sauce	14,50
167.	<b>Chicken Basmati Dum</b> Gebratener Basmati-Reis mit Hähnchenfilets und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	15,50
168.	<b>Mango Chicken</b> Hähnchenfleisch in fruchtiger Mango-Nuss-Sauce	15,50



# Fisch und Garnelen

serviert mit Basmati-Reis

170.	<b>Fish Curry</b> Indisches Gewürzcurry mit Fischfilets	14,90
171.	<b>Machi Tamater</b> Fischfilets in Tomatencurry	14,90
172.	<b>Prawns Jalfrezi</b> Riesengarnelen mit verschiedenen Gemüsesorten	18,90
173.	<b>Prawns Masala</b> Riesengarnelen, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	19,90
174.	<b>Machi Masala</b> Fischfilets, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	15,90
175.	<b>Prawns Basmati Dum</b> Gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen und Nüssen. Beilage: Joghurt-Raita und traditionelles Curry	18,90

## Dessert

181.	<b>Mango Creme</b>	4,50
------	--------------------	------

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.*

- Inklusivpreise. Alle Preise in Euro -