



## **Herzlich Willkommen im Reich der Indischen Küche!**

*Wir laden Sie in einzigartiger Atmosphäre zum Entdecken und Genießen der traditionell indischen Vital-Küche ein.*

*Entspannen Sie sich und genießen Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Arbeitskollegen ein angenehmes Mittagessen oder ein bezauberndes Abendessen.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !*



## SUPPEN

### SOUPS

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>11 TAMATAR SHORBA</b><br>TOMATENSUPPE - TOMATO SOUP | <b>4,50</b> |
| <b>12 SABZI SHORBA</b><br>GEMÜSESUPPE - VEGETABLE SOUP | <b>4,50</b> |
| <b>13 CHICKEN SHORBA</b><br>HÜHNERSUPPE - CHICKEN SOUP | <b>4,90</b> |
| <b>14 CURRY SHORBA</b><br>CURRY SUPPE - CURRY SOUP     | <b>4,50</b> |
| <b>15 DAAL SHORBA</b><br>LINSENSUPPE - LENTIL SOUP     | <b>4,50</b> |

## VORSPEISEN

### STARTERS

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>20 PAPADUM</b><br>KNUSPRIGE LINSENTEIG CHIPS - LENTIL CHIPS  | <b>1,80</b> |
| <b>21 SAMOSA<sup>A</sup></b><br>TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT KARTOFFELN, GRÜNE ERBSEN, INGWER UND GEWÜRZEN<br>DUMPLINGS FILLED WITH POTATOES, GREEN PEAS, GINGER AND SPICES                        | <b>5,50</b> |
| <b>22 SAMOSA CHAT SPECIAL<sup>A</sup></b><br>SAMOSA MIT JOGHURTSOSSE, KICHERERBSEN, SALAT UND ZWIEBELN<br>SAMOSA WITH YOGURT, CHICKPEAS, SALAD, AND ONIONS                                    | <b>9,50</b> |
| <b>23 ONION RINGS</b><br>ZWIEBELRINGE   | <b>6,50</b> |
| <b>24 SABZI PAKORA</b><br>FRITTIERTER VERSCHIEDENES GEMÜSE IM KICHERERBSEN TEIGMÄNTEL<br>DEEP FRIED MARINATED MIXED VEGETABLES IN CHICKPEA FLOUR  | <b>5,50</b> |
| <b>25 PANEER PAKORA<sup>G</sup></b><br>FRITTIERTER HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE IM KICHERERBSEN TEIGMÄNTEL<br>DEEP FRIED MARINATED HOMEMADE FRESH CHEESE IN CHICKPEA FLOUR                        | <b>6,90</b> |
| <b>26 MACHHI PAKORA<sup>D</sup></b><br>FRITTIERTER FISCH IM KICHERERBSEN TEIGMÄNTEL<br>DEEP FRIED MARINATED FISH IN CHICKPEA FLOUR  | <b>7,50</b> |
| <b>27 CHICKEN PAKORA<sup>B</sup></b><br>FRITTIERTER HÄHNCHEN IM TEIGMÄNTEL<br>DEEP FRIED MARINATED CHICKEN IN CHICKPEA FLOUR  | <b>7,50</b> |
| <b>28 JHINGA PAKORA</b><br>FRITTIERTER KÖNIGSKRABBen IM TEIGMÄNTEL<br>DEEP FRIED MARINATED KINGS PRAWNS IN CHICKPEA FLOUR   | <b>9,50</b> |
| <b>29 MIXED PAKORA (FÜR ZWEI PERSONEN)</b><br>FRITTIERTER VERSCHIEDENES GEMÜSE UND HÄHNCHEN IM KICHERERBSEN TEIGMÄNTEL<br>DEEP FRIED MARINATED MIXED VEGETABLES AND CHICKEN IN CHICKPEA FLOUR | <b>9,90</b> |

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## SALATE SALAD

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>41 HARA SALAD</b><br>GRÜNER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, OLIVEN UND PAPRIKA<br>GREEN SALAD WITH TOMATO, CUCUMBER, OLIVES AND BELL PEPPER  | <b>5,90</b> |
| <b>42 JHINGA SALAD</b><br>SALAT MIT GEBACKENE KÖNIGSKRABBen IN KICHERERBSENTEIG MARINIERT<br>SALAD WITH BAKED KING PRAWNS MARINATED IN CHICKPEA BATTER   | <b>8,50</b> |
| <b>43 CHICKEN SALAT</b><br>GEMISCHTER SALAT MIT PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, INDISCHEM KÄSE<br>UND GEGRILTEM HÄHNCHENFLEISCH<br>MIXED SALAD WITH BELL PEPPER, TOMATO, CUCUMBER, OLIVES, INDIAN CHEESE<br>AND GRILLED CHICKEN MEAT | <b>9,90</b> |

## FRISCHE GEBACKENE FLADENBROTE FRESHLY BAKED BREAD

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>50 TANDOORI ROTI<sup>A</sup></b><br>INDISCHES VOLLKORNBROT - WHOLEGRAIN BREAD  | <b>2,20</b> |
| <b>51 PYAAZ KULCHA OR GHOBI KULCHA<sup>A,C,G</sup></b><br>ZWIEBELBROT ODER BLUMENKOHLBROT - ONION BREAD OR CAULIFLOWER BREAD  | <b>3,50</b> |
| <b>52 TANDOORI NAAN<sup>A,C,G</sup></b><br>FLADENBROT - PITA BREAD  | <b>2,30</b> |
| <b>53 BUTTER NAAN<sup>A,C,G</sup></b><br>FLADENBROT MIT BUTTER - PITA BREAD WITH BUTTER   | <b>2,90</b> |
| <b>54 ALU NAAN<sup>A,C,G</sup></b><br>FLADENBROT GEFÜLLT MIT ZWIEBELN, INGWER UND KARTOFFELN<br>PITA BREAD FILLED WITH ONION, GINGER AND POTATOE                                | <b>3,50</b> |
| <b>55 PESHAWARI KULCHA<sup>A,C,H,O,G</sup></b><br>FLADENBROT GEFÜLLT MIT ROSINEN, KOKOSNUSS, FENCHEL UND MANDELN<br>PITA BREAD FILLED WITH RAISINS, COCONUT, FENNEL AND ALMONDS | <b>3,90</b> |
| <b>56 GARLIC NAAN<sup>A,C,G</sup></b><br>FLADENBROT MIT KNOBLAUCH<br>PITA BREAD WITH GARLIC   | <b>3,20</b> |
| <b>57 PANEER NAAN<sup>A,C,G</sup></b><br>FLADENBROT GEFÜLLT MIT HAUSGEMACHTEM FRISCHKÄSE<br>PITA BREAD FILLED WITH HOMEMADE WHITE CHEESE  | <b>3,90</b> |

## BEILAGEN SIDE DISH

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>60 MIX RAITA<sup>G</sup></b><br>JOGHURT, TOMATEN, GURKEN UND KARTOFFEL MIT PAPADUM<br>YOGHURT, TOMATO, CUCUMBER AND POTATO WITH PAPAD   | <b>3,50</b> |
| <b>61 BOONDI RAITA<sup>G</sup></b><br>KICHERERBSENMEHL-BÄLLCHEN IN JOGHURTSAUCE MIT PAPADUM<br>CHICKPEAS BALLS IN YOGHURT SAUCE WITH PAPAD | <b>3,80</b> |

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGETARIAN DISHES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

<b>70 DAAL MAKHNI<sup>G</sup></b> SCHWARZE LINSEN MIT BUTTER-CURRYSAUCE BLACK LENTIL WITH BUTTER-CURRY SAUCE	<b>11,50</b>
<b>71 ALOO GOBHI MASALA</b> BLUMENKOHL MIT KARTOFFELN UND WÜRZIGER SAUCE CAULIFLOWER WITH POTATO IN SPICY SAUCE	<b>12,50</b>
<b>72 PALAK PANEER<sup>G,H</sup></b> HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE MIT SPINAT HOMEMADE FRESH CHEESE WITH SPINACH	<b>13,50</b>
<b>73 MATAR PANEER<sup>G,H</sup></b> HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE MIT GRÜNEN ERBSEN HOMEMADE FRESH CHEESE WITH GREEN PEAS	<b>13,50</b>
<b>74 MIX VEG</b> VERSCHIEDENE GEMÜSE MIT SAUCE MIXED VEGETABLES WITH SAUCE	<b>13,50</b>
<b>75 ALOO CHANNA MASALA</b> KICHERERBSEN UND KARTOFFELN MIT WÜRZIGER SAUCE CHICKPEAS AND POTATO WITH SPICY SAUCE	<b>12,50</b>
<b>77 BHINDI MASALA</b> FRISCHES OKRAGEMÜSE MIT SAUCE FRESH OKRA VEGETABLE WITH SAUCE	<b>13,50</b>
<b>78 KARAHI PANEER<sup>G,H</sup></b> HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA FRESH CHEESE WITH TOMATO, ONIONS AND PAPRIKA	<b>14,50</b>
<b>79 MALAI KORMA<sup>G,H,3</sup></b> VERSCHIEDENE GEMÜSE MIT MILDER SAHNESESSE, KOKOS, MANDELN UND CASHEWKERNEN MIXED VEGETABLES WITH CREAMSAUCE, COCONUT, ALMONDS AND CASHEWS	<b>14,50</b>
<b>80 ALOO PALAK<sup>G</sup></b> KARTOFFELN MIT SPINAT POTATO WITH SPINACH	<b>12,50</b>
<b>81 CHHOLE BATHURE</b> KICHERERBSEN MIT GEBRATENEM FLADENBROT CHICKPEAS WITH FRIED PITA BREAD	<b>13,90</b>
<b>82 BAIGAN BARTHA</b> GEGRILLTE AUBERGINEN MIT SAUCE GRILLED AUBERGINE WITH SAUCE	<b>14,50</b>
<b>83 MALAI KOFTA<sup>G,H</sup></b> GEMÜSEBÄLLCHEN MIT SAHNESESSE, KOKOS, MANDELN UND CASHEWKERNEN VEGETABLE BALLS WITH CREAM SAUCE, COCONUT, ALMONDS AND CASHEWS	<b>18,00</b>
<b>84 PANEER MASALA<sup>G,H</sup></b> HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE IN WÜRZIGER SAUCE HOMEMADE FRESH CHEESE IN SPICY SAUCE	<b>18,00</b>
<b>85 SHAHI PANEER<sup>G,H</sup></b> HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE MIT SAHNESESSE, KOKOS, MANDELN UND CASHEWKERNEN HOMEMADE FRESH CHEESE WITH CREAM SAUCE, COCONUT, ALMONDS AND CASHEWS	<b>18,00</b>

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## TANDOORI GRILLSPEZIALITÄTEN

### TANDOORI GRILL SPECIALITIES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

<b>90 PANEER TIKKA<sup>G,1</sup></b>	<b>16,50</b>
MARINIERTER HAUSGEMACHTER FRISCHKÄSE MIT PAPRIKA, TOMATEN IM TANDOOR GEGRILLT MARINATED HOMEMADE FRESH CHEESE WITH BELL PEPPER, TOMATO GRILLED IN TANDOOR	
<b>91 CHICKEN HARA TIKKA<sup>G,1</sup></b>	<b>17,00</b>
GEGRILLTE HÄNCHENBRUST IN GRÜNE MINZCURRY GRILLED CHICKEN IN GREEN MINT CURRY	
<b>92 CHICKEN TIKKA<sup>G,1</sup></b>	<b>17,00</b>
MARINIERTE HÄHNCHENBRUST IM TANDOOROFEN GEGRILLT MARINATED CHICKEN BREAST GRILLED IN TANDOOR OVEN	
<b>93 MUTTON TIKKA<sup>G,1</sup></b>	<b>18,00</b>
MARINIERTES LAMMFLEISCH IM TANDOOROFEN GEGRILLT MARINATED GRILLED LAMB IN TANDOOR OVEN	
<b>94 MUTTON SEKH KEBAB<sup>G,1</sup></b>	<b>22,00</b>
LAMMHACKFLEISCH IM TANDOOROFEN GEGRILLT LAMB MINCE GRILLED IN TANDOOR OVEN	
<b>95 MIXED TANDOORI PLATTER<sup>G,1</sup></b>	<b>22,00</b>
MIT VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN - HÄHNCHEN, LAMM UND FISCH WITH DIFFERENT MEATS - CHICKEN, LAMB AND FISH	
<b>97 TANDOORI JHINGA<sup>G,B,1</sup></b>	<b>22,00</b>
KÖNIGSKRABBen IM TANDOOROFEN GEGRILLT KING PRAWNS GRILLED IN TANDOOR OVEN	
<b>98 MALAI TIKKA<sup>G,1</sup></b>	<b>18,00</b>
HÄHNCHEN MARINIERT IN SAHNE-CURRY CHICKEN MARINATED IN CREAM CURRY	
<b>99 VEG TANDOORI<sup>G,1</sup></b>	<b>16,50</b>
GEGRILLTES GEMÜSE GRILLED VEGETABLE	

UNSERE GRILLSPEZIALITÄTEN WERDEN IN JOGHURT UND INDISCHEN GEWÜRZEN MARINIERT, AM SPIESS IM TANDOOR (INDISCHER LEHMOFEN) GEGRILLT UND AUF EINER HEISSEN PLATTE SERVIERT

OUR BARBECUE SPECIALITIES ARE MARINATED IN YOGHURT AND INDIAN SPICES, GRILLED ON SKEWERS IN THE TANDOOR (INDIAN CLAY OVEN) AND SERVED ON A HOT PLATE

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## LAMM SPEZIALITÄTEN

### LAMB SPECIALITIES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

<b>100 MUTTON CURRY</b> LAMB CURRY LAMB CURRY	<b>16,00</b>
<b>101 MUTTON BHAJII<sup>G,H</sup></b> LAMB MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE LAMB WITH MIXED VEGETABLES	<b>16,00</b>
<b>102 MUTTON PALAK<sup>G,H</sup></b> LAMB MIT SPINAT LAMB WITH SPINACH	<b>16,00</b>
<b>103 MUTTON VINDALOO<sup>H</sup></b> LAMB MIT KARTOFFELN LAMB WITH POTATO	<b>16,00</b>
<b>105 MUTTON MADRAS<sup>H</sup></b> LAMB MIT KOKOS NACH SÜDINDISCHER ART LAMB WITH COCONUT, SOUTH INDIAN STYLE	<b>17,00</b>
<b>106 MUTTON SHAHI KORMA<sup>G,H,3</sup></b> LAMB MIT MILDER SAHNESAUCE, KOKOS, MANDELN UND CASHEWKERNEN LAMB WITH MILD CREAM SAUCE, COCONUT, ALMONDS AND CASHEWS	<b>18,00</b>
<b>107 MUTTON TIKKA MASALA</b> GEGRILLTES LAMB IN WÜRZIGER SOSSE GRILLED LAMB IN SPICY SAUCE	<b>18,00</b>
<b>108 MUTTON HARA CURRY</b> LAMB MIT GRÜNER MINZ-CURRY-SOSSE LAMB WITH GREEN MINT-CURRY SAUCE	<b>18,00</b>
<b>108A MUTTON HAANDI<sup>G,H</sup></b> LAMB MIT CURRY-SAUCE, GEWÜRZEN UND PFEFFER LAMB WITH CURRY SAUCE, SPICES AND PEPPER	<b>18,00</b>
<b>109 MUTTON CHILI<sup>G</sup></b> LAMB MIT PAPRIKA, ZWIEBELN UND SCHARFER SAUCE LAMB WITH BELL PEPPERS, ONION AND SPICY SAUCE	<b>18,00</b>
<b>109A MUTTON ROGAN JOSH</b> LAMB IN GEDÄMPFTER TOMATENSAUCE LAMB IN STEAMED TOMATO SAUCE	<b>18,00</b>

*Alle Preise enthalten MwSt.*



# HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

## CHICKEN SPECIALITIES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

<b>110 CHICKEN CURRY</b> HÄHNCHEN IN EINER CURRY SAUCE - CHICKEN CURRY	<b>14,00</b>
<b>111 CHICKEN PALAK<sup>G,H</sup></b> HÄHNCHEN MIT SPINAT - CHICKEN WITH SPINACH	<b>14,00</b>
<b>112 CHICKEN MADRAS<sup>H</sup></b> HÄHNCHEN MIT KOKOS NACH SÜDINDISCHER ART CHICKEN WITH COCONUT, SOUTH INDIAN STYLE	<b>15,00</b>
<b>113 CHICKEN KARAHI<sup>G,H</sup></b> HÄHNCHEN MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA CHICKEN WITH TOMATO, ONION AND BELL PEPPER	<b>14,00</b>
<b>114 CHICKEN SHAHI KORMA<sup>G,H,3</sup></b> HÄHNCHEN MIT MILDER SAHNESAUCE, KOKOA, MANDELN UND CASHEWKERNEN CHICKEN WITH MILD CREAM SAUCE, COCONUT, ALMONDS AND CASHEW	<b>17,00</b>
<b>115 CHICKEN HAANDI<sup>G,H</sup></b> HÄHNCHEN MIT CURRY-SAUCE, GEWÜRZEN UND PFEFFER CHICKEN WITH CURRY SAUCE, SPICES AND PEPPER	<b>15,00</b>
<b>116 CHICKEN VINDALOO<sup>H</sup></b> HÄHNCHEN MIT KARTOFFELN CHICKEN WITH POTATO	<b>15,00</b>
<b>117 CHICKEN CHILLI<sup>G</sup></b> HÄHNCHEN MIT PAPRIKA, ZWIEBELN UND SCHARFER SAUCE CHICKEN WITH BELL PEPPER, ONION AND SPICY SAUCE	<b>15,00</b>
<b>118 CHICKEN AAM CURRY<sup>H,3</sup></b> HÄHNCHEN MIT EINER MILDER SAHNE SAUCE UND MANGOSTÜCKEN CHICKEN WITH MILD CREAM SAUCE AND MANGO	<b>16,00</b>
<b>119 BUTTER CHICKEN<sup>G,H</sup></b> GEGRILLTES HÄHNCHEN IN BUTTER-CURRY-SAUCE GRILLED CHICKEN IN BUTTER-CURRY SAUCE	<b>17,00</b>
<b>120 CHICKEN TIKKA MASALA<sup>G</sup></b> GEGRILLTES HÄHNCHEN IN WÜRZIGER SAUCE GRILLED CHICKEN IN SPICY SAUCE	<b>17,00</b>
<b>121 CHICKEN HARA CURRY<sup>G,H</sup></b> HÄHNCHEN MIT GRÜNEN MINZE-CURRY-SOSSE CHICKEN WITH GREEN MINT-CURRY SAUCE	<b>17,00</b>
<b>123 CHICKEN JALFREZI<sup>G</sup></b> HÄHNCHEN IN TOMATEN-ZWIEBELSAUCE UND INGWER CHICKEN IN TOMATO-ONION SAUCE AND GINGER	<b>17,00</b>

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## ENTE SPEZIALITÄTEN

### DUCK SPECIALITIES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>130 MURGABI CURRY</b><br>ENTE IN CURRY SAUCE<br>DUCK IN CURRY SAUCE   | <b>17,00</b> |
| <b>131 MURGABI MADRAS<sup>H</sup></b><br>ENTE MIT KOKOS NACH SÜDINDISCHER ART<br>DUCK WITH COCONUT, SOUTH INDIAN STYLE       | <b>18,00</b> |
| <b>132 MURGABI VINDALOO<sup>H</sup></b><br>ENTE MIT KARTOFFELN<br>DUCK WITH POTATO   | <b>17,00</b> |
| <b>134 MURGABI KARAH<sup>G,H</sup></b><br>ENTEN MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA<br>DUCK WITH TOMATO, ONION AND BELL PEPPER | <b>17,00</b> |

## FISCH SPEZIALITÄTEN

### FISH SPECIALITIES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>140 GOA FISCH CURRY<sup>D,H</sup></b><br>GEGARTES ROTBARSCHFILET<br>REDFISH FRIED  | <b>16,00</b> |
| <b>141 MACHHI MASALA SPEZIAL<sup>D,G</sup></b><br>ROTBARSCHFILET MIT CURRY WÜRZIGE SAUCE NACH NORDINDISCHER ART<br>REDFISH FILLET WITH CURRY SPICY SAUCE NORTH INDIAN STYLE | <b>16,00</b> |
| <b>142 FISH MANGO<sup>D,H,3</sup></b><br>ROTBARSCHFILET MIT SAHNESAUCE UND MANGOSTÜCKEN<br>REDFISH FILLET WITH CREAM SAUCE AND MANGO  | <b>16,00</b> |
| <b>143 JHINGA JALFREZI<sup>B,G</sup></b><br>KÖNIGSKRABBen IN TOMATEN-ZWIEBELNSAUCE UND INGWER<br>KING PRAWNS IN TOMATO-ONION SAUCE AND GINGER                               | <b>20,00</b> |
| <b>144 JHINGA PALAK<sup>B,G,H</sup></b><br>KÖNIGSKRABBen MIT SPINAT<br>KING PRAWNS WITH SPINACH   | <b>20,00</b> |
| <b>145 JHINGA MASALA<sup>B,G</sup></b><br>KÖNIGSKRABBen IN WÜRZIGER SAUCE<br>KING PRAWNS IN SPICY SAUCE   | <b>22,00</b> |

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## REIS SPEZIALITÄTEN

### RICE SPECIALITIES

ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT BASTAMI REIS ODER FLADENBROT SERVIERT  
ALL THE DISHES ARE EITHER SERVED WITH BASMATI RICE OR NAAN BREAD

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>150</b> | <b>VEG BIRYANI<sup>H,O</sup></b><br>GEBRATENER BASMATI-REIS MIT GEMÜSE, MANDELN, ROSINEN UND CASHEWKERNEN<br>FRIED BASMATI RICE WITH VEGETABLES, ALMONDS, RAISINS, AND CASHEWS  | <b>16,00</b> |
| <b>151</b> | <b>CHICKEN BIRYANI<sup>H,O</sup></b> <i>EIN TYPISCHES GERICHT AUS DER MOGHUL KÜCHE</i><br>GEBRATENER BASMATI-REIS MIT HÄHNCHEN, MANDELN, ROSINEN UND CASHEWKERNEN<br>FRIED BASMATI RICE WITH CHICKEN, ALMONDS, RAISINS, AND CASHEWS | <b>17,00</b> |
| <b>152</b> | <b>MUTTON BIRYANI<sup>H,O</sup></b><br>GEBRATENER BASMATI-REIS MIT LAMM, MANDELN, ROSINEN UND CASHEWKERNEN<br>FRIED BASMATI RICE WITH LAMB, ALMONDS, RAISINS, AND CASHEWS   | <b>18,00</b> |
| <b>154</b> | <b>JHINGA BIRYANI<sup>B,H,O</sup></b><br>GEBRATENER BASMATI REIS MIT KÖNIGSKRABBen, MANDELN, ROSINEN UND CASHEWKERNEN<br>FRIED BASMATI RICE WITH KING PRAWNS, ALMONDS, RAISINS, AND CASHEWS   | <b>22,00</b> |
| <b>155</b> | <b>MIX BIRYANI<sup>B,H,O</sup></b><br>GEBRATENER BASMATI REIS MIT HÄHNCHEN, LAMM, KÖNIGSKRABBen, MANDELN, ROSINEN<br>UND CASHEWKERNEN<br>FRIED BASMATI RICE WITH CHICKEN, LAMB, KING PRAWNS, ALMONDS, RAISINS, AND CASHEWS          | <b>22,00</b> |

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## NACHTISCH DESSERT

<b>170</b>	<b>MIXED ICE CREAM<sup>1</sup></b> GEMISCHTES EIS	<b>3,80</b>
<b>171</b>	<b>GULAB JAMUN<sup>G,H,O</sup></b> MILCHQUARKBÄLLCHEN WARM SERVIERT MIT NÜSSEN IN ROSENWASSER MILK-CURD BALLS HOT SERVED WITH NUTS IN ROSE WATER	<b>3,90</b>
<b>172</b>	<b>RAS GULA<sup>G,H,O</sup></b> WEICKÄSEBÄLLCHEN MIT MILCH, ZUCKER, KARDAMON UND NÜSSEN SOFT CHEESEBALLS WITH MILK, SUGAR, CARDAMOM AND NUTS	<b>3,90</b>
<b>173</b>	<b>GAJAR HALWA<sup>G,H,O</sup></b> GERIEBENE KAROTTEN GEBRATEN, IN MILCH UND MIT MANDELN UND ROSINEN SERVIERT GRATED CARROT FRIED IN MILK AND SERVED WITH ALMONDS AND RAISINS	<b>4,20</b>
<b>174</b>	<b>RAS MALAI<sup>G</sup></b> KÄSEPLÄTZCHEN MIT SAHNESAUCE CHEESE COOKIES WITH CREAM SAUCE	<b>4,20</b>
<b>175</b>	<b>MANGO CREME<sup>G</sup></b> MANGO CREAM	<b>3,90</b>
<b>176</b>	<b>KULFI<sup>G,H,O</sup></b> HAUSGEMACHTES INDISCHES EIS MIT MANDELN, ROSINEN UND KARDAMON HOME MADE ICE CREAM WITH ALMONDS, RAISINS AND CARDAMOM	<b>3,90</b>

## INDISCHE SPEZIALGETRÄNKE INDIAN SPECIAL DRINKS

<b>180</b>	<b>LASSI<sup>G</sup></b> JOGHURTGETRÄNK (SÜßES ODER SALZIGES) YOGHURT DRINK (SWEET OR SALTY)	<b>0,4 L</b>	<b>4,20</b>
<b>181</b>	<b>NIMBOO PAANI</b> ZITRONENWASSER (SÜSS ODER SALZIG) LEMON WATER (SWEET OR SALTY)	<b>0,4 L</b>	<b>4,00</b>
<b>182</b>	<b>MANGO SHAKE<sup>G</sup></b>	<b>0,4 L</b>	<b>4,20</b>
<b>184</b>	<b>MANGO LASSI<sup>G</sup></b>	<b>0,4 L</b>	<b>4,20</b>
<b>186</b>	<b>COCONUT LASSI<sup>G</sup></b>	<b>0,4 L</b>	<b>4,20</b>

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## WARME GETRÄNKE

### HOT BEVERAGES

190	KAFFEE <sup>2</sup>	KLEIN	2,40
191	KAFFEE <sup>2</sup>	GROSS	3,20
192	ESPRESSO <sup>2</sup>	KLEIN	2,40
193	ESPRESSO <sup>2</sup>	GROSS	3,20
194	CAFÉ AU LAIT <sup>G,2</sup>		3,20
195	CAPPUCCINO <sup>G,2</sup>		3,20
196	LATTE MACCHIATO <sup>G,2</sup>		3,20
197	TEE		4,00
	SCHWARZER TEE MIT INGWER UND KARDAMON BLACK TEA WITH GINGER AND CARDAMOM		
228	INDISCHER CHAI <sup>G</sup>		4,00
	INDISCHER SCHWARZTEE MIT MILCH UND INDISCHEN GEWÜRZEN INDIAN BLACK TEA WITH MILK AND INDIAN SPICES		
229	INDISCHER GRÜNER TEE		4,00
	INDIAN GREEN TEA		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### NON ALCOHOLIC DRINKS

200	LITSCHI- <sup>3,5</sup> , GUAVE- <sup>1,3,5</sup> ODER MANGONEKTAR <sup>3,5</sup>	0,2 L	2,00
201	LITSCHI- <sup>3,5</sup> , GUAVE- <sup>1,3,5</sup> ODER MANGONEKTAR <sup>3,5</sup>	0,4 L	3,80
202	COCA COLA <sup>1,6</sup> ODER LIGHT <sup>1,3,6</sup>	0,2 L	1,80
203	COCA COLA <sup>1,6</sup> ODER LIGHT <sup>1,3,6</sup>	0,4 L	3,40
204	FANTA <sup>1,5,6</sup>	0,2 L	1,80
205	FANTA <sup>1,5,6</sup>	0,4 L	3,40
206	MEZZO-MIX <sup>1,6</sup>	0,2 L	1,80
207	MEZZO-MIX <sup>1,6</sup>	0,4 L	3,40
208	TAINACHER GOURMET OHNE KOHLENSÄURE	0,25 L	2,10
209	TAINACHER GOURMET OHNE KOHLENSÄURE	0,75 L	5,90
210	TAINACHER GOURMET MEDIUM	0,25 L	2,10
211	TAINACHER GOURMET MEDIUM	0,75 L	5,90
212	VAIHINGER APFEL-, ORANGEN- O. JOHANNISBEER SAFT	0,2 L	2,60
213	VAIHINGER APFEL-, ORANGEN- O. JOHANNISBEER SAFT	0,4 L	4,50
214	VAIHINGER APFEL-, ORANGEN- O. JOHANNISBEERSCHORLE	0,2 L	2,20
215	VAIHINGER APFEL-, ORANGEN- O. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 L	3,60
216	BITTER LEMON, SCHWEPPEES ODER TONIC WATER	0,2 L	2,30
217	BITTER LEMON, SCHWEPPEES ODER TONIC WATER	0,3 L	4,50

Alle Preise enthalten MwSt.



## DISTELHÄUSER BIERE

DISTELHÄUSER BEER

230	HEFEWEIZEN	0,5 L	3,40
231	HEFEWEIZEN (ALKOHOLFREI)	0,5 L	3,40
232	HEFE DUNKEL	0,5 L	3,40
233	KRISTALL WEIZEN	0,5 L	3,40
234	PILSNER/ EXPORT	0,5 L	3,40
235	PILS	0,3 L	3,00
236	PILS ALKOHOLFREI	0,3 L	3,40
237	RADLER NATU TRÜB	0,3 L	3,40
239	IND KING FISCHER PILS	0,3 L	4,00

## SPIRITUOSEN

SPIRITS

250	MALT WHISKY JACK DANIEL ´S	2 CL	5,80
251	CHIVAS REGAL - 12 YEARS OLD	2 CL	6,50
252	REMY MARTIN	2 CL	6,50
253	WODKA MIT EIS UND LEMON, SAFT ODER COLA	2 CL	6,50
254	JOHNNY WALKER DOUBLE BLACK LABLE	2 CL	8,50
255	MANGOBRAND <sup>6</sup> - SPEZIALITÄT AUS INDIEN	2 CL	3,20
256	COCONUT BRAND <sup>6</sup> - SPEZIALITÄT AUS INDIEN	2 CL	3,20
257	OBSTLER	2 CL	3,00
258	JÄGERMEISTER	2 CL	3,00
259	MARTINI BIANCO	4 CL	5,50
260	MARTINI ROSSO	4 CL	5,50
261	BARCADI RUM MIT COLA UND EIS	2 CL	5,50
262	CAMPARI ORANGE <sup>1</sup>	4 CL	5,50
263	CAMPARI SODA <sup>1</sup>	4 CL	5,50
264	BAILEY ´S <sup>1</sup>	2 CL	3,80
265	BOMBAY SAPHIR GIN MIT TONIC WATER ODER LEMON	2 CL	6,50
266	RAMAZOTTI MIT EIS UND ZITRONE	2 CL	4,50
267	APEROL SPRITZ <sup>1</sup>	2 CL	5,50
268	HUGO MIT SEKT	2 CL	5,50

Alle Preise enthalten MwSt.



## **WEINE**

### **WINE**

270	<b>ROTWEIN SCHORLE – RED WINE WITH SODA<sup>7</sup></b>	<b>0,25 L</b>	<b>4,90</b>
271	<b>WEISSWEIN SCHORLE – WHITE WINE WITH SODA<sup>7</sup></b>	<b>0,25 L</b>	<b>4,90</b>
272	<b>FÜRSTENFASS TROLLINGER TROCKEN ROT<sup>7</sup></b>	<b>0,20 L</b>	<b>5,90</b>
273	<b>FÜRSTENFASS TROLLINGER TROCKEN ROT<sup>7</sup></b>	<b>0,7L FL</b>	<b>19,90</b>
274	<b>GROSSBOTTWARER WUNNENSTEIN ROSÉ- MUSKATTROLLINGER<sup>7</sup></b>	<b>0,20 L</b>	<b>5,90</b>
275	<b>GROSSBOTTWARER WUNNENSTEIN ROSÉ- MUSKATTROLLINGER<sup>7</sup></b>	<b>0,7L FL</b>	<b>19,90</b>
276	<b>FÜRSTENFASS RIESLING TROCKEN WEISS -RIESLING</b>	<b>0,20 L</b>	<b>5,90</b>
277	<b>FÜRSTENFASS RIESLING TROCKEN WEISS -RIESLING</b>	<b>0,7L FL</b>	<b>19,90</b>
278	<b>NEDERBURG ROT CABERNET SAUVIGNON – SOUTH AFRICA<sup>7</sup></b>	<b>0,20 L</b>	<b>5,90</b>
279	<b>NEDERBURG ROT CABERNET SAUVIGNON – SOUTH AFRICA<sup>7</sup></b>	<b>0,7L FL</b>	<b>19,90</b>
280	<b>NEDERBURG ROSÉ (SOUTH AFRICA)<sup>7</sup></b>	<b>0,20 L</b>	<b>5,90</b>
281	<b>NEDERBURG ROSÉ (SOUTH AFRICA)<sup>7</sup></b>	<b>0,7L FL</b>	<b>19,90</b>
282	<b>NEDERBURG WEISS CHARDONNAY – SOUTH AFRICA<sup>7</sup></b>	<b>0,20 L</b>	<b>5,90</b>
283	<b>NEDERBURG WEISS CHARDONNAY – SOUTH AFRICA<sup>7</sup></b>	<b>0,7L FL</b>	<b>19,90</b>

## **WEINE AUS INDIEN**

### **INDIAN WINE**

320	<b>INDISCHER TROCKENER ROTWEIN<sup>7</sup></b> INDIAN RED WINE	<b>0,20 L</b>	<b>6,90</b>
321	<b>INDISCHER TROCKENER ROTWEIN<sup>7</sup></b> INDIAN RED WINE	<b>0,7L FL</b>	<b>23,90</b>
322	<b>INDISCHER TROCKENER WEISSWEIN<sup>7</sup></b> INDIAN WHITE WINE	<b>0,20 L</b>	<b>6,90</b>
323	<b>INDISCHER TROCKENER WEISSWEIN<sup>7</sup></b> INDIAN WHITE WINE	<b>0,7L FL</b>	<b>23,90</b>
324	<b>INDISCHER TROCKENER ROSÉ<sup>7</sup></b> INDIAN ROSÉ WINE	<b>0,20 L</b>	<b>6,90</b>
325	<b>INDISCHER TROCKENER ROSÉ<sup>7</sup></b> INDIAN ROSÉ WINE	<b>0,7L FL</b>	<b>23,90</b>

*Alle Preise enthalten MwSt.*



## SEKT SPARKLING WINE

<b>330</b>	<b>MANGO SEKT</b>	<b>0,10 L</b>	<b>5,50</b>
<b>331</b>	<b>PROSECCO MARCA TREVIGIANA BLAU (BLUE) LIEBLICH - SWEET</b>	<b>PICCOLO</b>	<b>6,50</b>
<b>332</b>	<b>PROSECCO MARCA TREVIGIANA BLAU (BLUE) LIEBLICH - SWEET</b>	<b>FLASCHE</b>	<b>22,00</b>
<b>333</b>	<b>PROSECCO MARCA TREVIGIANA SCHWARZ (BLACK) TROCKEN - DRY</b>	<b>PICCOLO</b>	<b>6,50</b>
<b>334</b>	<b>PROSECCO MARCA TREVIGIANA SCHWARZ (BLACK) TROCKEN - DRY</b>	<b>FLASCHE</b>	<b>22,00</b>
<b>335</b>	<b>FÜRST VON METTERNICH RIESLING SEKT TROCKEN - RIESLING SPARKLING WINE DRY</b>	<b>PICCOLO</b>	<b>7,90</b>
<b>336</b>	<b>FÜRST VON METTERNICH RIESLING SEKT TROCKEN - RIESLING SPARKLING WINE DRY</b>	<b>FLASCHE</b>	<b>27,90</b>
<b>337</b>	<b>PROSECCO</b>	<b>0,10 L</b>	<b>4,00</b>

### Allergenen

Glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen), B: Krebstiere,  
C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Sulfite  
M: Lupinen, N: Weichtiere, O: Trockneobst (Rosinen)

### Zusatzstoffe

- |                               |                        |                          |
|-------------------------------|------------------------|--------------------------|
| 1. Farbstoff                  | 2. Koffein/teeinhaltig | 3. Enthält süßungsmittel |
| 4. Chinninhaltig              | 5. Antioxidantie       | 6. Aromen                |
| 7. Schwefeldioxid und sulfite |                        |                          |

*Alle Preise enthalten MwSt.*