

Vorspeisen

16. INDISCHER SALAT

Gemischter Salat

20. SAMOSA

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit verschiedenem Gemüse

74. LAMMROLLE

Frittierte Rolle, gefüllt mit Lammhackfleisch

24. CHICKEN WINGS

Fritiertes Poulet das vorher 24 Stunden in einer Marinade aus Joghurtsauce und indischen Gewürzen geruht hat.

22. ONION BHAJI

Zwiebeln frittiert im Linsenteigmantel

21. BAGAN PAKORA

Frittierte Auberginen im Linsenteigmantel

87. AMRITSARI FISCH PAKORA

Frittiertes Fischfilet im Linsenteigmantel

88. PRAWN PAKORA

Garnelen im Linsenteigmantel frittiert

23. "INDIA 4 U" GEMISCHTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN

Eine Auswahl unserer Vorspeisen, zusammengestellt von unserem Küchenchef.

Suppen

18. TOMATEN SHORBA

Eine schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung

17. DAL SHORBA

Linsensuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Butter

Vegetarische Hauptgerichte

69. PALAK PANEER

Delikate Spezialität aus püriertem Spinat und hausgemachtem Frischkäse

70. MATTER PANEER

Eine spezielle Kombination aus Erbsen und unserem hausgemachtem Frischkäse in einer Masala aus Zwiebeln , Tomaten und einer speziell auf das Gericht abgestimmten Gewürzmischung

71. ALOO GOBHI MASALA

Traditionelle indische Speise mit Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit Kümmel, Zwiebeln und Ingwer

72. BHANGAN BHARTA

Grillierte Auberginen, gekocht mit indischen Gewürzen

76. BHINDI MASALA

Okra-Schroten auf traditionelle Art zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Ingwer

78. VEGETARISCHES KORMA

Saisonales Gemüse an Masala aus Joghurt und Gewürzen

79. DAL TADKA

Gelbes Linsengericht mit Kümmel, Zwiebeln und Tomaten

81. PATATO BHAJI

Kartoffelgericht mit indischen Gewürzen

12. SHAHI PANEER

Hausgemachter Frischkäse mit süss-saurer Sauce

Gerichte mit Pouletfleisch

58. MURGH CURRY

Pouletfleisch in milder, sahniger Mandel-Kokosnusssauce

59. MURGH TIKKA MASALA

Zartes Pouletfleisch, nach einem Rezept aus der königlichen Monghulküche, mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art, in einer Tomaten-Zwiebel Sauce

66. MURGH MAKHANI

Im Tandoor gegrillte Pouletbrust an einer süss-sauren Sauce

62. MURGH MANGO CURRY

Pouletfleisch an einer würzigen Rahmsauce serviert mit Mangostücken – Sündhaft lecker! – und *Spezialität des Hauses*

63. MURGH MADRAS

Scharfes Curry nach Madras Art mit Pouletfleisch

65. MURGH VINDALOO

Traditionelles Gericht mit zartem Pouletfleisch und Kartoffeln an einer scharfen Sauce

61. MURGH COCNET MASALA

Zartes Pouletfleisch an einer speziellen Kokosnuss-Masala *Spezialität des Hauses!*

120. MURGH KORMA SHAHI

Pouletfleisch serviert an einer milden, sahnigen, leicht süsslichen Sauce

909. MURGH CHILLI

Zartes Pouletfleisch nach spezieller indischer Kochart zubereitet

Gerichte mit Lammfleisch

49. LAMM KAHIY

Gebratene Lammfleischstücke an einer rässigen Currysauce

53. LAMM CURRY

An einer sahnigen Currysauce serviertes Lammfleisch

54. LAMM COCNET MASALA

Zartes, gebratenes Lammfleisch an einer speziellen Kokosnuss-Masala
Spezialität des Hauses!

56. LAMM ROGHAN JOSH

Zartes Lammfleisch an einer speziellen Curry-Masala aus grünem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten

57. LAMM VINDALOO

Traditionelles Gericht aus Lammfleisch, Kartoffeln und feinen Mangostücken, einfach köstlich!

130. LAMM KORMA SHAHI

Lammfleischstücke an einer Shahisauce mit Cashewnüssen und Crème0

Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

10. TANDOORI JHINGE MASALA

Nach einer Spezialität aus Bombay werden Garnelen erst 24 Stunden in einer Marinade ruhen um danach im Tandoor gebraten zu werden

11. PRAWNS JELFREZI

Garnelen serviert an einer süss-scharfen Masala aus Früchten, Paprika und Tomaten

13. KERALA SHRIMP CURRY

Südindisches Shrimpsgericht in einer Kokosnuss-Sauce, verfeinert mit Senfsamen und Curryblättern

14. FISCH JELFREZI

Fisch serviert an einer süss-scharfen Masala aus Früchten, Paprika und Tomaten

15. FISCH CURRY MASALA

Grundlage dieser delikaten, exotischen Spezialität ist in Kokosnusssauce gegartes Fischfilet

Brot und Beilagen

1. CHAPPATI

Fladenbrot aus Sauerteig

2. NAAN

Ein Herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl

4. KNOBLAUCH NAAN (GARLIC)

Fladenbrot mit Knoblauch

5. PANEER KULCHA

Fladenbrot mit Frischkäse

6. PARATHA LACHHEDAR

Spezialblättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken

7. RAITA

Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen