

Besondere Empfehlungen unseres Küchenchefs

Menüs für 2 Personen

- Menü 1 Punjabi Menü (incl. 1 x Reis und 1 x Naan) 40,00 €**
Gemischter Vorspeisenteller (G)
(verschiedenes Gemüse in Kichererbsen Mehl gebacken)
- Karahi Paneer (G, L)**
(hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebel und Tomaten)
- Navrattan Korma (G, H, L)**
(frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen in Sahnesauce)
- Gulab Jamun (G) oder Mango Creme (G)**
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis)
- Menü 2 Swagatam Menü (incl. 1 x Reis und 1 x Naan) 42,00 €**
Gemischter Vorspeisenteller (G)
(verschiedenes Gemüse in Kichererbsen Mehl gebacken und zartes Hühnerfleisch)
- Chicken Vindaloo (L)**
(Hühnerfleisch mit scharfen Gewürzen - **sehr scharf**)
- Lamm Bengen (L)**
(Lamm mit Aubergine, Zwiebeln Ingwer, Knoblauch und Tomaten)
- Gulab Jamun (G) oder Mango Creme (G)**
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis)
- Menü 3 Überraschungsmenü (auch vegetarisch möglich) (G, H) 50,00 €**
(5-Gänge Menü mit Haus Cocktail, gemischte Vorspeisen, drei verschiedene Gerichte mit indischen Saucen und gemischten Köstlichkeiten aus dem Tandoori, Reis, Naan, und Salat, Dessert Variation und Mango Schnaps oder Kaffee)

Warme Vorspeisen

- 501 Keema Naan 4,90 €**
(Fladenbrot, gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln)
- 502 Indische Garnelensuppe – pikant (A, B) 7,50 €**
- 301 Chili Jheenga (B) 11,50 €**
(Spezialität mit Garnelen in süß-sauer-scharfer Sauce)
- 302 Mixed Grill für 2 Personen 11,50 €**
(verschieden marinierte Hähnchenteile von Grill)
- 332 Chili Paneer Lachsen Kulcha (G) 4,20 €**
(Hefeteigbrot mit grünem Chili, hausgemachtem Käse und Knoblauch - **scharf**)
- 334 Pishwari Naan (G, H) 4,20 €**
(Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnüssen)

Zu jedem Hauptgericht servieren wir 1 Portion Reis

Besondere Empfehlungen unseres Küchenchefs

Hauptgericht aus dem Tandoori mit Gemüse und Soße

- | | | |
|-----|--|---------|
| 303 | Fisch Tikka
(Fisch mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen aus dem Tandoori) | 16,90 € |
| 304 | Seekh Kabap
(mariniertes Rinderhackfleisch aus dem Tandoori) | 15,50 € |
| 305 | Indian Grill
(marinierte Hähnchenteile mit 3 verschieden Saucen (Mango, Mandel und Cocos)) | 17,90 € |
| 306 | Batakh Tandoori
(marinierte zarte Entenbrust aus dem Tandoori) | 16,50 € |
| 319 | Mixed Grill Platter für 2 Personen
(Lamm, Ente, Chicken, Garnele und Gemüse) + Reis und 1 x Naan | 34,50 € |

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 308 | Paneer Do Pyaza (L)
(hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer) | 14,50 € |
| 310 | Bhindi Masala (L)
(frische Okraschoten mit Tomaten und Ingwer) | 14,90 € |
| 312 | Mango Chicken (G, H)
(zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahnesauce) | 13,90 € |
| 315 | Jheenga Mango (B, G, H)
(ausgelöste Garnelen in fruchtiger Mango Sauce) | 19,50 € |
| 316 | Murgh Tikka Jalfrezi (L)
(gegrilltes, mariniertes Hähnchenbrustfilet, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika und grünem Chili - pikant) | 13,90 € |
| 317 | Jheenga Jalfrezi (B)
(Garnelen, gebraten mit frischem Gemüse - pikant) | 17,90 € |
| 318 | Bhindi Gosht
(gebratenes Lammfleisch mit frischen Okraschoten) | 16,50 € |
| 320 | Vegetable Tandoori (G)
(Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gerillt im indischen Lehmofen) | 17,50 € |
| 324 | Goa Chicken (G, H)
(Hühnerfleisch mit speziellen Gewürzen aus Goa in Kokossauce) - scharf | 13,90 € |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir 1 Portion Reis

Suppen

001	Dal-Shorba (A, G, L) (Indische Linsensuppe)	4,90 €
002	Sabzi-Shorba (A, G, L) (Indische Gemüsesuppe)	4,90 €
003	Lahsan-Shorba (A, G, L) (Indische Knoblauchsuppe)	4,90 €
004	Tamater-Shorba (A, G, L) (Indische Tomatensuppe)	4,90 €
005	Chicken-Shorba (A, G, L) (Indische Hühnerfleischsuppe)	5,10 €
006	Malkatani-Shorba (A, G, L) (Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch)	5,50 €

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

010	Vegetable Pakora (G) (frisches, gemischtes Gemüse)	5,50 €
011	Paneer Pakora (hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken)	7,50 €
012	Onion Bhaji (G) (in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebelstückchen)	5,90 €
013	Mushroom Pakora (G) (Champignons in Kichererbsenmehl gebacken)	5,90 €
014	Chicken Pakora (G) (zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl gebacken)	5,90 €
015	Fisch Pakora (D, G) (Fischfilet in Kichererbsenmehl gebacken)	6,90 €
016	Bengen Pakora (G) (Auberginen in Kichererbsenmehl gebacken)	5,50 €
017	Vegetable Samosa (G) (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt)	6,50 €
018	Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen (G) (gemischte Pakora, Onion, Samosa gebacken, mit Hühnerfleisch)	12,50 €
019	Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen (vegetarisch) (G) (gemischte Pakora, Onion, Samosa gebacken)	11,50 €

Kalte Vorspeisen

020	Channa Chat (G) (Kichererbsen mit Tomaten, Gurken und Paprika in Joghurtsauce)	5,50 €
021	Murgh Chat (G) (Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken und Paprika in Joghurtsauce)	6,00 €

Frische, knackige Salate

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 030 | Salat Saison
(gemischter Salat mit indischem Joghurtdressing oder auf Wunsch auch mit Essig und Öl) | 4,50 € |
| 032 | Chicken Salat (G)
(mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Gurken, Paprika und Joghurtdressing) | 6,50 € |
| 033 | Indian Salat
(Zwiebel, Tomaten, Gurken und indischer Käse) | 7,50 € |

Tandoori Brot Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 040 | Naan (A)
(ovales Brot aus Hefeteig) | 2,50 € |
| 041 | Roti (A)
(flaches Vollkornfladenbrot) | 2,10 € |
| 042 | Butter Naan (A, G) | 3,00 € |
| 043 | Adrak Kulcha (A)
(Hefeteigbrot mit Ingwer) | 3,50 € |
| 044 | Paneer Kulcha (A, G)
(Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse) | 4,50 € |
| 045 | Lachsan Kulcha, (A)
(Hefeteigbrot mit Knoblauch) | 3,30 € |
| 046 | Pappadam
(2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Dips) | 2,50 € |
| 047 | Puri
(frittiertes Fladenbrot) | 2,50 € |
| 048 | Masala Pappadam
(2 Stück Linsenwaffeln mit Gurken, Zwiebel, Chili) - scharf | 3,90 € |
| 049 | Onion Kulcha
(Hefeteigbrot mit Zwiebel) | 3,30 € |

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen empfehlen wir:

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 050 | Plane Dahi (G)
(einfacher Joghurt) | 2,50 € |
| 051 | Kheere Ka Raita
(Gurken-Joghurt) | 3,50 € |
| 052 | Peas Pulao Rice
(Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen) | 4,50 € |
| 053 | Basmati- Reis | 2,90 € |

Grillspezialitäten

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen
Lehmofen aus Indien zubereitet.*

*Alle Grillspezialitäten servieren wir mit Gemüse und einer hausgemachten
Soße und Reis*

060	Tandoori Chicken (G) (Hähnchenschenkel)	13,50 €
061	Murgh Tikka (G) (Hühnerfleischstücke)	13,90 €
063	Haryali Kabab (G) (zartes Hühnerfleisch, in Joghurt, Spinat, Minze)	13,50 €
064	Malai Kabab (G) (zartes Hühnerfleisch in Joghurt und gemahlene Cashewnüssen mariniert)	13,50 €
065	Jheenga Tandoori (B, G) (ausgelöste Garnelen)	19,50 €
066	Mixed Grill Platter (G) (Hackfleischspieß, Ente, Chicken, Garnele und Gemüse)	17,90 €

Vegetarische Spezialitäten

071	Shai Paneer (G) (hausgemachter Käse in Mandel-Sahne-Sauce)	14,50 €
072	Saag Paneer (G) (kräftige Mischung aus Spinat und hausgemachtem Käse)	12,90 €
073	Chana Masala (L) (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)	11,50 €
074	Dal Makhni (G) (Indisches Nationalgericht - gelbe Linsen mit Butter zubereitet)	11,50 €
075	Mixed Vegetables (frisches, gemischtes Gemüse)	12,50 €
076	Bengen Ka Bharta (frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt)	13,90 €
077	Malai Kofta (G, H) (Käseklößchen in feiner Kokos-Mandel-Sauce)	14,50 €
078	Navrattan Korma (G, H, L) (eine Mischung frischer Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Sahne-Sauce)	13,90 €
079	Vegetable Jalfrezi (G, L) (gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und indischem Käse - pikant)	13,50 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir 1 Portion Reis

vegane Gerichte

503	Brokkoli Vindaloo (L) - sehr scharf (Brokkoli mit Kartoffeln)	12,50 €
504	Chana Masala (L) (Kichererbsen mit Kartoffeln, frischen Tomaten und Ingwer)	11,90 €
505	Dal Palak (L) (gelbe Linsen mit Spinat)	12,50 €
506	Vegetables Korma (gemischtes Gemüse in Kokosmilch-Soße)	12,90 €
507	Mushrooms Jalfrezi (L) (Champignons mit Paprika und Tomaten)	12,90 €
508	Chili Mushrooms (L) (Champignons mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer Soße)	12,90 €
509	Alu Bengen (L) (Kartoffeln mit Auberginen)	12,90 €
510	Vegetable Tandoori (Blumenkohl, Zucchini, Paprika und Zwiebel, mariniert und am Spieß gegrillt im Tandoori)	15,50 €
511	Bhindi Masala (frische Okraschoten mit Tomaten und Ingwer)	14,90 €
512	Alu Gobi (Blumenkohl mit Kartoffeln)	12,90 €

Spezialitäten mit Huhn

080	Chicken Korma (G, H, L) (zartes Hühnerfleisch in Mandel-Sahnesauce)	14,50 €
081	Chicken Sabzi (G, L) (zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse)	13,50 €
082	Chicken Curry (G, L) (Hühnerfleisch in feiner Curry-Sauce)	12,90 €
084	Chicken Jalfrezi (G, L) (gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili - scharf)	13,90 €
085	Chicken Vindaloo (L) (Hühnerfleisch mit Kartoffeln und scharfen Gewürzen - sehr scharf)	13,90 €
086	Butter Chicken (G, H, L) (zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce)	14,50 €
087	Chicken Tikka Masala (G, H, L) (zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masala-Sauce - mild)	14,50 €
088	Chicken Saag (G, L) (zartes Hühnerfleisch mit Spinat)	12,90 €
089	Chili Chicken (L) (zartes Hühnerfleisch in süß-sauer-scharfer Sauce - scharf)	13,90 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir 1 Portion Reis

Reis – Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis zubereitet.

090	Vegetable Biryani (H) (mit frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen)	13,50 €
091	Chicken Biryani (H) (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen)	14,50 €
093	Jheenga Biryani (D, H) (Garnelen mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen und Reis)	18,90 €
094	Swagatam Biryani (H) (Hühnerbrust, Lammfleischstreifen. Nüssen und Rosinen)	15,90 €

Spezialitäten mit Lamm

100	Lamm Curry (L) (zartes Lammfleisch in Curry-Sauce)	14,90 €
101	Mughlai Meat (G, H, L) (zartes Lammfleisch in Mandel-Sahnesauce)	15,90 €
103	Saag Ghosht (L) (gebratenes Lammfleisch mit Spinat)	15,90 €
104	Mutton Vindaloo (L) (zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und scharfen Gewürzen - sehr scharf)	15,90 €
105	Karahi Ghosht (L) (gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce)	15,50 €
106	Mango Lamm (G, H) (zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahnesauce)	15,50 €
107	Bhunna Gosht (G, H) (zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebel)	15,50 €

Thalis

Verschiedene Tagesgerichte auf einem Teller (keine freie Auswahl der Gerichte)

110	Vegetable Thali (G) (3 verschiedene Gemüsegerichte und Salat) (72,73,78)	15,50 €
111	Swagatam Thali (G) (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht und Salat) (75,80,100)	16,50 €
112	Fisch Thali (B, D, L) (2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht und Salat) (75,140,142)	18,50 €
113	Vegetable Thali für 2 Personen (G, L) (6 verschiedene Gemüsegerichte und Salat)	31,00 €
114	Swagatam Thali für 2 Personen (G, L) (3 verschiedene Fleischgerichte und 3 verschiedene Gemüsegerichte und Salat)	34,00 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir 1 Portion Reis

Spezialitäten mit Rind

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Beef Curry (L)
(zartes Rindfleisch in Curry-Sauce) | 13,90 € |
| 121 | Beef Korma (G, H, L)
(Rindfleischstücke in Mandel-Sahne-Sauce) | 14,90 € |
| 122 | Beef Saag (L)
(Rindfleischstücke mit Spinat) | 13,90 € |
| 123 | Beef Bhunna
(Rindfleischstücke mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln) | 14,50 € |
| 124 | Beef Vindaloo (L)
(zartes Rindfleisch mit Kartoffeln mit scharfen Gewürzen - sehr scharf) | 14,90 € |

Spezialitäten mit Ente

- | | | |
|-----|---|---------|
| 130 | Ente Khumb Wala (G, H, L)
(zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce) | 15,50 € |
| 131 | Ente Jalfrezi (L)
(zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse - scharf) | 15,50 € |
| 132 | Ente Chili (L)
(zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel und Tomaten) - pikant | 15,50 € |
| 133 | Ente Mango (G, H)
(zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashew-Sauce) | 15,90 € |
| 134 | Ente Vindaloo (L)
(zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln und frischen Peperoni, scharf gewürzt - sehr scharf) | 15,90 € |

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 140 | Fisch Chili (D, L)
(Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebel und Tomaten) - pikant | 13,50 € |
| 141 | Fisch Punjabi (D, L)
(Seelachsfilets mit Knoblauch, Ingwer in Curry-Sauce) | 13,50 € |
| 142 | Jheenga Masala (B, G, H, L)
(ausgelöste Garnelen in kräftiger Masala-Sauce) | 17,50 € |
| 143 | Jheenga Curry (B, G, H, L)
(ausgelöste Garnelen in Curry-Sauce mit feinen Gewürzen) | 16,90 € |
| 144 | Jheenga Goa (B, G, H)
(ausgelöste Garnelen in Kokos - scharf) | 17,50 € |
| 145 | Jheenga Khumb Wala
(ausgelöste Garnelen mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce) | 17,90 € |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir 1 Portion Reis

Nachspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 150 | Mango Creme mit Vanilleeis | 4,90 € |
| 152 | Gulab Jamun ⁴ mit Eis
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis) | 4,90 € |
| 153 | Kulfi
(indische Eiscreme aus frischer Milch) | 4,90 € |

Catering Service

Unser Cateringservice bietet Ihnen Alles aus einer Hand, angefangen vom indischen Spezialitäten Büffet mit Speisen Ihrer Wahl über Besteck und Geschirr Service, Getränke und bei Bedarf auch Personal bis hin zum Partyzelt mit Tischen und Bänken.

Wir würden uns freuen, Ihnen, auf ein Sie zugeschnittenes Angebot unterbreiten zu dürfen.

Wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.

Hauptallergene im Überblick

- A** Gluten haltiges Getreide
z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Gries, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl
- B** Krebstiere
z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Shrimps-Paste, asiatische Würzpasten
- C** Eier
z.B. Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, E322 = Lecithin (Ei), E1105 = Lysozym (Ei)
- D** Fisch
z.B. Alle Fischarten, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovis Paste
- E** Erdnüsse
z.B. Alle Erdnussorten, Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter
- F** Soja
z.B. Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E322 = Lecithin (Soja), E426 Sojabohnen-Polyose, Yuba
- G** Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
z.B. Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne
- H** Schalenfrüchte
z.B. gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle
- I** Sellerie
z.B. Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen) Selleriesalz
- J** Senf
z.B. Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
- K** Sesam
z.B. Sesamsamen, Sesammehl, Sesamsprossen, Sesampaste(Tahin) Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
- L** Schwefeldioxid und Sulfide
z.B. mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein
- M** Lupinen
z.B. Lupinienmehl, Lupinienprotein, Lupinienkonzentrat, Lupiniensolat
- N** Weichtiere
z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, alle Muscheln, Austern, Austernsauce