

SOUPS & STARTERS

- | | |
|--|---|
| <p>1. Madras Rasam  3,90
Südindische Suppe Kokosraspeln
South indian soup coconut rasp </p> <p>2. Ueggie Soup  4,50
Klare Gemüsesuppe Knoblauch
Bockshornklee Koriander
Clear vegetable soup garlic fenugreek coriander </p> <p>3. Mulligatawny Suppe ^G 4,90
indische Currysuppe Huhn Bockshornklee
Indian curry soup chicken fenugreek </p> | <p>5. Samosa  ^A 7,90
2 gefüllte Teigtaschen Kartoffeln
grüne Erbsen Chili Koriandersamen frittiert
Tamarind- & Minz Chutney Salat
2 filled dumplings potatoes green peas chili coriander
seeds deep-fried Tamarind & Mint Chutney salad </p> <p>6. Cheese Fingers ^{A,G} 7,90
Rahmkäse in pikanter Kruste frittiert
Tamarind- & Minz Chutney Salat
paneer in a spicy crust deep-fried
Tamarind & Mint Chutney salad </p> <p>7. Chicken Fingers ^A 8,90
Huhn in pikanter Kruste frittiert
Tamarind- & Minz Chutney Salat
Chicken in a spicy crust deep-fried
Tamarind & Mint Chutney salad </p> |
|--|---|

SALATE - SALADS

- | | |
|--|--|
| <p>29. Kachumber Salad  8,90
Gemischter Salat Tomaten Paprika
Zwiebeln Koriander Limettensaft
Mixed salad tomatoes bell peppers
onions coriander lime juice </p> | <p>30. Chicken Malai Salad ^G 9,90
Gegrilltes Huhn grüne Salatblätter
Kokosraspeln Balsamico Sesam
Grilled chicken green lettuce leaves coconut rasp
balsamic sesame </p> |
|--|--|

BEILAGEN - SIDE DISHES

- | | |
|---|---|
| <p>140. Bhatura ^A 3,50
Frittiertes Brot aus Weizenmehl </p> <p>141. Naan ^A 3,70
Weizenmehl Fladenbrot </p> <p>142. Butter Naan ^{A,G} 3,90
Weizenmehl Fladenbrot Ghee </p> <p>143. Garlic Naan ^A 3,90
Weizenmehl Fladenbrot Knoblauch
Zwiebelsamen </p> <p>149. Mango Chutney 1,50
Eingelegte Mango Süß-Sauer Sauce
pickled mango sweet and sour sauce </p> | <p>148. Chana Dal Chutney  ^J 1,50
Linsen Chutney Tomaten
rote Chili Senfkörnern Curryblätter </p> <p>147. Coconut Chutney  ^J 1,50
Kokosnuss Chutney Linsen
Senfkörnern rote Chili Curryblätter </p> <p>150. Raita ^{G,J} 2,90
Joghurt Tomaten Kumin </p> <p>151. Papad ^A 2 Stk mit Chutney 1,20
Linsensbrot </p> <p>152. Mix Pickle 1,50</p> |
|---|---|

REIS - RICE - BIRYANI

- | | |
|--|---|
| <p>160. Ueg Biryani  ^G 15,90
Basmati Reis Paprika Zwiebeln Karotten
Erbsen Blumenkohl Zimt Nelken Kumin
Lorbeerblätter Curry Sauce Raita </p> | <p>161. Chicken Biryani  ^{J,G} 16,90
Basmati Reis Huhn Paprika Zwiebeln
Karotten Erbsen Blumenkohl Zimt
Nelken Kumin Lorbeerblätter
Curry Sauce Raita </p> |
|--|---|



STREETFOOD

- | | |
|---|---|
| <p>12. Chana Chaat  ^A 8,90
Kicherbsen Kartoffeln Koriander & Tamarind
Chutney Joghurt „Sev“
chickpeas potatoes coriander & tamarind chutney
yoghurt „sev“ </p> <p>13. Samosa Chole Chaat  ^{A,G} 12,90
2 gefüllte Teigtaschen Kartoffeln grüne
Erbsen Kichererbsen Tamarind Chutney
grüner Chili Zwiebeln Tomaten Joghurt
2 filled dumplings potatoes green peas chickpeas
tamarind chutney green chili onions tomatoes yoghurt </p> <p>14. Chole Bhature  ^A 13,90
Kichererbsen Tomaten Zwiebeln
grüne Chili Koriander Chana Masala
Bhatura Brot
chickpeas tomatoes onions green chili coriander
chana masala bhatura bread</p> <p>15. Tikki Chole  11,90
2 Kartoffel Medallion Kichererbsen
grüner Chili Koriander Tamarind Chutney
frisches Minz-Chutney Rettich Koriander
2 potato medallion chickpeas green chili coriander
tamarind chutney fresh mint chutney radish coriander</p> <p>17. Masala Papad ^{3 Stk.} ^{A,E} 4,90
Gebackenes Linsensbrot Tomaten Zwiebeln
Koriander Chilis Erdnuss Limetten
Baked lentil bread tomatoes onions
coriander chillies peanut limes </p> | <p>56. Sambar Uada  ^J 11,90
Zwei frittierte Linsendonuts
Koriander Zwiebeln
Two pieces of deep-fried lentil donuts coriander onions </p> <p>60. Tamarind Rice  ^{J,E} 12,90
Basmati Reis Senfkörner Erdnüsse
Asafoetida Urad Dal Chanadal
Koriandersamen Bockshornklee
Kokosraspeln Tamarinde
basmati rice mustard seeds peanuts asafoetida
urad dal chanadal coriander seeds fenugreek
desiccated coconut tamarind </p> |
|---|---|

Allergien | allergies
A. glutenhaltige Getreide, B. Krebstiere C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse,
F. Soja, G. Milch, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesam
L. Schwefeldioxid & Sulfite, M. Lupine, N. Weichtiere (Mollusken)

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff - 2 koffeinhaltig - 3 mit Konservierungsstoff Benzoesäure
4 Säuerungsmittel - 5 Konservierungsmittel - 6 mit Süßstoffe -
7 enthält eine Phenylalaninquelle - 8 chininhaltig - 9 Stabilisatoren
10 aufgeschäumt mit Stickoxidul - 12 enthält Sulfite - 13 geschwärzt und geschwefelt

Alle Preise inkl. MwSt. 100% Halal
Änderungen und Irrtümer vorbehalten

SOUTH INDIAN FOOD

serviert mit Sambar, Kokos Chutney und Chana Dal Chutney
served with Sambar, coconut chutney and Chana Dal Chutney

- | | |
|---|---|
| <p>56. Sambar Uada  ^J 11,90
Zwei frittierte Linsendonuts
Koriander Zwiebeln
Two pieces of deep-fried lentil donuts coriander onions </p> <p>60. Tamarind Rice  ^{J,E} 12,90
Basmati Reis Senfkörner Erdnüsse
Asafoetida Urad Dal Chanadal
Koriandersamen Bockshornklee
Kokosraspeln Tamarinde
basmati rice mustard seeds peanuts asafoetida
urad dal chanadal coriander seeds fenugreek
desiccated coconut tamarind </p> | <p>59. Lemon Rice  ^{J,E} 12,90
Basmati Reis Senfkörner Kurkuma
Curryblätter Erdnüsse Cashews
gepresste Zitrone
basmati rice mustard seeds turmeric curry leaves
peanuts cashews squeezed lemon sambar
coconut chutney </p> <p>61. Dal Uada  ^A 11,90
2 Linsenkrapfen Curryblätter
Koriander Kumin frittiert
2 lentil donuts curry leaves coriander
cumin deep-fried </p> |
|---|---|

VEGETARIAN

serviert mit Basmatireis und Salat - served with Basmati rice and salad

- | | |
|--|---|
| <p>31. Dal Makhani ^G 13,90
Belugalinsen Butter Zwiebeln Tomaten
Ingwer Bockshornklee
Beluga lentils butter onions tomatoes
ginger fenugreek </p> <p>31. Hari Sabji  13,90
Karotten Blumenkohl Erbsen Zwiebeln
Tomaten Garam Masala Curry Sauce
Carrots Cauliflower peas Onions
Tomatoes Garam Masala Curry Sauce </p> <p>33. Sweet Potato Curry  ^H 13,90
Süßkartoffeln Tomaten Senfkörner
Koriander Kurkuma Currysauce
Kokosmilch
Sweet potatoes tomatoes mustard seeds coriander
turmeric curry sauce coconut milk </p> <p>34. Malai Kofta ^{G,H} 14,90
Hausgemachte Kartoffelröllchen Käse Sahne
Sauce Mandeln Rosinen Cashew
Homemade potato rolls cheese cream sauce
almonds raisins cashew </p> <p>35. Palak Paneer ^G 13,90
Rahmkäse Spinat Koriandersamen
Zwiebeln Ingwer Tomaten
paneer spinach coriander seeds
onions ginger tomatoes </p> | <p>40. Mattar Paneer ^G 14,90
Rahmkäse grüne Erbsen Tomaten Curry
Sauce Kumin Koriandersamen
Currypulver Bockshornkleeblätter
Paneer green peas tomato curry sauce cumin
coriander seeds curry powder fenugreek leaves </p> <p>45. Sabji Korma  13,90
Karotten Blumenkohl Erbsen Zwiebeln
Tomaten gehackte Nüsse Rosinen
Mandeln Rahmkäse Bockshornklee
Käse-Sahne Sauce
carrots cauliflower peas onions tomatoes
chopped nuts raisins almonds cream cheese
fenugreek creamy cheese sauce </p> <p>46. Paneer Kadahi  ^G 14,90
Rahmkäse Paprika Zwiebeln Tomaten
Chilischoten Knoblauch Koriandersamen
Paneer bell peppers onions tomatoes chili peppers
garlic coriander seeds </p> <p>47. Pindi Chana  13,90
Kichererbsen Tomaten Zwiebeln Ingwer
Garam Masala Koriander
Chickpeas Tomatoes Onions Ginger
Garam Masala Coriander </p> |
|--|---|

SCAMPI

serviert mit Basmatireis und Salat - served with Basmati rice and salad

- | | |
|---|---|
| <p>115. Scampi Masala  19,90
Garnelen Ingwer Knoblauch Tomaten
Paprika Zwiebeln Garam Masala
rote Currysauce
Prawns ginger garlic tomatoes bell peppers onions
Garam Masala red currysauce </p> | <p>116. Scampi Mango ^{G,H} 19,50
Garnelen Mango Curry Sauce
Prawns mango curry sauce </p> |
|---|---|

LAMM - LAMB

serviert mit Basmatireis und Salat - served with Basmati rice and salad

- | | | | | | |
|--|----------------------------------|--------------|---|---------------------------------------|--------------|
| 91. | Lamm Curry ^J | 17,90 | 95. | Mutton Rogan Josh ^G | 18,60 |
| Lamm Curryblätter Kurkuma Garam Masala Currycause Lamb curry leaves turmeric Garam Masala curry cause | | | Lamm Rahmkäse Paprika Zwiebeln Kokosraspeln roten Curry Sauce Lamb paneer bell peppers onions coconut rasp red curry sauce | | |
| 92. | Bhuna Ghosht ^J | 18,90 | 96. | Lamm Uindaloo ^{J,G} | 17,90 |
| Lamm Paprika Ingwer Zwiebeln Tomaten Curry Sauce Lamb bell peppers onions ginger tomatoes curry sauce | | | Lamm Kartoffeln Paprika Zwiebeln Tomaten Kokosraspeln Curry Sauce lamb coconut rasp madras paste curry sauce | | |
| 93. | Lamm Saag Wala | 18,70 | 97. | Lamm Jakhni ^{G,H} | 18,50 |
| Lamm Spinat Koriandersamen Zwiebeln Ingwer Knoblauch Lamb spinach coriander seeds onions ginger garlic | | | Lamm Joghurt Sahne Sauce Ingwer Knoblauch Paste Bockshornklee Kurkuma Nelken Zimt Lamb yoghurt cream sauce ginger garlic paste fenugreek turmeric cloves cinnamon | | |
| 94. | Lamm Korma ^{G,H} | 18,90 | | | |
| Lamm Käse Sahne Sauce Kurkuma Cashews Mandeln Rosinen Lamb cheese cream sauce turmeric cashews almonds raisins | | | | | |

HUHN - CHICKEN

serviert mit Basmatireis und Salat - served with Basmati rice and salad

- | | | | | | |
|---|---|--------------|---|--|--------------|
| 71. | Chicken Curry ^J | 15,90 | 75. | Chicken Uindaloo ^{J,G} | 15,90 |
| Huhn Curryblätter Kurkuma Garam Masala Curry Sauce Chicken curry leaves turmeric Garam Masala curry sauce | | | Huhn Kartoffeln Paprika Zwiebeln Tomaten Kokosraspeln Chicken potatoes bell peppers onions tomatoes coconut rasp | | |
| 72. | Amritsari Bhuna Chicken ^G | 16,90 | 76. | Chicken Korma ^{G,E} | 16,90 |
| Huhn Zwiebeln Ingwer Knoblauch Tomaten Kardamom Zimt Caromsamen Joghurt Sauce chicken onions ginger garlic tomatoes cardamom cinnamon carom seeds yoghurt sauce | | | Huhn Käse Sahne Sauce Kurkuma Cashews Mandeln Rosinen Chicken cheese cream sauce turmeric cashews almonds raisins | | |
| 73. | Buttered Chicken ^{G,H} | 16,90 | 80. | Chicken Kadahi ^J | 15,80 |
| Tandoori Huhn Bockshornklee Butter Tomaten Sahne Sauce Tandoori chicken fenugreek butter tomato cream sauce | | | Huhn Zwiebeln Paprika Tomaten Chilischoten Knoblauch Koriandersamen Kurkuma Koriander Chicken onions bell peppers tomatoes chili peppers garlic coriander seed turmeric coriander | | |
| 74. | Chicken Saagwala ^G | 15,90 | 82. | Chicken Mango ^{G,H} | 15,80 |
| Spinat Huhn Zwiebeln Knoblauch Ingwer Tomaten rote Chili spinach chicken onions garlic ginger tomatoes fried red chili | | | Huhn Mango Curry Sauce Chicken mango curry Sauce | | |

TIKKAS - TANDOORI

Alle Gerichte werden mit Reis, Salat & Curry-Sauce serviert.
All dishes are served with rice, salad & curry sauce

- | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------|--|--------------------------------------|--------------|
| 102. | Paneer Tikka ^G | 18,50 | 106. | Tandoori Chicken ^G | 17,90 |
| Hausgemachter Rahmkäse gegrillte Paprika Ingwer Keramsamen Zwiebeln Tomaten Koriander Homemade paneer grilled bell peppers ginger carom seeds onions tomatoes coriander | | | Halbes Huhn Joghurt Knoblauch Paste Tandoori Gewürze Papparika Zwiebeln Tomaten Koriander Half chicken yogurt garlic paste tandoori spices papparika onions tomatoes coriander | | |
| 103. | Chicken Tikka ^{J,G} | 17,90 | | | |
| Huhn 24Std mariniert Joghurt Sahne Sauce gegr. Paprika Ingwer Zwiebeln Tomaten Chicken marinated for 24 hours yoghurt cream sauce grilled bell peppers ginger onions tomatoes | | | | | |

SOFTDRINKS

0,25 L **2,90** | 0,75 L **7,90**

Gerolsteiner Wasser

Still | Sprudel

0,2 L **3,40** | 0,4 L **5,70**

Schweppes

Bitter Lemon ^{3,4,8} | Ginger Ale ^{1,4} | Tonic Water ^{4,8}

0,2 L **3,40** | 0,4 L **5,70**

Coca-Cola ^{1,2,4}, **Fanta** ^{1,3,4,9} **Sprite** ⁴,

Spezi ^{1,2,3,4,5,6,7,9}, **Coca-Cola Light** ^{1,2,4,5,6,7}

Saft & Nektar

0,25 L **2,90** | 0,75 L **4,90**

Apfelsaft, Ananassaft,

Orangensaft, Bananennektar,

Kirschnektar, Maracujanektar,

Mangonektar, Kiba, Saftschorle

Juices & Nectars: apple juice, pineapple juice, orange juice,

banana nectar, cherry nectar,

passion fruit nectar, mango nectar,

cherry-banana mix, spritzers

INDIAN DRINKS

Mango- ^G, **Salzig-** ^G, **Lassi**

0,2 L **3,90** | 0,4 L **5,90**

Indian Masala Chai ^G
2,90

TEA

Glas Tee

3,40

Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Assam, Pfefferminze

Frischer Minze Tee

3,40

Frischer Ingwer Tee

3,60

COFFEE

Tasse Kaffee ²

2,90

Espresso ²

1,90

Cappuccino ^{2,G}

3,40

BIER

FASS

Carlsberg/Astra ^A

0,3 L **3,90** | 0,5 L **5,90**

Holsten Dunkel ^A

0,3 L **3,90** | 0,5 L **5,90**

Erdinger ^A

0,5 L **5,90**

Hefe | Kristal | Alkoholfrei

FLASCHEN

Lübzer Alkoholfrei

0,33 L **4,40**

Indisches Bier ^A

0,33 L **4,40**

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,2 L 0,5 L

Chardonnay Italien - Trocken

5,90 10,90

Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis •

leicht und spritzig •

Rioja Spanien - Trocken

5,90 10,90

Trocken • lebendig • aromatisch • Vollmundig •

Riesling Deutschland - Trocken

5,90 10,90

Frisch, harmonisch • spritzig •

ROTWEIN

0,2 L 0,5 L

Merlot Chile - Trocken

5,90 10,90

lebendig • aromatisch • milde Säure •

Cabernet Sauvignon Italien- Trocken

5,70 10,40

Trocken • kräftig • vollmundig •

Tempranillo Spanien - Trocken

5,80 10,90

Trocken • vollmundig und weich •

ROSÉ

La Sastreria Spanien - Trocken

5,90 10,90

Ausgeprägtes Aroma • zarte Frucht • milde Säure •

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Fl. 0,75 L

Bodega Murcia

39,00

Sauvignon Blanc Deutschland/- Trocken

Exotische Früchte • Frisch und harmonisch •

feine Säurespiel •

ROTWEIN

Fl. 0,75 L

Ramon Bilbao

39,00

Rioja Crianza Spanien - Trocken

Komplexe Aromen • kräftig, weich und samtig •

reife Tannine •

SEKT & CHAMPAGNER

Glas Prosecco

0,1 L **3,70**

Brut d'Argent Blanc de Blancs

0,75 L **39,00**

Michel Laurent Crémant de Loire

0,75 L **39,00**

Scaui & Ray Prosecco

0,75 L **29,00**

COCKTAILS

Alle Cocktails 5,90

Caipirinha

Limetten | brauner Zucker |

Rose´s Lime | Cachaca |

Mojito ^{1,5}

Rum | Limetten | brauner Zucker |

Limettensaft | frische Minze | Soda |

Flamingo ^{1,4,5}

Brauner & weißer Rum | Cherry brandy |

Zitronen- und Limettensaft | Grenadine |

Orangen- und Ananassaft |

Zombie ^{1,4,5}

Brauner und weißer Rum | Rum 73% | Cherry

Brandy | Orangensaft | Grenadine | Apricot Brandy |

Flying Kangaroo ^{1,5,G}

Wodka | Kokossirup | Sahne | Orangensaft |

Melony ^{1,4,5}

Weißer Rum | Melonenlikör | Limetten- und

Orangensaft | Grenadine |

Mai Tai ^{1,5}

Brauner und weißer Rum | Rum 73% |

Mandelsirup | Apricot Brandy | Triple Sec |

Orangen-, Zitronen- und Limettensaft |

Planters Punch ^{1,4,5}

Brauner und weißer Rum | Zitronen-, Limetten-,

Orangen- und Ananassaft | Grenadine |

Maracujasirup | Angostura |

Whisky Sour ^{1,5}

Bourbon | Zuckersirup | Limetten- und

Zitronensaft |

Long Island Ice Tea ^{1,2,4,5}

Gin | Wodka | Weißer Rum | Rum 73% | Tequila |

Triple Sec | Orangen-, Zitronen- & Limettensaft | Cola |

Gin Tai ^{1,5}

Gin | Apricot Brandy | Orangen-, Zitronen- und

Limettensaft | Triple Sec | Mandelsirup |

Sex on the Beach ^{1,4,5}

Wodka | Melonen- und Pfirsichlikör |

Grenadine | Orangen-, Zitronen- und Limettensaft |

Piña Colada ^{1,5,G}

Weißer Rum und brauner Rum | Kokossirup |

Ananassaft | Sahne