

Vorspeisen Appetizers

01	<p>Samosa Vegetarische Teigtaschen (2 Stk.) mit Gemüse gefüllt, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Vegetarian dumplings (2 pcs.) filled with vegetables, served with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	8,50
02	<p>Pakora Knuspriges Gemüse in Kichererbsenmehl, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Crispy vegetables in chickpea flour, with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	8,00
03	<p>Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Chicken fillet in chickpea flour, with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	9,50
04	<p>Fisch Pakora Fischfilet in Kichererbsenmehl, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Fish fillet in chickpea flour, served with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	10,00
05	<p>Scampi Pakora Scampi in Kichererbsenmehl, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Scampi in chickpea flour, served with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	10,00
06	<p>Paneer Pakora Hausgemachter indischer Weichkäse in Kichererbsenmehl, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Homemade Indian soft cheese in chickpea flour with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	9,50
07	<p>Mix Pakora für 2 Personen Verschiedene Pakora gemischt, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Mixed Pakora with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	18,00
08	<p>Mix Pakora für 4 Personen Verschiedene Pakora gemischt, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Mixed Pakora with a mint, yoghurt and tamarind dip</i></p>	30,00
09	<p>Süßkartoffel Pakora Süßkartoffel in Kichererbsenmehl, dazu ein Minz-, Joghurt- und Tamarind-Dip / <i>Sweet potato in chickpea flour, served with a mint, yogurt and tamarind dip</i></p>	9,50

Suppen Soups

20	<p>Ingwersuppe / <i>Ginger soup</i></p>	7,50
21	<p>Kartoffel-Ingwer-Suppe / <i>Potato and ginger soup</i></p>	8,00
22	<p>Hühnersuppe / <i>Chickensoup</i> Nach indischer Art, mit Basmatireis / <i>Indian style, with Basmati rice</i></p>	8,50
23	<p>Joghurt-Creme-Suppe / <i>Yoghurt-Creme-Soup</i> Nach indischer Art mit Curry zubereitet / <i>Cooked Indian style with curry</i></p>	8,50

Salate Salads

- 32** Hähnchensalat / *Chicken salad* 15,00
- 33** Fischsalat / *Fish salad* 17,00
Gemischter Salat mit Fisch Pakora
Mixed salad with fish pakora

Vegetarisch / Vegan Vegetarian / Vegan*

- 40** Gemüse Curry 15,00
Frisches Gemüse in Currysoße /
Vegetables in curry sauce
- 41** Tarka Daal 14,00
Indische Linsen, zubereitet in Ingwer, Knoblauch & Gewürzen /
Indian lentils, prepared in ginger, garlic & spices
- 42** Palak Sabji 15,50
Spinat zubereitet in Currysoße mit Gemüse /
Spinach prepared in curry sauce with vegetables
- 43** Chana Masala 14,00
Kichererbsen mit Zwiebeln & Tomaten in würziger Currysoße /
Chickpeas with onions and tomatoes in spicy curry sauce
- 44** Allu Palak 14,00
Kartoffeln und Spinat, gebraten mit Ingwer & Knoblauch /
Potatoes and spinach, roasted with ginger & garlic
- 45** Allu Gobi 15,00
Gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln zubereitet in Ingwer, Knoblauch & Gewürzen /
Roasted cauliflower with potatoes prepared in ginger, garlic & spices
- 46** Palak Paneer 16,00
Spinat mit Ingwer, Knoblauch & indischem hausgemachten Weichkäse /
Spinach with ginger, garlic & Indian homemade soft cheese
- 47** Daal Sabji 16,00
Gemüse in würziger Linsensoße zubereitet in Ingwer, Knoblauch & Gewürzen /
Vegetables in spicy lentil sauce prepared in ginger, garlic & spices
- 48** Daal Palak 15,00
Spinat in würziger Linsensoße, zubereitet in Ingwer, Knoblauch & Gewürzen /
Spinach in spicy lentil sauce prepared in ginger, garlic & spices
- 49** Allu Matar 14,00
Kartoffeln mit Erbsen, Ingwer & Knoblauch in Currysoße /
Potatoes with peas, ginger and garlic in curry sauce

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis serviert*
*All main courses are served with basmati rice**

Vegetarisch / Vegan Vegetarian / Vegan*

50	Allu Bengen Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch / <i>Roasted eggplant with potatoes, ginger & garlic</i>	15,00
51	Mattar Paneer Indischer hausgemachter Weichkäse mit Erbsen in Currysoße / <i>Indian homemade soft cheese with peas in curry sauce</i>	15,50
52	Shahi Paneer Hausgemachter indischer Weichkäse in nussiger Curry-Sahnesoße / <i>Homemade Indian soft cheese in nutty curry cream sauce</i>	16,50
53	Channa Palak Kichererbsen mit Spinat in Currysoße / <i>Chickpeas with spinach in curry sauce</i>	15,50
54	Puri Chana Ausgebackenes Fladenbrot mit pikanten Kichererbsen in Currysoße / <i>Fried flatbread with spicy chickpeas in curry sauce</i>	16,00
55	Gemüse Biryani Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen & ausgew. Gewürzen / <i>Steamed basmati rice fried with fresh vegetables, nuts & selected spices</i>	17,00
56	Punjabi Veggi Thali für 1 Person Zusammenstellung aus vegetarischen Gerichten (Gemüse Curry, Tarka Daal und Mattar Paneer) mit Reis und kleiner Nachspeise / <i>Composition of vegetarian dishes (Vegetables in Curry sauce, Tarka Daal and Mattar Paneer) with Rice and small dessert</i>	19,50
57	Punjabi Veggi Thali für 2 Personen Zusammenstellung aus vegetarischen Gerichten (Gemüse Curry, Tarka Daal und Mattar Paneer) mit Reis und kleiner Nachspeise / <i>Composition of vegetarian dishes (Vegetables in Curry sauce, Tarka Daal and Mattar Paneer) with Rice and small dessert</i>	32,50
58	Chana Paneer Hausgemachter indischer Weichkäse mit Kichererbsen in Tomatensoße mit Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln / <i>Homemade Indian soft cheese with chickpeas in tomato sauce with ginger, garlic & onions</i>	16,00

Fleisch / Fisch Meat / Fish*

70	Chicken Tikka Masala Hähnchenfiletstücke mit Bratgemüse, dazu eine Joghurt-Sahne-Soße / <i>Chicken fillet pieces with sautéed vegetables and a yoghurt cream sauce</i>	20,00
71	Chicken Madras Hähnchenfilet mit Zwiebel, Paprika und Cashewnüssen in Curry-Madras-Soße / <i>Chicken fillet with onions, peppers and cashew nuts in curry-madras sauce</i>	18,00

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis serviert*
*All main courses are served with basmati rice**

Fleisch / Fisch Meat / Fish*

72	Chicken Curry Hähnchenfilet zubereitet in Currysoße / <i>Chicken fillet prepared in curry sauce</i>	16,50
73	Chicken Chili Hähnchenfilet mit Zwiebel, Paprika und Ingwer in scharfer Currysoße / <i>Chicken fillet with onion, pepper and ginger in spicy curry sauce</i>	17,00
74	Chicken Palak Hähnchenfilet mit Spinat / <i>Chicken fillet with spinach</i>	18,00
75	Lamm Curry Lammfleisch zubereitet in pikanter Currysoße / <i>Lamb prepared in spicy curry sauce</i>	20,00
76	Lamm Palak Lammfleisch mit Spinat / <i>Lamb with spinach</i>	21,50
77	Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Currysoße / <i>Lamb with potatoes in spicy curry sauce</i>	22,00
78	Lamm Jalferezei Lammfleisch mit Zwiebel und Paprika in pikanter Currysoße / <i>Lamb with onion and pepper in spicy curry sauce</i>	23,00
79	Fisch Curry Doradenfilet zubereitet in Currysoße / <i>Filet of bream prepared in curry sauce</i>	23,00
80	Punjabi Thali für 1 Person Zusammenstellung aus Chicken-, Gemüse- und Linsengerichten mit Reis & kleiner Nachspeise / <i>Composition of chicken, vegetable and lentil dishes with rice & small dessert</i>	21,50
81	Punjabi Thali für 2 Personen Zusammenstellung aus Huhn-, Gemüse- und Linsengerichten mit Reis & kleiner Nachspeise / <i>Composition of chicken, vegetable and lentil dishes with rice & small dessert</i>	38,00
82	Chicken Biryani Zarte Hähnchenfiletstücke mit gedämpftem Basmatireis, Erbsen & Kartoffeln, Nüssen und ausgew. Gewürzen / <i>Tender chicken fillet pieces with steamed basmati rice, peas and potatoes, nuts & selected spices</i>	19,00
83	Butter Chicken Zarte Hähnchenfiletstücke in milder Buttersoße & Cashews <i>Tender chicken fillet pieces in mild butter sauce & cashews</i>	20,00

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis serviert*
*All main courses are served with basmati rice**

Extras Supplements

100	Chappati Indisches Brot aus Vollkornmehl <i>Indian bread made from whole wheat flour</i>	3,00
101	Raita Gewürzter Joghurt mit Gurken, Zwiebeln & Tomaten <i>Spiced yoghurt with cucumbers, onions & tomatoes</i>	7,00
102	Green Chutney Grüne Kräutermischung mit frischen Kräutern nach indischer Art <i>Green herbal mixture with fresh herbs according to Indian style</i>	3,60
103	Naan <i>Naan</i>	4,50
115	Tamarind Dip <i>Tamarind Dip</i>	3,25
116	Joghurt Dip <i>Joghurt Dip</i>	2,50
117	Extra Portion Basmati Reis <i>Extra portion of basmati rice</i>	5,50

Nachspeisen Dessert

104	Gazrela Süßspeise aus Grieß und Möhren & Nüssen <i>Sweet dish from semolina and carrots & nuts</i>	8,00
105	Milchreis mit Zimt <i>Rice pudding with cinnamon</i>	7,00
106	Vegane Süßspeise <i>Vegan dessert</i>	7,00

Erfrischungsgetränke Soft drinks

200	Cola ^{1, 4, 6,}	0,2l	3,40	0,4l	5,20
201	Cola Light ^{1, 2, 5, 6}	0,2l	3,40	0,4l	5,20
202	Fanta ^{1, 3, 4}	0,2l	3,40	0,4l	5,20
203	Spezi ^{1, 4}	0,2l	3,40	0,4l	5,20
204	Sprite ⁴	0,2l	3,40	0,4l	5,20
205	Apfelschorle / <i>Apple Spritzer</i> ^{1, 3}	0,2l	3,40	0,4l	5,20
206	Wasser (still) / <i>Water</i>	0,2l	3,40	0,75l	6,50
207	Wasser (sprudel) / <i>Sparkling water</i>	0,25l	3,40	0,75l	6,50
208	Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	0,2l	4,00	0,4l	6,30
209	Orangensaft / <i>Orange juice</i>	0,2l	4,00	0,4l	6,30

Lassi

220	Himalaya-Lassi mit Himalayasalz / <i>Lassi with Himalaya salt</i> ²	0,4l	4,80
222	Mango-Lassi / <i>Mango lassi</i> ²	0,4l	5,80
223	Kokosnuss-Lassi mit Kokosraspeln / <i>Coconut lassi with coconut flakes</i> ²	0,4l	5,80

Heiße Getränke Hot drinks

230	Indischer Chai indischer Schwarztee mit Milch ² und Gewürzen / <i>Indian Chai indian blackTea with milk² and spices</i>	5,80
231	Schwarzer Tee mit Ingwer und Gewürzen / <i>BlackTea with ginger and spices</i>	5,50
232	Tee verschiedene Sorten / <i>variety of tea Flavours</i>	4,80
233	Espresso ⁶	4,20
234	Kaffee / <i>Coffee</i> ⁶	5,50

Rotweine Red wines

300	Montepulciano, trocken / <i>dry</i> ¹		0,2l	6,50
301	Rosso Passo, halbtrocken / <i>semi-dry</i> ¹		0,2l	7,50
302	Côte du Rhone, trocken / <i>dry</i> ¹		0,2l	8,00
303	Crianza, trocken / <i>dry</i> ¹		0,2l	8,20

Weißweine White wines

310	Pinot Grigio, trocken / <i>dry</i>		0,2l	6,90	
311	Bianco del Veneto, halbtrocken / <i>semi-dry</i>		0,2l	7,50	
313	Riesling, trocken / <i>dry</i>		0,2l	7,90	
314	Apfelwein / <i>Apple wine</i>	0,25l	4,50	0,5l	5,80

Rosé Rosé wines

320	Rosé		0,2l	6,50
------------	------	--	------	------

Bier Beer

330	Cola-Bier ^{1,4,6}		0,5l	5,90	
331	Radler		0,5l	5,90	
332	Hefeweizen hell ¹		0,5l	5,90	
333	Cola-Weizen ^{1,4,6}		0,5l	5,90	
334	Hefeweizen dunkel ¹		0,5l	5,90	
335	Kristallweizen ¹		0,5l	5,90	
336	Hefeweizen alkoholfrei ¹		0,5l	5,90	
337	Pils	0,3l	3,80	0,5l	5,90
338	Pils alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>		0,33l	5,25	
339	Schwarzer Hahn – Original Rhöner Landbier		0,33l	5,50	
340	Kingfisher – Indisches Bier		0,33l	5,90	

Aperitifs Appetizers

400	Martini Bianco oder Rosso	4cl	6,50
403	Aperol Spritz	0,3l	7,90
404	Bitterino, alkoholfreier Aperitif / <i>non-alcoholic Aperitif</i>	0,2l	7,80

Spirituosen Spirits

410	Amaretto	2cl	5,80
411	Amaro Ramazzotti	2cl	5,80
412	Sambuca	2cl	5,80
420	Wodka	2cl	5,80
421	Williams Birne / <i>Williams pear</i>	2cl	5,80
422	Kirsche / <i>Cherry</i>	2cl	5,80
423	Haselnuss / <i>Hazelnut</i>	2cl	5,80
424	Mango	2cl	5,80
425	Kokosnuss / <i>Coconut</i>	2cl	5,80
426	Bacardi	2cl	5,80
430	Grappa di Prosecco	2cl	5,80
431	Grappa di Moscoto	2cl	5,80

Longdrinks

jeweils mit 2cl Alkohol / each with 2cl of alcohol

440	Wodka Orange	8,50
441	Bacardi Cola ^{1,4,6}	8,50
442	Jack Daniels Cola ^{1,4,6}	8,50

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff / 2 mit Milch / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Säuerungsmittel / 5 mit Süßungsmittel / 6 koffeinhaltig

Admixtures: 1 with colorant / 2 with milk / 3 with antioxidants / 4 with acidifiers / 5 with sweeteners / 6 with caffeine /