EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

NAAN SPEZIAL

1001. Cheese Chili Naan[A,G] (scharf) gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) & grünem Chili Chutney aus Petersilie, Minze & frischem Koriander **4,90**

1002. Sweet Chili Naan[A,G] (scharf) gebackenes Weizenmehlbrot mit Süß-Sauer-Sauce & grünem Chili Chutney aus Petersilie, Minze & frischem Koriander **4,90**

1003. Cheese Garlic Naan[A,G] gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) & Knoblauch **4,90**

VEGAN & VEGETARISCH

1004. Soya Korma[F,G,H] (vegetarisch) Soya Chunks mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Cashewkernen, Mandeln & Safran in Curry-Kokos-Sahnesauce **17,50**

1005. Soya Mattar Curry[F,G] (vegetarisch oder vegan) Soya Chunks mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten & Knoblauch in spezieller Curry-Sahnesauce **15,00**

1006. Soya Chana Masala[F] (vegan) Soya Chunks & Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch in Currysauce nach nord-indischer Art **16,50**

1007. Soya Khumbi Masala[F] (vegan) Soya Chunks mit frischen Champignons, frischen Tomaten, Ingwer & Knoblauch nach nord-indischer Art **16,50**

1008. Soya Biryani[E,F,H] (vegan) Basmatireis gedämpft mit Soya-Bällchen, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen **16,90**

1009. Bengan Curry[G] (vegan) scharf (vegetarisch mit indischem Rahmkäse +2,00€) Aubergine mit Erbsen in scharfer Curry-Sahnesauce **14,50**

1010. Paneer Pasanda[E,G,H] (vegetarisch) indischer Rahmkäse, gefüllt mit geriebenem Gemüse, Kartoffeln, Mandeln, Nüssen & Rosinen in Tomaten-Sahnesauce **16,90**

1011. Alu Vindaloo[4] (vegan) scharf mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **14,50**

"Soya Chunks" sind ein industriell hergestellter **"Fleischersatz"** aus Sojamehl

TANDOORI NIGHTS

1012. Birbal Chooza[G,H] Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Cashewkernen, Koriander, Knoblauch & Pfeffer (Extra-Parmesansauce +3,00€) **19,50**

1013. Mutton Seekh Kabab Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Tomaten & kräftigen asiatischen Gewürzen **19,90**

1014. Chicken Seekh Kabab Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch, gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Tomaten & kräftigen asiatischen Gewürzen **19,50**

1015. Kesari Murg Tikka[13,E,G,J] Hähnchenbrustfilet in Safran-Joghurt-Marinade mit spezieller Tandooripaste, gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander & Knoblauch **18,90**

1016. Chicken Malai Tikka[13,E,G,J] Hähnchenbrustfilet & indischer Rahmkäse eingelegt in Spezial-Joghurtsauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen **18,90**

1017. Cheese Chooza[G,H] indischer Rahmkäse eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Koriander & Knoblauch (Extra-Parmesansauce +3,00€) **18,90**

SUPPEN

1. Madras Rasam[A,G] — **5,90**
Linsensuppe nach süd-indischer Art mit einem Schuss Kokosmilch & Kokosraspeln

2. Lehsan Soup[A,G] frisch gemachte Knoblauchsuppe — **5,90**

3. Sabji Soup[A,G] Gemüsesuppe mit frischem Gemüse nach indischer Art — **6,50**

4. Champignon Soup[A,G] cremige Suppe mit frischen Champignons nach nord-indischer Art — **6,50**

5. Sauer-Scharf-Soup[A,G] (scharf) — **6,90**
delikate Suppe mit Lamm, Hähnchen & Erbsen nach süd-indischer Art

6. Broccoli Soup[A,G] cremige Broccoli-Suppe nach indischer Art — **6,50**

7. Badam Shorba[A,G,H] Mandelcremesuppe mit Sahnehäubchen — **6,50**

8. Mulligatwany Soup[A,G] typisch ind. köstliche Currycremesuppe mit Hühnerfleisch & Reis — **6,90**

9. Goa Shorba[A,B,G] cremige Suppe mit Shrimps & Garnelen, mit Knoblauch & Sahne — **6,90**

10. Mangosuppe[G,H] cremige Suppe mit Mandeln, Sahne & Mangopüree — **6,50**

11. Fischsuppe[D] Fischsuppe nach süd-indischer Art mit Seelachsfilet — **6,90**

SALATE

15. Mix Salat[4] (klein) knackiger gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing — **6,90**

16. Mix Salat[4] (groß) knackiger gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing — **11,50**

17. Chicken Salat[4] gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet & Essig-Öl-Dressing — **11,90**

18. Indian Salat[4,G] — **12,90**
gem. Salat mit exotischen Früchten, Rahmkäse (Kuhmilch) & Papadam (knackiger Linsenbrot)

19. Scampi Salat[4,B] gemischter Salat mit Großgarnelen, Shrimps & Essig-Öl-Dressing — **13,90**

VORSPEISEN

25. Samosas[4,A] 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln & grünen Erbsen, frittiert, dazu Salat — **6,50**

26. Gobi Pakoras[4] Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat — **6,50**

27. Onion Bhaji[4] Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat — **6,50**

28. Bengan Pakoras[4] Auberginen in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat — **6,50**

29. Khumbi Pakoras[4] — **6,50**
Champignons in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

30. Alu Pakoras[4] Kartoffeln in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat — **6,50**

31. Paneer Pakoras[4,G] — **7,90**
indischer Rahmkäse (Kuhmilch) in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

32. Chicken Pakoras[4] — **7,90**
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

33. Mix Pakoras Vegetarisch[4,G] (für 1 Person) — **7,90**
Blumenkohl, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Kartoffeln & Rahmkäse (Kuhmilch)
in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

34. Mix Pakoras Vegetarisch[4,G] (für 2 Personen) — **12,90**
Blumenkohl, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Kartoffeln & Rahmkäse (Kuhmilch)
in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

35. Scampi Pakoras[4,B] — **13,90**
Großgarnelen in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

BROTE & BEILAGEN

40. Papadam 0,50
knuspriges Linsenbrot mit Pfeffer oder Kümmel

41. Bhatura[A,G] 2,50
frittiertes Hefe-Ballonbrot aus Weizenmehl, sehr lecker

42. Vollkorn Bhatura[A] (vegan) 2,90
frittiertes Ballonbrot aus Vollkornmehl

43. Chapati[A] (vegan) Vollkornmehlbrot 2,90

44. Naan Brot[A] gebackenes Weizenmehlbrot 3,00

45. Butter Naan[A,G] gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Butterschmalz (Ghee) 3,70

46. Cheese Naan[A,G] gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) 4,20

47. Garlic Naan[A,G] 3,90
gebackenes Weizenmehlbrot mit Knoblauch (auf Wunsch auch vegan mit Vollkornmehl)

48. Punjabi Raita[G] leicht würziger Joghurt mit Gurken, Tomaten & Kümmel 3,50

49. Mango Chutney eingelegte Mangofrüchte 2,90

50. Chili Chutney (scharf) 3,50
grüne Chilischoten mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika, Knoblauch, Minze & Koriander

51. Mix Pickles (scharf) eingelegtes Gemüse 3,50

52. Basmatireis 3,50

53. Bombay Bratkartoffeln (kleiner Teller) 7,90
mit Zwiebeln & Paprika

54. Bombay Bratkartoffeln (großer Teller) 11,90
mit Zwiebeln & Paprika

KINDER-MENÜS

60. Pommes[1,4] mit Ketchup oder Mayonnaise[C] (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€) 3,90

61. Chicken Nuggets[1,4,A,G] 5,90
5 Stück mit Ketchup oder Mayonnaise[C] & Salat (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€)

62. Chicken Nuggets + Pommes[1,4,A,G] 8,50
mit Ketchup oder Mayonnaise[C] & Salat (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€)

63. Fried Chicken[1,4] 8,90
mit Pommes, Salat & Ketchup oder Mayonnaise[C] (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€)

64. Chicken Ananas[4,G] 9,50
in Curry-Sahnesauce, dazu Reis

65. Chicken Curry[G] (kinder-mild) 9,50
Hähnchenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis

66. Ente[4,G] 9,90
Entenbrustfilet mit Kartoffeln in Honig-Curry-Sahnesauce

67. Mango Ente[G,H] oder Mango Chicken[G,H] 10,50
Entenbrustfilet oder Hähnchenbrustfilet mit Mandeln
in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

68. Butter Chicken[E,G,H] oder Butter Ente[E,G,H] 10,50
Hähnchenbrustfilet oder Entenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen
in Tomaten-Sahnesauce nach nord-indischer Art

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte können auch LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

70. Dal Makhani[G] verschiedene Linsensorten mit Butter, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch gebraten in Curry-Sahnesauce — **13,50**

71. Mattar Paneer[G] hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce — **13,50**

72. Mushroom Paneer[G] frische Champignons mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) & grünen Erbsen in Spezial-Sauce — **13,90**

73. Palak Paneer[G] hausgemachter Rahmkäse (Kuhmilch) mit cremigem Spinat, Knoblauch & Ingwer — **14,00**

74. Malai Kofta[G,H] (mild) Gemüsebällchen gefüllt mit Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Mandeln, Kokosraspeln & Kartoffeln — **14,90**

75. Shahi Mirch[4,E,G,H] Paprikaschote gefüllt mit geriebenem Gemüse, indischem Rahmkäse, Kartoffeln, Mandeln, Kokosraspeln, Rosinen & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce — **14,90**

76. Shahi Bengan[E,G,H] (mild) Aubergine gefüllt mit geriebenem Gemüse, indischem Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, Mandeln & Nüssen in Tomaten-Sahne-Sauce — **14,90**

77. Paneer Chole[G] indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Kichererbsen, gebraten mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Koriander & Tomaten in pikanter Sauce nach nord-indischer Art — **15,50**

78. Shahi Paneer[E,G] (mild) hausgemachter Rahmkäse (Kuhmilch) mit Nüssen & Rosinen in Tomaten-Sahnesauce — **15,50**

79. Paneer Jalfrezi[G] (scharf) gebratener Rahmkäse (Kuhmilch) mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch & scharfer Chili in Tomatensauce — **15,90**

80. Special Veg Korma[G,H] (sehr mild) frisches gemischtes Gemüse mit Rahmkäse, Rosinen, Cashewkernen, Mandeln & Safran in Curry-Kokos-Sahnesauce — **15,90**

81. Okra Paneer Masala[G] frische Okraschoten in pikanter Zwiebel-Tomatensauce, mit indischem Rahmkäse, Paprika, fr. Tomaten, Ingwer & Knoblauch nach nord-indischer Art — **15,90**

82. Khumbi Paneer Masala[G] frische Champignons mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), frischen Tomaten, Ingwer & Knoblauch nach nord-indischer Art — **15,90**

83. Paneer Korma[G,H] (sehr mild) indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce — **15,90**

84. Cheese Chili[A,F,G] (scharf) indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten & indischen Gewürzen in Sweet-Chilisauce — **16,50**

85. Paneer Mango[G,H] (mild) indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce — **15,90**

86. Paneer Madras[4,G] (scharf) indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art — **15,90**

87. Butter Paneer[E,G] (mild) indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce nach nord-indischer Art — **15,90**

VEGAN-GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

88. Alu Gobi gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Koriander in Currysauce — **13,90**

89. Alu Palak Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer & speziellen Gewürzen — **13,90**

90. Chana Masala Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch in Currysauce nach nord-indischer Art — **13,90**

91. Alu Mattar Kartoffeln, Erbsen, Tomaten & Knoblauch in spezieller Currysauce — **13,00**

92. Alu Masala gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch **13,90**

93. Sabji Hari Bhari **13,90**
verschiedene frische Gemüsesorten mit Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Currysauce

94. Bengan Alu **13,90**
Aubergine mit Kartoffeln, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch & Tomaten in Currysauce

95. Tinda Masala typisch indisches Wildgemüse mit Zwiebeln, Paprika, **14,90**
Tomaten, Knoblauch, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Curry-Tomatensauce

96. Sabji Jalfrezi (scharf) verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, **15,50**
Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & scharfer Chili in pikanter Curry-Tomatensauce

97. Bhindi Masala frische Okraschoten mit Zwiebeln, **15,50**
Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Curry-Tomatensauce

HÄHNCHEN-GERICHTE

Alle Gerichte können auch LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

100. Chicken Curry[G] Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce **13,50**

101. Chicken Saag[G] Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce **14,90**

102. Chicken Broccoli[G] Hähnchenbrustfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce **14,50**

103. Chicken Vindaloo[4,G] (scharf) Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Kartoffeln **14,90**
& Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

104. Chicken Sabji[G] Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, **15,50**
Knoblauch, frischen Tomaten & Ingwer in pikanter Curry-Sahnesauce

105. Chicken Madras[4,G] (scharf) Hähnchenbrustfilet **15,50**
mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

106. Chicken Mango[4,G,H] **15,50**
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

107. Chicken Schabnam[G] **15,50**
Hähnchenbrustfilet mit gebratenen frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

108. Chicken Dahiwala[A,E,G,H] Hähnchenbrustfilet zubereitet nach indischer Art **15,50**
mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce

109. Chicken Korma[4,G,H] (sehr mild) Hähnchenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, **15,90**
Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce

110. Butter Chicken[E,G,H] Hähnchenbrustfilet **15,90**
mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce nach nord-indischer Art

111. Chana Chicken[G] Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, **15,90**
gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer in Currysauce

112. Chicken Daal[G] Hähnchenbrustfilet **16,00**
mit verschiedenen Linsen, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce

113. Chicken Jalfrezi[G] (scharf) Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, scharf gewürzt **16,50**
mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce

114. Chicken Cheese[G] (sehr mild) Hähnchenbrustfilet mit Rahmkäse in Curry-Sahnesauce **16,50**

115. Chicken Jakhni[A,G,H] (mild) **16,50**
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce

116. Chicken Special[G] Hähnchenbrustfilet mit Gemüse & Rahmkäse in Curry-Sahnesauce **16,50**

117. Chicken Tikka Masala Hähnchenbrustfilet mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, **17,50**
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & ind. Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce

118. Chicken Chili[4,A,F] (scharf) Hähnchenbrustfilet mit grünen Chilis, Soja, **17,50**
Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten & indischen Gewürzen in Sweet-Chilisauce

119. Special Chicken Paneer Korma[4,G,H] Hähnchenbrustfilet mit Erbsen, Champignons, **18,90**
indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in Curry-Kokos-Sahnesauce

LAMM-GERICHTE

Alle Gerichte können auch LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

120. Mutton Curry Lammfleisch mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce **15,00**

121. Mutton Saag[G] **15,90**
Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce

122. Mutton Vindaloo[4,G] (scharf) **15,90**
Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

123. Mutton Sabji[G] Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, frischen Tomaten, Knoblauch & Ingwer in pikanter Curry-Sahnesauce **16,50**

124. Sukha Banglore[4,G] (mittelscharf) **16,50**
Lammfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & exotischen Gewürzen in pikanter Curry-Sahnesauce

125. Mutton Madras[4,G] (scharf) **16,50**
Lammfleisch mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

126. Mutton Dahiwala[A,E,G,H] Lammfleisch zubereitet nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce **16,50**

127. Mutton Schabnam[G] **16,50**
Lammfleisch mit gebratenen frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

128. Mutton Mango[4,G,H] **16,50**
Lammfleisch mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

129. Mutton Korma[4,G,H] (sehr mild) **16,90**
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce

130. Roghan Josch (scharf) **16,90**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch & scharfer Chili in würziger Curry-Tomatensauce

131. Mutton Chole[G] **16,90**
Lammfleisch mit Kichererbsen, gebraten mit Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer in Currysauce

132. Mutton Daal[G] Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen, Tomaten, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce **16,90**

133. Mutton Jalfrezi (scharf) **17,50**
Lammfleisch mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce

134. Mutton Jakhni[A,G,H] (mild) **17,50**
Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce

135. Mutton Tikka Masala **18,50**
Lammfleisch mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce

136. Mutton Chili[4,A,F] (scharf) Lammfleisch mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce **18,50**

137. Mutton Tinda Masala Lammfleisch mit indischem Wildgemüse, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Tomatensauce **18,50**

138. Mutton Bhindi Masala Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Tomatensauce **18,50**

139. Mutton Paneer Chooza[G,H] **22,90**
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in marinierter Parmesankäse-Sauce, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer & hausgemachter Nusspaste

ENTEN-GERICHTE

Alle Gerichte können auch LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

140. Ente Curry Entenbrustfilet mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce **16,00**

141. Ente Saag [G] Entenbrustfilet mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce **16,90**

142. Ente Vindaloo[4,G] (scharf) Entenbrustfilet mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **16,90**

143. Ente Sabji[G] **17,50**
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce

144. Ente Madras[4,G] (scharf) **17,50**
Entenbrustfilet mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

145. Mango Ente[4,G,H] **17,50**
Entenbrustfilet mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

146. Ente Korma[4,G,H] (sehr mild) Entenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce **17,90**

147. Ente Nawabi[4,G] (mild) Entenbrustfilet mit Ananas in Honig-Safran-Curry-Sahnesauce **17,90**

148. Ente Cheese[G] (mild) Entenbrustfilet mit Rahmkäse (Kuhmilch) in Curry-Sahnesauce **17,90**

149. Ente Dahiwala[A,E,G,H] **17,90**
Entenbrustfilet nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce

150. Ente Jalfrezi (scharf) **18,50**
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce

151. Ente Jakhni[A,G,H] (mild) **18,50**
Entenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce

152. Ente Chili[4,A,F] (scharf) Entenbrustfilet mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce **18,50**

153. Ente Tikka Masala Entenbrustfilet mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce **18,50**

FISCH-GERICHTE

Alle Gerichte können auch LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

155. Fisch Curry[D] Fischfilet mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce **16,50**

156. Fisch Vindaloo[4,D,G] (scharf) Fischfilet mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **17,00**

157. Fisch Madras[4,D,G] (scharf) **17,50**
Fischfilet mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

158. Fisch Sabji[D,G] **17,50**
Fischfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce

159. Fisch Korma[4,D,G,H] (mild) Fischfilet mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce **18,50**

160. Fisch Jalfrezi[D] (scharf) **18,50**
Fischfilet mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce

161. Fisch Tikka Masala[D] Fischfilet mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce **19,50**

162. Fisch Chili[4,A,D,F] (scharf) Fischfilet mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce **19,50**

GROSSGARNELEN-GERICHTE

Alle Gerichte können auch LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

165. Scampi Curry[B] Großgarnelen mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce **18,50**

166. Scampi Dahiwala[A,B,E,G,H] (mild) **19,50**
Großgarnelen nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce

167. Scampi Sabji[B,G] **19,50**
Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce

168. Scampi Madras[4,B,G] (scharf) **19,50**
Großgarnelen mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

169. Scampi Vindaloo[4,B,G] (scharf) **19,50**
Großgarnelen mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln
in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

170. Scampi Tikka Masala[B] Großgarnelen mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, **20,50**
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce

171. Scampi Special[B,G] **20,50**
Großgarnelen mit gehacktem Gemüse & Rahmkäse in Curry-Sahnesauce

172. Scampi Korma[4,B,G,H] (mild) Großgarnelen mit indischem Rahmkäse, **20,90**
Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce

173. Scampi Jalfrezi[B] (scharf) **20,90**
Großgarnelen mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit Tomaten, Ingwer,
Knoblauch & Paprika (mittelscharf) in gewürzter Currysauce

174. Scampi Chili[4,A,B,F] (scharf) Großgarnelen mit grünen Chilis, **20,90**
Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce

175. Scampi Jakhni[A,B,G,H] (mild) **20,50**
Großgarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce

176. Scampi Mango[A,B,G,H] **19,90**
Großgarnelen mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

BASMATIREIS-GERICHTE (BIRYANIS)

Alle Biryanis werden mit Papadam, Salat[4] & separater Curry-Sahnesauce[G] serviert

180. Sabji Biryani[E,H] **15,50**
Basmatireis gedämpft mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen

181. Chicken Biryani[E,H] **16,50**
Basmatireis gedämpft mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen

182. Mutton Biryani[E,H] **17,50**
Basmatireis gedämpft mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen

183. Ente Biryani[E,H] **18,50**
Basmatireis gedämpft mit Entenfleisch, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen

184. Mix Biryani[E,H] **19,50**
Basmatireis gedämpft mit frischem Gemüse, Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet,
Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen,
Cashewkernen & indischen Gewürzen

185. Scampi Biryani[B,E,H] **20,90**
Basmatireis gedämpft mit Großgarnelen, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen

TANDOORI-GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[4] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

dazu gibt es verschiedene frische hausgemachte Saucen zur Auswahl:
scharfe Sauce, Mangosauce oder Currysauce je +4,00€

190. Tandoori Chicken[13,E,G,J] **16,90**
Hähnchenkeule, 24 Stunden mariniert mit spezieller Tandooripaste mit Joghurt, zubereitet mit 11 verschiedenen fernöstlichen Gewürzen, gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika & Koriander

191. Veg Tikka[13,E,J] **16,90**
verschiedenes frisches Gemüse gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Koriander in spezieller Gewürzsauce

192. Chicken Tikka[13,E,G,J] **17,90**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Spezial-Joghurtsauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen

193. Paneer Tikka[13,E,G,J] (vegetarisch) **18,00**
hausgemachter indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit fernöstlicher Gewürzmischung, gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Koriander

194. Mutton Tikka[13,E,G,J] **18,90**
Lammfleisch, mariniert in unserer Spezial-Joghurtsauce gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen

195. Ente Tikka[13,E,G,J] **18,90**
Entenfleisch mariniert in milder Joghurtsauce mit typisch indischer Gewürzmischung, gegrillt mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & Koriander

196. Fisch Tikka[13,B,D,E,J] **19,50**
Fischfilet gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Koriander & Knoblauch in spezieller Gewürzsauce

197. Scampi Tikka[13,B,E,J] **20,90**
Großgarnelen gegrillt mit frischer Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Knoblauch & indischen Gewürzen

198. Madhu Mix Grill[13,B,D,E,J] (3 in 1) **21,90**
Grillpfanne mit 3 Fleischsorten: Tandoori Chicken, Mutton Tikka & Fisch Tikka, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander & indischen Gewürzen

199. Punjabi Mix Grill[13,E,J] (3 in 1) **23,90**
Grillpfanne mit 3 Fleischsorten: Chicken Tikka, Mutton Tikka & Ente Tikka, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander & indischen Gewürzen

200. Goa Mix Grill[13,B,D,E,J,N] (3 in 1) **23,90**
ein Mix aus Shrimps, Fisch & Großgarnelen, gegrillt mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen

SPEZIAL PLATTEN

PUNJABI PLATTE

(3-Gänge-Menü)

Aperitif: Yogi Tee[G] & Papadam mit Dips[4]

Vorspeise: Linsensuppe[A,G] & Bhatura[A,G]

Hauptspeise: Chana Masala, Veg Korma, Paneer Tikka & Reis

210. pro Person (Platte nur ab 2 Personen) **32,50**

DELHI PLATTE

(4-Gänge-Menü)

Aperitif: Mango Lassi[G] (0,2L) & Papadam mit Dips[4]

Vorspeise: Mulligatwany Soup[A,G] & Bhatura[A,G]

Hauptspeise: Chicken Korma, Mutton Madras, Ente Tikka & Reis

Dessert: Gulab Jamun[G]

211. pro Person (Platte nur ab 2 Personen) **37,50**

MADHU SPECIAL PLATTE

(4-Gänge-Menü)

Aperitif: Mango Sekt & Papadam mit Dips[4]

Vorspeise: Fischsuppe[A,D,G] & Bhatura[A,G]

Hauptspeise: Chicken Mango, Mutton Korma, Scampi Tikka & Reis

Dessert: Vanille-Eis mit Mangofrüchten[G]

212. pro Person (Platte nur ab 2 Personen) **42,50**

NACHSPEISEN

220. Mango- & Lycheefrüchte		**6,90**
221. Vanille Mango[G] Vanilleeis mit Mango-Früchten		**6,90**
222. Gulab Jamun[G] frittierte Bällchen aus Milch & Quark, in Zuckerwassser	(3 Stück)	**6,90**
223. Matka-Eis[G] **(Indisches Milcheis)** Vanille-Nuss, Kokosnuss, Zimtapfel, Sapote Chico, Mango, Lychee, Kulfi		**6,50**
224. Heiss auf Eis[G] frittierte Bällchen aus Milch & Quark in Zuckerwasser, serviert mit Vanille-Eis		**7,90**
225. Kugel Eis[G] Vanille oder Erdbeer oder Schoko		**2,50**

HEISSE GETRÄNKE

250. Yogi Tee[G] indischer Gewürztee mit Milch & Honig	**3,90**
251. Ingwer Tee frischer Ingwer mit Scheibe Zitrone & Honig	**3,90**
252. Tasse Tee Schwarz-, Grün-, Kamille-, Pfefferminz- oder Früchtetee	**2,90**
253. Tasse Kaffee[2]	**3,50**
254. Espresso[2]	**3,00**
255. Doppelter Espresso[2]	**4,00**
256. Espresso Macchiato[2,G]	**4,00**
257. Latte Macchiato[2,G]	**4,90**
258. Cappuccino[2,G]	**4,50**
259. Milch Kaffee[2,G]	**4,90**
260. Karamel Milch Kaffee[1,2,G] mit Karamel-Sirup	**5,50**
261. Heiße Schokolade[G]	**5,50**
262. Grog mit 4 cl Rum	**5,90**
263. Frischer Minztee mit Scheibe Zitrone & Honig	**4,30**
264. Orange Ingwer Zitrone Tee mit Orangensaft	**4,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

270. Flasche Mineralwasser Selter, Medium oder Natur		0,75L	**6,50**
	0,2L		0,4L
271. Mineralwasser Selter, Medium oder Natur	**3,20**	272	**4,20**
273. Cola [1,2,13]	**3,50**	274	**4,60**
275. Cola Light [1,2,6,13]	**3,50**	276	**4,60**
277. Fanta [1,5,13,15]	**3,50**	278	**4,60**
279. Spezi [1,2,5,13,15]	**3,50**	280	**4,60**
281. Sprite [13]	**3,50**	282	**4,60**
283. Fassbrause [1]	**3,80**	284	**4,80**
285. Ginger Ale [1,13]	**3,80**	286	**4,80**
287. Tonic Water [3,13]	**3,80**	288	**4,80**
289. Bitter Lemon [3,5,13]	**3,80**	290	**4,80**
291. Malztrunk [1]	**4,20**		

SÄFTE & SCHORLEN

	0,2L		0,4L
295. Apfelsaft	3,70	296	4,90
297. Apfelschorle	3,70	298	4,90
299. Orangensaft	3,70	300	4,90
301. Orangenschorle	3,70	302	4,90
303. Ananassaft	3,70	304	4,90
305. Ananasschorle	3,70	306	4,90
307. Mangosaft	3,70	308	4,90
309. Mangoschorle	3,70	310	4,90
311. Guavensaft	3,70	312	4,90
313. Guavenschorle	3,70	314	4,90
315. Bananensaft	3,70	316	4,90
317. Bananenschorle	3,70	318	4,90
319. Kirschsaft	3,70	320	4,90
321. Kirschschorle	3,70	322	4,90
323. Lycheesaft	3,70	324	4,90
325. Lycheeschorle	3,70	326	4,90
327. Kiba (Kirsche-Banane)	3,70	328	4,90
329. Kima (Kirsche-Mango)	3,70	330	4,90

LASSIS (Joghurtmilchgetränk)

	0,2L		0,4L
335. Lassi Süß[G]	3,90	336	4,90
337. Lassi Salzig[G]	3,90	338	4,90
339. Mango Lassi[G]	3,90	340	5,90
341. Lychee Lassi[G]	3,90	342	5,90
343. Kokos Lassi[G]	3,90	344	5,90
345. Erdbeer Lassi[G]	3,90	346	5,90
347. Bananen Lassi[G]	3,90	348	5,90
349. Mandel Lassi[G,H]	3,90	350	5,90
351. Special Lassi[E,G,H] mit Rosinen, Kardamom, Nüssen & 1 Geschmack (Mango, Lychee, Kokos, Mandel, Erdbeer oder Banane)	5,90	352	7,90

SHAKES (Milchgetränk)

	0,2L		0,4L
361. Mango Shake[G]	3,90	362	5,90
363. Lychee Shake[G]	3,90	364	5,90
365. Kokos Shake[G]	3,90	366	5,90
367. Erdbeer Shake[G]	3,90	368	5,90
369. Bananen Shake[G]	3,90	370	5,90
371. Mandel Shake[G,H]	3,90	372	5,90
373. Special Shake[E,G,H] mit Rosinen, Kardamom, Nüssen & 1 Geschmack (Mango, Lychee, Kokos, Mandel, Erdbeer oder Banane)	5,90	374	7,90
375. Vegan Shake mit Kokosmilch & 1 Geschmack (Mango, Lychee, Kokos, Mandel, Erdbeer oder Banane)	6,90	376	8,90

BIERE VOM FASS

	0,33L		0,5L
383. Helles Hefeweizen[A]	3,90	384	5,90
385. Warsteiner[A]	3,90	386	5,90
387. Alsterwasser[A] (mit Sprite[13])	3,90	388	5,90
389. Radler[A] (mit Fanta[1,5,13,15])	3,90	390	5,90
391. Diesel[A] (mit Cola[1,2,13])	3,90	392	5,90
393. Potsdamer[A] (mit Fassbrause[1])	3,90	394	5,90

FLASCHENBIERE

406. Hefeweizen Dunkel[A]	0,5L	4,90
407. Hefeweizen Kristall[A]	0,5L	4,90
408. Hefeweizen Alkoholfrei[A]	0,5L	4,90
409. Berliner Weiße[1,A] Waldmeister oder Himbeere	0,33L	4,50
410. Warsteiner Alkoholfrei[A]	0,33L	4,30
411. Köstritzer Schwarzbier[A]	0,5L	5,00

INDISCHE FLASCHENBIERE

415. Kingfisher[A] (mild)	0,33L	4,50
416. Cobra (herb)	0,33L	4,50

ROTWEINE

	0,2L		0,5L
420. Merlot [L] (trocken)	5,90	421	10,90
422. Chianti [L] (trocken)	5,90	423	10,90
424. Montepulciano [L] (halbtrocken)	5,90	425	10,90
426. Rose [L] (halbtrocken oder lieblich)	5,90	427	10,90
428. Lambrusco [L] (lieblich)	5,90	429	10,90
430. Rotweinschorle [L]	5,90	431	10,90
432. Indischer Wein [L] (trocken)	6,90	433	12,90
434. Flaschenwein [L] (trocken oder halbtrocken)		Fl. 0,7L	25,00
435. Indischer Flaschenwein [L]		Fl. 0,7L	29,90

WEISSWEINE

	0,2L		0,5L
440. Soave [L] (trocken)	5,90	441	10,90
442. Chardonnay [L] (trocken)	5,90	443	10,90
444. Pinot Grigio [L] (halbtrocken)	5,90	445	10,90
446. Weissweinschorle [L]	5,90	447	10,90
448. Indischer Wein [L] (trocken)	6,90	449	12,90
450. Flaschenwein [L] (trocken oder halbtrocken)		Fl. 0,7L	25,00
451. Indischer Flaschenwein [L]		Fl. 0,7L	29,90

APERITIFS

455. Campari Orange[1]	4 CL	**7,90**
456. Campari Soda[1]	4 CL	**7,90**
457. Campari Spritz[1] mit einer Orangenscheibe, Prosecco & Soda Water	4 CL	**7,90**
458. Martini Weiß	5 CL	**7,90**
459. Martini Rot[1]	5 CL	**7,90**
460. Aperol Spritz[1] mit einer Orangenscheibe, Aperol, Prosecco & Soda Water	4 CL	**7,90**

PROSECCO & SEKT

465. Prosecco [L] (trocken)	0,1 L	**5,50**
466. Sekt [L] (halbtrocken)	0,1 L	**5,50**
467. Mangosekt [L], Lycheesekt [L], Guavensekt [L]	0,1 L	**5,90**
468. Flasche Sekt [L] (halbtrocken)	Fl. 0,7 L	**30,00**
469. Flasche Prosecco [L] (trocken)	Fl. 0,7 L	**30,00**

Andere Champagner-Flaschen auf Anfrage!

RUM, LIKÖR & SCHNAPS AUS INDIEN

475. Old Monk Rum[1] 7 Jahre alter indischer brauner Rum aus Rohrzucker	2 CL	**4,50**
476. Mango-Schnaps[1]	2 CL	**3,90**
477. Ingwer-Liqueur[1]	2 CL	**3,90**
478. Kardamom-Liqueur[1]	2 CL	**3,90**
479. Lychee-Liqueur[1]	2 CL	**3,90**
480. Paan-Liqueur[1] (Betelblatt)	2 CL	**3,90**

LIKÖRE & SCHNÄPSE

485. Ramazzotti[1]	2 CL	**3,90**
486. Amaro Averna[1]	2 CL	**3,50**
487. Fernet Branca[1]	2 CL	**3,50**
488. Branca Menta	2 CL	**3,50**
489. Cynar[1]	2 CL	**3,50**
490. Jägermeister[1]	2 CL	**3,50**
491. Kümmerling[1]	2 CL	**3,50**
492. Amaretto[1]	2 CL	**3,50**
493. Baileys[1,2,G]	2 CL	**3,60**
494. Sambuca[1]	2 CL	**3,50**
495. Tequila (silver oder gold)	2 CL	**3,90**
496. Ouzo	2 CL	**3,50**
497. Grappa	2 CL	**3,50**
498. Wodka	2 CL	**3,90**
499. Weinbrand Chantre[1]	2 CL	**3,90**
500. Selbstgemachter Mangoschnaps[1]	2 CL	**3,90**

WHISKEY´S

505. Johnnie Walker Red Label[1]	4 CL	**6,90**
506. Jim Beam[1]	4 CL	**6,90**
507. Teacher´s[1]	4 CL	**6,90**
508. Ballantines[1]	4 CL	**6,90**
509. Tullamore[1]	4 CL	**6,90**
510. Johnnie Walker Black Label[1]	4 CL	**7,90**
511. Chivas Regal[1]	4 CL	**7,90**
512. Dimple[1]	4 CL	**7,90**
513. Jack Daniels[1]	4 CL	**7,90**
514. Hennessey[1]	4 CL	**8,50**
515. Indischer Whiskey[1]	4 CL	**8,50**

mit Cola +2,00€

LONGDRINKS

520. Bacardi Cola[1,2,13]	4 CL	**8,90**
521. Bacardi Orange	4 CL	**8,90**
522. Whiskey Cola[1,2,13]	4 CL	**8,90**
523. Wodka Lemon[3,5,13]	4 CL	**7,90**
524. Wodka Orange	4 CL	**7,90**
525. Bombay Gin Tonic[3,13]	4 CL	**8,90**

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

530. Indian Sommer	Wodka, Gin, Ananassaft, Zitronensaft	**7,90**
531. Indian Mango[1]	weisser & brauner Rum, Grenadine, Mangosaft	**7,90**
532. Caipirinha[1]	Cachaca, Lime Juice, brauner Zucker, Limetten	**8,50**
533. Tequila Sunrise[1]	Tequila, Orangensaft, Grenadine	**8,90**
534. Planters Punch[1]	weisser & brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	**8,90**
535. Long Island Ice Tea[1,2,13]	Wodka, Gin, Tequila, weisser Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Cola	**9,50**
536. Mango Colada[1,11]	brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Mangosaft	**8,90**
537. Zombie[1]	weisser & brauner Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	**9,50**
538. Pina Colada[1,11]	brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	**8,90**
539. Swimming Pool[1]	Wodka, brauner Rum, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft	**9,50**
540. Latin Lover[1]	Tequila, Cachaca, Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft	**8,90**
541. Kamasutra[1]	Wodka, Zitronensaft, Mangonektar, Orangensaft, Ananassaft	**8,90**
542. Electric Ice Tea[1,2,13]	Tequila, Gin, Triple Sec, Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Cola	**9,50**
543. Pinky Colada[1,11]	weisser Rum, Ananassaft, Sahne, Grenadine, Kokossirup	**8,90**
544. Dirty Mango Lassi[1,G]	brauner Rum, Joghurt, Milch, Mangopüree, Zucker, Kardamom	**8,90**
545. Mojito	frische Minze, weisser Rum, frische Limetten, Soda Water, brauner Zucker	**8,90**
546. Cuba Libre[1,2,13]	weisser Rum, frische Limetten, Lime Juice, Cola	**8,90**
547. Night Flight[1]	Wodka, Lime Juice, Zitronensaft, Blue Curacao, Orangensaft	**8,90**
548. Wodka Thai[1,M]	Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft	**8,90**
549. Cocos Tree[1]	Tequila, Lime Juice, Triple Sec, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft	**8,90**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

550. Coconut Kiss[1,11]	Kokossirup, Ananassaft, Kirschsaft, Sahne	**8,90**
551. Erdbeer Caipirinha[1,3,11,13]	Erdbeeren, Tonic Water, Limette, brauner Zucker, Erdbeersirup	**8,90**
552. Kashmir[1,11]	Karamelsirup, Kokosmilch, Mango, Lycheesaft	**8,90**
553. Goa Beach[1,3,11,13]	Limette, brauner Zucker, Tonic Water, Blue Curacao	**8,90**
554. Spring Paradise[1,11]	Orangensaft, Blue Curacao, Zitronensaft, Mandelsirup	**8,90**
555. Baby Colada[1,11]	Ananassaft, Sahne, Kokossirup	**8,50**
556. Cinderella[1,11]	Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine	**8,90**
557. Lollipup[1,11]	Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Erdbeersirup, Sahne	**8,90**
558. Car Driver[1,13]	Ananassaft, Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft	**8,50**
559. Null Promillo[1,11]	Bananensaft, Kokossirup, Sahne, Kirschsaft	**8,50**
560. Ipanema[1,13]	Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale	**7,90**
561. Mosquito[1,13]	frische Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda Water	**8,50**

Madhu

MITTAGSMENÜS

Dienstag bis Freitag von 11 bis 16 Uhr (ausser Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit einer Tagessuppe[A,G], Salat[4] & Reis serviert
(Alle Gerichte auch zum Mitnehmen, jedoch ohne Suppe)

689. Gemischter Salat-Teller **4,90**

690. Vegetarische Suppe[A,G] mit Bhatura[A,G] **5,90**
täglich wechselnde Suppe (bitte nachfragen),
dazu frittiertes Hefebrot

691. Alu Palak **7,90**
Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer
& speziellen Gewürzen

692. Chole Masala **7,90**
Kichererbsen, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
& Ingwer in Currysauce nach nord-indischer Art

693. Alu Gobi **8,00**
gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Koriander in Currysauce

694. Paneer Mango[G,H] (mild) **8,50**
indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Mandeln
in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

695. Paneer do Pyaja[G] **8,90**
indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer,
Tomaten & Knoblauch in würziger Currysauce

696. Chicken Curry[G] **9,00**
Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce

697. Chicken Bengan[G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Aubergine, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch & Ingwer in pikanter Curry-Sahnesauce

698. Chicken Cocos[4,G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch & Kokosraspeln
in Currysauce

699. Lamm Khumbi[G] **9,90**
Lammfleisch mit gebratenen frischen Champignons
in Curry-Sahnesauce

700. Lamm Desi **9,90**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Koriander, Tomaten,
Knoblauch & Ingwer in würziger Currysauce

701. Ente Broccoli[G] **9,90**
Entenbrustfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce

702. Ente Chennai[4,G] (scharf) **9,90**
Entenbrustfilet mit Ananas & Kokosraspeln
in scharfer Curry-Kokos-Sauce

Madhu

MITTAGSMENÜS

Dienstag bis Freitag von 11 bis 16 Uhr (ausser Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit einer Tagessuppe[A,G], Salat[4] & Reis serviert
(Alle Gerichte auch zum Mitnehmen, jedoch ohne Suppe)

659. Gemischter Salat-Teller **4,90**

660. Vegetarische Suppe[A,G] mit Bhatura[A,G] **5,90**
täglich wechselnde Suppe (bitte nachfragen),
dazu frittiertes Hefebrot

661. Alu Mattar **7,50**
Kartoffeln, Erbsen, Tomaten & Knoblauch
in spezieller Currysauce

662. Mix Sabji **8,00**
verschiedene frische Gemüsesorten mit Knoblauch,
Ingwer & Tomaten in Currysauce

663. Saag Chana[G] **7,90**
Kichererbsen mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Currysauce

664. Paneer Curry[G] **8,50**
indischer Rahmkäse (Kuhmilch) in Curry-Sahnesauce

665. Mattar Paneer[G] **8,90**
indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce

666. Chicken Pudina[G] **9,00**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Knoblauch
& Ingwer in spezieller Minz-Curry-Sahnesauce

667. Chicken Madhu[G,H] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Mandeln & Safran
in Curry-Sahnesauce

668. Chicken Mango[4,G,H] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in milder indischer
Mango-Curry-Sahnesauce

669. Lamm Alu Curry[G] **9,50**
Lammfleisch mit Kartoffeln, Knoblauch & Ingwer
in Currysauce

670. Lamm Malai[G,H] **9,50**
Lammfleisch mit Mandeln in Curry-Sahnesauce

671. Ente Saag[G] **9,90**
Entenbrustfilet mit Spinat, Knoblauch & Ingwer
in Curry-Sahnesauce

672. Ente Curry **9,90**
Entenbrustfilet mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce

Madhu

MITTAGSMENÜS

Dienstag bis Freitag von 11 bis 16 Uhr (ausser Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit einer Tagessuppe[A,G], Salat[4] & Reis serviert
(Alle Gerichte auch zum Mitnehmen, jedoch ohne Suppe)

629. Gemischter Salat-Teller **4,90**

630. Vegetarische Suppe[A,G] mit Bhatura[A,G] **5,90**
täglich wechselnde Suppe (bitte nachfragen),
dazu frittiertes Hefebrot

631. Alu Bengan **7,50**
Aubergine mit Kartoffeln, fein gewürzt mit Ingwer,
Knoblauch & Tomaten

632. Chana Curry[G] **7,50**
Kichererbsen mit Tomaten, Knoblauch & Ingwer
in Curry-Sahnesauce

633. Fry Daal[G] **8,00**
verschiedene Linsensorten mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer & Knoblauch gebraten in Currysauce

634. Paneer Masoori[G] **8,50**
indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Knoblauch, Ingwer
& Kokosmilch in pikanter Currysauce

635. Paneer Champignon[G] **8,50**
frische Champignons mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch)
& grünen Erbsen in Spezial-Sauce

636. Garlic Chicken[G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer & Zwiebeln
in Curry-Sahnesauce

637. Mattar Chicken[G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Curry-Sahnesauce

638. Honey Chicken[G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch in spezieller
Honig-Curry-Sahnesauce

639. Lamm Masoori[G] **9,50**
Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer
& Kokosmilch in pikanter Currysauce

640. Lamm do Pyaja[G] **9,90**
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer,
Tomaten & Knoblauch in würziger Currysauce

641. Ente Masala[G] **9,90**
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch,
Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Currysauce

642. Ente Ananas[G] **9,90**
Entenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce

Madhu

MITTAGSMENÜS

Dienstag bis Freitag von 11 bis 16 Uhr (ausser Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit einer Tagessuppe[A,G], Salat[4] & Reis serviert
(Alle Gerichte auch zum Mitnehmen, jedoch ohne Suppe)

599. Gemischter Salat-Teller **4,90**

600. Vegetarische Suppe[A,G] mit Bhatura[A,G] **5,90**
täglich wechselnde Suppe (bitte nachfragen),
dazu frittiertes Hefebrot

601. Mattar Mushroom[G] **7,90**
indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce

602. Alu Masala **7,90**
gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten,
Paprika, Ingwer & Knoblauch

603. Tarka Daal[G] **8,00**
verschiedene Linsensorten mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer & Knoblauch gebraten in Currysauce

604. Paneer Malai[G,H] **8,50**
indischer Rahmkäse mit Mandeln in Curry-Sahnesauce

605. Paneer Hyderabadi[4,G] **8,90**
indischer Rahmkäse mit Ananas, Zwiebeln, Paprika,
Ingwer, Tomaten & Knoblauch in pikanter Curry-Sahnesauce

606. Chicken Saag[G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Knoblauch & Ingwer
in Curry-Sahnesauce

607. Chicken Ananas[G] **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce

608. Chicken Delhi **9,50**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Tomaten & spezieller Tandooripaste in pikanter Currysauce

609. Lamm Masala[G] **9,90**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch,
Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Currysauce

610. Lamm Curry **9,50**
Lammfleisch mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce

611. Ente Mango[4,G,H] **9,90**
Entenbrustfilet mit Mandeln in milder indischer
Mango-Curry-Sahnesauce

612. Ente Pudina[G] **9,90**
Entenbrustfilet mit Tomaten, Knoblauch & Ingwer
in spezieller Minz-Curry-Sahnesauce