



### **Softdrinks**

<b>Coca Cola/Light/Zero</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mezzo Mix</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Wasser 0,3</b>	<b>3,00€</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schweppes Wild Berry</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Mangosaft</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Guavasaft</b>	<b>3,50 €</b>
<b><u>Biere vom Fass</u></b>	
<b>Bitburger Pils 0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Radler 0,3l</b>	<b>3,50 €</b>

## **Flaschenbiere**

<b>Benediktiner Hefeweizen</b>	5,00 €
<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>	5,00 €
<b>Bitburger Radler Alk.Frei</b>	3,50 €
<b>Kandi Malzbier</b>	4,00 €

## **Indische Flaschenbiere**

<b>Kingfischer</b>	4,50 €
--------------------	--------

## **Offene Weine**

<b>Primitivo</b>	6,00 €
<b>Pinot Grigio</b>	6,00 €
<b>Chardonnay</b>	6,00 €
<b>Röse</b>	6,00 €
<b>Weißweinschorle</b>	6,00 €

## **Indische Weine**

<b>Sula Rotwein</b>	7,50 €
<b>Sula Weißwein</b>	7,50 €

## **Spirituosen**

<b>Mangoschnaps</b>	5,50 €
<b>Kokosnussschnaps</b>	5,50 €
<b>Old Monk (Indian)</b>	5,50 €
<b>Vodka</b>	5,50 €

## **Indische Spezialitäten**

<b>Lassi Natur</b>	3,50 €
<b>Salted Lassi</b>	3,50 €
<b>Mango Lassi</b>	4,00 €

**Lemon Soda** 4,50 €

**Long Drinks**

**Gin Tonic** 7,00 €

**Vodka Red Bull** 7,00 €

**Vodka Lemon** 7,00 €

**Rum Cola** 7,00 €

**Cocktail**

**Campari Orange** 7,00 €

**Sex on The Beach** **7,50 €**

**Caipirinha** 7,50 €

**Mojito** 7,50 €

**Long Island Iced Tea** 7,50 €

**Pina Colada** 7,50 €

**Cuba Libre** 7,50 €

**Swimming Pool** 7,50 €

**White Russian** 7,50 €

**AprolSpritiz** 7,50 €

**Aprertivo Rosato** 7,50 €

## Vorspeisen

<b>Papadam</b>	3,50 €
2 knusprig geröstete Papadam aus Linsenmehl mit 3 Dips 2 crispy roasted papadam made from lentil flour with 3 Dips	
<b>Vegetarian Samosa</b>	5,50 €
2 Gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung mit 3 Dips 2 baked dumplings with vegetable filling with 3 dips	
<b>Chicken Samosa</b>	6,50 €
2 Gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung mit 3 Dips 2 baked dumplings with chicken filling with 3 dips	
<b>Paneer Parantha (serviert mit Joghurt)</b>	7,50 €
Indisches Brot mit einer Weichkäsefüllung serviert mit Joghurt Indian bread with a soft cheese filling	
<b>Aloo Parantha (serviert mit Joghurt)</b>	6,90 €
Indisches Brot mit einer leckeren Kartoffelfüllung   Indian bread with a delicious potato filling	
<b>Mix Vegetable Pakora</b>	6,50 €
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl   Fried vegetables in chickpea flour	
<b>Aloo Pakora</b>	6,50 €
Frittierte Kartoffeln in Kichererbsenmehl   Fried potatoes in chickpea flour	
<b>Gobi Pakora</b>	6,50 €
Frittierter Blumenkohl in Kichererbsenmehl   Fried cauliflower in chickpea flour	
<b>Paneer Pakora</b>	7,00 €
Frittierter indischer Weichkäse in Kichererbsenmehl   Fried Indian soft cheese in chickpea flour	
<b>Onion Pakora</b>	6,50 €
Frittierte Zwiebeln in Kichererbsenmehl   Fried onions in chickpea flour	
<b>Mushroom Pakora</b>	6,50 €
Frittierte Champignons in Kichererbsenmehl   Fried mushrooms in chickpea flour	
<b>Chicken Pakora</b>	7,50 €
Frittiertes Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl   Fried chicken fillet in chickpea flour	
<b>Jhinga Pakora</b>	9,50 €
Frittierte Garnelen in Kichererbsenmehl   Fried prawns in chickpea flour	
<b>Fish Pakora</b>	9,50 €
Frittiertes Fischfilet in Kichererbsenmehl   Fried fish fillet in chickpea flour	
<b>Mixed Platter Vegetarian Für 2</b>	15,00 €
Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller mit Dips   Mixed vegetarian starter plate with dips	

**Mixed Platter Non-Veg. Für 2** 22,50 €  
Gemischter Vorspeisenteller mit Dips (Fleisch) | Mixed starter plate with dips (meat)

**Mixed Platter Für 2** 30,00€  
Gemischter Vorspeisenteller mit Dips , Veg Und Non veg | Mixed starter plate with dips , Veg And Non Veg

## Vorspeisen aus dem Tandoor Ofen

**Chicken Tangari** 9,90 €  
In speziellem Tandoori Gewürz marinierte Hähnchenkeulen, gegrillt im Tandoor Ofen Chicken legs marinated in a special tandoori spice, grilled from the tandoor oven

**Chicken Tikka** 9,50 €  
In speziellem Tandoori Gewürz marinierte Hähnchenfilets, gegrillt im Tandoor Ofen Chicken fillets marinated in a special tandoori spice, grilled from the tandoor oven

**Mughlai Chicken Tikka** 9,90 €  
Hähnchenfilets mariniert in einer Mandel-Cashew-Paste, gegrillt im Tandoor Ofen Grilled chicken breast fillets in mild marinade made of homemade almond and cashew paste

**Lamb Seekh Kebab** 9,50 €  
Lammhackfleisch mit einer indischen Würzung, gegrillt im Tandoor Ofen Minced lamb with an Indian flavor, grilled from the tandoor oven

**Lamb Tikka** 10,50 €  
Lammfleisch mariniert und gegrillt aus dem Tandoor Ofen Lamb marinated and grilled from the tandoor oven

**Jhinga Tikka** 10,50 €  
Garnelen mariniert und gegrillt aus dem Tandoor Ofen | Prawns marinated and grilled from the tandoor oven

**Khumbi** 7,90 €  
Champignons mariniert aus dem Tandoor Ofen | Mushrooms marinated and grilled from the tandoor oven

**Paneer Tikka** 9,50 €  
Indischer Weichkäse mariniert und gegrillt aus dem Tandoor Ofen Indian soft cheese marinated and grilled from the tandoor oven

**Mix Tandoori Platter** 12,90 €  
Gemischter Tandoori Vorspeisenteller mit Dips | Mixed tandoori starter plate with dips

**Mix Tandoori Platter Für 2** 23,90€  
Gemischter Tandoori Vorspeisenteller mit Dips | Mixed tandoori starter plate with dips

## Suppen

**Tamater da Soup** 5,50 €  
Frische Tomatensuppe nach indischer Art | Indian style tomato soup

<b>Chicken da Soup</b>	5,50 €
Delikate Hühnersuppe nach Art des Hauses   Delicious house style chicken soup	
<b>Sabzi da Soup</b>	5,50 €
Fein gewürzte Gemüsesuppe nach Art des Hauses   Finely seasoned vegetable soup, house style	
<b>Dal da Soup</b>	6,50 €
Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art Delicious lentil soup with selected herbs, Mumbai style	

## Salate

<b>Tomatar Salad</b>	6,90 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln   Tomato salad with red onions	
<b>Kheera Salad</b>	6,90 €
mit Gurken, Zwiebeln   with cucumber, onions	
<b>Mixed Salad</b>	7,90 €
Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Paprika   Mixed salad with tomatoes, cucumber, corn and peppers	
<b>Chicken Tikka Salad</b>	11,50 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet aus dem Tandoor Ofen Mixed salad with grilled chicken fillet from the tandoor oven	
<b>Paneer Salad</b>	11,50 €
Gemischter Salat mit indischem Weichkäse   Mixed salad with Indian soft cheese	
<b>Khumbi Salad</b>	9,90 €
Gemischter Salat mit gebratenen Champignons   Mixed salad with fried mushrooms	
<b>Jhinga Salad</b>	15,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen   Mixed salad with grilled prawns	

## Vegane Gerichte (Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

<b>Mixed Vegetable</b>	13,50 €
Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysauce   Fresh mixed vegetables in a spicy curry sauce	
<b>Channa Masala</b>	13,50 €
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysauce   Chickpeas with onions, tomatoes in a spicy curry sauce	
<b>Aloo Gobi</b>	13,50 €
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln pikant gebraten   Fresh cauliflower and spicy fried potatoes	
<b>Bengan Masala</b>	13,50 €
Aubergine mit Kartoffeln in Currysauce   Eggplant with potatoes in curry sauce	

**Daal** 13,50 €  
Gelbe Linsen nach indischer Art mit Ingwer und Knoblauch gekocht Indian style yellow lentils cooked with ginger and garlic

**Raajma** 13,50 €  
Kidneybohnen nach indischer Art | Indian style kidney beans

### **Vegetarische Gerichte (Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)**

**Mixed Vegetable** 14,00 €  
Frisches gemischtes Gemüse in einer pikanten Currysauce gebraten mit Sahne Fresh mixed vegetables fried in a spicy curry sauce with cream

**Vegetarian Korma** 14,00 €  
Gemischtes Gemüse mit Kokos, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen in einer Sahnesauce Mixed vegetables with coconut, almonds, cashew nuts and raisins in a cream sauce

**Mango Mix Vegetable** 14,00 €  
Gemischtes Gemüse nach indischer Art in einer Mangosauce | Mixed Indian style vegetables in a mango sauce

**Aloo Palak** 13,50 €  
Kartoffel mit Spinat in einer fein gewürzten Currysauce | Potato with spinach in a finely seasoned curry sauce

**Aloo Paneer Kofta** 15,00 €  
Hausgemachte Gemüsebällchen mit einer Füllung von indischem Weichkäse Und Kartoffeln in einer würzigen Currysauce Homemade vegetable balls with a filling of Indian soft cheese And potatoes in a spicy curry sauce

**Matter Paneer** 14,00 €  
Indischer Weichkäse mit Erbsen in einer würzigen Currysauce Indian soft cheese with peas in a spicy curry sauce

**Paneer Mango** 15,00 €  
Indischer Weichkäse in einer Mango Sahnesauce | Indian soft cheese in a mango cream sauce

**Palak Paneer** 15,00 €  
Indischer Weichkäse mit Spinat in einer Currysahnesauce | Indian soft cheese with spinach in a curry cream sauce

**Paneer Korma** 15,00 €  
Indischer Weichkäse mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Rosinen in einer süßlichen Curry-Sahnesauce Indian soft cheese with almonds, coconut, cashew nuts and raisins in a sweet curry cream sauce

**Paneer Karai** 15,00 €  
Indischer Weichkäse angebraten mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln Indian soft cheese seared with tomatoes, bell peppers and onions

**Chilli Paneer** 15,00 €  
Indischer Weichkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Sojasauce Indian soft cheese with bell pepper, onions and tomatoes in a soy sauce

<b>Shahi Paneer</b>	15,00 €
Indischer Weichkäse in einer Sahnesauce   Indian soft cheese in a cream sauce	
<b>Dum Aloo</b>	13,50 €
Gedämpfte Kartoffeln nach indischer Art   Indian style steamed potatoes	
<b>Matter Mushroom Curry</b>	13,50 €
Champignons und Erbsen in einer würzigen Currysauce mit Sahne Mushrooms and peas in a spicy curry sauce with cream	
<b>Sarsoon Ka Saag</b>	14,00 €
Grüne Senfblätter (Indischer Spinat) nach Omas Rezept Green mustard leaves (Indian spinach) according to grandma's recipe	
<b>Daal Makhni</b>	14,00 €
Indische schwarze Linsen mit kidney bonen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce Indian black lentils And kidney bones with tomatoes and onions in curry sauce	
<b>Malai Kofta</b>	15,00 €
Frittierte Bällchen mit einer Füllung aus Kartoffeln, indischem Weichkäse und Cashewkernen in einer Currysauce Fried balls with a filling of potatoes and Indian soft cheese and cashew nuts in a curry sauce	
<b>Bhindi Sabzi</b>	14,50 €
Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln nach indischer Art Ladyfinger with tomatoes and onions, indian style	

### Hähnchen Gerichte (Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

<b>Chicken Curry</b>	14,90 €
Hähnchen in einer würzigen zubereiteten Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen Chicken in a spicy prepared curry sauce with fresh ginger, Garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices	
<b>Chicken Mango</b>	15,50 €
Hähnchen in einer würzigen Mango-Currysauce   Chicken in a tangy mango curry sauce	
<b>Chicken Jalfrezi</b>	15,50 €
Hähnchen in einer würzigen Currysauce mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünen Chillis, Ingwer und Knoblauch gebraten Chicken in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, peppers, onions, green chillies, ginger and garlic	
<b>Chicken Pasander</b>	16,50 €
Hähnchenroulade nach indischer Art mit einer Füllung aus Spinat, Rosinen, Cashewkernen und Käse in einer Buttersauce Indian style chicken roulade with a filling of spinach, raisins, Cashew nuts and cheese in a butter sauce	
<b>Chicken Tikka Masala</b>	16,50 €
Gegrilltes mariniertes Hähnchenfilet in einer Currysauce   Grilled marinated chicken fillet in a curry sauce	
<b>Butter Chicken</b>	16,50 €
Gegrilltes mariniertes Hähnchenfilet in einer Tomaten-Sahne Sauce verfeinert mit Butter Grilled marinated chicken fillet in a creamy tomato sauce refined with butter	

**Chicken Saa** 15,50 €  
Hähnchen in einer würzigen Sauce mit Spinat, Ingwer und Knoblauch pikant angebraten Chicken in a spicy sauce with spinach, ginger and garlic

**Chilli Chicken** 16,50 €  
Frittiertes Hähnchen angebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Sojasauce Fried chicken seared with tomatoes, onions and bell peppers in a soy sauce

**Chicken Korma** 16,50 €  
Hähnchen mit Mandeln, Kokos, Cashew und Rosinen in einer süßlichen Curry-Sahnesauce Chicken with almonds, coconut, cashew and raisins in a sweet curry cream sauce

**Chicken Vindaloo** 15,50 €  
Hähnchen in einer sehr scharfen Sauce mit Kartoffeln Chicken in a very hot sauce with potatoes

**Karai Chicken** 16,50 €  
Hähnchen angebraten mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | Chicken seared with tomatoes, peppers and onions

**Chicken Kashmiri** 16,50 €  
Hähnchen mit Ananas, Rosinen und Mandeln in einer süßen Currysauce Chicken with pineapple, raisins and almonds in a sweet curry sauce

**Chicken Black Pepper** 16,50 €  
Hähnchen angebraten mit Pfefferkörnern in einer Curry Sahne Sauce Chicken seared with peppercorns in a curry cream sauce

**Chicken Madras** 16,50 €  
Hähnchen in einer scharf gewürzten Sauce mit Ingwer und Chilis Chicken in a spicy sauce with ginger and chillies

**Chicken Riyasat** 16,90 €  
Hähnchen nach Wunsch des Koches | Chicken according to the chef's wishes

**Chicken Achari** 16,50 €  
Hähnchen mit würzig eingelegtem Gemüse (Pickle) | Chicken with pickled vegetables

### **Lamm Gerichte (Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)**

**Lamm Curry** 18,50 €  
Zartes Lammfleisch in einer mild zubereiteten Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen Tender lamb in a mild curry sauce with fresh Ginger, garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices

**Lamm Korma** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch in einer süßlichen Kokosnuss-Mandel Sahne Sauce Tender lamb in a sweet coconut-almond cream sauce

**Lamm Madras** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch in einer scharf gewürzten Sauce mit Ingwer und Chilis Tender lamb in a spicy sauce with ginger and chillies

**Lamm Roghan Josh** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch nach indischer Art mit Knoblauch und Ingwer in einer pikanten Currysauce  
Tender Indian-style lamb with garlic and ginger in a spicy curry sauce

**Lamm Saag** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Sauce mit Spinat, Ingwer und Knoblauch pikant  
angebraten Tender lamb in a spicy sauce with spinach, ginger and garlic

**Lamm Mango** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch nach indischer Art mit Mango | Tender Indian style lamb with mango

**Lamm Jalfrezi** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysauce mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünen  
Chilis, Ingwer und Knoblauch gebraten Tender lamb in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, bell  
peppers, onions, green chillies, ginger and garlic

**Lamm Vindaloo** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Sauce mit Kartoffeln | Tender lamb in a very hot sauce  
with potatoes

**Lamm Sabzi** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch nach indischer Art in einer pikanten Currysauce und verschiedenen  
Gemüsesorten Tender Indian-style lamb in a spicy curry sauce and different vegetables

**Lamm Riyasat** 19,90 €  
Zartes Lammfleisch nach Wunsch des Kochs | Tender lamb according to the chef's wishes

**Lamm Achari** 19,00 €  
Zartes Lammfleisch mit würzig eingelegtem Gemüse (Pickle) | Tender lamb with spicy pickles

## **Fisch Gerichte (Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)**

**Fish Curry** 20,00 €  
Zartes Fischfilet in einer mild zubereiteten Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln,  
Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen Tender fish fillet in a mild curry sauce with fresh  
Ginger, garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices

**Fish Madras** 20,00 €  
Zartes Fischfilet nach indischer Art in einer scharf gewürzten Sauce mit Ingwer und Chilis  
Tender Indian style fish fillet in a spicy sauce with Ginger and chillies

**Fish Jalfrezi** 20,00 €  
Zartes Fischfilet in einer würzigen Currysauce mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünen  
Chilis, Ingwer und Knoblauch gebraten Tender fish fillet in a spicy curry sauce with fresh tomatoes,  
Bell peppers, onions, green chillies, ginger and garlic

**Riyasat-E-Fish** 20,90 €  
Zartes Fischfilet nach Wunsch des Kochs | Tender fish fillet according to the chef's wishes

**Fish Sabzi** 20,00 €  
Zartes Fischfilet nach indischer Art in einer pikanten Currysauce und verschiedenen  
Gemüsesorten Tender Indian style fish fillet in a spicy curry sauce and different vegetables

**Fish Saag** 20,00 €  
Zartes Fischfilet in einer würzigen Sauce mit Spinat, Ingwer und Knoblauch pikant angebraten tender fish fillet in a spicy sauce with spinach, ginger and garlic

**Fish Korma** 20,00 €  
Zartes Fischfilet nach indischer Art in einer süßlichen Kokosnuss-Mandel Sahne Sauce Tender Indian style fish fillet in a sweet Coconut almond cream sauce

**Prawn masala** 16,90€  
Garnelen in einer speziellen Zubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen in sahniger Sauce : Prawns in a special preparation of onions, ginger, garlic, tomatoes and spices in cream sauce

**Prawn curry** 16,30€  
Garnelen in Tomaten Knoblauch curry sauce : Prawns in tomatoes garlic curry sauce

**Prawn palak** 16,30€  
Garnelen in Spinat nach indischer Art : Prawns in spinach Indian style

**Prawn korma** 16,90€  
Garnelen in korma mandel sauce : prawns in korma und almond sauce

**Prawn madras** 16,00€  
Zartes prawn nach indischer Art in einer scharf gewürzten Sauce mit Ingwer und Chilis : Tender Indian style prawn fillet in a spicy sauce with Ginger and chillies

### **Enten Gerichte (Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)**

**Duck Curry** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch in einer mild zubereiteten Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen Tender duck in a mild curry sauce with fresh Ginger, garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices

**Duck Madras** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch nach indischer Art in einer scharf gewürzten Sauce mit Ingwer und Chilis Tender Indian-style duck in a spicy sauce with Ginger and chillies

**Duck Jalfrezi** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch in einer würzigen Currysauce mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch gebraten Tender duck in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, Bell peppers, onions, green chillies, ginger and garlic

**Duck Mango** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch nach indischer Art in einer Currysauce mit Mango Tender Indian-style duck in a curry sauce with mango

**Duck Sabzi** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch nach indischer Art in einer pikanten Currysauce und verschiedenen Gemüsesorten Tender Indian-style duck in a spicy curry sauce and different vegetables

**Duck Saag** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch in einer würzigen Sauce mit Spinat, Ingwer und Knoblauch pikant angebraten Tender duck in a spicy sauce with spinach, ginger and garlic

**Duck Korma** 18,90 €  
Zartes Entenfleisch in einer süßlichen Kokosnuss-Mandel Sahne Sauce Tender duck in a sweet coconut almond cream sauce

**Biryani (Alle Biryani's mit gebratendem Basmatireis, frischem Gemüse und Joghurt)**

**Vegetarian** 15,50 €  
Verschiedenes Gemüse

**Chicken** 16,50 €  
Hähnchenbrustfilet

**Lamb** 18,50 €  
Zartes Lammfleisch

**Prawns** 20,00 €  
Garnelen

**Mix Non Veg.** 20,00 €  
Mit Hähnchen, Lamm und Garnelen | With chicken, lamb and prawns

**Brot aus dem Tandoor Ofen**

**Tandoori Roti** 3,50 €  
Flaches Vollkornbrot | Whole grain flat bread

**Naan** 3,50 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl | Indian bread made from wheat flour

**Butter Naan** 4,00 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Butter verfeinert Indian bread made from wheat flour refined with butter

**Garlic Naan** 4,00 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert Indian bread made from wheat flour, refined with garlic

**Chilli Naan** 4,00 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Chillis und Koriander im Tandoor Ofen gebacken Indian bread made from wheat flour with chillies and coriander baked in the tandoor oven

**Onion Kulcha** 5,50 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Zwiebeln | Indian wheat flour bread with onion

**Peshawari Naan** 5,50 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl mit getrockneten Früchten, Nüssen und Honig Indian bread made from wheat flour with dried fruits, nuts and honey

**Cheese Naan** 5,50 €  
Indisches Brot aus Weizenmehl mit einer indisch käse Indian bread made from wheat flour with a Indian cheese filling

**Beilagen**

<b>Basmati Rice</b>	3,00 €
<b>Egg-Fried Rice</b> Portion Basmati Reis angebraten mit Currygewürzen und Eiern Portion of basmati rice fried with curry spices and eggs	5,90 €
<b>Mushroom Fried Rice</b> Portion Basmati Reis angebraten mit Champignons   Portion of basmati rice seared with mushrooms	6,90 €
<b>Raita Plain</b> Einfacher Joghurt mit indischen Gewürzen   Simple yogurt with Indian spices	3,00 €
<b>Kheere Raita</b> Joghurt mit Gurken und indischen Gewürzen   Yogurt with cucumber and Indian spices	3,50 €
<b>Raita Mix</b> Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln   Yogurt with tomatoes, cucumber and onions	4,00 €
<b>Raita Boondi</b> oghurt mit Kichererbsen Bällchen   Yogurt with chickpea balls	3,50 €J
<b><u>Nachtisch</u></b>	
<b>Gulab Jamun</b> Frittierte Milchbällchen eingelegt in Sirup   Fried milk balls in syrup	4,50 €
<b>Falooda Mix</b> Fadennudeln in Milch mit Zucker..... Garnierung mit Früchten , Rosen Sirup und Basilikum samen (optional)	6,90€

**Vielen Dank Für Ihr Besuch**

**Eure Riyasat -E-Punjab Team**

---