Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshorn-kleesamen: Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abzesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.

Chili: Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.

Fenchel: Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Garam Masala: Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

Ingwer: Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamom: Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungs-störungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch: Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranz-gefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander: Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel: Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Kurkuma: Appetitanregend, Verdauungsfreundlich, heilt Gallen und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.

Nelken: Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.

Pfeffer: Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

Safran: Wirkt krampfstillend, Magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

Stinkasant: Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.

Zimt: Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch und Magenschmerzen.





MITTAGS MENÜS

Montag bis Samstag von 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)
Alle Gerichte servieren wir mit Basmati-Reis und wahlweise mit Tagessuppe oder Salat (AUßER TO GO)

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, mittelscharf oder scharf wünschen!

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

500 ***Dal Makhani*** [g] — **7,50**
Schwarze Linsen, cremig slow cooked overnight, mit Butter zubereitet

501 ***Palak Chana*** [g] — **7,50**
Kichererbsen mit Spinat und mit Kashmirigewürzen verfeinert

502 ***Sabji Koftas*** [g] — **7,50**
Gemüseböllchen mit Erbsen in Currysauce

503 ***Vegetarisches Korma*** [g h] — **8,50**
gemischtes Gemüse mit Mandelsahnesauce

504 ***Chana Masala*** [1 g h] — **7,90**
Kichererbsen mit exotischen Gewürzen Masalasauce

505 ***Haryali Kofta Palak*** [g] — **7,90**
Gemüseböllchen in Spinatkreation mit Minze

506 ***Saag Paneer*** [g] — **8,50**
Spinat mit indischem Käse

507 ***Vegetarische Kadai*** [g] — **8,50**
gemischtes Gemüse, Paprika, Champignons gebraten in Currysauce

508 ***Paneer Butter Masala*** [1 g h] — **8,50**
frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasauce

509 ***Mater Paneer*** [g] — **8,90**
frischer hausgemachter Käse in Curry-Sauce

HÄCHNCHEN - SPEZIALITÄTEN

510 ***Chicken Sabji*** [g] — **8,90**
gemischtes Gemüse mit Hähnchenfleisch, kräftig gewürzt

511 ***Mango Chicken*** [g h] — **8,90**
Hühnerbrustfilet in Mango-Sahne-Sauce

512 ***Chicken Madras*** [g] — **8,90**
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, kräftig gewürzt

513 ***Chicken Tikka Masala*** [1 g h] — **9,50**
mariniertes und gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Sahne-Sauce (süßlich)

514 ***Chicken Curry*** [g] — **8,90**
Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce

515 ***Chicken Palak*** [g] — **8,90**
Hähnchenfleisch mit Spinat in Sahnesauce

516 ***Badami Chicken*** [g h] — **8,90**
Hühnchenfleisch in Mandel-Sahne-Sauce



MITTAGS MENÜS

LAMM - SPEZIALITÄTEN

517	***Lamm Curry*** Lammfleisch in Currysauce	*8,90*
518	***Sabzi Ghost*** [g] Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce	*9,50*
519	***Dal Ghost*** Lammfleisch mit indischen Linsen	*9,50*
520	***Lamm Palak*** [g] gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art	*9,50*
521	***Lamm Mango*** [g h] Lammfleisch in Mango-Sahne-Sauce (süßlich)	*9,90*
522	***Lamm Vindaloo*** Lammfleisch mit Kartoffeln 🌶🌶🌶	*9,50*
523	***Lamm Badami*** [1 g h] Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce	*9,90*
524	***Chana Ghost*** [g] Lammfleisch gebraten mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Koriander	*9,50*

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

ENTEN - SPEZIALITÄTEN

526	***Ente Mushroom*** [g] knusprige Ente mit frischen Champignons	*10,90*
527	***Ente Kasmiri*** knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürz 🌶🌶🌶	*10,90*
535	***Ente Mango*** [g h] knusprige Ente mit Mango-Mandel-Kokonussmilch-Sauce	*10,90*

FISCH & SHRIMPS - SPEZIALITÄTEN

525	***Jheenga Mango oder Fisch Mango*** [b d g h] Riesengarnelen oder Zanderfilet in Mango-Sahne-Sauce (süßlich)	*11,90*
528	***Jheenga Masala oder Fisch Masala*** [1 b d g h] Riesengarnelen oder Zanderfilet in Mandel-Sauce	*12,50*
529	***Jheenga Chili*** [b d f g] Riesengarnelen oder Lachsfilet mit Knoblauch, Ingwer, Paprika in Soja-Chilisauce 🌶🌶🌶	*11,90*

GRILL - SPEZIALITÄTEN

530	***Murgh Tikka*** [1 g] gegrilltes Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor Lehmofen mit Nan	*10,50*
531	***Malai Kabab*** [g] mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewpaste und feinsten Gewürzen mit Nan, nach Mughlai-Art	*10,90*

BROT - SPEZIALITÄTEN

541	***Naan*** [a1] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	*2,50*
542	***Tandoori Roti*** [a1] Teigfladen aus Vollkornmehl	*2,50*

NACHSPEISEN

549	**Gulab Jamun** [a1 g] Frittierte Bällchen aus Milch und Quark mit Honigsirup	3,90

KAFFEE

550	***Espresso*** [2]	*2,50*



SUPPEN

1 ***Dal Ka Shorba*** [g 4] **5,50**
Linsensuppe nach südindischer Art mit einem Schuss Sahne und Kokosraspeln

2 ***Veg. Manchow Soup*** [g f 4] **5,90**
(VEGAN, scharf)
Eine beliebte Indo-Chinesische Suppe mit verschiedenem Gemüse, Sojasauce und Chili

3 ***Chicken Soup*** [g 4] **5,90**
Hühner-Cremesuppe
einem Schuss Sahne und Kokosraspeln

4 ***Tomato Basil Shorba*** [g 4] **5,50**
(AUCH VEGAN MÖGLICH)
Eine exotische Tomatensuppe verfeinert mit Sahne und Basilikum

5 ***Adrak Soup*** [g 4] **5,90**
Knoblauch-Ingwersuppe mit Garam Masala

6 ***Hummercreme Soup*** [B g 4] **6,90**
Mit Sherry

VORSPEISEN

20 ***Papad*** *(VEGAN)* **2,90**
2 dünne knusprige Linsenwaffeln

21 ***Pani Puri*** *(6 Stück)* [a1] **5,50**
Ein sehr beliebtes Indian-Streetfood
Knusprige Teigbällchen mit köstlicher Füllung aus Kartoffeln, Koriander, verschiedenen Gewürzen und Sauce zum Dippen, nicht scharf

27 ***Samosa*** *(2 Stück)* [a1g h] **5,50**
Gemüseteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashew

28 ***Samosa Chat*** *(1 Stück)* [a g 1] **6,90**
Samosa zerkleinert, mit Kichererbsen-Curry und Joghurt verfeinert, mit verschiedene Chutneys

16 ***Veg. Manchurian*** *(VEGAN)* [f] **6,90**
Knusprige Gemüsebällchen mit Soya, Ingwer und Zwiebeln gebraten

17 ***Honey Chilli Cauliflower*** [f k] **6,90**
Knuspriger Blumenkohl gebraten in Soja-Chili-Sauce und verfeinert mit Honig und Sesam

18 ***Alu Ki Tikki*** [g] **6,90**
Berühmte indische Streetfood, würzige Kartoffelpuffer mit Joghurt, Tamarind und Minze

19 ***Half Tandoori Chicken*** [1 g] **11,90**
Hähnchenkeule in Joghurtmarinade eingelegt, mit Reis

23 ***Crispy Veg. Pakora*** *(VEGAN)* **5,90**
Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

24 ***Chicken Pakora*** [g] **7,50**
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

25 ***Paneer Pakora*** [g] **6,90**
Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

30 ***Sesam Chilli Chicken*** [f k] **8,50**
oder Paneer ***(hausgemachter Käse)***
Knuspriges Hühnerbrustfilet oder Paneer im Wok gebraten, mit Paprika, Ingwer, grünem Chili und Sojasauce

31 ***Lamm Kebab*** [f] **11,50**
Frisch gehacktes Lammfleisch zubereitet mit Tomaten und Ingwer

32 ***Gemischte Vorspeisenplatte (2 Personen) Vegetarisch*** [g h f] **14,90**
Samosa, Veg. Manchurian, Alu Ki Tikki, Paneer Pakora, Crispy Veg. Pakora

33 ***Gemischte Vorspeisenplatte (2 Personen) Non-Veg.*** [g f] **14,90**
Gemischte Vorspeisen vom Grill (verschiedene Chicken Spezialitäten) für 2 Personen – aus dem Lehmofen

34 ***Chole Bhature*** [g f] **11,90**
Aufgeblähtes frittiertes Brot aus Kichererbsenmehl mit Curry Zwiebeln und Chutney

SALATE & BEILAGEN

8 ***Paneer Salat*** [6 g] **9,50**
Mix-Salat, Tomaten, Gurken,
Rucola und Paneer (hausgemachter Käse)

9 ***Bombay CocktailSalat*** [6 b] **12,90**
Bunter Salat, Tomaten, Gurken,
Oliven, Rucola, und Shrimps [6 b]

10 ***Yogi Spezial Salat*** [6] **9,90**
(AUCH VEGAN)
Frische Mango und Avocado auf
buntem Salat mit Cherry Tomaten,
Oliven, Koriander und Ingwer

11 ***India Salat*** [g] **9,90**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf
buntem Salat, Cherry Tomaten und
frische Früchte, mit Mango-Curry-Dressing

12 ***Kleiner gemischter Salat*** [g] **5,50**
Bunter Salat mit hausgemachtem
Joghurt Dressing

150 ***Raita*** [g] **3,50**
Joghurt mit Gurken fein gewürzt

152 ***Extra Reis*** **3,90**



GRILL - SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte mit Reis und Sauce

300 ***Paneer Tikka*** [g] **15,90**
Marinierter hausgemachter Käse mit Paprika
und Zwiebeln im Lehmofen gegrillt

301 ***Chicken Tikka*** [1 g] **15,90**
Zart marinierte Hähnchenstücke
am Spieß gegrillt, auf einer
heißen Platte serviert

302 ***Achari Chicken Tikka*** [g] **15,90**
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke
gegrillt, nach traditioneller
nordindischer Art

303 ***Boti Kebab*** [g] **19,90**
Zart mariniertes Lammfilet am Spieß
gegrillt, auf einer heißen Platte, mit
Tandoori Gemüse serviert

304 ***Jheenga Tandoori*** [b g] **20,90**
Riesengarnelen in Joghurt und
Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt,
mit Tandoori Gemüse und auf einer
heißen Platte serviert

306 ***Himalaya Chicken Tikka*** [1 g] **15,90**
Hähnchen in Joghurt -
Pfefferminzmarinade, knusprig gegrillt

307 ***Malai Chicken Tikka*** [g h] **16,50**
Mariniertes Hähnchenfilet mit
Cashewpaste und feinsten
Gewürzen nach Mughlai-Art

308 ***Tandoori Sangam*** [g] **18,50**
(Mix-Grill Platte)
Von allen Tandoori Köstlichkeiten etwas

309 ***Chicken 3 in one*** [g h] **16,90**
Gerichte (301, 306, 307)

310 ***Ginger Garlic Kebab*** [g] **16,50**
saftiges Hähnchenfleisch mariniert
mit Joghurt, Ingwer und Knoblauch,
im Tandoori-Ofen gegrillt

311 ***Reshami Kebab*** [g] **17,50**
gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert
in exotischen Gewürzen mit gemahlenen
Cashewkernen, Knoblauch, anschließend
mit Käse überbacken, cremige Textur

312 ***Vegan Tandoori Chicken*** **16,50**
saftig gegrillte Soja-Chaaps
12 Stunden lang mariniert in
Tandoori-Gewürzen

UNSERE CURRIE SPEZIALITÄTEN

Vegan Butter Chicken [a1 f h] **16,50**
Saftig gegrillte Soja-Chaaps (Soja Medaillon) mit Tandoori Gewürzen in einer cremigen Tomaten-Cashewnuss-Sauce, und aromatischen Gewürzen

Vegan Chicken Tikka Masala [a1 f h] **16,50**
Fein gegrillte Soja-Chaaps (Soja Medaillon) 12 Stunden mariniert mit Tandoori-Gewürzen in einer würzigen Mandel-Sahne-Sauce, mit exotischen Gewürzen



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Mango-Sauce (sweet) [g b d h]
Safran-Mandel-Cashewnuss-Sauce mit Sahne
Wahlweise:

43	Chicken Tikka	15,90
65	Lamm	17,50
84	Ente (knusprig)	17,90
93	Garnelen	19,90
109	Paneer	15,50

Curry Sauce (pikant) [d g]
Rot-Gelbe-Curry Sauce mit Koriander & Ingwer
Wahlweise:

40	Chicken	15,50
70	Lamm	17,50
90	Fisch (Zanderfilet)	16,90
108	Mix Vegetable	14,50

Butter Sauce (mild) [1 g h]
Rot-Cremig, Tomaten-Cashewnuss-Mandel Sauce
Wahlweise:

41	Chicken [1]	15,90
82	Ente	17,90
112	Paneer	14,90

Masala Sauce [1 d b g h]
Exotische Gewürzmischung mit Tomaten und Zwiebeln in Mandel-Sahne-Sauce
Wahlweise:

42	Chicken Tikka [1]	15,90
63	Lamm	17,50
85	Ente	17,90
94	Garnelen	19,90
96	Fisch (Zanderfilet)	16,90

UNSERE CURRIE SPEZIALITÄTEN

Korma Sauce, mild [g h]
Cashewnuss-Sauce mit Kokosmilch, Kardamom, Nüssen und Sahne
Wahlweise:

44	Chicken Tikka	15,90
106	Paneer	14,90
107	Mix Vegetable	14,50

Jalfrezi (süß & mittelscharf) [g]
Kräftige Sauce mit frischer Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer und Koriander
Wahlweise:

47	Chicken Tikka	15,90
68	Lamm	17,50
83	Ente	17,90
115	Mix Vegetable	13,90

Saag Palak (pikant) [d g]
Rahmspinat nach berühmter „nordindischer Art“ zubereiter
Wahlweise:

48	Chicken	15,50
66	Lamm	16,90
97	Fisch (Zanderfilet)	16,50
111	Paneer	14,50
606	Channa (Kichererbsen)	14,50

Kadhai, leicht scharf [g h]
Würzige Currysauce mit frischer Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Koriander
Wahlweise:

45	Chicken	15,50
62	Lamm	16,90
80	Ente	17,90
122	Paneer	14,50
124	Mix Vegetable	13,90



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

VEGETARISCH & VEGAN

Alle Gerichte mit Safran-Basmati Reis

601 ***Alu Gobi Adraki*** *(VEGAN)* **13,90**
Frische Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit einer Kräutermischung und einer leichten Ingwernote

600 ***Yellow Dal Tadka*** *(VEGAN)* **13,90**
Gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet

607 ***Bhindi Masala*** [1] *(VEGAN)* **14,50**
Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Masalasauce

613 ***Sabzi Kofta*** *(VEGAN)* **13,90**
Gemüsebällchen in Currysauce

113 ***Chana Masala*** [g] **14,50**
(VEGAN möglich)
Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer

114 ***Dal Makhani Dhaba Style*** [g] **14,50**
Schwarze Linsen und Kidneybohnen, cremig slow, cooked overnight, mit Butter zubereitet

117 **Baigen Ka Bharta** *(VEGAN)* **14,50**
Gebackene Auberginen in Masala - kräftig gewürzt

119 ***Paneer Tikka Haryali*** [g h] **14,50**
Indischer Käse mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze

120 ***Malai Kofta*** [g h] **14,90**
Gebratene Gemüsebällchen mit Rahmkäse und Cashewnüssen, serviert in einer geschmackvollen Safran-Sahnesauce

121 ***Sabji Jaipuri*** [g h] **14,90**
Frisches Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce, verfeinert mit Rosinen, Kokosnuss und Sesam, mild

122 ***Kadhai Mushroom*** [g] **15,50**
Frische Champignons mit Joghurt, Paprika, Tomaten und Ingwer

123 ***Surahi Sabji*** **15,50**
Gebratenes Gemüse mit Kokosnuss in Tomatensauce und Ingwer

CHEF - SELECTION

Alle Gerichte mit Safran-Basmati Reis

201 ***Chicken Tikka Safrani*** [1 c g h] **16,90**
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Cashew-Safransauce, mit Käse überbacken

202 ***Chicken Begarn Bahar*** [g c h] **16,90**
Eine Kreation aus Curry, Masala und Mandelsauce mit exotischen Gewürzen, dekoriert mit gekochtem Ei

205 ***Tawa Chicken, (leicht scharf)*** [g] **16,50**
Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander - in der Pfanne serviert

50 ***Chicken Tikka Nilgiri*** [g h] **16,50**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze

52 ***Chicken Vindalu, (scharf)*** **15,90**
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa

206 ***Lamm Mumtaz*** [1 g h] **18,50**
Feinstes gegrilltes Lammfleisch in milder Masala-Sauce, nach nordindischer Art

64 ***Bhindi Ghost*** [1 g] **18,50**
Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse in kräftiger Masalasauce

72 ***Lamm Kerela, (scharf)*** **18,50**
Zartes Lammfleisch zubereitet nach einem südindischem Rezept, mit Zwiebeln, Kartoffeln und Kokosmilch

81 ***Ente Kashmiri*** 🌶🌶🌶 **18,50**
Knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürzen (Kashmir = speziele Gewürze aus nordindischer Region Kaschmir)

86 ***Ente Mushroom*** **18,50**
Knusprige Ente mit frischen Champignons in Currysauce

92 ***Jheenga Chili*** [b f] *oder* ***Fisch Chili*** [d f] **19,90**
Riesengarnelen oder Fischfilet mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Soya-Chilisauce 🌶🌶🌶

95 ***Jheenga Madras – Curry,*** [b g] **19,90**
(scharf) Riesengarnelen in herzhafter Currysauce



THALIS

Platte aus verschiedenen Hauptgerichten

100 ***Delhi – Thali*** [g] ***19,90***
Butter Chicken, Chicken Keshmiri spicy, gemischtes Gemüse, Gurkenjohgurt Salat, und Reis,dazu Naan

101 ***Eshnapur – Thali*** [g h] ***21,90***
Lamm Masala / Lamm Kashmiri, gemischtes Gemüse Gurkenjohgurt Salat, und Reis,dazu Naan

102 ***YOGI Thali*** [a1 g] ***18,90***
Gemischtes Gemüse, Palak Paneer, Dal, Gurkenjoghurt, Salat und Reis, dazu Naan

103 ***Thali für (2) Veg.*** [a1 g] ***34,50***
mit kleine Vorspeisen
5 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Reis und Naan

104 ***Thali für (2) Non-Veg.*** [a1 b d g] ***39,90***
mit kleine Vorspeisen
5 verschiedene Gerichten / Fisch oder Garnelen / Vegetarisch / Lamm/ Hühnchen und Gemüse mit Raita, Salat, Reis und Naan

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

BIRYANI

Biryani ist ein berühmtes Reisgericht Südostasiens. Halb gekochter Basmatireis wird mit Fleisch oder Gemüse in einem Gusseisentopf langsam gekocht. Serviert mit hausgemachtem Gurken-Joghurt.

130 ***Gosht Biryani*** [g h] ***17,50***
Zartes Lammfleisch wird mit orientalischen Gewürzen zubereitet, danach wird das Fleisch schichtweise mit Reis in einem Keramiktopf langsam gekocht

131 ***Nawabi Chicken Biryani*** [g h] ***15,90***
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt, Ingwer und verschiedenem Gemüse, anschließend gedämpft mit Nüssen, Minze und Safranreis

132 ***Jheenga Biryani*** [b g h] ***19,90***
Riesengarnelen in Safranreis mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen

133 ***Vegetarischer Biryani*** [g h] ***14,50***
(Vegan möglich)
Kulinarisches Gemüse und Reis mit Minze, Rosinen und Koriander



BROT SPEZIAL-ITÄTEN

139	***Naan*** [a1] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	***3,00***
140	***Butter Naan*** [a1 g] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	***3,50***
141	***Tandoori Roti*** [a1 3] Teigfladen aus Vollkornmehl	***2,90***
142	***Tandoori Prantha*** [a1] *Gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen*	***3,50***
143	***Lassan Naan*** [a1] Gefülltes Naan mit Knoblauch	***3,50***
144	***Honey Paschari Naan*** [a1 g h] Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln, Käse und Honig	***4,50***
145	***Keema Naan*** [a1] Gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch	***5,50***
146	***Chili Masala Naan*** [a1] Fladenbrot mit Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen - scharf	***4,50***
148	***Paneer Kulcha*** [a1 g] Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	***4,50***
149	***Cheese Oregano Naan*** [a1 g] Fladenbrot gefüllt mit Oregano, Mozzarella Käse und Paneer-Käse	***4,90***

NACH-SPEISEN

160	**Mangocreme** Mit Vanilleeis [g]	**5,90**
161	**Gulab Jamun** [a1 g] Frittierte Bällchen aus Milch und Quark mit Honigsirup	**5,90**
162	**Frische Mango** Mit Eis [g]	**7,50**
163	**Mong Dal Halwa** [g h] Dessertkunst aus gelben Mungbohnen mit Trockenfrüchten und Safran	**6,90**
164	**Lavacake mit Eis** Mit Eis [1 g]	**6,90**
165	**Gemsichtes Eis** 3 Kugeln [1 g]	**5,90**
45	**Vanille Eis** 2 Kugeln [1 g]	**4,50**



Allergenkennzeichnung
1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel
10 mit Milcheiweiß 11 chininhaltig | 12 taurinhaltig
13 mit Konservierungsstoffen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer, 7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
b) Krebstiere und Krebserzeugnisse | c) Eier- und Erzeugnisse
d) Fisch-und Erzeugnisse | e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse
f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
i) Sellerie- und Erzeugnisse | j) Senf- und Ergzeugnisse
k) Sesamsamen- und Erzeugnisse
l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
n) Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse



LASSI

HAUSGEMACHTE JOGHURTGETRÄNKE

900	Lassi Mango [g]	0,33l	4,50
901	Lassi Lychee [g]	0,33l	4,50
902	Lassi Maracuja [g]	0,33l	4,50
903	Lassi Kokos [g]	0,33l	4,90
904	Lassi salzig [g]	0,33l	4,50
905	Lassi süß [g]	0,33l	4,50
906	Kardamom Lassi [g]	0,33l	4,90

HAUS-GEMACHTE LIMONADE

310	**Ingwer-Holunder-Limo** Frische Ingwer-Limette	0,4l	6,50
311	**Indian Street-Style** Limonade mit Minze Steinsalz und leichten Gewürzen	0,4l	6,50
312	**Rooatza Limo** Rosenstolensaft mit frischer Minze, Limetten und Soda	0,4l	6,50
313	**Orangen Limo** Orangensaft, Zitronensaft, brauner Zucker, Soda	0,4l	6,50

ALKOHOLFREI

319	Tafelwasser	0,4l	3,30
320	Wasser (Fridoline) Still	0,25l	3,50
321	Wasser (Fridoline) Still	0,7l	5,90
322	Wasser (Fridoline) Sprudel	0,25l	3,50
323	Wasser (Fridoline) Sprudel	0,7l	5,90
324	Coca-Cola [1 2 9 14]	0,33l	3,80
325	Coca-Zero [1 2 9 14]	0,33l	3,80
332	Spezi [1 2 9 14]	0,4l	3,90
328	Tonic Water	0,2l	3,80
329	Bitter Lemon	0,2l	3,80
331	Wild Berry	0,2l	3,80

SÄFTE & SCHORLE

335	Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,33l	3,10
	Mangosaft	0,33l	3,50
	Lycheesaft, Maracujasaft	0,33l	3,50
336	Apfelsaftschorle,	0,4l	3,80
	Johannisbeersaftschorle,	0,4l	3,80
	Mangosaftschorle,	0,4l	4,20
	Lycheesaftschorle,	0,4l	4,20
	Maracujasaftschorle	0,4l	4,20

Tee & Kaffee

		Tasse	Kännchen
340	**Chai Tee** (schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen) [g] Ein traditioneller Tee gekocht mit Milch und original indischen Gewürzen	2,90	4,90
341	**Jasmin Tee** (aromatisierter grüner Tee mit Jasminblütten)	—	5,50
	Yogi Tee (ayurvedischer Gewürztee)	—	5,50
	Ingwer Tee (mit frischem Ingwer)	—	5,50
342	Espresso [2]	2,80	—
343	Tasse Kaffee [2]	2,90	—
344	Cappuccino [2 g]	3,50	—
345	Latte Macchiato [2 g]	3,90	—

BIER

360	Helles vom Faß [a2 (Gerste)]	0,5l	4,40
361	Pils [a2 (Gerste)]	0,33l	3,60
362	Weißbier [a1 (Weizen)]	0,5l	4,40
363	Weißbier Dunkel [a1 (Weizen)]	0,5l	4,40
364	Leichtes Weißbier [a1 (Weizen)]	0,5l	4,40
365	Dunkles Bier [a2 (Gerste)]	0,5l	4,40
366	Alkoholfrei Bier [a2 (Gerste)]	0,5l	4,40
367	Radler [a2 (Gerste)]	0,5l	4,40
368	Indisches Bier [a2 (Gerste)]	0,33l	3,90
369	Dunkel Bier [a2 (Gerste)]	0,5l	4,40
370	Alkoholfreies Weißbier [a1 (Weizen)]	0,5l	4,40

APERITIFS & LONGDRINKS

401	**Glas Prosecco**	0,10 l	4,20
402	**Hugo Spritz** (mit Holundersirup)	0,25 l	6,50
403	**Prosecco Spritz mit Mango** (mit Mango und Campari)	0,25 l	6,90
404	**Prosecco Spritz mit Lychee** (mit Granatapfelsirup und Minze)	0,25 l	6,90
405	**Aperol Spritz**	0,25 l	6,50
406	**Aperol Spritz** mit Mango	0,25 l	6,90
407	**Lillet Wild Berry Spritz**	0,25 l	6,90
408	**Gin Tonic**	0,33 l	6,90
409	**Wodka** mit Mangosaft	0,33 l	6,90
410	**Barcadi Cola** 1 2 9 14	0,33 l	6,90
411	**Campari Mango**	0,33 l	6,90
412	**Jackie Cola** 1 2 9 14	0,33 l	6,90

ALKOHOL-FREIE COCKTAILS

415	**Fruit Punch** Mangosaft, Lycheesaft, Maracujasaft, Kokos-Ananassaft, Mandelsirup h	6,50
416	**Virgin Pina Colada** Ananassaft, Kokossaft, Kokosmilch, Kokosmilch	6,90
417	**Virgin Mojito** Soda, Minze, Limettensaft, brauner Zucker 5.9, 8, 11	6,90
417	**Virgin Berry** Erdbeersirup, Himbeersirup, Zitronensaft, Limette, Minze, Wild Berry Schweppes 5.9, 8, 11	7,50

COCKTAILS

420	**Mojito** Rum, Minze, Limette, Soda, brauner Zucker	7,50
421	**Mango Mojito** Rum, Minze, Limette, Mango, brauner Zucker	7,90
422	**Romance at the Taj Mahal** Vodka, White Rum, Trible Sec, Mangosirup, Sprite, Limette, Cocktailkirsche	7,90
423	**Kiss on Goa Beach** White Rum, Orangenlikör, Maracujasaft, Kokos-Ananassaft, Limettensaft, Rosensirup	7,90
424	**Maharaja's Island Ice Tea** Wodka, Tequilla, Rum Gin, Zitronensaft, Coca-Cola	8,50
425	**Cardamom Brumble** Gin, Zitronensaft, Brombeerlikör, Kardamonsirup, Zucker, Wasser	8,50
426	**Mascow Mule** Wodka, Limettensaft, Ginger Ale	7,50
427	**Monk's Mule** Old Monk Rum, Ananassaft, Ginger Ale, Zitronensaft	7,50
428	**Wildberry Mule** Gin, Berry, Wild Berry Schweppes	7,90

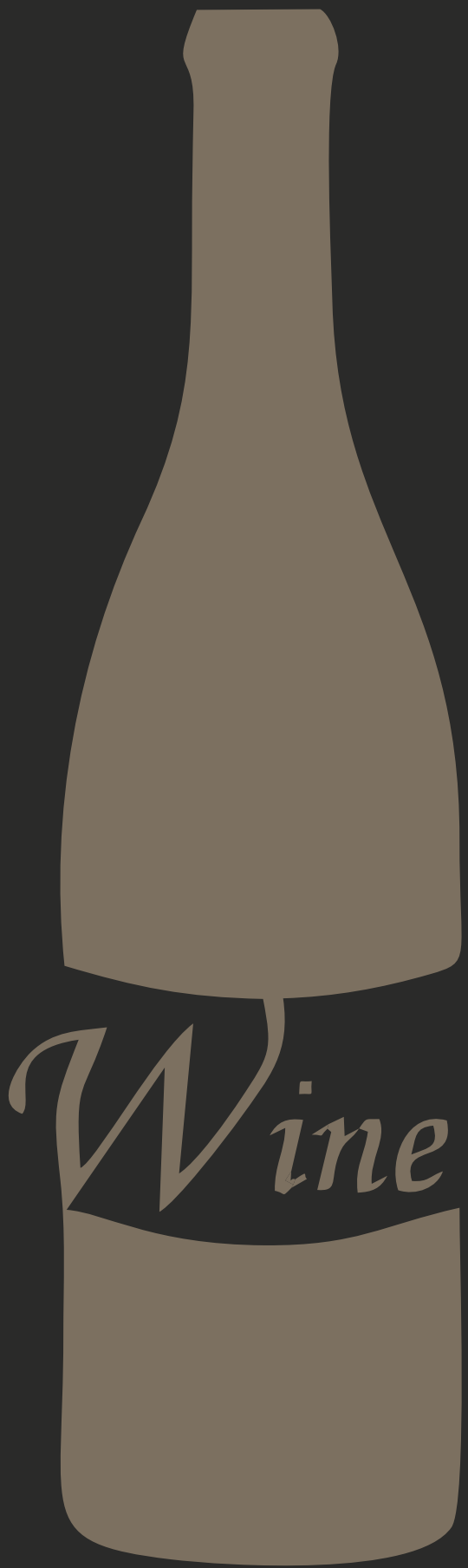
SCHNAPS & WHISKEY

435	**Mangolikör** (hausgemacht) 24%	0,2l	3,80
436	**Mangschnaps** 38%	0,2l	3,90
437	**Old Monk** (Rum aus Indien) 42,8%	0,2l	4,50
438	**Averna** 29%	0,2l	3,90
439	**Ramazzotti** 30%	0,2l	3,90
440	**Fernet Branca** 35%	0,2l	3,90
441	**Wodka** 37,5%	0,2l	3,50
442	**Williams Birne** 40%	0,2l	4,50
443	**Ballantines** 40%	0,2l	4,50
444	**Jack Daniel's** 40%	0,2l	4,90
445	**Johnnie Walker Black Label** 40%	0,2l	4,90
446	**Chivas Regal** 40%	0,2l	4,90

ROT WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

		0,2l	0,75l
700	***Zweigelt*** [I]	***5,90***	—
	Österreich, Weinviertel Weingut Stadler trocken, tiefdunkles Rubinrot, fruchtintensive Nase nach vollreifen Kirschen angenehm vielschichtig. Am Gaumen wunderbar saftig und knackig, rund.		
701	***Merlot*** [I]	***6,50***	—
	Chile, Central Valley Mont Gras trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen.		
702	***Sula Vineyards*** [I]	***6,80***	***22,50***
	aus Indien, Mumbai trocken, rubinrot, fruchtig mild, angenehm Anklänge von roten Beeren, leicht, zart, leichte Tannine im Abgang		
703	***Shiraz*** [I]	***7,50***	***24,90***
	Australien, New South Wales De Bortoli trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich		
704	***Primitivo*** [I]	***7,50***	***24,90***
	Italien, Apulien San Giorgio "Aulone" trocken, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren mit etwas Vanille		
705	***El Pedal*** [I]	—	***28,90***
	Spanien, Rioja Le Emperatriz trocken, in der Nase Aromen von eingekochten Früchten, Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Vanille Kakao, fruchtig und vollmundig		
706	***Quatro Do (Tempranillo)*** [I]	—	***29,90***
	Chile, Central Valley Mont Gras trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge		



WEIß WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

		0,2l	0,75l
750	***Grüner Veltliner*** [I]	*5,90*	—
	Österreich, Weinviertel Weingut Stadler trocken, frisch, saftig		
751	***Weißburgunder*** [I]	*6,90*	—
	Deutschland, Baden Weingut Heitlinger trocken, aromatisch nach Ananas, gelber Grapefruit und Pfirsich etwas Mango und Limettenabrieb.		
752	***Chardonnay*** [I]	*6,90*	—
	Frankreich, Languedoc Domaine de la Baume *im Geschmack frisch und harmonisch,*		
753	***Sula Vineyards*** [I]	*6,80*	*22,50*
	aus Indien, Mumbai trocken, leicht süßlich, fruchtig und frisch. Leichte Tannine im Abgang		
754	***Lugana (Tinalli)*** [I]	*6,90*	—
	Italien, Lombardei Tinazzi, Ca de Rocchi trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich		
755	**Gavi di Gavi** [I]	—	**33,90**
	Italien Weingut Beni di Batasiolo *Piemont* trocken, frisch, harmonischer Geschmack mit feinem Bittermandel.		
756	***Lugana DOC Masi*** [I]	—	*34,90*
	Italien, Lombardei üppiges Goldgelb, Intensive Düfte von Passionsfrucht und Zitrusfrüchten mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang		
757	***Sauvignon*** [I]	—	*29,90*
	Deutschland, Pfalz Weingut Studier trocken, mit Zitrus- und tropischen Noten wie Maracuja und Pomelo sowie Kräuteraromen von Fenchel		
758	***Chardonnay DOC*** [I]	—	*34,90*
	Südtirol, Italien Alois Lageder frisch, fruchtig nach Pfirsich und Melone		

ROSÈ WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

550	**Rosé Venus QW** [I]	**6,50**	—
	Österreich *Weingut Stadler, Falkenstein Weinviertel trocken, vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein*		
551	**Rosato DOC** [L]		**27,50**
	Italien Cantina Colli Vaibo - Pozzolengo *Lombardei, frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren.*		
560	***Weinschorle***	*0,2l*	*4,50*
	weiß oder rot [L]		
561	***Weinschorle***	*0,5l*	*7,90*
	weiß oder rot [L]		

