



APERITIFS / APERITIFS

- PROSECCO	0,1L - 6,90€
- PROSECCO FLASCHE TREVISO (J)	0,75L - 39,90 €
- EXOTIC APEROL (J,4)	0,2L - 10,90 €
- DONNA SERAP SPRITZ (J,4)	0,2L - 10,90 €
- SARTI LEMON SPRITZ (10,J)	0,2L - 8,90 €
- LIMONCELLO SPRITZ (10,J)	0,2L - 9,50 €
- APEROL SPRITZ (SECCO, SODA) (4, 10,J)	0,2L - 9,50 €
- APEROL MANGO (4, 10,J)	0,2L - 9,50 €
- PINK DRAGON SPRITZ (4, 10,J)	0,2L - 10,90 €
- APEROL MANGO ALKOHOLFREI) (4)	0,2L - 8,90 €
- CAMPARI SPRITZ (4,10,J)	0,2L - 9,50 €
- LILLET BLANC WILD BERRY (J)	0,2L - 9,50 €

BIER / BEERS

- SCHLÖSSER ALT (A)	0,33L - 3,90 €
- RADLER (A)	0,3L - 3,90 €
- RADLER ALKOHOLFREI (BRINKHOFFS) (A)	0,33L - 3,90 €
- ESTRELLA DAMM	0,3L - 3,90 €
- INDISCHE LAGER (KING FISHER) (A)	0,3L - 4,10 €
- RADEBERGER PILS (A)	0,3L - 3,90 €
- RADEBERGER PILS ALKOHOLFREI (A)	0,33L - 3,90 €
- SCHÖFFERHOFER WEIZEN (A)	0,5L - 5,90 €
- SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI (A)	0,5L - 5,90 €
- OBERDORFER HELLES (A)	0,5L - 5,90 €

ERFISCHUNGEN / SIGNATURE REFRESHERS

- GRINCH LIMONADE (4)	5,90 €
- TROPICAL LIMONADE (4)	5,90 €
- SUMMER BREEZE LIMONADE (4)	5,90 €
- MANGO LIMONADE (4)	5,90 €
- ROSE LIMONADE (4)	5,90 €
- BERRY MONSOON LIMONADE (4)	5,90 €
- NIMBU PANI	5,90 €

LASSI (JOGHURTGETRÄNKE) YOGHURT DRINKS

- BERRY LASSI (C)	0,3L - 6,20 €
- TROPICAL LASSI (C,4)	0,3L - 6,00 €
- MANGO LASSI (C,4)	0,3L - 5,90 €
- NAMKEEN LASSI - SALZIG (C)	0,3L - 5,90 €

ALKOHOLFREI / ALCOHOL-FREE

- TAFELWASSER / TABLE WATER	0,3L - 3,50 €
- MINERALWASSER / STILL ODER MEDIUM	0,25L - 3,50 €
- MINERALWASSER / STILL ODER MEDIUM	0,75L - 7,90 €
- PEPSI, PEPSI ZERO, 7 UP (2,3,4,8,9,14)	0,3L - 4,10 €
- BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER, RUSSIAN WILDBERRY (10)	0,2L - 3,50 €

SÄFTE UND NEKTAR / JUICES AND NECTAR

- APFELSAFT	0,3L - 5,50 €
- MARACUJASAFT	0,3L - 5,50 €
- GUAVA- & DRACHENFRUCHT	0,3L - 5,50 €
- MANGOSAFT	0,3L - 5,50 €

ALLE SÄFTE UND NEKTAR SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich.
ALL JUICES AND NECTARS ARE ALSO AS SPRITZER AVAILABLE.

0,3L - 4,50 €

HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

- CHAI (SCHWARZER TEE MIT MILCH)	4,00 €
- KAFFEE (2)	3,00 €
- ESPRESSO (2)	3,00 €
- ESPRESSO MACCHIATO (2)	3,20 €
- DOPPELTER ESPRESSO (2)	3,80 €
- CAPPUCCINO (C, 2)	3,50 €
- LATTE MACCHIATO (C, 2)	4,50 €
- INGWER TEE MIT MINZE UND HONIG	4,90 €
- YOGI TEE	4,90 €
- SCHWARZER TEE MIT ZITRONE	4,90 €

INDISCHE SCHNÄPSE / INDIAN LIQUOR

- PAUL JOHN	2 CL - 8,50 €
- INDRI	2 CL - 7,50 €
- MANGO ODER COCO	2 CL - 3,90 €
- AMRUT	2 CL - 7,50 €
- INDISCHER RUM	2 CL - 5,50 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

- FERNET BRANCA	4 CL - 6,50 €
- BAILEY	4 CL - 5,90 €
- LIMONCELLO	4 CL - 5,90 €
- KAHLUA	4 CL - 5,90 €
- AVERNA	4 CL - 5,90 €
- RAMAZZOTTI	4 CL - 5,90 €
- MARINI BIANCO	4 CL - 6,50 €
- DÜSSELDORFER KIRSCH	2 CL - 3,90 €
- OSBORNE BRANDY	2 CL - 5,50 €
- REMY MARTINI	2 CL - 6,90 €
- VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO	2 CL - 5,90 €
- WILLIAMS BIRNE	2 CL - 3,90 €
- JÄGERMEISTER	2 CL - 3,90 €
- OUZO	2 CL - 3,90 €
- SAMBUCA	2 CL - 3,90 €

SIGNATURE COCKTAILS

-	ESPRESSO MARTINI	0,2L - 11,90 €
-	OLD FASHIONED	0,2L - 13,90 €
-	WHISKEY SOUR	0,2L - 12,50 €
-	PUNJAB HIGHBALL	0,2L - 9,90 €
-	DELHI GARDEN	0,2L - 9,90 €
-	OLD MONK HIGHBALL	0,2L - 9,50 €
-	JACK DANIEL'S HIGHBALL	0,2L - 9,90 €
-	SPEYSIDE GINGER HIGHBALL	0,2L - 9,50 €
-	BLACK LABEL HIGHBALL	0,2L - 11,50 €
-	WILD BERRY SMASH	0,2L - 9,90 €

INDIAN SIGNATURE GIN & TONICS

-	MALHAR GIN	0,2L - 13,90 €
-	JAISALMER GIN	0,2L - 13,90 €
-	HAPUSA GIN	0,2L - 13,90 €
-	JAMUN DRY GIN	0,2L - 13,90 €

GIN TONIC

ALLE GIN TONICS WERDEN MIT 4 CL GIN UND SCHWEPPE'S DRY TONIC SERVIERT.

ALL GIN TONICS ARE SERVED WITH 4 CL GIN AND SCHWEPPE'S DRY TONIC.

-	MANGO GIN	0,2L - 13,50 €
-	LIBELLIS GIN	0,2L - 13,50 €
-	ILLUSIONIST GIN	0,2L - 13,90 €
-	GORDON'S GIN	0,2L - 8,90 €
-	BOMBAY SAPPHIRE GIN	0,2L - 9,90 €
-	HENDRICK'S GIN	0,2L - 12,50 €
-	RANGPUR GIN	0,2L - 10,50 €
-	GIN MARE GIN	0,2L - 13,50 €
-	MONKEY 47 GIN	0,2L - 14,50 €

ROSÉWEIN / ROSE WINE (J)

• ROSE SAIGNEE - TROCKEN

0,15L - 7,90 €
0,75L FLASCHE - 33,90 €

MIT MARKANTER FRISCHE PRÄSENTIERT SICH DIESER SAIGNÉE-ROSÉ AUS DEM ADRIANNA VINEYARD. DIE VERBINDUNG INTERNATIONALER UND HEIMISCHER REBSORTEN VERLEIHT IHM SPANNUNG UND EIGENSTÄNDIGKEIT. INTENSIV UND PRÄGNANT IM AROMENSPIEL, ÜBERZEUGT ER AM GAUMEN DURCH KLARE STRUKTUR UND SAFTIGE TIEFE. EIN SATTEN FINALE RUNDET DAS GESCHMACKSBILD AB. PASSEND ZU ANTIPASTI, SOMMERLICHEN SALATEN ODER GRILLGERICHTEN ÜBERZEUGT DIESER AUSDRUCKSSTARKE ROSÉ VON CHRISTIAN HIRSCH.

• CIMA ROSÉ - TROCKEN (J)

0,15L - 6,90 €
.75L FLASCHE - 29,90 €

IN DER NASE FEINE, FRUCHTIGE NOTEN. EIN GUT AUSGEWOGENER GESCHMACK, SEHR ANGENEHM, FRISCH UND FRUCHTIG. IM ABGANG FRUCHTBETONT. PASST HERVORRAGEND ZU VORSPEISEN, ZU ALLEN LEICHTEN GERICHTEN, FISCHGERICHTEN, GEGRILTEM FISCH UND HELLEM FLEISCH.

• ZOTZ CREATION ROSE´ - LIEBLICH

0,15L - 7,90 €
0,75L FLASCHE - 35,90 €

FRUCHTIG, ERFRISCHEND UND GANZ OHNE ALKOHOL! UNSER ALKOHOLFREIER ROSÉ BRINGT DEN SOMMER INS GLAS. ER DUFTET INTENSIV NACH FRISCHEN BEEREN WIE ERDBEERE UND HIMBEERE. GESCHMACKLICH ERWARTET SIE EIN PERFEKT AUSBALANCIERTES SPIEL AUS FEINER, LIEBLICHER FRUCHTSÜSSE UND BELEBENDER FRISCHE. DER IDEALE, LEICHTE BEGLEITER FÜR LAUE SOMMERABENDE, DER HERVORRAGEND ZU MELONE-FETA-SALAT, SOMMERROLLEN ODER FRISCHEN ERDBEEREN PASST.

ALLE WEINE SIND AUCH ALS WEINSCHORLE ZU HABEN
ALL WINES ARE ALSO AVAILABLE AS WINE SPRITZER

0,15L - 5,90 €

ROTWEINE / RED WINE

• MERLOT CARINGOLE IGP D'OC - TROCKEN

0,15L - 6,90 €
0,75L FLASCHE - 29,90 €

DER REINSORTIGE MERLOT VON LE CROIX BELLE IST EIN GEFÄLLIGER UND CHARMANTER ROTWEIN AUS SÜDFRANKREICH. DAS BOUQUET ERINNERT AN REIFE KIRSCHEN, SCHWARZE JOHANNISBEEREN, KAKAO UND MEDITERRANE KRÄUTER. EIN ROTWEIN MIT WEICHEM ABGANG UND FEINEN TANNINEN.

• PRIMITIVO DONNA MARIZA/SALENTO IGP - TROCKEN (J)

0,15L - 6,90 €
0,75L FLASCHE - 29,90 €

IM GLAS ZEIGT SICH EIN DUNKLES RUBINROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN. DAS BOUQUET IST GEPRÄGT VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN WIE BROMBEEREN UND KIRSCHEN, BEGLEITET VON GEWÜRZNOTEN UND ZARTER BITTERSCHOKOLADE. AM GAUMEN PRÄSENTIERT ER SICH VOLLMUNDIG UND SAMTIG MIT WEICHEN TANNINEN UND EINEM ANHALTEND FRUCHTIGEN ABGANG.

• INDISCHER SULA - TROCKEN (DRY) (J)

0,15L - 6,90 €
0,75L FLASCHE - 29,90 €

DIESER SHIRAZ CABERNET IST SEIDIG UND ERDIG UND VOLLER DUNKLER KIRSCHEN, PFEFFER UND MOKKA-NOTEN.

DORNFELDER FEINHERB – HALB TROCKEN

0,15L – 6,90 €
0,75L FL – 29,90 €

EIN ROTWEIN MIT HOHEM SPASSFAKTOR. BESONDERS WEICHER KÖRPER SOWIE EINE TOLLE FRUCHTIGKEIT NACH KIRSCHEN, PFLAUMEN UND WALDBEEREN. EIN UNKOMPLIZIERTEN BEGLEITER FÜR GENUSSMOMENTE.

WEISSWEINE / WHITE WINE (J)

• RIESLING EINBLICK – HALB TROCKEN

0,15L – 6,90€
0,75L FL – 29,90€

CHARMING RIESLING. KÜHLE SÄURE ABER DEZENT, OBSTAROMEN ABER NUANCIERT, RUND UND GESCHMEIDIG ABER NICHT BELANGLOS. DER RIESLING DER ALLES WIEDERVEREINT, SOGAR IM WINTER VERLEIHT ER GENÜGENDE WÄRME UM DIE KALTEN TAGE ZU ÜBERWINDEN.

• SAUVIGNON BLANC ESTATE COLLECTION – TROCKEN

0,15L – 6,90 €
0,75L FL – 29,90 €

SEIT 1934 WIDMET SICH DIE FAMILIE PUKLAVEC DEM WEINBAU IN DER SLOWENISCHEN STEIERMARK IM WEINBAUGEBIET PODRAVJE. DIESES WIRD AUCH DIE "TOSKANA DES OSTENS" GENANNT. KEIN WUNDER, DASS SICH SAUVIGNON BLANC HIER BESONDERS WOHLFÜHLT. DER ESTATE SELECTION SAUVIGNON BLANC IST EIN ENERGIEREICHER WEIN MIT INTENSIVEN NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, STACHELBEEREN UND HEU. AM GAUMEN IST ER FRISCH UND SAFTIG, MIT EINER FEINEN MINERALITÄT IM ABGANG.

• MERLOT WEISS - TROCKEN (J)

0,15L - 7,90 €
0,75L FLASCHE - 35,90€

FRISCHE AROMEN VON HIMBEEREN, FEINE NUANCEN VON FLIEDER UND MINZE. AM GAUMEN MIT SAFTIGER ROTER BEERENFRUCHT, ANIMIERENDE FRISCHE UND LEBENDIGKEIT, DIE DEN VERSPIELTEN TRINKFLUSS BEGLEITET. ER BEREICHERT HELLES FLEISCH VOM GRILL TREFFSICHER, AUCH SOMMERLICHE SALATE UND LEICHTE GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN FINDEN IN IHM HÄUFIG EINEN KONGENIALEN BEGLEITER.

• GRAUER BURGUNDER, WEINGUT ESPENHOF - TROCKEN

0,15L – 6,90 €
0,75L FL – 29,90 €

SEHR FRUCHTIG MIT BIRNE UND MIRABELLE, DEZENTE KRÄUTER- UND KERNIG-ERDIG BURGUNDERNOTEN. ER PRÄSENTIERT SICH AM GAUMEN MIT ZARTEM SCHMELZ & FÜLLE GEPAART MIT FEINER MINERALIK VOM MUSCHELKALK, DIE FÜR EIN SCHÖNES FINISH SORGT.

• INDISCHER SULA BLANC - TROCKEN (DRY) (J)

0,15L - 6,90 €
0,75L FLASCHE - 29,90 €

EIN EMBLEMATISCHER SAUVIGNON BLANC, INTERNATIONAL ANERKANNT. DIESER KÖSTLICHE WEISSWEIN IST AROMATISCH, KNACKIG UND FRISCH UND HAT DIE KLASSISCHEN GRÜNEN PFEFFERNOTEN EINES SAUVIGNON BLANC, BIETET ABER AUCH BEZAUBERENDE TROPISCHE AROMEN.

• ZOTZ CREATION BLANC - LIEBLICH

0,15L – 7,50 €
0,75L - 35,90 €

DIESE WEISSWEIN-CUVÉE ALKOHOLFREI WIRD AUS MARKGRÄFLER TRAUBEN HERGESTELLT. NACH DER GÄRUNG IM STAHLTANK WIRD DEM GRUNDWEIN MITTELS VAKUUM-DESTILLATION MIT AROMARÜCKGEWINNUNG SCHONEND DER ALKOHOL ENTZOGEN.

ALLE WEINE SIND AUCH ALS WEINSCHORLE ZU HABEN
ALL WINES ARE ALSO AVAILABLE AS WINE SPRITZER

0,15L - 5,90 €

WEIN AUS FLASCHEN

- **RIESLING FLÖRSHEIMER - TROCKEN** **0,75L FL 55,90€**

EIN RIESLING MIT PRÄZISER UND GRADLINIGER STRUKTUR. IN DER NASE FRISCHE FRUCHTAROMEN VON LIMONE UND APRIKOSE. AM GAUMEN MINERALISCH UND ANIMIEREND, DIE MARKANTE SÄURE IST DURCH DIE FRUCHT SCHÖN AUSBALANCIERT.

- **MINUTY ROSE - TROCKEN** **0,75L FL 65,90€**

CHÂTEAU MINUTY IST SEIT ÜBER 85 JAHREN IM BESITZ DER FAMILIE MATTON-FARNET. SEIT 1955 IST ES ALS CRU CLASSÉ KLASSIFIZIERT UND EINES DER WENIGEN WEINGÜTER DER PROVENCE, DAS SEINE TRAUBEN AUSSCHLIESSLICH VON HAND ERNTET. DIE CUVÉE MIMINATED EDITION IST EINE KOMPOSITION AUS 60 % GRENACHE, 30 % CINSAULT UND 10 % SYRAH. DIESE REBSORTEN SIND DIE GRUNDPFEILER DIESES TOP-ROSÉS UND VERLEIHEN IHM VIEL ELEGANZ, FRISCHE UND AROMATISCHE KOMPLEXITÄT.

- **IUGANA DOP „ORO“ - TROCKEN** **0,75L FL 49,90€**

DIESER WEISSWEIN IST DIE PERFEKTE WAHL FÜR FISCHGERICHTE UND PASTA MIT LEICHTEN SAUCEN, BIETET ABER AUCH EINE HERVORRAGENDE BEGLEITUNG ZU LEICHTEREN FLEISCHGERICHTEN, WO SEINE FRUCHTIGEN AKZENTE DIE AROMEN DES ESSENS WUNDERBAR UNTERSTREICHEN.

- **PINTO BLANC KLOSTENBERG - TROCKEN** **0,75L FL 39,90€**

EIN KRÄFTIGER ESSENSBEGLEITER FÜR DEN BESONDEREN MOMENT. PASSEND ZU GERÖSTETEM UND GEBRATENEM FISCH SOWIE HELLEM FLEISCH WIE Z.B.: SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, STEINBUTT AUS DEM OFEN IN FENCHEL-WEISSWEIN-SUD MIT KARTOFFELN UND MEDITERRANEM GEMÜSE, HUMMER AUF LINGUINE MIT KRUSTENTIERSCHAUM. AM BESTEN KARAFFIEREN UND AUS GROSSEM GLAS GENIESSEN.

- **MONTESPINA VERDEJO DOP - TROCKEN** **0,75L FL 35,90€**

STROHGELB MIT LEICHT GRÜNLIICHEN NUANCEN, KLAR UND GLÄNZEND. SEHR AUSDRUCKSSTARK IN DER NASE, WOBEI SICH DIE TYPISCHEN AROMEN DER REBSORTE VERDEJO, WIE FRISCH GESCHNITTENES HEU UND FENCHEL, MIT DEN CHARAKTERISTISCHEN NOTEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN WIE ANANAS, QUAVE UND MANGO VERMISCHEN. AM GAUMEN ZEIGT ER SICH EXPLOSIV, FRUCHTIG UND CREMIG, MIT EINEM SEHR FRUCHTIGEN, LANGEN UND SEIDIGEN FINALE.

- **FUENTESPINA CRIANZA, DOP - TROCKEN** **0,75L FL 55,90€**

PURPLISH RED IN COLOUR WITH A RUBY ROBE. VERY EXPRESSIVE IN THE NOSE, NOTES OF RED AND BLACK FRUITS ARE MIXED WITH VANILLA, LACTIC AND ROASTED TONES. IN THE MOUTH IT IS POWERFUL, PLEASANT, ENVELOPING, VERY SMOOTH, WITH A LONG AND FRESH FINISH.

VORSPEISEN / **STARTERS**

UNSERE SUPPEN

08. **SHRIMP SUPPE** (C, H, 9) 8,50 €
SHRIMPS IN SUPPENBRÜHE MIT KNOBLAUCH, INGWER, SAHNESOSSE
UND INDISCHEN GEWÜRZEN
SHRIMP IN SOUP BROTH WITH GARLIC, GINGER, CREAM SAUCE AND
INDIAN SPICES.

09. **CHICKEN SUPPE** (C) 7,50 €
FEIN GEHACKTES HÄHNCHEN IN SUPPENBRÜHE MIT SAHNESOSSE
UND INDISCHEN GEWÜRZEN.
FINELY CHOPPED CHICKEN IN SOUP BROTH WITH CREAM SAUCE
AND INDIAN SPICES.

10. **TOMATENSUPPE** (C) 6,90 €
TOMATENSUPPE MIT SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.
TOMATO SOUP WITH CREAM SAUCE AND INDIAN SPICES.

11. **DAL SUPPE** (C) 6,90 €
LINSEN IN SUPPENBRÜHE MIT SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.
LENTILS IN A VEGGIE BROTH WITH CREAM SAUCE AND INDIAN SPICES.

UNSERE ROYAL SPECIALS

12. **JHINGA BUTTERFLY** (A,B,G) 14,90€
ZARTE GARNELEN IM BUTTERFLY-SCHNITT, MARINIERT MIT INGWER,
KNOBLAUCH UND PFEFFER. GOLDBRAUN IN FEINER PANADE
AUSGEBACKEN – AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG.
TENDER BUTTERFLY-CUT PRAWNS MARINATED IN GINGER, GARLIC, AND
BLACK PEPPER. GOLDEN-FRIED IN A LIGHT BREADCRUMB CRUST—PERFECTLY
CRUNCHY ON THE OUTSIDE, JUICY ON THE INSIDE.

13. **DAHI KEBAB** (C,I) 9,90€
ZARTE MEDAILLONS AUS JOGHURT UND PANEER MIT PAPRIKA, INGWER
UND CASHEWKERNEN. EINE HARMONISCHE MISCHUNG AUS CREMIGKEIT
UND FEINER SÜSSE.
VELVETY MEDALLIONS OF YOGURT AND PANEER WITH PEPPERS, GINGER,
AND CASHEWS. A PERFECT HARMONY OF CREAMY TEXTURES AND A HINT
OF SWEETNESS.

14. **BHINDER'S WALNUSSE KEBAB** (C,I) 9,90 €
ZARTER PANEER UND GERÖSTETE WALNÜSSE, VERFEINERT MIT INDISCHEN
GEWÜRZEN UND KRÄUTERN. GOLDBRAUN AUSGEBACKEN –
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN CREMIG-NUSSIG.
MEDALLIONS OF FRESH PANEER AND TOASTED WALNUTS, SEASONED
WITH HAND-PICKED HERBS. GOLDEN-FRIED TO CREATE A SOPHISTICATED
BALANCE OF SOFT AND CRUNCHY TEXTURES.



15. PAPADUM CHEESE BALL (C,A) 9,90€

HANDGESTAMPFTES GARTENGEMÜSE UND EDLE GEWÜRZE, GEFÜLLT MIT EINEM KERN AUS SCHMELZENDEM KÄSE. UMHÜLLT VON EINER EXTRA-KNUSPRIGEN PAPADUM-KRUSTE UND GOLDBRAUN AUSGEBACKEN – EIN WAHRER SCHATZ DER MOGUL-KÜCHE.

A VIBRANT BLEND OF CARROTS, BEANS, AND CAULIFLOWER WITH A GOOEY CHEESE HEART. COATED IN CRUSHED PAPADUMS FOR A SPECTACULAR, SPICED CRUNCH.

16. BEETROOT GALOUTI (C,A) 9,90€

FEINE KOMPOSITION AUS ROTER BETE, PANEER UND KARTOFFELN, VEREDELN MIT AROMATISCHEN INDISCHEN GEWÜRZEN.

HOUSE-CRAFTED BEETROOT, PANEER, AND POTATO GALOUTI WITH FRAGRANT INDIAN SPICES.

17. CHICKEN PAKORA 8,90€

MARINIERTES HÄHNCHENFLEISCH IN EINER KICHERERBSEN-MEHLPANIERUNG FRITTIERT

DEEP FRIED MARINATED BONELESS CHICKEN BREADED WITH CHICKPEAS FLOUR

UNSERE NAANS

18. BHINDER NAAN (A,C) 9,90 €

INDISCHES FLADENBROT MIT ZWIEBELN, KÄSE UND PAPRIKA

INDIAN FLAT BREAD WITH HOMEMADE ONIONS, CHEES AND PAPRIKA

19. KASHMIRI NAAN (A,C,D) 9,90 €

MIT ROSINEN, MANDELN, CASHEWKERNE UND HONIG GEFÜLLTES NAANBROT

INDIAN FLAT BREAD FILLED WITH RAISINS, ALMONDS, CASHEW KERNELS AND HONEY

20. CHICKEN NAAN (A,C) 9,90 €

SCHARFES INDISCHES FLADENBROT MIT TANDOORI-HÄHNCHEN & KNOBLAUCH

SPICY INDIAN FLAT BREAD WITH TANDOORI CHICKEN AND GARLIC

21. PANEER NAAN (A,C) 9,90€

INDISCHES FLADENBROT MIT HAUSGEMACHTEM KÄSE

INDIAN FLATBREAD WITH HOMEMADE CHEESE



UNSERE CHAATS

22. ALOO SHRIMP CHAT (G, 4) 11,50 €

GEBRATENE SHRIMPS MIT ZWIEBELN, GURKEN, KARTOFFELN, SÜSSER CHILISOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

STIR-FRIED SHRIMP WITH ONIONS, CUCUMBER, POTATOES AND SWEET CHILI SAUCE INDIAN-STYLE SPICES.

23. SAMOSA CHAT (A,C,I) VEGAN NICHT MÖGLICH 9,90 €

BLÄTTERTEIG-TASCHEN GEFÜLLT MIT KARTOFFELN, ERBSEN, CASHEW, ROSINEN UND INDISCHEN GEWÜRZEN MIT JOGHURT MANGOSOSSE, MINZSOSSE UND GRANATAPFEL PUFF PASTRY POCKETS FILLED WITH POTATOS, PEAS, CASHEWS, RAISINS AND INDIAN SPICES SERVED WITH YOGHURT, MANGO SAUCE, MINT SAUCE AND POMEGRANATE.

24. ALOO CHICKEN CHAT (4) 10,90 €

KÖSTLICHES INDISCH GEWÜRZTES TANDOORI-HÄHNCHEN MIT KICHERERBSEN, ZWIEBELN, KARTOFFELN, GURKEN UND SÜSSER CHILLISAUCE.

DELICIOUS INDIAN SPICED TANDOORI CHICKEN WITH CHICKPEAS, ONIONS, POTATOES, CUCUMBER AND SWEET CHILI SAUCE.

25. MANGO BHALLA (C) VEGAN NICHT MÖGLICH 10,90 €

KNUSPRIGE LINSENBÄLLCHEN IN CREMIGEM JOGHURT, VERFEINERT MIT SÜSSEM MANGOPÜREE, WÜRZIGEN CHUTNEYS UND AROMATISCHEN INDISCHEN GEWÜRZEN – EINE FRUCHTIG-FRISCHE VARIANTE DES KLASSISCHEN DAHI BHALLA

CRISPY LENTIL FRITTERS SOAKED IN CREAMY YOGURT, TOPPED WITH SWEET MANGO PUREE, TANGY CHUTNEYS, AND AROMATIC INDIAN SPICES FOR A REFRESHING TROPICAL TWIST ON THE CLASSIC DAHI BHALLA

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

- BHINDER'S TANDOORI SPECIAL

30. **LAMB CHOPS (C,4)**  29,90 €

ZARTE LAMMKOTELETTS, MARINIERT MIT AROMATISCHEN INDISCHEN GEWÜRZEN, IM TANDOOR GEGRILLT UND ANSCHLIESSEND LANGSAM MIT BUTTER UND HAUSGEMACHTEN GEWÜRZEN VOLLENDET – FÜR EIN BESONDERS SAFTIGES UND RAUCHIGES AROMA.

TENDER LAMB CHOPS MARINATED IN AROMATIC INDIAN SPICES, FLAME-GRILLED IN THE TANDOOR AND SLOWLY FINISHED WITH BUTTER AND HOUSE SPICES FOR AN EXCEPTIONALLY JUICY AND SMOKY FLAVOR.

31. **NURRANI KEBAB (C,4)**  29,90 €

UNSERE BESONDERE INTERPRETATION DES KLASSISCHEN MUGHLAI-KEBABS – ZARTES WÜRZIGES HÄHNCHENHACK UMMANTELT UND IM TANDOOR GEGRILLT, ANSCHLIESSEND MIT AROMATISCHEM LAMMHACK UMHÜLLT UND ERNEUT GEGART – FÜR EIN INTENSIVES, RAUCHIGES GESCHMACKSERLEBNIS.

OUR SIGNATURE TWIST ON THE CLASSIC MUGHLAI KEBAB – COATED WITH SPICED MINCED CHICKEN AND ROASTED IN THE TANDOOR, THEN WRAPPED IN FLAVORFUL MINCED LAMB AND GRILLED AGAIN FOR A RICH, SMOKY, AND LAYERED TASTE EXPERIENCE.

- TANDOORI GERICHTE

32. **JHEENGA TANDOORI (C, 4,G)** 29,90 €

FEIN MARINIERTE GARNELEN NACH ART DES HAUSES IM TANDOORI-OFEN GEGRILLT

OUR HOME-STYLE MARINATED PRAWNS GRILLED IN THE TANDOOR OVEN

33. **TANDOORI MIX GRILL (C, 4)** 26,90 €

EINE ZUSAMMENSTELLUNG AUS UNSEREN KÖSTLICHEN SPEZIALITÄTEN, MIT HÄHNCHENBRUST-FILETSTÜCKEN, LAMB UND GARNELEN

A COMPILATION OF OUR DELICIOUS SPECIALITIES WITH CHICKEN BREAST PIECES, LAMB AND PRAWNS

34. **CHICKEN TIKKA GARLIC (C, 1)** 23,90 €

HÄHNCHENBRUST IN CREMIGER KNOBLAUCH-CASHEW-SOSSE MIT INGWER UND LECKEREN INDISCHEN GEWÜRZEN MARINIERT.

CHICKEN BREAST MARINATED IN CREAMY GARLIC/CASHEW SAUCE WITH GINGER AND DELICIOUS INDIAN SPICES.

35. **CHICKEN TIKKA MALAI (C,D)**

24,90 €

HÄHNCHENBRUST IN CREMIGER CASHEWSOSSE MIT CARDAMOMS, INGWER, KNOBLAUCH UND MIT INDISCHEN GEWÜRZEN MARINIERT UND IM TANDÖORI-OFEN GEGRILLT.

CHICKEN BREAST IN A CREAMY CASHEW SAUCE WITH CARDAMOMS, GINGER, GARLIC AND INDIAN SPICES, MARINATED AND GRILLED IN A TANDÖORI OVEN.

36. **CHICKEN TIKKA HARYALI(C, 4)**

21,90 €

IM TANDÖORI-OFEN GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET MARINIERT IN JOGHURT, SPINAT MIT MINZ-KORIANDER-SOSSE

MARINATED IN JOGHURT CHICKEN BREAST GRILLED IN THE TANDÖORI, SPINACE, A MINT-CORIANDER SAUCE

37. **CHICKEN TIKKA TANDÖORI (C)**

21,90 €

HÄHNCHENBRUSTSTÜCKE MARINIERT IN JOGHURT, AM SPIESS IM TANDÖORI-OFEN GEGRILLT

PIECES OF CHICKEN MARINATED IN JOGHURT AND GRILLED ON A SPIT IN THE TANDÖORI

BHINDER SPECIAL MIT REIS (VÉGAN MÖGLICH)

38. **LAMM BOTI MASALA (C,4)** (MITTELSCHARF) 

26,90 €

EINE PIKANTE ZWIEBEL- UND TOMATENSOSSE MIT GEBRATENEM LAMM, GEHACKTEN ZWIEBELN, PAPRIKA UND INDISCHEN GEWÜRZEN FÜR EINEN BESONDEREN GESCHMACK.

A SPICY ONION AND TOMATO SAUCE WITH ROASTED LAMB, CHOPPED ONIONS, PEPPERS AND INDIAN SPICES FOR A SPECIAL TASTE.

39. **ENTE BOTI MASALA (C,4)** (MITTELSCHARF) 

26,90 €

EINE PIKANTE ZWIEBEL- UND TOMATENSOSSE MIT GEBRATENER ENTE, GEHACKTEN ZWIEBELN, PAPRIKA UND INDISCHEN GEWÜRZEN FÜR EINEN BESONDEREN GESCHMACK.

40. **ENTE UND HONIG (4)** (MITTELSCHARF) 

26,90 €

ENTE IN SOSSE MIT GEHACKTEN ZWIEBELN, PILZEN, TANDÖORISOSSE, MIT HONIG GEBRATEN AUF EINER HEISSEN PLATTE SERVIERT.

DUCK IN ONION SAUCE WITH CHOPPED ONIONS, MUSHROOMS, TANDÖORI SAUCE AND HONEY, SERVED ON A HOT PLATE.

41. **HÄHNCHEN BOTI MASALA. (C,4)** (MITTELSCHARF) 

23,90 €

EINE PIKANTE ZWIEBEL- UND TOMATENSOSSE MIT GEBRATENEM HÄHNCHEN, GEHACKTEN ZWIEBELN, PAPRIKA UND INDISCHEN GEWÜRZEN FÜR EINEN BESONDEREN GESCHMACK.

CURRY TELLER

UNSERE KÖSTLICHEN CURRY-GERICHTE WERDEN MIT FRITTIERTEM FLEISCH, REIS UND BEILAGENSALAT SERVIERT.

42. **HOMESTYLE CURRY** (C,) (MILD)

CURRYSOSSE NACH ART DES HAUSES MIT ZWIEBELN UND TOMATENPÜREE, CURRYBLÄTTERN, INGWER- KNOBLAUCH-PASTE, JOGHURT UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

OUR HOME-STYLE CURRY SAUCE WITH ONION AND TOMATO PUREE, CURRY LEAVES, GINGER GARLIC, YOGHURT AND INDIAN-STYLE SPICES.

43. **MUSHROOM CURRY** (C) (MILD)

CURRYSOSSE NACH ART DES HAUSES MIT ZWIEBELN UND TOMATENPÜREE, CHAMPIGNONS, CURRYBLÄTTERN, INGWER-KNOBLAUCH-PASTE, JOGHURT UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

OUR HOME-STYLE CURRY SAUCE WITH ONION AND TOMATO PUREE, CHAMPIONS, CURRY LEAVES, GINGER GARLIC, YOGHURT AND INDIAN-STYLE SPICES.

44. **MADRAS CURRY** (C, D)

EINE SCHARFE ZWIEBELSOSSE NACH SÜDINDISCHER ART MIT CURRYBLÄTTERN, SENFSAMEN, SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN

A SOUTH INDIAN STYLE HOT ONION SAUCE WITH CURRY LEAVES, MUSTARD SEEDS, CREAM SAUCE AND INDIAN SPICES.

45. **JALFRAZI CURRY** (C)

PIKANTE GEWÜRZTE TOMATEN UND ZWIEBELSOSSE MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, INGWER.

SPICY SEASONED TOMATO AND ONION SAUCE WITH PAPRIKA, ONIONS, GARLIC, AND GINGER.

46. **BOMBAY CURRY** (C) (MILD)

MITTELSCHARF PÜRIERTES ZWIEBEL-CURRY MIT GEHACKTEN ZWIEBELN, PAPRIKA, KNOBLAUCH UND INGWER.

MEDIUM HOT PUREED ONION CURRY WITH CHOPPED ONIONS, PEPPERS, GARLIC AND GINGER.

47. **BUTTERSOSSE** - SEHR MILD (C, I, 4)

EINE BESONDERS CREMIGE KURKUMA-CASHEW-SAHNESOSSE MIT TOMATEN

CREAMY TURMERIC-CASHEWS-CREAM SAUCE WITH TOMATOES

48. **KASHMIRI CURRY** (C, I) (MITTELSCHARF)

MANDELN-CASHEW-SAHNESOSSE MIT INDISCHEN GEWÜRZEN.

ALMOND CASHEW CREAM SAUCE WITH INDIAN-STYLE SPICES.

49. **MANGO CURRY (SÜSS)** (C) (SEHR MILD)

KÖSTLICHES MANGO CURRY MIT SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

DELICIOUS MANGO CURRY WITH CREAM SAUCE AND INDIAN-STYLE SPICES.

ZUSÄTZE

ENTE / DUCK

27,90 €

HÄHNCHEN / CHICKEN

23,90 €

CURRY & CO

UNSERE TRADITIONELLEN CURRY GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

OUR TRADITIONAL CURRY DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE.

I. WÄHLE DEINE BASE / PICK YOUR BASE

50. **KORMA** - SEHR MILD (C, I) **VEGAN NICHT MÖGLICH**
KURKUMA-SAHNESOSSE MIT MANDELN, KOKOSNUSS UND EINER FEINEN INDISCHEN GEWÜRZMISCHUNG
TURMERIC CREAM SAUCE WITH ALMONDS, COCONUT AND A FINE BLEND OF INDIAN SPICES.

51. **PALAK-SPINACE** - MILD(C)
RAHM-SPINAT MIT INDISCHEN GEWÜRZEN, ZWIEBELN, INGWER, KNOBLAUCH UND SAHNESOSSE.
CREAMED SPINACH WITH INDIAN-STYLE SPICES, ONIONS, GINGER, GARLIC AND CREAM SAUCE.

52. **BUTTERSOSSE** - SEHR MILD (C, I, 4) **VEGAN NICHT MÖGLICH**
EINE BESONDERS CREMIGE KURKUMA-CASHEW-SAHNESOSSE MIT TOMATEN.
CREAMY TURMERIC-CASHEWS-CREAM SAUCE WITH TOMATOES

53. **MANGO CURRY** - MILD (C)
KÖSTLICHE MANGO-CURRY-SAHNESOSSE
DELICIOUS MANGO-CURRY-CREAMSAUCE

54. **MUSHROOM CURRY** - MILD (C)
CURRYSOSSE NACH ART DES HAUSES MIT ZWIEBELN UND TOMATENPÜREE, CHAMPIGNONS, CURRYBLÄTTER, INGWER-KNOBLAUCH-PASTE, JOGHURT UND INDISCHEN GEWÜRZEN.
OUR HOMESTYLE CURRY SAUCE WITH ONION AND TOMATO PUREE, CHAMPIONS, CURRY LEAVES, GINGER GARLIC, YOGHURT AND INDIAN-STYLE SPICES.

55. **TIKKA MASALA** - MITTELSCHARF (C, 4) 
DELIKATE ORIENTALISCHE KRÄUTERSOSSE
DELICIOUS SAUCE OF ORIENTAL HERBS

56. **MADRAS CURRY** - SCHARF (C, D)   

EINE SCHARFE ZWIEBELSOSSE NACH SÜDINDISCHER ART MIT CURRYBLÄTTERN, SENFSAMEN, SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

A SOUTH INDIAN HOT ONION SAUCE WITH CURRY LEAVES, MUSTARD SEEDS, CREAM SAUCE AND INDIAN SPICES.

57. **JALFREZI** (C)  

PIKANT INDISCH GEWÜRZTE SOSSE MIT TOMATEN, PAPIKA, INGWER, KNOBLAUCH UND ZWIEBELN

SPICY INDIAN SAUCE WITH TOMATOES, CAPSICUM, GINGER, GARLIC AND ONIONS

58. **BROCCOLI CURRY** (C)

CURRYSOSSE NACH ART DES HAUSES MIT ZWIEBELN UND TOMATENPÜREE, BROKKOLI, CURRYBLÄTTER, INGWER-KNOBLAUCH-PASTE, SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

OUR HOME-STYLE CURRY SAUCE WITH ONION AND TOMATO PUREE, BROCCOLI, CURRY LEAVES, GINGER GARLIC, YOGHURT AND INDIAN-STYLE SPICES.

59. **HOMESTYLE CURRY** (C, D)

SÜDINDISCHES GERICHT ZUBEREITET MIT CURRYBLÄTTERN, INGWER, CHILLI, ZITRONEN, SAFT, SENFSAMEN, KNOBLAUCH, ZWIEBELN, TOMATEN UND JOGHURT.

SOUTH INDIAN DISH WITH CURRY LEAFES, GINGER, CHILLI, CITRUS, JUICE, GARLIC, ONIONS, TOMATOES, MOSTARD SEEDS AND YOGURT.

60. **KASHMIRI** (C, I)  

MANDELN/CASHEW-SAHNESOSSE MIT INDISCHEN GEWÜRZEN.

ALMOND CASHEW CREAM SAUCE WITH INDIAN-STYLE SPICES.

2. WÄHLE DEINEN ZUSATZ / PICK YOUR ADDITION

- HÄHNCHEN / CHICKEN

18,50 €

- GARNELEN / PRAWNS

22,90 €

- ENTE / DUCK

22,90 €

- GEBRATENES LAMM/ ROASTED LAMB

21,90 €

- PANEER / HOMEMADE COTTAGE CHEESE

19,50 €

TANDOORI VEGETARISCH

62. **TANDOORI PANNER TIKKA (C,4)** 23,90€
HAUSGEMACHTER KÄSE MIT PAPRIKA, ZWIEBELN IN TOMATEN-
SOSSE MARINIERT UND AM SPIESS GEGRILLT
HOMEMADE CHEESE WITH PAPRIKA, ONIONS MARINATED IN TOMATO
SAUCE AND GRILLED IN INDIAN TANDOORI
63. **TANDOORI GARLIC PANNER TIKKA (C)** 24,90€
HAUSGEMACHTER KÄSE MIT KNOBLAUCH, PAPRIKA, ZWIEBELN IN
TOMATENSOSSE MARINIERT UND AM SPIESS GEGRILLT
HOMEMADE CHEESE WITH GARLIC, PAPRIKA, ONIONS MARINATED
IN TOMATO SAUCE AND GRILLED IN INDIAN TANDOORI
64. **TANDOORI VEGETABLE TIKKA (C,4)** 23,90€
GEMÜSEMISCHUNG (PAPRIKA, KARTOFFELN, PILZE, AUBERGINEN,
ZUCCHINI, BLUMENKOHL, BROKKOLI), MARINIERT IN QUARK,
INDISCHEN GEWÜRZEN UND IM TANDOORI-OFEN GEGRILLT.
VEGETABLE MIX (PEPPERS, POTATOES, MUSHROOMS, AUBERGINES, ZUCCHINI,
CAULIFLOWER, BROCCOLI), MARINATED IN QUARK, INDIAN SPICES
AND GRILLED IN THE TANDOORI OVEN.

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

ZU ALLEN VEGETARISCHEN GERICHTEN WIRD LECKERER
BASMATI-REIS SERVIERT.
WE SERVE TO ALL THE VEGETARIAN DISHES DELICIOUS BASMATI RICE.

65. **SHAHI AUBERGINE** - MILD (C, I) VEGAN NICHT MÖGLICH 18,90 €
AUBERGINEN GEFÜLLT MIT BLUMENKOHL, ZUCCHINI, KAROTTEN,
CASHEWNÜSSEN, ROSINEN, FRITTIERT UND SERVIERT IN EINER
SPEZIELLEN CASHEW-MANDEL-SAHNESAUCE.
AUBERGINES STUFFED WITH CAULIFLOWER, ZUCCHINI, CARROTS,
CASHEW NUTS, RAISINS, DEEP FRIED AND SERVED IN A SPECIAL
CASHEW ALMOND CREAM SAUCE.
66. **SHAHI MIRACH** - MILD (C, I) VEGAN NICHT MÖGLICH 18,90 €
FRITTIERTE PAPRIKASCHOTEN GEFÜLLT MIT BLUMENKOHL, ZUCCHINI,
KAROTTEN, CASHEWNÜSSEN UND ROSINEN, SERVIERT IN EINER
SPEZIELLEN CASHEW-MANDEL-SAHNESAUCE.
DEEP FRIED PEPPERS STUFFED WITH CAULIFLOWER, ZUCCHINI, CARROTS,
CASHEW NUTS, RAISINS AND SERVED IN A SPECIAL CASHEW ALMOND
CREAM SAUCE.
67. **MALAI KOFTAS** – (C,I) MILD VEGAN NICHT MÖGLICH 18,90 €
GEMÜSEBÄLLCHEN AUS KARTOFFELN, HAUSGEMACHTEM KÄSE UND
MANDELN IN KICHERERBSENMEHL GEBRATEN MIT CASHEW-MANDEL-SAUCE.
VEGETABLE BALLS MADE FROM POTATOES, HOMEMADE CHEESE AND
ALMONDS FRIED IN CHICKPEA FLOUR WITH CASHEW ALMOND SAUCE.

68. **DAL MAKHNI** - MILD (C)

DELIKAT GEKOCHTE SCHWARZE LINSEN IN BUTTER MIT TOMATEN, ZWIEBELN, INGWER UND KNOBLAUCH.

DELICATLY COOKED BLACK LENTINS IN BUTTER WITH TOMATOES, ONIONS, GINGER AND GARLIC.

16,90 €

69. **KARAHI PANNER** (C,I) MITTEL SCHARF  

INDISCHER FRISCHKÄSE MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, TOMATEN UND FRISCH GEMAHLENE KADHAI-GEWÜRZEN IN EINER WÜRZIGEN, HALB-TROCKENEN MASALA-SAUCE.

INDIAN COTTAGE CHEESE TOSSED WITH ONIONS, BELL PEPPERS, TOMATOES, AND FRESHLY GROUND KADHAI SPICES IN A RICH SEMI-DRY MASALA.

19,50 €

MENÜ FÜR ZWEI PERSONEN

101. **PUNJABI MENÜ**

62,90 €

• **VORSPEISE**

2X CHICKEN SUPPE (C)

DELIKATE HÜHNERSUPPE MIT KORIANDER, KNOBLAUCH, CURRY-BLÄTTERN UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

DELICATE CHICKEN SOUP WITH CORIANDER, GARLIC, CURRY LEAVES AND INDIAN SPICES.

• **HAUPTGANG**

1. CHICKEN TIKKA TANDOORI (C, 4)

HÄHNCHENBRUSTSTÜCKE MARINIERT IN JOGHURT, AM SPIESS IM TANDOORI-OFEN GEGRILLT.

CHICKEN BREAST PIECES MARINATED IN YOGHURT, GRILLED ON A SKEWER IN THE TANDOORI OVEN.

2. CHICKEN CURRY (C)

WÄHLEN SIE BEI CURRY & CO EIN GERICHT

GRILLED CHICKEN IN AN ORIENTAL HERB SAUCE.

3. GARLIC NAAN (C,A)

DELIKATES INDISCHES FLADENBROT MIT KNOBLAUCH VERFEINERT.

DELICIOUS INDIAN FLATBREAD REFINED WITH GARLIC.

• **NACHSPEISE**

WÄHLEN SIE BEI DER NACHSPEISE EIN DESSERT MENU.

CHOOSE ONE DISH FROM THE DESSERT MENU.



102. DAWAT MENÜ

70,90 €

• VORSPEISE

2X SHRIMPS-SUPPE (C,H,9)

SHRIMPS IN SUPPENBRÜHE MIT KNOBLAUCH, SAHNESOSSE UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

SHRIMP IN SOUP BROTH WITH GARLIC, GARLIC, CREAM SAUCE AND INDIAN SPICES.

• HAUPTGANG

1. TANDOORI MIX GRILL (C, G, 4)

MARINIERTES HÄHNCHENFLEISCH, LAMMFLEISCH UND GARNELEN IN JOGHURT, AM SPIESS IM TANDOORI OFEN GEGRILLT.

MARINATED CHICKEN, LAMB AND PRAWNS IN YOGHURT, GRILLED ON A SKEWER IN A TANDOORI OVEN.

2. LAMM CURRY (C)

WÄHLEN SIE BEI CURRY & CO EIN GERICHT

CHOOSE ONE DISH FROM CURRY & CO MENU

3. GARLIC NAAN (C, A)

DELIKATES INDISCHES FLADENBROT MIT KNOBLAUCH VERFEINERT.

DELICIOUS INDIAN FLATBREAD REFINED WITH GARLIC.

• NACHSPEISE

WÄHLEN SIE BEI DER NACHSPEISE EIN DESSERT MENU

CHOOSE ONE DISH FROM THE DESSERT MENU

103. VEGETARISCHES MENÜ

59,90 €

• VORSPEISE

2X DAL SUPPE (C)

FEIN GEHACKTES GEMÜSE IN SUPPENBRÜHE MIT INGWER, KNOBLAUCH, KOCHSAHNE MIT EINEM HAUCH ZITRONENSAFT.

FINELY CHOPPED VEGETABLES IN SOUP BROTH WITH GINGER, GARLIC, AND COOKING CREAM WITH A TOUCH OF LEMON JUICE.

• HAUPTGANG

1. MIX VEGETABLE GRILLTELLER (C, 4)

GEMÜSEMISCHUNG (PAPRIKA, KARTOFFELN, PILZE, AUBERGINEN, ZUCCHINI, BLUMENKOHLE, BROKKOLI), MARINIERT IN QUARK UND INDISCHEN GEWÜRZEN.

VEGETABLE MIX (PEPPERS, POTATOES, MUSHROOMS, AUBERGINES, ZUCCHINI, CAULIFLOWER, BROCCOLI) MARINATED IN QUARK, AND INDIAN SPICES AND GRILLED IN A TANDOORI OVEN.

2. DAL MAKHANI (C)

DELIKAT GEKOCHTE SCHWARZE LINSEN IN BUTTER, TOMATEN, INGWER, KNOBLAUCH UND SAHNESOSSE.

DELICATELY COOKED BLACK LENTILS IN BUTTER, TOMATO, GINGER, GARLIC AND CREAM SAUCE.

3. GARLIC NAAN (C, A)

DELIKATES INDISCHES FLADENBROT MIT KNOBLAUCH VERFEINERT.

DELICIOUS INDIAN FLATBREAD REFINED WITH GARLIC.

• NACHSPEISE

WÄHLEN SIE BEI DER NACHSPEISE EIN DESSERT MENU

CHOOSE ONE DISH FROM THE DESSERT MENU



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 14 JAHRE.
FOR OUR YOUNGER GUESTS UNDER 14 YEARS.

70. **CHICKEN MANGO** MIT BASMATI REIS (C) 13,90 €
HÄHNCHENBRUST-FILETSTÜCKE IN EINER MANGO-KURKUMA-
SAHNESOSSE
CHICKEN BREAST FILLETS IN A DELICIOUS MANGO-TURMERIC-
CREAM SAUCE
71. **BUTTER CHICKEN** MIT BASMATI REIS (C, I, 4) 13,90 €
EINE BESONDERS CREMIGE KURKUMA-CASHEW-SAHNESOSSE
MIT TOMATEN
STURDY TURMERIC-CASHEWS-CREAM SAUCE WITH TOMATOES
72. **KORMA CHICKEN** 13,90€
KURKUMA-SAHNESOSSE MIT MANDELN, KOKOSNUSS UND EINER
FEINEN INDISCHEN GEWÜRZMISCHUNG
TURMERIC CREAM SAUCE WITH ALMONDS, COCONUT
AND A FINE BLEND OF INDIAN SPICES.

EXTRA NAAN UND BEILAGE

75. PAPADUM ´S 4,50€
KNUSPRIGES BROT AUS LINSENMEHL
CRUSTY BREAD FROM LENTIL FLOUR
76. PLAIN NAAN (C,A) 3,90€
INDISCHES FLADENBROT AUS HEFETEIG
CRUSTY INDIAN FLAT BREAD MADE FROM DOUGH
77. BUTTER NAAN (C,A) 5,90€
WEICHES, IM TANDOOR GEBACKENES FLADENBROT MIT FEINEN
TEIGSCHICHTEN, ZWISCHEN DENEN BUTTER EINGEROLLT WIRD,
FÜR EINE ZARTE, BLÄTTRIGE TEXTUR UND EINEN BESONDERS
BUTTRIGEN GESCHMACK.
SOFT TANDOOR-BAKED FLATBREAD MADE WITH DELICATE LAYERS OF
DOUGH ROLLED WITH BUTTER IN BETWEEN, CREATING A RICH,
FLAKY TEXTURE AND BUTTERY FLAVOR.
78. GARLIC NAAN (C,A) 4,90€
DELIKATES INDISCHES FLADENBROT MIT KNOBLAUCH VERFEINERT
CRUSTY INDIAN FLAT BREAD, PREPARED WITH GARLIC



79. TANDOORI ROTI (C,A) INDISCHES FLADENBROT AUS VÖLLKORNMEHL INDIAN FLAT BREAD MADE FROM WHOLEMEAL FLOUR	3,90€
80. BUNDI RAITA (C) KICHERERBSENTEIG-PERLEN IN JOGHURT MIT INDISCHEN GEWÜRZEN. CHICKPEA BATTER PEARLS IN YOGHURT WITH INDIAN-STYLE SPICES.	6,20€
81. PILAO REISE GEBRATENER BASMATIREIS MIT ERBSEN. FRIED BASMATI RICE WITH PEAS	7,50€
82. GEMISCHTER SALAT (C) FRISCHER EISBERGSALAT MIT TOMATEN, GURKEN UND PAPRIKA MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING. FRESH ICEBERG SALAD WITH TOMATOES, CUCUMBER AND PEPPERS WITH HOMEMADE DRESSING SAUCE.	9,90€
83. CHICKEN SALAT (C,4) GEMISCHTER SALAT MIT TANDOORI-HÄHNCHEN. MIXED SALAD WITH TANDOORI CHICKEN	10,90€
84. SHRIMP SALAT (C, 4,G) FRISCHER EISBERGSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, KAROTTEN UND GEBRATENEN SHRIMPS FRESH ICEBERG LETTUCE WITH TOMATOES, CUCUMBER, PAPRIKA AND CARROTS WITH FRIED SHRIMP	11,90€
85. MIX PICKELS (D) SCHAFRES EINGELEGTES MISCHGEMÜSE IM ÖL UND INDISCHEN GEWÜRZEN. SPICY PICKLED MIXED VEGETABLES IN OIL AND INDIAN SPICES.	3,90€
86. EXTRA REIS	4,50€
87. MANGO- / MINZE- / SCHARFE ODER TAMARIND-SOSSE	2,50€



NACHSPEISEN / DESSERTS

94. GULAB JAMUN (C) 6,90 €
IN HONIG GEBACKENE SÜSS-KLÖSSCHEN IN MILCH UND QUARK (C)
SWEET DUMPLINGS, BAKED IN HONEY, IN MILK AND QUARK

EISSORTEN PRO KUGEL

- VANILLE	2,80 €
- SCHOKOLADE	2,80 €
- ERDBEERE	2,80 €
- ZITRONE	2,80 €
- STRACCIATELLA	2,80 €
- BLUE BUBBLE GUM	2,80 €
- WALNUSS	3,00 €
- MANGO	3,00 €
- PISTAZIE	3,10 €
- MOCCA	2,80 €
- AMARENA	2,80 €
- CHEESECAKE	2,80 €
- KINDER BUENO	2,80 €

SPEISEN UND GETRÄNKE, DIE IN UNSERER KARTE BEZIFFERT SIND, ENTHALTEN FOLGENDE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

ZUSATZSTOFFE / 1: GESCHWÄRZT - 2: KOFFEINHALTIG - 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL - 4: MIT FARBSTOFF - 5: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN - 6: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN - 7: MIT PHOSPHAT - 8: MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM - 9: ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE - 10: CHININHALTIG - 11: GEWACHST - 12: GESCHWEFELT - 13: MIT SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT - 14: MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM

ALLERGENE / A) GLUTENHALTIG - B) EIER UND EIERZEUGNISSE - C) MILCH UND MILCHERZEUGNISSE - D) SENF UND SENFERZEUGNISSE - E) SOJA (-BOHNEN) UND SOJAERZEUGNISSE - F) SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE - G) KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE - H) FISCH UND FISCHERZEUGNISSE - I) ERDNÜSSE UND ERDNÜSSERZEUGNISSE ODER SCHALENFRÜCHTE - J) SCHWEFELDIOXID ODER SULFIDEN

FÜR WEITERE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN, ZUTATEN UND INHALTSSTOFFEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICE-TEAM. WIR HELFEN GERNE WEITER UND SIND FÜR SIE DA!
FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS AND INGREDIENTS PLEASE ASK OUR SERVICE-TEAM.
WE ARE HERE FOR YOU, AND ALWAYS HAPPY TO HELP!

UNSERE TYPISCHEN INDISCHEN ZUTATEN UND IHR NUTZEN FÜR DEN MENSCHEN

BOCKSHORNKLEESAMEN - ENTZÜNDUNGSEMMEND, VORBEUGENDE WIRKUNG GEGEN ABSZESSE, BLÄHUNGEN, GESCHWÜRE, BLUTREINIGEND UND HEILT NIERENBLUTUNG.

CHILLI - BERUHIGT HERZ UND KREISLAUF, ENTHÄLT VITAMIN C, VERHINDERT ARTERIENVERKALKUNG UND THROMBOSE.

FENCHEL - VERDAUUNGSFÖRDERND, BEUGT BLASENSTEINEN, KRÄMPFEN, BAUCHSCHMERZEN UND BLÄHUNGEN VOR.

GARAM MASALA - WÄRMENDE WIRKUNG, KANN ZU JEDEM GERICHT INDIVIDUELL ZUSAMMENGESETZT WERDEN UND HAT SEINE ENTSPRECHENDE HEILSAME WIRKUNG.

INGWER - APPETITANREGENDE, WIRKT HEILEND BEI ENTZÜNDUNGEN, RÜCKENSCHMERZEN, MIGRÄNE, MÜDIGKEIT UND REISEKRANKHEIT.

KARDAMON - REICH AN VITAMIN A, B UND C, HILFT GEGEN MUNDGERUCH, VERDAUUNGSSTÖRUNGEN, NERVOSITÄT UND ERKÄLTUNGEN.

KNOBLAUCH - REICH AN VITAMIN A, B UND C, FÖRdert DIE DURCHBLUTUNG DER HERZGEFÄSSE, SENKT DEN BLUTDRUCK UND HILFT BEI DER POTENZSCHWÄCHE.

KORIANDER - VERDAUUNGSFÖRDERND, WIRKT ANREGEND AUF DIE VERDAUUNGSORGANE UND IST ALS APHRODISIAKUM BEKANNT.

KREUZKÜMMEL - VERDAUUNGSFÖRDERND, HILFT GEGEN MAGEN- UND DARMKRANKHEITEN.

KURKUMA - VERDAUUNGSFÖRDERND, REGT DEN APPETIT AN, UNTERSTÜTZT DIE GALLE UND NIEREN UND HILFT GEGEN HAUTKRANKHEITEN.

NELKEN - KEIMTÖTEND UND SCHMERZSTILLENDE, GUT BEI ZAHNSCHMERZEN, WIRKT GEGEN ENTZÜNDUNGEN IM RACHEN UND HILFT GEGEN MUNDGERUCH.

PFEFFER - APPETITANREGENDE, BERUHIGT BESONDERS DIE MAGENWÄNDE.

SAFRAN - KRAMPFLÖSENDE, HILFT BEI MAGENBESCHWERDEN, IST GUT FÜR DAS HERZ UND UNTERSTÜTZT DIE VERDAUUNG.

ZIMT - STRESSEMMEND, WIRKT GEGEN MAGENSCHMERZEN UND UNTERSTÜTZT DEN VERDAUUNGSPROZESS