



Speisekarte



## REISTAFELN

### 1. Vegetarische Reistafel A,4,7(Pro Person) 30€

Erfrischungsgetränk Lassi süß oder salzig, Papadam mit verschiedenen Saucen, gemischte vegetarische Vorspeisen, Gemüsesuppe, Vegetable Jalfrasi, Daal makhani, Palak Paneer, dazu: Raita Nan, Basmatireis, Mixed Pickles und Chutney, Nachtisch: Kheer (Milchreis)

Refreshing drink Lassi sweet or salty, Papadam with various sauces, mixed vegetarian appetizers, Vegetable soup, Vegetable Jalfrasi, Daal makhani, Palak Paneer, served with: Raita Nan, basmati rice, mixed pickles and chutney, Dessert: Kheer (rice pudding)

### 2. Moghul Reistafel mit Fleisch A,B,1,4,7 (Pro Person) 35€

Apéritif: Sherry dry oder medium, Papadam mit verschiedenen Saucen, (gemischte Vorspeise), Mulligatawny Suppe, Chicken Tikka Masala, Lamb kadhai Ghost, Fish Malabar, dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney  
Nachtisch: Hausgemachtes Mango Kulfi

Aperitif: Sherry dry or medium, Papadam with various sauces, (mixed starter), Mulligatawny soup, Chicken Tikka Masala, Lamb kadhai Ghost, Fish Malabar, served with: Raita, basmati rice, nan, mixed pickles, chutney Dessert: homemade mango kulfi

## SUPPEN/ SHORBA

### 5. Dal Shorba 4.50€

Linsensuppe nach südindischer Art mit milden indischen Gewürzen. abgeschmeckten mit Koriander  
South Indian-style lentil soup with mild Indian spices. Flavored with coriander

### 6. Sabzi Shorba 4.50€

würzige Gemüsesuppe aus frischem Gemüse, mit Koriander abgeschmeckt  
Spicy vegetable soup made from fresh vegetables, seasoned with coriander

### 7. Tomato Shorba 4.50€

Eine exotische Tomatensuppe mit mildem indischen Gewürzen mit Sahne  
An exotic tomato soup with mild Indian spices and cream

### 8. Chicken Shorba 4.50€

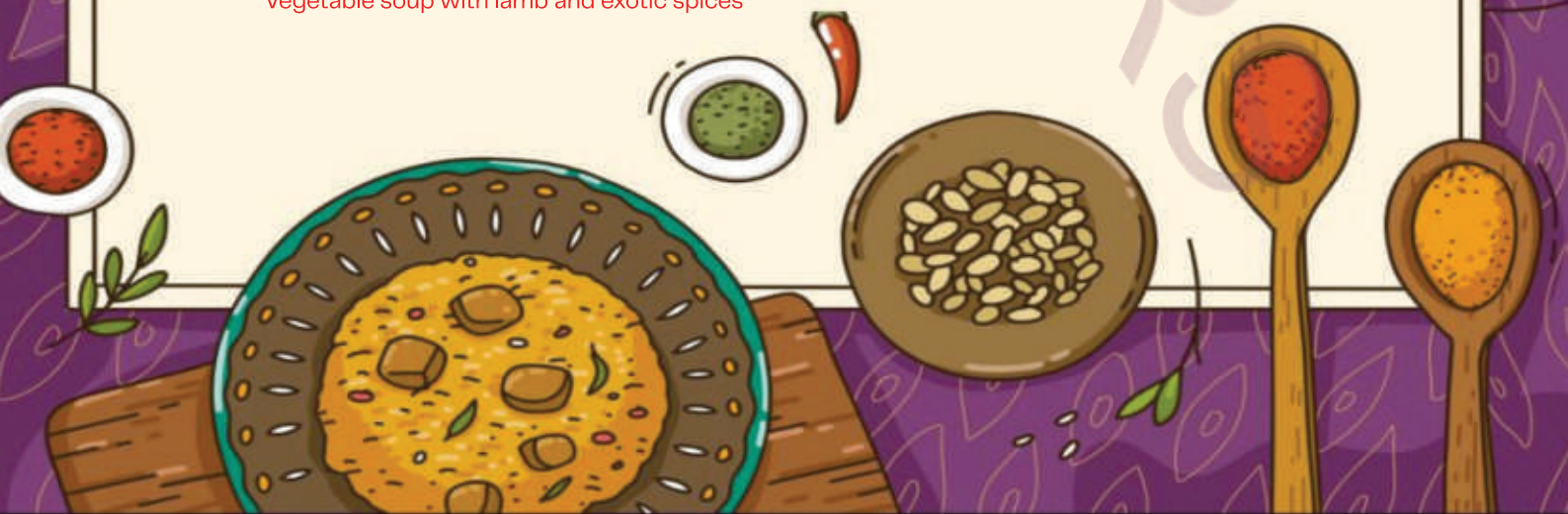
Eine köstliche Hühnersuppe, mit pikanten Gewürzen auf indische Art  
Delicious chicken soup with spicy Indian-style spices.

### 9. Mulligatawny Shorba 4.80€

Pikante indische Suppe mit gelben Curry, verfeinert mit Reis, Huhn, im südindischen Stil.  
Spicy Indian soup with yellow curry, refined with rice, chicken, South Indian style.

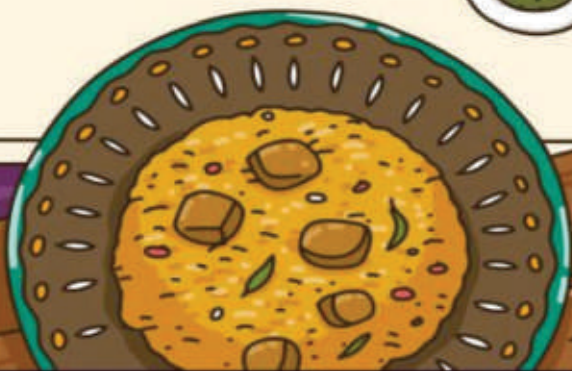
### 10. Taste of India Soup 5.50€

Gemüsesuppe mit Lammfleisch und exotischen Gewürzen  
Vegetable soup with lamb and exotic spices



## VORSPEISEN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 15. | <b>Samosa<sup>A</sup></b>  | 5.00€ |
|     | Zwei knusprige Gemüse-Teigtaschen, gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und verschiedene Gewürze<br><i>Two crispy vegetable dumplings filled with a delicious mixture of potatoes, peas and mixed spices</i> |       |
| 16. | <b>Vegetable Pakora<sup>A</sup></b>  | 5.00€ |
|     | Frisches gemischtes Gemüse im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl.<br><i>Fresh mixed vegetables in a crispy batter made from chickpea flour.</i>   |       |
| 17. | <b>Paneer Pakora<sup>A</sup></b>   | 6.90€ |
|     | Hausgemachter indischer Käse, im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl<br><i>Homemade Indian cheese, in a crispy batter made from chickpea flour</i>   |       |
| 18. | <b>Onion Bhaji<sup>A</sup></b>   | 5.00€ |
|     | In Kichererbsen gebackene pikant gewürzte Zwiebel.<br><i>Spicy onion baked in chickpeas.</i>   |       |
| 19. | <b>Chicken Pakora<sup>A</sup></b>  | 6.90€ |
|     | Hähnchenstücke im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl<br><i>Chicken pieces in a crispy batter made from chickpea flour</i>   |       |
| 20. | <b>Fish Pakora<sup>A</sup></b>   | 7.50€ |
|     | Fisch im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl<br><i>Fish in a crispy batter made from chickpea flour</i>  |       |
| 21. | <b>Jhinga Pakora<sup>A</sup></b>   | 9.90  |
|     | Garnelen, im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl<br><i>Prawns, in a crispy batter made from chickpea flour</i>   |       |
| 22. | <b>Mix pakora Teller (Taste of India)<sup>A</sup></b>  | 9.90€ |
|     | Mischung von Chicken Tikka Nawabi, Seekh Kebab, Sabzi Pakora and Fisch pakora<br><i>Mix of Chicken Tikka Nawabi, Seekh Kebab, Sabzi Pakora and Fish pakora</i>   |       |

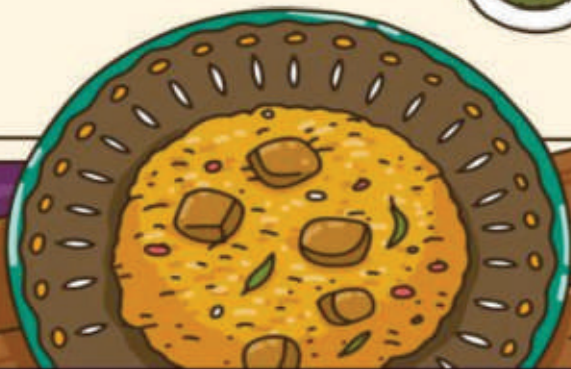


## TANDOORI VORSPEISEN

25. **Chicken Tikka Nawabi** 7.90€  
Hühnerfilet mit frischen Gewürzen, in Joghurt mariniert, mit Paprika und frischen Zwiebeln  
*Chicken fillet with fresh spices, marinated in yogurt, with peppers and fresh onions*
26. **Chicken Tikka Afgani** 8.90€  
Hühnerfleischstücke mariniert in Knoblauch, Joghurt und Cashewkernsoße mit frischer Paprika und Zwiebeln  
*Chunks of chicken marinated in garlic, yogurt and cashew sauce with fresh peppers and onions*
27. **Seekh Kabab** 7.90€  
Hähnchenfleischstücke mariniert in Knoblauch, Joghurt und Cashewkernsoße mit frischer Paprika und Zwiebeln  
*Tender mince rolls made from succulent lamb, masterfully seasoned with exotic spices according to our traditional recipe*
28. **Paneer Tikka** 9.90€  
Hausgemachter frischer indischer Käse, der in Safran-Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert ist. Dieser wird auf dem Grill mit Paprika- und Zwiebelstücken perfekt gegart.  
*Homemade, fresh Indian cheese marinated in saffron yoghurt and exotic spices. This is cooked to perfection on the grill with pieces of bell pepper and onion.*
29. **Paneer Pudina Tikka** 9.90€  
Hausgemachter frischer indischer Käse, der in Minz-Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert ist. Dieser wird auf dem Grill mit Paprika- und Zwiebelstücken perfekt gegart.  
*Homemade, fresh Indian cheese marinated in mint yogurt and exotic spices. This is cooked to perfection on the grill with pieces of bell pepper and onion.*

## SALATE

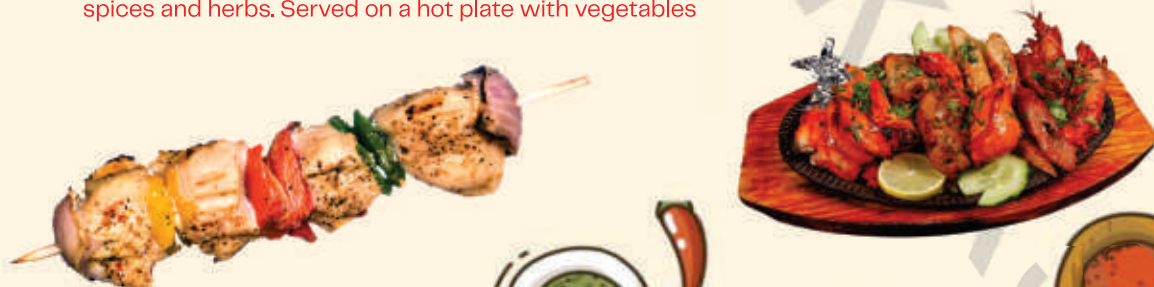
32. **Indische Salat (Veg)** 7.50€  
Hausgemachter frischer indischer Käse mit Eisbergsalat, Paprika Chilli, rote Zwiebeln, Gurken und frisches Gemüse  
*homemade fresh Indian cheese with iceberg lettuce, paprika chilli, red onions, cucumber and fish vegetables*
33. **Taste of India Spacial Salat** 8.90€  
Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Tomaten und Tandoori Hähnchenfleischstücke  
*Iceberg lettuce, peppers, cucumber, tomatoes and tandoori chicken.*



## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori Gerichte werden mit Naan Serviert

35. Tandoori Chicken 15.90€  
Zart marinierte Hähnchenkeule, in einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Zitrone, wird im Tandoor-Tonofen sorgfältig gegrillt. Serviert auf einer heißen Plate mit Gemüse.  
*Tender marinated chicken leg, in a mixture of yogurt, garlic, ginger and lemon, is carefully grilled in the tandoor clay oven. Served on a hot plate with vegetables.*
36. Chicken Tikka 14.90€  
Saftiges Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Paprika, exotischen Gewürzen, traditionell im Tandoor gegrillt. Serviert auf einer heißen Plate, mit Gemüse.  
*Juicy chicken breast fillet, marinated with paprika and exotic spices, traditionally grilled in the tandoor. Served on a hot plate with vegetables.*
37. Chicken Malai Tikka (mild) 14.90€  
Zarte gegrillte Hähnchenfleischstücke, nach einer 24-stündigen Marinade. Gegrillt in einer milden Sahnesoße, Serviert auf einer heißen Plate mit Gemüse.  
*Tender pieces of grilled chicken breast, after a 24-hour marinade. Grilled in a mild cream sauce, served on a hot plate with vegetables.*
38. Chicken Tikka Achari 17.90€  
Zarte Hähnchenfleischstücke mariniert mit eingelegtem Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, im Tandoor gegart, serviert auf einer heißen Plate mit Gemüse  
*Tender pieces of chicken marinated with pickled vegetables in traditional North Indian style, cooked in tandoor, served on a hot plate with vegetables*
39. Lamb Tikka 17.90€  
Saftiges Lammfleisch, mariniert mit Paprika, exotischen Gewürzen, traditionell im Tandoor gegrillt. Serviert auf einer heißen Plate mit Gemüse.  
*Juicy lamb marinated with paprika and exotic spices, traditionally grilled in the tandoor. Served on a hot plate with vegetables.*
40. Mix Plate (Taste of India) 18.90€  
Vielfältige Tandoor Gerichte(Scampi, Fisch, Hähnchen und Lammfleisch), gemischt mit frischem Gemüse, exquisiten Gewürzen und Kräutern. Serviert auf einer heißen Plate mit Gemüse  
*variety of tandoor dishes (scampi, fish, chicken and lamb), mixed with fresh vegetables, exquisite spices and herbs. Served on a hot plate with vegetables*



## HÄHNCHENFLEISCH CURRY SPEZIALITÄTEN

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

41. **Chicken Tikka Masala** ( 14.90€  
Saftige Hähnchenbruststücke, gegrillt und in einer reichhaltigen Sahnesauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer gekocht  
*Juicy pieces of chicken breast, grilled and cooked in a rich cream sauce of tomatoes, onions, garlic and ginger*
42. **Butter Chicken (mild)** 14.90€  
Zarte Tandoori-Hähnchenstücke gegrillt in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomatensauce. Perfekt mariniert und im Tandoor-Tonofen zubereitet.  
*Tender pieces of tandoori chicken grilled in a rich, creamy butter and tomato sauce. Perfectly marinated and prepared in a tandoor clay oven.*
43. **Chicken Lababdar** ( 14.90€  
gegrilltes Hähnchenfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch mit Tomaten-Curry-Sauce und indischen Gewürzen  
*grilled chicken prepared with onions, peppers, garlic with tomato-curry sauce and Indian spices*
44. **Lemon Chicken** ( 14.90€  
Marinierte gegrillte Hähnchenbrust in gelber Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft  
*Marinated grilled chicken breast in yellow curry sauce with onions, garlic and ginger (medium hot) and lemon juice*
45. **Chicken Bhuna Masala** ( 14.90€  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen  
*Chicken breast fillet in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices.*
46. **Chicken Jalfrezi** ( 14.90€  
Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen  
*Chicken breast with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices*
47. **Chicken Do Pyaza** ( 14.90€  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Zwiebeln in einer feinen Currysoße nach indischer Art  
*Chicken breast fillet with fresh onions in a fine Indian-style curry sauce*
- 48a. **Chicken Madras** (( 14.90€  
Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet, in scharfer Curry-Kokos-soße mit südindischen Gewürzen gekocht.  
*Tender marinated chicken breast fillet, cooked in a hot curry coconut sauce with South Indian spices.*



- 48b. **Chicken Vindaloo** ( ( ( 14.90€  
 Pikantes Hähnchenbrustfilet in scharfer Gewürzsauce (intensiver kokos-Vindaloo-Sauce)  
*Spicy chicken breast fillet in hot spicy sauce (intense coconut vindaloo sauce)*
49. **Chilly Chicken** ( ( ( 14.90€  
 Hähnchen mit grünem Chili nach Art des Hauses (sehr scharf) und  
 gebratener Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln und grünen Peperonis  
*Chicken with house-style green chili (very hot) and fried chicken breast  
 with bell peppers, onions and green pepper*
50. **Kadhai Chicken** ( ( 14.90€  
 Zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebelstücken in einer  
 speziellen Gewürzmischung gekocht.  
*Tender chicken meat cooked with tomatoes, peppers and onions in a special spice mixture.*
51. **Chicken Palak** ( ( 14.90€  
 Saftiges Hähnchen in würzigem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.  
*Juicy chicken in spicy spinach with ginger, garlic and exotic spices*
52. **Chicken Mango (mild)** 14.90€  
 Zarte Hähnchenstücke in exotischer Mandel-Mangosauce  
*Tender pieces of chicken in an exotic almond-mango sauce*
53. **Chicken Mughlai (mild)** 14.90€  
 Zartes Hähnchenbrustfilet in milder Curry-Sauce  
 mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und  
 Cashewkernen (mild).  
*Tender chicken breast fillet in a mild curry sauce with  
 homemade Indian cheese,  
 raisins and cashew nuts (mild).*
54. **Chicken Korma (mild)** 14.90€  
 Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen,  
 orientalischen Gewürzen, Safran-Sahne und geriebenem Rahmkäse  
*Tender chicken breast fillet in a creamy sauce with almonds, cashew nuts, oriental spices,  
 saffron cream and grated cream cheese*
55. **Methi Malai Chicken (mild)** 15.90€  
 Mit Bockshornklee-Blättern und milder Caschew-cream Currysauce  
*With fenugreek leaves and mild cashew cream curry sauce*
56. **Taste of India Chicken Curry (mild)** 15.90€  
 Hähnchenstücke mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Cashew-cream-soße  
*Chicken with plums, apricots and vegetables in mild cashew cream sauce*



## LAMM CURRY SPEZIALITÄTEN

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

60. **Lamb Tikka Masala** ( 15.90€  
Saftiges Lammfleisch, gegrillt und in einer reichhaltigen Joghurt-Sahnesauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer gekocht.  
*Juicy lamb, grilled and cooked in a rich yoghurt cream sauce made from tomatoes, onions, garlic and ginger.*
61. **Lamb Bhuna Masala** ( 15.90€  
Lammfleischstücke in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.  
*Lamb chunks in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices.*
62. **Lamb Jalfarezi** ( 15.90€  
Lammfleischstücke mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen  
*Lamb with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices*
- 63a. **Lamb Madras** (( 15.90€  
Zart marinierte Lammfleischstücke, in scharfer Curry-Kokos-Soße mit südindischen Gewürzen gekocht.  
*Tender marinated lamb flank steak, cooked in a hot curry coconut sauce with South Indian spices.*
- 63b. **Lamb Vindaloo** ((( 15.90€  
Pikantes Lammfleischstücke in scharfer Gewürzsauce (intensiver Kokos-Vindaloo-Soße)  
*Spicy piece of lamb in a hot spicy sauce (intense coconut vindaloo sauce)*
64. **Karahi Ghosht** ( 15.90€  
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebelstücke in einer speziellen Gewürzmischung gekocht.  
*Tender lamb cooked with tomatoes, peppers and onions in a special spice mixture.*
65. **Lamb Rogan Josh kashmiri** ( 15.90€  
Lammfleisch in einer hausgemachten Currysauce nach nordindischer Art  
*Lamb in a homemade North Indian style curry sauce*
66. **Lamb Palak** ( 15.90€  
Saftiges Lammfleisch in würzigem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.  
*Succulent lamb in spicy spinach with ginger, garlic and exotic spices.*
67. **Lamb Mughlai (mild)** 15.90€  
Zartes Lammfleisch in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashewkernen (mild).  
*Tender lamb in a mild curry sauce with homemade Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild).*





68. Lamb Shahi Korma (mild) 16.90€

Zartes Lammfleisch in einer cremigen Sahne Sauce mit Mandeln, Cashew, orientalischen Gewürzen

*Tender lamb in a creamy cream sauce with almonds, cashew and oriental spices*

69. Taste of India Lamb Curry (mild) 16.90€

Lammfleischstücke mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Cashewcremesauce

*Lamb with plums, apricots and vegetables in mild cashew cream sauce*

*FISH / PRAWN CURRY*

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

70. Fish Bhuna Masala ( ) 16.50€

Rotbarschfilet in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.

*Redfish fillet in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices.*

71. Fish Jalfarezi ( ) 16.50€

Rotbarschfilet mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen

*Redfish fillet with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices*

72. Fish Makhni (mild) 16.50€

Rotbarschfilet in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomatensauce. Perfekt mariniert und im Tandoor-Tonofen zubereitet.

*Redfish fillet in a rich, creamy butter and tomato sauce. Perfectly marinated and prepared in a tandoor clay oven.*

73. Goan Fish Curry ( ) 16.50€

Pikantes Rotbarschfilet in scharfer Kokos-Gewürzsauce

*Spicy redfish fillet in hot coconut-spice sauce*

74. Malabar Fish Curry (mild) 16.90€

Rotbarschfilet in Kokos-Milch mit Ingwar, Knoblauch und Zwiebel-Curry-Soße

*Redfish fillet in coconut milk with ginger, garlic and onion curry sauce*

75. Scampi Makhni (mild) 17.90€

Scampis in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomatensauce. Perfekt mariniert und im Tandoor-Tonofen zubereitet.

*Scampi in a rich, creamy butter and tomato sauce. Perfectly marinated and cooked in a tandoor clay oven.*

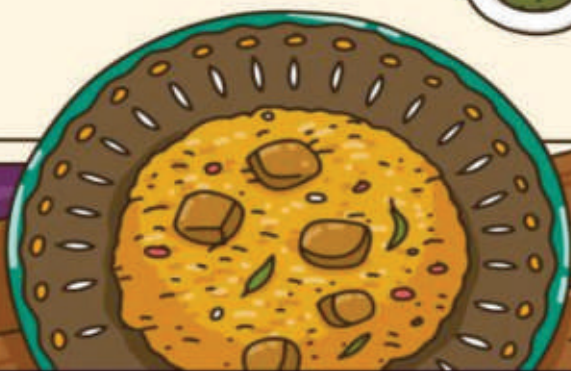


76. Prawn Malabar (mild) 16.90€  
 Prawn in kokos-Milch mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebel-Curry-Soße  
*Prawn in coconut milk with ginger, garlic and onion curry sauce*
77. Scampi Masala ( 16.90€  
 Scampi in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.  
*Scampi in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices.*

## VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

80. Veg Jalfarezi ( 12.50€  
 Frische Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, mariniert in einer gelber Curry-Sahne-Soße, verfeinert mit exotischen Gewürzen  
*Fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes and onions, marinated in a yellow curry sauce, refined with exotic spices.*
81. Jaipuri Veg Sabji ( 14.90€  
 Grüne Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika, Maiskölbchen und hausgemachtem Käse in gelber Curry Sahnesauce  
*Green beans, cauliflower, potatoes, peppers, baby corn and homemade cheese in yellow curry cream sauce*
82. Kadhai Paneer ( 13.50€  
 Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Zwiebelstücke in einer speziellen Gewürzmischung gekocht.  
*Homemade cheese with tomatoes, peppers, onion pieces cooked in a special spice mixture.*
83. Matar Paneer ( 11.50€  
 Zarte Paneer-Würfel und saftigen Erbsen in einer würzigen, cremigen Tomatensauce, verfeinert mit indischen Gewürzen  
*Tender paneer cubes and juicy peas in a spicy, creamy tomato sauce, refined with Indian spices*
84. Shahi Paneer Korma (mild) 14.90€  
 Zarte Paneer-Würfel in einer cremigen Sahne Sauce mit Mandeln, Cashew, orientalischen Gewürzen  
*Tender paneer cubes in a creamy cream sauce with almonds, cashew, oriental spices*



- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 85. | <b>Malai Kofta (Chef Special) (mild)</b>   | 14.90€ |
|     | Hausgemachter Käse- und Kartoffelbällchen gebraten in Cashew-Mandel-Sahnesoße<br><i>Homemade cheese and potato balls fried in cashew-almond cream sauce</i>  |        |
| 86. | <b>Navratan Korma (mild)</b>   | 14.90€ |
|     | Indisches Gemüsecurry mit Trockenfrüchten in einer cremigen milden Cashew-Mandel-Sauce, dekoriert mit Cocktailfrüchten<br><i>Indian vegetable curry with dried fruit in a creamy mild cashew-almond sauce, decorated with cocktail fruit</i> |        |
| 87. | <b>Paneer Butter Masala (mild)</b>   | 13.50€ |
|     | Hausgemachter Käse in Gelbe Shane curry Sauce.<br><i>homemade Paneer in yellow cream curry sauce.</i>  |        |
| 88. | <b>Mushroom Do Pyaza</b> (V)   | 13.50€ |
|     | Champignons mit frischen Zwiebeln in einer feinen Currysoße nach indischer Art<br><i>Campignon with fresh onions in a fine Indian-style curry sauce</i>  |        |
| 89. | <b>Bhindi Do Pyaza</b> (V)   | 13.50€ |
|     | Gartenfrisches Okra-Gemüse, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit indischen Exotischen Gewürzen<br><i>Garden-fresh okra vegetables, prepared with onions, tomatoes, ginger, garlic with Indian exotic spices</i>           |        |
| 90. | <b>Corn Palak</b> (V)  | 12.50€ |
|     | Mais mit Spinat in Currysahne-Sauce<br><i>Corn with spinach in curry cream sauce</i>   |        |
| 91. | <b>Palak Paneer</b> (V)  | 12.50€ |
|     | Zarte Paneer-Würfel verschmolzen in frischem Spinat in einer cremigen Tomaten-Currysauce, gewürzt mit indischem Flair.<br><i>Tender cubes of paneer melt into fresh spinach in a creamy tomato curry sauce, seasoned with Indian flair.</i>  |        |
| 92. | <b>Dal Tadka</b> (V)   | 12.50€ |
|     | Gelbe Linsen in mittelscharfen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, mit indischen exotischen Gewürzen<br><i>Yellow lentils in medium hot onions, garlic, ginger, with Indian exotic spices</i>   |        |
| 93. | <b>Dal Makhani (mild)</b>  | 13.50€ |
|     | Schwarze indische Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in milder Tomaten Sahnesauce mit Butter.<br><i>Black Indian lentils with onions, garlic, ginger in mild tomato cream sauce with butter.</i>   |        |



94. Chana Masala (V) 12.50€

Zarte Kichererbsen in einer herzhaften Tomaten-Zwiebelsauce, perfekt gewürzt mit einer Mischung indischer Gewürze

Tender chickpeas in a savory tomato and onion sauce, perfectly seasoned with a blend of Indian spices

95. Rajma Aloo (V) 12.50€

Herzhaftes Gericht mit roten Kidneybohnen, Kartoffeln und würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce. Perfekt gewürzt mit indischen Aromen und frischem Koriander.

Hearty dish with red kidney beans, potatoes and a spicy tomato and onion sauce. Perfectly seasoned with Indian flavors and fresh coriander.

96. Mattar Mushroom (V) 12.50€

Frische Champignons und grüne Erbsen in einer traditionellen indischen Currysauce mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.

Fresh mushrooms and green peas in a traditional Indian curry sauce with ginger, onions, tomatoes and spices

97. Aloo Gobhi (V) 12.50€

Gemüsecurry zubereitet mit frischem Blumenkohl und Kartoffeln

Vegetable curry prepared with fresh cauliflower and potatoes

98. Dum Aloo (V) 12.50€

Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert

Fried potatoes with herbs and spices served in a spicy sauce



## BIRYANI

**Biryani werden mit einer milden Joghurtsoße (Raita) serviert**

101. Vegetable Biryani (V) 2.90€

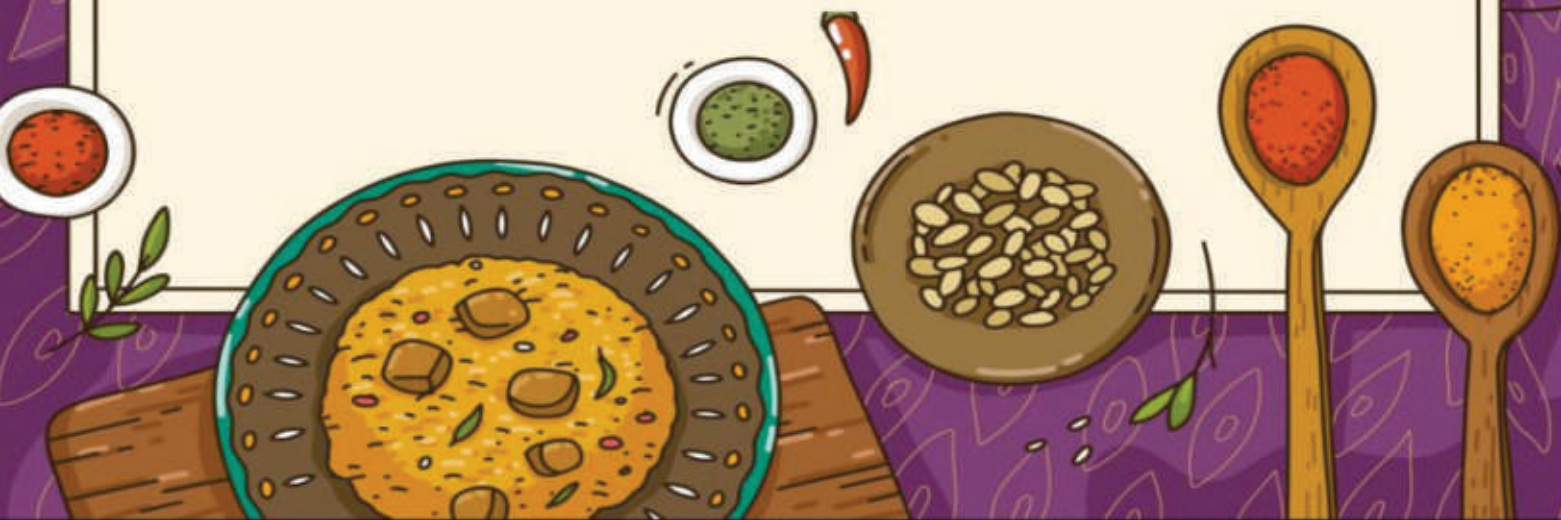
Aromatischer Basmati-Reis vereint sich mit einer Vielfalt frischer Gemüsesorten und hausgemachter Käse, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern, Mandeln und Cashewkernen

Aromatic basmati rice is combined with a variety of fresh vegetables and homemade cheese, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs, almonds and cashew seeds

102. Chicken Biryani (Delhi wali) (V) 15.90€

Aromatischer Basmati-Reis kombiniert mit Hähnchenfleischstücke, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern.

Aromatic basmati rice is combined with pieces of chicken, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs.



### 103. Hyderabadi Lamb Biryani (

16.90€

Aromatischer Basmati-Reis kombiniert mit Lammfleisch, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern.

*Aromatic basmati rice combines with lamb chunks, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs.*

### 104. Taste Of India Fish & Scampi Biryani (

16.90€

Aromatischer Basmati-Reis kombiniert mit Fisch und Scampi, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern.

*Aromatic basmati rice is combined with fish and scampi, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs.*

## BEILAGEN

### 110. Papadam<sup>A</sup>

1.50€

dünne, knusprige Fladenbrot-Spezialität aus gewürztem Linsenmehl

*thin, crispy flatbread specialty made from seasoned lentil flour*

### 111. Tandoori Roti<sup>A</sup>

2.80€

Fladenbrot aus Vollkornmehl im Lehmofen gebacken

*flatbread made from wholemeal flour baked in a clay oven*

### 112. Naan<sup>A</sup>

2.80€

Ein Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken

*flatbread made from wheat flour baked in a clay oven*

### 113. Garlic Naan<sup>A</sup>

3.50€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauchbutter im Lehmofen gebacken

*flatbread made from wheat flour with garlic butter baked in a clay oven*

### 114. Cheese Naan<sup>A</sup>

3.90€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und, im Lehmofen gebacken

*flatbread made from wheat flour filled with cheese and baked in a clay oven*

### 115. Butter Naan<sup>A</sup>

3.90€

Spezialität des Hauses, im Lehmofen gebackenes Fladenbrot mit Butter

*Specialty of the house, flatbread baked in a clay oven with butter*

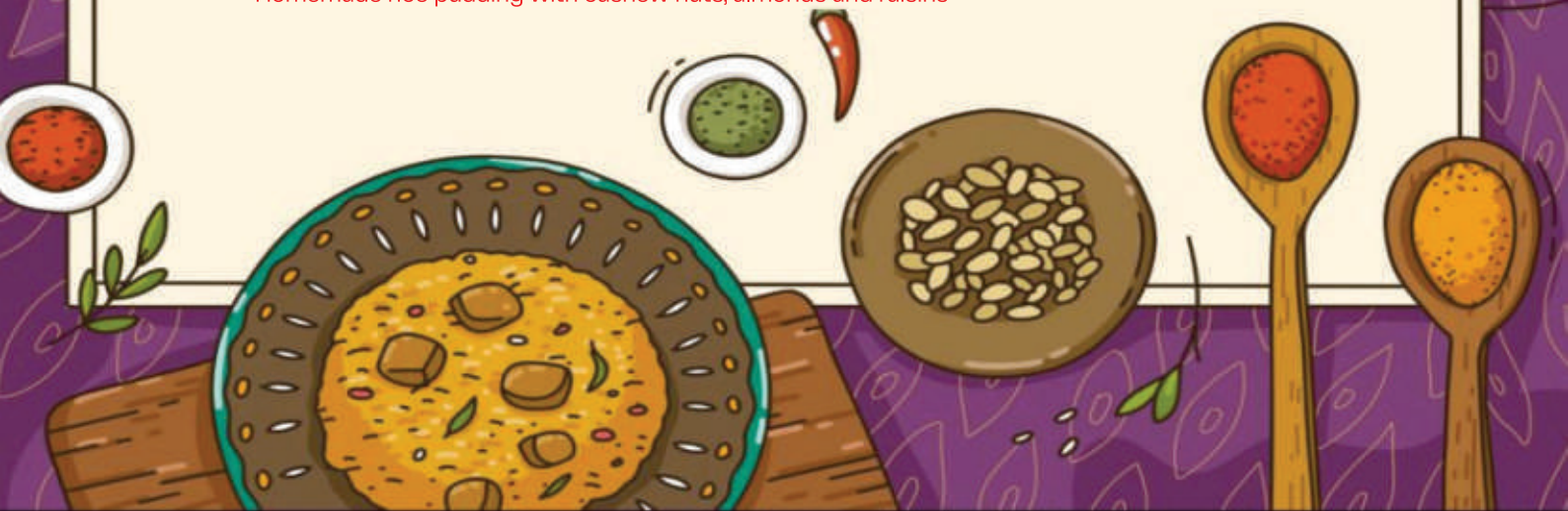


## BEILAGEN

116. Peshawari Naan<sup>A</sup> 3.90€  
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Nüssen und Rosinen, im Lehmofen gebacken  
*Flatbread made from wheat flour filled with nuts and raisins and baked in a clay oven*
117. Pudina Naan<sup>A</sup> 3.90€  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl im Lehmofen gebacken mit Minze  
*Indian flatbread made from wholemeal flour baked in a clay oven with mint*
118. Stuffed Kulcha<sup>A</sup> 4.50€  
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse, Kartoffeln, Erbsen & Koriander, im Tondor gebacken  
*Flatbread made from wheat flour filled with homemade fresh cheese, potato skins, potatoes, peas & coriander, baked in a tondor*
119. Pommès 3.90€  
*French Fry*
120. Mango Chutney/ Mixed Pickel 3.50€  
eingelegte Mango-Stückchen süß/ eingelegtes Gemüse mittelscharf  
*Pickled mango pieces sweet/ Pickled vegetables medium-hot*
121. Raita<sup>G</sup> 3.90€  
Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, gewürzt mit Chat-Masala  
*Yoghurt with tomatoes, cucumber and onions Seasoned with chat masala*
122. Plain Basmati Reis 3.50€

## DESSERTS

124. Mango Kulfi<sup>G</sup> 4.90€  
Hausgemachtes nussiges indisches Eis aus Milch, Süßstoff, und Mango  
*Homemade nutty Indian ice cream made from milk, sweetener and mango*
125. Pista Kulfi<sup>G</sup> 4.90€  
Hausgemachtes nussiges indisches Eis aus Milch, Süßstoff, Kardamom und Pistazien  
*Homemade nutty Indian ice cream made with milk, sweetener, cardamom and pistachios*
126. Kokos Kulfi<sup>G</sup> 4.90€  
Hausgemachtes nussiges indisches Eis aus Milch, Süßstoff, und Kokosnuss  
*Homemade nutty Indian ice cream made from milk, sweetener and coconut*
127. Gulab Jamun (2 Stück/Pieces)<sup>G</sup> 3.90€  
Hausgemachtes Bällchen aus gekochter Milch, in Zuckersaft eingelegt  
*Homemade balls made from boiled milk, soaked in sugar juice*
128. Kheer<sup>G</sup> 3.90€  
Hausgemachtes Milchreis mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen  
*Homemade rice pudding with cashew nuts, almonds and raisins*



## INDISCHE JOGHURTGETRÄNKE

- |  |   |       |
|--|---|-------|
| 129. Mango Lassi (0,3l) <sup>G</sup>   |  | 4.50€ |
| Joghurt mit Mangos                     |   |       |
| 130. Erdbeer Lassi (0,3l) <sup>G</sup> |  | 4.50€ |
| Joghurt mit Erdbeere                   |   |       |
| 131. Lassi Süß (0,3l) <sup>G</sup>     |   | 3.50€ |
| Joghurt mit Zucker                     |   |       |
| 132. Lassi Salzig (0,3l) <sup>G</sup>  |   | 3.50€ |
| Joghurt mit Salz                       |   |       |

## ALCOHOL FREIE GETRÄNKE


- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 135. Gerolsteiner Mineralwasser (Fl. 0,25l) |  | 2.50€ |
| 136. Gerolsteiner Mineralwasser (Fl. 0,75l) |   | 5.00€ |
| 137. Gerolsteiner Stilles Wasser (Fl.0,25l) |   | 2.50€ |
| 138. Gerolsteiner Stilles Wasser (Fl.0,75l) |   | 4.90€ |
| 139. Coca Cola (0,2l)                       |   | 2.50€ |
| 140. Coca Cola (0,4l)                       |   | 3.50€ |
| 141. Cola Zero (0,2l)                       |   | 2.50€ |
| 142. Cola Zero (0,4l)                       |   | 3.50€ |
| 143. Fanta (0,2l)                           |   | 2.50€ |
| 144. Fanta (0,4l)                           |   | 3.50€ |
| 145. Sprite (0,2l)                          |   | 2.50€ |
| 146. Sprite (0,4l)                          |   | 3.50€ |



## ALCOHOL FREIE GETRÄNKE

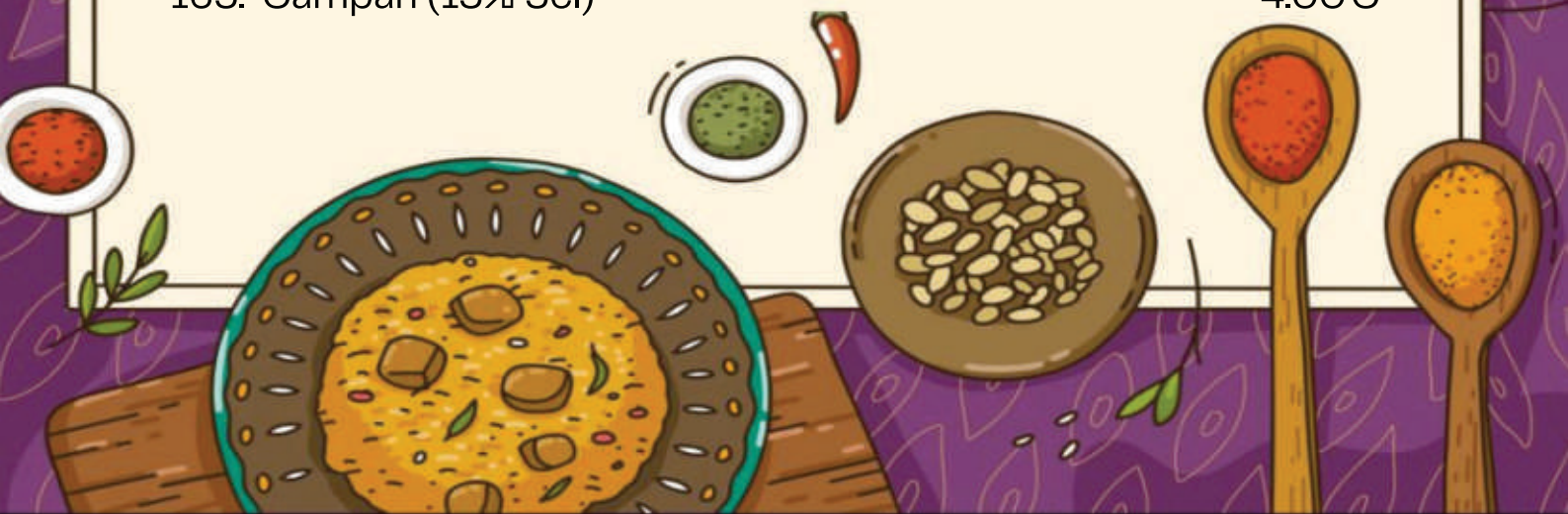
147. Spezi (0,2l)		2.50€
148. Spezi (0,4l)		3.50€
149. Graninin Apfel Saft (Fl. 0,2l)		2.90€
150. Apfel Saft Schorle (0,4l)		3.50€
151. Graninin Orangen Saft (Fl. 0,2l)		2.90€
152. Indischer Mango Saft (0,2l)		2.90€
153. Indische Mango Saft Schorle (0,4l)		3.50€
154. Indischer Guava Saft (0,2l)		2.90€
155. Indische Guava Saft Schorle (0,4l)		3.50€
156. Malzbier (Fl. 0,33l)		2.50€
157. Schweppes Bitter Lemon/ Ginger Ale Tonic Water/Wild Berry		2.90€

## BIERE

224. Bier vom Faß (0,3l)		3.50€
225. Bier vom Faß (0,4l)		4.50€
226. Alsterwasser (0,3l)		3.50€
227. Alsterwasser (0,4l)		4.50€
228. Krombacher Hefeweißbier, Dunkel (5,3 %) oder Alk. frei (0,5l)		5.50€
229. Indisches Bier (4,8% Fl. 0,33l)		3.50€

## APERITIFS

160. Aperol Spritz (11% 5cl)		5.90€
161. Sherry Dry Sandemann (15% 5cl)		4.00€
162. Sherry Medium Sandemann (15% 5cl)		4.00€
163. Martini Bianco (15% 5cl)		3.50€
164. Martini Dry (15% 5cl)		3.50€
165. Campari (15% 5cl)		4.00€





## COCKTAILS LONG DRINKS

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 166. Taste Of India Special (0,2l) | 6.90€ |
| 167. Wodka Lemon (Smirnoff) (0,2l) | 4.00€ |
| 168. Bacardi Cola (0,2l)           | 5.90€ |
| 169. Gin Tonic (0,2l)              | 4.00€ |



## DIGISTIFS 2CL

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 172. Old Monk – Indischer Rum(42,8%) | 4.00€ |
| 173. Grappa(40%vol)                  | 3.50€ |
| 174. Fernet Branca (40% vol)         | 3.50€ |
| 175. Jägermeister (35% vol)          | 4.00€ |
| 176. Tequila(38% vol)                | 4.00€ |
| 178. Averna(40% vol)                 | 3.50€ |
| 179. Ramazotti(40% vol)              | 3.50€ |
| 180. Sambuca(40% vol)                | 3.50€ |
| 181. Baileys(40% vol)                | 3.50€ |
| 182. Ouzo(40% vol)                   | 3.50€ |



## SCHOPPENWEINE (WEISSWEINE)

- |  |       |
|--|-------|
| 202. Riesling trocken (11,5% vol 0,2l)       | 4.50€ |
| 203. Pinot Grigio halbtrocken (12% vol 0,2l) | 4.50€ |



### SCHOPPENWEINE (ROTWEINE)

212. Bordeaux trocken (12% vol 0,2l)	4.90€
211. Merlot halbtrocken (12% vol 0,2l)	4.50€



### SCHOPPENWEINE (ROSEWEINE)

215. Weißherbst (Rose) (10,5% vol 0,2l)	4.50€
216. Weinschorle (10,5% vol 0,2l)	4.50€

### FLASCHENWEINE / SEKT 0,7L

220. Indischer Wein rot oder weiß	19.90€
-----------------------------------	--------

### WHISKEY 4CL

224. Chivas Regal blended Scotch Whiskey	40% vol	7.00€
225. Jim Beam Bourbon	40% vol	6.00€
226. Jack Daniels Bourbon	43% vol	6.50€
227. Johnnie Walker Red Label blended Scotch Whiskey	40% vol	6.50€
228. Ballantine's Finest	40% vol	6.50€

### WARME GETRÄNKE

186. Kännchen Masala Tee	3.70€
187. Kännchen schwarzer Tee	3.00€
188. Kännchen Grün, Kamille od. Pfefferminz Tee	3.00€
189. Tasse Kaffee	3.00€
190. Milchkaffee <sup>G</sup>	3.00€
191. Espresso	2.50€
192. Cappuccino	3.00€

