

Vorspeisen		
1	Papri Chaat Weizenchips, belegt mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Minz-Koriander und Tamarind-Chutney	6,50
2	Samosas Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,50
3	Samosa Chaat gefüllt mit Kichererbsen, Curry, Joghurt, Chutneys	7,50
4	Veg. Pakora Gemüse-Mix aus Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen und Spinat im krossen Teigmantel aus Kichererbsenmehl	6,50
5	Chilli Chicken knusprige Chicken in Knoblauch, Ingwer, Soja, Chili-Sauce	8,50
6	Chole Puri aufgeblähtes frittiertes Brot aus Mehl, dazu Kichererbsen Curry, Mix Pickel und Zwiebel	12,00
7	Pav Bhaji Gemüsemix aus Tomaten, Paprika, Erbsen, Karotten, Kartoffeln mit hausgemachten Brötchen	12,00
8	Keema Pav pikant gewürztes Lamm-Hackfleisch mit hausgemachten Brötchen	12,50 €
9	Vada Pav Frittierter Kartoffelfladen in Brot gewickelt und mit Gewürzen wie Chutney und rotem Chilipulver serviert	10,90 €
10	Tandori gemischte Vorspeise ^g für 2 Personen	17,50 €
11	Gemischter Vorspeisenteller ^g vegetarisch, für 2 Personen	14,50 €
Suppen		
12	Dal Shorba ^{g4} indische Linsensuppe	5,90 €
13	Lachsan Shorba ^{g4i} indische Knoblauchsuppe	5,90 €
14	Chicken Shorba ^{g4i} indische Hühnersuppe	6,90 €
Salate		
15	Salat Saison ^g gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl	5,90 €
16	Salat Indisch ^g mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln, und Joghurtdressing	10,90 €

Vegetarisch		
17	Palak Paneer Hausgemachter Käse in einer dicken Paste aus püriertem Spinat, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala	15,00
18	Chili Panner ^g mit frischem hausgemachtem Käse, zubereitet in Tomaten-Chili-Soße, nach traditioneller nordindischer Art, scharf	14,50 €
19	Mixed Vegetables Jalfrezi ^g mit 9 frischen verschiedenen Gemüsesorten nach nordindischer Art zubereitet, in der Pfanne serviert, scharf	14,90 €
20	Dal Makhni ^{gh} indisches Nationalgericht mit schwarzen Linsen und Butter	13,90 €
21	Chana Masala ^h Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	13,90 €
22	Bhindi Masala frisches indisches Okra-Gemüse mit kräftiger Soße	13,90 €
Hähnchen		
23	Mango Chicken zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	15,50 €
24	Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	15,90 €
25	Chicken Jhalfrezi Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika und Zwiebeln in scharf er Soße	15,50 €
Rind		
26	Beef Masala ^{gh1} zartes Rindfleisch in Masala-Soße	16,90 €
27	Beef Vindaloo ^{g1} zartes Rindfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf	16,90 €
Lamm		
28	Karahi Ghosht gebratenes Lammfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert	16,90 €
29	Lamm Boti Masala ^{gh1} zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße	18,90 €
30	Mutton Khumb Wala Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	16,90 €
31	Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	16,90 €



Ente		
32	Ente Mango ^{gh} knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	18,90 €
33	Ente Khata Mitha ¹ knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Tamarindensoße	18,90 €
34	Ente Madras Entenbrust mit frischen Tomaten, Kokosmilch und Currysoße nach nordindischer Art scharf	18,90 €
Fisch		
35	Fisch Masala ^{gh1d} Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	15,90 €
36	Jheenga Masala ^{gh1d} ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße	21,90 €
Hyderabadi Biryani		
37	Veg. Biryani Köstliches, herzhaftes Gemüse, mit Mandel, Rosinen und Basmati Reis, eingetopft und gekocht mit Minze, karamalisierte Zwiebel und Koriander	15,00
38	Lamm Biryani das Lamm wird mit Brühe und Gewürzen zubereitet, dann mit Reis, Mandel und Rosinen überzogen und im traditionellen DUM-Stil gekocht	17,00
39	Chicken Biryani ^{gh} Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	15,50 €
40	Jheenga Biryani ^{bg} ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen, eine Spezialität aus der Moghul-Küche	21,90 €

Thalis		
41	Vegetable Thali 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis	16,50 €
42	Khana Khazana Thali ^{agh} 2 Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis	18,50 €
43	Fisch Thali ^{dgh} 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis	21,50 €
Tandoori Khajana		
44	Tandoori Chicken Legs ^{g1} Hähnchenschenkel mariniert noch einem berühmten nordindischen Rezept	14,90 €
45	Chicken Tikka ^{g1} zart marinierte Hühnerfiletstücke gegrillt	15,50 €
46	Botti Kebab ^{g1} zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	18,50 €
47	Vegatable Tandoori ^{g1} hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen, Paprika, Joghurt, am Spieß gegrillt	14,50 €
48	Jheenga Tandoori ^{gb} ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und knusprig gegrillt	21,50 €
Brot – Naan		
49	Nan ^{a1g} ovales Brot aus Hefeteig	3,90 €
50	Roti ^{a1g} flaches Vollkornfladenbrot	3,70 €
51	Butter Nan ^{a1g} Hefeteigbrot gefüllt mit Butter	4,90 €
52	Mint Prantha ^{a1g} gefüllt mit frischer Minze	4,90 €
53	Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Knoblauch und Koriander bestreut	4,50 €
54	Cheese Naan Fladenbrot mit Käse gefüllt	5,00 €
Beilagen		
55	Boondi Raita ^g Ist eine Joghurtbasierte Beilage nach indischer Art, die mit kleinen Kichererbsenmehl-“Kugeln“ zubereitet wird	3,90 €
56	Kheera Raita ^g Joghurt mit Gurken, gewürzt nach ind. Art	4,90 €
Dessert		
57	Mango Creme mit Vanille-Eis ^{g1}	6,90 €

58	Gulab Jamun ^{ag} Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken	6,90 €
59	Gulab Jamun mit Vanilleeis ^{agh}	8,90 €
60	oder Kulfi Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis oder mit Kulfi	
61	Kulfi ^{gh} süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnuss-Raspeln	6,90 €

Special Indian Street Food		
servieren wir von 11:30 bis 17:00 Uhr		
62	Chicken 65 Battered fried crispy Indian cottage cheese pieces glazed with spicy red chilli and hot garlic soya sauce	6,50 €
63	Gobi Manchurian Fried Cauliflower florets battered and deep fried – served sauted in Manchurian sauce	6,50 €
64	Veg Manchurian Deep fried crisp mixed vegetable dumplings tossed in spicy Manchurian sauce	6,50 €
65	Mushroom Manchurian Deep fried crisp mixed vegetable dumplings tossed in spicy Manchurian sauce	6,50 €
66	Chicken Manchurian Battered fried chicken pieces until golden and crisp and sauted in a spicy Manchurian sauce	7,90 €
67	Gol Gappe/Pani Puri The King of Indian Street Food – round hollow biscuits with stuffing of your choice, chutneys & filled with juice of mint, coriander and tamarind	6,50 €
68	Sev Puri Crispy puri stuffed with potatoes and garbanzo beans, topped with yoghurt, mint chutney, sev (thin noodles), onions, cilantro and fresh ground spices	6,50 €
69	Aloo Chaat Battered fried potato cubes topped with sauces and spices	6,50 €
70	Dahi Bhallay Fried flour balls in yoghurt sauce with mashed potatoes topped with spices and mint coriander tamarind sauce	6,90 €
71	Aloo Tikki A North Indian atreet speciality Potato stuffed cutlets with mix of chutneys and yoghurt	6,50 €
72	Dahi Puri Round hollow biscuits stuffed with mashed potatoes, lentils, chutneys and yoghurt	6,90 €
73	Bhurji Pav Spicy mutton slow cooked with spiced served with pao (indian bun)	12,90 €

80	Paneer Bharta ^h frische Auberginen püriert mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Tomaten, kräftig gewürzt	13,90 €	zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce, eine sehr beliebte nordindische Spezialität
81	Paneer Tikka Butter Masala ^{gh1} frischer gebratener hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße	13,90 €	83 Tandoori Chicken Masala ^{gh1} zart gegrilltes Hühnerfleisch mit Masala-sauce, mild
82	Butter Chicken ^{gh1}	15,50 €	84 Chicken Kashmiri ^{g1} Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit aus
			85 Mutton Kashmiri ^{g1} Zartes mariniertes Lammfleisch mit aus dem Holzkohle-Lehmoften mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln und Ingwer nach Kashmiri-Masala-Art zubereitet

ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN	
a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eierzeugnisse d Fischerzeugnisse e Erdnusserzeugnisse f Sojaerzeugnisse g Milchprodukte h Schalenfrüchte i Sellerieerzeugnisse j Senferzeugnisse k Sesamerzeugnisse l Sulfite m Lupinenerzeugnisse n Weichtiere	
1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 Süßungsmittel 10 Milcheiweiß 11 chininhaltig 12 taurinhaltig 13 mit Konservierungsstoffen	
Allergiker fragen bitte unser Personal. Wir können Ihnen gerne ausführlichere Angaben machen.	

Alkoholfreie Getränke

100	Tafelwasser	0,4l	3,90
101	Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,50
		0,7l	6,90
102	Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,50
		0,7l	6,90
103	Coca Cola, Light & Zero, Fanta Orange, Sprite, Mezzo Mix	0,33l	4,50
104	Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale	0,2l	3,30

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

105	Waldmeisterlimonade	4,60 €
	Waldmeistersirup, Sprite und Tafelwasser	
106	Passionsfrucht	6,30 €
	Maracujasirup, Sweet & Sour Limonadenmix, Tafelwasser, Orangenscheibe	
107	Wassermelone	6,30 €
	Wassermelonensirup, Sweet & Sour Limonadenmix, Tafelwasser, Gurken und Zitronenscheibe, frische Minze	
108	Strawberry	6,30 €
	Erdbeersirup, Zitronensaft, Sweet & Sour Limonadenmix, Tafelwasser, Zitrone und frische Minze	
109	Blueberry	6,30 €
	Blaubeersirup, Sweet & Sour Limonadenmix, Tafelwasser, frischer Zitronensaft, Blaubeeren & Minze	

Schorlen

200	Apfelsaftschorle	0,4l	4,50
201	Orangensaftschorle	0,4l	4,50
202	Johannisbeernektarschorle	0,4l	4,50
203	Rhabarbernektarschorle mit frischer Minze	0,4l	4,50
204	Melonen Minze Schorle	0,4l	4,50

SCHORLEN AUS INDIEN

205	Mangonektarschorle	0,4l	4,90
206	Lycheenektarschorle	0,4l	4,90
207	Rhabarbernektarschorle	0,4l	4,90
208	Guavennektarschorle	0,4l	4,90
209	Maracujanektarschorle	0,4l	4,90
210	Kokos-Ananasnektarschorle	0,4l	4,90

Lassi

Saures Lassi ⁹	0,25l	3,50 €	0,4l	4,50 €
Süßes Lassi ⁹	0,25l	3,50 €	0,4l	4,50 €
auch mit Mango, Mint, Lychee, Maracuja, Granatapfel und Kokos-Ananas				
Lassi	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €

Tee

110	Tasse Chai – Indischer Haustee ⁹	3,90 €
	dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	
111	Kännchen Chai – Indischer Haustee ⁹	6,90 €
	dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	
112	Kännchen Assam Indien ⁹	6,90 €
	ein eleganter, malziger Plantagenteer von erlesener Güte, würziges blumig volles Aroma und dennoch fein ist dieser Spitzen-tee	
113	Grüner Tee ⁹	6,90 €
	Indischer Grüner Tee	
114	Kännchen Jasmin Tee ⁹	6,90 €
	Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie	

115	Fresh Minz Tee mit frischer Minze	6,90 €
116	Fresh Ingwer Tee mit frischem Ingwer	6,90 €

Warme Getränke

117	Espresso ²	3,20 €
118	Kaffee ²	4,90 €
119	Cappuccino ^{2g}	4,90 €
120	Milchkaffee ^{2g}	4,90 €
121	Latte Macchiato ^{2g}	4,90 €
122	Doppelter Espresso ²	4,20 €
123	Espresso Corretto – mit Grappa ²	5,90 €

Säfte

211	Apfelsaft	0,2l	3,90 €	0,4l	4,90 €
212	Orangensaft	0,2l	3,90 €	0,4l	4,90 €
213	Johannesbeeren-Nektar	0,2l	3,90 €	0,4l	4,90 €

SÄFTE AUS INDIEN

214	Mangonektar 60% Fruchtanteil	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
215	Lycheenektar 19% Fruchtanteil	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
216	Guavennektar 18% Fruchtanteil	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
217	Maracujanektar 18% Fruchtanteil	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
218	Granatapfelnektar 25% Fruchtanteil	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €
219	Ananas & Kokosnektar 18% Fruchtanteil	0,2l	3,90 €	0,4l	5,90 €

Spirituosen

200	Old Honk Rum ^{42,8 %}	2 cl	5,90 €
201	Mangolikör, hausgemacht ¹	2 cl	3,20 €
202	Mangolikör, hausgemacht (zum Mitnehmen) ¹	1,0 l	25,90 €
203	Indischer Mangoschnaps ^{38 %}	2 cl	4,90 €

204	Jägermeister ^{32 %}	2 cl	4,90 €
205	Ramazzotti ^{30 %}	2 cl	4,90 €
206	Averna Amoro Siciliano ^{29 %}	2 cl	4,90 €
207	Fernet Branca ^{39 %}	2 cl	4,90 €
208	Wodka Moskovskaja ^{40 %}	2 cl	4,90 €
209	Jubiläums Aquavit ^{42 %}	2 cl	4,90 €
210	Morand Williamsbirne ^{43 %}	2 cl	5,90 €
211	Grappa Prime Uve ^{40 %}	2 cl	4,20 €
212	Remy Martin V.S.O.P. ^{40 %}	2 cl	5,90 €
213	Calvados ^{42 %}	2 cl	4,90 €

Whiskys

214	Johnny Walker ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
	Black Label		
215	Chivas Regal ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
216	Dimple ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
217	Jack Daniels ^{43,0 %}	4 cl	8,50 €

Rotweine

		0,2l	0,75l
218	Merlot	Chile	6,90 €
	Mont Gras	Central Valley	22,90 €
	trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen.		
219	Shiraz	Australien	7,30 €
	De Bortoli	New South Wales	24,90 €
	trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer, Heidelbeeren und Veilchen, vollmundig und weich		
220	Primitivo ^{DOP}	Italien	7,60 €
	„San Giorgio „Aulone“,Apulien		25,50 €
	trocken, harmonischer und intensiver		



Biere

Augustiner Hell	0,5l	4,50 €
Beck's Pils	0,3l	4,50 €
Franziskaner Weißbier leicht, alkoholfrei, Lemon		4,50 €
König Ludwig Dunkel	0,5l	4,50 €
Alkoholfrei, Radler, Russ, Cola-Weizen		
King Fisher, Flasche	0,33l	4,50 €

Aperitifs

302	Glas Prosecco ¹	0,1l	4,50 €
303	Prosecco Spritz ¹	0,25l	7,90 €
	Aperol/Hugo/Limette/Erdbeere/Maracuja/Mango/Limes/Rosé		
304	Campari Soda/Orange ¹	5 cl	6,90 €
305	Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	5,50 €
306	Sherry Sandeman Medium/Dry	5 cl	5,50 €
321	Gin Tonic ¹¹	5 cl	8,90 €
322	Wodka Lemon	5 cl	8,90 €
323	Baccardi Cola ^{1, 9}	5 cl	8,90 €
324	Whisky Cola ^{1, 9}	5 cl	7,90 €
325	Cuba Libre ^{1, 9}	5 cl	7,90 €

Roseweine

		0,2l	0,75l
228	Rosé Venus ^{QW}	6,90 €	
	Weingut Stadler, Falkenstein Österreich Weinviertel		
	trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein.		
229	Visione	Italien	28,50 €
	Feudi di San Gregorio, Kampanien		
	frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Im Mund präsentiert er sich frisch und erinnert an rote Beeren und Kirschen.		



Cocktails

COCKTAILS MIT ALKOHOL

7,90 €

Taza Pudina (<i>erfrischende Minze</i>)
Weißer Rum, Limetten, Brauner Zucker, Minze, Limejuice, Soda
Deewani Mastani (<i>verrückt vor Liebe</i>)
Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Limejuice
Kabhi Khushi Kabhi Gmam (<i>in Guten wie in schweren Tagen</i>)
Weißer Rum, Wodka, Galliano, Ananassaft, Kokos, Sahne
Don (<i>Mafia Boss</i>)
Drei Sorten Rum, Cherry Brandy, Limejuice, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

Devdas (<i>Flamme unserer Liebe</i>)
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Karma (<i>Schicksal</i>)
Gin, Weißer Rum, Tequila, Triple Sec, Wodka, Cola, Zitronensaft

Bundy und Bubbly (<i>Temperamentvoll</i>)
Wodka, Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne, Kokos

Mohabbatein (<i>Denn meine Liebe ist unsterblich</i>)
Indischer Rum, Apricot Brandy, Limejuice, Zitronensaft, Mangosaft, Ananassaft

Deewar (<i>Die Mauer</i>)
Wodka, Triple Sec, Fresh Lime, Zitronensaft, Cranberry

Ghayal (<i>Wahrheit um jeden Preis</i>)
Wodka, Peachtree, Limejuice, Cranberry, Zitronensaft, Maracuja, Aroniasaft

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

6,90 €

Kashmir ki Kali (<i>Flucht in die Berge Kashmirs</i>)
Wodka, Peachtree, Limejuice, Cranberry, Zitronensaft, Maracuja, Aroniasaft

Basant Panchami (<i>Fest des Drachenfliegens</i>)
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Limejuice, Grenadine

Jai Aur Veeru (<i>Freundschaft für immer</i>)
Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Fanaa (<i>Im Sturm der Liebe</i>)
Limejuice, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale