

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 1. Samosa | 3,90 € |
| Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen & Mandeln, dazu verschiedene Soßen und Salat | |
| 2. Panir Pakora | 3,90 € |
| Indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 3. Champignon Pakora | 3,50 € |
| Frische Champignons in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 4. Chicken Pakora | 3,90 € |
| Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 5. Onion Bhaji | 3,50 € |
| Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 6. Gobi Pakora | 3,70 € |
| Frischer Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gebacken mit verschiedenen Soßen und Salat | |
| 7. Mix Pakora | 7,90 € |
| Frische Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet, Rahmkäse in Kichererbsenmehl gebacken Salatbeilage und verschiedenen Soßen | |
| 8. Gemischter Salat | 3,50 € |
| Frischer Salat Mix mit Essig und Olive Oil Extra Virgin | |
| 9. Murgh Salat | 5,90 € |
| Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Ananas nach Art des Hauses | |
| 10. Tandoori Spezial ★★★ | 6,50 € |
| Stunden in würziger Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerbrustfilet gegrillt Mit Salatbeilage und Soßen serviert | |



Suppen

- | | |
|---|--------|
| 11. Subzi Shorba | 2,60 € |
| Indische Gemüsesuppe | |
| 12. Madras Rasam | 2,70 € |
| Rote Linsensuppe nach originalem Rezept | |
| 13. Mandelsuppe | 2,70 € |
| Mandeln mit Creme nach indischer Art | |
| 14. Mulligatawny | 2,90 € |
| Indische Currycremesuppe mit Hühnerfleischstückchen | |
| 15. Sauer-Scharf-Suppe (mäßigscharf) | 3,00 € |
| Cremesuppe mit Lamm- und Hühnerfleisch nach süd-indischer Art | |
| 16. Tomaten Shorba | 2,90 € |
| Tomatencremesuppe nach indischer Art | |



Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|--------|
| 20. Dal Makhani
Indische Linsen mit Zwiebeln & Knoblauch und frischen Tomaten
in Butter gebraten dazu Reis | 6,50 € |
| 21. Subji Mix
Verschiedene Gemüsesorten der Saison in Kräuter Currysoße dazu Reis | 7,50 € |
| 22. Saag Panir
Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art dazu Reis | 8,50 € |
| 23. Mater Panir ★★★
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen, Korianderblättern
in feiner Soße dazu Reis | 7,50 € |
| 24. Noratten Korma (sehr mild)
Neun verschiedene Gemüse, Mandeln, indischer Rahmkäse
Obst und Rosinen in Kokosmilch Soße dazu Reis | 8,50 € |
| 25. Khumbi Masala
Frische Champignons mit Erbsen, Rahmkäse in Currysoße dazu Reis | 7,90 € |
| 26. Shahi Panir (sehr mild)
Indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Nüssen in Sahnesoße dazu Reis,
nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | 9,90 € |
| 27. Shahi Bengan (sehr mild)
Gefüllte Aubergine mit Rahmkäse,
Kartoffeln, Rosinen,
Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis | 8,90 € |
| 28. Malai Kofta (sehr mild)
Gemüse-Käse-Bällchen mit Kokosflocken,
Rosinen und Mandeln in Sahnesauce dazu Reis | 7,90 € |
| 29. Bindi Masala
Indische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Soße dazu Reis | 7,90 € |
| 30. Chili Panir (mittelscharf)
Gebratener indischer Rahmkäse mit grünen Paprikastreifen,
frischem Ingwer & Zwiebeln nach indischer Art dazu Reis | 9,90 € |
| 31. Alu Gobi ★★★ (mittelscharf)
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln nach originalelem alt-indischem Rezept zubereitet,
mit spezieller Gewürzmischung -Garam Masala-, dazu Reis | 7,50 € |
| 32. Tinda Masala (mittelscharf)
Indisches Kürbisgemüse mit Zwiebeln,
grünem Paprika & frischem Ingwer in Soja-Sahne-Soße dazu Reis | 7,90 € |
| 33. Shahi Mirchi (sehr mild)
Gefüllte Paprikaschotten mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen,
Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis | 8,90 € |



Biryani Gerichte

Reisspezialitäten mit Basamtireis-
der berühmte Spitzenreis aus Indien
mit dem typischen natürlichen Aroma & sehr feiner Geschmack

- | | |
|--|---------|
| 35. Machrum Biryani | 8,50 € |
| Frische Champignons, Rahmkäse, Erbsen, Ananas mit gedämpften Basmatireis und Mandeln | |
| 36. Chicken Biryani | 9,50 € |
| Basmatireis mit Zwiebelnstreifen, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten & danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft | |
| 37. Mutton Biryani | 12,90 € |
| Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen & Rosinen gedämpft | |
| 38. Mix Biryani | 12,70 € |
| Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Gemüse Nüssen, frischen Champignons und verschiedenen Gewürzen gewürzt | |
| 39. Scampi Biryani | 13,90 € |
| Basmatireis mit Großgarnellen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und Gemüse verschiedenen Gewürzen gedämpft & Sauce serviert | |



Nordindische - Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 40. Gemüse Jhalfrezi (mittelscharf) | 7,90 € |
| Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grünen Paprika, Zwiebeln & Tomaten in Sauce dazu Reis | |
| 41. Chicken Mix Masala ★★★ (mittelscharf) | 9,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Frischeingwer und Erbsen in pikanter Soße nach nordindischer Art dazu Reis | |
| 42. Mutton Jhalfrezi (scharf) | 11,90 € |
| Lammfleisch mit Zwiebelnstreifen, Knoblauch, Chilis zerkleinern, Tomaten & Paprika Garam Masala Gewürzsauce dazu Reis | |
| 43. Rogan Josh (scharf) | 11,50 € |
| Gebratene Paprikaschotte mit Lammfleisch frischem Tomaten Und Kräutern Mischung dazu Reis | |
| 44. Punjabi Chicken (mittelscharf) | 9,90 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit frischem Blumenkohl, Tomaten, Knoblauch in einer Soße mit speziellen Kräutern dazu Reis | |



Südindische Spezialitäten

Wir servieren Ihnen Basmatireis
-der berühmte Spitzenreis aus Indien mit dem
typischen natürlichen Aroma & sehr feinen Geschmack-

- | | | |
|-----|--|---------|
| 45. | Fisch Masala | 9,90 € |
| | Fischfilet in pikanter Curry-Knoblauch-Sauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln & Tomaten, dazu Reis | |
| 46. | Murg Nillgri ^{★★★}
(scharf) | 9,50 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln, scharfer Orientalischer Kräutermischung in einer feinen Cremesauce, dazu Reis | |
| 47. | Fisch Do Piazza (mittelscharf) | 10,90 € |
| | Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in Würziger Pikant Sauce nach südindischer Art dazu Reis | |
| 48. | Chicken Jhalfrezi (scharf) | 9,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Erbsen, grüner Paprika und Zwiebeln in leichter Knoblauch-Scharf-Sauce, dazu Reis | |
| 49. | Chicken Vindaloo (scharf) | 9,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 50. | Fisch Vindaloo (scharf) | 10,50 € |
| | Fischfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 51. | Madras Chicken (scharf) | 9,90 € |
| | Gebackenes Hühnerbrustfilet nach Madras Art in Kokosnuss Curry – Sauce dazu Reis | |
| 52. | Mutton Vindaloo (scharf) | 10,90 € |
| | Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 53. | Scampi Curry | 12,90 € |
| | Großgarnellen in pikanter Tomaten-Curry-Sauce, dazu Reis | |
| 54. | Scampi Vindaloo (scharf) | 13,90 € |
| | Großgarnellen mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis | |
| 77. | Fisch Chili ^{★★★}
(mäßigscharf) | 11,90 € |
| | Fischfilet mit Feingeschnittenen Paprikaschotten, Knoblauch, speziellen Kräutern in Soja-Chili-Sauce nach Benglor Art | |



Grill – Spezialitäten

- Unsere Grill-Gerichte werden auf einer heißen Gusseisernen Platte serviert -

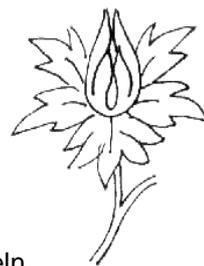
- ★★★
55. Chicken Tandoori , 9,50 €
24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerkeulen mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, dazu Reis und Salat
56. Royal Mix Grill 15,50 €
Gegrilltes Hühnerkeulen, Lamm, Hähnchenbrustfilet und Scampi mit Gemüsezwiebeln und frischem Paprika, dazu Reis, Salat und Brot
57. Mutton Tikka 13,90 €
Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat
58. Chicken Tikka ★★★ 12,50 €
Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Salat
59. Tandoori Grill-Platte , 13,90 €
Gegrillte Hühnerkeule & gegrilltes Lammfleisch & Hühnerbrustfilet mit Gemüsezwiebeln, frischer Paprika und Tomaten, dazu Reis & Salat
60. Scampi Masala 14,90 €
Gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce, nach indischer art dazu Reis und Salat
61. Enten Tikka Masala 15,50 €
Entenbrustfilet 24 Stunden in Safran eingelegt und gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat
62. Tandoori Mix Masala ★★★ (sehr würzig) 14,50 €
Lammfilet Stückchen mit indische Kräutern, Ingwer, Zwiebeln, Hausgemachter Rahmkäse Frische Gemüse, Kartoffeln und Tomaten gegrillt dazu Reis und Salat
63. Murg Masala 12,90 €
Gegrilltes pikant mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, sehr würzig dazu Reis und Salat
64. Krahi Gosht 13,90 €
Mariniertes Lammfleisch mit Gemüsezwiebeln, Paprikastreifen, frische Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer, -saftig pikant- dazu Reis und Salat



Hühnerfleischspezialitäten

Unsere Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, wir verwenden frisch gemahlene Gewürze, um das originale Aroma der indischen Küche zu erreichen.

- | | |
|---|---------|
| 65. Chili Chicken (scharf) | 9,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen und indischen Kräutern in einer pikanten Soja-Chili-Sauce, dazu Reis | |
| 66. Chicken Mango ★★★ (mild) | 10,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Mangoscheiben, Mandeln in sehr fein -Creme-Sauce dazu Reis | |
| 67. Chicken Saag ★★★ | 9,50 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis | |
| 68. Chicken Curry | 7,90 € |
| Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis | |
| 69. Chicken Subji | 9,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce, dazu Reis | |
| 70. Chicken Spezial | 9,90 € |
| Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Kokos, Rosinen, Gemüse in Safransauce, dazu Reis | |
| 71. Chicken Do Piazza (mäßigscharf) | 9,50 € |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in pikanter Sauce nach südindischer Art dazu Reis | |
| 72. Chicken Maharadscha ★★★ | 12,90 € |
| Mariniertes Hähnchenfilet mit indischer Sesam Bällchen, Mandeln, Safran, in Sehr feiner ind. Buttersauce nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) dazu Reis | |
| 73. Chicken Champignon | 9,90 € |
| Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Erbsen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis | |
| 74. Chicken Korma (sehr mild) | 10,90 € |
| Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen & Käse, dazu Reis | |
| 75. Butter Chicken 1 ★★★ (sehr mild) | 11,50 € |
| Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot | |
| 76. Chicken Maasch | 9,90 € |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Linsen in Tomaten-Currysauce, dazu Reis | |



Lammfleisch Spezialitäten

Unsere Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, wir verwenden frisch gemahlene Gewürze, um das originale Aroma der indischen Küche zu erreichen.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Mutton Curry | 8,90 € |
| | Lammfleisch in pikanter Currysauce, dazu Reis | |
| 81. | Lamm Madras (scharf) | 11,90 € |
| | Gebratenes Lammkeulenfleisch nach Madras Art in Kokosnuss-Curry-Sauce, dazu Reis | |
| 82. | Mutton Saag ★★★ | 11,50 € |
| | Gebackenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis | |
| 83. | Mutton Subji | 9,50 € |
| | Lammfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis | |
| 84. | Mutton Masala (mittelscharf) | 10,90 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, dazu Reis | |
| 85. | Mutton Shabnam | 11,50 € |
| | Lammfleisch mit frischen Champignons, Erbsen in einer Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Reis | |
| 86. | Mutton Korma ★★★ | 12,90 € |
| | Lammfleisch mit Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln In Spezialsauce, dazu Reis | |
| 87. | Bombay Mix | 11,90 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Pikante Kräutern und Ingwer nach Bombay-Art, dazu Reis | |
| 88. | Mutton Juchni | 12,50 € |
| | Mariniertes Lammfleisch mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis | |
| 89. | Mutton Muglai ★★★ | 13,50 € |
| | Gebackenes Lammfleisch mit Joghurt, Safran, Ei, Mandeln in Cashewnuss-Cremesauce, dazu Reis nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) | |
| 90. | Mutton Maasch | 10,90 € |
| | Gebackenes Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen zubereitet In Tomaten Curry Sauce | |
| 94. | Sukha Banglor | 11,50 € |
| | Gebackenes Lammfleisch mit grünen Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomaten,& Ananas in spezial Tamarind - Sauce | |

Kindergerichte

- | | | | | |
|--|---|--|---|--------|
| 91. Chicken Nuggets mit Pommes
Und Ketchup |  |  |  | 4,90 € |
| 92. Chicken Spezial
Hühnerbrustfilet mit Mandeln & Gemüse,
dazu Reis Salat | | | | 5,50 € |
| 93. Palak Panir
Indischer käse in Rahmspinat, dazu Reis Salat & Indischer Art | | | | 5,50 € |

Beilagen

- | | | | |
|---|--|--|--------|
| 95. Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl (scharf) | | | 0,70 € |
| 96. Chutney Tamarindfruchtsoße | | | 1,00 € |
| 97. Pickles eingelegte scharfe Früchte | | | 1,70 € |
| 98. Bhatura frittiertes Fladenbrot | | | 1,90 € |
| 99. Chapati Vollkornbrot | | | 1,80 € |
| 100. Puri frittiertes Vollkornbrot | |  | 1,60 € |
| 101. Reis Basmatireis | | | 1,50 € |
| 102. Raita gewürzte Dickmilch mit Cumin und Kichererbsenmehl | | | 1,90 € |
| 103. Beilagensalat Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Essig und Oliven Oil | | | 1,90 € |
| 104. Naan gebackenes Fladenbrot | | | 1,80 € |
| 105. Knoblauch Naan | | | 1,90 € |
| 106. Schwarze Oliven | |  | 2,50 € |

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 107. Mangofrüchte | 2,90 € |
| 108. Lycheefrüchte | 2,50 € |
| 109. Exotischer Fruchtsalat mit indischem Rum | 6,70 € |
| 110. Kokosreis mit Mangomuss | 3,20 € |



Enten-Gerichte

220. Ente Spezial ★★★ 13,90 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Erbsen in sehr feiner Cremesauce, dazu Reis und Salat
221. Ente Jalfrezi (mäßig scharf) 13,90 €
Entenbrustfilet mit Knoblauch, Paprika, Ingwer und Erbsen in indischer Butter gebraten, dazu Reis und Salat
222. Ente Madras (scharf) 12,90 €
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in Sehr würzig-scharfen Kokos-Sauce, dazu Reis und Salat
223. Ente Korma ★★★ (sehr mild) 13,90 €
Entenbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashew, Rosinen und Käse, dazu Reis und Salat
224. Ente Juchni (sehr mild) 14,50 €
Mariniertes Entenbrustfilet mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis und Salat
225. Ente Heydrabadi 13,90 €
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Kichererbsen und frischen Auberginen in Bockshornkleeblätter-Curry-Sauce
226. Ente Vindaloo (scharf) 13,50 €
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis und Salat
227. Enten Curry 12,50 €
Entenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis und Salat
228. Ente Malai (sehr mild) 13,90 €
Gegrilltes Entenbrustfilet in feiner Gewürzsauce, indischer Buttersauce (ghee) und dazu Reis und Salat
229. Ente Masala (mittelscharf) 14,50 €
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, dazu Reis und Salat
230. Ente Pudinna ★★★ 14,90 €
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischer gehackter Pfefferminze in einer Citroen Creme-Sahne-Sauce, dazu Reis und Salat

