

in *Delhi*®

Indian Restaurant ◦ Cafe ◦ Lounge

Kölustr. 55 – 50321 Brühl – Tel: 02232/9502222



Inhaber: Familie Dillon

www.indelhi-koeln.de



Willkommen in Delhi !

Dass Sie unser Restaurant besuchen,
um sich einige genussvolle Stunden zu gönnen,
ist für uns Kompliment und Ansporn zugleich.
Lassen Sie sich mit Speisen und Getränken verwöhnen,
wie es die ehemaligen Maharadschas unseres Heimatlandes Indien liebten.

Die indische Küche ist um einiges schärfer als die europäische,
deshalb haben wir uns entschieden, alle Speisen "mild" zu würzen.
Sie können natürlich wählen, ob Sie Ihre Speisen lieber etwas leicht schärfer oder schärfer
zubereitet haben möchten.

Nennen Sie uns Ihre Wünsche oder lassen Sie sich beraten.

Zu vielen unserer Speisen reichen wir indischen Reis.
Dieser Reis ist mit den herkömmlichen Sorten nicht zu vergleichen.
Das Korn ist wesentlich länger und nach dem Korn entwickelt er ein angenehmes,
ihm eigenes Aroma.

Alternativ zum Reis gibt es indisches Fladenbrot.

Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Hinweis

Beilagen

Sie können Ihre Beilage auswählen: **Butter Naan Brot oder Basamti Reis**, zudem bieten wir auch unsere anderen indischen Naan Brote an. Außerdem können wir Ihre Bestellung auf Wunsch, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereiten. All unsere Gerichte können Sie auch **vegan** bestellen.

Extra Zutaten (ingredients):

325. Reis (Rice).....	4,50€
326. Beilage: Pulao Rice (Vegetable Rice).....	3,00€
327. Pulao Rice (Vegetable Reis).....	6,00€
328. Gemüse (Vegetable).....	4,50€
329. Kichererbsen (Chickpeas).....	4,50€
330. Currysauce.....	4,50€
331. Hüttenkäse (Cottage Cheese)	5,50€
332. Hühnerfleisch (Chicken).....	5,50€
333. Lamm (Lamb).....	6,50€
334. Hackfleisch (Mince).....	6,50€
335. Fisch (Fish).....	7,50€
336. Garnelen (Prawn).....	8,50€

Partyservice - Catering (Buffet)

Im Restaurant, zum Selbstabholen oder zum liefern.

Wir bieten Partyservice für Firmenfeier, Hochzeiten, Geburtstage, Veranstaltungen und andere Anlässe sowie Partys Im Restaurant an. Wir verfügen über einen Partyraum mit ca. 35 Sitzplätzen und einen weiteren Raum mit ca. 50 Sitzplätzen. Insgesamt bietet unser Restaurant ca. 150 Sitzplatzmöglichkeiten (Außenterrasse vorhanden).

Sie können uns bei Fragen gerne ansprechen.



MITTAGSTISCH / BUSSINESS LUNCH

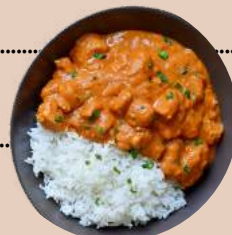
Di.- Do. (außer Feiertage) von 11:30 - 15:00 Uhr

Kölnstr. 55 - 50321 Brühl - Tel.: 02232 9502222

Curry Gerichte / Curry Dishes

Als Beilage dazu: Basmati Reis oder indisches Naan Brot.

- Jedes Vegetarisches Gerichtvon 100 bis 129 9,90
(All vegetable dishes)
- Jedes Hüttenkäse Gerichtvon 131 bis 142 11,90
(All cottage cheese dishes)
- Jedes Köfte Gerichtvon 143 bis 148 10,90
(All kofta dishes)
- Jedes Lamm Hackfleisch Gerichtvon 150 bis 159 12,90
(All mince dishes)
- Jedes Hähnchen Gerichtvon 160 bis 189 11,90
(All chicken dishes)
- Jedes Lamm Gerichtvon 190 bis 219 12,90
(All lamb dishes)
- Jedes Fisch und Garnelen Gerichtvon 251 bis 269 13,90 | 14,90
(All fish and prawn dishes)



Tandur Gerichte / Tandoor Dishes

Mariniertes Fleisch aus dem Tandur (spezieller Backofen aus Indien),
als Beilage dazu: Basmati Reis oder indisches Naan Brot.

- 79. Dry Chilli Paneer..... 11,90
- 80. Dry Chilli Keema Kofta 11,90
- 81. Dry Chilli Murgh 11,90
- 85. Murgh Tikka 11,90
- 86. Murgh Malai 11,90



Punjabi Parathas (nur im Restaurant)

Traditionelles Fladenbrot aus Vollkornmehl, als Beilage dazu:

Jogurt-Raita und eine delikate Curry Sauce mit Kartoffeln. Jeder weitere Paratha kostet 3,50 €.

- Aloo Paratha (gefüllt mit Kartoffeln / filled with potatoes) 8,50
- Gobi Paratha (gefüllt mit Blumenkohl / filled with cauliflower)..... 8,50
- Keema Paratha (gefüllt mit Hackfleisch / filled with mince)..... 8,50
- Paneer Paratha (gefüllt mit Hüttenkäse / filled with cottage cheese)..... 8,50



Suppen/ Soups

01. Tamatar Shorba Tomatensuppe / Tomato soup	6,50	05. Murgh Shorba Hühnersuppe / Chicken soup	6,90
02. Sabji Shorba Gemüsesuppe / Vegetable soup	6,50	06. Machi Shorba Fischsuppe / Fish soup	7,90
03. Dal Shorba Linsensuppe / Lentil soup	6,50	07. Prawn Shorba Garnelensuppe / Prawn soup	8,90
04. Lasan Adrak Shorba Knoblauch, Ingwer, Zwiebelsuppe / Garlic, ginger, onion soup	6,50		



Salate/ Salads

10. Piaz te Mirch Fr. Zwiebeln & Fr. Peperoni / Fresh onions and fresh pepperoni	2,50
11. Piaz Da Salad Zwiebelsalat / Onion salad	4,00
12. Khire Da Salad Gurkensalat / Cucumber salad	5,50
13. Tamatar Da Salad Tomatensalat / Tomato salad	5,50
14. Ralla Milla Salad Gemischter Salat / Mixed salad	7,50
15. Punjabi Salad Gemischter Salat mit hausgemachtem Hüttenkäse / Mixed salad with homemade indian cottage cheese	10,90
17. Murgh Da Salad Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch / Mixed salad with roasted chicken meat	10,90
18. Prawn Da Salad Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen / Mixed salad with roasted prawns	12,90



Hausgemachte Sauce / Homemade Dips

- | | |
|--|---|
| <p>21. Aam Curry Ki Chutney
Mango-Currysauce / Mango-curry dip</p> <p>22. Dhai Pudina Ki Chutney
Joghur-Minzsauce / Yoghurt-mint dip</p> <p>23. Imly Ki Chutney
Tamarinde süß-sauersauce / Tamarinde sweet-sour dip</p> <p>24. Pudina Ki Chutney
Frische Minzsauce / Fresh mint dip</p> <p>25. Special Mirch Chutney 
Rote Chillisauce / Red chilli dip</p> <p>26. Mirch Ki Chutney 
Grüne Chillisauce / Green chilli dip</p> <p>27. Achar (Mix-Pickels)
in Öl und Gewürzen eingelegte Mango, Karotte, Grüne Chilli und Natalpflaume /
Mango, carrot, green chili and natal plum pickled in oil and spices</p> <p>28. Raita
Würziger Joghurt mit Tomaten und Gurken /
Spicy yoghurt with tomatoes and cucumbers</p> <p>29. Raita Boondi
Würziger Joghurt mit kleinen frittierten Kugel aus Kichererbsen /
Spicy yoghurt with small deep fried balls of chickpea flour</p> <p>30. Dhai
Natur Joghurt / Nature yoghurt</p> | <p>1,70</p> <p>1,70</p> <p>1,70</p> <p>1,70</p> <p>2,00</p> <p>1,70</p> <p>2,50</p> <p>4,50</p> <p>4,50</p> <p>3,50</p> |
|--|---|



**Mango
Chutney**

**Dhai Pudina
Chutney**

**Imly
Chutney**

**Fr. Pudina
Chutney**

**Special Mirch
Chutney**

**Mirch
Chutney**

**Achar
Mix-Pickels**

Vorspeisen / Starters

Alle Pakora Speisen werden mit Saucen serviert.

Gemischte Vorspeisenplatte ab 4. Personen (mixed starter plate above 4. person)

34. Mix Pakora & Samosa Vegetarisch (vegetable) ✓..... je 6,90

35. Mix Pakora Vegetarisch, mix Tikka & Seekh Kebab
(vegetable & non-veg) je 8,50



36. **Papadam** 2,00
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl / Crunchy bread of chickpea flour

37. **Masala Papadam** 4,50
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl mit fr. Tomaten, Zwiebeln & Corianda /
Crunchy bread of chickpea flour with fresh tomatoes, onions and corianda

38. **Samosa** 4,50
Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen /
Filled dough bag with potatoes and peas

39. **Samosa Special** 6,50
Gefüllte Teigtasche mit Kichererbsensauce /
Filled dough bag with chickpeas sauce



40. **Aloo Tikki** 4,50
Würzige Kartoffelfrikadellen / Spicy potato rissoles

41. **Aloo Tikki Special** 6,50
Würzige Kartoffelfrikadellen mit Kichererbsensauce /
Spicy potato rissoles with chickpea sauce

42. **Piaz Pakora** 5,90
Marinierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated onion rings deep fried in chickpea flour

43. **Aloo Pakora** 5,90
Marinierte Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated potatoes deep fried in chickpea flour

44. **Sabji Pakora** 6,90
Mariniertes Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated vegetables deep fried in chickpea flour

Vorspeisen / Starters

Alle Pakora Speisen werden mit Saucen serviert.

45. Gobhi Pakora 5,90

Marinierter Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated cauliflower deep fried in chickpea flour

46. Bengan Pakora 5,90

Marinierte Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated aubergines deep fried in chickpea flour



47. Paneer Pakora 6,90

Marinierter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated cottage cheese deep fried in chickpea flour

49. Murgh Pakora 7,90

Mariniertes Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated chicken meat deep fried in chickpea flour

50. Machi Pakora 8,90

Marinierter Fisch in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated fish deep fried in chickpea flour

51. Prawn Pakora 8,90

Marinierte Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert /
Marinated prawns deep fried in chickpea flour

52. Murgh Tikka 7,90

Zart mariniertes Hühnerfleisch aus dem Tandoor /
Softly marinated chicken meat from the Tandoor

53. Seekh Kebab 8,90

Lamm Hackfleischröllchen mit Knoblauch, Ingwer & Kräutern aus dem Tandoor /
Little lamb mince roles with garlic, ginger and herbs from the Tandoor

54. Aloo Chaat 6,60

Indischer Kartoffelsalat / Indian potato salad

55. Chicken Chaat 7,90

Indischer Hühnersalat / Indian chicken salad

57. Cholle Pathore 8,90

Pathora (indisches Brot) aus Weizenmehl frittiert mit Kichererbsensauce /
Pathora (indian bread) deep fried of wheat flour with chickpea sauce

58. Cholle Puri 8,90

Puri (indisches Brot) aus Vollkornmehl frittiert mit Kichererbsensauce /
Puri (indian bread) deep fried of wholemeal flour with chickpea sauce

Indische Brote / Indian Bread

- | | |
|--|------|
| 66. Puri | 3,00 |
| Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl frittiert /
Indian bread deep fried of wholemeal flour | |
| 67. Pathora | 3,00 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl frittiert /
Indian bread deep fried of wheat flour | |
| 68. Roti | 3,00 |
| Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl / Indian bread of wholemeal flour | |
| 69. Makhan Naan | 3,20 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter /
Indian bread of wheat flour with butter | |
| 70. Lasan Naan | 4,20 |
| Indisches Fladenbrot mit Butter & fr. Knoblauch / Indian bread with butter & fr. garlic | |
| 71. Piaz Naan | 4,20 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit fr. Zwiebeln / Indian bread filled with fresh onions | |
| 72. Mirch Naan | 4,20 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit fr. grünen Chilli stücken /
Indian bread filled with fresh green chilli pieces | |
| 73. Pudina Naan | 4,20 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit frischer Minze / Indian bread filled with fresh mint | |
| 74. Aloo Naan | 4,20 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln / Indian bread filled with potatoes | |
| 75. Sabji Naan | 4,20 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit verschiedenem Gemüse /
Indian bread filled with different vegetables | |
| 76. Peshwari Naan | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit Hüttenkäse, Nüssen & Kartoffeln /
Indian bread filled with cottage cheese, nuts and potatoes | |
| 77. Paneer Naan | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit Hüttenkäse / Indian bread filled with cottage cheese | |
| 78. Keema Naan | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit Lamm Hackfleisch / Indian bread filled with lamb mince | |

Tandur Spezialitäten / Tandoor Dishes

(Der Tandur / Tandoor ist ein spezieller, mit Holzkohle geheizter Backofen aus Indien.)
Das Fleisch wird in einer Marinade mit Jogurt und indischen Gewürzen
mehrere Stunden eingelegt und anschließend im **Tandur gegrillt**.

Tandur Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und
auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

-
- 79. Dry Chilli Paneer (Vegetarisch)**  **16,50**
Hüttenkäse mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, fr. Champignons, Ingwer, Chillischoten & Knoblauch /
Cottage Cheese with roasted onions, capsicum, fr. mushrooms, ginger, chilles and garlic
- 80. Dry Chilli Keema Kofta**  **17,90**
Lamm Hackfleischbällchen mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, fr. Champignons,
Ingwer, Chillischoten & Knoblauch /
Lamb mince balls with roasted onions, capsicum, fr. mushrooms, ginger, chilles and garlic
- 81. Dry Chilli Murgh**  **16,50**
Zartes, gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons
Ingwer, Knoblauch & grünen Chillischoten /
Tender, roasted chicken meat with onions, capsicum, mushrooms, ginger, garlic and green chillies
- 83. Lasan Tikka** **16,50**
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Joghurt, Knoblauch & verschiedenen Kräutern /
Tender chicken meat marinated in yoghurt, garlic and different herbs
- 84. Pudina Tikka** **16,50**
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Joghurt und frischer Minze /
Tender chicken meat marinated in yoghurt and fresh mint
- 85. Murgh Tikka** **16,50**
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Joghurt, Ingwer & Knoblauch /
Tender chicken meat marinated in yoghurt, ginger and garlic
- 86. Malai Tikka** **16,50**
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Joghurt, Kardamom, Ingwer, Knoblauch & Cashewnuss /
Tender chicken meat marinated in yoghurt, cardamom, ginger, garlic and cashew nut
- 87. Reshmi Tikka** **16,50**
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Joghurt, Käse, Ingwer & Knoblauch /
Tender chicken meat marinated in yoghurt, cheese, ginger and garlic



Tandur Spezialitäten / Tandoor Dishes

Tandur Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 88. Achari Tikka  | 16,50 |
| Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit pikantem Achari - Masala und Kräutern /
Tender chicken meat marinated with piquant Achari - Masala and herbs | |
| 89. Kandhari Tikka | 17,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Jogurt, Ingwer, Knoblauch mit Zwiebeln, Champignons & Paprika aus dem Tandur /
Tender chicken meat marinated with yoghurt, ginger, garlic with fresh onions, mushrooms and capsicum from the tandoor | |
| 90. inDelhi Plate (mix Teller) | 19,90 |
| Verschiedene, marinierte Tikka-/ Fleischsorten und Garnelen /
Different, marinated tikka-/meat kinds and prawns | |
| 92. Seekh Kabab | 17,90 |
| Lamm Hackfleischröllchen mit Knoblauch, Ingwer & Kräutern /
Little lamb mince roles with garlic, ginger and herbs | |
| 94. Paneer Tikka (Vegetarisch)  | 16,50 |
| Marinierter Hüttenkäse mit feinen Gewürzen und Gemüse /
Marinated cottage cheese with fine spices and vegetables | |
| 95. Sabji Tikka (Vegetarisch)  | 15,90 |
| Marinierter Brokkoli, Blumenkohl, fr. Champignons & Zucchini mit feinen Gewürzen /
Marinated broccoli, cauliflower, fr. mushrooms and zucchini with fine spices | |
| 96. Machi Tikka | 19,90 |
| Marinierter Fisch mit indischen Gewürzen / Marinated fish with indian spices | |
| 97. Raja Prawn Tikka | 22,00 |
| Marinierte Garnelen mit indischen Gewürzen / Marinated prawns with indian spices | |



Vegetarische Spezialitäten / Vegetable Dishes

Vegetarische Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

100. Dal Makhni

Schwarze Linsen in einer Butter-Tomaten Cremesauce /
Black lenses in a butter-tomato cream sauce



13,00

101. Dal Tarka

Gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer & Knoblauch (Nord-indischer Art) /
Yellow lenses with fresh tomatoes, ginger and garlic (north-indian style)

102. Sabji Curry

Gemüse mit Ingwer, Knoblauch in einer delikaten Currysauce /
Vegetables with ginger, garlic in a delicate curry sauce



13,50

103. Sabji Goan Curry

Ein Rezept aus der königlichen Goa-Küche mit Gemüse, Mango & Kokosnuss /
A recipe from the royal goa kitchen with vegetables, mango and coconut

14,50

104. Sabji Bhuna Masala

Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in Gewürzen gebraten /
Vegetables with tomatoes, onions, ginger and garlic roasted in spices

14,50

105. Makhan Sabji

Gemüse mit feinen Gewürzen in einer Butter-Tomaten Cremesauce /
Vegetables with fine spices in a butter-tomato cream sauce

14,50

106. Navratan Korma

Mit Gemüse, Früchten & Nüssen in einer milden Sauce / With vegetables, fruits and nuts

14,50

107. Aloo Mushroom

Mit Kartoffeln und Champignons in einer delikaten Currysauce /
With potatoes and mushrooms in a delicate curry sauce

13,50

108. Aloo Gobhi

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln in einer würzigen Currysauce /
Fresh cauliflower with potatoes in a spicy curry sauce



13,50

109. Aloo Bengan

Mit gebratenen Kartoffeln, Auberginen, Ingwer & Knoblauch in einer würzigen Sauce /
With roasted potatoes, aubergines, ginger and garlic in a spicy sauce

13,50

110. Aloo Methi

Bockshorn Kleeblätter mit Kartoffeln & Curry (Nord-indischer Art) /
Methi leaves with potatoes and curry (north-indian style)



13,50

Vegetarische Spezialitäten / Vegetable Dishes

Vegetarische Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|-------|
| 111. Aloo Kashmiri | 13,50 |
| Gebratene Kartoffeln mit Kräutern, Früchten & Nüssen in einer milden Cremesauce /
Roasted potatoes with herbs, fruits and nuts in mild cream sauce | |
| 112. Aloo Matar | 13,50 |
| Kartoffeln mit Erbsen in Currysauce / Potatoes with peas in curry sauce | |
| 113. Aloo Rajmah | 13,50 |
| Kartoffeln mit Kidneybohnen in einer würzigen Currysauce /
Potatoes with kidney beans in a spicy curry sauce | |
| 114. Aloo Saag | 13,50 |
| Spinat, Kartoffeln mit feinen indischen Gewürzen /
Spinach, potatoes with fine indian spices | |
| 115. Aloo Mirch | 13,50 |
| Kartoffeln, Paprika mit verschiedenen indischen Kräutern /
Potatoes, capsicum with different indian herbs | |
| 116. Aloo Jeera | 13,50 |
| Kartoffeln mit gebratenen Kreuzkümmel, Zwiebeln, Knoblauch & fr. Tomaten /
Potatoes with roasted cumin, onions, garlic and fresh tomatoes | |
| 117. Dum Aloo | 13,50 |
| Gebratene Kartoffeln mit Kräutern in einer pikanten Sauce /
Roasted potatoes with herbs in a piquant sauce | |
| 118. Rajmah Masala | 13,50 |
| Kidneybohnen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & fr. Tomaten in einer Masalasauce /
Kidney beans with ginger, garlic, onions and fresh tomatoes in a masala sauce | |
| 119. Channa Masala | 13,50 |
| Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & fr. Tomaten in einer Masalasauce /
Chickpeas with ginger, garlic, onions and fresh tomatoes in a masala sauce | |
| 121. Gobhi Masala | 13,50 |
| Blumenkohl mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & fr. Tomaten in einer Masala-Cremesauce /
Cauliflower with ginger, garlic, onions and fresh tomatoes in a masala-cream sauce | |
| 122. Gobhi Korma | 14,50 |
| Blumenkohl mit Kokos, Mandeln & Rosinen in einer Cashewnuss-Cremesauce (Mughlai Art) /
Cauliflower with coconut, almonds and raisins in a cashew nut-cream sauce (mughlai style) | |



Vegetarische Spezialitäten / Vegetable Dishes

Vegetarische Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|--|---------------------|
| <p>123. Bengan Curry</p> <p>Aubergine mit feinen Gewürzen in einer schmackhaften Currysauce /
Aubergines with fine spices in a tasty curry sauce</p> | <p>14,50</p> |
| <p>124. Tinde Ki Sabji</p> <p>Indischer Babykürbis mit Ingwer, Knoblauch & gebratenen Zwiebeln (Nord-indischer Art) /
Indian baby pumpkin with ginger, garlic and roasted onions (north-indian style)</p> | <p>14,50</p> |
| <p>126. Bhindi Masala</p> <p>Okragemüse mit Zwiebeln und Gewürzen gebraten (Nord-indischer Art) /
Okra vegetable roasted with onions and spices (north-indian style)</p> | <p>14,50</p> |
| <p>127. Kadoo Ki Sabji</p> <p>Indischer Kürbis mit Ingwer, Knoblauch & gebratenen Zwiebeln (Nord-indischer Art) /
Indian pumpkin with ginger, garlic and roasted onions (north-indian style)</p> | <p>14,50</p> |
| <p>128. Bengan Ka Bartha</p> <p>Im Tandur gebratene und pürierte Aubergine mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer (Nord-indischer Art) / In the Tandoor roasted and mashed aubergines with tomatoes, onions, garlic and ginger (north-indian style)</p> | <p>14,50</p> |
| <p>129. Sabji Mirch </p> <p>Gemischtes gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, Chilischoten & Knoblauch (scharf) /
Mixed roasted vegetables with onions, ginger, chillies and garlic (spicy)</p> | <p>14,50</p> |



Tinde
Babykürbis
Baby pumpkin



Bhindi
Okra



Kadooli
Kürbis
Pumpkin

Hüttenkäse Spezialitäten / Cottage Cheese Dishes

Hausgemachte Hüttenkäse Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 131. Paneer Jalfrezi | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit würzigen Zwiebeln, fr. Paprika & Tomaten /
Homemade cottage cheese with spicy onions, fresh capsicum and tomatoes | |
| 132. Paneer Mushroom | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Champignons in Creme-Currysauce /
Homemade cottage cheese with mushrooms in cream-curry sauce | |
| 133. Paneer Chilli  | 14,50 |
| Hüttenkäse mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Chilischoten & Knoblauch /
Cottage cheese with roasted onions, capsicum, ginger, chillies and garlic | |
| 134. Paneer Bhuna Masala | 14,50 |
| Hüttenkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in Gewürzen gebraten /
Cottage cheese with fresh tomatoes, onions, ginger and garlic roasted in spices | |
| 135. Paneer Nawabdar | 14,50 |
| Fr. Tomaten, Zwiebel-Paprikasteifen & feinen Gewürzen in Cashewnuss-Cremesauce /
Fresh tomatoes, onion-capsicum stripes and fine spices in cashew nut-cream sauce | |
| 136. Paneer Saag (Palak Paneer) | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat und feinen Gewürzen /
Homemade cottage cheese with spinach and fine spices | |
| 137. Paneer Matar | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Erbsen in würziger Currysauce /
Homemade cottage cheese with peas in spicy curry sauce | |
| 138. Paneer Shahi (Shahi Paneer) | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse in Tomaten-Creme-Buttersauce /
Homemade cottage cheese in tomato-cream-buttersauce | |
| 139. Paneer Tikka Masala | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Jogurt-Kokosnuss in würziger Currysauce /
Homemade cottage cheese with yoghurt-coconut in spicy curry sauce | |
| 140. Paneer Korma | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & milder Sauce (Mughlai Art) /
Homemade Cottage cheese with coconut, almonds, raisins and mild sauce (mughlai style) | |
| 141. Paneer Karahi | 14,50 |
| Hüttenkäse mit gebratenen Zwiebeln, Paprika & fr. Tomaten in einer Masala-Creme Currysauce /
Cottage cheese with roasted onions, capsicum and fr. tomatoes in a masala-cream curry sauce | |
| 142. Paneer Sabji | 14,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit verschiedenem Gemüse in delikaten Currysauce /
Homemade cottage Cheese with different vegetables in delicate curry sauce | |



Köfte Spezialitäten / Kofta Dishes

Köfte Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|--|--------------|
| 143. Keema Kofta | 16,90 |
| Lamm Hackfleischbällchen mit indischen Gewürzen in einer delikaten Currysauce /
Lamb mince balls with indian spices in a delicate curry sauce | |
| 144. Malai Kofta ✓ | 14,90 |
| Bällchen aus Hüttenkäse, Kartoffeln & Nüssen in feiner Tomaten-Buttersauce /
Small balls of cottage cheese, potatoes, and nuts in fine tomato-butter sauce | |
| 145. Palak Kofta ✓ | 13,90 |
| Bällchen aus Spinat, Kartoffeln und Hüttenkäse in würziger Sauce /
Small balls of spinach, potatoes and cottage cheese in spicy sauce | |
| 146. Sabji Kofta ✓ | 13,90 |
| Bällchen aus verschiedenem Gemüse in einer delikaten Currysauce /
Small balls of different vegetables in a delicate curry sauce | |
| 147. Dal Kofta ✓ | 13,90 |
| Bällchen aus verschiedenen Linsen in einer schmackhaften Linsensauce /
Small balls of different lens in a tasty lens sauce | |
| 148. Kadoo Kofta (Kürbis) ✓ | 14,90 |
| Bällchen aus indischem Kürbis mit Ingwer, Knoblauch, fr. Tomaten & Zwiebeln
(Nord-indischer Art) /
Small balls of indian pumpkin with ginger, garlic, fr. tomatoes and onions (north-indian style) | |



Hackfleisch Spezialitäten / Mince Dishes

Hackfleisch Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 150. Keema Matar | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Erbsen in Creme-Currysauce /
Lamb mince with peas in cream-curry sauce | |
| 151. Keema Aloo | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Kartoffeln in würziger Currysauce /
Lamb mince with potatoes in spicy curry sauce | |
| 152. Keema Sabji | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit gemischtem Gemüse in einer delikaten Currysauce /
Lamb mince with mixed vegetables in a delicate curry sauce | |
| 154. Keema Saag | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Spinat und indischen Gewürzen gebraten /
Lamb mince with spinach roasted with indian spices | |
| 155. Keema Gobhi | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Blumenkohl und feinen Gewürzen in schmackhafter Currysauce /
Lamb mince with cauliflower and fine spices in tasty curry sauce | |
| 156. Keema Mirch  | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Paprika und feinen Gewürzen in pikanter Currysauce /
Lamb mince with capsicum and fine spices in piquant curry sauce | |
| 157. Keema Bengan | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Aubergine in einer pikanten Currysauce /
Lamb mince with aubergines in a piquant curry sauce | |
| 158. Keema Mushroom | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Champignons in einer Creme-Currysauce /
Lamb mince with mushrooms in a cream-curry sauce | |
| 159. Keema Channa | 15,90 |
| Lamm Hackfleisch mit Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer & Zwiebel in einer Masalasauce /
Lamb mince with chickpeas, garlic, ginger and onions in a masala sauce | |



Hähnchen Spezialitäten / Chicken Dishes

Hähnchen Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 160. Murgh Madras Curry  | 15,00 |
| Hähnchenfleisch in würziger Tomaten-Currysauce mit Kokosnuss (scharf) /
Chicken meat in spicy tomato-curry sauce with coconut (spicy) | |
| 161. Murgh Curry | 14,00 |
| Hähnchenfleisch in einer delikaten Currysauce / Chicken meat in a delicate curry sauce | |
| 162. Murgh Saagwala | 15,50 |
| Hähnchenfleisch gebraten mit Spinat und indischen Gewürzen /
Chicken meat roasted with spinach and Indian spices | |
| 163. Murgh Sabji | 15,50 |
| Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in delikaten Currysauce /
Chicken meat with different vegetables in delicate curry sauce | |
| 164. Murgh Jalfrezi | 15,50 |
| Hähnchenfleisch mit würzigen Zwiebeln, Paprika & fr. Tomaten /
Chicken meat with spicy onions, capsicum and fresh tomatoes | |
| 165. Murgh Mushroom | 15,50 |
| Hähnchenfleisch mit Champignons in Creme-Currysauce /
Chicken meat with mushrooms in cream-curry sauce | |
| 166. Murgh Vindaloo  | 15,50 |
| Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in pikanter Tomaten-Currysauce /
Chicken meat with potatoes in piquant tomato-curry sauce | |
| 167. Murgh Mirch (Chilli Chicken)  | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Chillischoten & Knoblauch (scharf) /
Chicken meat with roasted onions, capsicum, ginger, chilli and garlic (spicy) | |
| 168. Murgh Goan Curry | 16,50 |
| Ein Rezept aus der königlichen Goa-Küche mit Mango und Kokosnuss /
A recipe from royal goa kitchen with mango and coconut | |
| 169. Murgh Navratan | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit Nüssen, Gemüse, Früchten & milder Creme-Sauce (Mughlai Art) /
Chicken meat with nuts, vegetables, fruits and mild cream-sauce (mughlai style) | |
| 170. Murgh Korma | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & milder Creme-Sauce (Mughlai Art) /
Chicken meat with coconut, almonds, raisins and mild cream-sauce (mughlai style) | |
| 171. Murgh Kashmiri | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit exotischen Früchten und Nüssen in einer milden Sauce /
Chicken meat with exotic fruits and nuts in an mild sauce | |



Hähnchen Spezialitäten / Chicken Dishes

Hähnchen Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 172. Murgh Butter (Butter Chicken) | 16,50 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen in einer Tomaten-Buttersauce /
Marinated chicken meat with fine spices in a tomato-butter sauce | |
| 174. Murgh Tikka Masala | 16,50 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch mit Joghurt & Kokosnuss in Tomaten-Currysauce /
Marinated chicken meat with yoghurt and coconut in tomato-curry sauce | |
| 175. Murgh Dansak  | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit exotischen Gewürzen & Linsen (pikant, süß-sauer)
Chicken meat with exotic spices and lenses (piquant, sweet-sour) | |
| 176. Murgh Bhuna Masala | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Gewürzen gebraten /
Chicken meat with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic and spices roasted | |
| 177. Murgh Nawabdar | 16,50 |
| mit fr. Tomaten, Zwiebel-Paprikastreifen & feinen Gewürzen in Cashewnuss-Cremesauce /
with fresh tomatoes onions-capsicum stripes and fine spices in cashew nut-cream sauce | |
| 178. Murgh Bhindi | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit Okragemüse in Ingwer, Knoblauch & Zwiebel gebraten (Nord-indischder Art) /
Chicken meat with okra vegetables roasted in ginger, garlic, onions (north-indian style) | |
| 179. Murgh Tinde | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit indischem Babykürbis mit Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln gebraten
in Currysauce (Nord-indischer Art) /
Chicken meat with indian baby pumpkin roasted with ginger, garlic and onions
in curry sauce (north-indian style) | |
| 181. Murgh Achari  | 16,50 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch mit Joghurt, fr. Tomaten & pikanter Acharimasala /
Marinated chicken meat with yoghurt, fresh tomatoes and piquant Acharimasala | |
| 182. Murgh Do Piazza | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebeln & Tomaten in einer Masala-Cashewnusssauce /
Chicken meat with onions and tomatoes in a masala-cashew nut sauce | |
| 183. Murgh Methi | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen, Kleeblättern, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln /
Chicken meat with fine spicy, cloverleaves, ginger, garlic and onions | |
| 184. Murgh Lasan (Garlic Chicken) | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit Knoblauch in einer speziellen Cashewnuss-Cremesauce /
Chicken meat with garlic in a special cashew nut-cream sauce | |



Hähnchen Spezialitäten / Chicken Dishes

Hähnchen Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 185. Murgh Karahi | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, fr. Tomaten in einer Creme-Currysauce /
Chicken meat with roasted onions, capsicum, fr. tomatoes in a cream-curry sauce | |
| 186. Murgh Dal | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit gelben Linsen & indischen Gewürzen in einer traditionellen Sauce /
Chicken meat with yellow lenses and indian spices in a traditional sauce | |
| 187. Murgh Channa | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit Kichererbsen in einer Masala-Currysauce /
Chicken meat with chick peas in a masala-curry sauce | |
| 188. Murgh Hyderabad | 16,50 |
| Hähnchenfleisch mit frischer Pfefferminze in einer würzigen Currysauce /
Chicken meat with fresh peppermint in a spicy curry sauce | |
| 189. Murgh Rahra | 16,90 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch mit Lamm Hackfleisch & Paprika in Tomaten-Masala-Currysauce /
Marinated chicken meat with lamb mince and capsicum in tomato-masala-curry sauce | |

Lamm Spezialitäten / Lamb Dishes

Lamm Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|--------------|
| 190. Lamb Madras Curry  | 17,00 |
| Lammfleisch in würziger Tomaten-Currysauce mit Kokosnuss (scharf) /
Lamb meat in spicy tomato-curry sauce with coconut (spicy) | |
| 191. Lamb Curry | 16,00 |
| Lammfleisch in einer delikaten Currysauce / Lamb meat in a delicate curry sauce | |
| 192. Lamb Saagwala | 17,50 |
| Lammfleisch gebraten mit Spinat und indischen Gewürzen /
Lamb meat roasted with spinach and Indian spices | |
| 193. Lamb Sabji | 17,50 |
| Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in delikaten Currysauce /
Lamb meat with different vegetables in delicate curry sauce | |
| 194. Lamb Jalfrezi | 17,50 |
| Lammfleisch mit würzigen Zwiebeln, Paprika & fr. Tomaten /
Lamb meat with spicy onions, capsicum and fresh tomatoes | |



Lamm Spezialitäten / Lamb Dishes

Lamm Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

195. Lamb Mushroom

Lammfleisch mit Champignons in Creme-Currysauce /
Lamb meat with mushrooms in cream-curry sauce

196. Lamb Vindaloo

Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Tomaten-Currysauce /
Lamb meat with potatoes in piquant tomato-curry sauce

197. Lamb Mirch

Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Chillischoten & Knoblauch (scharf) /
Lamb meat with roasted onions, capsicum, ginger, chilli and garlic (spicy)

198. Lamb Goan Curry

Ein Rezept aus der königlichen Goa-Küche mit Mango & Kokosnuss /
A recipe from royal goa kitchen with mango and coconut

199. Lamb Navratan

Lammfleisch mit Nüssen, Gemüse, Früchten & milder Sauce (Mughlai Art) /
Lamb meat with nuts, vegetables, fruits and mild sauce (mughlai style)

200. Lamb Korma

Lammfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & milder Sauce (Mughlai Art) /
Lamb meat with coconut, almonds, raisins and mild sauce (mughlai style)

201. Lamb Kashmiri

Lammfleisch mit exotischen Früchten und Nüssen in einer milden Sauce /
Lamb meat with exotic fruits and nuts in an mild sauce

202. Lamb Butter (Butter Lamb)

Mariniertes Lammfleisch mit feinen Gewürzen in einer Tomaten-Buttersauce /
Marinated lamb meat with fine spices in a tomato-butter sauce

204. Lamb Tikka Masala

Mariniertes Lammfleisch mit Joghurt & Kokosnuss in Tomaten-Currysauce /
Marinated lamb meat with yoghurt and coconut in tomato-curry sauce

205. Lamb Dansak

Lammfleisch mit exotischen Gewürzen & Linsen (pikant, süß-sauer) /
Lamb meat with exotic spices and lenses (piquant, sweet-sour)

206. Lamb Bhuna Masala

Lammfleisch mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Gewürzen gebraten /
Lamb meat with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic and spices roasted



17,50

17,90

17,90

17,90

17,90

17,90

17,90

17,90

17,90

17,90

17,90

Lamm Spezialitäten / Lamb Dishes

Lamm Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- 207. Lamb Nawabdar** 17,90
mit fr. Tomaten, Zwiebel-Paprikastreifen & feinen Gewürzen in Cashewnuss-Cremesauce /
with fresh tomatoes onions-capsicum stripes and fine spices in cashew nut-cream sa
- 208. Lamb Bhindi** 17,90
Lammfleisch mit Okragemüse in Ingwer, Knoblauch & Zwiebel gebraten (Nord-indischer Art) /
Lamb meat with okra vegetables roasted in ginger, garlic, onions (north-indian style)
- 209. Lamb Tinde** 17,90
Lammfleisch mit indischem Babykürbis mit Ingwer, Knoblauch & Zwiebel gebraten
in Currysauce (Nord-indischer Art) /
Lamb meat with indian baby pumpkin roasted with ginger, garlic, onions
in curry sauce (north-indian style)
- 211. Lamb Achari**  17,90
Mariniertes Lammfleisch mit Joghurt, fr. Tomaten & pikanter Acharimasala-Sauce /
Marinated lamb meat with yoghurt, fresh tomatoes and piquant Acharimasala-sauce
- 212. Lamb Do Piazza** 17,90
Lammfleisch mit Zwiebeln & fr. Tomaten in einer Masala-Cashewnuss-Cremesauce /
Lamb meat with onions and fr. tomatoes in a masala-cashew nut-cream sauce
- 213. Lamb Methi** 17,90
Lammfleisch mit feinen Gewürzen, Kleeblättern, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln /
Lamb meat with fine spicy, cloverleaves, ginger, garlic and onions
- 214. Lamb Lasan (Garlic Lamb)** 17,90
Lammfleisch mit Knoblauch in einer speziellen Cashewnuss-Cremesauce /
Lamb meat with garlic in a special cashew nut-cream sauce
- 215. Lamb Karahi** 17,90
Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, fr. Tomaten in einer Creme-Currysauce /
Lamb meat with roasted onions, capsicum, fr. tomatoes in a cream-curry sauce
- 216. Lamb Dal** 17,90
Lammfleisch mit gelben Linsen & indischen Gewürzen in einer traditionellen Sauce /
Lamb meat with yellow lenses and indian spices in a traditional sauce
- 217. Lamb Channa** 17,90
Lammfleisch mit Kichererbsen in einer Masala-Currysauce /
Lamb meat with chick peas in a masala-curry sauce
- 218. Lamb Hyderabad** 17,90
Lammfleisch mit frischer Pfefferminze in einer würzigen Currysauce /
Lamb meat with fresh peppermint in a spicy curry sauce
- 219. Lamb Rogan Josh** 17,90
Lammfleisch mit Butter geschmort und in geschlagenem Joghurt gekocht /
Lamb meat braised with butte and cooked in yoghurt



Basmati – Reis Spezialitäten / Basmati – Rice Dishes

gebratener Basmati-Reis, dazu Jogurt- Raita, auf Wunsch **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|--|-------|
| 241. Sabji Briyani ✓ | 13,00 |
| Safranreis mit Kräutern und Gemüse gebraten /
Saffron rice roasted with herbs and vegetables | |
| 242. Murgh Briyani | 15,00 |
| Hähnchenfleisch in Safranreis gebraten / Chicken meat roasted in saffron rice | |
| 243. Lamb Briyani | 16,50 |
| Lammfleisch in Safranreis gebraten / Lamb meat roasted in saffron rice | |
| 244. Ralli Milli Briyani | 16,90 |
| Lammfleisch, Hähnchenfleisch & Gemüse in Safranreis gebraten /
Lamb meat, chicken meat and vegetables roasted in saffron rice | |
| 245. Raja Prawn Briyani | 19,90 |
| Garnelen in Safranreis gebraten / Prawns roasted in saffron rice | |
| 246. Paneer Bhuna Masala Briyani ✓ | 14,00 |
| Hüttenkäse mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Safranreis gebraten /
Cottage cheese with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic roasted in saffron rice | |
| 247. Kashmiri Pulao ✓ | 14,00 |
| Safranreis mit Früchten, Erbsen, Hüttenkäse, Nüssen, mild (nach Kashmiri Art) /
Saffron rice with fruits, peas, cottage cheese, nuts, mild (kashmiri style) | |
| 248. Murgh Tikka Briyani | 15,90 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch vom Tandur in Safranreis gebraten /
Marinated chicken meat from the Tandoor roasted in saffron rice | |



Briyani



Raita

Fisch Spezialitäten / Fish Dishes

Fisch Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|---|-------|
| 251. Machi Curry | 18,90 |
| Fisch in einer delikaten Currysauce / Fish in a delicate curry sauce | |
| 252. Machi Madras Curry  | 18,90 |
| Fisch in einer würziger Tomaten-Currysauce mit Kokosnuss (scharf) /
Fish in a spicy tomato-curry sauce with coconut (spicy) | |
| 253. Machi Bhuna Masala | 18,90 |
| Fisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer in Gewürzen gebraten /
Fish with fresh tomatoes, onions, garlic and ginger, roasted in spices | |
| 254. Machi Mirch  | 18,90 |
| Gebratener Fisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer & Knoblauch (scharf) /
Roasted fish with onions, capsicum, ginger and garlic (spicy) | |
| 256. Machi Mumbai  | 18,90 |
| Fisch mit Kartoffeln und feinen Gewürzen in pikanter Sauce /
Fish with potatoes and fine spices in piquant sauce | |
| 257. Machi Goan Curry | 18,90 |
| Ein Rezept aus der königlichen Goa-Küche mit Mango und Kokosnuss /
A recipe from the royal Goa kitchen with mango and coconut | |



Garnelen Spezialitäten / Prawn Dishes

Garnelen Speisen werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

- | | |
|--|-------|
| 265. Prawn Curry | 19,90 |
| Garnelen in einer delikaten Currysauce / Prawns in a delicate curry sauce | |
| 266. Prawn Bhuna Masala | 19,90 |
| Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer in Gewürzen gebraten /
Prawns with fresh tomatoes, onions, garlic and ginger, roasted in spices | |
| 267. Prawn Madras Curry  | 19,90 |
| Garnelen in einer würziger Tomaten-Currysauce mit Kokosnuss (scharf) /
Prawns in a spicy tomato-curry sauce with coconut (spicy) | |
| 268. Prawn Korma | 19,90 |
| Garnelen mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & milder Sauce (Mughlai Art) /
Prawns with coconut, almonds, raisins and mild sauce (mughlai style) | |
| 269. Prawn Goan Curry | 19,90 |
| Ein Rezept aus der königlichen Goa-Küche mit Mango und Kokosnuss /
A recipe from the royal Goa kitchen with mango and coconut | |

Speisen für Kinder / Dish for Children

Speisen für Kinder werden mit **Naan Brot oder Basmati Reis** serviert und auf Wunsch nach Ihrer Bestellung, **mild, leicht scharf oder scharf** für Sie zubereitet.

271. Aloo Kashmiri

Gebratene Kartoffeln mit Kräutern, Früchten & Nüssen in einer Cremesauce /
Roasted potatoes with herbs, fruits and nuts in a cream sauce

8,90

272. Murgh Curry

Hähnchenfleisch in einer delikaten, milden Currysauce /
Chicken meat in a delicate, mild curry sauce

8,90

273. Murgh Butter

Mariniertes Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen in einer milden Tomaten-Buttersauce /
Marinated chicken meat with fine spices in a mild tomato-butter sauce

8,90



Pasta (Penne)

276. **Pasta** Penne mit Tomatensauce

277. **Pasta** Penne mit Lamm Hackfleisch

278. **Pasta** Penne mit Brokkoli, Champignons, Paprika und Erbsen

279. **Pasta** Penne mit Lamm Hackfleisch, Champignons, Erbsen, mit Käse überbacken

280. **Kartoffeln** mit Lamm Hackfleisch und Käse überbacken

281. **Gemüse Mix** mit Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini, Paprika und Käse überbacken

7,90

8,90

8,90

9,90

9,90

9,90



Pizza mit Tomatensauce, Käse und Oregano

286. **Pizza Margherita** mit Käse

287. **Pizza Funghi** mit Champignons

288. **Pizza Vegetable** mit Zucchini, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln

289. **Pizza Italia** mit Spinat, Paprika, Zwiebel, Knoblauch

290. **Pizza Tonno** mit Thunfisch und Zwiebeln

291. **Pizza Carne** mit Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch

292. **Pizza Pollo** mit Hähnchenfleisch, Brokkoli, Knoblauch

293. **Pizza Scampi** mit Krabben, Spinat, Knoblauch

5,50

8,00

9,00

9,00

9,00

9,00

9,00

12,00



Extra Zutaten:

• Knoblauch, scharf

• Hackfleisch, Thunfisch, Krabben, Hähnchenfleisch

• Jede weitere Zutaten...

0,50

3,00

2,00

Nachtische / Desserts

301. **Kheer** Hausgemachter indischer Milchreis / Homemade indian rice pudding

302. **Gulab Jamun** Frittierte Milchbällchen im aromatisierten Zuckersirup /
Deep-fried milk balls in flavored sugar syrup

303. **Mango** Eiscreme mit Mango / Ice cream with mango

304. **Kulfi Ice Cream** Traditionelles indisches Eiscreme / Traditionell indian ice cream

305. **Gulab Kulfi** Milchbällchen mit indischem Eiscreme / Milk balls with indian ice cream

6,50

6,50

6,90

6,90

6,90



GETRÄNKEKARTE

Biere

	0,2l	0,3l
350. Kölsch	2,00	3,00
351. Radler - Sprite mit Kölsch	2,00	3,00
352. Drecksack - Cola mit Kölsch	2,00	3,00
353. Alster - Fanta mit Kölsch	2,00	3,00
354. Schuß - Malzbier mit Kölsch	2,00	3,00
355. Pils (0,33l aus Flasche)		3,00
356. Alkoholfreies Pils (0,33l Flasche)		3,00
357. Malzbier (0,33l Flasche)		3,00
358. Weizenbier (0,5l Flasche)		4,00
359. Alkoholfreies Weizenbier (0,5l Flasche)		4,00
360. Fassbrause (0,33l Flasche)		3,00
361. Kingfisher (Indisch 0,33l Flasche)		4,50
362. Namaste (Indisch 0,33l Flasche)		4,50
363. Cobra (Indisch 0,33l Flasche)		4,50



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
370. Cola	2,30	4,20
371. Cola Light	2,30	4,20
372. Fanta	2,30	4,20
373. Sprite	2,30	4,20
374. Spezi	2,30	4,20
375. Sprudelwasser (0,25l Flasche)	2,00	
376. Stilleswasser (0,25l Flasche)	2,00	
377. Sprudelwasser (0,75l Flasche)	5,90	
378. Stilleswasser (0,75l Flasche)	5,90	
379. Bitter Lemon (0,2l Flasche)	3,00	
380. Tonic Water (0,2l Flasche)	3,00	
381. Ginger Ale (0,2l Flasche)	3,00	
382. Bionade (0,33l Flasche)	3,50	



Indische Getränke (hausgemacht)

	0,4l
383. Nimbu Pani - indisches Zitronenwasser	5,90
384. Coconut Pani - indisches Kokosnusswasser	5,90
386. Ruhafza Sharbat - indisches Rosenwasser	5,90
387. Ilacheen Sharbat - indisches Kardamomwasser	5,90
388. Waldmeister Limonade	5,90
389. Doodh Soda - Colamilch Mischung	5,90



Säfte und Schorlen

	0,2l	0,4l
390. Apfelsaft.....	3,00	5,90
391. Apfelschorle.....	3,00	5,90
392. Orangensaft.....	3,00	5,90
393. Ananassaft.....	3,00	5,90
394. Ananasschorle.....	3,00	5,90
395. Maracujasaft.....	3,20	6,30
396. Maracujaschorle.....	3,20	6,30
397. Mangosaft.....	3,20	6,30
398. Mangoschorle.....	3,20	6,30
399. Guavasaft.....	3,20	6,30
400. Guavaschorle.....	3,20	6,30
401. Lycheesaft.....	3,20	6,30
402. Lycheeschorle.....	3,20	6,30



Lassi (hausgemachtes Joghurtgetränk)

	0,3l	0,5l
405. Salz Lassi.....	3,00	4,90
406. Süß Lassi.....	3,00	4,90
407. Mango Lassi.....	4,00	6,50
408. Guava Lassi.....	4,00	6,50
409. Lychee Lassi.....	4,00	6,50
410. Kirsch Lassi.....	4,00	6,50
411. Himbeere Lassi.....	4,00	6,50
412. Erdbeere Lassi.....	4,00	6,50
413. Waldmeister Lassi.....	4,00	6,50
414. Ananas Lassi.....	4,00	6,50
415. Ruhafza Lassi (Rosen Geschmack).....	4,00	6,50
416. Masala Lassi (mit Kümmel, Ingwer, fr. Minze).....	4,00	6,50
417. Ilacheen Lassi (mit Kardamom).....	4,00	6,50
418. Mango Shake (0,4l).....	5,00	
419. Erdbeere Shake (0,4l).....	5,00	



Heiße Getränke

420. Kaffee	2,90
421. Espresso.....	2,50
422. Espresso Doppio.....	3,00
423. Espresso Macchiato	3,00
424. Cappuccino.....	3,50
425. Heiße Schokolade.....	3,00
426. Yogi Masala Chai (mit Milch).....	3,50
427. Tee - Schwarz, Ingwer, Kamille, Grün, Minz, Kräuter, Fenchel, Früchte	3,00



Spirituosen

	2 cl
431. Cynar.....	3,80
432. Fernet Branca.....	3,80
433. Jägermeister.....	3,80
434. Grappa.....	3,80
435. Sambuca.....	3,80
436. Averna.....	3,80
437. Ramazzotti.....	3,80
438. Mango Likör (indisch).....	4,00
439. Lychee Likör (indisch).....	4,00
440. Guava Likör (indisch).....	4,00
441. Ingwer Likör (indisch).....	4,00
442. Mango Schnaps (indisch).....	4,00
443. Kokosnuss Schnaps (indisch).....	4,00



Longdrinks

	2 cl	4 cl
445. Indischer Whiskey.....	3,50	6,50
446. Dimple.....	4,50	8,50
447. Glenfiddich.....	4,50	8,50
448. Ballantines.....	3,50	6,50
449. Johnny Walker (Red Label).....	3,50	6,50
450. Johnny Walker (Black Label).....	4,50	8,50
451. Jim Beam.....	3,50	6,50
452. Jack Daniels.....	3,50	7,50
453. Chivas Regal.....	4,50	8,50
454. Indischer Rum.....	4,50	8,50
455. Bacardi Rum.....	3,50	7,50
456. Vecchia Romagna (Brandy).....	3,50	6,50
457. Gin Tonic.....		6,90
458. Wodka Lemon.....		6,90
459. Wodka Orange.....		6,90



Aperitifs

461. Martini - weiß, rot oder rosé.....	4,60
462. Martini e Tonic - weiß, rot oder rosé.....	5,90
463. Campari Soda.....	6,50
464. Campari Orange.....	6,50
465. Aperol Spritz.....	6,90



Cocktails

470. Maharaja - Old Monk Rum, Mangoschnaps, Mangosaft, fr. Minze.....	8,50
471. Goa Heat - Weißer Rum, Lycheelikör, Guavasaft.....	8,50
472. Nimbura (Alkoholfrei) - Zitronensaft, fr. Minze, Ingwer, Kardamom.....	6,90
473. Cocodelhi (Alkoholfrei) - Kokos, Guava, fr. Minze und Lycheesaft.....	6,90



WEIN- SEKT- PROSECCO KARTE



Sekt Fürst von Metternich, Riesling Sekt-Trocken. FL 0,2l. 6,90€ FL 0,75l. 24€

Prosecco Blu, trocken FL 0,2l. 6,90€ FL 0,75l. 23€

Weinschorle GL 0,2l. 5,90€

Weißwein

- **Du Toitskloof**, Sauvignon Blanc, Western Cape, Südafrika GL 0,2l. 6,50€ FL 21,20€
Duft nach tropischen Früchten. Ein körperreicher Wein mit typischen Grasnoten und prägnanten Zitrus-Aromen im Abgang.
- **Les Jamelles**, Chardonnay, Pays d, Oc, Frankreich. GL 0,2l. 7,50€ FL 24,00€
Die Farbe dieses Weines ist golden und klar. Er besticht mit Aromen von Aprikosen und Birnen und einer Note von Haselnuss.
- **Dr. Loosen**, Riesling, Mosel-Saar- Ruwer, Deutschland. GL 0,2l. 8,50€ FL 27,50€
Frischer, feinfruchtiger wein, mit einem trockenen und heiteren Charakter.
Duft nach exotischen Früchten und Gräsern.
- **Geiger & Söhne**, Grauburgunder, Franken, Deutschland. GL 0,2l. 8,90€ FL 29,50€
In der Nase Duft nach Apfel, grünen Walnüssen und Quitzen.
Kräftiger Körper mit buttrigen Nuancen und ausgeprägter Mineralik.

Rotwein

- **Tormaresca Neprica**, Primitivo, Apulien, Italien. GL 0,2l. 7,50€ FL 23,50€
Dieser Primitivo aus dem Hause Antinori, in Kalifornien auch als Zinfandel bekannt, zeigt in der Nase fruchtige Pflaumennoten, Schwarzkirsche und etwas Lakritz.
Am Gaumen ist er weich und strukturiert mit etwas dunkler Schokolade und orientalischen Gewürzen,
- **Du Toitskloof**, Cabernet Sauvignon/ Shiraz, Western Cape, Südafrika. GL 0,2l. 6,90€ FL 22,40€
Rote Beeren un Tannin in der Nase. Der fruchtig-beerige Cabernet mit feiner minziger Note ergänzt sich perfekt mit dem pfeffrig-würzigen Shiraz.
Ein echtes Fair-Trade-Produkt !
- **Les Jamelles**, Merlot, Languedoc-Roussillon, Frankreich. GL 0,2l. 7,90€ FL 25,40€
Intensiver Duft nach Kirschen und Johannisbeeren.
Am Gaumen abgerundete Noten von Kaffee, Schokolade, Holz und Lakritz.

Rosé

- **Simonsvlei**, Shiraz, Western Cape, Südafrika. GL 0,2l. 6,50€ FL 21,20€
Ein trockener Rosé mit ausgeprägt fruchtiger Art. Facettenreiches Bukett,
Fruchtig von Pflaumen, roten Sommerfrüchten feine Töne von Gewürznoten.
Ausgewogen mit feiner Säure und fruchtigem Nachhall.