



Herzlich Willkommen
Welcome – Swagatam



Warme Vorspeisen/Warm Appetizers


Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert





All warm appetizers come with 3 different tasty dips

Pakorras are dipped in chickpeas batter and deep fried




- | | | |
|----------|--|---------------|
| 1 | Mini Frühlingsrollen | 4,90 € |
| | Vegetarische kleine Frühlingsrollen (6 Stück)
Small vegetarian spring rolls (6 pieces) | |
| 2 | Samosa Vegetarian (v)  | 7,90 € |
| | Traditionelle Vorspeise mit einer ausgewählten Gemüsefüllung im Doppelpack
2 fried pastries filled with fresh vegetables | |
| 3 | Chicken Wings | 7,90 € |
| | Leckere Flügel vom Huhn überzogen mit einer knusprig-gold gebackenen Haut
Spicy fried chicken wings | |
| 4 | Vegetarian Pakoras (v)  | 6,90 € |
| | Verschiedene Gemüse im Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
Various vegetables coated in chickpea flour and fried | |
| 5 | Onion Rings (v)  | 6,90 € |
| | Gebackene Zwiebelringe im Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert
Baked onion rings coated in chickpea flour and fried | |
| 6 | Chicken Pakoras | 7,90 € |
| | Gebackene Hühnerfilet Stücke im Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert
Baked pieces of chicken fillet coated in chickpea flour and fried | |
| 7 | Fisch Pakoras^d | 7,90 € |
| | Besondere Gewürze verleihen dem fangfrischen Seelachsfilet
im Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert
Baked pollack fillet coated in chickpea flour and fried | |
| 8 | Jheenga Pakoras^b | 10,90€ |
| | Raffiniert zubereitete gebackene Riesengarnelen in Kichererbsen Mehl
Gewendet und frittiert
Baked king prawns coated in chickpea flour and fried | |

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 9 | Mixed Pakoras ^d
Verschiedene gemischte Gemüse, Hühnerfilet, Fisch im Kichererbsen Mehl Gewendet und frittiert
Various mixed vegetables, chicken fillet, fish coated in chickpea flour and fried | 7,90 € |
| 12 | Papad (v) 
Zweifacher Crackerspaß aus gesundem Lindenmehl mit 3 verschiedenen Dips
2 thin and crispy lentil wafers which come with 3 different tasty dips | 4,50 € |



Street Food

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 13 | Samosa Chat ^{g h}  1 Stück
Samosas mit Erbsen – Kartoffelfüllung werden in Kichererbsen-curry und Joghurt gedippt, Minz, Linsenkroketten, Tamarind-Chutney.
Pea and Potato Fillings Samosas are dipped in chickpea curry and yogurt Mint, lentil croquettes, tamarind chutney | 8,90 € |
| 14 | Aloo Tikki Chat delhi ^{g h} 
indischer Kartoffelpuffer mit Joghurt-Topping, Minz, linsenkrokette, Tamarind-chutney, roten zwiebeln und Tomaten, koriander.
Indian potato pancakes with yogurt topping, mint, lentil croquette, Tamarind chutney, red onions and tomatoes, coriander | 8,90 € |
| 15 | Aloo Chana Chat ^{g h} 
Kartoffel und Kichererbsen mit Joghurt-Topping, Minz, Linsenkroketten Tamarind-Chutney, roten Zwiebeln und Tomaten
Potato and chickpeas with yogurt topping, mint, lentil croquettes tamarind chutney, red onions and tomatoes | 7,90 € |
| 16 | Masala Papad  (v)
knusprig-dünne Linsenmehlcracker mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken
Crispy lentil wafers with red onion, tomato, Cucumber | 5,90 € |

Gegrilltes Vorspeisen / Grilled Appetizers

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 17 | Paneer Tikka ^{g h}  4 Stück
Gegrilltes käse mariniert in Joghurtsauce und Gewürze
Grilled Paneer marinated with yogurt and spices | 10,90 € |
| 18 | Achari Jheenga ^{b g h}  2 Stück
Gegrilltes Riesengarnelen mariniert in Joghurtsauce und Achari Gewürzen.
Grilled king prawns, marinated in yogurt and Achari spices | 10,90 € |
| 19 | Achari Chicken Tikka ^{g h}  4 Stück
Gegrilltes Hähnchen mariniert in Joghurtsauce und Achari Gewürzen.
Grilled Chicken marinated in yogurt and Achari spices | 10,90 € |

Suppen/Soups

- 20 **Chicken Cream Suppe** ^{4 a.c.g}  5,90 €
Cremige Hühnerfleischsuppe ist ideal für die kalten Herbst- und Wintertage
Creamy chicken soup
- 21 **Tomatensuppe** ^{4 g} 5,90 €
Wohltuende Suppe mit frischen, sonnengereiften Tomaten
Tomato soup with vegetables
- 22 **Dal Suppe (v)**  5,90 €
Indisches Köstlichkeit mit passierten Linsen umrahmt von einer cremigen Suppe
Creamy Indian lentil soup
- 23 **Süß-Sauer Suppe** ^{4 c} 5,90 €
Süß-sauer Suppe mit Huhn, Gemüse und indischen Gewürzen
Indian sweet and sour soup with chicken and vegetables

Salate / Salads

- 30 **Gemischter Salat**  6,90 €
Salat nach Saison mit Joghurt- oder Öl und Essig-Dressing
Mixed salad with either yogurt dressing or oil and vinegar
- 29 **Enten Salat** 10,90 €
knusprig gebackene Ente mit frischem, gemischtem Salat
fried duck with mixed salad
- 31 **Punjabi Salat**  7,90 €
Indische Salatkreation - Gurken, Tomaten, Roten Zwiebeln und Karotten mit
indischer Gewürzmischung
Cucumber, tomato, Red onion and Carrot with Indian spices
- 32 **Chicken Salat** 9,90 €
Frischer angemischter Salat mit zartem Hühnerfleisch
Grilled chicken slices on mixed salad
- 33 **Bauernsalat** ^{6 b} 9,90 €
Gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven mit Öl und Essig Dressing
Mixed salad with feta cheese, capsicum and olives with oil and vinegar dressing
- 34 **Bollywood Salat** ^h  9,90 €
Bollywood für den Gaumen: frisch zubereitete Mango und Avocado werden mit
Ingwer, Zwiebeln und Tomaten kombiniert
Bollywood specialty with fresh mango, avocado, ginger, red onions and tomatoes
- 28 **Fitness Salat** ^{g h} 15,90 €
Gesund und lecker: Mix Salat und Gemüse, Avocado mit Gegrilltes Hühnerfleisch
Healthy and tasty: Mix Salad and Vegetables, Avocado with Grilled Chicken

Hühnerfleisch Spezialitäten/Chicken-Specials

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 40 | Badami Chicken ^{g h}
Reichhaltig und leckeres und mageres Hühnerbrustfilet in einer hervorragenden Sahne-Mandelsoße
Tender chicken in almond sauce with shredded coconut | 17,90 € |
| 41 | Butter Chicken ^{g h}
einfach lecker gegrillte Hühnerbruststücke mit Gewürzen, gemahlene Cashewnüsse in Tomaten-Butter-Cremesoße
Tender grilled chicken breast with spices, ground cashew in tomato-butter cream sauce | 17,90 € |
| 43 | Chicken Jalfrezi ^{g € €}
erlesene Gewürze in Kombination: Gegrillte Hühnerbruststücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen (scharf)
Chicken breast filet with capsicum, onions, tomato, lemon juice, Green chili and exotic spices (hot) | 17,90 € |
| 44 | Chicken Korma ^{g h}
Hühnerbruststücke in Joghurt, gemahlene Cashewnüsse, Mandel-Sahne-soße und Exotischen Gewürzen (Mild)
Chicken breast pieces in yogurt, ground Cashew, almond sauce, exotic spices (mild) | 17,90 € |
| 45 | Chicken Curry ^{g €}
Der Klassiker unter den Hähnchengerichten wird mit einer leckeren Currysoße serviert
Chicken in a strong curry sauce | 16,90 € |
| 46 | Chicken Palak ^{g €}
Die Spinatkreation: zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter Nordindischer Art
Tender chicken with indian spinach, the north indian specialty | 17,90 € |
| 47 | Chicken Vindaloo ^{g € € €}
Zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
Chicken and potatoes with a very hot flavored sauce in a special blend of spices from Goa (very hot) | 17,90 € |
| 48 | Murgh Nilgiri ^{€ g}
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grüner Chili und Minze
Tender chicken in coriander leaves, spinach in an oriental herb sauce with coconut milk with green chillies and mint | 17,90 € |
| 49 | Chicken Mango ^{g h}
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-gemahlene cashewnuss, tomaten-cremesoße
Tender chicken in mango-saffron ground Cashew, Tomato-cream sauce | 17,90 € |
| 491 | Chicken Tikka Sabzi ^{g €}
Gesund und lecker – Gegrilltes Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit frischem Gemüse in kräftiger soße
Grilled chicken breast filet from the clay oven fresh vegetables in a strong sauce | 17,90 € |
| 492 | Karahi chicken ^{g €}
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysauce
Grilled chicken from clay oven with capsicum, onion, ginger and tomato in curry sauce | 18,90 € |

Tandoori Khajana (Lehmofen)/Grill-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.
Alle Tandoori-Gerichte werden mit frischem Gemüse und würziger Sauce serviert.
Delicious dishes are prepared in our special clay oven from India. All tandoori dishes are served with fresh vegetables and spicy sauces.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Chicken Tikka Masala ^{g h} € | 18,90 € |
| | Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Gewürzen, gemahlene Cashewnüssen, Tomaten-Butter-Cremesoße
Grilled marinated chicken breast with capsicum, onion, spices, cashews and Tomato-butter cream sauce | |
| 51 | Lamb Tikka Masala ^{g h} € | 22,90 € |
| | Gegrilltes Lammfilet mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Gewürzen, Cashewnüssen und Tomaten-Butter-Cremesoße
Grilled lamb fillet with capsicum and onion, spices with cashew and a Tomato-Butter cream sauce | |
| 52 | Mixed Tandoori Grill ^{b g h} | 23,90 € |
| | Das Beste für den Gaumen - Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten
The various tandoori specialities combined | |
| 53 | Tandoori Chicken (Hühnerschenkel) ^{g h} | 19,90 € |
| | Gegrillte Hühnerschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept
Chicken legs marinated in an exquisite north indian traditional recipe | |
| 54 | Chicken Tikka ^{g h} | 19,90 € |
| | Nicht nur in Indien beliebt - saftig gegrilltes Hähnchen serviert mit einer Würzigen Marinade
Tender grilled and marinated chicken filet | |
| 55 | Reshmi Kebab ^{g h} | 19,90 € |
| | Zarte Hühnerbrust mariniert in Cashewnusscreme und mit exotischen Gewürzen
Grilled chicken breast marinated in a creamy cashew crème in an exquisite north indian tradition | |
| 56 | Lamb Tikka ^{g h} | 23,90 € |
| | Saftig gegrilltes Lammfleischfilet mit pikantem Geschmack
Tender marinated filet of mutton stewered and roasted | |
| 57 | Tandoori Jheenga ^{b g h} | 23,90 € |
| | Riesengarnelen mariniert in Joghurtsauce und Gewürzen, knusprig gegrillt
Grilled king prawns, marinated in yogurt and spices | |

Lamm Spezialitäten/Lamb-Specials

- | | | |
|-----|---|---------|
| 59 | Lamm Mango ^{g h} | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch perfektioniert mit einer fruchtigen Mango-Safran-Cashew-Tomaten Cremesoße
Tender Lamb in mango saffron- tomato- cream sauce | |
| 60 | Lamm Jalfrezi ^{g h} 🌶️ 🌶️ | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen (scharf)
Tender Lamb with capsicum, onions, tomato, lemon juice, Green chili and exotic spices (hot) | |
| 61 | Shahi Korma ^{g h} | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch mit gemahlene Cashewnüssen in Mandel-Sahne-soße (Mild)
Tender Lamb prepared in ground cashew, almond cream sauce (Mild) | |
| 62 | Bhuna Ghost ^g 🌶️ | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysoße
Tender lamb roasted with bell pepper, onions, ginger and tomatoes in curry sauce | |
| 63 | Lamm Vindaloo ^g 🌶️ 🌶️ 🌶️ | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
Tender mutton in a hot and spicy Goa tradition | |
| 64 | Lamm Nilgiri ^{g h} 🌶️ | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße, mit Knoblauch, Spinat, grünem Chili und Minze
Tender Lamb with coriander leaves, spinach, green chillis and mint in oriental herb coconut milk sauce | |
| 65 | Lamm Curry ^g 🌶️ | 19,90 € |
| | Der Klassiker unter dem Lammfleisch in kräftiger Currysoße
Tender lamb in curry-sauce | |
| 66 | Lamm Palak ^g 🌶️ | 19,90 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Tradition
Tender lamb with creamy spinach in the north indian tradition | |
| 661 | Lamm Sabzi ^g 🌶️ | 19,90 € |
| | Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in kräftiger soße
Tender lamb with fresh mixed vegetable in a thick curry sauce | |



Fisch & Garnelen Spezialitäten

Fish & King Prawn-Specials

- | | | |
|-----|---|---------|
| 67 | Jheenga Madras Curry ^{bg} 🍛 🍛
Riesengarnelen in Currysauce mit Kokosnussmilch und feinen Gewürzen (scharf)
King prawns in a hot spicy curry sauce with coconut milk | 22,90 € |
| 68 | Jheenga Khumb Wala ^{bg}
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-soße
King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce | 22,90 € |
| 70 | Jheenga Masala 🍛 ^{bg}
Riesengarnelen in kräftiger Masala-soße (leicht scharf)
King prawns in a thick spicy masala sauce | 22,90 € |
| 71 | Jheenga Mango ^{bhg}
Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-soße
King prawns in a mango-saffron cashew sauce | 22,90 € |
| 72 | Fisch Masala ^{dg}
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet
Coalfish filet in the East Indian tradition | 18,90 € |
| 721 | Butter Jheenga ^{gh}
Riesengarnelen mit Gewürzen, gemahlene Cashewnuss, Tomaten-Butter-Cremesoße
King prawns with spices, ground cashew in tomato-butter-cream sauce | 22,90 € |

Vegan Spezialitäten / Vegan Specials

- | | | |
|----|--|---------|
| 73 | Dal Tarka (v) 🍛
Gelbes Linsengericht mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
Yellow Lentils prepared with fried onion, garlic and ginger | 16,90 € |
| 74 | Aloo Gobi (v) 🍛
Blumenkohl und Kartoffeln in Tomaten-Zwiebeln-Ingwersoße
Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce | 16,90 € |
| 75 | Baingan Bharta (v) 🍛
Traditionelles Auberginengericht: Auberginen erst im Lehmofen gebacken, dann püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
Traditional eggplant dish: eggplant baked in a clay oven and then pureed, with onions and tomatoes, strongly seasoned | 17,90 € |
| 76 | Chana Masala (v) 🍛
(Ayurvedisch) Kichererbsen in Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße
(Ayurvedic) chickpeas with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce | 16,90 € |
| 77 | Aloo Palak (v) 🍛
Kräftiger Spinat mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Spinach with potatoes, onions, ginger and garlic | 16,90 € |



- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 78 | Mixed Vegetables (v)  | 16,90 € |
| | Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße
Mixed vegetables with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce | |
| 79 | Bhindi Masala (v)  | 17,90 € |
| | Indisches Okra-Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Koriander in kräftiger Masala-soße
Indian ladyfinger vegetables with ginger, garlic and coriander in a tasty masala sauce | |

Enten Spezialitäten/Duck-Specials

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 80 | Ente Korma ^{h g} | 20,90 € |
| | Knusprige Ente in Cashew-Sahne-soße und exotischen Gewürzen (mild)
Crispy duck in creamy cashew sauce and exotic spices | |
| 81 | Ente Mango ^{h g} | 20,90 € |
| | Knusprige Ente in einer cremigen Tomate-Mango soße verfeinert mit Cashewnüssen
Crispy duck in a creamy tomato-mango- cashewsauce | |
| 82 | Butter Ente ^{h g} | 20,90 € |
| | Knusprige Ente mit Gewürzen, gemahlene Cashew in einer Tomaten-Butter-Cremesoße
Crispy Duck with spices, milled cashew, tomato-butter cream sauce | |
| 83 | Ente Vindalu ^{h g} | 20,90 € |
| | Ente und Kartoffeln mit Spezialgewürzen in einer Goa Soße (scharf)
Duck and potatoes with special spices in a goa sauce (spicy) | |

Thalis - Verschiedene Gerichte auf einem Teller

Thalis - Various Dishes on a Plate

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 84 | Gemüse Thali  ^{a g} | 18,90 € |
| | 3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Nan und Basmatireis
3 different vegetables preparations with raita, salad, nan and basmati rice | |
| 85 | Bollywood Thali  ^{a g} | 19,90 € |
| | 2 verschiedene Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Raita
Salat, Nan und Basmati Reis
2 different meat dishes and one vegetarian dish, with raita,
Salad, Nan and basmati rice | |
| 851 | Kinder Thali ^{a g h} | 16,90 € |
| | Butter Chicken, Chicken Nugget, Pommes, Papad, Basmati Reis
und Mango Creme
Butter Chicken, Chicken Nugget, French fries, Papad, Basmati rice
and Mango cream | |

Biryani - Reisspezialitäten / Rice Specials

Alle Biryani werden mit Raita serviert

All Biryani Dishes are served by raita

- | | | |
|----|--|---------|
| 86 | Mutton Biryani ^h € | 19,90 € |
| | Basmati Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen mit Indischen Gewürzen
Basmati rice with mutton, almonds, raisins and indian spices | |
| 87 | Chicken Tikka Biryani (Indischer Klassiker) ^h € | 18,90 € |
| | Basmati Reis mit Hühnerfilet aus dem Lehmofen mit Mandeln, Rosinen mit Indischen Gewürzen
Basmati rice with chicken filet from the clay oven, almonds, raisins with indian spices | |
| 88 | Gemüse Biryani ^h € | 17,90 € |
| | Basmati Reis mit frischem gemischtem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Indischen Gewürzen
Basmati rice with fresh mixed vegetables, almonds, raisins and indian spices | |
| 89 | Jheenga Biryani ^{bh} € | 22,90 € |
| | Basmati Reis mit Riesengarnelen, Mandeln, Rosinen und mit Indischen Gewürzen
Basmati rice with king prawns, almonds, raisins and Indian spices | |

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | Makhni Dal (ayurvedisch) ^g € | 16,90 € |
| | Herzhaftes indisches Linsengericht in feiner Gewürzmelange übernacht im Schongarverfahren zubereitet zur besonders cremigen Textur mit Knoblauch & Ingwer
Indian lentil dish in a fine blend of spices, prepared overnight using the slow - cooking method for a particularly creamy texture with garlic & ginger | |
| 91 | Aloo Gobi ^g € | 16,90 € |
| | Würziges indisches Gericht: Blumenkohl und Kartoffel in Tomaten-Zwiebeln und Ingwer Curry soße
Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce | |
| 92 | Baingan Bharta ^g € | 17,90 € |
| | Traditionelles Auberginengericht: Aubergine erst im Lehmofen gebacken und dann püriert, mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
Traditional eggplant dish: eggplant baked in a clay oven and then pureed, with onions and tomatoes, strongly seasoned | |
| 93 | Palak Paneer(Ayurvedisch) ^g € | 17,90 € |
| | (Ayurvedisch) Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
(ayurvedic) fresh spinach with homemade cheese, ginger, garlic and fresh coriander | |
| 94 | Chana Masala (Ayurvedisch) ^g € | 16,90 € |
| | (Ayurvedisch) Kichererbsen in Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße
(Ayurvedic) chickpeas with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce | |

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 95 | Mattar Paneer (Ayurvedisch) ^g €
Grüne Erbsen und hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlene
Cashewnüsse in einer Curry-Creme-soße
Green peas and homemade cheese with milled cashew in a creamy curry sauce | 16,90 € |
| 96 | Malai Kofta ^{g h}
Gefüllte Käsekloßchen (aus Kuhmilch) in feiner Curry-Creme-Soße
mit Mandeln und Kokosnussmilch
Filled cheese dumplings in creamy curry sauce with almonds and coconutmilk | 17,90 € |
| 97 | Mixed Vegetables ^g €
Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße
Mixed vegetables with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce | 16,90 € |
| 98 | Karahi Paneer (ayurvedisch) ^g €
Gebratener hausgemachter Käse (aus Kuhmilch)
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysauce, serviert in der Pfanne
Homemade cheese made with capsicum, onion, ginger
and tomato in curry sauce, served in a sizzling pan | 17,90 € |
| 99 | Bhindi Masala ^g €
Indisches Okra-Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Koriander in kräftiger Masala-soße
Indian ladyfinger vegetables with ginger, garlic and coriander in a tasty masala sauce | 17,90 € |
| 100 | Butter Paneer ^{g h}
Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlene Cashewnüssen in
Buttercreme-Tomaten-soße
Homemade cheese with milled cashew butter-tomato-creamy sauce | 17,90 € |
| 991 | Navrattan Korma ^{g h}
Frisches Gemüse in feiner Curry-Creme-soße mit Mandeln und Kokosnussmilch
Fresh vegetables in in creamy curry sauce with almonds and coconutmilk | 17,90 € |
| 992 | Paneer Jalfrezi ^g € €
Erliesene Gewürze in Kombination: Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprika,
Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen (scharf)
Homemade cheese with capsicum, onions, tomato, lemon juice,
Green chili and exotic spices (hot) | 17,90 € |
| 993 | Butter Vegetables ^{g h}
Gemischtes Gemüse mit Gewürzen, gemahlene Cashewnüsse
in Tomaten-Butter-Cremesoße
Mixed vegetables with spices, ground cashew in tomato-butter cream sauce | 17,90 € |
| 994 | Mango Vegetables ^{g h}
Gemischtes Gemüse in Mango-Safran-gemahlene cashewnuss, tomaten-cremesoße
Mixed vegetables in mango-saffron ground Cashew, Tomato-cream sauce | 17,90 € |

Tandoori – Brot- Spezialitäten / Tandoori Bread - Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

101	Tandoori Roti ^a	3,50 €
	Flaches Vollkornfladenbrot Flat wholemeal bread	
102	Butter Nan ^{a g}	4,50 €
	Blattförmiges Fladenbrot mit Butter Oval raised bread with Butter	
103	Tandoori Parantha ^a	4,50 €
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter Multilayer wholemeal bread with butter	
104	Nan ^{a g l}	3,90 €
	Blattförmiges Fladenbrot Oval raised bread	
105	Paneer Kulcha ^{a g}	5,90 €
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) Raised bread filled with homemade cheese	
106	Garlic Nan ^{a g}	4,50 €
	Blattförmiges Fladenbrot mit Knoblauch Raised bread with garlic	
107	Mirchi Parantha ^a 🌶️🌶️🌶️	4,50 €
	Fladenbrot – sehr scharf Flat bread – very hot	
108	Mint Parantha ^a	4,50 €
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Minze Multilayer wholemeal bread with mint	
109	Aloo Parantha ^a 🌶️🌶️	5,90 €
	Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffel, Zwiebeln, Koriander und grüner Chili Whole meal bread filled with potato, coriander and green chillis	

Beilagen / Side Dishes

110	Basmati Reis	4,90 €
111	Pulao Reis	6,90 €
	Basmati Reis nach Mogul-Art	
112	Raita Gurken ^g	4,90 €
	Frischer Joghurt mit Gurken Fresh yogurt with cucumber	
113	Raita Mix ^g 🌶️	5,90 €
	Frischer Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander und grünem Chili Fresh yogurt with tomato, onion, coriander and green chillis	
114	Joghurt ^g	4,50 €
	Frischer cremiger Joghurt / Fresh creamy yogurt	

Nachspeisen / Desserts

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 122 | Gajar Halwa ^{g h}
Geribene krotten mt Mandel und rossinen
Grated carrots with almonds and raisins | 6,90 € |
| 123 | Mango mit Eis ^{g h}
Frische Mango mit Vanilleeis
Fresh mango with vanilla ice | 8,90 € |
| 124 | Mango Crème ^{g h}
Mango Creme mit Vanilleeis
Mango cream with vanilla ice | 6,90 € |
| 125 | Gulab Jamun ^{g h}
Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken
Balls made of milk and cheese baked in honey | 5,90 € |
| 126 | Gebackene Banane mit Vanilleeis ^{g h}
Fried banana with vanilla ice | 8,90 € |
| 127 | Gulab Jamun mit Vanilleeis ^{g h}
Milch-Quark-Bällchen mit Vanilleeis
Balls made of milk with vanilla ice | 7,90 € |