



Suppe - Soup

01 Coconut-Soup

Kurkuma, Ingwer und Kokosmilch⁶

Turmeric, ginger and coconut milk

4,50 €

02 Tomato Malai Soup

Tomatensuppe nach indischer Art mit Tomate und Sahne^{1,6}

Tomato - Soup Indian style with tomatoes and cream sauce

4,90 €

03 Vegetarian Soup

Suppe mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch nach indischer Art⁶

Soup with fresh vegetables, garlic and ginger as Indian tradition

4,90 €

04 Chicken Soup

Suppe mit Hähnchenfilet, Ingwer

Soup with chicken fillet, ginger

4,90 €



!!! Auf Anfrage bereiten wir für Sie auch gern andere bekannte Suppen zu.

!!! On request, we also prepare other well-known soups for you.

Salat - Salad

05 Green Salat

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

4,20 €

06 Green Salat

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Mais und Oliven

Green salad with cucumber, tomatoes, capsicum, corn and olives

5,90 €

07 Cheese Salad

Nr. 006 mit hausgemachtem Käse

No. 006 with homemade cheese

6,90 €

08 Chicken Salad

Nr. 006 mit gegrilltem Hähnchen¹

No. 006 with grilled chicken fillets

7,50 €

09 Prawn Salad

Nr. 006 mit gegrillten Garnelen¹

No. 006 with grilled prawns

8,90 €

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel



Warme Vorspeisen

Zu allen warmen Vorspeisen gibt es drei verschiedene Dips.

With all warm starters you will get three different dips.

10 Onion Bhgji / Onion Rings

4,50 €

Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl und Gewürzen frittiert

Ring onions with gram flour and spices, fried

11 Mix Pakora

4,50 €

Vielfältiges Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert

various vegetables with chickpeas flour, fried

12 Veg. Samosa

4,50 €

Frittierte Pasteten gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, fein gewürzt

Fried pastry filled with potatoes, green peas and spices

13 Cheese Pakora

4,90 €

Frischer hausgemachter Käse paniert mit Kichererbsenmehl und frittiert

Fresh homemade cheese coated with chickpeas flour, fried

14 Chicken 65

8,90 €

Hähnchenfilet gebraten mit Fenchel, Curryblättern und Peperoni, scharf

Chicken fillet roasted with fennel, curry leaves and chili, hot

15 Prawn Pakora

9,50 €

Garnelen paniert mit Kichererbsenmehl, frittiert

Prawns coated with chickpeas flour, fried

16 Mix-Starter for 2

10,90 €

Etwas von frittierten Vorspeisen für zwei Personen

Some of fried starters für zwei Personen



1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel



Beilagen - Additions

20 Roti oder Nan	2,50 €
Vollkorn- oder Weizenmehlfladenbrot Whole weat flour or wheat flour bread	
21 Papadam (4 Stück)	2,50 €
knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Dips Crisply fried waffle made of black lentils with dips	
22 Pilau Reis	2,90 €
Gebratener Reis mir Cashewkernen, Rosinen, Erbsen und Kümmel Fried rice with cashew kernels, raisins, green peas and cumin	
23 Raita	2,90 €
Joghurt mit Gurken, Koriander und feinen Gewürzen Yoghurt with cucumbers, coriander and fine spices	
24 Garlic Nan	3,50 €
Nan (Nr. 020) mit frischem Knoblauch und Butter Nan (No. 020) with fresh garlic and butter	
25 Cheese Nan	4,50 €
Nan (Nr. 020) gefüllt mit hausgemachtem Käse und feinen Gewürzen Nan (No. 020) filled with homamade cheese and fine spices	
26 Alu Raita	3,90 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Kartoffeln Yoghurt with cucumbers, tomatoes and potatoes	
27 Chicken Nan	4,50 €
Nan (Nr. 020) gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und Gewürzen Nan (No. 020) filled with minced chicken meat and spices	

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Tandoori

Diese Köstlichkeiten werden am Spieß im Tandoor (spezieller Lehmofen) gegrillt und auf einer heißen Grillplatte serviert.

This lusciousness is grilled on spit in the Tandoor (clay oven) and is served on a hot grill plate.



Beilage: Basmatireis und Currysoße Addition: basmati rice and curry sauce

30 Chicken Tikka

13,50 €

in Joghurt und Gewürzen mariniertes Hähnchenfilet¹

in yoghurt and spices marinated chicken fillet

31 Chicken Tikka Nilgiri

13,90 €

in Joghurt, Minze und Gewürzen mariniertes Hähnchenfilet

in yoghurt, mint and spices marinated chicken fillet

32 Tangri Kebab

13,50 €

Hähnchenschenkel mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen¹

Chicken meat marinated with yoghurt and indian spices

33 Lamb Seekh Kebab

15,90 €

Gehacktes Lammfleisch mit Kräutern und Ingwer

Minced lamb meat with herbs and ginger

34 Lamb Tikka

16,90 €

in Joghurt und Gewürzen mariniertes Lammfleisch¹

in yoghurt and spices marinated lamb meat

35 Mix Tikka Platte

16,90 €

in Joghurt und Gewürzen mariniertes Hähnchen mit Lamm und Hackfleisch¹

in yoghurt and spices marinated chicken, lamb and forcemeat

36 Prawn Tandoori

20,90 €

in Joghurt und Gewürzen marinierte Garnelen¹

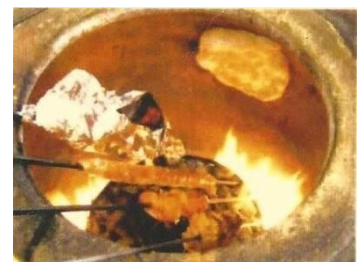
in yoghurt and spices marinated prawns

37 Delhi - Grill - Platte - Spezial

19,90 €

Etwas von allen Tandoori-Spezialitäten, Hähnchen, Lamm, Fisch, Garnelen und Hackfleisch¹

Some of all tandoori delicious



1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel



Hähnchen - Chicken

Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

40 Chicken Korma/Chicken Curry 12,50 €

Hähnchenfilet in einer milden Kokosmilchsoße, Sahne, Cashew Paste

Chicken fillet in a mild coconut milk sauce, cream sauce, cashew paste

41 Chicken Balti 12,50 €

Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Koriander in Currysoße, mittelscharf

Chicken fillet with capsicum, onions, garlic, ginger and coriander in curry sauce, medium hot

42 Chicken Sabji 12,50 €

Hähnchenfilet mit Gemüse und indischen Gewürzen

Chicken fillet with vegetables and indian spices

43 Chicken Vindaloo Hot 12,50 €

Hähnchenfilet mit Kartoffeln und Vindaloogewürzen, scharf

Chicken fillet with potatoes and vindaloo spices, hot

44 Chicken Chili 12,50 €

Hähnchenfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße, süß-scharf1

Chicken fillet with capsicum and onions in chili sauce, sweet-hot

45 Mint oder Palak Chicken 12,50 €

Hähnchenfilet mit Minze und Spinat oder mit Spinat, mittelscharf

Chicken fillet with mint and spinach or with spinach, medium hot

46 Chicken Mango 12,50 €

Hähnchenfilet mit Mango Püree in einer süßen Sahnesoße und Mandeln

Chicken fillet with mango pulp in a sweet cream sauce and almonds

47 Chicken Chennai (Madras) 12,50 €

Hähnchenfilet mit Senfkörnern und Curryblättern, scharf

Chicken fillet with mustard seeds and curry leaves, hot

48 Butter Chicken 13,90 €

Hähnchenfilet in einer Tomatenbuttersoße, Sahne, Kokosraspel und Mandeln 1

Grilled chicken fillet in a tomato butter sauce, cream sauce, grated coconut and almonds

49 Delhi Chicken Special 13,90 €

Hähnchenfilet gefüllt mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln und Spinat in einer milden Soße und mit Eiern überbacken

Chicken fillet with homemade cream cheese, potatoes and spinach in a mild sauce and with backed eggs

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Lamm - Lamb



Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

50 Lamb Curry

Lammfleisch in einer Currysoße aus eigenem Fleischsaft, mittelscharf

Lamb meat in a curry sauce of its own gravy, medium hot

14,50 €

51 Lamb Balti

Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Koriander in Currysoße, mittelscharf

Lamb meat with capsicum, onions and coriander in curry sauce, medium hot

14,90 €

52 Lamb Vindaloo Hot

Lammfleisch mit Vindaloogewürzen und Kartoffeln, scharf

Lamb meat with vindaloo spices and potatoes, hot

14,90 €

53 Lamb Bbuna

Lammfleisch mit Röstzwiebeln, Tomaten und Ingwer, mittelscharf

Lamb meat with fried onions, tomatoes and ginger, medium hot

14,90 €

54 Lamb Palak

Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Tomaten

Lamb meat with spinach, ginger and tomatoes

14,90 €

55 Lamb Mushroom

Gebratenes Lammfleisch mit Champignons in Currysoße

Roasted lamb meat with mushrooms in curry sauce

14,90 €

56 Lamb Tinda

Lammfleisch mit indischem Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika in Masalasauce

Lamb meat with indian vegetables, ginger, garlic, onions and capsicum in a masala sauce

14,90 €

57 Lamb Sabji

Lammfleisch mit Gemüse, Curryblättern und Currysauce, Tomaten und Sahne

Lamb meat with vegetables, curry leaf and curry sauce, tomatoes and cream

14,90 €

58 Lamb Delhi

Lammfleisch mit Kartoffeln, indischem Käse in einer Currysoße und Sahne

Lamb meat with potatoes, indian cheese in curry sauce and cream sauce

14,90 €

59 Lamb Makhni Special

Lammfleisch in einer speziellen Tomaten-Buttersauce

Lamb meat in a special tomato-butter sauce

14,90 €

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel



Biryani

Beilage: Raita Addition: Raita

60 Veg. Biryani

11,90 €

Gedünsteter Basmatireis mit Gemüse und Nüssen

Steamed basmati rice with vegetables and nuts

61 Chicken Biryani

12,90 €

gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenfilet, Paprika und Nüssen

Steamed basmati rice with chicken fillet, capsicum and nuts

62 Lamb Biryani

14,50 €

gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Paprika und Nüssen

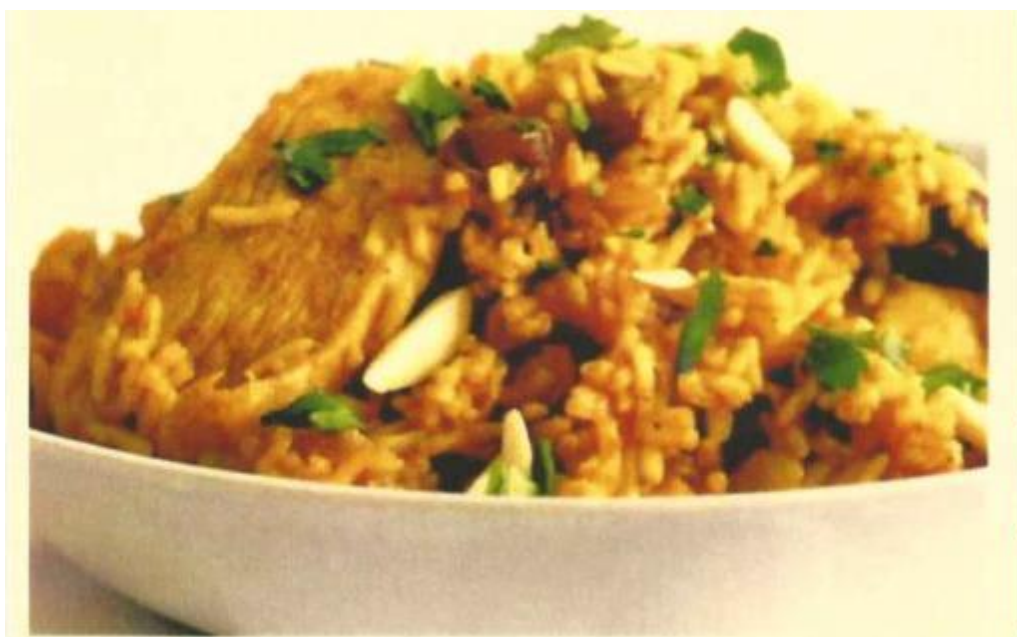
Steamed basmati rice with lamb meat, capsicum and nuts

63 Prawn Biryani

18,90 €

gedünsteter Basmatireis mit Garnelen, Paprika und Nüssen

Steamed basmati rice with prawns, capsicum and nuts



Liebe Gäste, bitte bedenken Sie in allen oben genannten Gerichten sind Nüsse, wie Cashew Kerne, und Rosinen beinhaltet.

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Aus dem Meer - See food

Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice



70 Fish Curry

Fischfilet in Currysoße

Fish fillet in curry sauce

15,90 €

71 Mint Fish

Fischfilet mit Minze, Spinat und Kokosmilch, mittelscharf

Fish fillet with mint, spinach and coconut milk, medium hot

15,90 €

72 Fish Cbennai (Madras)

Fischfilet mit Senfkörnern und Curryblättern, scharf

Fish fillet with mustard seeds and curry leaves, hot

15,90 €

73 Fish Masala

Fischfilet mit Kokosmilch in Masalasoße

Fish fillet with coconut milk in masala sauce

15,90 €

74 Prawn Palak

Garnelen mit Spinat, Tomaten und Knoblauch

Prawns with spinach, tomatoes and garlic

18,90 €

75 Prawn Masala

Garnelen mit Kokosmilch in Masalasoße

Prawns with coconut milk in masala sauce

18,90 €

76 Prawn Potatoes

Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Peperoni in scharfer Tomatensoße

Prawns with capsicum, onions, potatoes and chili in a hot tomatoe sauce

18,90 €

77 Prawn Vindaloo Hot

Garnelen mit Vindaloogewürzen und Kartoffeln, scharf

Prawns with vindaloo spices and potatoes, hot

18,90 €

78 Delhi Jinga Special

Garnelen mit Gewürzen und Eiern überbacken mit Gemüse in einer speziellen Currysoße eingelegt

Prawns brown with spices and eggs with vegetables, marinated in a special curry sauce

19,90 €



1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Vegetarisch

Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

- | | |
|---|---------|
| 80 Dhal Makbani | 10,50 € |
| Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen
Black lentils with butter, ginger and spices | |
| 81 Aloo Gobi Masala | 10,50 € |
| Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
Cauliflower with potatoes, onions, capsicum, tomatoes, garlic and ginger | |
| 82 Bengen or Chana Masala | 10,50 € |
| Auberginen oder Kichererbsen nordindischer Art mit Kartoffeln
Eggplant or chickpeas with potatoes, north indian style | |
| 83 Shahi Kofta | 10,90 € |
| Gemüsebällchen mit Kartoffeln in exotischer Soße und Sahne
Vegetable balls with potatoes in exotic sauce and cream sauce | |
| 84 Mushroom Masala | 10,90 € |
| Champignons mit Paprika und Zwiebeln in Masalasoße
Mushrooms with capsicum and onions in masala sauce | |
| 85 Okra (Bhindi) Masala | 10,90 € |
| Okraschoten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten
Okra with ginger, onions and tomatoes | |
| 86 Tinda Masala | 10,90 € |
| Indisches Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
Indian vegetables with onions, capsicum, tomatoes, ginger and garlic | |
| 87 Palak Paneer | 11,50 € |
| Hausgemachter Käse mit Spinat, Ingwer und Butter
Homemade cheese with spinach, ginger and butter | |
| 88 Paneer Balti | 11,50 € |
| Hausgemachter Käse mit Paprika und Koriander in Currysoße, mittelscharf
Homemade cheese with capsicum and coriander in curry sauce, medium hot | |
| 89 Veg. Curry oder Veg. Korma | 11,50 € |
| Frische Gemüse in Currysoße oder Kokosmilchsoße, Cashew Paste, Mandel
Fresh vegetables in curry sauce or coconut milk sauce, cashew paste, almonds | |
| 890 Mattar Paneer | 11,50 € |
| Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse in einer Curry - Masala - Soße
Green peas with homemade cream cheese in a curry - masala - sauce | |



Okra / Bhindi

Desserts



90 Mango - Creme mit Eis

Hausgemachtes Mangopüree mit Vanilleeis und Nüssen¹

Homemade Mango pulp with vanilla ice cream and nuts

4,90 €

91 Gulab Jamun (warm serviert)

Frittierte Bällchen aus getrockneter Milch und Hüttenkäse in Honig eingelegt

Fried balls from dried milk and cottage cheese inserted in honey

4,90 €

92 Firni

Milchpudding mit Reis, Pistazien und Rosenwasser¹

Milk pudding with rice, pistachios and rose water

4,90 €

93 Delhi Special

Hausgemachte Firni mit Safran und Mandel und Gulab Jamun

Homemade firni with saffron, almonds and Gulab Jamun

4,90 €



Gulab Jamun

94 Mix Eis

Vanille, Erdbeere, Walnuss, Schoko mit/ohne Sahne (nach Wunsch)

vanilla, strawberry, walnut, chocolate

4,90 €

95 Milch Magie

Milchpudding mit einem Früchtecocktail und Rosenwasser¹

Milk pudding with a fruit cocktail and rose water

4,90 €



1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Alkoholfreie Getränke

101	Lichtenauer Mineralwasser		0,2 l	2,50 €
102	Lichtenauer Mineralwasser		0,75 l	5,90 €
103	Coca Cola ^{1,2,4}		0,3 l	2,70 €
104	Fanta ^{1,2,3}		0,3 l	2,70 €
105	Sprite ²		0,3 l	2,70 €
106	Coca Cola ^{1,2} / Fanta ^{1,2,3} / Sprite ²		0,5 l	3,90 €
107	Coca Cola light ^{1,2,4,7}		0,3 l	2,70 €
108	Spezi ^{1,2,3,4}		0,3 l	2,70 €
109	Coca Cola light ^{1,2,4,7} / Spezi ^{1,2,3,4}		0,5 l	3,90 €
110	Tonic Water Schweppes ⁵		0,2 l	2,50 €
111	Bitter Lemon Schweppes ⁵		0,2 l	2,50 €
112	Ginger Ale Schweppes ¹		0,2 l	2,50 €
113	Apfelsaftschorle		0,3 l	2,90 €
114	Apfelsaftschorle		0,5 l	3,90 €
115	Apfelsaft		0,2 l	2,70 €
116	Orangensaft		0,2 l	2,70 €
117	Ananassaft		0,2 l	2,70 €
118	Pink Grapefruit - Nektar		0,2 l	2,70 €
119	Kirschsaft		0,2 l	2,70 €
120	Bananennektar		0,2 l	2,70 €
121	Kiba (Kirsch-Bananennektar)		0,2 l	2,70 €
122	Indische Säfte (Mango ³ , Guave ^{1,3} , Lychee ³)		0,2 l	2,90 €

Aperitifs

130 Glas Sekt oder Mangosekt ³	3,90 €
131 Sherry Dry / Medium	4,50 €
132 Martini Dry / Bianco / Rosso	4,50 €
133 Campari Soda/ Orange / Mango ¹	6,50 €
134 Tequila Sunrise ¹	6,50 €

Fassbiere

140 Bitburger Pils	0,2 l	2,50 €
141 Bitburger Pils	0,3 l	3,20 €
142 Bitburger Pils	0,5 l	4,50 €
143 Radler ² / Diesel ^{1,2,4}	0,5 l	4,50 €



Flaschenbiere

150 Hefeweizen, hell	0,5 l	4,50 €
151 Hefeweizen, dunkel	0,5 l	4,50 €
152 Hefeweizen, Alkoholfrei / Kristall	0,5 l	4,40 €
153 Cola / Bananen - Weizen ^{1,2,4}	0,5 l	4,50 €
154 Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,50 €
155 Bitburger Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,40 €
156 Jogi (indisches Bier)	0,33 l	3,90 €
157 Kingfisher (indisches Bier)	0,33 l	4,20 €

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Indische Getränke

160 Nimbu Pani (Mineralwasser mit Zucker und Limette)	0,3 l	3,50 €
161 Lassi Natur (salziges Joghurtgetränk)	0,3 l	3,50 €
162 Delhi Lassi (Joghurtgetränk mit minze, salzig)	0,3 l	3,50 €
163 Mango Lassi (Getränk aus Mangopüree und Joghurt)1	0,3 l	3,50 €
164 Banana Lassi (Joghurtgetränk mit Banane, süß) 1	0,3 l	3,50 €

Heisse Getränke

170 Delhi Chai (Kännchen) (Schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen)	3,50 €
171 Kännchen Tee (nach Wahl) (grün, schwarz,Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Fenchel, Früchte, Kräuter)	3,50 €
172 Ayurveda Tee (Schwarzer Tee mit Kräutern und frischen Ingwer - Raspeln)	3,50 €
173 Indischer Kaffee (Kaffee mit indischer Tee - Gewürzmischung)	3,20 €
174 Espresso	2,50 €
175 Kaffee	3,20 €
176 Capuccino	3,20 €
177 Heiße Schokolade	3,20 €
178 Latte Macchiato/Milchkaffee	3,90 €

Schnaps und Likör

180 Ramazzotti	30 %	2 cl	2,10 €
181 Fernet Branca	40 %	2 cl	2,10 €
182 Jägermeister	35 %	2 cl	2,10 €
183 Ouzo	40 %	2 cl	2,50 €
184 Malteser Aquavit	40 %	2 cl	2,70 €
185 Grappa	40 %	2 cl	2,70 €
186 Vodka	40 %	2 cl	2,70 €
187 Baileys	17 %	2 cl	2,70 €
188 Tequila	38 %	2 cl	2,70 €
189 Indischer Mangoschnaps	37 %	2 cl	3,00 €

Cognac, Rum und Whisky



190 Hennessy V.S.	40 %	2 cl	3,90 €
191 Remy Martin V.S.O.P.	40 %	2 cl	3,90 €
192 Old Monk (Indischer Rum)	43 %	2 cl	3,90 €
200 Indischer Whisky	43 %	2 cl	3,90 €
201 Chivas Regal	40 %	2 cl	3,90 €

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Drinks, Cocktails und Sekt

Longdrinks

210 Bacardi / Asbach Cola^{1,2,4}	6,50 €
211 Whisky Soda / Cola^{1,2,4}	6,50 €
212 Vodka Lemon⁵/ Effect¹/ Cola^{1,2,4}	6,50 €
213 Gin Tonic³	6,50 €

Cocktails

220 Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limette)	7,50 €
221 Swimmingpool (Weißer Rum, Vodka, Ananassaft, Sahne, Curaçao Blue) ¹	7,50 €
222 Sex on the Beach (Vodka, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine) ¹	7,50 €
223 Cuba Libre (Weißer Rum, Cola) ^{1,2,4}	7,50 €
224 Mango oder Pina Colada (Mango- oder Ananassaft, Weißer Rum, Kokoscreme und Sahne) ³	7,50 €
225 Delhi Erotic Cocktail (alkoholfrei) (Mango-, Bananen- und Ananassaft und Grenadine) ^{1,3}	6,50 €

Sekt

230 Rotkäppchen	Flasche 0,75 l	21,90 €
------------------------	-----------------------	----------------

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Weine

Offener Weißwein

700 Chardonnay - trocken Südfrankreich frisch, harmonisch und weich mit etwas Citrus	Glas 0,2 l	4,50 €
701 Weißburgunder - trocken Fruchtig mit feiner Säure	Glas 0,2 l	4,50 €
702 Silvaner - halbtrocken harmonisch, ausgewogen	Glas 0,2 l	4,50 €
703 Müller Thurgau - lieblich aromatisch, würzig, süffig	Glas 0,2 l	4,50 €

Offener Rotwein

710 Cabernet Sauvignon - trocken Südfrankreich kräftig mit weichem Tannin	Glas 0,2 l	4,50 €
711 Dornfelder - trocken kräftig, fruchtig	Glas 0,2 l	4,50 €
712 Trollinger - halbtrocken leicht, fruchtig	Glas 0,2 l	4,50 €
713 Dornfelder - lieblich süffig, rund	Glas 0,2 l	4,50 €
714 Indische Rotwein - Jogi trocken	Glas 0,2 l	6,50 €

Offener Roséwein

Frankreich 720 Cinsault Rosé Maison Lavelle	Glas 0,2 l	4,50 €
Halbtrocken, erfrischend und sehr elegant mit fein eingebundener Süße, harmonisch und fruchtbetont		

Weißwein

Pfalz

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 730 | Weißburgunder - trocken | 0,75 l | 18,90 € |
| | C.C. Jacob | | |
| | Aromen reifer weißer Früchte in der Nase und am Gaumen harmonisch mit feiner Säure | | |

Rheinhessen

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 731 | Weinheimer Sybillenstein Spätlese | 0,75 l | 14,90 € |
| | Lieblich, fruchtig und süffig | | |

Pfalz

- | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|
| 732 | Anselmann - halbtrocken | 0,75 l | 19,90 € |
| | Charmanter, sortentypischer Riesling von leichter, eleganter Art, Fruchtbetontes Bukett nach Pfirsichen, Aprikosen, Grapefruit, knackigen äpfeln. Ein vorzüglicher Sommerwein | | |

Chile

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 733 | Sauvignon Blanc / Semillon - trocken | 0,75 l | 20,90 € |
| | Tocornal ConoSur | | |
| | frischer Duft nach Grapefruit und schwarzer Johannisbeere, sehr erfrischend im Gaumen, feine Säurestruktur | | |
-
- | | | | |
|------------|-------------------------------------|---------------|----------------|
| 734 | Indische Weisswein - trocken | 0,75 l | 22,90 € |
| | Frischer Duft nach Grapefruit | | |

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Rotwein

Pfalz

- | | | | |
|---|-----------------------------|---------------|----------------|
| 740 | Dornfelder - trocken | 0,75 l | 18,90 € |
| feinfruchtig, vollmundiger Wein, Aromen von Hollunder und Johannisbeere | | | |

Baden

- | | | | |
|---|----------------------------------|---------------|----------------|
| 741 | Auggener Schäf - lieblich | 0,75 l | 18,90 € |
| Winzerkeller Auggener Schäf, süffig mit angenehmer Süße | | | |

Chile

- | | | | |
|---|--------------------------|---------------|----------------|
| 742 | Cabernet / Merlot | 0,75 l | 19,90 € |
| Tocornal ConoSur - trocken | | | |
| Rote und schwarze Früchte in der Nase, harmonisch und weich am Gaumen | | | |

Spanien

- | | | | |
|---|-------------------------------|---------------|----------------|
| 743 | Oromonte - halbtrocken | 0,75 l | 19,90 € |
| Tempranillo/Garnacha | | | |
| Bodegas Navarro Lopez, Castilien | | | |
| Süße, reife Waldfrüchte in der Nase, etwas Zimt, am Gaumen weich und harmonisch | | | |

Frankreich

- | | | | |
|--|--------------------------------|---------------|----------------|
| 744 | Chateau Laborie Granger | 0,75 l | 22,90 € |
| Bordeaux Superieur - trocken | | | |
| Rund und ausgewogen, im Körper eher leicht und elegant | | | |
| 745 | Indische Rotwein - Jogi | 0,75l | 22,90 € |
| trocken | | | |

Mittagskarte

(Dienstag bis Freitag außer Feiertags)



Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

301 Vegetable Curry

6,90 €

Frisches Gemüse nordindischer Art mit Ingwer und Anis

Fresh vegetables with ginger and aniseed, north indian style

302 Palak Chana oder Palak Paneer

6,90 €

Kichererbsen oder hausgemachter Käse mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Butter

Chickpeas or homemade cheese with spinach, ginger, onions, tomatoes and butter

303 Bengen Masala oder Chana Masala

6,90 €

Auberginen oder Kichererbsen nordindischer Art mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer

Eggplant or chickpeas with potatoes, tomatoes and ginger, north Indian style

304 Dhal Makhani

6,90 €

Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und guten Gewürzen

Black lentils with butter, ginger and well spices

Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

305 Chicken Mango

7,90 €

Hähnchenfilet mit Mangopüree in einer süßen Kokos-Sahnesoße

Chicken fillet with mango pulp in a sweet coconut cream sauce

306 Mint Chicken oder Chicken Palak

7,90 €

Hähnchenfilet mit Minze und Spinat oder mit Spinat und Tomaten, mittelscharf

Chicken fillet with mint and spinach or with spinach and tomatoes, medium hot

307 Chicken Veg. oder Chicken Chana

7,90 €

Hähnchenfilet mit frischem Gemüse oder Kichererbsen in Currysoße

Chicken fillet with fresh vegetables or chickpeas in curry sauce

308 Chicken Madras

7,90 €

Hähnchenfilet südindischer Art mit Curryblättern und Kokosmilch, scharf

Chicken fillet with curry leaves and coconut milk, south indian style, hot

309 Chicken Tikka Masala

7,90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Kokosmilch in Masalasoße

Grilled chicken fillet with tomatoes, onions and coconut milk in masala sauce

310 Chicken Chili

7,90 €

Hähnchenfilet mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Chilisoße, süß-scharf

Chicken fillet with ginger, capsicum and onions in tomatoe-chili-sauce, sweet hot

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Mittagskarte

(Dienstag bis Freitag außer Feiertags)



Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

311 Lamm Curry

8,90 €

Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch mit Tomaten in Currysoße

Lamb meat with ginger and garlic with tomatoes in curry sauce

312 Lamm Palak

8,90 €

Lammfleisch mit Spinat und Tomaten

Lamb meat with spinach and tomatoes

313 Lamm Gemüse

8,90 €

Lammfleisch mit Gemüse in einer Currysoße

Lamb meat with vegetables in curry sauce

Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

314 Fish Curry

7,90 €

Seelachsfilet nordindischer Art in Currysoße

Pollock fillet in curry sauce, north indian style

315 Fish Chili

7,90 €

Gebackenes Seelachsfilet mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Chilisoße, süß-scharf

Baked pollock fillet with capsicum and onions in tomatoe-chili-sauce. sweet hot

Beilage: Basmatireis Addition: basmati rice

316 Tarka Dhal

7,50 €

Gelbe Linsen nach Nordindische Art mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten

Yellow lenses north Indian style with garlic, onions and tomatoes

317 Alu Palak

7,50 €

Spinat mit Kartoffeln und Tomaten Soße und Sahne (mittel scharf)

Spinach with potatoes and tomato sauce and cream sauce (medium spicy)



1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel

Kinderparadies

Für alle Kinder und die die sich so fühlen



500 Pommes Frites

3,50 €

501 Chicken Mr. Bean

7,50 €

Pommes Frites mit gegrillten Hähnchenstücken und Ketchup

502 Chicken Tom

7,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

503 Fisch Pumba

7,50 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites

504 Reis Jerry

7,50 €

Basmati Reis mit Gemüse und Hühnchen

505 Timon Schnitzel

7,90 €

Schnitzel mit Basmati-Reis oder Pommes mit Ketchup oder Currysoße

506 Delhi Nudeln (auf Anfrage)

7,90 €

Spaghetti mit Hähnchen oder Gemüse mit Tomaten-, Curry- oder Sahnesoße

Neue Speisen

Bitte auf Anfrage und solange der Vorrat reicht!



400 Chicken Kashmir

12,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch, Mandeln, Cashew Paste, Sahne und Ananas (mild)

Chicken breast filet with coconut milk, almonds, Cashew paste, cream sauce and pineapple (mild)

401 Lamb Kashmir

14,50 €

Lammstücken mit Kokosmilch, Mandeln, Cashew Paste, Sahne und Ananas (mild)

Pieces of lamb with coconut milk, almonds, Cashew paste, cream sauce and pineapple (mild)

403 Chicken Mushroom

13,90 €

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Tomaten, Sahne und indische Gewürze

Chicken breast filet with fresh mushrooms, tomatoes, cream sauce and Indian Masala

404 Afghani Kebab

13,50 €

Marinierte Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Joghurt, Eier und indische Gewürze

Marinated chicken breast filet yoghurt, eggs and Indian Masala

405 Chicken Tikka Masala

13,90 €

Hähnchenbrustfilet gegrillt in einer speziellen Tomaten-Zwiebel Sahne soße und Röstzwiebeln

Grilled chicken breast filet in a special tomatoes-onions cream sauce and roasted onions

406 Egg Curry

12,50 €

Gekochte Eier in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel Soße und grüne Erbsen

Cocked eggs in an aromatic tomatoes-onions sauce and green peas

407 Lamb Potatoes

13,90 €

Lammstücke mit Kartoffeln, Tomaten, Sahne und indische Gewürze (mild / mittelscharf)

Pieces of lamb with potatoes, tomatoes, cream sauce and Indian Masala (mild / medium spicy)

408 Chicken Potatoes

13,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Tomaten, Sahne und indische Gewürze (mild / mittelscharf)

Chicken breast filet with potatoes, tomatoes, cream sauce and Indian Masala (mild / medium spicy)

1-mit Farbstoffe / 2- Konservierungsstoffe / 3-Mit Antioxidationsstoffen / 4-Koffeinhaltig / 5-Chininhaltig / 6-Geschmacksverstärker / 7-Süßungsmittel