

Verehrter Gast,

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Die Allergiestoffe der einzelnen Gerichte haben wir auf einer gesonderten Karte verfasst. Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

H. Singh

Soups and Appetizers • Suppen und Vorspeisen

1	Pappadams , knusperig gebackene Cracker aus Linsenmehl baked lentil crackers	2.00
2	Mulligatawny , Linsensuppe nach südindischer Art the famous south indian potage, sinnered with lentils and spices	5.00
3	Chicken Ginger Soup Hühnersuppe mit Ingwer	5.00
4	Samosa, Pakoras , Gemüsevariation ausgebacken in fein-würzigem Kichererbsenteig, dazu reichen wir eine Fleisch oder Gemüse Pastete meat or vegetable samosa and vegetable fried with gramflour	6.50
5	Murgh Tikka , zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven	7.50
6	Prawn Cocktail , Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail-Sauce prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce	8.50
7	Murgh Pakoras Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried	7.50
8	Onion Rings , Zwiebelringe ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig onion rings fried with gramflour	6.50
9	Keema Naan im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch leavened bread stuffed with minced meat	6.50
10	Bundi Raita , ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in einer pikanter Joghurtsauce bundi in spicy yogurt sauce	5.50
11	Gemischte Vorspeisen , für eine Person, for one person	9.80
12	Royal Prawns , Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili tandoori prawns with mango, ginger and chillies	12.50

Tandoori Specialities • Tandoor Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzielt.
the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour
it gives to variety of meat and bread

- | | | |
|----|--|--------------|
| 21 | Chicken Tandoori , zartes Hühnerfleisch
nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart
chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor | 17.50 |
| 22 | Lamb Tikka , saftig mariniertes Lammrücken Filet
tandoori roasted lamb fillet | 23.50 |
| 23 | Beef Tikka , saftig marinierte Rinderfiletstücke
tandoori roasted beef fillet | 23.50 |
| 24 | Tandoori Mix , Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
a platter of assorted tandoori delicacies | 24.50 |
| 25 | Halibut Tikka , Filet vom Weißen Heilbutt
mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut-fillet marinated and roasted in tandoor | 24.50 |
| 26 | Tandoori Salmon , Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor | 18.50 |
| 27 | Tandoori Prawns , Garnelen mariniert nach Art des Hauses
king prawns, marinated and roasted in tandoor | 24.50 |
| 28 | Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet
und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
halibut, salmon and king prawns marinated | 24.50 |

Chicken Murgh • Huhn

- | | | |
|----|--|--------------|
| 30 | Chicken Mango Curry , zartes Hühnerfleisch
in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango | 15.80 |
| 31 | Chicken Korma , ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln,
Kokos und Cashew-Kernen
a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild
sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts | 15.80 |
| 32 | Chicken Dansek , Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen
Kombination aus Gewürzen, gelben Linsen, Sahne und Kokos
chicken in an exotic combination of spices, lentils, cream and coconut | 15.80 |
| 33 | Chicken Tikka Masala , im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch,
orientalisch gewürzt mit in Tomaten und Joghurt angerichteter Masala-Sauce
tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt | 16.50 |
| 34 | Karahi Murgh , Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander | 15.80 |
| 35 | Chicken Vindaloo , gebratenes Hähnchenbrustfilet, zubereitet
in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies
chicken fillet in a tangy piquant sauce | 15.50 |
| 36 | Palak Murgh , Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Blattspinat
angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices | 15.50 |
| 37 | Chicken Chilli , Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln,
Ingwer und roter Chili
chicken pieces fried with onions, ginger and red chilli | 16.50 |
| 38 | Chicken Jalfrapie , Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen
Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika
und Karotten in Curry-Sauce
chicken in an exotic combination of spices, onions, garlic,
tomatoes, capsicum and carrots | 15.80 |
| 39 | Chicken 65 , Ein klassisch gebratenes Gericht aus dem Süden Indiens:
Hühnerfleisch zubereitet mit einer Marinade aus Curryblättern, Knoblauch,
Ingwer, Chillies, Yoghurt und Zitronensaft.
Classic fried dish from South-India chicken marinated with curry-leaves,
garlic, ginger, chilis, yoghurt and lemonjuice. | 16.50 |

Lamb • Lamm

- 51 **Lamb Korma**, ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne,
Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
tender lamb pieces in a mild sauce from spices, cream, almonds,
coconut and cashew nuts **17.80**
- 52 **Champ Masala**, butterzartes Lammrückenfilet zubereitet
mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs **20.50**
- 53 **Lamb Vindaloo**, gebratenes Lammfleisch in einer
pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies
lamb in a tangy piquant sauce **17.80**
- 54 **Lamb Tikka Masala**, Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch
abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt **20.50**
- 55 **Lamb Karahi**, Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs **18.50**
- 56 **Rogan Josh**, - Rezept aus Kashmir:
Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs **18.50**
- 57 **Palak Gosht**, Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten
und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices **17.80**

Beef • Rindfleisch

- 70 **Beef Tikka**, saftig marinierte Rindfleischstücke im Tandoor gegart
tandoori roasted beef fillet roasted in tandoor **23.50**
- 71 **Beef Tikka Masala**, Rinderfiletstücke im Tandoor gegart,
orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt,
verfeinert mit Masala-Sauce
tender baked beef fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt **21.50**
- 72 **Beef Bhuna**, Rinderfiletstücke zubereitet mit Zwiebeln,
Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs **21.50**

Seafood • Meeresfrüchte

- | | | |
|----|---|--------------|
| 90 | Fish Mango Curry , Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango | 22.50 |
| 91 | Fish Masala , Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices | 22.50 |
| 92 | Fish Korma , Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
salmon fillet in a mild sauce spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts | 18.50 |
| 93 | Prawn Masala , Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander | 22.50 |
| 94 | Tandoori Prawns , Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses
king prawns, marinated and roasted in tandoor | 24.50 |
| 95 | Tandoori Salmon , Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor | 18.50 |
| 96 | Halibut Tikka , Filet vom weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut-fillet marinated and roasted in tandoor | 24.50 |
| 97 | Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
halibut, salmon and king prawns marinated | 24.50 |

Vegetarian • Vegetarisches

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 110 | Vegetable Korma , frisches Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen und Sahne
mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and cream | 13.80 |
| 111 | Palak Paneer , hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison
home made cheese with spinach, onions, yogurt and spices | 13.50 |
| 112 | Paneer Mango Curry , hausgemachter Frischkäse in einer milden Sauce aus Gewürzen
fresh homemade cheese cooked in delicately flavored Sauce with mango | 13.80 |
| 113 | Bengen Bharta , Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten
aubergine grilled in tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic | 13.80 |
| 114 | Mixed Vegetable , Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse
mixed fresh vegetables in currysauce | 13.80 |
| 115 | Bhindi , frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices | 13.50 |
| 116 | Tarka Daal , gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
yellow lentils with in butter sauted onions and garlic | 12.80 |
| 117 | Alu Channa Masala , Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
chickpeas and potatoes in curry sauce | 12.80 |
| 118 | Dal Machni , schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in einer cremigen Butter-Sauce gebraten
creamed black lentils with spices. | 13.80 |

Menue for two Persons • Menü für zwei Personen

- 301 **Gemischte Vorspeise**
Tandoori Mix, Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor - Spezialitäten
a platter of assorted tandoor delicacies

Chicken Korma, ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln
Kokos und Cashew-Kernen
a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild
sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts

Naan, Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of dessert **64.00**

- 302 **Prawn Cocktail**, Krabben-Cocktail

Mixed Seafood Grill, weißer Heilbutt, Lachsfilet und
Riesengarnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern
mariniert, im Tandoor gegart
halibut, salmon and king prawns marinated and tandoori roasted

Fish Mango Curry, Filet vom weißen Heilbutt in einer milden
Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango

Naan, Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of dessert **70.00**

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung.

Side Dishes • Beilagen

120	Pilao Rice	4.50
121	Naan , Fladenbrot aus Weizenmehl / Roti / aus Roggenmehl leavened bread of fine flour / wholegrain	2.00
122	Garlic Naan / Cheese Naan Knoblauch Naan / Käse Naan	2.80
123	Butter Naan / Peshawari Naan , Nussbrot / nut bread	2.80
124	Paratha , blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter zubereitet Buttered and leavened whole wheatbread	2.80
125	Raita , Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern cool whipped yogurt with cucumber, onions and various herbs	4.50
126	Mixed Vegetables , Gemüse-Curry	6.80
127	Masala Potatoes , Kartoffel-Curry	6.80
128	Palak Bhaji , Blattspinat / spinach	6.80
129	Mixed Salad , gemischter Salat	4.50

Dessert

140	Firni , Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien bio milk pudding with rosewater, almonds, pistachio	4.50
142	Gulab Jaman , flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup sweet balls made from khoya	5.50
143	Rass Malai , leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch Creme mit Pistazien - sehr erfrischend, gekühlt ein Hochgenuss fresh milk cheese flavoured with pistachio, very refreshing	5.50
144	Mango Dream , Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree vanilla ice cream, glazed with mango	5.50
145	Buffalo Milk Kulfi , hausgemachte Eisspezialität home made ice cream	5.50
146	Mango Chilli Sorbet	6.50

Coffee / Tea • Kaffee / Tee

450	Kahwa , Grüner Tee mit Kardamom, green tea with cardamom	3.80
451	Kashmiri Chai , Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt und Fenchel, Originalrezept stammt aus Kashmir black tea with cardamom, cloves, cinnamon and fennel, this recipe comes from Kashmir	3.80
452	Chai , Schwarzer Tee mit Kardamom und Milch black tea with cardamom and milk	3.80
453	Fresh Peppermint , angenehm frischer und magenfreundlicher Grüner Tee mit frischen Minzblättern	3.80
454	Darjeeling Puttabong ftgfop first flush , ein hervorragender Darjeeling Hochlandtee, im Frühling geerntet - die Königin unter den Teesorten! a fresh, mild and very delightful tea from India - the Queen of teas!	3.80
455	Rooibush , Südafrikanischer Rooibush Tee mit Nelken, Kardamom, Vanille und Zimt, wirkt beruhigend und entspannend originated in South Africa, spiced with cloves, cardamom, vanilla and cinnamon, aids digestion and relaxation	3.80
456	Espresso	2.00
457	Espresso doppelt	2.80
458	Coffee	2.40
459	Cappucino	2.80
460	Latte macchiato	2.80
461	Irish Coffee	4.80

Mittagstisch

Huhn • Chicken

Palak Murgh , Hühnerfleisch mit Gemüse	8,50
Sabzi Murgh , Hühnerfleisch mit Blattspinat	8,80
Chicken Curry , Hähnchenfleischcurry	8,80
Chicken Jalfrazie , Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Karotten und Paprika in Currysauce	8,80
Chicken Madras , Hühnerfleisch mit frischen Champignons und Kokos Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	9,50
Chicken Mango Curry , zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	9,50
Chicken Korma , Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen	9,80
Butter Chicken , Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Tomaten und Sahne	10,50
Tandoori Chicken , Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart	10,50

Lamm • Lamb

Palak Goscht , Lammfleisch mit Blattspinat	9,50
Lamb Vindaloo , Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce	9,50
Lamb Curry , Lammfleisch in Currysauce	9,50
Channa Goscht , Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten-Currysauce	9,80

Fisch • Fish

Fish Korma , Lachsfilet in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen	10,50
Tandori Salmon , Lachsfilet im Tandoor gegart	11,00

Vegetarisch • Vegetarian

Bengen Bharta , pürierte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	7,80
Alu Palak , Kartoffel-Spinat Curry	8,00
Mixed Vegetables , Gemüsecurry	8,00
Vegetable Korma , frische Gemüse in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen	8,50