



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 & Appetizers





Soups and Appetisers • Suppen und Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 1 | Pappadams ⁱ 
Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl
<i>baked lentil crackers</i> | 3,50 € |
| 2 | Mulligatawny Linsensuppe 
nach südindischer Art
<i>the famous south indian potage, sinnered with lentils and spices</i> | 6,80 € |
| 3 | Chicken Ginger Soup
Hühnersuppe mit Ingwer | 6,80 € |
| 4 | Samosa, Pakoras ^g 
Gemüsevariation ausgebacken in fein-würzigem Kichererbsenteig,
dazu reichen wir eine Fleisch oder Gemüse Pastete <i>meat or vegetable</i>
<i>samosa and vegetable fried with gramflour</i> | 8,50 € |
| 5 | Murgh Tikka ^g
Zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart
<i>boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i> | 9,50 € |
| 6 | Prawn Cocktail
Atlantikshrimps mit frischer Mango
und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail-Sauce
<i>prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce</i> | 10,80 € |
| 7 | Murgh Pakoras ^d
Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig
<i>boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried</i> | 9,50 € |
| 8 | Onion Rings ^d 
Zwiebelringe ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig
<i>onion rings fried with gramflour</i> | 8,50 € |
| 9 | Keema Naan ^{a,d,g,i}
im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch
<i>leavened bread stuffed with minced meat</i> | 8,50 € |
| 10 | Paneer Pakoora ^g Frischkäse im Teig aus Kichererbsen, frittiert
<i>Creamy cheese in the dough from chickpeas, deep fries</i> | 9,50 € |
| 11 | Gemischte Vorspeisen ^g für eine Person, <i>for one person</i> | 13,00 € |
| 12 | Royal Prawns ^{g,c}
Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili
<i>tandoori prawns with mango, ginger and chillies</i> | 14,50 € |





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 ^g
Zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß
im Tandoor gegart
<i>chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor</i> | 22,50 € |
| 22 | Lamb Tikka ^g
Saftig mariniertes Lammrücken Filet
<i>tandoori roasted lamb fillet</i> | 27,50 € |
| 23 | Beef Tikka ^g
Saftig marinierte Rinderfiletstücke
<i>tandoori roasted beef fillet</i> | 28,50 € |
| 24 | Tandoori Mix ^{g,b}
Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
<i>a platter of assorted tandoori delicacies</i> | 28,80 € |
| 25 | Halibut Tikka ^{g,b}
Filet vom Weißen Heilbutt
mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
<i>halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i> | 28,80 € |
| 26 | Tandoori Salmon ^{g,b}
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i> | 25,50 € |
| 27 | Tandoori Prawns ^{g,c}
Garnelen mariniert nach Art des Hauses
<i>king prawns, marinated and roasted in tandoor</i> | 28,80 € |
| 28 | Mixed Seafood Grill ^{g,b,c}
Weißer Heilbutt, Lachsfilet
und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>halibut, salmon and king prawns marinated</i> | 28,80 € |
| 29 | Paneer Tikka ^g
Frischkäse mariniert und im Tandoor gegrillt
<i>Hutt chesse marinated and in spit grilled</i> | 24,50 € |



Chicken Murgh • Huhn



- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Chicken Mango Curry ^{g,d}
Zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
<i>tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango</i> | 20,50 € |
| 31 | Chicken Korma ^{g,d,k}
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
<i>a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i> | 20,50 € |
| 32 | Chicken Dansek ^g
Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus gewürzen, Gelbe Linsen, Sahne und Kokos
<i>Chicken in an exotic combination of spices, lentils, cream and coconut</i> | 19,50 € |
| 33 | Chicken Tikka Masala ^{g,d,11}
Im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt mit in Tomaten und Joghurt angerichteter Masala-Sauce
<i>tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt</i> | 21,50 € |
| 34 | Karahi Murgh ^g
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet
<i>chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander</i> | 20,50 € |
| 35 | Chicken Vindaloo ^g
Gebratenes Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen und Chilies
<i>chicken fillet in a tangy piquant sauce</i> | 20,50 € |
| 36 | Palak Murgh ^g
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
<i>succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices</i> | 20,50 € |
| 37 | Chicken Chilli ^g
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und roter Chili
<i>chicken pieces fried with onions, ginger and red chilli</i> | 20,80 € |
| 38 | Chicken Jalfrazie ^{g,d}
Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce
<i>chicken in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum and carrots</i> | 20,50 € |
| 39 | Chicken 65 ^{g,d}
Ein klassisch gebratenes Gericht aus dem Süden Indiens: Hühnerfleisch zubereitet mit einer Marinade aus Curryblättern, Knoblauch, Ingwer, Chillies, Yoghurt und Zitronensaft.
<i>Classic fried dish from South-India chicken marinated with curry-leaves, garlic, ginger, chilis, yoghurt and lemonjuice.</i> | 20,80 € |



Lamm • Rindfleisch

TANDOORI

Lamb • Beef



Lamb • Lamm



- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | Lamb Korma ^{g,d,k}
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
<i>tender lamb pieces in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i> | 24,00 € |
| 52 | Champ Masala ^{g,d}
Butterzartes Lammrückenfilet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
<i>lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 26,00 € |
| 53 | Lamb Vindaloo ^g
Gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenen Granatapfelnkernen und Chilies
<i>lamb in a tangy piquant sauce</i> | 24,00 € |
| 54 | Lamb Tikka Masala ^{g,11}
Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
<i>lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt</i> | 26,50 € |
| 55 | Lamb Karahi ^g
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenen Gewürzen und frischen Kräutern
<i>lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs</i> | 24,50 € |
| 56 | Rogan Josh ^g - Rezept aus Kashmir:
Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies
<i>lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 24,50 € |
| 57 | Palak Gosht ^g
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
<i>succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices</i> | 24,00 € |

Beef • Rindfleisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Beef Tikka ^g
Saftig marinierte Rindfleischstücke im Tandoor gegart
<i>tandoori roasted beef fillet roasted in tandoor</i> | 28,50 € |
| 71 | Beef Tikka Masala ^{g,d,11}
Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
<i>tender baked beef fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt</i> | 26,80 € |
| 72 | Beef Bhuna ^g
Rinderfiletstücke zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
<i>beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 26,80 € |

Seafood • Meeresfrüchte

TANDOORI





Seafood • Meeresfrüchte

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Fish Mango Curry ^{g,b,d}
Filet vom weißen Heilbutt
in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
<i>halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango</i> | 27,50 € |
| 91 | Fish Masala ^{g,b}
Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
<i>halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices</i> | 27,50 € |
| 92 | Fish Korma ^{g,b,d,k}
Lachsfilet in einer milden Sauce aus
Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
<i>salmon fillet in a mild sauce spices, cream, almonds,
coconut and cashew nuts</i> | 24,50 € |
| 93 | Prawn Masala ^{g,c}
Riesengarnelen mit frischen
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
<i>king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander</i> | 27,50 € |
| 94 | Tandoori Prawns ^{g,c}
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses
<i>king prawns, marinated and roasted in tandoor</i> | 28,50 € |
| 95 | Tandoori Salmon ^{g,b}
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i> | 25,50 € |
| 96 | Halibut Tikka ^{g,b}
Filet vom weißen Heilbutt mit edlen
Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
<i>halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i> | 28,80 € |
| 97 | Mixed Seafood Grill ^{g,b,c}
Weißer Heilbutt, Lachsfilet
und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>halibut, salmon and king prawns marinated</i> | 28,80 € |



Vegetarian • Vegetarisches

TANDOORI



Vegetarian • Vegetarisches

- 110 **Vegetable Korma** ^{d,k} 16,80 €
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*
- 111 **Palak Paneer** ^d 16,80 €
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat,
Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison
home made cheese with spinach, onions, yogurt and spices
- 112 **Paneer Butter Masala** ^d 17,80 €
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Sahne-Sauce
fresh homemade cheese with tomatoes, cream-sauce
- 113 **Bengen Bharta** auch Vegan erhältlich  16,80 €
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*
- 114 **Mixed Vegetable** auch Vegan erhältlich  16,80 €
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse
mixed fresh vegetables in currysauce
- 115 **Bhindi**  16,80 €
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer,
Knoblauch und Koriander
lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices
- 116 **Tarka Daal**  16,50 €
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten
Zwiebeln und Knoblauch
yellow lentils with in butter sauted onions and garlic
- 117 **Alu Channa Masala** ^d 16,50 €
Kichererbsen und Kartoffeln
in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
chickpeas and potatoes in curry sauce
- 118 **Dal Machni** 17,50 €
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung
in einer cremigen Butter-Sauce gebraten
creamed black lentils with spices.
- 119 **Paneer Chilli** ^g 17,80 €
Frischkäse im würzigen Teigmantel mit Chili,
Zwiebeln und Knoblauch
Hatt Cheese in a spicy batter with chili, onion and garlic

taj

MENÜ

TANDOORI





Menue for two Persons • Menü für zwei Personen

301 **Gemischte Vorspeise**

Tandoori Mix ^{g,b}

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor - Spezialitäten

a platter of assorted tandoor delicacies

Chicken Korma ^{d,g,k}

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 ^d Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of dessert

78,00 €

302 **Prawn Cocktail** ^{c,g} Krabben-Cocktail

Mixed Seafood Grill ^{b,c,g}

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 ^{d,g}

Filet vom weißen Heilbutt in einer milden Sauce aus Gewürzen,

Sahne und Mango

halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango

Naan ^d Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl / Choice of dessert

84,00 €



Beilagen

Side Dishes • Beilagen

120	Pilao Rice	5,50 €
121	Naan ^{d,i} Fladenbrot aus Weizenmehl / Roti / aus Roggenmehl <i>leavened bread of fine flour / wholegrain</i>	3,50 €
122	Garlic Naan ^d / Cheese Naan ^{d,a,i} <i>Knoblauch Naan / Käse Naan</i>	4,50 €
123	Butter Naan ^d / Peshawari Naan ^{d,a,i} <i>Nussbrot / nut bread</i>	4,50 €
124	Paratha ^{d,a,i} Blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter zubereitet <i>Buttered and leavened whole wheatbread</i>	4,50 €
125	Raita ^d Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten Gurken und frischen Kräutern <i>cool whipped yogurt with cucumber, onions and various herbs</i>	6,50 €
126	Mixed Vegetables  <i>Gemüse-Curry</i>	8,80 €
127	Masala Potatoes  <i>Kartoffel-Curry</i>	8,80 €
128	Palak Bhaji  <i>Blattspinat / spinach</i>	8,80 €
129	Mixed Salad  <i>Gemischter Salat</i>	6,50 €

Allergene

a	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
b	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Schwefeldioxid und Sulphite
h	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
m	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel,
	enthält eine Phenylalaninquelle
9	mit Phosphat
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig

Hinweis für Allergiker:

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, so fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenkarte.

Dessert

TANDOORI

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 140 | Firni ^{d,k} | 7,00 € |
| | Bio-Milchpudding mit Rosenwasser,
Mandeln, Pistazien
<i>Bio-Milk pudding with rosewater, almonds,
pistachio</i> | |
| 142 | Gulab Jaman ^d | 7,50 € |
| | Flambierte goldbraune Teigbällchen in
Honigsirup
<i>Sweet balls made from khoya</i> | |
| 143 | Rass Malai ^{d,k} | 7,50 € |
| | Leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an
Milch Creme mit Pistazien - sehr erfri-
schend, gekühlt ein Hochgenuss
<i>fresh milk cheese flavoured with pistachio,
very refreshing</i> | |
| 144 | Mango Dream ^d | 7,50 € |
| | Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree
<i>vanilla ice cream, glazed with mango</i> | |
| 145 | Buffalo Milk Kulfi ^k | 7,50 € |
| | Hausgemachte Eisspezialität
<i>home made ice cream</i> | |
| 146 | Mango Sorbet | 7,50 € |
| | mit Prosecco oder Vodka
<i>with Prosecco or vodka</i> | |



Coffee / Tea • Kaffee / Tee

- | | | |
|-------|---|--------|
| 450 | Kahwa
Grüner Tee mit Kardamom, green tea with cardamom | 5,20 € |
| 451 | Kashmiri Chai
Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt und Fenchel, Originalrezept stammt aus Kashmir
<i>black tea with cardamom, cloves, cinnamon and fennel, this recipe comes from Kashmir</i> | 5,20 € |
| 452 | Chai ^d
Schwarzer Tee mit Kardamom und Milch
<i>black tea with cardamom and milk</i> | 5,20 € |
| 453 | Fresh Peppermint
Angenehm frischer und magenfreundlicher
Grüner Tee mit frischen Minzblättern | 4,80 € |
| 454 | Darjeeling Puttabong ftgfop first flush
Ein hervorragender Darjeeling Hochlandtee, im Frühling geerntet - die Königin unter den Teesorten!
<i>a fresh, mild and very delightful tea from India - the Queen of teas!</i> | 5,20 € |
| 455 | Rooibush
Südafrikanischer Rooibush Tee mit Nelken, Kardamom, Vanille und Zimt, wirkt beruhigend und entspannend
<i>originated in South Africa, spiced with cloves, cardamom, vanilla and cinnamon, aids digestion and relaxation</i> | 5,20 € |
| 455-a | Ingwer Kurkume Tee | 5,20 € |
| 456 | Espresso ¹⁰ | 2,40 € |
| 457 | Espresso doppelt ¹⁰ | 3,20 € |
| 458 | Coffee ¹⁰ | 2,80 € |
| 459 | Cappucino ^{10,d} | 3,40 € |
| 460 | Latte macchiato ^{10,d} | 3,80 € |
| 461 | Irish Coffee | 5,80 € |



Mittagstisch



Huhn • Chicken

Palak Murgh	Hühnerfleisch mit Blattspinat ^g	12,00 €
Channa Murgh	Hühnerfleisch mit Kichererbsen ^g	12,00 €
Chicken Curry	Hähnchenfleischcurry ^g	12,50 €
Chicken Jalfrazie	Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Karotten und Paprika in Currysauce ^{g,d}	12,00 €
Chicken Madras	^g Hühnerfleisch mit frischen Champignons und Kokos Sauce aus Gewürzen, Sahne ^g	12,50 €
Chicken Mango Curry	^{g,d} Zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	12,50 €
Chicken Korma	^{g,d,k} Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen	12,50 €
Butter Chicken	^{g,d} Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Tomaten und Sahne	13,50 €
Tandoori Chicken	Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart	14,50 €

Lamm • Lamb

Palak Goscht	Lammfleisch mit Blattspinat	12,80 €
Lamb Vindaloo	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce ^g	12,80 €
Lamb Curry	Lammfleisch in Currysauce	13,80 €
Channa Goscht	Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten-Currysauce	12,80 €

Fisch • Fish

Fish Korma	Lachsfilet in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen ^{g,d,d,k}	14,00 €
Tandoori Salmon	Lachsfilet im Tandoor gegart ^{g,b}	14,50 €

Vegetarisch • Vegetarian

Bengen Bharta	Pürierte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	11,50 €
Alu Palak	Kartoffel-Spinat Curry	11,50 €
Mixed Vegetables	Gemüsecurry	11,50 €
Vegetable Korma	Frisches Gemüse in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen ^{d,k}	11,80 €