

## Unser Mittagstisch

Unser täglicher Mittagstisch bietet Ihnen eine erholsame Pause. Genießen Sie unseren schmackhaften Mittagstisch.

**Dienstag bis Freitag**  
**11:30 bis 14:30 Uhr**  
**(Außer an Feiertagen)**



Als Gast in unserem Hause (Verzehr im Hause) verwöhnen wir Sie bei unserem Mittagstisch mit einer Vorspeise, einer Linsensuppe nach südindischer Art die im Preis inbegriffen ist. Wenn Sie bei **Bestellung und Abholung** unseres Mittagstisches eine Vorspeise wünschen müssen wir diese zusätzlich in Rechnung stellen

300	<b>Chicken Korma</b>	5) G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Kokosnuss und Cashewnüssen</i>		
301	<b>Chicken Mango Curry</b>	2) 4) G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Hähnchenbrustfilet mit einer milden Cremesauce</i>		
304	<b>Palak Chicken</b>	G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart</i>		
305	<b>Chicken Chili Masala</b>	H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Hähnchenbrustfilet in einer Sauce mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, frischem Koriander und Knoblauch</i>		
308	<b>Chicken Curry</b>	G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Hähnchenfleisch in würziger Currysauce mit Zwiebeln in Butter gegart</i>		
700	<b>Mixed Vegetables</b>	G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse</i>		
703	<b>Palak Paneer</b>	G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gegart</i>		
705	<b>Channa Masala</b>	4) G) H) J)	<b>12,90 €</b>
	<i>Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Currysauce gebraten</i>		
406	<b>Karahi Gosht</b>	G) H) J)	<b>15,90 €</b>
	<i>Zartes Lammcurry mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Garam Masala im Karahi zubereitet</i>		



1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Suppen und Vorspeisen



100	<b>Yakhni</b> <i>Hühnersuppe</i>	5) G) J)	5,00 €
110	<b>Mulligatawny</b> <i>Linsensuppe nach südindischer Art</i>	5) G) J)	5,00 €
810	<b>Tomatensuppe</b> <i>Nach einem Familienrezept mit feinsten Kräutern</i>	5) G) J)	5,00 €
111	<b>Panneer Pakori</b> <i>Indischer Käse mariniert in Kochererbseemehl</i>	G) J)	6,00 €
112	<b>Mix Pakora</b> <i>Verschiedene Gemüsearten mariniert in Kichererbseemehl und in Öl gebacken</i>	J)	5,50 €
113	<b>Murgh Pakora</b> <i>Hähnchenbrustfilet in speziell gewürztem Kichererbseenteig ausgebacken</i>	J)	5,50 €
114	<b>Samosa</b> <i>Mit einer Gemüsepastete und verschiedenem Gemüse in Mehnteig ausgebacken</i>	A) J)	5,50 €
115	<b>Onios Bhaji</b> <i>Frittierte Zwiebelringe kräftig gewürzt, mariniert in Kichererbseemehl</i>	J)	6,00 €
116	<b>Mix Platte</b> <i>Verschiedene Vorspeisen</i>	J)	9,50 €
117	<b>Namaskar Salat</b> <i>Gemischter Salat nach indischer Art mit Shrimps und Hähnchenfleisch</i>	A) J)	9,50 €
118	<b>Jhinga Pakora</b> <i>Garnelen in Kichererbseenteig mariniert mit Garam Masala</i>	G) H) J)	9,50 €

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Brote und Beilagen



800	<b>Nan</b> <i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken</i>	A) G)	<b>3,50 €</b>
801	<b>Roti</b> <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>	A) G)	<b>3,00 €</b>
802	<b>Butter Nan</b> <i>Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken</i>	A) G)	<b>4,00 €</b>
803	<b>Onion Nan</b> <i>Fladenbrot aus Weizenmehl und Zwiebeln im Tandoor gebacken</i>	A) G)	<b>4,50 €</b>
804	<b>Garlic Nan</b> <i>Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch im Tandoor gebacken</i>	A) G)	<b>4,50 €</b>
805	<b>Paneer Nan</b> <i>Fladenbrot aus Weizenmehl, mit frischem hausgemachten Käse im Tandoor gebacken</i>	A) G)	<b>5,00 €</b>
807	<b>Mix Raita</b> <i>Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Gewürzen</i>	G) J)	<b>5,50 €</b>
808	<b>Mix Salat</b> <i>Gemischte Salatplatte</i>	S) I) J)	<b>6,00 €</b>
809	<b>Bhatura</b> <i>Indisches Brot in Öl gebacken</i>	A) G)	<b>3,50 €</b>
810	<b>Paladam</b> <i>Indische Chips in Öl gebacken</i>	A) G)	<b>2,50 €</b>



1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Tandoori Spezialitäten

Unsere Tandoori Spezialitäten werden in einem speziellen Tonofen gegart. Dadurch wird ein einzigartiges und geschmackintensives Aroma erzielt.



200	<b>Murgh Tikka</b> Saftiges mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß im Tandoor gegart	2) G) H) K) J)	17,50 €
201	<b>Haryali Murgh</b> Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Ingwer, Minze, Knoblauch und indischen Gewürzen im Tandoor gegrillt	2) G) H) K) J)	17,50 €
202	<b>Lamb Tikka</b> Saftige marinierte Lammrückenstücke am Spieß im Tandoor gegart	2) G) H) K) J)	20,90 €
203	<b>Machi Tikka (Fisch Tandoori)</b> Lachssteak mariniert in feinen Gewürzen und Kräutern im Tandoor gegart	5) G) H) K) J)	21,90 €
204	<b>Jhinga Tandoori</b> Garnelen mariniert nach Art des Hauses (Nur bei den Einheimischen des Industriales bekannt), am Spiess im Tandoor gegart	2) G) H) K) J)	23,50 €
206	<b>Reshmi Kebab</b> Hähnchenbrustfilet mit Cashew, Käse, Cremesauce in Joghurt mariniert	5) G) H) K) J)	17,50 €
207	<b>Namaskar Tandoori</b> Gemischte Platte nach Art des Hauses, bestehend aus Huhn, Lamm und Garnelen.	2) G) H) K) J)	21,90 €

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Indische Spezialitäten



„Widme dich der Liebe und dem kochen mit ganzem Herzen.“

-Dalai Lama-

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 151 | <p><b>Paneer Korma</b> <span style="float: right;">5) G) H) J)</span></p> <p><i>Reisgericht aus der königl. Moghulküche. Hausgemachter Käse, frisch zubereitet an einer Gewürz-Kokosnusssauce verfeinert mit Cashewnüssen</i></p>                             | <b>16,50 €</b> |
| 152 | <p><b>Paneer Mango Curry</b> <span style="float: right;">2) 4) G) H)</span></p> <p><i>Frischer hausgemachter Käse an einer milden Cremesauce, angereichert mit frischem Mango</i></p>   | <b>16,50 €</b> |
| 153 | <p><b>Panneer Madras</b> <span style="float: right;">G) H) J)</span></p> <p><i>Hausgemachter Käse, frisch zubereitet in einer scharfen Sauce aus Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champions</i></p>   | <b>16,50 €</b> |
| 154 | <p><b>Tandoori Paneer Tikka Masala</b> <span style="float: right;">5) G) H) K) J)</span></p> <p><i>Im Tandoori gebackener, frischer, hausgemachter Käse, mit indischen Gewürzen gebraten und dazu eine Spezialsauce</i></p>                                   | <b>17,90 €</b> |
| 155 | <p><b>Paneer Dansek</b> <span style="float: right;">5) G) H)</span></p> <p><i>Frischer hausgemachter Käse in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Moong Daal (Gelbe Linsen), Cremesauce und Ananas</i></p>  | <b>16,50 €</b> |
| 157 | <p><b>Paneer Tikka</b> <span style="float: right;">2) G) H) K) J)</span></p> <p><i>Frischer hausgemachter Käse, mariniert in Joghurt, Ingwer und frischen Gewürzen im Tandoor gegrillt</i></p>  | <b>18,50 €</b> |
| 158 | <p><b>Chilli Paneer</b> <span style="float: right;">G) H) J)</span></p> <p><i>Frischer hausgemachter Käse, zubereitet in einer Sauce mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, frischem Koriander und Knoblauch nach traditioneller nordindischer Art</i></p> | <b>16,50 €</b> |

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Geflügel



„Eher muss man darauf achten,  
mit wem man isst & trinkt, als  
was man isst & trinkt..“

-Lucius Annaeus Seneca-

- |     |  |                |                |
|-----|--|----------------|----------------|
| 300 | <b>Chicken Korma</b><br><i>Ein Gericht aus der königl. Moghulküche. Hähnchenbrustfilets werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Cremesauce, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet</i> | 5) G) H) J     | <b>15,90 €</b> |
| 301 | <b>Chicken Mango Curry</b><br><i>Hähnchenbrustfilets in einer milden Cremesauce mit frischem Mango</i>   | 2) 4) G) H) J) | <b>15,90 €</b> |
| 302 | <b>Chicken Madras</b><br><i>Hähnchenbrustfilets in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet</i>                           | H) J)          | <b>15,90 €</b> |
| 303 | <b>Chicken Vindaloo</b><br><i>Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce</i>  | H) J)          | <b>15,90 €</b> |
| 304 | <b>Palak Chicken</b><br><i>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart</i>   | G) H) J)       | <b>15,90 €</b> |
| 305 | <b>Chicken Chili Masala</b><br><i>Hähnchenbrustfilet in einer Sauce mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, frischem Koriander und Knoblauch</i>                                       | H) J)          | <b>16,90 €</b> |
| 306 | <b>Tandoor Chicken Masala</b><br><i>Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, mit indischen Gewürzen gebraten, dazu eine Spezialsauce</i>  | 2) G) H) K) J) | <b>17,50 €</b> |
| 307 | <b>Chicken Dansek</b><br><i>Hähnchenbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Moong Daal (Gelbe Linsen), Cremesauce und Ananas</i>                               | 5) 4) G) H)    | <b>15,90 €</b> |
| 308 | <b>Chicken Curry</b><br><i>Hähnchenfleisch in würziger Currysauce mit Zwiebeln in Butter gegart</i>  | G) H) J)       | <b>15,90 €</b> |

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Lamm



„Es gibt keinen Weg zum Frieden,  
denn Frieden ist der Weg.“

-Mahatma Gandhi-

- |     |   |                |                |
|-----|---|----------------|----------------|
| 400 | <b>Mutton Korma</b>   | 5) G) H) J)    | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Ein Gericht aus der königl. Moghulküche. Lammfleisch wird in einer milden Cremesauce mit Gewürzen, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet</i> |                |                |
| 401 | <b>Lamb Madras</b>  | H) J)          | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Zartes Lammfleisch in Madrasi gewürzt, mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Ingwer und speziellen Madrasgewürzen zubereitet</i>     |                |                |
| 402 | <b>Lamb Vindaloo</b>  | H) J)          | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Zarte Lammfleischstückchen mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce</i>  |                |                |
| 403 | <b>Palak Gosht</b>  | G) H) J)       | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Zarte Lammfleischstückchen mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart</i>                  |                |                |
| 404 | <b>Lamb Jalfrazie</b>   | G) H) J)       | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Ingwer und Tomaten</i>   |                |                |
| 405 | <b>Tandoor Tikka Masala</b>   | 2) G) H) K) J) | <b>20,50 €</b> |
|     | <i>Lammfleischstücke im Tandoor gegart und mit indischen Gewürzen in einer Spezielsauce gebraten</i>  |                |                |
| 406 | <b>Karahi Gosht</b>   | G) H) J)       | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Zartes Lammcurry mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Garam Masala im Karahi zubereitet</i>                       |                |                |
| 407 | <b>Mutton Dansek</b>  | 5) 6) G) H)    | <b>18,50 €</b> |
|     | <i>Zartes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Moong Daal (Gelbe Linsen), Cremesauce und Ananas</i>                        |                |                |



1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

**Fisch**  
**Reisgerichte**



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

-Winston Churchill-

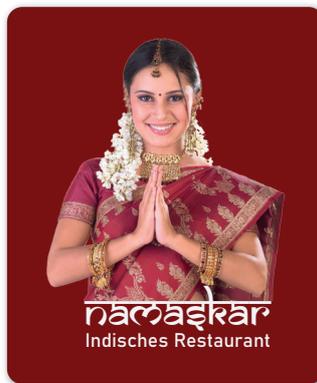
500	<b>Machi Mango Curry</b>	5) 4) G) 9) H)	<b>20,50 €</b>
	<i>Lachsstücke in einer würzigen speziellen Cremesauce mit frischem Mango</i>		
501	<b>Machi Masala (Fischcurry)</b>	G) H) J)	<b>20,50 €</b>
	<i>Lachsstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i>		
502	<b>Jhinga Masala</b>	G) H) J)	<b>21,50 €</b>
	<i>Garnelen in einer Cremesauce mit frischen Peperoni, frischem Koriander und Knoblauch</i>		
503	<b>Fish Masala</b>	G) H) J)	<b>18,50 €</b>
	<i>Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet</i>		
504	<b>Fish Chili</b>	G) J)	<b>18,50 €</b>
	<i>Rotbarschfilet in einer Sauce mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, frischem Koriander und Knoblauch. Schärfe nach Wunsch</i>		
505	<b>Jheenga Mango</b>	G) H) J)	<b>21,50 €</b>
	<i>Garnelen in einer Sauce mit Mango und Cashewnüssen</i>		
<hr/>			
600	<b>Chicken Biryani</b>	5) G) H) J)	<b>15,90 €</b>
	<i>Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Basmatireis, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln</i>		
601	<b>Prawn Biryani</b>	5) G) H) J)	<b>21,50 €</b>
	<i>Gedünstete Garnelen mit Basmatireis und indischen Gewürzen</i>		
602	<b>Lamb Biryani</b>	5) G) H) J)	<b>18,50 €</b>
	<i>Lammfleisch gedünstet und mild gewürzt mit Basmatireis, Mandeln und Kokosraspeln</i>		
603	<b>Vegetable Biryani</b>	5) G) H) J)	<b>15,50 €</b>
	<i>Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen</i>		



1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere. In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

## Vegetarische Gerichte



700	<b>Mixed Vegetables</b>	G) H) J)	15,50 €
	<i>Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse</i>		
701	<b>Benngen Barta</b>	G) H) J)	15,50 €
	<i>Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert und mit frischen Kräutern gewürzt. Mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>		
702	<b>Aloo Gobi Masala</b>	2) G) H) J)	15,50 €
	<i>Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gebraten</i>		
703	<b>Palak Paneer</b>	G) H) J)	15,50 €
	<i>Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten</i>		
704	<b>Daal Makhni</b>	5) G) H) J)	15,50 €
	<i>Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch, sehr lange auf kleiner Flamme gekocht</i>		
705	<b>Channa Masala</b>	6) G) H) J)	15,50 €
	<i>Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Currysauce gebraten</i>		
706	<b>Mattar Paneer</b>	G) H) J)	15,50 €
	<i>Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten</i>		
707	<b>Bhindi</b>	G) H) J)	15,50 €
	<i>Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten</i>		



1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>1</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse

**Dessert**  
**Menüs ab 2 Personen**



901	<b>Khir</b>	c) G) H)		<b>4,50 €</b>
	<i>Basmatireis gekocht in Sahne mit Mandeln und Rosinen</i>			
902	<b>Gulab Jamun</b>	7) G) S) 4)		<b>4,50 €</b>
	<i>In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen</i>			
903	<b>Mangocreme</b>	4) 7) G) H)		<b>6,50 €</b>
<hr/>				
2000	<b>Gemischte Vorspeise</b>	2) S) A) G) J)	Für 2 Personen	<b>50,00 €</b>
	<b>Tandoori Mix</b>	2) G) H) K) J)	Für 3 Personen	<b>69,00 €</b>
	<i>Verschiedene Tandoorispezialitäten in einer speziellen Gewürzmischung am Spieß gegrillt</i>			
	<b>Tandoori Murgh Masala</b>	2) G) H) J) K)	Für 4 Personen	<b>88,00 €</b>
	<i>Im Tandoor gebackene Hähnchenbrustfiletstücke, orientalisches Gewürz mit einer Spezialsauce</i>			
	<b>Dessert nach Wahl</b>	5) 4) 7) G) H)		
3000	<b>Gemischte Vorspeisen</b>	2) S) A) G) J)	Für 2 Personen	<b>54,00 €</b>
	<b>Bhuana Gosht (Lamm)</b>	G) H) J)	Für 3 Personen	<b>74,00 €</b>
	<i>Zarte Fleischstücke in einer ausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Champignons</i>			
	<b>Nan</b>	A) G)	Für 4 Personen	<b>94,00 €</b>
	<i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>			
	<b>Dessert nach Wahl</b>	5) 4) G)		
4000	<b>Jhinga Pakora (Tandoorigarnelen)</b>	G) H) K) J)	Für 2 Personen	<b>64,00 €</b>
	<i>Garnelen in Kichererbsen ausgebacken</i>			
	<b>Jhinga Shahi (Tandoorigarnelen)</b>	G) H) K) J)	Für 3 Personen	<b>89,00 €</b>
	<i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses (Nur bei den Einheimischen des Industales bekannt), am Spieß im Tandoor gegrillt</i>			
	<b>oder Machi (Mangocurry)</b>	5) 4) G) H)	Für 4 Personen	<b>120,00 €</b>
	<i>Lachs in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangos</i>			
	<b>Nan</b>	A) G)		
	<i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>			
	<b>Dessert nach Wahl</b>	5) 4) G)		

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 mit Konservierungsstoff 7 Süßungsmittel 8 enthält Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 geschwärzt A glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>1</sup>, Gerste<sup>1</sup>, Hafer<sup>1</sup>, Dinkel<sup>1</sup>, Kamut<sup>1</sup>, Hybridstämme<sup>2</sup>) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1</sup>, Walnuss<sup>1</sup>, Cashew<sup>1</sup>, Pecannuss<sup>1</sup>, Paranuss<sup>1</sup>, Pistazie<sup>1</sup>, Macadamianuss<sup>1</sup> und Queenslandnuss<sup>1</sup>) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100mg/kg oder 10mg/l M Lupine N Weichtiere  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Sollten wir etwas übersehen haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns damit wir es umgehend deklarieren können.

<sup>1</sup> Und daraus gewonnenen Erzeugnisse