

## Suppen - Soup

1	Dal-Shorba <sup>g4,g,i</sup> (Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i> )	3,90 €
2	Sabzi-Shorba <sup>4,g,i</sup> (Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i> )	4,10 €
3	Lachs-Shorba <sup>4,g,i</sup> (Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i> )	4,20 €
4	Kashmiri Bean Shorba <sup>g4,g,i</sup> (Scharfe braune Bohnensuppe / <i>Hot flayoured kidneybean soup</i> )	4,20 €
5	Murgh-Shorba <sup>4,g,i</sup> (Indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i> )	5,90 €
6	Maltani Shorba (Mittelscharf Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch / <i>Medium hot soup with lentils, rice and chicken</i> )	5,90 €
7	Hummercreme Shorba Hummercremesuppe mit Sherry, zubereitet nach indischer Art <i>Lobster soup with sherry, prepared in the Indian tradition</i>	6,50 €

## Warme Vorspeisen - Warm Starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert /

**all warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter an deep fried.**

8	Vegetable Pakora <sup>g,a</sup> (frisches gemischtes Gemüse / <i>Fresh mixed vegetables</i> )	4,50 €
9	Paneer-Pakora <sup>g,a</sup> (frischer hausgemachter Käse / <i>Fresh homemade cheese</i> )	4,90 €
10	Onions Bhaji <sup>g,a</sup> (Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / <i>Spicy onion rings</i> )	4,20 €
11	Murgh Pakora <sup>g,a</sup> (zartes Hühnerfleisch / <i>Tender chicken</i> )	5,90 €
12	Fish Pakora <sup>g,a,d</sup> (zartes Seelachs filet / <i>Tender pollack filet</i> )	4,90 €
13	Jheenga Pakora <sup>g,b,d</sup> (Riesengarnelen nach „Nord indische Art“ / <i>King Prawns „Nord indian style</i> )	9,90 €
14	Vegetable Samosa <sup>a,g</sup> (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with fresh vegetables</i> )	4,90 €
15	Keema Samosa Zwei Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt / <i>Two pastries filled with fresh vegetables</i>	5,20 €
16	Chicken Wings <sup>g,a</sup> (Frittierte Hühnerflügel, nach indischer Art / <i>Deep fried chicken wings, in the Indian tradition</i> )	4,90 €
17	Gemischter Vorspeisenteller <sup>g,b,a</sup> (für 2 Personen) nach Wunsch auch Vegetarisch / <i>Various appetizers for 2 persons</i> )	12,90 €

## Kalte Vorspeisen - Cold Starters

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 135 | Chicken-Chat Kashmir <sup>9</sup><br>(Indischer Hühnerfleisch / <i>Indian chicken</i> ) | 6,50 € |
| 136 | Chana Chat Kashmir<br>(Kicherebsensalat / <i>Chickpeas Salad</i> )                      | 5,50 € |
| 137 | Krabben-Cocktail <sup>d,a,g,11,c,8</sup> (Shrimps cocktail)                             | 6,90 € |

## Frische knackige Salate - Fresh Crispy Salads

Wählen Sie zwischen drei verschiedenen Dressings

Choose between three different dressings

THousand Islands

Essig Öl - *Vinegar-oil*

Hausdressing - *Homemade dressing*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 18 | Salat Saison <sup>9</sup><br>(gemischter Salat / <i>Mixed salad</i> )  | 4,20 € |
| 19 | Tomato Salad<br>(mit Tomaten, Zwiebeln, Essig, Öl / <i>Tomato salad with onions, vinegar and oil</i> )   | 4,50 € |
| 20 | Pubjabi Salad<br>Thunfisch, Eier, Zwiebel, Bohnen, Oliven und Peperoni / <i>Tuna, eggs, onions, beans, olives and peperoni</i>                                       | 5,90 € |
| 21 | Kleiner gemischter Salat als Beilage<br><i>(Small mixed salad as side dish)</i>  | 2,90 € |
| 21 | Indian Salad<br>(Gebratene Hähnchenbruststreifen, frische, Champignons Mais und Zwiebeln / <i>Stripes of fried chickenbreast, fresh mushrooms, corn and Onions</i> ) | 6,90 € |
| 22 | Salad Satyam <sup>8,d,g,k,c,c,11</sup><br>(gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse, Mais / <i>Mixed salad with, pineapple, cheese, corn</i> )                     | 6,50 € |

## Joghurtspeise - Yoghurts

Zu den meisten indischen Gerichten werden Jogurtsalat -Raitas - serviert. Sie regen den Appetit an und runden das Essen geschmacklich ab. Außerdem liefern die Raitas wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Der kalte Joghurtsalat bildet einen angenehmen Kontrast zu den warmen, stark gewürzten Speisen und mildert die Schärfe mancher Gerichte.

To almost every Indian meal you eat yoghurts, Raitas. It includes a lot of vitamins and minerals, Raita gives you a nice round up and takes the heat away from a spicy meal.

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 24 | Plain Dahi <sup>9</sup><br>(einfach Joghurt / <i>simple yogurt</i> )  | 1,90 € |
| 25 | Kheere Ka Raita <sup>9</sup><br>(Gurkenjoghurt / <i>cucumber yogurt</i> )   | 2,90 € |
| 26 | Alu Raita <sup>9</sup><br>(Kartoffeljoghurt / <i>potato yogurt</i> )  | 2,90 € |
| 27 | Gemischter Joghurt<br>(Gurken, Kartoffeln, und Zwiebeln mit Joghurt gemischt / <i>Cucumbers, potatoes, and onions mixed with yogurt</i> ) | 3,50 € |

# Tandoori - Khajana

Tandoor heißt in Indien fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Diese Köstlichkeiten sind immer mariniert, somit erhält das Fleisch verschiedene Farben. Zu allen Tandoorigerichten servieren wir ofenfrisches Nan-Brot, frisches Gemüse und würzige Soße.

Tandoor is an indian clayoven which is heated with charcoal. These delicious dishes are always marinated, which gives the meat different colours.

All tandooridishes are served with fresh Nan, fresh vegetables and a spicy sauce.

28	<b>Tandoori-Chicken<sup>g</sup></b> (Hähnchen Schenkel mariniert nach in Speziell gewürzte Joghurtsauce / <i>Chicken legs marinated in an exquisite in spiced yoghurt in Specially</i> )	11,90 €
29	<b>Shahi Kalmi Kabab<sup>g,1</sup></b> (Hühnerfleisch mariniert Cashewnüssen, Joghurtsauce / <i>Chicken marinated cashew nuts, yogurt</i> )	12,50 €
30	<b>Chicken Tikka<sup>g,1</sup></b> (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>tender marinated filet of chicken, grilled</i> )	12,90 €
31	<b>Achhari Chicken Tikka<sup>g</sup></b> (gegrilltes zarte Hühnerfleisch, in Kräftiger Soße mit gemischtem Gemüse, Knoblauch, Ingwer, Anis und Käse / <i>grilled tender chicken in spicy sauce with mix pickles, garlic, ginger, anise and cheese</i> )	13,50 €
32	<b>Haryali Malai Kabab</b> (gegrilltes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriander-Soße / <i>grilled chicken in spinach, mint and coriander sauce</i> )	13,90 €
33	<b>Mutton Sheekh Kabab</b> (frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / <i>fresh minced lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i> )	12,90 €
34	<b>Botti Kabab<sup>g,1</sup></b> (zartes Lammfleisch vom Spieß / <i>tender lamb on the spit</i> )	14,50 €
35	<b>Tandoori Chopps</b> Zarte Lammkoteletts in würziger Soße, gegrillt / <i>Filet of coalfish in a flavoured sauce, grilled</i>	13,90 €
36	<b>Fisch Tikka<sup>g</sup></b> (Seelachsfilet in Würziger Soße gegrillt / <i>grilled Seelachsfilet in spicy sauce</i> )	12,90 €
37	<b>Jheenga Tandoori<sup>g,d</sup></b> (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>King prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i> )	18,90 €
38	<b>Vegetable Tandoori<sup>g</sup></b> (hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / <i>Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant and sweet pepper grilled on a pic</i> )	13,90 €
39	<b>Mix-Grillplatte<sup>g,d</sup></b> (etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten mit Nan / <i>the various Tandoori specialities combined and nan</i> )	17,90 €
40	<b>Satyam Mogulplatte<sup>g,1,h</sup></b> (gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan / <i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan</i> )	14,90 €

Zu allen Tandoori- Gerichten servieren wir frisches Gemüse und würzige Soßen.  
All Tandoori dishes are served with nan fresh from oven, fresh vegetables and spicy sauces.

# Battakh

## Enten Curry Spezialitäten - Duck Curry Special

41	<b>Battakh Saag</b> (zartes Entenbrust in Spinat kreation / <i>tender duck breast in spinach creation</i> )	12,80 €
42	<b>Battakh Khumb Wala<sup>g,h</sup></b> (zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Soße / <i>tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i> )	13,50 €
43	<b>Battakh Jalfrezi<sup>g,1</sup></b> (gebratenes Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln, scharf / <i>tender filet of duck breast with pepper, onions, hot</i> )	13,50 €
44	<b>Battakh Masala</b> (gegrillte Entenbrust in Masala-Soße, nach ostindischer Art zubereitet / <i>grilled duck breast in masala sauce, East Indian Art Prepared</i> )	13,50 €
45	<b>Battakh Vindaloo<sup>g,1</sup></b> (zartes Entenbrust, mit Kartoffeln in einer Vindaloo-Soße, sehr scharf / <i>tender Entenbrust with potatoes in a Vindaloo sauce very spicy</i> )	12,90 €
46	<b>Mango Battakh<sup>h,g</sup></b> (zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango Safran-Cashewnuss-Soße / <i>tender duck breast with fresh mango in mango saffron - cashew nut sauce</i> )	13,50 €
47	<b>Battakh Nilgiri<sup>g</sup></b> (zartes Entenbrustfilet in Kokosmilch, Pikant mit Spinat / <i>tender duck breast in coconut milk, spicy spinach</i> )	14,50 €
48	<b>Satyam Moglai Battakh<sup>g,h</sup></b> (Spezialität von unserem Chef Koch, serviert in der HeiÙpfanne / <i>Specialty of our chef, served in hot pan</i> )	14,50 €

# Hara Bhara Bagicha

## Vegetarische Spezialitäten - Vegetarian Specials

49	<b>Bombay Alu<sup>g</sup></b> (Kartoffeln in Kräftiger Zitronengras -Soße scharf / <i>Potatoes in a spicy lemongrass sauce spicy</i> )	8,90 €
50	<b>Alu Ghobi<sup>g,i</sup></b> (Blumenkohl mit Kartoffeln, nach indischer Art / <i>Cauliflower with potatoes , Indian style</i> )	10,50 €
51	<b>Shahi Paneer<sup>g</sup></b> (Hausgemachter Käse zubereitet in Tomaten-Sahnesoße / <i>Homemade cheese cooked in tomato cream sauce</i> )	10,90 €
52	<b>Palak Paneer<sup>g</sup></b> (Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachter Käse / <i>Tasty creamy spinach with homemade cheese</i> )	11,50 €
53	<b>Shahi Baigan<sup>g</sup></b> (Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße / <i>Eggplants with homemade cheese with fresh tomatoes and ginger in an currysauce</i> )	11.90 €
54	<b>Channa Masala<sup>g</sup></b> (Kichererbsen in Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer / <i>Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger</i> )	10,50 €
55	<b>Karahi Paneer<sup>g</sup></b> (frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert / <i>fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan</i> )	12,50 €
56	<b>Sabzi Kofta<sup>g,h</sup></b> (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / <i>vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i> )	11,50 €
57	<b>Dal Makhni<sup>g</sup></b> (Indisches Nationalgericht Linsen mit Butter zubereitet / <i>National dish of India:lentils prepared with butter</i> )	10,50 €
58	<b>Navratan Korma<sup>g,h</sup></b> (eine Mischung frischem Gartengemüse, Kokosnuss und Rosinen in Safran-Sahnesoße-Soße/ <i>a mixed drying fresh garden vegetables , coconut and raisins in saffron cream sauce sauce</i> )	11,90 €
59	<b>Bhindi Masala<sup>g</sup></b> (frische Okraschoten in kräftiger Soße / <i>Indian lady fingers in a flavoured sauce</i> )	11,50 €
60	<b>Vegetables Jalfrezi<sup>g,1</sup></b> (verschiedenes gemischtes frisches Gemüse werden nach traditioneller „nordindischer Art“ scharf / <i>different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way – hot</i> )	11,50 €
61	<b>Baingan Ka Bharta<sup>g</sup></b> (frischeAuberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten,Pikant / <i>fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy</i> )	11,90 €
62	<b>Malai Kofta<sup>g,h</sup></b> (Gemüseklößchen in nusssoße mit gemahlene Mandeln / <i>Vegetable dumplings in nut sauce with ground almonds</i> )	11,50 €
63	<b>Paneer Chilli<sup>g</sup></b> (hausgemachter Käse mit frischem, Ingwer, Tomaten, und Paprika / <i>homemade cheese with onions and tomatoes Spicy</i> )	14,50 €
64	<b>Paprika aus Jaipur<sup>g,i</sup></b> (Gefüllte Paprika in würziger Currysauce – eine Empfehlung von unserem Chefkoch / <i>Filled sweet pepper in a flavoured currysauce – our Chef's recommendation</i> )	12,50 €

## Samundari khazhana - Fisch Curry - Spezialitäten

65	<b>Bengali Fisch Curry</b> <sup>g,d</sup> (Seelachsfilet in Kräfftiger Currysoße / <i>Strong curry sauce in Seelachsfilet</i> )	11,50 €
66	<b>Fisch Chilli</b> <sup>g,1,d</sup> (Seelachsfilet auf „Rajastan-Art“, in süß-saurer oder Chilisoße/ <i>coalfish on "Rajastan"- kind „sweet and sour or chilli sauce</i> )	11,90 €
67	<b>Fisch Jalfezi</b> <sup>g,d,1</sup> (gebratener Fisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf / <i>fried fish with peppers and onions , hot</i> )	11,50 €
68	<b>Fisch Bhunna</b> <sup>g,f,1</sup> (gebratener Fisch mit Tomaten und Röstzwiebeln, in Kräfftiger Soße / <i>fried fish with tomatoes and fried onions in spicy sauce</i> )	11,50 €
69	<b>Fisch Mango</b> <sup>g,d</sup> (Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>Fish fillet with fresh mango in mango saffron cashew nut sauce</i> )	12,90 €
70	<b>Bengali Shrimps Curry</b> <sup>g,d,b</sup> (Krabben in Kräfftiger Curry-Soße / <i>Shrimps in a spicy curry sauce</i> )	11,50 €
71	<b>Shrimps Saag</b> <sup>g,d,b</sup> (Krabben in Spinat kreation / <i>Shrimps in spinach creation</i> )	11,90 €
72	<b>Jheenga-Khumb Wala</b> <sup>g,d,h</sup> (Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne Soße / <i>King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i> )	16,90 €
73	<b>Jheenga Saag</b> <sup>g,d</sup> (Riesengarnelen in würzigem Rahmspinat / <i>King prawns in spicy spinach creamed</i> )	14,90 €
74	<b>Jheenga Jalfrezi</b> <sup>g,d,1</sup> (Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln scharf / <i>King prawns meat with paprika and onions hot</i> )	17,50 €
75	<b>Jheenga Chilli</b> <sup>g,d,h</sup> (Riesengarnelen auf „Rajastan-Art“ in Süß Sauer Chillissoße - scharf / <i>King prawns on „Rajastan Style „ in Sweet Sour Chilli Sauce - hot</i> )	17,90 €

# Hühnerfleisch Curry Spezialitäten - Chicken Curry Special

76	<b>Chicken Curry<sup>g</sup></b> (zartes Hühnerfleisch in Kräftiger Curry Soße / <i>Tender chicken in a spicy curry sauce</i> )	10,90 €
77	<b>Chicken Badam Pasanda<sup>g,1,h</sup></b> (zartes Hühnerfleisch in Nuss-Safransoße mit gemahlenden Mandeln / <i>Tender chicken in walnut - saffron sauce with ground almonds</i> )	12,50 €
78	<b>Kashmiri Chicken Korma<sup>g,1</sup></b> (zartes Hühnerfleisch mit getrockneten Früchten in Kokosmilch- Safransoße / <i>Tender chicken with dried fruit in coconut milk -Saffronsauce</i> )	12,50 €
79	<b>Chicken Man Pasanda<sup>g,1</sup></b> (zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysoße / <i>Tender chicken with mixed vegetables in curry sauce</i> )	12,90 €
80	<b>Chicken Jalfrezi<sup>g,1</sup></b> (Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln - scharf / <i>Spicy boneless chicken meat with paprika, onions - hot</i> )	12,50 €
81	<b>Chicken Vindaloo<sup>g,1</sup></b> (Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / <i>Boneless chicken in a spezial blend of spices from Goa, very hot</i> )	12,90 €
82	<b>Chilli Chicken<sup>g,1,f</sup></b> (zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf / <i>tender chicken a North Indian speciality – hot</i> )	12,90 €
83	<b>Butter Chicken<sup>g,1,h</sup></b> (zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / <i>tender chicken in a butter tomato cream-sauce</i> )	13,50 €
84	<b>Chicken Tikka Masala<sup>g,1,h</sup></b> (zartes Hühnerfleisch in spezial Masala Soße / <i>tender chicken in special Masala sauce</i> )	13,90 €
85	<b>Murgh Nilgiri<sup>g</sup></b> (zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnuss Milch, grünem Chili und Minze mittel scharf / <i>tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut, green chili and mint, medium hot</i> )	13,50 €
86	<b>Murgh Bangan Bharta<sup>g</sup></b> (zartes Hühnerfleisch mit frischen gehackten Auberginen, Zwiebeln und Tomaten pikant gewürzt / <i>Tender chicken with fresh chopped aubergines , onions and tomatoes seasoned piquan</i> )	12,90 €
87	<b>Mango Chicken<sup>g</sup></b> (zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>tender chicken in mango-saffron-cashew sauce</i> )	13,50 €
88	<b>Chicken Palak<sup>g</sup></b> (zartes Hühnerfleisch in Spinat - Kreation auf „Nordindische Art“ zubereitet / <i>tender chicken in spinach creation on „North Indian Art“ prepared</i> )	12,90 €

## Lamm Curry Spezialitäten - Lamm Curry Specials

89	<b>Lamm Curry<sup>g</sup></b> (zartes Lammfleisch in Kräfftiger Currysoße / <i>tender lamb in a spicy curry sauce</i> )	11,50 €
90	<b>Kashmiri Muglai Meat<sup>g,h</sup></b> (zartes Lammfleisch in Mandel Safran-Sahnesoße / <i>tender lamb in almond saffron cream sauce</i> )	12,90 €
91	<b>Bhunna Goasht<sup>g</sup></b> (gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / <i>tender lamb with Tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i> )	12,50 €
92	<b>Mutton Vindaloo<sup>g,1</sup></b> (zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / <i>tender lamb with Patatoes in the hot spicy Goa tradition - very hot</i> )	12,90 €
93	<b>Mutton Khumb Wala<sup>g,h</sup></b> (zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / <i>tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i> )	12,90 €
94	<b>Karahi Goasht<sup>g</sup></b> (gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der heißer Pfanne serviert / <i>fried lamb in curry sauce served in the hot pan</i> )	12,90 €
95	<b>Mutton Jalfrezi<sup>g,h,1</sup></b> (zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln - scharf / <i>tender lamb with peppers, onions - hot</i> )	12,50 €
96	<b>Mutton Nilgiri<sup>g</sup></b> (zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnuss Milch - mittelscharf / <i>tender lamb with spinach corianderleaves, green chilli, mint, coconut in an oriental herb sauce - medium hot</i> )	13,50 €
97	<b>Bhindi Goasht<sup>g,h,1</sup></b> (zartes gegrilltes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>tender grilled lamb in mango-saffron-cashew sauce</i> )	12,90 €
98	<b>Dahi Goasht<sup>g,h</sup></b> (zartes Lammfilet in Curry-Joghurt-Mandel-Safransoße / <i>tender lamb filet in curry yoghurt and almond saffron sauce</i> )	12,50 €
99	<b>Lamm Botti Masala<sup>g,h,1</sup></b> (zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße / <i>tender grilled lamb in masala sauce</i> )	13,50 €
100	<b>Mutton Khata Mitha<sup>g,h</sup></b> (zartes Lammfleisch in Mango-Ananassoße, fein gewürzt süß-sauer / <i>tender lamb in mango Ananssoße , delicately spiced sweet and sour</i> )	12,50 €
101	<b>Rogan Josh<sup>g,h</sup></b> (zartes Lammfleisch in Rogansoße - mittelscharf / <i>tender lamb in Rogan sauce - medium hot</i> )	12,50 €
102	<b>Lamm Gushane<sup>g,h</sup></b> (zartes Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in Currysoße / <i>tender lamb with mix vegetables in curry sauce</i> )	12,90 €



# Thalis

## Traditionelle indische Spezialitäten - **Traditional indian speciality**

In Indien gibt es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalis nach indischer Tradition und mit körnigem Basmati-Reis-

**To every dinner in India they do not serve you just one dish. You will have the choice from different dishes, which are served on a platter - Thali. All dishes are served with Basmati rice.**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 103 | <b>Punjabi Thali<sup>g</sup></b><br>(3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Roti und Basmati-Reis /<br><i>3 different vegetable preparations with raita, salad, Roti and Basmati rice</i> )  | 13,90 € |
| 104 | <b>Bengali Fish Thali<sup>g,h,d</sup></b><br>(1 Fischgericht, 1 Krabbengericht, 1 Garnelengericht, Raita, Salat, Lachs-Kulca und Basmati-Reis /<br><i>1 fish dish, 1 crab dish, 1 prawn dish, raita, salad, garlic Nan and basmati rice</i> ) | 16,90 € |
| 105 | <b>Jaipur Thali<sup>g,h,a</sup></b><br>(1 Hühnerfleisch-, 1 Lammfleisch-, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /<br><i>1 Chicken dish, 1 Lamb dish, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice</i> )                 | 15,50 € |

Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten nach indischer Tradition.  
**Our Thalis are served in the best indian tradition on original platters**

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen.  
**We also like to prepare thalis for 2 persons.**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 106 | <b>Vegetable Thali<sup>g,h</sup> (2 Personen)</b><br>(mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Prantha-Brot und Basmati-Reis /<br><i>with 6 different vegetable preparations, raita, salad, Prantha and Basmati rice</i> )  | 28,90 € |
| 107 | <b>Satyam Thali<sup>g,h,a</sup> (2 Personen)</b><br>(mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Basmati Reis und Butter Nan /<br><i>with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, Basmati rice and butter nan</i> ) | 31,50 € |

## Reis Spezialitäten - Rice Specials

Basmatireis ist eine der ältesten Reissorten. Diese Sorte ist vor etwa 3000 Jahren, am Fuße des Himalajagebirges, im Kashmirihochland gefunden worden.

Der Name bedeutet Duftreis.

Zu unserem Reisgerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.

Basmatirice is one of the oldest various of rice in the world. It was found about 3000 years ago, where the Himalaja starts in Kashmir.

To all our ricedishes we serve you, as a side dish , a tasty sauce

108	<b>Mutton Biryani<sup>h</sup></b> (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>lamb with almonds and raisins</i> )	11,50 €
109	<b>Chicken Biryani<sup>h</sup></b> (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>chicken with almonds and raisins</i> )	11,90 €
110	<b>Vegetable Biryani</b> (mit frischem gemischten Gemüse / <i>with a variety of fresh vegetables</i> )	11,50 €
111	<b>Shajahan Biryani<sup>d,h,b</sup></b> (mit Hühnerbrust und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / <i>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i> )	13,90 €
112	<b>Jheenga Biryani<sup>d,h,b</sup></b> (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / <i>King prawns with almonds and raisins</i> )	16,90 €
113	<b>Fish Biryani</b> (Fischfilet mit Mandeln und Rosinen / <i>Fishfilet with almonds and raisins</i> )	12,90 €

## Beilagen - Side Dishes

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurt nur frische Milch.  
Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

114	<b>Pulao Rice<sup>g</sup></b> (gebratener Reis mit hausgemachtem Käse und Grünen Erbsen / <i>fried rice with homemade cheese and green peas</i> )	4,90 €
115	<b>Mushroom Pulao<sup>g</sup></b> (gebratener Reis mit frischen Champignons und hausgemachtem Käse / <i>fried rice with fresh mushrooms and homemade cheese</i> )	5,20 €

# Tandoori-Brot-Spezialitäten

Nan ist das berühmte Mogulbrot, das ursprünglich und immer noch in einem Tandoorofen gebacken wird.

Nan is the most famous mogul bread. This bread was always prepared in a Tandoor oven and we continue with this tradition in the same way.

116	<b>Nan</b> <sup>g,c,a</sup> (ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i> )	2,60 €
117	<b>Roti</b> <sup>g,c,a</sup> (flaches Vollkornfladenbrot / <i>Flat whole-meal bread</i> )	2,30 €
118	<b>Keema Nan</b> <sup>g,c,a</sup> (Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch gefüllt / <i>Bread filled with lamb Filled</i> )	4,90 €
119	<b>Prantha</b> <sup>g,c,a</sup> (mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Multilayer whole-meal-bread with butter</i> )	3,20 €
120	<b>Mint Prantha</b> <sup>g,c,a</sup> (gefüllt mit frischer Minze / <i>filled with mint</i> )	3,90 €
121	<b>Vegetable Prantha</b> <sup>g,c,a</sup> (gefüllt mit frischem Gemüse / <i>Filled with fresh vegetables</i> )	4,20 €
122	<b>Paneer Kulcha</b> <sup>g,c,a</sup> (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>raised bread filled with home made cheese</i> )	4,50 €
123	<b>Lachsen Kulcha</b> <sup>g,c,a</sup> (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / <i>raised bread filled with garlic</i> )	3,50 €
124	<b>Pishwari Nan</b> <sup>g,c,h</sup> (Hefeteigbrot mit Mandeln, Rosinen und Kokos gefüllt / <i>Yeast dough bread with almonds, raisins and coconut filled</i> )	4,90 €
125	<b>Ginger Kulcha</b> <sup>g,c,a</sup> (Hefeteigbrot mit Ingwer gefüllt / <i>Bread filled with ginger</i> )	3,90 €
126	<b>Onion Kulcha</b> <sup>a</sup> (Hefeteigbrot mit Zwiebeln gefüllt / <i>Bread filled with onions</i> )	4,20 €
127	<b>Papad</b> <sup>g,c</sup> (zwei Linsenwaffeln mit drei verschiedenen schmackhaften Soße / <i>two lens wafers with three different tasty gravy</i> )	2,60 €

## Nachspeisen - Desserts

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 128 | <b>Mango-Creme mit Vanilleeis</b> <sup>1,g,8,11,c</sup><br><i>(Mango cream with vanilla icecream)</i>   | 4,20 € |
| 129 | <b>Lychees mit Vanilleeis</b> <sup>1,g,8,11,c</sup><br><i>Lychees with vanillee icecream</i>  | 4,50 € |
| 130 | <b>Gajar Halwa</b> <sup>11,g,h</sup><br>(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert /<br><i>Grated carrots with almonds, pistachia and honey)</i>  | 4,50 € |
| 131 | <b>Firni</b> <sup>g,h</sup><br>(Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und anderen Nüssen /<br><i>Honeymilk with riceflour, almonds, pistachio and other nuts)</i> | 4,20 € |
| 132 | <b>Gulab Jamun</b> <sup>8,a</sup><br>(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /<br><i>Dumplings made of milk and cheese baked in honey)</i>                      | 4,20 € |
| 133 | <b>Frische Mango mit Eis</b> <sup>1,8,11,c,g</sup><br><i>(Fresh mango with icecream)</i>  | 5,20 € |
| 134 | <b>Kulfi</b> <sup>g,h</sup><br>(Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /<br><i>Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts)</i>                       | 4,90 € |