

Getränke / Drinks

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es - im Gegensatz zu anderen Getränken - die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht

Lassi is the name of an Indian yogurt drink. You drink like lassi to spicy food, because it reduces the sharpness of the food and increases its digestibility - in contrast to other drinks.

1	Meethi Lassi (süß) G.6	0,30 l	3,50 €
2	Namkeen Lassi (salzig) G	0,30 l	3,50 €
3	Mango Lassi G.6	0,30 l	3,80 €
4	Masala Lassi (würzig) G.	0,30 l	3,80 €
5	Kokosnuss Lassi G.6	0,30 l	3,80 €



Alkoholfreie Getränke

Alcohol Free

6	<i>Tafelwasser</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30 €</i>
7	<i>Teinacher Gourmet</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,10 €</i>
8	<i>Teinacher Gourmet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,60 €</i>
9	<i>Coca Cola</i> ^{4,7}	<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
10	<i>Cola light</i> ^{3, 4, 7}	<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
11	<i>Fanta</i> ^{3, 4}	<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
12	<i>Sprite</i> ^{3,11}	<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
13	<i>Cola-Mix</i> ^{4,6,7}	<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
14	<i>Bitter Lemon</i> ⁸	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>
15	<i>Ginger Ale or Tonic Wasser</i> ^{8,11}	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>

Säfte und Schorlen

Juices and spritzers

16a.	Johannisbeersaft	0,20 l	2,90 €
16	Apfelsaft (Aus dem Landkreis)	0,20 l	2,60 €
17	Maracujasaft	0,20 l	2,80 €
18	Mangosaft	0,20 l	2,90 €
19	Orangensaft	0,20 l	2,70 €
20	Maracuja Saftschorle	0,40 l	3,10 €
21	Mangoschorle	0,40 l	3,60 €
22	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,10 €
23	Orangenschorle	0,40 l	3,10 €
23a	Johannisbeersaftschorle	0,40 l	3,60 €



Chai und andere heiße Getränke

Chai and other hot drinks

25	Chai Latte G.7	Tasse	3,60 €
26	Chai Matcha (Green Chai Latte) G.	Tasse	3,60 €
27	Chai Matcha (Green Chai Latte) G.	Tasse	3,60 €
28	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamom)	Tasse	3,20 €
29	Kaffee 7	Tasse	2,60 €
30	Espresso 7	Tasse	2,40 €
31	Cappuccino G.7	Tasse	2,90 €
32	Latte Macchiato G.7	Tasse	3,60 €
33	Milchkaffee G.7	Tasse	3,60 €
34	Ingwer Tee	Tasse	3,60 €
35	Jasmin Tee	Tasse	3,60 €
36	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteesmischung) Die Sorten bitte nachfragen	Tasse	3,60 €



Apéritifs / Aperitifs

38	<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
39	<i>Campari (Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft) ³</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 €</i>
40	<i>Martini (Bianco oder Rosso) ³</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
41	<i>Sherry (Medium oder Dry)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
42	<i>Ramazotti</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
43	<i>Averna</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
44	<i>Aperol (Maracuja, Orange, Lemon, Sprite) ^{3, 6}</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,60 €</i>
44 a	<i>Hugo</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50 €</i>



Biere / Beer

45	Pils (Schönbuch Bräu, Flasche)	0,33 l	3,10 €
46	Ur-Edel	0,50 l	4,20 €
47	Kristallweizen	0,50 l	3,80 €
48	Hefeweizen (hell)	0,50 l	3,80 €
49	Hefeweizen (dunkel)	0,50 l	3,80 €
50	Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50 l	3,80 €
51	Radler	0,50 l	3,50 €
52	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,10 €
53	Indisches Bier	0,33 l	3,80 €
54	Colaweisen ^{3,4,7,10}	0,50 l	3,80 €

Spirituosen / Spirits

56	Jägermeister / Ballantines/Tequilla gold	2 cl	3,60 €
57	Grappa / RedLebel/Asbach	2 cl	2,90 €
58	Williams Birne	2 cl	2,00 €
59	Wodka	2 cl	2,50 €
60	Baileys Irish Cream	2 cl	2,30 €
61	Ouzo	2 cl	2,20 €
62	Sambuca / Grappa	2 cl	2,00 €

Indische Schnäpse

Indian Schnaps

63	Mangoschnaps	2 cl	3,50 €
64	Mangolikör ⁴	2 cl	3,50 €
65	Kokosnusschnaps	2 cl	3,50 €
66	Indischer Rum ⁴	2 cl	3,90 €

Weißweine / White Wines

67	Indischer Weißwein (trocken), Indien	0,75 l	18,90 €
68	Gavi di Gavi (trocken), DOCG, Italien	0,75 l	19,50 €
70	Chardonnay (trocken), Trentino, DOC, Italien	0,75 l	26,50 €
71	Pinot Grigio (trocken), Trentino, DOC, Italien	0,75 l	14,50 €



Rotweine / Red Wines

72	Indischer Rotwein (trocken), Indien	0,75 l	18,90 €
73	Chianti Riserva (trocken), D.O.C.G.	0,75 l	18,90 €
74	Montepulciano (trocken), Abbruzzo, Italien	0,75 l	16,50 €
75	Cabernet Sauvignon (trocken), Trentino, D.O.C., Italien	0,75 l	16,90 €
76	Merlot (trocken), D.O.C., Trentino, Italien	0,75 l	14,90 €

Offene Weine / Open Wines

77	Indischer Weißwein (trocken), Indien	0,20 l	5,10 €
78	Pinot Grigio (trocken), D.O.C., Trentino, Italien	0,20 l	4,90 €
79	Besigheimer Felsengarten, Riesling (trocken), Deutscher Qualitätswein	0,20 l	4,90 €
80	Besigheimer Felsengarten, Spätburgunder (Weißherbst)	0,20 l	4,50 €
81	Indischer Rotwein (trocken), Indien	0,20 l	4,70 €
82	Merlot (trocken), D.O.C., Trentino, Italien	0,20 l	4,90 €
83	Besigheimer Felsengarten, Trollinger mit Lemberger (halbtrocken)	0,20 l	4,90 €
83a	Mateus (lieblich)	0,20 l	4,90 €
84	Weinschorle (Rot, Weiß, Rosé)	0,25 l	4,60 €

Sekt

85 *Prosecco / Perlwein*

0,75 l 25,90 €



- 1. mit Konservierungsstoff 2. Mit Geschmacksverstärker
- 3. enthält Antioxidationsmittel 4. mit Farbstoff 5. Mit Phosphat
- 6. enthält Süßungsmittel 7. Koffeinhaltig 8. Chininhaltig 9. Geschwärzt
- 10. Enthält Phenylalaninquelle 11. enthält Säuerungsmittel

Vorspeisen / Starters

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert

All starters will served with three different dips

89 *Jheenga Suppe* B.O.G.2 6,90 €

Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen

Hot & spicy soup with lentils, rice and shrimps

90 *Dal Suppe* O.G.2 4,90 €

Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern

Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs

91 *Tomaten Suppe* O.G.2 4,50 €

Nach Art des Hauses / Tomato soup

92 *Malkatani Suppe* O.G.2 5,50 €

Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch

Hot & spicy soup with lentils, rice and chicken

93 *Chicken Suppe* O.G.2 5,50 €

Hühnersuppe nach Art des Hauses / Chicken soup, house-special

94 *Vegetable Pakoras* 4,90 €

Verschiedene Gemüse, in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

Variety of vegetables coated in chickpea flour and spices deep fried

95 *Paneer Pakoras* G 5,90 €

Hausgemachter Frischkäse, in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

Home-made cottage cheese coated in chickpea flour and spices, deep-fried

96 *Chicken Pakoras* 5,90 €

Hähnchenbruststücke, in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

Pieces of Chicken coated in chickpea flour and spices, deep-fried

97 *Mushroom Pakoras* 5,90€

Frische Champignons, in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

Fresh champignon mushrooms, coated in chickpea flour and spices, deep-fried

98 *Onion Bhaji* 4,90 €

Gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

Spicy onion rings, coated in chickpea flour and spices, deep-fried

99 *Jheenga Pakoras* B 7,90 €

Delikat gewürzte Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert

Shrimps, coated in chickpea flour and spices, deep-fried

100 *Mix Platter* A.B

14,90 €

Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeise-Spezialitäten

Assorted vegetarian and non-vegetarian starters, speciality of the house

101 *Chicken Tikka* A

5,90 €

Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt

Delicious chicken filet, marinated in yogurt, grilled in our tandoor oven

102 *Vegetable Samosa* A

5,60 €

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung)

Crispy dumplings filled with potatoes, green peas, fresh herbs and home-made spices

103 *Malai Tikka* A

6,90 €

Köstliches Hähnchenbrustfilet in cremiger Soße mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt

Delicious chicken filet, marinated in creamy sauce, grilled in our tandoor oven



Indische Brote

Indian Breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.

Our delicious vegetarian breads are freshly baked in our tandoor oven.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 105 | <i>Papadam</i> | 2,90 € |
| | <i>Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips</i> | |
| | <i>Two flatbreads made from lentil flour with three dips</i> | |
| 106 | <i>Keema Naan A.G</i> | 4,60 € |
| | <i>Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch</i> | |
| | <i>Flatbread filled with minced chicken and lamb</i> | |
| 107 | <i>Butter Naan A.G</i> | 3,80 € |
| | <i>Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert.</i> | |
| | <i>Indian flatbread, buttered</i> | |
| 108 | <i>Tandoori Roti A</i> | 2,80 € |
| | <i>Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl</i> | |
| | <i>Indian flatbread made from wholemeal flour.</i> | |

109 *Naan A.G* 2,80 €

Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig.

Crispy Indian flatbread made from yeast dough.

110 *Garlic Naan A.G* 3,60 €

Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.

Delicious Indian flatbread flavoured with garlic.

111 *Paneer Naan A.G.O* 3,90 €

Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot.

Indian flatbread filled with delicious fresh cottage cheese.

112 *Chef naan A.G.O* 3,90 €

Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikat gewürzten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse.

Indian flatbread filled with potatoes, onions and paneer, deliciously spicy.

113 *Peshwari Naan A.G.H* 3,90 €

Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln gefülltes Naan-Brot

Indian flatbread filled with aromatic raisins, almonds and grated coconut.

114 *Veggie Naan A.G.O* 3,90 €

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse

Flat bread filled with vegetables

A15 *Chili Naan A.G.O* 3,60 €

Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt / Flat bread flavoured with chili

A16 *Methi Kräuter Naan A.G* 3,60 €

Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleblätter und grünen Kräutern

Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs

Extras und Beilagen Salat

Salad

190 *Kheera Raita* G.O 3,10 €

Joghurt mit Gurken fein gewürzt

Yogurt with cucumber, delicately spiced

191 *Mix Raita* G.O 3,50 €

Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, fein gewürzt

Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced

192 *Gemischter Salat* G 3,50 €

Eichbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Joghurtdressing

Iceberg lettuce with tomatoes, cucumber and yogurt dressing

193 *Chef Salat* G 3,90 €

Eisbergsalat mit gebratenem gemischtem Gemüse

Iceberg lettuce with fried vegetables



Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Naan serviert

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart

The Tandoor was invented in the 16th century. It's a traditional handmade clay oven and gives meat and bread a unique aromatic flavour. Imported from India it is fired with charcoal. All Tandoori dishes are prepared in the traditional style of the Mogul emperors and all meat dishes are marinated 24 hours before being cooked in the oven on a spit.

115 *Chicken TikkaTandoori* G,4,0 15,20 €

Hühnerbruststücke am Spieß im Tandoor gegrillt

Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

116 *Chicken Tikka (Garlic)* G,4,0 15,90 €

*Hühnerbruststücke mit Knoblauch am Spieß im Tandoor gegrillt,
mit scharfer Sauce*

*Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor, served
with garlic and a spicy sauce*

117 *Lamm TikkaTandoori* G,4,0 17,50 €

Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart

Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor

118

Jhinga Tandoori G.B.4.0

21,50 €

*Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor
gegrillt*

House-special marinated prawns, grilled in the Tandoor

119

Tandoori Mix Grill G.B.4.0

19,50 €

*Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten
(Hähnchen, Lamm und Garnelen)*

Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb, prawns)

120

Seekh Kebab

15,90 €

*Lamm- und Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern,
Ingwer und Gewürzen am Spieß gegrillt*

*Lamb and chicken minced meat with onion, herbs and ginger,
grilled in the tandoor*

120 a

Paneer Tikka G.H.4.0

16,90 €

*Unser köstlicher hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln,
Tomaten am Spieß im Tandoor gegrillt.*

*Our delicious home made cheese with peppers, tomatoes and
onions, grilled in tandoor.*

120 b

Hariyali Malai Tikka G.H.4.0

16,90 €

*Zartes, mariniertes und gegrilltes Hühnerfleisch serviert mit
Spinat, Minze, und einer cremigen Soße.*

*Grilled Chicken served with spinach, mint and a creamy
sauce.*

Hähnchengerichte

Chicken Specialties

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet wird in Stücken serviert)

All dishes are served with Basmati rice (chicken filet is cut in small pieces)

121 *Chicken Curry* G,0 13,90 €

Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce

Chicken filet in a mild curry sauce

122 *Chicken Karahi* G,0 13,90 €

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gekocht mit gemahlenen Gewürzen

Chicken filet with onions, peppers, chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices

123 *Chicken Vindaloo (Sehr scharf)* 0 13,60 €

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce

Chicken filet with potatoes in a hot curry sauce

124 *Chicken Korma* G,H,6,0 13,50 €

Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen

Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)

125 *Chicken Tikka Masala* G,H,0 13,90 €

Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen, orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.

Chicken filet grilled in a delicious sauce, skillfully seasoned with green oriental herbs.

126 *Chicken palak* G,0

13,90 €

Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art

Chicken filet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style.

127 *Butter Chicken* G,H,4,0

13,90 €

Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten

Grilled chicken filet cooked in a delicate curry sauce with tomatoes

128 *Chili Chicken* 4,0

13,50 €

Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce

Chicken filet with fresh peppers, chillies and onions in a sweet-and-sour sauce

129 *Chicken Madras (Sehr scharf)* 0

13,80 €

Zartes Hähnchenfleisch nach Südindischer Art, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer, zubereitet in einer sehr scharfen Tomatensoße

Delicate chicken meat, South Indian style, with fried onions, mushrooms, coconut and ginger in a very hot tomato sauce.

132 *Chicken Nilgiri (Pikant)* G,0

13,90 €

Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße, mit Minze verfeinert.

Chicken breast filet cooked with spinach in a delicious coconut milk-curry-sauce, flavoured with mint.

133 *Chicken Mango (Mild)* G,H,6,0

13,50 €

Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße.

Delicious marinated chicken breast filets in a mango-curry-sauce.

134 *Chicken Dhansak* G,0

13,50 €

Hähnchenfleisch zubereitet in einer außergewöhnlich schmackhaften Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce

Chicken filet prepared in an extraordinarily tasty combination of lentils, spices and a spicy curry sauce.

Spezialitäten vom Lamm

Lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with basmati rice.

136 **Lamm Curry** G.O. 15,90 €

Lammfleisch in einer mild Curry Sauce

Pieces of lamb meat in a mild curry sauce

137 **Lamm Korma (Mild)** G.H.G.O. 15,80 €

Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Tomaten und Cashewnüssen mit Mandeln und feinen Gewürzen (sehr mild)

Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and fine spices (very mild)

138 **Lamm Karahi** G.O. 16,90 €

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Pieces of lamb meat fried with onions, peppers, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

139 **Lamm Palak** G.O. 15,80 €

Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer gewürzten Currysoße.

Lamb cooked with garlic, tomatoes, peppers in a mild sauce.

140 **Lamm Madras (Sehr scharf)** O.G. 15,50 €

Zartes Lammfleisch nach Südindischer Art, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.

Delicate lamb meat, South Indian style, with fried onions, mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce.

141 *Lamm Vindaloo* 0.6

15,80 €

Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße.

Delicious lamb breast filet with potatoes, in a spicy curry sauce.

144 *Mix Karahi* 0.6

15,50 €

Lamm- und Hühnchenfleisch, angerichtet mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Pieces of lamb meat and chicken, served with peppers, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, seasoned with fresh herbs and ground spices

145 *Lamm Bhindi* 0.6

15,90 €

Lammfleisch mit frischem Okragemüse, in einer milden Currysauce mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen gegart

Pieces of lamb meat and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices

146 *Lamm Dhansak* 0.6

15,50 €

Lammfleisch zubereitet in einer außergewöhnlich schmackhaften Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce

Pieces of lamb meat prepared in an extraordinarily tasty combination of lentils, spices and a spicy curry sauce

147 *Lamm Bhunna* 0.6

15,90 €

Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln in einer kräftigen Sauce

lamb pieces with tomato and roasted Onion cooked in a highly seasoned sauce

148 *Lamm Nilgiri (Pikant)* 0.6

15,80 €

Lammfleisch, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysauce und mit Minze verfeinert.

Pieces of lamb meat cooked with spinach in a delicious coconut milk-curry-sauce, flavored with mint.

Meeresfrüchte / Seafood

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with basmati rice.

150 *Fisch Curry* O.G.D 15,90 €

Fischfilet in einer milden Curry Sauce

Fish filet in a mild curry sauce

151 *Fisch Madras* O.G.D 16,90 €

Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Champignons (sehr scharf)

Fish filet in a spicy curry sauce with champignons (hot)

152 *Fisch Masala* O.G 16,90 €

Fisch mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln in einer kräftigen Soße

Fisch filets in a delicious sauce of tomato and herbs

153 *Jheenga Curry* O.G 17,90 €

Garnelen in einer milden Curry Sauce

Prawns in a mild curry sauce

154 *Jheenga Karahi* O.G.B 17,90 €

Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Prawns with peppers, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs and ground spices

155 *Jheenga Chilli*

17,90 €

Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in einer süß scharfen Sauce

Prawns with peppers, hot peppers and onions, served in a sweet-and-hot sauce

156 *Jheenga Madras*

17,90 €

Garnelen in einer pikanten Curry Soße mit Champignons (sehr scharf)

Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons (hot)

157 *Jheenga Vindaloo* G.O.D

17,80 €

Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (sehr scharf)

Prawns with potatoes in a hot curry sauce

158 *Jheenga Korma* G.O.B.H.G

17,50 €

Garnelen gekocht in einer schmackhaften Soße aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Gewürzen (sehr mild)

Prawns, cooked in a delicious sauce made with cream, almonds, coconut and spices (very mild)

159 *Jheenga Masala* G.O.B.H

17,90 €

Garnelen mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln in einer kräftigen Sauce

Prawns with tomatoes and roasted onions in a delicious sauce

160 *Jheenga Sabji* G.O.B

17,50 €

Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen

Prawns with fresh vegetables and spices

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

161 *Mix Vegetable (vegan)* 0.6 11,90 €

Schmackhaft zubereitetes gemischtes Gemüse mit erlesenen Gewürzen nach nordindischer Art

Deliciously prepared mixed vegetables with exquisite spices, North Indian style

162 *Tarka Dal (vegan)* 0.6 11,90 €

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander

163 *Vegetable Korma (Mild)* 0.G.H.6 12,50 €

Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen (sehr mild)

Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream and tomatoes with almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

164 *Chana Masala (vegan)* 0.6 11,90 €

Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße mit Kräutern

Chickpeas in a delicate Indian masala sauce with herbs

165 *Bhindi Masala (Vegan)* 0.6

12,90 €

Frisches Okragemüse, mit Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen (Nach Art des Hauses)

Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, peas, ginger, onions, garlic, fresh herbs and spices (house-special)

166 *Palak Paneer* 0.6

12,90 €

Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen

Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices

167 *Karahi Paneer* 0.6

13,90 €

Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen

Homemade cheese fried with onions, garlic, peppers, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

168 *Shahi Paneer* 0.6.H.6

12,90 €

Hausgemachter Käse in einer milden Tomaten-Sahne-Currysoße und Cashewnüssen

Homemade cheese in a mild tomato cream curry sauce and cashew nuts

169 *Dal Makhani*

12,90 €

Schwarze Linsen, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Butter

Black lentils prepared with onions, garlic, ginger and butter

170 *Matter Paneer Aloo* 0.G

10,90 €

Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen

Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce

171 *Aloo Palak (vegan)* 0.G

11,50 €

Schmackhaft zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen

Finely prepared potatoes, North Indian style, with spinach and fine spices

172 *Aloo Gobhi (vegan)* 0.G

11,50 €

Frische Kartoffeln zubereitete mit Zwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht

Fresh potatoes cooked with onions, cauliflower, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices

173 *Paneer Butter Masala* 0.G.H

12,90 €

Hausgemachter Käse in einer köstlichen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnüssen und feinen Gewürzen

Homemade Cheese in a rich, creamy sauce of cream, tomatoes and curry with cashew nuts and delicate spices

174 *Malai Kofta* 0.G.H

12,90 €

Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen (Nach New Delhi Art)

Dumplings of various seasonal vegetables cooked with tomatoes, onions and indian spices (New Dehli Style)



Biryani Reis

Biryani dishes

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Rosinen, Cashewnüssen und speziellen Biryani-Gewürzen. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Joghurt-Raita serviert.

Roasted basmati rice with roasted onions, raisins, cashews and special Biryani spices. Served with either curry sauce or yoghurt raita.

175 *Chicken Biryani* O.H 13,90 €

Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse

Rice with chicken breast filets, served with mixed vegetables

176 *Lamm Biryani* O.H 15,90 €

Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse

Rice with delicious lamb meat, served with mixed vegetables

177 *Chef Biryani* O.H.B 16,90 €

Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse

Rice served with delicious lamb meat, chicken breast filets, prawns and mixed vegetables

178 *Vegetable Biryani (veggan)* O.H 12,90 €

Leckerer Reis, gebraten mit gemischtem Gemüse

Delicious rice dish fried with mixed vegetables

179 *Jeera Rice* 4,90 €

Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen

Basmati rice with cummin seeds and peas

Dessert

200 Indian Paradise G.H.6 3,80 €

Hausgemachte Mangocreme mit Sahne

Homemade mango creme with cream

201 Gemischtes Eis, garniert mit frischem Obst G.H.6 3,50 €

Three scoops of differently flavoured icecream garnished with fresh fruit

202 Gulab Jamun G.H.6 3,80 €

Bällchen aus Milch und Quark

Small balls made from milk and curd cheese

203 Mango Kulfi G.H.6 3,50 €

Hausgemachtes Mango Kulfi mit Pistazien (Indisches Milcheisdessert)

Homemade mango ice cream with pistachio

204 Gul Eis G.H.6 3,90 €

Vanille Eis mit warm Gulab Jamun Bällchen

Scoop of vanilla with Gulab Jamun balls



Für unsere kleinen Gäste

For our small guests

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan-Brot serviert.

All dishes served with basmati rice or naan bread.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 180 | Chicken Mango G.O.H.6
<i>Hähnchenfleisch mit Mango-Curry Sahnesoße</i>
<i>Chicken filet with a creamy mango-curry sauce</i> | 7,00 € |
| 181 | Chicken Korma G.O.H.6
<i>Hähnchenfleisch mit Mandel-Curry Sahnesoße</i>
<i>Chicken filet with a creamy almond-curry sauce</i> | 7,00 € |
| 182 | Butter Chicken G.O.H.6
<i>Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Soße aus Sahne,
Cashewnüssen, Curry und Tomaten</i>
<i>Grilled chicken filet in a mild sauce made from cream, cashews, curry
and tomatoes</i> | 7,80 € |
| 184 | Vegetable Korma G.O.H.6
<i>Gemüse mit Mandel currysauce</i>
<i>Vegetables served in an almond-curry sauce</i> | 7,60 € |
| 185 | Pommes frites
<i>French fries</i> | 3,00 € |
| 186 | Chicken Tikka mit Pommes G.O.H.6
<i>Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Pommes frites</i>
<i>Grilled chicken filet with french fries</i> | 8,00 € |
| 187 | Paniertes Schnitzel G.O.H.6
<i>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites</i>
<i>Breaded chicken filet with french fries</i> | 7,50 € |

Menü für zwei Personen

Menü 1

210 *Vorspeise:* *Gemischte Pakora und Papadam* 45,90 €

Hauptgang: *Chicken Tikka Tandoori (Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan) Lamm Curry (Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis)*

Nachspeise: *Mangocreame*

Menü 2

211 *Vorspeise:* *Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam* 49,90 €

Hauptgang: *Jheenga Tandori (Garnelen in Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan) Butter Chicken (gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen, Sahne und Tomaten Soße mit Basmati Reis)*

Nachspeise: *Mango Creme*

Menü 3 (Vegetarisch)

212 *Vorspeise:* *Gemischte Pakora und Papadam* 38,90 €

Hauptgang: *Mix Vegetable (frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art) Tarka Dal (Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis))*

Nachspeise: *Gulabjamun*

Indische Gewürze

und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshornkleesamen:	entzündungshemmend; vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, Blutreinigung
Chili:	beruhigend für Herz und Kreislauf; enthält Vitamin C; verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen
Fenchel:	verdauungsfördernd; vorbeugend gegen Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen
Garam Masala:	Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann
Ingwer:	appetitanregend; wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Reisekrankheit, Müdigkeit und Migräne
Kardamom:	enthält Vitamin A, B und C; hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältung.
Knoblauch	reich an Vitamin A, B und C; fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
Koriander:	wirkt anregend auf die Verdauungsorgane; ist ein Aphrodisiakum
Kreuzkümmel:	verdauungsfördernd, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten
Kurkuma:	appetitanregend, verdauungsfreundlich, unterstützend bei Gallen- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten
Nelken:	keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch
Pfeffer:	appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände
Safran:	wirkt krampflösend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich
Stinkasant:	appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken
Zimt:	verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Magenschmerzen

Mittags / Menues

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen) Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert
Served with small salad, rice and dessert

400 **Chicken Curry** G.0 7,50 €

Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße
Chicken fillet in a mild curry sauce

401 **Chicken Korma** G.0 7,50 €

Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Soße aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)

402 **Chicken Sabzi** G.0 7,50 €

Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices

403 **Chicken Palak** G.0 7,50 €

Schmackhaft zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat nach nordindischer Art.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style

404 **Mango Chicken** G.0.6 7,50 €

Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce

406 **Butter Chicken** G.0.H.4 8,50 €

Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten

Grilled chicken fillet cooked in a delicate curry sauce with tomatoes

407

Lamm Palak 0,6

8,50 €

Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer gewürzten Currysoße.

Lamb cooked with garlic, tomatoes, peppers in a mild sauce.

413

Lamm Curry 0,6

8,50 €

Lammfleisch in einer milden Currysauce

Lamb pieces in a mild curry sauce

414

Lamm Karahi 0

8,50 €

Zartes Lammfleisch in Curry-Soße, mit Paprika, Peperoni, Ingwer und gemahlenen Gewürzen

Tender lamb in curry sauce, peppers, hot peppers, ginger and ground spices

419

Vegetable Korma 0,6, H, 6

7,50 €

Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)

Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)

421

Aloo Palak

7,50 €

Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen, nach nordindischer Art

Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style

422

Channa masala 0,6

7,50 €

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander

424

Mixed Vegetables 0,6

7,50 €

Schmackhaft zubereitetes frisches Gemüse und erlesene Gewürze nach nordindischer Art.

Deliciously prepared fresh vegetables and exquisite spices - North Indian Style and exquisite spices.

Mittags-Menues

Traditionelle Indische Thali

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 430 | <i>Vegetarische Thali</i> 0,6 | 10,90 € |
| | <i>Vegetable Korma + Tadka Dal</i>
<i>Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert</i> | |
| 431 | <i>Indian Palace Thali</i> 0,6 | 13,90 € |
| | <i>Chicken Korma + Lamm Karahi</i>
<i>Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert</i> | |
| 432 | <i>Chef Thali</i> 0,6 | 11,50 € |
| | <i>Chicken Palak + Chana Masala</i>
<i>Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert</i> | |
| 433 | <i>Fisch Thali</i> 0,6 | 14,20 € |
| | <i>Fisch Curry + Fisch Mango</i>
<i>Basmati Reis, Salat, Bombay Potato und Dessert</i> | |



Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe

1: mit Konservierungsstoff 2: mit Geschmacksverstärker 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff 5: mit Phosphat 6: mit Süßungsmittel 7: koffeinhaltig 8: chininhaltig 9: geschwärzt 10: enthal Phenylalaninquelle 11 mit Säuerungsmittel

Allergenen:

*glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen)
B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie): Sellerie J: Senf K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l. M: Lupinen N: Weichtiere O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung Stand 05.2021

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.