



# Herzlich Willkommen!

## **Verehrte Gäste,**

jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild haben möchten. Auch können wir Ihren Wünschen entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. Knoblauch, Koriander, Ingwer usw.).

Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Sollten Sie mit irgendetwas unzufrieden sein, so informieren Sie uns.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Wenn Sie eine Feier planen, so können Sie bei uns einen oder mehrere Tische buchen oder nutzen Sie einfach unseren Cateringservice.

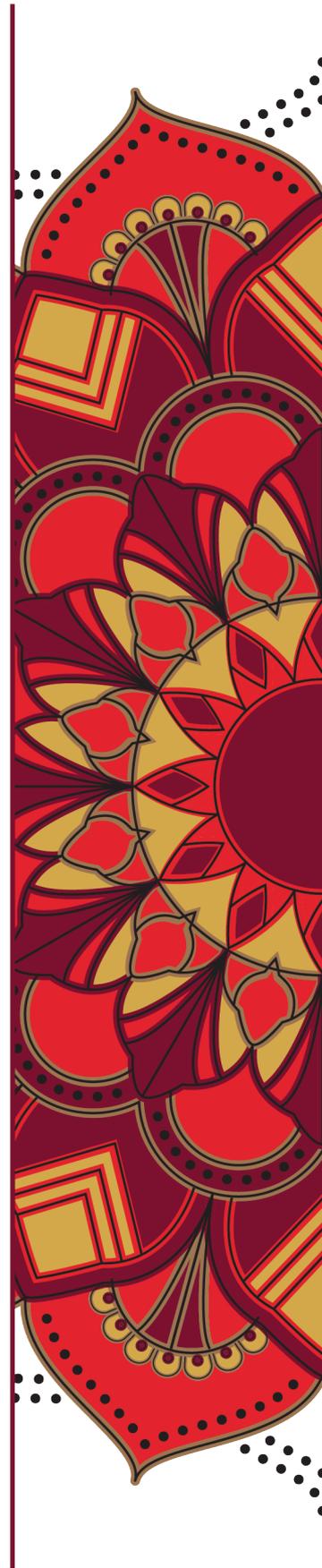
# Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass Ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist kugelförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch Glut erhitzten Innenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Sauce.





Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum Indischen Curry. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kart“ (Tunke) soll der Ursprung für die Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Sauce zubereitet sind. Manchmal auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hier um die Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

# Getränke

## Aperitif

Martini Bianco	5cl	6,50€
Piccolo	20cl	7,90€
Aperol Spritz		7,50€
Lillet Wild Berry		7,80€
<b>Campari Mango - <i>Signature</i></b>		<b>7,50€</b>
Gin Tonic		7,80€

## Biere

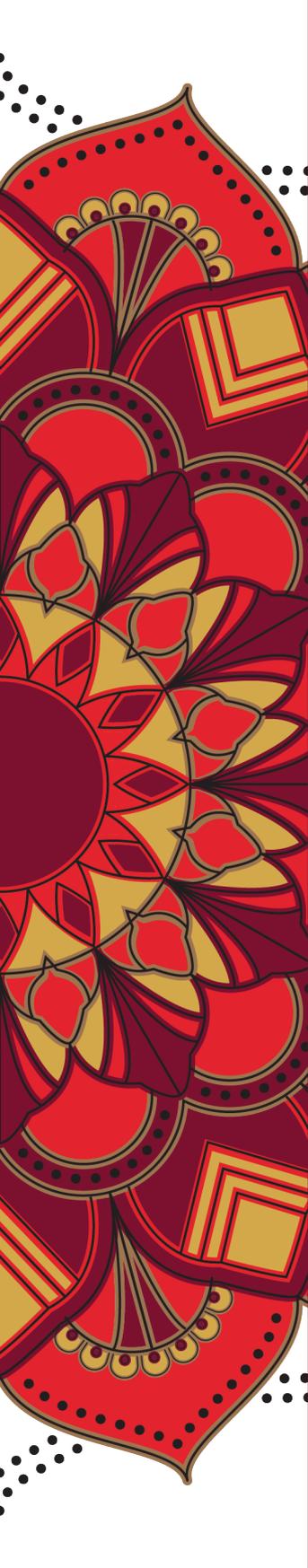
Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	3,90€ / 5,60€
Pils alkoholfrei	0,33l	3,70€
Hefeweizen	0,5l	5,50€
Hefew. alkoholfrei	0,5l	5,50€
Bayrisch Hell	0,5l	5,50€
Indisches Bier	0,33l	4,60€

## Cocktails

Mai Tai	8,80€
<i>Weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Zitrone, Grenadine, Orangensaft</i>	
Pina Colada	8,90€
<i>Rum, Coconut-Cream, Sahne, Ananassaft</i>	
Mojito	8,90€
<i>Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda</i>	
Mango Mojito	9,50€
<i>Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda</i>	
<b>Kashmiri Rose - <i>Signature</i></b>	<b>8,90€</b>
<i>Wodka gemischt mit Apfelsaft, Rosenwasser und Zitronensaft</i>	
Pomegranate Sour	8,50€
<i>Whiskey, Zitronensaft, Granatapfelsirup</i>	
Rangoli Cocktail	9,50€
<i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	



# Soft-Cocktails



Ipanema	8,50€
<i>Limetten, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	
Coconut Kiss	8,50€
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft</i>	
<b>Indian Summer - <i>Signature</i></b>	<b>8,80€</b>
<i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft</i>	
Rangoli Virgin Cocktail	8,90€
<i>Mangosaft, Guavensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine</i>	

## Whisky & Rum

Indischer Whisky	4cl	5,90€
Ballentine's	4cl	5,90€
Black Label	4cl	6,90€
Chivas 12	4cl	6,90€
Chivas 18	4cl	9,00€
Old Monk	4cl	6,90€

## Shots

Tequila	2cl	4,40€
Mango Schnaps	2cl	4,50€
Kokosnuss Schnaps	2cl	4,50€

## Heiße Getränke

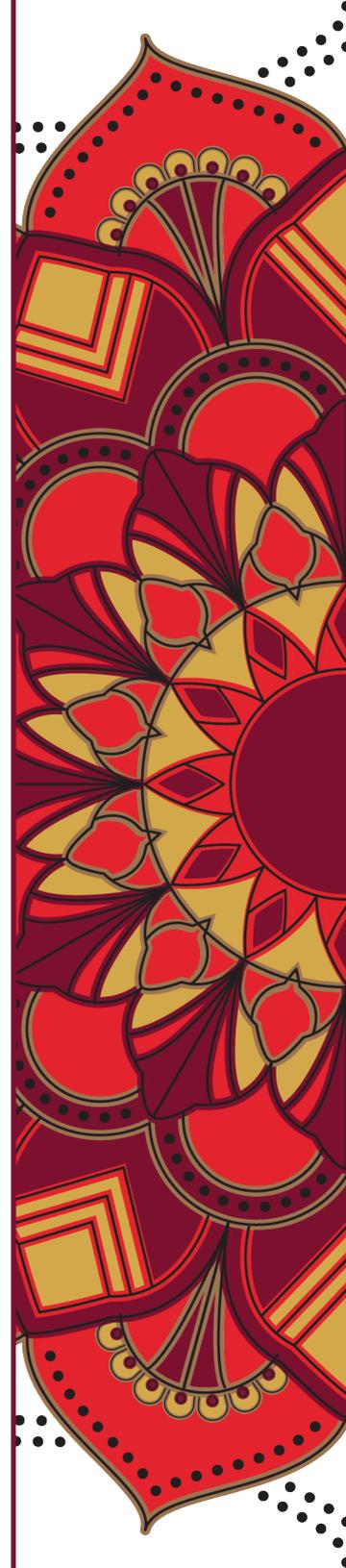
Espresso	3,30€	<b>Masala Chai - <i>Signature</i></b>	<b>5,50€</b>
Doppelter Espresso	3,90€	Schwarzer Tee	4,50€
Flat White	3,50€	Grüner Tee	4,90€
Tasse Kaffee	3,50€	Frischer Ingwer-Minz-Tee	4,90€
Espresso Macchiato	3,60€	Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,90€
Cappuccino	4,50€		
Latte Macchiato	4,50€		

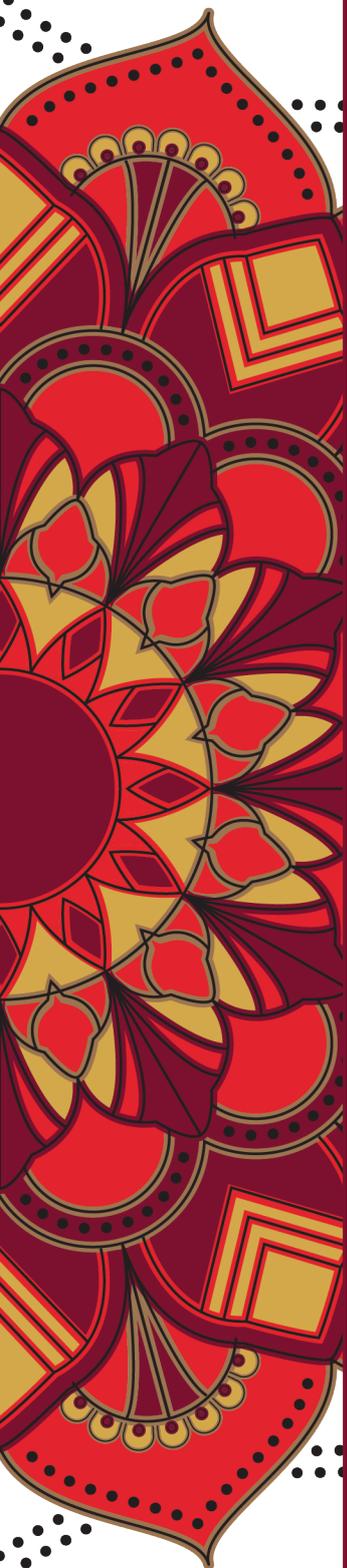
# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33l	3,90€
Coca Cola Zero	0,33l	3,90€
Fanta	0,33l	3,90€
Sprite	0,33l	3,90€
Mezzo Mix	0,33l	3,90€
Mineralwasser	0,25l	2,90€
Mineralwasser	0,75l	6,90€
Bitter Lemon	0,2l	3,90€
Ginger Ale	0,2l	3,90€
Tonic Water	0,2l	3,90€
Wild Berry	0,2l	3,90€
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Mangosaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Guavensaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Maracujasaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Johannisbeersaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Alle Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€

## Homemades

Mango Lassi	4,20€	Nimbu Pani	5,90€
Coconut Lassi	4,20€	Granatapfel Limonade	5,90€
Strawberry Lassi	4,20€	Wildberry Limonade	5,90€
Salty Lassi	4,20€		
Sweet Lassi	4,20€		
<b>Mango-Maracuja Eistee - <i>Signature</i></b>	<b>6,10€</b>		





# Offene Weine

## Weißweine

Grauburgunder <i>(trocken)</i>	0,2l	6,90€
Chardonnay <i>(trocken)</i>	0,2l	6,80€
Indischer Weißwein <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€

## Rotweine

Merlot <i>(trocken)</i>	0,2l	6,90€
Carbent sauvignon <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€
Indischer Rotwein <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€

## Roséweine

Blauer Portugiese <i>(halbtrocken)</i>	0,2l	6,70€
---	------	-------

# Flaschenweine

## Weißweine

Riesling <i>(trocken)</i>	0,75l	31,00€
Weißer Burgunder <i>(trocken)</i>	0,75l	33,00€
Indischer Weißwein <i>(trocken)</i>	0,75l	34,00€

## Rotweine

Primitivo <i>(trocken)</i>	0,75l	33,00€
Indischer Rotwein <i>(trocken)</i>	0,75l	34,00€

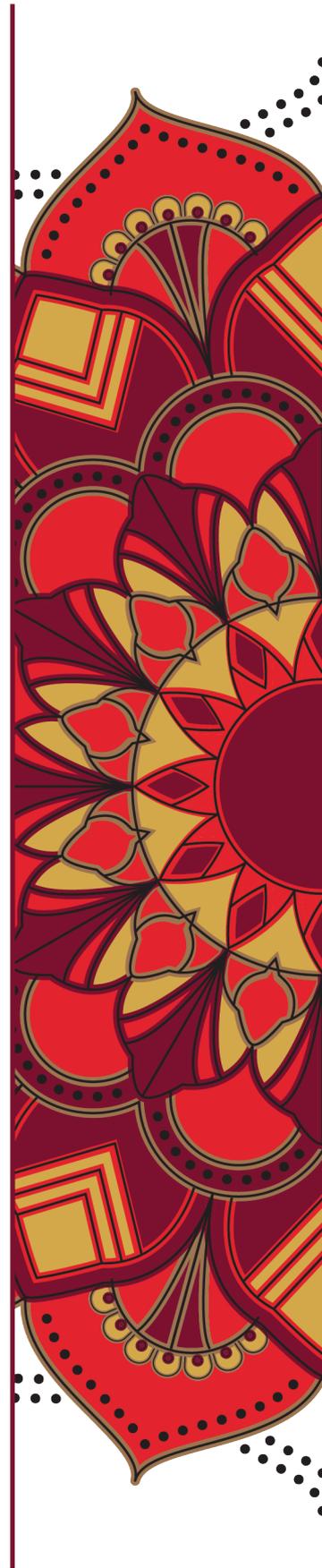
## Roséweine

Spätburgunder Weißherbst <i>(halbtrocken)</i>	0,75l	31,00€
---	-------	--------

# Speisen

## Vorspeisen - Starter

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Yakni<br><i>Hühnersuppe</i>  | 5,50€  |
| 2. Mulligatawny Soup<br><i>Suppe aus Linsen, verfeinert mit traditionellen indischen Gewürzen und einem Hauch frischer Kräuter</i>                              | 5,50€  |
| 3. Sweet Corn Soup<br><i>Cremige Maissuppe</i>  | 4,90€  |
| 4. Paneer Pakora<br><i>Hausgemachter Käse in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl</i>   | 5,70€  |
| 5. Samosa<br><i>Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und verschiedenen Gewürzen</i>  | 5,90€  |
| 6. Onion Bhaji<br><i>Fein geschnittene Zwiebeln ummantelt von würzigem Kichererbsenteig</i>   | 5,50€  |
| 7. Punjabi Pakora<br><i>Gemüsebällchen aus Kartoffeln und Auberginen</i>  | 5,70€  |
| 8. <b>Chicken 65 - Signature</b><br><i>Hähnchenfleisch in einer pikanten Mischung aus Joghurt, rotem Chilli und Knoblauch, mariniert und knusprig frittiert</i> | 8,80€  |
| 9. Lamm Samosa<br><i>Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Lammhackfleisch, Erbsen und verschiedenen Gewürzen</i>  | 6,80€  |
| 11. Rangeela Kabab<br><i>Vegetarische Kebabs aus Spinat, Kartoffeln und roter Bete</i>  | 7,90€  |
| 10. Papadams<br><i>Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen</i>   | 4,00€  |
| 13. Vegetarische Vorspeisenplatte<br><i>Paneer Pakora, Samosa, Onion Bhaji</i>  | 15,50€ |
| 14. Gemischte Vorspeisenplatte<br><i>Chicken 65, Lamm Samosa, Punjabi Pakora</i>  | 19,00€ |





# Streetfood

- |  |       |
|--|-------|
| <b>16. Pani Puri</b>   | 5,90€ |
| <i>Knusprige Teigkugeln gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit Minz-Tamarind-Sauce</i>                                 |       |
| <b>17. Papri Chaat</b>   | 6,50€ |
| <i>Knusprige Teigfladen belegt mit Joghurt, Tamarindensauce und würzigen Kichererbsen, garniert mit frischen Kräutern und Gewürzen</i>         |       |
| <b>18. Samosa Chaat</b>  | 9,50€ |
| <i>Zerkrümelte, würzige Samosas übergossen mit Joghurt, Tamarindensauce und grünem Chutney, garniert mit Zwiebeln und Koriander</i>            |       |
| <b>19. Aloo Tikki Chaat</b>  | 8,90€ |
| <i>Knusprig gebratene Kartoffelpuffer serviert mit einem Topping aus würzigen Kichererbsen, Joghurt, Tamarindensauce und frischen Kräutern</i> |       |

# Indochinese Corner

## **Momos - *Signature***

*Gedämpfte Teigtaschen*

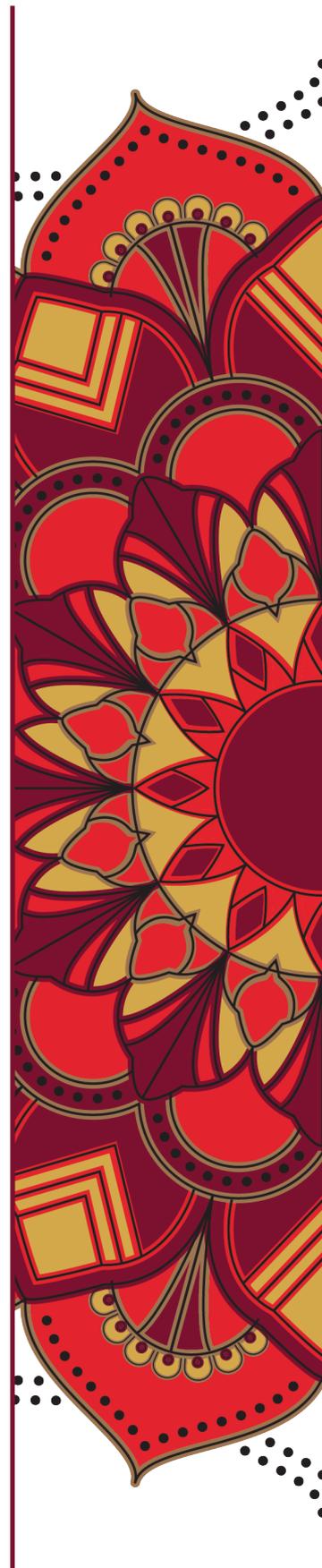
- |                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>29. Vegetarisch</b> | 6,50€ |
| <b>30. Hähnchen</b>    | 6,90€ |

- |   |        |
|---|--------|
| <b>31. Gobi Manchurian</b>  | 8,90€  |
| <i>Frittierte Blumenkohlröschen, umhüllt in einer aromatischen Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und Chilli</i>            |        |
| <b>32. Haka Noodles</b>   | 12,90€ |
| <i>Chinesisch inspirierte, gebratene Nudeln mit Gemüse, zubereitet mit Sojasauce und exotischen Gewürzen</i>            |        |
| <b>33. Chicken Chilli</b>   | 17,00€ |
| <i>Zartes Hühnerfleisch gewürzt und gebraten mit einer würzigen Mischung aus Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse</i> |        |

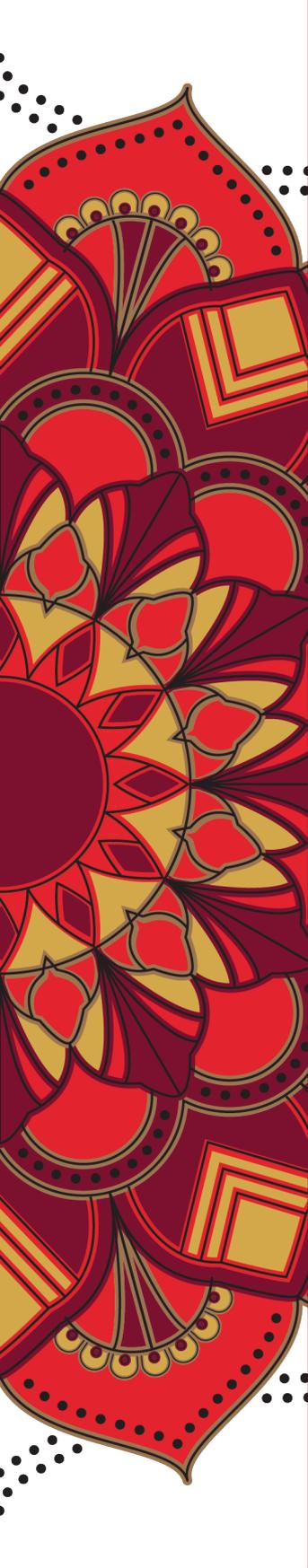
# Dosa

Gerollter, dünner, knuspriger Reis-Linsen-Pfannkuchen, mit frischem Kokosnuss-Chutney und würzigem Sambar

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>20. Masala Dosa - <i>Signature</i></b><br><i>mit gewürzten Kartoffeln und Gemüse</i>  | <b>13,50€</b> |
| <b>21. Chicken Dosa</b><br><i>mit Hähnchen</i>   | 14,50€        |
| <b>22. Paneer Dosa</b><br><i>mit hausgemachtem Käse</i>  | 15,90€        |
| <b>24. Chole Bhature</b><br><i>Luftige, frittierte Fladenbrote serviert mit einem herzhaften Kichererbsencurry, angereichert mit aromatischen Gewürzen</i> | 8,90€         |
| <b>25. Pav Bhaji</b><br><i>Buttrige Brötchen begleitet von einem herzhaften Gemüsecurry</i>  | 8,90€         |



# Salate

- 
37. Kheera Salad 8,90€  
*Mischsalat, kombiniert mit frischen Gurken und Tomaten, verfeinert mit einem Hauch Minze und einem Spritzer Zitrone für eine erfrischende Note*
38. Summer Chana Salad 9,50€  
*Eine frische Mischung aus Mischsalat und Kichererbsen, ergänzt durch Tomaten und Zwiebeln, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone*
39. **Exotic Mango - Signature** 11,90€  
*Ein bunter Salat aus hausgemachtem Käse, Gurken und Tomaten, veredelt mit süßen Mangostücken für eine exotische Note*
40. Tandoori Chicken Salad 12,90€  
*Mischsalat, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und gegrilltem Hähnchen, eine perfekte Kombination aus Frische und Geschmack*

# Indische Brote & Co.

45. Bhatura 3,50€  
*Frittiertes Fladenbrot aus Hefeteig*
46. Roti 2,90€  
*Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken*
47. Nan 3,00€  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken*
48. Butter Nan 3,10€  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Butter verfeinert*
49. Garlic Nan 3,50€  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Knoblauch verfeinert*
50. Cheese Nan 4,50€  
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse*
51. **Cheese Garlic Nan - Signature** 4,80€  
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse und Knoblauch*
52. Paneer Nan 5,70€  
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse*

# Fisch & Meeresfrüchte

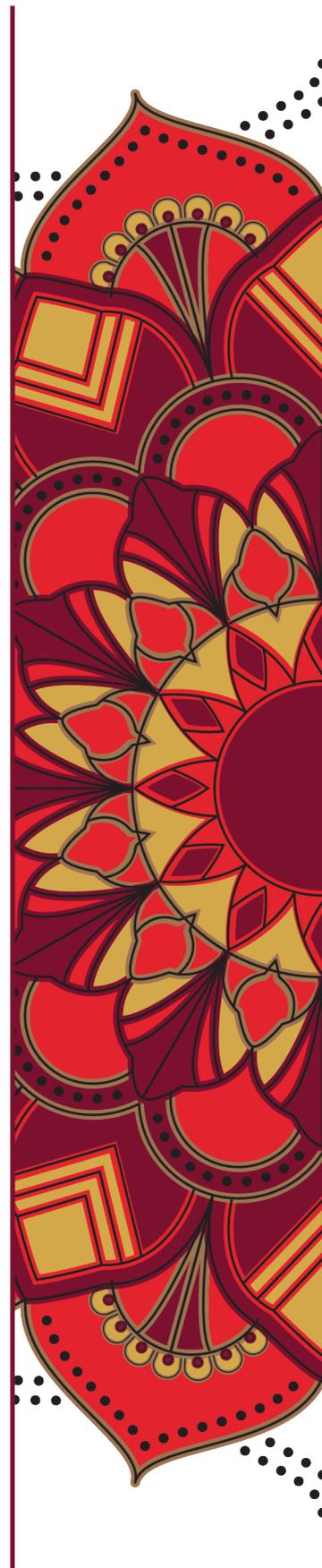
*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

- |  |        |
|--|--------|
| <b>90. Jhinga Karahi</b>   | 18,90€ |
| <i>Garnelen zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen</i> |        |
| <b>91. Fish Madras</b>   | 18,50€ |
| <i>Zarte Lachsfiletstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen</i>                              |        |
| <b>92. Machi Masala</b>  | 17,90€ |
| <i>Pangasiusfilet in einer würzigen Gewürz-Sauce</i>   |        |
| <b>93. Jhinga Korma</b>  | 18,90€ |
| <i>Garnelen gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i>                       |        |
| <b>94. Jhinga Nilgri</b>   | 19,50€ |
| <i>Garnelen zubereitet in einer scharfen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen</i>                |        |

# Tandoori Ghazana

*Als Beilage werden Basmati-Reis und eine Curry-Sauce serviert.*

- |  |        |
|--|--------|
| <b>60. Mix Grill</b>   | 26,00€ |
| <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten</i>   |        |
| <b>61. Chicken Tikka</b>   | 18,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i>              |        |
| <b>62. Murgh Kandhari - Signature</b>  | 19,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und gerösteten Zwiebeln ummantelt, im Tandoor-Ofen gegrillt</i> |        |
| <b>63. BBQ Chicken Tikka</b>   | 19,90€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit Barbecue mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i>                                    |        |
| <b>64. Murgh Hariyali</b>  | 18,90€ |
| <i>Zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Spinat und Minze am Spieß mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i>    |        |





65. **Lamm Boti Kabab** 19,90€  
*Gegrillte Lammfleischstücke mariniert in einer Mischung aus exotischen Gewürzen*
66. **Paneer Shashlik** 18,50€  
*Gegrillte Spieße mit mariniertem hausgemachtem Käse und einer Auswahl an buntem Gemüse*
67. **Soya Tikka** 18,50€  
*Soja Medaillons mariniert und im Tandoor gegrillt*

## Hähnengerichte

*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

70. **Butter Chicken 1948 – Signature** 17,50€  
*Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948*
71. **Chicken Korma** 16,90€  
*Zartes Hühnerfleisch gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen. Ein mildes, aber aromatisches Gericht aus der Mogul-Küche*
72. **Chicken Tikka Masala** 17,50€  
*Gegrillte Hähnchenbrust aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce*
73. **Chicken Karahi** 18,00€  
*Zartes Hühnerfleisch zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen*
74. **Chicken Mango** 17,50€  
*Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Mango-Sauce*
75. **Chicken Madras** 17,50€  
*Ein scharfes Gericht mit Hühnerfleisch, gekocht in einer Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen*
76. **Chicken Palak** 17,50€  
*Zarte Hühnerfleischstücke gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen*

# Lamm

*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

## 80. Lamm Rogan Josh

*Zarte Lammfleischstücke gegart in einer reichhaltigen, aromatischen Sauce aus Tomaten und einer Mischung verschiedener Gewürzen*

17,50€

## 81. Mutton Korma

*Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen*

18,00€

## 82. Tandoori Lamm Masala

*Gegrillte Lammstücke aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce*

18,50€

## 83. Lamm Vindaloo

*Lammfleischstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln*

18,50€

## 84. Lamm Kali Mirchi

*Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer aromatischen Sauce aus schwarzem Pfeffer, Joghurt und Gewürzen*

18,00€

## 85. Lamm Nilgri

*Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer scharfen grünen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen*

18,50€





# Vegetarische Gerichte

*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

- |   |        |
|---|--------|
| <b>95. Yellow Dall</b>  | 13,90€ |
| <i>Herzhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen</i>   |        |
| <b>96. Dall Makhani</b>   | 14,50€ |
| <i>Schwarze Linsen langsam gekocht in einem cremigen Curry mit Butter und fein gemahlenden Gewürzen</i>   |        |
| <b>97. Chana Masala</b>   | 14,50€ |
| <i>Kichererbsen zubereitet in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und einer Vielzahl von Gewürzen</i>             |        |
| <b>98. Palak Paneer - <i>Signature</i></b>  | 14,90€ |
| <i>Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen</i>  |        |
| <b>99. Bhindi Masala</b>  | 15,90€ |
| <i>Gebatene Okraschoten gewürzt und gekocht in einer pikanten Tomaten-Zwiebel-Sauce, angereichert mit einer Vielzahl von indischen Gewürzen</i> |        |
| <b>100. Baingen Aloo</b>  | 14,50€ |
| <i>Eine Kombination aus gebratenen Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer reichhaltigen Mischung aus Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln</i>    |        |
| <b>101. Aloo Gobi Matter</b>  | 13,90€ |
| <i>Kartoffeln, Blumenkohl und grüne Erbsen gekocht in einer würzigen Sauce</i>  |        |
| <b>102. Paneer Tikka Masala</b>   | 15,90€ |
| <i>Hausgemachter Käse im Tandoor-Ofen gegrillt, in einer Spezial-Sauce</i>  |        |
| <b>103. Veg Mango Curry</b>   | 14,90€ |
| <i>Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce</i>  |        |
| <b>104. Sabzi Korma</b>   | 14,90€ |
| <i>Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i>                              |        |

# Menü für 2 Personen

118. Rangoli Special Menü

88,00€

## Vorspeise

### Papadam

*Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen*

### Gemischte Vorspeisenplatte

*Chicken 65, Lamm Samosa, Punjabi Pakora*

## Hauptspeise

### Mix Grill

*Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten*

### Butter Chicken 1948

*Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948*

### Lamm Curry

*Lammfleischstücke in einer aromatischen Curry-Sauce*

### Yellow Dall

*Herzhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen*

### Palak Paneer

*Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen*

### Basmati Rice

*Basmati-Reis*

### Cheese Garlic Nan

*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse und Knoblauch*

## Nachtisch

### Rasmalai

*Weiche, käsebasierte Bällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch*





# Shiva Menü

*(vegetarisch)*

## Vorspeise

### Papadam

*Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen*

### Vegetarische Platte

*Pakorras, Samosas und Onion Bhaji*

## Hauptgang

### Bhindi

*frisches Okra-Gemüse*

### Daal

*indische Linsen*

### Palak Paneer

*Käse mit Spinat*

### Kheera Raita

*Joghurt mit Gurken*

### Basmati-Rice

*Basmati-Reis*

### Nan

*Fladenbrot*

## Nachtisch

### Mango-Cream

*Nachtisch*

66,00€

# Shahi Menü

## Vorspeise

### Papadam

*Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen*

### Mixed Pakoras

*Hähnchen, Fisch, Gemüse, Garnelen in Kichererbsenteig ausgebacken*

## Hauptspeise

### Lamm Tikka

*Lammstücke im Tandoor gegrillt*

### Murgh Tikka Masala

*Hähnchenbrustfilet in einer oriental Sauce*

### Basmati-Rice

*Basmati-Reis*

### Nan

*Fladenbrot*

## Nachtisch

### Kulfi

*hausgemachtes Eis (Nachtisch)*

77,00€

# Biryani

Aromatischer Basmati-Reis gekocht mit einer reichen Auswahl von Gewürzen

110. Vegetarisch	15,90€
111. Hähnchen	16,90€
112. Lamm	17,50€
113. Garnelen	18,50€
114. Spezial (Hähnchen, Lamm, Garnelen)	19,90€

## Chutneys & Raita

130. Mint-Chutney	2,00€	138. Raita – Kheera	5,50€
131. Achar	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken</i>	
132. Mango-Chutney	2,00€	139. Raita – Mixed	5,90€
133. Chilli Garlic-Chutney	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken und Tomaten</i>	
134. Tamarind-Chutney	2,00€		
135. Vindaloo-Mayo	2,00€		

## Beilagen

120. Potato Slices <i>Kartoffelscheiben</i>	3,90€
121. Piri Piri Potato Slices <i>Kartoffelscheiben mit hausgemachter Piri-Piri-Gewürzmischung, dazu Vindaloo-Mayo</i>	4,90€
122. Plow Reis <i>Gelber Basmati-Reis mit grünen Erbsen</i>	5,00€
123. Jeera Reis <i>Basmati-Reis mit Kreuzkümmel</i>	3,80€
124. Basmati Reis	3,60€





# Kinder Gerichte

Für unsere kleinen Gäste

160. Butter Chicken 9,90€  
*Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948*
161. **Veg Mango Curry - *Signature*** 9,50€  
*Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce*
162. Tandoori Chicken 9,90€  
*Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt*

# Nachtisch

145. Mango Cream 4,90€
146. Gulab Jamun mit Kulfi 5,90€  
*Goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zuckersirup verfeinert und mit indischem Eis serviert*
147. Sizzling Brownie 7,50€  
*Schokoladen Brownie mit Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit Schokosauce*
148. Cheesecake Bites with strawberry 7,50€  
*Heiße Käsekuchenhäppchen serviert mit Erdbeerpüree*
- Kulfi 5,90€  
*Eis nach indischer Art*
149. Pistazien
150. Mango
151. Rasmalai 6,50€  
*Weiche Käsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch*

# Mittagstisch - Thali

Ein Thali ist ein traditionelles indisches Gericht, das eine Auswahl verschiedener Speisen auf einem einzigen Tablett präsentiert.

- |   |        |
|---|--------|
| <b>170. Vegetarian Thali</b>  | 12,00€ |
| <i>Alu Palak, Dall, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadam, Mango Cream</i>    |        |
| <b>171. Non-Vegetarian Thali</b>  | 13,90€ |
| <i>Chicken Curry, Dall, Gemüse Karah, Raita, Reis, Papadam, Mango Cream</i> |        |

# Mittagstisch - Curries

*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

- |  |        |
|--|--------|
| <b>180. Chicken Bombay</b>   | 11,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet in einer südindischen scharfen Sauce</i>               |        |
| <b>181. Chicken Badami</b>   | 11,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in einer cremigen Sauce</i>                |        |
| <b>182. Lamm Curry</b>   | 12,50€ |
| <i>Lammfleischstücke in einer speziellen Curry-Sauce</i>                     |        |
| <b>183. Palak Dall</b>   | 11,50€ |
| <i>Gelbe Linsen mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten</i> |        |

