

MITTAGSMENÜS

Dienstag bis Freitag 12:00 – 14:00 (Mo. Ruhetag)

(ausgenommen Feiertage)

M1.	Dal (Ausgesuchte Linsensorten mit Suppe und Reis)	5,50 €
M2.	Navrattan Curry (Frisches Gemüse mit Suppe und Reis)	5,90 €
M3.	Alu Palak (Spinat, kartoffeln mit Suppe und Reis)	5,90 €
M4.	Aloo Chanaa (Kichererbsen und Kartoffel mit Suppe und Reis)	5,90 €
M5.	Aloo Rajma Rice (Rot Bohnen und Kartoffel mit Suppe und Reis)	5,90 €
M6.	Shahi Paneer (Frischkäse mit Salat Reis, Butter - Tomaten- Sauce)	6,90 €
M7.	Chichen Curry (Zartes Hühnerfilet mit Reis und Suppe)	6,90 €
M8.	Lamm Curry (Zartes Lammfleisch mit Reis und Suppe)	7,90 €
M9.	Chicken Saag (Hühnerfilet, Spinat mit Suppe und Reis)	7,90 €
M10.	Lamm Saag (Zartes Lammfleisch mit Spinat, Reis in Currysauce)	8,20 €
M11.	Lamm Masala (Zartes Lammfleisch mit Reis in Curry und Tomaten-sauce)	8,90 €
M12.	Fish Curry (Seelachsfilet mit Suppe und Reis)	7,50 €
M13.	Mango Chicken (Zartes Hühnerfilet mit Reis und Suppe in Mango-Cashew-Sauce)	8,50 €
M14.	Mango Lamm (Zartes Lammfleisch mit Reis und Suppe in Mango-Cashew-Currysauce)	8,90 €
M15.	Nan (Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl)	1,90 €

Inklusivpreise

SUPPEN

- 1. Dal Sorb** **3,20 €**
(Indische Linsensuppe/Indian lentil soup)
- 2. Sabji Sorba** **3,20 €**
(Indische Gemüsesuppe /Indian vegetable soup)
- 3. Tomato Sorba** **3,20 €**
(Tomatencremesuppe mit frischem Koriander /
Cream of tomato soup with fresh coriander)
- 4. Chicken Sorba** **3,50 €**
(Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)
- 5. Rasam Sorba** **3,50 €**
(Linsen, Linsenwasser, Tamarinden, Knoblauch und Koriander,
zubereitet nach Ayurvedischer Art / Lentils,
lentil water, tamarind, garlic cooked according to
Ayurvedic way)

SALAT

- 11. Kleiner Gemischter Salat** **2,90 €**
Blattsalate, Gurken und Tomaten mit Joghurtsauce.
- 12. Tomaten Salat** **3,50 €**
(Tomaten mit Zwiebeln, Essig und Öl /
Tomato salad with onions, vinegar and oil)
- 13. Indische Salat** **4,90 €**
(Tandoor Grillofen Hühnerbrustfilet, frischen Tomaten, Zwiebeln und
Joghurtdressing)
(Tandoori grill chicken breast, fresh Tomatoes, and onions in yogurt
dressing)
- 14. Chicken Chana Chat** **4,90 €**
(Hühnerfleisch und Kirchererbsensalat)
(chicken and chickpeas salad)
- 15. Raita** **2,90 €**
(Gewürzter Joghurt mit frischen Gurken und Tomaten)
(Seasoned yoghurt with fresh cucumber and tomatoes)

WÄRME VORSPEISEN

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 21. Vegetable Pakora | 4,10 € |
| (Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig,
ausgebacken in Sonnenblumenöl / Fresh mixed vegetables in
gramflour, fried in sunflower oil) | |
| 22. Paneer Pakora | 5,10 € |
| (Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig,
ausgebacken in Sonnenblumenöl / Fresh homemade cheese in
gramflour, fried in sun flower oil) | |
| 23. Fish Pakora | 5,10 € |
| (Zartes Seelachsfilet Kichererbsenteig, ausgebacken in
Sonnenblumenöl / Tender fishfilet in gramflour, fried in
sunflower oil) | |
| 24. Chicken Pakora | 5,10 € |
| (Zartes Hühnerfleisch Kichererbsenteig, ausgebacken in
Sonnenblumenöl / Tender chicken in gramflour fried in
sunflower oil) | |
| 25. Vegetable Samosa | 5,50 € |
| (2 Pastetchen mit Kartoffeln und grünen Erbsen gefüllt /
2 Pastries filled with potatoes and green peas) | |
| 26. Gemishter Vorspeisenteller für 2 Personen | 8,50 € |
| (Various appetizers for 2 persons) | |

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen.
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 41. Butter Naan | 3,10 € |
| (Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Butter
homemade bread with wheat flour with butter) | |
| 42. Naan | 2,90 € |
| (Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl /
homemade bread with wheat flour) | |
| 43. Roti | 2,50 € |
| (Hausgemachtes Brot aus Vollkornmehl /
homemade bread with wholemeal flour) | |
| 44. Lachha Parantha | 2,90 € |
| (Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter /
Multilayer wholemeal bread with butter) | |
| 45. Methi/Mint Parantha | 3,10 € |
| (Gefüllt mit Bockshornlee/Minze / filled with fenugreek/Mint) | |
| 46. Paneer Kulcha | 3,80 € |
| (Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachten Käse /Raised bread filled
with homemade cheese) | |
| 47. Tehri Naan | 3,40 € |
| (Frisches indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch /Fresh Indian
wheat flour bread with garlic) | |
| 48. Keema Naan | 3,90 € |
| (Gefüllt mit Lammhackfleisch / Filled with minced lamb) | |
| 49. Papad | 2,10 € |
| (2 Stück Linsenwaffeln / 2 peice of lentils wafers) | |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 51. Tandoori Chicken | 12,90 € |
| (Zartes Hähnchenkeule mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt / Tender chicken marinated with yoghurt and indian spices, grilled) | |
| 52. Chicken Tikka | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfillet mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt / Tender chicken marinated with yoghurt and indian spices, grilled) | |
| 53. Neue Tehri Kabab (Schraf) | 14,90 € |
| (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in green chilly, spinat, Minze und Koriander Sauce mit Beilage/ Tender marinated chicken in chilli, spinach mint and coriander sauce) | |
| 54. Delhi Malai Kabab | 15,90 € |
| (Zartes mariniertes Hühnerfillet mit mandelin, kokonuss, und Kardamon mit Sahne grilled /Tender marinated chicken with Almond, coconut and cardamon) | |
| 55. Mutton Tikka | 17,90 € |
| (Zartes Lammfiletstücke mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt / Tender Lamb fillet marinated with yoghurt and Indian spices, grilled) | |
| 56. Fish Tikka | 15,90 € |
| (Zartes Fischfiletstücke mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt /Tender fish fillet marinated with yoghurt and indian spices, grilled) | |
| 57. Prawn Tikka | 25,90 € |
| (Reisengarnelen mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt / Kingprawns marinated in yoghurt and indian spices, grilled) | |
| 58. Mix Grill Platte | 19,90 € |
| (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten /
The various Tandoori specialities combined) | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis, Butter Sauce.
All Dishes are served with high quality Basmati rice, Butter sauce.

Inklusivpreise

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 61. Chicken Curry | 13,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet in currysauce mit basmati Reis /Tender chicken filet with curry sauce and basmati rice) | |
| 62. Chicken Korma | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet mit Mandeln, Kokonuss und Kardamom, mit Sahne verfeinert / Tender chicken with almond, coconut, cardamom,with cream) | |
| 63. Mango Chicken | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in Mango-saffron-cashew sauce) | |
| 64. Butter Chicken | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet in Butter-Tomaten-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in a butter tomatoe and cashew sauce) | |
| 65. Chicken Vindaloo | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet mit Bockshornklee-samen, Chili und Gewürze, sharf sauce/ Tender chicken in a special blend of spices, very spicy) | |
| 66. Chicken Jalfrazy | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet mit Frische Gemüse / Tender chicken with Fresh vegetables) | |
| 67. Chicken Tikka Masala | 15,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet mit Tomaten, Zwiebeln in Masalasaucе / Tender chicken with tomatoes,onions in masala) | |
| 68. Saag Chicken | 14,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet mit Ingewer,Knoblauch und Rahmspinat/ Tender chicken with ginger, garlic and spinach) | |
| 69. Chilly Chicken | 15,90 € |
| (Zartes Hähnchenfilet gewendet in Ei und feinen Gewürzen, mit Röstzwieblen,Paprika, Scharfen Peperoni und Chinakohl, gebraten in Sojasauce / Tender chicken filet in egg and fine spices, with roasted onions, hot chilli and chinese cabbage, fried in soya sauce) | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati Reis.
All Dishes are served with high quality Basmati rice

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 71. Lamm Curry | 14,90 € |
| (Zartes Lammfleisch in currysauce /
Tender lamb filet with curry sauce) | |
| 72. Lamm Korma | 15,90 € |
| (Zartes Lammfleisch mit Mandeln, Kokonuss und Kardamom, mit Sahne
verfeinert / Tender lamb with almond, coconut, cardamom, with cream) | |
| 73. Mango Lamm | 15,90 € |
| (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss- Sauce /
Tender lamb in Mango-saffron-cashew sauce) | |
| 74. Lamm Vindalo | 15,90 € |
| (Zartes Lammfleisch mit Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, Scharf
sauce / Tender Lamb in a special blend of spices, very spicy) | |
| 75. Lamm Jalfrazy | 15,50 € |
| (Zartes Lammfleisch mit frischen Gemüse / Tender lamb with fresh
vegetables) | |
| 76. Lamm Masala | 16,90 € |
| (Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in Masalasaucce /
Tender lamb with tomatoes, onions in masala) | |
| 77. Lamm Saag | 15,50 € |
| (Zartes Lammfleisch mit Ingewer, Knoblauch und Rahmspinat/
Tender Lamb with ginger, garlic and spinach) | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

All Dishes are served with high quality Basmati rice

FISH SPEZIALITÄTEN

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 81. Fish Curry | 14,50 € |
| (Zartes Fischfillet in currysauce /
Tender fish filet with curry sauce) | |
| 82. Fish Korma | 14,90 € |
| (Zartes Fischfillet mit Mandeln, Kokonuss und Kardamom, mit sahne
verfeinert / Tender fish with almond, coconut, cardamom,with cream) | |
| 83. Fish Mango | 14,90 € |
| (Zartes Fischfillet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
Tender fish in Mango-saffron-cashew sauce) | |
| 84. Fish Masala | 15,90 € |
| (Zartes Fischfillet mit Tomaten und Zwiebeln in
Masalasauce / Tender fish with tomatoes and onions in masala) | |
| 85. Prawn Curry | 24,90 € |
| (Riesengarnelen ohne schale in currysauce mit basmati Reis /
King Prawns peeled filet with curry sauce and basmati rice) | |
| 86. Prawn Masala | 24,90 € |
| (Riesengarnelen ohne schale mit Tomaten, Zwiebeln und geriebene
Mandeln in Masalasauce / King prawns peeled with tomatoes,onions and
ground almonds in masala) | |
| 87. Prawn Mango | 24,90 € |
| Riesengarnelen ohne schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
King prawns peeled in Mango-saffron-cashew sauce) | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

All Dishes are served with high quality Basmati rice

Inklusivpreise

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 90. Garhwale Aloo (Scharf, Vegan) 11,90 €**
(Kartoffeln mit, Kreuzkümmel und Frischen Tomaten, Ingwer, Zwieblen nach Garhwale art gekocht/ Potatos cooked with cumin seed, fresh tomatos, ginger, and onions in Garhwale style)
- 91. Vegetable Jalfrazy (Vegan) 12,90 €**
(Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /Mixed fresh vegetables with spicy seasoning)
- 92. Sabzi Navaratan 13,90 €**
(Frisches Gemüse mit Trockenfrüchten und Kokosnuss in Rahmcurrysauce / Fresh vegetables with dried fruits and coconut in cream curry sauce)
- 93. Aalu Chanaa (Vegan) 12,90 €**
(Frische Kartoffeln und Kichererbsen mit Ingwer und Tomaten in Currysauce / Fresh potatoes and chickpeas with ginger and tomatoes in curry sauce)
- 94. Palak Paneer 13,90 €**
(Frischer Spinat mit hausgemachtem Frischkäse in Currysauce / Fresh spinach with home made cream cheese in curry sauce)
- 95. Bhindi Masala (Vegan) 14,50 €**
(Frische Okraschoten mit Röstzwiebeln in Currysauce, würzig bis scharf / Fresh okra with roasted onions in curry sauce, spicy to hot)
- 96. Alu Bengan (vegan) 13,90 €**
(Frische Kartoffeln und Auberginen mit Ingwer und Tomaten in Currysauce / Fresh potatoes and brinjal with ginger and tomatoes in curry sauce)
- 97. Bharta (Vegan) 14,50 €**
(Saftige Auberginen gegrillt und gewogen mit Tomaten, Ingwer und Koriander in Kurkumasauce / Juicy brinjal grilled and skrewed with tomatoes, ginger and coriander in curcuma sauce)
- 98. Dal Makhani 11,90 €**
(Indisches Nationalgericht: Halbierete Kichererbsen Linsen und Schwarze Linsen mit Butter Zubereitet / National dish of India: Chickpeas lentils and black lentils prepared with butter)
- 99. Malai Kofta 13,90 €**
(Herzhafte hausgemachte Knödel aus Frischkäse, Kartoffeln und Trockenfrüchten in Rahmcurrysauce / Hearty and tasty home made dumplings made of cream cheese, potatoes, dried fruits in cream curry sauce)
- 100. Shahi Paneer 13,90 €**
(Hausgemachter Frischkäse, zubereitet in Butter-Tomaten-SahneSauce,fein Gewürzt / Homemade cheese in a Tomato cream sauce, fine seasoning)

BIRYANISPEZIALITÄTEN

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 111. Chicken Biryani | 13,90 € |
| (Zartes Hähnchen mit Trockenfrüchten und Basmati Reis /
Tender chicken with dried fruits and Basmati rice) | |
| 112. Mutton Biryani | 14,90 € |
| (Zartes Lammfilet mit Trockenfrüchten und Basmati Reis /
Tender lamb fillet with dried fruits and Basmati rice) | |
| 113. Prawn Biryani | 19,90 € |
| (Riesengarnelen mit Trockenfrüchten und Basmati Reis /
King prawns with dried fruits Basmati rice) | |
| 114. Vegetable Biryani | 12,90 € |
| (Frisches Gemüse zubereitet mit Trockenfrüchten und Basmati Reis /
Fresh vegetables cooked with dried fruits Basmati rice) | |

BEILAGEN

Als Beilage zu allen Speisen zu empfangen
Recommended as side dish to every meal

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 115. Plain Reis | 2,90 € |
| (Basmati rice) | |
| 116. Jeera Reis | 3,50 € |
| (Basmati rice mit Kreuzkümmel) | |
| 117. Peas Reis | 3,90 € |
| (Basmati rice mit erbsen) | |
| 118. Plain Dahi | 2,30 € |
| (Einfacher Joghurt / Yoghurt) | |
| 119. Alu Raita | 2,90 € |
| (Kartoffel-Joghurt / Potato Yoghurt) | |

allen Gerichten servieren wir Butter sauce.
All Dishes are served with butter sauce

Inklusivpreise

DESSERT

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 121. Mango Creme | 4,50 € |
| Mangocreme mit Sahne,Kardmom,Mandeln und Safran. | |
| 122. Firni | 3,50 € |
| (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln und Nüssen /
Honey milk with rice flour, almond pistachio and other nuts) | |
| 123. Kulfi | 4,50 € |
| (Honigmilch mit Mandeln /
Honey milk with almonds and nuts) | |
| 124. Gulab Jamun | 4,30 € |
| (Bällchen aus Milch und Weizenmehl in Zucker-Sirup /
Dumpling made of milk and wheat flour in sugar syrup) | |
| 125. Mango Creme mit Vanilleeis | 4,90 € |
| (Mango cream with vanilla ice cream) | |
| 126. Gemischte Eiscreme | 4,20 € |
| (3 Kugeln Eiscreme) | |

WÄRME GETRÄNKE

Tasse

- 150. Chai** **2,50 €**
*Darjeeling Indischer Haustee mit indischen Gewürzen,
Milch und Zucker.*
- 151. Ayurveda Vata Tee** **2,90 €**
Ayurvedischer Vata Tee mit Süßholz, Kardamom, Ingwer und Zimt.
- 152. Ayurveda Pitta Tee** **2,90 €**
*Ayurvedischer Pitta Tee mit Kardamom, Süßholz,
Rosenblüten und Zimt.*
- 153. Ayurveda Kapha Tee** **2,90 €**
*Ayurvedischer kapha Tee mit Ingwer, Gewürzenelken,
schwarzer Pfeffer und Safran.*
- 154. Ayurveda Hot Lemon-Ginger** **2,90 €**
Ayurvedischer Ingwer mit, Zitronen, und Honig)

Kännchen

- 154. Darjeeling Himalaya Schwarz Tee** **4,50 €**
Tee mit dem typisch erfrischend-duftigen Geschmack
- 155. Assam Schwarz Tee** **4,50 €**
Ein feiner, kraftvoller Herrentee mit malziger.
- 156. Golden Nepal Typ Maloom** **4,50 €**
*Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandte
von ursprünglicher Charakteristik.*
- 157. Tee** (Ingwer / Grüner / Minze / Schwarztee indien / Kamille) **2,50 €**
- 158. Cappuccino** (Tasse) **2,60 €**
- 159. Schwarz Kaffee** (Tasse) **2,30 €**
- 160. Espresso** (Tasse) **2,10 €**

GETRÄNKE

Indische Getränke

250/251.	Mango Lassi (Joghurtgetränk mit Mango)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
252/253.	Lassi salzig (indisches Joghurtgetränk)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,60 €
254/255.	Mangosaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,40 €
256/257.	Mangosaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
258/259.	Guavensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,40 €
260/261.	Guavensaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
262/263.	Lycheesaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,40 €
264/265.	Lycheesaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

271.	Flaschenwasser			0,75 l	5,60 €
272/273.	Tafelwasser/Stilles Wasser	0,2 l	1,50 €	0,4 l	2,50 €
274/275.	Coca Cola	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,00 €
276/277.	Fanta	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,00 €
278/279.	Spezi	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,00 €
280/281.	Apfelsaft	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €
282/283.	Apfelsaftschorle	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,00 €
284/285.	Orangensaft	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
286/287.	Orangensaftschorle	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,20 €
288/289.	Marcujasaftschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,20 €
290/291.	Johannisbeersaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,40 €
292/293.	Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,20 €
294/295.	Bitter Lemon Schweppes	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
296/297.	Ginger Ale Schweppes	0,2 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
298/299.	Tonic water Schweppes	0,2 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €

BIER VON BAISINGER

300. Baising (vom Faß)	0,5 l	3,80 €
301. Hefeweizen hell (vom Faß)	0,5 l	3,80 €
302. Pils (vom Faß)	0,33 l	2,80 €
303. Pilsner hell Alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	2,80 €
304. Hefeweizen Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	3,80 €
305. Indisches Bier (Flasche)	0,33 l	3,60 €
306. Hefeweizen dunkel (Flasche)	0,5 l	3,80 €
307. Kristallweizen (Flasche)	0,5 l	3,80 €
308. Radler	0,5 l	3,20 €
309. Mango Radler	0,5 l	5,20 €
310. Russe	0,5 l	3,80 €
311. Mango Russe	0,5 l	5,20 €

WHISKY

321. Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	4,50 €
322. Johnny Walker Red Label 40%	4 cl	4,20 €
323. Chivas Regal 40%	4 cl	4,20 €
324. Single Malt 40%	4 cl	4,20 €
325. Jack Daniels 40%	4 cl	4,20 €

WEINE(OFFEN)

weißwein

350.	Pinot Grigio Delle Venezie (Italien) trocken	0,2 l	4,10 €
351.	Heilbronner Stahlbühl Riesling (Württemberg) halbtrocken	0,2 l	4,10 €
352.	Vinoh verde (Portugal) trocken	0,2 l	4,10 €
353.	Chardonnay, Friuli Grave (Italien) trocken	0,2 l	4,60 €
354.	Weißweinschorle	0,25 l	3,20 €
355.	Sula Chenin Blanc (Indien) trocken	0,2 l	4,10 €

Rotwein

360.	Grover Cabernet Shiraz (Indien) halbtrocken	0,2 l	4,80 €
361.	Navara Crianza (Spanien) trocken	0,2 l	4,60 €
362.	Trollinger mit Lemberger (Württemberg) halbtrocken	0,2 l	4,10 €
363.	Colli Tortonesi Barbera (Italien) halbtrocken)	0,2 l	4,60 €
364.	Chianti Classico (Italien) trocken	0,2 l	4,10 €
365.	Merlot (Frankreich) trocken	0,2 l	4,10 €
360.	Rotweinschorle	0,25 l	3,20 €
361.	Rose (württemberg)	0,2 l	4,10 €
362.	Roseschorle	0,25 l	3,20 €

WEINE (FLASCHEN)

weißwein

371.	South Valley (Kalifornien) trocken	0,75 l	12,80 €
372.	Oppenheimer Krötenbrunnen (Württemberg) halbtrocken	0,75 l	20,20 €
373.	Richardiere Blanc (Frankreich) trocken	0,75 l	19,40 €

ROSE

375.	Richardiere Rose (Frankreich) trocken	0,75 l	16,00 €
------	-------------------------------------------------	--------	---------

ROTWEIN

376.	South Valley (Kalifornien) halbtrocken	0,75 l	13,80 €
377.	Chianti Classico (Italien) trocken	0,75 l	32,70 €
378.	Mirador de Navajas, Rioja Crianza (Spanien) trocken	0,75 l	26,80 €

APERITIFIS

201.	House Cocktail 28%	0,1 l	3,10 €
202.	Mangoschnaps 38%	2 cl	3,90 €
203.	Mangolikör 28%	2 cl	2,90 €
204.	Campari Orange 25%	5 cl	4,50 €
205.	Martini bianco 14,4%	5 cl	3,50 €
206.	Martini rosso 14,4%	5 cl	3,50 €
207.	Sherry 17%	5 cl	3,30 €
208.	Glas Sekt oder prosecco	0,1 l	3,60 €
209.	Gin Tonic	5 cl	5,20 €
210.	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	5 cl	4,90 €
211.	Aperol Maracuja	5 cl	4,90 €
212.	Aperol Prosecco	5 cl	4,00 €
213.	Aperol Mango	5 cl	4,90 €
214.	Aperol Lychee	5 cl	4,90 €
215.	Ramazotti 30%	4 cl	3,90 €
216.	Averna 29%	4 cl	3,90 €
217.	Fernet Branca 42%	2 cl	3,30 €
218.	Gordons Dry Gin 40%	2 cl	3,30 €
219.	Aquavit 42%	2 cl	3,30 €
220.	Grappa 40%	2 cl	3,90 €
221.	Old Monk Rum (aus Indien) 42,8%	2 cl	3,90 €
222.	Hennaessy 40%	2 cl	3,30 €
223.	Jägermeister 35%	2 cl	3,30 €

VEGETARISCHE THALI

Für 2 Personen

101. Dal Makhani

(Indisches Nationalgericht: Halbierte Kichererbsen Linsen und schwarzen Linsen mit Butter
Zubereitet / National dish of India: Chickpeas lentils and black lentils prepared with butter)

Shahi Paneer

(Hausgemachter Frischkäse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne Sauce, fein
gewürzt / Homemade cheese in a Tomato cream sauce, fine seasoning)

Navrattan Curry

(Frisches Gemüse mit Trockenfrüchten und Kokosnuss in Rahmcurrysauce / Fresh vegetables
with dried fruits and coconut in cream curry sauce)

Nan

(Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl)

Papad

(Knusprige Linsenmehl Brot)

Basmati Rice

(Basmati Reis)

Mango Creme

(Mangocreme mit Sahne)

39,90€

GEMISCHTE THALI

Für 2 Personen

102. Vegetable Jalfrazy

(Gemischtes frischen Gemüse, pikant gewürzt /Mixed fresh vegetables with spicy seasoning)

Mango Chicken

(Zartes Hähnchenfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in Mango-saffron-cashew sauce)

Mutton Curry

(Zartes Lammfilet in Currysauce /Tender lamb filet with curry sauce)

Nan

(Hausgemachtes Brot aus weizenmehl)

Papad

(Knusprige Linsenmehl Brot)

Basmati Rice

(Basmati Reis)

Mango Creme

(Mangocreame mit Sahne)

49,90 €

VEGETARISCHE MENÜ

Für 2 Personen

103. Papad

(Knusprige Linsenmehl Brot)

Dal Soup

(Indische Linsensuppe)

Mix Pakora

(Samosa, Pakora serviert mit Salat)

Vegetable Jalfrezy

(Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /Mixed fresh vegetables with spicy seasoning)

Dal Makhani

(Halbierte Kichererbsen Linsen und schwarze Linsen mit Butter zubereitet / National Chickpeas lentils and black lentils prepared with butter)

Rice

(Basmati Reis)

Naan

(hausgemachtes Brot aus Weizenmehl/bread made with wheat flour)

Mango Cream

(Mangocreme mit Sahne)

48,90 €

MENÜS

Ab 2 Personen
(Preise Pro Person)

104. Papad

(Knusprige Linsenmehl Brot)

Sekt/ Mangoschnaps

Mulligatawany Soup

(Currysuppe mit Zitrone und Reis (Curry soup with lemon and rice))

Mix Grill

(Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Mutton Tikka, Tandoori Chicken Serviet mit Salat)

Butter chicken

(Hünchen in Spezieller currysoße mit sahn und auserlesene Gewürzen/chicken in a special sauce with cream and selected spices)

Bhuna Meat

(Lammfleisch mit zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen, serviert mit salat
(Mutton with onions, tomatoes, garlic and served with salad))

Naan

(hausgemachtes Brot aus weizenmehl/bread made with wheat flour)

Rice

(Basmati Reis)

Mango Cream

(Mangocreame mit Sahne)

34,90 €

Inklusivpreise