



INDISCHE GEWÜRZE UND IHRE VORTEILE

BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilend bei Nierenblutungen.



CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält die Vitamine C und B. Beugt Arterienverkalkung und Thromboseneigung vor.



FENCHEL

Verdauungsfördernd vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Unterleibsschmerzen, Krämpfe und Blähungen.



INGWER

Appetitanregend heilend bei entzündlichen Erkrankungen, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.



KARDAMOM

Enthält die Vitamine A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße und senkt den Blutdruck, stimuliert bei Potenzschwäche.



KORIANDER

Stimuliert die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.



MIT ZUCKER ÜBERZOGENE FENCHELSAMEN

Verdauungsfördernd wirkt gegen Magen- und Darmerkrankungen und fahle Haut.



MASALA HOUSE

Koloniale nord- und südindische Inspiration



**„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“**

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die indische fusionsküche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr masala house Restaurant Team

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1	Tafelwasser (oder stilles Wasser still or sparkling).....	0,20l... 2,50 €
	0,40l... 3,00 €
2	Selters (oder stilles Wasser still or sparkling).....	0,75l... 6,00 €
3	Pepsi, Pepsi Light ^{4,7}	0,33l... 3,80 €
4	Mirinda ⁴	0,33l... 3,80 €
5	Seven Up ¹	0,33l... 3,80 €
6	Schwip Schwap ^{4,3,7}	0,33l... 3,80 €
7	Eistee Pirsich.....	0,33l... 3,80 €

SÄFTE & SCHORLEN

8	Apfelsaft.....	0,40l... 4,20 €
9	Orangensaft.....	0,40l... 4,20 €
10	Mangonektar ^{3,1}	0,40l... 4,20 €
11	Maracujanektar ^{3,1}	0,40l... 4,20 €
12	Johannisbeernektar ^{3,1}	0,40l... 4,20 €
13	Lycheenektar ^{3,1}	0,40l... 4,20 €
14	Guavennektar ^{3,1}	0,40l... 4,20 €
	alle Säfte & Nektare auch als Schorle.....	0,20l ...3,50 €. 0,40l... 3,80 €

APERITIF

55	Aperol Spritz ^{1,4,11}	0,40l 6,20 €
	Prosecco, Aperol, Soda	
56	Hugo ¹¹	0,40l 6,00 €
	Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco	
57	Lillet Berry ^{1,4}	0,40l 6,20 €
	Lillet Black, Schweppes Wild Berry	
58	Glas Prosecco ¹¹ (auch mit Mango).....	0,10l 4,20 €
59	Flasche Prosecco ¹¹	0,70l 17,90 €

WARMER GETRÄNKE

- 35 **Chai** (indischer Gewürztee mit Milch)^{G,6}Tasse2,90 €
- 36 **Kahwa** (Grüner Tee mit Kardamon)Tasse3,50 €
- 37 **Kaffee** ⁷Tasse3,00 €
- 38 **Espresso**Tasse2,70 €
- 39 **Cappuccino** ^{G,7}Tasse3,00 €
- 40 **Latte Macchiato** ^{G,7}Tasse.....3,50 €
- 41 **Hot Früchtetee** (Limette, Zitrone, Orange, Minze, Ingwer)0,40l Glas...4,90 €
- 42 **Ingwer Tee mit Minze**Tasse3,30 €
- 43 **Jasmin Tee**Tasse3,30 €
- 44 **Jogi Tee** (Ayurvedische Gewürzteesmischung)Tasse3,30 €

INDISCHE LASSIS

Lassi ist der Name für ein indisches Joghurtgetränk. Lassi wird gerne zu scharfen Speisen getrunken, weil es - im Gegensatz zu anderen Getränken - die Schärfe der Speisen mildert und ihre Verdaulichkeit erhöht.

- 26 **Erdbeer Lassi** (with strawberry)^{G,6} 0,40l...4,00 €
- 27 **Namkeen Lassi** (salzig | salty) ^G 0,40l...4,00 €
- 28 **Mango Lassi** ^{G,6} 0,40l ...4,50 €
- 29 **Masala Lassi** (würzig | cumin) ^G 0,40l ...4,00 €
- 30 **Kokos Lassi** (coconut) ^{G,H,6} 0,40l ...4,00 €



BIERE

45 Tucher Helles ^{A,2}	0,5l...4,00 €
46 Pils ^{A,2}	0,33l .. 3,50 €
47 Tucher Hefeweizen ^{A,2}	0,5l ...4,20 €
48 Tucher Dunkles Weizenbier ^{A,2}	0,5l ...4,20 €
49 Tucher Alkoholfreies Weizen (non-alcoholic) ^{A,2}	0,5l ...4,20 €
50 Colaweizen ^{A,2,4,7}	0,5l ...4,20 €
51 Indisches Bier (Kingfisher) ^{A,4}	0,33l ...4,00 €
52 Radler ^{A,1,11}	0,5l ...4,20 €
53 Alkoholfreies Bier (non-alcoholic) ^{A,2}	0,33l ...3,50 €
54 Dunkles Bier (Dark Bier) ^{A,2}	0,5l...4,20 €

LONGDRINKS

60 Ballantine's mit Cola ^{6,4,7}	4cl ... 7,50 €
61 Johnny Walker – Blacklabel mit Cola ^{6,4,7}	4cl ...8,50 €
63 Hendrick's Tonic ^{7,8}	4cl...9,50 €
64 Absolut Bitter Lemon ^{7,8}	4cl ...8,50 €

INDISCHE SPIRITUOSEN

65 Mangoschnaps	2cl ...3,50 €
66 Mangolikör ^{4,6}	2cl ...3,50 €
67 Kokosnuss-Schnaps	2cl ... 3,50 €
68 Indischer Rum Old Monk ⁴	2cl ... 3,80 €

COCKTAILS

MIT ALKOHOL | WITH ALCOHOL

- 70 **Kamasutra** 8,50 €
Weißer Rum, Indian Rum, Kokosschnaps, Grenadine, Ananas, Orangen
- 71 **Mango Martini** 7,90 €
Wodka, Mangolikör, Lime, Mangosaft
- 72 **Mango Majito** 7,80 €
Rum, Lime, Minze, Rose Water, Mangosaft
- 73 **Desi Majito** 7,90 €
Rum, Lime, Minze, Rose Water, Lycheesaft
- 74 **Kokos-Colada / Mango-Colada / Erdbeer-Colada** 7,90 €
Kokos-, Mango- oder Erdbeere mit Rum, Sahne, Ananas
- 75 **Goa Sea** 8,50 €
Tequila, Triple Sec, Grenadine, Orange, Lime
- 76 **Stressfree** 8,00 €
Tequila, Wodka, Triple Sec, Maracuja, Johannisbeere

HOMEMADE LEMONADE

ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

- 80 **Delhi Mint** 6,90 €
Minze, Lime Holunder, Kreuzkümmel
- 81 **Goa Heat** 6,90 €
Ingwer, Lime, Orangen
- 82 **Punjabi Mango** 6,90 €
Frische Mango, Mangosirup, Limetten
- 83 **Haus Special** 7,20 €
Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine
- 84 **Pinada** 7,20 €
Grenadine, Kokos, Sahne, Ananas und Orangen

Gemäß den Hygienestandards ist der Ausschank von Leitungswasser nicht erlaubt.

1 mit Konservierungsmittel 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat 6 mit Süßstoff 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt
10 enthält Phenylalanin 11 mit Säuerungsmittel

WEINE

Weine enthalten Sulfite

WEISSWEINE | WHITE WINE

- 90 SILVANER WEISS 0,2L..... 5,50 €
Trocken | Weingut Göbel
- 91 LUGANA WEISS 0,2L..... 6,90 €
Castelnuovo del Garda
- 92 INDISCHER WEIN WEISS 0,2L..... 5,90 €

ROTWEINE | RED WINE

- 94 INDISCHER WEIN ROT 0,2L..... 5,90 €
- 95 DOMINA ROT 0,2L..... 5,50 €
Trocken | Weingut Eherieder Mühle
- 96 PRIMITIVO DI PUGLIA ROT 0,2L..... 6,50 €
Mannara

ROSÉWEINE | ROSÉ WINE

- 98 ROTLING ROSÉ..... 0,2L..... 5,50 €

WEISSWEINE FLASCHE | BOTTLE WHITE WINE

- 99 SAUVIGNON BLANC WEISS..... 0,75 L..... 28,50 €
trocken | Hofgut Gönheim
- 100 NACHSCHLAG WEISS 0,75 L..... 28,90 €
trocken | Winzerhof Stahl
- 101 INDISCHER WEIN WEISS 0,75 L..... 22,90 €

ROTWEINE FLASCHE | BOTTLE RED WINE

- 103 INDISCHER WEIN ROT 0,75 L..... 22,90 €
- 104 CABERNET SAUVIGNON ROT 0,75 L..... 29,50 €
Merlot trocken | Hofgut Gönheim
- 105 NACHSCHLAG RED RED ROT 0,75 L..... 29,50 €
Winzerhof Stahl

ROSÉWEINE FLASCHE | BOTTLE ROSÉ WINE

- 106 NACHSCHLAG DRINK PINK ROSE..... 0,75 L..... 28,50 €
Winzerhof Stahl
- 107 WEINSCHORLE ROT, WEISS ODER ROSÉ 0,4 L 5,50 €

SUPPEN | SOUPS

- 110 **DAL SUPPE** ^G *vegan möglich* 5,00 €
Langsam gekochte Linsensuppe mit Kräutern verfeinert
Slow-cooked lentil soup refined with herbs
- 111 **TOMATO DHANIYA SUPPE** ^G *vegan möglich* 5,00 €
Tomatensuppe nach Art des Hauses
tomato soup
- 112 **CHICKEN SUPPE** ^G 5,90 €
Hühnersuppe mit Mandeln und Sahne
Chicken soup with almond and cream
- 113 **SUPPE DER SAISON** *vegan möglich* 5,50 €
Mit Champignons, Brokkoli und gebratenem Knoblauch
With mushrooms, broccoli and fried garlic
- 114 **JHEENGA SUPPE** ^{B, G, O} 5,50 €
Scharfe Suppe mit Garnelen / Spicy soup with prawns - mumbai style

WARMER VORSPEISEN | WARM APPETIZERS

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert
All Starters are served with three different Dips

- 120 **VEGETABLE PAKORA** *vegan möglich* 5,50 €
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 121 **PANEER PAKORA** *vegan möglich* 6,00 €
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsen umhüllt und frittiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried
- 122 **CHICKEN PAKORA** 6,00 €
Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt mit Gewürzen mariniert
Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 123 **JHEENGA PAKORA** 8,50 €
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour
- 124 **VEGI SAMOSA** *vegan möglich* 6,00 €
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl
ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt (2 Stück)
Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (2 pieces)
- 125 **GEMISCHTE PAKORA FÜR ZWEI PERSONEN** 12,00 €
Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora (für zwei Personen)
Vegetables, paneer and boneless chicken pieces (for two persons)

SALATE | SALADS

Dressing Auswahl: hausgemachtes Dressing oder Essig-Öl
Dressing Selection: homemade dressing or vinegar and oil

- 130 SALAT MASALA HOUSE** ^{B,N,G} **13,90 €**
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse dazu Knoblauchbrot-Rolle
Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn with garlic roll
- 131 SALAT NAMASTE** ^G **12,50 €**
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons,
Mais, Zwiebeln dazu Knoblauchbrot-Rolle | Mixed salad with grilled chicken
breast strips, fresh mushrooms, corn and onions with garlic roll
- 132 KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE** **6,00 €**
small mixed salad as side dish
- 133 SALAT PUNJABI** **10,50 €**
Gemischter Salat mit Seek Kebab (Frisch gehacktes Lammfleisch), frische Mango,
Papadam (Brot aus Linsenmehl), Gurken, Tomaten dazu Knoblauchbrot-Rolle
Mixed salad with seek kebab (fresh minced lamb), fresh mango,
papadam (lentil bread), cucumber, tomatoes, garlic roll
- 134 SALAT JAIPURI** ^G **10,50 €**
Gemischter Salat mit Kichererbsen, hausgemachtem Käse, Kartoffeln, roten
Zwiebeln, Tomaten, Gurken, indischen Gewürzen (Chat Masala) dazu
Knoblauchbrot-Rolle | Mixed salad with chickpeas, paneer (homemade cheese),
potatoes, red onions, cucumber, indian herbs (Chat Masala) with garlic roll

BEILAGEN | SIDE DISHES

- 140 KHEERA RAITA** ^{G,O} **4,50 €**
Joghurt mit Gurken fein gewürzt
Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 141 MIX RAITA** ^{G,O} **5,50 €**
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chilies, delicately spiced
- 142 MIX PICKLE** [🔥] **3,00 €**
Eingelegtes Gemüse und Obst | Pickled vegetables and fruits

BROTE | BREADS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen
Freshly baked Bread, from the Charcoal-Clay-Oven

- 145 **PAPADAM** vegan möglich3,00 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit 3 Dips
Two flatbreads made from Lentil flour with 3 Dips
- 146 **TANDOORI ROTI** vegan möglich3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Flatbread made from wholemeal flour
- 147 **NAAN** ^G vegan möglich3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Indian flatbread made from yeast dough
- 148 **GARLIC NAAN** ^G vegan möglich4,00 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch Gewürz
Indian flatbread flavoured with Garlic
- 149 **CHILI NAAN** vegan möglich3,50 €
Indisches Fladenbrot mit Chili Gewürz | Flat Bread flavoured with Chili
- 150 **PANEER NAAN** ^G vegan möglich4,50 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachten Käse gefüllt
Indian flatbread filled with homemade cheese
- 151 **MASALA NAAN** ^G vegan möglich4,50 €
indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebein und hausgemachter Käse
Indian flatbread stuffed with potatoes, onions and homemade cheese
- 152 **VEGGY NAAN** ^G vegan möglich4,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flatbread filled with vegetables



TANDOORI KHAJANA

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert
Tandoor is served with Naan Bread, Rice and Sauce

- 160 CHICKEN TIKKA TANDOORI**^{G,0}..... **17,00 €**
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Chicken breast pieces grilled on a skewer in the tandoor
- 161 ACHARI CHICKEN TIKKA (GARLIC) TANDOORI** ^{G,0} **18,00 €**
Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt, mit scharfer Sauce
Chicken breast pieces with garlic grilled on a skewer in the tandoor, with spicy sauce
- 162 LAMM TIKKA TANDOORI**^{G,0}..... **20,50 €**
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Lamb cooked on a skewer in the tandoor
- 163 JHEENGA TANDOORI** ^{G,0,N} **22,00 €**
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und in Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the tandoor
- 164 TANDOORI MIX GRILL**^{G,0,N}..... **22,00 €**
Zusammenstellung aus versch. Tandoorspezialitäten (Lamm, Hühnchen, Garnelen)
Variety of tandoor specialities (lamb, chicken, prawns)
- 165 PANEER TIKKA TANDOORI** ^{G,0} *vegan möglich* **18,00 €**
Hausgemachter frischer indischer Käse, Gemüse mariniert in
Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh indian cheese, vegetable and Indian spices, grilled in tandoor
- 166 SEEK KEBAB TANDOORI** ^{G,0} **22,50 €**
Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten,
Ingwer und Koriander | Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes,
ginger and koriander
- 167 CHICKEN HARYALI MALAJ TIKKA** **19,50 €**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt in Spinat, Minze und Koriandersoße
Grilled chicken in a spinach, mint and koriander sauce
- 168 MALAI SOYA CHAAP TIKKA**..... **21,00 €**
Zarte Sojawurst, mariniert in einer Joghurt-Sahne und gegrillt im Lehmofen
Soja sausage, marinated in yoghurt cream and grilled in a clay oven



SPEZIALITÄTEN VOM HUHNER CHICKEN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- 190 CHICKEN KORMA** ^{G,0,H} 15,00 €
Ein mildes Hähnchencurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln, Koksonuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | Extra mild chicken curry in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 191 BUTTER CHICKEN** 15,00 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten Grilled Chicken fillet simmered in a delicate curry-cream-sauce with tomatoes
- 192 CHICKEN MANGO** ^{G,0} 15,00 €
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce | Chicken fillet in mango-curry-sauce
- 193 CHICKEN MALAI MASALA** 15,00 €
Hähnchenbrustfilet in Sahne mit schwarzem Pfeffer und gemahlene Gewürzen Chicken breast fillet in cream with black pepper and ground spice
- 194 CHICKEN CURRY** ^{G,0} 14,50 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 195 CHICKEN KARAHI** ^{G,0} 15,00 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht | Chicken fillet with onions, pepper pods, chilies, ginger, garlic, tomatoes, cooked with ground spices
- 196 CHICKEN TIKKA MASALA** ^{G,0} 15,00 €
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern | Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skifully seasoned with green orientat herbs
- 197 CHICKEN PALAK** ^{G,0} 15,00 €
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art | Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, north Indian style
- 198 CHICKEN NILGIRI** ^{G,0} 15,00 €
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce Chicken fillet with spinach, coconut milk, mint and curry

- 199 CHILI CHICKEN** 🌶️ 11,0 **15,00 €**
 Hähnchenfleisch mit frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
 Chicken fillet with fresh pepper pods, chilies and onions in a sweet-hot-sauce
- 200 CHICKEN VINDALOO** 🌶️🌶️ G,0,Z **15,00 €**
 Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
 Chicken fillet with potatoes in a very hot cury sauce
- 201 CHICKEN MADRAS** 🌶️🌶️ G,0 **15,00 €**
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons
 Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 202 CHICKEN JALFREZI** 🌶️ G,0 **15,00 €**
 Hähnchenfleisch mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert, mit frischen Tomaten,
 Zwiebeln und grünen Chili gebraten | Tender chicken pieces, marinated with fresh ground
 spices and sauted with tomatoes, green chili and onions
- 203 CHICKEN DHANSAK** 🌶️ G,0 **15,00 €**
 Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen
 und einer mittelscharfen Curry Sauce | Chicken prepared in a fancy combination
 of lentils, spices and a medium hot curry sauce



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- 220 **MIX VEGETABLES** ^{0,H}
vegan möglich 13,50 €
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen
nach nordindischer Art | Fresh vegetables prepared with fresh coriander and
selected spices, north indian style
- 221 **TARKA DAL** ^{0,H}
vegan möglich 13,50 €
Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted onions an garlic
- 222 **GEMÜSE KORMA** ^{0,H}
vegan möglich 14,50 €
Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss
und feinen Gewürzen (sehr mild) | Fresh vegetables cooked in a tasty sauce
of almonds, coconut an delicate spices (very mild)
- 223 **ALOO CHANA MASALA** ^{0,H}
vegan möglich 13,50 €
Kartoffeln und Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Potatoes and chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger
- 224 **PALAK PANEER** ^{0,H}
vegan möglich 15,00 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und
feinen Gewürzen | Homemade cheese according to a traditional recipe, braised
with spinach and fine spices
- 225 **KARAHI PANEER** ^{0,H}
vegan möglich 15,00 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni,
Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, peppers, chili peppers, ginger,
tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 226 **CHILI PANEER** ^{0,N}
vegan möglich 15,00 €
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in
süß-scharfer Sauce | Homemade cheese with fresh chilies, peppers, onions,
spices in sweet and spicy sauce

- 227 **PANEER MALAI MASALA** ^{0,H} *vegan möglich* 15,00 €
 Hausgemachter Käse in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosmilch, Mandeln,
 in Cashewnuss-Sauce | Homemade cheese in a creamy Sauce of cream, coconut,
 almonds, cashewnut-sauce
- 228 **BHINDI MASALA** ^{0,H} *vegan möglich* 15,00 €
 Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern
 und gemahlene Gewürzen | Fresh okra pads simmered in a mild curry sauce
 with tomatoes, ginger, onions and spices
- 229 **MANCHURIAN VEG. CHILI** ^{0,H} *vegan möglich* 14,50 €
 Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni, mit roten Zwiebel an scharfe
 Soja-Chili-Sauce | Vegetable dumplings with pepper pods, chili with red onions
 in hot soya-chili-sauce
- 230 **PANNER BUTTER MASALA** ^{0,H} *vegan möglich* 15,00 €
 Hausgemachter Käse mit Tomaten, Sahne in Butter-Masala-Sauce
 Hornemade cheese with tomatoes, cream in butter-masala-sauce



SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

LAMB SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- 206 LAMM CURRY** ^{G,0}..... **15,00 €**
Lammfleisch in einer milden Currysauce
Lamb pieces in a mild curry sauce
- 207 LAMM KORMA** ^{6,G,0,H}..... **16,50 €**
Ein besonderes mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extre mild Lamb curry cooked in a tasty curry sauce, made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 208 LAMM KARAHI** ^{G,0}..... **16,50 €**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gerahlenen Gewürzen | Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chilies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 209 LAMM TIKKA MASALA** ^{G,0}..... **16,50 €**
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, Skifully seasoned with oriental Herbs
- 210 LAMM PALAK** ^{G,0}..... **16,00 €**
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat, nach nordindischer Art
Lamb pieces prepared with rostead onions, garlic, ginger and spinach, north indian style
- 211 LAMM MADRAS** ^{G,0}..... **16,50 €**
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 212 LAMM VINDALOO** ^{G,0,Z}..... **16,50 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry Sauce
- 213 LAMM DHANSAK** ^{G,0}..... **17,00 €**
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry Sauce
Lamb prepared in an unusual combination of lentils, spices and a medium hot curry sauce



ENTEN-SPEZIALITÄTEN

DUCK SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- 170 ENTE KORMA** ^{G,H}17,50 €
Knusprige Ente gekocht in Sahne-Sauce, Mandlen, Kokosnuss, Gewürzen (sehr mild)
Extra mild cruncy duck, cooked in a tasty curry sauce, skil fully seasoned,
with green oriental herbs
- 171 ENTE BUTTER** ^{G,H}17,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen,
Curry und Tomaten
Grilled cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 172 ENTE MANGO** ^{G,H}17,50 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce
- 173 ENTE KARAH** ⁰17,00 €
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
mit gemahlenden Gewürzen gekocht
Cruncy duck fillet with onions, pepper pods, chilies, ginger, garlic and Tomatoes
- 174 ENTE MASALA** ^{0,G}17,00 €
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalischn gewürzten Sauce mit
grünen Kräutern | Cruncy duck fillet, grilled in a delicious sauce,
skilfully seasoned with green oriental herbs
- 175 ENTE PALAK** ⁰17,00 €
Knusprige Ente mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen
und Spinat nach nordindischer Art
Cruncy duck fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic,
spices and spinach, north indian style
- 176 ENTE SABJI**17,00 €
Knusprige Ente mit frischen Gemüse und Gewürzen
Cruncy duck fillet fresh gegetables and spices
- 177 ENTE DHANSAK** ^{G,0}17,00 €
Knusprige Ente in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen
und einer mittelscharfen Currysauce
Cruncy duck fillet prepared in an extradionary combination
of lentils, spices and medium hot curry sauce
- 178 ENTE VINDALOO** ^{0,N}17,00 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce

Sie können jedes Gericht mild, leicht, scharf, mittelschaft, scharf oder sehr scharf bestellen.
You can order any dish mild, slightly-spicy, medium-spicy, spicy or very spicy (Indian Style)

GARNELEN | PRAWNS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- 180 JHEENGA KORMA** ^{0,G,N,H} 17,50 €
Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | Prawns cooked in a tasty curry sauce, made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 181 JHEENGA MANGO** ^{0,G,N,H} 17,50 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 182 JHEENGA BUTTER** 16,50 €
Garnelen in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkerne, Curry und Tomaten-Sauce
Prawns with cashew in a delicate curry-cream-sauce with tomatoes
- 183 JHEENGA CURRY** ^{0,N,G} 16,50 €
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild sauce
- 184 JHEENGA MASALA** ^{0,N} 17,50 €
Garnelen in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices, with green herbs sauce
- 185 JHEENGA KARAHİ** ^{0,N} 17,50 €
Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | Prawns with pepper pods, chilies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 186 JHEENGA VINDALOO** ^{0,N,Z} 17,50 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce
Prawns with potatoes in a hot curry sauce
- 187 JHEENGA MADRAS** ^{0,N} 17,50 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Koksmilch und Champignons
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 188 JHEENGA CHILLI** ^{0,N,11} 18,00 €
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln in einer süß-sauber-scharfer Sauce
Prawns with peppers, onions in a sweet, clean and spicy sauce



BIRYANI REIS | RICE

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

With fried basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special spice blends.
Served with either curry sauce or cucumber raita.

- 235 **CHICKEN BIRYANI** ^{G,H,6} 14,50 €
Reis mit Hähnchenfleisch | Rice with chicken
- 236 **LAMM BIRYANI** ^{0,H} 15,50 €
Reis mit Lammfleisch | Rice with lamb
- 238 **GEMÜSE BIRYANI** ^{0,H} *vegan möglich* 13,90 €
Reis mit versch. Gemüse | Rice with vegetables
- 238 **JHEENGA BIRYANI** ^{0,N} 15,90 €
Reis mit Garnelen | Rice with prawns



DOSAS

- 160 **MASALA DOSA** *vegan möglich* 13,90 €
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Senfkörner, Curryblätter, fein gewürzt, mit Sambar mit Kokosnuss-Koriander-Chutneys und Dal-Chutney | Crepes made of rice and lentil flour, filled with potatoes, onions, mustard seeds, curry leaves, finely spiced, with sambar. With coconut coriander chutneys and dal chutney
- 161 **CHICKEN-MASALA-DOSA** 14,50 €
Crepes aus Reis und Linsenmehl gefüllt mit Hähnchen, Kartoffeln, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt, Sambar. Mit Kokosnuss-Koriander-Chutneys und Dal-Chutney | Crepes of rice and lentil flour with chicken, filled with potatoes, onions, mustard seeds, curry leaves, finely spiced, sambar. With coconut coriander chutneys and dal chutney

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR LITTLE GUESTS

- 240 **POMMES**5,50 €
Pommes Frites | French fries
- 241 **CHICKEN NUGGETS MIT POMMES**.....8,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites
Chicken nuggets with french fries

DESSERTS

- 250 **MANGO PARADISE** ^{G,H,6}4,50 €
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne
Homemade mango cream
- 251 **MASALA PHIRNI** ^{G,H,6}4,50 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemodde sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 252 **GULAB JAMUN** ^{G,H,6}4,50 €
Blättchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 253 **RASMALAI** ^{G,H}6,00 €
Indisches Dessert aus Hüttenkäse mit Safran, Milch und garniert mit Pistazien
Indian dessert made from cottage cheese with saffron, milk and garnished
with pistachios
- 254 **MANGO KULFI**6,00 €
hausgemachtes Mangoeis | homemade mango ice



LUNCH MENU

Telefonische Reservierung möglich!

Montag - Freitag 11.00 Uhr - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes are served with rice and a small salad.

HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN | CHICKEN-SPECIALS

- 400 METHI MALAI CHICKEN^G..... 10.50 €**
Hähnchenbrustfilet in Sahne mit schwarzem Pfeffer und gemahlene Gewürzen
Chicken breast fillet in cream with black pepper and ground spice
- 401 CHICKEN CURRY^G..... 10.50 €**
Südindische Currysauce, Curryblätter, Kokosnussmilch, Koriander, Ingwer, hausgemahlene Gewürze
South Indian curry sauce, curry leaves, coconut milk, coriander, ginger, home-ground spices
- 402 SAAG CHICKEN^G..... 10.50 €**
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen
und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 403 PUNJABI KADAI CHICKEN^G..... 10.50 €**
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene
Gewürzen gekocht | Chicken fillet with onions, pepper pods, chilies, ginger, garlic
and tomatoes, cooked with ground spices
- 404 CHICKEN JALFREZI^G..... 10.50 €**
Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten,
Zwiebeln und grünem Chili gebraten | Tender chicken pieces marinated with fresh ground
spices and sauted with tomatoes, green chilli and onions
- 405 CHICKEN KORMA^{G, H}..... 10.50 €**
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln,
Kokosnuss 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)
- 406 MASALA-CHICKEN WRAP^G..... 10.50 €**
Eingelegtes mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse, Hausdressing dazu mit Pommes und kleiner Salat
Pickled marinated chicken with vegetables and house dressing served with fries and small salad

BIRYANI REIS | BIRYANI RICE

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

All Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 407 HYDERABADI CHICKEN BIRYANI^G..... 10.50 €**
- 408 VEGGIE-BIRYANI^G *vegan möglich*..... 10.00 €**
Mit hausgemachtem Käse | with homemade cheese

LUNCH MENU

Telefonische Reservierung möglich!

Montag - Freitag 11.00 Uhr - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes are served with rice and a small salad.

LAMM-SPEZIALITÄTEN | LAMB-SPECIALS

- 410 LAMB KADAI** ^G 11.00 €
Traditionelles Kadai mit Paprika und Zwiebeln, indischen Kräutern und Gewürzen
Traditional Kadai with onions and peppers and indian herbs & spices
- 411 LAMM-CURRY** ^G 11.00 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN | VEGETARIAN SPECIALS

- 415 MATTER PANEER ALO** ^G *vegan möglich* 10.00 €
Grüne Erbsen, mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce
Green peas with homemade cheese, potatoes, onions, tomatoes and curry sauce
- 416 PANEER METHI MALAI** ^G *vegan möglich* 10.00 €
hausgemachtem Käse mit Cashew-Kardamom-Sauce mit Lorbeerblatt-Teak und Kastori Methi
homemade cheese with cashew cardamom sauce with bay leaf teak and kastori methi
- 417 PALAK PANEER** ^G *vegan möglich* 10.00 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 418 SOJA CHAP MASALA** ^G *vegan möglich* 10.00 €
Bällchen aus Sojabohnen in Zwiebel-Tomaten-Masala-Soße mit indischem Gewürz
Soybean balls in onion-tomato-masala sauce with Indian spices
- 419 VEGGIE MIX** ^G *vegan möglich* 10.00 €
Frisches Gemüse, zubereitet mit frischem Koriander und Gewürzen, nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and spices, North Indian Style
- 420 VEGGIE-KORMA** ^{G, H} *vegan möglich* 10.00 €
Frisches Gemüse in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Cashewkernen, Kokosnuss
und feinen Gewürzen (sehr mild) gekocht
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almond, cashew, coconut and delicate spices (very mild)
- 421 CHANA MASALA** ^G *vegan möglich* 10.00 €
Kichererbsen zubereitet mit Kartoffeln, frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas and potatoes cooked with a variety of spices and herbs
- 422 VEGGIE WRAP** ^G *vegan möglich* 10.00 €
Gebratenes Gemüse im Wrap gerollt, mit Pommes und kleiner Salat
Fried vegetables rolled in a wrap, with fries and small salad

ALLERGENE:

A - glutenhaltiges Getreide // B - Krebstiere // C - Eier // D - Fisch // E - Cashew E102, E122, E129 // F - Soja //
G - Milch und Milchprodukte einschl. Laktose // H - Schalenfrüchte // I - Sellerie // J - Senf // K - Sesamsamen //
L - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l //
M - Lupine // N - Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service | Stand 04.2023

Wir übernehmen keine Haftung für die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen
und Allergenen.

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal