

Eine moderne kulinarische Reise durch Indien

ABENDKARTE

VORSPEISEN

- 20

Papadams mit 3 Chutneys (G)

Knusprige Linsenwaffeln mit Kreuzkümmel, serviert mit drei verschiedenen Soßen.

€ 5,90
- 21

The Old Delhi Tikki (G)

Knusprige Kartoffeltaler mit selbstgemachtem Süß-Sauer-Chutney, Joghurt & Minz-Chutney.

€ 7,90
- 22

Lattice Samosa Crunch (A, G)

Hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen & Kichererbsen, dazu Minzjoghurt & Tamarindensoße.

€ 7,90
- 23

Honey Chilli Paneer (G)

Indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, grünen Chilis & Kräutern angebraten, mit Honig betupft.

€ 8,90
- 24

Chicken 65 (3)

Hähnchenhappen in pikanter Teighülle mit Senfkörnern & Curryblättern, mariniert mit Joghurt.

€ 8,90
- 25

Chicken Pakora (G)

Hähnchenfleisch, behutsam in Kichererbsenteig frittiert, mit zwei Dips.

€ 8,90

SUPPEN & SALATE

- 01

Garnelen-Tomaten-Kokos-Suppe (H)

Baby-Shrimps, Ingwer & indische Gewürze, verfeinert mit Kokosmilch.

€ 8,90
- 02

Tomatensuppe (G, H)

Tomaten, verfeinert mit Sahne, indischen Gewürzen & Pfeffer.

€ 6,90
- 10

Frischer Kräuter-Spezial-Salat

Mit gegrilltem Hähnchen (+ € 12,90) / Avocado (+ € 9,90).

€ 7,90

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- 30

Achari Brokkoli with Blumenkohl

Brokkoli & Blumenkohl in Pickling-Gewürz & Senföl im Tandoor gegrillt.

€ 17,90
- 31

Safran Grilled Jumbo Prawns

Riesengarnelen in Safran-Cremesauce, rauchig gegrillt.

€ 25,90
- 32

Malai Tikka (Familienrezept) (G)

Hühnerbrustfilet, über Nacht in Butter, Ingwer, Knoblauch & Sahne mariniert, am Spieß gegrillt.

€ 18,90
- 33

Truffle Tikka

Hähnchenbrustfilet mit schwarzem Trüffel & Joghurt.

€ 23,90
- 34

Signature Platter

Tandoori Garnelen, Malai Tikka, Chicken Tikka & Lamb Tikka.

€ 29,90

HÄHNCHEN
HAUPTGERICHTE

- 55

Royal Velvet Butter Chicken (G, 3)

Mariniertes Hühnerbrustfilet, zart im Tandoor gegrillt, in cremiger Tomaten-Butter-Soße.

€ 16,90
- 56

Gegrilltes Chicken Tikka Masala

Zartes Hühnerfilet aus dem Lebmofen in Masala-Soße.

€ 16,90
- 57

Süd Indisches Chicken Chettinad (G, H)

Hühnerbrustfilet in Currysoße mit spezieller Gewürzmischung & frischer Kokosbutter nach südindischer Art.

€ 16,90
- 58

Safran Infused Awadhi Korma (G, H)

Hühnerbrustfilet in cremiger Soße aus Zwiebeln, Cashews, Mandeln, Sahne & Kokos (mild).

€ 16,90
- 59

Exotic Mango-Coconut Chicken (G)

Hühnerbrustfilet in Currysoße mit Mango & Sahne (mild). Ein Genuss für Feinschmecker.

€ 16,90
- 60

The Black Truffle Chicken Curry

Cremiges Curry mit Cashews & schwarzem Trüffel.

€ 19,90

LAMM & MEERESFRÜCHTE

- 65

Safran Nawabi Lamm

Zartes Lammfleisch in Cashew-Safran-Cremesauce, flambiert.

€ 20,90
- 66

Goan Lamm Vindaloo (G)

Lammfleisch mit Kartoffeln, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten & Kardamom (sehr scharf).

€ 20,90
- 67

Classic Lamm Rogan Josh

Zartes Lamm geschmort in Tomaten-Zwiebel-Sauce.

€ 20,90
- 68

Malabar Prawn Moilee

Riesengarnelen in Kokos-Tamarinden-Sauce.

€ 23,90

ENTENSPEZIALITÄTEN

- 80

Ente Jalfrezi (G, H)

Gebratene Ente mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & verschiedenem Gemüse.

€ 20,90
- 81

Ente Kadai (G, H)

Gebratene Ente mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch, im Kadai zubereitet.

€ 20,90
- 82

Ente Mango (G, H)

Gebratene Ente in Currysoße mit Mango & Sahne (mild).

€ 20,90
- 83

Coastal Duck Curry

Entenbrust in Kokos-, Zimt-, Pfeffer- & Ingwersauce.

€ 20,90

BIRYANI · REISGERICHTE

- 90

Chicken Biryani (G, H)

Hähnchen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen & Basmatireis im „Dum“ gegart, dazu Raita.

€ 18,90
- 91

Royal Lamb Biryani (G, H)

Lammbäppchen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen & Basmatireis gebraten, dazu Raita.

€ 20,90

VEGETARISCH

- 40

Burrata Palak

Burrata auf Kreuzkümmel-Spinat & Gewürzöl.

€ 17,90
- 41

Paneer Lababdar

Hüttenkäse in Knoblauch-Tomaten-Sauce.

€ 16,90
- 42

Apricot & Potato Malai Kofta (G)

Kartoffel-Käse-Bällchen mit Gemüse in milder Soße aus Zwiebeln, Cashews & Kokos.

€ 17,90
- 43

Garden Fresh Veg Curry

Knackiges Saison Gemüse in Zwiebel-Sauce.

€ 15,90
- 44

Smokey Broccoli

Gegrillter Brokkoli in Tomatensauce.

€ 15,90
- 45

Aloo Baingan (G)

Im Tandoor gegrillte Aubergine mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln & Tomaten.

€ 15,90

BROT & BEILAGEN

- 109

Tandoori Roti (A, G)

€ 3,90
- 110

Butter Naan / Garlic Naan (A, G)

€ 3,90
- 111

Kartoffel Cheese / Peshwari Naan

€ 5,90
- 112

Basmati Reis / Gurken-Raita

€ 3,90

DESSERTS

- 120

Mango Panna Cotta

Cremige Panna Cotta mit frischer Mango.

€ 7,90
- 121

Mango Cheesecake

Cremiger Käsekuchen mit Mango.

€ 6,90
- 122

Matka Kulfi (G, H)

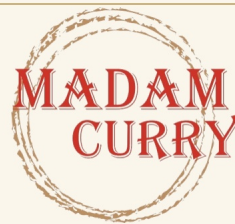
Traditionelles Eis mit Safran, Cashews & Kardamom, im Tontopf serviert.

€ 7,90
- 123

Trio von Sorbet & Eis

Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet & Eis.

€ 6,90



Eine moderne kulinarische Reise durch Indien

♦ MITTAGSKARTE ♦

LAMM

- 83

Lamm Korma (G, H)

€ 11,90

Lammhäppchen in einer milden Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, weißem Mohn und Sahne.
- 84

Lamm Curry (G, H)

€ 11,90

Zarte Lammfleischstücke, gegart in einer feinen Currysoße.
- 85

Kadai Gosht (G, H)

€ 11,90

Lammfleisch mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen im Kadai (einer indischen Spezialpfanne) zubereitet.
- 86

Palak Gosht (G)

€ 11,90

Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten.

VEGETARISCH

- 87

Navratan Korma (G, H)

€ 10,90

Verschiedene Gemüse in einer Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Sonnenblumenkernen, Ananas, Kokos und Sahne (mild).
- 88

Palak Paneer

VEGGIE

€ 10,90

Frischer Spinat mit hausgemachtem feinem indischem Käse, Sahne und indischen Gewürzen.
- 89

Aloo Baingan

VEGAN

€ 10,90

Im Tandoor gegrillte Aubergine mit Kräutern, Kartoffeln, Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten.
- 90

Mixed Vegetable Curry (G)

€ 10,90

Exotisches Curry mit verschiedenem Gemüse.

HUHN

- 91

Smoked Chicken Curry (G, H)

€ 11,20

Hühnerbrustfilet, zubereitet in Currysoße und „Dhungar“-gesmoked für ein schönes Smoky-Aroma.
- 92

Butter Chicken Old Delhi Style

€ 11,20

Mariniertes Hühnerbrustfilet, zart im Tandoor gegrillt, in köstlich cremiger Tomaten-Butter-Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen.
- 93

Chicken Korma (G, H)

€ 11,20

Hühnerbrustfilet in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Sahne und Kokos (mild).
- 94

Chicken Tikka Masala (G, H)

€ 11,20

Hühnerbrustfilet, zubereitet in Currysoße und „Dhungar“-gesmoked für ein schönes Smoky-Aroma.
- 95

Mango Chicken

€ 11,20

Hühnerbrustfilet in Currysoße mit Mango und Sahne (mild). Ein Genuss für Feinschmecker.
- 96

Tawa Chicken (G, H)

€ 11,20

Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen in der Tawa (einer indischen Spezialpfanne) zubereitet.

HIMALAYAN BOWLS

- 97

Hähnchen Bowl

€ 17,90

Reis, Hähnchen, Salat, Avocado, Kichererbsen & Papad.
- 98

Vegetarisch Bowl

VEGGIE

€ 16,90

Reis, Kichererbsen, Paneer (indischer Käse), Avocado, Salat & Papad.
- 99

Vegan Bowl

VEGAN

€ 16,90

Reis, Kichererbsen, Samosa, Avocado, Salat & Papad.

KINDERGERICHTE

- 130

Mango Chicken

€ 11,20

Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.
- 131

Asterix Butter Chicken

€ 11,20

Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce.
- 132

Obelix Korma Chicken

€ 11,20

Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce.
- 133

Pommes frites mit Chicken Pakora

€ 9,80

Große Portion.
- 134

Chicken Schnitzel mit Pommes

€ 11,20

Goldgelb herausgebacken, serviert mit einer Zitronenspalte.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- A

Glutenhaltiges Getreide
- B

Krebstiere
- C

Ei
- D

Fisch
- E

Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- G

Milch oder Laktose
- H

Schalenfrüchte
- I

Koffeinhaltig
- 2

Chininhaltig
- 3

Mit Farbstoff

Verpackungsmaterial kostet 1 €