



# MENÜ

## Suppe

**01. TOMATEN SUPPE MIT KOKOSMILCH (G) €4,90**

Suppe aus Tomaten, verfeinert mit Sahne, indischen Gewürzen und Pfeffer

**02. BROCCOLI SUPPE (G) €5,90**

Suppe aus Tomaten, verfeinert mit Sahne, indischen Gewürzen und Pfeffer

**03. HOT & SOUR (NON-VEG) / VEG €4,90**

Suppe aus Gemüse / Hühnerfleisch mit feinen indischen Gewürzen, Pfeffer und Maismehl

**04. SEAFOOD KOKOMILCH SUPPE €5,90**

Suppe gemacht aus Baby Schrimps, Ingwer, indischen Gewürzen und verfeinert mit Kokosmilch

## Salate

**10. MIX LEAF SALAT €6,20**

Verschiedene lettuce, Gurken, tomaten gewürzt mit Zitronensaft und Pfeffer

**10. AVOCADO CUCUMBER SALAT €8,50**


Verschiedene lettuce, Avocado, Gurken gewürzt mit Zitronensaft und Pfeffer

**11. PANEER SALAT €9,50**

Eine vegetarische Kreation aus Blattsalat, Gurken, Tomaten, Ananas und hausgemachtem indischen Käse

**12. CHICKEN SALAT (JOGHURT/ESSIG & OLIVENÖL) (G) €11,50**

Eine vegetarische Kreation aus Blattsalat, Gurken, Tomaten, Ananas und dazu mariniertes und gegrilltes Hühnerfilet.





# MENÜ

## Vorspeise

### **18. PAPADAM (ZWEI STÜCK) (G) €4,20**

Linsenwaffeln mit Kreuzkümmel und mit drei verschiedenen Unique Soßen serviert

### **19. ALOO TIKKI CHAT €6,90**

Knusprige Kartoffel Thalers zusammen mit selbstgemachtem Süß Sauer Chutney, Joghurt, Mintchutney serviert

### **20. SAMOSA (A,G) €6,50**

Zwei Hausgemachte, mit Kartoffeln und Erbsen und Kichererbsen gefüllte Teigtaschen, verfeinert mit Indischen Gewürzen, dazu Minzjoghurt und Tamarinde Soße

### **21. HONEY CHILLI PANEER €7,80**

Feiner indischer Käse mit sorgfältig gehackten Zwiebeln, Paprika, grüne Chillis und Kräuter angebraten und mit Honig betupft.  
Ein Schmaus für die Geschmacksknospen!

### **22. CHICKEN PAKORA €7,90**

Hähnchenfleisch behutsam frittiert in Kichererbsenteig und mit zwei Dips aufgetischt

## Tandoori kingdom

### **24. MALAI PANEER TIKKA MILD (VEGGI) €16,50**

Mariniertes Indischer Käse, Zitronensaft mit Gewürzen am Spieß gegrillt





# MENÜ

## Tandoori kingdom

### **25. TANDOORI FLOWER (VEG) €16,50**

Broccoli Florets mit sahnem, Mozerella käse und indischen Gewürzen mariniert und in Tandoor gegrillt mit avocado chutney soße .

### **26. MADAM CURRY BUTTER MALAI TIKKA ( MILD) €16,50**

(Ein Familien-Rezept) Hühnerbrustfilet mit Butter, Ingwer, Knoblauchpaste und Creme über Nacht mariniert und zusammen mit Indischen Gewürzen am Spieß gegrillt

### **27. TIRANGA KABAB €17,90**

2 Stk Hariyali Tikka, 2 Stk Tandoori Tikka, 2 Stk Makhan Malai Tikka mariniert in hausgemachtem Joghurt, Zitronensaft und Minze und danach am Spieß gegrillt

### **28. TANDOORI JINGA €22,90**

Riesengarnelen, mariniert mit indischen Gewürzen und im heißem Tandoor gegrillt

## Vegetarische und Vegane Spezialitäten

### **35. DAL MAKHANI ( VEGGI) €13,90**

Schwarze Linsen, Kidneybohnen , spezielle Indische Linsen langsam über Nacht fein gekocht, püriert und mit Tomaten, Sahne und indischen Gewürzen zusammen gegart

### **36. CHANA MASALA ( VEGGI/ VEGAN) €13,90**

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und mit einer hausgemachte Gewürzmischung gekocht

### **37. PALAK PANEER ( VEGGI) €13,90**

Frischer Spinat mit hausgemachtem feinem indischen Käse, Sahne und indischen Gewürzen





# MENÜ

## Vegetarische und Vegane Spezialitäten

### **38. PANEER BUTTER MASALA (G, H) €13,90**

Hausgemachter feiner indischer Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Khoya Tomaten und Butter

### **39. NAVRATAN KORMA (G,H) €13,90**

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

### **40. MALAI KOFTA (G) (VEG) €13,90**

Kartoffel- indischer Käsebällchen mit hausgemachtem Käse in einer Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen und Kokos (mild)

### **41. MASALA BINDI (VEGAN) €13,90**

Frische Okraschotten mit zweiebeln, Tomaten und Gewürzmischung zubereitet.

### **42. ALOO BAINGAN (VEGAN) €13,90**

Im tandoor gegrillte aubergine mit kräutern ,kartoffeln, Gewürzen,Zwiebeln und tomaten gebraten.

## Hähn

### **45. BUTTER CHICKEN OLD DELHI STYLE €14,90**

Mariniertes Hühnerbrustfilet ist zart gegrillt in Tandoori und in köstlich cremige Tomatenbutter-Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen zubereitet

### **46. MANGO CHICKEN €14,90**

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

### **47. CHICKEN JALFREZI (G) €14,90**

Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Curry und Tomatensoße aufgetischt







# MENÜ

## Huhn

### **48. CHICKEN KORMA (G, H) €14,90**

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

### **49. CHICKEN CHETTINAD (PIKANT/ SCHARF) (G, H) €14,90**

Hühnerbrustfilet zubereitet in Curry Soße zusammen mit einer speziellen Gewürzmischung und selbstgemachter frischer Kokosbutter nach Südindische Art

### **50. SMOKED CHICKEN €14,90**

Hühnerbrustfilet zubereitet in currysouße und "Dungar" gesmoked für schönes Smoky aroma.

## Lamm

### **54. KADAI GOSHT (G, H) €16,90**

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

### **56. LAMM VINDALOO (G) SCHARF €16,90**

Lammfleischstücke mit Kartoffeln, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom hergerichtet (sehr scharf)

### **57. LAMM KORMA (G, H) €16,90**

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

### **58. KASHMIRI LAMM CURRY (G) €16,90**

Klassische Lammcurry mit zwiebeln , Brokkoli, Tomaten, Nelken, zimt, Fenchel zubereitet.





# MENÜ

## Meeresfrüchte

### **63. ALLEPPY PRAWN CURRY (G,B) €16,90**

Schrimps mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, und Gewürzen mit weißem Mohn

### **64. MASTARD BASED FISH CURRY (G,B) €16,90**

Fish mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, und Gewürzen mit weißem Senf

## Ente

### **65. ENTE JALFREZI €17,50**

Gebratenes Ente mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und grünem Chillis.

### **66. ENTE MAKHNI (G) €17,50**

Mariniertes Ente ist zart gegrillt in Tandoori und einer köstlich cremige Tomatenbutter-Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen zubereitet





# MENÜ

## Ente

### **67. ENTE MANGO (G,H) €17,50**

Entebrustfilet in Currysoße mit Mango und Sahne  
(mild) Ein Genuss für Feinschmecker

### **68. ENTE KADAI (G,H) €17,50**

Ente mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten  
mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen im kadai  
(einer Indischen Spezial-Pfanne) zubereitet

## Reisgerichte

### **74. CHICKEN DUM BIRYANI €16,50**


Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis  
in Dum gekocht gebraten, Raita als Beilage

### **75. VEGETABLE BIRYANI €14,90**

Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und  
Basmati-Reis gebraten, Raita als Beilage serviert

### **76. LAMM BIRYANI (G,H) €16,90**

Lammfleischhäppchen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen  
und Basmati-Reis gebraten, Raita als Beilage serviert





# MENÜ

## Thalis und Menüs

### **83. MADAM CURRY THALI FÜR ZWEI PERSONEN (VEGETARISCHES) (G,A,H) €34,90**

(außer Tandoori-Spezialitäten, Reisgerichten und Malai Koa) Das Thali beinhaltet: Papadam (Linsenwaffeln mit Mango Chutney), Salat, Dal, 4 Hauptgerichte, Gulab Jmoon, Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis und Naan-Brot.

### **84. MADAM CURRY THALI FÜR ZWEI PERSONEN (FLEISCHGERICHTE) (G,A,H) €39,90**

(außer Tandoori-Spezialitäten, Reisgerichten, Fischgerichten und Malai Kofta) Das Thali beinhaltet: Papadam (Linsenwaffeln mit Mango Chutney), Chicken Suppe, 3 Hauptgerichte mit Fleisch, 2 Vegetarische Hauptgerichte, Gulab Jmoon (Teigbällchen in Honigsirup) Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis und Naan-Brot.

## Beilagen

### **89. TANDOORI ROTI (G,A) €3,00**

Dunkles Fladenbrot aus Vollkornmehl (vegan)

### **90. BUTTER NAAN (G,A) €3,90**

Helles Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter

### **91. GARLIC NAAN (G,A) €3,90**

Entebrustfilet in Currysoße mit Mango und Sahne (mild) Ein Genuss für Feinschmecker

### **92. CHEDDAR CHEESE NAAN €4,50**

Helles Fladenbrot mit hausgemachtem Käse

### **93. STUFFED ALOO KULCHA €4,50**

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffelcurry gefüllt

### **94. RAITA (G) €3,00**

Joghurt mit Gurken und Gewürzen

### **95. INDISCHE DIPS €1,20**

Mint Chutney (G) / Mango Chutney / Pickles





# MENÜ

## NachTisch

### **100. SAFRAN RASMALAI €7,90**

Der Klassiker zubereitet mit feiner hausgemachter indischer Käse und über Nacht gekocht und reduzierter Milch und Safran. Mit Pistazien Mandeln garniert.

### **101. GULAB JAMOON (G) €4,90**

Flammierte goldbraune Teigbällchen in Zuckersirup

### **102. MANGO MESS €6,20**

Vanilleeis mit Mangomus und Sahne

### **103. MATKA KULFI (G,H) €7,80**

Traditionelles Eis, dezent aromatisiert mit Safran, Cashewnüssen und Kardamom. Im traditionellen Still serviert

## Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

**A: Glutenhalbes Getreide**

**B: Krebser**

**C: Ei**

**D: Fisch**

**E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**

**G: Milch oder Laktose**

**H: Schalenfrüchte**

**1: Koffeinhalg**

**2: Chininhalg**

**3: Mit Farbstoff**

