



MENU

Indisches Restaurant



VORSPEISEN & SUPPEN

VEGI PAKORA 6.90

Knusprige Gemüsebällchen im Kichererbsenmehlteig.

ZWIEBEL PAKORA 6.90

Frittierte Zwiebelringe in würzigem Kichererbsenteig.

HÄHNCHEN PAKORA 8.50

Knusprig frittierte Hähnchenstücke in würziger Kichererbsenmehlteig.

SAMOSA 2 STK. ^a 7.50

Goldbraun gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen.

CHICKEN SHEEK KEBAB 8.90

Würzige Hähnchenhackspieße mit Zwiebeln und Paprika in kräftiger Sauce.

LAMM SHEEK KEBAB 9.90

Pikant gewürzte Lammspieße mit Paprika und Zwiebeln in einer Sauce.

LINSEN SUPPE 6.90

Cremige Linsensuppe, langsam gekocht mit milden Gewürzen.

TOMATEN SUPPE ^(a,g) 6.90

Aromatische Tomatensuppe, leicht gewürzt und angenehm fruchtig.

INDISCHE BROTE

NAAN ^{a,c,g} 2.90

KNOBLAUCH NAAN ^{a,c,g} 3.90

BUTTER NAAN ^{a,c,g} 3.90

KÄSE NAAN ^{a,c,g} 5.40

PAROTTA ^a 2.20

BIRYANI

GEMÜSE BIRYANI 14.90

Gemüse, schonend gegart mit aromatischer Gewürzmischung und Basmatireis.

CHICKEN BIRYANI 17.50

Hähnchenstücke gegart in einer aromatischen Gewürzmischung und Basmatireis.

LAMM BIRYANI 19.90

Lammstücke, langsam geschmort in Basmatireis integriert, mit feinen Gewürzen.

PANEER BIRYANI ^g 15.50

Paneerwürfel und Gemüse, sanft gewürzt in Basmatireis – harmonische vegetarische Alternative.

GARNELEN BIRYANI 21.90

Knackige Black Tiger Shrimps gegart in einer aromatischen Gewürzmischung und Basmatireis



KOTHU

VEGI KOTHU ^{a,c} 14,90

Gehacktes Fladenbrot (Parotta) mit Gemüse, in einer würzigen Mischung gebraten.

CHICKEN KOTHU ^{a,c} 17,50

Fein gehacktes Fladenbrot, angebraten mit Hähnchen, Gemüse und intensiven Gewürzen.

LAMM KOTHU ^{a,c} 19,90

Fein gehacktes Fladenbrot (Parotta) mit Lamm und Gemüse, herzhaft gebraten für ein vollmundiges Aroma.

GERNELLEN KOTHU ^{a,b,c} 21,90

Fein gehacktes Fladenbrot mit Black Tiger Garnelen und Gemüse, würzig gebraten für intensiven Geschmack.

Schärfegrad wählbar 1-4: 1 mild - 4 indisch scharf



vegan möglich



vegan



Chefempfehlung



Renner



MENU

Indisches Restaurant



HÄHNCHEN GERICHTE

 **BUTTER CHICKEN ^{g,h}** 17,50
Hähnchen in einer cremigen Cashew-Tomaten-Butter-Sauce, abgerundet mit feinen Gewürzen – ein milder Klassiker.

CHICKEN CURRY 16,50
Zartes Hähnchen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce, intensiv mit Kreuzkümmel und Knoblauch abgeschmeckt.

CHICKEN JALFREZI 16,50
Hähnchen mit Paprika, Champignon, Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Curry-Sauce, für Fans von etwas mehr Würze.

 **BUHNA CHICKEN (NUR FR-SO)** 20,50 
Kräftig angebratene Hähnchenkeulen in einer reduzierten Tomaten-Zwiebel-Sauce mit viel frischem Koriander, Chili, Knoblauch und Ingwer. Wenig Sauce, intensiver Geschmack.

 **MANGO CHICKEN ^g** 16,50
Hähnchen in einer fruchtigen Mango-Sauce, mit einer würzenden Note und aromatischen Gewürzen.

CHICKEN SAAG ^g 16,50
Hähnchen in würziger Spinatsauce, abgerundet mit Knoblauch, Ingwer und einer dezenten Cremigkeit.

GARLIC CHICKEN 16,50
Zartes Hähnchen in einer kräftigen Knoblauch-Paprika-Sauce, sehr intensiv und für Liebhaber starker Würze.

CHICKEN KORMA ^g 16,50
Mildes Kokos-Curry mit zartem Hühnerfleisch.

LAMM GERICHTE

LAMM KORMA ^g 18,90
Milder, cremiger Kokos-Curry umhüllt zartes Lammfleisch, begleitet von einer leichten Süße.

LAMM MASALA ^{g,h} 18,90
Lamm in einer aromatischen Masala-Sauce, getragen von Cashew, Tomaten und Zwiebeln.

KEEMA LAMM (NUR FR-SO) 20,50
Fein gewürztes Lammhackfleisch in einer Tomaten-Zwiebel-Masala mit Ingwer und Knoblauch, optional mit Erbsen.

 **LAMM JALFREZI** 18,90
Lamm mit Paprika, Champignon, Zwiebeln und Tomaten, für eine herzhafte und etwas schärfere Kombination.

 **LAMM SAAG ^g** 18,90
Lamm in würziger Spinatsauce, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch, kräftig und ausgewogen.

LAMM VINDALOO (SCHARF) 18,90
Sehr intensives Lammgericht mit Essig, Kartoffeln und starker Würze, für alle, die es authentisch mögen.

LAMM ROGAN JOSH ^g 18,90
Zartes Lammfleisch, schonend gegart in einer aromatischen Sauce aus Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und Kaschmirkwürzen.

GARNELEN GERICHTE

GARNELEN CURRY ^b 21,50
Saftige Garnelen in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Sauce, perfekt abgestimmt mit exotischen Gewürzen.

GARNELEN BUTTER MASALA ^{b,g,h} 21,50
Cremige Masala-Sauce mit Cashew, Tomaten, Butter und zarten Garnelen, ein mild-würziger Genuss.

GARNELEN KORMA ^{b,g} 21,50
Garnelen in milder, cremiger Kokos-Curry.

 **GARLIC GARNELEN ^b** 21,50
Intensiver Knoblauchgeschmack kombiniert mit einer kräftigen Würze, ideal für Liebhaber herzhafter Gerichte.

Fleischherkunft und Qualitätsstandards:

- Unser Hähnchenfleisch stammt aus deutscher Herkunft und wird frisch verarbeitet.
- Das Lammfleisch stammt aus neuseeländischer Weidehaltung, ist frisch und nicht tiefgeköhlt.
- Beide Fleischsorten sind halal-zertifiziert.
- ASC-Black-Tiger aus Cà Mau: nachhaltige Mangrovenkultur ohne Zusatzfutter, mit festem Fleisch und dezenter Süße.

Schärfegrad wählbar 1-4: 1 mild - 4 indisch scharf



vegan möglich



vegan



Chefempfehlung



Renner

EXTRA ZUTATEN IM CURRY:

GEMÜSE MISCHUNG	3,20	MIT GARNELLEN 6STK.	8,50	MIT CHAMPIGNON	2,90	MIT BLUMENKOHL	2,90
MIT HÄNCHENSTÜCKE	4,90	MIT SOJA HÄHNCHEN	4,90	MIT KICHERERBSEN	2,90	MIT KARTOFFEL	2,40
MIT LAMMSTÜCKE	5,90	MIT PANEER	3,50	MIT PAPRIKA	1,90		



MENU

Indisches Restaurant



VEGETARISCHE GERICHTE

GEMÜSE CURRY  **13,50**
Gemüsemischung in einer aromatischen Currysauce, optional vegan.

ALOO SAAG  **13,50**
Kartoffeln in cremiger Spinatsauce, optional vegan.

ALOO MATTAR  **13,50**
Kartoffeln und Erbsen in einer milden Currysoße, optional vegan.

 **ALOO GOBI**  **13,50**
Kartoffeln und Blumenkohl in fein abgestimmter Gewürzmischung, optional vegan.

 **DAL MAKHANI**  **13,50**
Cremige Linsen, reich an Butter, langsam gegart, optional vegan.

CHANA MASALA  **13,50**
Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce, optional vegan.

KHUMB MASALA  **13,50**
Champignons in cremiger Masala-Sauce (mit Cashew).

BHINDI MASALA  **13,50**
Gebratene Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.

PLANT-BASED/ SOJA-HÄHNCHEN

SOJA SAAG  **16,50**
Soja-Hähnchenstreifen in cremiger Spinatsauce

GARLIC SOJA  **16,50**
Soja-Hähnchenstreifen in einer kräftigen Knoblauch-Chilli-Sauce, optional vegan.

 **SOJA JALFREZI**  **16,50**
Soja-Hähnchenstreifen mit Paprika, Champignons und Zwiebeln, optional vegan.

SOJA KORMA  **16,50**
Soja-Hähnchenstreifen in einer Kokos-Curry, optional vegan.

 **BUTTER SOJA**  **16,50**
Soja-Hähnchenstreifen in einer cremigen Cashew-Tomaten-Butter-Sauce, abgerundet mit feinen Gewürzen

PANEER GERICHTE

 **PALAK PANEER**  **14,50**
Paneer-Käse in würziger Spinatsauce, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer.

PANEER KADAI  **14,50**
Paneer in kräftiger Kadai-Soße, zusammen mit Paprika und Zwiebeln.

 **PANEER BUTTER**  **14,50**
Paneer in einer sahnigen Cashew-Tomaten-Butter-Sauce, abgerundet durch aromatische Gewürze.

MATTER PANEER  **14,50**
Zarte Paneerwürfel und Erbsen in einer mild-würzigen Currysauce (mit Cashew), beliebt in der vegetarischen Küche.

GARLIC PANEER  **14,50**
Paneer in einer pikanten Knoblauch-Soße, für alle, die es etwas schärfer mögen.

Schärfegrad wählbar 1-4: 1 mild - 4 indisch scharf

 vegan möglich vegan Chefempfehlung Renner

EXTRA ZUTATEN IM CURRY:

GEMÜSE MISCHUNG	3,20	MIT GARNELLEN 5 STK.	7,50	MIT CHAMPIGNON	2,90	MIT BLUMENKOHL	2,90
MIT HÄHNCHENSTÜCKE	4,90	MIT SOJA HÄHNCHEN	4,90	MIT KICHERERBSEN	2,90	MIT KARTOFFEL	2,40
MIT LAMMSTÜCKE	5,90	MIT PANEER	3,50	MIT PAPRIKA	1,90		

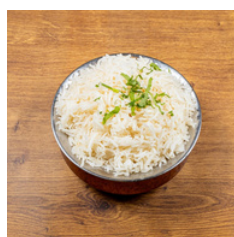


MENU

Indisches Restaurant



BEILAGEN



REIS 3,50

Duftender Basmatireis, ideale neutrale Beilage.



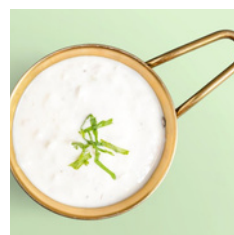
MINT-JOGURT SAUCE 3,90

Erfrischende Joghurtsauce mit frischer Minze.



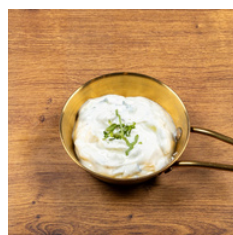
MANGO CHUTNEY 3,90

Süß-saures Chutney auf Mangobasis, mit einer würzigen Nuance.



KHEERA REITA 3,90

Joghurt mit Gurkenscheiben, leicht und erfrischend.



MIX REITA 3,90

Joghurt mit verschiedenen Gemüsesorten, cremig und mild.



BOONDI RAITA 3,90

Joghurt mit knusprigen Besan-Kügelchen, für eine besondere Textur.

FÜR KINDER BIS 14 J.

POMMES 3,90

KROKETTEN 3,90

CHICKEN NUGGETS 6 STK. 4,90

CHICKEN NUGGETS 10 STK. 7,90

BUTTER CHICKEN 9,90

LEGENDE ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

Kürzel:

- a – Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse
- b – Krebstiere und Erzeugnisse
- c – Eier und Erzeugnisse
- d – Fische und Erzeugnisse
- e – Erdnüsse und Erzeugnisse
- f – Sojabohnen und Erzeugnisse
- g – Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- h – Schalenfrüchte und Erzeugnisse
- i – Sellerie und Erzeugnisse
- j – Senf und Erzeugnisse
- k – Sesamsamen und Erzeugnisse
- l – Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder mg/l)
- m – Lupinen und Erzeugnisse
- n – Weichtiere und Erzeugnisse

Kürzel:

- 1. Bezeichnung: mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt (>10 mg/kg oder mg/l)
- 6. Geschwärzt
- 7. Gewachst
- 8. Mit Phosphat
- 9. Mit Süßungsmitteln
- 10. Mit Emulgator E471
- 11. Unter Schutzatmosphäre verpackt
- 12. Mit Koffein



Getränke

Indisches Restaurant



SOFTDRINKS

SORTEN

WASSER 0,25	STILL ODER MIT KOHLENSÄURE	2,90
WASSER 0,75	STILL ODER MIT KOHLENSÄURE	6,90
BIONADE 0,33	HOLUNDER, ZITRONE, ORANGE, HIMBEER-PFLAUME ODER JOHANNISBEERE-ROSMARIN	3,70
LEMONAIDE 0,33L	LIMETTE, INGWER, MARACUJA	3,80
CHARITEA 0,33L	BLACK, GREEN, RED	3,90
AI:TEA 0,33	LEMON, WHITE PEACH, BLACKBERRY	3,90
MIO MIO 0,33	MATE, GUARANA-POMEGRANATE	3,60
COLA 0,33	COLA, COLA ZERO	3,50
SCHORLEN	APFEL, TRAUBEN	3,50

BIER ALKOHOLFREI

STAUDER 0,33L	PILS ALKOHOLFREI / RADLER ALKOHOLFREI	3,50
ERDINGER 0,5L	WEIZENBIER ALKOHOLFREI	4,50

HAUSGEMACHTE

MANGO LASSI 400 ML	4,90
ERDBEER LASSI 400 ML	4,90
SALZ LASSI 400 ML	4,90
NARINGA-MINT SARBAT 400 ML	4,50
HOLUNDER-MINT SHARBAT 400 ML	4,50
CRANBERRY-MINT SHARBAT 400 ML	4,50

