Vorspeisen

Variation 11,50
Malai Murgh [L, P, 2, 8], Samosa [A, J, L, 2]
Seekh Kebab [J, H], Aloo Jheenga [G, I, J]

Malai Murgh [L, P, 2, 8] 7,50
Mariniertes Hähnchenbrustfilet,
im Tandoor-Ofen gegrillt

Aloo Jheenga [G, I, J] 8,50
Garnelen im Kartoffelmantel

Seekh Kabab [J, H] 8,50
Pikant gewürztes Lammtatar,
im Tandoor-Ofen gegrillt

kann vegan zubereitet werden
Samosa [A, J, 2] 6,00
Teigtaschen mit Kartoffel und Erbsen,
Tamarinden- und Minzsoße

kann vegan zubereitet werden
Sabzi Pakora [J, U, 2] 6,00
In Kichererbsenmehl paniertes
Mischgemüse,Tamarinden- und
Minzsoße

Suppen

Mulligatawny [A, H, L, U] 6,50
Geflügelsuppe mit Sherry

vegan **Dal Shorba** [A, H, U] 6,00
Indische Kichererbsensuppe mit Kurkuma
und Kreuzkümmel

Huhn

Tandoori Murgh L, M, P, 2 — 17,00
Marinierte Hähnchenschenkel im
Tandoor-Ofen gegart, serviert mit Dal

Murgh Birjani J, L, M, P, 2 — 17,00
Reiskasserolle mit Hähnchen,
Rosinen, Mandeln und Raita

Murgh Jal Frazie J, L, U — 16,50
Hähnchen-Curry mit Mischgemüse

Kali Mirch Murgh J, L, P, 2 — 17,00
Cremiges Hähnchen-Curry
mit schwarzem Pfeffer

Saag Murgh J, L, U — 17,00
Geschmortes Hähnchen in Spinatpüree

Tikka Masala J, L, 2 — 17,50
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in
Tomaten-Koriander-Soße

Namaskaar Platten

ab 2 Personen

Namaskaar — pro Person 21,00
Tikka Masala J, L, 2, Rogan Josh J, L
Macchi Tikka, Jal Frazie J, L, P, U
Nan Brot A, H, L

Thali (vegetarisch) — pro Person 18,00
Jal Frazie J, L, P, U, Malai Kofta L, P, 2,
Tarka Dal J, L, P, Baingan Sabzi J,
Nan Brot A, H, L

Lamm

Gosht Birjani J, L, M, 2 — 17,50
Reiskasserolle mit Lamm,
Rosinen, Mandeln und Raita

Lamm Vindaloo J, L, 2 — 17,00
Lammcurry mit Knoblauch,
Ingwer und Tamarinde

Gosht Do Piaza J, L, 2 — 17,50
Lamm mit Ingwer,
Chili und Zwiebeln

Saag Gosht J, U — 17,50
Lamm in würzigem Spinatpüree

Rogan Josh J, L — 17,00
Lamm in Joghurt-Kardamomsoße

Fisch

Bada Jheenga I, J, L, P, 8 — 18,50
Garnelen in Ananas-Currysoße

Macchi Tikka Masala I, J, L,8 — 22,00
XXX-Fischfilet
in Tomaten-Koriandersoße

Bhuna Jheenga G, J, L, 8 — 17,50
Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln
und Ingwer

Vegetarisch

Malai Kofta A, J, M, P — 13,00
Kartoffelquarkbällchen in
Cashew-Tomatensoße gegart

kann vegan zubereitet werden

Tarka Dal J, P — 12,50
Kichererbsen mit Kurkuma und Tomaten
in aromatischer Soße

Saag Paneer J, L, P, U — 12,50
Hausgemachter Käse
in würzigem Spinatpüree

vegan **Baingan Sabzi** J — 12,50
Aubergine mit Zwiebeln und
grüner Paprika

Jal Frazie J, L, P, U — 12,50
Mischgemüse in sahniger Soße

vegan **Gobi Aloo** J, P, U — 12,00
Blumenkohl mit Kartoffeln,
Ingwer, Zwiebeln und Tomaten

Namaskaar Menü

ab 2 Personen

Vorspeisenvariation — pro Person 25,00

Tikka Masala J, L, 2 **Lamm Vindaloo** J, L, 2
Basmati-Reis, **Nan Brot** A, H, L

Mango-Eis mit Safransoße L, S, 1, 2, 18

Beilagen und Salat

vegan **Roti** [A] 3,50
Fladenbrot ohne Hefe
aus Weizenvollkornmehl

Paratha [A, L] 4,50
ungesäuertes Fladenbrot
aus hellem Weizenmehl mit Butter

Nan [A, H, L] 3,50
Fladenbrot aus Weizenmehl

kann vegan zubereitet werden
Pilaw [J, U] 8,00
Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse

Gemischter Salat [J, H, L] 5,50
mit Joghurt Dressing
vegan oder mit Vinaigrette

Kheera Raita [L] 4,00
Joghurt mit Gurken und Kräutern

Tamatar Raita [L] 4,00
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern

Dessert

Kulfi [L, S] 6,00
Hausgemachtes indisches Milcheis

Kheer [L, M, S] 4,50
Reispudding mit Mandeln und Pistazien

Aam Bahar [L, S, 1, 2, 18] 6,00
Mangoeis mit Safransoße

Gajar Ka Halva [J, L, P, S, 1, 2, 16, 18] 7,00
Süssspeise aus Karotten
und Cashewnüssen mit Pistazieneis

Allergene

A = Weizen

B = Roggen

C = Gerste

D = Hafer

E = Dinkel

F = Khorasan-Weizen (Kamut)

G = Krebtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

H = Eier u. Eierzeugnisse

I = Fisch und Fischerzeugnisse

J = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

K = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

L = Milch und Milcherzeugnisse

M = Mandeln

N = Haselnüsse

O = Walnüsse

P = Cashewnüsse (Kaschunüsse)

Q = Pecanüsse

R = Paranüsse

S = Pistazien

T = Macadamia- und Queenslandnüsse

U = Sellerie und Sellerie erzeugnisse

V = Senf und Senferzeugnisse

W = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

X = Schwefeldioxid und Sulfite

Y = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Z = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Farbstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Süssungsmittel Saccharin
5 = mit Süssungsmittel Cyclamat
6 = mit Süssungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7 = mit Süssungsmittel Acesulfam
8 = mit Phosphat
9 = geschwefelt
10 = chininhaltig
11 = coffeinhaltig
12 = mit Geschmacksverstärker
13 = geschwärzt
14 = gewachst
15 = gentechnisch verändert
16 = Emulgatoren
17 = enthält Taurin
18 = Tartrazin. *Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.*