



Vorspeisen

- 1. Vegetable Pakora (vegan)**
Frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl-Panade
5.50 €
- 2. Veg-Samosas (vegan)**
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Ingwer, Gewürzen und Kräutern
6.50 €
- 3. Paneer Tikka**
Indischer Käse aus dem Lehmofen mit Safransauce mariniert*¹
8.00 €
- 4. Chicken Tikka**
Hähnchenfilet-Stücke in Tandoori Marinade*¹
8.50 €
- 5. Papadam mit Chutneys**
Chips aus Linsenmehl
1.50 €/Stk.
- 6. Mango Rucola Salat**
Mit Cashewnüssen und Granatapfel*³
8.90 €
- 7. Cucumber Salad**
Würziger Gurken-Tomaten-Paprika-Salat mit Ingwer und Chilli
8.90 €

Suppen

- 8. Daal Soup (vegan)**
Indische Linsensuppe*¹
4.00 €
- 9. Mulligatawny Soup**
Indische Currysuppe mit Hähnchen, Reis und Koriander*¹
4.50 €

Einige unserer Speisen enthalten die folgenden allergenen Zutaten:
1 = Milch, 3 = Nüsse, 2 = Weizenmehl, 5 = koffeinhaltig, 6 = mit Farbstoff, 7 = chininhaltig

Hauptgerichte

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Geflügel

- 10. Murgh Tikka Masala**
Tandoori Hähnchenstücke in Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Joghurtsauce gebraten*^{1,2}
12.90 €
- 11. Chicken Madras oder Vindaloo**
Hähnchenfilet in Kokosnuss-Currysauce (scharf) oder süß-sauer (sehr scharf)*²
12.90 €
- 12. Chili Chicken**
Hähnchen mit Kichererbsenmehl-Panade, angebraten mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
12.90 €
- 13. Chicken Jalfraise**
Hähnchenfilet mit Gemüse in würziger Tomatensauce
12.90 €
- 14. Murgh Makhani**
Tandoori Filetstreifen in Joghurt-Tomaten-Cremesauce*^{1,3}
12.90 €
- 15. Chicken Korma**
Hähnchen mit Zucchini und Erbsen in milder Safransauce*^{1,3}
12.90 €

Lamm

- 15^a. Lamm Korma**
Lammwürfel in milder Safran-Sauce*^{1,3}
13.90 €
- 16. Lamm Bhuna**
Lamm gebraten mit Paprika, Koriander und Ingwer in roter Curry-Sauce (pikant)
13.90 €

Fisch

- 17. Fish Bhuna**
Fisch gebraten mit Paprika, Koriander und Ingwer in roter Curry-sauce (pikant)
12.90 €
- 18. Scampi Makhan**
Gebratene Garnelen in Knoblauch-Joghurt-Tomatensauce*¹
15.90 €
- 19. Scampi Madras**
Garnelen in Kokosnuss-Currysauce (scharf)*²
15.90 €

Biryanis

- 20. Gebratener Reis mit**
 - Gemüse 11.90 €
 - Lamm 13.90 €
 - Huhn 12.90 €
 - Scampi 15.90 €

Vegetarische Gerichte

- 21. Veg-Korma**
Verschiedene Gemüse in milder Safran-Sauce*^{1,3}
11.90 €
- 22. Saag Paneer**
Indischer Käse mit Spinat und Fenugreek*¹
11.90 €
- 23. Daal (vegan)**
Gelbe Linsen angebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch (pikant) oder Schwarze Linsen angebraten in Tomatensauce (mild)
11.90 €
- 24. Aloo Baingan (vegan)**
Auberginen und Kartoffeln mit Kümmel, Ingwer und Tomaten gebraten
11.90 €
- 25. Subji Masala (vegan)**
Gemüsevariation mit pikanten Gewürzen und Kräutern
11.90 €

26. Kofta Curry (vegan)

Gemüsebällchen in pikanter Curry-Sauce
11.90 €

27. Channa Masala (vegan)

Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel
11.90 €

Beilagen

- 28. Tandoori Roti**
Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl*²
2.90 €
- 29. Naan**
Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl wahlweise mit Knoblauch, Zwiebeln, Käse oder Butter*^{2,3,4}
3.90 €

Getränke

- Mineralwasser, still/sprudel 0,25l 3.00 €
- Schorle, Mango/ Apfel/ Guave 0,25l 3.50 €
- Lassi Mango/ salzig 4.00 €
- Soft Orange/ Apfel/ Mango 0,20l 3.50 €
- fritz-limo Orange 0,25l*⁶ 3.00 €
- fritz-limo Zitrone 0,25l*⁶ 3.00 €
- fritz-kola 0,25l*^{5,6} 3.00 €
- Warsteiner Premium Pilsener 0,33l 3.50 €
- Alk. 4,8 % vol
- Warsteiner Brewers Gold 0,33l 3.50 €
- Alk. 5,2 % vol
- Warsteiner Herb Alkoholfrei 0,33l 3.50 €
- Alk. < 0,5% vol
- Warsteiner Radler 0,33l 3.50 €
- Alk. 2,5 % vol
- Warsteiner Radler Alkoholfrei 0,33l 3.50 €
- Alk. 0,0% vol
- König Ludwig Weissbier 0,5l 3.50 €
- Alk. < 0,5% vol
- König Ludwig Weissbier Alkoholfrei 0,5l 3.40 €
- Alk. < 0,0% vol
- San Miguel Especial 0,2l 2.90 €
- Alk. 5,4 % vol
- Indisches Bier 0,33l 3.50 €
- Alk. 4,8 % vol
- Chai*⁵ 2,50 €
- Kaffee*⁵ 2,50 €
- Cappuccino*⁵ 2,50 €

