



Speisekarte

FRÜHSTÜCK - MITTAGESSEN - ABENDESSEN

FRÜHSTÜCK

MO - FR 7:00-10:00 UHR

SA, SON UND FREITAG

8:00 - 10:30 UHR

MITTAGSMENÜ

täglich wechselnde Gerichte

11:00 - 14:30 UHR AB 9,90€

MONTAG BIS FREITAG

(außer an Feiertagen)

WARME KÜCHE

MO - SO BIS 22:30UHR

BAR ÖFFNUNGSZEITEN

MO - DO 17:00 BIS 23:00

FR - SO 17:00 BIS 01:00

JEDEN SAMSTAG ABEND BUFFEET

18:00 BIS 21:00 UHR

ERWACHSENEN - 29,90€

KINDER - 15,90€

bis 12 Jahre

KONTAKT:

0622 143 57 488

0622 143 12 257

MOBIL 0179 / 5085729

LANGER ANGER STR. 74

69115 HEIDELBERG

WWW.XXXX.DE



Italian



Salate

GEMISCHTER SALAT

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und Peperoni.

9,50€

GRIECHISCHER SALAT ^{g,d}

Grüner Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und würzigem Schafskäse

12,90€

RUCOLA SALAT ^{g,h}

Rucola und grüner Salat mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten und Mozzarella

10,90€

THUNFISCH SALAT ^{c,d,g}

Grüner Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei Tomaten, Gurken, Zwiebeln und schwarzen Oliven

15,50€

CAESAR SALAD ^{4,7,8,a,c,g,k}

Römersalat mit Tomaten, Parmesan, Caesar-Dressing und Baguette

12,90€

CAPRESE ^g

Cherrytomaten mit frischem Mozzarella, Basilikum und Rucola

9,90€

Steak

jedes Gericht wird mit einer beliebigen Beilage inkl Dip serviert

RIBEYE STEAK (CA. 250G) ^g

Saftig, marmoriert & voller Geschmack – vom Grill mit Kräuterbutter

26,90€

RUMPSTEAK (CA. 250G) ^{7,g}

Zartes Rückenstück mit klassischem Fettrand – serviert mit hausgemachter Pfeffersauce

24,90€

FILETSTEAK (CA. 200G) ^g

Das edelste Stück vom Rind

29,90€

BEILAGEN: ^{1,3,8}

Pommes / Süßkartoffel Pommes Aufpreis / Potato Wedges
/ Bratkartoffeln Zwiebelringe +1,00€ /
Mozzarella Sticks +1,50€

Dips / extra Dips + 1,20€

Ketchup / Mayo / Süß Sauer / BBQ Sauce

Sour Cream / Knoblauch Sauce / Curry Mango

Pizza

PIZZA MARGHERITA ^{a,g}	12,90€
Tomatensauce mit geschmolzener Mozzarella	
PIZZA SALAMI ^{14,a,g}	14,50€
Tomatensauce & würzige Salami	
PIZZA PARMA ^{a,g}	15,50€
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola & feinster Parmaschinken	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{a,g}	14,90€
Grüner Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei Tomaten, Gurken, Zwiebeln und schwarzen Oliven	
PIZZA FUNGHI ^{a,g}	13,90€
Tomatensauce, frische Champignons & Mozzarella	
PIZZA TONNO ^{a,g,d}	15,50€
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch & rote Zwiebel	
PIZZA PESTO MOZZARELLA ^{a,g,h}	15,50€
Basilikumpesto, Mozzarella, Tomaten & Rucola	
PIZZA RUSTICO ^{14,a,g}	16,90€
Scharfe Salami, Mozzarella, Oliven, Bacon & rote Zwiebeln	
PIZZA DIAVOLO ^{14,a,g}	16,50€
Tomatensauce, scharfe Salami, Zwiebeln, Chili & Mozzarella	
PIZZA GORGONZOLA ^{a,g}	15,90€
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat & würziger Gorgonzola	

Pasta

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{a,g}	12,90€
Klassische Rindfleischsauce nach italienischer Art	
SPAGHETTI CARBONARA ^{a,c,g}	14,50€
mit knusprigem Pancetta, verfeinert mit einer cremigen Sauce aus Ei, Parmesan und schwarzem Pfeffer	
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI ^{a,g}	13,50€
mit 4 edlen Käsesorten	
RIGATONI AL FORNO ^{a,g}	12,90€
mit herzhafter Sauce, überbacken mit Käse	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^a	13,90€
mit frischem Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	
TAGLIATELLE AL PARMA ^{a,g}	17,80€
mit zartem Parmaschinken, verfeinert mit einer leichten Sahnesauce und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano, garniert mit Rucola	
TAGLIATELLE AL LIMONE ^{a,g}	15,50€
erfrischenden Zitronen-Parmesan-Sahnesauce mit einem Hauch schwarzem Pfeffer und Zitronenzeste	
TAGLIATELLE AL PESTO GENOVESE ^{a,g,h}	16,50€
mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano	
TAGLIATELLE AL PESTO ROSSO ^{a,h}	15,50€
mit Tomatenpesto aus getrockneten Tomaten, Mandeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	

Burgers

jedes Gericht wird mit einer beliebigen Beilage inkl Dip serviert

HAMBURGER ^{1,3,7,a,g,k}

14,90€

Saftiges Rindfleisch mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & unserer Haussauce

CHEESEBURGER ^{1,3,7,8,a,g,k}

15,90€

Rindfleisch-Patty mit geschmolzenem Cheddar, knackigem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Sauce

CRISPY CHICKEN BURGER ^{1,3,7,8,a,c,g,k}

16,90€

Knusprig paniertes Hähnchenfilet mit frischem Salat, Tomaten, Gurken & cremiger Sauce

VEGGIE BURGER ^{1,3,7,8,a,g,k,h}

15,90€

Herzhaftes Gemüse Patty mit Käse, Tomaten, Gurken & knackigem Salat

BACON BURGER ^{1,3,7,8,14,a,g,k}

17,50€

Rindfleisch mit knusprigem Bacon, Käse, Salat, Tomaten, Gurken & unserer herzhaften Sauce

NEW YORKER ^{1,3,4,7,8,a,c,g,k}

17,90€

Double Cheddar, Bacon, Onion Rings, Spiegelei und Gewürzgurken

PALERMO ^{1,3,4,7,8,a,c,g,k}

16,90€

Tomaten, Mozzarella, Rucola, frisches Basilikum, Parmesan und Olivenöl

TEXAS BBQ BURGER ^{1,3,4,7,8,a,g,k}

17,90€

Rindfleisch mit geschmolzenem Cheddar, BBQ-Sauce, Salat, Gewürzgurken, Tomaten & roten Zwiebeln

extra Patty 3,90€ / Spiegelei 1,50€ / Bacon 1,90€

BEILAGEN ^{1,3,8,a,g,c}

Pommes / Süßkartoffel Pommes Aufpreis / Potato Wedges / Nachos mit Käse
Zwiebelringe +1,00€ / Mozzarella Sticks +1,50€

DIPS / EXTRA DIPS + 1,20€ ^{c,g,k,i}

Ketchup / Mayo / Süß Sauer / BBQ Sauce / Sour Cream / Knoblauch Sauce /
Curry Mango



Finger Food

POMMES ²	4,90€
SÜSSKARTOFFEL POMMES ³	5,90€
COUNTRY POTATO WEDGES	5,90€
NACHOS + KÄSE ^{3,8,g}	4,50€
KROKETTEN ^{e,4,6,4,c} 6 Stk.	5,50€
ZWIEBELRINGE ^{1,3,a} 6 Stk.	5,80€
MOZZARELLA STICKS ^{1,3,8,a,g} 6 Stk.	7,50€
CHICKEN NUGGETS ^{1,3,8,a,g,c} 6 Stk.	6,90€
CHILI CHEESE NUGGETS ^{1,3,8,a,g} 6 Stk. gefüllt mit Käse und Chili-Jalapenos	8,50€
CHICKEN WINGS ^{1,3,a} 6 Stk.	8,50€
CHICKEN TENDERS ^{1,3,a,c,g} 6 Stk.	8,90€

DIPS

Ketchup / Mayo / Süß Sauer / BBQ Sauce /
Sour Cream / Knoblauch Sauce / Curry Mango





Indian

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

Tandoori Chicken Channa ^{a,c,g,3,7}

Hähnchenschenkel, mariniert in einer Gewürzmischung mit Kichererbsen, serviert mit duftendem Reis & Brot

19,90€

King Mix Karahi ^{a,b,d,g,3}

Feinste Auswahl aus Shrimps, Fisch, und Garnelen in einer aromatischen Karahi-Sauce – ein Signature-Disch unseres Küchenchefs

27,90€

Lamm Chops Delhi Style ^{a,g,3} 🌶️

Zart eingelegte Lammkoteletts, gewürzt nach traditioneller Delhi-Art

27,90€

Chili Chicken ^{a,c,g,3} 🌶️🌶️

Nordindischer Klassiker: Hähnchenstücke mit Paprika & Zwiebeln in einer süß-scharfen Spezial-Sauce

17,90€

Lamm Pepper Masala ^{a,g,3} 🌶️

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Pfeffersauce mit feiner Note

22,90€

Ente Paneer Karahi ^{g,3}

Kunsprige Ente trifft auf hausgemachten Käse in einer würzig-frischen Karahi-Sauce mit Zwiebeln Tomaten & Kräutern

22,90€

Garlic Chicken ^{a,c,g,3} 🌶️🌶️

Frittierte Hähnchenbruststücke in feiner Maiskruste, serviert aromatischer Knoblauch-Curry-Sauce

17,90€

Lamm Dahi Wala ^{g,3}

Lammfleisch zubereitet in einer milden, cremigen Joghurt-Gewürz-Sauce

21,90€

Mixed Seafood Masala ^{b,d,o,g,3}

Ausgewählte Meeresfrüchte in einer fein abgestimmten Kräutersauce

27,50€

Shahi Baingan ^{g,3}

Auberginen mit hausgemachtem Käse in einer mild-würzigen Gewürzsauce

16,90€

Lamm Nihari ^{a,g,3} 🌶️

Lzart geschmortes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer & einer traditionellen Nihari-Gewürzkomposition

22,90€

Beef Nurani ^{g,h,3}

Zartes Rindfleisch in einer milden Sauce aus Joghurt, Sahne & Cashew

18,90€

Jheenga Nawabi ^{b,g,h,3}

Riesengarnelen in einer feinen Sahnesauce mit Kardamom, Mohn & Cashew

27,90€

Handi Seekh Kabab^{a,g,3,7}

Rinderhackfleisch-Kebabs, geschmort in einer herzhaften Curry-Sauce

17,90€

Lamm Boti Masala^{a,g,3}

Marinierte Lammstücke in kräftiger Masala-Sauce

21,90€

Chicken Tikka Biryani^{a,c,g,3,7}

Zart gegrilltes Hähnchenfilet auf duftendem Basmati-Reis

18,50€

Chicken & Pute Seekh Kebab(Spezial)^{a,g,3}

Gegrillte Spieße aus Hähnchen- und Putenhack, fein gewürzt & voll im Geschmack

19,90€

Chole Puri (2 Stück)^{a,3}

Knusprig-frittierte Puris serviert mit würzigem Kichererbsen-Curry mit süßem Halwa als feiner Abschluss

17,90€

Channa Bhatura (2 Stück)^{a,3}

Luftiges Bhatura-Brot begleitet von aromatischem Kichererbsen-Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch

17,90€

Samosa Channa Chaat^{a,c,g,3}

Zwei goldbraune Veggie-Samosas auf einem würzigen Kichererbsenbett mit frischem Gemüse, Joghurt-Minz-Dressing & Chutneys

15,90€

Thali

gemischte Platten

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

Punjabi Thali^{a,g,3}

Drei köstliche, vegetarische Currys – serviert mit Basmati-Reis, knackigem Salat & cremigem Raita

19,90€

Moghul Thali^{a,g,3}

Zwei fein gewürzte Fleischgerichte & ein vegetarisches Curry, begleitet von Salat, Raita & Reis

22,90€

Shahi Thali^{a,g,3}

Drei ausgewählte Fleischspezialitäten serviert mit Pappadam, duftendem Reis, Raita & Salat

25,90€

Spezial Thali^{a,g,h,3}

Ein festliches Menü: Fleisch & Veggiegerichte nach Wahl, mit Reis, Naanbrot, Salat, Raita, Pappadam & einem süßen Abschluss

29,90€

Kinder Menü

NUR FÜR KINDER (bis 10 Jahre)

MANGO CHICKEN ^{g,h}	10,90€
BUTTER CHICKEN ^{g,3}	10,90€
CHICKEN KORMA ^{g,h,3}	10,90€
CHICKEN CURRY ^{a,g,3}	10,90€

Suppen

Yogi Suppe	6,50€
Wärmende Komposition aus Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten	
Tomatensuppe ODER Linsensuppe ^{g,3}	6,50€
Samtige Tomatensuppe / Linsensuppe nach hauseigenem Rezept	
Sweet Corn Suppe ^{g,i,3}	6,50€
Cremige Maissuppe mit fein abgestimmter Gewürzmischung	
Chicken Suppe ^{a,c,g,3}	7,90€
Pikante Hühnersuppe im nordindischen Stil	
Manchow Suppe (Veg/Non Veg) ^{a,c,f,g,i,3,4}	7,90€
Indo-chinesische Spezialität mit frischem Gemüse oder Huhn	

Salat

Green Salad / Beilagensalat ^{b,d,g,3}	6,50€
Frischer grüner Blattsalat	
Chef's Salat (Spezial) ^{b,d,g,3}	17,90€
Große Salatplatte mit ausgewählten Zutaten des Hauses, gemischter Salat mit Gemüse, Hüttenkäse, Huhn und Garnelen.	
Tandoori Chicken Tikka Salat ^{a,c,g,3}	15,90€
Herzhafter Salat mit gegrilltem Hähnchen, gebratenen Champignon, Mais, Tomaten, Gurken und Zwiebel	
Grilled Jhinga Salat ^{b,3}	17,90€
Knackiger Salat mit gegrillten Garnelen, Paprika, Gurken und Tomaten	
Bombay Salat ^{g,h,3}	14,90€
Bunte Mischung mit indischem Grillkäse, Mango-Stücken, Paprika, Tomaten, Gurken und roten Zwiebel	
Bombay Chat ^{g,i,3} 🌶️	9,90€
Ein Streetfood-Klassiker! Kichererbsen mit Tomaten, roten Zwiebeln, Joghurt, Minzsauce und indischen Gewürzen	

Vorspeisen

Vegetarisches

Spicy Onion Bhaji ^{a,3}	6,50€
Knusprig frittierte Zwiebel in Kichererbsenmehl	
Veg Samosa (2Stück) ^{a,3}	6,50€
Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit einer pikanten Mischung aus Kartoffel & grüner Erbsen	
Paneer Cutlet ^{a,3}	11,90€
hausgemachter Käse mit Kartoffeln und fein Gewürzen	
Gobi Manchurian ^{a,f,3,4}	11,90€
Blumenkohlröschen in einer knusprigen Hülle, verfeinert mit süß-scharfer Manchurian-Soße	
Gemischte Vorspeisenplatte ^{a,f,3,4}	
Vegetarisch Für 1 PERSON	6,50€
Vegetarisch Für 2 PERSON	13,90€

Vorspeisen

non-Veg

Chicken Pakora ^{a,c,g,3}	7,90€
Zarte Hähnchenstücke im knusprigen Kichererbseteig	
Jhinga Pakora ^{a,b,3}	11,90€
Garnelen in einer feinen Kichererbseteighülle	
Keema Samose ^{a,3}	7,50€
Würziges Hackfleisch in knusprigen Teigtaschen	
Chicken Manchurian ^{a,c,f,g,3,4}	14,90€
Hähnchenstücke in einem Mantel aus Weizen- und Maismehl, vollendet in einer süß-scharfen Manchurian-Soße	
Mutton Salt & Pepper ^{a,g,3}	15,90€
Zartes Lammfleisch reffiniert gewürzt, knusprig gebraten & mit aromatische Pfeffer veredelt	
Gemischte Vorspeisenplatte - Fleisch ^{a,b,c,g,3,4}	
1 PERSON	11,90€
2 PERSON	24,90€

Vorspeisen

(vom Grill)

Gobi Tandoori ^{a,i,1,4}	9,90€
Blumenkohlröschen nach nordindischer Art gegrillt	
Tandoori Gemüse-Mix ^{a,f,i,2,4}	14,90€
Ausgewähltes Gemüse, mariniert und im Tandoor perfekt gegrillt	
Royal Spezial-Teller ^{a,c,g,h,i,1,4,8,14}	29,90€
Ein exklusiver Mix aus vegetarischen und nicht-vegetarischen Spezialitäten, verfeinert mit gegrilltem Gemüse. Serviert mit ofenfrischem Garlic-Naan	

Indisches Brot

(Aus dem Tandoor)

Batura / Puree ^{a,g,1,4}	4,00€
Frittierte Ballonbrot / Knusprig-frittierte Puris	
Tandoori Roti ^a	3,50€
Rustikales Fladenbrot aus Vollkornmehl, Knusprig gebacken im Lehmofen	
Naan ^{a,g,1,4,8}	3,50€
Weiches, klassisches Hefefladenbrot aus Weizenmehl	
Butter Naan ^{a,g,1,4,8}	4,00€
Unser Naan mit feiner Butternote	
Lachhedar Paratha ^{a,g,4,8}	4,00€
Schichtweise gebackenes Vollkornbrot mit leichter Würze	
Garlic Naan ^{a,g,1,4,8}	4,50€
Ofenfrisches Naan mit feinem Knoblauch	
Peshwari Naan ^{a,g,h,4,8}	5,50€
Gefüllt mit Kokosraspeln und Cashewnüssen	
Keema Kulcha ^{a,c,g,e,4,8,14}	6,50€
Fladenbrot gefüllt mit würzigem Hähnchenhack	
Paneer Kulcha ^{a,g,h,4,8}	5,50€
Naanbrot mit hausgemachtem indischem Käse (Panner) gefüllt	
Kartoffel Kulcha ^{a,g,4,8}	5,00€
Fladenbrot mit pikant gewürzter Kartoffelfüllung	

Beilagen

Perfekt kombiniert

Mixed Raita (Spezial) ^{g,i,k,4,1,11,12} 🌶️	4,90€
Würziger Joghurt mit fein geriebenen Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
Gurken Raita ^{g,i,k,4,1,11,12}	4,50€
Geraspelte Gurken in gewürztem Joghurt	
Portion Extra Reis [/]	4,00€
Duftender Basmati-Reis	
Pappadam (2 Stück) ^{a,b,g,i,k,1,4,2,11}	4,00€
Hauchdünne, knusprige Linsenwaffeln	
Portion mix Pickel (Achar) ^{k,i,m,l,1,2,4,1,11}	2,00€
Scharf eingelegte indische Pickles	
Pyaz ^{i,k,l,1,2,4}	2,00€
Zwiebelringe mit grüner Chili & Masala	
Chutneys / wahlweise ^{k,i,m,l,1,2,4,11,12}	2,00€
Mango-Chutney, grüne Minzsauce, Pickelsauce oder Tamarindensauce	

Vegetarische Gerichte

Auf Wunsch auch Vegan Möglich

Eggplant Bharte ^{a,g,i,4,1}	14,90€
Gegrillte Auberginen, gehackt und gebraten mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen	
Punjabi Sarson Ka Saag ^{g,i,4,1}	14,90€
Traditionelles Spinatgericht aus dem Punjab	
Matar Mushroom ^{g,i,4,1}	13,50€
Grüne Erbsen mit frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln und pikanter Gewürzsoße	
Bhindi Masala oder Tinda Masala ^{i,k,4,1}	15,50€
Gebratene Okra oder indischer Kürbis mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und einer speziellen Masala-Gewürzmischung	
Malai Kofta oder Vegetarische Kofta ^{g,h,c,4,8,1}	14,90€
Frischkäsebällchen in cremiger Cashew-Sahnesoße oder Gemüsebällchen in aromatischer Tomaten- Zwiebel-Ingwer-Soße	
Navratan Korma oder Sabzi Mango ^{g,h,m,k,2,1,4,11,12}	14,90€
Gewürztes Mischgemüse in einer milden Kokos-Cashew-Sahnesoße / Mango-Sahne-Soße mit frischer Mango	
Chole Amritsari ^{i,k,4,1}	13,50€
Kichererbsen in einer kräftig gewürzten, nordindischen Masala-Soße	
Dal Tadka ^{i,k,4,1}	12,90€
Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit aromatischen indischen Gewürzen	
Dal Makhani ^{g,i,4,8,1}	13,50€
Schwarze Linsen langsam gekocht in einer cremigen Butter-Sahne-Soße	

Kartoffelgerichte

(eine Auswahl)

**Aloo Baingan / Aloo Gobi / Aloo Palak /
Aloo Matar / Bombay Aloo** a,i,k,g,1,4,8

12,90€

Kartoffeln in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Knoblauch-Soße, verfeinert mit frischen Kräutern und Gewürzen

Paneer Gerichte

Hausgemachter indischer Frischkäse – auch vegan möglich auf Anfrage

Auswahl / Ein Gericht

15,90€

**Paneer Butter Masala / Paneer Tikka Masala / Paneer Palak /
Paneer Mango / Paneer Karahi Paneer Matter / Paneer Chili /
Paneer Shahi Korma** g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12

Sie können jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf
(Indian Style) bestellen!



Tandoori Spezialitäten

Paneer Tikka g,h,i,k,1,4,8

Hausgemachter Frischkäse in Joghurt-Gewürz-Marinade mit Paprika & Zwiebeln

17,90€

Vegetable Tandoori Tikka a,i,k,1,4

Gemischtes Gemüse am Spieß, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen

17,90€

Tandoori Chicken g,i,k,1,4,8

Hähnchenschenkel mariniert frisch gemahlenem Gewürz-Joghurt nach nordindischer Art

18,90€

Tiranga Kebab Tikka g,i,k,1,4,8

Dreierlei Tikka-Genuss: Haryali, Malai & Klassisches Chicken-mariniert in Joghurt und feinen Gewürzen

19,50€

Lamm Tikka / Enten Tikka g,i,k,m,1,2,4,8

Zartes Lammfleisch oder Entenfilet in Gewürz-Joghurt mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt

22,90€

Kakori Seekh Kebab a,c,g,i,k,1,4,8

Fein gehacktes Fleisch mit spezieller Kräuter-Gewürzmischung

19,50€

Mix Grill Platte (Chef-Spezial) a,c,g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12

Grillvielfalt pur: eine köstliche Kombination verschiedener Tandoori-Spezialitäten

27,90€

Chicken Tikka g,i,k,1,4,8

Zarte Hähnchenstücke in einer Joghurt-Gewürzmarinade

18,90€

Jheenge (Tandoori Garnelen) b,g,,i,k,1,2,4

Garnelen, mariniert in einer hausgemachten Joghurt - Gewürzsoße-am Spieß gegrillt, außen knusprig, innen saftig

24,90€

Fisch Tikka d,g,i,k,1,2,4

Fischfilet in Gewürz-Joghurt mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt

21,90€

Chicken Tikka Garlic g,i,k,m,1,2,4,8,11,12 🌶️

Zarte Hähnchenstücke in einer Garlic-Joghurt-Gewürzmarinade

19,50€

Hähnchen Gerichte

zu allen Hauptgerichte servieren wir körnigen Basmati-Reis

Butter Chicken g,k,1,4,8

16,90€

Zarte gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Tomaten-Sahne-Soße mit milden Gewürzen

Murgh Karahi (Spezialität) g,i,k,1,4,8

16,90€

Hähnchen mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und frischem Koriander in einer typisch indischen Gewürzsoße

Chicken Madras i,k,1,4 🌶️

16,50€

Hähnchen zubereitet mit südindischen Gewürzen, Curryblättern und pikanter Madras-Soße

Murgh Shahi Korma g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12

16,90€

Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Hähnchen in Kokosmilch-Sahnesoße mit Kokosflocken

Murgh Nilgiri g,i,k,1,4,8

16,50€

Hähnchen in einer aromatischen Kräuter-Kokossoße mit grünem Chili, Koriander und Minze

Chicken Jhalfrezi i,k,1,4 🌶️

16,50€

Hähnchen mariniert in frisch gemahlenen Gewürzen, gebraten mit Tomaten, Paprika und Zwiebel

Chicken Mango ODER Chicken Banana g,h,i,k,1,2,4,11,12

17,90€

Zartes Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Sahne-Soße mit frischer Mango /mit Banane in einer milden Bananen-Curry-Soße

Chicken Vindaloo i,k,1,4 🌶️

16,50€

Hähnchen mit Kartoffeln in Kräftiger, scharfer Vindaloo-Soße

Chicken Tikka Masala g,i,k,1,4,8

16,90€

Gegrillte Hähnchenstücke in einer cremig-würzigen Tomaten-Paprika-Soße – nach einem traditionellen Rezept der Moghul-Küche

Chicken Sabzi i,k,1,4

16,50€

Hähnchenstücke mit frischem Mischgemüse in einer würzigen Tomaten-Zwiebeln-Curry-Soße

Chicken Curry i,k,1,4

15,50€

Klassisches Hähnchencurry in traditioneller indischer Gewürzsoße

**Sie können jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf
(Indian Style) bestellen!**

Beef (Rind) Gerichte

zu hauptgericht servieren wir Basmati-Reis

Beef Do Pyaza g,i,k,1,4,8

18,50€

Zartes Rindfleisch mit Zwiebelstücken in einer kräftig-würzigen Soße nach nordindischer Art

Beef 'Katmandoo' Jalfrezi i,k,1,4 🌶️

18,50€

Rindfleisch mit frischer Paprika in einer orientalisch gewürzten Spezialsoße

Beef Tinda i,k,1,4

19,90€

Rindfleisch mit indischem Kürbis, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln

Beef Chili i,k,1,4 🌶️🌶️🌶️

19,90€

Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer süß-scharfen ChilisaUCE

Beef Mango g,h,i,k,1,2,4,11,12

19,90€

Zartes Rindfleisch in cremiger Mango-Curry-Soße mit frischen Mangostücken

Beef Gobi Masala i,k,1,4

18,50€

Rindfleisch mit Blumenkohl, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in typischer Masala-Soße

Beef Dansek h,i,k,1,4,11,12

19,90€

Zartes Rindfleisch kombination mit exotischen Gewürzmischung mit Linsen und Ananas



Enten Gerichte

zu jedem Hauptgericht servieren wir körnigen Basmati-Reis

Eggplant Ente g,i,k,1,4,8

18,90€

Gebratene Entenbrust mit Auberginen, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatisch-würzigen Soße

Ente Channa Masala i,k,1,4

18,90€

Zarte Entenbrustfilet mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in einer kräftigen Masala-Soße

Ente Badami g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12

19,90€

Entenbrust in einer feinen Mandel-Safran-Kokosmilch-Soße, verfeinert mit Kardamom und Sahne

Ente Mango Khatta Mitta g,h,i,k,1,2,4,11,12

19,90€

Entenbrust in fruchtiger Mango-Ananas-Cashewnuss-Soße- süß-sauer gewürzt, cremig und exotisch

Ente Masala Sabzi i,k,1,4

18,90€

Gebratene Ente mit frischem Mischgemüse in einer würzigen Tomaten-Zwiebeln-Curry-Soße

Ente Achari i,k,m,1,2,4 🌶️

18,50€

Entenbrust in einer typisch indischen Currysoße mit aromatischer pickle-Gewürzmischung (Achar)

Ente Palak g,i,1,4,8

18,50€

Entenbrust mit Spinat und Knoblauch nach nordindischer Art

Lamm Gerichte

zu jedem Hauptgerichte servieren wir aromatischen Basmati-Reis

Aloo Gosht Curry ^{i,1,4}

20,90€

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer traditionellen Currysauce mit regionaler Gewürzmischung

Lamm Tinda Masala ^{i,k,1,4}

22,90€

Lammfleisch mit indischem Kürbis, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer fein abgestimmten Masala-Soße

Dal Gosht ^{g,i,k,1,4,8}

20,90€

Lammfleisch mit gelbe Linsen, verfeinert mit orientalischen Gewürzen

Saag Gosht ^{g,i,1,4,8}

20,90€

Lammfleisch mit Spinat und Knoblauch nach nordindischer Art

Mutton Khumbi Madras ^{i,k,1,4} 🌶️

20,90€

Lammfleisch mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Curryblättern in einer milden südindische Madras- Currysoße

Rogen Josh ^{i,k,1,4}

20,90€

Ein berühmter Lammgericht aus Kaschmir: zartes Fleisch in aromatisch-würziger Rogen-Currysoße

Kaschmiri Mughlai Meat ^{g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12}

22,90€

Edles Lammfleisch in einer sahnigen Soße mit Cashewkernen, Mandel und Safran

Gosht Karahi ^{g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12}

20,90€

Lamm in schäfer Soße mit frisch gemahlenem Kardamom, Pfeffer, Sternanis und Chili

Achari Gosht ^{i,k,m,1,2,4} 🌶️

20,90€

Lammfleisch in aromatischer Pickle-Currysoße mit Chili, Zitrone und Bockshornklee

Bindi Gosht ^{i,k,1,4}

22,90€

Lammfleisch mit Gebratene Okra, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer fein abgestimmten Masala-Soße

Lamm Curry ^{i,k,1,4}

19,90€

Traditionelles Lammgericht in kräftiger indischer Currysoße

Sie können jedes Gericht mild, scharf oder sehr scharf
(Indian Style) bestellen!

Garnelen & Fisch

zu jedem Hauptgericht servieren wir aromatisch Basmati-Reis

Jheenga Khumbi Masala ^{b,g,i,k,1,4,8}

24,90€

Garnelen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in einer würzigen Masala- Soße

Jheenga Palak ^{b,g,i,1,4}

24,90€

Riesengarnelen mit Spinat und Knoblauch nach nordindischer Art

Jheenge Punjabi Style ^{b,i,k,1,4}

24,90€

Riesengarnelen in kräftiger Currysoße nach Punjabi-Art mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer

Achari Jheenga Handi ^{b,i,k,m,1,2,4} 🌶️

24,90€

Garnelen in einer pikanter Pickle-Currysoße mit typisch indischer Gewürznote

Jheenga Malai ^{b,g,h,i,k,m,1,2,4,8,11}

27,50€

Riesengarnelen in Kokosmilch mit gemahlenen Cashewnüssen und Kaschmirkwürzen

Madras Jheenga Curry ^{b,i,k,1,4} 🌶️

24,90€

Garnelen in einer scharfen Madras-Soße mit gerösteten Gewürzen und Curryblättern

Fisch Masala ^{d,g,i,k,1,4,8}

18,90€

Zartes Fischfilet in cremiger Currysoße aus Tomaten und Zwiebeln

Fisch Chili ^{d,i,k,1,4} 🌶️🌶️🌶️

19,90€

Fischfilet mit frischen Paprika und Zwiebelnstücken in einer süß-sauren Soße

Fisch Mango ^{d,g,h,i,k,1,2,4,11,12}

19,90€

Zartes Fischfilet in cremiger Mango-Curry-Soße mit frischen Mangostücken

Fisch Kola Puri (Goa Style) ^{d,g,i,k,1,4,8} 🌶️

18,90€

Fisch in einer fein abgestimmten Mischung aus indischen Gewürzen und cremiger Kokossoße

Shrimps Karahi ^{b,i,k,1,4}

19,90€

Shrimps in scharfer Soße mit frisch gemahlenem Kardamom, Pfeffer, Sternanis und Chili

Biryani

-Reisgerichte

Vegetable Biryani g,h,1,4,8	15,90€
Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse und aromatischen Gewürzen	
Matar Paneer Biryani g,h,i,k,1,4,8	16,50€
Frischer indischer Käse (Paneer) und grüne Erbsen, gebraten mit Gewürzen und Reis	
Egg Biryani c,g,i,k,1,4,8	15,90€
Basmati-Reis mit gekochten Eiern, zubereitet nach nordindischer Art mit feiner Gewürzmischung	
Chicken Biryani g,i,k,1,4,8	17,50€
Zartes Hähnchenfleisch in Basmati-Reis mit Kaschmiri-Gewürzen	
Prawn Biryani b,g,h,i,k,1,2,4,8,11,12	24,90€
Gebratene Garnelen mit gewürztem Reis nach orientalischer Art	
Lamm Biryani g,h,i,k,1,4,8	21,90€
Zartes Lammfleisch mit duftendem Reis und ausgewählten Gewürzen	
Bombay King Biryani b,c,g,h,i,k,m,1,2,4,8,11,12	27,50€
Ein königliches Biryani mit verschiedenen Fleischsorten, zubereitet mit Basmati-Reis und edlen Aromen	

Nachspeisen

Kulfi Ice g,h,i,k,1,2,4,8,11,12	5,50€
Indische Kulfi Ice	
Gemischteice Cream/ Mit Schne g,h,i,k,1,2,4,8,11,12	7,50€ / 9,00€
Gulab Jamun a,g,c,1,4,8	6,50€
Süße Bällchen aus indischem Quark frittiert, eingelegt in Zuckersirup	
Mango Cream / Mit Vanilleeis g,h,i,1,2,4,8,11,12	7,50€ / 9,50€
Gebackene Banane oder Gebackene Anannas a,c,g,h,i,k,1,2,4,8,11,12	7,50€

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen,
- 2 = mit Konservierungsstoffen,
- 3 = mit Antioxidationsmittel,
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt,
- 6 = geschwärzt,
- 7 = mit Phosphat,
- 8 = mit Milcheiweiß,
- 9 = koffeinhaltig,
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln,
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
- 13 = gewachst,
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindernbeeinflussen)
- 16=Nektar

Allergene

- a= Gluten haltiges Getreide,
- b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- c= Eier und Eierzeugnisse,
- d= Fisch und Fischerzeugnisse,
- e= Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse,
- f= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
- g= Milch und Milcherzeugnisse,
- h=Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland Nüsse),
- i= Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- k= Senf und Senferzeugnisse,
- l= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
- m= Schwefeldioxid und Sylphide,
- n= Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Indische Gewürze und ihre Wirkung

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamom

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße. Senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Tamarinde

Tamarinden sind lange Hülsen des bis zu 25 Meter hohen Tamarindenbaumes. Im Geschmack süß- säuerlich. Tamarinde wirkt gegen Galle