

Vorspeisen

1	Pappadumsⁱ knusprig gebackene cracker	2,50€
2	Linsen Suppe	4,50€
3	Samosa Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem weizenme	3,50€
4	Pakorاس Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem kichererbsenteig.	4,90€
5	Paneer Pakoras Hausgemachter Frischkäse, ausgebacken in feinwürzigem kichererbsenteig	5,90€
6	Murgh TikKa Zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart	6,90€
7	Murgh Pakoras^g Hühnerfleisch in speziell gewürztem kichererbsenteig	6,90€
8	Onion Bhaji Zwiebelringe gebacken in einem speziell gewürztem kichererbsenteig	4,90€
9	King Prawns Pakoras (3stk) gerneln ausgebacken in feinwürzigem kichererbsenteig	7,90€
10	Alu Paratha^{A, G} gefüllt mit würzigen Kartoffeln in Vollkornteig.	4,90€
11	Keema Nan^{A, D, G, I} gefüllt mit Hackfleisch in Tandoor gebackenes Fladenbrot.	4,90€
12	Naan/Roti^{A, D, I} Tandoor gebackenes Fladenbrot/Vollkornbrot	2,50€

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 13 | Butter Naan/Garlic Naan/Cheese Naan ^{A, D, I} | 2,90€ |
| 14 | Raita ^D
Joghurt mit gehackte Zwiebeln, Tomaten, Gurken
und Frischen Kräutern | 3,90€ |
| 15 | Gemischte teller
verschiedene gemüse, Hähnchen und fisch | 9,90€ |

Salat

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 20 | Gemischter Salat | 6,50 € |
| 21 | Tandoori Salat
mit gegrillte Hähnchenstücke | 9,50 € |
| 22 | Salmone Salat
gemischter salat mit Lachsfilet | 12,50€ |

Vegetarian

- | | | |
|-----------|--|--------|
| 30 | Sabji Mix
Gemüse Curry aus verschiedenem frischem Gemüse | 12,90€ |
| 31 | Sabji Korma ^{D, K}
Frische Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos,
Cashewkernen und Sahne | 13,50€ |
| 32 | Palak paneer ^D
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, zwiebeln
und frischen Kräutern der Saison | 14,50€ |
| 33 | Shahi Paneer Masala ^D
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer
Sahnesauce | 14,50€ |

- | | |
|--|--------|
| 34 Bengen Bharta | 13,90€ |
| Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten Ingwer und Knoblauch gebraten. | |
| 35 Auberginen Masala | 13,50€ |
| Auberginen stückchen mit Zwiebeln, Tomaten Ingwer und Knoblauch gebraten. | |
| 36 Veggie Biryani | 13,90€ |
| Gebratener safranreis mit gemüse und kashmiri gewürzen | |
| 37 Paneer Biryani | 13,90€ |
| Gebratener safranreis mit paneer und kashmiri gewürzen | |
| 38 Daal Makhni | 13,50€ |
| Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Butter Sahnesauce gekocht | |
| 39 Bhindi Masala | 13,50€ |
| frische Okraschoten mit zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander | |
| 40 Alu Chana ^D | 13,90€ |
| Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Joghurt angerichteten Curry-Sauce | |
| 41 Tarka Daal | 12,90€ |
| Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch | |
| 42 Alu Palak | 13,90€ |
| Kartoffeln mit Blattspinat, zwiebeln und frischen Kräutern der Saison | |
| 43 Paneer Tikka | 15.50€ |
| Hausgemachte Käse am Spieß gegrillt | |

Chicken

- | | |
|--|--------|
| 50 Chicken Curry | 14,90€ |
| zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen | |
| 51 Chicken Mango^{D,G} | 14,90€ |
| zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango | |
| 52 Chicken Korma^{D,G,K} | 15,90€ |
| zartes Hühnerfleisch in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne | |
| 53 Chicken Chilli Masala^F | 15,90€ |
| zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und frische Peperoni | |
| 54 Chicken Madras^F | 15,90€ |
| Hühnerfleisch in einer scharfen Currysauce | |
| 55 Chicken Do Pyaza | 14,90€ |
| Hühnerfleisch mit frischen Zwiebeln, Koriander, Gewürzen | |
| 56 Chicken Achari^G | 14,90€ |
| Hühnerfleisch mit mixed Pickle in pikanter Sauce | |
| 57 Chicken Tikka Masala^G | 15,90€ |
| Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart. | |
| 58 Chicken Jalfrezi^{C,G} | 15,90€ |
| Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Karotten in Curry Sauce | |
| 59 Chicken Lahore Karahi^G | 16,90€ |
| Original Rezept aus Lahore Hühnerfleisch mit Ingwer, Tomaten, Koriander, Lahori Gewürze | |

60 Chicken Vindaloo ^G	14,90€
Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies	
61 Chicken Palak ^G	14,90€
Hähnchenbrustfilet mit zwiebeln und Blattspinat gebraten und schonend gegart.	
62 Butter Chicken ^{D,G,K}	16,90€
Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masla Sahne Sauce und Verfeinert mit Butter	
63 Chicken Nihari ^{D,G,K}	16,90€
Hühnerfleisch in voll Korn gravey mit verschiedne gemüse	
64 Chicken Biryani	15,90€
Gebratener safranreis mit chicken und kashmiri gewürzen	

Lamb. Lamm

70 Lamb Curry	16,90€
zartes Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus gewürzen	
71 Lamb Korma ^{D,G,K}	17,90€
zartes Lammfleischstücke in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne	
72 Lamb Tikka Masala ^{D, G}	17,90€
Lammrückenfilet nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.	

- | | |
|---|--------|
| 73 Lamb Vindaloo ^G | 15,90€ |
| Lammfleischstücke zubereitet in einer pikanten
Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen und Chilies | |
| 74 Rogan Josh- Rezept aus Kaschmir ^G | 15,90€ |
| Lammfleischstücke mit Kardamom Ingwer , Zimt
und Kashmiri Chilies | |
| 75 Lamb Lahori Karahi ^G | 17,90€ |
| Original Rezept aus Lahori Lammfleischstücke mit
Ingwer, Tomaten, Koriander, Lahori gewürze | |
| 76 Champ Masala ^G | 16,90€ |
| Lammrücken Filet (mit Knochen) zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten, und Frischen Kräuter | |
| 77 Palak Gosht ^G | 16,90€ |
| Lammfleischstücke mit zwiebeln und Blattspinat
gebraten und schonend gegart | |
| 78 Lamb Biryani | 16,90€ |
| Gebratener safranreis mit lamb und kashmiri gewürzen | |

Beef. Rindfleisch

- | | |
|--|--------|
| 80 Beef Tikka Tandoori ^G | 18,90€ |
| Saftig marinierte Rinderfilets nach einer 24-stündigen
Marinade am Spieß im Tandoor gegart | |
| 81 Beef Tikka Masala ^{D, G} | 17,50€ |
| Saftig Rinderfilets nach einer 24-stündigen Marinade
am Spieß im Tandoor gegart mit original Masala-Sauce | |

Seafood-Meeresfrüchte

- 90 Fish Mango Curry** ^{B, D,G} 15,90€
Zander Fillet in einer milden Sauce aus Gewürzen Sahne und Mango
- 91 Fish Masala** ^{B, G} 17,90€
Zander Fillet mit Zwiebeln,Ingwer, Knoblauch, mit Abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet.
- 92 Fish Korma** ^{B,D,G,K} 16,90€
Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen,Sahne, Mandeln,Kokos und Cashewkernen
- 93 Prawn Masala** ^{C, G} 17,90€
Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln,Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
- 94 Prawn DanseK** ^{C,D,G} 17,90€
Garnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus gewürzen gelben Linsen, Sahne und Kokos
- 95 Tandoori Prawns** ^{C, G} 23,90€
Riesengarnelen Mariniert nach Art des Hauses
- 96 Tandoori Salmon** ^{B, G} 18,90€
Lachsfillet mit edle Gewürzen und Kräutern mariniert
- 97 Zander fillet Tikka Tandoori** ^{B, G} 18,90€
Zander fillet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert im Tandoor gegart
- 98 Mixed Seafood Grill** ^{B, C,G} 24,90€
Zander fillet, Lachsfilet und Garnelen mit feinenGewürzen und Kräutern mariniert

- 99 King Prawn Biryani** 18,90€
Gebratener safranreis mit prawns und kashmiri gewürzen

Tandoori Spezialitäten

- 100 Chicken Tikka Tandoori^G** 17,90€
Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.
- 101 Lamb Tikka Tandoori^G** 19,90€
Lammrückenfilet nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.
- 102 Beef Tikka Tandoori^G** 19,90€
Saftig marinierte Rinderfilets nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart
- 103 Punjab Tandoori Mix^G** 26,90€
Hühnerfleisch, Lammrückenfilet, Rinderfilets, Fisch fillet
Komposition aus verschiedenen Tandoor Spezialitäten
- 104 Tandoori Salmon^{B, G}** 19,90€
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
- 105 Zander fillet Tikka Tandoori^{B, G}** 19,90€
Zander Filet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert im Tandoor gegart
- 106 Tandoori Prawns^{C, G}** 21,90€
Riesengarnelen Mariniert nach Art des Hauses
- 107 Punjab Seafood Grill Mix^{B, C, G}** 26,90€
Zander fillet, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert

Dessert

110 Gulab Jaman ^D	3,50€
flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup	
111 Mango Dream ^D	4,90€
Vanilleeis Glasiert mit Mango-Puree	

Heiße Getränke

112 fresh Peppermint Tee	2.50€
113 Darjeeling Tee	2.50€
114 Ingwer Tee	2.50€
116 Kashmiri Chai	2.50€
117 Schwarzer Tee mit Kardamon,Nelken,Zimt,Fenchel	2.50€
118 Yogi Tea BIO mit kurkuma, Sußholz, Ingwer, cardamom, Pfeffer, Apfel, Fenchel ^D	2.50€
119 Schwarzer Tee mit Milch	2.50€
120 Coffee ¹⁰	2.50€
121 Cappuccino ^{D,10}	2.50€
122 Espresso ¹⁰	1.90€
123 Doppelt Espresso ¹⁰	2.90€

Kalte Getränke

130 San Pellegrino Wasser		
	0.25L	2.50€
	0.75L	5.90€
131 Lassi Nature 0.4L		2.90€
132 Mango Lassi 0.4L		3.90€
133 Kokos Lassi 0.4L		3.90€
134 Coca-Cola		
	0.2L	2.50€
	0.4L	3.50€

135	Coca-Cola,Light,Zero,Fanta,Mezzo Mix		3.50€
	Flasche	0.33L	
136	Thomas Henry - Bitte Lemon,Ginger Ale	0.2L	2.90€
137	Orangina	0.25L	3.50€
138	Orangensaft, Apfelsaftschorle,Apfelsaft,Mango Saft		
		0.2L	2.50€
		0.4L	3.50€

Áperitif

139	Glass Prosecco	0.1L	4.90€
140	Aperol Sprizz	0.1L	6.50€
141	Hugo	0.2L	4.90€
142	Sekt	0.1L	4.90€

Bier

143	Pils		
	0.3L flasche		3.00€
	0.5L		4.90€
144	Radler		
	0.3L		3.00€
	0.5L		4.90€
145	Weizen		
	0.5L		4.90€

Offene Weine 0,2L

Weißweine

- **Riesling-Trocken|**
- **Pinot Grigio-Trocken**
- **Chardonnay-trocken**

Nick Köwerich Ellermann-SpiegelFrankreich, Elsass 4.50€

Rotweine

- **Nero D'Avola**
- **Primitivo**

Villa Tonino. Sicilia

IGT Puglia illiria Italien,Apulien 4.50€

Rosewein 4.50 €

Bardolino Chiaretto Classico Doc

Ca 'Saletti.Italien,Venetien

Flaschenweine 0,75 L

Weissweine

- **Sauvignon Blanc** Friuli Aquileia Doc 22.00€
- 146 **Chardonnay** Tenuta Villanova Doc 24.50€
- 147 **Weißburgunder** WgReichsrat von Buhl.Pfalz 27.00€
- 148 **Pinot Grigio** st.Paulus Doc 28.00€
- 149 **Lugana** Doc ca 'dei Frati.Lombardei 32.00€
- 150 **Riesling-Trocken** Nick Köwerich 19.00€

Rotweine

- 151 **Nero D'Avola** Villa Tonino. Sicilia 24,00€
- 152 **Primitivo** IGT Puglia illiria Italien,Apulien 25,00€
- 153 **Chianti** Docg Castello Di albola Toskana 27,00€
- Classico**
- 154 **Malbec Reserve** Finca Sopenia -Argentinien Mendoza 32,00€
- Seegar Ja 28,00€

Roseweine

155 Spätburgunder Rose trocken A. Diehl Ja 23,00€

Grappa -Edelbrände 0,2cl

156 Grappa di Chardonnay Monovitigno Nonino 4,50€

157 Grappa di Prosecco Monovitigno Nonino 4,50€

Whiskey 4cl

158 Johnnie Walker Black Label 6,50€

159 Chivas Regal 7,00€

160 Jack Daniel Tennessee 5,50€

GIN 4cl

161 Bombay sapphire 6,50€

Vodka 4cl

162 Absolut Vodka 4,50€

Sekt

163 Falsche Sekt 21,90€

164 Champagner Moët & Chandon
0,20 L 25,50€

075 L 85,50€

COGNAC 3cl

165 Remy Martin 5,90€

166 Hennessy | Mango schnaps 5,50€

Die 14 Hauptallergene und wo sie überallvorkommen

- *Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- *Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- *Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- *Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- *Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- *Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.*
- *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Mandeln (*Amygdalus communis* L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Haselnüsse (*Corylus avellana*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse*
- *Walnüsse (*Juglans regia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K.Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Paranüsse (*Bertholletia excelsa*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Pistazien (*Pistacia vera*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Schwefeldioxid und Sulphite Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.*
- *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.*

Hinweise zu Allergenen

Allergene

A Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse B Fisch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

c Krebstiere und daraus gewonnene

Erzeugnisse d Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

- *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

- *Sesamsamen und daraus gewonnene*

Erzeugnisse g Schwefeldioxid und Sulphite

- *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

- *glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene*

Erzeugnisse h Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

k Schalenfrüchte und daraus gewonnene

Erzeugnisse l Senf und daraus gewonnene

Erzeugnisse

m Sojabohnen und daraus gewonnene

Erzeugnissen n Weichtiere und daraus

gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- *mit Farbstoff*

- *mit Konservierungsstoff*

- *mit Antioxidationsmittel*

- *mit Geschmacksverstärker*

- *geschwefelt*

- *geschwärzt*

- *gewachst*

- *mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle*

- *mit Phosphat*

- *koffeinhaltig*

- *chininhaltig*