



Für Informationen über ALLERGENE steht euch unser Personal gerne zur Verfügung | Alle Preise in EURO inkl. Steuern und Abgaben

INDISCHER KLASSEK | MANGO LASSI | 0,25l | 3,90

Cremiger Joghurt, sonnengereifte Mango und ein Hauch Kardamom – sanft püriert und eisgekühlt serviert.

FLADENBROTE AUS DEM TANDOOR | INDISCHER LEHMOFEN

PLAIN NAAN | 3,30

Fladenbrot aus Weizen

MAKHANI NAAN | 3,50

Fladenbrot aus Weizen mit Butter

TANDOORI LASSAN NAAN | 3,50

Fladenbrot aus Weizen mit Knoblauch

VORSPEISEN

SAMOSAS | 7,90

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Zwiebeln - würzig, aromatisch, leicht scharf, serviert mit Joghurt-Minz-Dip

SHRIMP TEMPURA | 11,90

Shrimps und frischer Spinat in leichtem Tempurateig ausgebacken | serviert m Yuzo-Majo-Dip

HAUPTSPEISEN

BUTTER CHICKEN | 13,90

Mariniertes Hühnerfilet, in einer cremigen Tomatensauce, Gewürze wie Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und Knoblauch, sowie Cashewnüsse für eine reichhaltige Sauce.

FISCH CURRY | 15,90

Feines südindisches Curry mit zartem Fischfilet und Garnelen, verfeinert mit Erbsen, aromatischen Gewürzen und Kokosmilch

VINDALOO | 13,90

Scharfes Curry mit saftig geschmortem Schweinefleisch und einer Vielzahl von Gewürzen. Ein Erlebnis für alle Liebhaber der scharfen Küche.



TANDOORI CHICKEN MAKHANI | 14,90

Am Spieß gegrillte Hühnerfiletstücke in feinwürziger Tomaten-Sauce, verfeinert mit Limette, Ingwer und Granatapfel

ROASTED CHICKEN TIKKA | 14,90

Gegrillte Hühnerfiletstücke, mariniert in Joghurt-Masala Marinade und traditionellen indischen Gewürzen, am großen Spieß gegrillt, saftig, würzig.

JEERA RICE | 4,50

locker gekocht und sanft mit Kreuzkümmel (Jeera) und etwas Boxhornklee verfeinert

DESSERT

NARIYAL KI KHEER | 4,90

Feines Kokos-Reis-Dessert mit Mandeln, Pistazien und zartem Kardamom