

VORSPEISEN

SABZI PAKORA FRISCHE GEMÜSE IN KICHERERBSENMEHL FRESH VEGETABLE IN CHICKPEA	6,00
SAMOSA TEIGTASCHEN MIT KARTOFFEL-GEMÜSEFÜLLUNG MASHED POTATOES WRAPPED IN LIGHT PASTRY	6,00
SEEKH KABAB LAMM TATAR, PIKANT GEWÜRZT, IM TANDOOR GEGRILLT MINCED LAMB DONE IN TANDOOR OVEN	6,50
MALAI MURGH MARINIERTES HÜHNERBRUSTFILET, IM TANDOOR GEGRILLT MARINATED CHICKEN BROILED IN TANDOOR OVEN	7,50
ALOO JHEENGA GARNELEN IM KARTOFFELMANTEL PRAWNS IN POTATOE STRIPES	8,50
DAL SHORBA LINSENSUPPE LENTILSOUP	6,00
MULLIGATAWNY TYPISCH INDISCHE GEFLÜGELSUPPE MIT SHERRY TYPICAL INDIAN CHICKENSUPP WITH SHERRY	6,50

HÜHNERGERICHTE

TIKKA MASALA MARINIERTES HÜHNERBRUSTFILET, GEBRATEN IN FRISCHER KORIANDER-TOMATENSAUCE PIECES OF MARINATED CHICKEN FOLDED IN FRESH CORIANDER-TOMATO SAUCE	17,50
SAAG MURGH GESCHMORTES HUHN MIT SPINAT ROASTED CHICKEN PIECES IN A SAUCE WITH SPINACH	17,00
KALI MIRCH MURGH GEBRATENE HÜHNERTEILE IN JOGHURT-PFEFFERSAUCE ROASTED CHICKEN IN YOGHURT-PEPPERSAUCE	17,00
MURGH JAL FRAZIE HÜHNERCURRY MIT FRISCHEM GEMÜSE CHICKENCURRY WITH FRESH VEGETABLES	16,50
MURGH BIRJANI REISKASSEROLLE MIT HUHN, ROSINEN UND MANDELN, RAITA CASSEROLE OF RICE WITH CHICKEN, RAISINS AND ALMOND	17,00

LAMMGERICHTE

ROGAN JOSH JUNGES LAMM IN JOGHURT-KARDAMOMSAUCE BABY LAMB IN CARDAMON FLAVOURED SAUCE	17,00
SAAG GOSHT LAMM IN WÜRZIGEM SPINATPÜREE LAMB CUBES IN SPICY SPINACH	17,50
GOSHT DO PIAZA JUNGES LAMM MIT FRISCHEM INGWER, CHILLI UND ZWIEBELN BABY LAMB FRIED WITH FRESH GINGER, CHILLIES, ONIONS	17,50
LAMM VINDALOO EINE FEURIGE SPEZIALITÄT AUS GOA A FIERY GOAN SPECIALITY	17,00
GOSHT BIRJANI REISKASSEROLLE MIT LAMM, ROSINEN UND MANDELN, RAITA CASSEROLE OF RICE AND LAMB WITH RAISINS AND ALMONDS	17,50

FISCHGERICHTE

BHUNA JHEENGA GARNELEN IN SPEZIALGEWÜRZ À LA BOMBAY SHRIMPS À LA BOMBAY	17,50
MACCHI TIKKA MASALA MARINIERTES FISCHFILET IN FRISCHER KORIANDER-TOMATENSAUCE MARINATED SOLE IN CORIANDER-TOMATOSAUCE	17,00
BADA JHEENGA GARNELEN AN ANANAS-CURRYSAUCE PRAWNS WITH PINEAPPLE-CURRYSAUCE	18,50

– AB 2 PERSONEN –

NAMASKAAR-PLATTE pro Person **21,00**
HUHN, LAMM, FISCH, GEMÜSE,
BASMATIREIS, NAN
CHICKEN, LAMB, FISH, VEGETABLE,
BASMATI-RICE, NAN

– AB 2 PERSONEN –

VEGETARISCHE PLATTE pro Person **18,00**
TAGESGEMÜSE, KOFTA, DAL, JAL FRAZIE,
BASMATIREIS, NAN
VEGETABLE OF DAY, KOFTA, DAL, JAL FRAZIE,
BASMATI-RICE, NAN

VEGETARISCHE GERICHTE

Gobi Aloo 12,00

BLUMENKOHLE MIT INGWER, ZWIEBELN UND TOMATEN
CAULIFLOWER STIR-FRIED WITH GINGER, ONIONS AND TOMATO

Jal Frazie 12,50

FRISCHE MISCHGEMÜSE & KRÄUTER IN SAHNIGER SAUCE
FRESH VEGETABLES AND HERBS IN CREAMY SAUCE

Baingan Sabzi 12,50

BABY-AUBERGINE MIT ZWIEBELN UND GRÜNER PAPRIKA
EGGPLANT WITH ONIONS AND CAPSICUM

Saag Paneer 12,50

HAUSGEMACHTER KÄSE IN WURZIGEM SPINATPÜREE
HOMEMADE CHEESE IN SPICY SPINACH

Tarka Daal 12,50

LINSEN IN AROMATISCHER SAUCE
LENTILS IN AROMATIC SAUCE

Malai Kofta 13,00

GEMÜSEQUARKBÄLLCHEN IN SAHNIGER SAUCE GEGART
VEGETABLE CROQUETTES IN A CREAMY SAUCE

BEILAGEN

Tamatar Raita 4,00

JOGHURT MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND KRÄUTERN
YOGHURT WITH TOMATO, ONION AND HERBS

Kheera Raita 4,00

JOGHURT MIT GURKEN UND KRÄUTERN
YOGHURT WITH CUCUMBER AND HERBS

Cachumber 5,50

GEMISCHTER SALAT MIT JOGHURT DRESSING
MIXED SALAD WITH YOGHURT DRESSING

Pilaw 8,00

GEBRATENER BASMATIREIS MIT GEMÜSE
FRIED BASMATI-RICE WITH VEGETABLES

Vegetarische Gerichte 6,50

ALS BEILAGE

Nan 2,50

FLADENBROT AUS WEIZENMEHL

Roti / Paratha 2,50 / 3,50

FLADENBROT AUS ROGGENMEHL UND BUTTER

MENÜ

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

FISCHFILET IN ANANAS-CURRYSAUCE

TIKKA MASALA, LAMM VINDALOO, CACHUMBER,
BASMATI-REIS UND FLADENBROT

MANGO-EIS MIT SAFRANSAUCE

31,00

OHNE FISCH 25,00

Tandoori Murg 17,00

HÜHNERTEILE, IM TANDOOR-OFEN GEGRILLT,
SERVIERT MIT DAL UND BASMATIREIS

DESSERTS

Kulfi 5,00

INDISCHES MILCH-EIS
TRADITIONAL INDIAN ICE CREAM

Kheer 4,50

REISPUDDING MIT MANDELN UND PISTAZIEN
RICE PUDDING WITH ALMONDS AND PISTACHIO

Aam Bahar 6,00

MANGO-EIS MIT SAFRANSAUCE
MANGO ICE CREAM WITH SAFRANSAUCE

Gajar Ka Halva 7,00

ÜBERRASCHUNG AUS KAROTTEN, PISTAZIEN UND NÜSSEN
A SURPRISE OF CARROTS, PISTACHIO AND CASHEWS

KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE ODER ESPRESSO 2,50

KÄNNCHEN DARJEELING TEE 3,50

KÄNNCHEN NAMASKAAR TEE (CHAI) 4,80

APERITIF

SHERRY – MEDIUM ODER TROCKEN	5 CL	4,00
WEISSER PORT	5 CL	4,00
VERMOUTH – WEISS, ROT ODER TROCKEN	5 CL	3,50
PERNOD *)	4 CL	5,00
CAMPARI MANGO *)	4 CL	6,50
CAMPARI SODA ODER ORANGE *)	4 CL	5,00
STEINBACHER RIESLING SEKT	0,1 L	4,50
MANGO SEKT	0,1 L	4,50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 CL	7,00
CHIVAS REGAL	4 CL	9,00
PEACH KIR	0,1 L	6,50
APEROL SPRITZ	0,2	8,00
PROSECCO ROSÉ	0,1	6,50

BIERE

BITBURGER PILS VOM FASS	0,3 L	3,30
KINGFISHER – INDISCHES BIER	0,3 L	3,90
FRANSISKANER – HEFE ODER KRISTALL	0,5 L	4,00
BITBURGER DRIVE – ALKOHOLFREI	0,3 L	2,80
BITBURGER RADLER	0,3 L	2,80
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,3 L	2,80

ALKOHOLFREI

GEROLSTEINER MINERALWASSER - MEDIUM	0,25 L	3,10
GEROLSTEINER MINERALWASSER - MEDIUM	0,75 L	6,00
GEROLSTEINER MINERALWASSER - STILL	0,5 L	4,00
COLA / COLA LIGHT	0,2 L	3,10
SPEZI	0,3 L	4,10
ORANGINA	0,2 L	3,40
INDISCHER MANGOSAFT	0,25 L	4,00
ORANGENSAFT	0,25 L	4,00
APFELSAFT NATURTRÜB	0,25 L	3,80
APFELSCHORLE	0,3 L	3,80
MANGOSCHORLE	0,3 L	4,20
SCHWEPPE'S TONIC WATER	0,2 L	3,50
BITTER LEMON **)	0,2 L	3,50
LASSI – KÜHLES JOGHURTGETRÄNK	0,3 L	3,00
MANGO LASSI	0,3 L	4,60

SPIRITUOSEN

DORNKAAT	2 CL	3,00
MALTESSERKREUZ	2 CL	3,00
JUBILÄUMS AKVAVIT	2 CL	4,00
BACARDI RUM	2 CL	3,00
MOSKOWSKAYA WODKA	2 CL	3,50
BOMBAY SAPPHIRE GIN	2 CL	4,50
REMY MARTIN VSOP	2 CL	6,00
SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER	2 CL	3,60
SCHWARZWÄLDER HIMBEERGEIST	2 CL	3,60
WILLIAMS CHRIST	2 CL	4,00
MANGOSCHNAPS	2 CL	4,00
GRAPPA IL MILIN RISERVA	2 CL	6,50

BITTER & LIKÖRE

FERNET BRANCA / MENTHA	2 CL	3,00
GRAND MARNIER	2 CL	4,00
COINTREAU	2 CL	4,00
BAILEY'S IRISH CREAM	2 CL	4,00
AMARETTO	2 CL	3,60
RAMAZZOTTI	2 CL	4,00

OFFENE WEINE WEISS

STEINBACHER YBURG RIESLING – TROCKEN	0,2 L	5,50
STICH DEN BUBEN GRAUBURGUNDER	0,2 L	5,50
BADEN-BADENER CHARDONNAY	0,2 L	7,00
STEINBACHER YBURG WEISSHERBST	0,2 L	5,00
STICH DEN BUBEN ROSÉ – TROCKEN	0,2 L	6,00
BADEN-BADENER PINOT BLANC – TROCKEN	0,2 L	7,00

OFFENE WEINE ROT

FRANZÖSISCHER LANDWEIN – TROCKEN	0,2 L	6,00
UMWEGER SPÄTBURGUNDER – TROCKEN	0,2 L	5,50

*) MIT FARBSTOFF **) MIT CHININ

FLASCHEN WEINE WEISS

2016	NEUWEIERER MAUERBERG <i>RIESLING KABINETT – TROCKEN</i>	0,75 L	21,00
2016	BADEN-BADENER PINOT BLANC <i>WEISSBURGUNDER – TROCKEN</i>	0,75 L	23,00
2016	BADEN-BADENER <i>CHARDONNAY – IM EICHENFASS – TROCKEN</i>	0,75 L	26,00
2016	SIEGBERT BIMMERLE <i>GRAUBURGUNDER KABINETT – TROCKEN</i>	0,75 L	24,00
2016	BADEN-BADENER <i>SPÄTBURGUNDER ROSÉ – TROCKEN</i>	0,75 L	21,00
2016	SAUVIGNON BLANC <i>BUITENVERWACHTING, CONSTANTIA – SÜDAFRIKA</i>	0,75 L	24,00
2016	PIO CESARE L'ALTRO <i>CHARDONNAY – TROCKEN – ITALIEN</i>	0,75 L	28,00
2013	DOMAINE LOUIS MICHEL <i>CHABLIS FOURCHAUME, 1. CRU – FRANKREICH</i>	0,75 L	48,00

FLASCHEN WEINE ROT

2016	BADEN-BADENER <i>SPÄTBURGUNDER ROTWEIN – TROCKEN – BARRIQUE</i>	0,75 L	30,00
2015	CHÂTEAU RICARDELLA LA CLAPE A.C. <i>VIGNELACROIX, CÔTEAUX DU LANGUEDOC – FRANKREICH</i>	0,75 L	28,00
2008	CHÂTEAU BATAILLEY <i>PAUILLAC GRAND CRU, A.C., BORDEAUX – FRANKREICH</i>	0,75 L	62,00
2014	EL MESÓN, LAS ALTILLAS <i>BARÓN DE LEY, LA RIOJA – SPANIEN</i>	0,75 L	30,00
2004	BARON DE LEY, VINA IMAS – GOLD EDITION <i>GRAN RESERVA, LA RIOJA – SPANIEN</i>	0,75 L	54,00
2011	AIRALI BAROLO <i>SELECTION ALEXANDER VON ESSEN – ITALIEN</i>	0,75 L	65,00
2012	PIO CESARE <i>BAROLO ORNATO</i>	0,75 L	110,00