vorspeisen



1 ~ **Vegetable Samosa** (2 Stück) ~ 4,90 € Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Cashewkernen frittiert

2 ~ **Vegetable Pakora** (4 Stück) ~ 4,90 € Verschiedenes Gemüse mit Kichererbsenmehl frittiert

 $_3\sim Onion~Baji~(2~Stück)\sim 4,90\in Bällchen~aus~Zwiebelstreifen,~Erbsen~und~Ingwer~mit~Kichererbsenmehl~frittiert$

4 ~ Mushroom Pakora ~ 5,20 €
Frische Champignons mit Kichererbsenmehl frittiert

 $5 \sim Paneer\ Pakora\ (4\ Stück) \sim 5,90\ \in$ Hausgemachter indischer Käse mit Kichererbsenmehl frittiert

6 ~ Chicken Pakora (4 Stück) ~ 5,90 € Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsenmehl frittiert

7 ~ **Fisch Pakora** (4 Stück) ~ 6,90 € Panierter Fisch in Kichererbsenmehl frittiert



salate



10 ~ Gemischter Salat ~ 4,90 €

Eisbergsalat mit Mais, Möhren, Tomaten, Gurken und hauseigenem Mayonaise-Knoblauch Dressing

11 ~ Krabben Salat ~ 6,90 € mit Paprika, Gurken und Cashewkernen

12 ~ Chicken-Mango Salat ~ 7,90 € Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und Mango Pulp

suppen



16 ~ **Sabzi Shorba** ~ 3,90 € Gebundene Gemüsesuppe

17 ~ **Dhal Soup** (Vegan) ~ 3,90 € Indische Linsensuppe

18 ~ Tomato Soup ~ 3,90 € Tomatencremesuppe

19 ~ **Garlick Soup** ~ 3,90 € Knoblauchcreme Suppe

20 ~ Mushroom Soup ~ 3,90 € Champigioncreme Suppe

21 ~ Mulligatawny Soup ~ 4,90 € Sahnige pikante Suppe mit Curry, Reis und Huhn



randoori gerichte



Alle Tandoorigerichte werden auf einer heißen Platte serviert, mit Salat und Naan Brot.

26 ~ Tandoori Mushroom ~ 11,90 € frische Champignons eingelegt nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor

27 ~ Tandoori Chicken, legs ~ 12,50 € Hähnchenkeulen gegrillt im Tandoor

28 ~ Chicken Schaschlick ~ 12,90 € Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten

29 ~ Murg Malai Tikka ~ 12,90 € Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Sahnekäse aus dem Tandoor

30 ~ Chicken Tikka ~ 12,90 € speziell eingelegtes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor

31 ~ Lamm Schaschlick ~ 14,90 € Gegrilltes Lammfleisch aus dem Tandoor mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten

32 ~ **Jalpari Kebab** ~ 14,90 € Gegrillter Rotbarschfilet aus dem Tandoor

33 ~ Sheek Kebab ~ 14,90 €
Röllchen aus dem Mett von der Lammkeule, gegrillt im Tandoor

34 ~ Lammkotlett Tandoori ~ 14,90 € Gegrillte Lammkotletts aus dem Tandoor

35 ~ Tandoori nach Art TASTE OF INDIA ~ 14,90 € Gemischte Fleischsorten gegrillt im Tandoor

> 36 ~ Tandoori Scampi ~ 18,90 € Gegrillte Scampi geschält, aus dem Tandoor

geffügel gerichte



Alle Gerichte werden mit indischem Basmatireis serviert.

44 ~ Chicken Mushroom ~ 12,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Curry Sauce, mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten und frischen Champignons (pikant)

45 ~ Chicken Palak ~ 12,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Spinat mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch (pikant)

47 ~ Chicken Madras ~ 12,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosuss-Sauce (scharf)

43 ~ Chicken Kashmiri ~ 12,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in milder Curry-Sahnesauce mit Rosinen, Cashewkernen, Aprikosen, Pflaumen und Obst (mild)

40 ~ Butter Chicken ~ 12,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor, geschmort in feiner Tomaten-Sahnesauce (mild)

41 ~ Chicken Korma ~ 12,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Safran-Sahnesauce (mild)

46 ~ Chicken Jalfraise ~ 12,90 €

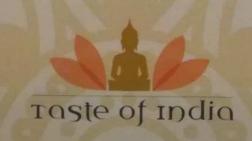
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprikagemüse, Zucchini und Zwiebeln in pikanter Sahnesauce (pikant)

42 ~ Chicken Tikka Masala ~ 12,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Currycremesauce (pikant)

48 ~ Garlick Chilly Chicken ~ 12,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Curry Sauce, mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten (pikant)



Lamm Gerichte



Alle Gerichte werden mit indischem Basmatireis serviert.

50 ~ Lamm Mushroom ~ 14,50 € Lammfleischwürfel in Curry Sauce, mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frischen Champignons (pikant)

51 ~ Lamm Palak ~ 14,50 €

Lammfleischwürfel in Spinat

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern (pikant)

52 ~ Lamm Madras ~ 14,50 € Lammfleischwürfel in Curry-Kokosnuss-Sauce (scharf)

53 ~ Lamm Tikka Makhani ~ 14,90 €

Gegrillte Lammfleischwürfel in einer Tomaten-Sahnesauce (mild)

54 ~ Lamm Korma ~ 14,90 € Lammfleischwürfel in milder Mandel-Safran-Sahnesauce (mild)

> 55 ~ Lamm Jalfraise ~ 14,90 € Lammfleischwürfel mit Paprikagemüse, Zucchini, Zwiebeln in Curry-Rahmsauce (pikant)

56 ~ Lamm Kotlett Masala ~ 14,90 €

Lammkotletts aus dem Tandoor mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten,

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysauce (pikant)

57 ~ Lamm Kashmiri ~ 14,90 €

Lammfleischwürfel in milder Curry-Sahnesauce
mit Rosinen, Cashewkernen, Aprikosen, Pflaumen und Obst (mild)

Fisch & scampi gerichte



Alle Gerichte werden mit indischem Basmatireis serviert.

66 ~ Fisch Mushroom ~ 14,50 € Rotbarschfilet in Curry Sauce, mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten und frischen Champignons (pikant)

67 ~ Fisch Korma ~ 14,90 € Seezungenfilets in Mandel-Safran-Sahnesauce (mild)

68 ~ Fisch Masala ~ 14,90 €

Rotbarschfilets in Currysauce mit frischen Zwiebeln, Kartoffeln,
Erbsen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten (pikant)

69 ~ Scampi Palak ~ 17,50 €
Geschälte Scampi mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten
und Knoblauch (pikant)

70 ~ Scampi Mushromm ~ 17,50 €
Geschälte Scampi in Curry Sauce, mit Knoblauch, Zwiebeln,
Ingwer, Tomaten und frischen Champignons (pikant)

71 ~ Scampi Madras ~ 17,50 € Geschälte Scampi in Curry-Kokosnuss-Sauce (scharf)

72 ~ Fischplatte Taste of India ~ 17,90 €
Geschälte Scampi, Krabben, Seezunge und
Rotbarschfilet in Safran-Curry-Sahnesauce (mild)

73 ~ Scampi Korma ~ 18,50 € Geschälte Scampi in Mandel-Safran-Sahnesauce (mild)

74 ~ Scampi Makhni ~ 18,50 € Geschälte Scampis in feiner Tomaten-Sahnesauce (mild)



vegetarische & vegane Gerichte



Alle Gerichte werden mit indischem Basmatireis serviert.

80 ~ **Dhal Tarka** (Vegan) ~ 9,50 € Indische Linsen, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Kümmel und Knoblauch

81 ~ **Dhal Makhni** ~ 9,90 € Gemischte Linsen mit Tomaten und Zwiebeln gebraten, cremig

82 ~ Aloo Gobi Bhuna (Vegan) ~ 9,90 €
Blumenkohlröschen und Kartoffelscheiben gebraten,
mit feingehackten Zwiebeln, Ingwer, Kümmel und Knoblauch (pikant)

83 ~ Bombay Aloo ~ 9,90 €

Kartoffelstücke in Currysauce, mit Kümmel, Tomaten und Zwiebeln (pikant)

84 ~ **Aloo Palak** ~ 9,90 €

Kartoffeln mit Spinat, verschiedenen Gewürze, Tomaten,

Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (pikant)

85 ~ Chana Masala (Vegan) ~ 9,90 €

Kichererbsen in Currysauce, mit frischen Tomaten, Knoblauch,
Ingwer, Gewürzen und Zwiebeln (pikant)

86 ~ Mushroom Mix Baji ~ 10,90 € frische Champignons mit gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch in Currysauce (pikant)

87 ~ Vegetable Shahi Korma ~ 11,50 € Verschiedene Gemüsesorten mit Rosinen, Cashewkernen und Käse in milder Mandel-Safran-Sahnesauce

88 ~ Matar Paneer ~ 11,90 €

Hausgemachter indischer Käse, gebraten mit Erbsen, Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currycremesauce

89 ~ Palak Panner ~ 11,90 €

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat, Knoblauch,
Ingwer, Zwiebeln und Tomaten (pikant)

90 ~ Panner Makhni ~ 11,90 € Hausgemachter indischer Käse in einer Tomaten-Sahnesauce (mild)

91 ~ Malai Kofta ~ 11,90 €

Röllchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln mit Rosinen und Casewkernen-Mandel-Sahnesauce (mild)

Birianis

(Gebratener Basmatireis)



95 ~ Vegetable Biriani ~ 11,90 €

Gebratener Basmatireis mit verschiedenen Gemüsesorten, Rosinen, indischer Käse, Cashewkernen und exotischen Gewürzen

96 ~ Chicken Biriani ~ 12,90 €

Gebratener Basmatireis mit zartem Hähnchenbrustfilet, Rosinen, Cashewkernen und exotischen Gewürzen

97 ~ Lamm Biriani ~ 14,90 €

Gebratener Basmatireis mit Lammfleischwürfel, Rosinen, Cashewkernen und exotischen Gewürzen

98 ~ Scampi Biriani ~ 17,90 €

Gebratener Basmatireis mit Scampis (geschält), Rosinen, Cashewkernen und exotischen Gewürzen

99 ~ Taste of India Biriani ~ 18,90 €

Gebratener Basmatireis mit Hähnchen, Lamm, Scampi (geschält), Fisch, Rosinen, Cashewkernen und exotischen Gewürzen

safran / pulao Reis



116 ~ Safran Reis ~ 5,70 € Indischer Basmatireis mit Safran und Sahne verfeinert

117 ~ Pulao Reis ~ 5,90 €

Indischer Basmatireis, gebraten mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen und Rosinen

Beilagen



Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor.

105 ~ Tandoori Roti ~ 2,00 € Fladenbrot aus Vollkommehl

106 ~ Naan ~ 2,90 € Fladenbrot aus Weizenmehl

107 ~ Puri ~ 3,00 € aufgeblasenes Fladenbrot, frittiert

108 ~ **Tanndori Pratha** ~ 3,20 € Fladenbrot mit Butter aus Vollkommehl

109 ~ Garlick Naan ~ 3,50 € Fladenbrot gefüllt mit frischem Knoblauch

110 ~ Panner Kulcha ~ 3,50 € Fladenbrot gefüllt mit Käse

111 ~ Onion Kulcha ~ 3,50 € Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln

112 ~ Butter Naan ~ 3,50 € Fladenbrot mit Butter

113 ~ Peshawri Naan ~ 3,50 € Fladenbroot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss (süß)

> 114 ~ Keema Naan ~ 3,90 € Fladenbrot gefüllt mit Mett von Lammkeulen

pip saucen



118 ~ Mango Chutney (süß) ~ 1,80 €

119 ~ Mix Pickles (scharf) ~ 1,80 €

120 ~ Papadam ~ 3,00 € Chips aus Linsenmehl (2 Stück)

121 ~ Raita ~ 3,70 €

Gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten