

Indian Village

RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Feste feiern mit Stil

Private Feste und Feierlichkeiten

Weihnachtsfeier

Firmenevent

Wir beraten Sie gerne



Suppen

Dal Shorba ⁴ Linsensuppe € 5,90

Sabji Shorba ⁴ Gemüsesuppe € 5,90

Fish Shorba ⁴ Fischsuppe € 6,90

Malkatani Shorba ⁴

Würzige Suppe mit Linsen, Reis
und Hühnerfleisch

€ 6,90



Vorspeisen

Chana Chat ^G (kalte Vorspeise) Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten,
Zwiebeln und Gurken

€ 5,90

Crispy Honey Gobi ^{A (WEIZEN), K, 1A, 1B} Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig,
Ingwer Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft

€ 6,90

Chili Chicken Hühnerbrustfiletstreifen in Chilisauce mit Ingwer,
Knoblauch und Frühlingszwiebel

€ 6,90

Vegetable Pakora In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse ^(CHUTNEYS G, 1)

€ 6,90

Onion Bhaji ^{A (WEIZEN), C} In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe ^(CHUTNEYS G, 1)

€ 6,90

Samosa ^{A (WEIZEN CASHEWNUSS)} Indische Pastete gefüllt mit Gemüse ^(CHUTNEYS G, 1)

€ 6,90

Paneer Tikka ^G Mariniertes hausgemachtes Käse gegrillt im Lehmofen

€ 7,90

Gem. Vorspeise ^{G, A (WEIZEN), C} für 2 Personen

Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl gebacken ^(CHUTNEYS G, 1)

€ 12,90

Gem. Tandoori Vorspeise ^{G, H, 1A, 1B, 1C} für 2 Personen Verschiedene gegrillte
Fleischsorten aus dem Lehmofen, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten in Chilisauce

€ 16,90



Salate

Bunter Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel,
Balsamicodressing und Nan Brot wahlweise mit

Salat Chicken Tikka ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer,
Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt € 15,90

Salat Haryali Kebab ^{G, 1} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer,
Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 15,90

Salat Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt,
auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 15,90

Salat Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt,
auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 16,90

Salat Fish Tikka ^{1A, 1B, 1C, G} Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt € 18,90

Salat Tandoori Jheenga ^{G, D, H} Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitronen,
Knoblauch, im Lehmofen gegrillt € 19,90

Salat Paneer Tikka ^G Marinierter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen € 15,90

Salat Crispy Falafel ^G Frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen,
Kräutern und Gewürzen € 15,90



Tandoori

- Tandoori Chicken** ^G Hühnerkeule, speziell gewürzt € 15,90
- Chicken Tikka** ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt € 15,90
- Chicken Malai Kebab** ^{G, H (CASHEWNUSS)} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert mit Käse, Cashewnüssen in Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt € 15,90
- Haryali Kebab** ^{G, 1} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 15,90
- Chicken Seekh Kebab (pikant)** Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 15,90
- Lamm Seekh Kebab (pikant)** Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 16,90
- Fish Tikka** ^{1A, 1B, 1C, G} Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt € 18,90
- Lamm Chops** ^{1A, 1B, 1C, G} Lammkoteletts mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 18,90
- Tandoori Ente** ^{G, 1A, 1B, 1C} Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 18,90
- Panchrangi Kebab** ^{G, H (CASHEWNUSS), 1A, 1B, 1C} Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten € 16,90



Beilagen

Papadam Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	€ 2,00
Nan ^{A (WEIZEN), C} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	€ 2,90
Roti ^{A (WEIZEN)} Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	€ 2,90
Butter Nan ^{G, A (WEIZEN), C} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	€ 3,50
Gefülltes Nan ^{G, A (WEIZEN), C} Nan gefüllt mit Käse/Gemüse/Knoblauch/Ingwer oder Zwiebeln	€ 3,50
Peshwari Nan ^{A (WEIZEN), H, C} Hefeteigfladen mit Rosinen, Kirschen, Hühnerfleisch, Cashewnüssen	€ 5,50
Keema Nan ^{A (WEIZEN), C} Nan gefüllt mit Lammfleisch	€ 5,90
Tandoori Prantha/Pudina Prantha ^{A (WEIZEN)} Gewürzter Vollkornteigfladen	€ 3,90
Raita ^G Indischer Joghurt mit Gurken	€ 4,90
Saag Alu ^G Rahmspinat mit Kartoffeln	€ 7,50
Alu Gobi Blumenkohl mit Kartoffeln	€ 7,50
Jeera Alu Kartoffeln mit Kreuzkümmel	€ 7,50
Dal Tarka Indische Linsen	€ 7,50
Pilau Reis Gebratener Reis	€ 4,90



Hähnchen

Chicken Tikka Curry Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer € 15,90

Butter Chicken Tikka ^{G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Tomatenbuttercremesauce € 15,90

Chicken Tikka Masala ^{G, H (MANDEL), 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Mandelsahnesauce € 15,90

Chicken Tikka Mango ^{G, H (CASHWENUSS)} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch € 15,90

Chicken Tikka Korma ^{G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce € 15,90

Chicken Tikka Anarkali ^G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Granatapfel in würziger Currysauce, mit Ingwer und Knoblauch € 15,90

Chicken Tikka Methi ^{G, H (CASHEWNUSS)} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer Cashewnussauce, mit Bockshornkleeblättern verfeinert € 15,90

Chicken Tikka Jalfraezie ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 15,90

Chicken Tikka Palak ^G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander € 15,90

Chicken Tikka Bharta ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Auberginen und Grünen Erbsen gekocht € 15,90



Lamm

- Rogan Josh** Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander (Klassischer Lammcurry) € 16,90
- Kashmiri Gosht** ^{H (CASHEWNUSS)} Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen und Rosinen € 16,90
- Bhindi Gosht** Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander € 16,90
- Bhunna Gosht** Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf) € 16,90
- Lamm Masala** ^{G, H (MANDEL)} Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce € 16,90
- Palak Gosht** ^G Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander € 16,90
- Lamm Methi** ^{G, H (CASHEWNUSS)} Lammfleisch gebraten in einer Cashewnuss Sauce, mit Bockshornkleblättern, Ingwer und Koriander verfeinert € 16,90
- Lamm Mango** ^{G, H} Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen € 16,90

Ente

- Ente Jalfraezie** ^{G, 1A, 1B, 1C} Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 18,90
- Ente Mango** ^{G, H (CASHEWNUSS)} Entenbrustfilet gebraten, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander € 18,90
- Ente Kashmiri Masala** ^{H (CASHEWNUSS)} Entenbrustfilet gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala € 18,90
- Ente Bhunna** Gegrillte Entenbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf) € 18,90



Fisch

- Goan Fish Curry** ^{G, H (KOKOSNUSS), D} Zanderfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer € 18,90
- Fish Mango** ^{G, H (CASHEWNUSS), D} Zanderfilet gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch € 18,90
- Jhinga Curry** ^{G, D, H (KOKOSNUSS)} Riesengarnelen scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer € 19,90
- Jhinga Jalfraezie** ^{G, D, H} Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 19,90
- Jhinga Mango** ^{G, D, H (CASHEWNUSS)} Riesengarnelen gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch € 19,90
- Jhinga Masala** ^{B, G, H} Riesengarnelen gebraten in Mandel-Sahne-Sauce € 19,90

Biryani

- Vegetable Biryani** ^I Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt € 14,90
- Murg Biryani** ^{H (CASHEWNUSS+MANDEL)} Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 15,90
- Lamm Biryani** ^{H (CASHEWNUSS+MANDEL)} Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 16,90
- Jhinga Biryani** ^{D, H (CASHEWNUSS+MANDEL)} Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 19,90
- Fish Biryani** ^{D, H (CASHEWNUSS+MANDEL)} Gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 18,90



Vegetarisch

Dal Tarka Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	€ 12,90
Palak Paneer ^G Hausgemachter Käse in Rahmspinat mit Ingwer	€ 14,90
Vegetable Seekh Kebab Masala ^G Gehackte Gemüse, fein gewürzt, auf einem Spieß gegrillt, anschließend in einer feinen Currysauce gebraten	€ 13,90
Malai Kofta ^{G, H (MANDEL+CASHEWNUSS)} Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	€ 14,90
Kadhai Paneer ^G Hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	€ 14,90
Bhindi Chana Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 14,90
Bharta Gegrillte Auberginen, fein gehackt, gebraten mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 13,90
Sabji Jaipuri ^{G, H (CASHEWNUSS+KOKOSNUSS), K} Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, in feiner Kokosnusssauce	€ 13,90
Paneer Butter Masala ^{G, H (MANDEL)} Hausgemachter Käse in Tomatenbuttercremesauce	€ 15,90
Vegetable Jalfraezie Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und Koriander	€ 13,90
Shahi Paneer ^{G, H (CASHEWNUSS)} Hausgemachter Käse in einer Cashewnuss Sauce	€ 15,90



Dessert

Mango Cream ^{G, 1, 8, 9, 11, C} € 6,50

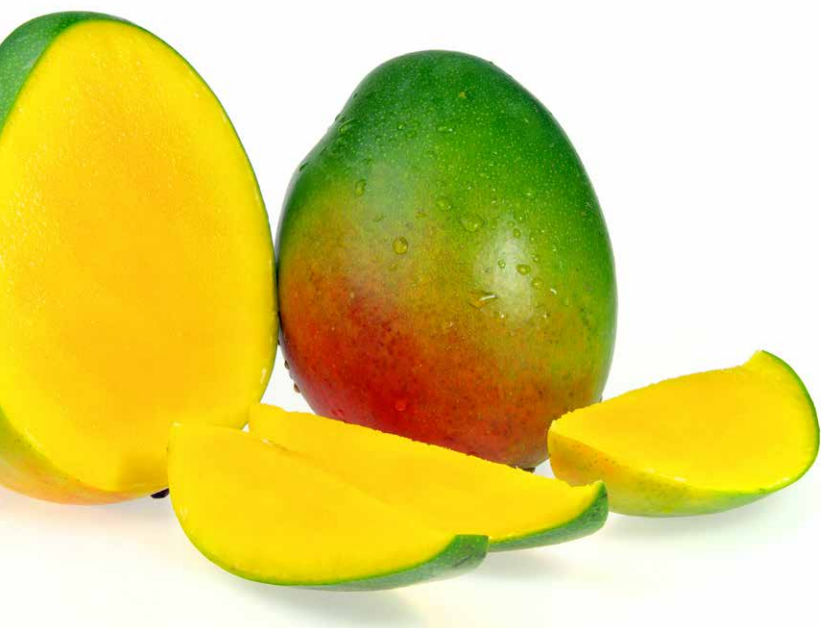
Frische Mango mit Vanille Eis ^{G, 9} (saisonbedingt) € 6,90

Rasmalai (aus Toronto) ^G Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellisierte Milch, mit einer feinen Kardamom Note € 6,50

Gulab Jamun ^{G, 1, 8, 9, 11, C} Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität) € 6,50

Kulfi ^{G, H} Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln (aus London) € 6,50

Gajar Ka Halwa ^{G, H (MANDELN)} Indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert € 6,50



Lassi, Tee & Kaffee

Lassi salzig ^G 0,20 l	€ 3,00
Lassi süß, Mango, Granatapfel, Litchi, Maracuja ^G 0,20 l	€ 3,50
Chai ^{G,8,11} (Indischer Gewürztee)	€ 2,50
Cappuccino ^G	€ 3,00
Espresso	€ 2,50
Espresso Machiatto ^G	€ 2,50
Kaffee	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,50
Tee (Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz-, oder Kamillentee)	€ 2,50
Kännchen Tee (Chai, Ingwer-, Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillentee)	€ 5,00

Aperitifs

Sprizzerol / Hugo	0,2 l	€ 6,50
Campari Soda / Orange ¹	5 cl	€ 6,50
Martini dry	5 cl	€ 4,50
Sherry Sandeman Dry / Medium	5 cl	€ 3,90
Glas Prosecco Valdo ^M	0,1 l	€ 5,00



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (Still/Sparkling)	0,20l	€ 2,00
Tafelwasser (Still/Sparkling)	0,50l	€ 3,00
St. Pellegrino (Still/Sparkling)	0,50l	€ 4,50
St. Pellegrino (Still/Sparkling)	0,75l	€ 6,50
Apfelsaft	0,20l	€ 2,50
Apfelschorle	0,40l	€ 3,90
Orangensaft	0,20l	€ 3,50
Mangonektar	0,20l	€ 3,50
Maracujanektar	0,20l	€ 3,50
Johannisbeernektar	0,20l	€ 3,50
Fruchtschorlen (Mango ³ , Johannisbeer, Maracuja, Guava ³ , Rhabarber und Litschi ³)	0,40l	€ 4,20
	0,20l	€ 2,90
Spezi ^{1,9}	0,40l	€ 3,90
Coca Cola ^{1,9} / Light ^{1,9,11,12} / Zero ^{1,9,11,12} / Fanta ^{1,3,13}	0,33l	€ 3,90
Bitter Lemon ¹⁰	0,20l	€ 3,50
Tonic Water ^{1,10}	0,20l	€ 3,50
Ginger Ale ¹	0,20l	€ 3,50



Biere

Helles ^{A (GERSTE)} / **Radler** ^{A (GERSTE)}

Pils ^{A (GERSTE)} (aus der Flasche)

Weißbier ^{A (WEIZEN)} / **Dunkel** ^{A (WEIZEN)}

Leicht ^{A (WEIZEN)} / **alkoholfrei** ^{A (WEIZEN)}

Weißbier ^{A (WEIZEN)} **Cola** ^{1,9} / **Limo**

King Fisher ^{A (GERSTE)} (indisches Bier)

Dunkel Bier (D. Radler)



0,50L € 4,20

0,30L € 4,20

0,50L € 4,50

0,50L € 4,50

0,50L € 4,50

0,33L € 4,20

0,50L € 4,20

Spirituosen / Bitters

Ramazotti ¹ 32% 4 cl € 4,50

Averna Amaro Siciliano ¹ 34% 4 cl € 4,50

Fernet Branca 42% 2 cl € 3,00

Vodka Absolut 40% 4 cl € 3,00

Williamsbirne 40% 2 cl € 3,00

Grappa de Prosecco 40% 2 cl € 3,50

Indischer Mangoschnaps ¹ 38% 2 cl € 3,90

Weinbrand / Cognac

Remy Martin VSOP 4 cl € 4,90

Martell Medallion 4 cl € 4,90

Hennessy Fine de Cognac 4 cl € 5,50

Old Monk Rum ¹ 4 cl € 4,50



Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano, Italien

Rebsorten: Montepulciano

Fruchtiger Rotwein mit Noten von reifen roten Früchten, harmonisch, vollmundig und ausgewogen

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,00
0,75L	€ 20,00

Primitivo

Il Passo, Primitivo, Apulien, Italien

Rebsorten: Primitivo

In der Nase intensive Aromen von roten Früchten, wie Kirschen. Am Gaumen vollmundig und komplex.

0,1L	€3,50
0,2L	€6,90
0,75L	€24,90

Rioja

Campo Viejo, Spanien, Rioja

Rebsorten: Tempranillo

Im Glas funkelt er in faszinierend kirschroten Tönen, und auch in der Nase und am Gaumen gibt sich dieser Spanier ungemein nuancenreich.

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,90
0,75L	€ 24,90

Cabernet Sauvignon

Golden Kaan, Western Cape, Südafrika

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

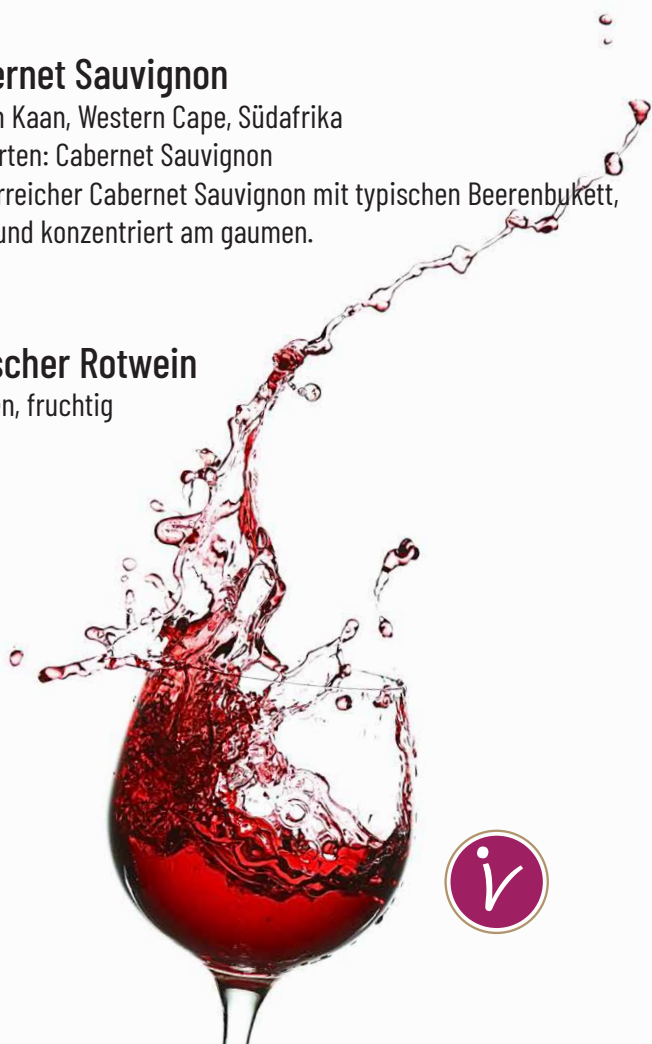
Körperreicher Cabernet Sauvignon mit typischen Beerenbukett, dicht und konzentriert am Gaumen.

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,00
0,75L	€ 21,90

Indischer Rotwein

trocken, fruchtig

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,50
0,75L	€ 22,90



Weißweine

Sauvignon blanc

Golden Kaan, Western Cape, Südafrika
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Langer Abgang, gute Struktur und Tiefe

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,00
0,75L	€ 21,90

Riesling

Markus Molitor, Mosel, Deutschland
Kräuterige, mineralische Nase. Im Mund klar und feinfruchtig

0,1L	€ 5,00
0,2L	€ 8,50
0,75L	€ 30,00

Lugana

Zenato, San Benedetto, Venetien, Italien
Rebsorten: Trebbiano
In der Nase Anklänge von Birnen und Aprikose.
Am Gaumen trocken, frisch und fruchtig mit
feiner mineralischer Säure. Balanciert und lang im Abgang

0,1L	€ 4,50
0,2L	€ 8,00
0,75L	€ 28,00

Indischer Weißwein

trocken, fruchtig

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,50
0,75L	€ 22,90

Rosé

Minuty

Côtes de Provence, Frankreich
Rebsorten: Shiraz, Tibouren, Cinsault, Grenache
Ein fruchtiger Rosé, mit Noten von Pfirsich und kandierter Orange,
mit Rundung und schöner Frische.

0,1L	€ 5,00
0,2L	€ 8,50
0,75L	€ 30,00

Fleurs de Prairie

Côtes de Provence, Frankreich
Rebsorten: Grenache
Belebend frisch in der Nase duftet dieser Rose nach Erdbeeren,
Sauerkirsche und grünem Apfel. Am Gaumen zeigt sich der Wein herrlich
aromatisch und fast lieblich.und erfrischend.

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,90
0,75L	€ 25,90



Whisky (inkl. Cola oder Soda)

Jack Daniel's	4cl	€ 5,90
Johnnie Walker (BL)	4cl	€ 6,90
Chivas Regal	4cl	€ 6,90

Sekt / Champagner

Taittinger Brut Réserve

Champagne, Frankreich

0,11L	€ 10,00
0,75L	€ 89,00

Valdo

Valdobbiadene, Prosecco

0,11L	€ 5,00
0,75L	€ 28,00



Allergenkennzeichnung

a-Glutenhaltiges Getreide (1.Weizen, 2.Gerste 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale)
b-Krebstiere c-Eierzeugnisse d-Fischerzeugnisse e-Erdnusserzeugnisse f-Sojaerzeugnisse g-Milchprodukte h-Schalenfrüchte i-Sellerieerzeugnisse j-Senferzeugnisse k-Sesamerzeugnisse l-Sulfite m-Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung

1-mit Farbstoff E133, 1a-mit Azofarbstoff E102 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1b-mit Azofarbstoff E124 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1c-mit Azofarbstoff E129 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 2 koffeinhaltig 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-Süßungsmittel 10-Milcheiweiß 11-chininhaltig 12-taurinhaltig 13-mit Konservierungsstoffen



Indian  Village
RESTAURANT

Mittagskarte

Di.-Sa. 11³⁰ – 14³⁰ (außer Feiertag)

nach Wahl 3 gängiges Menü mit Salat
oder Suppe und kleiner Mangocreme



Mittagskarte

Di.-Sa. 11³⁰ – 14³⁰ (außer Feiertag), nach Wahl 3 gängiges Menü mit Salat oder Suppe und kleiner Mangocreme

Vegetarisch

- M1 Dal Makahani** ^G Linsengericht mit Butter und Knoblauch € 8,90
- M2 Punjabi Kofta** ^{G, H, I} Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce € 8,90
- M3 Vegetable Jalfrezi** ^{I, H} Gemischtes Gemüse mit indischem Käse, scharf € 8,90
- M4 Mango Sabji** ^{G, H} Gemischtes Gemüse in Mango-Sauce € 8,90
- M5 Vegetable Korma** ^{G, H, I} Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce € 8,90
- M6 Palak Paneer** ^G Rahmspinat mit hausgemachtem Käse € 8,90
- M7 Bhindi Masala** ^I Gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce € 8,90

Hähnchen und Lamm

- M8 Chicken Tikka Curry** ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Curry-Sauce € 9,90
- M9 Chicken Tikka Sabji** ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Gartengemüse € 9,90
- M10 Chicken Tikka Palak** ^G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Rahmspinat € 9,90
- M11 Chicken Tikka Korma** ^{G, H, I} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Mandel-Sahne-Sauce € 9,90
- M12 Chili Tikka Chicken** ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt scharf gewürzt € 9,90
- M13 Chicken Tikka Vindaloo** ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Knoblauch-Curry Sauce, sehr scharf € 9,90
- M14 Butter Chicken Tikka** ^{G, H} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce € 9,90





- M15 Lamm Curry** ^I Lamm in Curry Sauce € 10,90
- M16 Lamm Sabji** ^I Lamm mit Gartengemüse € 10,90
- M17 Lamm Palak** ^G Lamm mit Rahmspinat € 10,90
- M18 Lamm Korma** ^{G, H, I} Lamm in Mandel-Sahne-Sauce € 10,90

Spezialitäten mit Ente

- M19 Batakh Masala** ^{A, H} Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce € 11,90
- M20 Batakh Jalfrezi** Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf € 11,90

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

- M21 Fisch Goa** ^B Zanderfilet mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce € 11,90
- M22 Jheenga Masala** ^{B, G, H} Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce € 11,90

Spezialitäten vom Grill/Tandoori

- M23 Chicken Tikka** ^G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt € 9,90
- M24 Tandoori Chicken** ^G Speziell gewürztes Hühnerkeule mariniert und gegrillt € 9,90



