

# Indian Village

RESTAURANT

## Herzlich Willkommen

**Feste feiern mit Stil**

Private Feste und Feierlichkeiten

Weihnachtsfeier

Firmenevent

Wir beraten Sie gerne



# Suppen

**Dal Shorba** <sup>4</sup> Linsensuppe € 5,90

**Sabji Shorba** <sup>4</sup> Gemüsesuppe € 5,90

**Fish Shorba** <sup>4</sup> Fischsuppe € 6,90

**Malkatani Shorba** <sup>4</sup>

Würzige Suppe mit Linsen, Reis  
und Hühnerfleisch € 6,90



# Vorspeisen

**Chana Chat** <sup>G</sup> (kalte Vorspeise) Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten,  
Zwiebeln und Gurken € 6,90

**Crispy Honey Gobi** <sup>A (WEIZEN), K, 1A, 1B</sup> Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig,  
Ingwer Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft € 6,90

**Chili Chicken** Hühnerbrustfiletstreifen in Chilisauce mit Ingwer,  
Knoblauch und Frühlingszwiebel € 7,90

**Vegetable Pakora** In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup> € 6,90

**Onion Bhaji** <sup>A (WEIZEN), C</sup> In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup> € 6,90

**Samosa** <sup>A (WEIZEN CASHEWNUSS)</sup> Indische Pastete gefüllt mit Gemüse <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup> € 6,90

**Paneer Tikka** <sup>G</sup> Mariniertes hausgemachter Käse gegrillt im Lehmofen € 7,90

**Gem. Vorspeise** <sup>G, A (WEIZEN), C</sup> für 2 Personen  
Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl gebacken <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup> € 12,90

**Gem. Tandoori Vorspeise** <sup>G, H, 1A, 1B, 1C</sup> 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** <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer,  
Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt € 16,90

**Salat Haryali Kebab** <sup>G, 1</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer,  
Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 16,90

**Salat Chicken Seekh Kebab (pikant)** Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt,  
auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 16,90

**Salat Lamm Seekh Kebab (pikant)** Lammfleisch gehackt, fein gewürzt,  
auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 17,90

**Salat Fish Tikka** <sup>1A, 1B, 1C, G</sup> Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt € 19,90

**Salat Tandoori Jheenga** <sup>G, D, H</sup> Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitronen,  
Knoblauch, im Lehmofen gegrillt € 20,90

**Salat Paneer Tikka** <sup>G</sup> Marinierter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen € 15,90

**Salat Crispy Falafel** <sup>G</sup> Frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen,  
Kräutern und Gewürzen € 15,90



# Tandoori

- Tandoori Chicken** <sup>G</sup> Hühnerkeule, speziell gewürzt € 16,90
- Chicken Tikka** <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt € 16,90
- Chicken Malai Kebab** <sup>G, H (CASHEWNUSS)</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert mit Käse, Cashewnüssen in Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt € 16,90
- Haryali Kebab** <sup>G, 1</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 16,90
- Chicken Seekh Kebab (pikant)** Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 16,90
- Lamm Seekh Kebab (pikant)** Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 17,90
- Fish Tikka** <sup>1A, 1B, 1C, G</sup> Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt € 19,90
- Lamm Chops** <sup>1A, 1B, 1C, G</sup> Lammkoteletts mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 19,90
- Tandoori Ente** <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 19,90
- Panchrangi Kebab** <sup>G, H (CASHEWNUSS), 1A, 1B, 1C</sup> Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten € 16,90
- Jhinga Tandoori** <sup>G, H (CASHEWNUSS), 1A, 1B, 1C</sup> Riesengarnelen mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 20,90



# Beilagen

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





# Hähnchen

**Chicken Tikka Curry** Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer € 16,90

**Butter Chicken Tikka** <sup>G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Tomatenbuttercremesauce € 16,90

**Chicken Tikka Masala** <sup>G, H (MANDEL), 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Mandelsahnesauce € 16,90

**Chicken Tikka Mango** <sup>G, H (CASHWENUSS)</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch € 16,90

**Chicken Tikka Korma** <sup>G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce € 16,90

**Chicken Tikka Anarkali** <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Granatapfel in würziger Currysauce, mit Ingwer und Knoblauch € 16,90

**Chicken Tikka Methi** <sup>G, H (CASHEWNUSS)</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer Cashewnussauce, mit Bockshornkleeblättern verfeinert € 16,90

**Chicken Tikka Jalfraezie** <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 16,90

**Chicken Tikka Palak** <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander € 16,90

**Chicken Tikka Bharta** <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Auberginen und Grünen Erbsen gekocht € 16,90



# Lamm

- Rogan Josh** Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander (Klassischer Lammcurry) € 17,90
- Kashmiri Gosht** <sup>H (CASHEWNUSS)</sup> Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen und Rosinen € 17,90
- Bhindi Gosht** Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander € 17,90
- Bhunna Gosht** Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf) € 17,90
- Lamm Masala** <sup>G, H (MANDEL)</sup> Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce € 17,90
- Palak Gosht** <sup>G</sup> Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander € 17,90
- Lamm Methi** <sup>G, H (CASHEWNUSS)</sup> Lammfleisch gebraten in einer Cashewnuss Sauce, mit Bockshornkleblättern, Ingwer und Koriander verfeinert € 17,90
- Lamm Mango** <sup>G, H</sup> Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen € 17,90

# Ente

- Ente Jalfraezie** <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 19,90
- Ente Mango** <sup>G, H (CASHEWNUSS)</sup> Entenbrustfilet gebraten, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander € 19,90
- Ente Kashmiri Masala** <sup>H (CASHEWNUSS)</sup> Entenbrustfilet gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala € 19,90
- Ente Bhunna** Gegrillte Entenbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf) € 19,90



# Fisch

**Goan Fish Curry** <sup>G, H (KOKOSNUSS), D</sup> Zanderfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer € 18,90

**Fish Mango** <sup>G, H (CASHEWNUSS), D</sup> Zanderfilet gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch € 18,90

**Jhinga Curry** <sup>G, D, H (KOKOSNUSS)</sup> Riesengarnelen scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer € 20,90

**Jhinga Jalfraezie** <sup>G, D, H</sup> Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 20,90

**Jhinga Mango** <sup>G, D, H (CASHEWNUSS)</sup> Riesengarnelen gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch € 20,90

**Jhinga Masala** <sup>B, G, H</sup> Riesengarnelen gebraten in Mandel-Sahne-Sauce € 20,90

# Biryani

**Vegetable Biryani** <sup>I</sup> Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt € 15,90

**Murg Biryani** <sup>H (CASHEWNUSS+MANDEL)</sup> Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 16,90

**Lamm Biryani** <sup>H (CASHEWNUSS+MANDEL)</sup> Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 17,90

**Jhinga Biryani** <sup>D, H (CASHEWNUSS+MANDEL)</sup> Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 20,90

**Fish Biryani** <sup>D, H (CASHEWNUSS+MANDEL)</sup> Gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 19,90





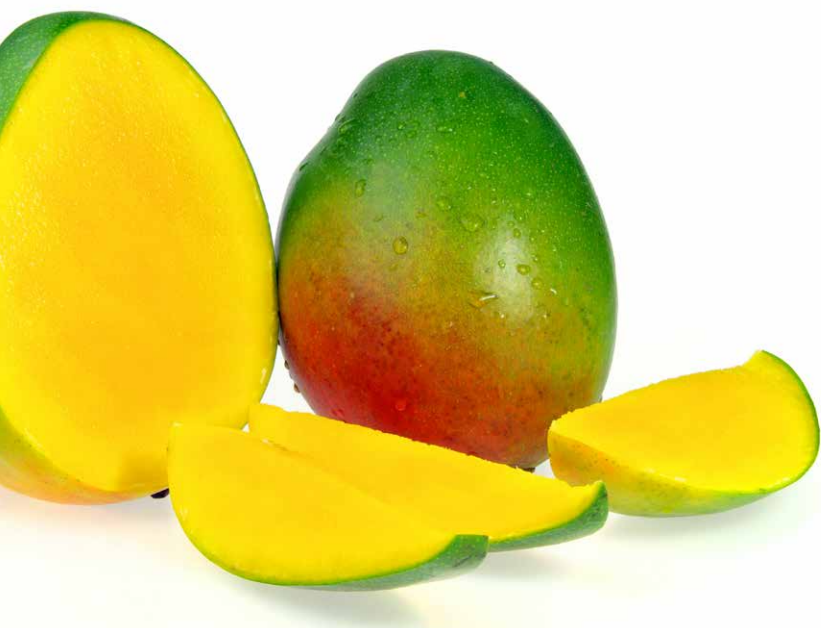
# Vegetarisch

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



# Dessert

<b>Mango Cream</b> <sup>G, 1, 8, 9, 11, C</sup>	€ 6,90
<b>Frische Mango mit Vanille Eis</b> <sup>G, 9</sup> (saisonbedingt)	€ 6,90
<b>Rasmalai (aus Toronto)</b> <sup>G</sup> Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellisierter Milch, mit einer feinen Kardamom Note	€ 6,90
<b>Gulab Jamun</b> <sup>G, 1, 8, 9, 11, C</sup> Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität)	€ 6,90
<b>Kulfi</b> <sup>G, H</sup> Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln (aus London)	€ 6,90
<b>Gajar Ka Halwa</b> <sup>G, H (MANDELN)</sup> Indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert	€ 6,90



## Lassi, Tee & Kaffee

<b>Lassi</b> salzig <sup>G</sup> 0,20 l	€ 3,00
<b>Lassi</b> süß, Mango, Granatapfel, Litchi, Maracuja <sup>G</sup> 0,20 l	€ 3,50
<b>Chai</b> <sup>G,8,11</sup> (Indischer Gewürztee)	€ 2,50
<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup>	€ 3,50
<b>Espresso</b>	€ 3,00
<b>Espresso Machiatto</b> <sup>G</sup>	€ 3,00
<b>Kaffee</b>	€ 3,00
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 3,90
<b>Tee</b> (Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz-, oder Kamillentee)	€ 2,90
<b>Kännchen Tee</b> (Chai, Ingwer-, Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillentee)	€ 5,50

## Aperitifs

<b>Sprizzerol / Hugo</b>	0,2 l	€ 6,50
<b>Campari Soda / Orange</b> <sup>1</sup>	5 cl	€ 6,50
<b>Martini dry</b>	5 cl	€ 4,50
<b>Sherry Sandeman Dry / Medium</b>	5 cl	€ 4,50
<b>Glas Prosecco Valdo</b> <sup>M</sup>	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	€ 4,20
Orangensaft	0,20l	€ 3,50
Mangonektar	0,20l	€ 3,50
Maracujanektar	0,20l	€ 3,50
Johannisbeernektar	0,20l	€ 3,50
Fruchtschorlen (Mango <sup>3</sup> oder Johannisbeer oder Maracuja oder Guava <sup>3</sup> oder Rhabarber oder Litschi <sup>3</sup> )	0,40l	€ 4,50
	0,20l	€ 2,90
Spezi <sup>1,9</sup>	0,40l	€ 3,90
Coca Cola <sup>1,9</sup> / Light <sup>1,9,11,12</sup> / Zero <sup>1,9,11,12</sup> / Fanta <sup>1,3,13</sup>	0,33l	€ 3,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20l	€ 3,50
Tonic Water <sup>1,10</sup>	0,20l	€ 3,50
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l	€ 3,50



## Biere

**Helles** <sup>A (GERSTE)</sup> / **Radler** <sup>A (GERSTE)</sup>

**Pils** <sup>A (GERSTE)</sup> (aus der Flasche)

**Weißbier** <sup>A (WEIZEN)</sup> / **Dunkel** <sup>A (WEIZEN)</sup>

**Leicht** <sup>A (WEIZEN)</sup> / **alkoholfrei** <sup>A (WEIZEN)</sup>

**Weißbier** <sup>A (WEIZEN)</sup> **Cola** <sup>1,9</sup> / **Limo**

**King Fisher** <sup>A (GERSTE)</sup> (indisches Bier)

**Dunkel Bier** (D. Radler)



0,50L € 4,90

0,30L € 4,90

0,50L € 5,20

0,50L € 5,20

0,50L € 5,20

0,33L € 4,90

0,50L € 4,90

## Spirituosen / Bitters

**Ramazotti** <sup>1</sup> 32% 4 cl € 4,50

**Averna Amaro Siciliano** <sup>1</sup> 34% 4 cl € 4,50

**Fernet Branca** 42% 2 cl € 4,50

**Vodka Absolut** 40% 4 cl € 4,50

**Williamsbirne** 40% 2 cl € 4,50

**Grappa de Prosecco** 40% 2 cl € 4,50

**Indischer Mangoschnaps** <sup>1</sup> 38% 2 cl € 4,50

## Weinbrand / Cognac

**Remy Martin VSOP** 4 cl € 6,50

**Martell Medallion** 4 cl € 6,50

**Hennessy Fine de Cognac** 4 cl € 6,50

**Old Monk Rum** <sup>1</sup> 4 cl € 6,50





# 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	€ 6,50
0,75L	€ 21,00

## 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	€4,00
0,2L	€7,50
0,75L	€26,90

## 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	€ 4,00
0,2L	€ 7,50
0,75L	€ 26,90

## Cabernet Sauvignon

Golden Kaan, Western Cape, Südafrika

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

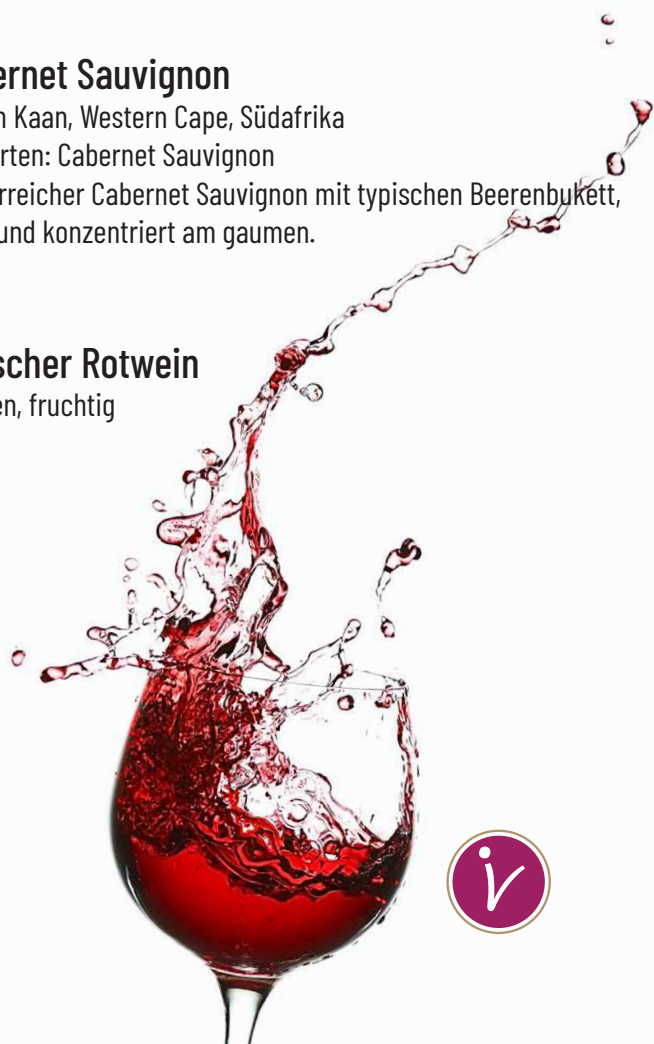
Körperreicher Cabernet Sauvignon mit typischen Beerenbukett, dicht und konzentriert am Gaumen.

0,1L	€ 4,00
0,2L	€ 7,50
0,75L	€ 23,80

## Indischer Rotwein

trocken, fruchtig

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,90
0,75L	€ 23,90



# Weißweine

## Sauvignon blanc

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

0,1L	€ 4,00
0,2L	€ 7,50
0,75L	€ 23,90

## Riesling

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

0,1L	€ 5,00
0,2L	€ 9,50
0,75L	€ 35,00

## 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	€ 5,00
0,2L	€ 9,50
0,75L	€ 35,00

## Indischer Weißwein

trocken, fruchtig

0,1L	€ 3,50
0,2L	€ 6,90
0,75L	€ 23,90

# 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	€ 9,50
0,75L	€ 35,00

## 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	€ 4,50
0,2L	€ 7,50
0,75L	€ 27,90



# 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. 11<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> (außer Feiertag)

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



# Mittagskarte

Di.-Sa. 11<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> (außer Feiertag), nach Wahl 3 gängiges Menü mit Salat oder Suppe und kleiner Mangocreme

## Vegetarisch

- M1 Dal Makahani** <sup>G</sup> Linsengericht mit Butter und Knoblauch € 10,90
- M2 Punjabi Kofta** <sup>G, H, I</sup> Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce € 10,90
- M3 Vegetable Jalfrezi** <sup>I, H</sup> Gemischtes Gemüse mit indischem Käse, scharf € 10,90
- M4 Mango Sabji** <sup>G, H</sup> Gemischtes Gemüse in Mango-Sauce € 10,90
- M5 Vegetable Korma** <sup>G, H, I</sup> Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce € 10,90
- M6 Palak Paneer** <sup>G</sup> Rahmspinat mit hausgemachtem Käse € 10,90
- M7 Bhindi Masala** <sup>I</sup> Gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce € 10,90

## Hähnchen und Lamm

- M8 Chicken Tikka Curry** <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Curry-Sauce € 10,90
- M9 Chicken Tikka Sabji** <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Gartengemüse € 10,90
- M10 Chicken Tikka Palak** <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Rahmspinat € 10,90
- M11 Chicken Tikka Korma** <sup>G, H, I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Mandel-Sahne-Sauce € 10,90
- M12 Chili Tikka Chicken** <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt scharf gewürzt € 10,90
- M13 Chicken Tikka Vindaloo** <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Knoblauch-Curry Sauce, sehr scharf € 10,90
- M14 Butter Chicken Tikka** <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce € 10,90







- M15 Lamm Curry** <sup>I</sup> Lamm in Curry Sauce € 11,90
- M16 Lamm Sabji** <sup>I</sup> Lamm mit Gartengemüse € 11,90
- M17 Lamm Palak** <sup>G</sup> Lamm mit Rahmspinat € 11,90
- M18 Lamm Korma** <sup>G, H, I</sup> Lamm in Mandel-Sahne-Sauce € 11,90

## Spezialitäten mit Ente

- M19 Batakh Masala** <sup>A, H</sup> Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce € 12,90
- M20 Batakh Jalfrezi** Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf € 12,90

## Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

- M21 Fisch Goa** <sup>B</sup> Zanderfilet mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce € 12,90
- M22 Jheenga Masala** <sup>B, G, H</sup> Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce € 12,90

## Spezialitäten vom Grill/Tandoori

- M23 Chicken Tikka** <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt € 10,90
- M24 Tandoori Chicken** <sup>G</sup> Speziell gewürztes Hühnerkeule mariniert und gegrillt € 10,90

