

Bakre Ka Zaika

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

- 110. Laal Maas^g 15,50
Lammcurry aus der Region Rajasthan
- 111. Bhuna Gosht^g 16,90
Gebratenes Lammfleisch in Tomaten und Röstzwiebeln mit kräftiger Soße
- 112. Rara Gosht^g 16,90
Lamm Keema, Lammstücke, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, mit indischen Gewürzen
- 113. Palak Gosht^g 16,90
Lamm in Spinatsoße nach berühmter Nordindischer Art
- 114. Chaska Wala Bakra^g 17,30
Lammkeule mit Knochen, gekocht mit Gewürzen der Kashmiri-Küche, Spezialität des Küchenchefs
- 115. Karahi Bakra^g 16,90
Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer

Vegetarisch

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

- 120. Dal Makhani^g 12,90
Indische Schwarze Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer
- 121. Palak Paneer^g 12,90
Spinat mit hausgemachtem Käse und Ingwer
- 122. Chaska Dal Tadka (vegan) 12,90
Gebratene Gelbe Linsen mit Tomaten und Zwiebeln
- 123. Malai Kofta^{g,h} 13,50
Hausgemachte Käsebällchen mit Kartoffeln, Cashewkernen in Sahne-Curry-Soße
- 124. Alu Ghobi (vegan) 13,50
Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art
- 125. Chana Masala (vegan) 13,50
Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
- 126. Bengan Ka Bharta (vegan) 13,50
Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
- 127. Karahi Paneer^g 13,90
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
- 128. Soya Chaap Masala^g (vegan) 14,50
Im Tonofen gegrilltes Soja in spezieller Masalasoße
- 129. Shahi Paneer^{g,h} 14,50
Hausgemachter Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße
- 130. Butter Paneer^{g,h} 14,90
Indischer Käse mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße mit Honig
- 131. Bhindi Do Pyaza^{g,h} 14,90
Frische Okraschofen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zwiebeln

Tandoori Jalwa

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Lehmofen aus Indien. Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden ca. 12 Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und indischen Gewürzen eingelegt und am Spieß gegrillt.

- 140. Murg Ki Tangdi^g 14,50
Zwei gegrillte Hähnchenschenkel, mariniert in würziger Joghurtsoße
- 141. Shikanji Paneer Tikka^g 14,90
Hausgemachter mariniertes indischer Frischkäse, Paprika, rote Zwiebeln, im Lehmofen gebacken, mit Minz-Koriander-Chutney serviert
- 142. Murg Bano Tikka^g 15,50
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, Ingwer, Joghurt, Koriander, Indische Art, gegrillt im Lehmofen
- 143. Pahadi Murg Tikka^g 15,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Spinat-, Minz- und Koriandersoße
- 144. Shudh Veg Platter (vegan) 15,50
Frische Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, mariniert mit Mandel Cream & Tandoori Gewürzen, mit Schaschliksoße
- 145. Mutten Seekh Kebab 16,90
Frisch gehacktes Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Minze, Koriander, in Kräuter und Gewürze eingelegt, im Lehmofen gegrillt
- 146. Chaska Mix Grill^g 18,90
Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Spezialitäten

Tawa Spezial

Grillpfanne

- 150. Jal Ki Rani^{g,l} 17,90
Pompret Fisch, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis
- 151. Lamm Chomp^g 19,90
Lamm Rippen, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis
- 152. King Prawns^{g,l} 24,90
Schwarze Garnelen, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis

Kuch Meetha Ho Jaye

Nachspeise

- 160. Vanilleeis^g 3,90
- 161. Gulab Jamum^{e,g} 4,90
Indische frittierte Milchteigbällchen in Zuckersirup, serviert mit Eis
- 162. Mangocreame mit Vanilleeis^g 4,90
- 163. Halwai Ka Halwa^{g,h} 5,90
Gemahlene Moong Dhal mit Honigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{a,c}	0,4l	3,90
Coca-Cola Light ^{a,c}	0,4l	3,90
Fanta ^a	0,4l	3,90
Sprite ^a	0,4l	3,90
Spezi ^{a,c}	0,4l	3,90
Red Bull ^c	0,25l	4,70
Wasser still/spritzig	0,25l	2,80
	0,5l	3,80
	0,7l	5,20
Tonic	0,2l	4,20
Bitter Lemon	0,2l	4,40

Saft | Schorle

Apfelsaft	0,4l	4,50
Orangensaft	0,4l	4,50
Mangosaft	0,4l	4,50
Lycheesaft	0,4l	4,50
Guavensaft	0,4l	4,50
Maracujanektar	0,4l	4,50
Rhabarbernektar	0,4l	4,50
Traubensaft	0,4l	4,50
Johannisbeersaft	0,4l	4,50

Chai Tee

Asam Tasse Masala Chai ^g	3,00
Schwarzer Tee mit Milch und Zucker	
Himalaye Tasse Ginger Chai ^g	3,00
Schwarzer Tee mit Ingwer, Milch und Zucker	
Espresso	3,20

Whiskey

	2cl	4cl
Jim Beam (12yrs)	3,80	6,00
Chivas Regal (10yrs)	4,30	7,50
Jack Daniels (10yrs)	3,80	6,90
Johnny Walker Red Label	3,80	6,90
Johnny Walker Black Label	3,80	6,90
Johnny Walker Blue Label	5,90	9,50
Ballantines (12yrs)	4,30	7,50
Indri Single Malt 46% (Indisch)	6,30	8,90
Amrut Single Malt 46% (Indisch)	6,30	8,90

Bier

Helles ^e (vom Fass)	0,5l	4,70
Helles ^e	0,5l	4,70
Bier-Tower ^e (Helles)	3,0l	24,00
Pils ^e	0,33l	4,20
Weizen ^e	0,5l	4,70
Weizen ^e (Dunkel)	0,5l	4,70
Radler ^e	0,5l	4,60
Cola-Weizen ^{e,c}	0,5l	4,50
Helles Alkoholfrei	0,5l	4,50
Weizen Alkoholfrei ^e	0,5l	4,50

Rum

Port	2cl	3,90
Old Monk (Indisch)	2cl	4,30
Remy Martin	2cl	4,30

Shots

Schnaps

Ind. Mangoschnaps	2cl	3,20
Vodka Lime	2cl	3,90
Williams Birne	2cl	3,50
Williams Himbeer	2cl	3,50
Williams Erdbeer	2cl	3,50
Williams Haselnuss	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Obstler	2cl	3,20
Ouzo	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50

Wein

Indischer Weißwein	0,25l	6,50	0,7l	22,90
Indischer Rotwein	0,25l	6,50	0,7l	22,90
Grüner Veltliner	0,25l	6,90	0,7l	24,90
Cabernet Sauvignon	0,25l	6,90	0,7l	24,90
Pinot Noir	0,25l	6,90	0,7l	24,90
Riesling (halbtrocken)	0,25l	6,90	0,7l	24,90
Chardonnay	0,25l	6,90	0,7l	24,90
Valdo			0,7l	29,90

Drinks

Gin Tonic	8,90
Aperol Spritz ^a	8,90
Lillet Wild Berry ^a	8,90
Hugo	7,90
Ingwer Spritz	8,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Inhaltsstoffe und Allergene: a=Farbstoff, b=Antioxidationsmittel, c=koffeinhaltig, d=Süßungsmittel, e=Gluten, f=Sesam, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sulfit, j=Senf, k=Ei, l=Fisch