

• Indische Spezialitäten •

Liebe Gäste,

Es ist schon lang kein Geheimnis mehr das die Indische Küche zu den größten und aufregendsten Küchen der Welt gehört.

Was Sie hier erwartet ist eine vielfältige Speisenauswahl mit den Grundlagen der ayurvedischen Küche. Sie werden mit 52 verschiedenen Gewürzen bekocht und können sich Geschmackstechnisch auskosten.

Curry, die typische indische Gewürzmischung von der es bis zu 100 verschiedene Arten gibt wird vom Chefkoch für jedes Gericht speziell zusammen gemischt.

Wir bieten Ihnen Nordindische Spezialitäten die ihresgleichen suchen.

Gesundheit geht durch den Magen und wir sind stets bemüht mit frischen Speisen und wechselnden Angeboten Sie Gesund und heiter zu halten.

गुरु

Bekannte Gewürzmischungen sind zum Beispiel:

Grammasala - Nordindische Gewürzmischung mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Muskatblüten, Muskatnuss, grünem Kardamom, Kreuzkümmel, Pippal, brauner Kardamom, Phul-Patar, Anis, Pfeffer, Piment und Fenchel, u.a.

Chatmasala - Lahorisalz, getrocknete Mango, Granatapfelkerne, Teufelsdreck, grüne Minze, grüner Koriander, Tamarinde, Zitronengras, Senf, Adjwain.







बपटारों ह विइइ

Martini Bianco	4cl	€ 3.50
Campari Orange	4cl	€ 3.50
Pernot mit Eis	4cl	€ 3.50
Cynar mit Orange	4cl	€ 3,50
Sherry dry	2cl	€ 3.00
Gin Tonic	4cl	€ 4.90
Rosen Bellini mit Prosecco		€ 3.60
Mango Bellini mit Prosecco		€ 3.60
Orange Bellini mit Prosecco		€ 3.60
Cassis Bellini mit Prosecco		€ 3.60











I Glas Prosecco € 3.00,-

Shaash Lassi (neutral)	0,33l	€ 2.80
Namkin Lassi (salzig)	0,33l	€ 3.00
Aam ki Lassi (Mango)	0,33l	€ 3.30
Anar ki Lassi (Granatapfel)	0,33l	€ 3.30
Nariyal ki Lassi (Kokosnuss)	0,33l	€ 3.30
Karaamel ki Lassi (Karamell)	0,33l	€ 3.50

झुप्पेन





 010 - Daal Soop	rote orientalische Linsen mit Chef-Gewürzen (G)	€ 4.50
 011 - Tamaatar Shorba	würzige Tomatensuppe mit Koriander (G)	€ 4.50
 012 - Sabzi Shorba	Gemüsesuppe mit Chef-Gewürzen (G)	€ 4.50
 013 - Lasan Shorba	Knoblauchcremesuppe nach Indischer Art (G)	€ 4.50
 014 - Santre ka Soop	Orangensuppe mit Gewürzen und Safran (G)	€ 4.90
015 - Murgh Shorba	Hühnersuppe mit Chef-Gewürzen (G)	€ 4.90
 016 - Chinraat Soop	Schrimps Suppe mit Kokosmilch und Chef-Gewürzen (B)	€ 5.50

वोरस्पेइडेन

  020 - Papardam	1 Stück Linsencracker mit 3 verschiedenen Chutneys	€ 1.00
  021 - Samosa	2 Stück gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen	€ 4.90
  022 - Sabzi Pakora	Gemüse im Teigmantel gebacken	€ 4.50
 023 - Paneer Pakora	hausgemachter Käse im Teigmantel gebacken (G)	€ 4.80
 024 - Bhala Chaat	gebackene Linsenbällchen und Cracker in Joghurt (kalt serviert) (A,G)	€ 4.50
 025 - Pyaaz ke Challe	in Milch eingelegte Zwiebelringe im Teigmantel gebacken (G)	€ 4.50
026 - Machli Pakora	Pangasius Filet im Teigmantel gebacken (D)	€ 5.50
027 - Murgh Pakora	Hühnerfilet im Teigmantel gebacken	€ 5.50
028 - Murgh Tikka	gegrilltes Hühnerfilet, nach Tandoori-Art (G)	€ 7.50
 029 - Vorspeisenplatte	für 2 Personen Samosa, Sabzi Pakora und Paneer Pakora mit Salat (G)	€ 12.00



der o. e. Teigmantel besteht aus Kichererbsen-Mehl

इलाहाबाद

-  **030 - Mishrit Salaad** Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten € 4.50
-  **031 - Kheere ka Salaad** Feingeschnittene Gurken mit Knoblauch-Joghurtsauce (G) € 4.00
-  **032 - Tamataar ka Salaad** Tomaten und Zwiebelringe in einem Essigdressing € 4.00
- 033 - Murgh Tikka Salaad** gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilet [Tandoori] (G) € 10.50
-  **034 - Guru Salaad** gemischter Salat mit gegrilltem hausgemachten Käse (G) € 9.00

थाली इ थाला

(traditionelle Platte mit Schälchen der verschiedenen angeführten Gerichte)

-  **040 - Guru Thali** Veg. Man Pasand, Paneer Gericht, Mango Sabzi, Reis, Raita, Papardam, Salat und wird mit Naan-Brot Serviert (A,C,G,H) € 15,50
- 041 - Delhi Thali** Veg. Man Pasand, Paneer Gericht, Hühnchen Gericht, Reis, Raita, Papardam, Salat und wird mit Naan-Brot Serviert (A,C,G,H) € 16.50
-  **042 - Bombay Thali** Schrimps Gericht, Königscrevetten, Fisch-Gericht, Reis, Raita, Papardam, Salat und wird mit Naan-Brot Serviert (A,B,C,D,G,H) € 19.90
- 043 - Rajasthani Thali** Gemüse-Gerichte, Hühn-Gericht, Lamm-Gericht, Reis, Raita, Papardam, Salat, Nachspeise und wird mit Naan-Brot Serviert (A,C,G,H) € 25.00
- auf Anfrage auch für 2 Personen erhältlich (€ 42,00) -*
- 044 - Maharaja Thaal (für 2 Personen)** € 72.00
Mango Lassi, 2 vegetarische Gerichte, 1 Lamm-Gerichte, 1 Hühnchen-Gericht, Raita, Reis, Papardam, 2 verschied. Nachspeisen und wird mit Naan-Brot serviert (A,C,G,H)

- auf Anfrage erhältlich / ca. 35min. -

vegetarische Hauptspeisen

(alle vegetarischen Hauptspeisen werden mit Basmati Reis serviert)

 	050 - Daal Tarka	rote würzige Linsen mit Kümmel zubereitet	€ 10.00
 	051 - Bombay Aloo	Kartoffeln in kräftiger Tomaten-Sauce, scharf & sauer	€ 10.00
	052 - Dal Makhni	schwarze würzige Linsen mit Butter verfeinert (G)	€ 11.50
	053 - Punjabi Chole	weiße Bohnen in einer Tomaten-Zwiebelsauce	€ 12.00
	054 - Palak Paneer*	hausgemachter Käse in einer Spinatcremesauce (G)	€ 12.20
	055 - Kadai Paneer*	hausgemachter Käse mit verschiedenem Gemüse In einer Tomatensauce (G)	€ 12.20
	056 - Paneer Makhni*	hausgemachter Käse in einem Tomatencreme-Curry (G) und Garam Masala (G)	€ 12.20
	057 - Chili Paneer*	hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, Würzig & Sauer (G)	€ 12.20
	058 - Navratan Korma	frisches verschiedenes Gemüse in einer deftigen Sauce aus Trockenfrüchten und Curry (G,H)	€ 12.50
	059 - Shahi Baingan*	Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt (G)	€ 12.50
	060 - Malai Kofta*	Bällchen aus Gemüse, Nüsse und Paneer In einer deftigen Currysauce (G,H)	€ 12.90

* Paneer (G) = hausgemachter Käse aus frischer Bio Kuhmilch

hauptspeisen huhn

(im Tandoor gegrillt)

070 - Chana Murgh	mariniertes Hühnerfilet mit Kichererbsen in einer Tomaten-Zwiebelsauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 12.90
071 - Dahi Murgh	mariniertes Hühnerfilet in einer cremigen Joghurt-Currysauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 12.90
072 - Murgh Makhni	mariniertes Hühnerfilet in einer Buttercurrysauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.50
073 - Kadai Murgh	mariniertes Hühnerfilet mit Paprika und Zwiebel in einer Tomatensauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.00
074 - Murgh Tikka Masala	mariniertes Hühnerfilet in einer cremigen Masala-Sauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.20
075 - Murgh Vindaloo	mariniertes Hühnerfilet mit Kartoffeln in einer scharf-würzigen Sauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.00
076 - Murgh Malai Korma	mariniertes Hühnerfilet in einer Mandel-Safrancremesauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.20
077 - Mango Murgh	mariniertes Hühnerfilet in einer Mango-Zwiebel-Sauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.00
078 - Murgh Neelgari	mariniertes Hühnerfilet in einer scharfen Minze-Sauce und Kokosmilch, serviert mit Basmati-Reis	€ 13.20
079 - Lasan Tikka*	in Joghurt und Knoblauch mariniertes Hühnerfilet im Tandoor gegrillt, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 13.20
080 - Murgh Tandoori*	mit Gewürzen marinierte Hühnerkeulen im Tandoor gegrillt, serviert mit Chutney und Naan-Brot (A,C,G)	€ 14.00

*Tandoor: Indischer Zylinderförmiger Lehmofen mit optimaler Hitzeverteilung

hauptspeisen lamm





090 - Kashmiri Rogan Josh	zartes Lammfleisch in einer cremigen Zwiebelsauce nach Nordindischer Art, serviert mit Basmati-Reis	€ 14.50
091 - Mutton Bhuna	zartes Lammfleisch in kräftiger Tomaten-Currysauce verfeinert mit „Garam Masala“, serviert mit Basmati-Reis	€ 14.50
092 - Dahi Mutton	zartes Lammfleisch in einer Joghurt-Currysauce, serviert mit Basmati Reis (G)	€ 14.50
093 - Mutton Achari	zartes Lammfleisch mit Pickelegewürzen in einer Curry-Ingwer-Sauce geschmort, serviert mit Basmati Reis (G)	€ 14.50
094 - Kadai Mutton	zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer Tomatensauce, serviert mit Basmati Reis (G)	€ 14.90
095 - Madrasi Mutton	zartes Lammfleisch in einer scharfen Tomaten-Currysauce und Kokosmilch, serviert mit Basmati Reis	€ 14.90
096 - Mutton Malai Korma	zartes Lammfleisch in einer cremigen Mandel-Safrancremesauce, serviert mit Basmati-Reis (H)	€ 14.90
097 - Mutton Palak	zartes Lammfleisch in einer cremigen Spinatsauce, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 14.90
098 - Mutton Sabzi	Lammcurry mit Gemüse, serviert mit Basmati-Reis (G)	€ 14.90

hauptspeisen fische

 100 - Goan Fish Curry	Zanderfilet mit Kokosnuss-Currysauce, serviert mit Basmati-Reis (D)	€ 14.20
 101 - Makhni Chinraat	große Shrimps in einer Butter-Knoblauch-Sauce mit Kokosflocken, serviert mit Basmati-Reis (B)	€ 14.20
 102 - Bangali Machli	Lachsfilet in einer würzigen Kurkuma-Sauce serviert mit Basmati-Reis (D)	€ 15.50
 103 - Chinraat Curry	saftige Schrimps in einer Spezial-Currysauce mit Chefgewürzen, serviert mit Basmati-Reis (B)	€ 13.80
 104 - Chinraat Neelgari	saftige Schrimps in einer Minze-Currysauce mit Kokosmilch und Chefgewürzen, serviert mit Basmati-Reis (B)	€ 14.00
 105 - Aam Jhinga	6 Stück Königscrevetten in einer Mango-Currysauce und mit Chefgewürzen verfeinert, serviert mit Basmati-Reis (B)	€ 18.90
 106 - Masala Jhinga	6 Stück Königscrevetten in einer deftigen Masala-Sauce, serviert mit Basmati-Reis (B)	€ 18.90

biryani

(Dampfgegartter Reis)

  110 - Hyderabad Dum Biryani	Gemischtes Gemüse mit Trockenfrüchten und Cashewnüsse mit Basmati-Reis dampfgegart (H)	€ 12.80
111 - Kashmiri Murgh Biryani	Hühnerfleisch und Trockenfrüchte mit Basmati-Reis dampfgegart (H)	€ 13.90
112 - Mutten Dum Biryani	zartes Lammfleisch und Trockenfrüchte mit Basmati-Reis dampfgegart (H)	€ 15.50
 113 - Chinraat Biryani	saftige Schrimps gegrillt mit Trockenfrüchten und mit Basmati-Reis dampfgegart (B,H)	€ 14.50
 114 - Jhinga Biryani	Königscrevetten gegrillt mit Trockenfrüchten und mit Basmati-Reis dampfgegart (B,H)	€ 19.90

beilagen



120 - Papardam

1 Stück Linsencracker mit Chutney

€ 1.00

121 - Naan

Fladenbrot aus dem Tandoor (A,C,G)

€ 2.50

122 - Lasan Naan

Fladenbrot aus dem Tandoor mit Butterknoblauch garniert (A,C,G)

€ 3.00

123 - Adrak Naan

Fladenbrot aus dem Tandoor mit Ingwer garniert (A,C,G)

€ 3.00

124 - Til Kulcha Naan

Fladenbrot aus dem Tandoor mit weißem Sesam garniert (A,C,G,N)

€ 3.00



125 - Roti

dünner Roggenmehlfladen aus dem Tandoor (A)

€ 2.00



126 - Podina Prantha

dünnes Fladenbrot aus dem Tandoor mit Pfefferminze (A)

€ 3.50

127 - Kheera Raita

würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken (G)

€ 3.60



128 - Chaaval

1 Portion Himalaya Basmati-Reis

€ 3.00



129 - Jeera Chaaval

Himalaya Basmati-Reis mit Kümmel gebraten

€ 4.00

130 - Matar Pulao

Himalaya Basmati-Reis Erbsen gebraten (G)


€ 4.50

Kindergarten

140 - Baccho ka Khana Pommes, Hühnernuggets und Reis, € 6.00
serviert mit Tomaten Ketchup (A,C)

Desert

150 - Gulab Jamun 2 Stück frittierte Grießbällchen, warm serviert (G) € 3.50

 **151 - Badam Halwa** gekochter Gries und mit Mandelblätter garniert, € 4.50
warm serviert

152 - Gajar ka Halwa Karotten in Milchbrei und Mandelblätter, warm serviert (G) € 4.50

153 - Phirni Milchreis mit Safran nach indischer Art € 4.50
(Nationalgericht) (G,H)

154 - Aam Ki Kulfi hausgemachtes Mango-Eis nach indischer Art (G,C) € 5.00