

SUPPEN

- { **Dal Shorba**~ rote Linsen, gerösteter Kreuzkümmel, frische Zitrone, exotisches grünes Gemüse  5.9 }
- { **Tomaten-Consommé**~ Kurkuma, Ingwer, frische Korianderwurzel und ganzer Koriander  5.9 }
- { **Hähnchen-Consommé**~ Kurkuma, Mais, Hähnchenstücke und schwarzer Pfeffer  6.9 }
- { **Fisch-Consommé**~ Kurkuma, einen Hauch von Zitrone, Korianderwurzel, gerösteter Kreuzkümmel und schwarzer Pfeffer  7.9 }

SALATE

- { **Gemischter Salat**~ Eisbergsalat, Lollo Rosso, Rucola, Chicoree, Karotten, Cherrytomaten  9.9 }
- { **Tofu Tikka Salat**~ gemischter Salat, Tomaten, Cherrytomaten, ein Hauch von grünen Chilischoten  13.9 }
- { **Chicken Tikka Salat**~ gemischter Salat, mariniertes Hähnchen aus dem Tandoori 15.9 }
- { **Knoblauch Gambas Salat**~ Haussalat, marinierte Gambas  19.9 }
- { **Steam Chicken Salat**~ gemischter Salat, gedämpftes Hähnchen, schwarzer Sesam 17.9 }

{ **Dressings:** Honig-Senf : Balsamico :
Joghurt-Dressing }

VEGAN 

VEGGIE 

FISCH 

SCHALENTIERE 

VORSPEISEN TANDOOR

{ Alle Starter-Grillgerichte werden mit Krautsalat und dazu passender Sauce serviert. }

{ **Paneer oder Tofu Tikka**~ mariniert mit Tandoori-Marinade 🌿 12.9 }

{ **Chicken Tikka**~ Hähnchenfilet mariniert mit Joghurt und Gewürzen 12.9 }

{ **Murg Tikka Kali Mirch**~ Hähnchenfilet, mariniert mit Quark, schwarzer Pfeffer, Käse und Cashewkernen 12.9 }

{ **Tandoori King Prawn**~ Garnelen mariniert mit aromatischem Gewürzjoghurt und Bockshornklee 🌿 14.9 }

{ **Tandoori Lamm Tikka**~ Lammstücke mariniert mit hausgemachter Tandoori-Marinade 14.9 }

{ **Norwegischer Lachs Tikka**~ mariniert mit hausgemachter Tandoori-Marinade, Senföl und Bockshornklee 🌿 15.9 }

VEGETARISCHE VORSPEISEN

{ **Papadam**~ knusprige Chips aus Kichererbsenmehl 🌿 1.9 }

{ **Samosa**~ 2 Stück gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen 🌿 6.9 }

{ **Mix Pakoras**~ mariniertes Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, frittiert 🌿 8.9 }

{ **Alu Tikki**~ Kartoffelfrikadelle 🌿 6.5 }

{ **Sweet Potato Chaat**~ Süßkartoffel mit Tamarinde, Sonnenblumenkerne und Chat Masala 🌿 11.9 }

{ **Manchurian**~ Gemüse-Weißkohl-Bällchen in pikanter Sauce 🌿 12.9 }



HAUPTSPEISEN TANDOOR

{ Alle Starter-Grillgerichte werden mit Krautsalat und dazu passender Sauce serviert. }

- { **Paneer oder Tofu Tikka**~ mariniert mit Tandoori-Marinade  23.5 }
- { **Chicken Tikka**~ Hähnchenbrustfilet mariniert mit Joghurt und Gewürzen 23.5 }
- { **Murg Tikka Kali Mirch**~ Hähnchenbrustfilet mariniert mit Quark, schwarzem Pfeffer, Käse und Cashewkernen 23.5 }
- { **Tandoori King Prawn**~ Garnelen mariniert mit aromatischem Gewürzjoghurt und Bockshornklee  26.5 }
- { **Tandoori Lamm Tikka**~ Lammstücke mariniert mit hausgemachter Tandoori-Marinade 26.5 }
- { **Norwegischer Lachs Tikka**~ mariniert mit hausgemachter Tandoori-Marinade, Senföl und Bockshornklee  27.5 }

RAITA { Beilage }

- Garlic Raita**~ Joghurt, Knoblauch, Salz  ... 2.9 }
- Cucumber Raita**~ Joghurt, Gurken, Salz und gerösteter Kreuzkümmel  3.9 }
- Boondi Raita**~ mit Kischerbsenteig Körner  4.9 }

TRADITIONELLES INDISCHES BROT

- { **Plain Naan**~ Brot aus raffiniertem Mehl und Joghurt im Tandoor gebacken  2.9 }
- { **Butter Naan**~ Brot aus raffiniertem Mehl und Butter im Tandoor gebacken  3.5 }
- { **Garlic Naan**~ Brot im Tandoor gebacken mit Knoblauch  4.5 }
- { **Chapati (Vollkornnaan)**~ traditionelles Vollkornbrot  3.5 }
- { **Lachha Paratha**~ mehrschichtiges Weizenbrot im Tandoor gebacken  4.5 }
- { **Pudina Paratha**~ Weizen-Minz-Brot im Tandoor gebacken  4.5 }
- { **Kulcha Bread**~ gefülltes Brot mit Kartoffeln und Hüttenkäse  5.5 }

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

{ Diese Gerichte werden mit
Basmati-Reis serviert }

{ **Dal Makhan**~ schwarzes Linsencurry mit Sahne,
Butter, Tomaten und grünem Kardamom 🥕 ... 16.9 }

{ **Yellow Dal Tardka**~ gelbe Linsen, gehackte
Zwiebeln, gehackte Tomaten, Gewürze, frischer
Koriander und ein Hauch von Zitrone 🥕 16.9 }

{ **Chana Masala**~ weiße Kichererbsen gekocht,
gehackte Zwiebeln, Tomatensauce 🥕 17.9 }

{ **Paneer oder Tofu Tikka Masala**~ gerösteter,
hausgemachter Hüttenkäse in Masala-Sauce
gekocht 🥕 21.5 }

{ **Indo-China Chilli Paneer oder Tofu**~ Paprika,
Zwiebeln, Garlic mit Chilli-Sojasauce 🥕 21.5 }

{ **Palak Paneer**~ hausgemachter Hüttenkäse mit
Rahmspinat und aromatisierten Gewürzen 🥕. 19.9 }

{ **Karai Paneer**~ gerösteter Hüttenkäse, Zwiebeln,
Tomatensauce und Paprika 🥕 21.5 }

{ **Tofu Karai**~ gerösteter Tofu, Zwiebeln,
Tomatensauce mit Paprika 🥕 19.9 }

{ **Shahi Paneer**~ frische Tomaten-Cashew-
Sauce, gerösteter Hüttenkäse, Butter und
Bockshornklee 🥕 19.9 }

{ **Mango Vegetable**~ Currysauce mit Mango,
Gemüse, Cashew und Kardamom 🥕 18.9 }

{ **Vegetable Korma**~ Gemüse-Curry,
einem Hauch von grünen Chilischoten,
Kokosnuss, Cashewkerne, Kardamom 🥕 17.9 }

{ **Dum Aloo Kashmiri**~ traditionelles Kashmiri-
Kartoffel-Curry, einem Hauch von Kashmiri-
Chilischoten, Zwiebeln, Tomatensauce 🥕 19.9 }

{ **Malai Kofta**~ Hüttenkäse-Kartoffel-Teigtasche,
getrocknete Nüsse, Sahne, Zwiebeln,
Tomatensauce mit milden Gewürzen 🥕 19.9 }



FLEISCHGERICHTE

{ *Diese Gerichte werden mit
Basmati-Reis serviert.
Naanbrot gegen Aufpreis. }*

{ **Butter Chicken**~ kompletter Geschmack von Butter Hähnchen, frische Tomaten, Cashew, Butter, Sahne und Kardamom 19.9 }

{ **Chicken Korma**~ Kombination aus Hähnchen, Cashew und goldenen Rosinen, cremige scharfe Sauce 19.9 }

{ **Chicken Tikka Masala**~ Tandoori gegrilltes Hähnchen, gehackte Zwiebeln, Tomatensauce und frischer Koriander..... 22.5 }

{ **Mango Chicken**~ gekochtes Hähnchen mit aromatischen Gewürzen, Zwiebeln, Cashew und Sauce mit Mango 21.5 }

{ **Chicken Jalfrezy**~ pikante Hähnchenbrust gekocht mit Zwiebeln, Tomatensauce und Capsicum 21.5 }

{ **Chicken Nilgiri**~ gekochtes Hähnchen mit Spinat, Minze, frischem Koriander, grünem Chili und Kokosnuss 22.5 }

{ **Lamb Nilgiri**~ Lamm gekocht mit Spinat, Minze, frischem Koriander, grünem Chili und Kokosnuss..... 23.5 }

{ **Lamb Curry**~ Tandoori gegrilltes Lamm, gehackte Zwiebeln, Tomatensauce und frischer Koriander..... 23.5 }

{ **Jhinga Malai Curry**~ Garnele gekocht mit Zwiebeln, Cashew, Kokosnuss, Sahne und Kardamom 🍲 26.9 }

{ **Kalkutta Fish Curry**~ Fisch gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss, Tamarind und Kurkuma 🍲 26.9 }



REIS GERICHTE

- { **Chicken Biryani**~ Hähnchen und Basmati-Reis gekocht, mit aromatischen Gewürzen, pikant **19.9** }
- { **Lamm Biryani**~ mariniertes Lamm und Basmati-Reis gekocht, mit aromatischen edlen Gewürzen, pikant **21.5** }
- { **Gemüse Pulao**~ gemischtes Gemüse und Basmati-Reis gekocht, mit aromatischen Gewürzen  **17.9** }
- { **Khumb Pulao**~ gemischte Pilze und Basmati-Reis gekocht, mit aromatischen Gewürzen  **18.9** }
- { **Brown Rice Khichadi**~ brauner Reis mit roten und gelben Linsen gekocht, mit geröstetem Kreuzkümmel und Knoblauch  **15.9** }
- { **Steamed Rice**~ gedämpfter Reis **3.9** }

DESSERTS

- { **Low Calories Sweets**~ Quark, Honig, Kardamom, Safran und frische Früchte  **6.5** }
- { **Mango Cream**  **6.5** }
- { **Gulab Jamun**~ frittierte Teigbällchen in Zuckersirup  **6.5** }
- { **Phirni**~ gemahlener Reis, Kardamom, Safran, Jaggery  **6.5** }
- { **Rasmalai**~ gekochte Käseklöße in Zuckersirup, getaucht in Kardemom-Rahm und mit Safran, Nüssen und trockenen Früchten garniert  .. **7.5** }

LASSI

{ **indisches Joghurtgetränk** }

- { **Salz Lassi**~ indisches Joghurtgetränk mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel  **5.5** }
- { **Mango Lassi**~ indisches Joghurtgetränk mit Mango  **5.9** }

