

Speisenkarte Teil 1

Hinweis: Die in dieser Speisekarte angegebenen Preise können sich von Zeit zu Zeit ändern.
Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach dem aktuellen Preis.

Mittagsmenü - Lunchmenu

Vegetarisch

Nach Wunsch auch Vegan bestellbar!

Aaj Ka Shorba, Tagessuppe mit Hühnerfleisch, serviert mit Naan-Brot	• 5,50
Dal Maharani, Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet	• 6,00
Saag Alu, Kartoffeln in Spinatkreation	• 6,50
Vegetable Korma, Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in Sahnesoße	• 7,00
Cholle Masala, Kichererbsen in Masalasoße mit Tomaten und Ingwer	• 6,50
Paneer Tikka Masala, Hausgemachter indischer Käse und Gemüse in Masalasoße	• 7,50
Rogani Soja, Sojawürfel u. frisches Gemüse in Rogani-Currysoße, pikant	• 7,00
Mili Juli Palak, Sojawürfel u. Kichererbsen in Spinatkreation	• 7,00
Aaj Ki Sabzi, Mischung aus frischem Gartengemüse, Koriander und Minze in orientalischer Soße, pikant	• 7,00
Mango Dal, Gelbe Linsen in einem traditionellen südindischen Stil mit Mango gekocht	• 7,10
Bhindi Aloo, Frische Okraschoten mit Kartoffeln und Ingwer in Tomaten-Curry-Soße	• 7,50
Palak Kofta, Nuss-Käse-Klößchen in würziger, frischer Spinat-Curryrahm-Soße	• 7,90
Dal Pudina, Eine Mischung aus indischen Linsen, zubereitet in frischen Minzblättern	• 6,90

Hähnchen

Punjabi Chicken Curry, Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, mittelscharf	• 6,80
Dehli Chicken Sabzi, Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in würziger Soße	• 7,50
Chicken Bhunna, Hühnerfleisch mit Röstzwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysoße	• 7,20
Kashmiri Chicken, Zartes Hühnerfleisch in Kokosmilch-Safransoße mit getrockneten Früchten	• 7,30
Jaipur Chicken Channa, Hühnerfleisch und Kichererbsen in Curry-Masalasoße	• 7,10
Achari Chicken, Hühnerfleisch mit mixed Pickles und Anis	• 7,10
Chicken Chukry, Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Erdnuß-Sahnesoße	• 8,20
Chicken Rajasthani, Zartes Hühnerfleisch, zubereitet mit gelben Linsen	• 7,90
Chicken Tak A Tak, Zartes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in würziger Joghurt-Curry-Soße	• 8,20
Nawabi Chicken Channa, Zarte Hühnerbrust mit frisch gehacktem Lammfleisch, Eine Spezialität unseres Chefkochs	• 8,50

Lamm

Shahi Mutton Korma, Lammfleisch in Safran-Mandelsoße	• 7,50
Mutton Bhindi, Lammfleisch mit frischen indischen Okraschoten in würziger Soße	• 7,90
Mutton Do Pyaja, Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße	• 7,10
Palek Goasht, Lammfleisch in Spinatkreation	• 7,40
Dal Goasht, Lammfleisch mit indischen Linsen	• 7,20
Lamb Rajma, Lammfleisch mit roten Bohnen in Bhunnasoße, "Rajasthan-Art", mittelscharf	• 7,40
Lamm-Tinda, Lammfleisch u. indischer Kürbis mit Ingwer, Röstzwiebeln in Tomaten- Currysoße	• 8,20
Keema Sabji Curry, Frisch gehacktes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße	• 8,00
Lamm Bajgani, Gebratenes Lammfleisch mit frischen Auberginen in Ingwer-Mandel-Safran-Soße	• 8,20
Laal Maas Chukry, Zartes Lammfleisch mit Gartengemüse in Erdnuss-Sahne-Soße	• 8,50

Schwein

Pork Chilli, Schweinefleisch auf "Rajasthan-Art" in süß-saurer Chilisoße	• 7,20
Pork Masala, Schweinefleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße	• 7,30
Pork Sabzi, Schweinefleisch mit verschiedenem frischem Gemüse	• 7,20
Madras Pork Curry, Schweinefleisch nach "Madras-Art", in Currysoße, mittelscharf	• 6,80
Pork Korma, Schweinefleisch in Kokosmilch-Safransoße, mit getrockneten Früchten	• 7,20
Pork Khumbwala, Schweinefleisch mit frischen Champignons u. Ingwer in Mandel- Safransoße	• 7,40
Pork Palak, Zartes Schweinefleisch mit Spinatkreation	• 7,20

Fisch

Fish Amritsari, Gebratenes Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Currysoße	• 7,90
Goa Fish Vindaloo, Fischfilet in kräftiger Vindaloo-Soße, scharf	• 7,90
Calcutta Shrimps Sabzi, Krabben mit verschiedenem frischem Gemüse in würziger Soße	• 8,20
Fish Badami, Zartes Fischfilet mit getrockneten Früchten u. gemahlenden Mandeln in Safransoße	• 8,00
Kerala Shrimps Aloo, Krabben mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloo-Soße, mittelscharf	• 8,20

Aus dem Lehmofen

Malai Kabab, Gegrilltes mariniertes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in würziger Soße	• 8,40
Sheekh Kabab, Gegrilltes Lammhackfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch, Ingwer u. Koriander	• 8,40
Punjabi Fish Tikka, Gegrilltes mariniertes Fischfilet mit Gemüse u. Salat	• 8,90
One Two Ka Four, Hühnerfleisch aus vier verschiedenen Marinaden mit Gemüse und Salat	• 8,50
Mumtaz Fish Tikka, Gegrilltes Fischfilet, mariniert in Cashewnüssen, Yoghurt u. speziellen Gewürzen mit Gemüse u. Salat, serviert in heißer Pfanne	• 8,90
Gulfam Tikka, gegrilltes Schweinefleisch mariniert in Joghurt mit Gemüse und Salat, auf einer heißen Platte mit Erdnuss-Soße serviert	• 8,90
Chicken Wings, Gegrillte Hähnchenflügel mariniert in Barbecue-Soße mit Gemüse und Salat, auf einer heißen Platte serviert	• 7,90

Salat

Bombay Summersalad, Gemischter Salat mit mariniertem u. gegrilltem Fischfilet u. Nan-Brot	• 7,90
Maharaja Salad, Gemischter Salat mit mariniertem u. gegrilltem Hühnerfleisch, serviert mit Nan-Brot	• 7,90

Beilagen

Nan, ovales Brot aus Hefeteig	• 2,00
Bathura, Frittiertes Brot aus Hefeteig, wie ein "Ballon"	• 2,00
Papad, Zwei Linsenwaffeln mit drei verschiedenen schmackhaften Soßen	• 2,00
Papad, Vier Linsenwaffeln mit drei verschiedenen schmackhaften Soßen	• 3,20

Dessert

Ras Malai, Indische National Nachspeise, Bällchen aus Milch u. Käse in aromatischer Safranmilch	• 4,90
---	--------

Weiter

Speisenkarte Teil 2

Abendkarte

Suppen

100 Dal Shorba, Kräftige indische Linsensuppe	• 3,80
101 Sazbi Shorba, Indische Gemüsesuppe	• 4,00
102 Lachs Shorba, Indische Knoblauchsuppe	• 4,30
103 Kashmiri Bean Shorba, Scharfe, braune Bohnensuppe	• 4,00
104 Murgh Shorba, Indische Hühnerfleischsuppe	• 4,40
105 Maltani Shorba, Mittelscharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	• 4,80
106 Hummercreme Shorba, Hummercremesuppe mit Sherry, zubereitet nach ind. Art	• 5,10
1006 Adrak Ka Shorba, Indische Ingwersuppe	• 4,30

Warme Vorspeisen

107 Vegetable Pakora, Frisches gemischtes Gemüse	• 4,50
108 Paneer Pakora, Frischer hausgemachter indischer Käse	• 4,70
109 Onions Bhaji, Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	• 4,00
110 Murgh Pakora, Zartes Hühnerfleisch	• 4,90
111 Fish Pakora, Zartes Seelachsfilet	• 4,90
112 Jheenga Pakora, Riesengarnelen	• 9,90
113 Vegetable Samosa, Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	• 4,80
114 Keema Samosa, Zwei Pastetchen mit Lammhackfleisch gefüllt	• 5,10
115 Chicken Wings, gegrillte Hähnchen-Flügel mariniert in Barbecue Sauce	
für 1 Person	• 5,20
für 2 Personen	• 7,90
116 Gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen - auch vegetarisch	• 10,90

FrISChe Knackige Salate

Wählen Sie zwischendrei verschiedenen Dressings:
Balsamico Dressing - Essig & Öl - Hausdressing

117 Season Salad, Gemischter Salat	• 4,70
118 Tomatoes Salad, Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl	• 4,20
120 Punjabi Salad, Thunfisch, Eier, Zwiebeln, Bohnen, Oliven und Peperoni	• 7,90
121 Indian Salad, Gebratene Hühnerbruststreifen, Champignons, Mais u. Zwiebeln	• 6,90
122 Ganesha Salad - Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mai	• 7,90
100 Kleiner gemischter Salat - als Beilage	• 3,40

Speisenkarte Teil 3

Joghurtspeisen

- 123 Plane Dahi, Einfacher Joghurt • 2,20
- 124 Kheere Ka Raita, Gurkenjoghurt • 3,40
- 125 Alu Raita, Kartoffeljoghurt • 3,20
- 126 Gemischter Joghurt, Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln • 3,70

Tandoori

Tandoor heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird.

Die Köstlichkeiten sind immer mariniert, somit erhält das Fleisch verschiedene Farben.

- 127 Tandoori Chicken, Gegrilltes 1/2 Hähnchen mariniert in spez. gewürzter Joghurtsoße • 11,40
- 128 Shahi Kalmi Kabab, Hühnerfleisch mariniert in Kichererbsenmehl u. Cashewnüssen
speziell gewürzt - eine Empfehlung von unserem Chefkoch • 12,40
- 129 Chicken Tikka, Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt • 13,30
- 130 Achari Murgh Tikka, Hühnerfleisch in kräftiger Soße mit mixed Pickles, Knoblauch, Ingwer, Anis und Käse • 13,30
- 131 Haryali Malai Kabab, Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße • 13,30
- 132 Mutton Sheekh Kabab, frisch gehacktes Lammhackfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten,
Ingwer und Koriander • 13,60
- 133 Botti Kabab, Zartes Lammfilet vom Spiess • 14,90
- 134 Tandoori Chopps, Empfehlung des Chefkochs - Zarte Lammkoteletts in würziger Soße gegrillt • 14,90
- 135 Fish Tikka, Seelachsfilet in würziger Soße, gegrillt • 12,90
- 136 Jheenga Tandoori, Riesengarnelen in Joghurt und Gewürze eingelegt, knusprig gegrillt • 17,90
- 137 Vegetable Tandoori, Hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und
Paprika, am Spieß gegrillt • 11,90
- 138 Mixed Grillplatter, Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten • 16,50
- 139 Ganesha Mogulplatter, Gebratenes Hühnerbrust- und Lammfilet mit frischem Gemüse mit Reis und
Nan serviert • 14,40
- 1138 Goa Fish Teller, Gegrillter Fisch und Riesengarnelen in drei verschiedenen Marinaden mit Gemüse
und Salat auf heisser Pfanne mit Knoblauchbrot serviert • 19,90
- 1139 Panchranga Chicken, geghrilltes zartes Hühnerfleisch in fünf verschiedenen Marinaden mit Gemüse und
Salat auf heisser Pfanne serviert • 13,90

Enten Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen körnigen Basmati-Reis

- 1140 Battakh Curry, Zartes Entenbrustfilet in kräftiger Currysoße • 13,60
- 140 Battakh Saag, Zarte Entenbrust in Spinatcreation • 14,40
- 141 Battakh Khumb Wala, Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons,
Knoblauch u. Ingwer • 15,30
- 142 Battakh Jalfrezi, Zartes Entenbrustfilet mit Paprika u. Zwiebeln, scharf • 14,40
- 143 Battakh Masala, Gegrillte Entenbrst in Masalasoße, nach ostindischer Art zubereitet,
n heißer Pfanne serviert • 15,30
- 144 Battakh Vindaloo, Zarte Entenbrust in einer Vindaloosoße, sehr scharf • 14,40
- 145 Bhindi Battakh, Zarte Entenbrust mit frischen Okraschoten, in würziger Soße • 14,90
- 146 Mango Battakh, Zarte Entenbrust mit frischer Mango in Mango-Cashew-Nußsoße • 15,30
- 147 Ganesha Moglai Batthak, Spezialität von unserem Chefkoch - in heißer Pfanne serviert • 15,30

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen körnigen Basmati-Reis

- 148 Bombay Alu, Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, scharf • 9,40
- 149 Alu Ghobi, Blumenkohl mit Kartoffeln, nach indischer Art • 9,80
- 150 Shahi Paneer, Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesoße • 10,10
- 151 Palak Paneer, Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse • 10,30
- 152 Shahi Baigan, Auberginen mit hausgemachtem Käse u. Ingwer in Mandelsoße • 10,50
- 153 Channa Masala, Kichererbsen mit frischen Tomaten u. Ingwer in Currysoße • 10,00
- 154 Karahi Paneer, Gebratener hausgemachter Käse in Currysoße • 11,20
- 155 Sabzi Kofta, Gemüseklößchen in würziger Soße • 10,90
- 156 Dal Makhni, Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet • 9,80
- 157 Navrattan Korma, Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Kokosnuss
und Rosinen in Safran-Sahnesoße • 11,30
- 158 Bhindi Masala, Frische Okraschoten in kräftiger Soße • 10,50
- 159 Vegetable Jalfrezi, Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, scharf • 10,40
- 160 Baigan Ka Bharta, Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, pikant • 10,50
- 161 Baigan Punjabi, Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Nüssen, Kartoffeln
und speziellen Gewürzen in würziger Currysoße • 11,40
- 162 Malai Kofta, Käseklößchen mit geriebenem Käse, Nüssen, Kartoffeln in feiner
Currycreme-Mandelsoße • 11,40
- 163 Paprika aus Jaipur, Gefüllte Paprika mit geriebenem Käse, Nüssen, Kartoffeln
in würziger Currysoße • 11,40
- 1163 Paneer Nilgiri, Frischer hausgemachter Käse mit Spinat und Korianderblättern in orientalischer
Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant • 11,40

Weiter

Speisenkarte Teil 4

Fisch Curry Spezialitäten

- 164 Bengali Fish Curry, Seelachsfilet in kräftiger Currysoße • 12,00
- 165 Fish Chilly, Rotbarschfilet auf Rajasthan-Art, in süß-saurer Chilisoße, scharf - in heißer Pfanne serviert • 12,60
- 166 Fish Masala, Grgriltes Rotbarschfilet in Masalasoße, nach ostindischer Art zubereitet - in heißer Pfanne • 13,30
- 167 serviert • 12,40
- 168 Fish Jalfrezi, Gebratener Fisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf • 12,50
- 169 Fish Bhunna, Gebratener Fisch mit Tomaten u. Röstzwiebeln, in kräftiger Soße • 13,30
- 170 Fish Mango, Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße • 12,50
- 171 Bengali Shrimps Curry, Krabben in kräftiger Currysoße • 12,90
- 172 Shrimps Saag, Krabben in Spinatkreation • 17,90
- 173 Jheenga Masala, Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße - in heißer Pfanne serviert
- Jheenga Khumb Wala, Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße • 17,90
- 174 Safransoße • 16,40
- 175 Jheenga Saag, Riesengarnelen in würzigem Rahmspinat • 16,40
- 176 Jheenga Jalfrezi, Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln, scharf • 16,40
- Jheenga Chilli, Riesengarnelen auf Rajasthan-Art, in süß-saurer Chilisoße - in heißer Pfanne serviert
-
- 177 Hühnerfleisch Curry Spezialitäten • 11,30
- 178 Chicken Curry, Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße • 12,50
- 179 Chicken Badam Pasanda, Zartes Hühnerfleisch in Nuß-Safransoße mit gemahlene Mandeln
- Kashmiri Chicken Korma, Zartes Hühnerfleisch mit getrockneten Früchten in Kokosmilch-Joghurt-Safransoße • 12,50
- 180 Safransoße • 12,60
- 181 Chicken Man Pasand, Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse n Currysoße • 13,00
- 182 Karahi Murgh, Gebratenes Hühnerfleisch mit kräftiger Joghurt-Currysoße - in heißer Pfanne serviert • 12,50
- 183 Chicken Jalfrezi, Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf • 12,40
- 184 Chicken Vindaloo, Hühnerfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vinaloosoße, sehr scharf • 12,90
- 185 Chilli Chicken, Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art" in süß-saurer Chilisoße - in heißer Pfanne serviert • 13,00
- 186 Butter Chicken, Zartes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße
- Tandoori Murgh Masala, Zartes gegrilltes Hühnerfleisch, zubereitet in spezieller Masalasoße - in heißer Pfanne serviert • 13,30
- 187 serviert • 12,90
- 188 Murgh Nilgiri, Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant • 13,30
- 189 • 13,30
- 190 Murgh Bangan Bharta, Zartes gegrilltes Hühnerfleisch mit frischen gehackten Auberginen, Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt • 12,00
- 191 Mango Chicken, Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße • 12,00
- 192 Chicken Palak, Zartes Hühnerfleisch in Spinatkreation auf nordindische Art zubereitet • 13,20
- 193 • 13,20
- 194 Lamm Curry Spezialitäten • 12,90
- 195 Lamb Curry, Zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße
- Kashmiri Muglai Meat, Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße • 13,50
- 196 Bhunna Goasht, Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten u. Röstzwiebeln in kräftiger Soße • 13,90
- 197 Mutton Vindaloo, Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße, sehr scharf • 12,90
- 198 Mutton Khumb Wala, Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße • 13,90
- 199 Karahi Goasht, Gebratenes Lammfleisch in Joghurt-Currysoße - in heißer Pfanne serviert
- Mutton Jalfrezi, Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf • 13,90
- 200 Mutton Nilgiri, Zartes Lammfleisch imit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch, pikant • 12,90
- 201 Bhindi Goasht, Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Tomaten und Zwiebeln in würziger Soße - in heißer Pfanne serviert • 14,40
- 202 • 12,90
- 203 Dahi Goasht, Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Safransoße • 13,10
- 204 Lamb Botti Masala, Gegrilltes Lammfilet, zubereitet in spezieller Masalasoße - in heißer Pfanne serviert • 13,40
- 205 • 12,90
- 1205 Mutton Khata Mitha, Zartes Lammfleisch in Mango-Ananassoße, fein gewürzt, süß-sauer
- Rogan Josh, Zartes Lammfleisch in Rogansoße, mittel-scharf • 14,40
- 1206 Lamb Gushane, Zartes Lammfleisch mit frischem gemischtem Gemüse in Currysoße
- Jaipur Channa Goasht, Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen, frischen Tomaten und Ingwer in Currysoße • 14,40
- Shimla Mirch, Gefüllte Paprika mit frisch gehacktem Lammfleisch, Cashewnüssen in einer würzigen Curry-Tomaten-Sauce - (Empfohlen von unserem Chefkoch)
- Baigan Laiawab, Gefüllte Auberginen mit frisch gehacktem Lammfleisch, Cashewnüssen und frischen Curry-Blättern, Ingwer und Mandeln in einer würzigen Safransauce

Weiter

Speisenkarte Teil 5

Thali Spezialitäten

In Indien gib es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalıs nach indischer Tradition u. mit körnigem Basmati-Reis.

- 206 Punjabi Thali, Drei verschiedene Gemüse-Gerichte mit Raita, Salat u. Rot-Brot serviert • 12,60
- 207 Bengali Fish Thali, Ein Fischgericht, ein Krabbengericht, ein Riesengarnelengericht mit Raita, Salat u. Lachs-Kulcha-Brot serviert • 13,30
- 208 Jaipur Thali, Ein Hühnerfleisch-, ein Lammfleisch- u. ein Gemüse-Gericht mit Raita, Salat u. Nan-Brot serviert • 12,50

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalıs für zwei Personen zusammen. Sie können die Gerichte selber wählen.

- 12,90
- 209 Vegetable Thali, Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Salat u. Prantha-Brot serviert
- 210 Ganesha Thali, vier verschiedene Fleischgerichte, zwei vegetarische Gerichte mit Raita, Salat u. Butternan-Brot serviert • 17,90

Reis Spezialitäten

- 13,90
- 211 Mutton Biryani, Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen • 12,80
- 212 Chicken Biryani, Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen • 11,90
- 213 Vegetable Biryani, Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen • 14,90
- 214 Shajahani Biryani, Hühner- und Lammfleischstreifen, Krabben und Nüsse • 16,90
- 215 Jheenga Biryani, Riesengarnelen mit Mandeln und Rosine • 13,90
- 216 Fish Biryani, Fischfilet mit Mandeln und Rosinen

Beilagen

- 4,50
- 217 Pulaorice, Gebratener Reis mit hausgemachtem Käse und grünen Erbsen • 5,20
- 218 Mushroom Pulao, Gebratener Reis mit frischen Champignons und hausgemachtem Käse

Tandoori Brot Spezialitäten

- 2,30
- 219 Nan, ovales Brot aus Hefeteig • 2,10
- 220 Roti, Flaches Vollkornbrot • 4,30
- 221 Keema Nan, Hefeteigbrot mit Lammhackfleisch gefüllt • 2,70
- 222 Prantha, mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter • 3,00
- 223 Mint Prantha, mehrschichtiges Vollkornbrot mit frischer Minze gefüllt • 3,80
- 224 Vegetable Prantha, mehrschichtiges Vollkornbrot mit Gemüse gefüllt • 3,80
- 225 Paneer Kulcha, Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt • 3,50
- 226 Lachs-Kulcha, Hefeteigbrot mit Knoblauch gefüllt • 4,30
- 227 Pishwari Nan, Hefeteigbrot mit Mandeln, Rosinen und Kokos gefüllt • 3,50
- 228 Ginger Kulcha, Hefeteigbrot mit Zwiebeln gefüllt • 2,90
- 229 Onion Kulcha, Hefeteigbrot mit Ingwer gefüllt • 2,70
- 1229 Bathura, Frittiertes Brot aus Hefeteig - wie ein "Ballon"

Nachspeisen

- 231 Mangocreame mit Vanilleeis • 4,70
- 232 Lychees mit Vanilleeis • 5,10
- 233 Gajar Halwa, Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen • 4,30
- 234 Firni, Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und anderen Nüssen • 4,20
- 235 Gulab Jamun, Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken • 4,50
- 236 Frische Mango mit Vanilleeis • 5,50
- 237 Frische Erdbeeren mit Vanille-Eis (nur in Saison) • 5,50
- 238 Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Erdbeer u. Schokolade) • 4,20
- 1238 Ras Malai, Empfehlung des Chefkochs, Indische national Nachspeise, Bällchen aus Milch und Käse in aromatischer Safranmilch gebacken • 5,20
- 239 Ganesha Surprise, Lassen Sie sich überraschen, auch für zwei Personen möglich, pro P • 6,90

Zurück zum Anfang der Speisekarte