

MITTAGSKARTE

GÜLTIG MONTAG BIS FREITAG 11:30 - 14:30 UHR (AUßER FEIERTAGE)

ZU UNSEREN MITTAGSGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE
TAGESSUPPE ODER BEILAGENSALAT (MIT VEGANEM BALSAMICO-DRESSING)

VG	110	YELLOW DAL K,U,V,W,X	GELBES LINSEN-CURRY NACH PUNJABI ART	8.9
VG	111	CHANA MASALA K,U,V,W,X	KICHERERBSEN IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE	8.9
VG	112	BHARTA U,V,W,X	PÜRIERTE AUBERGINEN MIT ZWIEBELN, TOMATEN & KORIANDER	8.9
VG	113	JACKFRUIT TIKKA MASALA A,U,V,W,X	BIO JACKFRUIT IN PIKANTER MASALA-SAUCE, MIT ZWIEBELN, PAPRIKA & KOKOSMILCH VERFEINERT	8.9
V	114	DAL MAKHANI K,L,U,V,W,X	SCHWARZES LINSEN-CURRY MIT BUTTER ZUBEREITET	8.9
V	115	MIXED VEGETABLES K,L,U,V,W,X	VERSCHIEDENES GEMÜSE IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE	8.9
V	116	PANEER MASALA L,U,V,W,X	HAUSGEMACHER KÄSE IN PIKANTER MASALA-SAUCE, MIT ZWIEBELN & PAPRIKA	8.9
V	117	PALAK PANEER L,U,V,W,X	RAHMSPINAT MIT HAUSGEMACHEM KÄSE NACH PUNJABI ART	8.9
	120	BUTTER CHICKEN L,P,U,V,W,X	GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BUTTERCREME-SAUCE	9.9
	121	CHICKEN TIKKA MASALA A,L,U,V,W,X	GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET IN PIKANTER MASALA-SAUCE, MIT ZWIEBELN & PAPRIKA	9.9
	122	MANGO CHICKEN L	HÜHNERBRUSTFILET IN FEINER MANGO-CURRY-SAUCE	9.9
	123	CHICKEN TIKKA L,U,V,W,X	GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET MIT SPEZIELLER JOGHURT-MARINADE	9.9
	124	TANDOORI CHICKEN L,U,V,W,X	GEGRILLTE HÄHNCHENTEILE MIT BESONDERER JOGHURT-MARINADE	9.9
	125	LAMM CURRY A,L,U,V,W,X	LAMMFLEISCH IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE	10.9
	126	GOAN FISH CURRY I,U,V,W,X	SEELACHSFILET IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE NACH GOA ART, MIT KOKOSMILCH VERFEINERT	9.9

ALLE MITTAGSGERICHTE WERDEN MIT BASMATI REIS SERVIERT

VG = VEGAN | V = VEGETARISCH

VORSPEISEN

WERDEN MIT DREI HAUSGEMachten CHUTNEYS SERVIERT
(MINZ-CHILI | MANGO | TAMARINDE) **VG**

- | | | |
|-------------|---|------|
| VG 1 | PAPADAMS <small>A,W</small>
PORTION LINSENMEHLCRACKER | 3.5 |
| VG 2 | ONION RINGS <small>A,J,K,V,W</small>
ZWIEBELRINGE IM KICHERERBSENMEHL-TEIGMANTEL | 5.9 |
| VG 3 | SAMOSA <small>A,P,U,V</small>
HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE TEIGTASCHEN | 6.5 |
| VG 4 | MIXED VEGETABLE PAKORAS <small>A,J,K,V,W</small>
GEMISCHTES GEMÜSE IM KICHERERBSENMEHL-TEIGMANTEL | 6.5 |
| 5 | PANEER PAKORAS <small>A,J,K,L,V,W</small>
HAUSGEMACHER KÄSE IM KICHERERBSENMEHL-TEIGMANTEL | 6.9 |
| 6 | CHICKEN PAKORAS <small>A,J,U,V</small>
GEBACKENE HÄHNCHENSTREIFEN IM CORNFLAKES-TEIGMANTEL | 7.2 |
| 7 | PAPRI CHAAT <small>A,L,U,V,W,X</small>
STREETFOOD SPEZIALITÄT
INDISCHE WEIZENCHIPS BELEGT MIT KICHERERBSEN,
KARTOFFELN & VERSCHIEDENEN CHUTNEYS | 7.5 |
| 8 | MIXED STARTER PLATE <small>A,G,H,M</small> (FÜR 2 PERS.)
EINE REISE DURCH UNSERE VORSPEISEN WELT | 12.9 |

STREETFOOD APPETIZER EMPFEHLUNG

- | | | |
|-------------|--|-----|
| VG 9 | PANI PURI <small>A,U,V,W,X</small> KNUSPRIGE WEIZENBÄLLCHEN (PURI), GEFÜLLT MIT
KARTOFFELN & KICHERERBSEN, SERVIERT MIT TAMARINDENWASSER | 7.5 |
|-------------|--|-----|

SUPPEN

- | | | |
|----|---|-----|
| 10 | DAL SHORBA <small>L,V,W</small>
INDISCHE LINSENSUPPE | 5.5 |
| 11 | CHICKEN MAKAI SHORBA <small>A,H,K,U,V</small>
INDISCHE HÜHNERSUPPE MIT MAIS ZUBEREITET | 5.5 |
| 12 | TOMATO DHANIYA SHORBA 
SCHARFE INDISCHE TOMATENSUPPE MIT KORIANDER | 5.5 |

VG = VEGAN

BEILAGEN & SALATE

VG 15	PORTION BASMATI REIS	3.0
VG 16	MASALA FRIES STEAKHOUSE FRITES MIT SPEZIELLER MASALA GEWÜRZMISCHUNG	4.0
17	KHEERA RAITA ^L JOGHURT MIT GURKEN	5.0
VG 18	PUNJABI SALAT GROB GESCHNITTENE ZWIEBELN, KAROTTEN, GURKEN & TOMATEN MIT ZITRONEN-MASALA-DRESSING	7.5
VG 19	INDIAN SUMMER SALAT BUNTER GEMISCHTER SALAT MIT VEGANEM BALSAMICO-DRESSING WAHLWEISE MIT: PANEER (HAUSGEMACHTER KÄSE) ^L CHICKEN TIKKA ^L GARNELEN ^{L,G}	8.5 + 3.0 + 4.0 + 6.0
VG 20	ALOO CHANA CHAAT ^R STREETFOOD SALAT-SPEZIALITÄT, MIT KICHERERBSEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN & TAMARINDE-CHUTNEY ZUBEREITET	7.5

TANDOORI BROT

FRISCH GEBACKENES BROT VOM TANDOOR

VG 22	ROTI ^{A,D} VOLLKORN FLADENBROT	2.9
23	PRANTHA ^{A,D} MEHRSCICHTIGES VOLLK. FLADENBROT MIT BUTTER	3.5
VG 24	NAAN ^A BLATTFÖRMIGES FLADENBROT	3.2
25	GARLIC NAAN ^A MIT KNOBLAUCH	3.7
26	BUTTER NAAN ^{A,L} MIT BUTTER	3.7
27	CHEESE NAAN ^{A,L} MIT MOZZARELLA GEFÜLLT	4.9
28	CHILI CHEESE NAAN ^{A,L}  MIT CHILI & MOZZARELLA GEFÜLLT	5.2

VG = VEGAN

HAUPTGERICHTE

WERDEN MIT BASMATI REIS SERVIERT

VEGAN

- VG 30** **YELLOW DAL** K,U,V,W,X 13.5
GELBES LINSEN-CURRY NACH PUNJABI ART
- VG 31** **ALOO GOBI** U,V,W,X 13.5
KARTOFFELN & BLUMENKOHL IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE
- VG 32** **CHANA MASALA** K,U,V,W,X 13.5
KICHERERBSEN IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE
- VG 33** **BHARTA** U,V,W,X 13.5
PÜRIERTE AUBERGINEN MIT ZWIEBELN, TOMATEN & KORIANDER
- VG 34** **JACKFRUIT TIKKA MASALA** A,U,V,W,X 13.5
BIO JACKFRUIT IN PIKANTER MASALA-SAUCE, MIT ZWIEBELN,
PAPRIKA & KOKOSMILCH VERFEINERT

VEGETARISCH

- 40** **DAL MAKHANI** K,L,U,V,W,X 13.5
SCHWARZES LINSEN-CURRY MIT BUTTER ZUBEREITET
- 41** **MIXED VEGETABLES** K,L,U,V,W,X 13.5
VERSCHIEDENES GEMÜSE IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE
- 42** **MALAI KOFTA** A,L,U,V,W,X 13.5
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-KÄSE-BÄLLCHEN
IN MILDER BUTTERCREME-SAUCE
- 43** **PANEER MAKHANI** A,L,U,V,W,X 13.5
HAUSGEMACHTER KÄSE IN TOMATEN-BUTTERCREME-SAUCE
- 44** **PANEER MASALA** L,U,V,W,X 13.5
HAUSGEMACHTER KÄSE IN PIKANTER MASALA-SAUCE,
MIT ZWIEBELN & PAPRIKA
- 45** **PALAK PANEER** L,U,V,W,X 13.5
RAHMSPINAT MIT HAUSGEMACHTEM KÄSE NACH PUNJABI ART

VG = VEGAN

CHICKEN

- 50 **MANGO CHICKEN** L,U,V,W,X 14.5
HÜHNERBRUSTFILET IN FEINER MANGO-CURRY-SAUCE
- 51 **LEMON CHICKEN** L,U,V,W,X 14.5
HÜHNERBRUSTFILET IN CREMIGER ZITRONEN-CURRY-SAUCE
- 52 **BUTTER CHICKEN** L,P,U,V,W,X 14.5
GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BUTTERCREME-SAUCE
- 53 **CHICKEN TIKKA MASALA** A,L,U,V,W,X 14.5
GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET IN PIKANTER MASALA-SAUCE,
MIT ZWIEBELN & PAPRIKA
- 54 **CHICKEN BADAM PASANDA** A,L,M,U,V,W,X 14.5
GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET IN MANDEL-RAHM-SAUCE
- 55 **COCONUT CHICKEN** L,U,V,W,X 14.5
HÜHNERBRUSTFILET & VERSCHIEDENES GEMÜSE IN MILDER
CURRY-SAUCE, MIT KOKOSMILCH VERFEINERT
- 56 **CHICKEN PALAK** L,P,U,V,W,X 14.5
HÜHNERBRUSTFILET MIT RAHMSPINAT NACH PUNJABI ART

LAMM

- 60 **LAMM CURRY** A,L,U,V,W,X 16.9
LAMMFLEISCH IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE
- 61 **LAMM VINDALOO** U,V,W,X 🌶️🌶️ 16.9
LAMMFLEISCH & KARTOFFELN IN SEHR SCHARFER VINDALOO-SAUCE
- 62 **LAMM DAHI** L,U,V,W,X 16.9
LAMMFLEISCH IN WÜRZIGER JOGHURT-CURRY-SAUCE
- 63 **LAMM NILGIRI** L,U,V,W,X 🌶️ 16.9
LAMMFLEISCH IN SCHARFER MINZ-KORIANDER-SAUCE,
MIT SPINAT, CHILI & KOKOSMILCH ZUBEREITET
- 64 **LAMM TIKKA MASALA** A,L,U,V,W,X 18.5
GEGRILLTES LAMMFILET IN PIKANTER MASALA-SAUCE,
MIT ZWIEBELN & PAPRIKA

FISCH & GARNELEN

- 65 **GOAN FISH CURRY** ^{I,U,V,W,X} 14.9
SEELACHSFILET IN WÜRZIGER CURRY-SAUCE NACH GOA ART,
MIT KOKOSMILCH VERFEINERT
- 66 **PRAWN MASALA** ^{G,U,V,W,X} 19.5
GARNELEN IN PIKANTER MASALA-SAUCE, MIT ZWIEBELN & PAPRIKA
- 67 **MANGO PRAWN** ^{G,U,V,W,X} 19.5
GARNELEN IN FEINER MANGO-CURRY-SAUCE
- 68 **COCONUT PRAWN** ^{G,U,V,W,X} 19.5
GARNELEN & VERSCHIEDENES GEMÜSE IN MILDER
CURRY-SAUCE, MIT KOKOSMILCH VERFEINERT

ENTE

- 70 **MASALA ENTE** ^{L,U,V,W,X} 17.9
KNUSPRIGE ENTE AUF PIKANTER MASALA-SAUCE,
MIT ZWIEBELN & PAPRIKA
- 71 **MANGO ENTE** ^L 17.9
KNUSPRIGE ENTE AUF FEINER MANGO-CURRY-SAUCE
- 72 **CHILI ENTE** ^{K,U,V,W,X}  18.5
KNUSPRIGE ENTE AUF SCHARFER CHILI-SAUCE,
MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE
- 73 **COCONUT ENTE** ^K 18.5
KNUSPRIGE ENTE AUF MILDER KOKOS-CURRY-SAUCE,
MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE

HYDERABAD BIRYANIS ^{A,L,M,P,U,V,W,X}

GEBRATENER REIS MIT ROSINEN, MANDELN & EXOTISCHEN
GEWÜRZEN ZUBEREITET, SERVIERT MIT GURKEN-JOGHURT ^{G,H}

WAHLWEISE MIT:

- | | | | | | |
|----|------------------------|------|----|------------------------------|------|
| 75 | FRISCHEM GEMÜSE | 13.5 | 77 | LAMM | 15.5 |
| 76 | CHICKEN TIKKA | 14.5 | 78 | GARNELEN ^G | 18.5 |

TANDOOR

GENIEßEN SIE UNSERE KÖSTLICHKEITEN AUS DEM TRADITIONELLEN TANDOOR LEHMOFEN, DIE VOR DEM GRILLEN BIS ZU ZWÖLF STUNDEN IN VERSCHIEDENEN, AUTHENTISCHEN GEWÜRZMISCHUNGEN EINGELEGT WERDEN. ALLE GRILL-GERICHTE WERDEN MIT TANDOORI-SAUCE SERVIERT

- | | | |
|----|--|------|
| 80 | PANEER TIKKA <small>L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTER HAUSGEMACHTER KÄSE
MIT WÜRZIGER MARINADE | 14.5 |
| 81 | CHICKEN TIKKA <small>L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET
MIT SPEZIELLER JOGHURT-MARINADE | 14.9 |
| 82 | MALAI CHICKEN TIKKA <small>L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET
MIT JOGHURT-CASHEW-CREME-MARINADE | 14.9 |
| 83 | TANDOORI CHICKEN <small>L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTE HÄHNCHENTEILE
MIT BESONDERER JOGHURT-MARINADE | 14.5 |
| 84 | GREEN CHICKEN TIKKA <small>L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET
MIT JOGHURT-MINZ-MARINADE | 14.9 |
| 85 | LAMM SEEKH KEBAB <small>L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTES LAMMHACKFLEISCH
MIT PIKANter GEWÜRZMISCHUNG & KNOBLAUCH ZUBEREITET | 15.9 |
| 86 | LAMM TIKKA <small>K,L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTES LAMMFILET
MIT PIKANter JOGHURT-MARINADE | 17.9 |
| 87 | MIXED GRILL <small>K,L,U,V,W,X</small>
EINE REISE DURCH UNSERE TANDOORI WELT | 18.9 |
| 88 | TANDOORI KING PRAWNS <small>G,K,L,U,V,W,X</small>
GEGRILLTE RIESENGARNELEN MIT SPEZIELLER MARINADE | 22.9 |

STREETFOOD

MANCHURIAN

SCHARFE SPEZIELLE INDISCH-CHINESISCHE MANCHURIAN-SAUCE,
ZUBEREITET MIT CHILI, KNOBLAUCH, PAPRIKA,
FRÜHLINGSZWIEBELN & SOJA-SAUCE

WAHLWEISE:

- | | | | |
|-----------|-----------|--|-------------|
| VG | 90 | GOBI MANCHURIAN <small>A,K,U,V,W,X</small> | 13.5 |
| | | MIT GEBACKENEM BLUMENKOHL | |
| | 91 | VEGGIE MANCHURIAN <small>K,L,U,V,W,X</small> | 13.5 |
| | | MIT HAUSGEMachten KARTOFFEL-KÄSE-BÄLLCHEN | |
| | 92 | CHICKEN MANCHURIAN <small>A,K,L,U,V,W,X</small> | 14.5 |
| | | MIT GEBACKENEM HÄHNCHENFILET | |
| | 93 | PRAWN MANCHURIAN <small>G,K,U,V,W,X</small> | 19.5 |
| | | MIT GARNELEN | |

STREET STYLE PASTA

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 95 | MASALA PASTA <small>A,H,L,U,V,W,X</small> | 12.5 |
| | PENNE MIT MASALA-SAUCE, ZWIEBELN & PAPRIKA | |
| 96 | BUTTER CHICKEN PASTA <small>A,H,L,U,V,W,X</small> | 13.5 |
| | PENNE MIT GEGRILLTEM HÜHNERBRUSTFILET &
TOMATEN-BUTTERCREME-SAUCE | |
| 97 | LEMON CHICKEN PASTA <small>A,H,L,U,V,W,X</small> | 13.5 |
| | PENNE MIT HÜHNERBRUSTFILET &
CREMIGER ZITRONEN-CURRY-SAUCE | |
| 98 | PRAWN MASALA PASTA <small>A,G,H,L,U,V,W,X</small> | 18.5 |
| | PENNE MIT MASALA-SAUCE, GARNELEN,
ZWIEBELN & PAPRIKA | |

STREETFOOD EMPFEHLUNG

- | | | | |
|-----------|--|---|-------------|
| 99 | PANEER CHOLE BHATURE <small>A,K,L,U,V,W,X</small> | KICHERERBSEN & HAUSGEMACHER KÄSE | 15.9 |
| | NACH PUNJABI ART, SERVIERT MIT FRITTIERTEM FLADENBROT | | |

VG = VEGAN



DESSERTS

- | | | |
|-----|--|-----|
| 100 | RASMALAI ^{L,M,S}
WEICHE HÜTTENKÄSE-BÄLLCHEN IN AROMATISIERTER MILCH,
MIT PISTAZIEN & MANDELN GARNIERT | 6.5 |
| 101 | MANGO CREME ^L
MIT VANILLE EIS | 5.9 |
| 102 | GULAB JAMUN ^L
WARME FRITTIERTE MILCHTEIG-BÄLLCHEN
IN AROMATISIERTEM ZUCKERSIRUP,
SERVIERT MIT VANILLE EIS | 5.0 |
| 103 | SCHOKO SOUFFLÉ ^{A,L,H,M,N,O}
WARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,
SERVIERT MIT MANGO EIS | 6.9 |

HEIßGETRÄNKE

- | | | |
|--|---|-----|
| | MASALA CHAI ^{13,L} | 3.0 |
| | ESPRESSO ¹³ | 2.7 |
| | ESPRESSO MACCHIATO ^{13,L} | 3.0 |
| | ESPRESSO DOPPIO ¹³ | 3.7 |
| | CAFFÉ ¹³ | 3.0 |
| | CAPPUCCINO ^{13,L} | 3.5 |
| | LATTE MACCHIATO ^{13,L} | 3.8 |
| | BRODIES TEE
VERSCHIEDENE SORTEN | 3.2 |
| | FRISCHER MINZ TEE | 4.2 |
| | FRISCHER INGWER TEE | 4.2 |

