



Royal Indian Food

TAJ MAHAL

Tandoori Indian Restaurant

Speisekarte



Zusatzstoffe:

0 = mit Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln,
8 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene.
Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.

Herzlich willkommen in Taj Mahal

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ Küche näher bringen zu dürfen.

Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Chef auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Taj Mahal-Team

INDISCHE GEWÜRZE

ପଟଳଶତାମ୍ବକହରିତକୀ

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

ଚିଲି

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

ମହାଚିତ୍ତ

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

ମୁକୁଟ

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

ହରାଶରୀତା

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

ହୃତବଳପାତ୍ର

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

ହରିଶରୀତ

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

ହରେକୃଷ୍ଣମୂଳ

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

ଝାଡ଼ିଫୁଲ୍‌ବର

Neben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole/Kennzeichnung:



leicht scharf



scharf



sehr scharf

ग़ीतबर्तुसांरु

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

बिर्यानी मसाले - rice specialties

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 400 | Vegetable Biryani
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables | 6,50 € |
| 401 | Chicken Biryani
Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet | 6,90 € |
| 402 | Fish Biryani
Basmati-Reis mit Gemüse und Fischfilet (in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert)
Basmati rice with fried fish filet (deep fried in chickpea flour) | 6,90 € |
| 403 | Paneer Biryani
Basmati-Reis mit Gemüse und hausgemachtem Käse
Basmati rice with homemade cheese | 6,90 € |
| 404 | BUTTER Chicken
Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce
Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce | 8,90 € |
| 405 | Ente curry
Knusprige Ente in milder Currysauce
Crispy duck pieces in a mild curry sauce | 10,00 € |
| 406 | Ente Korma
Ein besonders mildes Entencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild duck curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | 10,90 € |
| 407 | Lamm Korma
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | 11,90 € |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

ਸ਼ਿਵਰਾਜ

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

ਸ਼ੇਰੀਅਤੀਆਂ ਵਾਜ਼ ਮੁਨਾ ਸ਼ਿਵ ਰਾਜ - chicken specials with rice

409 Chicken Curry

7,00 €

Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysauce
Curry-Sauce Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce

410 Chicken Korma

7,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce gekocht in einer schmackhaften Sauce
aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Tender chicken cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)

411 Chicken Sabzi

7,90 €

Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

mittelsüßen

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

spezialitäten vom huhn mit reis - chicken specials with rice

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt

412 **Chicken Saag** 7,90 €

Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art

Tender chicken with spinach, a north-indian speciality

413 **Mango Chicken** 7,90 €

Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Sauce mit Cashewnüssen

Tender chicken in mango-saffron-sauce with cashews

414 **Banana Chicken** 7,90 €

Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Sauce mit Cashewnüssen

Tender chicken in fresh banana-saffron-sauce with cashews

spezialitäten vom fisch mit reis - fish specials with rice

419 **Fish Curry** 7,00 €

Erlesener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern

Fish-filets fried with ginger, onions and fresh herbs

420 **Fish Mango** 7,50 €

Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce

Fish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce

421 **Fish Masala** 7,50 €

Fischfilet nach ostindischer Art (in orientalisch gewürzter Sauce mit Kräutern)

Fish-filets in the east-indian tradition (in a sauce with oriental herbs)

422 **Fish Goa** 4 🌶️🌶️ 7,90 €

Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf

Fish-filets in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition, very hot



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

mitbrotstjenü

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Anderungen sind nicht möglich!

vegetarische Spezialitäten mit Reis - vegetarian specials

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan möglich

vegetarian specials with rice - also vegan possible

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 423 | Gemüse Curry | 6,00 € |
| | Frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln mit orientalischen Saucen | |
| | Fresh mushrooms, peas, ginger, garlic, tomatoes and onions with an oriental sauce | |
| 424 | Dal Channa | 6,00 € |
| | Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen | |
| | Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices | |
| 425 | Karahi Paneer | 7,50 € |
| | Hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen | |
| | Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | |
| 426 | Mixed Vegetables | 6,50 € |
| | Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt | |
| | Mixed fresh vegetables with spicy seasoning | |
| 427 | Chana Masala | 6,90 € |
| | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | |
| | Chickpeas with fresh tomatoes and ginger | |
| 428 | Vegetable Korma | 7,90 € |
| | frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | |
| | Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

alkoholfreie Getränke

1	Wasser still oder sprudel	0,30l	2,10 €
2	Wasser still oder sprudel	0,40l	2,70 €
3	Wasser still oder sprudel	0,75l	5,20 €
4	Coca-Cola ^{0,9}	0,40l	3,70 €
5	Coca-Cola light ^{0,7,9}	0,40l	3,70 €
6	Fanta ⁰	0,40l	3,70 €
7	Sprite	0,40l	3,70 €
8	Spezi ^{0,9}	0,40l	3,70 €
9	Bitter Lemon ^{3,10}	0,20l	3,70 €
10	Ginger Ale ⁰	0,20l	3,70 €

Säfte und Schorlen

13	Johannisbeere Saft	0,30l	3,90 €
14	Lychee-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,90 €
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,90 €
16	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,30l	3,90 €
17	Apfelsaft	0,30l	3,90 €
18	Orangensaft	0,30l	3,90 €
19	Lychee-Fruchtsaftschorle	0,40l	3,90 €
20	Maracuja-Fruchtsaftschorle	0,40l	3,90 €
21	Mango-Fruchtsaftschorle	0,40l	3,90 €
22	Apfelsaftschorle	0,40l	3,90 €
23	Orangensaftschorle	0,40l	3,90 €

ਭਾਰਤੀ ਲਾਸ਼ੀ

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.

Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

24	Bananen Lassi (süß)	0,30l	3,90 €
25	Meethi Lassi (süß)	0,30l	3,90 €
26	Namkeen Lassi (salzig)	0,30l	3,90 €
27	Mango Lassi	0,30l	3,90 €
28	Masala Lassi (würzig)	0,30l	3,90 €
29	Kokosnuss Lassi	0,30l	3,90 €

ਭਾਰਤੀ ਡਰਿੰਕ

30	Chai Latte (indischer Gewürztee mit Milch)	Glas	3,50 €
31	Chai (indischer Gewürztee mit Milch)	Tasse	3,50 €
32	Kaffee ☹	Tasse	2,50 €
33	Espresso ☹	Tasse	2,10 €
34	Espresso doppelt ☹	Tasse	2,50 €
36	Cappuccino ☹	Tasse	3,00 €
38	Milchkaffee ☹	Tasse	3,50 €
39	Ingwer Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,70 €
40	Jasmin Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,70 €
41	Jogi Tee (Ayurvedisch)	Kanne	3,70 €
42	Grüner Tee (Ayurvedisch)	Kanne	3,70 €

Biere

43	Pils vom Fass	0,30l	3,00 €	0,50l	4,10 €
44	Hell			0,50l	4,10 €
45	Alkoholfreies Pils				4,10 €
47	Weizen vom Fass	0,30l	3,00 €	0,50l	4,10 €
48	Dunkle Weizen				4,10 €
49	Cola-Weizen			0,50l	4,10 €
50	Alkoholfreies Weizen			0,50l	4,10 €
51	Radler			0,50l	4,10 €
52	Indian Beer			0,30l	3,70 €

Aperitifs

601	Glas Prosecco 15% vol	0,20l	3,90 €
602	Glas Prosecco 15% vol als Mix mit Mango, Maracuja, Lychee	0,50l	4,10 €
603	Campari ° 25% vol (Soda, Orangensaft)	5 cl	4,30 €
604	Sherry 15% vol (Medium oder Dry)	5 cl	3,20 €
605	Ramazotti 30% vol	4 cl	3,50 €
606	Aperol Spritz 25% vol (Prosecco, Aperol °.10, Soda)	0,20l	4,90 €
607	Hugo (Prosecco mit Minze, Limette und Mineralwasser)	0,20l	4,90 €
608	Martini Bianco ° 25% vol	4 cl	3,30 €
609	Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Erdbeere)	0,20l	4,90 €
610	Lillet Tropical (Lillet Blanc, Mango Limonade)	0,20l	4,90 €
611	Lillet Ginger Fizz (Lillet Rosé, Ginger Ale, Zitrone)	0,20l	4,90 €
612	Lillet Buck (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette)	0,20l	4,90 €

Longdrinks

530	Gin Tonic ¹⁰ 37,5% vol	5 cl	6,50 €
531	Wodka Lemon ^{3,10} 37,5% vol	5 cl	6,50 €
532	Bacardi Cola ^{9,9} 38,0% vol	5 cl	6,50 €
533	Jackie Cola ^{9,9} 40,0% vol	5 cl	6,50 €
534	MOJITO Weißer und brauner Rum, brauner Zucker, Limetten, frische Minze und Soda white and brown rum, brown sugar, limes, fresh mint and soda		6,90 €
535	PINA COLADA Weißer Rum, Kokossirup. Ananassaft und Sahne white rum, coconut syrup. pineapple juice and cream		6,90 €
536	Taj Mahal Special Mango , maracuya ,annanas,orange		6,90 €
537	Sex on the beach Vodka, peach schnapps, orange juice, and cranberry juice		6,90 €

spirituosen

65	Jägermeister 35,0% vol	2 cl	2,50 €
66	Grappa 40,0%vol	2 cl	2,50 €
67	Williams Birne 40,0% vol	2 cl	2,50 €
68	Wodka 40,0%vol	2 cl	2,50 €
69	Ouzo 38,0%vol	2 cl	2,50 €
70	Sambuca 40,0%vol	2 cl	2,50 €

indische spirituosen

71	Pay Peach Snap	2 cl	2,50 €
----	-----------------------	------	---------------



Wir bieten Ihnen weitere Longdrings auf Nachfrage!

72	White rum	2 cl	2,50 €
73	Kokosnuss-Schnaps	2 cl	2,50 €
74	Indischer Rum	2 cl	2,50 €

indische weine

75	Indischer Rotwein (trocken)	0,20l	4,50 €
76	Indischer Rotwein (trocken)	0,75l	15,00 €
77	Indischer Weißwein (trocken)	0,20l	4,50 €
78	Indischer Weißwein (trocken)	0,75l	15,00 €

rotweine + roséweine

79	Merlot (trocken)	0,25l	3,90 €
80	Bardolino (halbtrocken)	0,25l	3,90 €
81	Lambrusco (lieblich)	0,25l	3,50 €
82	Chianti (trocken)	0,25l	3,90 €
813	Erben Portugieser Weißherbst, rosé (lieblich)	0,25l	4,50 €

weißweine

83	Riesling (feinherb)	0,25l	3,90 €
84	Pinot Grigio (trocken)	0,25l	3,90 €
85	Frascati (trocken)	0,25l	3,90 €
86	Soave (halbtrocken)	0,25l	3,90 €
87	Frizzantino (lieblich)	0,25l	3,90 €
88	Weißweinschorle	0,25l	3,90 €

Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 89 | Dal Soup | 4,50 € |
| | Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art
Indian yellow lentil soup, south indian style | |
| 90 | Tomato Soup | 4,50 € |
| | Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne | |
| 91 | Vegetable Soup | 4,50 € |
| | Indische Gemüsesuppe | |
| 92 | Chicken Soup | 4,90 € |
| | Hühnerfleischsuppe | |
| 93 | Jhinga Soup ⁴ 🌶️ | 5,50 € |
| | Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious lentil soup Mumbai style | |
| 94 | Malkantani Soup ⁴ 🌶️ | 5,50 € |
| | Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch
Hot soup with lentils, rice and chicken | |



Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips gereicht

All warm appetizers come with three different tasty dips

- | | | |
|-----|--|---------|
| 95 | Vegetable Pakoras | 6,50 € |
| | Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil | |
| 96 | Vegetable Samosa 2 Stück | 6,50 € |
| | 2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen
2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices | |
| 97 | Mushroom Pakoras | 6,50 € |
| | Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour | |
| 98 | Spicy Onion Bhaj  | 6,50 € |
| | Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour | |
| 99 | Paneer Pakoras | 7,00 € |
| | Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour | |
| 100 | Chicken Pakoras | 7,00 € |
| | Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour | |
| 101 | Fish Pakoras | 7,50 € |
| | Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour | |
| 102 | Jhinga Pakoras | 9,00 € |
| | Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour | |
| 103 | Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen | 10,00 € |
| | Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden
Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian | |
| 104 | Samosa Chaat | 7,00 € |
| | Zerdrückte Samosa mit Joghurt, Chutneys & Gewürzen (a,b,e) | |

ଝାଁଲବଡ଼ୁଦୀ

150 Kheera Raita **3,10 €**
Joghurt mit Gurken fein gewürzt
Yogurt with cucumber, delicately spiced

151 Mix Raita **3,50 €**
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced

ଫ୍ରିସ୍‌ଚ୍‌ ଝାଁବଡ଼ୁଦିଂ ଡାଲବଡ଼

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

153 Salat Punjab **7,50 €**
Gemischter Salat mit eingelegten Kräutern, Zwiebeln, Mais, serviert mit marinierten hausgemachten Käse (Paneer Tikka), gegrillt im original indischen Lehmofen.
Mixed salad with pickled herbs, onions, corn, served with marinated homemade cheese (Paneer Tikka), grilled in the original Indian tandoor oven.

154 Salad Taj Mahal **7,50 €**
Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn

155 Salat Indisch **7,50 €**
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing

156 Kleiner gemischter Salat als Beilage **4,10 €**
small mixed salad as side dish

indische Brote

- | | | |
|-----|---|--------|
| 105 | Papadam | 2,00 € |
| | 2 Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips ^o
Two flat breads made from lentil flour with three dips | |
| 106 | Keema Naan | 5,50 € |
| | Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)
Flat bread with Lamb and chicken minced meat | |
| 107 | Butter Naan | 2,90 € |
| | Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter | |
| 108 | Garlic Roti | 2,90 € |
| | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl (knusprig) & innen locker. Mit Knoblauch gewürzt
Leavened Indian flat bread with garlic | |
| 109 | Naan | 2,30 € |
| | Indisches Fladenbrot aus Hefeteig
Leavened Indian flat bread | |
| 110 | Garlic Naan | 2,90 € |
| | Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt
Flat bread flavoured with garlic | |
| 111 | Parneer Naan | 4,50 € |
| | Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)
Flat bread with homemade cheese | |
| 112 | Namaste Naan | 4,50 € |
| | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse (garniert mit Salat)
Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese | |
| 113 | Pishawari Naan | 4,50 € |
| | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln (garniert mit Salat)
Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes | |
| 114 | Veggie Naan | 4,50 € |
| | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat)
Flat bread filled with vegetables | |
| 115 | Chili Naan 🌶️🌶️ | 2,90 € |
| | Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt
Flat bread flavoured with fresh chili | |

Spezialitäten aus dem Tandoor

Specialities from the tandoor

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert. Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnussskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord-Indien und Naan Brot. Dazu wird Currysauce serviert. Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.

All tandoori breads and dishes are grilles in the traditional clay oven, the „Tandoori“
The organic coconut coal gives them a special, slightly smoky flavour. All dishes are served with basmati rice from North India and Naan bread. Served on a hot plate with curry sauce.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 200 | Chicken Tikka Tandoori
Entebruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of Duck breast grilled on a spit in the Tandoor | 15,00 € |
| 201 | Chicken Tikka (Garlic) 4 🌶️🌶️
Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce | 15,50 € |
| 202 | Lamm Tikka Tandoori
Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor | 16,90 € |
| 203 | Jhinga Tandoori
geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor | 17,50 € |
| 204 | Tandoori Mix Grill
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten
(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)
Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns) | 18,50 € |
| 205 | Paneer Tikka Tandoori
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Jogne und zahlreichen Gewürzen, gegrillt Homemade fresh muran cheese and Indian spices, grilled in Tandoor | 15,50 € |
| 206 | Chikken Green Grill
zartes Hühnerfleisch mariniert mit exotische grünen Chutney, im Tandoor gegrillt | 15,90 € |
| 207 | Ente grill
zartes Ente mariniert mit exotischem, grünen Chutney, im Tandoor gegrillt | 16,90 € |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

spezialitäten von huhn

Chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | Chicken Curry
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce
Chicken fillet in a mild curry sauce | 13,00 € |
| 122 | Chicken Karahi
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic, tomatoes, cooked with ground spices | 13,90 € |
| 123 | Banana Chicken
Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot | 13,90 € |
| 124 | Chicken Korma
Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild) | 13,90 € |
| 125 | Chicken Tikka Masala
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs | 13,90 € |
| 126 | Chicken Mango
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce
Chicken fillet in mango curry sauce | 13,90 € |
| 127 | Butter Chicken
Gegrilltes Hähnchenfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices | 13,90 € |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten von Nuh

Chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- | | | |
|---|--|----------------|
| 128 | Chili Chicken ⁴  | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce</p> | | |
| 129 | Chicken Madras ⁴   | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons
Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons</p> | | |
| 130 | Chicken Sabji | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices with a dash of cream</p> | | |
| 131 | Chicken Nilgiri ^{0, 4}  | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert
Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds</p> | | |
| 132 | Chicken Palak | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</p> | | |
| 133 | Chicken Dhansak ⁴  | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce</p> | | |
| 134 | Chicken Vindaloo ⁴   | 13,90 € |
| <p>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce</p> | | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten von Lassi

Lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- | | | |
|-----|--|---------|
| 136 | Lamm Curry | 15,00 € |
| | Lammfleisch in milder Currysauce
Lamb pieces in a mild curry sauce | |
| 137 | Lamm Korma | 15,90 € |
| | Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | |
| 138 | Lamm Karahi | 15,90 € |
| | Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | |
| 139 | Lamm Palak | 15,90 € |
| | Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart
Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and spinach, North Indian style | |
| 140 | Lamm Madras  | 15,90 € |
| | Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons | |
| 141 | Lamm Vindaloo  | 15,90 € |
| | Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce | |
| 142 | Lamm Tikka Masala | 15,90 € |
| | Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

ਸ਼ੇਰਤੀਲੀਕੈਰੇਜ਼ੇ ਵਰਾਜ਼ ਲਕਾਰੀ

Lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- | | | |
|---|--|---------|
| 143 | Lamm Sabji | 15,90 € |
| Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen | | |
| Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of creame | | |
| 144 | Mix Karahi | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | | |
| Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices | | |
| 145 | Lamm Bhindi | 15,90 € |
| Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | | |
| Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices | | |
| 146 | Lamm Dhansak ⁴  | 15,90 € |
| Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce | | |
| Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce | | |
| 147 | Lamm Nilgiri ^{0.4}  | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce mit Mandeln garniert | | |
| Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished with almonds | | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

vegetarische und vegane spezialitäten

Vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 161 | Mix Vegetable | 12,00 € |
| | Frisches Gemüse mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style | |
| 162 | Tarka Dal | 12,90 € |
| | Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes | |
| 163 | Vegetable Korma | 12,90 € |
| | Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | |
| 164 | Chana Masala | 12,90 € |
| | Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs | |
| 165 | Bombay Alu | 12,90 € |
| | Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt, Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon gras, yoghurt and coconut flakes | |
| 166 | Palak Paneer | 13,20 € |
| | Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices | |
| 167 | Karahi Paneer | 13,20 € |
| | Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | |
| 168 | Paneer Korma | 13,20 € |
| | Hausgemachter Käse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Homemade cheese cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

vegetarische und vegane spezialitäten

Vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- | | | |
|---|-------------------------------|----------------|
| 169 | Chili Paneer | 13,20 € |
| Hausgemachter Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce | | |
| 170 | Matter Paneer Aloo | 12,90 € |
| Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce | | |
| 171 | Aloo Palak | 12,90 € |
| Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style | | |
| 172 | Karahi Mushroom | 12,90 € |
| Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices | | |
| 173 | Paneer Butter Masala | 12,90 € |
| Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs | | |
| 174 | Dal Makhani | 12,90 € |
| Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten – eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter
Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes – slowly cooked | | |
| 175 | Bhindi Masala | 13,20 € |
| Frisches Okragemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices | | |
| 176 | Vegetarian Kofta | 16,50 € |
| Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi) Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices | | |
| 177 | Manchoorian Veg Chilli | 16,50 € |
| Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni, mit roten Zwiebeln in Soja-Chili-Sauce Vegetable balls with paprika, chilli peppers, with red onion in soy chilli sauce | | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Fisch- und Garnelen Spezialitäten

Fish & prawn specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- | | | |
|-----|---|---------|
| 180 | Fisch Curry | 13,50 € |
| | Fischfilet in einer milden Currysauce
Fish filet in a mild curry sauce | |
| 181 | Fisch Madras ⁴ 🌶️🌶️ | 13,90 € |
| | Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons
Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms | |
| 182 | Fisch Mango | 13,90 € |
| | Fischfilet mit frischer Mango in Safran-Cashew-Sauce
Fish filet with fresh mango in a saffron-curry-sauce | |
| 183 | Jheenga Palak | 17,90 € |
| | Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordind. Art
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style | |
| 184 | Jheenga Curry | 17,90 € |
| | Garnelen in einer milden Currysauce
Prawns in a mild curry sauce | |
| 185 | Jheenga Chilli ⁴ 🌶️ | 17,90 € |
| | Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce
Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce | |
| 186 | Jheenga Madras ⁴ 🌶️🌶️ | 17,90 € |
| | Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons
Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms | |
| 187 | Jheenga Vindaloo ⁴ 🌶️🌶️ | 17,90 € |
| | Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce
Prawns with potatoes in a hot curry sauce | |
| 188 | Jheenga Masala | 17,90 € |
| | Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce | |
| 189 | Jheenga Sabji | 17,90 € |
| | Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen
Prawns prepared with mix vegetables | |
| 190 | Jheenga Mango | 17,90 € |
| | Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Prawns in mango-saffron-cashew-sauce | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Biryani Reis

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln, Gemüse und speziellen Gewürzmischungen
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert!
Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Naan Brot serviert!

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions, vegetables and special varieties of spices.
Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt. Served with small salad, rice and Naan bread.

220	Vegetable Biryani Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison Basmati rice with seasonal mixed vegetables	12,90 €
221	Chicken Biryani Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet Basmati rice with fried chicken breast filet	13,90 €
222	Lamb Biryani Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch Basmati rice with fried lamb	14,90 €
223	Prawn Biryani Basmati-Reis mit gebratenen geschälten Riesengarnelen Basmati rice with fried king prawns	15,00 €
224	Namaste Biryani Basmati-Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, geschälte Garnelen Basmati rice with lamb, chicken, prawns	15,90 €
225	Paneer Biryani Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison und hausgemachtem Käse Basmati rice with seasonal mixed vegetables with homemade cheese	13,90 €



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

NUR FÜR KINDER

- | | | |
|-----|--|--------|
| 500 | Chicken Korma
Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce
Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce | 9,00 € |
| 501 | Butter Chicken
Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce
Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce | 9,50 € |
| 502 | Mango Chicken
Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce
Chicken fillet in a creamy mango currysauce | 9,50 € |
| 503 | Chicken Curry
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce
Chicken fillet in a mild curry sauce | 8,90 € |
| 504 | Pommes Frites
French fries | 2,90 € |

DESSERTS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 300 | Indian Paradise
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne
Homemade mango cream | 3,20 € |
| 301 | Namaste Phirny
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom | 3,50 € |
| 302 | Gulab Jamun
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked in honey | 3,90 € |
| 303 | Mango Creme
mit Vanilleeis
Mango cream with vanilla ice cream | 4,00 € |
| 304 | Gebackene Banane
Mit Honig gebacken
Banana baked in honey | 4,10 € |
| 305 | Gebackene Ananas
Mit Honig gebacken
Pinapple baked in honey | 4,10 € |

ᱢᱟᱨᱟᱝ

Für 2 Personen - for 2 persons

ᱢᱟᱨᱟᱝ 1

35,00 €

Vorspeise:

Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam
Vegetable starter plate and papadams

Hauptspeise:

Mix Vegetable

Gemüse zubereitet mit Koriander, Gewürzen & Naan; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices

Tarka Dal

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis
Lentils prepared with roasted onions and garlic

Nachspeise:

Reispudding Mandeln und Kardamom
Rice pudding with almonds and cardamom

ᱢᱟᱨᱟᱝ 2

37,00 €

Vorspeise:

Gemischte Pakora und Papadam mit Dips
Mixed pakoras and papadams with dips

Hauptspeise:

Chicken Tikka Tandoori

Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

Lamm Curry

Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis.
Lamb in a mild curry sauce with rice

Nachspeise:

Mangocreme | Mango creme

ᱢᱟᱨᱟᱝ 3

39,00 €

Vorspeise:

Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam
Dal Soup (lentil soup) and papadam

Hauptspeise:

Jheenga Tandori

Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
House special marinated prawns, grilled in the Tand

Butter Chicken

gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes

Nachspeise:

Mangocreme | Mango creme

SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

DUCK SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan breadsauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 210 | ENTE CURRY
Knusprige Ente in milder Currysauce
Crispy duck pieces in a mild curry sauce | 15,50 € |
| 211 | ENTE MANGO
Knusprige Ente in Mango-Curry-Sauce
Crispy duck pieces in a mango curry sauce | 15,90 € |
| 212 | ENTE KORMA
Ein besonders mildes Entencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild duck curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | 15,90 € |
| 213 | ENTE SABJI
Knusprige Ente mit frischem Gemüse in einer | 15,50 € |
| 214 | BUTTER ENTE
Knusprige Ente mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Crispy duck pieces simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices | 15,90 € |



VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH!