

INDISCHE SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



NAMASTE

ROYAL INDIAN FOOD

PARTYSERVICE UND CATERING

Beratung für Ihre Familien oder Firmenfeier

Buffet für Ihre Veranstaltung oder Feier



Herzlich Willkommen im Indisches Restaurant

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken, Weise leben in der Gegenwart.“

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.

All Speisen werden von unserem Chef Koch 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 zubereiten. 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 Indisches Restaurant Team

Schärfegrade: Haben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole

leicht scharf



scharf



sehr scharf





INDISCHE GEWÜRZE

und ihre Wirkung

Bockshornkleesamen



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

Chili



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

Fenchel



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

Ingwer



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

Kardamom



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

Knoblauch



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

Koriander



Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel



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

Tamarinde



Tamarinden sind lange Hülsen des bis zu 25 Meter hohen Tamarindenbaumes. Im Geschmack süß- säuerlich. Tamarinde wirkt gegen Galle



EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

01.	TANDOORI CHICKEN CHANNA <small>g,h</small>	15,90
Hähnchenschenkel Stück in eingelegten Kichererbsen und Gewürzen mit Naan Brot und Reis		
02.	KING MIX KARAHİ <small>b,g</small>	24,90
Shrimps, Fisch und Garnelen Spezialität von unserem Chef-Spezial		
03.	LAMM CHOPS  <small>g,h</small>	21,90
Lammkotelett eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung nach Delhi-Art		
04.	CHILI CHICKEN   <small>g,h</small>	14,90
berühmtes nordindisches Hähnchen mit Zwiebeln und Paprikastücken in Süßsauer-Soße		
05.	LAMM PEPPER MASALA  <small>g,h</small>	17,90
gewürztes Lammfleisch in Pfeffer-Soße		
06.	ENTE PANEER KARAHİ <small>g,h</small>	18,90
zarte Ente mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen gemischten Kräutern Gewürzen		
07.	GARLIC CHICKEN   <small>g,h</small>	14,90
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Soße		
08.	MIXED SEAFOOD <small>b,g</small>	24,90
Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit Kräuter und Gewürzen in einer ganz besonderen Soße gegart		
09.	SHAHİ BAİNGAN <small>g,h</small>	13,90
indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in einer Gewürz-Soße, fein gewürzt		
10.	LAMM NİHARİ <small>g,h</small>	18,50
Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer und Nihari Soße aus verschiedenen Gewürzen		
11.	BEEF NURANİ <small>g,h</small>	16,90
Rindfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewnuss, Spezialität des Hauses		
12.	JHEENGA NAWABİ <small>b,g</small>	24,90
Riesengarnelen mild-gewürzt mit Kardamon, Mohn, Cashewnuss in einer Sahne-Soße nach traditionell indischer Art		
13.	HANDİ SEEKH KEBAB <small>g,h</small>	15,90
Rinderhackfleisch Seekh Kebab in einer leckeren Curry-Sauce		
14.	LAMM BOTİ MASALA <small>g,h</small>	17,90
Lammfleisch zubereitet in einer speziellen Gewürzmischung in Masala-Soße		
15.	CHICKEN UND PUTE SEEKH KEBAB (Spezial) <small>g,h</small>	17,90
gehacktes Hähnchen und Putenfleisch vom Grillspieß mit feinen Gewürzen		



UNSER CHEF SPEZIAL

- | | |
|--|--------------|
| 20. CHOLE PURI (2 STÜCK) <small>g,h</small> | 14,90 |
| Puffed Puris neben einer herzhaften Schüssel mit einer gewürztem Kichererbsen-Curry dazu süße Halwa | |
| 21. CHANNA BHATURA (2 STÜCK) <small>g,h</small> | 14,90 |
| Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in würziger feiner Soße | |
| 22. CHANNE CHAT <small>g,h</small> | 14,90 |
| 2 Samosas auf Kichererbsen-Curry-Teller mit Tomaten, Zwiebel, Gurken und Gewürzen | |
| 23. PAPRI CHAAT (NUR MIT RESERVIERUNG) <small>g,h</small> | 7,50 |
| Crunchy Wheat crisps mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Granatapfelkernen Minze, Koriander, Tamarinde & Rote-Beete Chutney | |
| 24. DAHI BHALLA (NUR MIT RESERVIERUNG) <small>g,h</small> | 8,50 |
| frittierte Bällchen aus Linsenmehl in einem pikantem Süß-Sauer Joghurt und Gewürzen | |
| 25. ALOO TIKKI CHAT (NUR MIT RESERVIERUNG) <small>g,h</small> | 7,50 |
| indische Kartoffelküchlein (Indian Potato Patties) | |
| 26. KATHI ROLL mit Zwiebel, Paprika, Gewürze und versch. Soßen <small>g,h</small> | 9,90 |
| Paneer Roll / Schezwan Noodle Roll / Veggie Roll / Egg Roll / Chicken Roll | |
| 27. PORTIN MIX PICKLE (ACHAR) <small>g,h</small> | 2,00 |
| traditionell würziges eingelegtes Gemüse, wie grüne Mango, grüne Chillis, Möhren streifen etc. | |
| 28. CHUTNEY / SAUCE OHNE JOGHURT / WAHLWEISE <small>g,h</small> | 2,00 |
| Mango / Grüne Minze / Tamarinden | |
| 29. PYAZ <small>g,h</small> | 2,00 |
| (frische Zwiebeln, Zitrone und grüne Chilis) | |

KINDERMENÜ (nur Kinder bis 10 Jahren)

- | | |
|--|-------------|
| HÄHNCHENBRUSTFILET <small>g,h</small> | 9,90 |
| mit Mango-Soße, Reis und ein kleines Eis als Nachtisch | |

Wer ist blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts liebes sagen kann.
Wer ist arm? - Der von allzu heftigen Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.



THALI GEMISCHTE PLATTEN (täglich verschieden)

PUNJABI THALI - VEGETARISCH a.g **15,90**

drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Papadams, Reis und Salat

MOGHUL THALI g,h **18,90**

zwei Fleisch Gerichte und ein Gemüse Gericht mit Salat, Raita, Papadams und Reis

SHAHI THALI g,h **21,90**

drei Fleisch Gerichte mit Raita, Salat, Papadams, Reis und Naan Brot

SPEZIAL THALI g,h **24,90**

mit Naan, Reis, Salat, Papadams und Raita

MENÜS FÜR 2 PERSONEN

MENÜ 01: **44,90**

SUPPE g,h

ONION BHAJI / PAPADAMS g,h

ALOO SIMLA (Kartoffel mit Paprika und Gewürzen) g,h

JALFREZI - VEGETARISCH (gem. Gemüse mit Tomaten, und gebratenen Zwiebeln und Paprika) a.g


NAAN BROT und MANGO CREME g,h

MENÜ 02: **49,90**

SUPPE g,h

PAPADAMS / MIX VEGETARISCH PAKORA g,h

PANEER MANGO (hausgemachte Frischkäse mit Mango - Currysoße) g,h

LAMM CHUTNEY WALA (Lamm in Chutney - Soße aus Kokosmilch, Joghurt und Minze) g,h 

NAAN BROT und EIS g,h

MENÜ 03: **54,90**

SUPPE g,h

PAPADAMS / KEEMA SAMOSA g,h

FISCH MUSHROOM (mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gewürzten Curry-Soße) g,h

CHICKEN RESHMI KEBAB (Hähnchen Hackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander) g,h

NAAN BROT UND GULAB JAMUN g,h




MENÜ FÜR 3 PERSONEN




MENÜ 04: 69,90

SUPPE ^{g,h}

MIXED PAKORA / SAMOSA - VEGETARISCH / PAPADAMS ^{g,h}

ACHARI BAINGEN (Gebratene Auberginen mit gemischter Pickle-Sauce nach indischer Art)  ^{g,h}

CHICKEN JAIPURI (Hähnchenfleisch mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosflocken und Rosinen) ^{g,h}

BEEF KASHMIRI (Rindfleisch gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Koriander)    ^{g,h}

NAAN BROT und GEMISCHTE NACHSPEISEN – PLATTE ^{g,h}

MENÜ FÜR 4 PERSONEN

MENÜ 05: 89,90

SUPPE ^{g,h}

PAPADAMS / GEM. PAKORA PLATTE - VEGETARISCH ^{g,h}


TANDOORI ACHARI ALOO (Kartoffel mit gemischten Pickels und würziger Joghurt) ^{g,h}

JHEENGA PEPPER MASALA (gewürzte Garnelen in grüner Pfeffersoße) ^{b,g}

CHICKEN PANEER PALAK (Hähnchenbrustfilet mit ind. Käse, Spinat Kreation mit Würzmischungen) ^{b,g}

NAAN BROT und KAJEER HALWA, KHEER, MANGO CREME, INDISCHES EIS ^{g,h}


SUPPEN

31. YOGI SUPPE  ^{g,h} 5,50


Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, verfeinert

32. TOMATENSUPPE / GEMÜSESUPPE / LINSENSUPPE ^{g,h} 4,50

33. CHICKEN SUPPE ^{g,h} 5,50

34. MULTANI SUPPE  ^{g,h} 5,50

würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hähnchenfleisch

35. SHRIMP SUPPE  ^{b,g} 6,90


Shrimp Suppe mit scharfen Gewürzen

36. GARLIC CHAMPIGNON SUPPE ^{g,h} 5,90

Knoblauch, Champignon mit speziellen Gewürzen



FRISCHE KNACKIGE SALAT

40.	HEALTHY PROTEIN SALAT		14,90
schwarze Kichererbsen, geröstete Erdnüsse, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Radieschen, Zitronen, weiß & schwarze Sesamsamen mit Olivenöl			
SALATTELLER			
41.	mit Tandoori und gebratenem Hähnchen Champignon, Zwiebeln, Tomaten, Gurken	g,h	13,50
42.	mit hausgemachtem Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Mangostücken	g,h	14,50
43.	mit Shrimps, Ananas, Mais, Käse, Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten	b,g	15,50
44.	BEILAGEN SALAT gemischter Salat mit kleinem Naan Brot		9,90
45.	TOMATEN SALAT		7,50
46.	BOMBAY CHAT  mit Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Joghurt, Minze, Chili und Gewürzen	g,h	7,90

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips gereicht
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl in Öl frittiert

50.	PANEER CUTLET (4-5 STÜCK) NUR MIT RESERVIERUNG	g,h	9,90	
hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer, Karotten, Paprika und feinen Gewürze				
51.	MIRCHI PAKORA  / CHILI KARTOFFEL  (NUR MIT RESERVIERUNG)	g,h	8,90	
knusprige gebratene frische Chillis mit Gemüse gefüllt / gebratenen Kartoffeln mit gewürzten Knoblauch, Zwiebeln und Paprika				
52.	HONEY CHILI PANEER  / CHILI CHICKEN 	g,h	9,90	
feiner indischer Käse angebraten und mit Honig betupft / Hähnchenfilet mit sorgfältig Zwiebeln, Paprika, grüne Chilli und Kräuter Ein Schmaus für die Geschmacksknospe				
53.	SPICY ONION BHAJI	g,h	5,90	
54.	PRAWN PAKORA	b,g	11,90	
55.	CHICKEN PAKORA / FISH PAKORA / PANEER PAKORA	g,h	6,90	
56.	SAMOSA (2 STÜCK) - VEGETARISCH	g,h	5,50	
hausgemachte, mit Erbsen-Kartoffeln gefüllte Teigtaschen, verfeinert mit ind. Gewürzen				
57.	KEEMA SAMOSA (2 STÜCK)	Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Koriander	g,h	6,50
58.	GEM. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN – VEGETARISCH	g,h	11,90	
59.	GEM. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN – NICHT VEGETARISCH	g,h	19,90	
60.	GEM. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN – HÄHNCHEN VOM GRILL	g,h	17,90	
61.	PAKORAS AUSWAHL Mix Pakora / Auberginen / Mushroom / Kartoffeln / Blumenkohl / Onion Bhaji	g,h	5,90	

Wählen aus unseren vielfältigen Beilagen
etwas traditionelles ist auch dabei,
oder lieber etwas Veganes?





TANDOORI – BROT - SPEZIALITÄTEN

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle - Lehmofen

65.	NAAN BROT	Hefeteig Weizenmehl Naan-Brot aus dem Lehmofen	a.g	3,00
66.	BHATURA / PUREE	frittierte Ballonbrot / frittiertes Puffed Puris aus Vollkornmehl	a.g	3,00
67.	BUTTER NAAN / BUTTER ROTI		a.g	3,50
68.	TANDOORI ROTI / TAWA CAPATI	dunkles Fladenbrot aus Vollkornmehl	a.g	3,00
69.	KEEMA KULCHA	gefüllt mit fein-gehacktem Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen	a,g,h	4,50
70.	LACHHEDAR PARATHA / MINT PARATHA / MASALA PARATHA	Teigfladen aus dem Lehmofen	a.g	3,50
71.	PANEER KULCHA / PESHWARI KULCHA		a,g,h	4,50
		Gefüllt mit hausgemachte Käse / Mit Käse, Rosinen, Nüssen und Kokosflocken		
72.	KNOBLAUCH KULCHA		a.g	4,00
73.	INGWER KULCHA		a.g	4,00
74.	ZWIEBEL KULCHA		a.g	4,00
75.	CHILLI KULCHA		a.g	3,50
76.	KARTOFFEL / GEMÜSE KULCHA	gefülltes Naan-Brot mit Kartoffel / mit gemischtem Gemüse	a.g	4,00
77.	MASALA PAPADAMS (2 STÜCK)	würziger Linsenwaffeln mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Käse	a.g	5,00

BEILAGEN

zu allen Speisen als Beilage zu empfehlen

80.	BUNDI RAITA	 a.g	5,50	
	Naturjoghurt mit Kügelchen aus Kichererbsenmehl und würzigen Aromen			
81.	INDIAN MIXED RAITA (SPEZIAL)	 a.g	4,90	
82.	RAITA (NACH WAHL)	mit würzigen Joghurt Gurken Raita / Kartoffeln Raita / Tomaten Raita	a.g	4,50
83.	PULAO REIS / FRIED REIS / JEERA REIS		a.g	6,90
84.	JEERA ALOO	gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel	a.g	7,90
85.	PANEER BHUJIA	hausgemachter Käse mit Zwiebel und Paprika	a.g	12,90
86.	RIGATONI NUDELN		a.g	5,50
87.	POMMES			4,00



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN - AUCH VEGAN MÖGLICH

zu allen Gerichten servieren wir körnigen Safran-Basmati Reis
frisch für sie zubereitet

90. EGGPLANT BHARTA 13,50

gegrillte Auberginen, gehackt und gebraten mit grünen Erbsen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander

91. MATTAR MUSHROOM / MUSHROOMS DO PYAZA 12,50

Erbsen mit frischen Champignons, Tomaten / Zwiebeln Stücken mit verschiedenen Gewürze in pikanten Soße

92. BHINDI MASALA / TINDA MASALA 13,90

gebratenem Okras-Gemüse ODER indischem Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch mit speziellen indischen Gewürzen zubereitet

93. MALAI KOFTA / KOFTA -VEGETARISCH ^{a.g} 13,50

Frischkäseballchen gebraten in einer Cashewnuss-Sahnesauce / Gemüseballchen mit Tomaten-Zwiebeln-Soße nach indischer Art

94. PUNJABI SARSON KA SAAG 13,50

traditionelles Spinatgericht aus dem Punjab

95. CHOLE AMRITSARI 12,50

Kichererbsen in einer nordindischen speziellen Masala-Soße

96. NAVRATTEN KORMA / SABZI MANGO / MIX SABZI KARAH ^{a.g} 12,90

gemischtes Gemüse mit Kokos-Cashew-Sahne-Soße / mit Mango-Currysoße / Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

97. DAL MAKHNI / DAL TARKA 12,50

schwarze Linsen mit Butter-Sahne-Soße / gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Gewürzen (Spezialität des Hauses)

98. KARTOFFEL GERICHTE - AUSWAHL 12,50

mit Blumenkohl / Auberginen / Spinat / Erbsen / rote Bohnen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln-Soße mit frischen Gewürzen und Kräutern

99. PANEER GERICHTE - AUSWAHL 13,90

Paneer Tikka Masala / Paneer Mango / Paneer Jalfrezi / Paneer Chili / Paneer Mattar

Paneer Pasanda / Paneer Karahi / Paneer Butter Masala

Alle unsere Streitigkeiten entstehen daraus,
dass einer den anderen seine Meinung aufzwingen will.

Mahatma Gandhi



TANDOORI – KHAJANA SPEZIALITÄTEN (vom Grill)

traditionelles indisches Rezept aus Punjab. Saftiges Fleisch, mariniert in einer Gewürz Joghurtmischung im Tandoor Lehmofen gegart. Begleitet von einer herzhaften Grillsauce serviert mit Basmati-Reis

- | | | |
|------|--|-------|
| 101. | TIRANGA KEBAB TIKKA <small>a.g</small> | 15,90 |
| | Haryali, Malai, Chicken Tikka mariniert in Joghurt, Zitronensaft und Gewürzen | |
| 102. | FISCH TIKKA <small>a,d,g</small> | 19,90 |
| | Fischfilet in Gewürzjoghurt Soße gegrillt | |
| 103. | TANGRI KEBAB / TANDOORI CHICKEN <small>a,g</small> | 15,50 |
| | Hähnchenkeule / Hähnchenschenkel in frisch gemahlenem Gewürzjoghurt mit Knoblauch und Ingwer mariniert nach nordindischer Art | |
| 104. | PANEER TIKKA <small>a,g</small> | 15,50 |
| | hausgemachter frischer Käse mariniert in spezieller Joghurt Soße und gewürzt mit Paprika, Zwiebeln | |
| 105. | KAKORI KEBAB <small>a,g</small> | 17,50 |
| | gehacktes Fleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung dazu fein gehackte Zwiebeln am Spieß im Tandoor - Ofen gegrillt | |
| 106. | VEGETABLE TANDOORI / GARHWALI MUSHROOM TANDOORI <small>a,g</small> | 14,90 |
| | gem. Gemüse / frischen Pilzen mariniert am Spieß in Gewürzjoghurt und gegrillt | |
| 107. | LAMM TIKKA / ENTEN TIKKA <small>a,g</small> | 18,90 |
| | mariniertes Lammfilet vom Spieß / gegrilltes Entenfleisch | |
| 108. | STUFFED TANDOORI ALOO <small>a,g</small> | 14,90 |
| | Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse, Nüssen, Paprika, Karotten und Sesam | |
| 109. | MIX GRILLPLATTE (CHEF-SPEZIAL) <small>a,g</small> | 24,90 |
| | köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 110. | TANDOORI TIKKA - AUSWAHL <small>a,g</small> | 15,50 |
| | Chicken Tikka / Achari Tikka / Garlic Chicken Tikka / Malai Tikka / Haryali Tikka | |

Freundschaft

Das echte Gefühl ist wie der Fluss,
der im Sonnenschein dahinfließt
und später mit demselben freudigen Murmeln,
die Dunkelheit der Nacht durchquert.



TRADITIONELLE CURRYS

FRISCH FÜR SIE ZUBEREITEN

HÄHCHENBRUSTFILET	a,g	14,90
ZARTES LAMMFLEISCH	a,g	17,90
ENTE	a,g	16,90
RINDFLEISCH	a,g	15,90
SEELACHSFILET	a,d,g	16,90
SCHRIMPS	a,b,g	17,90
JHEENGA (RIESENGARNELEN)	a,b,g	23,90

PLAIN CURRY	traditionelle Curry-Soße
BUTTER-SAUCE	Tomaten-Butter-Sahne-Soße (mild)
TIKKA MASALA	königliche Moghul - Küchen Soße
MANGO-SAUCE	fruchtige Mango-Curry-Soße
VINDALO	spezielle scharfe Soße
KARAHI STYLE	typisch Soße mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Koriander
KORMA	milden Kokosflocken und Kokosmilch-Sahne-Soße
BADAM PASENDA	milde Soße aus Nüssen-Safran mit gemahlene Mandeln
JALFREZI	mit Tomaten, gebraten Zwiebeln, Paprika, Ingwer zubereitet
MADRAS	scharfe Madras-Masala-Soße
NILGIRI	mit Korianderblättern, Minze, Kräuter in orientalischer Kokosnuss-Sahne-Soße
BANANA-SAUCE	fruchtige und frische Bananen-Soße
PALAK	Spinatkreation mit Würziger-Masala-Soße
KHUMB WALA	mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer
ROGEN JOSH	würzige Roggen-Soße
KASMIRI MUGLAI	schwarze Kasmiri Pfeffer- und Sahne-Soße
DANSEK	kombiniert mit exotischen Gewürzmischung mit Linsen und Ananas
DO PYAJA	mit Zwiebelstücken und Soße
MANGO KHATTA MITHA	zubereitet in Mango und Ananas

WEITERE ZUTATEN (inkl. Preis)

SABZI	frische Gemüse-Curry-Soße
BINDI	frischen indische Okraschoten
TINDA	indischer frischer Kürbis
CHANNA	mit Kichererbsen
BLUMENKOHL	
EGGPLANT	mit Auberginen
MUSHROOM	frische Pilze
LINSEN	indische Linsen



BIRYANI REIS SPEZIALITÄTEN

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandel, Röstzwiebeln und Gewürzmischung

115. VEGETABLE BIRYANI <small>a,g</small>	14,50
gebratenes Gemüse-Reis mit Gewürzen	
116. EGG BIRYANI <small>a,c,g</small>	14,50
Basmati-Reis mit gebratenem und gekochtem Ei und Gewürzen	
117. MATTER PANEER BIRYANI <small>a,g</small>	14,90
Basmati-Reis mit grünen Erbsen, hausgemachtem Käse gebraten und mit feinen Gewürzen	
118. BOMBAY KING BIRYANI <small>a,g</small>	24,90
verschiedene Fleischsorten, gebratenem Reis mit Gewürzen nach indischer Art	
119. CHICKEN BIRYANI <small>a,g</small>	15,90
gebratenem Safran-Basmati-Reis mit Kaschmir - Gewürzen. Ein typisches Gericht aus der Mughlai - Küche mit Gewürzen und Hähnchenbrustfilet-Stücken nach der Mughlai - Art	
120. PRAWN BIRYANI <small>a,b,g</small>	24,90
Riesengarnelen mit gebratenem Reis und orientalischen Gewürzmischungen	
121. BIRYANI GERICHTE - AUSWAHL <small>a,d,g</small>	17,90
Lamm Biryani / Fischfilet Biryani / Beef Biryani / Ente Biryani	

Genieße die Freude,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.
die dir zuteil war und trage das Leid, das dir zuteil war;
Warte ruhig ab, was die Zeit bringt,

Mahabhar



NACHSPEISEN

125.	INDISCHES KULFI EIS <small>a,e,g,h</small>	5,50
	Honigmilch mit Mandel-Pistazien und Kardamon	
126.	GULAB JAMUN <small>a,g,h</small>	5,90
	Gütten Bällchen aus indischem Quark frittiert in einem himmlischen Sirup mit Vanilleeis	
127.	GEMISCHTES EIS <small>a,g,h</small>	6,00
	Vanille Eis, Schokolade und Erdbeereis (mit Sahne 7,50 €)	
128.	MANGO CREAM <small>a,g,h</small>	5,50
	mit Vanille Eis 6,50 €	
129.	FIRNI / KHEER <small>a,e,g,h</small>	5,50
	Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen	
130.	FRUIT CREAM / KAJEER HALWA <small>a,e,g,h</small>	5,80
	Sahne mit Obst und Cashewnuss / Karotten mit Milch, Kardamon, Mandel-Cashew	
131.	GEBACKENE BANANE / GEBACKENE ANANAS <small>a,g,h</small>	6,50
	mit Honig	

Zukunft

Laufe nicht der Vergangenheit nach.
Verliere dich nicht in der Zukunft.
Die Zukunft ist noch nicht gekommen.
Das Leben, wie es hier und jetzt ist,
eingehend betrachtend weilt der Übende
in Festigkeit und Freiheit.
Es gilt, uns heute zu bemühen.
Morgen ist es schon zu spät. Der Tod kommt unerwartet.
Wie können wir mit ihm handeln?
Der Weise nenne jemanden der es versteht,
Tag und Nacht in Achtsamkeit zu weilen,
jemanden, der den besseren Weg
kennt, allein zu leben.



WARMER GETRÄNKE

135. ESPRESSO ⁹	2,50
136. DOPPEL ESPRESSO ⁹	3,90
137. TASSE KAFFEE ⁹	2,90
138. CAPPUCCINO	3,80
139. MILCHKAFFEE ⁹	3,90
140. LATTE MACCHIATO ^{8,g}	4,50
141. HEIßE SCHOKOLADE ^{g,11}	4,50
142. HEIßER INGWER TEE MIT HONIG	2,90
143. HEIßER ZITRONE TEE MIT HONIG	2,90
144. TASSE CHAI – INDISCHER HAUSTEE	3,50

145. TEE

KÄNNCHEN INDISCHER MASALA - TEE (GEWÜRZTEE) ^g	5,90
Schwarztee ohne Gewürze mit Milch ^g	
GRÜNER TEE MIT KARDAMON UND ZIMT ^g	5,90
SCHWARZER TEE MIT KARDAMON UND ZIMT ^g	5,90
DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH ^g	5,90
TEE (SCHWARZ) KAMILLE / FENCHEL ^g	5,90
TEE (YOGI) INGWER / PFEFFERMINZE ^g	5,90
TEE (JASMIN) GRÜNER / KRÄUTER / FRÜCHTE ^g	5,90
TEE KÄNNCHEN ^g	5,90

Ein reiner starker Wille

Ist allmächtig

Virekananda



HAUSGEMACHTE INDISCHE JOGHURTGETRÄNK LASSIS

146.		<u>0,4l</u>
JEERA LASSI SALZIG	g	4,50
JOGHURT MIT GERÖSTETEM KÜMMEL-DRINK	g	4,50
MANGO / KOKOS / BANANEN / MARACUJA / LYCHEE / SÜßES	g	4,50

HAUSGEMACHTE INDISCHE MILCHGETRÄNKE SHAKES

147.		<u>0,4l</u>
KOKOS SHAKE / SCHOKO SHAKE	g	4,50
MANGO / LYCHEE / BANANE / GRANATAPFEL	g	4,50
ROOH AFZA (MIT ROSENGESCHMACK)	g	4,50

SÄFTE & NEKTAR

Alle Säfte auch als Schorle 0,2 l: 2,90 / 0,4 l: 4,80

148.		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
APFELSAFT / ORANGENSAFT / TRAUBENSAFT / MARACUJA	16	2,90	4,80
JOHANNISBEERSAFT / RHABARBERSAFT / KIRSCHSAFT		2,90	4,80
MANGOSAFT / GUAVENSAFT / LYCHEESAFT	11,16	2,90	4,80
GRANATAPFEL / KOKOS-ANANAS	16	2,90	4,80
149. KIBA (KIRSCH-BANANE)	16	2,90	4,80
150. FRISCHER ORANGENSAFT	16	2,90	4,80

MINERALWASSER

		<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
151. TAFELWASSER		3,00	4,20
152. MIT KOHLENSÄURE / MEDIUM / STILL (0,7 l)			5,50
153. LEITUNGSWASSER (0,4 l)			2,00



ALKOHOLFREI GETRÄNKE

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
154. SPECIAL IND LIMBO PAANI hausgemachtes frisches Zitronenwasser		0,4l 4,80
155. EISTEE	0,33l 3,80	0,5l 4,80
156. MEZZO MIX	0,33l 3,80	0,5l 4,80
157. COCA COLA ^{1,3,9} / LIGHT ^{1,3,9,12} / ZERO ^{1,3,9,12} / FANTA ^{1,9} / SPRITE ¹¹	0,33l 3,80	0,5l 4,80
158. SCHWEPPE'S TONIC WATER ^{3,10} Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	2,50	0,3l 3,80
159. RED BULL (DOSE) ¹⁵	0,25l 3,00	

BIERE

	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
160. PILS ^a	3,50	4,00
161. HELLES / HEFE WEIZEN ^a		4,00
DUNKEL / DUNKEL WEIZEN ^a		4,00
KELLER BIER ^a		4,00
LEICHTES WEIZEN ^a		4,00
ALKOHOLFREIES BIER / ALKOHOLFREIES WEIZEN ^a		4,00
162. RADLER / RUSS / COLA WEIZEN ^{1,3,9,a}		4,00

INDISCHE BIERE

	<u>0,33l</u>
163. KINGFISCHER PREMIUM LAGER ^a	4,00
164. COBRA BIERE ^a	4,20
165. NAMASTE BIERE ^a	4,00

Ein Leichtes und mildes Bier, sehr angenehm im Geschmack.

Passt hervorragend zur Indischen Küche.



WEIßWEIN

0,33l

0,5l

166.	WEINSCHORLE	5,90	7,90
------	-------------	------	------

0,2l

0,7l

167.	INDISCHER SULA, Halbtrocken	7,20	22,90
------	-----------------------------	------	-------

168.	CHARDONNAY, Trocken	6,20	18,90
------	---------------------	------	-------

169.	VINA SOL, Trocken	6,50	19,90
------	-------------------	------	-------

170.	OBERKIRCHER RIESLING, Trocken	7,20	21,90
------	-------------------------------	------	-------

171.	GRÜNER VELTLINER QUALITÄT WEIN, Trocken	7,20	22,90
------	---	------	-------

172.	SILVANER QUALITÄT WEIN, Trocken	6,50	19,90
------	---------------------------------	------	-------

173.	PINOT GRIGO / FRASCATI / FRIZZANTINO	5,50	17,90
------	--------------------------------------	------	-------

ROSE WEIN

0,2l

0,7l

174.	INDISCHE ROSÉ	7,20	21,90
------	---------------	------	-------

175.	FELLBACHER TROLLINGER, Trocken	6,50	19,90
------	--------------------------------	------	-------

176.	SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST, Halbtrocken	6,50	19,90 €
------	---------------------------------------	------	---------



ROTWEIN

0,2l

0,7l

177.	INDISCHER SULA	7,20	21,90
178.	TROLLINGER MIT LEMBERGER, Trocken	6,50	19,90
179.	RIOJA EL COTO, Trocken	6,50	19,90
180.	CHIANTI, Trocken	6,20	18,90
181.	MATURA, Trocken	7,50	29,90
182.	CABERNET SAUVIGNON DEGRAS, Trocken	6,50	19,90
183.	MERLOT / BARDOLINO / LAMBRUSCO	5,50	17,90

SCHAUMWEIN SEKT & CHAMPAGNER

184.	PROSECCO	0,1l	5,50
185.	SEKT MUMM	0,7l	19,90
186.	PICCOLO	0,2l	5,90
187.	SCHLOSS KOBLENZ JAHRGANSEKT, TROCKEN	0,75 l	22,50
188.	PROSECCO VALDO MARCA ORO	0,75 l	29,90
189.	CHAMPAGNER CHARLES MIGNON PREMIER CRU	0,75 l	49,90
190.	MOET ET CHANDON BRUT CHAMPAGNER	0,75 l	79,90





COCKTAILS APERITIFS

191.	SPRITZ APEROL SODA, ORANGE, PROSECCO	0,2 l	5,80
192.	MARTINI (BIANCO, ROSSO, DRY D'ORO)	0,4 cl	4,80
193.	CAMPARI SODA, ORANGENSAFT, MARACUJA / LEMON	0,4 cl	5,50
194.	GLAS SEKT MIT MANGO, LYCHEE ODER GUAVEN	0,1 l	5,80
195.	HUGO SODA	0,2 l	5,50
196.	LILLET WILD BERRY (LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY, ERDBEERE)	0,2 l	6,50
197.	LILLET TROPICAL (LILLET BLANC, MANGO LIMONADE)	0,2 l	6,50
198.	LILLET GINGER FIZZ (LILLET ROSE, GINGER ALE, SODAWASSER, ZITRONE)	0,2 l	6,50
199.	LILLET BUCK (LILLET BLANC, GINGER ALE, LIMETTENSAFT, LIMETTE)	0,2 l	6,50
200.	SHERRY (MEDIUM / DRY)	0,4 cl	3,80

CHIPI, MOJITO DRINKS

201.	CAIPIRINHA LIME, BROWN SUGAR, LIME JUICE, CACHACA		8,90
202.	MANGOSITO LIME, BROWN SUGAR, COGNAC, MANGO LIQUOR, MANGO JUICE		9,90
203.	MOJITO CLASSICO LIME, MINT, WHITE SUGAR, LIME JUICE, WHITE RUM, SODA		9,50



GIN DRINKS

204. GIN GIMLET 7,90

GIN, LIME, FRESH LIME

205. PINK LADY 7,90

GIN, GRENADINE, LEMON

206. SINGAPORE SLING 9,90

GIN, COINTREAU, LEMON, CHERRY BRANDY, ANGOSTURA, PINEAPPLE JUICE

RUM DRINKS

207. MAI TAI 9,90

DARK RUM, LIME, MAI TAI MIX

208. ZOMBI 9,90

VAR. RUMS, CHERRY BRANDY, APRICOT BRANDY, LEMON, GRENADINE,
ORANGE & PINEAPPLE JUICE

209. PINA COLADA 9,50

VAR. RUMS, COCONUT CREAM, PINEAPPLE JUICE

TEQUILA DRINKS

210. MARGARITA CLASSICO 8,90

TEQUILA, COINTREAU, LEMON

211. TEQUILA SUNRISE 9,50

TEQUILA, LEMON, ORANGE JUICE, GRENADINE

WHISKY DRINKS

212. SCOTCH APPLIED 9,90

SCOTCH WHISKY, CALVADOS, LEMON, SUGAR

213. WHISKY SOUR 8,90

BOURBON WHISKEY, LEMON, SUGAR



WODKA DRINKS

214.	COSMOPOLITAN	8,90
	VODKA, LIME JUICE, TRIPLE SCE, CRANBERRY	
215.	TOUCH DOWN	9,50
	VODKA, APRICOT BRANDY, GRENADINE, LEMON, PASSION FRUIT	
216.	BLUE HAWAII	9,90
	VODKA, RUM, BLUE CURACAO, LIME, PINEAPPLE, SUGAR	
217.	SEX ON THE BEACH	9,50
	VODKA, PEACH LIQUOR, ORANGE JUICE, CRANBERRY	

NON-ALCOHOLICS

218.	VIRGIN COLADA	8,50
	COCONUT CREAM, PINEAPPLE, DASH STRAWBERRY	
219.	MANGO & LIME	8,90
	LIME, BROWN SUGAR, MANGO SYRUP, LIME JUICE, MANGO JUICE	

LONG DRINKS

220.	INDIAN SPECIAL (INDISCHER RUM - MANGOSAFT)	8,90
221.	GIN TONIC	7,90
222.	BACARDI COLA	7,80
223.	JACKY COLA	8,50
224.	WODKA LEMON / ORANGE	7,50
225.	CUBA LIBRE	8,00
226.	PISCOLA (PISCO CAPEL)	8,00

TEQUILA (2 cl)

227.	JOSE CUERVO CLASICO (GOLD)	3,50
228.	JOSE CUERVO ESPECIAL (SILVER)	3,50



WHISKY

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
229.	CHIVAS REGAL	4,90	6,90
230.	JACK DANIEL	4,50	6,50
231.	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4,90	6,90
232.	JOHNNIE WALKER RED LABEL	3,90	5,90
233.	GLENFIDDICH	5,50	7,50
234.	GLENMORANGIE	5,90	7,90

DIGESTIF / BITTERS

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
235.	AVERNA / FERNET BRANCA	3,00	5,00
236.	JÄGERMEISTER / RAMAZOTTI	3,00	5,00

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
237.	INDISCHE MANGO SCHNAPS / KOKOSNUSS	3,50	5,50
238.	WILLIAMS CHRIST BIRNE	3,80	5,80
239.	OBSTLER	3,50	5,50
240.	GRAPPA	3,90	5,90
241.	MARILLE	3,90	5,90

LIKÖRE

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
242.	OUZO 12	3,50	5,50
243.	BAILEY'S IRISH CREAM	3,50	5,50
244.	SAMBUCA MOLINARI	3,90	5,90
245.	INDISCHE MANGO / LYCHEE Guave / Cardamon / Ginger	3,50	5,50
246.	MANGOLIKÖR 1 (Flasche zum Mitnehmen) for Takeaway hausgemachter Mangolikör		(1 Liter) 19,90



RUMS

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
242.	OLD MONK RUM (INDISCH)	3,90	5,90
243.	HAVANA CLUB 3 YEAR OLD CUBA	3,50	5,50
244.	MEYERS DARK RUM	3,90	5,90
245.	BACARDI WHITE & BLACK	3,50	5,50
246.	ZACAPA RON DARK RUM	5,90	7,90

GIN

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
241.	GORDONS	3,00	5,00
242.	BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	3,90	5,90
243.	HENDRICKS GIN	5,50	7,90

BRANDY & COGNAC

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
244.	REMY MARTIN V.S.O.P.	4,90	6,90
245.	CARDENAL MENDOZA	4,50	6,50
246.	CALVADOS	3,50	5,50
247.	HENNESSY V.S.O.P.	5,50	7,50
248.	CARLOS.L	3,80	5,80
249.	VECCHIA ROMANA	3,50	5,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindernbeeinflussen) 16=Nektar

Allergene

a= Gluten haltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c= Eier und Eierzeugnisse, d= Fisch und Fischerzeugnisse, e= Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, f= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h= Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland Nüsse), i= Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k= Senf und Senferzeugnisse, l= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m= Schwefeldioxid und Slyphide, n= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

INDISCHE SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



NAMASTE

ROYAL INDIAN FOOD

PARTYSERVICE UND CATERING

Beratung für Ihre Familien oder Firmenfeier

Buffet für Ihre Veranstaltung oder Feier