

Royal Indian Food
Tandoori Indian Restaurant



Wir haben eine großen Saal für Veranstaltungen und Feiern.



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

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!



Indische Gewürze

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.

Kardamon

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.

Schärfegrade

Neben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole/Kennzeichnung:

🌶 leicht scharf 🌶🌶 scharf 🌶🌶🌶 sehr scharf

Mittagsmenü

Montag - 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!

Biryani Reis - rice specials

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 7,50 €

Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison

Basmati rice with seasonal mixed vegetables

401 Chicken Biryani 7,50 €

Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet

Basmati rice with fried chicken breast filet

402 Fish Biryani 7,50 €

Basmati-Reis mit Gemüse und Fischfilet (in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert)

Basmati rice with fried fish filet (deep fried in chickpea flour)

403 Paneer Biryani 7,80 €

Basmati-Reis mit Gemüse und hausgemachtem Käse

Basmati rice with homemade cheese

Spezialitäten vom Huhn mit Reis - chicken specials with rice

409 Chicken Curry 6,00 €

Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysauce

Curry-Sauce Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce

410 Chicken Korma 7,50 €

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 7,50 €



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

Mittagsmenü

Montag - 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 7,50 €

Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art

Tender chicken with spinach, a north-indian speciality

413 Mango Chicken 7,50 €

Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Sauce mit Cashewnüssen

Tender chicken in mango-saffron-sauce with cashews

414 Banana Chicken 7,50 €

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 7,70 €

Erlesener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern

Fish-filets fried with ginger, onions and fresh herbs

420 Fish Mango 7,70 €

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

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

421 Fish Masala 7,70 €

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 7,70 €

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!

Mittagsmenü

Montag - 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!

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 | 7,50 € |
| | 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 | 7,50 € |
| | Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning | |
| 427 | Chana Masala | 7,50 € |
| | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger | |
| 428 | Vegetable Korma | 7,50 € |
| | 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	2,30 €
2	Wasser still oder sprudel		0,40l	3,10 €
3	Wasser still oder sprudel		0,75l	5,20 €
4	Coca-Cola ^{0, 9}	0,30l	2,90 €	0,40l 3,50 €
5	Coca-Cola light ^{0, 7, 9}	0,30l	2,90 €	0,40l 3,90 €
6	Fanta ⁰	0,30l	2,90 €	0,40l 3,90 €
7	Sprite	0,30l	2,90 €	0,40l 3,90 €
8	Spezi ^{0, 9}	0,30l	2,90 €	0,40l 3,90 €
9	Bitter Lemon ^{3, 10}		0,20l	3,90 €
10	Ginger Ale ⁰		0,20l	3,50 €
11	Tonic Water ⁰		0,20l	3,50 €

Säfte und Schorlen

14	Lychee-Fruchtsaftgetränk	0,30l	4,00 €
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk	0,30l	4,00 €
16	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,30l	4,00 €
17	Apfelsaft	0,30l	4,00 €
18	Orangensaft	0,30l	4,00 €
19	Lychee-Fruchtsaftschorle	0,40l	4,00 €
20	Maracuja-Fruchtsaftschorle	0,40l	4,00 €
21	Mango-Fruchtsaftschorle	0,40l	4,00 €
22	Apfelsaftschorle	0,40l	4,00 €
23	Orangensaftschorle	0,40l	4,00 €

Indische Lassis

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	Rosen 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 €
30	Bananen Lassi (süß)	0,30l	3,90 €

Warme Getränke

55	Chai Latte (indischer Gewürztee mit Milch)	Tasse	3,80 €
31	Chai (indischer Gewürztee mit Milch)	Tasse	3,50 €
32	Kaffee °	Tasse	3,00 €
33	Espresso °	Tasse	2,50 €
34	Espresso doppelt °	Tasse	3,50 €
36	Cappuccino °	Tasse	3,00 €
38	Milchkaffee °	Tasse	3,50 €
39	Ingwer Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,00 €
41	Jogi Tee (Ayurvedisch)	Kanne	3,00 €
42	Grüner Tee (Ayurvedisch)	Kanne	3,00 €

Biere

43	Kellerbier	0,50l	4,30 €
44	Schwarzbier	0,50l	4,30 €
45	Pils vom Fass	0,50l	4,30 €
47	Dunkles Weizen	0,50l	4,30 €
48	Hefeweizen	0,50l	4,30 €
50	Alkoholfreies Bier	0,50l	4,30 €
51	Alkoholfreies Weizen	0,50l	4,30 €
52	Radler	0,50l	4,30 €
53	Himbeerbrause	0,50l	4,30 €
54	Indisches Premium Lagerbier	0,30l	4,30 €

Longdrinks

530	Gin Tonic ¹⁰ 37,5% vol	3 cl	6,50 €
531	Wodka Lemon ^{3,10} 37,5% vol	3 cl	6,50 €
532	Bacardi Cola ^{0,9} 38,0% vol	3 cl	7,50 €
533	Jackie Cola ^{0,9} 40,0% vol	3 cl	7,50 €



Wir bieten Ihnen weitere Longdrinks auf Nachfrage!

Aperitifs

601	Glas Prosecco 15% vol	0,10l	4,40 €
602	Glas Prosecco 15% vol als Mix mit Mango, Maracuja, Lychee	0,25l	6,10 €
603	Campari ° 25% vol (Soda, Orangensaft)	5 cl	6,00 €
604	Sherry 15% vol (Medium oder Dry)	5 cl	4,50 €
605	Ramazotti 30% vol	4 cl	4,50 €
606	Aperol Spritz 25% vol (Prosecco, Aperol °, 10, Soda)	0,20l	6,00 €
607	Hugo (Prosecco mit Minze, Limette und Mineralwasser)	0,20l	6,00 €

Spirituosen

65	Jägermeister 35,0% vol	2 cl	3,10 €
66	Grappa 40,0% vol	2 cl	3,10 €
67	Williams Birne 40,0% vol	2 cl	3,10 €
68	Wodka 40,0% vol	2 cl	3,10 €
69	Ouzo 38,0% vol	2 cl	3,10 €
70	Sambuca 40,0% vol	2 cl	3,10 €

Indische Spirituosen

71	Mangoschnaps	2 cl	3,50 €
72	Mangolikör	2 cl	3,50 €
73	Kokosnuss-Schnaps	2 cl	3,50 €
74	Indischer Rum	2 cl	3,50 €

+ ∞

Weitere indische Schnäpse auf Nachfrage!

Indische Weine

75	Indischer Rotwein (trocken)	0,20l	6,50 €
76	Indischer Rotwein (trocken)	0,75l	21,50 €
77	Indischer Weißwein (trocken)	0,20l	6,50 €
78	Indischer Weißwein (trocken)	0,75l	21,50 €

Rotweine

79	Merlot (trocken)	0,25l	5,50 €
80	Bardolino (halbtrocken)	0,25l	5,50 €
81	Lambrusco (lieblich)	0,25l	5,50 €
82	Chianti (trocken)	0,25l	5,50 €

Weissweine

83	Riesling (feinherb)	0,25l	5,50 €
84	Pinot Grigio (trocken)	0,25l	5,50 €
85	Frascati (trocken)	0,25l	5,50 €
86	Soave (halbtrocken)	0,25l	5,50 €
87	Frizzantino (lieblich)	0,25l	5,50 €
88	Weinschorle weiß	0,25l	5,50 €

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips gereicht

All warm appetizers come with three different tasty dips

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 94 | Hara Bhara Kebab
aus fein gehacktem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Cashewnüsse), serviert mit Minz-Soße | 5,90 € |
| 95 | Vegetable Pakoras
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil | 5,90 € |
| 96 | Vegetable Samosa 2 Stück
2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen
2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices | 6,00 € |
| 97 | Mushroom Pakoras
Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour | 5,90 € |
| 98 | Spicy Onion Bhaj ⁴ 
Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour | 5,90 € |
| 99 | Paneer Pakoras
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour | 5,90 € |
| 100 | Chicken Pakoras
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour | 7,50 € |
| 101 | Fish Pakoras
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour | 7,10 € |
| 102 | Jhinga Pakoras
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour | 7,90 € |
| 103 | Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden
Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian | 11,90 € |

Suppen

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



Beilagen

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 150 | Kheera Raita
Joghurt mit Gurken fein gewürzt
Yogurt with cucumber, delicately spiced | 3,90 € |
| 151 | Mix Raita
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced | 4,50 € |
| 152 | Joghurt
Plain Yogurt | 2,90 € |

Frische knackige Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 158 | Tomatensalat
mit roten Zwiebeln
with red onions | 5,50 € |
| 153 | Salat Chaudhary
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. | 8,90 € |
| 154 | Salat Ganesha
Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn | 9,00 € |
| 155 | Salat Indisch
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing | 8,90 € |
| 156 | Kleiner gemischter Salat als Beilage
small mixed salad as side dish | 5,00 € |
| 157 | Chicken Quinoa Salat
Mit gebratenen Hühnerbruststreifen auf bunten Salatblättern
(Mit Parmesan, Grapefruit, gebratenem Mandelstücke und Caesar-Dressing serviert) | 9,00 € |

Indische Brote

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 105 | Papadam
2 Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips °
Two flat breads made from lentil flour with three dips | 2,20 € |
| 106 | Keema Naan
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)
Flat bread with Lamb and chicken minced meat | 4,50 € |
| 107 | Butter Naan
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter | 3,50 € |
| 108 | Garlic Roti
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl (knusprig) & innen locker. Mit Knoblauch gewürzt
Leavened Indian flat bread with garlic | 3,50 € |
| 109 | Naan
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig
Leavened Indian flat bread | 2,50 € |
| 110 | Garlic Naan
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt
Flat bread flavoured with garlic | 3,50 € |
| 111 | Parneer Naan
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)
Flat bread with homemade cheese | 4,50 € |
| 112 | Namaste Naan
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse (garniert mit Salat)
Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese | 4,50 € |
| 113 | Pishawari Naan
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln (garniert mit Salat)
Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes | 4,50 € |
| 114 | Veggie Naan
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat)
Flat bread filled with vegetables | 4,50 € |
| 115 | Chili Naan 🌶️🌶️
Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt
Flat bread flavoured with fresh chili | 3,50 € |

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 | 16,90 € |
| | Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor | |
| 201 | Chicken Tikka (Garlic) ⁴  | 16,90 € |
| | 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 | |
| 202 | Lamm Tikka Tandoori | 17,90 € |
| | Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor | |
| 203 | Jhinga Tandoori | 18,10 € |
| | geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor | |
| 204 | Tandoori Mix Grill | 18,50 € |
| | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten
(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)
Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns) | |



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

Spezialitäten vom 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 | 13,10 € |
| 122 | Chicken Karahi
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic, tomatoes, cooked with ground spices | 13,50 € |
| 123 | Banana Chicken
Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot | 13,50 € |
| 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) | 13,50 € |
| 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 | 13,70 € |
| 126 | Chicken Mango
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce
Chicken fillet in mango curry sauce | 13,50 € |
| 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 | 13,60 € |



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

Spezialitäten vom 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)

- | | | |
|---|---|----------------|
| 128 | Chili Chicken ⁴  | 13,60 € |
| <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  | 13,50 € |
| <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 | 13,60 € |
| <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}  | 13,60 € |
| <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 | 13,50 € |
| <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  | 13,60 € |
| <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  | 13,50 € |
| <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 vom Lamm

Lamb specials

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

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 136 | Lamm Curry
Lammfleisch in milder Currysauce
Lamb pieces in a mild curry sauce | 15,50 € |
| 137 | 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 | 15,50 € |
| 138 | Lamm Karahi
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 | 15,90 € |
| 139 | Lamm Palak
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 | 15,70 € |
| 140 | Lamm Madras ⁴ 
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons | 15,70 € |
| 141 | Lamm Vindaloo ⁴ 
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce | 15,70 € |
| 142 | Lamm Tikka Masala
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs | 15,90 € |



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

Spezialitäten vom Lamm

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 cream | |
| 144 | Mix Karahi | 15,90 € |
| | Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices | |
| 145 | Lamm Bhindi | 15,70 € |
| | Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices | |
| 146 | Lamm Dhansak ⁴  | 15,70 € |
| | 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 | 12,90 € |
| | 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 grass, yoghurt and coconut flakes | |
| 166 | Palak Paneer | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices | |
| 167 | Karahi Paneer | 13,00 € |
| | 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 | 13,00 € |
| | 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 Chilis, 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 | 13,00 € |
| 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 | 13,00 € |
| 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 | 12,90 € |
| Frisches Okragemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices | | |



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

179	Fisch Goa 🌶️🌶️	14,40 €
	Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf Fish filet in cocos sauce with spices. Goa style, very hot	
180	Fisch Curry	14,40 €
	Fischfilet in einer milden Currysauce Fish filet in a mild curry sauce	
181	Fisch Madras ⁴ 🌶️🌶️	14,40 €
	Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms	
182	Fisch Mango	14,40 €
	Fischfilet mit frischer Mango in Safran-Cashew-Sauce Fish filet with fresh mango in a saffron-curry-sauce	
183	Jheenga Palak	15,90 €
	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	15,90 €
	Garnelen in einer milden Currysauce Prawns in a mild curry sauce	
185	Jheenga Chilli ⁴ 🌶️	15,90 €
	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 🌶️🌶️	15,90 €
	Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms	
187	Jheenga Vindaloo ⁴ 🌶️🌶️	15,90 €
	Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce Prawns with potatoes in a hot curry sauce	
188	Jheenga Masala	15,90 €
	Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzten Sauce mit grünen Kräutern Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce	
189	Jheenga Sabji	15,90 €
	Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen Prawns prepared with mix vegetables	
190	Jheenga Mango	15,90 €
	Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce Prawns in mango-saffron-cashew-sauce	

Für unsere kleinen Gäste

500	Chicken Korma Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce	7,90 €
501	Butter Chicken Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce	7,90 €
502	Mango Chicken Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce Chicken fillet in a creamy mango currysauce	7,90 €
503	Chicken Curry Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce Chicken fillet in a mild curry sauce	7,90 €
504	Pommes Frites	4,00 €
505	Pommes Frites & Chicken Nuggets	7,50 €

Desserts

301	Lava Cake mit Vanillee-Es	5,50 €
302	Tartufo Eisspezialität mit Sahne	4,10 €
303	Mango Creme mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice cream	5,00 €
304	INDIAN PARADISE Hausgemachte Mangocreme mit Sahne Homemade mango cream	4,10 €

Danke für Ihren Besuch!

