

Indische Spezialitäten

Zubereiten von Unserem Küchenchef!

Warme Vorspeisen

*Dal Soup (Vegetarisch / Vegan)	5,50€
Pürierte Linsensuppe	
*Paneer Pakoras (Vegetarisch)	6,50€
Hausgemachter Käse gefüllt mit Minze und Kichererbsen teig frittiert	
*Jeengha Pakoras	7,90€
Reisen Garnelen frittiert in Kichererbsen teig	
*Mix Pakoras (Vegetarisch / Vegan)	6,90€
Gemischtes Gemüse in Kichererbsen teig frittiert	
*Samosas (Vegetarisch)	4,90€
Knusprige teig Pasteten gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	

Beilagen zu den Hauptgerichten

*Tandoori Nan Nan Brot mit Hausgemachte Butter	2,90€
*Garlic Nan Nan Brot mit Knoblauch	3,50€
*Masala Nan Nan Brot mit Gewürzen, Koriander, Kümmel und Knoblauch	3,50€
*Aluraita Gewürzter Naturjoghurt mit gekochten Kartoffeln und Kümmel	4,50€
*Mango Dahi Nuturjoghurt mit Mango	4,50€
*Mix Raita Cremiger Naturjoghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräuter	4,50€
*Bombay Salad Plate Bunte Salat Teller mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Grüne Scharfe Peperoni mit Zitronensaft	4,90€
*Papadam dünnes frittiertes Chips Brot aus Linsen Mehl	1,50€
*Dips Platter: Mango Chutney, Tamarindensauce, Raita und Mix Pickels (Einzelpreis 1,50€)	4,50€

Tandoori Spezialitäten

(Alle Tandoori Gerichte werden mit feinsten Basmati Reis und die passende Currysoße serviert)

-Hähnchen-

***Shanshahi Murgh Tikka** 17,50€

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und feinen Gewürzen mit Safran

***Murgh Malai Tikka** 17,50€

Hähnchenbrustfilet mariniert in Sahne, hausgemachtem Käse und milden Gewürzen

***Murgh Keshmiri** 15,50€

Hähnchenkeule und -brust mariniert in einer schärferen joghurt- Gewürzmischung

***Murgh Reshmi Kabab** 17,50€

Hähnchenbrustfilet mariniert mit Sahne, Eigelb und milden Gewürzen

***Murgh Tangri** 14,90€

Hähnchenkeule und -teile mariniert in Jogurt mit speziellen indischen Gewürzen

-Lamm-

***Tandoori Lamm Tikka (Scharf 1)** 18,50€

Zarte Lammhüfte mariniert in Jogurt mit erlesenen Gewürzen

***Tandoori Lamm Tikka Masala (Scharf 2)** 18,50€

Zarte Lammhüfte mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Indischer scharfe Gewürzen

***Lamm Seekh Kabab** 17,90€

Lammhackfleisch mit pikanter Würzung

-Fisch-

***Tandoori Jeengha**

Riesengarnelen mariniert in Jogurt mit aromatischen südindischen Gewürzen 19,90€

***Machi Tikka**

Seelachsfilet mariniert in Jogurt und Safran mit feinen Gewürzen (nordindische Art) 18,90€

Hähnchen Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

***Murgh Sahi Korma**

Hähnchenbrustfilet in eine aromatische Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln 15,90€

***Tandoori Murgh Masala (Chef`s Art)**

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen, gegrillt im Tandoor und in eine aromatischen soße aus Tomaten, Sahne und Masala zubereitet 17,90€

***Murgh Mumtaj**

Hähnchenbrustfilet mariniert mit Gewürzen und hausgemachtem Käse und im Tandoor gegrillt, danach in Sahniger Currysoße mit Cashew und Ei zubereitet 17,90€

***Murgh Curry**

Hänchenbrustfilet zubereitet in eine feinste milde Curry Soße 14,90€

***Murgh Madras**

Hähnchenbrustfilet in eine scharfe Currysoße mit spezieller Gewürzmischung aus Madras 15,90€

***Murgh Karahi**

Hähnchenbrustfilet zubereitet mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und trockenen Gewürzen in kräftiger Currysoße 15,90€

***Murgh Jalfrezy**

HÜnchen in eine nordindischer Art Currysoße mit Tomaten, Ingwer Paprika und Zwiebeln 15,90€

***Murgh Mango**

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Mango Stückchen zubereitet in eine Mango Currysoße 15,90€

***Murgh Palak**

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat zubereitet mit feinem Süd indischen Gewürzen 15,90€

***Murgh Vindaloo**

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln zubereitet in sehr scharfe Currysoße 15,90€

***Murgh Makhni / Butter Chicken**

Hähnchenbrustfilet in einer sahnigen Butter Tomatensauce und erlesenen Gewürzen 16,90€

***Murgh Chana**

Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in pikanter Currysoße 15,90€

Lamm/Lamb Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

***Lamb Shahi Korma** 17,50€

Zartes Lamm in eine aromatische Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Tandoori Lamb Masala** 18,90€

Marinierte Lammhüfte gegrillt in Tandoor und in fein Gewürzen Masala zubereitet

***Karahi Gost** 17,90€

Zartes Lamm mit frischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, und Tomaten in kräftiger Currysoße zubereitet

***Lamb Curry** 17,50€

Zartes Lamm mit erlesenen Gewürzen in Pikante Currysoße

***Lamb Vindaloo** 17,90€

Sehr Scharf gewürztes Lamm mit Kartoffeln zubereitet in Currysoße

***Lamb Goa (Süß Sauer)** 17,90€

Zartes lamm zubereitet mit Ananas und Linsen in Süß-säuerlicher Currysoße

***Lamb Palak** 17,90€

Zartes Lamm und Blattspinat zubereitet mit Spezialen Gewürzen

***Chana Gosht** 17,90€

Zartes Lamm mit Kichererbsen zubereitet in eine Pikante Currysoße

Rindfleisch

***Beef Korma** 17,90€

Zartes Rinderhüfte mit einer delikaten Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Beef Curry** 17,50€

Saftiges Rindfleisch zubereitet mit erlesenen Gewürzen in Pikante Currysoße

***Beef Vindaloo** 17,90€

Sehr scharf gewürzte Rindfleisch mit Kartoffeln zubereitet in Süd indischen Gewürzen

***Beef Palak** 17,90€

Rinderhüfte und Spinat zubereitet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln in Currysoße

***Chana Beef Zarte** Rinderhüfte mit Kichererbsen in pikante Currysoße zubereitet 17,90€

Fisch/ Fish Garnelen/ Shrimp Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

Garnelen

***Jeengha Masala (Chef's Art)** 21,90€

Riesengarnelen mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen, gegrillt in Tandoor und danach in eine aromatischen soßen aus Tomaten, und Masala zubereitet

***Jeengha Korma** 19,90€

Riesengarnelen in eine aromatische Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Jeengha Curry** 19,90€

Riesengarnelen zubereitet mit erlesenen Gewürzen in Pikante Currysoße

***Jeengha Sabji** 19,90€

Riesengarnelen und gemischtem Gemüse, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in eine Currysoße

***Jeengha Fry** 21,90€

Garnelen in einen Kichererbsenmehlteig gewandert und frittiert danach in eine aromatischen soßen zubereitet

***Machi Korma** 17,90€

Seelachsfilet mit einer delikaten Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Machi Karahi** 17,90€

Seelachsfilet zubereitet mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in kräftiger Currysoße

***Machi Curry**

Seelachsfilet zubereitet mit erlesenen Gewürzen in Pikanter Currysoße 17,90€

***Machi Dahin Masala**

Seelachsfilet zubereitet in kräftiger Masala-Currysoße mit einem klecks Joghurt 17,90€

***Machi Vindaloo**

Seelachsfilet und Kartoffeln in eine sehr scharfe Currysoße zubereitet

***Palak Fish Curry** 17,90€

Seelachsfilet mit Spinat und frische Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart mit Ingwer

Biryani Kulinarische Reisspezialitäten

Biryani war einst ein königliches Gericht, welches heute in vielen regionalen Varianten vom mittleren Osten bis nach Südostasien verbreitet ist.

Wir bereiten unsere Biryani mit gekochtem hochwertiges Basmati Reis und Gewürzen in einem gusseisernen Wok zu, damit dieser ein nussiges Aroma entfalten kann.

Dazu wird die klassische Kombination Gericht: Joghurt oder passende Currysoße.

***Murgh Biryani** 15,90€

Hühnerbrustfilet, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Jeengha Biryani** 18,90€

Riesengarnelen, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Mutton Biryani** 17,90€

Lammfleisch, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Beef Biryani** 17,90€

Zarte Rindfleisch, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Sabji Biryani** (Vegetarisch / Vegan) 14,90€

Verschiedene Gemüse, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

Vegetarisches / Vegan Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

*Baingan Bhartha	15,50€
Aubergine in Tandoor gegrillt, danach zerkleinert und in der Pfanne zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Masala-Gewürzmischung	
*Paneer Pasanda	15,90€
Hausgemachte Käse gefüllt mit Minze und ummantelt mit Kichererbsen teig, danach zubereitet in einer aromatischen sahn-Currysauce mit Mandeln und Cashew	
*Sabji Bhaji	14,50€
Frische Vers. Gemüse Sorten und Paneer in leichte delikate Currysauce	
*Shahi Matar Paneer	14,90€
Hausgemachter Käse und grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten & gekocht in einer Curry-Sahnesauce in aromatische Sahn-Currysoße	
*Alu-Chana Masala	14,90€
Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in eine Soße aus Tomaten, Ingwer und Vers. Gewürzen	
*Special Dal Makhni (Sehr beliebt in Indien)	14,90€
Schwarze Linsen angebraten mit Butter, Sahn, Knoblauch, Ingwer und Tomaten leicht gewürzt	
*Special Dal Tarka	14,90€
Schwarze Linsen mit südindischen Gewürzen, Tomaten Zwiebeln, Knoblauch angebraten und gekocht	
*Palak Paneer	15,50€
Gehackte Spinat mit hausgemachtem Hüttenkäse in einer delikaten Sauce	
*Alu Gobi	14,90€
Kartoffeln und Blumenkohl angebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und gewürzt	

