

ROYAL INDIAN FOOD



Zaiqa

INDISCHES RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN
IM

ZAIKA

*„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 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 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 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 **ZAIKA** Restaurant Team



Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

- Bockshorn
Kleesamen **Entzündungshemmend:** beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.
- Chili **Beruhigt Herz und Kreislauf:** enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.
- Okragemüse Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.
- Fenchel **Verdauungsfördernd:** beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.
- Garam Masala **Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze):** kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.
- Ingwer **Appetitanregend:** wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.
- Kardamon **Reich an Vitamin A, B und C:** hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.
- Knoblauch **Reich an Vitamin A, B und C:** fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.
- Koriander **Verdauungsfördernd:** wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.
- Kreuzkümmel **Verdauungsfördernd:** hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.
- Kurkuma **Verdauungsfördernd:** regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.
- Nelken **Keimtötend und schmerzstillend:** gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.
- Pfeffer **Appetitanregend:** beruhigt besonders die Magenwände.
- Safran **Krampflosend:** hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.
- Zimt **Stresshemmend:** wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess. Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser	0,30 l 2,50 € 0,40 l 2,90 €
2	Hausgemachte Limonade (Zitrone, Ingwer und Minze)	0,40 l 4,20 €		
3	Teinacher Gourmet Mineralwasser (Medium / Still)	0,50 l 4,20 €		
4	Teinacher Gourmet Mineralwasser (Medium / Still)	0,75 l 5,80 €		
5	Cola ^{4,7}	0,40 l 3,90 €		
6	Cola-Zero ^{3,4,7}	0,40 l 3,90 €		
7	Fanta ^{3,4}	0,40 l 3,90 €		
8	Sprite ^{3,11}	0,40 l 3,90 €		
9	Spezi ^{4,6,7}	0,40 l 3,90 €		
10	Bitter Lemon ⁸ / Ginger Ale oder Tonic Water ^{8,11}	0,20 l 2,90 €		
11	EisTee (Pfirsich oder Zitrone)	0,30 l 3,20 €		

Säfte und Schorlen

12	Guaven-Fruchtsaftgetränk / <i>Guava fruit juice</i>	0,30 l 3,90 €		
13	Lychee-Fruchtsaftgetränk / <i>Lychee fruit juice</i>	0,30 l 3,90 €		
14	Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	0,30 l 3,90 €		
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk / <i>Passion fruit juice</i>	0,30 l 3,90 €		
16	Mango-Fruchtsaftgetränk / <i>Mango fruit juice</i>	0,30 l 3,90 €		
17	Orangensaft / <i>Orange fruit juice</i>	0,30 l 3,90 €		
18	Maracuja-Fruchtsaftschorle / <i>Passion fruit juice spritzer</i>	0,40 l 3,90 €		
19	Mango-Fruchtsaftschorle / <i>Mango fruit juice spritzer</i>	0,40 l 3,90 €		
20	Apfelsaftschorle / <i>Apple juice spritzer</i>	0,40 l 3,90 €		
21	Lychee-Fruchtsaftschorle / <i>Lychee fruit juice spritzer</i>	0,40 l 3,90 €		
22	Guaven-Fruchtsaftschorle / <i>Guava fruit juice spritzer</i>	0,40 l 3,90 €		
23	Johannisbeernektargetränk / <i>Currant fruit juice</i>	0,30 l 3,90 €		
24	Johannisbeernektarschorle / <i>Currant juice spritzer</i>	0,40 l 3,90 €		

Kartenzahlung erst ab 15,- EURO

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Indische Lassis alkoholfrei

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.

25	Rose Kardamom Lassi (süß) ^{G,6} mit Rosenwasser u. Kardamom..	0,30 l 3,90 €
26	Namkeen Lassi (salzig) ^G	0,30 l 3,90 €
27	Mango Lassi ^{G,6}	0,30 l 4,20 €
28	Masala Lassi (würzig) ^G	0,30 l 3,90 €
29	Kokosnuss Lassi ^{G,6}	0,30 l 4,20 €

Spezial Tee´s

Mit „Chai“ (Indischer Haustee) bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch,
schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird.
Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee.
Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

30	Chai (Indischer Haustee) ^{G,6}	Tasse 3,50 €
31	Chai Latte ^G	Tasse 4,20 €
32	Kahwa (Grüner-Tee mit Kardamom)	Tasse 3,20 €
33	Frischer Ingwer-Tee (Ginger Tea)	Tasse 3,20 €
34	Jasmine-Tee (Jasmine leaves).....	Tasse 3,20 €
35	Zaika Special-Tee, Fr. Ingwer, fr. Kurkuma, Zimtstück, frische Zitrone, Nelken und schwarzer Pfeffer	Tasse 3,90 €
36	Yogi-Tee (Immunität) „An Ayurvedic Herbal Mixture“	Tasse 3,90 €
37	Circulation (Zirkulation), fresh Ginger, Lime u. Cumin.....	Tasse 3,90 €
38	Golden Latte mit Kurkuma / with turmeric	Tasse 3,90 €
39	Digestir (Verdauung), Minze, Anise seed, Grüner Cardamom und frische Lime	Tasse 3,90 €

Kaffee´s

Unser Kaffee wird immer frisch gemahlen und erst bei Bestellung gebrüht.

40	Espresso, einfach ⁷	Tasse	2,70 €	doppelt ⁷	3,90 €
41	Kaffee ⁷	Tasse			 3,20 €
A	Cappuccino ^{G,7}	Tasse			 4,20 €
B	Latte Macchiato ^{G,7}	Tasse			 4,20 €



0,33 l 0,5 l

42	Paulaner Bier vom Fass / <i>Paulaner Beer of barrel</i>	4,40 €
43	Pils	3,70 €
44	Paulaner Hefeweizen vom Fass / <i>Paulaner pale wheat beer of the barrel</i>	4,40 €
45	Paulaner Dunkles Weizen / <i>Paulaner dark wheat beer</i>	4,40 €
46	Paulaner Alkoholfreies Weizen / <i>Paulaner alcohol free wheat beer</i>	4,40 €
47	Colaweizen ^{3,4,7,10} / <i>Cola with wheat beer</i>	4,20 €
48	Indisches Premium Lagerbier / <i>Indian beer</i>	3,70 €
49	Radler / Heferadler (süß ^{3,11} ,sauer od. alkoholfrei) / <i>mixed beer with lemonade</i>	4,20 €
50	Alkoholfreies / <i>alcohol free beer</i>	3,70 €
50a	Paulaner Kristallweizen / <i>Paulaner cristal wheat beer</i>	4,40 €

Longdrinks

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Longdrink entweder mit Coca-Cola
oder Sodawater

51	Bombay Sapphire Gin	37,5 % vol.	0,2 l	5,90 €
52	Black Label Whisky (12 years old).....	40,0 % vol.	0,2 l	6,50 €
53	Jack Daniels Whisky (10 years old)	40,0 % vol.	0,2 l	6,00 €
54	Glenfiddich	40,0 % vol.	0,2 l	7,50 €
	Single Malt Scotch Whisky (12 years old)			
55	Tequila Sunrise	40,0 % vol.	0,2 l	5,90 €
	(Limette, Grenadine, Tequila, Orangensaft)			
56	Zaika Hauswhisky.....	40,0 % vol.	0,2 l	5,90 €



Aperitifs

57	Glas Prosecco (oder mit Mango)	15% vol.	0,10 l	3,90 €
58	Campari (Lemon, Soda, Orangensaft)	25% vol.	0,20 l	5,90 €
59	Martini (Bianco oder Rosso)	15% vol.	5 cl	4,80 €
60	Mango prosecco Spritz..... (Lillet bianco, Mangosaft, Prosecco, Maracujasirup)		2 cl	5,90 €
61	Hugo prosecco.....		0,20 l	5,90 €
62	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)		0,20 l	5,90 €

Sekt / Sparkling wine

(Flasche)



63	Prosecco Scavi & Ray Verwöhnt mit seiner Frische , seinem zarten Duft und dem fruchtigen Prickeln. Er wird zu 100% aus der weißen Rebsorte „Glera“ gekeltert, wobei die Trauben in ihrem besten Reifezustand gelesen werden. <i>A fresh and fruity sparkle comes with a soft aroma. From the white grape „Glera“ bottled in its finest riping condition.</i>	0,75 l	19,90 €
64	Champagne (Moët Chandon)	0,75 l	65,50 €
	Besticht durch seine leichte Fruchtigkeit ,sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife ,ist vollmundig in Geschmack und dezent im Abgang.		

Spirituosen

65	Ramazotti, Amaro Averna, Grappa Riserva (40 %) .	30% vol.	2 cl	4,20 €
66	Wodka / Sambuca / Jägermeister / Ouzo	40% vol.	2 cl	2,90 €
67	Williams Birne / Fernet Branca	40% vol.	2 cl	2,90 €
68	Wodini (Wodka und Bitter Lemon)		0,20 l	4,20 €

Cognac

69	Remy Martin VSOP	40% vol.	2 cl	4,90 €
70	Metaxa 7	40% vol.	2 cl	4,70 €

Indische Spirituosen

71	Mangoschnaps	40% vol.	2 cl	3,20 €
72	Mango Likör ⁴	24% vol.	2 cl	3,20 €
73	Kokosnuss-Schnaps	40% vol.	2 cl	3,20 €
74	Indischer Rum (Old Monk) ⁴	42,8% vol.	2 cl	3,90 €

Offene Weine

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonieren.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Weißweine

75	Indischer Weißwein (Indischer Qualitätswein, trocken) ^L	0,20 l	5,90 €
76	Viña Sol (Leicht und fruchtig) ^L	0,20 l	6,50 €
77	Württembergischer (Riesling) ^L	0,20 l	5,20 €
78	Pinot Grigio Italian (trocken) ^L	0,20 l	5,50 €

Rosé

79	Mateus (lieblich) ^L	0,20 l	5,20 €
80	Roséwein (Indischer Qualitätswein, trocken) ^L	0,20 l	5,90 €

Rotwein

81	Indischer Rotwein (Indischer Qualitätswein, trocken) ^L	0,20 l	6,50 €
82	Primitivo Puglia Italien (trocken) ^L	0,20 l	5,90 €
83	Rioja Spanien (trocken) ^L	0,20 l	5,90 €
84	Merlot (trocken) ^L	0,20 l	5,90 €
85	Trollinger mit Lemberger (halbtrocken) ^L	0,20 l	4,90 €

Weinschorle

86	Weißweinschorle ^L , süß oder sauer	0,25 l	5,10 €
87	Rotweinschorle ^L , süß oder sauer	0,25 l	5,10 €
88	Roséschorle ^L , süß oder sauer	0,25 l	5,10 €

Flaschenweine

Weißweine

- 501 **Grover Sauvignon Blanc vin Blanc** (India) ^L0,75l 19,90 €
Erfrischend-intensive blumige Aromen mit
intensivem Fruchtaroma-perfekt zu Fisch oder gegrilltem Fleisch
- 502 **Puglia Bianco IGP** (Italy) ^L0,75l 18,50 €
Jung und frisch-trocken
- 503 **Chardonnay, Weingut Metzger** (Deutschland) ^L0,75l 22,50 €
trocken, ausgeprägte Frucht, harmonisch
- 504 **Grauburgunder, Weingut Metzger** (Deutschland) ^L0,75l 22,50 €
trocken, leicht, frisch, harmonisch
- 505 **Riesling Goldkapsel trocken** (Deutschland) ^L0,75l 28,00 €
Weingut Hans Peter Wöhr wag, Pfalz

Special - Rotweine

- 510 **Grover Cabernet Shiraz vin Rouge** (India) ^L0,75l 21,50 €
Kräftig strukturierte-zarte Gewürzaromen –
perfekt zu: Grillfleisch, Kebabs und leicht Gewürzten Speisen.
- 511 **Montepulcino D’Abruzzo Doc** (Italy) ^L0,75l 29,50 €
Intensive charakteristisch, erinnert an Süß Sauerkirchen
trocken, weich, und harmonisch mit einer kräftigen
Frucht und einer schönen Anninstruktur
- 512 **Barolo (Norditalien)** ^L0,75l 28,50 €
Geruch: intensiv und charakteristisch,
Geschmack: trocken, voll, harmonisch
- 513 **Côtes du Rhône** (France) ^L0,75l 25,50 €
Schöne dunkle Farbe und im Geschmack schön rund,
Fruchtige Aroma, Komplex, sehr dicht und erdig und
Gewürznoten machen diesen Rotwein unglaublich köstlich
- 514 **Château Bréjou Bordeaux AOC** ^L0,75l 22,50 €
Der mehrmonatige Ausbau in französischen Barriques verleiht
diesem Wein eine großartige Komplexität. Am Gaumen stofflig
mit einer schönen Ausgewogenheit von Fruchtaromen und dezenten
Holznoten. Ein kraftvoller muskulöser Bordeaux Mit Lagerpotenzial
- 515 **Fabelhaft Douro, Tinto Portugal** ^L0,75l 22,50 €
Würzige fruchtige Noten mit ausgezeichneter Struktur und langem
Nachhall. Passt zu- Gegrillte Fleischgerichten, pikant gewürzt

Warme Vorspeisen / Starters

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert
All appetizers are served with three different delicious dips

Vegetarisch / Vegetarian

90. **Papadam** 4,50 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips/
Two flat breads made from lentil flour with three dips
91. **Vegetable Mix Pakora** ^O 6,50 €
Verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /
Variety of vegetables battered and deep-fried
92. **Vegetable Samosa - (2 Stück)** ^A 6,50 €
Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und
Gewürzen (Hausmischung) gefüllt /
Crispy dumplings stuffed with potatoes, green peas, fresh herbs and home-made spices
93. **Mushroom Pakoras** 6,50 €
Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /
Fresh champignons with gram flour and deep fried
94. **Paneer Pakoras** ^G 6,90 €
Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /
Home-made cottage cheese with gram flour and deep fried


Nicht Vegetarisch / Non Vegetarian

96. **Chicken Pakoras** 6,90 €
Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /
Pieces of chicken with spicy gram flour and deep fried
97. **Chicken Lollipop** ^{A,O} 6,90 €
Speziell marinierte Hähnchenunterkeule nach Art des Hauses, frittiert /
Specially marinated chicken thighs house style, fried
98. **Malai Tikka Tandoori** ^{G,H} (aus dem Lehmofen) 6,90 €
Marinierte Hähnchenbrust mit Cashewnuss-Paste, gegrillt im Lehmofen /
Chickenbreast marinated in cashewnut paste roasted in Tandoori oven
99. **Jheenga Pakoras** ^B 10,90 €
Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /
Shrimps with gram flour deep fried

Platten für 2 Personen / Platters for 2 persons

102. **Vegetarian Chef Platter** ^A 12,50 €
Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten /
A platter of assorted vegetarian starters delicacy
103. **Mix Chef Platter** ^{A,B} 13,90 €
Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten /
Mixed platter of assorted vegetarian and non-vegetarian starters delicacy.

Suppe / Soups

- 104a. **Dal Suppe** ^{0,G,2} 4,90 €
Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern / *Delicious lentil soup with selected herbs*
- 104b. **Tomaten Suppe** ^{0,G,2} 4,50 €
Tomatensuppe nach Art des Hauses / *Tomato soup*
- 104c. **Chicken Suppe** ^{0,G,2} 5,50 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses / *Chicken soup prepared according by type of house*
- 104d. **Jheenga Suppe** ^{B,0,G,2}  7,50 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen / *Hot & spicy soup with lentil, rice and shrimps*

Knackige Salate / Salads

Wahlweise mit hausgemachtem indischen Dressing^{1,6} /
French-Dressing /
Balsamico-Essig und Oliven Öl /

choose Indian Dressing / french-dressing / Balsamico-vinegar olive-oil

154. **Gemischter Salat (mixed salad)** 6,50 €
Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Mais /
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum, carrots, onions and sweetcorn
155. **Indian Green Salat** 5,90 €
Frische Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüner Chilli und Zitrone /
Fresh tomatoes, cucumber, red onions, green chilli and lemon
156. **Chicken-Salat (groß mit Naan-Brot)** 11,90 €
Gemischter Salat (wie Nr. 154) mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen /
Mixed salad with pieces of grilled chicken breast fillet (grilled in Tandoor oven)
157. **Zaika Tiger Prawn-Salat** ^{4,8,0,G} (groß mit Naan-Brot) 16,90 €
Gemischter Salat (wie Nr. 154) mit köstl. Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen) /
Mixed salad with delicious giant prawns (grilled on a spit in a Tandoor oven)


Extras und Beilagen / extras and side dishes

149. **Bombay Potatoes** 4,90 €
Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Kräutern,
nach Art des Hauses / *Marinated, fried potatoes with turmeric and herbs*
150. **Pudina Kheera Raita** ^{G,0} 4,90 €
Mintgeschmack: cremiger Joghurt mit Gurken, frischen Kräutern und geröstetem
Kreuzkümmel gewürzt / *Mint flavor creamy yogurt with cucumber, fresh herbs and
flavored roasted cumin*
151. **Mixed Raita** ^{G,0} 4,90 €
Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln /
Delicately spiced yogurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes
152. **Jeera Reis** ⁰ 4,50 €
Gebratener Basmatireis mit Erbsen, Kurkuma und Kreuzkümmel /
Roasted basmati rice with peas, turmeric and cumin

Indische Brote / Indian breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten
kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen /

Our delicious vegetarian specialty, fresh baked from the Tandoor oven

106. **Keema Naan** ^{A,G,O} 7,90 €
Indische Fladenbrot, gefüllt mit Hähnchen- und Lammfleisch und frischen Kräutern /
Indian flatbread filled with chicken and lamb and fresh herbs
107. **Butter Naan** ^{A,G} 3,90 €
Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert / *Flat bread with butter*
108. **Tandoori Roti** ^{A,G} 2,90 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl / *Indian flat bread made from whole meal flour*
109. **Plain Naan** ^{A,G} 3,50 €
Knuspriges indisches Fladenbrot, frisch gebacken im Tandoor /
Delicious Indian flat bread
110. **Garlic Naan** ^{A,G} 3,90 €
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert /
Delicious Indian flat bread flavored with garlic
111. **Paneer Naan Tandoori** ^{A,G,O} 4,90 €
Indisches Brot gefüllt mit köstlichem Frischkäse, grüne Kräuter und Gewürzen /
Indian bread stuffed with mashed cottage cheese and spices
112. **Zaika Veggie Naan** ^{A,G,O} 4,90 €
Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikatem frischem Gemüse, Frischkäse,
Minze und grünen Kräutern / *Indian flat bread stuffed with delicious fresh
vegetables, paneer, mint and green herbs*
113. **Peshwari Naan** ^{A,G,H} 4,90 €
Peshwari Naan ist ein reichhaltiges Mughlai-Rezept, gefüllt mit süßen Gewürzen,
Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln / *Peshwari Naan is a rich Mughlai recipe
stuffed with sweet condiments, raisins, almonds and desiccated coconut*
158. **Aloo Masala Kulcha Tandoori** ^{A,G,O} 4,90 €
Handgemachtes Brot mit Kartoffeln gemischt mit Kräutern und Gewürzen im
Tandoor Ofen gebacken / *Handmade Bread stuffed with potatoes mixed with
herbs and spices baked in Tandoor oven*
159. **Onion-Chili Naan** ^{A,G}  3,90 €
Indisches Fladenbrot belegt mit frisch gemahlene grünen Chilischoten und Zwiebeln /
Flat bread flavoured with chili and onion
160. **Methi Kräuter Naan** ^{A,G} 3,90 €
Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleeblättern und grünen Kräutern /
Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs.

Tandoori Grill - aus dem Lehmofen

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht.

Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert.

Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der königlichen Vorbereitung zubereitet.

Alle Tandoori Grill Gerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart. /

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

**Alle Gerichte werden mit Naanbrot, Reis und milder Tandoori Soße serviert /
All Tandoori dishes are served with Naan bread, rice and mild Tandoori sauce**

115. **Maharaja Tandoori Chicken** ^{4,G,O} 17,90 €
The „King of Kebab“ Hähnchenschenkel 24 Stunden in Tandoori Masala & Joghurt mariniert. Im Tandoor-Ofen am Spieß zart und saftig gegrillt / *Chicken thigh marinated in tandoori masala & yogurt for 24 hours. Baked on skewers in Tandoor oven until tender and juicy*
116. **Garlic Chicken Tikka** ^{4,G,O} (scharf) 18,50 €
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbruststücke mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und einer Kombination aus acht gerösteten Gewürzen, serviert auf delikater Knoblauch Chili Soße mit Knoblauch Naan / *Grilled chicken breast pieces with a delicate hot garlic sauce and garlic bread.*
117. **Lamm Tikka Tandoori** ^{4,G,O} 19,90 €
Besondere Zubereitung von unserem Chefkoch, aus zartem Lammfleisch aus Neuseeland. Aufwendig mariniert in aromatischen Gewürzen und Joghurt. Über Nacht saftig gegrillt in unserem Lehmofen. / *Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven.*
118. **Tandoori King Prawns** ^{4,B,G,O} 26,90 €
Riesengarnelen mariniert in einem „Ajwain“ Geschmack: Mischung aus Joghurt, Kashmiri rotes Chili, Kurkuma und Garam Masala. Auf Spießen über dem Tandoor Ofen geröstet / *Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven.*
119. **Tandoori Mix Grill** ^{4,B,G,O} 22,90 €
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten mit Chicken Tikka Tandoori, Lamm Tikka Tandoori und Tandoori King Prawn (Riesengarnelen). / *A compilation of delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns.*
120. **Haryali Malai Tikka** ^{4,G,O,H} 18,90 €
Cremiger „Kebab“ aus Hühnerbrust ohne Knochen gemischt mit Joghurt-Minze, grünem Kardamom und frischer Spinat-Kräuterpaste, gegrillt im Tandoor / *Creamy „kebab“ of boneless chicken breast, blended with yoghurt-mint, green cardamom and fresh spinach-garlic-paste, grilled in Tandoor*
250. **Trio Zaika Tikka** ^{4,G,O,H} 19,90 €
Eine Kombination von drei Chicken Tandoori-Specials: Maharaja Tandoori Chicken, Haryali Malai Tikka und Malai Tikka Tandoori. Serviert mit Naan-Brot und Tandoori Sauce / *A combination of triple Chicken Tandoori Specials: Maharaja Tandoori Chicken, Haryali Malai Tikka and Malai Tikka Tandoori, served with Naan bread and Tandoori sauce*
251. **Paneer Tikka Tandoori** ^{4,G,O,H} (Veg ) 18,90 €
Frischer indischer Käse (Paneer) mariniert in frischem Yoghurt, Kichererbsenmehl, „Ajwain“ und gelbem Kurkuma, aufgespießt und gegrillt im Tandoor Ofen / *Fresh Indian cheese (Paneer) marinated in fresh cream, gramflour, „Ajwain“ and yellow turmeric, skewered and in Tandoor oven grilled.*

Indisches Curry Special

Ursprünglich wurde „Curry“ von dem südindischen tamilischen Wort „kari“ übernommen, was „Sauce“ bedeutet. Wir servieren Ihnen eine Kreation aus Hähnchenfleisch, Ente, Lammfleisch aus der Keule, Fisch und Kingprawn (Garnelen) mit verschiedenen Currys. Indisches Essen ist ohne „Curry“ unvollständig.

Sie können zu allen Gerichten unterschiedliche Fleischsorten hinzuwählen. Beachten sie bitte die Nummern.

Alle unsere typischen Gerichte - serviert mit Basmatireis

Traditional Currysoße

Eine köstliche milde Currysoße aus Ingwer-Knoblauch-Paste, mit Tomaten, gekochten Zwiebeln und ganzen und gemahlene Gewürzen wie Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Garam Masala. / **Delicious mild curry.**

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in milder Currysoße:

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 121. Chicken Curry ^{0,G} (Hühnchen) | 13,50 € | 221. Lamb Curry ^{0,G} (Lamm) | 15,50 € |
| 321. Jheenga Curry ^{B,0,G} (Garnelen/ <i>prawns</i>) | 16,90 € | 421. Salmon Curry ^{0,G,D} (Lachsfilet) | 16,90 € |
| ✓ 621. Mixed Vegetable Curry ^{0,G} - Veg.  (Frisches Gemüse der Saison in Curry Soße) | 12,90 € | | |
| ✓ 721. Veg. Kofta Curry ^{0,G,H,A} - Veg.  / <i>dumplings</i> (Gem. Gemüseknödel in Curry Soße)..... | 13,50 € | | |
| 821. Paneer Curry ^{0,G} - Veg.  / <i>homemade cheese</i> (Hausgemachter Käse) in Curry Soße) | 13,90 € | | |

Kadhai Curry

Kadhai bedeutet so ähnlich wie Wok. Paprikaschoten, rote Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch Paste in der Pfanne angeröstet, gekocht mit Tomatencurrysoße. / **Peppers, red onions, ginger-garlic paste pan-fried, cooked with tomato curry sauce.**

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Kadhai-Curry-Soße:

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 122. Chicken Kadhai ^{0,G} (Hühnchen) | 13,90 € | 222. Lamb Kadhai ^{0,G} (Lamm)..... | 16,90 € |
| 322. Jheenga Kadhai ^{B,0,G} (Garnelen/ <i>prawns</i>) | 17,90 € | 522. Duck Kadhai ^{0,C,G} (Ente) | 16,90 € |
| ✓ 622. Mixed vegetable Kadhai ^{0,G} - Veg.  (Frisches Gemüse der Saison in Kadhai Soße) | 12,90 € | | |
| ✓ 722. Kofta Kadhai ^{0,H,A} -Veg.  / <i>dumplings</i> (Gem. Gemüseknödel in Kadhai Soße) | 14,50 € | | |
| 822. Paneer Kadhai ^{0,H} -Veg.  / <i>homemade cheese</i> (Hausgem. Käse in Kadhai Soße | 14,50 € | | |

Vindalho Curry

Carne de Vinhad'alhos ist ein beliebtes Gericht aus Goa, Südindien. Heutzutage wird das Vindalhogericht zubereitet mit Kartoffeln, frischem Ingwer, feinen Gewürzen und in einer köstlichen scharfen Currysoße gekocht. / **Delicious Vindalho curry with potatoes in a spicy curry sauce. Spicy hot for brave at heart.**

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch zur scharfen Vindalho-Curry-Soße:

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 123. Chicken Vindalho ^{0,H} (Hühnchen)..... | 13,50 € | 223. Lamb Vindalho ^{0,H} (Lamm) | 16,50 € |
| 323. Jheenga Vindalho ^{0,G,H} (Garnelen/ <i>prawns</i>) . | 17,50 € | 523. Duck Vindalho ^{0,C,A} (Ente)..... | 16,50 € |
| ✓ 723. Kofta Vindalho ^{0,H,A} -Veg.  / <i>dumplings</i> (Gem. Gemüseknödel in Vindalho Soße) | 14,50 € | | |
| 823. Paneer Vindalho ^{0,H} -Veg.  / <i>homemade cheese</i> (Hausgem. Käse in Vindalho Soße | 14,50 € | | |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level  Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan()

Korma Curry (mild)

Korma ist ein charakteristisches königliches Gericht der Mongolen, das bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Der Geschmack von Korma basiert auf einer besonders milden schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und Kokosnuss. / **Extra mild tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild).**



Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in milder Korma-Soße

- | | |
|--|--|
| 124. Chicken Korma ^{6,G,H,O} (Hühnchen)..... 14,50 € | 224. Lamb Korma ^{6,G,H,O} (Lamm) 16,90 € |
| 324. Jheenga Korma ^{6,G,H,O,P} (Garnelen) 17,90 € | 524. Duck Korma ^{6,A,C,D,G,H,O} (Ente) 16,90 € |
| 424. Salmon Korma ^{6,D,G,H,O} (Lachsfilet)..... 17,90 € | |
| ✓ 624. Mixed vegetable Korma ^{G,H,O,6,-Veg.}  Frisches Gemüse der Saison in Korma Soße..... 13,90 € | |
| ✓ 724. Veg. Kofta Korma ^{G,O,H,6,- Veg.}  / <i>dumplings</i> (Gemischte Gemüseknödel) 14,90 € | |
| 824. Paneer Korma ^{G,O,H,6,- Veg.}  Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> 14,90 € | |

Special Tikka Masala

Unsere Köche haben diese Kreation mit ausgewählten Gewürzen versetzt. Genießen Sie dieses reichhaltige, köstliche Gericht. Fleisch, Fisch oder Garnelen nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, zubereitet in einer delikaten Masalasoße, gekocht mit grünen Kräutern. / **After 24-hour marinade on a skewer in Tandoor grilled meat, fish, shrimp or vegetables prepared in a delicious masala sauce and green herbs**

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Masalasoße (gewürzter Soße):

- | | |
|--|---|
| 125. Chicken Tikka Masala ^{G,H,O} (Hühnchen) 14,50 € | 225. Lamb Tikka Masala ^{G,H,O} (Lamm) 16,90 € |
| 325. Jheenga Tikka Masala ^{G,H,O,B} (Garnelen) 17,90 € | 525. Duck Tikka Masala ^{G,H,O} (Ente) .. 16,90 € |
| 425. Salmon Tikka Masala ^{D,G,H,O} (Lachsfilet) 17,90 € | |
| ✓ 625. Mixed vegetable Masala ^{G,H,O,6,-Veg.}  Frisches Gemüse der Saison in Masala Soße..... 13,90 € | |
| ✓ 725. Vegetarian Kofta Masala ^{G,H,O,-Veg.}  / <i>dumplings</i> (Gemischte Gemüseknödel) 13,90 € | |
| 825. Paneer Tikka Masala ^{G,H,O,- Veg.}  / <i>Indian cheese</i> (Hausgem. indischer Frischkäse) 14,50 € | |

Palak Saag / Spinat / spinach

Frisches Spinat-basis Curry: Pürierter Spinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und indischen Kräutern und Gewürzen, 4 Stunden lang langsam gekocht (Nordindische Delikatesse). / **Pureed spinach infused with ginger, garlic, tomatoes & Indian herbs, spices slow cooked for 4 hours. North Indian delicacy**

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Palak-Soße (Spinat-Soße):

- | | |
|--|---|
| 126. Chicken Palak ^{G,O} (Hühnchen)..... 13,90 € | 226. Lamb Palak ^{G,O} (Lamm) 16,90 € |
| 326. Jheenga Palak ^{G,O,B} (Garnelen/ <i>prawns</i>). 17,90 € | 526. Duck Palak ^{A,C,G,O} (Ente) 16,90 € |
| 826. Palak Paneer ^{G,O} (Veg. ) Hausgemachter Indischer Frischkäse / <i>homemade cheese</i> 14,50 € | |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level





Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Makhani / Buttersoße

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs: Mit im Tandoor gegrilltem Fleisch, Fisch, Paneer oder Garnelen, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashewnusspaste und einer milden Spezial-Hausmischung an feinen Gewürzen. / *Grilled chicken breast fillet pieces in a rich, creamy sauce of cream, tomatoes and curry with cashewnuts and fine spices.*


Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Buttersoße:

127. Butter Chicken^{4,6,G,H,O} (Hühnchen)..... 14,50 € 227. Butter Lamb^{4,6,G,H,O} (Lamm) 16,90 €
327. Butter Jheenga^{4,6,B,G,H,O} (Garnelen/*prawns*) . 17,90 € 527. Butter Duck^{4,6,G,H,O} (Ente) 16,90 €
427. Butter Salmon^{4,6,D,G,H,O} (Lachsfilet)..... 17,90 €
727. Butter Kofta^{4,6,G,H,O} (Veg. ) / *veg. dumplings* (Gemischte Gemüseknödel)..... 13,90 €
827. Butter Paneer^{4,6,G,H,O} (Veg. ) / Indian cheese (Hausgemachter Indischer Frischkäse) 14,90 €

Chilli-Curry

Köstlich mariniertes Fleisch, Garnelen, Ente oder Gemüse, zubereitet mit kurz angebratenen frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen-Currysauce. / *Delicious marinated meat, prawns, duck or veg, prepared with quick fried fresh bell peppers, chili peppers and onions in a sweet and hot curry sauce*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in scharfer Chilli-Soße:

128. Chilli Chicken^{4,O,A} (Hühnchen)..... 13,90 € 528. Chilli Duck^{4,C,O,A} (Ente)..... 16,50 €
328. Chilli Jheenga^{4,B,O,A} (Garnelen/*prawns*) 17,90 €
 728. Chilli Kofta ^{4,6,G,H,O} (Veg. ) / *veg. dumplings* (Gemischte Gemüseknödel) 13,90 €
828. Chilli Paneer^{4,O,A} - (Veg. ) Hausgem. Indischer Frischkäse / *Indian fresh cheese* 14,90 €

Madras Curry

Das köstliche, würzige, scharfe und duftende Curry unseres Küchenchefs ist inspiriert von südindischen lokalen Dhabas. Fleisch, Fisch oder Garnelen mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomaten-Currysoße zubereitet. Ein wahrer nostalgischer scharfer Genuss. / *Delicate „South Indian“ Dish, with fried onions, mushrooms, coconut and ginger in a very sharp tomato curry sauce.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in sehr scharfer Madras-Curry-Soße:

129. Chicken Madras^O (Hühnchen) 13,90 € 229. Lamb Madras^O (Lamm)..... 16,90 €
329. Jheenga Madras^{B,O} (Garnelen/*prawns*). 17,90 € 529. Duck Madras^{C,O} (Ente) 16,50 €
429. Salmon Madras^{O,G,D} (Lachsfilet) 17,90 € 829. Paneer Madras^{O,G,D} (Frischkäse) 14,50 €
 629. Mixed vegetable Madras^{G,H,O,6}-Veg.  Frisches Gemüse der Saison in Madras Soße..... 12,90 €

Sabji Curry

Ausgefallene Kombination aus frischem Gemüse der Saison, feine Gewürzen und grüne Kräuter. / *A special dish of an unusual combination with fresh vegetables and spices.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Sabji Soße:

130. Chicken Sabji^{G,O} (Hühnchen)..... 13,50 € 230. Lamb Sabji^{G,O} (Lamm) 16,50 €
330. Jheenga Sabji^{B,G,O} (Garnelen/*prawns*). 17,50 € 530. Duck Sabji^{C,G,O} (Ente)..... 16,50 €
830. Paneer Sabji^{G,O} (Veg. ) Hausgemachter Indischer Frischkäse / *Homemade cheese* 14,50 €

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level  Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Nilgiri (Pikant)

Süd-indische Minze Gewürze Curry zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße, mit Minze verfeinert. / *South Indian mint spices curry prepared with spinach in a delicious coconut milk curry sauce, refined with mint.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht nach Wahl:

- | | |
|---|--|
| 131. Chicken Nilgiri ^{G,O} (Hühnchen)..... 13,90 € | 231. Lamb Nilgiri ^{G,O} (Lamm) 16,90 € |
| 331. Jheenga Nilgiri ^{G,B,O} (Garnelen/ <i>prawns</i>) 17,90 € | 531. Duck Nilgiri ^{C,G,O} (Ente)..... 16,50 € |
| 831. Paneer Nilgiri ^{G,O} (Veg. ) Hausgemachter Indischer Frischkäse / <i>Homemade cheese</i> 14,90 € | |

Mango Curry (mild)

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs mit Fleisch, Fisch, Ente und Garnelen oder Paneer, gekocht in einer Soße aus Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste, Alphonso-Mango und Safran. Garniert mit Bockshornklee und Ingwer. / *Special preparation by the chef with meat, fish, duck and prawns or paneer in a tomato-cashewnuts-mango-safron sauce served with fenugreek and ginger.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Mango-Soße:

- | | |
|---|--|
| 132. Mango Chicken ^{G,H,O} (Hühnchen)..... 14,50 € | 232. Mango Lamb ^{G,H,O} (Lamm)..... 16,90 € |
| 332. Mango Jheenga ^{G,B,G,H,O} (Garnelen/ <i>prawns</i>) 17,90 € | 532. Mango Duck ^{C,G,H,O} (Ente)..... 16,90 € |
| 432. Mango Salomon ^{O,G,D} (Lachsfilet)..... 17,90 € | |
| 732. Mango Kofta ^{G,H,O} – (Veg. ) / <i>dumplings</i> (gemischte Gemüseknödel)..... 13,90 € | |
| 832. Mango Paneer ^{G,H,O} (Veg. ) / <i>Indian fresh cheese</i> (Hausgem. indischer Frischkäse) 14,90 € | |

Daal Wala / Dhansak (pikant)

Ein spezielles Gericht mit ausgefallener Kombination aus Linsen, feinen Gewürzen, einer mittelscharfen Curry-Sauce und grünen Kräutern. / *A special dish with an unusual combination of lentils, spices and a medium hot curry sauce, green herbs and fine spices.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in Dhanska-Soße:

- | | |
|--|--|
| 133. Chicken Dhansak ^{G,O} (Hühnchen) 13,90 € | 233. Lamb Dhansak ^{G,O} (Lamm) 16,90 € |
| 333. Jheenga Dhansak ^{B,G,O} (Garnelen/ <i>prawns</i>).. 17,90 € | 533. Duck Dhansak ^{C,G,O} (Ente)..... 16,50 € |

Banana Curry (sehr mild)

Köstlich mariniertes Fleisch / Fisch, zubereitet in einer Cashewnuss-Curry-Sahnesoße mit frischen Bananen. / *delicious marinated meat / fish, prepared in a cashew nut curry cream sauce with fresh bananas.*

Wählen Sie Ihr Fleisch Gericht in Bananen-Sahne-Soße:

- | | |
|--|---|
| 134. Banana Chicken ^{G,H,O} (Hühnchen)..... 13,90 € | 434. Salmon Banane ^{G,D,G,H,O} (Lachs).. 17,90 € |
| 334. Banana Jheenga ^{G,B,G,H,O} (Garnelen/ <i>prawns</i>) . 17,90 € | 534. Banana Duck ^{C,G,O,A} (Ente) 16,50 € |
| 834. Banana Paneer ^{G,H,O} (Veg. ) / <i>Indian fresh cheese</i> (Hausgem. indischer Frischkäse) 14,90 € | |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Jalfrezi 🍋🍋🍋 (sehr scharf)

Jalfrezi ist ein Currygericht mit Ursprung in Bengalen, das auf dem gesamten indischen Subkontinent und darüber hinaus beliebt ist. Es besteht aus einer Hauptzutat wie Fleisch, Fisch oder Käse dazu gröstete Paprika, Zwiebeln und einer dicken würzigen Sauce. Mit Ingwer und grünen Chilischoten serviert. / *Jalfrezi dish is meat/fish/cheese in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green capsicum ginger and onions.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in sehr scharfer Jalfrezi-Soße:

- | | |
|--|--|
| 135. Chicken Jalfrezi ^{G,O} (Hühnchen) 13,90 € | 235. Lamb jalfrezi ^{G,O} (Lamm) 16,90 € |
| 335. Jheenga Jalfrezi ^{B,G,H} (Garnelen/ <i>prawns</i>) 17,90 € | 535. Duck Jalfrezi ^{C,G,O} (Ente) 16,50 € |
| 835. Paneer Jalfrezi ^{G,O} (Veg. 🍋) Hausgemachter indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> 14,50 € | |

Bhindi (Okra) Masala

Ein spezielles Gericht aus einer Kombination mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen. / *A special dish made from a combination of fresh okra vegetables, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in Bhindi-Masala-Soße:

- | | |
|---|--|
| 136. Chicken Bhindi ^{G,O} (Hühnchen) 14,50 € | 236. Lamb Bhindi ^{G,O} (Lamm) 16,90 € |
| 336. Jheenga Bhindi ^{B,G,O} (Garnelen/ <i>prawns</i>) 17,90 € | 536. Duck Bhindi ^{C,G,O} (Ente) 16,90 € |
| 636. Bhindi Masala ^{G,O} (Veg. 🍋) Frisches Okragemüse in Masalasoße / <i>Indian fresh Okra</i> 14,50 € | |

Punjabi Lababdar (mild)

Lababdar ist ein beliebtes Soßengericht. Dieses Rezept ist eher Punjabi-Stil mit der Verwendung von Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Cashewnüssen, Butter und milden Gewürzen / *Lababdar is a popular sauce dish. This recipe is more Punjabi style with the use of onions, tomatoes, cream, cashews, butter and mild spices.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Lababdar-Soße:

- | | |
|---|--|
| 140. Chicken Lababdar ^{G,G,O} (Hühnchen) 14,50 € | 240. Lamb Lababdar ^{G,G,O} (Lamm) 16,90 € |
| 340. Jheenga Lababdar ^{B,B,G,O} (Garnelen/ <i>prawns</i>) 17,90 € | 540. Duck Lababdar ^{G,C,G,O} (Ente) 16,90 € |
| 440. Salmon Lababdar ^{G,D,G,O} (Lachsfilet) 17,90 € | |
| 740. Vegetarian Kofta Lababdar ^{G,G,O} - Veg. 🍋 / <i>Veg. dumplings</i> (Gemüseknödel) 14,00 € | |
| 840. Paneer Lababdar ^{G,G,O} - Veg. 🍋 / <i>Indian cheese</i> (Hausgem. indischer Frischkäse) 14,90 € | |

Al Goa (mild)

Dieses Gericht ist ein typisches Goa Curry mit europäischem Geschmack. Köstliches Curry mit Ananas, Kokonuss, Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen gekocht. / *This dish is a typical Goa curry with an European flavor. Delicious curry cooked with pineapple, coconut, tomatoes, cream, cashew nut paste and fine spices.*

Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Al-Goa-Soße:

- | | |
|---|--|
| 141. Chicken al Goa (Hühnchen) 14,50 € | 241. Lamb al Goa (Lamm) 16,90 € |
| 341. Jheenga al Goa (Garnelen/ <i>prawns</i>) 17,90 € | 541. Duck al Goa (Ente) 16,90 € |
| 441. Salmon al Goa (Lachsfilet) 17,90 € | 641. Veg al Goa (Gemüse) 🍋 13,90 € |
| 741. Vegetarian Kofta al Goa (Veg. 🍋) / <i>Veg. dumplings</i> (Gemischte Gemüseknödel) 14,00 € | |
| 841. Paneer al Goa (Veg. 🍋) / <i>Indian fresh cheese</i> (Hausgemachter indischer Frischkäse) 14,90 € | |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Vegetarische Spezialitäten - / Vegetarian dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan(✓)

161. **Yellow Daal Tarka** ° (Vegan) ✓ 12,50 €
Gelbe Linsen (Tarka) gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Kräutern /
Yellow lentil fried with onions, tomatoes and green herbs
162. **Daal Makhani** °,G 12,90 €
Eine harmonische Kombination aus schwarzen Linsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch.
Langsam geköchelt mit Sahne verfeinern. / *A harmonious combination of black lentils,
tomatoes, ginger and garlic. Refine slowly simmered with cream.*
163. **Daal & Spinach** ° (Vegan) ✓ 12,90 €
Linsen & Blattspinat gekocht mit aromatischen Gewürzen und Kräutern /
Yellow lentils & spinach cooked with aromatic spices & herbs
164. **Malai Kofta** °,G (mild) 15,50 €
Knödel aus hausgemachtem indischen Käse und Kartoffeln in traditioneller
Safran-Cashew-Sahnesoße / *Dumplings made from Indian cheese (paneer) and
potatoes in traditional Saffron cashew cream sauce*
165. **Aloo Bhindi Bhaji** ° (Vegan) ✓ 13,90 €
Frische Okra Stücke gebraten mit Kartoffeln, frische Tomaten und Zwiebeln in
schmackhaft würziger Soße / *Pieces of fresh okra fried with potatoes in spicy sauce*
166. **Pindi Channa Masala** ° (Vegan) ✓ 12,90 €
Kichererbsen und Kartoffeln gebraten mit Tomaten-Zwiebel-Soße (Punjabi Art) /
Chickpeas and potatoes fried with tomato-onion gravy (Punjabi Art)
167. **Karahi Mushroom** ° (Vegan) ✓ 13,90 €
Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen
Tomaten in einer köstlichen Currysoße gekocht / *Fresh champignons fried with onions,
pepper pods, ginger, garlic and tomatoes, cooked in a delicious curry sauce*
168. **Aloo Palak** ° (Vegan) ✓ 12,90 €
Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art mit Spinat und feinen Gewürzen /
Finely prepared potatoes of the North Indian type, with spinach and fine spices
169. **Baingan ka Bharta** ° (Vegan) ✓ 14,50 €
Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt, gebraten mit Zwiebeln und
Tomaten in Ingwer-Knoblauchpaste und feinen Gewürzen / *Eggplants grilled in tandoor,
pureed, fried with onions, French tomatoes, ginger garlic paste, aromatic herbs & fine spices*
170. **Matter Paneer Aloo** °,G 12,90 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
/ *Homemade Cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce*
174. **Aloo Gobhi** °,G (Vegan) ✓ 12,90 €
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln, schonend gegart mit Kräutern und Gewürzen. /
Fresh Cauliflower and Potatoes, gently cooked with herbs and spices.
175. **Paneer Butter Masala** °,G (mild) 14,50 €
Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten
und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen / *Homemade cheese in a rich, creamy
sauce of cream tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices*
176. **Vandakkai More Kulambu** °,G (mild) 13,90 €
Frische Okraschoten mit Kokonuss-Tamarind-Curryblätter, milde Joghurt-basierte Curry
Soße (südindische Art) / *Fresh okra vegetables with coconut-tamarind-curry leaves, yoghurt
basic curry sauce (mild) South Indian style*

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Special Biryani Reis

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Erbsen, Rosinen, Cashewnüssen und spezielle Biryani-Gewürze. Dazu wird wahlweise Currysoße oder Joghurt-Raita serviert. / **Roasted Basmati rice with roasted onions, raisins, cashew nuts and special Biryani spices. Curry sauce or yogurt raita is served.**

300. **Chicken Biryani** ^{0,H} (Hähnchen)..... 14,90 € 301. **Lamb Biryani** ^{0,H} (Lamm)..... 15,90 €
 302. **Jheenga Biryani** ^{0,B,H} (Garnelen/*prawns*) 16,90 €
 303. **Vegetable Biryani** ^{0,H} (Veg. ) (gemischtes Gemüse)..... 14,50 €
 304. **Zaika Biryani** ^{0,H} 16,50 €
 Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. / *Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.*

Für unsere kleinen Gäste / Our small guests

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

305. **Butter Chicken** (mild) ^{6,0,G,H} 8,90 €
 Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious tomato-curry-butter-cream sauce
306. **Chicken Korma** (mild) ^{6,0,G,H} 8,90 €
 Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild) /
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)
307. **Chicken Nuggets** ^{A,C} 7,90 €
 Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise / *Chicken nuggets with french fries, ketchup and mayonnaise*
308. **Pommes frites** 4,90 €
 Leckere Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise / *French fries, ketchup and mayonnaise*

Desserts

310. **Alphonso Mango Creme** ^{6,G,H} 4,70 €
 Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen „Alphonso Mangos“ mit Sahne und Kokosraspeln /
Homemade dessert from sweet Indian „Alphonso mangos“ with cream and desiccated coconut.
311. **Kulfi** ^{G,H,6} 4,90 €
 Hausgemachte traditionelle indische Eiscreme / *Homemade traditional Indian ice cream*
312. **Gulab Jamun** ^{6,G,H,3} 4,90 €
 In Honig gebackene süße Bällchen aus Milch und Quark /
Sweet dumplings made of milk and curd, backed in honey
313. **Indian Paradise** ^{6,G,H} 5,10 €
 Hausg. „Alphonso“ Mangocreme mit Vanilleeis / *Homemade mangocream with vanilla ice cream*
314. **Kokonut Ice Cream** ^C 6,90 €
 Eine 1/2 Kokosnuss gefüllt mit Kokoseis /
1/2 coconut filled with coconut ice cream.
315. **Dessert Zaika** ^{6,G,H} 6,90 €
 Dessert des Tages / *deserts of the day*

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level  Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Menüs

Für zwei Personen / **For two people**

Menü I - (nicht vegetarisch / *non vegetarian*)

- Vorspeise: **Mix Starter und Papadam** / *Mix starter and Papadam*
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori** ^{4,0,G} Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt / *Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor.*
- und **Lamm Korma:** eine besonders milde schmackhafte Sauce aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und Kokosnuss / *Extra mild tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)*
dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße
- Nachspeise: **Indian Paradies** ^{6,G,H} Hausgemachte Alphonso Mangoscream mit Vanilleeis / *Homemade Alphonso Mango-Cream with Vanille ice-cream*52,50 €

Menü 2 - (nicht vegetarisch / *non vegetarian*)

- Vorspeise: **2 x Dal Suppe (Linsensuppe/lentil soup) und Papadam**
- Hauptspeise: **Jheenga Tandoori** ^{B,0,G,4} Riesengarnelen im Tandoor am Spieß gegrillt. / *House special marinated prawns, grilled in the Tandoor*
- und **Butter Chicken** ^{6,0,G,H} gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen, Sahne-Curry und Tomaten-Sauce. / *Grilled chicken simmered in curry sauce with tomatoes* **dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße**
- Nachspeise: **Indian Paradies** ^{6,G,H} Hausgemachte Alphonso Mangoscream mit Vanilleeis / *Homemade Alphonso Mango cream with Vanille icecream*55,00 €

Menü 3 - (Vegetarisch / *vegetarian*) (Veg.)

- Vorspeise: **Vegetarian Samosa und Papadam** / *Vegetarian Samosa and Papadam*
- Hauptspeise: **Paneer Butter Masala (Mild)** ^{0,G}
Hausgemachter indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Homemade cheese in a rich, creamy sauce of cream tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices
- und **Aloo Bhindi Bhaji**
Frische Okra Stücke gebraten mit Kartoffeln, frische Tomaten und Zwiebeln in schmackhaft würziger Sauce / *Pieces of fresh Okra fried with potatoes in spicy sauce*
- dazu **Basmatireis und Naanbrot**
- Nachspeise: **Indian Paradies** ^{6,G,H}
Hausgemachte Alphonso Mangoscream mit Vanilleeis / *Homemade Alphonso Mango cream with vanille ice-cream*45,50 €

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level









Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.

Mittagstisch


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

Zu jedem Gericht servieren wir saisonal Suppe oder Salat + Reis + Dessert
We serve seasonal soup or salad + rice + dessert with every dish

900. **Tagesgericht** (fragen Sie bitte unseren Kellner) 10,50 €
901. **Chicken Curry** ^{0,G} 10,50 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße
902. **Chicken Korma** ^{0,G} 10,50 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
903. **Chicken Vindaloo** ⁰  10,50 €
Hähnchenfleischstücke und Kartoffeln, zubereitet in einer köstlichen scharfen Currysoße
904. **Chicken Palak** ^{0,G} 10,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
905. **Mango Chicken** ^{0,G,6} 10,50 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
906. **Vegetable Korma** ^{6,0,G,H} (Veg. ) 10,50 €
Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
907. **Palak Paneer** ^{0,G} (Veg. ) 10,50 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
908. **Dal Makhni** ^{0,G} (Veg. ) 10,50 €
Schwarze Linsen zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, in Butter geröstete Zwiebel und milden Gewürzen (mit einem Hauch Sahne)
909. **Vegetables Kadhai** ^{0,G} (Veg. ) 10,50 €
Gemischtes Gemüse in einer indisch gewürzten Soße mit gerösteten Paprika und Zwiebeln.
910. **Chana Masala** ^{0,G} (Veg. ) 10,50 €
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala Soße und Grüne Kräuter

Thallis

(zwei verschiedene Gerichte + Reis + saisonal Suppe oder Salat + Dessert)

920. **Tages Thalli** ^{6,0,G,H} (fragen Sie bitte unseren Kellner)..... 12,50 €
Zwei Gerichte dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert.
930. **Vegetarisch Thalli** ^{6,0,G,H} (Veg. ) 11,50 €
Ein Kombination von zwei verschiedene vegetarischen Gerichten Vegetable Korma (163) und Tarka dal (162) dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert.
931. **Zaika Thalli** ^{6,0,G,H} 12,50 €
Ein Kombination von Lamm und Chicken. Chicken Korma (124) Lamm Karahi (138) dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert
932. **Mango Thalli** ^{6,0,G,H} 12,50 €
Mango Chicken (132) u. Lamm Palak (139) dazu Basmatireis, saisonal Suppe od. Salat u. Dessert.

ALLE MITTAGS-MENÜS ZUM MITNEHMEN SIND OHNE SALAT UND NACHTISCH

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.



Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff
5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt
10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse J: Senf und Senf Zeugnisse • K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen N: Weichtiere und zeugnisse
O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 08.2022

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Kartenzahlung erst ab 15,- EURO

