						V-0-10011-00-1101-1-1	
SUPPEN	€	AUS DEM TANDOOR (Lehmofen)	€	LAMM SPEZIALITÄTEN	€	VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN mit Basma	
101. <b>Dal Suppe</b> kräftige indische Linsen Suppe ⁴	5,90	141. Jheenga Tandoori mit Safran-Joghurt marinierte	23,50	181. Lamm Curry Lammfleisch in Currysauce 9	16,50	321. Dal Makhni indisches Nationalgericht	14,50
102. Shabsie Suppe Gemüse-Creme-Suppe 9	5,90	Ganelen im Tonofen gegart, mit Nanbrot Aldg	4==0	182. Lamm Masala Lammfleisch in Mandelsauce <sup>g h</sup>	17,50	322. Palak Paneer Rahmspinat mit hausgemachtem Käse <sup>9</sup>	14,90
103. Tomatensuppe Tomaten-Creme-Suppe, fein gewürzt <sup>9</sup>	5,90	142. Tandoori Murg zwei Hähnchenkeulen spezial	15,50	183. Karahi Ghost Spezialität, Lammfleisch in Currysauce, gebraten <sup>9</sup>	16,90	323. Matter Paneer Erbsen, hausgemachter Käse in Currysauce <sup>9</sup>	14,90
104. Jheenga Suppe Garnelen-Creme-Suppe	7,50	aus dem Tandoor, mit Nanbrot Ale	45.00	184. Palak Gosht Lammfleisch mit orientalischem Spinat <sup>9</sup>	16,90	324. Krahi Paneer gebratenes gemischtes Gemüse und	15,90
105. Murg Suppe Hühner-Creme-Suppe, fein gewürzt 9	6,20	143. Murg Tikka mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Nanbrot	15,90	185. Lamm / Chicken Korma Lammfleisch / Hähnchenfleisch	17,50	hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten, Ingwer, fein gewürzt <sup>9</sup>	
	,	144. <b>Grill-Platte Spezial</b> verschiedene gegrillte Fleischsorten,	21,50	fein gewürzt, in Sahnesauce 9		325. Shahi Paneer hausgemachtem Käse in Cashewnuss-Sahne-Saud	rce <sup>9</sup> 15,90
KALTE VORSPEISEN		mit Nanbrot Ang	20.50	186. Lamm Vindalu Lammfleisch mit Kartoffeln, sehr scharf <sup>9</sup>	16,90	326. Chili Paneer hausgemachtem Käse in Chilisauce, scharf 9	15,90
111. Chana Chat Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, pikant gewürzt	6,20	145. <b>Botti Kebab</b> gegrilltes zart mariniertes Lammfleisch vom Spieß, mit Nanbrot <sup>A1 g</sup>	20,50	187. Lamm Bhunna zartes Lammfl. mit Tomaten, Zwiebeln, gut gewür		327. Mushroom Chili frische Champignons mit Paprika, Chilisauce, so	
112. <b>Murg Chat</b> Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, pikant gewürzt	6,50	146. <b>Chicken 3 in one</b> 3 verschiedene Hühnerfleisch-Gerichte	17,90	188. <b>Mutton Jalfrezi</b> gebratenes Lammfleisch mit Trockenfrüchten,	17,50	328. Karahi Mushroom frische Champignons mit Joghurt, Tomaten	15,90
112. Wurg Chat Humlemeisch mit Tomaten, Zwiebein, pikant gewurzt	0,50	147. Spezial Mumbai Teller für 2 Personen	31,90	Knoblauch und Ingwer runden den Geschmack ab	4= =0	und Ingwer, fein gewürzt <sup>9</sup>	,
CALATE		gebratenes Lammfilet und Hühnerbrustfilet mit verschiedenem	01,00	189. Bhindi Ghost Lammfl. mit gebratenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwe		329. Dam Alu gefüllte Kartoffeln mit Mandeln, Cashewnüssen	15,90
SALATE		Gemüse. Nanbrot und Reis <sup>A1</sup>		190. Mutton Dahiwala zartes Lammfleisch in Joghurt-Curry-Sauce	16,50	und Rosinen - Jassen Sie sich überraschen - gh	10,00
115. Gemischter Salat vom Markt,	7,50	148. Paneer Tikka für 2 Personen	31,90	und mit Safran verfeinert <sup>9</sup>	40.50	330. <b>Tomaten Jaipuri</b> gefüllte Tomaten mit Gemüse und	15,90
mit hausgemachtem Joghurt Dressing 91		gegrillter marinierter hausgemachter Käse mit Nanbrot Alg 1	01,00	191. Mutton Rogen Josh zartes Lammfleisch mit verschiedenen	16,50	hausgemachtem Käse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen in	10,00
116. Mumbai-Salat gemischter Salat mit Shrimps und gekochtem Ei	8,70	149. Paneer Tikka für 1 Person	16,50	Gewürzen in Currysauce gebraten und mit Thymian verfeinert	40.50	Kokosmilch, speziell gewürzt gh	
mit hausgemachtem Joghurt Dressing <sup>cgj</sup>		gegrillter marinierter hausgemachter Käse mit Nanbrot Afg 1	,	192. Lamm Khata Mitha zartes Lammfleisch in	16,50	331. <b>Shabsie Koftas</b> Gemüseklößchen in würziger Currysauce <sup>g h</sup>	14,50
117. India Salat gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, exotischen	8,50			Ananas-Mango-Sauce, süß-sauer		332 . Malai Koftas Gemüseklößchen in Mandelsahnesauce <sup>9 h</sup>	15,90
Früchten mit hausgemachtem Mango-Curry Dressing 91		FISCH SPEZIALITÄTEN mit Basmatireis		ENTEN OBEZIALITÄTEN			
118. Mango Avocado Salat	9,50	151. Jheenga Masala Riesengarnelen in Mandelsahnesauce bgh	21,50	ENTEN SPEZIALITÄTEN		333 . Navrattan Korma gemischtes frisches Gemüse mit	15,90
Frische Mango und Avocado mit Tomaten, frischen Koriander		152. <b>Jheenga Bhunna</b> Riesengarnelen mit Tomaten	21,50	201. Ente Curry Ente in Currysauce 9	18,50	Cashewnüssen und Rosinen in Sahnesauce gh	45.00
119. Thunfischsalat	9.50	und Zwiebeln in pikanter Sauce b		202. Ente Masala Ente in Mandelsauce 9 h	18,50	334. Mango Shabsie frisches gemischtes Gemüse in Mangosauce	15,90
gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Peperoni,	,	153. Jheenga Palak Riesengarnelen mit orientalischem Spinat bg		203. Ente Vindalu Ente mit Kartoffeln, sehr scharf <sup>9</sup>	18,50		
Essig und Öl Dressing d6		154. Jheenga Chilli Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Pa	aprika 21,50	204. Ente Palak Ente mit orientalischem Spinat 9	18,50		
g		in Chilisauce, sehr pikant <sup>b</sup>		205. Ente Bhunna Ente mit Tomaten und Zwiebeln, gut gewürzt	18,50	BEILAGEN	
WARME VORSPEISEN		155. Jheenga Curry Riesengarnelen in Currysauce b	21,50	206. Ente Shabsie Ente mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	18,50	350. <b>Reis</b> Basmati Reis	3,90
mit 3 hausgemachten Saucen: Mango, Tamarinde und Minze		156. Fisch Curry Fischfilet in Currysauce date	16,90	207. Ente Kasmiri Ente mit Kasmiri-Gewürzen in Currysauce, sehr sch		351. Palau Reis gebratener Reis mit Erbsen, Zwiebeln und Käse 9	7,10
Thit 3 hausgemachten Saucen, Mango, Tamannue und Minze		157. Fisch Masala Seelachsfilet in Milch- und Mandelsauce	17,50	208. Ente Khata Mitha Ente in Ananas-Mango-Sauce, süß-sauer	18,50	352. Chapati Teigfladen aus dem Lehmofen, vegan	3,50
121. Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	6,50	158. Fisch Chili Seelachsfilet mit frisch. Paprika in Chilisauce, seh	nr scharf <sup>d</sup> 16,90	VECANE OURDEN		353. Nan Hefeteig aus dem Lehmofen <sup>a1</sup>	3,70
122. <b>Murg Pakora</b> in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerfleisch	6,90	CUDDY CDEZIALITÄTEN ""		VEGANE SUPPEN	= 00	354. Butter Nan Hefeteig aus dem Lehmofen mit Butter al g21	4,10
123. <b>Paneer Pakora</b> in Kichererbsenmehl gebackener Käse <sup>9</sup>	6,90	CURRY SPEZIALITÄTEN mit Basmatireis	44.00	298. Dal Suppe kräftige indische Linsensuppe	5,90	355. Gefülltes Fladenbrot <sup>at</sup>	4,10
124. Samosa Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, 2 Stück	6,90	161. Chicken Curry Hühnerfleisch in Currysauce <sup>9</sup>	14,90	299. Kashmiri Beans scharfe braune Bohnen Suppe	5,90	a: mit Käse <sup>9</sup> b: mit Gemüse c: mit Zwiebeln d: mit Knoblauch	
		162. Chicken Jalfrezi gebratenes Hühnerfleisch, sehr pikant gew		300. Shabsie Suppe	5,90	356. Alu Pratha gefülltes Brot mit Kartoffeln aus Vollkornmehl a4 g	4,50
125. <b>Jheenga Pakora</b> in Kichererbsenmehl gebackene Riesengarnelen	13,90	163. Murg Tikka Masala Hühnerfleisch in Cashewnuss-Sahnesa 164. Butter Chicken gegrilltes Hühnerfleisch in Buttersauce gh	auce <sup>g h</sup> 17,50 17,50	Gemüsesuppe fein gewürzt, mit Kokosnussmilch zubereitet		357. <b>Keema Nan</b> at frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit	4,90
126. Gemischte Vorspeise für 1 Personen	8,50	165. Chicken Badami gegrilltes Hühnerfleisch in	17,50			a: kleingeschnittenem Lammfleisch oder b: Hähnchenfleisch	
127. Gemischte Vorspeise für 2 Personen	14,90	Milch und Mandel-Sahnesauce gh	17,50	VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALIT	ATEN	358. Tandoori Pratha gewürztes Brot aus Vollkornmehl <sup>a4</sup>	4,90
128. Fisch Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet	9,10	166. Chicken do Pyaza Hühnerfleisch in Joghurt, Tomaten, fein	gewürzt <sup>9</sup> 16 50	mit Basmatireis		359. Mumbai Nan Fladenbrot mit Rosinen, Nüssen, Käse und an gen	4,90
129. Onions Rings in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe	6,50	167. Karahi Murg Spezialität, Hühnerfleisch in Currysauce, gebra		301. Dal Tarka indisches Linsengericht mit Basmatireis	13,50	gemischten Früchten gefüllt al g	
130. <b>Delhi Alu</b> gebratene Kartoffeln mit feinen Gewürze	5,90	168. Murg Palak Hühnerfleisch mit orientalischem Spinat <sup>9</sup>	16,90	302. Shabsie frisches gebratenes Gemüse in Currysauce	14,10	360. Raita Gurken-Joghurt, fein gewürzt L	4,90
131. Mix Grill verschiedene marinierte Fleischsorten gegrillt <sup>9</sup>	11,90	169. Chicken Bhunna	16,90	303. Garhwal Shabsie gebratenes gemischtes Gemüse	15,90	361. Mix Raita Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, fein gewürzt	
DIDVANI DEIG ODEZIALITÄTEN		zartes Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, gut gewürzt		mit Kokosnuss in Tomatensauce mit Ingwer verfeinert	45.50	362. Papad Linsenwaffeln, 2 Stück mit 3 Dips, vegan	3,50
BIRYANI - REIS SPEZIALITÄTEN		170. Murg Tikka Nilgiri gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Koriandert	blätter 16,90	304. <b>Jaipuri Kofta</b> Gemüsebällchen in Kokosnuß-Sauce gk	15,50	oozo apan zaoomanon, z ouek milo z ipo, rogan	2,23
135. Shabsie Biryani	14,90	in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeine		305. Shabshie Masala gemischtes Gemüse in Mandelsauce gh	15,50		
Safranreis mit frischem gemischtem Gemüse gh		171. Mango Chicken	16,90	306. Chana Masala Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer 307. Channa Palak Rahmspinat mit Kichererbsen, Tomaten und Ingwe	14,50 er <sup>9</sup> 14,50	DESSERT	
136. Mughlai Biryani	16,50	gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischer Mango in süß-sauer-Sa				258. Gulab Jamun frittierte Milchbällchen in Zuckersirup <sup>9</sup>	5,10
Lammfleisch fein gewürzt in Safranreis <sup>gh</sup>		172. Chicken Achari gebratenes Hühnerfleisch in	16,90	308. Saag Alu Kartoffeln mit Spinat, gut gewürzt 309. Bhindi Masala orientalisches Gemüse, Okraschoten in Currysaud	13,10 ce 14,90	259. Firni Honigmilch, Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl	6,50
137. Murg Biryani Hühnerfleisch in Safranreis <sup>9h</sup>	15,90	Currysauce mit Mixed Pickel verfeinert, scharf	40.00	310. Matter Mushroom Curry	14,50	260. Mango Creme besonders zu empfehlen <sup>9</sup>	6,50
217. <b>Jheenga Biryani</b> Riesengarnelen in Safranreis <sup>9h</sup>	20,50	173. Chicken Kohlapuri gebratenes Hühnerbrustfilet in	16,90	frische Champignons und grüne Erbsen in Currysauce	14,50	200. Marigo Greine Desonders zu emplemen	0,50
218. Mumbai Biryani Safranreis mit Eiern,	19,50	feiner Kokosnuss-Sauce, mit frischer Kokosnuss zubereitet 174. Chicken Jafrani gebr. Hühnerfleisch in Curry-Safran-Sahne	Sauco <sup>9</sup> 17 50	311. <b>Baigen Bharta</b> gehackte Auberginen mit Tomatensauce und Ingw	ver 15,90		
Lamm- und Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen cgh		174. Chicken Jarrani gebr. Hunnerheisch in Curry-Sairan-Sairine 175. Chili Chicken Hühnerbrustfilet mit Paprika in Chili-Sauce, se		312. <b>Alu Gobi</b> Kartoffeln, Blumenkohl mit feinen Gewürzen in Currysaud			
		17.5. Still Stillet Humbers usunet mit Papina in Gilli-Sauce, se	501a11 10,30	o 12. Ala oobi Karonom, Diamonkom mit icinen oowalzen in ounysaat	10,00		