

Getränke

INDISCH

Mango Lassi	0,3l	4,9
Ananas-Kokos Lassi	0,3l	4,9
Maracuja Lassi	0,3l	4,9
Bananen Lassi	0,3l	4,9
Lassi süß	0,3l	4,9
Lassi salzig	0,3l	4,9

ALKOHOLFREI

Taffel Wasser (Classic)	0,2l	1,9	
Adelholzener Wasser (Classic)	0,5l	4,5	0,75l 6,5
Adelholzener Wasser (Still)	0,5l	4,5	0,75l 6,5
Coca Cola	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Cola Light	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Sprite	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Spezi	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Bitter Lemon	0,2l	2,9	
Tonic Water	0,2l	2,9	
Ginger Ale	0,2l	2,9	
Ginger Beer	0,2l	2,9	

SÄFTE / SCHORLEN

Apfel -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Orangen -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Mango -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Guaven -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Lychee -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Maracuja -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Johannesbeer -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5
Ananas-Kokos -saft / -schorle	0,2l	2,9	0,4l 4,5

BIERE

Helles Paulaner	0,5l	4,5
Weissbier Paulaner	0,5l	4,5
Alkoholfrei Helles Paulaner	0,5l	4,5
Alkoholfrei Weissbier Paulaner	0,5l	4,5
Kingfisher (Indisches Bier)	0,3l	4,5
Radler Paulaner	0,5l	4,5
Dunkel Paulaner	0,5l	4,5

LONGDRINKS

Whiskey Cola	8,9
Vodka Berry	8,9
Gin Tonic	8,9
Vodka Bull	8,9
Old Monk Cola	8,9
Cuba Libre	8,9

MOJITOS

Mojito Classic	9,9
Mojito Basilikum	9,9
Mojito WaldBerry	9,9
Virgin Mojito	6,9

LIMONADE

Gurke & Basilikum	5,9
Mango & Minze	5,9
Brombeere & Lavender	5,9
Erdbeere	5,9
Wassermelone	5,9

APERITIF

Aperol Spritz	7,9
Lillet Wald Berry	7,9
Campari Soda Orange	7,9
Hugo	7,9

WEISSWEIN

Lugana	0,2l	7,9	Flasche	24
Chardonay	0,2l	7,5	Flasche	22
Pinot Grigio	0,2l	7,5	Flasche	22
Grüner Veltliner	0,2l	7,5	Flasche	22
Riebling	0,2l	7,5	Flasche	22
Indischer Weißwein	0,2l	7,5	Flasche	22

ROTWEIN

Indischer Rotwein	0,2l	7,5	Flasche	22
Merlot	0,2l	7,5	Flasche	22
Bardolino	0,2l	7,5	Flasche	22
Montepulciano d'abruzzo DOC	0,2l	7,9	Flasche	24

ROSE

La Ernesto (Valdadige)	0,2l	7,5	Flasche	22
------------------------	------	-----	---------	----

HEISSE GETRÄNKE

Indischer Chai	Tasse	3,5	Kännchen	6,5
Jasmin Tee			Kännchen	5,5
Pfefferminz Tee			Kännchen	5,5
Grüner Tee			Kännchen	5,5



Speisen

VORSPESIEN

Papad (+Masala 2€) 2,2
Hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen leckeren Soßen (a)

Vegetable Samosa 5,9
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Gewürzen und Gemüse (a)

Veg Mix Pakora 6,5
Verschiedenes Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Onion Bhaji 5,9
Indische Zwiebel-Bratlinge knusprig frittiert in Kichererbsenmehlpanade

Chana Chat (cold) 5,9
Gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, zubereitet mit würzigem Joghurt

Sesame Chilli Chicken 8,9
Scharf gewürzte Hähnchenstreifen knusprig gebraten in Kichererbsenmehlpanade

Honey Chilli Paneer 8,9
Zarter indischer Käse mit süß-würziger Sauce, perfekte Fusion indischer Aromen.

Spezialität

Honey Chilli Potato 8,9
Kartoffelstücke gebraten in Honig-Chili-Soße

Gobi Manchurian 8,4
Frittierter Blumenkohl, im knusprigen Maismehlteig gehüllt, mit würziger Soße.

Alu Puri Chhole 12,9
Gewürzte Kichererbsen in Tomatensoße mit leicht und luftig frittiertem Brot, serviert mit Kreuzkümmel Kartoffeln

Dahi Puri / Pani Puri 5,5
Erfrischende gefüllte Teigbällchen aus Indien.

Papdi Chaat 6,9
Knusprige Papdi mit würzigen Chutneys, Joghurt und Gewürzen

HÄHNCHEN

Chicken Nilgiri 14,9
Zartes Hähnchenfleisch mit Gewürzen in einer cremigen Spinatsoße und Minze (g)

Punjabi Chicken 14,9
Nordindisches Hähnchengericht in einer reichhaltigen Currysauce (g)

Chicken Jalfrezi 14,5
Gewürztes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Soße

Chicken Vindaloo 14,9
Hähnchenfleisch in einer scharfen Currysoße mit Kartoffeln und Chili

Spezialität

Chicken Tikka Masala 15,5
Mariniertes Hähnchenfleisch in einer pikanten Tomaten-Gewürzsoße (g)

Methi Malai Chicken 15,9
Zartes Hühnchen in cremiger Sauce mit frischem Methi, aromatisiert mit Gewürzen und verfeinert durch köstliche Aromen.

Butter Chicken 14,9
Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Buttersoße

Pepper Chicken 15,9
Saftige Hühnchenstücke in einer würzigen Pfeffersoße gebraten mit Gewürzen aromatisiert

Mango Chicken 14,9
Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Mango Soße (g)

ENTE

Ente Jalfrezi 16,5
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse und grünem Chili

Ente Mango 16,9
Knuspriges Entenbrustfilet in Mango-Safaran-Cashewnuss-Soße (h)

VEGETARISCH

Palak Paneer 14,5
Spinat mit hausgemachtem Käse in einer cremigen pikanten Soße (g)

Chana Alu 13,9
Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Gewürzsoße

Malai Kofta 14,9
Kartoffelstücke in Kreuzkümmel- und Gewürzmischung gebraten

Paneer Mango 14,5
Hausgemachter Käse in Mango Safran-Cashewnuss-Soße (g)

Spezialität

Karahi Paneer 14,5
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße (g)

Dal Makhni 14,5
Nationalgericht Linsensuppe verfeinert mit Butter, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

Butter Paneer 13,9
Hausgemachter Käse in einer cremigen Buttersoße mit Gewürzen (g)

Dal Tarka 13,9
Linsencurry mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen und Koriander

Sabzi Kofta 14,5
Gemüsebällchen in einer würzigen Currysoße

Dilli Paneer 14,5
Hausgemachter Käse in einer cremigen Buttersoße mit Gewürzen

Bharta 14,5
Im Tandoor gegrillte Auberginen, gebraten mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Rajma Masala 13,9
ein indisches Gericht aus roten Kidneybohnen in würziger Soße

LAMM

Lamm Vindaloo 16,9
Indisches Lammgericht scharf gewürzt, mit Kartoffeln

Lamm Nilgiri 16,90
Zartes Lamm in einer Spinatmischung, verfeinert mit Koriander, Minze und Chili

Spezialität

Lamm Masala 17,9
Lammfleisch in einer würzigen Tomaten Curry-Soße

Keema Paav 13,5
Indisches Streetfood mit gewürztem Hackfleisch und weichen Brötchen (Pav)

TANDOOR

Tandoori Chicken 15,5
Mariniertes Hähnchenfleisch, im Tandoor gegrillt mit zusätzlicher gewürzten Soße

Spezialität

Paneer Tikka 15,5
Marinierter, hausgemachter Käse gegrillt auf Spieß im Tandoor Ofen

Lamm Seekh Kebab 16,9
Saftige fein gehackte Lammspieße, mariniert, auf offener Flamme gegrillt

Chicken Tikka Boneless 15,5
Mariniertes Hähnchenfleisch ohne Knochen, im Tandoor gegrillt, dazu eine lecker gewürzte Soße

BELIAGEN

Kheera Ka Raita 3,0
Gurken Joghurt

Alu Jeera 7,5
Kartoffelstücke in Kreuzkümmel- und Gewürzmischung gebraten

REIS / BIRYANI

Chicken Biryani 15,5
Hühnerfleisch mit gebratenem Reis, Mandeln, Rosinen (Joghurt extra) (g) (h)

Lamm Biryani 16,9
Lamm mit gebratenem Reis, Mandeln und Rosinen (Joghurt extra) (g) (h)

Vegetable Biryani 14,5
Gebratener Reis mit frischem Mischgemüse (Joghurt extra) (g)

DESSERT

Gulab Jamun 5,0
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup (a) (g)

Gajar Halwa 5,5
Indische Süßigkeit aus geraspelten Karotten, gekocht mit Milch, Zucker, Mandeln, Rosinen und Gewürzen (h) (g)

Spezialität

Rasmalai 5,9
Süße und cremige Milchkuchenbällchen, getaucht in Milch, verziert mit Safran und Pistazien.

Mango Mess 5,0
Cremige Soße mit intensivem Mangogesmack und Vanilleeis (g)

BROT

Naan (+ Butter 0.5 €) (a) € 3,0

Paneer Naan (Käse) (a) € 4,5

Garlic Naan (a) € 3,4

Roti (+ Butter 0.5) (a) € 2,7

Pashwari Naan (a)(g)(h) € 3,9

Chilli Lahsen Kulcha (a) € 3,9

Keema Naan (a) € 3,9

Chilli Lahsen Kulcha (a) € 3,9

Alergenkennzeichnung

a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, oder Kamut || b) Krebstiere || c) Eier || d) Fisch || e) Erdnüsse || f) Soja || g) Laktose || h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse) || i) Sellerie || j) Senf || k) Sesamsamen || l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter) || m) Süßlupinen || n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoff 2) Geschmacksverstärker 3) Antioxidationsmittel 4) Nitritpökelsalz 5) Farbstoff 6) Geschwärzt 7) Säuerungsmittel 8) Koffeinhaltig 9) Phosphat 10) Süßungsmittel 11) Chininhaltig 12) Taurin

Curry & Cumin