

non  
vegetarian

WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>RARRA CHICKEN CURRY</b> <sup>h</sup> ⓘ                                   | <b>20,90</b> |
| Hähnchenbrust   Hack   Tomaten   Röstzwiebeln   aromatische Gewürze         |              |
| <b>AWADHI MUTTON QUORMA</b> <sup>h,g</sup>                                  | <b>20,90</b> |
| Lamm   Braune Zwiebeln   Joghurt   Hausgemachtes Gewürz   Rosenwasser       |              |
| <b>MALABAR PRAWN CURRY</b> <sup>b</sup> ⓘ                                   | <b>23,90</b> |
| Kokosnuss   Garnelen   Mango   aromatische Gewürze                          |              |
| <b>RARRA LAMB CURRY</b> <sup>c,h</sup> ⓘ                                    | <b>21,90</b> |
| Neuseeländisches Lamm   Hack   Tomaten   Röstzwiebeln   aromatische Gewürze |              |

vegetarian  
vegan



WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

|                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>24 CARAT DAL MAKHANI</b> <sup>g</sup> ✓ ⓘ                                            | <b>19,90</b> |
| 12 Std. gekochte Linsen   geräucherte essbare Goldbutter   Kardamom   Sahne   Blattgold |              |
| <b>CASHEW STUFFED PANEER</b> <sup>h,g</sup> ✓ ⓘ                                         | <b>19,90</b> |
| Geschichteter Paneer mit Nussfüllung   Cardamom   Cashew-Curry                          |              |
| <b>HARYALI SHAMMI PISTACHIO CURRY</b> <sup>g,h</sup> ✓ ⓘ                                | <b>19,90</b> |
| Pistazien Pralinen Creme   Cardamom   Hausgemachte Spinatbällchen                       |              |
| <b>DAL TADKA</b> <sup>VEGAN</sup>                                                       | <b>16,90</b> |
| Gelbe Linsen   Ghee   Tomaten   Kreuzkümmel                                             |              |
| <b>ALOO GOBI</b> <sup>VEGAN</sup>                                                       | <b>16,90</b> |
| Kartoffeln   Blumenkohl   würzige Currysauce                                            |              |
| <b>AMRITSARI AJWAINI CHOLE</b> <sup>VEGAN</sup>                                         | <b>16,90</b> |
| Kichererbsen   Tomaten   aromatische Gewürze                                            |              |
| <b>VEGETABLE KOFTA</b> <sup>VEGAN</sup>                                                 | <b>16,90</b> |
| Hausgemachte Gemüsebällchen   Tomaten- und Zwiebelbasierte Currysauce   Ingwer          |              |
| <b>VEGETABLE MALABAR</b> <sup>VEGAN</sup>                                               | <b>18,90</b> |
| Gemüse   Kokosnuss   Curryblätter   Tomaten                                             |              |

salads

|                                                                               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>MIXED GARDEN SALAD</b> <sup>g,h</sup>                                      | <b>10,90</b> |
| Walnüss el Parmesan   Rote Beete und Tomaten   Homemade Dressing   Radieschen |              |
| + Chicken                                                                     | <b>+4,00</b> |
| + Paneer <sup>g</sup> ✓                                                       | <b>+4,00</b> |
| + Garnelen <sup>B</sup>                                                       | <b>+6,00</b> |

sides



|                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>RAITA</b> <sup>g</sup>                                                                  | <b>4,20</b>    |
| Kümmel   Joghurt   Gurken   Zwiebeln   Tomaten                                             |                |
| <b>CARDAMOM CHUTNEYS</b> <sup>g</sup>                                                      | <b>je 2,00</b> |
| Mango   Tamarinde   Joghurt Minze   Beeren + 1 €                                           |                |
| <b>BREAD BASKET</b> <sup>g,a</sup>                                                         | <b>9,90</b>    |
| Laccha Parantha   Butter Naan   Garlic Naan                                                |                |
| <b>BREADS</b> <sup>a</sup>                                                                 |                |
| Butter Naan <sup>g,a</sup> Vegan möglich                                                   | <b>3,90</b>    |
| Garlic Naan <sup>g,a</sup> Vegan möglich                                                   | <b>4,50</b>    |
| Rosmarin Cheese Naan <sup>g,a</sup>                                                        | <b>7,90</b>    |
| Chili Cheese Naan <sup>g,a</sup>                                                           | <b>7,90</b>    |
| Vollkorn Chapati <sup>g,a</sup>                                                            | <b>3,50</b>    |
| Laccha Parantha (geschichtetes Flatbread) <sup>g,a</sup>                                   | <b>3,90</b>    |
| Trüffel Naan <sup>g,a</sup>                                                                | <b>9,90</b>    |
| Peshwari Naan <sup>g,a,h</sup> Rosinen   Nüsse   Honig   Kokos                             | <b>5,90</b>    |
| <b>MIXED PICKLES</b>                                                                       | <b>2,00</b>    |
| <b>CARDAMOM KACHUMBAR SALAD</b>                                                            | <b>5,50</b>    |
| Frischer Salat   fein gehackte Gurken   Tomaten   Zwiebeln   Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette |                |
| <b>ASSORTED PAPADAMS</b> <sup>a</sup>                                                      | <b>4,20</b>    |
| <b>INDIAN WOK-GEMÜSE</b>                                                                   | <b>5,90</b>    |
| <b>ROSEMARY GARLIC BABY POTATOES</b>                                                       | <b>4,90</b>    |

desserts

|                                                                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>CHAI CREMOSO</b> <sup>g,a</sup>                                                                                                      | <b>10,90</b> |
| Chai Karamell   Cardamom Eis   Mascarpone   Biskuit   Tuile                                                                             |              |
| <b>PISTACHIO RASMALAI TIRAMISU</b> <sup>g,h,a</sup> ⓘ                                                                                   | <b>13,90</b> |
| Rasmalai   Mascarpone   Pistaziencrisp   Pistazienpraline                                                                               |              |
| <b>CHOCOLATE GARDEN</b> <sup>g,h,a,c</sup> ⓘ                                                                                            | <b>13,90</b> |
| Schokoladenbrownie   Nougat Cremoso   Haselnuss Praline   Schokoladen Crumble   Beeren   Beerencoulis   Minze   Meersalz Karamell Sauce |              |
| <b>MANGO AND MATCHA TRES LECHES</b> <sup>g,h</sup> Vegan möglich                                                                        | <b>10,90</b> |
| Mango-Tres-Leches   Matcha-Cremoso   Mango-Gelee   Tuile und Tres-Leches-Sauce                                                          |              |
| <b>MANGO AND CHILLI EXOTICA</b> <sup>a,h,c</sup> Vegan und Glutenfrei möglich                                                           | <b>8,90</b>  |
| Mango-Chilli Eis von Mälzer & FU   Crumble   Französische Macaron   gefrorene getrocknete Mango   Beerenbrause                          |              |
| <b>BIRDS NEST</b> <sup>g,h,a</sup> ⓘ                                                                                                    | <b>11,90</b> |
| Honig-Milchbällchen   Engelshaar-Nest   Safrancreme   eingelegte Rosenblätter   Crumble                                                 |              |
| <b>PISTACHIO PARADISE</b> <sup>g,h,a,c</sup> Glutenfrei möglich                                                                         | <b>8,90</b>  |
| Pistazieneis von Mälzer & FU   Französische Macaron   Crumble   Pistazien Pralinen   Frische Himbeeren                                  |              |



speisekarte



small plates



|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>AMRITSARI TUNA STEAK</b> <sup>g,d,h,j</sup>                                                                  | <b>18,90</b> |
| Gegrillter Tuna   Amritsari Marinade   Walnuss Salat   Papadam   Minz Chutney   Senf Kaviar                     |              |
| <b>MUSHROOM GALOUTI KEBAB</b> <sup>a,h,g</sup>                                                                  | <b>13,90</b> |
| Smoked Mushroom Kebab   Malabar Roti   Enoki Pilznudeln   Kräutercreme   Kresse                                 |              |
| <b>STUFFED ACHAARI MUSHROOMS</b> <sup>g,j</sup>                                                                 | <b>14,90</b> |
| Gegrillte Champignons   Paneer- und Käsefüllung   Salat   Püree   Papadam   Walnuss   Joghurt-Minz Chutney      |              |
| <b>OLD DELHI LAMB SEEKH KEBABS</b> <sup>g,a</sup>                                                               | <b>15,90</b> |
| Lamb Seekh Kebab   Knoblauch Buttercreme   Khameeri Roti   Kresse                                               |              |
| <b>BIRANCINI</b> <sup>g,a</sup>                                                                                 | <b>10,90</b> |
| Arrancini Biryani Balls   Parmesan   Chili Aioli   Tomaten-Basilikum Chutney                                    |              |
| <b>TRUFFLE MALAI LAMB TIKKA CANNELONI</b> <sup>a,g</sup>                                                        | <b>15,90</b> |
| Canneloni   Lamm-Tikka-Hackfleisch   Desi-Marinara-Sauce   Trüffel-Malai-Sauce   Parmesan   schwarze Trüffel    |              |
| <b>INDIAN FRIED GLAZED CHICKEN</b> <sup>a,k,e</sup>                                                             | <b>12,90</b> |
| Glasierte Hähnchenhappen   Paprika   Sesam   Kresse   Erdnüsse                                                  |              |
| <b>GLAZED CAULIFLOWER</b> <sup>k,a,e</sup> <small>(Glutenfrei möglich)</small>                                  | <b>11,90</b> |
| Glasierter Blumenkohl   Paprika   Sesam   Kresse   Erdnüsse                                                     |              |
| <b>GRILLED MALABAR SCALLOPS</b> <sup>n,d</sup>                                                                  | <b>16,90</b> |
| Jakobsmuscheln   Malabar Sauce   Bananen Chips   frittierte Curryblätter   Kaviar   Kokosflocken                |              |
| <b>MASALA CALAMARI RINGS</b> <sup>a,c,d,j,g</sup>                                                               | <b>12,90</b> |
| Calamari Ringe   Trüffelmayo   Rajasthani Chilli-Mayo                                                           |              |
| <b>DHAMAAL ALOO AND HUMMUS PLATTER</b> <sup>k,a</sup>                                                           | <b>13,90</b> |
| Würzige Kartoffeln auf Kichererbsen-Hummus   Oliven, gewürztes Olivenöl   Pita und Pickles                      |              |
| <b>PULPO AL RAJASTHANI</b> <sup>c,n</sup>                                                                       | <b>16,90</b> |
| Gegrillter Octopus   Hundred Layered Kartoffelscheiben   Rajasthani Tomaten-Chutney   Knoblauch Aioli   Kräuter |              |
| <b>QUESO ALOO WADA</b> <sup>a,e,g,j</sup>                                                                       | <b>12,90</b> |
| Knuspriges Kartoffel-Wada nach Mumbai-Art   Curryblatt   Senfsamen   Knoblauch-Chutney                          |              |
| <b>GHEE ROAST PRAWNS</b> <sup>a,b,d,g,h</sup>                                                                   | <b>14,90</b> |
| Ghee Roast Masala   Garnelen   Layered Parantha   Bananen Chips   Kräuter   Kokosnuss                           |              |

chaats & snacks

|                                                                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>CRACKLING BABY SPINACH</b> <sup>g</sup>                                                                        | <b>13,90</b> |
| Frische knusprige Babyspinatblätter im Kichererbsenmantel   Joghurt   Chutneys   Granatapfelkerne                 |              |
| <b>ALOO TIKKI CHAAT</b> <sup>g,a</sup>                                                                            | <b>10,90</b> |
| Knuspriger Kartoffelbratling   Joghurt   Tamarinde   Minze   Kichererbsen   Kresse                                |              |
| <b>BURRATA BERRY PAPDI CHAAT</b> <sup>g,a</sup>                                                                   | <b>16,90</b> |
| Burrata   Bunte Cherry-Tomaten   Blätterteig   gemischtes Beerenchutney   Granatapfelkerne   Kräuter              |              |
| <b>MINI SAMOSA CHAAT</b> <sup>g,a</sup>                                                                           | <b>11,90</b> |
| Mini Samosa   Amritsari Kichererbsen   Chutney   Kresse                                                           |              |
| <b>AVOCADO BHELPURI</b> <sup>a,e</sup>                                                                            | <b>9,90</b>  |
| Gepuffter Reis   Erdnüsse   Avocado   frische Kräuter                                                             |              |
| <b>Optional Flusskrebs Coleslaw</b> <sup>b,g</sup> <b>+4€</b>                                                     |              |
| <b>GOLGAPPE</b> <sup>a</sup> 4 STK.                                                                               | <b>8,00</b>  |
| Knuspriger Teigball   Kartoffeln-Kichererbsen-Mix                                                                 |              |
| <b>Wählen Sie Ihren würzigen Shot:</b>                                                                            |              |
| <b>Mango-Basilikum</b> (mild), <b>Tamarinde-Fenchel</b> (mittelscharf) <b>oder Koriander-Kreuzkümmel</b> (scharf) |              |
| <b>Optional weiterer Shot: +1,50€</b>                                                                             |              |

tandoori plates



|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Make it a Curry (mit Reis oder Naan) +4,90€</b>                         |              |
| <b>KASUNDI FISH TIKKA</b> <sup>g,d,j</sup>                                 | <b>19,90</b> |
| Lachs   Senf   Rucola Salat   Papadam   Senf Kaviar                        |              |
| <b>LAHORI LAMB TIKKA</b> <sup>g</sup>                                      | <b>19,90</b> |
| Lammlachse (New Zealand)   Tandoori Marinade   Quinoa   Minze   Kräuter    |              |
| <b>TANDOORI TIKKA</b> <sup>g,j</sup>                                       | <b>18,90</b> |
| Punjabi Tandoori Masala   Blumenkohlpüree   Quinoa   Kräuter   Senf Kaviar |              |
| <b>DELHI 6 BUTTER TIKKA</b> <sup>a,g</sup>                                 | <b>23,90</b> |
| Malai tikka   Buttersauce   Kräuteröl   khameeri roti                      |              |
| <b>Wahlweise mit Chicken oder Paneer</b>                                   |              |

biryani & rice



|                                                                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>VEGETARIAN BIRYANI</b> <sup>h</sup>                                                                         | <b>16,90</b> |
| <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>h</sup>                                                                            | <b>17,90</b> |
| <b>LAMB BIRYANI</b> <sup>h</sup>                                                                               | <b>18,90</b> |
| <b>PRAWN BIRYANI</b> <sup>h,b</sup>                                                                            | <b>20,90</b> |
| Geschichteter Reis   Braune Zwiebeln   Minze   Mandeln   Rosenwasser   Cashew <b>Wähle dazu Raita: +4.20 €</b> |              |
| <b>CARDAMOM RICE</b>                                                                                           | <b>3,50</b>  |
| <b>JEERA RICE</b>                                                                                              | <b>4,90</b>  |
| Reis mit Kümmel                                                                                                |              |

progressive indian dining



|                                                                                                                                                 |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>TANDOORI MALAI PRAWNS</b> <sup>g,b,d</sup>                                                                                                   | <b>21,90</b>          |
| Jumbo Garnelen   Trüffel Malai Sauce   Kaviar   Butterschaum   Limettengel                                                                      |                       |
| <b>TRIVANDRUM SEARED FISH</b> <sup>g,d,k</sup>                                                                                                  | <b>29,90</b>          |
| Gegrilltes, frisches Zanderfilet   gelbe Kokosnuss und Sesam Sauce   Kaviar   Gemüse   Cremekartoffeln   Kräuter   geröstete Kokosnuss          |                       |
| <b>TANDOORI LAMB CHOPS</b> <sup>g</sup>                                                                                                         | ca. 270g <b>25,90</b> |
| Lammkrone(New Zealand)   hundred layered Kartoffelscheiben   Gemüsepürees   Quinoa   Gemüse                                                     |                       |
|                                                                                                                                                 | ca. 500g <b>40,90</b> |
| <b>MALABAR LOBSTER TAIL</b> <sup>b,d,e,h</sup>                                                                                                  | <b>36,90</b>          |
| Hummerschwanz   Zitronen Erdnuss Reis   Gegrilltes Gemüse   Malabarsauce   Kräuter   Kokosnuss   Curryblätter   Kaviar                          |                       |
| <b>NAWABI LAMB SHANK IN KORMA GRAVY</b> <sup>g,h</sup>                                                                                          | <b>24,90</b>          |
| 320g Lammhaxe (grasgefüttertes Premium Freilandlamm aus New Zealand)   Silberblatt   Knusprige Kartoffelspaghetti   gegrilltes Gemüse   Kräuter |                       |

curries

|                                                                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>MAKHANI</b> <sup>g,h</sup>                                                                                | <b>21,90</b> |
| Mariniert und gegrillt, zubereitet in einem buttrigen Tomatencurry                                           |              |
| <b>KARAI</b> <sup>g</sup>                                                                                    | <b>21,90</b> |
| Würzige Currysauce mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch                                                 |              |
| <b>TIKKA MASALA</b> <sup>g,h</sup>                                                                           | <b>21,90</b> |
| In Joghurt mariniert und gegrillt, gekocht in einem speziell gewürzten Tomatencurry mit Zwiebeln und Paprika |              |
| <b>MADRAS</b> <sup>g</sup>                                                                                   | <b>21,90</b> |
| Kokos-Curry-Sauce mit Curryblättern                                                                          |              |
| <b>PALAK</b>                                                                                                 | <b>21,90</b> |
| Cardamom   Spinat   Butter                                                                                   |              |
| <b>PISTACHIO MALAI</b> <sup>g,h</sup>                                                                        | <b>23,90</b> |
| Pistazien Creme   Fenchel   Butter                                                                           |              |
| <b>TRUFFLE MALAI</b> <sup>g,h</sup>                                                                          | <b>24,90</b> |
| In Joghurt mariniert, gekocht in einer Trüffel-Currysauce                                                    |              |
| <b>Wählen Sie zwischen:</b>                                                                                  |              |
| PANEER <sup>g</sup>                                                                                          |              |
| CHICKEN                                                                                                      |              |
| LAMB (NEUSEELAND)                                                                                            | <b>+1,90</b> |
| PRAWN <sup>b</sup>                                                                                           | <b>+2,90</b> |

Our food and drinks contain the following additives and allergens: 1. with colorant(s), 2. with preservative(s), 3. with antioxidant, 4. with flavor enhancer(s), 5. sulphurized, 6. blackened, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. contains caffeine 10. contains quinine, 11. waxed, 12. contains a source of phenylalanine, 13. with sweetener Allergens: a) cereals containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nuts i) celery j) mustard k) sesame seeds l) sulphur dioxide and sulphites m) lupins n) mollusks