

Suppen

Dal Shorba ^{H.P}

€ 4,50

Delikate Linsensuppe mit gelben Linsen, erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet

Tomater ka Shorba ^G

€ 4,50

Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung

Murg Shorba ^{G.H}

€ 4,90

Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant gewürzt

Salat

Gemischter Salat

€3,90

Gemischter Salat mit Paprika, Tomaten u. Gurken

Punjabi Paneer Salat ^G

€ 8,90

Gemischter Salat mit hausgemachtem frischem indischen Käse

Chicken Tikka Salat ^{A G}

€ 9,90

Gemischter Salat mit Hähnchen Stücken aus Tandoor u. Joghurt-Minze-Koriander Dressing

Vorspeisen

Samosa (1 Stück) ^{A P G}

€ 3,10

mit Füllung aus gewürzten Kartoffeln und Erbsen in kegelförmigem Teig. Serviert mit Minze oder Tamarinde Chutney

Samosa (2 Stück) ^{A P G}

€ 5,90

mit Füllung aus gewürzten Kartoffeln und Erbsen in kegelförmigem Teig. Serviert mit Minze oder Tamarinde Chutney

Mix-Veg Pakora ^{A H}

€ 6,90

Gemüse in mild gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, serviert mit Minze oder Tamarinde Chutney

Paneer Pakora ^{A G}

€ 6,90

Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsenteig ausgebacken

Chicken Pakora ^G

€ 6,90

Hühnerfleisch in Kichererbsenteig ausgebacken

Biryani

- Veg. Nuss Biryani** ^{G, H} € 14,90
indischer Gewürzreis mit Gemüse, Mandeln, Raita
- Chicken Nuss Biryani** ^{G, H} € 15,90
indischer Gewürzreis mit Hühnerfleisch, Mandeln, Raita
- Lamm Nuss Biryani** ^{G, H} € 16,90
indischer Gewürzreis mit Lammfleisch, Mandeln, Raita
- Jhinga Biryani** ^{G, H} € 18,90
Basmatireis gebraten mit Riesengarnellen, Cashewkernen, Rosinen und Feinen indischen Gewürzen

LAMM CURRYS

- Lamm Makhani** ^{G, H} € 16,90
Lammfleisch serviert in cremig süßlicher Paradeiser Buttersauce
- Lamm Korma** ^{G, H} € 16,90
Zartes Lammfleisch serviert in Kokos-Cashew-Mandel Sauce
- Lamm Curry** ^{G, H} € 16,90
Lammfleisch in einer Curry Sauce auf köstliche indische Art zubereitet
- Mango-Limette-Lamm** ^{G, H} € 16,90
Lammstücke geschmort, in Mango-Limetten-Obers-Sauce mit Kokosraspeln und Cashewkernen
- Lamm Vindallo** € 16,90
Zarte Lammfleischstücke in Essigmarinade eingelegt. In einer pikanten Sauce gegart mit Kartoffeln serviert
- Lamm Palak** ^{G, H} € 16,90
Mariniertes u. gegrilltes Lammfleisch in kräftiger Creme-Spinat Sauce

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori Ofen gebacken

- Natur Naan** ^{A, C, G} € 3,30
- Naan mit Knoblauch** ^{A, C, G} € 3,50
- Butter Naan** ^{A, C, G} € 3,90
- Aloo Kulcha** ^{A, C, G} € 4,90
- Punjabi Paneer Naan** ^{A, C, G} € 5,90

CHICKEN CURRYS *Serviert mit duftendem Basmati Reis*

Butter Chicken ^{G, H} € 13,90

Hühnerfiletstücke aus dem Tandoor Ofen in cremig süßlicher Paradeiser Buttersauce

Chicken Curry ^{G, H} € 13,90

Saftiges Hühnerfleisch aus dem Tandoor, serviert in Currysauce

Chicken Shahi Korma ^{G, H, M} € 13,90

Hühnerfleisch serviert in cremiger Cashew-Mandel-Kokos Sauce

Chicken Tikka Masala ^{G, H, M} € 13,90

Zarte Hühnerfleischstücke in Ingwer, Knoblauch, und Joghurt mariniert mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt und dann mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten

Mango Chicken ^{G, H} € 13,90

geschmorte Hühnerfiletstücke in Mango-Limetten-Obersauce mit Kokosraspeln und Cashewkernen

Chili Chicken ^{A, C, F} € 13,90

Hühnerfleisch mit frischem Paprika u. Zwiebel in Soja-Chili Sauce nach indischer Art

Chicken Vindaloo € 13,90

Zarte Hühnerfleischstücke in Essigmarinade eingelegt in einer pikanten Sauce gegart und mit Gewürzzwiebeln und jungen Kartoffeln serviert

Palak Chicken ^{G, H} € 13,90

Mariniertes u. gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Creme-Spinat Sauce

Kokos Chicken ^{G, H} € 13,90

Würziger Kokoscurry mit gegrillten Hühnerbruststücken

Chicken Sabzi ^{G, H} € 13,90

gegrillten Hühnerbruststücken, Saisonales Gemüse mit Auslesenen Gewürzen zubereitet

TANDOOR Spezialitäten

Tandoori Chicken ^{A, G} € 17,90
Zarte Hühnerkeulen mariniert in Joghurt-Tandoori Masala Gewürzen

Paneer Tikka ^{A, G} € 17,90
Hausgemachter indische Käse mariniert u. gegrillt mit Paprika u. Zwiebel

Tandoori Jhinga ^{A, G} € 19,90
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert

Chutneys

Mango Chutney ^H € 1,90

Mint-Koriander Chutney ^G € 1,90

Tamarind Chutney ^E € 1,90

Tandoori Mayonnaise ^{C, G} € 1,90

Nachspeisen

Gulab Jamun ^G € 3,90
Milchbällchen in Kardamom u. Rosen Sirup

Dark Chocolate Brownie ^{ACFGH} € 4,50
Amerikanischer Schoko Brownie getoppt mit Nüssen und Zartbitter Schoko Chunks.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Serviert mit duftendem Basmati Reis



Dal Makhani ^G	€ 12,90
Schwarze Linsen u. rote Bohnen in nordindischer Butter-Creme Sauce zubereitet	
Chana masala ^{G, H}	€ 12,90
Kichererbsen Curry nach nordindischer Art	
Allu Matar ^G	€ 12,90
Kartoffeln und Erbsen in einem indischen Curry	
Paneer Tikka Masala ^{G, H}	€ 13,90
Hausgemachter Indischer Käse mit Paprika u. Zwiebel in würzigem Tomaten Curry	
Shahi Paneer ^G	€ 13,90
Kaiserlicher indischer Frischkäse mit verschiedenen Gewürzen in einer Tomaten-Creme-Currysauce	
Palak Paneer ^G	€ 13,90
Hausgemachter frischer indischer Käse mit Spinat u. Ingwer	
Matar Paneer ^G	€ 13,90
Hausgemachter frischer indischer Käse mit Erbsen in cremiger Curry Sauce	
Malai Kofta ^{G, H}	€ 13,90
Feine indische Gemüsebällchen in exotischer Tomaten-Cashew- Obersauce	
Mix Vegetable Sabzi ^{G, H}	€ 13,90
Saisonales Gemüse mit Auslesenen Gewürzen zubereitet	

Beilagen

Achaar	€ 1,00
Würziges eingelegtes Gemüse	
Papadam ^P	€ 1,90
Knuspriges Linsenbrot	
Basmati Reis ^G	€ 3,20
Dahi ^G	€ 3,90
Milder Natur Joghurt	
Mixed Raita ^G	€ 4,20
Würzige Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Minze u. Koriander im Joghurt	