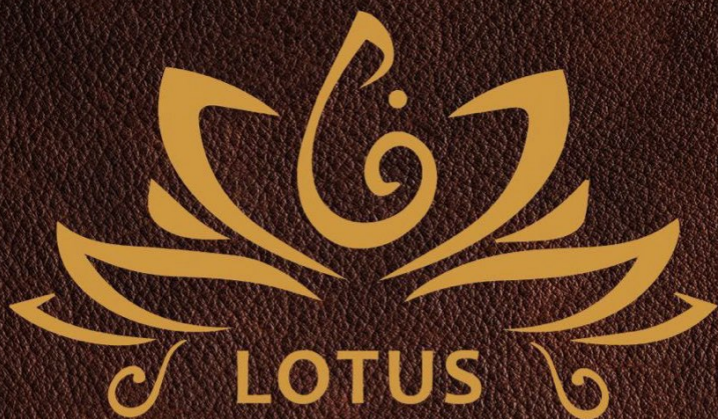




ZWEI
SECHS
SIEBEN



Suppen · Soups

1. **Linsensuppe** ^{A, G}  4,50 €
rote Linsensuppe mit Ingwer und Koriander
nach nordindischer Art zubereitet
*red lentil soup with ginger and coriander,
prepared in the North Indian style*
2. **Tomatensuppe** ^{A, G} 4,50 €
cremige Tomatensuppe nach indischer Art zubereitet
creamy tomato soup prepared according to Indian tradition
3. **Sabzi Suppe** ^{A, G} 4,50 €
indische Gemüsesuppe mit fein geschnittenem
frischem Gemüse, mild zubereitet
*Indian vegetable soup with finely chopped fresh
vegetables, mildly seasoned*
4. **Mulligatwny Suppe** ^{A, G}  4,90 €
cremige Hühnersuppe mit aromatischen Kräutern
creamy chicken soup with aromatic herbs
5. **Mangocremesuppe** ^{A, G} 4,50 €
exotische Mangosuppe nach spezieller indischer Art
exotic mango soup made in a special Indian style

ZWEI
SECHS
SIEBEN

Vorspeisen · Starters

7. **Idli** ^{E, M} 7,50 €
weicher dedämpfter, herzhafter Kuchen aus fermentiertem Reis und Linsenteig,
serviert mit Sambar-Bad mit Kokos-Koriander-Chutney
*oft, steamed, savoury cake made from fermented rice and lentil batter,
served with sambar sauce with coconut and coriander chutney*
8. **Sambar Vada** ^{E, M}  7,90 €
südindischer Linsenkrapfen, traditionell gewürzt mit Chili, Ingwer, Curryblättern und Koriander,
frittiert und im Sambar-Bad mit Kokos-Koriander-Chutney
*South Indian lentil fritters, traditionally seasoned with chilli, ginger, curry leaves and coriander,
deep-fried and served in a sambar bath with coconut and coriander chutney*
9. **Samosa** (2 Stück) ^{A, H}  5,90 €
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen
stuffed dumplings with potatoes, peas, and nuts
10. **Samosa Chat** ^{A, E, G} 6,90 €
Samosa serviert mit würzigem Kichererbsen-, Joghurt- und Tamarindenchutney,
garniert mit Koriander und Sev
*Samosa served with spicy chickpea, yogurt, and tamarind chutney,
garnished with cilantro, and sev*



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Pakorras

Frisches Gemüse und hausgemachter Rahmkäse in einem würzigen Kichererbsenmehlteig, frittiert und mit drei verschiedenen Saucen serviert.

Fresh vegetables and homemade cream cheese in a savory chickpea flour batter, deep-fried and served with three different sauces.

- | | | |
|-----|---|--|
| 11. | Paneer Pakora ^G hausgemachter Rahmkäse
homemade cream cheese | 5,90 € |
| 12. | Brinjal Pakora 🍆 Aubergine / eggplant | 5,90 € |
| 13. | Cauliflower Pakora 🍷 Blumenkohl | 5,90 € |
| 14. | Mushroom Pakora 🍄 Champignons | 5,90 € |
| 15. | Mix Pakora ^G
Mischung aus verschiedenen Pakora-Köstlichkeiten
(Paneer, Aubergine, Blumenkohl und Champignon Pakora) | für 1 Person 5,90 €
für 2 Person 9,90 € |
| 17. | Chicken Pakora Hühnerfleisch | 6,90 € |
| 18. | Chicken Tikka Dry ^G
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, serviert mit verschiedenen Saucen
grilled chicken breast fillet, served with various sauces | 8,50 € |
| 19. | Tandoori Paneer ^G
in indischen Gewürzen mariniert und gegrillt
indischer Rahmkäse, serviert mit verschiedenen Saucen
Indian cream cheese marinated in Indian spices and grilled,
served with various sauces | 8,50 € |



Salate · Salads

- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | Kleiner gemischter Salat 🍃 ^M
frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
small mixed salad with fresh mixed salad and homemade dressing | 4,50 € |
| 21. | Großer gemischter Salat 🍃 ^M
frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
large mixed salad with fresh mixed salad and homemade dressing | 7,50 € |
| 22. | Onion Salad 🍃 ^M
rohe Zwiebeln, grüne Chili, frischer Limettensaft, Gurken und Chat-Masala
raw onions, green chili, fresh lime juice, cucumbers, and chat masala | 2,50 € |



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Hauptspeisen · Main Dishes

Alle Hauptspeisen werden mit Reis serviert. All main courses are served with rice.



Biryani · Reisgerichte · Rice Dishes

Alle Reisgerichte werden mit pikant gewürztem Raita (Joghurt mit gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen) serviert.

All rice dishes are served with spicy raita (yogurt with chopped cucumbers, onions, tomatoes, and Indian spices).

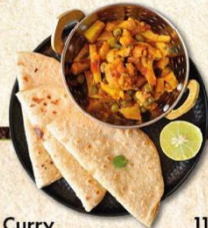
25. **Vegetarisches Biryani** ^H  **11,90 €**
angebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen und traditionellen indischen Gewürzen
fried basmati rice with various vegetables, cashews, raisins, and traditional Indian spices

26. **Chicken Biryani** ^H **14,90 €**
indischer Basmatireis und Hähnchenbrustfilet angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen & Rosinen, garniert mit frischem Koriander
Indian basmati rice and chicken breast fillet sautéed with onions, bell peppers, cashews, and raisins, garnished with fresh cilantro

27. **Lamm Biryani** ^H **17,90 €**
langkörniger Basmatireis angebraten mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen und Rosinen, garniert mit frischem Koriander
long-grain basmati rice fried with lamb, onions, bell peppers, cashews, and raisins, garnished with fresh cilantro

28. **Lotus Mix-Biryani** ^H **17,90 €**
angebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen und Rosinen, garniert mit frischem Koriander
fried basmati rice with chicken breast fillet, lamb, onions, bell peppers, cashews, and raisins, garnished with fresh cilantro

29. **Jhinga Biryani** ^{B, H} **17,90 €**
angebratener Basmatireis mit Großgarnelen, Cashewnüssen und Rosinen, garniert mit frischem Koriander
fried basmati rice with large shrimp, cashews, and raisins, garnished with fresh cilantro



ZWEI
SECHS
SIEBEN

Vegane Gerichte · Vegan Dishes

40. **Vegetable JhalFREZI**  **10,90 €**
verschiedene frische Gemüsesorten mit Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce, scharf zubereitet
various fresh vegetables with onions and garlic in tomato sauce, prepared spicy

41. **Dal Fry**  **9,90 €**
gelbe Linsen nach nordindischer Art mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet
yellow lentils prepared North Indian style with onions and tomatoes

42. **Aloo Gobi**  **10,90 €**
Blumenkohl und Kartoffeln in einer Tomate-Currysoße zubereitet
cauliflower and potatoes prepared in a tomato curry sauce

43. **Bengan Benglori**  **11,90 €**
leicht gebratene Auberginenstücke, zubereitet in kräftiger Tomaten-Curry-Soße mit Kokosmilch und Curryblättern, würzig
lightly fried eggplant pieces, prepared in a rich tomato curry sauce with coconut milk and curry leaves, tasty

44. **Katthal Curry** **11,90 €**
saftige Jackfrucht in traditioneller Kokos-Currysoße nach südindischer Art zubereitet, garniert mit Kokosraspeln und frischem Koriander
juicy jackfruit prepared in a traditional South Indian-style coconut curry sauce, garnished with shredded coconut and fresh cilantro

45. **Aloo-Chana Saag** **11,90 €**
Spinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und Ingwer in würziger Currysoße zubereitet
spinach with potatoes, chickpeas, and ginger prepared in a spicy curry sauce

46. **Vegetable Madras**  **11,90 €**
verschiedenes frisches Gemüse in Kokos-Currysoße, nach südindischer Art zubereitet
assorted fresh vegetables in coconut curry sauce, prepared in the South Indian style

 = vegetarisch  = vegan

 = leicht scharf  = sehr scharf

Vegetarisch · Vegetarian

49. **Palak Paneer** ^G 11,90 €
indischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, in würziger
Tomaten-Currysoße zubereitet und mit frischem Ingwer garniert
*Indian homemade cream cheese with spinach, prepared
in a spicy tomato curry sauce and garnished with fresh ginger*
50. **Shahi Paneer** ^{G, H} 11,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse in einer feinen
Curry-Cashewkernsoße zubereitet, mit Mandelscheiben garniert
*fresh homemade cream cheese prepared in a delicate
curry cashew nut sauce, garnished with sliced almonds*
51. **Malai Kofta** 12,90 €
Bällchen aus Rahmkäse, geriebenen Kartoffeln und Karotten,
leicht gebraten und in Cashewkernsoße zubereitet
*balls made from cream cheese, grated potatoes, and carrots,
lightly fried and prepared in cashew nut sauce*
52. **Matter Paneer** 11,90 €
Rahmkäse und frische Erbsen in feiner Tomaten-Currysoße zubereitet,
garniert mit Ingwer und frischem Koriander
*cream cheese and fresh peas prepared in a delicate tomato curry sauce,
garnished with ginger and fresh cilantro*
53. **Paneer Masala** ^G  13,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten
und indischen Gewürzen in Masalasauce gekocht
*fresh homemade cream cheese with onions, peppers, tomatoes,
and Indian spices cooked in masala sauce*
54. **Kadai Paneer** ^{G, H}  13,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse mit frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen in Curry-Cashewkernsoße
*fresh homemade cream cheese with fresh bell peppers, tomatoes, onions, ginger,
garlic, fresh herbs, and spices in a curry cashew nut sauce*
55. **Dal Makhani** ^G 11,90 €
verschiedene Linsensorten mit Tomaten, Ingwer, Butter und
Gewürzen zubereitet, garniert mit Ingwer und Koriander
*various types of lentils prepared with tomatoes, ginger, butter,
and spices, garnished with ginger and cilantro*
56. **Chole Bhatura** ^{A, G}  11,90 €
Kichererbsen in würziger Soße, dazu Bhaturabrot statt Basmatireis,
garniert mit rohen Zwiebeln, dazu frische Zitronenstücke
*chickpeas in a spicy sauce, served with bhatura bread instead of
basmati rice, garnished with raw onions and fresh lemon wedges*
57. **Vegetable Mango** ^{G, H} 11,90 €
verschiedenes Gemüse in Currysoße, schmackhaft zubereitet
mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben
*assorted vegetables in curry sauce, deliciously prepared
with mango puree, garnished with mango slices*



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Grillspezialitäten · Grilled Specialties

Aus dem Tandoor – einem Holzkohle-Lehmofen
From the tandoor – a charcoal clay oven

31. **Paneer Tikka** ^G 13,90 €
in würziger Soße mariniert hausgemachter Rahmkäse,
Paprika und Zwiebeln, gegrillt und in einer Tandoor-Soße serviert
*homemade cream cheese marinated in a spicy sauce, bell peppers,
and onions, grilled and served in a tandoori sauce*
32. **Chicken Tikka** ^G 14,90 €
Hähnchenbrustfilet, mariniert in traditioneller Joghurtsoße, im Lehmofen
sanft gegart und serviert in Tandoori-Soße nach Art des Hauses
*chicken breast fillet, marinated in traditional yogurt sauce, gently cooked
in a clay oven and served in our house-style tandoori sauce*
33. **Tandoori Chicken** ^G 14,90 €
Hähnchenkeule 24 Stunden mariniert, in traditioneller
Joghurtsoße mit 21 feinen Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt
und in Tandoori-Soße serviert
*Chicken leg marinated for 24 hours, served in a
traditional yogurt sauce with 21 fine spices, grilled in a
tandoori oven and served in tandoori sauce*
34. **Garlic Lamb Tikka** ^G 17,90 €
Lamm mariniert in würziger Soße mit Knoblauchpaste,
im Tandoor gegrillt und serviert in einer
köstlichen Soße nach Art des Hauses
*lamb marinated in a spicy sauce with garlic paste,
grilled in a tandoor oven, and served
in a delicious house-style sauce*
35. **Ente Tikka** ^G 18,90 €
Entenbrustfilet mariniert in traditioneller Joghurtsoße,
im Lehmofen sanft gegart und serviert in aromatischer
hausgemachter Soße mit Honig und Rum
*duck breast fillet marinated in traditional yogurt
sauce, gently cooked in a clay oven and served
in an aromatic homemade sauce with honey & rum*
36. **Scampi Tikka** ^{B, G} 19,90 €
Großgamelen in spezieller würziger Knoblauch-
Tikkasoße nach Art des Hauses mariniert und
im Tandoori-Lehmofen
*king prawns marinated in a special spicy
garlic tikka sauce according to the house
recipe and cooked in a tandoori clay oven*
37. **Mix Grillplatte** ^{B, G} 19,90 €
eine Mischung aus verschiedenen Tandoori-
Köstlichkeiten (Chicken Tikka, Tandoori
Chicken, Garlic Lamb Tikka und Scampi Tikka
*a mix of various tandoori delicacies
(chicken tikka, tandoori chicken,
garlic lamb tikka, and scampi tikka)*



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf

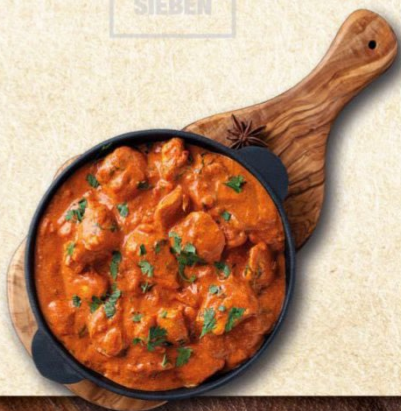


= sehr scharf

ZWEI
SECHS
SIEBEN

Hähnchengerichte · Chicken Specialities

- 60. Chicken Curry** 12,90 €
Hähnchenbrustfilet in würziger Tomaten-Currysoße zubereitet, mit frischem Koriander und Ingwer garniert
chicken breast fillet prepared in a spicy tomato curry sauce, garnished with fresh coriander and ginger
- 61. Chicken Madras** ^G  12,90 €
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Currysoße, mit Tomaten und Champignons, nach südindischer Art zubereitet
chicken breast fillet in coconut curry sauce, with tomatoes and mushrooms, prepared in a South Indian style
- 62. Chicken Tikka Masala** ^G  14,90 €
gegrilltes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer feinen Mischung aus Tomaten-Tikkasoße
grilled chicken with peppers and onions in a delicious mixture of tomato tikka sauce
- 63. Chicken Kadai** ^{G, H}  13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern & Gewürzen in Curry- und Cashewkernensoße
chicken breast fillet with fresh peppers, tomatoes, onions, ginger, garlic, fresh herbs and spices in a curry cashew sauce
- 64. Butter Chicken** ^{G, H} 13,90 €
im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet, zubereitet in cremiger Tomaten-Cashewkernsoße, garniert mit Butter
chicken breast fillet grilled in a clay oven, prepared in a creamy tomato and cashew nut sauce, garnished with butter
- 65. Chicken Korma** ^{G, H} 13,90 €
Hähnchenbrustfilet in feiner Soße aus Cashewkernen und Sahne mild zubereitet, mit Cashewkernen und Rosinen garniert
chicken breast fillet in a delicate sauce made from cashew nuts and cream, mildly seasoned, garnished with cashew nuts and raisins
- 66. Chicken Mango** ^{G, H} 12,90 €
Hähnchenbrustfilet in Currysoße, schmackhaft zubereitet mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben
chicken breast fillet in curry sauce, deliciously prepared with mango purée, garnished with mango slices
- 67. Chicken Sabzi** 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in würziger Currysoße zubereitet und mit frischem Ingwer-Julienne und Koriander garniert
chicken breast fillet with various vegetables prepared in a spicy curry sauce and garnished with fresh julienned ginger and cilantro
- 68. Chicken Vindaloo** ^M  13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Tomaten-Currysoße, nach südindischer Art scharf zubereitet, garniert mit Kokosraspeln
chicken breast fillet with potatoes in tomato curry sauce, prepared in a spicy South Indian style, and garnished with shredded coconut



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Lammgerichte · Lamb Dishes

- | | | |
|-----|--|---------|
| 69. | Lamm Curry
Lammfleisch in würziger Tomaten-Currysoße zubereitet,
mit frischem Koriander und Ingwer garniert
<i>lamb prepared in a spicy tomato curry sauce,
garnished with fresh coriander and fresh ginger</i> | 14,90 € |
| 70. | Lamm Madras 
saftiges Lammfleisch in Kokos-Currysoße mit Tomaten und Champignons
nach südindischer Art zubereitet
<i>juicy lamb in coconut curry sauce with tomatoes and mushrooms,
prepared in the South Indian style</i> | 15,90 € |
| 71. | Lamm Nilgiri
saftiges Lammfleisch in Tomatensoße mit Minze-Korianderpaste nach
südindischer Art pikant zubereitet
<i>juicy lamb in tomato sauce with mint and coriander paste,
prepared in a spicy South Indian style</i> | 15,90 € |
| 72. | Lamm Saag
Lammfleisch mit Spinat und einer würzigen Tomaten-Currysoße zubereitet,
mit frischem Ingwer garniert
<i>lamb prepared with spinach and a spicy tomato curry sauce,
garnished with fresh ginger</i> | 15,90 € |
| 73. | Lamm Korma ^{G, H}
saftiges Lammfleisch in einer milden Soße aus Cashewkernen und
Sahne zubereitet und mit Cashewkernen und Rosinen garniert
<i>juicy lamb prepared in a mild sauce made from cashew nuts and cream,
garnished with cashew nuts and raisins.</i> | 15,90 € |
| 74. | Lamm Benglori 
zartes Lammfleisch, zubereitet in kräftiger Tomaten-Currysoße,
mit Kokosmilch und Curryblättern, würzig
<i>tender lamb prepared in a rich tomato curry sauce with
coconut milk and curry leaves, spicy</i> | 15,90 € |
| 75. | Lamm Jalfrezi 
gebratenes Lamm mit frischem Gemüse in Tomatensoße, scharf zubereitet,
garniert mit Ingwer und frischem Koriander
<i>roasted lamb with fresh vegetables in tomato sauce, spicy,
garnished with ginger and fresh cilantro</i> | 15,90 € |
| 76. | Lamm Vindaloo ^M 
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Tomaten-Currysoße,
nach südindischer Art zubereitet, garniert mit Kokosraspeln
<i>tender lamb with potatoes in tomato curry sauce, prepared
South Indian style, garnished with shredded coconut</i> | 15,90 € |
| 77. | Lamm Mango ^{G, H}
Lammfleisch in Currysoße, schmackhaft zubereitet
mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben
<i>lamb in curry sauce, deliciously prepared with
mango purée, garnished with mango slices</i> | 15,90 € |

ZWEI
SECHS
SIEBEN



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Meeresspezialitäten · Seafood specialities

81. **Jinga Benglori**  17,90 €
 Großgarnelen zubereitet in kräftiger Tomaten-Currysoße
 mit Kokosmilch und Curryblättern, würzig
*king prawns cooked in tempered tomato curry sauce,
 with coconut milk and curry leaves, spicy*
82. **Jinga Masala**  17,90 €
 Großgarnelen zubereitet in Tomaten-Currysoße, mit Paprika und Zwiebeln, pikant
king prawns cooked in tomato curry sauce, with peppers and onions, piquant

Entenspezialitäten · Duck Specialities

83. **Lotus Ente Spezial** ^{G, H} 17,90 €
 Entenbrustfilet in feiner Soße, zubereitet aus Cashewkernen,
 Sahne und Currysoße, mit Cashewkernen und Rosinen garniert, mild
*duck breast fillet in a delicate sauce made from cashew nuts, cream,
 and curry sauce, garnished with cashew nuts and raisins, mild*
84. **Chilli Ente**  17,90 €
 Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Currysoße
 nach südindischer Art scharf zubereitet, garniert mit Chilischoten
*duck breast fillet with peppers and onions, in tomato curry sauce,
 cooked sharply South Indian style, garnished with chilies*
85. **Ente Jalfrezi**  17,90 €
 gebratenes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in Tomatensoße,
 scharf zubereitet, garniert mit Ingwer und frischem Koriander
*roasted duck breast with fresh vegetables in tomato sauce, spicy,
 garnished with ginger and fresh cilantro*

Kindermenü (Kinder bis 7 Jahre) · Kids menu (children up to 7 years old)

86. **Chicken Korma** ^{G, H} 7,50 €
 Hähnchenbrustfilet in feiner Soße aus Cashewkernen und Sahne,
 mild zubereitet, mit Cashewkernen und Rosinen garniert
*chicken breast fillet in a delicate sauce made from cashew nuts and cream,
 mildly prepared, garnished with cashew nuts and raisins*
87. **Shahi Paneer** ^G 7,50 €
 frischer hausgemachter Rahmkäse, in einer feiner
 Tomaten-Cashewkern-Soße zubereitet,
 mit Mandelscheiben garniert
*fresh homemade cream cheese prepared in a
 delicate tomato and cashew nut sauce,
 garnished with sliced almonds*
88. **Chicken Mango** 7,50 €
 Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Currysoße, schmackhaft
 zubereitet mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben
*chicken breast fillet in tomato curry sauce, deliciously prepared
 with mango purée, garnished with mango slices*



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Talis

Thalis sind eine Kombination aus drei verschiedenen Gerichten, welche regional variieren und gern zu Festen und Feierlichkeiten serviert werden. Talis are a combination of three different dishes, which vary from region to region and are often served at festivals and celebrations.

Serviert mit Basmatireis, Salat und Bhaturabrot.
Served with basmati rice, salad and bhatura bread.

- | | | |
|------|--|---------|
| 101. | Vegan Thali
• Mix Sabji
• Dal Tarka
• Alo Channa Saag | 15,90 € |
| 102. | Lotus Thali ^{A, G, H}
• Palak Peneer ^G
• Dal Makhni
• Malai Kofta | 15,90 € |
| 103. | Chennai Thali ^{A, G, H}
• Lamm Madras 
• Butter Chicken ^G
• Paneer Banglori  | 17,90 € |



Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 131. | Vanilleeis mit Sahne ^{G, 10}
vanilla ice cream with whipped cream | 3,90 € |
| 132. | Kokoseis in Kokosnussschale
coconut ice cream in coconut shell | 4,90 € |
| 133. | Gulab Jamun ^{A, G, H}
3 Stück/ 3 pieces
frittierte Milchteigbällchen im Zuckersirup
deep fried milk dough balls in sugar syrup | 4,90 € |
| 134. | Gulab Jamun ^{A, G, H, 10}
mit Vanilleeis und Sahne
Gulab jamun with vanilla ice cream and cream | 5,90 € |

Brote und Beilagen · Breads and Side Dishes

- | | | |
|------|---|--------|
| 111. | Tandoori Roti ^A 
gebacken im Tandoor
whole wheat flat bread baked in tandoor | 2,90 € |
| 112. | Bhatura ^{A, G}
frittiertes Fladenbrot
deep-fried wheat-flour bread | 2,90 € |
| 113. | Papadam 
knuspriges Brot aus Linsenmehl und schwarzem Pfeffer
crispy bread from lentil flour and black pepper | 1,90 € |
| 114. | Plain Naan ^{A, G}
im Lehmofen gebackenes Weizenmehlbrot
in clay oven baked wheat flour bread | 2,90 € |
| 116. | Garlic Naan ^{A, G}
Weizenmehlbrot mit Knoblauch und mit frischem Koriander, gebacken im Tandoor
wheat flour bread with garlic and fresh coriander, baked in a tandoor oven | 3,90 € |
| 117. | Butter Naan ^{A, G}
Weizenmehlbrot mehrmals beschichtet mit Butter und gebacken im Tandoor
wheat flour bread coated several times with butter and baked in a tandoor oven | 3,90 € |
| 118. | Cheese Naan ^{A, G}
Weizenmehlbrot mit Rahmkäse im Tandoor gebacken
wheat flour bread with cream cheese baked in a tandoor oven | 4,90 € |
| 119. | Raita ^G
Joghurt mit gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
yoghurt with chopped cucumber, onion, tomato and Indian spices | 2,90 € |
| 120. | Mixed Pickels  ^L
pikant eingelegte Mangos und Peperoni
spicy pickled mangos and pepper | 2,50 € |
| 121. | Mango Chutney  ^L
süß-sauer eingelegte Mangostückchen
sweet and sour pickled mango pieces | 2,90 € |



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Südindische Spezialitäten South Indian specialities

Dosas

Ein Dosa ist ein deftiger südindischer Crêpe, gemacht aus selbstgemahlenem Reis- und Linsenmehl bzw. Reis- und Grießmehl. Alle Dosas werden mit Sambar und verschiedenen Chutneys serviert.

A dosa is a hearty South Indian crêpe made from homemade rice and lentil flour or rice and semolina flour. All dosas are served with sambar and various chutneys.



91. **Paper Dosa**  ^M 7,90 €
Dosa ohne Füllung
Dosa without filling

92. **Masala Dosa**  ^M 9,90 €
Dosa gefüllt mit würziger Kartoffel-Zwiebel-Mischung
Dosa stuffed with spicy potato-onion mixture

93. **Paneer Dosa** ^{G, M} 10,90 €
Dosa gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse, Zwiebeln & frischem Koriander
Dosa, filled with cottage cream cheese, onion and fresh coriander

94. **Chicken Dosa** ^M 10,90 €
Dosa gefüllt mit gehacktem Hähnchen, Zwiebeln und frischem Koriander
Dosa stuffed with chicken, onion and fresh coriander

95. **Rava Dosa**  ^M 8,90 €
Dosa aus Grieß und Reismehl mit Kümmel, grünem Chili, Curryblättern und verschiedenen Gewürzen
Dosa made from semolina and rice flour with cumin, green chilli, curry leaves & various spices

96. **Rava Masala Dosa**  ^M 10,90 €
Dosa aus Grieß und Reismehl mit Kümmel, grünem Chili, Curryblättern und Gewürzen gefüllt mit würziger Kartoffel-Zwiebel-Mischung
Dosa made from semolina and rice flour with cumin, green chilli, curry leaves and spices, filled with a spicy potato and onion mixture

Uttapams

Uttapam ist eine Art von Dosa aus Südindien. Im Gegensatz zu einer typischen Dosa, die knusprig und kreppeartig ist, ist ein Uttapam dicker und mit Belag versehen.

Uttapam is a type of dosa from South India. Unlike a typical dosa, which is crisp and crepe-like, an uttapam is thicker, with toppings.

97. **Onion Uttapam**  ^M 9,90 €

98. **Paneer Uttapam** ^M 10,90 €



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= sehr scharf

Heißgetränke · Hot Drinks

Kaffeespezialitäten

Espresso ²	Tasse	2,50 €
Kaffee ²	Tasse	2,90 €
Cappuccino ^{2, G}	Tasse	3,50 €
Milchkaffee ^{2, G}	Tasse	3,90 €
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	3,90 €
Heiße Schokolade ^G	Glas	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{G, 12}	Glas	3,90 €

Teespezialitäten

Yogi Tee ^G mit Honig und Milch	Tasse	2,50 €
---	-------	--------

Tee von Dallmayr

Alpenkräuter Bio Kräutermischung	Glas 0,3 l	3,90 €
Rooibostee mit Mango-Maracuja oder Vanillegeschmack	Glas 0,3 l	3,90 €
Grün	Glas 0,3 l	3,90 €
Tulsi Relax Bio aromatisierte ayurvedische Kräutermischung Orange-Ingwer	Glas 0,3 l	3,90 €
Earl Grey aromatischer schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack	Glas 0,3 l	3,90 €
Kamillentee	Glas 0,3 l	3,90 €



Alkoholfreie Getränke Alcohol Free Drinks

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Mineralwasser	2,90 €	5,90 €
Acqua Panna stille Mineralwasser	2,90 €	5,90 €
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1, 2, 4}	2,90 €	4,50 €
Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6}	2,90 €	4,50 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	2,90 €	4,50 €
Sprite ⁴	2,90 €	4,50 €
Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	2,90 €	4,50 €
Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	2,90 €	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	2,90 €	4,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	2,90 €	4,50 €
Malztrunk ^{A, 1}	Fl. 0,33 l	3,50 €

Voelkel Limonade

BioZisch Matcha	Fl. 0,33 l	3,90 €
BioZisch Orange Natur	Fl. 0,33 l	3,90 €
BioZisch Zitrone Naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,90 €



granini**ZWEI
SECHS
SIEBEL**

Säfte & Nektare · Juices & Nectars

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft Naturtrüb	2,50 €	4,50 €
Orangensaft	2,50 €	4,50 €
Kirschsaft	2,50 €	4,50 €
Bananennektar	2,50 €	4,50 €
KiBa	2,50 €	4,50 €
Ananassaft	2,50 €	4,50 €
Maracujasaft	2,50 €	4,50 €
Mangofruchtsaft	2,50 €	4,50 €
Rhabarbersaft	2,50 €	4,50 €
Johannisbeersaft	2,50 €	4,50 €
Saftschorle Alle Sorten als Schorle erhältlich. All varieties available as spritzers.	2,50 €	4,50 €



Indische Getränke · Indian Drinks

	0,3 l	0,4 l
Mango Lassi [°]	3,50 €	4,50 €
Lassi [°] süß oder salzig oder plane (natur) sweet or savoury or plain (natural)	3,50 €	4,50 €
Nibupani [°]	0,3 l	3,90 €
stilles Wasser, frisch gepresster Limettensaft, Salz, Zucker, Chatmasala still water, freshly squeezed lime juice, salt, sugar, chat masala		
Nibusoda [°]	0,3 l	3,90 €
Sprudelwasser, frisch gepresster Limettensaft, Salz, gerösteter Kreuzkümmel, Chatmasala sparkling water, freshly squeezed lime juice, salt, roasted cumin, chat masala		

Milk Shakes

Mango Shake [°]	0,4 l	4,50 €
Erdbeer Shake [°]	0,4 l	4,50 €
Vanille Shake [°]	0,4 l	4,50 €



Hausgemachte Getränke · Homemade Drinks

Mango-Limonade	0,4 l	4,90 €
Sprudelwasser, frisch gepresster Limettensaft, frische Minzblätter, Mangosirup sparkling water, freshly squeezed lime juice, fresh mint leaves, mango syrup		
Pink Grapefruit-Minze-Limonade	0,4 l	4,90 €
Sprudelwasser, frischer Grapefruitsaft, frische Minzblätter, frischer Limettensaft sparkling water, fresh grapefruit juice, fresh mint leaves, fresh lemon juice		
Iced Tea Zitrone	0,4 l	4,90 €
Iced Tea Pfirsich-Mandarine	0,4 l	4,90 €

Bier vom Fass · Draught Beer

Weihenstephaner Pils ^A Alkoholgehalt 5,1 %	0,3 l	0,5 l
Weihenstephaner Original Helles ^A Alkoholgehalt 5,1 %	3,90 €	4,90 €
Weihenstephaner Kellerbier ^A Alkoholgehalt 5,6 %	3,90 €	4,90 €

Bierhaltige Mixgetränke

Alsterwasser ^A	0,3 l	0,5 l
Bier mit Sprite ^A oder Fanta ^{1, 3, 4, 9}	3,50 €	4,50 €



Flaschenbier · Bottled Beer

Erdinger Hefeweizen Dunkel ^A Alkoholgehalt 5,3 %	Fl. 0,5 l	4,90 €
Erdinger Kristallweizen ^A Alkoholgehalt 5,3 %	Fl. 0,5 l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	4,90 €
Weihenstephaner Original Helles Alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	4,90 €
Kingfisher ^A indisches Bier - Alkoholgehalt 4,5 %	Fl. 0,5 l	4,90 €



Aperitifs

Mangosekt ¹²	0,1 l	3,90 €
Martini ¹²	5 cl	3,90 €
Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	0,2 l	6,90 €



Whisky & Wodka

Jameson ^{A, 1}	2 cl	4,90 €
Jack Daniel's ^{A, 1} Tennessee Whisky	2 cl	4,90 €
Chivas Regal ^{A, 1} 12 Jahre, Blended Scotch	2 cl	5,90 €
Johnnie Walker Black Lable ^{A, 12} cl Scotch Whisky		5,90 €
Glendiffich ^{A, 1} 12 Jahre, Single Malt	2 cl	5,90 €
Wodka ^A	2 cl	3,90 €

Offene Weine · Open Wines

Weißwein · White Wine

	0,2 l	0,5 l
Riesling „Fruits de Mer“ Q.b.A. ¹²	5,50 €	11,50 €
Weingut Leergenmüller, Hainfeld - Pfalz, Deutschland, trocken		

Graver Burgunder Q.b.A. ¹²	5,50 €	11,50 €
Winzer-genossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl e.G. Baden, Deutschland, trocken		

Grüner Veltliner ¹² Österreich, trocken	5,50 €	11,50 €
animierende Säurestruktur, aus biologischem Anbau		

Roséwein · Rosé Wine

	0,2 l	0,5 l
Rosé de Loire, Val de Loire „Privilège Drouet“ I.G.P. ¹²	5,50 €	11,50 €
Les Vins Drouet Freres, La Chapelle-Heulin, Saumur-Loire, Frankreich, trocken		

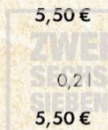
Rotwein · Red Wine

	0,2 l	0,5 l
Merlot „Il Mio“, Terre Siciliane I.G.T. ¹²	5,50 €	11,50 €
Pellegrini Eigenmarke, Italien - Sizilien, trocken		

Primitivo „Il Mio“, Puglia I.G.T. ¹²	5,50 €	11,50 €
Pellegrini Eigenmarke, Italien - Apulien, trocken		

Weinhaltige Mixgetränke

Weinschorle ¹²	0,2 l	0,5 l
	5,50 €	11,50 €



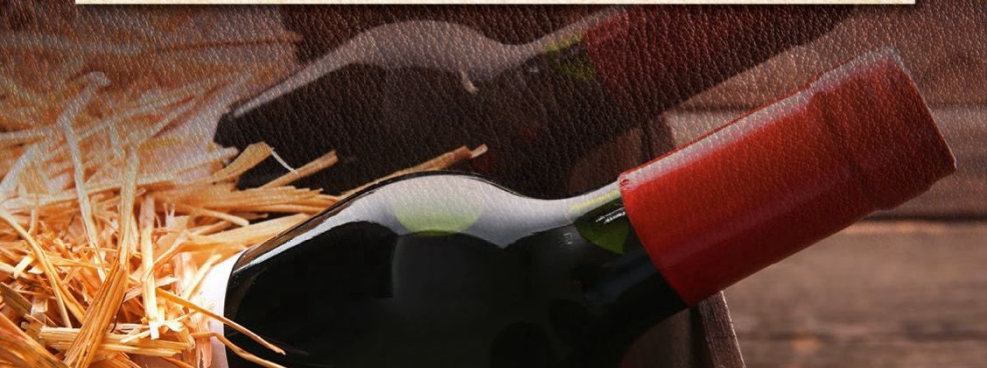
Flaschenweine · Bottled Wines

Weißwein · White Wine

Grauburgunder ¹²	Fl. 0,75 l	27,90 €
Weingut Meßmer, Deutschland - Pfalz, trocken		

Rotwein · Red Wine

Primitivo di Manduria ¹²	0,2 l	0,5 l
	Fl. 0,75 l	27,90 €
Italien, trocken intensives Rot, spannende Komplexität und tolle Samtigkeit		



HAPPY HOUR

täglich von 18 bis 23 Uhr
Alle Cocktails 5,90 €
Alle Longdrinks 6,90 €

Cocktails

Zombie ^{1, 4, 5}	7,90 €
weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas Black, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	
Tequila Sunrise ^{1, 4, 5}	7,90 €
Sierra Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grandine	
Lotus Spezial ^{1, 4, 5, H}	7,90 €
Old Monk, Dark Rum, Amaretto, Mandelsirup, Grenadine, Maracujasft, Orangensaft, Limettensaft	
Piña Colada ^{1, G}	7,90 €
weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Mojito	7,90 €
weißer Rum, frische Minzblätter, brauner Zucker, Limette, Limettensaft	
Caipiroska ^A	7,90 €
Wodka, Limette, Zitronensaft, brauner Zucker	
Caipirinha	7,90 €
Pitu, Limette, Zitronensaft, brauner Zucker	
Swimming Pool ^{A, G, 1}	7,90 €
weißer Rum, Wodka, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Blue Curaçao	

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada ^{G, 1}	6,90 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Strawberry Cairirinha ^{1, 4}	6,90 €
Erdbeersirup, Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Ginger Ale	
Pudina Punch ^{4, 8}	6,90 €
frische Minzblätter, brauner Zucker, Limette, Zitronensaft, Tonic Water	
Coconut Dream ^{G, 1}	6,90 €
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Kirschnektar	
Mango Dream ^{G, 1}	6,90 €
Sahne, Mangosirup, Ananassaft, Mango-Fruchtafgetränk	



Longdrinks

Campari Orange / Soda ¹	7,90 €
Campari, Orangensaft oder Soda	
Rum Colada ^{1, 2, 4}	7,90 €
Old Monk, Coca-Cola	
Gin Tonic ^{4, 8}	7,90 €
Bombay Sapphire, Tonic Water	
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	7,90 €
Havana Club, Coca-Cola, Limette	
Wodka Lemon ^{3, 4, 8, A}	7,90 €
Wodka, Bitter Lemon	

