

SUPPEN / SOUPS

01 **KADDU SHORBA** ^g

Kürbissuppe mit Ingwer und Koriander
Pumpkin soup with ginger and coriander

4,80 €

02 **TAMATAR SHORBA** ^g

Tomatensuppe mit ausgewählten Masala-Gewürzen
Tomato soup with selected masala spices

4,80 €

03 **DAAL SHORBA** ^g

Aromatische Linsensuppe
Aromatic lentil soup

4,80 €

04 **CHICKEN SHORBA** ^g

Aromatische Hühnersuppe
Aromatic chicken soup

5,10 €

05 **CREAM OF VEGETABLE SOUP** ^{g, l}

Gemischtes Gemüse mit aromatischen Kräutern
Blended a lot of vegetables with Aromatic herbs

4,80 €



VORSPEISEN / APPETIZERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

11 SAMOSA a

Zwei Samosas mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte, frittierte Teigtaschen
Two samosas deep fried and filled with potatoes and peas



5,90 €

12 VEGETABLE PAKORA a

In Kichererbsenmehl frittiertes, frisches Gemüse
Fresh vegetables deep fried in chickpea flour



5,90 €

13 PANEER PAKORA a, g

In Kichererbsenmehl frittierte hausgemachte Frischkäse
Deep fried cottage cheese in chickpea flour

6,90 €

14 CHILI PANEER a, f, g

Friskäse mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße
Cottage cheese with fresh peppers, spring onions in sweet and spicy chili and soya sauce

7,90 €

15 PANEER TIKKA a, g

Würfel aus hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, mariniert in spezieller Joghurtsauce im Tandoor gegrillt
Cubes of indian cottage cheese, tomatoes, pepper and onions, marinated in a special yogurt sauce and grilled in the tandoor

7,90 €

16 GOBI MANCHURIAN a, f

Frittierte Blumenkohlrischen mit Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße
Deep fried cauliflower florets with spring onions in sweet chili and soya sauce

8,90 €

17 HARA BHARA KABAB a

Bratlinge gefüllt mit Kartoffel-Spinat-Masse
Patties filled with potato and spinach mixture



6,90 €

18 VEG FIRST INDIAN SPECIAL PLATTER a, g

Mischung aus Samosa, vegetarischem Pakora, Paneer Pakora
Mix of Samosa, Vegetarian Pakora, Paneer Pakora

10,90 €

VORSPEISEN / APPETIZERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

21 CHICKEN PAKORA ^a

mit Hähnchenfilet, Kräutern, paniert in Kichererbsenmehl, Minzsauce, Tamarindensauce und Salat
with chicken fillet, herbs, breaded in chickpea flour mint sauce, tamarind sauce and salad



7,90 €

22 PRAWN PAKORA ^{a, d}

Marinierte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kumin, Koriander frittiert in Kichererbsenmehl
Marinated prawns in a light chickpea batter with ginger, garlic, cumin and coriander deep fried

10,90 €

23 FISH PAKORA ^{a, d}

In Kichererbsenmehl frittiertes Lachsfilet
Deep fried salmon in chickpea flour

10,90 €

24 CHICKEN 65 ^a

Mundgerechte Hähnchenstückchen, frittiert in einer Maismehl- und Chilipanade

Bite-sized chicken pieces deep fried in cornmeal and chili coating



8,90 €

25 CHILI CHICKEN ^{a, f}

Hähnchen mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße
Chicken with fresh pepper, spring onions in sweet and spicy chili and soya sauce

9,90 €

26 NON-VEG FIRST INDIAN SPECIAL PLATTER ^{a, d, f}

Auswahl aus im Tandoor gegrillte Hühnchen-Tikka, Lammhackfleischröllchen, Lachsfilet und eingelegtem Hühnerfleisch in Joghurt Marinade gebraten

Selection of tandoori grilled chicken tikka, lamb sheekh kebab, salmon tikka and Chicken Malai Tikka

12,90 €

VORSPEISEN / APPETIZERS

31 **PANI PURI** 6pc a

Runde, hohle, knusprig gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln.
Serviert mit würziger Minze und Tamarindenwasser

Round hollow crispy fried dumplings stuffed with potatoes. Served
with flavored spicy mint and tamarind water



6,90 €

32 **VEG. MOMO** 6pc a

Gemischtes Gemüse | Mehl | Gewürze
Mixed Vegetables | Flour | Spices

33 **VEG. FRIED MOMO** 6pc a

Gebratenes gemischtes Gemüse | Mehl | Gewürze
Fried Mixed Vegetables | Flour | Spices

34 **CHICKEN MOMO** 6pc a

Gehacktes Hähnchen | Mehl | Gewürze
Minced chicken | Flour | Spices



7,90 €

9,90 €

11,90 €

35 **CHICKEN FRIED MOMO** 6pc a

Gebratenes Hühnerhackfleisch | Mehl | Gewürze
Fried Minced chicken | Flour | Spices

12,90 €

TANDOORI SPEZIALITÄTEN / TANDOORI SPECIALITIES

Tandoori heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen mit Nan Brot, Basmati Reis und würziger Soße.

41 TANDOORI CHICKEN MALAI ^g 15,90 €

mit gewürzter zarter Hähnchenbrust in Joghurtmarinade
with spiced tender chicken breast in yoghurt marinade

42 LAMB SEEKH KEBAB 17,90 €

mit saftig-aromatisch gewürztem Lammspieß
with juicy aromatic spiced lamb skewer

43 TANDOORI CHICKEN TIKKA ^g 15,90 €

mit gewürzter zarter Hühnerbrust
with spiced tender chicken breast



44 TANDOORI CHICKEN ^g 15,90 €

Gegrillte Hähnchenschenkel, mariniert in Joghurt gewürzt mit Knoblauch, Ingwer und Tandoori Masala nach Art des Hauses

Grilled chicken thighs marinated in yogurt seasoned with garlic, ginger and tandoori masala in house style

45 TANDOORI FISH ^{d, g} 19,90 €

Mariniertes Lachsfilet abgeschmeckt mit frischem Koriander, roten Chilis und Knoblauch
Marinated salmon with fresh coriander, red chilis and garlic

46 VEG TANDOORI PLATTER ^g 16,90 €

Im Tandoor gegrilltes Gemüse, wahlweise mit paneer oder bio tofu
Tandoor grilled vegetables, optionally with paneer or organic tofu

47 TANDOORI PRAWNS ^{d, g} 19,90 €

Riesengarnelen gewürzt mit roten Chilis, Zitronen und Ajwain-Samen
King prawns flavoured with red chilis, lemon and ajwain seeds



48 TANDOORI FIRST INDIAN PLATTER ^{d, g} 21,90 €

Auswahl von Hühnchen-Tikka und -schenkeln, Lammhackfleischröllchen und Riesengarnele, serviert mit köstlicher Masala-Sauce

Selection of tandoori chicken, chicken tikka, lamb sheek kebab and king prawn served with delicious masala sauce

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

51 CHICKEN CURRY ^g

Hähnchen in mild gewürzten, knusprigen Curry auf Joghurtbasis
Chicken in mildly spiced, crispy curry on a yogurt base



11,50 €

52 METHI MALAI CHICKEN ^{g, h}

Cremige Soße mit Bockshornkleeblättern
Creamy sauce with fenugreek leaves



13,50 €

53 CHICKEN TIKKA MASALA ^g

Curry mit gegrillten, marinierten Hähnchenfleischstücken in einer würzigen
Curry with grilled, marinated chicken pieces in a spicy

13,50 €

54 CHICKEN KORMA ^{g, h}

Hähnchenbrustfilets, mildes Curry aus Kokosflocken, Mandeln und Cashews
Chicken breast fillets, mild curry made from coconut flakes, almonds and cashews

13,50 €

55 BUTTER CHICKEN ^{g, h}

mit Butter, Sahnesauce und Hähnchen
with butter, cream sauce and chicken

13,50 €

56 MANGO CHICKEN ^g

Cremiges Curry nach nordindischer Art mit schonend gegartem Hähnchenfilet in einer Mango-Currysauce
Creamy north Indian style curry with gently cooked chicken fillet, in a mango curry sauce

13,50 €

57 CHICKEN VINDALOO

Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer
Very hot and spicy chicken dish cooked with potatoes, red chillis and ginger

13,50 €

58 KARAHI CHICKEN ^g

Scharfes, nordindisches Gericht mit saftigem Hühnchen- filet, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma und Koriandersamen
Hot and spicy north Indian dish with succulent chicken fillet, capsicum, onion, curcuma and coriander seeds

13,50 €



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

59 PALAK CHICKEN ^g

13,50 €

Hähnchenfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat

Chicken fillet marinated in ginger, garlic and green chilis, cooked in hara masala sauce with spinach

60 CHICKEN JALFREZI ^{g, k}

13,50 €

Hähnchen nach Goa-Art in einer Zwiebel-Kokosnuss-Sauce mit Chilis, Curryblättern und Sesamkörnern, scharf

Chicken cooked in a goa style onion and coconut sauce with chilis, curry leaves and sesame seeds, hot and spicy

61 BOMBAY CHICKEN MASALA ^g

13,50 €

Hähnchen in einer Zwiebel-Kokos-Sauce nach Goa-Art mit Chilis, Curryblättern und Sesamkörnern gekocht, scharf und würzig

Tender chicken breast fillet fried in a spice mixture from Mumbai, refined with coconut, paprika and peas

62 CHICKEN MADRASI ^g

13,50 €

Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Currysauce, köstlich zubereitet nach südindischer Art

Chicken breast fillet in a spicy coconut curry sauce, prepared in a delicious south Indian style



LAMM / LAMB

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

71 LAMB CURRY ^h

14,50 €

Lamm, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomate, Koriander, Gewürze
Lamb, Garlic, Ginger, Onion, Tomato, Coriander, Spices

72 LAMB KARAH ^g

15,50 €

Lamm, Paprika, Tomate, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Gewürze
Lamb, Paprika, Tomato, Garlic, Ginger, Onions, Coriander, Spices



73 BHUNA GHOSH ^g

15,50 €

Lamm, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Joghurt, Gewürze
Lamb, Garlic, Ginger, Onions, Coriander, Yogurt, Spices

74 LAMB VINDALOO ^h

15,50 €

Sehr scharfes Lammgericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer
Very hot and spicy lamb dish cooked with potatoes, red chilis and ginger

75 LAMB KORMA ^{g, h}

15,50 €

Lamm, mildes Curry aus Kokosflocken, Mandeln und Cashews
Lamb, mild curry made from coconut flakes, almonds and cashews

76 LAMB ROGAN JOSH ^g

15,50 €

Lamm langsam gekocht in einer exquisiten Sauce mit handverlesenen Gewürzen, Safran und Kräutern nach Lachnow-Art
Intensively flavored lamb curry slowly cooked with selected spices, saffron and lachnawi herbs

77 LAMB PALAK ^g

15,50 €

Lamm, Spinat, Ingwer, Knoblauch und spezielle indische Gewürze
Lamb, spinach, ginger, garlic and special Indian spices



FISCH / FISH

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

81 **FISH CURRY** *d, g* 16,50 €

Fisch, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomate, Koriander, Gewürze
Fish, Garlic, Ginger, Onion, Tomato, Coriander, Spices

82 **GOA FISH CURRY** *d, g* 17,50 €

mit Lachsfilet in Tamarindensauce, Zwiebeln, Kokos- und Chilisauce
with Salmon fillet in tamarind sauce, onions, coconut and chilli sauce

83 **LEMON FISH MASALA** *d, g* 18,50 €

mit Lachsfilet, indischen Gewürzen und Curry
with Salmon fillet, Indian spices and curry

84 **PRAWN TIKKA MASALA** *d, g* 18,50 €

mit Scampis, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen
with scampis, garlic, ginger and Indian spices

85 **PRAWN CURRY** *d, g* 18,50 €

mit Scampi, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen
with scampis, onions, garlic, ginger and Indian spices



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Alle vegetarischen Gerichte auch vegan bestellbar. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 91 **VEGETABLE KORMA** ^{g, h} 11,50 €

Mischung aus frischem Gemüse, Kokosnuss und Rosinen in Safran-Sahnesoße
Mixture of fresh vegetables, coconut and raisins in saffron cream sauce

- 92 **PALAK PANEER** ^g 12,50 €

Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem indischen Käse
Hearty creamed spinach with homemade Indian cheese



- 93 **MALAI KOFTA** ^{g, h} 12,50 €

Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße
Cheese dumplings in a delicate curry cream and almond sauce

- 94 **CHANNA MASALA**  12,50 €

Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysoße
Chickpeas with fresh tomatoes and onions in curry sauce

- 95 **KARAH PANEER** ^g 12,50 €

Gebratener hausgemachter Käse in Currysoße
Fried homemade cheese in curry sauce

- 96 **PANEER TIKKA BUTTER MASALA** ^{g, h} 12,50 €

Frischer hausgemachter Käse in Butter Masala Soße
Fresh homemade cheese in butter masala sauce

- 97 **BAINGAN KA BARTHA**  12,50 €

Im Tandoor gegrillte Auberginen, püriert mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Tandoor-grilled eggplants, pureed with herbs, onions, ginger and garlic

- 98 **DAL TADKA**  10,90 €

Indisches Nationalgericht : gelbe Linsen mit Butter zubereitet
Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

- 99 **DAL MAKHANI** ^g 12,50 €

Verschiedene Linsen, gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
Various lentils, fried in butter with onions, ginger and tomatoes

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Alle vegetarischen Gerichte auch vegan bestellbar. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

101 **DAL HARI BHARI**

Gelbe Linsen mit Zucchini, Auberginen und würzigen Gewürzen
Yellow lentils with zucchini, eggplant and spicy spices

12,50 €

102 **BOMBAY ALOO**

Kartoffeln gebraten mit Kurkuma, Cumin, Bockshornklee, Tomaten und Zwiebeln
Potatoes fried with turmeric, cumin, fenugreek, tomatoes and onions

9,50 €

103 **MIKED VEGETABLES**

Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt
Fresh mixed vegetables, spicy seasoned



10,50 €

104 **PANEER JALFREZI** g, h

Hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in scharfer Currysoße
Homemade Indian cheese with peppers, onions and tomatoes in spicy curry sauce

12,50 €

105 **MATAR PANEER** g, h

erbse und Käse mit frischem Ingwer, Kümmel, Tomaten und Koriander angebraten
Pea and cheese fried with fresh ginger, cumin, tomatoes and coriander

10,50 €

106 **BHINDI MASALA**

Frische Okraschoten in kräftiger Soße
Fresh okra in a rich sauce



12,50 €

REIS-SPEZIALITÄTEN / RICE SPECIALTIES

Die Reis-spezialitäten Werden Wahlweise Mit Raita Oder Curry-sauce Als Beilage Serviert.

111 VEGETABLE BIRYANI ^{g, h}

Gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen
Mixed vegetables with almonds and raisins

12,50 €

112 CHICKEN BIRYANI ^{g, h}

Hähnchenstücke, Mandeln und Rosinen
Chicken pieces, almonds and raisins

13,50 €

113 MUTTON BIRYANI ^{g, h}

Lammfleisch mit Erbsen, Mandeln und Rosinen
Lamb with peas, almonds and raisins

15,90 €

114 SAMUNDRI BIRYANI ^{d, g, h}

Lachs, Riesengarnelen und aromatisches Kurkuma-Masala
Salmon, king prawns and aromatic turmeric masala

17,90 €



THALI-SPEZIALITÄTEN / THALI SPECIALTIES

Thali Ist Eine Uralte Indische Tradition, Verschiedene Gerichte In Schälchen Auf Einem Teller Mit Reis Und Fladenbrot Zu Servieren. Dabei Wird Auf Eine Ausgewogene Ernährung, Harmonischen Geschmack Und Vielfalt Geachtet.

121 FIRST INDIAN SPCL. NON-VEG THALI ^{a, g, h}

Eine Auswahl aus Hähnchen, Lamm Curry dazu Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati-Reis und Tandoori Naan

A choice of chicken, lamb curry with lentils, vegetables and raita, served with basmati rice and tandoori naan

20,50 €

122 FIRST INDIAN SPCL. VEGETABLE THALI ^{a, g, h}

Ein Ayurveda inspiriertes vegetarisches Thali mit Matter Paneer, Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati Reis und Tandoori Roti

An Ayurvedic inspired vegetarian Thali with Matter Paneer, lentils, vegetables and raita, served with Basmati rice and Tandoori Roti

17,50 €



TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI BREADS

- | | | | | |
|-----|--|--|--------|--|
| 131 | SADA NAAN <small>a, g</small> | | 2,90 € | |
| | <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>
Plain tandoori bread made from wheatflour | | | |
| 132 | BUTTER NAAN <small>a, g</small> |  | 3,50 € | |
| | <i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter gebacken</i>
Tandoori bread made from wheatflour baked with butter | | | |
| 133 | LAHSUN NAAN <small>a, g</small> | | 3,50 € | |
| | <i>Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Koriander</i>
Flatbread with fresh garlic and coriander | | | |
| 134 | AMBARSARI NAAN <small>a, g</small> | | 4,50 € | |
| | <i>Fladenbrot mit Gemüsefüllung und Kräutern</i>
Flatbread with vegetable filling and herbs | | | |
| 135 | PANEER NAAN <small>a, g</small> | | 5,00 € | |
| | <i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>
Yeast dough bread filled with homemade cheese | | | |
| 136 | CHILI CHEESE NAAN <small>a, g</small> | | 5,00 € | |
| | <i>Fladenbrot gefüllt mit roten Chili und Käse</i>
Flatbread filled with red chili and cheese | | | |
| 137 | KEEMA NAAN <small>a, g</small> | | 5,90 € | |
| | <i>Fladenbrot mit Lamm Hackfleischfüllung und aromatischen Gewürzen</i>
Flatbread with lamb mince filling and aromatic spices | | | |
| 138 | KASHMEERI NAAN <small>a, g, h</small> | | 4,90 € | |
| | <i>Süßes Fladenbrot gefüllt mit Cashewnüssen, Kokosraspeln, Anis und Rosinen</i>
Sweet flatbread filled with cashew nuts, coconut flakes, anise and raisins | | | |
| 139 | LACHA PARATHA <small>a, g</small> | | 3,50 € | |
| | <i>Vollkorn Fladenbrot nach traditioneller Art mit Butter gebacken</i>
Wholemeal flatbread baked traditionally with butter | | | |
| 140 | PUDINA PARATHA <small>a, g</small> |  | 3,50 € | |
| | <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Pfefferminze</i>
Wholemeal flatbread with fresh peppermint | | | |
| 141 | ROTI <small>a</small> | | 2,00 € | |
| | <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>
Flatbread made from wholemeal flour | | | |
| 142 | BHATURA <small>a, g</small> | | 2,50 € | |
| | <i>Frittiertes, aufgeblähtes Fladenbrot</i>
Fried, puffed flatbread | | | |

BEILAGE / SIDE DISH

151 **PULAO RICE** ^h

Basmati-Reis mit Kurkuma, Erbsen und Rosinen
Basmati rice with curcuma, peas and sultanas

152 **SABJI RICE** ^h

Mit frischem Gemüse gebratener Basmati-Reis
Basmati rice fried with fresh vegetables

153 **PAPADAM**

4 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen
4 lentil waffles with 3 different tasty sauces

154 **CHICKEN SALAT**

Tandoori Hähnchen mit gemischten Salat
Tandoori Chicken with mixed salad

155 **RAITA** ^g

Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten, Gewürzen und Kräutern
Yogurt with fresh cucumbers, tomatoes, herbs and spices

156 **MINT CHUTNEY**

157 **MANGO CHUTNEY**



3,90 €

4,50 €

2,00 €

6,90 €

4,50 €

1,50 €

1,50 €

NACHSPEISEN / DESSERTS

- 161 **MANGO DREAM** ^g 6,00 €
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree
Vanilla ice cream, glazed with mango
- 162 **GAJAR HALWA** ^{g, h} 6,00 €
Hausgemachte Süßspeise aus Möhren mit Mandeln und Pistazien
Homemade sweet dish with carrots, almonds and pistachos
- 163 **SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ** ^{g, h} 6,50 €
Halbflüssiges warmes Soufflé, serviert mit einer Kugel Eis
Semi-liquid warm soufflé served with a scoop of ice cream
- 164 **RASMALAI** ^{g, h} 6,00 €
Köstliche Milch-Taler zubereitet mit Rosenwasser, Pistazien und Kardamom
Delicious milk dumplings cooked with rosewater, pistachio and cardamom
- 165 **GULAB JAMUN** ^{g, h} 4,0 €
Traditionelle Paneer- und Mehlbällchen, warm serviert in Zuckersirup
Traditional deep-fried balls of paneer and flavor, served warm in sugar syrup

