

# SUPPEN / VORSPEISEN

## SOUPS / STARTERS

1. Dhal Shorba <sup>f)</sup> 5,00 €  
Gelbe Linsensuppe mit frischem Käse  
*Lentil soup with home-made cheese*
2. Tomaten Shorba <sup>f)</sup> 4,50 €  
Tomatensuppe / *Tomato soup*
3. Chicken Coconut-Ka-Shorba <sup>f)</sup> 5,00 €  
Hühnchenkokosnusscremesuppe  
*Creamy chicken and coconut soup*
4. Saag-Ka-Shorba <sup>f)</sup> 5,00 €  
Spinatsuppe mit frischem geriebenen indischen Käse  
*Spinach soup with grated fresh Indian cheese*
5. Papardam - Knuspriges Knabbergebäck aus Linsenmehl;  
mit Minz-Soße 2,50 €  
*Pappadam (spicy crackers made of lentil flour), served with mint sauce*
6. Samosa <sup>f)</sup> 5,50 €  
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen  
*Deep-fried pastry with potato and green pea filling*
7. Gobi Pakora 4,50 €  
Blumenkohl im Kichererbsenmehlmantel frittiert,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried cauliflower; served with a variety of sauces and salad garnish*
8. Paneer Pakora <sup>f)</sup> 5,50 €  
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlmantel frittiert,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried Indian cheese; served with sauces and salad garnish*
9. Bengan Pakora 4,50 €  
Aubergine in Kichererbsenmehlmantel frittiert,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried aubergine slices; served with a variety of sauces and salad garnish*
10. Onion Pakora 4,50 €  
Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlmantel,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried onion rings; served with a variety of sauces and salad garnish*
11. Mixed Pakora <sup>f)</sup> für 2 Personen 11,50 €  
Gemischter Teller mit vegetarischen Pakoras  
*Combination of all vegetable pakoras; for 2*
12. Mixed Pakora <sup>f)</sup> für 1 Person 5,50 €
13. Garlic Nan <sup>a) c) f)</sup> - Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch 4,00 €  
*White-flour flatbread with garlic*
14. Paneer-Ka-Kulcha <sup>c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern mit  
Butter im Tandoori-Ofen gebacken  
*White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter  
in the tandoori oven*
15. Keema Nan <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im  
Tandoori-Ofen gebacken  
*White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven*

## SALATE / SALADS

16. Kleiner gemischter Salat <sup>f)</sup> / *Small mixed salad* 4,00 €  
17. Chicken Tikka Salat <sup>f)</sup> 9,50 €  
In Joghurt mariniertes Hühnchenbrustfilet im Tandoori-Ofen am Spieß gegrillt auf Salat serviert  
*Chicken breast marinated in yogurt, grilled in the tandoori oven, served on a salad bed.*

## VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Alle vegetarische Spezialitäten werden mit Basmatireis und Nan (Brot) serviert.

Alle vegetarische Spezialitäten auf Wunsch auch als Vegan-Gerichte (außer 26).

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

*All vegetarian dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.*

*Many vegetarian items are vegan; others can be made vegan on request. Served with rice and nan.*

18. Tarka Dhal Panjabi <sup>f)</sup> 11,00 €  
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüner Peperoni  
*Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis*
19. Soja Windaloo (vegan) <sup>e)</sup> 12,50 €  
Soja-Käse (Tofu) mit Kartoffel, Ingwer und Knoblauch in würziger Curry-Soße zubereitet  
*Tofu, potato, ginger and garlic cooked in spicy curry sauce*
20. Mixed Sabji <sup>f)</sup> 12,50 €  
Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet / *Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic*
21. Palak Paneer <sup>f)</sup> / Palak Soja <sup>e)</sup> 12,50 €  
Indischer Rahmkäse (wahlweise Tofu) mit Spinat  
*Cubes of mild Indian cheese (or tofu, on request) lightly fried with spinach*
22. Malai Kofta <sup>f) g) h) k)</sup> 13,00 €  
Bällchen aus Kartoffeln, Paneer-Käse, Mandeln, und Rosinen mit Kichererbsenmehl frittiert in würzigmilder Soße  
*Mixture of potato, Indian cheese, almonds and raisins formed into balls, rolled in chickpea flour, deep fried and served in a mildly spicy sauce*
23. Mango Curry <sup>f)</sup> 13,50 €  
Frische Mango in Kokosnuss-Curry-Soße zubereitet  
*Fresh mango cooked in coconut curry sauce*
24. Auberginen Bartha <sup>f)</sup> 14,00 €  
Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet  
*Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs and cooked with onions, tomatoes and ginger*
25. Bhindi Masala <sup>f)</sup> 14,50 €  
Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, und Gewürzen zubereitet  
*Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and seasonings*
26. Paneer Makhni <sup>f)</sup> 13,00 €  
Frischer Käse mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen in einer cremigen Soße  
*Fresh Indian cheese with tomatoes, garlic, ginger, onions and spices in a creamy sauce*

27. Channa Masala <sup>f)</sup> 11,00 €  
 Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger,  
 feiner Soße  
*Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce*
28. Paneer Tikka <sup>f)</sup> 16,00 €  
 Hausgemachte Käsewürfel in gewürztem Joghurt mit  
 Safran mariniert, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt  
*Home-made Indian cheese marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled  
 with bell peppers and onions*

## HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Hühnchen Spezialitäten werden mit Basmatireis und Nan (Brot) serviert.

*All chicken dishes served with basmati rice and nan (bread).*

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

*All chicken dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.*

29. Chicken Korma <sup>f)</sup> 15,50 €  
 Hühnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln,  
 Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen  
*Tender pieces of chicken breast in a special mild sauce with almonds, home-made  
 Indian cheese, fresh grated coconut and raisins*
30. Mango Chicken <sup>f)</sup> 15,50 €  
 Hühnchenbrustfilet mit frischen grünen Mangos und  
 frischen Curryblättern in milde Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast with fresh green mango and fresh curry leaves  
 in a mild curry sauce*
31. Butter Chicken <sup>f)</sup> 15,50 €  
 In gewürztem Joghurt mit Safran mariniertes Hühnchen-  
 brustfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend in  
 Tomaten-Sahnesoße angerichtet  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron,  
 grilled in the tandoori oven and served in a tomato cream sauce*
32. Chicken Windaloo <sup>f)</sup> 15,50 €  
 Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch,  
 in würziger Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic in a spicy  
 curry sauce*
33. Garlic Chicken <sup>f)</sup> 15,50 €  
 Hühnchenbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch,  
 Zwiebeln, Kräutern, Kardamom, in aromatischer Soße  
*Tender pieces of chicken breast fried with fresh garlic, onions, herbs and  
 cardamom and served in a savory sauce*
34. Chicken Harially <sup>f)</sup> 15,50 €  
 Hühnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischer Minze,  
 frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln  
*Tender pieces of chicken breast in savory spinach with fresh mint, fresh  
 coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions*
35. Chicken Tikka Masala <sup>f)</sup> 15,50 €  
 Hühnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert,  
 im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln,  
 Tomaten, Ingwer und Gewürzen in Soße zubereitet  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in  
 the tandoor and then fried in sauce with bell peppers, onions, tomatoes, ginger and spices*

Da bei uns die Speisen frisch zubereitet werden, kann es auch mal etwas länger dauern.

36. Chicken Tikka <sup>f)</sup> 16,00 €  
 Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran  
 mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron,  
 grilled in the tandoori oven*
37. Chicken Mint Tikka <sup>f)</sup> 16,00 €  
 Hähnchenbrustfilet, in würziger, frischer Minz-Soße  
 mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a fresh, aromatic mint sauce,  
 grilled on a skewer in the tandoori oven*
38. Chicken Biryani <sup>f) g) h) k)</sup> 16,00 €  
 Hähnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika,  
 Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip und Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and  
 raisins, served with a variety of sauces*

## LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Lamm Spezialitäten werden mit Basmatireis und Nan (Brot) serviert.

*All lamb dishes served with basmati rice and nan (bread).*

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

*All lamb dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.*

39. Lamm Korma <sup>f) g) h)</sup> 17,50 €  
 Lammfleisch aus der Hüfte in Sahnesoße mit Käse,  
 Mandeln, Cashewnüssen und frischen Kokosraspeln  
*Tender boneless lamb in a special mild sauce with Indian cheese, almonds, cashews  
 and fresh grated coconut*
40. Lamm Dhal <sup>f)</sup> 17,50 €  
 Lammfleisch mit Gelben Linsen, in Butter gerösteten  
 Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ananas-Stückchen  
*Tender boneless lamb and yellow lentils with butter-fried onions, tomatoes, garlic  
 and pineapple*
41. Lamm Panjabi <sup>f)</sup> 17,50 €  
 Lammfleisch aus der Hüfte in gewürztem Joghurt mit Safran,  
 Ingwer, und Knoblauch mariniert, mit speziellen Kräutern und  
 Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten,  
 Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten  
*Tender boneless lamb marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, ginger and  
 garlic, grilled in the tandoori oven with special herbs and spices, and then fried  
 briefly with tomatoes, onions and bell peppers*
42. Rogan Josch <sup>f)</sup> 17,00 €  
 Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt-Soße  
 mit Fenchel-Gewürz abgestimmt  
*Tender boneless lamb in a special yogurt sauce seasoned with fennel*
43. Lamm Windaloo <sup>f)</sup> 17,50 €  
 Lammfleisch aus der Hüfte mit Kartoffeln, Ingwer und  
 Knoblauch in würziger Soße  
*Tender boneless lamb with potato, ginger and garlic in a spicy sauce*

44. Lamm Tikka <sup>f)</sup> 18,50 €  
 Lammfleisch aus der Hüfte in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender boneless lamb marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven*
45. Lamm Biryani <sup>f) g) h) k)</sup> 17,50 €  
 Lammfleisch aus der Hüfte, in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip und Curry-Soße  
*Tender boneless lamb fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces*

## FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Fisch Spezialitäten werden mit Basmatireis und Nan (Brot) serviert.

*All fish dishes served with basmati rice and nan (bread).*

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

*All fish dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request.*

46. Goa Machi Curry <sup>d) f) j)</sup> 16,00 €  
 Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart  
*Fish filet fried with onions, ginger, garlic and selected herbs and seasonings, and then cooked in a mild sauce*
47. Fisch Madras <sup>d) f) j)</sup> 16,50 €  
 Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in würziger Curry-Soße  
*Fish with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes in a spicy curry sauce*
48. Jhinga Harially <sup>b) f)</sup> 22,00 €  
 Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln  
*Prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions*
49. Jhinga Madras <sup>b) f) j)</sup> 22,00 €  
 Großgarnelen mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten, in würziger Curry-Soße  
*Prawns with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes, in a spicy curry sauce*
50. Jhinga Masala <sup>b) f) j)</sup> 22,00 €  
 Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen in Soße zubereitet  
 Prawns prepared in a sauce with bell pepper, onions, tomatoes, ginger and spices
51. Fisch-Tikka <sup>d) f)</sup> 17,50 €  
 Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*
52. Tandoori Jhinga <sup>b) f)</sup> 22,00 €  
 Großgarnelen, eingelegt in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Shrimps marinated in yogurt, ginger, garlic and seasonings, grilled in the tandoori oven*

## BEILAGEN

### SIDE ORDERS

53. Tandoori Roti <sup>a) f)</sup> (auf Wunsch vegan / vegan on request) 2,50 €  
(Vollkornbrot / *whole-grain flatbread*)
54. Nan <sup>a) c) f)</sup> 2,00 €
55. Pratha <sup>a) f)</sup> Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkorn-  
Fladenbrot 4,00 €  
*Flaky whole-grain flatbread made with butter*
56. Garlic Nan <sup>a) c) f)</sup> 4,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch  
*White-flour flatbread with garlic*
57. Paneer-Ka-Kulcha <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern  
im Tandoori-Ofen mit Butter gebacken  
*White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter  
in the tandoor*
58. Keema Nan <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im  
Tandoori-Ofen gebacken  
*White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven*
59. Basmatireis 3,00 €
60. Raita <sup>f)</sup> 3,50 €  
Würziger erfrischender Joghurt mit Gurken und Kräutern  
*Refreshing spiced yogurt with cucumber and herbs*
61. Pickles - Scharf eingelegte Früchte / *Pickled fruits in oil* 1,50 €
62. Mango Chutney / scharfe Soße / Minz-Soße 1,50 €
63. Verschiedene Haussoßen <sup>f)</sup> / *Assorted home-made sauces* 3,50 €

### THALI (PLATTE)

64. Maharadscha Sabji-Ki Thali <sup>f) g)</sup> (auf Wunsch vegan) 16,00 €  
(Vegetarische Platte / *vegetarian platter*)  
Drei Sorten vegetarischen Currys, mit Basmatireis,  
Raita-Dip, Brot und Nachtisch  
*Three different vegetarian curries, basmati rice, raita dip, flatbread  
and dessert*
65. Maharadscha Gosht-Ki Thali <sup>f) g)</sup> 17,00 €  
(Fleischplatte / *meat platter*)  
Lamm, Hühnchen und vegetarisches Gericht, mit Basmatireis,  
Raita-Dip, Brot und Nachtisch  
*Lamb curry, chicken curry and vegetable curry with basmati rice, raita dip, flatbread  
and dessert*
66. Maharadschas Mixed Tandoori Grill <sup>f) h)</sup> 19,50 €  
Gemischte Tandoori-Platte, vom Lamm und Hühnchen  
*Mixed tandoori platter with lamb and chicken*

## DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| 67. Mango Creme (auf Wunsch vegan)  | 4,00 € |
| 68. Schrikand<br>Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss, Nelken<br>und Honig  | 4,50 € |
| 69. Kulfi <sup>i)</sup><br>Hausgemachter Eisspezialität aus frischer Milch,<br>blanchierten Mandeln, Pistazien und Cardamom | 4,50 € |
| 70. Cassata Eis Schichteis mit kandierten Früchten  | 4,50 € |
| 71. Gulab Jamun Frittierte Teigballchen mit Honigsirup<br>aromatisiert  | 3,00 € |

## ALLERGENER ZUTATEN/ ALLERGENIC INGREDIENTS

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten die folgenden Rohstoffe.  
Auf Nachfrage lassen sich einige Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten.  
*Dishes that contain the following allergens are marked with the letter indicated.  
Some of these dishes can be made without the allergenic ingredient on request.*

- a) Gluten (aus Mehl) / *gluten (in flour)*
- b) Krebstiere / *shellfish*
- c) Eier / *eggs*
- d) Fisch / *fish*
- e) Soja / *soybeans*
- f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose) /  
*dairy products (lactose)*
- g) Mandeln / *almonds*
- h) Cashewnüsse / *cashews*
- i) Pistazien / *pistachios*
- j) Senfsamen / *mustard seeds*
- k) Schwefeldioxid / *sulphur dioxide*

# MAHARADSCHA MENÜ

## Papardam mit Minz-Soße

*Pappadam and mint sauce*

\*\*\*

## Dhal Shorba <sup>f)</sup>

### gelbe Linsensuppe mit frischem Käse

*Lentil soup with home-made cheese*

\*\*\*

## Chicken Tikka <sup>f)</sup>

### Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen

*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron,  
grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces*

## Rogan Josch <sup>f)</sup>

### Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt-Soße mit Fenchel abgestimmt

*Tender boneless lamb in a special yogurt sauce seasoned with fennel*

## Mixed Sabji <sup>f)</sup>

### Gemüsemix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet

*Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic*

\*\*\*

## Schrikand <sup>f) i)</sup>

### Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken, mit Honig gesüßt

*Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg, cloves and honey*

|                     |          |
|---------------------|----------|
| 101. für 2 Personen | 56,00 €  |
| 102. für 3 Personen | 82,00 €  |
| 103. für 4 Personen | 110,00 € |

# VEGETARISCHES MENÜ

(auf Wunsch vegan)

## Papardam mit Minz-Soße

*Pappadam and mint sauce*

\*\*\*

## Saag-Ka-Shorba <sup>f)</sup>

Spinatsuppe mit frischem geriebenem indischem Käse

*Spinach soup with grated fresh Indian cheese*

\*\*\*

## Paneer Tikka <sup>f)</sup>

Hausgemachte Käsewürfel in gewürztem Joghurt mit Safran  
mariniert, mit Paprika und Tomaten gegrillt  
und mit verschiedenen Haussoßen serviert

*Home-made Indian cheese marinated in a tangy yogurt sauce with saffron,  
grilled with bell peppers and tomatoes and served with a variety of our special sauces*

## Bhindi Masala <sup>f)</sup>

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und  
speziellen indischen Gewürzen zubereitet

*Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and seasonings*

## Auberginen Bartha <sup>f)</sup>

Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit  
Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet

*Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs  
and cooked with onions, tomatoes and ginger*

\*\*\*

## Mango Creme <sup>f) g)</sup>

|                     |          |
|---------------------|----------|
| 104. für 2 Personen | 56,00 €  |
| 105. für 3 Personen | 82,00 €  |
| 106. für 4 Personen | 110,00 € |

# GOA MENÜ

## Papardam mit Minz-Soße

*Pappadam and mint sauce*

\*\*\*

## Jhinga Shorba <sup>b) f)</sup>

### Garnelensuppe mit frischem Koriander und Kokosnuss

*Shrimp soup with fresh coriander (cilantro) and coconut*

\*\*\*

## Fisch-Tikka <sup>d) f)</sup>

### Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen

*Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*

## Navrattan Sabji Korma <sup>f) g) h) k)</sup>

### Allerlei Gemüse mit milden Gewürzen, in milder Sahnesoße

*Mixed vegetables in creamy sauce*

## Jhinga Harially <sup>b) f)</sup>

### Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln

*Prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions*

\*\*\*

## Schrikand <sup>f) i)</sup>

### Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken mit Honig gesüßt

*Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg, cloves and honey*

|                     |          |
|---------------------|----------|
| 107. für 2 Personen | 56,00 €  |
| 108. für 3 Personen | 82,00 €  |
| 109. für 4 Personen | 110,00 € |

## LASSIS / SOJA LASSIS

Alle Lassis auf Wunsch aus Soja-Joghurt (Aufpreis: 0,30 €)

*Lassis made of soya yogurt on request (30 cents extra)*

|   |        |
|---|--------|
| Lassi <sup>f)</sup> süß / sweet   | 3,00 € |
| Lassi <sup>f)</sup> salzig / salty  | 3,00 € |
| Panjabi <sup>f) j)</sup> Lassi (salzig / salty)<br>mit frischen Curryblättern und Gewürzen<br><i>with fresh curry leaves and seasonings</i> | 3,50 € |
| Mango Lassi <sup>f)</sup>   | 3,50 € |
| Mint Lassi <sup>f)</sup> (süß)  | 3,50 € |
| Rosen Lassi <sup>f)</sup> (süß)<br><i>with rose syrup (sweet)</i>   | 3,50 € |

## WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

|   |        |
|---|--------|
| Chai  | 2,90 € |
| Indischer Tee mit Milch und Honig<br><i>Indian spiced tea with milk and honey</i>                   |        |
| Grüner Tee, Schwarzer Tee oder Minz Tee<br><i>Green tea, black tea, mint tea</i>                    | 2,90 € |
| Heiße Zitrone mit Ingwer und Honig<br><i>Lemon juice and ginger in hot water, served with honey</i> | 2,90 € |
| Kaffee  | 2,50 € |
| Espresso  | 2,50 € |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

|  | 0,25 l | 0,7 l  |
|--|--------|--------|
| Mineralwasser / Stilles Wasser<br>Mineral water (with or without carbonation)                                      | 2,50 € | 5,00 € |
|  | 0,2 l  | 0,4 l  |
| Cola, <sup>1)2)3)</sup> Cola Zero, <sup>1)2)3)5)6)</sup> Fanta, <sup>1)2)</sup><br>Sprite, Spezi <sup>1)2)3)</sup> | 2,50 € | 4,00 € |
| Bitter Lemon (Schweppes) <sup>4)</sup>   | 3,00 € | 4,50 € |
| Ginger Ale (Schweppes)   | 3,00 € | 4,50 € |
| Tonic Water (Schweppes) <sup>4)</sup>  | 3,00 € | 4,50 € |

<sup>1)</sup> mit Farbstoff/dye, <sup>2)</sup> mit Antioxidationsmittel/antioxidants,

<sup>3)</sup> koffeinhaltig/caffeine, <sup>4)</sup> chininhaltig/quinine, <sup>5)</sup> mit Süßungsmittel  
/artificial sweetener, <sup>6)</sup> enthält eine Phenylalininquelle/aspartam

## SÄFTE / FRUIT JUICES

|  | 0,2 l | 0,4 l  |
|--|-------|--------|
| Alle Saftschorlen / Juice with carb. water           | 2,50€ | 4,00 € |
| Apfelsaft / Apple juice                              | 2,50€ | 4,00 € |
| Mango <sup>7)</sup> / Mango                          | 2,50€ | 4,00 € |
| Orangensaft / Orange juice                           | 2,50€ | 4,00 € |
| Maracuja <sup>8)</sup> / Passion fruit               | 2,50€ | 4,00 € |
| Guava <sup>9)</sup> / Guava                          | 2,50€ | 4,00 € |
| Schwarze Johannisbeere <sup>8)</sup> / Black currant | 2,50€ | 4,00 € |

<sup>7) 8) 9)</sup> Fruchtsaftgetränk mit mind. 18% (7), 25% (8) oder 7% (9) Fruchtsaft /  
fruit juice drink with at least 18% (7), 25% (8) or 7% (9) pure juice

## BIERE / BEERS

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Einbecker Brauherrn vom Fass / on tap 4,9%           | 0,3 l  | 2,70 € |
| Einbecker Brauherrn vom Fass / on tap 4,9%           | 0,4 l  | 3,50 € |
| Alster / beer (4,9%) with Sprite                     | 0,3 l  | 2,70 € |
| Alster / beer (4,9%) with Sprite                     | 0,4 l  | 3,50 € |
| Weizenbier Hell / Wheat beer 5,5%                    | 0,5 l  | 4,00 € |
| Weizenbier Dunkel / Wheat beer: dark 5,3%            | 0,5 l  | 4,00 € |
| Kristallweizen / Wheat beer: crystal clear 5,2%      | 0,5 l  | 4,00 € |
| Alkoholfreies Bier / Non-alcoholic beer 0,5%         | 0,33 l | 3,00 € |
| Alkoholfreies Weizen / Non-alcoholic wheat beer 0,5% | 0,5 l  | 4,00 € |
| Malzbier / Malt beer 0,0%                            | 0,33 l | 3,00 € |
| Kingfisher (indisches Bier) / Indian beer 4,8%       | 0,33 l | 3,50 € |

## APERITIFS

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Mangosekt, Glas / Sparkling wine with mango 10,5% | 0,1 l | 3,50 € |
| Martini / Martini brand vermouth 15%              | 5 cl  | 3,00 € |
| Campari (25%) mit Orange / Campari + orange juice | 4 cl  | 4,50 € |
| Campari (25%) mit Soda / Campari + soda water     | 4 cl  | 4,50 € |
| Aperol (15%) Spritz / Aperol + soda water         | 4 cl  | 5,50 € |

## INDISCHE SPIRITUOSEN / INDIAN SPIRITS

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| Mango Schnaps 38%          | 2 cl | 3,00 € |
| Old Monk Rum 42,8%         | 2 cl | 3,00 € |
| (7 Jahre alt/aged 7 years) |      |        |

## LIKÖRE / LIQUEURS

|                    |      |        |
|--------------------|------|--------|
| Mango Likör 24%    | 2 cl | 2,50 € |
| Baileys 17%        | 4 cl | 3,00 € |
| Batida de Coco 16% | 4 cl | 3,00 € |

## WHISKY

|                               |      |        |
|-------------------------------|------|--------|
| Johnny Walker Black Label 40% | 2 cl | 3,00 € |
| Dimple 40%                    | 2 cl | 3,00 € |
| Chivas Regal 40%              | 2 cl | 3,00 € |
| Glenfiddich 40%               | 2 cl | 3,00 € |

## KLARES / SPIRITS

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| Malteser Aquavit 40%  | 2 cl | 2,50 € |
| Smirnoff Wodka 37,5%  | 2 cl | 2,50 € |
| Wodka Moskovskaya 40% | 2 cl | 2,50 € |
| Tequila 38%           | 2 cl | 2,50 € |
| Grappa 43%            | 2 cl | 3,00 € |

## OBSTBRÄNDE / EAU DE VIE

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| Kirsch /Cherry 42%         | 2 cl | 3,00 € |
| Mirabelle /Plum 42%        | 2 cl | 3,00 € |
| Williams /Pear 40%         | 2 cl | 3,00 € |
| Zwetschge /Damson plum 42% | 2 cl | 3,00 € |

## COGNAC

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| Hennessy V. S. O. P 40%    | 2 cl | 3,00 € |
| Remy Martin V. S. O. P 40% | 2 cl | 3,00 € |
| Otard V. S. O. P 40%       | 2 cl | 3,00 € |

## KRÄUTERLIKÖRE / CORDIALS

|                   |      |        |
|-------------------|------|--------|
| Ramazotti 30%     | 4 cl | 3,50 € |
| Fernet Branca 39% | 2 cl | 2,50 € |
| Underberg 44%     | 2 cl | 2,50 € |
| Jägermeister 35%  | 2 cl | 2,50 € |
| Averna 29%        | 4 cl | 3,50 € |

## LONGDRINKS / HIGHBALLS

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Old Monk Cola 42,8% | 4 cl | 5,00 € |
| Gin Tonic 37,5%     | 4 cl | 5,00 € |
| Wodka Lemon 40%     | 4 cl | 5,00 € |
| Whisky Cola 40%     | 4 cl | 5,00 € |

## WEISSWEIN / WHITE WINE

|   | 0,2 l | Flasche |
|---|-------|---------|
| 184. Riesling Kabinett halbtrocken 10,5%<br>Forster Herrgottsacker Winzerverein Forst.<br>Leicht, dezent Süße, Aromen von gelben Früchten<br><i>Light; discreetly sweet; aroma of yellow fruits</i> | 5,50€ | 17,50 € |
| 186. Pinot Grigio 13%<br>Vicenza<br>Trocken, frisch, wenig Säure<br><i>Fresh, crisp, low acidity</i>  | 5,50€ | 17,50 € |
| 188. Weißburgunder QbA II 13%<br>Vollmundiger Körper, trocken,<br>mit Noten von Ananas und gelben Früchten<br><i>Full-bodied, dry, with pineapple and yellow fruit notes</i>                        | 5,50€ | 17,50 € |
| 189. Rueda Cantina di Custoza 12%<br>Weicher, zartfruchtiger, sehr ausgewogener<br>Weißwein, trocken<br><i>Soft, lightly fruity, well-balanced, dry</i>   | 5,50€ | 17,50 € |

## ROTWEIN / RED WINE

|  | 0,2 l | Flasche |
|--|-------|---------|
| 190. Rioja D.O.Ca. 14%<br>Vega Cascajo, samtig und anhaltend<br>mit roten Früchten im Vordergrund<br><i>Velvety, lingering, red fruit forward.</i>   | 5,50€ | 17,50 € |
| 191. Spätburgunder (trocken) QbA II 13%<br>In der Nase und im Mund sind Waldfrüchte<br>wahrnehmbar, vollmundig mit milder Säure<br><i>Berry flavors perceptible in both nose and mouth,<br/>full-bodied, low acidity</i> | 5,50€ | 17,50 € |
| 192. Merlot Trentino DOC 12,5%<br>Cantina Lavis, Italien, fruchtig, harmonisch, süffig<br><i>Fruity, harmonious, pleasant to the taste</i>   | 5,50€ | 17,50 € |
| 194. Spätburgunder (halbtrocken) 11%<br>angenehme Süße, wenig Säure<br><i>Agreeably sweet; low acidity</i>   | 5,50€ | 17,50 € |
| 195. Weinschorle / White Wine Spritzer   | 5,00€ |         |

*Alle Weine enthalten Sulfite / All wines contain sulfites.*

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. / All prices include tax.*