

# Vorspeisen

<b>1</b>	<b>Pappadums<sup>i</sup></b> knusprig gebackene cracker	2,50€
<b>2</b>	<b>Linsen Suppe</b> Chicken Ginger Soup	4,50€
<b>3</b>	<b>Samosa</b> Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem weizenme	2,90€
<b>4</b>	<b>Pakorras</b> Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem kichererbsenteig.	4,90€
<b>5</b>	<b>Paneer Pakoras</b> Hausgemachter Frischkäse, ausgebacken in feinwürzigem kichererbsenteig	4,90€
<b>6</b>	<b>Murgh TikKa</b> Zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart	6,90€
<b>7</b>	<b>Murgh Pakoras<sup>g</sup></b> Hühnerfleisch in speziell gewürztem kichererbsenteig	6,90€
<b>8</b>	<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelringe gebacken in einem speziell gewürztem kichererbsenteig	4,90€
<b>9</b>	<b>King Prawns Pakoras ( 3stk )</b> gerneln ausgebacken in feinwürzigem kichererbsenteig	7,90€
<b>10</b>	<b>Alu Paratha<sup>A,G</sup></b> gefüllt mit würzigen Kartoffeln in Vollkornteig.	4,90€
<b>11</b>	<b>Keema Nan<sup>A,D,G,I</sup></b> gefüllt mit Hackfleisch in Tandoor gebackenes Fladenbrot.	4,90€
<b>12</b>	<b>Naan/Roti<sup>A,D,I</sup></b> Tandoor gebackenes Fladenbrot/Vollkornbrot	2,50€

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>13</b> | <b>Butter Naan/Garlic Naan/Cheese Naan</b> <sup>A,D,I</sup>  | 2,50€ |
| <b>14</b> | <b>Raita</b> <sup>D</sup><br>Joghurt mit gehackte Zwiebeln, Tomaten, Gurken<br>und Frischen Krautern | 3,90€ |

## Salat

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>20</b> | <b>Gemischter Salat</b>                                 | 5,50 € |
| <b>21</b> | <b>Tandoori Salat</b><br>mit gegrillte Hähnchenstücke   | 8,50 € |
| <b>22</b> | <b>Salmone Salat</b><br>gemischter salat mit Lachsfilet | 12,50€ |

## Vegetarian

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>30</b> | <b>Sabji Mix</b><br>Gemüse Curry aus verschiedenem frischem Gemüse  | 11,90€ |
| <b>31</b> | <b>Sabji Korma</b> <sup>D,K</sup><br>Frische Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos,<br>Cashewkernen und Sahne            | 12,90€ |
| <b>32</b> | <b>Palak paneer</b> <sup>D</sup><br>Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, zwiebeln<br>und frischen Kräutern der Saison  | 12,90€ |
| <b>33</b> | <b>Shahi Paneer Masala</b> <sup>D</sup><br>Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer<br>Sahnesauce                      | 12,90€ |
| <b>34</b> | <b>Bengen Bharta</b><br>Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit<br>Zwiebeln, Tomaten Ingwer und Knoblauch gebraten. | 13,50€ |
| <b>35</b> | <b>Auberginen Masala</b><br>Auberginen stückchen mit Zwiebeln, Tomaten<br>Ingwer und Knoblauch gebraten.                    | 12,90€ |

<b>36</b>	<b>Daal Makhni</b> Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Butter Sahnesauce gekocht	12,90€
<b>37</b>	<b>Bhindi Masala</b> frische Okraschoten mit zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	12,90€
<b>38</b>	<b>Alu Chana</b> <sup>D</sup> Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Joghurt angerichteten Curry-Sauce	11,90€
<b>39</b>	<b>Tarka Daal</b> Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	11,90€
<b>40</b>	<b>Alu Palak</b> Kartoffeln mit Blattspinat, zwiebeln und frischen Kräutern der Saison	11,90€

## Chicken

<b>50</b>	<b>Chicken Curry</b> zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen	14,50€
<b>51</b>	<b>Chicken Mango</b> <sup>D,G</sup> zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	14,90€
<b>52</b>	<b>Chicken Korma</b> <sup>D,G,K</sup> zartes Hühnerfleisch in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne	14,90€
<b>53</b>	<b>Chicken Chilli Masala</b> <sup>F</sup> zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und frische peperoni	14,90€
<b>54</b>	<b>Chicken Madras</b> <sup>F</sup> Hühnerfleisch in einer scharfen Currysauce	14,90€

<b>55</b>	<b>Chicken Do Pyaza</b> Hühnerfleisch mit frischen zwiebeln ,Koriander, Gewürzen	14,90€
<b>56</b>	<b>Chicken Achari</b> <sup>G</sup> Hühnerfleisch mit mixed Pickle in Pikanter sauce	14,90€
<b>57</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>G</sup> Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.	15,90€
<b>58</b>	<b>Chicken Jalfrezi</b> <sup>C,G</sup> Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln Knoblauch, Tomaten,Paprika und Karotten in Curry Sauce	14,90€
<b>59</b>	<b>Chicken Lahore Karahi</b> <sup>G</sup> Original Rezept aus Lahore Hühnerfleisch mit Ingwer, Tomaten,Koriander,Lahori gewürze	14,90€
<b>60</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies	14,90€
<b>61</b>	<b>Chicken Palak</b> <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet mit zwiebeln und Blattspinat gebraten und schonend gegart.	14,90€
<b>62</b>	<b>Butter Chicken</b> <sup>D,G,K</sup> Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masla Sahne Sauce und Verfeinert mit Butter	15,90€

## Lamb. Lamm

<b>70</b>	<b>Lamb Curry</b> zartes Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen	15,90€
<b>71</b>	<b>Lamb Korma</b> <sup>D,G,K</sup> zartes Lammfleischstücke in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Sahne	16,90€

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>72</b> | <b>Lamb Tikka Masala</b> <sup>D,G</sup><br>Lammrückenfilet nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.               | 17,90€ |
| <b>73</b> | <b>Lamb Vindaloo</b> <sup>G</sup><br>Lammfleischstücke zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen und Chilies | 15,90€ |
| <b>74</b> | <b>Rogan Josh- Rezept aus Kaschmir</b> <sup>G</sup><br>Lammfleischstücke mit Kardamom Ingwer , Zimt und Kashmiri Chilies              | 15,50€ |
| <b>75</b> | <b>Lamb Lahori Karahi</b> <sup>G</sup><br>Original Rezept aus Lahori Lammfleischstücke mit Ingwer, Tomaten, Koriander, Lahori gewürze | 16,90€ |
| <b>76</b> | <b>Champ Masala</b> <sup>G</sup><br>Lammrücken Filet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und Frischen Kräuter        | 16,90€ |
| <b>77</b> | <b>Palak Gosht</b> <sup>G</sup><br>Lammfleischstücke mit zwiebeln und Blattspinat gebraten und schonend gegart                        | 16,90€ |

## Beef . Rindfleisch

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>80</b> | <b>Beef Tikka</b> <sup>G</sup><br>Saftig marinierte Rinderfilets nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart  | 19,50€ |
| <b>81</b> | <b>Beef Tikka Masala</b> <sup>D,G</sup><br>Saftig Rinderfilets nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit original Masala-Sauce und Frischen Kräuter | 17,50€ |

# Seafood-Meeresfrüchte

- 90 Fish Mango Curry** <sup>B,D,G</sup> 15,90€  
Filet vom Weißen Heilbut in einer milden Sauce aus Gewürzen Sahne und Mango
- 91 Fish Masala** <sup>B,G</sup> 16,90€  
Filet vom Weißen Heilbut mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit Abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet.
- 92 Fish Korma** <sup>B,D,G,K</sup> 16,90€  
Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen
- 93 Prawn Masala** <sup>C,G</sup> 16,90€  
Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
- 94 Prawn DanseK** <sup>C,D,G</sup> 16,90€  
Garnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus gewürzten gelben Linsen, Sahne und Kokos
- 95 Tandoori Prawns** <sup>C,G</sup> 17,90€  
Riesengarnelen Mariniert nach Art des Hauses
- 96 Tandoori Salmon** <sup>B,G</sup> 17,90€  
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
- 97 Halibut Tikka** <sup>B,G</sup> 17,90€  
Filet vom Weißen Heilbut mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert im Tandoor gegart
- 98 Mixed Seafood Grill** <sup>B,C,G</sup> 23,90€  
Weißer Heilbut, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert

# Tandoor Spezialitäten

<b>100 Chicken Tikka<sup>G</sup></b>	15,90€
Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.	
<b>101 Lamb Tikka<sup>G</sup></b>	17,90€
Lammrückenfilet nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart.	
<b>102 Beef Tikka<sup>G</sup></b>	17,90€
Saftig marinierte Rinderfilets nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart	
<b>103 Punjab Tandoori Mix<sup>G</sup></b>	23,90€
Komposition aus verschiedenen Tandoor Spezialitäten	
<b>104 Tandoori Salmon<sup>B,G</sup></b>	17,90€
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert	
<b>105 Halibut Tikka<sup>B,G</sup></b>	21,90€
Filet vom Weißen Heilbut mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert im Tandoor gegart	
<b>106 Tandoori Prawns<sup>C,G</sup></b>	21,90€
Riesengarnelen Mariniert nach Art des Hauses	
<b>107 Punjab Seafood Grill Mix<sup>B,C,G</sup></b>	24,90€
Weißer Heilbut, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert	

# Dessert

<b>110 Gulab Jaman<sup>D</sup></b>	3,50€
flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup	
<b>111 Firni</b>	4,50€
Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien	
<b>112 Mango Dream<sup>D</sup></b>	4,50€
Vanilleeis Glasiert mit Mango-Puree	
<b>113 Tiramisu</b>	4,50€