

FLAVOURS OF INDIA

Restaurant & Cocktail Bar

Eat Drink. Experience India.

In Indien sagt man "Atithi Devo Bhava" –

Der Gast ist wie Gott.

Mit diesem Gedanken heißen wir Sie bei Flavours of India herzlich willkommen.
Unsere Küche lädt Sie ein zu einer Reise durch die vielfältigen Aromen Indiens –
von mild und aromatisch bis würzig und intensiv.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet, mit ausgewählten Gewürzen und nach traditionellen
Rezepten, die seit Generationen weitergegeben werden.

Genießen Sie die Wärme indischer Gastfreundschaft, die Liebe zum Detail und den
unverwechselbaren Geschmack unseres Landes.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.



✦ NAMASTE ✦
✦ ✦

Willkommen|Welcome|Namaste



Verzeichnis

	Seitenzahl
Alkoholfreie Getränke	5
Indische Lassis	5
Säfte & Schorle	6
Heißgetränke	6
Biere	7
Aperitifs	7
Indische Weine	8
Rotweine	8
Weißwein	8
Longdrinks	9
Spirituosen	9
Indische Spirituosen	9
Cocktails	10
Alkoholfreie Cocktails	11
Vegetarisch & Vegan	12
Mittagsmenü	13,14
Starters / Vorspeisen	15,16,17
Soups / Suppen	18
Indische Brote	19,20
Salads / Salate	21,22
Raitas	23
Chicken / Hähnchen	24,25
Lamm / Lamb	26
Ente / Duck	27,28
Paneer	29,30
Vegetarisch / Vegetable	31
Seafood - Fisch / Garnelen	32
Tandoori-Spezialitäten / Tandoori Specials	33,34
Biryani Specialities/ Biryani-Spezialitäten	35
Desserts	36
MENÜ I , MENÜ II	37
MENÜ III	38



Indische Gewürze

Indische Küche lebt von ihren Gewürzen – sie verleihen jedem Gericht Tiefe, Aroma und Charakter. Viele Gewürze werden schonend geröstet, gemahlen oder in Öl entfaltet, um ihre natürliche Intensität freizusetzen. Hier eine kurze Übersicht über die wichtigsten Gewürze, die in unseren Speisen verwendet werden:

Kurkuma (Turmeric)

Goldgelbes Gewürz mit mildem, erdigen Geschmack – sorgt für Farbe und wohltuende Wärme.

Chili (Red Chili)

Getrocknete oder gemahlene Chillischoten bringen Schärfe und Wärme in viele Currys.

Schwarzer Pfeffer (Black Pepper)

Getrocknete oder gemahlene Chillischoten bringen Schärfe und Wärme in viele Currys.

Kreuzkümmel (Cumin / Jeera)

Geröstete Samen mit warmem, nussigem Aroma – ein Grundpfeiler vieler Currys.

Senfsamen (Mustard Seeds)

Nussig-scharf – häufig in südindischen Speisen.

Koriandersamen (Coriander Seeds)

Mild, zitrusartig und aromatisch – oft in Currymischungen.

Garam Masala

Klassische Mischung aus Kardamom, Zimt, Nelken, Pfeffer & mehr – warm, würzig, duftend.



Kardamom (Cardamom / Elaichi)

Intensiv aromatisch, leicht süßlich – in Currys & Desserts beliebt.

Ingwer & Knoblauch (Ginger & Garlic)

Frisch oder gemahlen – geben Tiefe, Frische und leichte Schärfe.

Zimt (Cinnamon / Dalchini)

Süß-würzig – typisch für Tandoori, Currys & Desserts.

Nelken (Cloves / Laung)

Kräftig und aromatisch – sparsam für Tiefe eingesetzt.

Bockshornklee (Fenugreek / Methi)

Leicht bitter, typisch für Butter Chicken & nordindische Gerichte.

Curryblätter (Curry Leaves)

Duftend und aromatisch – unverzichtbar in südindischer Küche.

Allergene – Legende

A – Gluten

B – Eier

C – Milchprodukte

D – Nüsse (Mandeln, Cashews)

E – Soja

F – Fisch

G – Meeresfrüchte (Garnelen / Jhinga)

vegan möglich

scharf

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

7 mit Phosphat

2 mit Konservierungsstoff

8 mit Milcheiweiß

3 mit Antioxidationsmittel

(bei Fleischerzeugnissen)

4 mit Geschmacksverstärker

9 koffeinhaltig

5 geschwefelt

10 chininhaltig

6 geschwärzt

11 mit Süßungsmittel

12 gewachst



Alkoholfreie Getränke

1	Wasser still oder sprudel	0,30 L.....	3,20 €
2	Wasser still oder sprudel	0,40 L.....	4,20 €
3	Wasser still oder sprudel.....	0,75 L.....	6,50 €
4	Coca-Cola	0,40 L (1,9).....	4,50 €
5	Coca-Cola Light	0,40 L (1,7,9).....	4,50 €
6	Coca-Cola Zero	0,40 L (1,11,9).....	4,50 €
7	Fanta	0,40 L (1,11).....	4,50 €
8	Sprite	0,40 L (1,11).....	4,50 €
9	Spezi	0,40 L (1,9,11).....	4,50 €
11	Eistee	0,40 L (1,11).....	4,50 €
12	Fresh lime soda (hausgemachte limonade) ze –		
	Nimbu Pani	0,40 L (11).....	4,90 €
13	Hausgemachte Wasser mit Gurken, Limmetten, Minze.....		
		1L.....	8,50 €
14	Bitter Lemon	0,20 L (3,10).....	3,50 €
15	Ginger Ale	0,20 L (1).....	3,50 €

Indische Lassis

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.
Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen
Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

31	Meethi Lassi (süß)	0,3L	4,50 €
32	Namkeen Lassi (salzig)	0,3L	4,50 €
33	Mango Lassi (süß)	0,3L	4,50 €
34	Kokosnuss Lassi (süß)	0,3L	4,50 €
35	Rose Lassi (Rosenaaroma)	0,3L	4,50 €



Säfte & Schorle

	0,3 L	0,4L
15 Mango	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
16 Guave	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
17 Lychee	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
18 Maracuja	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
19 Ananas	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
20 Apfel	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
21 Orange	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,20 €	4,50 €
22 Johannisbeere	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,50 €	4,90 €
23 Kiba	0,30 L / 0,40 L (11)..... 4,50 €	4,90 €

Heißgetränke

25 Chai (indischer Gewürztee mit Milch) Tasse	(8).....	3,50 €
26 Kaffee Tasse	(9).....	3,20 €
27 Espresso Tasse	(9).....	2,20 €
28 Espresso doppelt Tasse	(9).....	3,50 €
29 Cappuccino Tasse	(9).....	3,90 €
30 Milchkaffee Tasse	(8,9).....	4,50 €
31 Ingwer Tee Tasse		3,90 €
32 Jasmin Tee Tasse		3,90 €
33 Jogi Tee Tasse		3,90 €
34 Grüner Tee Tasse		3,90 €



Biere

54 Helles vom fass	0,5 L 4,90 €
55 Pils vom fass	0,5 L 4,90 €
56 Landbier dunkel	0,5 L 4,90 €
57 Dunkles Weizen	0,5 L 4,90 €
58 Hefeweizen	0,5 L 4,90 €
61 Alkoholfreies Bier	0,5 L 4,50 €
62 Alkoholfreies Weizen	0,5 L 4,50 €
63 Radler	0,5 L 4,50 €
64 Cola-Weizen	0,5 L 4,90 €
65 Indisches Flaschenbier	0,33 FL 4,50 €
66 Klein Bier / Radler	0,3 L 3,90 €

Aperitifs

71 Glas Prosecco	0,2L 3,90 €
72 Glas Prosecco 15% vol als Mix mit Mango/ Maracuja/Lychee	0,2L 4,50 €
73 Campari 0 25% vol (Soda, Orangensaft) 5 cl	6,50 €
74 Sherry 15% vol (Medium oder Dry) 5 cl	3,20 €
75 Ramazotti 30% vol 4 cl	3,50 €
76 Aperol Spritz 25% vol (Prosecco, Aperol 0, 10, Soda)	0,2L 6,50 €
77 Hugo (Prosecco mit Minze, Limette und Mineralwasser)	0,2L 6,50 €
78 Martini Bianco / Rosso 0 25% vol 4 cl 4	3,30 €
79 Lillet Wildberry/(lillet Blanc, wildberry und Erdbeeren, schweppes wildberry)	0,2L 6,50 €
80 Lillet cherry spritz (Lillet blanc, sourkirsch sirup,sprudel wasser, zitrone)	0,2L 6,50 €
81 Lillet Noël (Lillet Blanc, kirchsaft, tonic wasser, zweig Rosmarin)	0,2L 6,50 €



Indische Weine

83 Indischer Rotwein (trocken)	0,20L 5,50 €
84 Indischer Rotwein (trocken)	0,75L 21,50 €
85 Indischer Weißwein (trocken)	0,20L 5,50 €
86 Indischer Weißwein (trocken)	0,75L 21,50 €

Rotweine

91 Merlot (trocken)	0,2L 5,50 €
92 Bardolino (halbtrocken)	0,2L 5,50 €
93 Lambrusco (lieblich)	0,2L 5,50 €
94 Chianti (Trocken)	0,2L 5,50 €
95 Rotwein shorle	0,2L 5,30 €

Weißwein

101 Riesling	0,2L 5,50 €
102 Pinot Grigio (trocken)	0,2L 5,50 €
103 Rose Weine	0,2L 5,50 €
104 Frizzantino (lieblich)	0,2L 5,50 €
105 Weißweinschorle	0,2L 5,50 €

Longdrinks

110 Gin Tonic vol 5 cl	6,90 €
111 Wodka Lemon vol 5 cl	6,90 €
112 Bacardi Cola vol 5 cl	6,90 €
113 Jackie Cola vol 5 cl	6,90 €
114 Havana Cola	6,90 €
115 Cuba Libre	6,90 €



Spirituosen

	2 CL	4 CL
120 Jägermeister 35,0%	2,90 €	3,90 €
121 Grappa 40,0%	2,90 €	3,90 €
122 Williams Birne 40,0%	2,90 €	3,90 €
123 Wodka 40,0%	2,90 €	3,90 €
124 Ouzo 38,0%	2,90 €	3,90 €
125 Sambuca 40,0%	2,90 €	3,90 €
126 Bailey's	2,90 €	3,90 €

Indische Spirituosen

131 Mangoschnaps 2 cl	3,20 €
132 Kokosnuss-Schnaps 2 cl	3,20 €
133 Indischer Rum 2 cl	3,20 €





Cocktails - €8,90

Happy Hour Cocktail(Täglich 1700 uhr bis 2100 uhr) @ 5,90 €

701 Pina Colada

Weißer Rum, kokos sirup , Sahne, Ananassaft

702 Mango Colada

Weißer Rum, Mangopüree, Ananassaft, kokos sirup, Sahne

703 Strawberry Colada

Weißer Rum, Erdbeer sirup, Ananassaft, kokos sirup, Sahne

704 Tequilla Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

705 Mojito

Weißer, Limetten, Rohrzucker, frische Minze

706 Watermelon Mojito

Weißer Rum , Wassermelonen sirup, Limetten, frische Minze, soda

707 Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

708 Sex on the Beach

Vodka, PeachLikör, Cranberrysaft, Orangensaft

709 Swimming Pool

Vodka, weißerRum, BlueCuraçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

710 Long Island iceTea (LIIT)

Vodka, Weißer Rum , Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

711 Mai Tai

Weißer & brauner Rum, Apricot Brandy, Mandel Sirup, Orangesaft, Ananas Saft

712 Watermelon Man

Vodka, Melone sirup, Zitronensaft, Orange saft

713 Espresso Martini

Vodka, Kaffe Likor, Espresso, Zucker Sirup,



Alkoholfreie Cocktails

- €7,90



Happy Hour Cocktail(Täglich 1700 uhr bis 2100 uhr) @ 5,90 €

721 Coconut Kiss

Ananassaft, Kirschnektar, Sahne, Kokossirup

722 Strawberry Kiss

Kokos, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree

723 Mosquito

Tonic Wasser, Limette, Rohrzucker, Minze

724 Ipanema

Ginger Ale, Zucker, Limette

725 Cindrella

Orangesaft, Ananas Saft, Limetten Saft, Grenadine sirup

726 Wassermelone Mosquito

Wassermelone sirup, Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale



MITTAGSMENÜ

Di-Fr | 1100-1430 Uhr (außer an Feiertagen)

Vegetarisch & Vegan

(Alle Gerichte werden mit Salat, Basmatireis und mit Brot serviert)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 900 Dal Makhani (c) (vegan möglich) | 9,90 € |
| Cremiges Dal aus schwarzen Linsen, langsam gekocht und mit milden Gewürzen verfeinert.
A creamy black-lentil dal, slowly simmered and gently spiced. | |
| 901 Aloo Matar Paneer (c) | 9,90 € |
| Paneerwürfel, Kartoffeln und Erbsen in einer milden, aromatischen Currysoße. Paneer, potatoes and peas in a mild and aromatic curry sauce. | |
| 902 Spinach Aloo Delight (vegan möglich) (c) | 9,90 € |
| Zarte Kartoffeln in einer cremigen, gewürzten Spinatsauce.
Tender potatoes simmered in a creamy spiced spinach gravy | |
| 903 Karahi Paneer (c) 🌶️ | 9,90 € |
| Gebratener Paneer mit Paprika und Zwiebeln in würziger Tomatensauce.
Fried paneer with bell peppers and onions in a spicy tomato-based sauce. | |
| 904 Garlic Palak Paneer (c) | 9,90 € |
| Paneerwürfel in einer sanften Spinat-Knoblauch-Soße, aromatisch und ausgewogen.
Paneer cubes in a smooth garlic-spinach sauce with balanced flavors. | |
| 905 Classic Chana Masala (vegan möglich) | 9,90 € |
| Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Ingwer-Sauce, klassisch nordindisch.
Chickpeas in a spiced tomato-ginger gravy, a true North Indian classic. | |

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



MITTAGSMENÜ

Di-Fr | 1100-1430 Uhr (außer an Feiertagen)

Hähnchen, Lamm & Fisch

(Alle Gerichte werden mit Salat, Basmatireis und mit Brot serviert)

906 Classic Chicken Curry (c) 9,90 €

Zartes Hähnchen in traditioneller, aromatischer Currysauce.
Tender chicken cooked in a traditional aromatic curry.

907 Mango Royal Chicken (c,d) (Mild) 9,90 €

Hähnchen in cremiger Mango-Safran-Cashew-Sauce, mild und fruchtig.
Chicken in a creamy mango-saffron-cashew sauce, mild and fruity.

908 Chicken Sabzi (c) 9,90 €

Hähnchen mit Gemüse in einer herzhaften Currysoße.
Chicken cooked with vegetables in a savory curry sauce.

909 Palak Chicken Fusion (c) 9,90 €

Hähnchen und Kartoffeln in einer cremigen Spinatsoße.
Chicken and potatoes simmered in smooth spinach gravy.

910 Spicy Chicken Jalfrezi (c) 🌶️🌶️ 9,90 €

Gegrilltes Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, aromatisch
verfeinert mit frischem Ingwer und Knoblauch in einer pikanten
Jalfrezi-Sauce.
Grilled chicken with peppers, onions, and tomatoes, enhanced with fresh
ginger and garlic in a spicy Jalfrezi sauce.

**911 Golden Chicken Korma –
Creamy Indulgence (c,d) (Mild) 9,90 €**

Mild gewürztes Hähnchen in cremiger Mandel-Kokos-Soße.
Tender chicken in a creamy almond-coconut korma sauce.

912 Classic Lamm Curry (c,d) 11,50 €

Zartes Lamm in kräftiger, aromatischer Currysauce.
Tender lamb in a rich and aromatic curry sauce.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️,
scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



MITTAGSMENÜ

Di-Fr | 1100-1430 Uhr (außer an Feiertagen)

(Alle Gerichte werden mit Salat, Basmatireis und mit Brot serviert)

- 913 Royal Coconut Lamb Korma (c,d) (Mild) 11,50 €**
Mildes Lamm in einer cremigen Kokos-Mandel-Nusssoße.
Lamb simmered in a mild coconut-almond nut-based korma sauce.
- 914 Goan Fish Curry (c,f) 🌶️ 11,50 €**
Fischfilet in einer würzigen, leicht säuerlichen Kokos-Tamarinden-Sauce
– typisch aus Goa.
Fish fillet cooked in a tangy and spiced coconut-tamarind curry, Goan style.
- 915 Fish Mango (c,d,f) (Mild) 11,50 €**
Zarter Fisch in fruchtiger Mango-Curry-Sauce, harmonisch süß-würzig.
Tender fish in a fruity mango curry with a sweet-spiced balance.



Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️,
scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).

STARTERS / VORSPEISEN

150 Mix Veg Pakoras (a, b, c) (vegan möglich) 7,00 €

Knusprige Stücke, in würzigem Kichererbsenmehl gewendet und goldbraun frittiert – klassisches indisch-es Street Food.

Crispy pieces coated in spiced chickpea flour and deep-fried until golden – classic Indian street food.

151 Babycorn Pepper (a,e)– Indo Chinese 7,90 €

Knuspriger Babymais mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und schwarzem Pfeffer im Indo-Chinese Style.

Crispy baby corn tossed with onions, peppers, garlic and black pepper in Indo-Chinese style.

152 Veg Samosa (a, c) (vegan möglich) 6,50 €

Klassische Samosas mit Kartoffeln, Erbsen & Cashews gefüllt.

Classic samosas filled with potatoes, peas and cashews.

153 Kurkuri Bhindi 8,90 €

Knusprige, gewürzte Okraschoten in Kichererbsenmehl paniert.

Crispy spiced okra coated in chickpea batter and fried.

154 Samosa Chaat mit kichererbsen(a, c) 8,90 €

Zerdrückte Samosas mit Joghurt, Chutneys & Gewürzen – ein Street-Food Klassiker.

Crushed samosas topped with yogurt, chutneys and spices – a street-food favorite.

155 Fresh Aloo Corn Tikki (vegan möglich) 7,90 €

Kartoffel-Mais-Patties, leicht gewürzt und knusprig gebraten.

Lightly spiced potato-corn patties, crisp and flavorful.

156 Paneer Pakoras (a,c) 7,90 €

Paneerwürfel in würzigem Kichererbsenmehlteig, in Öl frittiert.

Paneer cubes coated in spiced chickpea batter and oil-fried.

157 Chicken Pakoras (a) 8,90 €

Marinierte Hähnchenstücke in aromatischem Kichererbsenmehlteig, frisch in Öl frittiert.

Marinated chicken pieces dipped in flavorful chickpea batter and oil-fried to a crisp.



158 Chicken Lollipop (6 Stück) (a, b)

10,90 €

Knusprige, aromatisch marinierte Hähnchenflügel im Lollipop-Stil, saftig frittiert und mit leichten Gewürznoten.

Crispy, flavorful marinated chicken wings shaped into lollipops, fried until juicy with gentle spice notes.

159 Prawn Pakoras (a,g)

8,90 €

Garnelen in mild gewürztem Kichererbsenmehlteig, in Öl frittiert.
Prawns coated in a mildly seasoned chickpea batter and oil-fried.

**160 Gemischter vorspeiseteller für 2
(Veg/Non Veg) (a,c, g)**

13,90 €

Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden

Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian

**161 Paneer 65 - 7,90 / Gobhi 65 - 7,90 / Mushroom 65 - 7,90 /
Chicken 65 - 9,90 / Prawn 65 - 10,90
(a,g,b)**

Knusprig frittierte Stücke in würziger südindischer Marinade, mit Curryblättern und feinen Gewürzen aromatisch abgeschmeckt.

Crispy fried pieces in a spicy South Indian marinade, flavored with curry leaves and aromatic spices.



Chicken lollipop

SOUPS / SUPPEN

Aromatische, frisch zubereitete Suppen mit feinen Gewürzen, Kräutern und ausgewählten Zutaten, die sanft gekocht werden, um einen runden und wohltuenden Geschmack zu entfalten.

Aromatic, freshly prepared soups made with fine spices, herbs, and selected ingredients, gently cooked to create a smooth and comforting flavor

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 170 Classic Tomato Soup (c) (vegan möglich) | 5,90 € |
| Sanfte Tomatensuppe mit leichten Gewürzen verfeinert.
Smooth tomato soup subtly seasoned with spices. | |
| 171 Dal Soup (vegan möglich) | 5,90 € |
| Leichte, aromatische Linsensuppe mit sanften Gewürzen.
Aromatic lentil soup that is light and comforting. | |
| 172 Heritage Chicken Soup (a) | 6,90 € |
| Milde Hühnersuppe mit feinen Gewürzen.
Light chicken soup with gentle Indian spices. | |
| 173 Lamm Suppe (a) | 6,90 € |
| Kräftige Lammsuppe mit aromatischen Gewürzen.
Hearty lamb soup with aromatic spices. | |
| 174 Coastal Prawn Soup (f, g) | 6,90 € |
| Würzige Küstensuppe mit Garnelen & Meeresaromen.
Spicy coastal broth with prawns and seafood flavors. | |



Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



INDISCHE BROTE

Traditionell im Tandoor gebacken, bietet unser indisches Brot eine weiche, leicht knusprige Struktur und ein aromatisches, warmes Aroma. Perfekt als Beilage zu Currys, Tandoori-Gerichten oder einfach pur genossen.
Traditional tandoor-baked bread with a soft, slightly crisp texture and a warm, aromatic flavor. Perfect as a side to curries, tandoori dishes, or simply enjoyed on its own.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 200 Papadam | 3,50 € |
| Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips
Two flat breads made from lentil flour with three dips | |
| 201 Plain Naan (a,c,b) | 2,90 € |
| Indisches Fladenbrot aus Hefeteig
Leavened Indian flat bread | |
| 202 Butter Naan (a,b,c) | 3,50 € |
| Weiches, im Tandoor gebackenes Naanbrot, anschließend mit reichlich Butter bestrichen für ein zartes Aroma.
Soft tandoor-baked naan brushed generously with butter for a rich, tender flavor. | |
| 203 Rustic Tandoori Roti (a) (vegan möglich) | 2,90 € |
| Vollkorn-Fladenbrot, rustikal & im Tandoor gebacken.
Whole-wheat flatbread baked in the tandoor. | |
| 204 Garlic Infused Naan (a,b,c) | 3,90 € |
| Naan mit geröstetem Knoblauch aromatisiert.
Tandoori naan infused with roasted garlic. | |
| 205 Paneer Naan (a,b,c) | 5,90 € |
| Käse gefülltes Naan, weich & herzhaft.
Soft naan filled with creamy cheese. | |
| 206 Aloo Naan (a,b,c) | 5,90 € |
| Fluffiges Naanbrot, gefüllt mit einer mild gewürzten Kartoffelmasse, im Tandoor frisch gebacken – nicht scharf.
Soft naan bread filled with a mildly seasoned potato mash, freshly baked in the tandoor – not spicy. | |

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



207 Keema Naan (a,b,c)

5,90 €

Naan mit würziger Lammhackfüllung.
Naan stuffed with spiced minced lamb.

208 Kashmiri Delight Naan (a,b,c,d)

5,90 €

Süßes Naan mit Nüssen & Trockenfrüchten gefüllt.
Sweet naan filled with nuts and dried fruits.

209 Royal Mix Naan (a,b,c)

5,90 €

Gefüllt mit Kartoffeln, Paneer & Zwiebeln – aromatisch & weich.
Stuffed with spiced potato, paneer and onions.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️,
scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



SALADS / SALATE

Frische, knackige Salate aus saisonalem Gemüse, leicht gewürzt und harmonisch kombiniert – ideal als leichte Vorspeise oder als erfrischende Beilage zu jedem Hauptgericht.

251 Paneer Tikka Salad (c,b) 11,90 €

Paneer-Tikka-Salat mit Pilzen – Gegrillter Paneer, mariniert in milden indischen Gewürzen, serviert auf frischem Blattsalat mit knackigem Gemüse und leicht sautierten Pilzen und mais.

Grilled paneer in mild Indian spices served on fresh salad greens with crisp vegetables and lightly sautéed mushrooms and sweet corn.

252 Mango Chicken Salad (c,b) 12,90 €

Frischer Salat, bei dem saftiges Hähnchen auf süße Mango trifft – fruchtig, leicht und aromatisch.

A refreshing salad where tender chicken meets sweet mango for a fruity and aromatic blend.

253 Prawn Garden Salad (g,b) 13,90 €

Frische Salatmischung mit saftigen Garnelen und saisonalem Gemüse für einen leichten Genuss.

Fresh garden greens served with juicy prawns and for a light, refreshing dish.

254 Avocado Mix Salad (Vegan möglich) (c,b) 14,90 €

Cremige Avocado auf frischem Blattsalat, ergänzt durch knackiges Gemüse und feine Kräuteraromen.

Creamy avocado layered over mixed greens with crisp vegetables and delicate herbal notes.

255 Signature Super Salad (c,b,d) (Vegan möglich) 14,90 €

Bunte Mischung aus Apfel, Roter Bete, Walnuss, Trauben, Orange, Minze und Koriander – frisch, leicht und nährstoff-reich.

A vibrant mix of apple, beetroot, walnut, grapes, orange, mint, and coriander – fresh, light, and nutrient-packed.

256 Beilagen Salad (Vegan möglich) 6,50 €

Kleiner, frischer Beilagensalat mit knackigem Gemüse und leichter Vinaigrette.

Small fresh side salad with crisp vegetables and a gentle vinaigrette.



SALADS /
SALATE

RAITAS

Ein erfrischender Joghurtbellage, cremig angerührt und mit milden Gewürzen sowie frischem Gemüse wie Gurken oder Zwiebeln verfeinert – ideal als kühlende Ergänzung zu würzigen Gerichten.

A refreshing yogurt side dish, smoothly blended and seasoned with mild spices and fresh vegetables such as cucumber or onions – the perfect cooling companion to spicier dishes.

257 Cucumber Raita (c) 4,50 €

FrISChe Gurken in mild gewürztem Joghurt – angenehm kühlend und harmonisch.

Fresh cucumber folded into lightly spiced yogurt – cooling and perfectly balanced.

258 Beetroot Raita (c) 5,50 €

Fein geriebene Rote Bete in cremigem Joghurt mit sanfter Würzung.

Finely grated beetroot blended into creamy yogurt with gentle spices.

259 Potato Raita (c) 5,50 €

Zarte Kartoffelwürfel in leicht gewürztem Joghurt – klassisch, wohltuend und cremig.

Tender potato cubes in mildly spiced yogurt – a comforting, classic side.



CHICKEN / HÄHNCHEN

Alle Gerichte werden mit Reis und Naan brot serviert.
All dishes are served with rice and naan bread.

300 Urban Chicken Curry (c) 14,90 €

Saftiges Hähnchen in einer aromatischen, mild gewürzten Currysauce – klassisch und vollmundig.
Tender chicken simmered in a mildly spiced curry, classic, rich, and full of flavor.

301 Golden Chicken Korma (c, d) (mild) 15,90 €

Zartes Hähnchen in cremiger Mandel-Kokos-Sauce mit feinen, warmen Gewürzen.
Tender chicken in a creamy almond-coconut sauce enhanced with delicate spices.

302 Old Delhi Butter Chicken (c,d) (mild) 15,90 €

Zarte Hähnchenstücke, 24 Stunden mariniert und in cremiger Tomaten-Butter-Sauce mild gewürzt serviert.
Tender chicken pieces marinated for 24 hours and served in a creamy, mildly spiced tomato butter sauce.

303 Chicken Tikka Masala (c) 15,90 €



Zarte Hähnchenstücke, 24 Stunden mariniert, im Tandoor gegrillt und in einer cremigen Tomaten-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln serviert.
Tender chicken pieces, marinated for 24 hours, grilled in the tandoor and served in a creamy tomato masala sauce with paprika and onions.

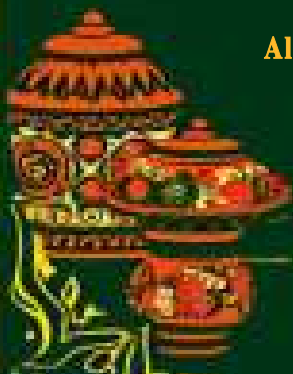
304 Palak Fusion Chicken (c) 15,90 €

Zartes Hähnchen in einer cremigen Spinatsauce, sanft gewürzt und angenehm mild.
Tender chicken in a creamy spinach sauce with gentle, balanced seasoning.

305 Chicken Sabzi (c) 15,90 €

Hähnchenstücke mit Gemüse in einer aromatisch gewürzten Currysauce.
Chicken pieces cooked with vegetables in a fragrant, spiced curry.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf , mittelscharf , scharf  oder sehr scharf  (Indian Style).



306 Chicken Mushroom Madras Curry (c) 🌶️🌶️ 15,90 €

Zartes Hähnchen und Pilze in einer cremigen Kokos-Curry-Sauce – mild, würzig und aromatisch.
Tender chicken and mushrooms in a creamy coconut curry, mildly spiced and aromatic.

307 Mango Royale Chicken (c, d) (mild) 15,90 €

Hähnchen in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce fruchtig, elegant und reichhaltig.
Chicken simmered in a mango-saffron-cashew sauce fruity, elegant, and rich.

308 Chicken Zucchini Masala (c) 15,90 €

Hähnchenstücke mit Zucchini in würziger Masala-Sauce – leicht, modern und aromatisch.
Tender chicken with zucchini in a spiced masala sauce – light, modern, and flavorful.

309 Chilli Chicken (a) (e) 🌶️🌶️🌶️ 15,90 €

Knuspriges Hähnchen in einer leicht scharfen, süßlich-würzigen Chillsauce.
Crispy chicken tossed in a tangy and mildly sweet chilli sauce. Spicy, flavorful, and irresistible.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



LAMM / LAMB

Alle Gerichte werden mit Reis und Naan brot serviert.
All dishes are served with rice and naan bread.

350 Classic Lamm Curry (c) 17,50 €

Zart geschmortes Lamm in einer ausgewogen gewürzten klassischen Currysauce.

Tender slow-cooked lamb in a well-balanced classic curry sauce.

351 Golden Korma Lamm (c, d) (mild) 18,50 €

Feines Lamm in einer mild-cremigen Mandel-Kokos-Sauce, verfeinert mit sanften Gewürzen.

Delicate lamb simmered in a mild, creamy almond-coconut sauce with subtle spices.

352 Lamm Mushroom Madras Curry (c) 18,50 €

Lammstücke und frische Pilze in einer aromatischen, warm gewürzten Masala-Sauce.

Lamb pieces cooked with fresh mushrooms in a warmly spiced masala gravy.

353 Lamm Sabzi (c) 18,50 €

Lamm mit Gemüse in einer pikant-aromatischen Currysauce.

Lamb cooked with vegetables in a spicy, aromatic curry sauce.

354 Lamm Tikka Masala (c) 18,50 €

Gegrilltes Lamm in einer reichhaltigen Tikka-Masala-Sauce mit ausgewählten Gewürzen.

Grilled lamb served in a rich tikka masala sauce infused with selected spices.

355 Lamm Palak Fusion (c) 18,50 €

Zartes Lamm in cremiger Spinatsauce, mild gewürzt und harmonisch abgerundet.

Tender lamb in a creamy spinach sauce, gently spiced and well balanced.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style).



ENTE / DUCK

Alle Gerichte werden mit Reis und Naan brot serviert.
All dishes are served with rice and naan bread.

400 Classic Ente Curry (a,b,c) 17,90 €

Knusprig gebratene Ente in einer würzigen, aromatischen Currysauce.
Crispy roasted duck served in a flavorful, aromatic curry sauce.

401 Ente Mango Royale (a,b,c) (mild) 18,90 €

Zarte Entenstücke in einem fruchtigen Mango-Safran Cashew-Curry.
Tender duck cooked in a fruity mango-saffron-cashew curry.

402 Ente Sabzi (a,b,c) 18,90 €

Knusprige Entenbrust mit einer aromatischen Mischung aus Gemüse, milden Gewürzen und Kräutern, sanft geschmort für einen ausgewogenen Geschmack.

Crispy duck breast combined with a fragrant mix of vegetables, mild spices, and herbs, gently simmered for a balanced flavor.

403 Golden Ente Korma (a,b,c) (mild) 18,90 €

Cremige Entenspezialität in milder Mandel-Kokos-Sauce.
Creamy duck cooked in a mild almond-coconut sauce.

404 Butter Ente (a,b,c) (mild) 18,90 €

Knusprige Ente in einer reichhaltigen Butter-Tomaten-Sahnesauce.
Crispy duck served in a rich butter-tomato cream gravy.

405 Ente Vindaloo (a,b,c) 🌶️🌶️ 18,90 €

Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen, würzigen Currysoße nach südindischer Art.

Crispy duck with potatoes cooked in a spicy, tangy South Indian curry sauce

406 Ente Mushroom Madras Curry (a,b,c) 🌶️🌶️ 18,90 €

Kross gebratene Ente und Pilze in cremiger Kokos-Currysauce.
Crispy duck and mushrooms in a creamy coconut curry sauce.



401
Ente Mango
Royale

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️,
scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).

PANEER

Alle Gerichte werden mit Reis und Naan brot serviert.
All dishes are served with rice and naan bread.

450 Mango Royale Paneer (c, d) (mild) 15,50 €

Hausgemachter Paneer in fruchtigem Mango-Safran-Curry mit milder Würze.
Homemade paneer in a fruity mango-saffron curry with gentle spices.

451 Kadhai Paneer (c) 15,50 €

Hausgemachter Paneer mit Paprika, Zwiebeln und kräftiger Masala-Würze, intensiv und aromatisch.
Homemade Paneer cooked with peppers, onions, and bold masala flavors.

452 Paneer Pasanda Supreme (c, d, h) 16,50 €

Gefüllte Paneer-Sandwiches mit Nüssen, Rosinen und Gewürzen in cremiger, aromatischer Sauce.
Stuffed paneer sandwiches with nuts, raisins, and spices served in a creamy aromatic sauce.

453 Paneer Tikka Masala (c) 15,50 €

Gegrillter Hausgemachter Paneer in cremiger Tikka-Masala-Sauce.
Grilled homemade paneer served in a creamy tikka masala gravy.

454 Paneer Butter Masala (c, d) (mild) 15,50 €





Hausgemachter Paneer in milder Butter-Tomaten-Sahnesauce, weich und cremig abgestimmt.
Homemade Paneer in a mild butter-tomato cream sauce with smooth, gentle spices.

455 Paneer Korma (c, d) (mild) 15,50 €

Mildes Hausgemachter Paneer in cremiger Mandel-Kokos-Korma-Sauce.
Mild homemade paneer cooked in a creamy almond coconut korma sauce.

456 Palak Fusion Paneer (c) 15,50 €

Hausgemachter Paneer in cremiger Spinatsauce, fein gewürzt und harmonisch abgerundet.
Homemade Paneer served in a creamy, gently spiced spinach gravy.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf , mittelscharf , scharf  oder sehr scharf  (Indian Style).



457 Chilli Paneer – Indo chinese (a, b, c) 🌶️🌶️

15,50 €

Knusprige Paneerwürfel in einer aromatischen Sweet-Chilli Sauce, kurz angebraten mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern.

Crispy paneer cubes tossed in a fragrant sweet-chilli sauce, lightly stir-fried with peppers, onions, and fresh herbs.



**452
Paneer
Pasanda**

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



VEGETARISCH / VEGETABLE

Alle Gerichte werden mit Reis und Naan brot serviert.
All dishes are served with rice and naan bread.

500 Royal Dal Makhani (c) (Vegan möglich) 14,90 €

Langsam gekochte schwarze Linsen in cremiger Gewürzbutter, sanft gewürzt für einen vollmundigen Geschmack.
Slow-cooked black lentils in a velvety butter-spiced sauce with a rich, smooth flavor.

501 Matar Mushroom Masala (c) (Vegan möglich) 14,90 €

Erbsen und zarte Pilze in aromatischer Masala-Soße, ausgewogen gewürzt.
Green peas and tender mushrooms in a flavorful masala gravy with balanced spices.

502 Aloo Gobhi (c) (Vegan möglich) 14,90 €

Kartoffeln und Blumenkohl in einer duftenden Gewürzmischung, traditionell schonend zubereitet.
Potatoes and cauliflower cooked gently in a fragrant blend of spices.

503 Amritsari Chana Masala (c) (Vegan möglich) 14,90 €

Kichererbsen in kräftiger Tomaten-Masala mit milden Gewürzen und aromatischem Finish.
Chickpeas simmered in a robust tomato masala with gentle spices and aromatic depth.

504 Mix Veggie Garden (c) 14,90 €

Frische Gemüseauswahl in würziger Currysoße, harmonisch abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen.
Mixed seasonal vegetables in a spiced curry gravy blended with aromatic seasonings.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



SEAFOOD - Fisch / Garnelen

Alle Gerichte werden mit Reis und Naan brot serviert.
All dishes are served with rice and naan bread.

550 Classic Fish Curry (f,c) 18,90 €

Zartes Fischfilet in aromatischer klassischer Currysoße, sanft gewürzt.
Tender fish fillet in a classic aromatic curry sauce with balanced spices.

551 Fish Mushroom Madras Curry (f,c) 🌶️ 18,90 €

Fisch in würziger südindischer Madras-Soße, kräftig und aromatisch.
Fish in a spicy South Indian Madras curry with bold flavors.

552 Mango Royale Fish (c,d,f) (mild) 18,90 €

Fischfilet in fruchtigem Mango-Safran-Curry mit feiner Süße.
Fish fillet cooked in a fruity mango-saffron curry with subtle sweetness.

553 Prawn Curry (g,c) 18,90 €

Riesengarnelen in einer aromatischen Currybasis schonend gekocht.
Jumbo prawns gently cooked in a rich aromatic curry.

554 Prawn Malai Delight (c,d,g) (mild) 18,90 €

Garnelen in cremiger Kokos-Sahne-Soße mit mildem Gewürzprofil.
Prawns in a silky coconut-cream sauce with mild seasoning.

555 Prawn Mango Royale (c,d,g) (mild) 18,90 €

Garnelen in Mango-Safran-Curry, leicht fruchtig & aromatisch.
Prawns cooked in a mango-saffron curry with fruity notes.

556 Prawn Masala Fusion (g,c) 🌶️ 18,90 €

Garnelen in intensiv gewürzter Masala-Soße mit kräftigem Geschmack.
Prawns simmered in a bold, spicy masala gravy.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️,
scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



Tandoori-Spezialitäten / Tandoori Specials

Alle tandoori Gerichte werden mit Reis, curry und Naan brot serviert.
All tandoori dishes are served with rice, curry and naan bread.

Unsere Tandoori- und Grillgerichte werden mit einer aromatischen Mischung aus Joghurt, Gewürzen, Ingwer und Knoblauch für 24 Stunden mariniert. Anschließend werden sie im traditionellen Lehmofen – dem Tandoor – bei hoher Hitze gegart, wodurch ein einzigartiges Raucharoma und zarte Textur entstehen.

Our tandoori and grill dishes are marinated for 24 hours in a flavorful blend of yogurt, spices, ginger, and garlic. They are then cooked in the traditional clay oven – the tandoor – at high heat, giving them a unique smoky flavour and a tender finish.

600 Tandoori Chicken Tikka (c) 17,90 €

Zartes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt und auf heißer Platte serviert.
Tender chicken marinated 24 hours in yogurt & spices, tandoor-grilled and served sizzling.

601 Tandoori Paneer Tikka Shashlik (c) 17,90 €

Hausgemachter Paneer, in Gewürzen mariniert und mit Paprika & Zwiebeln gegrillt.
Homemade paneer marinated in spices, grilled with peppers and onions.

602 Tandoori Grilled Mix Vegetable (Vegan möglich) (c) 18,90 €

Frisch gegrilltes Gemüse und paneer, leicht gewürzt und aromatisch auf heißer Platte serviert.
Freshly grilled vegetables and paneer, lightly seasoned and served on a sizzling hot plate.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



603 Tandoori Prawns (c,g)

20,90 €

Saftige Riesengarnelen, mariniert und heiß auf Sizzler-Platte serviert.

Juicy marinated jumbo prawns served sizzling on a hot plate.

604 Tandoori Royal Mix Grill (c, g)

23,90 €

Auswahl aus gegrilltem Hähnchen, Lamm und Garnelen, aromatisch serviert.

Combination of grilled chicken, lamb and prawns, served sizzling.

605 Lamm Tikka Tandoori (c)

21,90 €

Zarte Lammstücke, in Joghurt und Indischen Gewürzen mariniert, mit Paprika und Zwiebeln verfeinert und im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt.

Tender lamb pieces marinated in yogurt and Indian spices, refined with bell peppers and onions, and grilled in the traditional tandoor oven.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



Biryani Specialities/ Biryani-Spezialitäten

Aromatisches indisches Gericht aus Basmati-Reis, geschichtet mit mariniertem Fleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse, gekocht mit exotischen Gewürzen und garniert mit Kräutern und Nüssen.
Serviert mit Raita oder curry.

Fragrant Indian dish of basmati rice layered with marinated meat, seafood, or vegetables, cooked with aromatic spices and garnished with herbs and nuts. Served with raita or curry.

650 Garden Veg Biryani (d,c) 14,90 €

Aromatischer Basmati-Reis mit frischem Gemüse und paneer, milden Gewürzen und Kräutern.

Fragrant basmati rice cooked with fresh vegetables and paneer, mild spices, and herbs.

651 Royal Chicken Biryani (d,c) 15,90 €

Zarte Hähnchenstücke, mariniert in Gewürzen, geschichtet mit duftendem Basmati-Reis und Safran.

Tender chicken pieces marinated in spices, layered with fragrant basmati rice and saffron.

652 Heritage Lamm Biryani (d,c) 18,90 €

Zartes Lammfleisch, langsam mit aromatischen Gewürzen und Basmati-Reis gekocht, für einen reichhaltigen Geschmack.

Succulent lamb cooked slowly with aromatic spices and basmati rice for a rich, flavorful experience.

653 Coastal Prawn Biryani (d,c,g) 18,90 €

Cremig-seidiger Reispudding, mit Pistazien und feinen Gewürzen verfeinert.
Silky creamy rice pudding infused with pistachio flavor and light spices.

654 Chef Special Biryani (Chicken, Lamm, Prawn) (d,c,g) 21,90 €

Eine königliche Kombination aus Hähnchen, Lamm und Garnelen, gewürzt nach Chef-Art, serviert mit duftendem Basmati-Reis.

A royal combination of chicken, lamb, and prawns, seasoned in the chef's special style, served with fragrant basmati rice.

Alle Gerichte gibt es mild, leicht scharf 🌶️, mittelscharf 🌶️🌶️, scharf 🌶️🌶️🌶️ oder sehr scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ (Indian Style).



DESSERTS

801 Golden Jamun Sundae (c, b) 7,90 €

Zarte, hausgemachte Milchbällchen, sanft getränkt und serviert mit cremigem Vanilleeis.

Delicate, homemade milk balls, gently soaked and served with creamy vanilla ice cream.

802 Mango Bliss Cream (c) 6,90 €

Cremiges Mango-Dessert mit Vanilleeis.

Creamy mango dessert refined with vanilla Ice cream.

803 Brownie Sizzler (a, b, c) 7,90 €

Warmer Schokoladenbrownie mit weichem Kern, serviert auf heißer Sizzler-Platte.

Warm chocolate brownie with molten center served on a sizzling plate.

804 Pistachio Velvet Kheer (c, d) 5,50 €

Cremig-seidiger Reispudding, mit Pistazien und feinen Gewürzen verfeinert.

Silky creamy rice pudding infused with pistachio flavor and light spices.

805 Gebackene Ananas price (a) 6,50 €

Knusprige Ananas, garniert mit Honig und Sahne.

Crispy pineapple, topped with honey and cream



MENÜ I für 2 Personen / For 2 Persons
Vegan auf Wunsch

44,90 €

Aperitif Sekt

Vorspeise Papadam mit drei hausgemachten 3 Dips (c) und
Tomaten crème suppe (c)
oder Dal Suppe

Hauptgang **Dal Makhani (c)**
Langsam gekochte schwarze Linsen in aromatischer Sauce

Gegrilltes Gemischte gemüse (c)
Frisches Gemüse, schonend gegrillt und fein gewürzt

Dessert **Pistachio Velvet Kheer (c,d)**
Seidiger Reispudding, mit pistazien und feinen
Gewürzen verfeinert

MENÜ II für 2 Personen / For 2 Persons

49,90 €

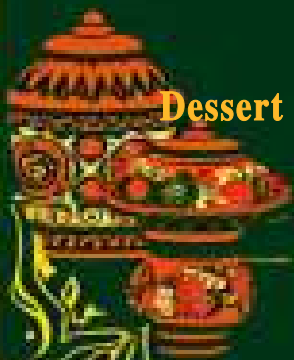
Aperitif Sekt

Vorspeise Papadam mit drei hausgemachten 3 Dips (c) und
Gemischter Vorspeisenteller (a, c, g,f)

Hauptgang **Butter Chicken (c, d)**
Zartes Hähnchenfilet in cremiger Tomaten-Buttersauce

Chicken Tikka Tandoori (c)
Im Lehmofen gegrilltes, aromatisch mariniertes Hähnchen

Dessert **Gulab Jamun mit Vanilleeis (a,c)**
Zarte, hausgemachte milchbällchen, sanft getränkt und
serviert mit cremigem Vanilleeis.



MENÜ III für 2 Personen / For 2 Persons

54,90 €

Aperitif

Sekt

Vorspeise

Papadam mit drei hausgemachten 3 Dips (c) und
Prawn 65 (a,g)
Knusprig gebratene Garnelen nach südindischer Art

Hauptgang

Lamm Tikka Tandoori (c)
Zartes Lammfleisch aus dem Tandoor
Butter Ente (c,b, d)
Saftige Ente in cremiger Buttersauce

Dessert

Mangocreme mit Vanilleeis (c)
Dessert mit vanilleeis



