
Spice
Tandoori

HERZLICH WILLKOMMEN BEI
SPICE TANDOORI



Bestimmen Sie selbst die Schärfe ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit,
wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten

🌶 **leicht scharf** // 🌶🌶 **mittelscharf** // 🌶🌶🌶 **sehr scharf** // 🌿 **vegan**

SUPPEN | *SOUPS*

01	**Linsensuppe** [2,12,A,J,I,F,C,G] Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen *Indian-style lentil soup with light spices*	**4,90**
02	**Hühnersuppe** [2,12,A,J,C,I,F,G] | *Chicken Soup*	**5,20**
03	**Tomatensuppe** [2,12,G,J,C,I,F] | *Tomato Soup*	**4,90**
04	**Knoblauchsuppe** [2,12,A,C,F,G,I,J] | *Garlic Soup*	**4,50**
05	**Gemüsesuppe** [2,12,A,C,F,G,I,J] | *Vegetable Soup*	**4,90**

SALATE | *SALADS*

11	**Frisch gemischter Salat** [G] **|** *Fresh mixed salad*	**6,30**
12	**Spice Tandoori Salat** [2,G,H,J] Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka *Fresh mixed salad with tandoori chicken tikka*	**11,90**
13	**Paneer Salat** [G,H,J] Frisch gemischter Salat mit Frischkäse *Fresh mixed salad with cream cheese*	**11,90**
14	**Prawn Salat** [B,G,H,J] Frisch gemischter Salat mit Garnelen *Fresh mixed salad with prawns*	**15,90**
15	**Protein Salat** [B,G,H,J] Frisch gemischter Salat mit gekochtem Ei, Kichererbsen und frischem Paneer *Fresh mixed mixed salad with boiled egg, chickpeas and fresh paneer*	**12,90**

Auf Wunsch mit Essig-Öl | Joghurt | Balsamico Dressing



VORSPEISEN | *STARTERS*

31 **Papadam** [2,8,H,J,K] **(2 Stück)** — **3,20**
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffel
Roasted, thin lentil flour waffles

32 **Masala Papadam** [2,8,H,J,K] **(1 Stück)** — **3,50**
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Roasted, thin lentil flour waffles with onions, tomatoes and cucumber

33 **Samosa** [A,H,J] **(2 Stück)** — **5,60**
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Deep-fried dumplings with potatoes and peas

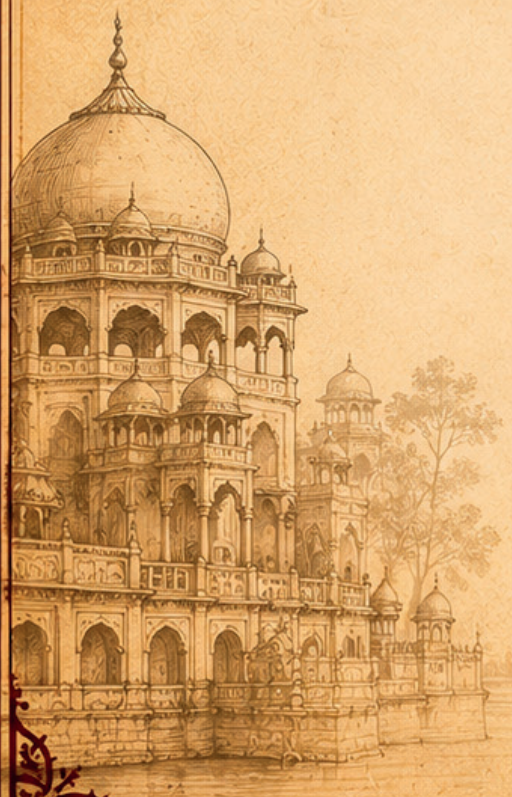
34 **Pakora** [H,J] — **5,60**
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Various vegetables in chickpea batter, deep-fried

35 **Paneer Pakoras** [G,H,J] — **7,60**
Frischer Käse in Kichererbsenteig, frittiert
Fresh cheese in chickpea batter, deep-fried

36 **Onion Ring** [H,J] — **6,00**
Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert
Onion rings in spiced chickpea batter, deep-fried

Serviert mit Mango [8]-, Tamarind [2,8]- und Minz Chili Dip[G]
Served with mango, tamarind and mint dip

Weitere Vorspeisen →



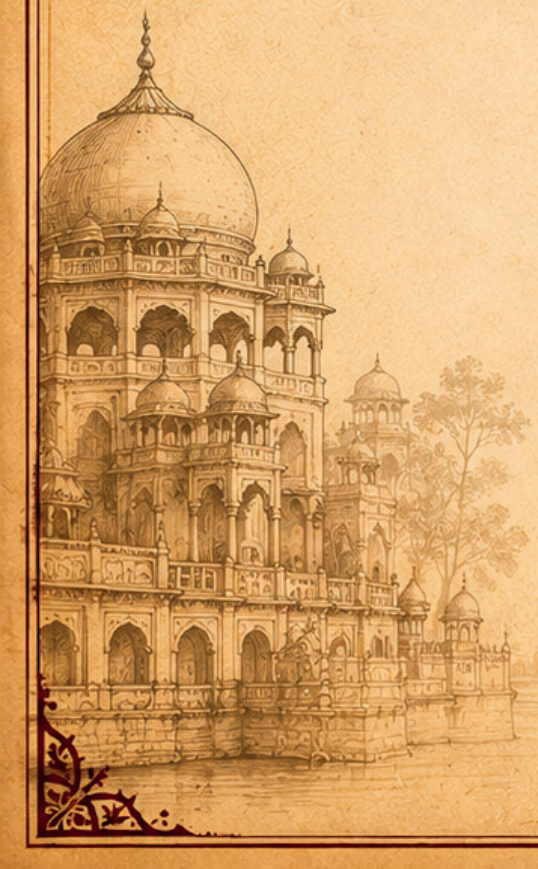


VORSPEISEN | *STARTERS*

37	**Chicken Pakora** [H,J] Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert *Pickled chicken pieces in chickpea batter, deep-fried*	**7,60**
38	**Fisch Pakora** [D,H,J] Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert *Fish fillet in chickpea batter, deep-fried*	**8,60**
39	**Vegetarische Vorspeiseplatte für 2 Personen** [2,A,H,J] *Mixed starter platter for 2 people (vegetarian)*	**14,50**
40	**Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** [2,B,D,G,H,J] Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora *Mixed starter platter for 2 people*	**16,50**
41	**Prawn Pakora** [12,B,H,J] Garnelen in Kichererbsenteig, frittiert *prawns in chickpea batter, deep-fried*	**12,50**
42	**Samosa Chat** [A,H,J,G,8] Samosa mit Kichererbsen, Joghurt, Tamarind Sauce, Zwiebeln und Tomaten *Samosa with chickpeas, yoghurt, tamarind sauce, onions and tomatoes*	**7,50**
43	**Gobi Pakora** [H,J] Blumenkohl im gewürzten Kichererbsenteig, frittiert *cauliflower in spiced chickpea batter, deep-fried*	**5,80**

Serviert mit Mango [8]-, Tamarind [2,8]- und Minz Chili Dip[G]

Served with mango, tamarind and mint dip





BIRIYANIS Reisgerichte
Rice dishes

51 **Chicken Biriyani** [2,G,H,J,E] **15,50**
Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstückchen, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Kokosraspeln und Minze zubereitet
Basmati rice with fine spices, pieces of chicken, raisins, almonds, cashew nuts, coconut flakes and mint

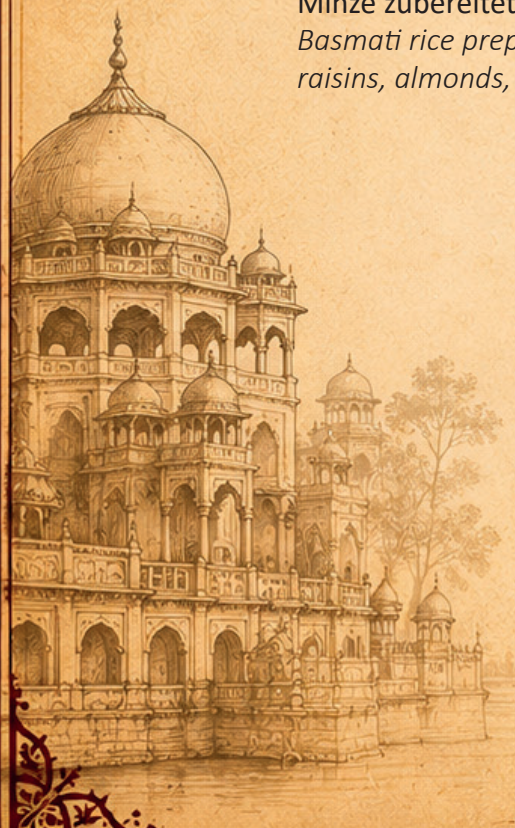
52 **Lamm Biriyani** [2,G,H,J,E] **16,90**
Basmatireis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstückchen, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Kokosraspeln und Minze zubereitet
Basmati rice with exotic spices, pieces of lamb, raisins, almonds, cashew nuts, coconut flakes and mint

53 **Jingha Biriyani** [2,D,G,H,J,E] **18,90**
Garnelen, gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Kokosraspeln und Minze zubereitet
Prawns, steamed with basmati rice, exotic spices, raisins, almonds, cashew nuts, coconut flakes and mint

54 **Vegetable Biriyani** [2,G,H,J,E] **14,50**
Basmatireis mit frischem Gemüse, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Kokosraspeln und Minze zubereitet
Basmati rice with fresh vegetables, raisins, almonds, cashew nuts, coconut flakes and mint

55 **Spice Tandoori Biriyani** [2,H,J,G] **17,90**
Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleisch und Lammfleisch-Stückchen, Rosinen, Mandeln, Cashewkerne, Kokosraspeln und Minze zubereitet
Basmati rice prepared with delicate spices, pieces of chicken and lamb, raisins, almonds, cashew nuts, desiccated coconut and mint

Serviert mit Raita [G]
Served with raita





TANDOORI SPEZIALITÄTEN
TANDOORI SPECIALTIES

60 **Haryali Tikka** [2,G,H,J] **16,90**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt im „Tandoor“ mit Spinat, Minze und Koriander
Tender marinated chicken grilled in a „tandoor“ with spinach, mint and coriander

61 **Chicken Tikka** [2,G,H,J] **16,90**
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Pickled chicken breast grilled in the „tandoor“ clay oven

62 **Lamm Tikka** [2,G,H,J] **20,50**
Im „Tandoor“ gegrillte Lammstücke in indischen Kräutern und Gewürzen eingelegt
„Tandoor“ grilled pieces of lamb marinated in Indian herbs and spices

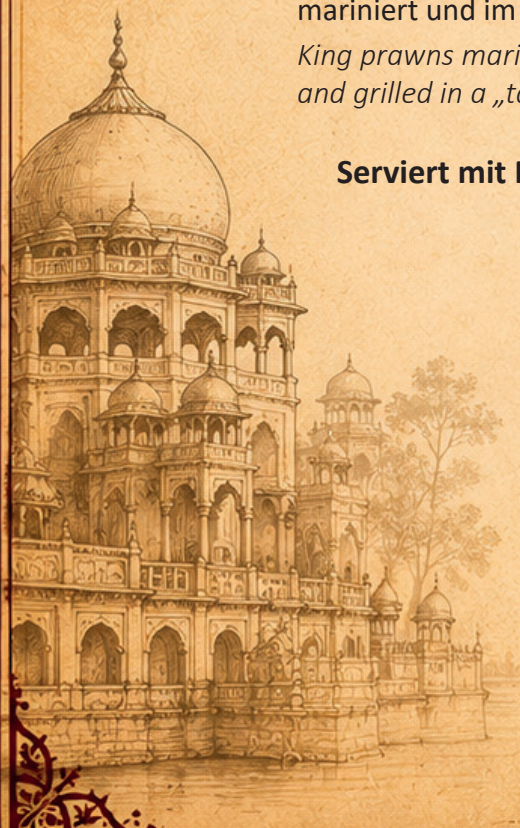
63 **Fisch Tikka** [2,D,G,H,J] **19,50**
Marinierter Tilapiafisch abgeschmeckt mit frischem Koriander und Knoblauch, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated tilapia fish seasoned with fresh coriander and garlic, grilled in a „tandoor“ clay oven

64 **Spice Tandoori Grill** [2,D,G,H,J] **22,50**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
Compilation of various tandoori specialties

65 **Shahi Prawn Tikka** [2,B,G,H,J] **23,50**
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
King prawns marinated in a special spice mixture and grilled in a „tandoor“ clay oven

Serviert mit Naan-Brot [A,G,C] | *Served with naan bread and rice*

Weitere Tandoori Spezialitäten →





TANDOORI SPEZIALITÄTEN
TANDOORI SPECIALTIES

66 **Paneer Tikka** [2,G,H,J] **16,50**
Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt
Cream cheese and vegetables grilled in the „tandoor“

67 **Chicken Malai Tikka** [2,G,H,J] **16,90**
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Pickled chicken breast in a mild mixture of cashew nuts and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven

68 **Tandoori Leg** [2,G,H,J] **16,90**
Halbes Hähnchen mit Knochen mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Tender half chicken marinated and grilled in a „tandoor“ clay oven

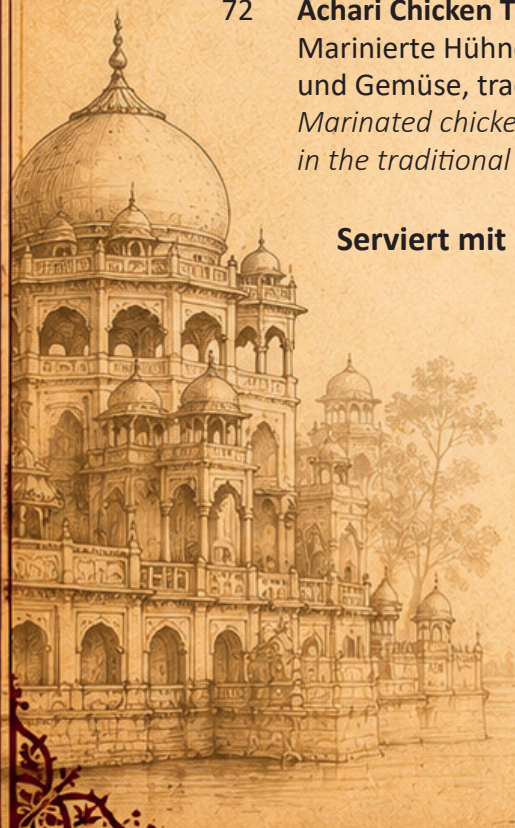
69 **Reshmi Tikka** [2,C,G,H,J] **17,90**
In Ei eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Chicken breast marinated in egg in a mild mixture of cashew nuts and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven

70 **Mushroom Tikka** [G,2,H,J] **16,50**
Gewürzte Champignons mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt im Tandoor
Mushrooms seasoned with yogurt, spices and cooked in Tandoor

71 **Tandoori Veg Tikka** [G,2,H,J] **15,50**
Eingelegtes Gemüse im Lehmofen gegrillt
Pickled vegetables grilled in a clay oven

72 **Achari Chicken Tikka** [2,G,H,J] **16,90**
Marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit einer Mischung aus Obst und Gemüse, traditionelle nordindische Art, pikant.
Marinated chicken pieces, grilled with a mixture of fruit and vegetables, in the traditional North Indian style, spicy

Serviert mit Naan-Brot [A,G,C] | *Served with naan bread and rice*





HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN

CHICKEN CURRY SPECIALTIES

80 **Chicken Madras** 2,8,12,A,C,H,I,J,F 🌶🌶 **15,90**
Hühnerfleisch in einer würzigen Kokosnuss Sauce
Chicken in a spicy coconut sauce

81 **Chicken Korma** 2,E,H,G,J **(süß)** **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Mandeln gekocht, mit Sahne verfeinert
Tender pieces of chicken cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and Almonds, refined with cream

82 **Chicken Curry** 2,G,H,J **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet
Tender pieces of chicken prepared in a spicy sauce

83 **Chicken Vindaloo** 2,H,J,G 🌶🌶🌶 **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen in scharfer Chilisauce mit Kartoffeln
Tender pieces of chicken in spicy chili sauce with potatoes

84 **Chicken Jalfrezi** 2,8,12,F,G,H,J **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of chicken with fresh spices, onions, tomatoes and peppers

85 **Chicken Palak** H,J,G **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Tender pieces of chicken cooked with spinach in a curry sauce

86 **Chicken Mango** 2,8,H,G,J **(süß)** **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Mango und kokosraspeln in einer milden Sauce gekocht
Tender pieces of chicken cooked with mango and coconut flakes in a mild sauce

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere Hähnchen Curry Spezialitäten →



HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN

CHICKEN CURRY SPECIALTIES

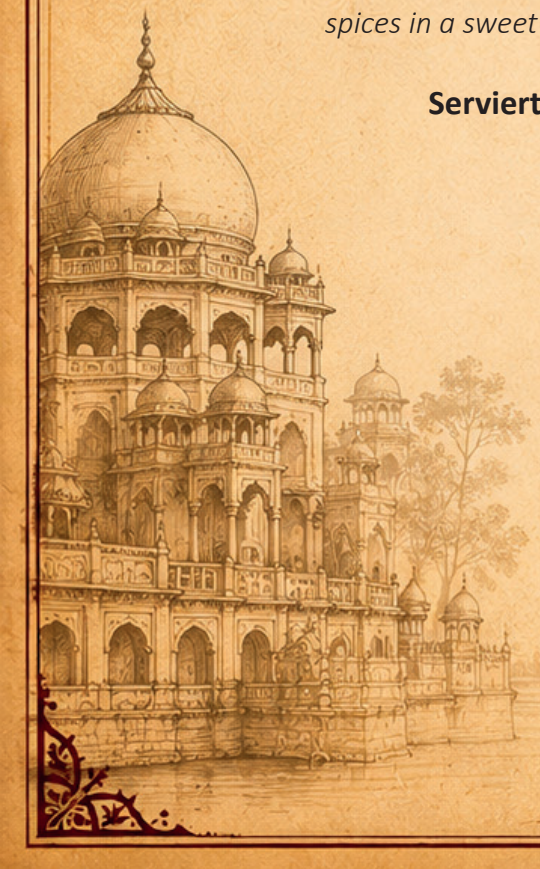
87 **Chicken Karahi** [2,G,H,J] **15,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet
A specialty from North India with tender chicken breast in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)

88 **Butter Chicken** [2,G,H,J] **(mild)** **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne
Tender pieces of chicken with in a light sauce of tomatoes, butter and cream

89 **Chicken Tikka Masala** [2,G,H,J,M] **15,90**
Zarte Hühnerfleischstückchen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten
Tender pieces of chicken marinated with exotic spices, grilled in the „Tandoor“ clay oven and fried in a special sauce

90 **Chili Chicken** [2,8,12,A,C,H,I,J,F] **15,90**
Frittierte Hühnerfleischstückchen mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Deep-fried chicken pieces with peppers, onions and spices in a sweet and spicy sauce

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*





LAMM SPEZIALITÄTEN
LAMB SPECIALTIES

101 **Lamm Korma** [2,E,H,G,J] **(süß)** — **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Mandeln gekocht, mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and almonds, refined with cream

102 **Lamm Curry** [2,H,J,G] — **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet
Tender pieces of lamb prepared in a spicy sauce

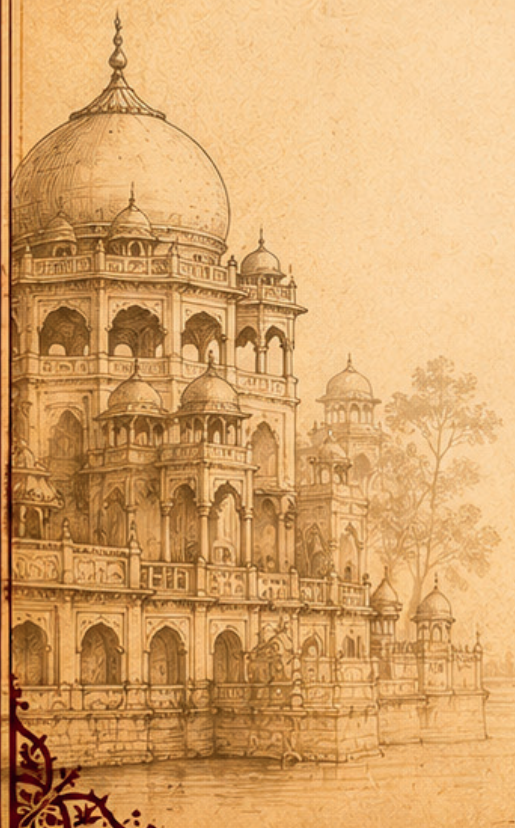
103 **Lamm Madras** [2,H,G,J] — **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen gewürzt mit Senf und Kokos
Tender pieces of lamb seasoned with mustard and coconut

104 **Lamm Vindaloo** [2,H,J,G] 🌶🌶🌶 — **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen in scharfer Chilisauce mit Kartoffeln
Tender pieces of lamb in spicy chili sauce with potatoes

105 **Lamm Karahi** [2,H,J,G] — **17,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet
A specialty from North India with tender lamb in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere Lamm Spezialitäten →





LAMM SPEZIALITÄTEN
LAMB SPECIALTIES

106 **Lamm Masala** [2,H,J,G] **17,90**
Zartes Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten
Tender pieces Lamb fried in a special sauce

107 **Lamm Palak** [H,J,G] **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Tender pieces of lamb cooked with spinach in a curry sauce

108 **Lamm Jalfrezi** [2,8,12,F,G,H,J] **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of lamb fried with fresh spices, onions, tomatoes and peppers

109 **Rogan Josh** [2,G,H,J] **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysauce
Tender pieces of lamb prepared with yogurt in an exotic curry sauce

110 **Lamm Okra** [2,G,H,J] **17,90**
Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Okra
Pieces of lamb with fresh herbs, onions, tomatoes and okra

111 **Lamm Mango** [2,8,H,G,J] **(süß)** **17,90**
Zarte Lammfleischstücke mit Mango und Kokosraspeln in einer milden Sauce gekocht
Tender pieces of lamb cooked with mango and desiccated coconut in a mild sauce

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*



FISCH & GARNELEN
FISH & PRAWNS

119 **Butter Fisch** [2,A,D,E,H,J,G] **18,50**
Fischfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne
Fish fillet in a light sauce made from tomatoes, butter and cream

120 **Fisch Korma** [2,B,A,E,H,J,G] **18,50**
Fischfilet in einer milder sauce gekocht mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Mandeln
Fish fillet cooked in a mild sauce with cashew nuts, desiccated coconut and almonds

121 **Fisch Curry** [2,A,D,H,J,G] **18,50**
Fischfilet in einer leichten Currysauce zubereitet
Fish fillet prepared in a light curry sauce

122 **Fisch Karahi** [2,A,D,H,J,G] **18,50**
Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
A specialty from North India with fish fillet in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs

123 **Jingha Palak** [2,A,B,H,J,G] **19,90**
Garnelen in einer Spinatsauce gekocht
prawns cooked in a spinach sauce

124 **Jingha Curry** [2,B,H,J,G] **19,90**
Garnelen in einer delikaten Currysauce gekocht
prawns cooked in a delicate curry sauce

125 **Jingha Masala** [2,B,H,J,G] **19,90**
Garnelen mit exotischen Gewürzen in einer Masala-sauce gebraten
Prawns fried with exotic spices in a masala sauce

126 **Jingha Korma** [2,B,E,H,G,J] **(süß)** **19,90**
Garnelen in milder Sauce gekocht mit Cashewkernen, Kokosrasperln und Mandeln
Prawns cooked in a mild sauce with cashew nuts, coconut flakes and almonds

127 **Jingha Mango** [2,B,H,G,J,8] **(süß)** **19,90**
Garnelen in milder Sauce in milder Mango-Sauce mit Kokosraspeln gekocht
Prawns in a mild sauce cooked in a mild mango sauce with coconut flakes

128 **Jingha Karahi** [2,G,H,J,B] **19,90**
Garnelen mit verschiedenen Gewürzen und mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet
prawns with various spices and prepared with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs

Serviert mit Basmati Reis
Served with basmati rice



VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETERIAN DISHES

141 **Aloo Gobi** [G,H,J] **(vegan möglich)** **13,90**
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht
und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked in light spices
and fried with onions, ginger and garlic

142 **Bhindi Masala** [G,H,J] **14,50**
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch,
frischen Kräutern und Zwiebeln
Fresh okra with various spices, garlic, fresh herbs and onions

143 **Palak Paneer** [G,H,J] **15,50**
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem Käse
Spinach with exotic spices and fresh cheese

144 **Palak Aloo** [G,H,J] **(vegan möglich)** **13,50**
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln
Spinach with exotic spices and potatoes

145 **Daal Tarka** [G,H,J] **(vegan möglich)** **13,50**
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht,
mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils cooked in various spices, fried with onions and garlic

146 **Daal Makhani** [G,H,J] **13,90**
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
Black lentils cooked in various spices and butter

147 **Bengen Bartha** [G,H,J] **(vegan möglich)** **13,90**
Gegrillte Auberginen mit verschiedenen Gewürzen
Grilled eggplants with various spices

148 **Mixed Vegetables** [G,H,J] **(vegan möglich)** **14,50**
Gemischtes Gemüse in einer Currysauce
Mixed vegetables cooked in a curry sauce

149 **Paneer Masala** [2,H,G,J] **15,50**
Käse in einer köstlichen orientalischen gewürzten Sauce
mit grünen Kräutern
Cheese in a delicious oriental spicy sauce with green herbs

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere vegetarische Spezialitäten →



VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETERIAN DISHES

151 **Chili Paneer** [2,8,12,A,C,H,I,J,F,G] **15,50**
Frittierter Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Deep-fried cheese with fresh chillies, peppers, onions and spices in a sweet and spicy sauce

152 **Navaratan Korma** [2,E,H,G,J] **(süß)** **14,90**
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht, mit Cashewkernen, Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln
Mixed vegetables cooked in a mild sauce, with cashew nuts, raisins, coconut flakes and almonds

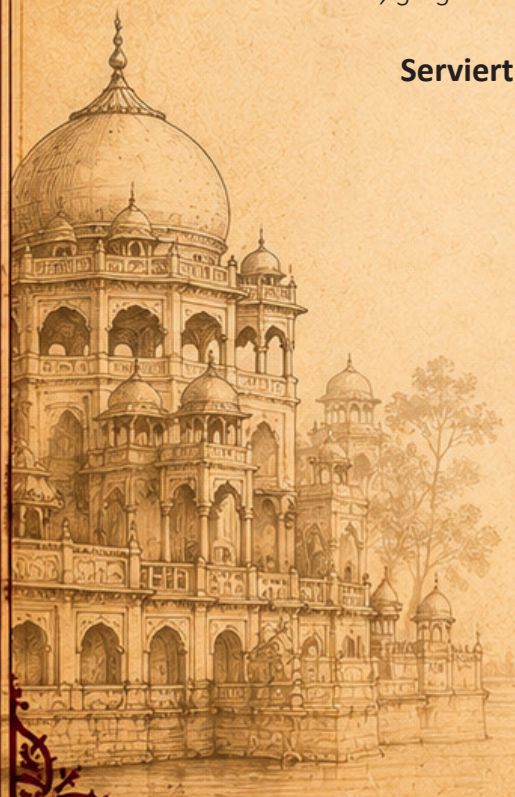
153 **Mattar Paneer** [G,H,J] **14,90**
Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten
Cream cheese with peas and yogurt in an exotic sauce with various spices

154 **Karahi Paneer** [G,H,J] **15,50**
Eine Spezialität aus Nordindien mit Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet
A specialty from northern India with cream cheese in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs prepared in a karahi (wok)

155 **Channa Masala** [G,H,J] **(vegan möglich)** **13,90**
Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten
Chickpeas fried with various spices in curry sauce onions, ginger and herbs

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere vegetarische Spezialitäten →





VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETERIAN DISHES

156 **Paneer Makhni** [2,G,H,J] **(mild)** **15,50**
Käse in einer Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und leichten Gewürzen
Cheese in a sauce made from tomatoes, butter, cream and mild spices

157 **Chili Mushroom** [12,A,C,F,G,H,I,J] **14,90**
Frittierte Champignons, gekocht mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Deep-fried mushrooms cooked with peppers, onions and spices in a sweet and spicy sauce

158 **Karahi Mushroom** [G,H,J] **14,90**
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
Mushrooms fried with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

159 **Veg. Jalfrezi** [2,8,12,F,M,J,G] **(vegan möglich)** **14,90**
Frische Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Karotten und Erbsen in einer gewürzten Sauce gebraten
Fresh peppers, onions, beans, carrots and peas in a seasoned sauce

160 **Paneer Mango** [2,G,H,J] **15,50**
Käse in einer Mango-Sauce gekocht mit Sahne und Kokosraspeln
Cheese cooked in a mango sauce with cream and coconut flakes

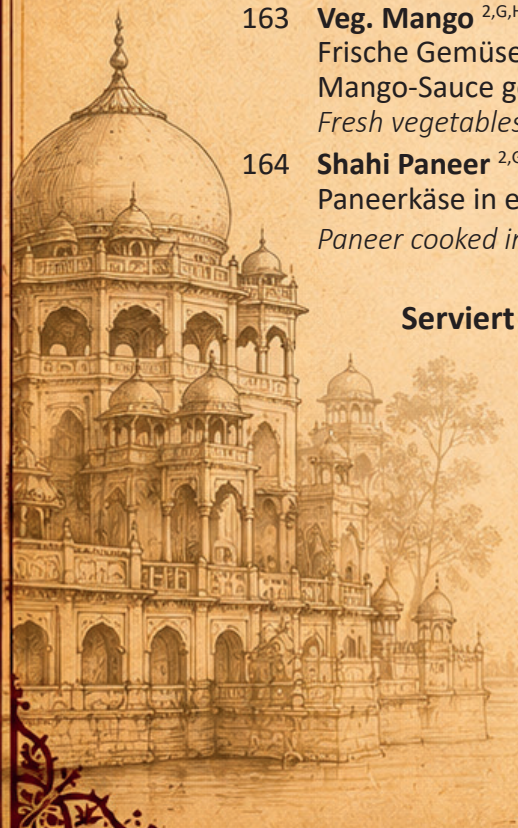
161 **Malai Kofta** [2,G,H,J,A] **15,50**
Frittierte Bällchen aus Käse und Kartoffeln in milder Sauce gekocht
Deep-fried cheese and potato balls cooked in a mild sauce

162 **Veg. Manchurian** [2,G,H,J,A,8,12,C,I,F] **14,90**
Frittierte Gemüsebällchen in einer süß-sauer Sauce gekocht
Deep-fried vegetable balls cooked in a sweet-and-sour sauce

163 **Veg. Mango** [2,G,H,J] **14,90**
Frische Gemüse, Zwiebeln, Karotten und Erbsen in einer Mango-Sauce gekocht
Fresh vegetables, onions, carrots and peas cooked in a mango sauce

164 **Shahi Paneer** [2,G,H,J,E] **14,90**
Paneerkäse in einer milden cremigen Sauce gekocht
Paneer cooked in a mild, creamy sauce

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

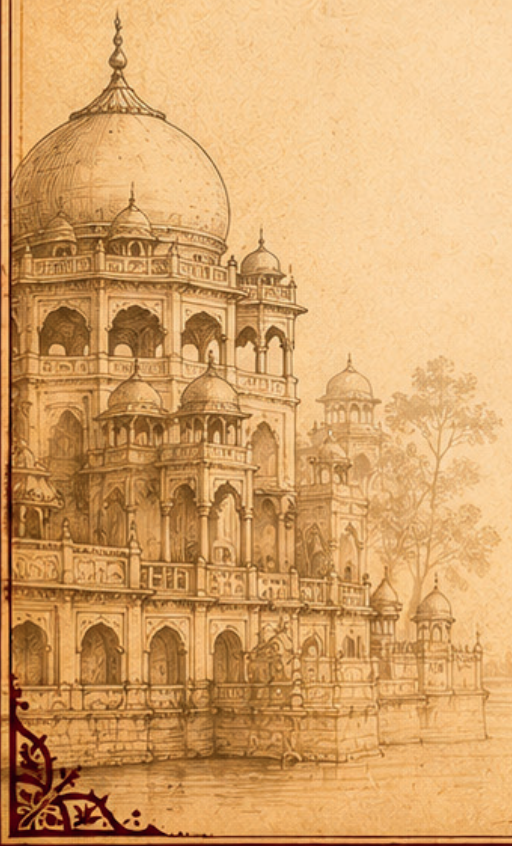




BROT AUS DEM TANDOOR
TANDOORI BREAD

171	**Tandoori Roti** [A,G,C] Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl *Freshly baked flatbread made from rye flour*	**2,90**
172	**Plain Naan** [A,C] Fladenbrot aus Weizenmehl *flatbread made from wheat flour*	**2,90**
173	**Laacha Paratha** [A,G,C] Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken *Flatbread made from rye flour baked in butter*	**3,50**
174	**Ajwain Paratha** [G,C] Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Königskümmel gebacken *Flatbread made from wholemeal flour baked with ajwain*	**3,50**
175	**Butter Naan** [A,G,C] Fladenbrot in Butter gebacken *Flatbread baked in butter*	**3,50**
176	**Garlic Naan** [A,G,C] Fladenbrot mit Knoblauch gebacken *Flatbread baked with garlic*	**3,90**
177	**Chili-Garlic Naan** [A,G,C] Fladenbrot mit Knoblauch und Chili gebacken *Flatbread baked with garlic and chili*	**4,30**

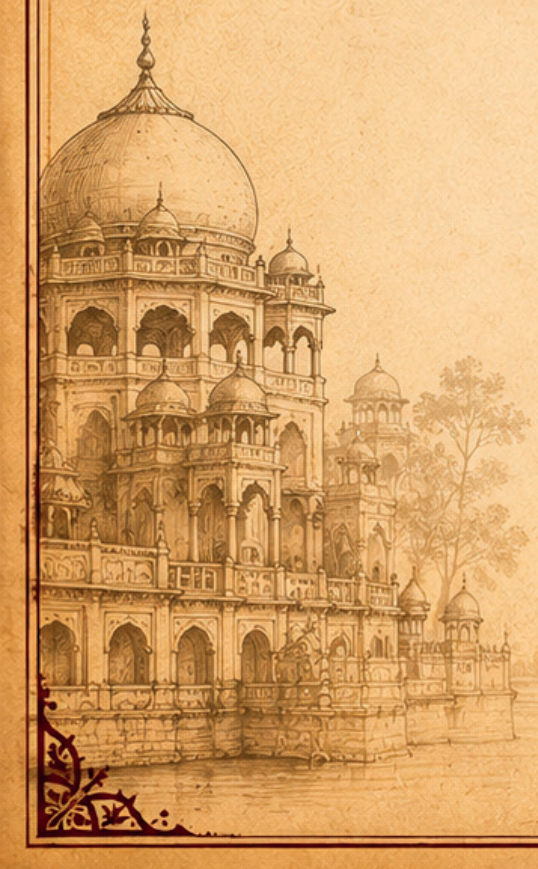
Weitere Brote aus dem Tandoor →





BROT AUS DEM TANDOOR
TANDOORI BREAD

178	**Keema Naan** A,G,H,J,C Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch *Flatbread filled with grilled minced meat*	**5,30**
179	**Peshawari Naan** A,E,H,G,C Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosisen, Kokosraspeln, Mandeln und Sesam *Flatbread filled with cheese, raisins, coconut flakes, almonds and sesame seeds*	**4,50**
180	**Paneer Kulcha** **A,G**,H,J,C Fladenbrot gefüllt mit Käse *Flatbread filled with cheese*	**4,50**
181	**Onion Kulcha** A,G,C Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln *Flatbread filled with onions*	**3,90**
182	**Aloo Paratha** A,G,H,J,C Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln *Flatbread filled with potatoes*	**3,90**
183	**Pudina Paratha** A,G,C Fladenbrot mit Minze gewürzt *Flatbread spiced with mint*	**3,90**



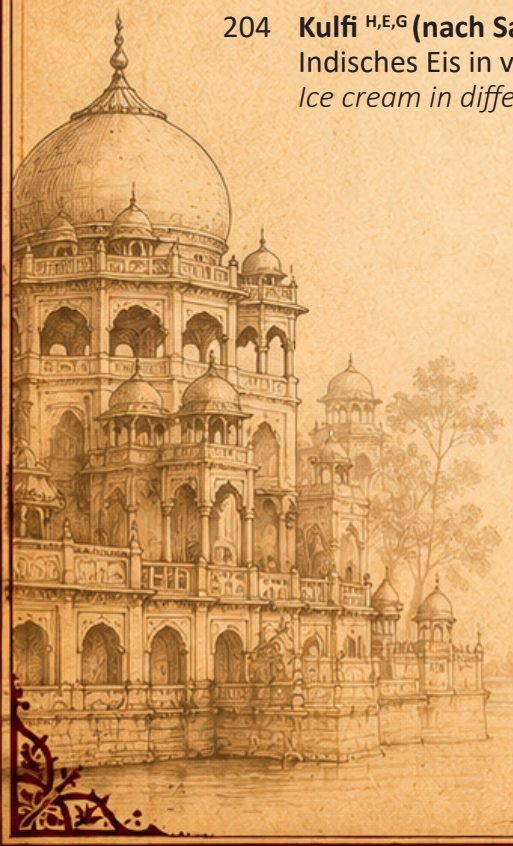


BEILAGEN / *SIDE DISHES*

191	**Raita** [G] Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken und Koriander *Yoghurt with fresh tomatoes, cucumber and coriander*	**4,50**
192	**Bombay Aloo** [2,G] Kartoffeln in würziger Butter und Sahne-Sauce *potatoes in spicy butter and cream sauce*	**9,50**
193	**Veg. Pilaw Rice** Reis mit frischem, gemischtem Gemüse *Rice with fresh, mixed vegetables*	**5,50**
194	**Kashmiri Pilaw Rice** [2,G,H] Reis mit Cashewkernen und Rosinen *Rice with cashew nuts and raisins*	**6,50**
195	**Jeera Rice** [G] Reis mit Kreuzkümmel *Rice with cumin*	**4,50**

NACHSPEISEN / *DESSERTS*

201	**Mango Crème** [2,8,H,G]	**5,30**
202	**Gajar Ka Halwa** [2,8,H,G] Süßer Karotten-Milch Pudding *Sweet carrot and milk pudding*	**5,30**
203	**Gulab Jamun** [2,8,A,H,G] Heiße süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker *Hot sweet balls made from flour, milk and sugar*	**4,90**
204	**Kulfi** [H,E,G] **(nach Saison)** Indisches Eis in verschiedenen Variationen *Ice cream in different variations*	**5,90**



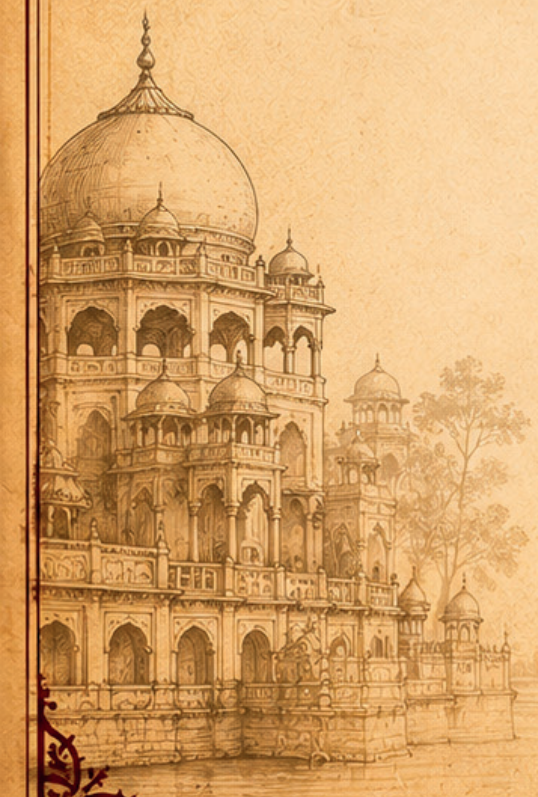


THALI SPECIAL

211 **Veg. Thali** G,H,A,2,J,E **18,90**
Dal Makhani, Palak Paneer, Chana masala, Reis, Raita, Papadam, Salat, Roti und Dessert.
Dal Makhani, Palak Paneer, Chana Masala, rice, raita, papadum, salad, roti and dessert.

212 **Spice Tandoori Thali** G,H,A,2,J,E,D **21,90**
Butter Chicken, Lamm Masala, Fisch Karahi, Reis, Raita, Papadam, Salat, Butter Naan und Dessert
Butter chicken, lamb masala, fish karahi, rice, raita, papadum, salad, butter naan and dessert

213 **Vegan Thali** 2,H,J,E **19,90**
Dal Tarka, Palak Tofu, Mix-Veg., Reis, Papadam, Salat, Plain Roti und Dessert
Dal Tarka, Palak Tofu, mixed vegetables, rice, papadam, salad, plain roti and dessert





VEGANE SPEZIALITÄTEN
VEGAN SPECIALITIES

221 **Chana Tofu** [2,E,H,J] **14,90**
Kichererbsen mit Tofu in verschiedenen Gewürzen in Curry Sauce gekocht
Chickpeas and tofu cooked in a curry sauce with a variety of spices

222 **Palak Tofu** [2,E,H,J] **14,90**
Tofu mit Spinat in einer gewürzter Curry Sauce gekocht
Tofu cooked with spinach in a spiced curry sauce

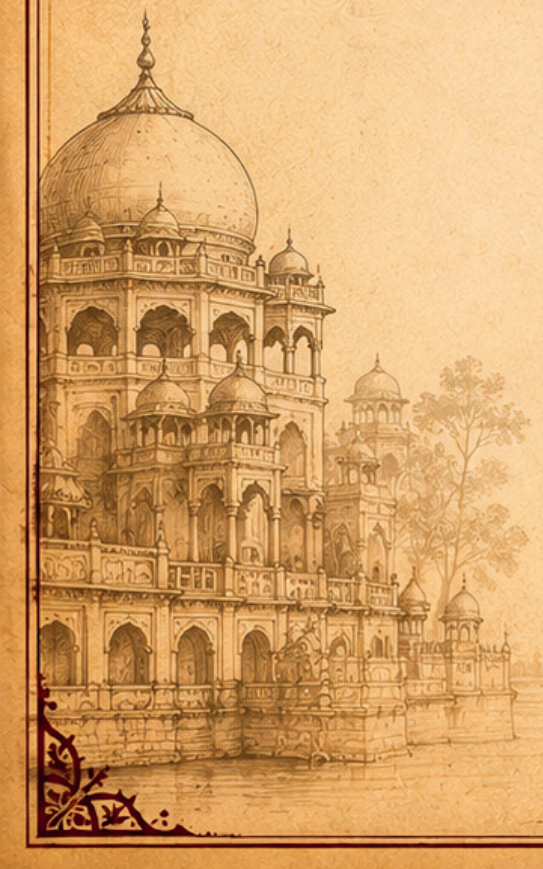
223 **Matar Tofu** [2,E,H,J] **14,90**
Tofu mit Erbsen in einer exotischen Sauce gekocht
Tofu cooked with peas in an exotic sauce

224 **Mix-Veg. Aloo** [2,E,H,J] **13,90**
Gemischtes Gemüse mit Kartoffeln in einer Curry Sauce gekocht
Mixed vegetables cooked with potatoes in a curry sauce

225 **Aloo Bengan** [2,E,H,J] **13,90**
Kartoffeln und Aubergine mit verschiedenen Gewürzen gekocht
Potatoes and aubergine cooked with various spices

226 **Dal Palak** [2,E,H,J,M] **13,90**
Linsen und Spinat mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch gekocht
Lentils and spinach cooked with various spices, onions and garlic

227 **Palak Mais** [2,E,H,J] **13,90**
Spinat mit Mais in einer leicht gewürzten Sauce gekocht
Spinach and sweetcorn cooked in a lightly seasoned sauce





KINDERGERICHTE
KIDS‘ MEALS

21 **Chicken Nuggets mit Pommes frites** [A,F] **// 6,50**

22 **Chicken Wings mit Pommes frites** [A,F,G,I,J] **// 6,50**

23 **Pommes frites // 4,50**

24 **Smiles** [A,G] **// 5,50**

25 **Potato Wedges** [A] **// 5,50**



WARME GETRÄNKE
HOT DRINKS

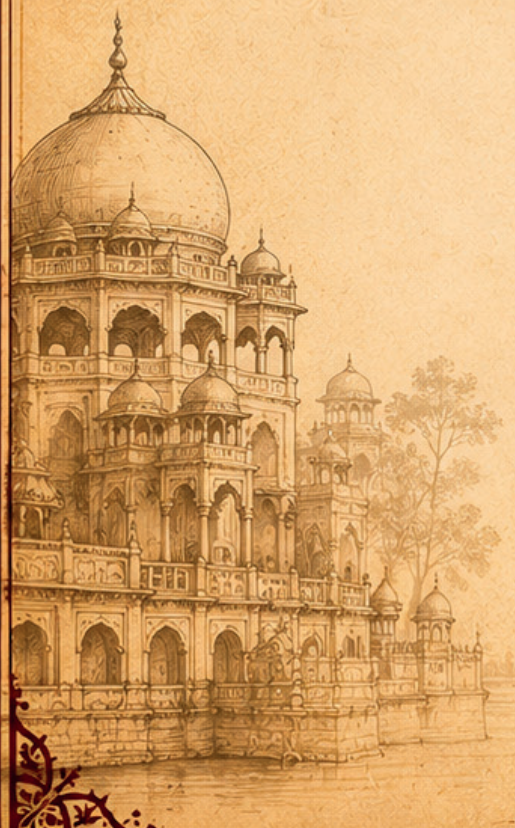
300	**Masala Tea** [G] Gewürzter Milchtee	**4,50**
301	**Yogi Chai** [G] Kännchen Milchtee mit Kardamom *Pot of milk tea with cardamom*	**4,20**
302	**Kashmiri Chai** Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken, Kardamom und Anis *Pot of black tea with cinnamon sticks, cloves, cardamom and aniseed*	**3,50**
303	**Tee Auswahl** Grüner Tee | Pfefferminz | Kamille | Jasmin | Schwarzer Tee | Ingwer *Green tea | peppermint | chamomile | jasmine | black tea | ginger*	**3,50**
304	Kaffee [1]	**3,50**
305	Espresso [1]	**2,90**
306	Doppelter Espresso [1]	**3,50**
307	Latte Macchiato [1]	**3,70**
308	Milchkaffee [1]	**3,50**
309	Cappucino	**3,90**

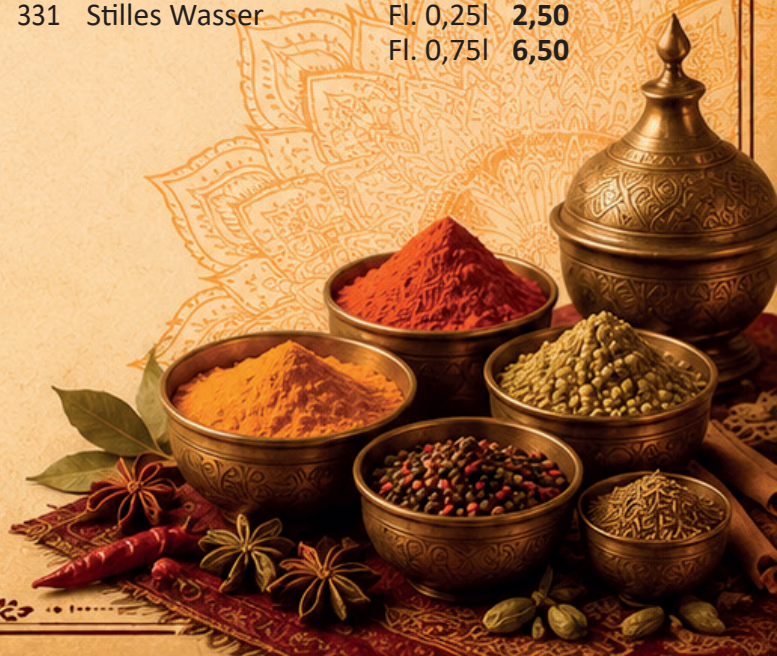
INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / LASSIE

310	**Mango Lassie** [2,G] Joghurt, Mango	0,4l	**3,90**
311	**Banane Lassie** [G] Joghurt, Banane	0,4l	**3,90**
312	**Salz Lassie** [G] Joghurt, Salz	0,4l	**3,90**
313	**Süß Lassie** [G] Joghurt, Zucker	0,4l	**3,90**
314	**Kokos Lassie** [G] Joghurt, Zucker, Kokos	0,4l	**3,90**
315	**Nimbu Pani (Fresh Lime Soda)** Zitronenlimonade	0,4l	**4,50**

SOFTDRINKS

		Flasche	
316	Coca Cola [1,2]	0,33l	**3,50**
317	Coca Cola Zero [1,2,7,8,11]	0,33l	**3,50**
318	Fanta [2,9]	0,33l	**3,50**
319	Sprite	0,33l	**3,50**
320	Mezzo Mix [1,2,9]	0,33l	**3,50**
321	Ginger Ale	0,2l	**3,00**
322	Bitter Lemon [3,9]	0,2l	**3,20**
323	Orangensaftschorle	0,33l	**3,50**
324	Apfelsaftschorle	0,33l	**3,50**
325	Johannisbeerschorle	0,33l	**3,50**
326	Maracujasaftschorle	0,33l	**3,50**
327	Mangosaftschorle	0,33l	**3,50**
328	Guavensaftschorle	0,33l	**3,50**
329	Lycheesaftschorle	0,33l	**3,50**
330	Mineralwasser	Fl. 0,25l	**2,50**
		Fl. 0,75l	**6,50**
331	Stilles Wasser	Fl. 0,25l	**2,50**
		Fl. 0,75l	**6,50**





BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

332	Bitburger Pilsner vom Fass [A]	0,3l	**3,50**
333	Bitburger Pilsner vom Fass [A]	0,5l	**4,50**
334	Bitburger Null Alkoholfrei [A]	0,3l	**3,90**
337	Bitburger Radler [A]	0,5l	**4,50**
338	Benediktiner Hefe-Weizen [A]	0,5l	**4,50**
339	Benediktiner Hefe-Weizen [A] Dunkel	0,5l	**4,50**
341	Benediktiner Hefe-Weizen [A] Alkoholfrei	0,5l	**4,50**
342	Kingfisher Indian Beer [A] (Saisonal)	0,33l	**3,90**

SPRITZ

345	Campari [2] Orange	**6,90**
346	Campari [2] Spritz	**6,90**
347	Aperol Spritz	**6,90**
348	Hugo Spritz	**6,90**
349	Lillet Wildberry	**6,90**
350	Gin Tonic	**6,90**
351	Wodka Tonic	**6,90**
352	Limoncello Spritz	**6,90**

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.
Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

COCKTAILS

354	Mojito	**7,80**
355	Long Island Iced Tea	**7,80**
356	Cuba Libre	**7,80**
357	Caipirinha	**7,80**
358	Amaretto Saro	**7,80**
359	Moscow Mule	**7,80**
360	Americano	**7,80**
361	Negroni	**7,80**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

362	Winter Mojito	**7,80**
363	Spice Tandoori	**7,80**

SPIRITUOSEN

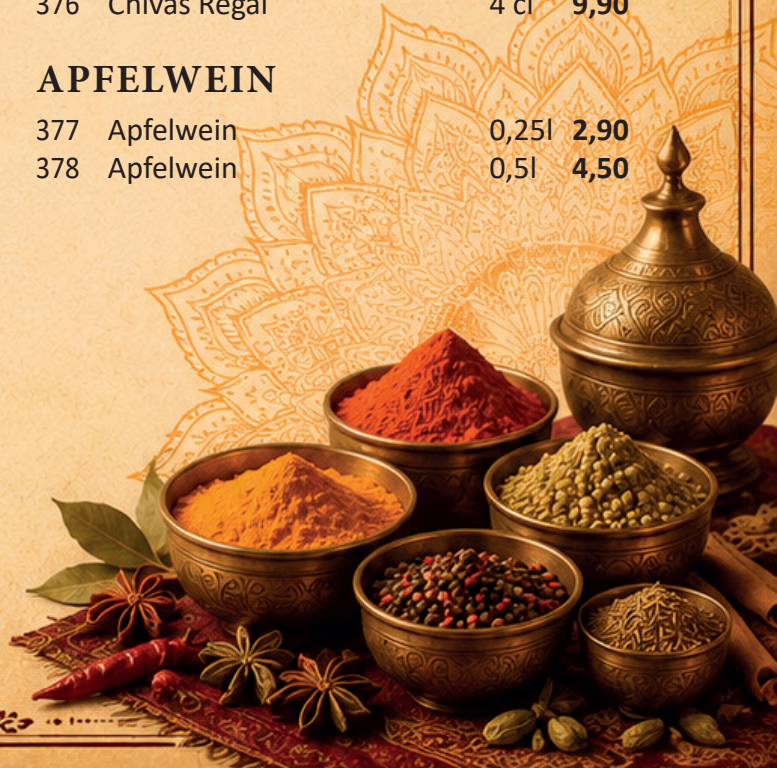
364	Ouzo	2 cl	**3,00**
365	Williams	2 cl	**3,00**
366	Ramazzotti	2 cl	**3,00**
367	Bailey‘s [2]	2 cl	**3,00**
368	Wodka [3,9]	2 cl	**3,00**
369	Indischer Mangoschnaps	2 cl	**3,00**
370	Indischer Kokosschnaps	2 cl	**3,00**
371	Jägermeister	2 cl	**3,00**

WHISKEY

372	Jameson	4 cl	**7,50**
373	Old Monk, Indischer Rum	4 cl	**5,00**
374	Jack Daniel‘s	4 cl	**7,90**
375	Red Label	4 cl	**7,90**
376	Chivas Regal	4 cl	**9,90**

APFELWEIN

377	Apfelwein	0,25l	**2,90**
378	Apfelwein	0,5l	**4,50**



ZUSATZSTOFFE

[1]koffeinhaltig
[2]mit Farbstoff(en)
[3]chininhaltig
[4]mit Taurin
[5]geschwefelt (enthält Sulfite)
[6]mit Schwärzungsmittel
[7]mit Phosphat
[8]mit Süßungsmittel
[9]mit Antioxidationsmittel
[10]mit Konservierungsstoff(en)
[11]enthält eine Phenylalaninquelle
[12]mit Geschmacksverstärker(n)
[13]gewachst
[14]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)
[15]kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

ALLERGENE

[A] Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
[B] Krebstiere und Krebserzeugnisse
[C] Eier und -erzeugnisse
[D] Fisch und -erzeugnisse
[E] Erdnüsse und -erzeugnisse
[F] Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
[G] Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
[H] Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
[I] Sellerie und -erzeugnisse
[J] Senf und -erzeugnisse
[K] Sesam und -erzeugnisse
[L] Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2
[M] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
[N] Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
[P] Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß

UNSERE GEWÜRZE

GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR GEMÜSE

Zutaten: Koriander, Chili, Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz, Melone, Bockshornkleeblätter, Senfkörner, Knoblauchpulver, Schwarzer Pfeffer, Zwiebelpulver, Ingwer, Kardamom, Zimtstange, Fenchel, Gewürznelken, Muskatnuss, Macisblüte, Grüner Kardamom, Teufelsdreck (Indische Gewürzmischung)



WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT!

