

INDIA RESTAURANT

Tandoori Spezialitäten

Unser Indische-Spezialitäten Restaurant bringt Ihnen die fantastische Küche der „Grand Moguls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass indisches Essen scharf sein muss. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen. Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie

Herzlich Willkommen

Unsere Gäste sind unsere Freunde

Ihr India Restaurant Team



Waaghausstraße 4, 88400

Biberach

Tel. 07351/82 900 20

Fax 07351/82 900 25

www.india-restaurant-biberach.de

Öffnungszeiten

Mo – So

11:30 – 14:30

17:30 – 23:00

Ein reiner starker Wille ist allmächtig

TASTE THE AUTHENTIC SPICES

Chilli

Beruhigend für Herz- und Kreislauf, enthält Vitamin C & D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamom

Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten

Nelken

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch

Zimt

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

Aperitif

225.	Glas Sekt	6cl	3,40 €
226.	Martini Blanco/Rosso	4cl	3,40 €
1.	Sherry medium/dry	4cl	3,40 €
2.	Pflaumenwein	4cl	3,40 €
3.	Campari Orange, Mango oder Soda	0,4 l	5,90 €
4.	Indischer Rum mit Mangosaft	0,4 l	5,90 €

Cocktails

227.	Ruhafza	6,90 €
	Rosensirup, frische Minze, Zucker, Soda	
228.	Strawberry Kiss	6,90 €
	Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft	
229.	Mangocktail	7,90 €
	Weißer Rum, Wodka, Gin, Mangosaft	
230.	Go Go	7,90 €
	Gin, Baileys Irish Cream, Orangensaft, Mangosaft	
231.	Bombay Punch	7,90 €
	Brauner Rum, Orangen- & Zitronensaft, Grenadine	
232.	Mango Chum Chum	7,90 €
	Weißer Rum, Maracuja, Mango- & Orangensaft	
233.	Kamasutra	7,90 €
	Wodka, Peach Tree, Rosen-, Mango-, & Maracujasirup, Ananas- & Orangensaft	

Suppen

- | | | |
|------|--|--------|
| 6. | Delikate Linsensuppe ^{7,9,15,17}
Delikate Linsensuppe nach indischer Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen zubereitet | 4,70 € |
| 7. | Tomatensuppe ^{7,9,15}
Schmackhafte Suppe nach einer ganz speziellen Rezeptur, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung | 4,70 € |
| 8. | Sabzi Suppe ^{7,9,15}
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen | 4,70 € |
| 9. | Murgh Suppe ^{7,9,17}
Hühnersuppe nordindischer Art mit indischen Gewürzen | 4,70 € |
| 234. | Jhinga Suppe
Garnelensuppe nach südindischer Art | 5,90 € |



Das Lächeln das du aussendest kehrt zu dir zurück

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen Soßen serviert

235. **Samosa** 5,50 €
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln & Erbsen



25. **Keema Nan** ^{3,7} 4,90 €
Nan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch
26. **Aloo Prantha** ^{3,7} 4,80 €
Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
10. **Sabzi Pakora** ^{1,3} 5,50 €
Auswahl von Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
11. **Piaz da Pakora** ^{1,3} 5,50 €
Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
12. **Mashli Pakora** ^{1,3} 6,50 €
Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
13. **Murgh Pakora** ^{1,3} 6,50 €
Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

14. **Ralla Mila Pakora** ^{1,3} **6,50 €**
*Gemischtes Gemüse, Fisch & Hühnerfleisch gebacken im
Teigmantel aus Kichererbsenmehl*
15. **Jhinga Pakora** ^{1,3} **11,50 €**
Garnelen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
16. **Khumba da Pakora** ^{1,3} **5,50 €**
Frische Pilze gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl



17. **Bataun da Pakora** ^{1,3} **5,50 €**
Frische Auberginen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
18. **Papadam** ¹⁵ **2,20 €**
Hauchdünner, gebackener und orientalisch gewürzter Linsenfladen

Salate

- | | | |
|------|---|---------|
| 19. | Hara-Bhara Salat
<i>Kleiner gemischter Salat nach Saison</i> | 4,90 € |
| 20. | Tomatensalat | 4,80 € |
| 21. | Kashmiri Salat
<i>Gemischter Salat mit Tomate & indischem Rahmkäse</i> | 7,90 € |
| 236. | Tandoori Chicken Salat
<i>Salat mit köstlich gegrillten Hähnchenstücke, Paprika, Tomaten, Gurke & Zwiebel</i> | 9,50 € |
| 237. | Jhinga Salat
<i>Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen</i> | 10,90 € |

Beilagen

22.	Dahi Aloo <i>Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln</i>	3,90 €
23.	Tandoori Roti <i>Fladen-Vollkornbrot im Tandooriofen gebacken</i>	2,50 €
24.	Tandoori Nan <i>Leichtes, knuspriges gebackenes Fladenbrot</i>	3,10 €
27.	Garlic Nan <i>Tandoori Brot mit frischem Knoblauch</i>	3,90 €
28.	Batura <i>Frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl</i>	3,10 €
238.	Butter Nan ^{3,7} <i>Leichtes, knuspriges & in Butter gebackenes Fladenbrot</i>	3,50 €
239.	Raita <i>Gewürzter Joghurt mit Gurke, Tomate & Zwiebel</i>	4,90 €
241.	Mixed Pickels <i>Pikant und sauer eingelegte Früchte & Gemüse</i>	2,50 €

Tandoori Spezialitäten

Der Tandoori-Ofen ist ein mit Holzkohle geheizter Backofen aus Lehm der indischen Küche. Im Gegensatz zu Backöfen in anderen westlichen Regionen wird ein Tandoor nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu gärenden Lebensmitteln bestückt. Der Tandoor dient unter anderem zum Backen von Fladenbrotten wie Nan und Chapati, die dazu an die obeneren heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen oft mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden.

Alle Tandoori-Gerichte (Nr. 42 – 46a) werden mit bestem indischen Basmatireis, Nan und Soße gereicht

- | | | |
|------|---|---------|
| 42. | Chicken Tikka ^{7,10,15}
<i>Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 17,90 € |
| 43. | Chicken Tikka Hara Bhara ^{7,10,15}
<i>Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade aus frischen grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt, schmeckt nach Minze</i> | 17,90 € |
| 44. | Boti-Kebab ^{7,10,15}
<i>Lammfleisch, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 18,90 € |
| 45. | India House Shahi Tandoori ^{7,10,15}
<i>Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten</i> | 20,90 € |
| 46. | Jhinga Sahi Tikka ^{7,10,15}
<i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 23,10 € |
| 243. | Panir Tikka ^{7,10,15}
<i>Indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten gegrillt</i> | 17,90 € |

Spezialitäten des Hauses

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 47. | India House Shahi grill Massala ^{7,10,15}
<i>Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße</i> | 16,90 € |
| 48. | Tandoori Murg Massala ^{7,10,15}
Hähnchenbrustfilet mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen | 16,90 € |
| 49. | Boti-Kebab Massala ^{7,10,15}
<i>Lammfleisch fein mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor, angerichtet mit Obst und Panir (indischer Käse) und Mandeln in milder Currysoße</i> | 17,90 € |
| 50. | Jhinga Massala ^{7,10,15}
<i>Garnelen mild mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt, zubereitet in würziger Soße</i> | 21,50 € |

Thali

Alle Gerichte werden mit Raita, Salat, Basmatireis und Nan
serviert

- | | | |
|------|---|---------|
| 245. | Thali Vegetarisch
<i>4 verschiedene vegetarischen Currys</i> | 26,90 € |
| 246. | Thali Mixed
<i>4 verschiedene Currys</i> | 31,90 € |



Menü für 2 Personen

38.

Menü 1 Tandoori Menü für 2 Personen

67,90 €

Murgh Sorba

Eine Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt

Murgh Pakoras

Hähnchenfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat

Mit Kräuterdressing

Tandoori

*Eine Zusammenstellung aus verschiedenen
Tandoori-Gerichten*

Sabzi Massala

Frisches Gemüse nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis

Dessert oder Verdauungsschnaps

39.

Menü 2 Seafood Menü für 2 Personen

72,90 €

Tomatensuppe

*Schmackhafte Suppe nach einer speziellen Rezeptur, aus feinsten
Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung*

Mashli Pakora

Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat

Mit Kräuterdressing

Mixed Seafood

*Eine Zusammenstellung frischer Meeresfrüchte gekocht in pikanter
Soße, serviert mit Basmatireis – eine Spezialität des Hauses*

Aloo Channa Massala

Kichererbsen angerichtet mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer & Kartoffeln

Dessert oder Verdauungsschnaps

Menü für 2 Personen

40.

Menü 3 Royal Menü für 2 Personen

66,90 €

Mulligatawny Shorba

Delikate Linsen-Crème-Suppe nach nordindischer Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet

Ralla Mila Pakora

Gemischtes Gemüse, Fisch & Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat

Mit Kräuterdressing

Himalaya mixed grill Massala

Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas mit einer speziellen „Sauce du Chef“ zubereitet, angerichtet mit Basmatireis aus Punjab

Sabzi Curry

Gemüse Curry nach nordindischer Art

Dessert oder Verdauungsschnaps

39.

Menü 4 Sabzi Menü für 2 Personen

63,90 €

Sabzi Suppe

Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen

Sabzi Pakora

Auswahl von Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Hara-Bhara Salat

Kleiner gemischter Salat nach Saison

Sabzi Mugal-e-Azam

Frisches Gemüse, je nach Jahreszeit, angerichtet in feiner Cashewkernsoße, verfeinert mit verschiedenen indischen Gewürzen

Himalaya Dal

Das traditionelle indische Linsengericht

Dessert oder Verdauungsschnaps

Hähnchen Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Chicken Korma oder Chicken Curry ⁷
<i>Hähnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln & Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße</i> | 15,90 € |
| 52. | Chicken Palak ⁷
<i>Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen</i> | 15,90 € |
| 53. | Chilly Chicken Massala ^{6,15}
<i>Hähnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses</i> | 15,90 € |
| 54. | Chicken Kashmiri ^{7,15}
<i>Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen</i> | 15,90 € |
| 55. | Chicken Bhuna ⁷
<i>Hähnchenbrustfilet in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika</i> | 15,90 € |
| 56. | Chicken Mango ⁷
<i>Hähnchenfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne</i> | 15,90 € |
| 57. | Chicken Vindaloo ^{7,15}
<i>Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in deiner Kokossoße, sehr scharf</i> | 15,90 € |
| 58. | Butter Chicken ⁷
<i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter, angerichtet in Tomatensoße</i> | 15,90 € |

Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 59. | Bakra Curry Mugel-e-Azam ⁷
<i>Lammfleisch gekocht in einer Soße aus Cashewkernen und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, Panir (indischer Käse) und Obst</i> | 16,90 € |
| 60. | Bakra Bhuna ⁷
<i>Lammfleisch in einer ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika</i> | 16,90 € |
| 61. | Bakra Palak ⁷
<i>Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses</i> | 16,90 € |
| 62. | Bakra Vindaloo ^{7,15}
<i>Zartes Lammfleisch zubereitet mit scharfen Spezial-Gewürzen und Kartoffeln in feiner Kokosnusssoße</i> | 16,90 € |
| 63. | Bakra Sabzi
<i>Raffiniert zubereitete Lammfleisch-Würfel, fein gewürzt mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses</i> | 16,90 € |
| 64. | Bakra Chilli Massala ^{6,15}
<i>Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses</i> | 16,90 € |

Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 65. | Batakh Curry Mugel-e-Azam ⁷
<i>Entenfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen mit Panir (indischer Käse) & fein gewürzt</i> | 17,90 € |
| 66. | Batakh Bhuna ⁷
<i>Entenfilet in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten & grünen Paprika</i> | 17,90 € |
| 67. | Batakh Palak ⁷
<i>Entenfilet mit Zwiebeln & Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gewürzmischung, angerichtet auf Blattspinat</i> | 17,90 € |
| 68. | Batakh Jalfaise ^{6,15}
<i>Entenfilet mit frischem Gemüse & Ingwer in pikanter Soße</i> | 17,90 € |
| 69. | Batakh Vindaloo ^{7,15}
<i>Entenfilet mit Kartoffeln, scharf (oder sehr scharf) in einer roten Kokosnusssoße</i> | 17,90 € |
| 70. | Batakh Chilli Massala ^{6,15}
<i>Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Soße</i> | 17,90 € |

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | „India House“ Meeresfrüchte Massala ^{4,15}
<i>Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräutergewürzmischung in einer besonderen Soße gegart</i> | 16,90 € |
| 72. | Mashli Bhuna ^{4,7,15}
<i>Rotbarschfilet fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern</i> | 16,90 € |
| 73. | Goa Mashli Curry ^{4,7}
<i>Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten in einer milden Kokosnusssoße</i> | 16,90 € |
| 74. | Chilli Mashli Massala ^{4,15}
<i>Fisch scharf gewürzt mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses</i> | 16,90 € |
| 75. | Prawn Curry ^{4,7}
<i>Schrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch</i> | 16,90 € |

Basmatireis Spezialitäten

76. **Bakra Biryani** 15,90 €
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safranreis mit Nüssen nach nordindischer Art
77. **„India House“ Biryani** 17,90 €
Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Schrimps gebraten mit feinen Gewürzen und Basmatireis. Angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln, Kokosnuss & einer feinen Soße serviert
78. **Sabzi Biryani** 15,50 €
Frisches Gemüse der Saison mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln & Rosinen mit milder Mogulei-Soße
79. **Murgh Biryani** 15,50 €
Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis & Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln mit feiner Soße serviert
242. **Jhinga Biryani** 18,90 €
Garnelen gegrillt, angerichtet mit Basmatireis & Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln mit feiner Soße serviert



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 29. | Mattar Khumbi ⁷
<i>Frische Champignons und Erbsen mit Sahnesoße & geriebenen Rahmkäse serviert</i> | 12,90 € |
| 30. | Sabzi Mugh-e-Azam ^{5,7}
<i>Verschiedenes frisches Gemüse je nach Saison, angerichtet in feiner Cashewkernsoße mit Panir (indischer Käse) und Obst</i> | 12,90 € |
| 31. | Sabzi Bhuna ^{5,7}
<i>Frisches gemischtes Gemüse in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grünem Paprika</i> | 12,90 € |
| 32. | Palak Panir ⁷
<i>Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet mit Spinat und frisch gemahlenden Gewürzen</i> | 12,90 € |
| 33. | Aloo Channa Massala ⁷
<i>Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln</i> | 12,90 € |
| 34. | Bhindi Massala ⁷
<i>Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen</i> | 12,90 € |
| 35. | India House Dal
<i>Das traditionelle indische Gericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern</i> | 12,90 € |

36. 12,90 €

Aloo Gobhi Bhuna ⁷

Blumenkohlröschen & Kartoffeln gebraten mit fein gehackten Zwiebeln & frischen Kräutern

37. 12,90 €

Sabzi Madras (scharf) ^{5,7}

Frisches Gemüse je nach Saison, zubereitet mit Spezial-Gewürzen, angerichtet in einer feinen Kokosnusssoße

37a 12,90 €

Karahi Panir ⁷

Panir (indischer Käse) mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, angerichtet mit einer Spezialsoße



Kindermenü

247. Portion Pommes 4,00 €

248. *Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis* 7,90 €

249. *Fischstäbchen mit Pommes oder Reis* 7,90 €

Mithai Ghar

Traumhafte Nachspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 80. | Kulfi ^{22,24}
<i>Honigmilch, halb gefroren mit Mandeln und Pistazien</i> | 5,50 € |
| 81. | Mangocreme ^{22,24} | 5,50 € |
| 82. | Mango Tango ^{23,24}
<i>Mango auf Vanilleeis</i> | 5,50 € |
| 84. | Gulab Jamun ^{15,23,24}
<i>Hausgemachte Griesbällchen, frittiert & in Honig-Rosenwasser eingelegt</i> | 5,50 € |



Bier

100.	Export	0,5 l	4,10 €
101.	Pils (Flasche)	0,33 l	3,60 €
103.	Hefeweizen	0,5 l	4,10 €
104.	Kristallweizen	0,5 l	4,10 €
105.	Dunkelweizen	0,5 l	4,10 €
106.	Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,10 €
107.	Indisches Bier	0,33 l	3,40 €
108.	Radler	0,5 l	3,90 €
109.	Hefeweizen leicht	0,5 l	4,10 €
110.	Colaweizen	0,5 l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

114.	Kleines stilles Wasser	0,2 l	2,50 €
115.	Großes stilles Wasser	0,4 l	3,50 €
116.	Flasche Cola ^{15,20}	0,33 l	2,90 €
117.	Flasche Cola light ^{15,20}	0,33 l	2,90 €
119.	Flasche Sprite ¹⁶	0,33 l	2,90 €
123.	Flasche Fanta ^{15,16}	0,33 l	2,90 €
125.	Flasche Mezzo Mix ^{15,16,20,21}	0,33 l	2,90 €
126.	Mineralwasser	0,2 l	2,50 €
127.	Mineralwasser	0,4 l	3,50 €
128.	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
129.	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50 €
130.	Bitter Lemon ²¹	0,2 l	2,50 €
132.	Tonic Water ²¹	0,2 l	2,50 €
133.	Flasche Wasser	0,75 l	5,50 €
134.	Guavensaftschorle	0,4 l	3,90 €
135.	Mangosaftschorle	0,4 l	3,90 €
136.	Orangensaftschorle	0,4 l	3,90 €
137.	Traubensaftschorle	0,4 l	3,90 €
138.	Johannisbeerschorle	0,4 l	3,90 €

Säfte

150.	Mangosaft	0,2 l	2,90 €
152.	Guavensaft	0,2 l	2,90 €
153.	Orangensaft	0,2 l	2,90 €

Kalte indische Getränke

160.	Lassi Süß ²⁴ <i>Hausgemachtes Joghurtgetränk</i>	0,4 l	3,50 €
161.	Lassi Sauer ²⁴ <i>Joghurtgetränk mit indischen Gewürzen</i>	0,4 l	3,50 €
162.	Mango Lassi ²⁴	0,2 l	2,90 €
163.	Mango Lassi ²⁴ <i>Joghurtgetränk mit Mango, erfrischend & kühlend</i>	0,5 l	5,90 €

Warme Getränke

170.	Tasse Kaffee		2,90 €
171.	Tasse Cappuccino		3,50 €
172.	Tasse Espresso		2,50 €
173.	Ingwer Tee mit Zitrone und Honig		3,90 €
174.	Schwarztee mit Zitrone		3,90 €
175.	India House Tee <i>Das Rezept kommt aus Kashmir am Fuße des Himalayas und ist sehr wohlschmeckend</i>		3,90 €
176.	Chai – indischer Tee <i>Der Volkstee aus Indien, zusammen mit Milch und Kardamom gekocht</i>		4,20 €

Spirituosen

177.	Original indischer Rum ¹⁵	2 cl	3,90 €
178.	Indischer Schnaps ¹⁵	2 cl	3,00 €
179.	Indischer Whisky ¹⁵	2 cl	3,00 €
181.	Wodka Moskowskaya	2 cl	3,00 €
184.	Grappa	2 cl	3,00 €
185.	Obstler	2 cl	3,00 €
186.	Ramazotti	4 cl	3,00 €
187.	Amaretto	2 cl	3,00 €
188.	Gordons Dry Gin	2 cl	3,00 €
205.	Sambuca	2 cl	3,50 €
203.	Aperol Sprizz	0,2 l	5,90 €
190.	Johnny Walker Black Label ¹⁵	4 cl	4,90 €
191.	Chivas Regal ¹⁵	4 cl	4,90 €
192.	Indischer Whisky ¹⁵	4 cl	4,90 €

Offene Weine

200.	Indischer Rotwein, trocken	0,2 l	5,90 €
201.	Pinot Grigio, Italien, trocken (Weiß & Rose)	0,2 l	5,90 €
202.	Stettener Heuchlberg Riesling, Deutschland, halbtrocken (Weiß)	0,2 l	5,90 €
207.	Merlot, Italien, trocken (Rot)	0,2 l	5,90 €
229.	Indischer Weißwein, trocken	0,2 l	5,90 €
208.	Rotweinschorle	0,2 l	4,90 €
209.	Weiß- oder Roséschorle	0,2 l	4,90 €

Flaschenweine

Flaschenweine Weiß

210.	Indischer Weißwein, trocken	0,75 l	19,80 €
211.	Spätburgunder Weißherbst, Deutschland, halbtrocken	1 l	21,50 €
212.	Hagnauer Burgstall, Deutschland, trocken	0,75 l	18,50 €
213.	Pinot Grigio, Italien, trocken	0,75 l	17,50 €
214.	Soave, Italien, trocken	0,75 l	17,50 €
215.	Chardonnay, Frankreich, trocken	0,75 l	18,50 €
216.	Stettener Heuchlberg Riesling, Deutschland, halbtrocken	1 l	21,50 €

Flaschenweine Rot

217.	Indischer Rotwein, trocken	0,75 l	19,80 €
219.	Lauffener Samtrot, Deutschland, trocken	0,75 l	18,50 €
220.	Chianti Piccini, Italien, trocken	0,75 l	17,50 €
221.	Montepulciano, Italien. Trocken	0,75 l	17,50 €
222.	Merlot, Frankreich, trocken	0,75 l	16,60 €

Mittagsmenü

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden frisch zubereitet und mit Basmati Reis serviert

Montag

- | | | |
|------|--|--------|
| 301. | Aloo Channa Massala: <i>Kartoffeln mit Kichererbsen und Massala-Soße</i> | 7,10 € |
| 302. | Navraten Curry: <i>Frisches Gemüse in milder Kokosnusssoße</i> | 7,10 € |
| 303. | Chicken Dhansak: <i>Hühnerbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Ananas und Sahne</i> | 7,90 € |
| 304. | Fisch Madras: <i>Zanderfilet in Madras-Curry-Kokosnusssoße</i> | 8,10 € |
| 305. | Lamm Sagwala: <i>Lamm mit Spinat</i> | 8,90 € |

Dienstag

- | | | |
|------|--|--------|
| 301. | Palak Paneer: <i>Spinat mit hausgemachtem Käse in Massala-Soße</i> | 7,10 € |
| 302. | Sabzi Madras (scharf): <i>Frisches Gemüse mit feiner Kokosnusssoße</i> | 7,10 € |
| 303. | Chicken Saagwala: <i>Hähnchenbrustfilet mit Spinat</i> | 7,90 € |
| 304. | Fisch Bhuna: <i>Zanderfilet in roter-Curry-Sauce</i> | 8,10 € |
| 305. | Lamm Vindaloo (scharf): <i>Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße</i> | 8,90 € |

Mittwoch

- | | | |
|------|--|--------|
| 301. | Aloo Mattar: <i>grüne Erbsen und Kartoffeln in Currysauce</i> | 7,10 € |
| 302. | Sabzi Moug lai: <i>Frisches Gemüse in milder Sahne-Currysauce</i> | 7,10 € |
| 303. | Chicken Mango: <i>Hühnerbrustfilet in Mango-Massala-Soße</i> | 7,90 € |
| 304. | Fisch Vindaloo (scharf): <i>Zanderfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße</i> | 8,10 € |
| 305. | Lamm Bhuna (mittelscharf): <i>Lamm mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika</i> | 8,90 € |

Donnerstag

- | | | |
|------|---|--------|
| 301. | Aloo Gobhi: <i>Blumenkohl mit Kartoffeln in milder Massala-Soße</i> | 7,10 € |
| 302. | Mattar Paneer: <i>Erbsen mit hausgemachtem Käse in Massala-Soße</i> | 7,10 € |
| 303. | Murgh Bhuna (mittelscharf): <i>Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika</i> | 7,90 € |
| 304. | Fisch Mango: <i>Zanderfilet in Mango-Massala-Soße</i> | 8,10 € |
| 305. | Lamm Sabzi: <i>Lammfleisch mit frischem Gemüse</i> | 8,90 € |

Freitag

- | | | |
|------|---|--------|
| 301. | Aloo Palak: <i>Spinat und Kartoffeln in würziger Sauce</i> | 7,10 € |
| 302. | Mango Sabzi: <i>Frisches Gemüse Mango-Massala-Soße</i> | 7,10 € |
| 303. | Chicken Vindaloo (scharf): <i>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße</i> | 7,90 € |
| 304. | Fisch Curry: <i>Zanderfilet in Currysauce</i> | 8,10 € |
| 305. | Lamm Keema Massala (pikant): <i>gehacktes Lammfleisch mit Erbsen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln</i> | 8,90 € |

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-INHALTSTOFFE:

Gerne bereiten wir Ihnen Gericht auch ohne Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

1 Enthält glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus

2 Enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus

3 Enthält Eier und Erzeugnisse daraus

4 Enthält Fisch und Erzeugnisse daraus

5 Enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

6 Enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

7 Enthält Milch und Erzeugnisse daraus

8 Enthält Schalen Früchte und Erzeugnisse daraus

9 Enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus

10 Enthält Senf und Erzeugnisse daraus

11 Enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

12 Schwefeldioxid und Sulfite

13 Enthält Lupinen und Erzeugnisse daraus

14 Enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus

15 Enthält Farbstoffe 16 Enthält Antioxydationsmittel

17 Geschmacksverstärker

18 Enthält Farbstoffe

19 Enthält Süßungsmittel

20 koffeinhaltig

21 chininhaltig

22 Phosphat

23 geschwärzt

24 Stickoxydul

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.