

TASTE THE AUTHENTIC SPICES

Chili

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

Ginger

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

Cardamom

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

Garlic

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

Coriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Cumin

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Turmeric

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

Cloves

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

Cinnamon

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

Aperitif

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

Cocktails

227.	Ruhafza		7,40 €
	Rosensirup, frische Minze, Zucker, Soda		
228.	Strawberry Kiss		7,40 €
	Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft		
229.	Mangocktail		8,40 €
	Weißer Rum, Wodka, Gin, Mangosaft		
230.	Go Go		8,40 €
	Gin, Baileys Irish Cream, Orangensaft, Mangosaft		
231.	Bombay Punch		8,40 €
	Brauner Rum, Orangen- & Zitronensaft, Grenadine		
232.	Mango Chum Chum		8,40 €
	Weißer Rum, Maracuja, Mango- & Orangensaft		
233.	Kamasutra		8,40 €
	Vodka, Peach Tree, Rosen-, Mango-, & Maracujasirup, Ananas- & Orangensaft		

Suppen

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



Das Lächeln das du aussendest kehrt zu dir zurück

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen Saucen serviert

235. **Samosa** 6,50 €
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln & Erbsen



25. **Keema Nan** 5,90 €
Nan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch

26. **Aloo Prantha** 5,80 €
Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

10. **Sabzi Pakora** 6,50 €
Auswahl von Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

11. **Piaz da Pakora** 6,50 €
Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

12. **Machli Pakora** 7,50 €
Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

13. **Murgh Pakora** 7,50 €
Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

14. **Ralla Mila Pakora** ^{7,15} **7,50 €**
Gemischtes Gemüse, Fisch & Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
15. **Jhinga Pakora** ^{7,15} **12,50 €**
Garnelen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
16. **Khumba da Pakora** ^{7,15} **6,50 €**
Frische Pilze gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl



17. **Bataun da Pakora** ^{7,15} **6,50 €**
Frische Auberginen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
18. **Papadam** **2,70 €**
Hauchdünner, gebackener und orientalisches gewürzter Linsenfladen

Salate

- | | | |
|------|---|--------|
| 19. | Hara-Bhara Salad
<i>Kleiner gemischter Salat nach Saison</i> | 4,90 € |
| 20. | Tomato Salad | 4,80 € |
| 21. | Kashmiri Salad
<i>Gemischter Salat mit Tomate & indischem Rahmkäse</i> | 7,90 € |
| 236. | Tandoori Chicken Salad
<i>Salat mit köstlich gegrillten Hähnchenstücke, Paprika, Tomaten, Gurke & Zwiebel</i> | 9,50 € |
| 237. | Jhinga Salad
<i>Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen</i> | 12,90€ |

Beilagen

22.	Dahi Aloo <i>Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln</i>	4,90 €
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.	Bhatura <i>Frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl</i>	3,10 €
238.	Butter Nan <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 €
180.	Extra Sauße oder Extra Reis	4,00 €

Tandoori Specialities

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 Sauce gereicht

42.	Chicken Tikka ^{7,10,15} <i>Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	19,90 €
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>	19,90 €
44.	Boti-Kebab ^{7,10,15} <i>Lammfleisch, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	20,90 €
45.	India House Shahi Tandoori ^{7,10,15} <i>Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten</i>	22,90 €
46.	Jhinga Sahi Tikka ^{7,10,15} <i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	25,10 €
243.	Paneer Tikka ^{7,10,15} <i>Indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten gegrillt</i>	19,90 €

Spezialitäten des Hauses

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 47. | India House Shahi grill Masala ^{7,10,15}
<i>Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Sauce</i> | 17,90 € |
| 48. | Tandoori Murg Masala ^{7,10,15}
Hähnchenbrustfilet mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen | 17,90 € |
| 49. | Boti-Kebab Masala ^{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 CurrySauce</i> | 18,90 € |
| 50. | Jhinga Masala ^{7,10,15}
<i>Garnelen mild mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt, zubereitet in würziger Sauce</i> | 22,50 € |

Thali

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

- | | | |
|------|---|---------|
| 245. | Thali Vegetarisch ^{7,15}
<i>verschiedenen vegetarischen Currys</i> | 28,90 € |
| 246. | Thali Mixed (Non-veg) ^{7,15}
<i>4 verschiedene Currys</i> | 33,90 € |



Menü für 2 Personen

38.

Menü 1

67,90 €

Tandoori Menü für 2 Personen

Murgh Sorba ^{7,15}

Eine Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt

Murgh Pakoras ^{7,15}

Hähnchenfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat

Mit Kräuterdressing

Tandoori ^{7,15}

Eine Zusammenstellung aus verschiedenen

Tandoori-Gerichten

Sabzi Masala ^{7,15}

Frisches Gemüse nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis

Dessert oder Verdauungsschnaps

39.

Menü 2

72,90 €

Seafood Menü für 2 Personen

Tomatensuppe

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

Machli Pakora ^{7,15}

Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat ^{7,15}

Mit Kräuterdressing

Mixed Seafood ^{7,15}

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

Aloo Chana Masala ^{7,15}

Kichererbsen angerichtet mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer & Kartoffeln

Dessert or Verdauungsschnaps

40.

Menü für 2 Personen
Menü 3
Royal Menu for 2 Personen

66,90 €

Mulligatawny Shorba^{7,15}

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

Ralla Mila Pakora ^{7,15}

Gemischtes Gemüse, Fisch & Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat^{7,15}

Mit Kräuterdressing

Himalaya mixed grill Masala^{7,15}

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

Sabzi Curry ^{7,15}

Gemüse Curry nach nordindischer Art

Dessert oder Verdauungsschnaps

41.

Menü 4
Sabzi Menü für 2 Personen

63,90 €

Sabzi Suppe

Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen

Sabzi Pakora ^{7,15}

Auswahl von Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Hara-Bhara Salat ^{7,15}

Kleiner gemischter Salat nach Saison

Sabzi Mugal-e-Azam ^{7,15}

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

Himalaya Dal ^{7,15}

Das traditionelle indische Linsengericht

Dessert oder Verdauungsschnaps

Hähnchen Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Chicken Korma or Chicken Curry ^{7,15}
<i>Hähnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln & Rosinen, angerichtet in milder MandelSauce</i> | 16,90 € |
| 52. | Chicken Palak ^{7,15}
<i>Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen</i> | 16,90 € |
| 53. | Chilly Chicken Masala ^{6,7,15}
<i>Hähnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses</i> | 16,90 € |
| 54. | Chicken Kashmiri ^{7,15}
<i>Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Cashewkernen, Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen</i> | 16,90 € |
| 55. | Chicken Bhuna ^{7,15}
<i>Hähnchenbrustfilet in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika</i> | 16,90 € |
| 56. | Chicken Mango ^{7,15}
<i>Hähnchenfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne</i> | 16,90 € |
| 57. | Chicken Vindaloo ^{7,15}
<i>Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in deiner KokosSauce, sehr scharf</i> | 16,90 € |
| 58. | Butter Chicken ^{7,15}
<i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter, angerichtet in TomatenSauce</i> | 16,90 € |

Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 59. | Bakra Curry Mughal-e-Azam ^{7,15} | 17,90 € |
| | <i>Lammfleisch gekocht in einer Sauce aus Cashewkernen und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, Panir (indischer Käse) und Obst</i> | |
| 60. | Bakra Bhuna ^{7,15} | 17,90 € |
| | <i>Lammfleisch in einer ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika</i> | |
| 61. | Bakra Palak ^{7,15} | 17,90 € |
| | <i>Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses</i> | |
| 62. | Bakra Vindaloo (scharf) ^{7,15} | 17,90 € |
| | <i>Zartes Lammfleisch zubereitet mit scharfen Spezial-Gewürzen und Kartoffeln in feiner KokosnussSauce</i> | |
| 63. | Bakra Sabzi ^{7,15} | 17,90 € |
| | <i>Raffiniert zubereitete Lammfleisch-Würfel, fein gewürzt mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses</i> | |
| 64. | Bakra Chilli Masala ^{6,7,15} | 17,90 € |
| | <i>Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses.</i> | |

Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 65. | Batakh Curry Mugel-e-Azam ^{7,15}
<i>Entenfilet in einer milden Sauce aus Cashewkernen mit Panir (indischer Käse) & fein gewürzt</i> | 18,90 € |
| 66. | Batakh Bhuna ^{7,15}
<i>Entenfilet in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten & grünen Paprika</i> | 18,90 € |
| 67. | Batakh Palak ^{7,15}
<i>Entenfilet mit Zwiebeln & Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gewürzmischung, angerichtet auf Blattspinat</i> | 18,90 € |
| 68. | Batakh Jalfaise ^{6,7,15}
<i>Entenfilet mit frischem Gemüse & Ingwer in pikanter Sauce</i> | 18,90 € |
| 69. | Batakh Vindaloo ^{7,15}
<i>Entenfilet mit Kartoffeln, scharf (oder sehr scharf) in einer roten KokosnussSauce</i> | 18,90 € |
| 70. | Batakh Chilli Masala ^{6,7,15}
<i>Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Sauce</i> | 18,90 € |

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 71. | “India House” Meeresfrüchte Masala ^{4,15}
<i>Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräutergewürzmischung in einer besonderen Sauce gegart</i> | 17,90 € |
| 72. | Machli Bhuna ^{4,7,15}
<i>Rotbarschfilet fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern</i> | 17,90 € |
| 73. | Goa Machli Curry ^{4,7,}
<i>Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten in einer milden KokosnussSauce</i> | 17,90 € |
| 74. | Chilli Machli Masala ^{4,15}
<i>Fisch scharf gewürzt mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses</i> | 17,90 € |
| 75. | Prawn Curry ^{4,7}
<i>Schrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch</i> | 19,90 € |

Biryani (Basmati Rice Specialities)

76. **Bakra Biryani** ^{7,15} **17,90 €**
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safranreis mit Nüssen nach nordindischer Art
77. **“India House” Biryani** ^{7,15} **19,90 €**
Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Schrimps gebraten mit feinen Gewürzen und Basmatireis. Angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln, Kokosnuss & einer feinen Sauce serviert
78. **Sabzi Biryani** ^{7,15} **15,90 €**
Frisches Gemüse der Saison mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln & Rosinen mit milder Mogulei-Sauce
79. **Murgh Biryani** ^{7,15} **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis & Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln mit feiner Sauce serviert
242. **Jhinga Biryani** ^{7,15} **20,90 €**
Garnelen gegrillt, angerichtet mit Basmatireis & Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln mit feiner Sauce serviert



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 29. | Mattar Khumbi ^{7,15}
<i>Frische Champignons und Erbsen mit SahneSauce & geriebenen Rahmkäse serviert</i> | 13,90 € |
| 30. | Sabzi Mugh-e-Azamb ^{5,7,15}
<i>Verschiedenes frisches Gemüse je nach Saison, angerichtet in feiner CashewkernSauce mit Panir (indischer Käse) und Obst</i> | 13,90 € |
| 31. | Sabzi Bhuna ^{7,15}
<i>Frisches gemischtes Gemüse in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grünem Paprika</i> | 13,90 € |
| 32. | Palak Paneer ^{7,15}
<i>Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet mit Spinat und frisch gemahlene Gewürzen</i> | 13,90 € |
| 33. | Aloo Chana Masala ^{7,15}
<i>Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln</i> | 13,90 € |
| 34. | Bhindi Masala ^{7,15}
<i>Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen</i> | 13,90 € |
| 35. | India House Dal ^{7,15}
<i>Das traditionelle indische Gericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern</i> | 13,90 € |
| 36. | Aloo Gobhi Bhuna ^{7,15}
<i>Blumenkohlröschen & Kartoffeln gebraten mit fein gehackten Zwiebeln & frischen Kräutern</i> | 13,90 € |
| 37. | Sabzi Madras (scharf) ^{7,15}
<i>Frisches Gemüse je nach Saison, zubereitet mit Spezial-Gewürzen, angerichtet in einer feinen KokosnussSauce</i> | 13,90 € |

37a

Karahi Paneer ^{7,15}

13,90 €

*Paneer (indischer Käse) mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, angerichtet
mit einer SpezialSauce*



Kindermenü

- | | | |
|------|---|--------|
| 247. | Portion Pommes | 4,00 € |
| 248. | <i>Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis</i> | 7,90 € |
| 249. | <i>Fischstäbchen mit Pommes oder Reis</i> | 7,90 € |

Mithai Ghar

Traumhafte Nachspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 80. | Kulfi
<i>Honigmilch, halb gefroren mit Mandeln und Pistazien</i> | 6,50 € |
| 81. | Mango Cream | 6,50 € |
| 82. | Mango Tango
<i>Mango auf Vanilleeis</i> | 6,50 € |
| 84. | Gulab Jamun
<i>Hausgemachte Griesbällchen, frittiert & in Honig-Rosenwasser eingelegt</i> | 6,50 € |



Beer

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

Alkoholfreie Getränke

114.	Kleines stilles Wasser	0,2 l	3,00 €
115.	Großes stilles Wasser	0,4 l	4,00 €
116.	Flasche Cola	0,33 l	3,40 €
117.	Flasche Cola light	0,33 l	3,40 €
119.	Flasche Sprite	0,33 l	3,40 €
123.	Flasche Fanta	0,33 l	3,40 €
125.	Flasche Mezzo Mix	0,33 l	3,40 €
126.	Mineralwasser	0,2 l	3,00 €
127.	Mineralwasser	0,4 l	4,00 €
128.	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
129.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00 €
130.	Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
132.	Tonic Water	0,2 l	3,00 €
133.	Flasche Wasser	0,75 l	6,00 €
134.	Guavensaftschorle	0,4 l	4,40 €
135.	Mangosaftschorle	0,4 l	4,40 €
136.	Orangensaftschorle	0,4 l	4,40 €
137.	Traubensaftschorle	0,4 l	4,40 €
138.	Johannisbeerschorle	0,4 l	4,40 €

Säfte

150.	Mangosaft	0,2 l	3,40 €
152.	Guavensaft	0,2 l	3,40 €
153.	Orangensaft	0,2 l	3,40 €

Kalte indische Getränke

160.	Lassi Süß <i>Hausgemachtes Joghurtgetränk</i>	0,4 l	3,50 €
161.	Sour Lassi <i>Joghurtgetränk mit indischen Gewürzen</i>	0,4 l	3,50 €
162.	Mango Lassi	0,2 l	2,90 €
163.	Mango Lassi <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 Tea <i>Das Rezept kommt aus Kashmir am Fuße des Himalayas und ist sehr wohlschmeckend</i>		3,90 €
176.	Chai - Indian Tea <i>Der Volkstee aus Indien, zusammen mit Milch und Kardamom gekocht</i>		4,20 €

Spirituosen

177.	Original indischer Rum	2 cl	4,40 €
178.	Indischer Schnaps	2 cl	3,50 €
179.	Indischer Whisky	2 cl	3,50 €
181.	Vodka Moskowskaya	2 cl	3,50 €
184.	Grappa	2 cl	3,50 €
185.	Obstler (Fruit Brandy)	2 cl	3,50 €
186.	Ramazotti	4 cl	3,50 €
187.	Amaretto	2 cl	3,50 €
188.	Gordon's Dry Gin	2 cl	3,50 €
205.	Sambuca	2 cl	4,00 €
203.	Aperol Spritz	0,2 l	6,40 €
190.	Johnny Walker Black Label	4 cl	5,40 €
191.	Chivas Regal	4 cl	5,40 €
192.	Indischer Whisky	4 cl	5,40 €

Offene Weine

200.	Indischer Rotwein, trocken	0,2 l	6,40 €
201.	Pinot Grigio, Italien, trocken (Weiß & Rose)	0,2 l	6,40 €
202.	Stettener Heuchlberg Riesling, Deutschland, halbtrocken (Weiß)	0,2 l	6,40€
207.	Merlot, Italien, trocken (Rot)	0,2 l	6,40 €
229.	Indischer Weißwein, trocken	0,2 l	6,40 €
208.	Rotweinschorle	0,2 l	5,40 €
209.	Weiß- oder Roséschorle	0,2 l	5,40 €

Flaschenweine

Flaschenweine Weiß

210.	Indischer Weißwein, trocken	0,75 l	20,80 €
211.	Spätburgunder Weißherbst, Deutschland, halbtrocken	1 l	22,50 €
212.	Hagnauer Burgstall, Deutschland, trocken	0,75 l	19,50 €
213.	Pinot Grigio, Italien, trocken	0,75 l	18,50 €
214.	Soave, Italien, trocken	0,75 l	18,50 €
215.	Chardonnay, Frankreich, trocken	0,75 l	19,50 €
216.	Stettener Heuchlberg Riesling, Deutschland, halbtrocken	1 l	22,50 €

Flaschenweine Rot

217.	Indischer Rotwein, trocken	0,75 l	20,80 €
219.	Lauffener Samtrot, Deutschland, trocken	0,75 l	19,50 €
220.	Chianti Piccini, Italien, trocken	0,75 l	18,50 €
221.	Montepulciano, Italien. Trocken	0,75 l	18,50 €
222.	Merlot, Frankreich, trocken	0,75 l	17,60 €

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 Masala: Kartoffeln mit Kichererbsen und Masala Sauce | 8,10 € |
| 302. | Navraten Curry: Frisches Gemüse in milder Kokosnuss Sauce | 8,10 € |
| 303. | Chicken Dhansak: Hühnerbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Ananas und Sahne | 8,90 € |
| 304. | Fisch Madras: Rotbarschfilet in Madras-Curry-Kokosnuss Sauce | 9,10 € |
| 305. | Lamm Sagwala : Lamm mit Spinat | 9,90 € |

Mittwoch

- | | | |
|------|---|--------|
| 301. | Aloo Mattar: grüne Erbsen und Kartoffeln in Currysauce | 8,10 € |
| 302. | Sabzi Moug lai: Frisches Gemüse in milder Sahne-Currysauce | 8,10 € |
| 303. | Chicken Mango: Hühnerbrustfilet in Mango-Masala-Sauce | 8,90 € |
| 304. | Fisch Vindaloo (scharf): Zanderfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce | 9,10 € |
| 305. | Lamm Bhuna (mittelscharf): Lamm mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika | 9,90 € |

Donnerstag

- | | | |
|------|--|--------|
| 301. | Aloo Gobhi: Blumenkohl mit Kartoffeln in milder Masala-Sauce | 8,10 € |
| 302. | Mattar Paneer: Erbsen mit hausgemachtem Kase in Masala-Sauce | 8,10 € |
| 303. | Murgh Bhuna (mittelscharf): Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner | 8,90 € |
| 304. | Paprika Fisch Mango: Zanderfilet in Mango-Masala-Sauce | 9,10 € |
| 305. | Lamm Sabzi: Lammfleisch mit frischem Gemüse | 9,90 € |

Freitag

- | | | |
|------|--|--------|
| 301. | Aloo Palak: Spinat und Kartoffeln in würziger Sauce | 8,10 € |
| 302. | Mango Sabzi: Frisches Gemüse Mango-Masala-Sauce | 8,10 € |
| 303. | Chicken Vindaloo (scharf): Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße | 8,90 € |
| 304. | Fisch Curry: Zanderfilet in Currysauce | 9,10 € |
| 305. | Lamm Keema Massala (pikant): gehacktes Lammfleisch mit Erbsen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln Geschlossener | 9,90 € |

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-INHALTSSTOFFE:

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.

