



Indian Restaurant

Jaipur

MENÜS

(Alle Menüs werden mit Naan und Basmati-Reis serviert.)

I. MENÜ

HÜHNERSUPPE – CHICKENSOUF

Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt, Kardamom und Sahne. Pikantgewürzt.
Soup made with chicken, ginger, garlic, cinnamon, cardamom and mild Indian spices.

PRAWN PAKORA

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Shrimps battered with thick gram flour paste, fried.

GEMISCHTER INDISCHER SALAT – SALAD

mit Kräuter-Dressing
Indian Style salad, with herbs dressing

JAIPUR MIX PLATTE

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoori-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchen, Lamm, Fisch und Garnelen mit einer speziellen Sauce-du-Chef zubereitet. Wird mit Naan serviert.
Finest Tandoor grilled lamb-beef filet, chicken and seafood with chef's special sauce. Served with Naan (Indian bread)

DESSERT* (Nach Wunsch - your choice) **28,50€**

II. MENÜ

TOMATENSUPPE – TOMATOSOUP

Frische Tomatensuppe.
A fresh garden tomato soup prepared authentically to our North Indian Tradition.

FISH PAKORAS

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken.
Fish filet battered with thick gram flour and fried.

GEMISCHTER INDISCHER SALAT – SALAD

mit Kräuter-Dressing
Indian Style delicious salad with herbs dressing

JHINGA MASALA

Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern, in feinen indischen Gewürzen gebraten.
Giant prawns with ginger, garlic, matched herbs, fried in fine Indian spices.

GOA FISH CURRY

Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa. Heilbutt-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart. The famous Fish Curry of Goa cooked with herbs and spices in mild gravy.

DESSERT* (Nach Wunsch - your choice) **29,50€**

MENÜS

(Alle Menüs werden mit Naan und Basmati-Reis serviert.)

III. MENÜ

TANDOOR KE ANGARESE

DAL SHORBA

Indische Linsen-Creme Suppe.

Delicious lentil soup

MIXED PAKORA

Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Seasonal vegetables savoury fritters marinated in the gram-flour batter and fried.

DAL MAKHANI

Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten.

Black lentils with a special spice mixture fried in butter sauce.

PANEER TIKKA MASALA

marinierter hausgemachter Käse, Paprika, Zwiebeln am Spieß.

Marinated cottage cheese skewered with bell pepper & onion on a spit.

GEMISCHTER INDISCHER SALAT-SALAD

mit Kräuter-Creme-Dressing

Indian style delicious salad with chopped onions, tomatoes and cucumber herbs dressing

DESSERT* (Nach Wunsch - your choice) **26,50€**

***DESSERT-AUSWAHL ZU MENÜ: I. & II. & III.**

(DESSERT-OPTIONS IN MENÜ 1., 2. AND 3.)

1. **KULFI**

Indian Ice Cream

Indisches Eis

2. **GULAB JAMUN**

und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert und mit Zuckersirup und Rosenwasser serviert. Made with dry milk and cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup and rose water.

Mit Milch

3. **KHEER**

Indischer Milchreis mit Safran zubereitet
Made of milk, premium quality rice and saffron

VORSPEISEN-APPETIZERS

MULAHEJA FARMAIYE – APPETIZERS

- | | | |
|---|---|--------------|
| 10 | CHEESEPAKORA <small>7, 1, B, A, H</small> | 5,00€ |
| <p>frischer hausgemachter Hüttenkäse mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Fresh homemade cottage cheese marinated in gram flour and fried.</p> | | |
| 11 | MIXED PAKORA <small>1, 7, E, A, N</small> | 4,50€ |
| <p>Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Seasonal vegetables savoury fritters marinated in the gram-flour batter and fried.</p> | | |
| 12 | CHICKEN PAKORA <small>1, B, A</small> | 4,50€ |
| <p>Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Boneless chicken pieces marinated in gram-flour batter and fried.</p> | | |
| 13 | PRAWN PAKORA <small>A, B, C, H, I, M, N, S, 1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14</small> | 6,00€ |
| <p>Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Shrimps battered with thick gram-flour paste and fried.</p> | | |
| 14 | COCKTAIL SEEKHKEBAB (mittelscharf/medium hot) <small>7, 8, 10, 11</small> | 6,00€ |
| <p>Lammfleisch mit speziellen indischen Kräutern und Gewürzen, am Spieß im Tandoor Tonofen über Holzkohle gegrillt und dann in Buttersauce kurz gebraten.
Minced lamb blended with special spices and herbs cooked on skewer in charcoal clay oven.</p> | | |
| 15 | ONION BHAJI <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, A, B, N</small> | 4,00€ |
| <p>Eine Auswahl von Zwiebeln, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Onions marinated in gram-flour batter and fried.</p> | | |
| 16 | GOHBI PAKORA <small>1, 7, 8, 10, 11, A, B, N</small> | 4,00€ |
| <p>Eine Auswahl von Blumenkohl, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.
Cauliflower marinated in gram-flour batter and fried.</p> | | |

SUPPEN- SOUPS

SHORBA – SOUP

06 FISCH-SUPPE (pikant/piquant) 4, 10, H, T 4,50€

Fisch-Suppe mit Senfkörnern, Curryblättern und Indischer Gewürzmischung
Fish soup cooked with curry leaves, mustard seeds and Indian spices

07 DAL SOUP 6, N, J, L 3,50€
(Englisch-Indische Linsen-Suppe)

Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, zartem, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet.
Delicious lentil soup made with red lentils and mild Indian spices.

08 CHICKEN SOUP 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14, J, L 4,00€
(Hühnersuppe)

Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon pikant gewürzt.
A chicken soup of the North Indian style with garlic, ginger, cinnamon and cardamom spicy spiced.

09 TAMATAR SOUP 6, J, L 3,50€
(Tomatensuppe)

Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung. A fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition.

INDISCHESBROT – INDIAN BREAD

ROTI - TARAH - TARAH – KI

Brote aus unserem Spezial-Tonofen „Tandoor“ über Holzkohle gebacken.

Breads from traditional Indian charcoal oven „Tandoor“.

20	TANDOORI ROTI (Sauerteigbrot) ^{1, A, B}	2,00€
	Vollkornbrot aus Sauerteig. Leavened whole wheat flour bread.	
21	NAAN (Sauerteigbrot) ^{1, 3, 7, 8, A, B}	2,50€
	Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl. Leavened bread of fine flour.	
22	PARATHA (Sauerteigbrot) ^{1, 3, 7, 8, A, B}	2,50€
	Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkornbrot. Buttered and leavened whole wheat bread.	
23	KEEMA NAAN (Sauerteigbrot) ^{1, 3, 7, 8, A, B}	3,50€
	Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch mit indischen Gewürzen farciert. Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb.	
24	PYAZ-KA-KULCHA ^{1, 3, 7, 8, A, B}	3,00€
	Brot aus feinstem Weißmehl mit Zwiebeln gefüllt. Superfine flour bread stuffed with onions.	
25	KASHMIRI NAAN ^{1, 3, 7, 8, A, B} (Brot nordindischer Art)	3,50€
	Brot aus Weißmehl mit feingehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt. Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese.	
26	BUTTER NAAN ^{1, 3, 7, 8, A, B}	2,90€
	Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Fladenbrot aus feinstem Mehl. Buttered leavened bread of fine flour.	
27	GARLIC NAAN ^{1, 3, 7, 8, A, B} (Knoblauch Brot)	3,00€
	Brot aus feinstem Weizenmehl, mit Knoblauch gefüllt. Superfine flour bread stuffed with garlic.	
28	BHATURA ⁷	3,00€
	Geschwollenes, gesäuertes, frittiertes indisches Brot A puffy, leavened, deep-fried Indian bread	

29 PESHAWERI NAAN^{1, H, 4, A, B, 5, I}

3,00€

Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Fladenbrot mit Rosinen.
Buttered leavened bread with raisins.

VORSPEISEN ODER HAUPTGERICHTE

APPETIZERS OR MAIN COURSES –SHAHI TANDOOR SE

Köstlich Gebratenes aus dem Holzkohle-Ofen „Tandoor“ Alle Gerichte werden mit Naan serviert.
Roasts from our Special Charcoal Oven called “Tandoor”. All are served with Naan.

30 TANDOORI CHICKEN(Hühnerfleisch-Tandoori) ^{H, C}

13,50€

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt. A whole spring chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in charcoal clay oven.

31 SEEKH KEBAB (Fleischspieß)^{A, B, C, H, I, J, K, L, M, N, S, 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12}

13,90€

Saftiges, gehacktes Lammfleisch, mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung und kleingehackten Zwiebeln. Auf Spießengerollt und im Tandoor gegrillt. Fine mince of lamb flavored with herbs and ground onions. Broiled on skewers in the Tandoor.

32 CHICKEN – TIKKA

12,90€

Zarte Stückchen Hühnerfleisch nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt. Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor.

33 FISH – TIKKA ^{3, 4, H, D}

18,50€

Marinierte Lachsstücke mit feinen Gewürzen und Kräutern im Tandoor gebacken.
Salmonpiecesmarinated and in charcoal clay oven.

34 TANDOORI GARNELEN ^{A, B, C, H, I, M, N, S, 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12}

20,50€

Nach 24-stündiger Marinade im Tonofen gebacken und mit Zitrone und saurer Minztunke serviert. King prawns marinated for 24 hours and roasted in charcoal clay oven, served with lemon and mint sauce.

35 JAIPUR MIX PLATTER^{A, B, C, H, I, M, N, S, 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12}

18,90€

Eine köstliche Zusammenstellung des Tandoori mit gegrilltem Lammfleisch, Huhn und Meeresfrüchten.
Delicious combination of tandoori, grilled lamb, chicken and sea food

36a HARIYALI MURG TIKKA**14,50€**

zarte, marinierte Hähnchenbrust in Minze, Koriander und Joghurt Tender
chickenbreast in mint, coriander and yoghurt sauce

ORIENTALISCHE LAMMGERICHTE**FARMAICHE GOSHT – MUTTON SPECIALITIES**

Alle Gerichte sind mild gewürzt. (Auf Wunsch mittelscharf oder scharf)

37 BHENDI GOHST A, B, C, H, I, M, N, 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, J**14,90€**

Gartenfrisches Okragemüse mit zartem Lammfleisch-Stücke im Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten.
Tender lamb pieces baked in Tandoor with garden fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and garlic in special Indian spices.

38 MUTTON PALAK (Lammragout) A, B, C, H, I, M, N, 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, J**13,90€**

Saftige Lammfleisch-Stücke mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart.
Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavored with spice

39 LAMB CURRY 1, 6, 7, 8, 10, 11, J**13,90€**

Saftiges Lammfleisch in pikanter Curry-Soße aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, gemahlene Cashewnüssen und mit vielen Gewürzen
Juicy pieces of lamb in spicy gravy of ginger, onions, garlic, ground cashewnuts and many spices

40 MUTTON VINDALOO (scharf/hot) 5, 7, 8, J**13,50€**

Eine Spezialität aus Goa. Zarte Lammfleisch-Stücke in Essigmarinade eingelegt, in einer pikanten Sauce gegart und mit Gewürz Zwiebeln und jungen Kartoffeln serviert.
A
Goa speciality. Pieces of Lamb marinated with vinegar and a blend of spices and then cooked in a tangy piquant sauce, garnished with pickled onions and baby potatoes.

41 MUTTON ROGANJOSH A, B, C, H, I, M, N, 1, 5, 6, 7, 8**13,50€**

Eine Spezialität aus Kaschmir. Saftige Lamm-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Joghurt gekocht.
Special recipe from Kashmir. Lamb pieces cooked with ground onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices.

42 MUTTON TIKKA MASSALA A, B, C, H, I, M, N, 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, J**13,50€**

Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt und dann mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten.
Tender lamb pieces baked in tandoor with special herbs and spices and sauted with tomatoes, onions and capsicum

43 KEEMA MATTAR A, B, C, H, I, M, N, 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, J**13,50€**

Saftiges gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht und dann mit Erbsen kurz gebraten.
Tender soft Lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sauted with fresh peas speciality

44 LAMB MADRAS(pikant/piquant))_{8, 7, J}**14,50€**

Lamm Curry Madras besticht durch seinen fruchtig-frischen Geschmack, Der aber auch sehr scharf ist. Dadurchpasst dieses Gewürzperfekt. Spicy Lamb Madras with Curry-Leaves, Musted Seed and Coconut.

HÜHNERFLEISCH-SPEZIALITÄTEN_{KHAZANA} - E - MURGH – CHICKEN SPECIALITIES

45 BUTTER CHICKEN (mild) _{7, H, B, J}**13,50€**

Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hühnerfleisch, serviert in einer, mit Gewürzen und Tomaten angereicherte Buttersauce. Tender pieces of chicken cooked in a Tandoor-charcoal oven, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes.

46 CHICKEN KORMA (mild)_{5, 6, 7, 8, 10, 11, B, J}**14,50€**

Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche zubereitet, beliebtes Gericht der Moghulhöfe. Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Mughal Emperors.

47 CHICKEN PALAK_{8, 7, J}**12,90€**

Saftige Hühnerfleischstücke in mild gewürztem Spinat in Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen gekocht und mit einem Ei serviert. Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach.

48 CHICKEN MANGO _{B, M, N, 7, J}**14,50€**

Eine Mischung aus zarter Mango und Kokosnuss verleiht diesem Curry seinen unverwechselbaren, lebendigen Geschmack. Einsüßes, sowieherzhaftesmodernesindischesGericht. A blend of delicate mango with the richness of coconut gives this Curry its Distinctive vibrant flavor. This is a slightly sweet and savoury modern Indian dish.

49 CHICKEN TIKKA MASSALA MIT GEMÜSE _{8, J}**13,50€**

Zarte Hähnchenstücke mischen sich mit saisonalem Gemüse, das in Tandoor mit speziellen Kräutern gebacken und mit Tomaten-Cashew-Sauce gekocht wird. Tender chicken pieces mix with seasonal vegetables baked in Tandoor with Special herbs and cooked with tomato cashew sauce.

50 CHICKEN TIKKA MASSALA _{8, 7, J}**13,90€**

Zarte Hühnerfleischstücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt mit Butter, in frischer Tomaten-Cashew Sauce kurz gebraten. Tender chicken pieces baked in tandoor with special herbs and cooked with tomato cashew gravy.

51 CHICKEN VINDALOO(scharf/hot)^{8,7,J} 13,90€

Eine Spezialität aus Goa. Zarte Hühnerfleischstücke in Essigmarinade eingelegt in einer pikanten Sauce gegart und mit Gewürzzwiebeln und jungen Kartoffeln serviert. A Goanspeciality.
Pieces of chicken marinated with vinegar and a blend of spices and then cooked in a tangy piquant sauce, garnished with pickled onions and baby potatoes.

52 CHICKEN KADAI ^{8,7,J} 15,90€
(Spezialität des Hauses)

Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet in pikanter Currysoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Juicy chicken pieces cooked in tasty curry sauce with capsicum, tomatoes and onions.

53 CHICKEN JAHLFREZI (scharf/hot) ^{8,7,J} 13,90€

Hühnerfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika zubereitet. Boneless chicken with different vegetables, fresh ginger, garlic and capsicum, finished in unique gravy.

54 CHICKEN CURRY^{8,J} 12,90€

Hühnerfilet in pikanter Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet. Boneless chicken in red curry-sauce, cooked in north-Indian style.

MEERES-SPEZIALITÄTEN SAMUNDER SE- SEAFOODSPECIALITIES

55 JHINGA MASALA ^{2,D,J} 17,50€

Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern, in feinen indischen Gewürzen gebraten. King prawns cooked with ginger, garlic and exotic spices.

56 JHINGA KADAI(pikant/piquant)^{2,D,J} 18,50€

Hummer-Krabben mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grüner Paprika gebraten. Ein Beispiel der Kochkunst aus Bombay. Prawns cooked with fresh onions, spices and green peppers. An art of Bombay.

57 GOA MACHLI CURRY(pikant/piquant)^{4,D,A,J}(Spezialität des Hauses) 14,50€

Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa. Heilbutt-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart. The famous Fish Curry of Goa cooked with herbs and spices in mild gravy.

58 PRAWN CURRY 2, 7, 8, A**16,90€**

Die Kombination aus Curry-Blättern, Senfkörner und Tamarinde gibt diesem südindischen Curry einen einzigartigen und interessanten Geschmack.

The combination of curry leaves, mustard seeds and tamarind gives this South Indian curry a unique and interesting taste.

FÜR VEGETARIER

SABZ - E - BAHAR-FOR VEGETARIANS

61 SAG PANEER7, J, H, O**11,90€**

Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürze gebraten. Fresh homemade cottage cheese with spinach and fresh spices

62 MATTAR PANEER7, J, H, O**11,50€**

Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kaschmir-Gewürzen gebraten. Homemade cottage cheese, green peas cooked in onion, tomatoes, yoghurt, and Indian spices.

63 ALOO GOBHI MASALE DAR J, N**10,50€**

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices.

64 BEIGEN BHARTA7, J**11,90€**

Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and sautéed with onions.

65 TARKARISADA - s. Mix veg. BAHAR7, J**11,90€**

Allerlei Gemüse der Saison, mit Kaschmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. Mixed seasonal vegetables seasoned Indian spices, onions, ginger and garlic.

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 66 | DAL PALAK (mild)-(scharf/hot) <small>o, F, J</small> | 12,90€ |
| | Linsen und Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung, mit Zwiebeln gebraten. Mix of lentils and spinach with Indian spices. | |
| 67 | DAL MAKHANI <small>7, H, J</small> | 11,90€ |
| | Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten. Creamed lentils with spices. | |
| 68 | TARKA DAL <small>o, F, J</small> | 10,90€ |
| | Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, mit Zwiebeln gebraten. Lentils simmered and finished with a temper of onion and cumin seed. | |
| 69 | BOMBAY POTATOES <small>N, o, J</small> | 9,00€ |
| | Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen, in pikanter Sauce serviert. Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy. | |
| 70 | BHENDI BHAJI <small>o, J</small> | 11,50€ |
| | Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten. Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices. | |
| 71 | ALU SAAG <small>J, N</small> | 10,50€ |
| | Kartoffeln und Spinat, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten. Potatoes and spinach cooked with herbs and spices. | |
| 72 | CHANNA MASALA <small>J, E</small> | 10,90€ |
| | Kichererbsen mit speziellen Gewürzen. Chickpeas with special sauce. | |
| 73 | ALOO MATTER <small>J, o</small> | 10,50€ |
| | Frische Kartoffeln und Erbsen mit Nüssen in Sahnesauce. Fresh potatoes and peas with nuts in cream sauce. | |
| 74 | MALAI KOFTE(mild) <small>7, B</small> | 14,50€ |
| | Malai Kofta ist ein klassisches nordindisches Gericht, das der Mughlai Küche entstammt. Malai heißt Sahne und Koftas sind Hüttenkäse- und Gemüsebällchen in einer cremigen Tomatensauce. Dies ist ein reichhaltiges Gericht perfekt für Feiern und besondere Anlässe. | |
| | Malai Kofta is a classic North Indian dish originated from the Mughlai cuisine. Malai refers to the cream and koftas are deep fried paneer and vegetable dumplings in rich and creamy tomato gravy. It is a rich dish perfect for parties and special occasions. | |
| 75 | KADAHI PANEER(mittelscharf/medium hot) <small>7, H, J</small> | 11,50€ |
| | Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, grüner Paprika und rote Peperoni in exotischer Currysauce. Homemade cottage cheese cooked with onion, bell pepper & red chilies in exotic sauce. | |

76 PANEER TIKKA MASALA 7, H, J**12,90€**

Marinierter hausgemachter Käse, Paprika, Zwiebeln am Spieß.
Marinated cottage cheese skewered with bell pepper & onion on a spit.

BEILAGEN

RAITA - DAHI - CHAMATKAR – YOGHURT - TID BITS

91 PAPPADAM 10, 11, A**1,50€**

Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor gebacken.
Lentilcrackersundriedandbaked in Tandoor.

92 RAITA 7, B, H, J**2,50€**

Erfrischender Joghurt mit Gurken und verschiedenen Kräutern. Cool
whipped yoghurt with cucumber and various herbs.

93 MANGO CHATNI(mittelscharf/medium hot)7, B**2,00€**

Mit Kashmirgewürzen.
WithKashmirspices.

94 KATCHUMBER 7, 10, N, M, J**3,50€**

Frischer grüner Salat mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten, in Kräuter-Dressing mit typisch indischen Gewürzen serviert. Fresh-gardenedseasonedsalad.

TRAUMHAFTE NACHSPEISEN

SHIRIN - E - KHAS – DESSERT

95 KULFI BADSHAHI 3, 7, A, B, H**3,50€**

Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Pistazien in einer köstlichen Kreation. Icefromfresh milk, blanchedalmondsandpistachio.

96 GULAB JAMUN**3,50€**

Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt. Made with dry milk and cottage cheese balls deep fried and dipped in sugar syrup and rose water.

97 KHEER 7, 3, A, B, H**3,50€**

MitMilch und Premium-Reis, mitSafranzubereitet Made of milk, premium quality rice and saffron

ERFRISCHENDE JOGHURT GETRÄNKE

REFRESHING INDIAN DRINKS MADE OF YOGHURT

98 MANGO LASSI 7, A, B, H **3,50€**

Ein Joghurtgetränk mit erfrischenden Mangostücken.
Yoghurt with premium quality mango pulps.

99 LASSI (0,3l) 7, B, I, H, J **2,90€**

Ein Joghurtgetränk mit erfrischenden Masala-Gewürzen.
Yoghurt drink with Indian spices.

KULINARISCHE REISSPEZIALITÄTEN

KHAZANA - E - BASMATI - „PULAO“ORIENTAL CULINARY RICE SPECIALITIES

Kulinarische Reisspezialitäten, zubereitet mit Basmati-Reis OrientalCulinary Rice Specialitieswith Basmati-Rice

81 CHICKEN – BIRYANI H, I, M, N, 1, 3, 4, 6, 8, 11, J **12,50€**

Gebratener Safran-Reis mit Kaschmir-Gewürzen. Ein Typisches Gericht aus der Mughlai-Küche. Gewürzte Hühnerfleisch-Stückchen in Safranreis nach Mughlai-Art. Spicedchickenpiecescooked in saffronriceMughlai style.

82 LAMB – BIRYANI H, I, M, N, 1, 5, 6, 8, 11, J **13,90€**

Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis, nach indischer Art serviert, mit Nüssen.
Fried spiced lamb pieces in saffron rice Indian style, cooked with almonds.

83 VEGETABLES – BIRYANI I, M, N, 1, 5, 6, 8, 11, J **10,50€**

Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Milch gekocht und mit einer Vielfalt von Gemüsesorten serviert. Long grain rice cooked with onions, tomatoes, yoghurt and milk, mixed with vegetables.

84 PRAWN – BIRYANI I, M, N, 1, 5, 6, 8, 11, J **16,90€**

Garnelen mit Kaschmir-Gewürzen gegart und in Safranreis nach indischer Art gebraten, mit Mandeln. Spiced shrimps pieces in saffron rice, Indian style, cooked with almond.

85 BOILD – RICE **3,00€**

Spezieller indischer Reis.
Long grainrice.

86 PEAS PULAO RICE **5,00€**

Grüne Erbsen mit Kümmel und Reis gebraten.Green peas sauted with caraway and rice.

87 KHICHIDI

12,00€

Khichidi ist in vielen indischen Häusern ein Allzeit-Favorit. Es ist ein sehr gesundes und leckeres Gericht. Jedes Haus hat sein eigenes indisches Rezept für Khichidi. Bei uns wurde es immer mit gelben Linsen, Curryblättern, Senfkörnern und milder Gewürzmischung gemacht. Khichdi or khichri is a dish from the South Asian made from rice and lentils (dal).

WEINE**Offene Weißweine**0,2 l0,5 l

101 Blanc de Blancs, Loire
trocken, fruchtig
Dry, fruity

4,90€

10,50€

103 Muscadet de Sevre et Maine Loire

4,90€

10,50€

Offene Rotweine

104 Côtes du Rhone
warm und würzig
warm and spicy

4,90€

10,50€

105 Bordeaux
ansprechend, reintönig und trocken
appealing, clean and dry

4,90€

10,50€

Offene Roséweine

108 Rose de Anjou, Loire
lieblich, sanft und leicht
sweet, gentle and light

4,90€

10,50€

109 Côtes de Provence
strahlend, jung und frisch
radiant, young and fresh

4,90€

10,50€

Sekt

127 Henkel trocken dry	0,75 l	25,00€
129 Sekt, Hausmarke	Glas	6,00€

Champagner

131 Moet Chandon Dom Perignon	0,75 l	89,00€
132 Champagner Picollo	0,25 l	19,50€

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

300 CHAI MASALA Indischer Tee, das Volksgetränk aus Indien Indian tea, the folk drink from India	Portion	3,50€
301 ASSAM TEE / MINT TEE begehrter Indischer Qualitäts-Hochlandtee Coveted Indian quality high landtee	Portion	2,50€
302 Cappucino	Tasse/Cup	2,70€
303 Espresso	Tasse/Cup	2,50€
304 Kaffee	Tasse/Cup	2,50€

ALKOHOLFREIE KALTGETRÄNKE

400	Mineralwasser	0,25 l	2,00€
401	Mineralwasser	0,75 l	4,50€
402	Coca Cola / Fanta / Sprite	0,20 l	1,80€
403	Coca Cola / Fanta / Sprite	0,40 l	2,80€
404	Apfelsaft apple-juice	0,20 l	2,50€
405	Orangensaft orange-juice	0,20 l	2,50€
406	Schweppes Tonic	0,20 l	2,50€
407	Schweppes Bitter-Lemon	0,20 l	2,50€
408	Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,50€
409	Mangosaft mango-juice	0,20 l	2,90€
410	Apfelschorle apple-spritzer	0,30 l	2,90€

APERITIF DIGESTIVE

500	Cocktail Jaipur (Spezialität des Hauses)Mango, Marakuja- und Orangensaft, Indian-Rum, Coconut-Rum, Blue Curacao und Grenadine	0,11 l	8,00€
501	KirJohannisbeerlikör und Weißwein	0,11 l	5,00€
502	Kir-Royal Johannisbeerlikör und Sekt	0,11 l	7,50€
503	Martini bianco, rosso, dry	4 cl	3,50€
504	Sherry dry, medium	4 cl	3,50€
506	Campari mit Soda oder Orangensaft	0,20 l	6,50€
507	Pernodmit Soda oder Orangensaft	0,20 l	7,00€

WHISKY

600	Scotch – Ballatines / Redlabel	4 cl	4,50€
601	Canadian	4 cl	5,50€
602	12 Years Old – Shivas, Blacklabel, Dimple	4 cl	5,50€

GIN & WODKA

604	Gordon´s Dry Gin/Tonicwater	4 cl	4,50€
------------	-----------------------------	------	-------

SPIRITUOSEN

605	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00€
606	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00€
607	Old Monk eine der bekanntesten Indischen Rum one of those famous Indian rum	4 cl	6,50€
608	Calvados	2 cl	3,50€
609	Fernet Branca	2 cl	3,50€

COGNAC

610	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50€
611	Hennessy V.S.O.P.	2 cl	6,50€

LIKÖRE

653	Mango Safran Indischer Likör	4 cl	4,00€
700	Amaretto	2 cl	3,00€
703	Grand Marnier	2 cl	3,50€

705	Bailey`s	2 cl	3,00€
------------	----------	------	-------

706	Creme de Cassis	2 cl	3,00€
------------	-----------------	------	-------

BIERE VOM FASS

800	Alt	0,25 l	2,50€
------------	-----	--------	-------

801	Pilsener	0,30 l	2,80€
------------	----------	--------	-------

BIERE

802	Indisches Bier (Flasche) ^{1, G, I}	0,30 l	3,50€
------------	---	--------	-------

803	Weizenbier (Flasche)	0,50 l	3,80€
------------	----------------------	--------	-------

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können:

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- 13 Enthält Lupine/-erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-erzeugnisse

A Mit Süßungsmittel(n)

B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)

D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

E Enthält Süßholz

F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen Zusatzstoffe

H Mit Farbstoff

I Mit Konservierungsstoffen

J Mit Nitritpökelsalz

K Mit Nitrat

L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat

M Mit Antioxidationsmittel

N Mit Geschmacksverstärker

O Geschwärzt

P Gewachst

Q Mit Phosphat

S Sulfite

T Säuerungsmittel

U Stabilisatoren