

Suppen

Mulligatawny Linsen Suppe (Vegan)
verfeinert mit charakterlicher Gewürzessenz aus
Kurkuma, Kreukümmel und etwas Zitrone

Palak Suppe (Vegan möglich)
Gemüse Creamsuppe aus den Blättern des Spinats

Tomaten Suppe (Vegan möglich)
Tomatensuppe aus frischen Tomaten garniert mit Sahne

Murgh Suppe
Cremige Hühnersuppe nach indischer Art mit Gemüse und Gewürzen

Indian Streetfoodklassiker

Chicken Kathi Roll
Saftiges Hühnerfilets

Lamm Kathi Roll
Faschierte Lammröllchen

Paneer Kathi Roll
Hausgemachter Käse

in cremigen Joghurt, Salat, Zwiebel & Paprika
engerollt in Tortilla

Dehli Chaat
Kartoffelpufferlaibchen eingedeckt
in Kichererbsen, Tomaten, Zwiebel, Joghurt,
Minze, Tamarind-Chutney

Samosa Chole Chaat
Samosa Upgrade: Teigtaschen eingedeckt
in Kichererbsen Zwiebel, Joghurt,
Minze, Tamarind- Chutney

Pani Puri
4 Stück, frittierte leichte und knusprige
Brotvariation gefüllt mit aromatisiertem Wasser, Kartoffeln, Zwiebel und Kichererbsen

Vorspeisen

Chicken Tikka
Gegritte marinierte Hühnerstücke

Prawn Golden Fry
Garnellen umhüllt in einem speziellem
Kichererbsenteig

Chicken Pakora
Marinierte Hühnerfilets in einem speziellem
Kichererbsenteig

Spicy Roll
Faschierte Lammröllchen gewürzt
aus dem Tandoor-Ofen

Vorspeisenmix für2
Prawn Golden Fry, Chicken Tikka, Spicy Roll,
Papadam, Chutneys

Vegetarische Vorspeise

Punjabi Samosa
Traditionelle Teigtasche in würziger Gemüsefüllung

Paneer Pakora
Hausgemachter indischer Hüttenkäse
in einem speziellem Kichererbsenteig

Pyaz Pakora
Zwiebelrinnege paniert in einem speziellem Kichererbsenteig

Veg.Vorspeisenmix für 2
Samosa,Paneer Pakora,Dehli Chaat,Papadam,Chutneys

Huhn

Butter Chicken

Spezialität des Küchenchefs: Übernacht marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen in einzigartiger Makhni Sauce

Chicken Korma

Zubereitet nach einem Rezept der Königlichen Moghul-Küche in einer Cashewkernsauce

No Hurry Chicken Curry

Unser Hausgemachter Curry zusammen gesetzt aus einem Gemisch aus 26 Gewürzen

Chicken Tika Masala

Zarte marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen eingelegt in traditionelle würziger Sauce

Chicken Jhal Frezi

Zarte marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen geröstet mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce

Mango Chicken

Gebratene Hühnerfilets in Hausgemachter Mango Currysauce

Chicken Vindaloo

Feuriges Chickencurry – Erdäpfel Gericht aus dem südindischen Raum

Chicken Sagwala

Saftig geröstete Hühnerfilets in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce

Chickeny Chilly

Lamm

Rajasthani Rogan Josh
Ausgelöstes Lammschlegel im kräftigen
Kaschmirifond

Bhuna Gosht
Saftig Geröstetes Lammfleisch in herzhafter
Zwiebel, Paradeiser, Paprika, Knoblauch Marinade

Lamm Shahi Korma
Saftiges Lammfleisch in Cashewkernesauce

Gosht Palak
Saftig geröstetes Lammfleisch in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce
Lamm Masala

Lamm Channa Masala
Saftig geröstetes Lammfleisch mit frischen Kräutern
in herzhafter Kichererbsen Curry Sauce

Lamm Jhal Frezi
Zarte Lammfleischstücke angebraten
mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce

Rind

Beef Curry Masala
Gustostück vom Rind in traditioneller würziger
Currysauce

Beef Shai Korma
Saftiges Rindfleisch in Cashewkernesauce

Beef Vindaloo
Feuriges Beefcurry – Erdäpfel Gericht aus dem südindischen Raum

Beef Sagwala
Saftig geröstetes Rindfleisch in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce

Beef Jhal Frezi
Zarte Rindfleischstücke angebraten
mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce

Fisch & Prawn

Bengali Fisch Curry
Buntbarschfilet in traditionell würziger Currysauce

Fisch Tika Masala

Goa Fisch Currysauce
Buntbarschfilet in Kokos – Korma Sauce

Prwan Curry
Garnelen in Hausgemachter Curry zusammen gesetzt
aus einem Gemisch aus 26 Gewürzen

King Prawn Masala
Riesengarnelen nach Nord – indischem Rezept
in aromatischer Gewürzsauce

Coconut Prawn Curry
Gebratene Garnelen

Empfehlungen des Hauses

Maharaja Thali Platte für 1 Person

Traditionelle Indische Platte mit Spezialitäten des Hauses begleitet mit Reis, Naan & Joghurtsalat

mit Fleisch
(Huhn Rind & Laam)

mit Gemüse oder Vegan

Biryani a la Tandoor

Schmackhafte Reispfanne aus dem Tandoor Ofen traditionell zubereitet mit exotischen & aromatischen hausgemachten Gewürzessenz des Küchenchefs. Dazu Raita (Joghurtsalat)

mit Huhn

mit Lamm

mit Rind