

# INDISCHE KÜCHE

*Die meisten Leute denken da an scharf abgeschmeckte  
Mahlzeiten, aber das auffälligste an indischen Speisen ist die  
Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen.*

*Das wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner  
Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung  
aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma,  
Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen.*

*Die europäische Currypulver ist meist gemäßigt scharf, während der  
Indische Koch seine Gewürzmischung bei jeder Mahlzeit  
neu zusammenstellt.*

# Menüs

## Menü I ab 2 Personen Vegetarisch

**Gemüsesuppe:**<sup>a</sup>

**Papadum:**<sup>a</sup> Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.

**Mixed Pakoras:** Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

**Shahi Korma:**<sup>g,e</sup> Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse in einer Sauce der königlichen Moghulküche.

**Palak Paneer:**<sup>g</sup> Frischer hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen; gebraten.

**Naan und Reis:**<sup>a</sup> Fladenbrot und Indischer Basmatireis.

**Dessert:**<sup>g</sup> Mangocreme

**23,90 € pro Person**

## Menü II ab 2 Personen

**Aperitif:** Mango-Sekt

**Murgh Shorba:** Hühnersuppe, eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom, pikant gewürzt.

**Papadum:**<sup>a</sup> Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.

**Tandoori Chicken:**<sup>g</sup> 24 Stunden marinierte Hähnchenstücke in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.

**Murgh Malai Tikka:**<sup>g</sup> Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Käse-Sahne-Sauce, am Spieß gegrillt.

**Karahi Gosht:** Lammstücke ohne Knochen geschmort im Karahi; Spezialrezept des Hauses.

**Bhindi Masala:** Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen; gebraten.

**Naan und Reis:**<sup>a</sup> Fladenbrot und Indischer Basmatireis.

**Dessert:**<sup>g</sup> Kulfı, Hausgemachtes Eis mit Mandeln und Kardamom

**28,90 € pro Person**

# Menüs

## Menü III ab 2 Personen

- Aperitif:** Mango-Sekt  
**Suppe:** nach Wahl  
**Papadum:**<sup>a</sup> Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.  
**Chicken Tikka:**<sup>g</sup> Zarte Hähnchenfilets 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.  
**Lamb Tikka:**<sup>g</sup> Lammfilets in einer speziellen Gewürzmischung mariniert - am Spieß gegrillt.  
**Chicken Karahi:** Hühnerfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.  
**Shahi Korma:**<sup>g,e</sup> Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse in einer Sauce der königlichen Moghulküche.  
**Reis und Naan:**<sup>a</sup> Fladenbrot und Indischer Basmatireis  
**Dessert:**<sup>g</sup> Gulab Jamun und Vanille-Eis  
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäseballchen zubereitet; frittiert und in Zuckerwasser und Rosenwasser getunkt.

**31,90 € pro Person**

## Menü IV Ab 4 Personen

- Aperitif:** Mango-Sekt  
**Papadum:**<sup>a</sup> Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.  
**Maharani Salat:**<sup>g</sup> Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Käse, Krabben und Oliven.  
**Chicken Tikka:**<sup>g</sup> Zarte Hähnchenfilets 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.  
**Fisch Mango**<sup>d</sup> Fischfilet-Stücke mit Mangostücken in milder Mangosauce.  
**Karahi Gosht:** Lammstücke ohne Knochen geschmort in Karahi, nach Spezialrezept des Hauses.  
**Shahi Korma:**<sup>g,e</sup> Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse in einer Sauce der königlichen Moghulküche.  
**Reis und Naan:**<sup>a</sup> Fladenbrot und indischer Basmatireis  
**Dessert:**<sup>g</sup> Gulab Jamun und Vanille-Eis  
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäseballchen zubereitet; frittiert und in Zuckerwasser und Rosenwasser getunkt

**28,90 € pro Person**

# Vorspeisen

1	<b>Gemüsesuppe</b>	Suppe mit verschiedenen Gemüsesorten.	4,00
2	<b>Murgh Shorba</b>	Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon, pikant gewürzt.	4,00
3	<b>Tamater Ka Shorba</b> (Tomatensuppe)	Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung.	4,00
4	<b>Pakoraa</b> <sup>a</sup>	Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert in einem Teig aus Kichererbsen & frittiert.	6,50
5	<b>Paneer Pakora</b> <sup>a,g</sup>	Indischer Rahmkäse mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert.	6,50
6	<b>Murgh Pakora</b>	Hühnerfleisch mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert.	6,50
7	<b>Prawn Pakora</b> <sup>a,d</sup>	Garnelen mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert..	12,00
8	<b>Onion Baji</b> <sup>c</sup>	Zwiebelringe mit Indischen Gewürzen und gemischt mit Kichererbsenteig; frittiert.	6,50
9	<b>Samosa</b> <sup>a</sup>	Teigtasche gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln mit Soße.	2,90
10	<b>Maharani Salat</b> <sup>g,d</sup>	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Käse, Krabben und Oliven.	12,50
11	<b>Rani Salat</b>	Gemischter Salatteller.	6,50
12	<b>Papadum</b> <sup>a</sup>	Portion frittierte Fladen aus Kirchererbsenteig.	3,50
13	<b>Ramtoori Raita</b> <sup>g</sup>	Erfrischender Joghurt mit Zucchini und verschiedenen Kräutern.	3,50
14	<b>Fisch Pakora</b>	Fischfilet mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert.	9,90
15	<b>Kurkuri Bhindi</b>	Pikant gewürzte und knusprige Okraschoten frittiert mit speziellem Mehl.	6,50
16	<b>Shuruaati Thali</b>	Gemischte Vorspeisenteller für 2 Personen.	14,90

## Zusatzstoffe

1 = Farbstoff  
 2 = Konservierungsmittel  
 3 = Antioxidationsmittel  
 4 = Geschmacksverstärker  
 5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt  
 (Schwefeldioxid/Sulfide)

7 = geschwärzt 8 = Süßstoff  
 9a = mit Süßstoff  
 9b = mit einer Zuckerart  
 9c = enthält Süßholz 9d = enthält  
 Phenylalaninquelle/Asparta

## Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.  
 b = Krebstiere / -Erzeugnisse  
 c = Eier / -Erzeugnisse  
 d = Fisch /-Erzeugnisse  
 e = Erdnüsse /-Erzeugnisse  
 f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse  
 h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse  
 i = Lupine /-Erzeugnisse  
 k = Sellerie /-Erzeugnisse  
 l = Senf /-Erzeugnisse  
 m = Sesamsamen /-Erzeugnisse  
 s = Schwefeldioxid und Sulfite

# Naan / Roti

Brot im Indischen Tandoor-ofen gebacken

21	<b>Roti-Chapati</b> <sup>a</sup>	Indisches Vollkornbrot.	2,00
21	<b>Naan</b> <sup>a</sup>	Ein herzförmiges Fladenbrot.	2,00
22a	<b>Keema Naan</b> <sup>a</sup>	Brot aus Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch.	5,50
22b	<b>Chicken Naan</b> <sup>a</sup>	Brot aus Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Hühnerfleisch.	5,50
23	<b>Butter-Naan</b> <sup>a,g</sup>	Brot aus Weizenmehl mit Butter gebacken.	3,00
24	<b>Paneer Kulcha</b> <sup>a,g</sup>	Brot aus Weißmehl mit Rahmkäse gefüllt.	5,50
25	<b>Aloo/Gobi Paratha</b> <sup>a,g</sup>	Blättriges Vollkornmehl-Brot gefüllt mit Blumenkohl oder Kartoffel.	5,50
26	<b>Garlic Naan</b> <sup>a</sup>	Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch.	3,60

## Zusatzstoffe

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsmittel  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)  
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff  
9a = mit Süßstoff  
9b = mit einer Zuckerart  
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

## Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.  
b = Krebstiere / -Erzeugnisse  
c = Eier / -Erzeugnisse  
d = Fisch /-Erzeugnisse  
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse  
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse  
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse  
i = Lupine /-Erzeugnisse  
k = Sellerie /-Erzeugnisse  
l = Senf /-Erzeugnisse  
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse  
s = Schwefeldioxid und Sulfite

# Tandoori Spezialitäten

Traditioneller Tonofen, bekannt dafür,  
dass bei Fleisch, Fisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt wird

- |    |                                             |                                                                                                 |              |
|----|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 30 | <b>Chicken Tikka "Everest"</b> <sup>g</sup> | Zarte Hähnchenfilets. 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt. | <b>16,90</b> |
| 31 | <b>Lamb Tikka</b>                           | Lammfiletstücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert; am Spieß gegrillt.                | <b>25,90</b> |
| 33 | <b>Tandoori Chicken</b> <sup>g</sup>        | 24 Stunden mariniertes Hähnchen in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.            | <b>16,90</b> |
| 34 | <b>Maharani Palace Tandoori Mix</b>         | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten.                                       | <b>24,50</b> |
| 35 | <b>Murgh Malai Tikka</b> <sup>g</sup>       | Zartes Hühnerfleisch mariniert in Käse-Sahne-Sauce ,am Spieß gegrillt.                          | <b>16,90</b> |
| 36 | <b>Tandoori Jhinga</b>                      | In Gewürzen marinierte Riesengarnelen; am Spieß gegrillt.                                       | <b>22,90</b> |
| 38 | <b>Fish Tikka</b> <sup>d</sup>              | In Gewürzen marinierte Fischfilets am Spieß gegrillt.                                           | <b>19,90</b> |

**Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis und Buttersauce**

## Zusatzstoffe

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsmittel  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)  
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff  
9a = mit Süßstoff  
9b = mit einer Zuckerart  
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

## Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.  
b = Krebstiere / -Erzeugnisse  
c = Eier / -Erzeugnisse  
d = Fisch /-Erzeugnisse  
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse  
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse  
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse  
i = Lupine /-Erzeugnisse  
k = Sellerie /-Erzeugnisse  
l = Senf /-Erzeugnisse  
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse  
s = Schwefeldioxid und Sulfite

# Gosht

## Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis

40	<b>Lamb Curry</b>	Lammfleisch ohne Knochen in pikanter Soße.	16,90
41	<b>Lamb Jal Frezi</b>	Saftige Lammfleisch mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	16,90
42	<b>Lamb Tikka Masala</b>	In Tandoor gegrillte Lammfiletstücke in spezieller Masalasoße.	25,90
43	<b>Lamb Shahi-Korma</b> <sup>g,e</sup>	Lammfleisch ohne Knochen, zubereitet in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce mit Mandeln, Rosinen Cashewkernen und Kokosrspeln. Ein Rezept der königlichen Moghulküche.	17,90
44	<b>Lamb-Saag</b>	Lammfleisch in Pikant gewürztem Spinat mit Ingwer und Kashmirgewürzen.	16,90
45	<b>Lamb Sabzi</b>	Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten.	16,90
46	<b>Gosht do Piazza</b>	Lammfleisch ohne Knochen mit Zwiebel, Tomaten und Erbsen in Curry-Sauce.	16,90
47	<b>Karahi Gosht</b>	Lammfleisch ohne Knochen geschmort im Karahi (Indischer Spezialtopf) nach Spezialrezept des Hauses	17,90
48	<b>Lamb Dansek</b>	Lammfleisch ohne Knochen, gekocht in einer Mischung aus Gewürzen, Moong Dal (gelbe Linsen), Sahne und Ananasstücken.	16,90
49	<b>Lamb Kokos Curry</b>	Lammfleisch ohne Knochen, in scharfer Sauce mit Kokoscreme.	16,90
490	<b>Lamb Vindaloo</b> <sup>g</sup>	Gebratene Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr pikanten Sauce gegart. (sehr Scharf)	16,90
491	<b>Lamb Mango</b> <sup>g</sup>	Zarte Lammfleisch in milder Mango-Sahne Sauce mit Mangostücken.	17,90

### Zusatzstoffe

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsmittel  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)

7 = geschwärzt 8 = Süßstoff  
9a = mit Süßstoff  
9b = mit einer Zuckerart  
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

### Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.  
b = Krebstiere / -Erzeugnisse  
c = Eier / -Erzeugnisse  
d = Fisch /-Erzeugnisse  
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse  
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse  
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse  
i = Lupine /-Erzeugnisse  
k = Sellerie /-Erzeugnisse  
l = Senf /-Erzeugnisse  
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse  
s = Schwefeldioxid und Sulfite

# Murgh-ke-Handi

Hähnchen-Spezialitäten  
Alle Gerichte serviert mit Basmatireis

- |     |                                          |                                                                                                                                   |       |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50  | <b>Chicken Curry "Mugal-e-Azam"</b>      | Im Tandoor zubereitetes mariniertes Hühnerfleisch serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität.                             | 15,90 |
| 51  | <b>Butter Chicken<sup>g</sup></b>        | Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Tomaten-Butter-Soße mit indischen Gewürzen                                      | 16,90 |
| 52  | <b>Chicken Sabzi</b>                     | Hühnerfilet mit verschiedenen frischen Gemüsen.                                                                                   | 15,90 |
| 53  | <b>Chicken Palak "Nargisi"</b>           | Saftige Hühnerfilet-Stückchen in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-gewürzen gekocht.                       | 15,90 |
| 54  | <b>Chicken Do-Piazza</b>                 | Hühnerfilet in würziger Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen.                                                                      | 15,90 |
| 55  | <b>Chicken Tikka Masala</b>              | In Tandoor gegrillte Hühnerfiletstücke in spezieller Masalasoße.                                                                  | 15,90 |
| 56  | <b>Chicken Shahi-Korma<sup>g,e</sup></b> | Hühnerfiletstücken zubereitet in einer milden Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen Cashewkernen und Kokosraspeln (Mughals-Art) | 15,90 |
| 57  | <b>Karahi Murgh</b>                      | Hühnerfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.                                 | 16,90 |
| 58  | <b>Chicken Mango Curry<sup>g</sup></b>   | Zarte Hühnerfleischstücke in milder Sauce aus Sahne und Mangostücken.                                                             | 16,90 |
| 59  | <b>Chicken Kokos</b>                     | Zarte Hühnerfleischstücke in Kokos-Sauce.                                                                                         | 15,90 |
| 590 | <b>Chicken Vindaloo</b>                  | Gebratene Hühnerfilets mit Kartoffeln in einer sehr pikanten Sauce gegart. (sehr scharf)                                          | 15,90 |
| 591 | <b>Chicken Dansek</b>                    | Hühnerfiletstücke ohne Knochen gekocht in einer exotischen Mischung aus Indischen Gewürzen, gelbe Linsen, Sahne und Ananas.       | 15,90 |
| 592 | <b>Chicken Jalfrezie</b>                 | Saftige Hühnerfiletstücke mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.                                     | 15,90 |
| 593 | <b>Chilli Chicken</b>                    | Hühnerfiletstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprika und roten Chilli.                                                                | 15,90 |

# Samundari Khajana

## Fischspezialitäten

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis.

60	<b>Jhinga Masala</b> <sup>d</sup>	Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten. Kochkunst aus Mumbai & Maharani Palace.	21,90
61	<b>Machi Mango</b> <sup>d</sup>	Fischfilet-Stücke mit Mangostücken in milder Mangosauce.	17,90
62	<b>Goa Machi Curry</b> <sup>d</sup>	Fischfilet-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart. Kochkunst aus Goa.	17,90
64	<b>Jhinga Jalfrezie</b> <sup>d</sup>	Riesengarnelen mit frischem Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	20,90
65	<b>Jhinga Palak</b> <sup>d</sup>	Riesengarnelen mit mild gewürztem Spinat, Ingwer, Knoblauch und Kashmirgewürzen.	20,90
66	<b>Jhinga Mango</b> <sup>d,g</sup>	Riesengarnelen in milder Sauce aus Sahne und Mangostücken.	21,90
67	<b>Jhinga Kokos</b> <sup>d</sup>	Garnelen in scharfer Kokossauce	21,90
68	<b>Fish Jalfrezie</b> <sup>d</sup>	Fischfiletstücke mit frischem Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	17,90
69	<b>Fish Masala</b> <sup>d</sup>	Fischfiletstücke in spezieller Masalasoße.	17,90

### Zusatzstoffe

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsmittel  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)  
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff  
9a = mit Süßstoff  
9b = mit einer Zuckerart  
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

### Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.  
b = Krebstiere / -Erzeugnisse  
c = Eier / -Erzeugnisse  
d = Fisch /-Erzeugnisse  
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse  
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse  
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse  
i = Lupine /-Erzeugnisse  
k = Sellerie /-Erzeugnisse  
l = Senf /-Erzeugnisse  
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse  
s = Schwefeldioxid und Sulfite

# Chawal ke Namoono

## Biryani's

Kulinarische Reisspezialitäten, zubereitet mit schmackhaften Basmatireis.

70	<b>Chicken Biryani</b>	Zartes Hühnerfleisch gebratenen in Safran-Reis mit Kaschmir-Gewürzen nach Moghul-Art. Ein typisches Gericht aus der Moghulai-Küche	16,90
71	<b>Lamb Biryani</b>	Zarte und gewürztes Lammfleisch gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen nach Moghul-Art. Ein typisches Gericht aus der Moghulai-Küche	17,90
72	<b>Vegetable Biryani</b>	Eine Vielfalt an Gemüsesorten gebraten mit Zwiebeln und Tomaten in Safranreis nach Moghul-Art, serviert mit Raita (Indischer Joghurtsauce)	15,90
74	<b>Maharani Biryani</b>	Zartes Hühnerfiletstücken, Lammfleisch und Garnelen gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen nach Moghul-Art, dekoriert mit Mangostücken.	19,90
75	<b>Jhinga Biryani</b>	Riesengarnelen gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen nach Moghul-Art	21,90

### Zusatzstoffe

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsmittel  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefel/dioxid/Sulfide)  
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff  
9a = mit Süßstoff  
9b = mit einer Zuckerart  
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

### Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.  
b = Krebstiere / -Erzeugnisse  
c = Eier / -Erzeugnisse  
d = Fisch /-Erzeugnisse  
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse  
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse  
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse  
i = Lupine /-Erzeugnisse  
k = Sellerie /-Erzeugnisse  
l = Senf /-Erzeugnisse  
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse  
s = Schwefeldioxid und Sulfite

# Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis

- |     |                                  |                                                                                                                                                    |              |
|-----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 80  | <b>Palak Paneer<sup>g</sup></b>  | Frischer hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen gebraten, serviert mit Reis.                                           | <b>14,90</b> |
| 81  | <b>Mattar Paneer<sup>g</sup></b> | Frischer, hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kaschmirgewürzen gebraten.                                          | <b>14,90</b> |
| 82  | <b>Vegetable Kofta</b>           | Bällchen aus frischem Gemüse in Curry-Sauce.                                                                                                       | <b>14,90</b> |
| 83  | <b>Tandoori Bharta</b>           | Ganze Auberginen über offener Flamme in Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.            | <b>14,90</b> |
| 84  | <b>Bhindi Masala</b>             | Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Indischen Gewürzen gebraten.                                     | <b>14,90</b> |
| 85  | <b>Maharani Dal</b>              | Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten.                                                                       | <b>12,90</b> |
| 86  | <b>Millijuli Sabzi</b>           | Verschiedene Gemüsesorten der Saison mit Indischen Gewürzen und in leichter Currysauce gebraten.                                                   | <b>13,90</b> |
| 88  | <b>Malai Kofta<sup>g,e</sup></b> | Hausgemachter Rahmkäse - Bällchen zubereitet in einer milden Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln                | <b>14,90</b> |
| 89  | <b>Shahi Korma<sup>g,e</sup></b> | Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, und Indische Rahmkäsewürfeln serviert mit einer Sauce der königlichen Moghulküche. | <b>14,90</b> |
| 891 | <b>Aloo Gobi Masala</b>          | Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Indischen Gewürzen gebraten.                                                         | <b>14,90</b> |
| 892 | <b>Chana Masala</b>              | Kichererbsen in einer speziellen Masala -Sauce.                                                                                                    | <b>14,50</b> |
| 893 | <b>Tarka Daal</b>                | Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten.                                                                                          | <b>12,90</b> |
| 894 | <b>Karahi Paneer<sup>g</sup></b> | Hausgemachte Indische Rahmkäsewürfel mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Indischer Spezialtopf) zubereitet.  | <b>15,90</b> |
| 895 | <b>PaneerButter Masala</b>       | Hausgemachte Käse in cremiger Tomaten-Butter-Soße mit indischen Gewürzen                                                                           | <b>15,90</b> |

# Mithai Ghar

Nachspeisen/Dessert

90	<b>Mango-Cream</b> <sup>g</sup>				<b>4,90</b>
91	<b>Gulab Jamun</b> <sup>g</sup>	Hausgemachte Hüttenkäsebällchen mit Milch zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt			<b>4,90</b>
92	<b>Gulab Jamun</b> <sup>g</sup>	Mit Vanilleeis			<b>5,50</b>
93	<b>Vanilleeis</b> <sup>g</sup>	Mit frischer Mango			<b>6,50</b>
95	<b>Kulfi</b> <sup>g,e</sup>	Hausgemachtes Eis mit Mandeln, Pistazien und Kardamom			<b>4,50</b>
96	<b>Indian Coffee</b> <sup>g</sup>	Indischer Kaffee mit verschiedenen Gewürzen & Sahne			<b>2,80</b>
97	<b>Chai, 1 tasse</b> <sup>g</sup>	Indischer Tee mit Milch.			<b>2,50</b>
98	<b>Mango Lassi</b> <sup>g</sup>	Mangogetränk zubereitet mit Joghurt.	0,4 l		<b>4,00</b>
129	<b>Kokosnussmilch</b>		0,2 l	<b>3,50</b>	0,4 l <b>5,00</b>
130	<b>Kokosnussmilch mit Ananas</b>		0,2 l	<b>3,50</b>	0,4 l <b>5,00</b>

## Indischer Schnaps

99	<b>Mangoschnaps</b>		2 cl	<b>3,00</b>
299	<b>Kokosnussschnaps</b>		2 cl	<b>3,00</b>
399	<b>Old Monk Indian Rum</b>		2 cl	<b>3,00</b>

# Getränke

## Aperitifs

101	Martini weiß/rot <sup>1</sup>		4 cl	4,50
103	Campari <sup>6</sup>		4 cl	4,90
108	Mango-Sekt für 2 Personen			6,50

## Warme Getränke

109	Chai, Indischer Tee <sup>g</sup>	Der Volkstee aus Indien, gekocht mit Milch.	1 Kännchen	4,00
110	Espresso/Kaffee			2,50
111	Cappuccino <sup>g</sup>			3,00
112	Indischer Kaffee <sup>g</sup> mit Gewürzen			3,00

## Bier

114	Pils <sup>a</sup>		0,3 l	3,00
116	Alkoholfreies Bier <sup>a</sup>		0,3 l	3,50
117	Weizenbier (Hefe/Kristall)		0,5 l	4,50
132	Indisches Bier <sup>a</sup>		0,33 l	4,00
134	Radler <sup>a</sup>		0,3 l	3,00

## Alkoholfreie Getränke

118	Coca-Cola <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
232	Cola Light <sup>1,3,9a</sup>	0,33 l	3,50		
119	Fanta <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
120	Spezi <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
121	Mineralwasser	0,2 l	2,00	0,4 l	3,00
105	Stilles Wasser	0,2 l	2,00	0,4 l	3,00
107	Flasche Mineralwasser			0,7 l	5,80
122	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
123	Apfelsaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
124	Orangensaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
126	Traubensaft rot	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
126	Johannesbeersaft	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
127	Mango/Trauben/Sauerkirschnektar/ Johannesbeersaftschorle		4,50	0,4 l	4,50
500	Bitter Lemon	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50

# Indische Getränke

129	Kokosnussmilch	0,2 l	3,50	0,4 l	5,00
130	Kokosnussmilch mit Ananas	0,2 l	3,50	0,4 l	5,00
131	Lassi, <sup>g</sup> Indisches Joghurtgetränk, süß oder sauer	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00
199	Mango Lassi, <sup>g</sup> Indisches Joghurtgetränk	0,2 l	2,50	0,4 l	4,00

## Weine / Sekt

Offene Weine, weiß

175	Weinschorle, süß oder sauer <sup>6</sup>	0,2 l	4,50
176	Rieslingsschorle <sup>6</sup>	0,2 l	4,50
177	Spanischer Weißwein <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
178	Forster Schnepfenflug, Riesling (trocken) (Pfalz) <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
179	Neuwehrer Gänsberger, Riesling (trocken) (Baden) <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
180	Weingartener Grauer Burgunder (trocken) (Baden) <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
181	Durbacher Spätburgunder Weißherbst (trocken) (Baden) <sup>6</sup>	0,2 l	6,00

### Offene Weine, rot

182	Spanischer Rotwein <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
183	Spätburgunder Affentahler (trocken) <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
184	Spätburgunder Rotwein (halbtrocken) (BW) <sup>6</sup>	0,2 l	6,00
185	Bordeaux Rouge AOC <sup>6</sup>	0,2 l	6,00

### Sekt

197	MUMM (trocken) <sup>6</sup>	0,7 l	19,90
-----	-----------------------------	-------	-------

# Whisky

136	Glennfiddich <sup>1</sup>	4 cl	9,00
137	Johnny Walker, Red Label <sup>1</sup>	4 cl	7,00
138	Jack Daniels <sup>1</sup>	4 cl	7,00

## Spirituosen und Weinbrände

140	Remy Martin V.S.O.P <sup>1</sup>	2 cl	7,50
145	Calvados <sup>1</sup>	2 cl	7,50
147	Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
148	Obstler	2 cl	3,00
149	Wodka	2 cl	3,00
150	Ramazotti <sup>1</sup>	4 cl	5,00
151	Schladerer Williams	2 cl	3,00
159	Fernet Branca <sup>1,9a</sup>	2 cl	3,00
160	Tequilla white/gold	2 cl	3,00
161	Malteser Kreuz	2 cl	3,00
163	Sambuca Molinari	2 cl	3,00

## Longdrinks

164	Campari Soda <sup>1</sup>	0,2 l	5,90
165	Campari Orange <sup>1</sup>	0,2 l	5,90
167	Bacardi-Cola <sup>1, 3,9a</sup>	0,2 l	4,90
168	Wodka mit Bitter Lemon	0,2 l	4,90