## SUPPEN

| | |
|---|---|
| **Dal Shorba** [4] Linsensuppe | € 5,50 |
| **Sabji Shorba** [4] Gemüsesuppe | € 5,50 |
| **Malkatani Shorba** [4]<br>Würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | € 6,50 |
| **Tomato Shorba** [4]<br>Tomatensuppe | € 6,00 |

## SALATE

| | |
|---|---|
| **Gemischter Salat** Salat der Saison | € 7,00 |
| **Sirif Kebab Salat** Verschiedene gegrillte Hühner-Kebabs auf einem bunten Salat | € 9,50 |

## VORSPEISEN

| | |
|---|---|
| **Chana Chat (kalte Vorspeise)**<br>Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken | € 6,50 |
| **Vegetable Samosa**<br>2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt | € 6,50 |
| **Vegetable Pakora**<br>In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | € 6,50 |
| **Murg Pakora**<br>In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet | € 6,90 |
| **Paneer Tikka** [g, a]<br>Marinierter hausgemachter Käse gegrillt im Lehmofen | € 9,90 |
| **Paneer Pakora** [g, a]<br>In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse | € 7,50 |
| **Prawn Puri** [g, a, d]<br>Gebratene Shrimps, gut gewürzt, serviert auf indischem Brot | € 9,90 |
| **Gemischte Vorspeise** [g, a] **für 2 Personen**<br>Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl gebacken | € 13,50 |
| **Gemischte Tandoori Vorspeise** [g, a] **für 2 Personen**<br>Verschiedene Fleischsorten gegrillt aus dem Lehmofen, gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisoße | € 15,50 |

**Hähnchen- und Lammfleisch kommt aus der Region (kein Thekenfleisch)!**

## TANDOORI

**Tandoori Chicken** [g 1] — **€ 16,90**
Hähnchenkeule gegrillt im Lehmofen

**Chicken Tikka** [g 1] — **€ 17,50**
frisches Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, gegrillt im Lehmofen

**Chicken Malai Kebab** [g h 1] — **€ 17,50**
frisches Hühnerbrustfilet mariniert mit Käse und Cashewnüssen, gegrillt im Lehmofen

**Haryali Kebab** [g 1] — **€ 17,50**
frisches Hühnerbrustfilet mariniert in Spinat, Minze, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, gegrillt im Lehmofen

**Chicken Tiranga Kebab** [1] — **€ 17,90**
Drei verschiedene marinierte frische Hühnerbrustfilets, gegrillt im Lehmofen mit frischem Gemüse

**Fisch Tikka** [1] — **€ 18,90**
Seelachsfilet zart mariniert, gegrillt im Lehmofen

**Tandoori Ente** [g 1] — **€ 20,90**
Entenbrustfilet fein mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt, gegrillt im Lehmofen

**Mixed Grill** [g 1] — **€ 22,90**
Verschiedene Grillspezialitäten von Tandoori

**Jheenga Tandoori** [g d 1] — **€ 23,90**
marinierte Riesengarnelen im Lehmofen gegrillt, mit Ingwer und Knoblauch

Unsere Tandoori-Spezialitäten (Grillspezialitäten aus dem Lehmofen) werden mit frischem Gemüse und Basmatireis serviert

## FISCH

**Goan Fish Curry** [g h d] — **€ 16,90**
Seelachsfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer

**Fish Mango** [g d] — **€ 16,90**
Seelachsfilet mit Manogstücken in süß-pikanter Soße

**Prawn Masala (8/12)** [g d] — **€ 23,50**
Riesengarnelen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (Spezialität vom Haus)

**Prawn Malai Curry (8/12)** [g d h] — **€ 23,50**
Riesengarnelen in fein gewürzter Cashewnuss-Kokoscreme-Sahnesoße

**Jheenga Mango (8/12)** [g d] — **€ 23,50**
Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce

Zu allen Gerichte servieren wir Basmatireis

# HÜNCHEN

**Chicken Curry** [g] **€ 15,90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprika und Koriander in würziger Currysoße

**Butter Chicken** [g] **€ 16,90**
gegrilltes Hühnerbrustfilet, in Tomaten Buttercremesoße

**Chicken Badami** [g h] **€ 16,90**
Hühnerbrustfilet, gebraten in feiner Mandel-Sahne-Soße

**Chicken Mango** [g h] **€ 16,90**
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mango in würziger Currysoße

**Chicken Korma** [g h] **€ 16,90**
gegrillte Hühnerbrust mit Cashew-Sahnesoße

**Chicken Tikka Masala** [1 g h] **€ 16,90**
gegrilltes Hühnerbrustfilet, gebraten mit Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (Spezialität vom Haus)

**Chili Chicken** (Chinese Style) [g, a1] **€ 16,90**
Hühnerbrustfilet gebacken in Chilisoße mit Paprika,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander (sweet and spicy sauce)

**Chicken Tikka Jalfrezi** [1 g] **€ 16,90**
Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit
Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensoße, leicht scharf

**Chicken Palak** [g] **€ 16,90**
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander

**Chicken Vindaloo** [g] **€ 16,90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Kartoffeln in
Vindaloo-Sauce, sehr scharf

**Hähnchen- und Lammfleisch kommt aus der Region (kein Thekenfleisch)!**

Zu allen Gerichte servieren wir Basmatireis

## LAMM

**Rogan Josh** [g] — **€ 17,90**
Lammfleisch in pikanter Currysoße mit Ingwer und Koriander

**Kashmiri Gosht** [g] — **€ 17,90**
Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch (Spezialität vom Haus), scharf

**Bhindi Gosht** [g] — **€ 17,90**
Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

**Bhuna Gosht** [g] — **€ 17,90**
gebratenes Lammfleisch mit, Zwiebeln, grünem Chili und Tomatensoße, leicht scharf

**Lamm Badami** [1 g h] — **€ 17,90**
Lammfleisch gebraten in feiner Mandel-Sahne-Soße

**Palak Gosht** [g] — **€ 17,90**
Lammfleisch gebraten mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander

**Kadai Gosht** [g] — **€ 18,90**
gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer

## ENTE

**Ente Palak** [1 g] — **€ 19,50**
Entenbrustfilet (Barbarie) in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander (leicht scharf)

**Ente Mango** [g] — **€ 19,50**
Entenbrustfilet (Barbarie) gebraten, mit Mango-Currysoße, (leicht süß)

**Ente Kashmiri Masala** [1 g h] — **€ 19,50**
Entenbrustfilet (Barbarie) gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala (scharf)

**Ente Badami** [1 g h] — **€ 19,50**
Entenbrustfilet (Barbarie) gebraten, in Mandel-Sahne-Soße

**Ente Masala** [g h] — **€ 19,50**
Entenbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln-Sauce

**Hähnchen- und Lammfleisch kommt aus der Region (kein Thekenfleisch)!**

Zu allen Gerichte servieren wir Basmatireis

**Paneer Makhni** [g] — € 15,90
Hausgemachter Käse mit Buttercremesoße

**Dal Tarka** (Vegan) — € 15,00
Indische Linsen mit Ingwer und Koriander

**Bhartha** (Vegan) — € 15,90
Auberginenpüre mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer und Koriander

**Malai Kotfa** [g h] — € 15,90
Gemüseklößchen mit Käse, in feiner
Mandel-Sahne-Soße

**Kadhai Paneer** [g] — € 15,90
Hausgemachter Käse, gebraten in Currysoße
mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

**Chana Masala** (Vegan) — € 15,90
Kichererbsen gebraten in Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander

**Sabji Jaipuri** [g h] — € 15,90
Verschiedene Gemüsesorten mit Mandelsoße

**Chili Paneer** (Chinese Style) [1 g a (Weizen)] — € 15,90
Hausgemachter Käse, in Chilisoße, Ingwer,
Knoblauch und Koriander (sweet and spicy sauce)

**Vegetable Jalfrezie** (Vegan) [1] — € 15,90
Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika,
Zwiebeln, grünem Chili und Koriander (leicht scharf)

**Bhindi Masala** (Vegan) — € 16,90
Okraschoten mit Knoblauch, Tomaten,
Ingwer, Zwiebeln, gebraten in Masalasoße
(Spezialität vom Chefkoch)

**Palak Paneer** — € 15,90
Rahmspinat mit hausgemachtem Käse, Koriander
und Ingwer

VEGETARISCH

Zu allen Gerichte servieren wir Basmatireis

## BIRYANI

| | |
|---|---|
| **Murg Biryani**<br>Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis | **€ 17,50** |
| **Lamm Biryani**<br>Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis | **€ 18,50** |
| **Jheenga Biryani (8/12)** [d]<br>Riesengarnelen (8/12) fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis | **€ 23,50** |
| **Vegetable Biryani**<br>Gemischtes Gemüse, mit gebratenem Safranreis | **€ 16,50** |
| **Monsoon Biryani**<br>Hühnerfleisch, Lammfleisch und Shrimps fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis [d] | **€ 24,90** |

## BEILAGEN

| | |
|---|---|
| **Papadam** [a]<br>Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel | **€ 3,00** |
| **Nan** [a1] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen | **€ 3,00** |
| **Roti** [a1] Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen | **€ 3,00** |
| **Butter Nan** [g a1]<br>Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter | **€ 4,00** |
| **Garlic Nan** [g a1]<br>Nan gefüllt mit Knoblauch | **€ 4,00** |
| **Käse Nan** [g a1]<br>Hefeteigfladen aus dem Lehmofen gefüllt, mit hausgemachtem Käse | **€ 6,00** |
| **Spezial Nan** [g a1]<br>Zwiebelsamen, Knoblauch, Ingwer, Gewürze | **€ 6,00** |
| **Peshwari Nan** [g a1]<br>Hefeteigfladen mit Käse, mandeln und Kokosnußpulver | **€ 7,00** |
| **Alu Pratha** [a1]<br>Gefülltes Vollkornbrot mit Kartoffeln | **€ 6,00** |
| **Biryani Reis** [a1] | **€ 10,90** |
| **Plau Reis** [a1] | **€ 6,90** |
| **Raita** [g] Indischer Joghurt mit Gurken | **€ 5,50** |
| **Portion Reis** | **€ 3,50** |
| **Pommes frites** | **€ 4,50** |

## DESSERT

**Mango Cream** 1 8 11 c — € 6,50
mit gehackten Pistazien

**Gulap Jamun** 1 8 11 c g — € 6,50
Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup,
garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität)

**Schoko Souffle** a1 c g — € 6,50
mit Vanille Eis

**Kulfi** g h — € 8,50
Hausgemachtes Eis mit Mandeln und Pistazien

## LASSI

| | | |
|---|---|---|
| **Lassi süß** g | 0,20 l | € 3,50 |
| **Lassi süß** g | 0,40 l | € 5,00 |
| **Lassi salzig** g | 0,20 l | € 3,50 |
| **Lassi salzig** g | 0,40 l | € 5,00 |
| **Mango Lassi** g | 0,20 l | € 3,50 |
| **Mango Lassi** g | 0,40 l | € 5,50 |

## KAFFEE & TEE

| | | |
|---|---|---|
| **Chai** (Indischer Gewürztee) g 8 9 11 | Kanne | € 4,50 |
| **Tasse Cappuccino** g | | € 3,50 |
| **Tasse Espresso** | | € 2,50 |
| **Tasse Espresso Machiatto** g | | € 3,00 |
| **Tasse Doppelter Espresso** | | € 4,00 |
| **Tasse Tee** | | € 3,50 |

(Grüner, schwarzer-, Früchte, Pfefferminz-, oder Kamillentee)

# GETRÄNKE

## Aperitifs

| | | |
|---|---|---|
| **Sprizzerol** | **0,4 l** | **€ 7,00** |
| **Campari Soda**[1] **/ Orange** [1] | **5 cl** | **€ 7,00** |
| **Marini dry** | **5 cl** | **€ 5,50** |
| **Sherry Sandermann Dry/Medium** | **0,50 l** | **€ 5,50** |
| **Mionetto Prosecco D.O.C.** [I]<br>Treviso Brut Spumante | **0,20 l** | **€ 8,50** |

## Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| **Leitungswasser** | **0,40 l** | **€ 1,50** |
| **Tafel Wasser** | **0,40 l** | **€ 3,00** |
| **Adelholzener** | **0,50 l** | **€ 4,00** |
| **Adelholzener** | **0,75 l** | **€ 6,50** |
| **Apfelsaft** (Naturtrüb) | **0,20 l** | **€ 3,00** |
| **Apfelschorle** | **0,40 l** | **€ 4,00** |
| **Orangensaft** | **0,20 l** | **€ 4,00** |
| **Mangonektar** | **0,20 l** | **€ 4,00** |
| **Maracujanektar** | **0,20 l** | **€ 4,00** |
| **Johannisbeernektar** | **0,20 l** | **€ 4,00** |
| **Fruchtschorle**<br>(Mango [3], Johanisbeer, Maracuja und Lychee [3]) | **0,40 l** | **€ 4,00** |
| **Spezi** [1 9] | **0,30 l** | **€ 4,00** |
| **Coca Cola** [1 9] **/ Light** [1 9 11] | **0,30 l** | **€ 4,00** |
| **Hausgemachte Limo** [1]<br>***In verschiedene Geschmacksrichtungen:***<br>Holunder, Maracuja, Erdbeer, Mango | **0,40 l** | **€ 6,50** |
| **Schweppes:** Bitter Lemon [3 10] | **0,20 l** | **€ 3,50** |
| Ginger Alee [3 10] | **0,20 l** | **€ 3,50** |
| Tonic Water [3 10] | **0,20 l** | **€ 3,50** |
| Ginger Beer [3 10] | **0,20 l** | **€ 3,50** |

G E T R Ä N K E

## Biere (Taunsteiner)

| | | |
|---|---|---|
| **Helles / Radler** [a1] | **0,50 l** | **€ 4,50** |
| **Helles Alkoholfrei** [a1] | **0,50 l** | **€ 4,50** |
| **Pils** [a1] (von der Flasche) | **0,30 l** | **€ 4,00** |
| **Weißbier** [a2] **/ Dunkel** [a2] | **0,50 l** | **€ 5,00** |
| **Leicht** [a1] **/ Alkoholfrei** [a1] | **0,50 l** | **€ 5,00** |
| **Weißbier** [a2] **Cola** [19] **/ Limo** [a1 a2] | **0,50 l** | **€ 5,00** |
| **Augustiner Helles** [a1] | **0,50 l** | **€ 5,00** |
| **Franziskaner Weißbier** [a2] | **0,50 l** | **€ 4,50** |
| **King Fisher** [a1] (indisches Bier) | **0,33 l** | **€ 4,00** |

## Spirituosen / Bitters

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ramazotti** [1] | 32% | **4 cl** | **€ 5,50** |
| **Averna Amaro Siciliano** [1] | 34% | **4 cl** | **€ 5,50** |
| **Vodka Absolut** | 40% | **4 cl** | **€ 5,50** |
| **Williamsbirne** | 40% | **4 cl** | **€ 5,50** |
| **Grappa Reserva** | 40% | **4 cl** | **€ 5,50** |
| **Mangoschnaps** [1] | 38% | **4 cl** | **€ 5,50** |

## WEINBRAND

### Weinbrand / Cognac

| | | |
|---|---|---|
| **Old Monk Rum** [1] | **4 cl** | **€ 6,50** |
| **Hennessy Cognac** [1] | **4 cl** | **€ 7,50** |

## WHISKY

### Whisky (inkl. Cola oder Soda)

| | | |
|---|---|---|
| **Jack Daniel's** | **4 cl** | **€ 8,50** |
| **Johnnie Walker (BL)** | **4 cl** | **€ 8,50** |
| **Chivas Regal** | **4 cl** | **€ 8,50** |

## SEKT

### Sekt / Champagner

| | | |
|---|---|---|
| **Mionetto Prosecco Treviso** [l]<br>(schwarzes Etikett) Extra Dry Spumante | **0,20 l** | **€ 8,50** |
| **Mionetto Prosecco Treviso** [l]<br>(schwarzes Etikett) Extra Dry Spumante | **0,75 l** | **€ 28,00** |
| **Möet & Chardon** | **0,75 l** | **€ 79,00** |

| **Weißweine** „enthält Sulfite“ | | 0,20 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|
| **Riesling Hochgewächs**<br>**Ayler Kupp 2019**<br>Weber Margarethenhof | **Deutschland**<br>**Saar** | **€ 7,90** | **€ 25,50** |
| **Lugana**<br>**„Ca′ De Rocchi“ D.O.P. 2020**<br>Helles Strohgelb, feines blumiges Bouget mit einer Note von tropischen Früchten, frisch, samtig mit dem richtigen Säureanteil. Am besten zu trinken, wenn er noch Jung ist. | **Italien**<br>**Tinazzi**<br>**Lombardei** | **€ 7,90** | **€ 25,50** |
| **Grauburgunder**<br>**Tradition QW 2020**<br>Bergdolt-Reif & Nett<br>Duft nach Pflaume, Pfirsich, Burgundernoten<br>Geschmack: leichte Honig-Vanille Note, spritzig, feine Apfel- und Pflaumentöne, lebendige Säure | **Deutschland**<br>**Pfalz** | **€ 7,90** | **€ 25,50** |
| **Sauvignon Blanc**<br>**„eins zu eins“ QbA 2020**<br>A. Diehl<br>Faszinierende Frucht: Zitrus, Mango und Melone, etwas schwarze Johannisbeere. Expressiv frisch am Gaumen, tolle Mineralität. Dichte Struktur und langer Abgang. | **Deutschland**<br>**Pfalz** | **€ 7,90** | **€ 25,50** |
| **Pinot Grigio IGT 20201**<br>**Villa de Puppi**<br>Klassiker von Schwemmlandböden im friauler Grenzland<br>Knackig, rund, typisch, Mineralik | **Italien**<br>**Friaul** | | **€ 35,00** |
| **Weißwein Schorle** | **0,4 l** | | **€ 8,50** |

# WEINE

## Rotweine „enthält Sulfite“

| | | 0,20 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|
| **Grover Vineyards**<br>**Anbaugebiet Nashik**<br>Trocken, Shiraz-Traube | **Indisch**<br>**Mumbai** | **€ 7,90** | **€ 24,90** |
| **Barbera d‘Asti D.O.C.G Sabri Batasiolo S.P.A. 2016**<br>Rubinrote Farbe, delikater und angenehm fruchtiger Duft. Vollmundig, trocken, harmonisch im Geschmack, Ausgebaut in Eichenholzfässern für 10 - 12 Monate | **Italien**<br>**La Mora**<br>**Piemont** | **€ 7,90** | **€ 24,90** |
| **Doppio Passo Primitivo IGT Salento 2020**<br>**Casa Vinicola Botter -Apulien-**<br>In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüße | **Italien**<br>**Apulien** | **€ 7,90** | **€ 25,50** |
| **Merlot IGT 2018**<br>**Villa de Puppi**<br>Von bis zu 50 Jahren alte Reben, tiefes Rubin, buttrig-weich, dennoch Säure und Kraft | **Italien**<br>**Friaul** | | **€ 35,90** |
| **Rotwein Schorle** | **0,4 l** | | **€ 8,50** |

## Roséweine „enthält Sulfite“

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Campo delle Rose Bardolino Bardolino Chiaretto D.O.P. 2020**<br>**„Ca‘ De Rocchi“ Tinazzi -Venezien-**<br>feine rosa Farbe, in der Nase feiner Duft nach Kirschen und roten Beeren. Fruchtigfrisch, harmonisch und weich am Gaumen. | **Italien**<br>**Venezien** | **€ 7,90** | **€ 25,50** |

ALLERGENKENNZEICHNUNG
a = glutenhaltiges Getreide
(1 Gerste, 2 Weizen, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer, 7 Einkorn, 10 Triticale)
b = Krebstiere | c = Eierzeugnisse | d = Fischerzeugnisse | e = Erdnusserzeugnisse | f = Sojaerzeugnisse,
g = Milchprodukte, h = Schalenfrüchte, i = Sellerieerzeugnisse, j = Senferzeugnisse, k = Sesamerzeugnisse,
l = Sulfite, m = Lupinenerzeugnisse, n = Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG
1 = mit Farbstoff | 2 = koffeinhaltig | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = geschwefelt
6 = geschwärzt | 7 = gewachst | 8 = mit Phosphat | 9 = Süßungsmittel | 10 = Milcheiweiß
11 = chininhaltig | 12 = taurinhaltig | 13 = mit Konservierungsstoffen