



Original indische
Spezialitäten

Badshahs

Wir laden Sie ein, die indische Küche kennenzulernen und zu genießen! Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen und Kräutern, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung gelangt. Das Aroma, das schon betörend in der Luft liegt, bevor ein Topf auf dem Feuer steht, ist unverwechselbar. Die Gewürze werden frisch gemahlen, die Ingredienzien für jede Speise speziell zusammengestellt. Sie sind nicht nur für das Aroma und den Geschmack zuständig, sondern auch wirksam für die Verdauung und die Gesundheit.

Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche:

Bockshornkleesamen:	Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend & heilt Nierenblutungen.
Chili:	Beruhigend für Herz & Kreislauf, enthält Vitamin B und C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombose-neigung.
Fenchel:	Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe & Blähungen.
Ingwer:	Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.
Kardamon:	Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Nervosität, Verdauungsstörungen, Magenbe-schwerden, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.
Knoblauch:	Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
Koriander:	Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.
Kreuzkümmel:	Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- & Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.
Kurkuma:	Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Gallen- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten.
Nelken:	Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.
Pfeffer:	Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.
Safran:	Wirkt krampfstillend, magen- & herzschonend, verdauungsfreundlich.
Zimt:	Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- & Magenschmerzen.



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Alkoholfreie Getränke

200	Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25 l	2,90 €
201	Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,75 l	5,20 €
202	Gerolsteiner Still Mineralwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,25 l	2,90 €
203	Gerolsteiner Still Mineralwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,75 l	5,20 €
204	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	2,90 €
205	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,20 l	2,90 €
206	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	2,90 €
207	Sprite ⁴	0,20 l	2,90 €
208	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	2,90 €
209	Fassbrause ^{A, 1}	0,20 l	2,90 €
211	Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	2,90 €
212	Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	2,90 €
213	Red Bull ^{1, 2, 11}	0,25 l	4,10 €
214	Malzbier ^{A, 1}	Fl. 0,33 l	3,70 €
216	Alle Getränke auch in groß	0,40 l	4,10 €



Warme Getränke

220	Espresso ²	Tasse	2,90 €
221	Kaffee ²	Tasse	3,20 €
222	Cappuccino ^{2, G}	Tasse	4,50 €
223	Milchkaffee ^{2, G}	Tasse	3,90 €
224	Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	5,20 €
226	Doppelter Espresso ²	Tasse	4,90 €
227	Heiße Schokolade ^G mit Milchschaum	Tasse	5,20 €
230	Baileys Coffee & Sahne ^{1, 2, G}	Tasse	4,50 €
231	Tee Darjeeling, Assam, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Grün usw.	Glas	3,20 €
232	Frischer Minzetee	Glas	3,90 €
233	Frischer Ingwertee	Glas	3,90 €
234	Yogi Tee ^G	Glas	3,90 €



Säfte & Nektare

240	Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
241	Bananensaft	0,2 l	2,90 €
242	Orangensaft	0,2 l	2,90 €
243	Kirschnektar	0,2 l	2,90 €
244	Maracujasaft	0,2 l	2,90 €
247	Rhabarbersaft	0,2 l	2,90 €
248	Mangonektar	0,2 l	2,90 €
249	Lycheennektar	0,2 l	2,90 €
250	Guavennektar	0,2 l	2,90 €
251	Kokos-Ananas-Nektar	0,2 l	2,90 €
253	Kiba	0,2 l	2,90 €
254	Saftschorle	0,2 l	2,90 €



Säfte/Nektare auch in groß

0,4 l 4,50 €

Saftschorle auch in groß

0,4 l 3,90 €

Indische Erfrischungsgetränke

300	Lassi salzig ^G	0,40l	5,20 €
301	Lassi süß ^G	0,40l	5,20 €
302	Mango-Lassi ^G	0,40l	5,20 €
304	Bananen-Lassi ^G	0,40l	5,20 €

Milchshakes

308	Vanille & Erdbeer ^G	0,40l	5,20 €
-----	--------------------------------	-------	--------

Biere vom Fass

		0,3l	0,5l
260	Bitburger Pils ^A	2,90 €	4,50 €
261	Indisches Bier ^A	2,90 €	4,50 €
262	Benediktiner Weizen ^A	2,90 €	4,50 €
	<u>Bierhaltige Mixgetränke</u>		
263	Alster ^{4, A}	2,90 €	4,50 €
264	Diesel ^{1, 2, 4, A}	2,90 €	4,20 €

Flaschenbier

270	Erdinger Kristallweizen ^A	0,50l	4,20 €
271	Benediktiner Hefeweizen Dunkel ^A	0,50l	4,20 €
272	Benediktiner Alkoholfrei Hefe ^A	0,50l	4,20 €
273	Bitburger Pils Alkoholfrei ^A	0,33l	3,70 €
274	Berliner Weiße grün ¹ oder rot ¹	0,33l	3,70 €
275	Indisches Bier ^A	0,33l	3,70 €
276	Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33l	3,70 €

Prosecco

280	Prosecco ¹²	0,10l	5,20 €
281	Mango-Prosecco ¹²	0,10l	5,20 €
282	Lychee-Prosecco ¹²	0,10l	5,20 €
283	Kokos-Ananas-Prosecco ¹²	0,10l	5,20 €
284	Guaven-Prosecco ¹²	0,10l	5,20 €
285	Sekt oder Prosecco ¹²	Fl. 0,75l	22,90 €



Aperitifs

290	Aperol ^{1,8}	5 d	4,90 €
291	Campari ¹	5 d	4,90 €
292	Martini ¹² Rosso ¹ , Bianco, Dry	5 d	4,90 €
294	Sherry ¹² Medium, Dry	5 d	4,90 €

Longdrinks

410	Gin Tonic ^{4,8}	5 d	5,50 €
411	Whisky Cola ^{1,2,4,A}	5 d	6,90 €
412	Rum Cola ^{1,2,4} Havana Club / Bacardi	5 d	6,90 €
413	Wodka Energy ^{1,2,11,A}	5 d	6,90 €
414	Wodka Orange ^A	5 d	6,20 €
415	Wodka Lemon ^{3,4,8,A}	5 d	6,20 €
416	Campari Orange/Soda ¹	5 d	6,20 €
417	Martini Orange ¹²	5 d	6,20 €
418	Aperol Spritz ^{1,8,12}	5 d	5,50 €

Digestifs

430	Grappa Prosecco ¹²	2 d	3,50 €
431	Grappa di Chardonnay ¹²	2 d	3,50 €
432	Sambuca	2 d	3,50 €

Kräuter

440	Averna ¹	2 d	3,50 €
441	Ramazotti	2 d	3,50 €
442	Jägermeister	2 d	3,50 €
443	Fernet Branca	2 d	3,50 €

Spirituosen

475	Old Monk ¹ 7 Jahre alt	2 d	3,90 €
476	Osborne Veterano ¹	2 d	3,50 €
477	Havana Club 7 Jahre alt	2 d	3,50 €
478	Absolut Wodka ^A	2 d	3,50 €
479	Southern Comfort ¹	2 d	3,50 €
480	Whisky ^{1,A} Jim Beam / Jack Daniels / Glenfiddich Ballantines / Tullamore Dew	2 d	4,50 €
481	Gordons London Dry Gin	2 d	3,50 €
482	Baileys ^{1,2,G}	2 d	3,50 €
483	Remy Martin ¹²	2 d	4,50 €
484	Amaretto ^{1,H}	2 d	3,50 €
485	Tequila Silver / Gold ¹	2 d	3,50 €
486	Vecchia Romagna ¹²	2 d	3,50 €



Offene Weißweine ¹²

	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
450 Chardonnay Italien, trocken ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich	5,20 €	10,90 €	21,90 €
451 Riesling Deutschland, trocken kräftig, vollmundig	5,20 €	10,90 €	21,90 €
452 Pinot Grigio Italien, trocken frisch und fruchtig, leicht, angenehm mild	5,20 €	10,90 €	21,90 €
453 Indischer Weißwein trocken	5,20 €	10,90 €	21,90 €

Offene Rotweine ¹²

	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
460 Cabernet Sauvignon Frankreich, trocken kräftig, vollmundig	5,20 €	10,90 €	21,90 €
461 Merlot Chile, trocken vollmundig und weich	5,20 €	10,90 €	21,90 €
462 Montepulciano Italien, trocken leicht und hell	5,20 €	10,90 €	21,90 €
463 Indischer Rotwein trocken	5,20 €	10,90 €	21,90 €

Weinhaltige Getränke ¹²

470 Weißweinschorle ¹²	0,2l	4,90 €
471 Rotweinschorle ¹²	0,2l	4,90 €

Shots

490 B52 ^{1, 2, G} Kahlúa, Jamaica Rum 73%, Baileys	6,90 €
491 Orgasmus ^{1, 2, G} Sambuca, Baileys, Triple Sec	6,90 €
493 Schock ^{1, 2} Malibu, Kahlúa, Gin	6,90 €



Cocktails

- 494 Sex on the beach** ^{1, A} 6,90 €
Cranberry-Nektar, Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Ananassaft und Orangensaft
Cranberry nectar, vodka, peach liqueur, Grenadine, pineapple juice and orange juice
- 495 Caipirinha** 6,90 €
Cachaça, Limettensaft, Zucker, Soda und Eis
Cachaça, lime juice, sugar, soda and ice
- 496 Mojito** ¹ 6,90 €
Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser
rum, lime juice, mint, cane sugar and soda water
- 497 Pina Colada** ¹ 6,90 €
Rum, Kokosnusscreme und Ananassaft
Rum, coconut cream and pineapple juice
- 498 Zombie** ^{1, 4, 5} 6,90 €
Cointreau, Rum, Grenadine, Maracujasirup, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft
Cointreau, rum, grenadine, passion fruit syrup, orange juice, lemon juice, pineapple juice
- 499 Swimming Pool** ^{1, A} 6,90 €
Rum, Blue Curaçao, Wodka, Kokosnusscreme, Ananassaft
rum, Blue Curaçao vodka, coconut cream, pineapple juice
- 500 Mai Tai** ^{1, H} 6,90 €
brauner Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft
brown rum, white rum, apricot brandy, almond syrup, lemon juice, orange juice, pineapple juice



Alkoholfreie Cocktails

- 501 Badshah Special** ^{1, 4, 5} 5,90 €
Guavensaft, Lycheesaft, Mangosaft, Ananassaft, Kokossaft, Grenadine
guava juice, lychee juice, mango juice, pineapple juice, coconut juice, grenadine
- 502 Mosquito** ^{4, 5, 8} 5,90 €
frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water, Lime Juice,
fresh mint, limes, brown sugar, Tonic Water, Lime Juice
- 503 My Fair Lady** ^{1, 4, 5, G} 5,90 €
Grenadine, Sahne, Guavensaft, Maracujasaft, Cranberrysaft
Grenadine, cream, guava juice, passion fruit juice, cranberry juice
- 504 Wild Lotus** ^{1, 4, 5} 5,90 €
frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale
fresh mint, limes, brown sugar, Lime Juice, Ginger Ale
- 505 Coconut Kiss** ^G 5,90 €
Kokosirup, Ananassaft, Sahne, Kirschsaff
coconut syrup, pineapple juice, cream, cherry juice
- 506 Mango Kiss** ^{G, 1} 5,90 €
Kokosirup, Mangosirup, Mangosaft, Ananassaft, Sahne
coconut syrup, mango syrup, mango juice, pineapple juice, cream
- 507 Strawberry Kiss** ^{G, 1} 5,90 €
Erdbeersirup, Erdbeersaft, Kokosirup, Ananassaft, Sahne
strawberry syrup, strawberry juice, coconut syrup, pineapple juice, cream
- 509 Bubbass Liebling** ^{1, 5} 5,90 €
Bananensaft, Lime Juice, Ananassaft, Kokosirup, Zitronensaft, Maracujasirup
banana juice, lime juice, pineapple juice, coconut syrup, lemon juice, passion fruit syrup
- 510 Strawberry Bull** ^{1, 2, 4, 5, 11} 6,90 €
Red Bull, Erdbeersaft, Erdbeersirup, Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine
Red Bull, strawberry juice, strawberry syrup, lime juice, lemon juice, grenadine



Indian Specials

- | | | |
|------|---|--------|
| 390 | Kamasutra ^{1, A}
Maracujanektar, Mangonektar, Zitronensaft, Rum, Wodka, Vanillesirup
passion fruit nectar, mango nectar, lemon juice, rum, vodka, vanilla syrup | 6,90 € |
| 391 | Indian Summer ^{1, 12}
Campari, Sekt, Mangosaft, Guavensaft, Orangensaft
Campari, sparkling wine, mango juice, guava juice, orange juice | 6,90 € |
| 392 | Dream of India ^A
Mangoschnaps, Wodka, Limette, Mangonektar
mango brandy, vodka, lime, mango nectar | 6,90 € |
| 393. | Monsoon Wedding ^{1, 4, 5}
Gin, Lycheenektar, Pfirsichnektar, Grenadine
Gin, lychee nectar, peach nectar, grenadine | 6,90 € |
| 394. | Xuxurinha
Cachaça, Erdbeeren, Limettensaft, Zucker, Soda und Eis
Cachaça, strawberries, lime juice, sugar, soda and ice | 6,90 € |
| 395. | Long Island Ice Tea ^{1, 2, 4}
Wodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Tripl Sec, Zitronensaft, Coca-Cola, Pfirsichsirup
vodka, gin, tequila, white rum, Tripl Sec, lemon juice, Coca-Cola, peach syrup | 6,90 € |



Suppen · Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Madras Rasam ^{G, J}
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art
red lentil soup made in an exquisite south Indian style | 4,50 € |
| 2 | Vegetarische Suppe
gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt
mixed vegetable soup, mildly seasoned | 4,50 € |
| 3 | Tomatensuppe ^{G, 10}
Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne
tomato soup made from fresh tomatoes, garnished with cream | 4,50 € |
| 4 | Mulligatawny-Suppe ^G
typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
(eine leicht garnierte Hühnersuppe)
typical Indian curry-soup with chicken
(a lightly garnished chicken soup) | 4,90 € |
| 5 | Garam Shorba
Sauer-Scharf-Suppe nach Ihrer Wahl mit gegrilltem
Lammfleisch oder frischem Gemüse
hot and sour soup of your choice with grilled
lamb meat or fresh vegetables | 4,90 € |
| 6 | Champignon Cremesuppe ^{G, 10}
eine leckere Suppe mit frischen Champignons
und indischen Kräutern, garniert mit Sahne
tasty soup made from fresh mushrooms and
Indian herbs, garnished with cream | 4,90 € |
| 7 | Scampisuppe ^B
eine leckere Suppe mit Scampis und Kokosrspeln
tasty soup with scampi and coconut flakes | 6,90 € |
| 8 | Knoblauchsuppe
garlic soup | 4,90 € |
| 9 | Mangocremesuppe ^G
mango cream soup | 4,90 € |



Beilagen · Side Order

- | | |
|--|---|
| <p>10 Bhatura^A 3,50 €
frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl
fried bread with fine wheat flour</p> <p>11 Naan^A 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl im
Tandoorofen knusprig gebacken
crispy wheat flour bread,
baked in tandoori oven</p> <p>12 Cheese Naan^{A, G} 4,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit
geriebenem Rahmkäse, im Tandoorofen
gebacken
flatbread made of wheat flour, stuffed
with grated cream cheese, baked in
tandoori oven</p> <p>13 Garlic Naan^A 4,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer
indischen Knoblauchpaste, im Tandoori-
ofen gebacken
flatbread made of wheat flour with an
Indian garlic paste, baked in tandoori oven</p> <p>14 Roti^A 3,90 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl, im
Tandoorofen knusprig gebacken
crispy wheat flour bread,
baked in Tandoori oven</p> <p>15 Butter Naan^{A, G, K} 4,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl,
mit indischer Butter gebacken
wheat flour naan bread with Indian butter</p> | <p>16 Raita^G 4,90 €
Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten und
Gurken, garniert mit gebratenem
Kreuzkümmel
yoghurt with potatoes, tomatoes and
cucumber, garnished with roasted cumin</p> <p>17 Mixed Pickles¹² 3,50 €
eingelegtes scharfes, indisches Gemüse
pickled Indian vegetables</p> <p>18 Mango Chutney¹² 3,50 €
eingelegte Mango Früchte in einer
süß-sauren Sauce
pickled mango in sweet & sour sauce</p> <p>19 Peshwari Naan^{A, H} 4,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Mandeln,
Nüssen und Rosinen
flatbread from wheat flour with
almonds, nuts and raisins</p> <p>20 Chicken Tandoori Naan^A 5,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
mit Tandoorihühnchen
flatbread from wheat flour with
tandoori chicken</p> <p>21 Papadam 0,70 €
knusprige Beilage aus Linsenmehl
crispy side dish from lentil flour</p> <p>22 Drei Saucen 3,00 €
Minzsauce, Joghurtsauce^G, Tamarindensauce
mint sauce, yogurt sauce^G, tamarind sauce</p> |
|--|---|



Salate · Salads

- | | |
|---|---|
| <p>25 Hara Bhara Salat 5,90 €
grüner Salat mit Gurken, Tomaten
und Karotten
green salad with cucumber,
tomatoes and carrots</p> <p>26 Chicken Chat Salat 9,90 €
feiner Salat mit in Mango-Chutney
eingelegtem gegrilltem Hühnchen
und Kohlstreifen
fine salad with in mango chutnes marinated
and grilled chicken and cabbage stripes</p> | <p>27 Scampi Salat^B 10,50 €
gemischter Salat mit Scampis
mixed salad with scampi</p> <p>28 Badshah Salat^{B, G} 10,90 €
gemischter Salat mit Scampi,
Hühnchen und Rahmkäse
mixed salad with tuna, scampi,
chicken and cream cheese</p> <p>29 Paneer Salat^G 9,90 €
gemischter Salat mit indischem
Rahmkäse
mixed salad with Indian cream cheese</p> |
|---|---|

Pakoras

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert und mit frischem Salat und verschiedenen Dips serviert.
All Pakoras are turned into chickpea flour dough & fried, served with fresh salad and different dips.



- | | |
|--|--|
| <p>35 Samosas ^{A, H} 7,20 €
zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln
two samosas, stuffed with potatoes, green peas and almonds</p> <p>36 Ghobi Pakora 6,50 €
Blumenkohl cauliflower</p> <p>37 Onion Bhaji 6,50 €
Zwiebelstreifen onion stripes</p> <p>38 Baingan Pakora 6,50 €
Auberginen eggplant</p> <p>39 Khumbi Pakora 6,50 €
Champignons mushrooms</p> <p>40 Chicken Pakora 7,50 €
paniertes Hühnerfilet
breaded chicken fillet</p> <p>41 Scampi Pakora ^B 8,90 €
gewürzte Großgarnelen spiced prawns</p> | <p>42 Paneer Pakora ^G 7,90 €
hausgemachter frischer Rahmkäse
home made fresh cream cheese</p> <p>43 Aloo Pakora 6,50 €
marinierte Kartoffeln
marinated potatoes</p> <p>44 Gemischte Vorspeisen ^{A, G, H} 12,90 €
eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen
an assortment of the above mentioned different vegetarian appetizers</p> <p>45 Non-Veggi Pakora ^{B, D} 11,90 €
Scampi, Hühnchen, Fisch
scampi, chicken, fish</p> |
|--|--|

Vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmatirice and salad.



- | | |
|---|--|
| <p>50 Dal Makhni ^G 12,50 €
verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes</p> <p>51 Sabji ^G 12,90 €
verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce
various fresh vegetables with cream cheese in curry sauce</p> <p>52 Sabji Korma ^{G, H, süß} 13,50 €
frisches Gemüse in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen
fresh vegetables in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins & cashewnuts</p> <p>53 Aloo Ghobi 12,50 €
frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart
fresh cauliflower and potatoes with ginger, garlic and tomatoes, cooked in a special North-Indian style</p> | <p>54 Palak Paneer ^G - gut gewürzt 13,50 €
hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten
homemade fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices, well seasoned</p> <p>55 Palak Aloo - gut gewürzt 12,50 €
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln, nach einer speziellen nord-indischen Art gebraten
potatoes and spinach with ginger and onions, cooked in a special North-Indian style, well seasoned</p> <p>56 Channa Masala 12,50 €
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Paprika in speziellen Gewürzen
chickpeas with fresh tomatoes, ginger, garlic and paprika in special spices</p> <p>57 Mattar Paneer ^G 13,50 €
hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce
homemade fresh cream cheese with green peas in special mild sauce</p> |
|---|--|



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

58 Khumbi Paneer Masala^G 13,50 €

Champignons mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Rahmkäse in speziellen Gewürzen
mushrooms with fresh tomatoes, ginger, garlic and cream cheese in special spices

59 Shahi Paneer^{G, H} - süß 13,90 €

hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce
homemade cream cheese with cashews and raisins in butter-tomato-sauce, sweet

60 Malai Kofta^{G, H} - süß 13,90 €

Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht
rolls of potatoes, cream cheese and different vegetables with almonds, raisins & cashews, cooked in a special cheese cream sauce, sweet

61 Paneer Jhalfrezi^G 13,90 €

hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten
homemade fresh cream cheese in spicy currysauce with baked cauliflower, capsicum, ginger, garlic & fresh tomatoes

62 Karahi Paneer^G 14,90 €

indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel & Tomaten
Indian cream cheese with onions, capsicum, ginger, cumin & tomatoes

63 Shahi Baingan^{G, H} - süß 14,90 €

gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce
stuffed eggplant with grated cream cheese, carrots, cauliflower & nuts in a special tomato cream sauce

64 Punjabi Mirch^{G, H} 14,90 €

grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer speziellen sanften Sauce mit Nüssen und Rosinen
green peppers stuffed with potatoes and various vegetables in a special sauce with nuts and raisins

65 Paneer Mango^G - süß 13,90 €

indischer Rahmkäse mit Mangosauce
Indian cream cheese with mango sauce, sweet

66 Paneer Madras^{G, H} 13,90 €

indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
Indian cream cheese with grated coconut in a special spice mixture, according to delicious South Indian style

67 Khumbi Matar^{G, H} 13,50 €

Champignons mit grünen Erbsen in Currysauce
Mushrooms with green peas in curry sauce

68 Paneer Chili^{F, G} 15,50 €

Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Tomaten in scharfer Sojasauce
cream cheese with peppers, onions, peas, ginger and tomatoes in spicy soy sauce

Reisgerichte · Biryanis · Rice Dishes

Alle Biryanis werden mit Raita-Sauce serviert. All Biryanis are served with Raita-sauce.

70 Vegetarisches Biryani^H 14,50 €

gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen & ausgewogenen Gewürzen
steamed basmati rice with fresh vegetables, nuts, raisins & fine spices

71 Chicken Biryani^H 15,50 €

zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung
tender pieces of chicken prepared with steamed basmati rice, onions, peppers, raisins, nuts and almonds in a special biryani spice mixture

72 Mutton Biryani^H 16,50 €

zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen
tender pieces of lamb stewed with basmati rice and fresh vegetables, garnished with nuts & raisins

73 Badshah Biryani^H 16,90 €

zarte Lamm- & Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung
tender lamb and chicken pieces with steamed basmati rice, vegetables, onions, peppers, raisins and almonds in a special balanced Biryani spice mix

74 Scampi Biryani^{B, H} 17,90 €

gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
roasted prawns, stewed with basmati rice, vegetables, oriental spices, nuts and raisins



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Lammgerichte · Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmatirice and salad.

- | | |
|---|--|
| <p>80 Lamm Curry 14,50 €
  Lammfleisch in einer Currysauce, nach köstlicher indischer Art zubereitet
 lamb in a curry sauce, prepared in a delicious Indian style</p> <p>81 Lamm Sabji 15,90 €
  zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart
 tender pieces of lamb cooked with different vegetables in special Indian spices</p> <p>82 Lamm Jakhni ^{G, H} 15,90 €
  in einer Joghurtsauce eingelegte Lammfleischstücke mit Mandeln, nach einer speziellen indischen Art zubereitet
 in yoghurt sauce marinated lamb meat with almonds, prepared in a special Indian way</p> <p>83 Rogan Josh 16,50 €
  Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce
 pieces of lamb in a well-balanced spicy mixture of onions, garlic, ginger and pepper in a red curry sauce</p> <p>84 Lamm Kadai 16,90 €
  eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
 marinated lamb pieces fried with garlic, onions, peppers, fresh ginger and spices</p> <p>85 Lamm „Saagwala“ 16,50 €
  Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischen Ingwer und Knoblauch
 lamb meat in spinach with onions, fresh ginger and garlic</p> <p>86 Lamm Korma ^{G, H - süß} 16,90 €
 zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen
 tender pieces of lamb in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins & cashews, sweet</p> <p>87 Lamm Banglari 16,40 €
  Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch, mit exotischen Gewürzen
 lamb pieces with pineapple, paprika, fresh ginger and garlic, with exotic spices</p> | <p>88 Lamm Madras 16,50 €
  Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art
 lamb pieces with grated coconut in a special spice mixture in a delicious South Indian style</p> <p>89 Lamm Vindaloo 16,50 €
  Lammfleischstücke mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Currysauce, nach südindischer Art gegart
 lamb meat with potatoes and coconut flakes in a zesty curry sauce, cooked in south indian style</p> <p>90 Lamm Jhalfrezi 16,40 €
  Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art
 lamb pieces with fresh tomatoes, onions, peppers, ginger and baked cauliflower, beautifully seasoned after a special North Indian style</p> <p>91 Lamm Dhansek 16,20 €
  zarte Lammfleischstücke mit Linsen, gebraten mit angenehmen Gewürzen
 tender pieces of lamb with lentils, fried with pleasant spices</p> <p>92 Lamm Masala 16,90 €
  Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Paprika in speziellen Gewürzen
 tender pieces of lamb with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic and paprika in special spices</p> <p>93 Lamm Chili ^F 16,90 €
  Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Tomaten in scharfer Sojasauce
 tender pieces of lamb with peppers, onions, peas, ginger and tomatoes in spicy soy sauce</p> <p>94 Lamm Himalaya ^G 16,80 €
 Lammfleischstücke gebraten mit Paprika, Knoblauch & frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce
 tender pieces of lamb fried with capsicum, garlic and fresh cream cheese in a special cream sauce</p> |
|---|--|



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Hähnchengerichte · Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmatirice and salad.

- 95 Chicken Curry** 13,50 €
Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
chicken fillet in curry sauce after delicious Indian style prepared
- 96 Chicken Sabji** 14,90 €
Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce
chicken fillet with fresh vegetables in a special mild sauce
- 97 Chicken Jakhni** ^{G, H} 14,90 €
Hühnerfleisch, eingelegt in Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln in einer Joghurt-Sahnesauce
chicken, marinated in ginger-garlic paste, grilled with almonds in yoghurt cream sauce
- 98 Chicken Himalaya** ^G 15,90 €
Hühnerfilet gebraten mit Paprika, Knoblauch & frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce
chicken fillet fried with capsicum, garlic and fresh cream cheese in a special cream sauce
- 99 Butter Chicken** ^G - süß 15,90 €
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
juicy tandoori chicken pieces, grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce
- 100 Chicken „Saagwala“** 15,50 €
Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
chicken fillet in spinach with fresh ginger and garlic, cooked in an exquisite Indian style
- 101 Chicken Korma** ^{G, H} - süß 15,90 €
Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen
chicken fillet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins & cashewnuts, sweet
- 102 Chicken Banglari** 15,50 €
Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch, mit exotischen Gewürzen
chicken fillet with pineapple, capsicum, fresh ginger and garlic, with exotic spices
- 103 Chicken Madras** 15,50 €
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art
chicken fillet with grated coconut in a special spice mixture, according to delicious South Indian style
- 104 Chicken Vindaloo** 15,50 €
Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Currysauce, nach südindischer Art gegart
chicken meat with potatoes and coconut flakes in a zesty curry sauce, cooked in south indian style
- 105 Chicken Jhalfrezi** 15,50 €
Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art
chicken fillet with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in a special North Indian style
- 106 Chicken Mango** - süß 15,50 €
Hühnerfilet in Mangosauce
chicken fillet in mango sauce, sweet
- 107 Chicken Masala** 15,90 €
Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in speziellen Gewürzen
chicken fillet with fresh tomatoes, ginger, onions, garlic and paprika in special spices
- 108 Chicken Chili** ^F 15,90 €
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Tomaten in scharfer Sojasauce
chicken fillet with peppers, onions, peas, ginger and tomatoes in spicy soy sauce
- 109 Chicken Brokkoli** ^{G, S} 15,50 €
Hühnerfilet mit frischen Brokkoli in Curry-Sahnesauce - süß-pikant
chicken fillet with fresh broccoli in curry cream sauce



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Tandoori - Grillspezialitäten · Grilled Specialties

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

From authentic Indian clay oven. All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three tasty sauces.

110 Tandoori Chicken 18,50 €

gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen und Ingwer, mit Paprika & Zwiebeln
grilled chicken with bones, marinated in an exotic blend of different spices and ginger, with peppers and onions

111 Chicken Tikka 17,90 €

Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen & Ingwer, mit Paprika und Zwiebeln
chicken fillet pieces marinated in an exotic mix of different spices and ginger, with pepper & onions

112 Paneer Tikka Masala^G 17,50 €

Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahnesauce, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln & Ingwer in ausgewogener Gewürzmischung
cream cheese, marinated in special yoghurt-cream-sauce, with tomatoes, capsicum, onions and ginger in balanced spice mixture

113 Chicken Seekh Kebab 17,90 €

leckere gegrillte Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch mit Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten und kräftigen asiatischen Gewürzen
delicious grilled rolls of chopped chicken with garlic, peppers, onions, ginger and tomatoes and strong Asian spices

114 Reshmi Kebab^H 18,50 €

gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen und Kräutern, gegart mit Cashewnüssen, Paprika und frischem Koriander
minced chicken fillet with special spices & herbs, cooked with cashews, peppers & fresh coriander

115 Lamm Tikka 19,40 €

gegrillte zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen & Kichererbsenmehl, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & frischen Tomaten
grilled tender pieces of lamb, marinated with far eastern spices and chickpea flour, with peppers, ginger, onions and fresh tomatoes

116 Batak Tikka 20,90 €

Entenfleisch gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung
grilled duck with paprika, tomatoes and ginger in a well-balanced spice mixture

117 Mutton Kebab 18,50 €

leckere gegrillte Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, mit kräftigen asiatischen Gewürzen
delicious grilled rolls of minced lamb, garlic, peppers, onions, ginger and tomatoes with strong Asian spices

118 Fisch Tikka^{D, G} 17,90 €

Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahne-sauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art
redfish fillet, in yoghurt cream sauce with peppers, onions, ginger and various spices, grilled traditional South Asian style

119 Scampi Tandoori^B 22,90 €

gegrillte Riesengarnelen, eingelegt in asiatischen Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl
grilled king prawns, marinated in Asian tandoori spices and chickpea flour

120 Badshah Grillplatte 22,90 €

Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten mit Hähnchenkeule, Lamm, Hähnchenstücken und Gemüse
combination of various tandoori specialties with chicken leg, lamb, chicken pieces and vegetables

121 Cheese Pudina^G 18,50 €

hausgemachter Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung
homemade cream cheese, marinated with fresh mint and yoghurt sauce, grilled with paprika, onions and ginger in a special spice mixture

122 Sabji Tikka^B 16,90 €

verschiedenes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Paprika, auf heißer Platte serviert
various vegetables with ginger, garlic and paprika, served on a hot plate

123 Ente Honig 22,90 €

gegrilltes Entenfleisch mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Honig in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung, serviert auf heißer Platte
grilled duck meat with peppers, tomatoes, garlic, ginger, onions and honey in a well-balanced mixture of spices, served on a hot plate



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Thalis Für eine Person · For one person

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmatirice and salad.

- 125 Punjabi Thali** 18,90 €
eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- & Gemüsegerichten:
Sabji Korma · Chicken Madras  · Lamm Curry 
combination of three exquisite dishes of chicken, lamb & vegetables:
Sabji Masala · Chicken Madras · Lamb Curry

- 126 Badshah Thali** G, H 17,90 €
eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten:
Palak Aloo · Khumbi Paneer · Malai Kofta
combination of three exquisite vegetarian dishes:
Palak Aloo · Khumbi Paneer · Malai Kofta



Meeresfrüchte & Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmatirice and salad.

- 130 Fisch Curry** ^D 15,90 €
 Rotbarschfilet in Currysauce / redfish fillet in curry sauce
- 131 Fisch Korma** ^{D, G, H - süß} 16,90 €
Rotbarschfilet in Joghurt-Sahnesauce mit Mandeln und Rosinen
redfish fillet in yoghurt cream sauce with almonds and raisins, sweet
- 132 Fisch Punjabi** ^D 15,90 €
 Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in scharfer Currysauce
redfish fillet with peppers, onions and fresh tomatoes in spicy curry sauce
- 133 Scampi Curry** ^B 17,50 €
 Riesengarnelen in einer roten Currysauce nach nordindischer Art
king prawn in red curry sauce North Indian style
- 134 Scampi Masala** ^B 17,90 €
 Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und verschiedenen indischen Kräutern gebraten
king prawns with ginger, garlic, paprika, onions and various Indian herbs
- 135 Scampi Dahiwal** ^{B, G, H} 17,90 €
 Riesengarnelen zubereitet nach indischer Art mit Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce
king prawns prepared in Indian style with spices and almonds in yoghurt sauce
- 136 Scampi Madras** ^B 17,90 €
 Riesengarnelen in Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach indischer Art
king prawns in coconut flakes in a special Indian spice mixture
- 137 Scampi Korma** ^{B, G, H - süß} 17,90 €
Riesengarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen
king prawns in a mild creamy sauce made with spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashews
- 138 Scampi Chili** ^{B, F} 17,90 €
 Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Tomaten in scharfer Sojasauce
king prawns with peppers, onions, peas, ginger and tomatoes in spicy soy sauce
- 139 Scampi Butter** ^{B, G - süß} 17,90 €
Riesengarnelen gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
king prawn grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Kindergerichte · Children's Meals

- | | | | |
|-----|--|----------------|----------------|
| 160 | Chicken Wings ^A | 6 Stück 5,90 € | 9 Stück 7,20 € |
| | Zur Wahl: mit Pommes frites Choice: with French fries | 6 Stück 7,90 € | 9 Stück 9,20 € |
| 161 | Chicken Nuggets ^A | 6 Stück 5,90 € | 9 Stück 7,20 € |
| | Zur Wahl: mit Pommes frites Choice: with French fries | 6 Stück 7,90 € | 9 Stück 9,20 € |
| 162 | Butter Chicken ^G | | 9,90 € |
| | saftige Tandoori Hähnchenstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomatensauce
juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in a butter tomato sauce | | |
| 163 | Chicken Korma ^{G, H} | | 9,90 € |
| | Hähnchenstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewkernen
chicken pieces in a mild creamy sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashews | | |

Entengerichte · Duck Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmatirice and salad.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 140 | Enten Curry | 16,90 € |
| | Entenbrustfilet in Currysauce
duck breast fillet in curry sauce | |
| 141 | Ente Champignon ^G - <i>süß-pikant</i> | 16,90 € |
| | Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
duck breast fillet with fresh mushrooms in curry cream sauce | |
| 142 | Ente Korma ^{G, H} - <i>süß</i> | 17,90 € |
| | Entenbrustfilet mit Rosinen in Mandel-Sahnesauce mit Cashewnüssen
duck breast fillet with raisins in almond cream sauce with cashew nuts | |
| 143 | Ente Makhani ^G - <i>süß</i> | 17,90 € |
| | sahniges Entenbrustfilet in Butter und Tomatensauce
creamy duck breast fillet in butter and tomato sauce | |
| 144 | Ente Chili ^F - <i>süß-sauer</i> | 17,90 € |
| | Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Tomaten in scharfer Sojasauce
duck breast fillet with peppers, onions, peas, ginger and tomatoes in spicy soy sauce | |
| 145 | Shahi Batak ^{G, H} - <i>süß</i> | 17,90 € |
| | Entenbrustfilet mit Honig und Rosinen in Mandel-Sahnesauce
duck breast fillet with honey and raisins in almond cream sauce | |
| 146 | Ente Badshah ¹ | 22,90 € |
| | gegrilltes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit dunklem Rum, auf heißer Gusseisenplatte serviert
grilled duck breast fillet with peppers, onions, ginger and garlic, refined with dark rum, served on hot cast iron plate | |
| 147 | Ente Madras | 17,50 € |
| | Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art
duck fillet with grated coconut in a special spice mixture, according to delicious South Indian style | |
| 148 | Ente Brokkoli ^{G, 5} - <i>süß-pikant</i> | 17,50 € |
| | Entenbrustfilet mit frischen Brokkoli in Curry-Sahnesauce
duck fillet with fresh broccoli in curry cream sauce | |
| 149 | Ente Masala | 17,90 € |
| | Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in speziellen Gewürzen
duck fillet with fresh tomatoes, ginger, onions, garlic and paprika in special spices | |



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Dessert



- | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|--------|-----|---|--------|
| 150 | Mango-Eis ^{G, 1} | 5,50 € | 151 | Vanilla-Nuss-Eis ^{G, H, 1} | 5,50 € |
| | in einer Tonschale serviert | | | mit gerösteten Cashewnüssen in Honig, | |
| | served in a clay bowl | | | in einer Tonschale serviert | |
| 154 | Lychee-Eis ^{G, 1} | 5,50 € | | vanilla nut ice cream with roasted cashews | |
| | in einer Tonschale serviert | | | in honey, in a clay bowl | |
| 155 | Kokos-Eis ^{G, 1} | 5,50 € | 152 | Gulab Jamun ^G | 5,90 € |
| | in einer Tonschale serviert | | | indische Süßigkeit Indian sweets | |
| 156 | Kulfi-Eis ^{G, 1} | 5,50 € | 153 | Shrikand ^{G, H} | 6,90 € |
| | in einer Tonschale serviert | | | Mango-Joghurt mit Kardamom, Pistazien & Safran | |
| | served in a clay bowl | | | mango yoghurt with cardamom, pistachios & saffron | |

PLATTEN

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

From authentic Indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, fresh salad and three tasty sauces.

Badshah Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles¹², Mango-Chutney¹² und Brot^A serviert.
Plate is served with rice, salad, pickles, mango-chutney and bread.

Suppe ^A

rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhatura-Brot
red lentil soup in south indian style with Bhatura bread

Punjabi Channa

Kichererbsen mit Tomaten, Paprika und Ingwer in einer pikanten Currysauce
chickpeas with tomatoes, paprika and ginger in spicy curry sauce

Makhni Baingan ^{G, H}

Auberginen mit Käse und Mandeln in einer Tomaten-Sahnesauce
eggplant with cheese and almonds in tomato cream sauce

Khumbi Paneer Masala ^G

Champignons mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Rahmkäse in speziellen Gewürzen
mushrooms with fresh tomatoes, ginger, garlic and cream cheese in special spices

Dessert

Gulab Jamun ^G (indische Süßigkeit)
Indian sweets

170	für 2 Personen for 2 persons	46,90 €
171	für 3 Personen for 3 persons	69,90 €
172	für 4 Personen for 4 persons	89,90 €



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN

Shahi Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles¹², Mango-Chutney¹² und Brot^A serviert.
Plate is served with rice, salad, pickles, mango-chutney and bread.

Onion Bhaji Zwiebelstreifen onion stripes

Lamm Jhalfrezi 

Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer & gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art
lamb meat with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger & baked cauliflower, spiced in a special north indian style

Butter Chicken ^G - süß

gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomatensauce
grilled chicken pieces in butter-tomato-sauce

Sabji Korma ^{A, G, H, 12} - süß

frisches Gemüse mit gehackten Nüssen und Rosinen in Käsesauce
fresh vegetables with chopped nuts and raisins in cheese sauce

Dessert

Gulab Jamun ^G (indische Süßigkeit)
Indian sweets



173	für 2 Personen for 2 persons	52,90 €
174	für 3 Personen for 3 persons	75,90 €
175	für 4 Personen for 4 persons	99,90 €

Punjabi Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles¹², Mango-Chutney¹² und Brot^A serviert.
Plate is served with rice, salad, pickles, mango-chutney and bread.

Suppe

rote Linsensuppe
red lentil soup

Lamm Madras 

Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art
lamb meat with coconut flakes in South Indian style

Paneer Makhni ^{G, H} - süß

hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce
homemade cream cheese with cashews and raisins in butter-tomato-sauce, sweet

Chicken Tikka ^{A, G, 12}

Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce, serviert mit Basmatireis frischem Salat, Mixed Pickles, Chutney & Brot
chicken fillet grilled with capsicum, onions, ginger and tomatoes, in yoghurt-cream sauce, served with basmati rice, fresh salad, mixed pickles, chutney and bread

Dessert

Gulab Jamun ^G (indische Süßigkeit)
Indian sweets

176	für 2 Personen for 2 persons	52,90 €
177	für 3 Personen for 3 persons	75,90 €
178	für 4 Personen for 4 persons	99,90 €



= mild



= pikant



= mittelscharf



= scharf



= VEGAN