
VORSPEISEN

Alle Vorspeisen auf Wunsch mit veganem Mango-Chutney

- | | |
|--|--------|
| 1. Samosa ^{A, a}
Knusprige Teigtasche gefüllt Mit Kartoffeln | 3,50 € |
| 2. Qeema Samosa ^{A, a}
Knusprige Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch | 3,80 € |
| 3. Prawns Pakora ^B
saftige Garnelen mit gemahlen Gewürzen im knusprigen
Teigmantel Goldgelb frittiert | 7,90 € |
| 4. Gobi Pakora
Blumenkohl goldgelb frittiert im Teigmantel | 4,70 € |
| 5. Bengen Pakora
Aubergine goldgelb frittiert im Teigmantel | 4,70 € |
| 6. Alu Pakora
Kartoffelscheiben goldgelb frittiert im Teigmantel | 4,70 € |
| 7. Mix Pakora
verschiedene Gemüse goldgelb frittiert im Teigmantel | 4,70 € |

SUPPEN

8. Rehber Tomatensuppe ^{L,F,I,J,6,7} 4,90 €
eine frische Tomatensuppe nach Art des Hauses gewürzt
9. Daal Suppe ^{F,L,I,J,6,7} 5,50 €
sämige, kräftige rote und gelbe Linsensuppe

SALATE

10. Gemischter Salat 7,50 €
Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Mais und mit
Kräuter Dressing
11. Salat Rehber ^G 8,50 €
gemischter Salat mit mariniertem, gegrilltem
Hühnerfiletstücken

PANEER GERICHTE

**Indischer Weichkäse gerichte mit feiner Würze,
Wahlweise mit Basmati Reis oder Naan Brot**

12. Matter Paneer ^G 11,90 €
Hausgemachter indischer Weichkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln und Tomatensauce
13. Paneer Makhani ^G 14,00 €
Hausgemachter Indischer weichkäse mit Zwiebeln und frische Tomaten in einer Sahne-Sauce
14. Palak Paneer ^G 11,90 €
Hausgemachter Weichkäse mit Spinat, Zwiebeln, frische Tomaten und exotischen Gewürzen
15. Karahi Paneer ^G 11,90 €
Hausgemachtes Indischer weichkäse mit zwiebeln, frische Tomaten, Paprika zubereitet
16. Paneer Korma^G 13,00 €
Hausgemachtes Indischer weichkäse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsegerichte mit feiner Würze,
wahlweise mit Basmati Reis oder Naan Brot

17. Mix Sabzi 11,50 €
Gemischtes Gemüse in sämig-würzigen Sauce
18. Chana Masala 11,50 €
Kichererbsen mit frische Tomaten, Zwiebeln und exotischen Gewürzen gekocht
- 18.B Sai Rajma 11,50 €
Kidney-Bohnen mit mit Tomaten Sauce, Zwiebeln und exotischen Gewürzen gekocht
19. Bengen Bharta 11,50 €
im Tandoor gegrillte, pürierte Aubergine mit Zwieblen, frische Tomaten und Indische Gewürzen
20. Alu Gobi 11,50 €
Indische gewürzte Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln und Tomatensauce
21. Bombay Aloo 11,50 €
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomatensauce und mit exotischen Gewürzen aromatisiert
- 21.B Alu Palak 11,50 €
Kartoffeln mit Spinat, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen

DAAL GERICHTE

Linsengerichte der Klassiker der Indischen Küche,
serviert mit Basmatireis oder frisch gebackenen Naan Brot

22. Dal Makhani ^G 11,50 €
Schwarze linsen mit zwiebeln, frische Tomaten in eine cremig-würzigen Sauce, mit Butter und Koriander garniert
23. Daal Palak 11,50 €
Gelbe linsen mit Spinat, Zwiebeln, frische Tomaten und exotischen Gewürzen
24. Chana Daal 11,50 €
Gelbe linsen mit Zwiebeln, frische Tomaten und Indische Gewürzen
25. Daal Tarka 11,50 €
Verschiedene gelbe linsen mit Zwiebeln und frische Tomaten in einer Sämig-würzigen Sauce

HÄHNCHEN

Hähnchengerichte mit exotischen Gewürzen,
wahlweise mit Basmati Reis oder Naan Brot

26. Butter Chicken ^G 14,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt, gekocht mit Cashewnüsse in einer cremig-würzigen Tomatensauce und mit mandeln garniert
27. Chicken Curry 13,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt, mit zwiebeln und in einer würzigen currysauce gekocht
28. Chicken Korma ^G 13,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt, in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert
29. Chicken Palak 13,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt gekocht mit Spinat, Zwiebeln, frische Tomaten und exotischen Gewürzen
30. Chicken Daal 13,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt gekocht mit gelbe linsen in einer würzigen Tomatensauce
31. Chicken Achari 13,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt zubereitet mit zwiebeln, Tomatensauce in einer Indische würzigen Tartare sauce
32. Chicken chana 13,90 €
Hähnchenfiletstücke mit Kichererbsen, zwiebeln, zubereitet in einer aromatischen Currysauce

-
- 32.B Chicken Rajma 13,90 €
Hähnchenfiletstücke mit Kidney-Bohnen, zubereitet in einer
aromatischen Currysauce
33. Chicken Karahi 13,90 €
Hähnchenfiletstücke mit Zwiebeln, frische Tomaten, Paprika in einer
würzigen sauce im Karahi zubereitet
34. Chicken Vindaloo ^G 13,90 €
Hähnchen Filetstücke Zubereitet in einer pikanten sauce mit zwiebeln
und Sahne
35. Chicken Madras 13,90 €
Hähnchen Filetstücke zubereitet in einer Spezial scharf soße mit
zwiebeln, Tomatensauce und frischem Curry
36. Chicken Bhuna 13,90 €
Hähnchenfilet gewürfelt in einer würzigen currysauce mit zwiebeln
und Cashew Nüsse

LAMM

**Lammgerichte mit exotischen Gewürzen,
serviert mit Basmatireis oder Naan Brot**

37. Lamm Curry 17,70 €
gekochtes Lammfleisch in einer würzigen currysauce mit zwiebeln
38. Lamm Tikka Masala ^G 17,70 €
im Tandoor gegrillte Lammfleisch, orientalisch abgeschmeckt mit
zwiebeln, Knoblauch, ingwer und curry, verfeinert mit Masala-sauce,
Cashewnüsse und Mandeln
39. Lamm Korma ^G 17,70 €
Lammfleisch in einer milden currysauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos
und mit Mandeln garniert
40. Lamm Palak 17,70 €
Lammfleisch gekocht mit Spinat, Zwiebeln, frische Tomaten und
exotischen Gewürzen
41. Lamm Achari 17,70 €
Lammfleisch zubereitet mit zwiebeln, Tomatensauce in einer Indische
würzigen Tartare sauce
42. Lamm Karahi 17,70 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, frische Tomaten, Paprika in einer
würzigen Currysauce im Karahi zubereitet
43. Bhuna Lamm 17,70 €
Lammfleisch in einer würzigen currysauce mit zwiebeln und Cashew
Nüsse

-
44. Lamm Madras 17,70 €
Lammfleisch zubereitet in einer Spezial scharf soße mit zwiebeln,
Tomatensauce und frischem Curry
45. Lamm Vindaloo ^G 17,70 €
Lammfleisch Zubereitet in einer pikanten sauce mit zwiebeln und
Sahne
46. Lamm Chana Masala 17,70 €
Lammfleisch mit Kichererbsen, zwiebeln, zubereitet in einer
aromatischen Currysauce

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Fisch und Meeresfrüchte gerichte mit Indische Gewürzen

47. Prawns Curry ^B 14,90 €
Garnelen zubereitet mit zwiebeln in einer würzigen currysauce
48. Prawns Bhuna ^B 14,90 €
Garnelen in einer würzigen currysauce mit zwiebeln und Cashew Nüsse, garniert mit Koriander
49. Prawns Palak Masala ^B 14,90 €
Garnelen gekocht mit Spinat, Zwiebeln, frische Tomaten und exotischen Gewürzen
50. Fisch Coconut Curry ^D 15,00 €
Pangasius Fisch zubereitet in einer würzigen Currysauce und verfeinert mit Kokos
51. Prawns Korma ^{B,G} 14,90 €
Garnelen in einer milden currysauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert
52. Prawns Masala ^{B,G} 15,50 €
im Tandoor gegrillte Garnelen, orientalisch abgeschmeckt mit zwiebeln, Knoblauch, ingwer und curry, verfeinert mit Masala-sauce, Cashewnüsse und Mandeln
53. Prawns Karahi ^B 14,90 €
Garnelen mit Zwiebeln, frische Tomaten, Paprika in einer würzigen sauce im Karahi zubereitet

BIRYANIS

54. Chicken Biryani 14,60 €
Hähnchen Filetstücke mit Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen
55. Lamm Biryani 16,60 €
Lammfleisch mit Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen
56. Fisch Biryani ^D 15,60 €
Pangasius Fisch und reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen
57. Prawns Biryani ^B 15,60 €
Garnelen und reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen
58. Vegetarische Biryani 13,10 €
Gemischtes Gemüse und reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen
59. Sindhi Biryani Hähnchen 14,60 €
Hähnchen Filetstücke mit Reis und Kartoffeln, gekocht mit traditionellen Gewürzen
60. Sindhi Biryani Lamm 16,60 €
Lammfleisch mit Reis und Kartoffeln, gekocht mit traditionellen Gewürzen

TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzielt

61. Chicken Tikka ^G 13,90 €
Hühnerbrustfilets Stücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen gewürzen, gegrillt im Tandoor und verfeinert mit würzigen Tomatensauce
62. Murgh Malai ^G 13,90 €
Hühnerbrustfilets Stücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen gewürzen, gegrillt im Tandoor und verfeinert mit einer cremig Shanesauce
63. Grilled Prawns ^{B,G} 16,10 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses; eine exquisite Spezialität im Tandoor gegart und verfeinert mit würzigen Tomatensauce
64. Tandoori Schaschlik ^G 13,90 €
Hühnerbrustfilets Stücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen gewürzen, gegrillt mit frische Tomaten, Zwiebeln und Paprika im Tandoor und verfeinert mit würzigen Tomatensauce
65. Tandoori Chicken ^G 13,90 €
Halbes Hähnchen mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen gewürzen, gegrillt im Tandoor und verfeinert mit würzigen Tomatensauce
66. Chicken Jalfrezi 13,90 €
Gegrilltes Hähnchenfilet gewürfelt zubereitet in einer würzigen Mischung aus frische Zwiebeln, Paprika und Tomaten in Currysauce

67. Chicken Tikka Masala ^G	13,90 €
Im Tandoor gegrillte Hähnchen Filetstücke, orientalisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, verfeinert mit Masala-Sauce, Cashewnüsse und Mandeln	

BEILLAGEN

211. Pommes Frites (klein)	2,90 €
212. Pommes Frites (groß)	3,90 €
213. Naan Brot ^{A a,G}	2,80 €
Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken	
214. Naan Brot ^{A a,G} mit Knoblauch	3,00 €
Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch und Koriander geschmack im Tandoor gebacken	
215. Paratha ^{A a,G}	3,10 €
blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter zubereitet	
216. Basmati Reis	3,00 €
217. Raita ^G	3,90 €
218. Papardam (2 Stück)	2,50 €
219. Mint-yogurt Sauce	1,30 €
220. Mango-Chutney	1,30 €

DESSERTS

71. Gulab Jamun ^G	3,90 €
goldbraune süße Teigbällchen in Zuckersirup und mit Kokos garniert	

LASSIS & SHAKES

Mango Milchshake ^G (0,3l)	4,90 €
Mango - Lassi ^G (0,3l)	3,90 €
Lassi salzig ^G (0,3l)	3,90 €
Süßes Lassi ^G (0,3l)	3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE je 0,33l

Coca Cola ¹ , Coca Cola light ^{1,9,11} , Coca Cola Zero ^{1,9,11}	2,40 €
Fanta ^{1,6} , Sprite ⁹ , Apfelschorle ³ , Mezzo Mix ^{1,13}	2,40 €
Multivitaminsaft	2,50 €
Orangensaft	2,50 €
Apfelsaft	2,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Weizenbier	3,60 €
Bitburger Pils ^{A, g}	3,00 €
Radler ^{A, g}	3,00 €
Weißwein aus der Region trocken 0,2l	3,80 €
Weißwein aus der Region feinherb 0,2l	3,80 €
Rotwein aus der Region trocken 0,2l	3,80 €

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Kingfisher Premium ^{A, g}	4,00 €
Indischer Weißwein 0,2l	4,50 €
SULA VINEYARDS 0,75l	19,00 €
Indischer Rotwein 0,2l	4,50 €
SULA VINEYARDS 0,75l	19,00 €

Hauptallergene und Zusatzstoffe

A = Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen a, Roggen, Gerste g, Hafer,

Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,

Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B = Krebstiere und Krebs Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten

Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovies Paste

F = Soja

Dazu gehören: Alle Arten von Sojabohnen

Beispiele: Edamame, Miso, Soja Drink, Soja Flocken, Sojamehl, Sojaöl, Soja Paste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Dazu gehören: Kuhmilch

Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kaseinate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H = Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse, Kokos

Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nuss Cremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I = Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft,

Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

J = Senf

Dazu gehören: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

L = Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 – E 228

Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff

(3) mit Konservierungsstoff

(6) mit Antioxidationsmittel

(7) mit Geschmacksverstärker

(9) mit Süßungsmittel(n) mit Zuckerarten mit Milcheiweiß

(10) mit Milcheiweiß

(11) enthält eine Phenylalaninquelle

(13) mit stabilisator (nur bei Phosphaten)