

---

# VORSPEISEN

Alle Vorspeisen auf Wunsch mit veganem Mango-Chutney

- |   |        |
|---|--------|
| <b>1. Samosa</b> <sup>A, a</sup>  | 3,50 € |
| Knusprige Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln   |        |
| <b>1A. Bread Pakora</b> <sup>A, a</sup>   | 2,90 € |
| Indisches Sandwich - Brot mit Kartoffeln gefüllt und im Kichererbsen Teigmantel frittiert |        |
| <b>2. Qeema Samosa</b> <sup>A, a</sup>  | 3,90 € |
| Knusprige Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch  |        |
| <b>3. Prawns Pakora</b> <sup>B</sup>  | 8,90 € |
| Saftige Garnelen mit gemahlenden Gewürzen im knusprigen Teigmantel goldgelb frittiert     |        |
| <b>4. Gobi Pakora</b>   | 5,50 € |
| Blumenkohl goldgelb frittiert im Teigmantel   |        |
| <b>5. Bengen Pakora</b>   | 5,50 € |
| Aubergine goldgelb frittiert im Teigmantel  |        |
| <b>6. Alu Pakora</b>  | 5,50 € |
| Kartoffelscheiben goldgelb frittiert im Teigmantel  |        |
| <b>7. Mix Pakora</b>  | 5,50 € |
| Verschiedene Gemüse goldgelb frittiert im Teigmantel                                      |        |

---

## SUPPEN

8. Rehber Tomatensuppe <sup>L,F,I,J,6,7</sup> 5,50 €  
Frische Tomatensuppe nach Art des Hauses gewürzt
9. Daal Suppe <sup>F,L,I,J,6,7</sup> 5,90 €  
Gelbe Linsensuppe mit einer sämigen kräftigen Note

## SALATE

10. Gemischter Salat 8,50 €  
Eisbergsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Mais und Kräuter-Dressing
11. Salat Rehber <sup>G</sup> 9,50 €  
Gemischter Salat mit marinierten, gegrillten Hühnerfiletstücken

---

## PANEER GERICHTE

**Paneer ist ein traditioneller indischer Frischkäse aus Kuhmilch. Er wird zum Beispiel als Zutat in vegetarischen Gerichten mit feiner Würze verwendet.**

- wahlweise mit Basmati Reis oder frisch gebackenem Naan Brot -

- |   |         |
|---|---------|
| <b>12. Matter Paneer</b> <sup>G</sup>   | 12,90 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln und Tomatensauce                                   |         |
| <b>13. Paneer Makhani</b> <sup>G</sup>  | 14,00 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Sahnesauce                          |         |
| <b>14. Palak Paneer</b> <sup>G</sup>  | 12,90 € |
| Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen                           |         |
| <b>15. Karahi Paneer</b> <sup>G</sup>   | 12,90 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Paprika zubereitet                             |         |
| <b>16. Paneer Korma</b> <sup>G</sup>  | 13,00 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert      |         |
| <b>16B. Butter Paneer</b> <sup>G, H</sup>   | 13,00 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit Cashewnüsse in einer cremig-würzigen Tomatensauce und mit Mandeln garniert |         |

---

# VEGETARISCHE GERICHTE

## Gemüsegerichte mit feiner Würze (Vegan)

- wahlweise mit Basmati Reis oder frisch gebackenem Naan Brot -

<b>17. Mix Sabzi</b>	12,90 €
Gemischtes Gemüse in sämig-würziger Sauce	
<b>17B. Vegetarische Korma<sup>G, H</sup></b>	12,90 €
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln Garniert	
<b>18. Chana Masala</b>	12,90 €
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und exotischen Gewürzen gekocht	
<b>18B. Sai Rajma</b>	12,90 €
Kidney-Bohnen mit Tomatensauce, Zwiebeln und exotischen Gewürzen gekocht	
<b>19. Bengen Bharta</b>	12,90 €
Im Tandoor gegrillte, pürierte Aubergine mit Zwiebeln, frischen Tomaten und indischen Gewürzen	
<b>20. Alu Gobi</b>	12,90 €
Indisches Blumenkohl-Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomatensauce	
<b>21. Bombay Aloo</b>	12,90 €
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomatensauce und mit exotischen Gewürzen aromatisiert	
<b>21B. Alu Palak</b>	12,90 €
Kartoffeln mit Spinat, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen	

---

## DAAL GERICHTE

**Linsengerichte sind der Klassiker der indischen Küche**

- Wahlweise mit Basmatireis oder frisch gebackenem Naan Brot -

- |  |         |
|--|---------|
| <b>22. Daal Makhani</b> <sup>G</sup>   | 12,90 € |
| Schwarze Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten in einer cremig-würzigen Sauce, mit Butter und Koriander garniert |         |
| <b>23. Daal Palak</b>  | 12,90 € |
| Gelbe Linsen mit Spinat, Zwiebeln, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen (Vegan)                              |         |
| <b>24. Chana Daal</b>  | 12,90 € |
| Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten und indischen Gewürzen (Vegan)                                       |         |
| <b>25. Daal Tarka</b>  | 12,90 € |
| Verschiedene gelbe Linsen mit Zwiebeln und frischen Tomaten in einer sämig-würzigen Sauce (Vegan)                |         |

---

# HÄHNCHEN

## Hähnchengerichte mit exotischen Gewürzen

- wahlweise mit Basmati Reis oder Naan Brot -

- |  |         |
|--|---------|
| <b>26. Butter Chicken</b> <sup>G, H</sup>  | 15,50 € |
| Hähnchenfilet gewürfelt, gekocht mit Cashewnüsse in einer cremig-würzigen Tomatensauce und mit Mandeln garniert      |         |
| <b>27. Chicken Curry</b>   | 14,50 € |
| Hähnchenfilet gewürfelt, mit Zwiebeln und in einer würzigen Currysauce gekocht                                       |         |
| <b>28. Chicken Korma</b> <sup>G, H</sup>   | 14,50 € |
| Hähnchenfilet gewürfelt, in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert                   |         |
| <b>29. Chicken Palak</b>   | 14,50 € |
| Hähnchenfilet gewürfelt, gekocht mit Spinat, Zwiebeln, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen                      |         |
| <b>30. Chicken Daal</b>  | 14,50 € |
| Hähnchenfilet gewürfelt, gekocht mit gelben Linsen in einer würzigen Tomatensauce                                    |         |
| <b>31. Chicken Achari</b>  | 14,50 € |
| Hähnchenfilet gewürfelt, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten in einer würzigen aromatischen Sauce mit indischen Pickles |         |
| <b>32. Chicken Chana</b>   | 14,50 € |
| Hähnchenfiletstücke mit Kichererbsen, Zwiebeln, zubereitet in einer aromatischen Currysauce                          |         |

---

<b>32B. Chicken Rajma</b>	14,50 €
Hähnchenfiletstücke mit Kidney-Bohnen und Zwiebeln, zubereitet in einer aromatischen Currysauce	
<b>33. Chicken Karahi</b>	14,50 €
Hähnchenfiletstücke mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Paprika in einer würzigen Sauce im Karahi zubereitet	
<b>34. Chicken Vindaloo <sup>G</sup></b>	14,50 €
Hähnchenfiletstücke zubereitet in einer pikanten Sauce mit Zwiebeln und Sahne	
<b>35. Chicken Madras</b>	14,50 €
Hähnchenfiletstücke zubereitet in einer Spezial scharfen Soße mit Zwiebeln, Tomatensauce und frischem Curry	
<b>36. Chicken Bhuna <sup>H</sup></b>	14,50 €
Hähnchenfilet gewürfelt in einer würzigen Currysauce mit Zwiebeln und Cashewnüsse	

---

# LAMM

## Lammgerichte mit exotischen Gewürzen

- Wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot -

- |   |         |
|---|---------|
| <b>37. Lamm Curry</b>   | 18,50 € |
| Gekochtes Lammfleisch in einer würzigen Currysauce mit Zwiebeln   |         |
| <b>38. Lamm Tikka Masala</b> <sup>G, H</sup>  | 18,50 € |
| Orientalisch abgeschmeckt Lammfleisch verfeinert mit Masala Sauce, Cashewnüsse und Mandeln              |         |
| <b>39. Lamm Korma</b> <sup>G, H</sup>   | 18,50 € |
| Lammfleisch in einer milden Currysauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert              |         |
| <b>40. Lamm Palak</b>   | 18,50 € |
| Lammfleisch gekocht mit Spinat, Zwiebeln, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen                      |         |
| <b>41. Lamm Achari</b>  | 18,50 € |
| Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten in einer würzigen aromatischen Sauce mit indischen Pickles |         |
| <b>42. Lamm Karahi</b>  | 18,50 € |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Paprika in einer würzigen Currysauce im Karahi zubereitet   |         |
| <b>43. Bhuna Lamm</b> <sup>H</sup>  | 18,50 € |
| Lammfleisch in einer würzigen currysauce mit zwiebeln und Cashew Nüsse                                  |         |



- 
44. Lamm Madras 18,50 €  
Lammfleisch zubereitet in einer Spezial scharf soße mit zwiebeln, Tomatensauce und frischem Curry
45. Lamm Vindaloo <sup>G</sup> 18,50 €  
Lammfleisch Zubereitet in einer pikanten sauce mit zwiebeln und Sahne
46. Lamm Chana Masala 18,50 €  
Lammfleisch mit Kichererbsen, zwiebeln, zubereitet in einer aromatischen Currysauce
- 46B. Lamm Rajma 18,50 €  
Lammfleisch mit Kidney-Bohnen, zubereitet in einer aromatischen Currysauce

---

# FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Gerichte mit Fisch oder Meeresfrüchten und indischen Gewürzen  
- Wahlweise mit Basmatireis oder Naan Brot -

- |   |         |
|---|---------|
| <b>47. Prawns Curry</b> <sup>B</sup>  | 17,90 € |
| Garnelen zubereitet mit Zwiebeln in einer würzigen Currysauce   |         |
| <b>48. Prawns Bhuna</b> <sup>B, H</sup>   | 17,90 € |
| Garnelen in einer würzigen Currysauce mit Zwiebeln und Cashewnüsse, garniert mit frischem Koriander   |         |
| <b>49. Prawns Palak</b> <sup>B</sup>  | 17,90 € |
| Garnelen gekocht mit Spinat, Zwiebeln, frischen Tomaten und exotischen Gewürzen   |         |
| <b>50. Fisch Coconut Curry</b> <sup>D</sup>   | 17,90 € |
| Pangasius Fisch zubereitet in einer würzigen Currysauce und verfeinert mit Kokos  |         |
| <b>51. Prawns Korma</b> <sup>B, G, H</sup>  | 17,90 € |
| Garnelen in einer milden Currysauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und mit Mandeln garniert   |         |
| <b>52. Prawns Masala</b> <sup>B, G, H</sup>   | 18,50 € |
| Im Tandoor gegrillte Garnelen, orientalisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, verfeinert mit Masala Sauce, Cashewnüsse und mit Mandeln garniert |         |
| <b>53. Prawns Karahi</b> <sup>B</sup>   | 17,90 € |
| Garnelen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Paprika in einer würzigen Sauce im Karahi zubereitet   |         |

---

# BIRYANIS

Biryanis sind herzhaftes Reisgerichte, die sich dadurch auszeichnen,  
dass der Reis vor dem Garen angebraten wird.

- |  |         |
|--|---------|
| <b>54. Chicken Biryani</b>   | 14,90 € |
| Hähnchenfiletstücke mit Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen                |         |
| <b>55. Lamm Biryani</b>  | 16,90 € |
| Lammfleisch mit Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen                        |         |
| <b>56. Fisch Biryani <sup>D</sup></b>  | 15,90 € |
| Pangasius Fisch und Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen                    |         |
| <b>57. Prawns Biryani <sup>B</sup></b>   | 15,90 € |
| Garnelen und Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen                           |         |
| <b>58. Vegetarische Biryani</b>  | 13,90 € |
| Gemischtes Gemüse und Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen                  |         |
| <b>59. Sindhi Biryani Hähnchen</b>   | 14,90 € |
| Hähnchenfiletstücke mit Reis und Kartoffeln, gekocht mit traditionellen Gewürzen |         |
| <b>60. Sindhi Biryani Lamm</b>   | 16,90 € |
| Lammfleisch mit Reis und Kartoffeln, gekocht mit traditionellen Gewürzen         |         |

---

# TANDOOR SPEZIALITÄTEN

**Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen für Holzkohle. Im Ofen können sich die Aromen voll entfalten und bieten bei Fleisch und Brot ein einmaliges Geschmackserlebnis**

- |   |         |
|---|---------|
| <b>61. Chicken Tikka</b>  | 14,50 € |
| Hühnerbrustfilet Stücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen, gegrillt im Tandoor und verfeinert mit einer würzigen Tomatensauce  |         |
| <b>62. Murgh Malai <sup>G</sup></b>   | 14,50 € |
| Hühnerbrustfilet Stücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen, gegrillt im Tandoor und verfeinert mit einer cremigen Sahnesauce  |         |
| <b>63. Grilled Prawns <sup>B</sup></b>  | 16,50 € |
| Garnelen mariniert nach Art des Hauses; eine exquisite Spezialität im Tandoor gegart und verfeinert mit einer würzigen Tomatensauce   |         |
| <b>64. Tandoori Schaschlik</b>  | 14,50 € |
| Hühnerbrustfilet Stücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen, gegrillt mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika im Tandoor und verfeinert mit einer würzigen Tomatensauce |         |
| <b>65. Tandoori Chicken</b>   | 14,50 € |
| Halbes Hähnchen mariniert mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer und exotischen gewürzen, gegrillt im Tandoor und verfeinert mit würzigen Tomatensauce  |         |
| <b>66. Chicken Jalfrezi</b>   | 14,50 € |
| Gegrilltes Hähnchenfilet, gewürfelt und zubereitet in einer würzigen Mischung aus frischen Zwiebeln, Paprika und Tomaten in Currysauce  |         |

---

67. Chicken Tikka Masala <sup>G, H</sup> 14,50 €  
Im Tandoor gegrillte Hühnerbrustfilet Stücke, orientalisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, verfeinert mit Masala-sauce, Cashewnüsse und Mandeln

## *BETLAGEN*

211. Pommes Frites (klein) 2,90 €

212. Pommes Frites (groß) 3,90 €

213. Naan Brot <sup>A a, G</sup> 3,50 €  
Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken

214. Naan Brot <sup>A a, G</sup> mit Knoblauch 3,90 €  
Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch und Koriander Geschmack und im Tandoor gebacken

215. Paratha <sup>A a, G</sup> 3,50 €  
Blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter zubereitet

216. Basmati Reis 3,90 €

217. Raita<sup>G</sup> 3,90 €  
Beilage aus Joghurt mit gewürfelten Gurken, Tomaten und Gewürzen

218. Papadam (2 Stück) 2,50 €  
Dünnes und knuspriges Brot aus Linsenmehl

219. Mint-yogurt Sauce <sup>G</sup> 1,60 €

220. Mango-Chutney (Vegan) 1,60 €

---

## DESSERTS

71. Gulab Jamun <sup>G</sup> 3,90 €  
Goldbraune süße Teigbällchen in Zuckersirup und mit Kokos garniert
72. Kheer <sup>G, H</sup> 3,90 €  
Indischer Milchreis-Pudding mit verschiedene Nüsse

## GETRÄNKE

### LASSIS & SHAKES

- Mango Milchshake <sup>G</sup> (0,3l) 4,90 €
- Mango Lassi <sup>G</sup> (0,3l) 3,90 €
- Lassi salzig <sup>G</sup> (0,3l) 3,90 €
- Süßes Lassi <sup>G</sup> (0,3l) 3,90 €

### WARMER GETRÄNKE

- Tasse Kaffee <sup>12</sup> 2,90 €
- Tasse Espresso <sup>12</sup> 2,90 €
- Masala Tee <sup>12, G</sup> (indischer Gewürztee) 3,00 €  
Wahlweise mit oder ohne Milch

---

## *ALKOHOLFREIE GETRÄNKE*

Mineral und Stilles Wasser (0,25l)	1,90 €
Mineral Wasser - Medium (1,0l)	4,50 €
Coca Cola <sup>1,12</sup> , Coca Cola light <sup>1,9,11,12</sup> , Coca Cola Zero <sup>1,9,11,12</sup> (0,3l)	2,90 €
Fanta <sup>1,6</sup> , Sprite <sup>9</sup> , Apfelschorle <sup>3</sup> , Mezzo Mix <sup>1,13</sup> (0,3l)	2,90 €
Alkoholfreies Weizenbier (0,5l)	3,60 €
Alkoholfreies Bitburger <sup>a,g</sup> (0,3l)	3,00 €
Alkoholfreies Bitburger Radler <sup>a,g</sup> (0,3l)	3,00 €
Multivitaminsaft, Orangensaft, Apfelsaft (0,3l)	2,50 €
Fuze Tea - Schwarzer Tee Pfirsichgeschmack (0,3l)	2,90 €

## *ALKOHOLISCHE GETRÄNKE*

Weizenbier (0,5l)	3,60 €
Bitburger Pils <sup>a,g</sup> (0,3l)	3,00 €
Bitburger Radler <sup>a,g</sup> (0,3l)	3,00 €
Riesling - Weißwein <sup>L</sup> aus der Region trocken (0,2l)	4,50 €
Chardonnay - Weißwein <sup>L</sup> aus der Region feinherb (0,2l)	4,50 €
Pinot Grigio - Weißwein <sup>L</sup> aus Italien trocken (0,2l)	4,50 €
Rotwein <sup>L</sup> Deutschland, trocken (0,2l)	4,50 €

---

## *INDISCHE SPEZIALITÄTEN*

Kingfisher Premium <sup>A a, g</sup> (Indische Bier) 0,3 l	4,00 €
Cobra <sup>A a, g</sup> (Indische Bier) 0,3 l	4,00 €
SULA Vineyards (Indische Weißwein <sup>L</sup> ) 0,2 l	5,50 €
Ganze Flasche 0,75 l	18,00 €
SULA Vineyards (Indische Rotwein <sup>L</sup> ) 0,2 l	5,50 €
Ganze Flasche 0,75 l	18,00 €



## Hauptallergene und Zusatzstoffe

<p><b>A</b> = Glutenhaltiges Getreide  <b>Dazu gehören:</b> Weizen <i>a</i>, Roggen, Gerste <i>g</i>, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern</p> <p><b>Beispiele:</b> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl</p> <p><b>B</b> = Krebstiere und Krebs Erzeugnisse  <b>Dazu gehören:</b> Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi</p> <p><b>Beispiele:</b> Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten</p> <p><b>D</b> = Fisch und Fischerzeugnisse  <b>Dazu gehören:</b> Alle Fischarten</p> <p><b>Beispiele:</b> Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovies Paste</p> <p><b>F</b> = Soja  <b>Dazu gehören:</b> Alle Arten von Sojabohnen</p> <p><b>Beispiele:</b> Edamame, Miso, Soja Drink, Soja Flocken, Sojamehl, Sojaöl, Soja Paste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba</p> <p><b>G</b> = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)  <b>Dazu gehören:</b> Kuhmilch</p> <p><b>Beispiele:</b> Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kaseinate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch</p> <p><b>H</b> = Schalenfrüchte  <b>Dazu gehören:</b> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse, Kokos</p> <p><b>Beispiele:</b> gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nuss Cremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle</p>	<p><b>I</b> = Sellerie  <b>Dazu gehören:</b> Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie</p> <p><b>Beispiele:</b> Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz</p> <p><b>J</b> = Senf  <b>Dazu gehören:</b> Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen</p> <p><b>Beispiele:</b> Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen</p> <p><b>L</b> = Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg  <b>Dazu gehören:</b> E 220 – E 228</p> <p><b>Beispiele:</b> Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein</p> <p><b>Zusatzstoffe</b>            (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            (12) Koffein            (13) mit Stabilisator (nur bei Phosphaten)</p>
---	--