



Allergenkennzeichnung:

- A- glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Roggen, 3. Gerste, 4. Hafer, 5. Dinkel, 6. Kamut, 7. Hybridstämme)
B- enthält Krustentiere C- enthält Eier D- enthält Fisch E- enthält Erdnüsse
F- enthält Soja G- enthält Milch
H- enthält Schalenfrüchte (1. Mandeln, 2. Haselnüsse, 3. Walnüsse, 4. Cashewnüsse, 5. Pekannüsse, 6. Paranüsse,
7. Pistazien, 8. Makadamianüsse)
I- enthält Sellerie J- enthält Senf K- enthält Sesamsamen
L- enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite M- enthält Lupinen N- enthält Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung:

- 1- mit Farbstoff 2- mit Süßungsmittel(n) 3- enthält eine Phenylalaninquelle
4- mit Konservierungsstoff 5- mit Antioxidationsmittel 6- mit Geschmacksverstärker
7- geschwärzt 8- mit Phosphat 9- gewachst 10- chininhaltig 11- enthält Koffein 12- kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken
13- genetisch verändert

DIE GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehnmofen) benutzt.

Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder.

Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Darauf kann eine Pfanne oder ein Topf platziert werden.

Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden.

An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt und dort in wenigen Minuten gebacken.

Naan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck.

Mit Naan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zuletzt noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“:

Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde.

Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein.

Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind oder auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die, jeweils individuell abgestimmt, immer wieder anders schmeckt.

Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT! ENJOY YOUR MEAL!

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, können wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.

We would like to offer you, of course, also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.

APERITIF

301	Glas Prosecco ^L	0,10 l	3,90 €
302	Aperol Spritz ^{L,1}	0,25 l	6,50 €
303	Campari ¹ - Soda / Orange (nach Wahl)	5 cl	5,50 €
304	Martini ^L - bianco / dry / rosso (nach Wahl)	5 cl	3,90 €
305	Sherry Sandeman ^L – Medium / Dry	5 cl	3,90 €

LONGDRINKS

306	Gin Tonic ¹⁰	5 cl	7,90 €
307	Vodka Lemon	5 cl	7,90 €
308	Bacardi Cola ^{1,11}	5 cl	7,90 €
309	Whisky Cola ^{1,11}	5 cl	7,90 €

COCKTAILS

310	Mai Tai ^{1,2,H1}	Rum mit Orangenlikör, Mandelsirup, Ananassaft und Zitrone	8,50 €
311	Planters Punch ^{1,2}	Rum mit Grenadine, Ananassaft, Orangensaft	8,50 €
312	Sex On The Beach ^{1,2}	Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry und Orangensaft	8,50 €
313	Lady Killer ^{1,2}	Gin, Orangenlikör, Apricot Brandy, Ananassaft und Maracujanektar	8,50 €
314	Mocktail (alkoholfrei) ^{H1}	exotische Säftemischung aus Indien	6,50 €

WHISKYS

315	Johnnie Walker ¹ Black Label 40%	4 cl	6,50 €
316	Chivas Regal ¹ (12 Jahre alt) 40%	4 cl	6,50 €
317	Dimple ¹ 40%	4 cl	6,50 €
318	Jack Daniels ¹ 43%	4 cl	6,50 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

471	Ramazotti 30,0 %	2 cl	2,90 €
472	Averna Amaro Siciliano 29,0 %	2 cl	2,90 €
473	Fernet Branca 39,0 %	2 cl	3,00 €
474	Wodka Moskovskaya 40,0 %	2 cl	2,90 €
475	Jubiläums Aquavit 42,0 %	2 cl	3,50 €
476	Morand Williamine 43,0 %	2 cl	4,50 €
477	Grappa Prime Uve 40,0 %	2 cl	3,80 €
478	Remy Martin V.S.O.P 40,0 %	2 cl	4,50 €
479	Calvados 42,0 %	2 cl	3,50 €

INDISCHE SPIRITUOSEN / INDIAN SPIRITS

461	Old Monk Rum 42,8 %	2 cl	4,90 €
462	Mangolikör, hausgemacht	2 cl	1,90 €
463	Mangolikör, hausgemacht (Flasche zum Mitnehmen)	1,0 l	14,90 €
464	Indischer Mangoschnaps 38,0 %	2 cl	3,90 €

SUPPEN / SOUPS

1	Dal-Shorba ^{A1,G}	Indische Linsensuppe / indian lentil soup	6,30 €
2	Sabzi-Shorba ^{A1,G}	Indische Gemüsesuppe / indian vegetable soup	6,30 €
3	Lachsen-Shorba ^{A1,G}	Indische Knoblauchsuppe / indian garlic soup	6,30 €
4	Chicken-Shorba ^{A1,G}	Indische Hühnerfleischsuppe / indian chicken soup	6,90 €
5	Mulligatawny-Suppe ^{A1,G,1}	mit indischen gelben Linsen und Hühnerfleisch with indian yellow lentils and tender chicken meat	6,90 €

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

8	Chicken-Chana-Chat Delhi ^G	Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat indian chicken and chickpeas salad	8,90 €
9	Krabben-Cocktail Bombay ^{B,G}	mit kleinem Naan ^{A1} shrimp cocktail with small naan	9,90 €

FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

10	Gemischter Salat	mit French-Dressing ^{G,J} oder Essig und Öl Mixed salad with french dressing or oil and vinegar	6,90 €
11	Salat Moti Mahal ^{B,G,J}	Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais Mixed salad with shrimps, cheese and corn	11,50 €
12	Salat Indisch ^{G,J}	mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing Indian salad with fried chicken breast stripes, fresh mushroom, corn, onions and yoghurt dressing	11,50 €

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All warm appetizers are served with 3 different dips. Pakoras are dipped in chickpeas batter and deep-fried.

13	Vegetable Pakora ^J	frisches gemischtes Gemüse / fresh mixes vegetables	6,50 €
14	Onion Bhaji ^J	feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln delicious deep-fried quenelles of chopped onions	6,50 €
15	Paneer-Pakora ^{G,J}	frischer hausgemachter Käse / fresh homemade cheese	6,90 €
16	Chicken Pakora ^J	zartes Hühnerfleisch / tender chicken	6,90 €
17	Chili Chicken Dry ^{A1,G,J}	nordindische Hühnchenspezialität mit kleinem Naan (scharf) north indian chicken speciality with small naan (hot)	10,90 €
18	Vegetable Samosa ^{A1,G,J}	2 Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse 2 pastries filled with fresh vegetables	6,90 €
19	Gemischte Pakora- Platte ^{A1,G,J} für 2 Pers.	mit Käse-, Hühnerfleisch-, Gemüse-Pakora und Vegetable Samosa with cheese-, chicken-, vegetable-Pakora and Vegetable Samosa	13,90 €
20	Gemischte Platte vegetarisch ^{G,J} für 2 Pers.	gegrillter hausgemachter Käse, Paprika, Hara Kabab grilled homemade cheese, peppers, Hara Kabab	13,90 €

SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN (WARM) / STARTERS (WARM)

B1	Hummer-Creme-Shorba mit Sherry ^{G,B,1}	<i>Indian lobster soup with sherry</i>	6,90 €
B2	Hara Kebab ^{A1,G,1}	Gehackter Spinat, Kartoffeln, Kichererbsenmehl mit kräftiger Gewürzmischung, gebacken <i>Chopped spinach, potatoes, chickpea flour with hearty spices, baked</i>	6,50 €
B3	Chili Jheenga Dry ^{B,G,1}	Nordindische Spezialität mit Garnelen und kleinem Naan (scharf) <i>North-Indian speciality with prawns and small Naan-bread (hot)</i>	14,50 €
B4	Tandoori-Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen ^{G,J,1}	Verschiedene Fleischköstlichkeiten aus dem Tandoor, mariniert in Joghurt und feinen Gewürzen <i>Various meat delicacies out of the Tandoor clay-oven, marinated in yogurt and fine spices</i>	15,90 €

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

B5	Matar Paneer ^{G,H1,1}	Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen (leicht scharf) <i>Homemade cheese with green peas (medium hot)</i>	15,50 €
B6	Chicken Cocos ^{G,H1}	Hühnerbrustfilet mit Kokosnussmilch und Kokosraspeln (mild) <i>Filet of chicken with coconut milk and dessicated coconut (mild)</i>	16,50 €
B7	Chicken Hyderabadi ^{G,H1,1}	Zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet mit frischer Minze und Spinat, in einer mild-würzigen Soße mit gehacktem Hühnerfleisch <i>Tender grilled chicken breast flet with fesh mint and spinach, in a spicy but mild sauce with minced chicken</i>	16,50 €
B8	Keena Matar ^G	Gehacktes Lammfleisch mit grünen Erbsen (scharf) <i>Chopped lamb with green peas (hot)</i>	16,90 €
B9	Moti Mahal Teller ^{A1,G,H1}	Gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, mit Reis und Naan (mild) <i>Fried chicken and lamb with fresh vegetables, served with rice and naan (mild)</i>	16,90 €
B10	Chicken Kali Mirchi Kebab ^{G,H1,1}	Zarte marinierte gegrillte Hühnerfleischstückchen mit gemahlenem Pfeffer mariniert <i>Tender grilled chicken pieces marinated with ground pepper</i>	16,50 €
B11	Achari Lamm Tikka ^{A1,G,H1}	Zartes mariniertes Lammfilet, serviert mit frischem knackigen Gemüse und ofenfrischem Naan-Brot (sehr pikant) <i>Tender lamb filet, marinated and served with fresh vegetables and freshly baked Naan-bread (very spicy)</i>	19,90 €
B12	Mushroom Tandoori ^{G,H1,1} (vegetarisch)	Marinierte Champignons im Tandoor gegrillt <i>Marinated mushrooms grilled in Tandoor</i>	15,90 €

SPEZIAL-MENÜ / SPECIAL MENU

B15	Moti Mahal - 2 Pers. Überraschungsmenü ^{A1,B,,G,H1,H4,J,1,11,12}	<u>5-Gänge Menü:</u> Haus-Aperitif, 2 verschiedene Vorspeisen, 3 verschiedene Gerichte mit indischen Soßen und Mixed-Grill-Platte aus dem Tandoor, Reis, Naan, Salat und Raita, Dessert-Variation, Digestif oder Kaffee	65,90 €
-----	--	--	---------

5-course menu: with house-aperitif, 2 several kinds of starters, 3 different dishes with fine Indian sauces and mixed grill plate out of the Tandoor, rice. Naan. salad and Raita. dessert-variation. diaestif or coffee

INDISCHE BROTE, frisch im Tandoor gebacken
Indian bread, freshly baked in Tandoor

B13	Peshwari Naan ^{A1,G,L}	Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten und Käse <i>Raised bread filled with delicious dried fruits and homemade cheese</i>	5,50 €
B14	Chili Paneer Lachsankulcha ^{A1,G}	Hefeteigbrot mit grünem Chili, hausgemachtem Käse und Knoblauch <i>Raised bread filled with green chili, homemade cheese and garlic</i>	5,50 €

GRILL-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI-KHAJANA

25	Tandoori Chicken Legs ^{A1,G,H1}	Hähnchenschenkel mariniert nach nordindischer Tradition <i>chicken legs marinated in exquisite north indian tradition</i>	16,50 €
26	Mutton Seekh Kebab ^{A1,G,H1}	frisches gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander <i>fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i>	16,90 €
27	Shahi Kalme Kebab ^{A1,G,H1}	zarte Hühnerschenkel mariniert mit exquisiten milden Gewürzen <i>tender chicken legs marinated with exquisite spices</i>	16,90 €
28	Chicken Tikka ^{A1,G,H1,H4,1}	zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt <i>marinated tender chicken filets, grilled</i>	17,50 €
29	Achari Chicken Tikka ^{A1,G,H1,H4,1}	zarte marinierte, gegrillte Hühnerfleischstücke mit eingelegtem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art (pikant) <i>Tender marinated pieces of grilled chicken with a marinated mixture of fruit and vegetables, prepared in the traditional North Indian style (spicy)</i>	17,50 €
30	Botti Kebab ^{A1,G,H1}	zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß <i>tender marinated filet of lamb grilled on a spit</i>	20,90 €
31	Haryali Malai Kebab ^{A1,G,H1,1}	zartes Hühnerfleisch mariniert in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander <i>tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander</i>	17,50 €
32	Ente Tikka ^{A1,G,H1,H4}	zartes mariniertes gegrilltes Entenbrustfilet mit Haut <i>tender filet of duck breast with skin</i>	19,90 €
33	Vegetable Tandoori ^{A1,G,H1,1}	hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika eingelegt in Joghurt und Gewürzen, am Spieß gegrillt <i>homemade cheese, cauliflower, tomatoes, zucchini, eggplant and sweet pepper, marinated in yogurt and spices, grilled on a spit</i>	16,50 €
34	Fisch Tikka ^{A1,D,G,H1,H4}	frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt <i>fresh pollack filet, marinated in yogurt and spices, grilled</i>	16,90 €
35	Jheenga Tandoori ^{A1,B,H1,1}	ausgelöste Riesengarnelen in Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt <i>peeled King prawns marinated in spices, grilled</i>	23,90 €
36	Mixed-Grill-Platte ^{A1,B,G,H1,H4}	Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten <i>a combination of various Tandoori delicacies</i>	21,90 €
37	Paneer Tikka ^{A1,G,H1,H4,1}	marinierter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, gegrillt <i>marinated homemade cheese with paprika and onions, grilled</i>	16,50 €
		Extra Masala-Soße ^{G,H1,H4,1}	3,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high quality basmati-rice.

SPEZIALITÄTEN MIT HUHN / CHICKEN - SPECIALS

39	Chicken Curry^G	zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße (scharf) <i>tender chicken in north indian sauce (hot)</i>	15,90 €
40	Chicken Korma^{G,H1,H4,1}	zartes Hühnerfleisch in Mandel-Sahnesoße <i>tender chicken in almond-cream-sauce</i>	16,50 €
41	Chicken Palak^G	gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Spinat <i>fried chicken breast with fresh spinach</i>	16,50 €
42	Karahi Chicken^G	gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer - in der Pfanne serviert (scharf) <i>grilled chicken with tomatoes, onions, pepper and ginger - served in a pan (hot)</i>	16,90 €
43	Chicken Jalfrezi^G	gebratenes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und grünem Chili (scharf) <i>boneless chicken meat with tomatoes, onions, pepper an green chili (hot)</i>	16,90 €
44	Chicken Vindaloo^{G,1}	Hühnefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) <i>boneless chicken in a special blend of spices from Goa (very hot)</i>	16,90 €
45	Butter Chicken^{G,H1,H4,1}	zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße - sehr beliebte nordindische Spezialität <i>tender grilled chicken in a butter-tomato-sauce - a very famous north-indian delicacy</i>	16,90 €
46	Tandoori Chicken Masala^{G,H1,1}	zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße (leicht scharf) <i>tender grilled chicken in Masala sauce (medium hot)</i>	16,90 €
47	Murgh Nilgiri^{G,1}	zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosmilch, grünem Chili und Minze (scharf) <i>tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint (hot)</i>	16,90 €
48	Chicken 65^{A1,G,1}	frittiertes Hühnerfleisch mit Chili, Paprika, Ingwer und Knoblauch (scharf) <i>fried chicken with chili, pepper, ginger and garlic (hot)</i>	16,90 €
49	Mango Chicken^{G,H1,H4,1}	zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Soße <i>tender chicken in mango-cashew-sauce</i>	16,90 €
50	Banana Chicken^{G,H1,H4,1}	zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Cashew-Soße <i>tender chicken in banana-cashew-sauce</i>	16,90 €
51	Pahari Chicken^{A1,G,1,4}	knuspriges Hühnerbrustfilet mit Honig und Ingwer, süßsauer-Soße <i>crispy chicken breast with honey an ginger, sweet'n'sour sauce</i>	16,90 €



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high quality basmati-rice.

SPEZIALITÄTEN MIT LAMM / LAMB - SPECIALS

64	Rogen Josh ^G	zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße <i>tender lamb in Rogan-curry-sauce</i>	17,50 €
65	Mughlai Meat ^{G,H1,H4,1}	zartes Lammfleisch in Mandel-Cashew-Sahnesoße <i>tender lamb in almond-cashew-cream sauce</i>	17,50 €
66	Mutton Rara ^G	gebratenes Lammfleisch mit gehacktem Lammfleisch in scharfer Chili-Soße mit feinem Koriandergeschmack <i>fried lamb with minced lamb in hot chili sauce with fine coriander flavour</i>	17,90 €
67	Saag Ghosht ^G	gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach "nordindischer Art" <i>fried lamb with spinach in the "north indian style"</i>	17,90 €
68	Cocos Meat ^{G,H1,H4,1}	zartes Lammfleisch mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Sahne-Soße <i>tender lamb with coconut mild and desiccated coconut in cream sauce</i>	17,90 €
69	Mutton Vindaloo ^{G,1}	zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) <i>tender lamb with special spices from Goa (very hot)</i>	17,90 €
70	Karahi Ghosht ^G	gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße - in der Pfanne serviert <i>fried lamb in curry sauce - served in a pan</i>	17,90 €
71	Mutton Nilgiri ^G	zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch (scharf) <i>tender lamb with coriander leaves, spinach, green chili, mint and coconut milk in an oriental herb sauce (hot)</i>	17,90 €
72	Dahi Ghosht ^{G,H1,H4}	zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße <i>tender lamb in a curry yogurt almond sauce</i>	17,90 €
73	Lamm - Boti Masala ^{G,H1,H4,1}	zartes gegrilltes Lammfilet in Masala-Soße <i>tender grilled lamb in Masala sauce</i>	21,50 €
74	Mango Lamm ^{G,H1,H4,1}	zartes Lammfilet in Mango-Cashew-Soße <i>tender lamb in mango-cashew sauce</i>	17,90 €
75	Banana Lamm ^{G,H1,H4,1}	zartes Lammfilet in Bananen-Cashew-Soße <i>tender lamb in banana-cashew sauce</i>	17,90 €

SPEZIALITÄTEN MIT ENTE / DUCK - SPECIALS

80	Karahi Batak ^{G,1}	zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße - in der Pfanne serviert <i>tender duck breast filet in curry-sauce - served in a pan</i>	19,90 €
81	Ente Jalfrezi ^{G,1}	zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili (scharf) <i>tender filet of duck breast with pepper, onion, green chili (hot)</i>	19,90 €
82	Ente Moti Mahal ^{G,H1,H4,1}	zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße <i>tender filet of duck breast with chanterelles in Masala-sauce</i>	19,90 €
83	Ente Mango ^{G,H1,H4,1}	zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Mandel-Cashew-Soße <i>tender filet of duck breast with fresh mango in a mango-almond-cashew-sauce</i>	19,90 €
84	Ente Pahari ^{G,1,4}	knuspriges Entenbrustfilet mit Honig und Ingwer, süß-sauer-Soße <i>crispy duck with honey and ginger, sweet'n'sour sauce</i>	19,90 €
85	Ente Vindaloo ^{G,1}	zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) <i>tender duck with special spices from Goa (very hot)</i>	19,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis.

All dishes are served with high quality basmati-rice.

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN FISH AND KING-PRAWN - SPECIALS

86	Fisch Chili ^{D,G,1,4}	Seelachsfilets in Chilisoße (scharf) <i>Coalfish-filets in chili sauce (hot)</i>	17,50 €
87	Fisch Mango ^{D,G,H1,H4,1}	Seelachsfilets mit frischer Mango in Mango-Mandel-Cashew-Soße <i>Coalfish-filets with fresh mango in a mango-almond-cashew sauce</i>	17,50 €
88	Fisch Masala ^{D,G,H1,H4,1}	Seelachsfilets nach "ostindischer Art" <i>Coalfish-filets in the east indian tradition</i>	17,50 €
89	Jheenga-Curry ^{B,G}	ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen <i>peeled king prawns in curry sauce, delicately seasoned</i>	23,90 €
90	Jheenga-Masala ^{B,G,H1,H4,1}	ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße <i>peeled king prawns in spicy Masala-sauce</i>	23,90 €
91	Prawn Rasila ^{B,G,1}	ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt in Minz-Soße <i>peeled king prawns with onion, sweet pepper and yogurt in mint sauce</i>	23,90 €
92	Jheenga-Goa ^{B,G,H4,1}	ausgelöste Riesengarnelen in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art (sehr scharf) <i>peeled king prawns in coconut sauce with fine spices in Goa tradition (very hot)</i>	23,90 €
93	Jheenga-Mango ^{B,G,H1,H4,1}	ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Mandel-Cashew-Soße <i>peeled king prawns in mango-almond-cashew sauce</i>	23,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis.

All dishes are served with high quality basmati-rice.

THALIS (FÜR 2 PERSONEN)

verschiedene Gerichte auf einem Teller / *various dishes on a plate*

125	Vegetable Thali ^{A1,G,H1,H4,J,1}	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Basmati-Reis und Naan <i>3 different fish dishes, Raita, salad, Basmati-rice and naan</i>	32,90 €
126	Moti Mahal Thali ^{A1,G,H1,H4,J,1}	2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Basmati-Reis und Naan <i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, Basmati rice and naan</i>	35,90 €
127	Fisch Thali ^{A1,B,D,G,H1,H4,J,1}	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Basmati-Reis und Naan <i>3 different fish dishes, raita, salad, Basmati rice and naan</i>	39,90 €



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALS

100	Shahi Paneer ^{G,H1,H4,1}	Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt <i>homemade cheese in a butter-tomato-cream sauce with fine seasoning</i>	15,90 €
101	Saag Paneer ^G	kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse <i>tasty spinach with homemade cheese</i>	15,90 €
102	Baingan Ka Bharta ^{G (V)}	frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt <i>fresh mashed eggplants with onions and tomatoes (spicy)</i>	15,90 €
103	Paneer Butter Masala ^{G,H1,H4,1}	frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße <i>fresh home-made Indian cheese in butter-Masala-Sauce</i>	15,90 €
104	Chana Masala ^{G,1 (V)}	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer <i>chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>	15,50 €
105	Dal Makhni ^{G (V)}	Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet <i>national dish of India: black lentils prepared with butter</i>	15,90 €
106	Karahi Paneer ^{G,1}	frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße - in der Pfanne serviert (leicht scharf) <i>fresh homemade cheese fried in curry sauce - served in a pan (medium hot)</i>	15,90 €
107	Bhindi Masala ^{B,G,H1,H4,1 (V)}	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße <i>fresh Indian okra in a spicy sauce</i>	15,90 €
108	Mixed Vegetables ^{G (V)}	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt <i>mixed fresh vegetables with spicy seasoning</i>	15,90 €
109	Mango Vegetable ^{G,H1,H4,1}	gemischtes frisches Gemüse in Mango-Mandel-Cashew-Soße <i>mixed fresh vegetables in mango-almond-cashew-sauce</i>	15,90 €
110	Paprika Jaipuri ^{G,H1,H4,1}	frische Paprika gefüllt mit hausgemachtem Käse und Kartoffeln in Mandel-Sahne-Soße <i>fresh peppers filled with homemade cheese and potatoes in almond-cream sauce</i>	15,90 €
111	Malai Kofta ^{A1,G,H1,H4,1}	frische Gemüseklößchen in Mandel-Sahne-Soße <i>fresh vegetable dumplings in almond-cream sauce</i>	15,90 €
112	Alu Gobi Matar ^{G (V)}	frische Kartoffeln mit Blumenkohl und Erbsen <i>fresh potatoes with cauliflower and peas</i>	15,90 €
113	Aloo Badgi ^{F,G (V)}	Sojabohnen mit Kartoffeln in Curry-Soße nach "nordindischer Art" <i>soybeans with potatoes in curry sauce "north-indian style"</i>	15,90 €
114	Dal Tarka ^{G (V)}	gelbe Linsen nach "nordindische Art" <i>yellow lentils "north-indian style"</i>	15,90 €

(V): auch vegan möglich

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high quality Basmati rice.

REIS-SPEZIALITÄTEN / RICE-SPECIALS

mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien / with fried Basmati rice from north India

115	Mutton Biryani ^{G,H1,H4,L,1}	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen <i>lamb with almonds and raisins</i>	17,50 €
116	Chicken Biryani ^{G,H1,H4,L,1}	Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen <i>chicken with almonds and raisins</i>	17,20 €
117	Vegetable Biryani ^{G,H1,H4,L,1}	mit frischem Gemüse <i>with a variety of fresh vegetables</i>	16,90 €
118	Shahjahani Biryani ^{B,G,H1,H4,L,1}	mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen <i>with strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>	18,50 €
119	Jheenga Biryani ^{B,G,H1,H4,L,1}	ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen – eine Spezialität aus der Moghul-Küche <i>peeled king prawns with almonds and raisins – a Moghul-delicacy</i>	23,90 €

BEILAGEN / SIDE DISHES

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommend as side dish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

135	Plane Dahi ^G	einfacher Joghurt / plain yogurt	3,50 €
136	Kheere Ka Raita ^G	Gurken-Joghurt / cucumber yogurt	4,90 €
137	Saag Alu ^G	Kartoffeln mit Spinat / potatoes with spinach	8,50 €
138	Jeera Alu	Bratkartoffeln mit Kreuzkümmel / fried potatoes with cumin	8,50 €
139	Pulao Rice ^{G,H1,H4,L,1}	Basmati-Reis nach Moghul-Art, berühmte Beilagendelicatesse <i>Basmati-rice prepared to Mughlai tradition, famous side-dish</i>	8,50 €
		Portion Basmatireis / portion of Basmati-rice	3,90 €

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI BREAD-SPECIALS

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
flat bread baked fresh on the charcoal clay oven

145	Naan ^{A1,G}	ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread	3,20 €
146	Roti ^{A1}	flaches Vollkornfladenbrot / flat wholegrain bread	3,20 €
147	Butter Naan ^{A1,G}	Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / raised bread filled with butter	4,10 €
148	Mint Prantha ^{A1,G,1}	gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint	4,10 €
149	Paneer Kulcha ^{A1,G}	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse <i>raised bread filled with homemade cheese</i>	5,50 €
150	Lassan Kulcha ^{A1,G}	Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic	4,30 €
151	Onion Kulcha ^{A1,G}	Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / raised bread filled with onions	4,90 €
152	Keema Naan ^{A1,G}	Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hähnchenhackfleisch <i>raised bread filled with minced lamb- or chickenmeat</i>	5,90 €
153	Pappad	2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen <i>2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces</i>	3,20 €

NACHSPEISEN / DESSERTS

160	Mango-Crème mit Vanilleeis ^{C,G,H1,1,4,12}	<i>mango cream with vanilla ice cream</i>	6,50 €
161	Gajar Halwa ^{H1,H7}	geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien und Honig <i>grated carrots with almonds, pistachio and honey</i>	6,90 €
162	Gulab Jamon ^{G,H1}	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken <i>dumplings made of milk and cheese, baked in honey</i>	5,50 €
163	Kulfi ^{G,H1,H7,1}	süßes Milchspeiseeis mit Mandeln, Pistazien und Kokosnusss raspeln <i>dairy ice cream dessert with almonds, pistachios and desiccated coconut</i>	5,50 €
164	Firni ^{G,H1,H4,H7,L}	Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Rosinen <i>honey milk with rice flour, almonds, pistachios and raisins</i>	5,50 €
165	Vanilleeis ^{C,G,H1,1,4,12,L}	mit Rosinen in Grappa eingelegt / vanilla ice cream with raisins in grappa	5,90 €
166	Moti Mahal Teller für 2 Personen ^{C,G,H1,L,1,4,12}	4 verschiedene Nachspeisen / 4 different desserts	9,90 €

TEE- UND KAFFEE-SPEZIALITÄTEN / TEA- AND COFFEE-SPECIALS

Ein KÄNNCHEN TEE NACH WAHL
a pot of tea according to your selection

432	Haustee Chai ^G	<i>house tea Chai</i>	6,90 €
433	Difflo Assam Indien / <i>India</i>	Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte mit würzigem, aber dennoch feinem blumigen Aroma.	6,90 €
434	Badamtam Darjeeling Indien / <i>India</i>	Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee.	6,90 €
435	Nuwara Eliya Ceylon Sri Lanka	Dieser hocharomatische und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2.000 Metern.	6,90 €
436	Golden Nepal Maloom Indien / <i>India</i>	Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee mit ursprünglicher Charakteristik.	6,90 €
437	Special Earl Grey	Kräftiger Schwarztee mit feinem Bergamotte-Aroma. Eine verführerische Verbindung zwischen Chinatee und Tees aus Indien.	6,90 €
438	Copa Cabana	Feurig vom Rum, exotisch durch Ananas, abgerundet durch köstliche Kokos- und Indien-Tees. Vollmundig , aromatisch, dennoch weich.	6,90 €
439	Sport-Cup	Erfrischende Früchte geben diesem Tee eine harmonische, fruchtige Note.	6,90 €
440	Grüner Tee Indien	<i>Indian green tea</i>	6,90 €
441	Jasmin Tee		6,90 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

451	Espresso ¹¹		2,80 €
452	Tasse Kaffee ¹¹		3,20 €
453	Tasse Cappuccino ^{G,11}		3,50 €
454	Milchkaffee ^{G,11}		3,50 €
455	Latte Macchiato ^{G,11}		4,50 €
456	Doppelter Espresso ¹¹		3,90 €
457	Espresso Corretto ¹¹ - mit Grappa		4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

<u>WASSER</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Tafelwasser mit <u>oder</u> ohne Kohlensäure / <i>mineral water with gas <u>or</u> no gas</i>	2,50 €	3,50 €
		<u>0,75 l</u>
San Pellegrino / <i>italien mineral water <u>with</u> gas</i>		6,50 €
Acqua Panna / <i>mineral water <u>no</u> gas</i>		6,50 €
<u>SOFTDRINKS</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Mezzo Mix ^{1,11} / refreshing cola-orange mix	2,90 €	4,20 €
Bitter Lemon ^{1,10} / Tonic Water ^{1,10} / Ginger Ale ^{1,10} Schweppes	3,30 €	
<u>COKE-FAMILIE in der Glasflasche serviert / served in a bottle</u>		<u>0,33 l</u>
Coca Cola ^{1,11} / Coca Cola Light ^{1,2,3,11} / Coca Cola Zero ^{1,2,3,11} ohne Zucker / <i>without sugar</i>		3,80 €
Sprite ¹		3,80 €
Fanta ¹		3,80 €

SÄFTE UND FRUCHTIGE ERFRISCHUNGEN / JUICE AND FRUITY REFRESHMENTS

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaft naturtrüb	2,80 €	5,10 €
Orangensaft	2,80 €	5,10 €
schwarzer Johannisbeernektar (Fruchtgehalt min. 25%)	2,80 €	5,10 €
Mangofruchtsaftgetränk (Mangomark 16%)	3,10 €	5,30 €
Lycheefruchtsaftgetränk ⁵ (Lycheesaft 14%)	3,10 €	5,30 €
Guavenfruchtsaftgetränk ¹ (Guavenmark 18%)	3,10 €	5,30 €
Maracujanektar (Maracujasaftkonzentrat min. 25%)	3,10 €	5,30 €
Granatapfelfruchtsaftgetränk ² (Fruchtsaftkonzentrat 23%)	3,10 €	5,30 €
Ananas & Kokosnusssaftgetränk ² (Ananassaftkonzentrat 20%)	3,10 €	5,30 €
..... gemischt mit Tafelwasser (mit <u>oder</u> ohne Kohlensäure)		4,50 €
..... <i>mixed with mineral water (with gas <u>or</u> no gas)</i>		

LASSIS - INDISCHE JOGHURTGETRÄNKE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Lassi sauer ^G / <i>sour</i>	3,70 €	5,10 €
Lassi süß ^G / <i>sweet</i>	3,70 €	5,10 €
Lassi Mango ^G	4,10 €	5,90 €
Lassi Lychee ^{G,5}	4,10 €	5,90 €
Lassi Maracuja ^G	4,10 €	5,90 €
Lassi Granatapfel ^{G,2}	4,10 €	5,90 €
Lassi Ananas Kokos ^{G,2}	4,10 €	5,90 €

BIER / BEER

Helles vom Fass ^{A3}	0,5 l	4,50 €
Alkoholfreies Helles ^{A3}	0,5 l	4,50 €
Pils ^{A3}	0,5 l	3,90 €
Weißbier vom Fass ^{A1,A3}	0,5 l	4,90 €
Weißbier leicht ^{A1,A3}	0,5 l	4,90 €
Weißbier alkoholfrei ^{A1,A3}	0,5 l	4,90 €
Weißbier-Radler / alkoholfreies Weißbier-Radler ^{A1,A3}	0,5 l	4,90 €
Weißbier Dunkel ^{A1,A3}	0,5 l	4,90 €
Dunkles ^{A3}	0,5 l	4,50 €
Radler ^{A3}	0,5 l	4,50 €
Cola-Weizen ^{A1,A3,1,11}	0,5 l	4,90 €

INDISCHES BIER

King Fisher ^{A3} Flasche / bottle	0,33 l	4,10 €
--	--------	---------------

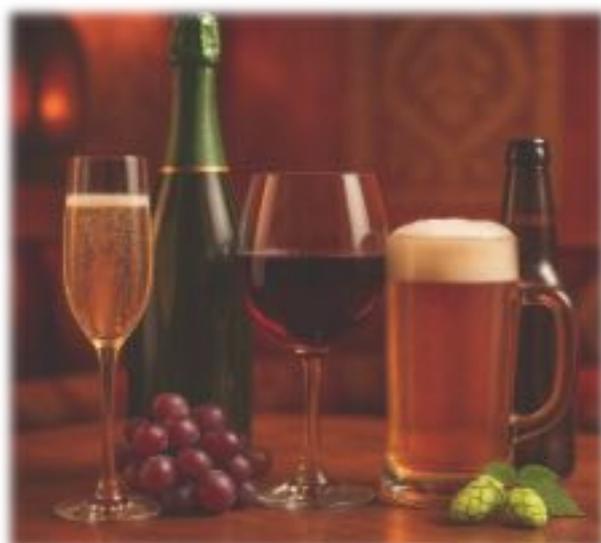
SEKT UND CHAMPAGNER / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

SEKT / SPARKLING WINE

571 Henkell trocken ^L (Piccolo)	0,2 l	6,50 €
572 Fürst von Metternich ^L (Piccolo)	0,2 l	7,50 €
573 Henkell trocken ^L (Flasche)	0,75 l	19,50 €
574 Prosecco Spumante ^L (Flasche)	0,75 l	22,50 €
575 Fürst von Metternich ^L (Flasche)	0,75 l	24,50 €

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

581 Moët & Chandon "Brut Impérial" (Piccolo)	0,2 l	19,50 €
582 Moët & Chandon "Brut Impérial" (Flasche)	0,75 l	68,00 €
583 Veuve Clicquot "Brut" (Flasche)	0,75 l	75,00 €



WEIN / WINE

Auf Wunsch servieren wir auch 0,1 l
0,1 l ist served by request

0,2 l 0,5 l 0,75 l

WEISSWEIN / WHITE WINE

501	Riesling Tradition trocken^L (D / Pfalz)	Knackiger Zitrus-Apfelduft mit frisch-pflanzlichen Noten, spritziger, schlanker Typ, sehr feine Frucht, präsenre Säure.			16,90 €
502	Grüner Veltliner^L (AU / Kamptal)	Weingut Hugl trocken, leicht frisch, würzig, fruchtig, pikant, mineralische Zitrusnoten, weiche, elegante Frucht.			17,50 €
503	Bianco Di Custoza DOC^L (Italien)	Cantina Sociale di Custoza trocken, rassig, feines Aroma, weich am Gaumen.			17,50 €
504	Lugana DOP^L (Italien)	Visconti SRL delikat, feiner Duft nach Wildkräutern.	5,90 €	12,50 €	18,50 €
505	Chardonnay^L (Australien)	De Bortoli Aromen tropischer Früchte, gepaart mit zarter Vanille, milde cremige Note.	5,90 €	12,50 €	18,50 €
506	Indischer Weisswein^L		5,90 €	12,50 €	18,50 €
507	Weissweinschorle^L	süß oder sauer	3,50 €	7,00 €	
508	Weissburgunder QbA^L (Deutschland)	Weingut Bergdolt-Reif und Nett, trocken, Zitrusnote, spritzig, frischer Geschmack, Ananas und tropische Früchte.			19,90 €
509	Chardonnay "eins zu eins" Kabinett^L (D / Pfalz)	Im Bukett Aromen von Akazie, Bime, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit. Am Gaumen saftig, harmonisch und ausgewogen.			21,90 €
510	Élégance Sauvignon Blanc Vin de Pays DOC^L (Italien)	Blumige Aromen, komplexer und aromatischer Geschmack.			23,90 €
511	Moonday^L (Spanien)	Vicente Gandia, trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Duft nach Fenchel, Heu und tropischen Früchten.			25,90 €

ROSÉWEIN / ROSE WINE

541	Bardolino Chiaretto DOC^L (Italien)	Trocken, frisch, leicht, zartrosa. Duft nach frischen Waldbeeren.	5,20 €	11,90 €	17,50 €
542	Pinot Grigio IGT Rosé^L (Italien)	Leicht rosig, Bimen- und Blumenaromen im Bukett, trocken, vollmundig frisch.			19,90 €
543	db Selection Rosé^L (Australien)	Trocken und erfrischend, Duft nach Beeren, sehr fruchtbetont.			21,90 €

RARITÄTEN / RARE WINE

551	Sancerre A.C.^L (Frankreich)	Chateau de Thauvenay, trocken, fruchtherber, unwiderstehlicher Charakter des Sauvignon, würzig aber ausgewogen.			43,00 €
552	Villa Margon Bianco DOC^L (Italien)	Zianda Agricola Lunelli, gut strukturiert, harmonisch und beständig, angenehm blumig und intensiv.			45,00 €

WEIN / WINE

Auf Wunsch servieren wir auch 0,1 l
0,1 l ist served by request

0,2 l 0,5 l 0,75 l

ROTWEIN / RED WINE

521 Rosso del Molino Veronese IGT^L (Italien)	Rubinrot mit violetten Nuancen, angenehmer Duft nach Lakritze, Vanille und Früchten. Am Gaumen mit vollem angenehmen Geschmack.			16,90 €
522 Merlot DO^L (Chile)	Trocken, reife Frucht, Anklänge von Minze und Wildkräutern, elegant, weich und gefällig.	5,20 €	11,90 €	17,50 €
523 Nero d'Avola IGT^L (Italien)	Trocken rubinrote Farbe, typisch intensiver Duft nach roten Früchten.			18,50 €
524 Rioja DOC^L (Spanien)	Im Bukett Schokolade und Beerennoten sowie dunkle Früchte, Mokka und Zedernholz.			18,90 €
525 Shiraz Cabernet^L (Australien)	Trocken, intensives Rubinrot, voller Geschmack, harmonisch, edel ausgewogen.			19,90 €
526 Indischer Rotwein^L		5,90 €	12,90 €	18,90 €
527 Rotweinschorle^L		3,50 €	7,50 €	
528 Rubesco DOC^L (Italien)	Cantina Lungarotti Torgiano, trocken, intensives Rubinrot, voller Geschmack, harmonisch, edel ausgeglichen.			22,50 €
529 Zweigelt QbA^L (Österreich)	Anton Bauer, trocken, angenehme Kirschfrucht mit Beeren unterlegt, feine Aromatik, würzig.			24,50 €
530 Pinot Noir AC^L (Frankreich)	Albert Bichot, Beaune, trocken, Duft nach roten Früchten, wie Himbeeren und Gewürzen, schöne Struktur, elegant.			30,90 €
563 Chateau Lafitte A.C.^L (Frankreich)	feindukles purpurrot, komplexes Aroma reifer Früchte, Gewürz- und Holznoten.			49,00 €
564 Brunello di Montalcino DOCG^L (Italien)	Rubinrot, im Bukett Waldfrüchte, trocken, zurückhaltend, mild und gleichzeitig herb.			63,00 €

