

SUPPEN	€
101. Dal Suppe kräftige indische Linsen Suppe ⁴	4,50
102. Shabsie Suppe Gemüse-Creme-Suppe ^g	4,70
103. Tomatensuppe Tomaten-Creme-Suppe, fein gewürzt ^g	4,70
104. Jheenga Suppe Garnelen-Creme-Suppe ^{b g}	6,90
105. Murg Suppe Hühner-Creme-Suppe, fein gewürzt ^g	5,40

KALTE VORSPEISEN

111. Chana Chat Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, pikant gewürzt	5,10
112. Murg Chat Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, pikant gewürzt	5,20

SALATE

115. Gemischter Salat vom Markt , mit hausgemachtem Joghurt Dressing ^{g j}	6,50
116. Mumbai-Salat gemischter Salat mit Shrimps und gekochtem Ei mit hausgemachtem Joghurt Dressing ^{c g j}	7,50
117. India Salat gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, exotischen Früchten mit hausgemachtem Mango-Curry Dressing ^{g j}	7,50
118. Mango Avocado Salat Frische Mango und Avocado mit Tomaten, frischen Koriander	8,50
119. Thunfischsalat gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, Essig und Öl Dressing ^{d 6}	8,50

WARME VORSPEISEN

mit 3 hausgemachten Saucen: Mango, Tamarinde und Minze

121. Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	5,50
122. Murg Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerfleisch	5,90
123. Paneer Pakora in Kichererbsenmehl gebackener Käse ^g	5,90
124. Samosa Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, 2 Stück	5,70
125. Jheenga Pakora in Kichererbsenmehl gebackene Riesengarnelen ^b	12,50
126. Gemischte Vorspeise für 1 Personen	7,50
127. Gemischte Vorspeise für 2 Personen	13,50
128. Fisch Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet ^d	8,10
129. Onions Rings in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe ^c	5,50
130. Delhi Alu gebratene Kartoffeln mit feinen Gewürze	4,50
131. Mix Grill verschiedene marinierte Fleischsorten gegrillt ^g	10,90

BIRYANI - REIS SPEZIALITÄTEN

135. Shabsie Biryani Safranreis mit frischem gemischtem Gemüse ^{g h}	12,90
136. Mughlai Biryani Lammfleisch fein gewürzt in Safranreis ^{g h}	13,50
137. Murg Biryani Hühnerfleisch in Safranreis ^{g h}	13,50
217. Jheenga Biryani Riesengarnelen in Safranreis ^{g h}	18,90
218. Mumbai Biryani Safranreis mit Eiern, Lamm- und Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen ^{c g h}	16,90

AUS DEM TANDOOR (Lehmofen)	€
141. Jheenga Tandoori mit Safran-Joghurt marinierte Ganelen im Tonofen gegart, mit Nanbrot ^{A1 d g}	20,90
142. Tandoori Murg zwei Hähnchenkeulen spezial aus dem Tandoor, mit Nanbrot ^{A1 g}	13,50
143. Murg Tikka mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Nanbrot ^{A1 g}	13,50
144. Grill-Platte Spezial verschiedene gegrillte Fleischsorten, mit Nanbrot ^{A1 g}	18,50
145. Botti Kebab gegrilltes zart mariniertes Lammfleisch vom Spieß, mit Nanbrot ^{A1 g}	17,50
146. Chicken 3 in one 3 verschiedene Hühnerfleisch-Gerichte ^g	14,90
147. Spezial Mumbai Teller für 2 Personen gebratenes Lammfilet und Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Nanbrot und Reis ^{A1}	28,90
148. Paneer Tikka für 2 Personen gegrillter marinierter hausgemachter Käse mit Nanbrot ^{A1 g 1}	28,90
149. Paneer Tikka für 1 Person gegrillter marinierter hausgemachter Käse mit Nanbrot ^{A1 g 1}	14,50

FISCH SPEZIALITÄTEN mit Basmatireis

151. Jheenga Masala Riesengarnelen in Mandelsahnesauce ^{b g h}	18,90
152. Jheenga Bhunna Riesengarnelen mit Tomaten und Zwiebeln in pikanter Sauce ^b	18,90
153. Jheenga Palak Riesengarnelen mit orientalischem Spinat ^{b g}	18,90
154. Jheenga Chili Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Chilisauce, <i>sehr pikant</i> ^b	18,90
155. Jheenga Curry Riesengarnelen in Currysauce ^b	18,90
156. Fisch Curry Fischfilet in Currysauce ^d	14,90
157. Fisch Masala Seelachsfilet in Milch- und Mandelsauce ^{d g h}	15,50
158. Fisch Chili Seelachsfilet mit frisch. Paprika in Chilisauce, <i>sehr scharf</i> ^d	14,90

CURRY SPEZIALITÄTEN mit Basmatireis

161. Chicken Curry Hühnerfleisch in Currysauce ^g	12,50
162. Chicken Jalfrezi gebratenes Hühnerfleisch, sehr pikant gewürzt ^g	14,90
163. Murg Tikka Masala Hühnerfleisch in Cashewnuss-Sahnesauce ^{g h}	14,90
164. Butter Chicken gegrilltes Hühnerfleisch in Buttersauce ^{g h}	14,90
165. Chicken Badami gegrilltes Hühnerfleisch in Milch und Mandel-Sahnesauce ^{g h}	14,90
166. Chicken do Pyaza Hühnerfleisch in Joghurt, Tomaten, fein gewürzt ^g	13,50
167. Karahi Murg Spezialität, Hühnerfleisch in Currysauce, gebraten ^g	14,50
168. Murg Palak Hühnerfleisch mit orientalischem Spinat ^g	14,50
169. Chicken Bhunna zartes Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, gut gewürzt	14,50
170. Murg Tikka Nilgiri gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze	14,50
171. Mango Chicken gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischer Mango in süß-sauer-Sauce ^g	14,50
172. Chicken Achari gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce mit Mixed Pickel verfeinert, <i>scharf</i>	14,50
173. Chicken Kohlapuri gebratenes Hühnerbrustfilet in feiner Kokosnuss-Sauce, mit frischer Kokosnuss zubereitet	14,50
174. Chicken Jafrani gebr. Hühnerfleisch in Curry-Safran-Sahne-Sauce ^g	14,90
175. Chili Chicken Hühnerbrustfilet mit Paprika in Chili-Sauce, <i>sehr scharf</i>	14,50

LAMM SPEZIALITÄTEN	€
181. Lamm Curry Lammfleisch in Currysauce ^g	13,90
182. Lamm Masala Lammfleisch in Mandelsauce ^{g h}	14,90
183. Karahi Ghost Spezialität, Lammfleisch in Currysauce, gebraten ^g	14,50
184. Palak Gosht Lammfleisch mit orientalischem Spinat ^g	14,50
185. Lamm / Chicken Korma Lammfleisch / Hähnchenfleisch fein gewürzt, in Sahnesauce ^g	14,90
186. Lamm Vindalu Lammfleisch mit Kartoffeln, <i>sehr scharf</i> ^g	13,90
187. Lamm Bhunna zartes Lammfl. mit Tomaten, Zwiebeln, gut gewürzt	14,50
188. Mutton Jalfrezi gebratenes Lammfleisch mit Trockenfrüchten, Knoblauch und Ingwer runden den Geschmack ab	14,70
189. Bhindi Ghost Lammfl. mit gebratenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer	14,90
190. Mutton Dahiwal zartes Lammfleisch in Joghurt-Curry-Sauce und mit Safran verfeinert ^g	13,90
191. Mutton Rogen Josh zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce gebraten und mit Thymian verfeinert	13,90
192. Lamm Khata Mitha zartes Lammfleisch in Ananas-Mango-Sauce, süß-sauer	13,90

ENTEN SPEZIALITÄTEN

201. Ente Curry Ente in Currysauce ^g	15,50
202. Ente Masala Ente in Mandelsauce ^{g h}	16,50
203. Ente Vindalu Ente mit Kartoffeln, sehr scharf ^g	15,90
204. Ente Palak Ente mit orientalischem Spinat ^g	15,90
205. Ente Bhunna Ente mit Tomaten und Zwiebeln, gut gewürzt	15,90
206. Ente Shabsie Ente mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	15,90
207. Ente Kashmiri Ente mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce, <i>sehr scharf</i>	15,90
208. Ente Khata Mitha Ente in Ananas-Mango-Sauce, süß-sauer	15,90

VEGANE SUPPEN

298. Dal Suppe kräftige indische Linsensuppe	4,50
299. Kashmiri Beans scharfe braune Bohnen Suppe	4,70
300. Shabsie Suppe Gemüsesuppe fein gewürzt, mit Kokosnussmilch zubereitet	4,70

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN mit Basmatireis

301. Dal Tarka indisches Linsengericht mit Basmatireis	11,90
302. Shabsie frisches gebratenes Gemüse in Currysauce	12,50
303. Garhwal Shabsie gebratenes gemischtes Gemüse mit Kokosnuss in Tomatensauce mit Ingwer verfeinert	13,90
304. Jaipuri Kofta Gemüsebällchen in Kokosnuß-Sauce ^{g k}	14,10
305. Shabshie Masala gemischtes Gemüse in Mandelsauce ^{g h}	14,10
306. Chana Masala Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer	12,90
307. Channa Palak Rahmspinat mit Kichererbsen, Tomaten und Ingwer ^g	12,90
308. Saag Alu Kartoffeln mit Spinat, gut gewürzt	12,10
309. Bhindi Masala orientalisches Gemüse, Okraschoten in Currysauce	13,90
310. Matter Mushroom Curry frische Champignons und grüne Erbsen in Currysauce	12,90
311. Baigen Bharta gehackte Auberginen mit Tomatensauce und Ingwer	13,90
312. Alu Gobi Kartoffeln, Blumenkohl mit feinen Gewürzen in Currysauce	13,50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN mit Basmatireis	€
321. Dal Makhni indisches Nationalgericht	12,50
322. Palak Paneer Rahmspinat mit hausgemachtem Käse ^g	12,90
323. Matter Paneer Erbsen, hausgemachter Käse in Currysauce ^g	12,90
324. Krahi Paneer gebratenes gemischtes Gemüse und hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten, Ingwer, fein gewürzt ^g	13,70
325. Shahi Paneer hausgemachtem Käse in Cashewnuss-Sahne-Sauce ^g	13,50
326. Chili Paneer hausgemachtem Käse in Chilisauce, <i>scharf</i> ^g	13,70
327. Mushroom Chili frische Champignons mit Paprika, Chilisauce, <i>scharf</i>	13,50
328. Karahi Mushroom frische Champignons mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, fein gewürzt ^g	13,70
329. Dam Alu gefüllte Kartoffeln mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen - lassen Sie sich überraschen - ^{g h}	13,70
330. Tomaten Jaipuri gefüllte Tomaten mit Gemüse und hausgemachtem Käse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen in Kokosmilch, speziell gewürzt ^{g h}	13,70
331. Shabsie Koftas Gemüseklößchen in würziger Currysauce ^{g h}	12,50
332. Malai Koftas Gemüseklößchen in Mandelsahnesauce ^{g h}	13,70
333. Navrattan Korma gemischtes frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Sahnesauce ^{g h}	13,50
334. Mango Shabsie frisches gemischtes Gemüse in Mangosauce	13,50

BEILAGEN

350. Reis Basmati Reis	3,50
351. Palau Reis gebratener Reis mit Erbsen, Zwiebeln und Käse ^g	6,50
352. Chapati Teigfladen aus dem Lehmofen, vegan	3,10
353. Nan Hefeteig aus dem Lehmofen ^{a1}	3,30
354. Butter Nan Hefeteig aus dem Lehmofen mit Butter ^{a1 g21}	3,50
355. Gefülltes Fladenbrot ^{a1} a: mit Käse ^g b: mit Gemüse c: mit Zwiebeln d: mit Knoblauch	3,50
356. Alu Pratha gefülltes Brot mit Kartoffeln aus Vollkornmehl ^{a4 g}	3,50
357. Keema Nan ^{a1} frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit a: kleingeschnittenem Lammfleisch oder b: Hähnchenfleisch	4,50
358. Tandoori Pratha gewürztes Brot aus Vollkornmehl ^{a4}	4,50
359. Mumbai Nan Fladenbrot mit Rosinen, Nüssen, Käse und ^{a1 g21} gemischten Früchten gefüllt ^{a1 g}	4,50
360. Raita Gurken-Joghurt, fein gewürzt ^L	4,30
361. Mix Raita Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, fein gewürzt ^g	4,70
362. Papad Linsenwaffeln, 2 Stück mit 3 Dips, vegan	2,90

DESSERT

258. Gulab Jamun frittierte Milchbällchen in Zuckersirup ^g	4,10
259. Firni Honigmilch, Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl ^{g h}	5,50
260. Mango Creme besonders zu empfehlen ^g	5,50