

Vorspeisen / Starters

CHICKEN TIKKA SALAD ● 13.00

Pouletsalat mit in Joghurt marinierten und im Tandoor-Ofen gegarten Pouletstücken an einem würzigen Süss-Sauer-Dressing, serviert mit verschiedenen Blattsalaten
Popular salad of in Tandoor oven roasted and in yoghurt marinated chicken with tangy sweet and sour dressing and garden fresh salad leaves.

VEGETABLE SAMOSA ●● 8.00

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln, serviert mit unserer besonderen Tamarinden-Minzsauce
Triangular, deep fried pastry filled with various vegetables and potatoes, served with Tamarind and mint sauce

SHAMMI KEBAB ● 12.00

Frittierte Lammfleischkugeln, gefüllt mit Minz-Joghurt und verschiedenen Gewürzen
Mincd lamb patties with mint-yoghurt filling and various aromas, deep fried to perfection

ALOO CHANA CHAAT ● 6.50

Kartoffeln und Kichererbsen mit Süss-Sauer-Dressing
Potatoes and chickpeas with sweet & sour sauce

Hauptgerichte / Main courses

CHICKEN TIKKA MASALA ●● 23.50

Pouletfleisch mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art, in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce
With yoghurt marinated, boneless chicken cooked over charcoal fire and smeared in a tangy onion tomato gravy

DUM KA MURG ● 24.00

Nach Tandoor-Art geräuchertes Pouletfleisch, serviert an einer köstlichen Sauce mit Cashewnüssen - sündhaft lecker!
Chicken marinated and cooked in the Tandoor-oven, served with a rich sauce based on cashew nuts

LAMB KORMA ● 24.50

Lammgeschnetzeltes gegart in einer reichen Cashewnuss-Sauce, angereichert mit Melonensamen, Mohnsamen, Kokosmilch und Joghurt, abgeschmeckt mit Kardamom und Muskat.
Lamb cooked in a rich gravy of cashew nuts, melon seeds, coconut milk and a dash of yoghurt, flavoured with cardamom and nutmeg.

GOAN FISH CURRY ●● 23.00

Grundlage dieser delikaten, exotischen Spezialität ist in Kokosnuss- und Tamarinden-Sauce gegartes Kabeljaufilet mit frischem Chili.

"The staple diet of Goa", with codfish cooked in a coconut and tamarind sauce and fresh chilli, prepared in a traditional way

PALAK PANEER ● 20.00

Köstliche Spezialität aus püriertem Spinat und hausgemachtem Frischkäse
A delicious blend of spinach and homemade cottage cheese

MIX VEGETABLE CURRY ●● 20.50

Eine ausgezeichnete Mischung verschiedener Gemüse in einem Kokosnusscurry, garniert mit Curryblättern
A very delicious assortment of mixed vegetables in a curry flavoured with coconut, garnished with curry leaves

DAL MAKHANI ● 18.00

Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit einer Gewürzmischung aus Ingwer, Knoblauch und Tomatenpüree, langsam im Tandoor-Ofen gegart
Black lentils and kidney beans spiced with ginger, garlic and tomato puree, cooked slowly in the Tandoor oven

PANEER BUTTER MASALA ● 20.50

Hausgemachter Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm und Butter, abgeschmeckt mit Bockshornklee
Home-made cottage cheese in an onion tomato gravy, enriched with cream and a dash of butter, flavoured with fenugreek

NAAN 3.00

Indisches Brot, frisch aus dem Tandoor-Ofen
Indian bread, fresh from our Tandoor oven

Schärfe / Spice

Mild / mild

Pikant / medium-hot ●

Scharf / hot ●●

Sehr scharf / very hot ●●●

Wir verwenden Fleisch aus folgenden Ländern/
Our meat comes from the following countries:

Rind/ beef: Schweiz/ Switzerland

Lamm/ lamb: Irland/ Ireland

Hühnerbrust/ chicken breast: Brasilien/ Brasil

Hühnerkeule/ chicken leg: Ungarn*/ Hungary*

Hühnerflügel/ chicken wing: Schweiz/ Switzerland

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* Could be treated with antibiotics and/or further antimicrobial efficiency increasers