

## STREET FOOD

ist ein wesentlicher Teil der indischen Food Culture. Die Stände von Delhi servieren seit Generation vielfältigste authentische Gerichte nach traditionellen Rezepten.

### PANI PURI

5,90

Viele indische Regionen beanspruchen diese Speise für sich Kleine Knusperbällchen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, aromatisierten Wasser und Chutney Geschmack puri Nur eins essen? Unmöglich

### SAMOSA CHAT

8,90

Ein Klassiker der Halwal. Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung in Kichererbsen-Cumy und Joghurt gedippt. Dazu ordentlich Chutney.

### BLUMENKOHL MANCHURIAN STYLE"!

10,90

Blumenkohl nach Fortbildung in der Mandschurei. Knusprige leicht süße Blumenkohl-Röschen in Sojasoße, Knoblauch und Ingwer mariniert. (VG)

### ALOO TIKKI CHAT

8,90

Kartoffelplätzchen nach würziger nordindischer Art mit Minz-Koriander und Tanmarinde Chutney

### HONEY CHILLI POTATO

7,90

Kartoffelstücke gebraten in Honig-Chili-Soße U

### CHOWMIEN NODDELS/REIS

12,90

gebratenem Nudeln mit Hühnerfleisch original New Dehli Style

### VEG CHOWMIEN NODDELS/REIS

9,90

Gebratenem Nudeln mit Gemüse und Hausgemachter Käse New Dehli Style

### MASALA PAPAD

5,90

Linsenwaffeln mit feinem Gewürzen Tomaten, zwiebeln und Gurken

### PAPRI CHAAT

5,90

Knusprige Weiz ps, Bhalla-Linsen-Kroketten, frische Joghurtsoße mit/Minze Koriander und Tamarinden-Chutney, Dieser Snack sorgt immer wieder für kleine Aufstände unter hungrigen Gästen.

### Paneer Tikka Roll 13.50

Im Tandoor-Ofen gegrillter und mariniertes indischer Cottage Cheese mit Gemüse -ohne Ei.

### Chicken Tikka Roll 13.50

Marinierte und im Tandoor-Ofen gegrillte, saftige Stücke Hühnerfleisch.

### Lamb Keema Roll 13.90

Traditioneller Lammhackfleischspieß mit einem Mix aus typischen Gewürzen



## SUPPEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 01 | <b>Dal Shorba Indische Linsensuppe</b>            | 5,90 |
| 02 | <b>Lachsen Shorba Indische Knoblauchsuppe</b>     | 5,90 |
| 03 | <b>Tomaten Shorba Indische Tomatensuppe</b>       | 5,90 |
| 04 | <b>Chicken Shorba Indische Hühnerfleischsuppe</b> | 5,90 |

## FRISCHE KNACKIGE SALATE

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 05 | <b>Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl</b>  | 6,90 |
| 06 | <b>Punjabi Salat Indischer traditionaler Salat</b>  | 7,50 |
| 07 | <b>Kleiner gemischter Salat</b><br>Eissalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais  | 6,50 |
| 08 | <b>Gurken Salat Mit Zwiebeln</b>  | 5,90 |
| 09 | <b>Dhaba Salat</b><br>Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frische Champignons, Mais, Zwiebeln, Paprika und Joghurtdressing | 9,50 |

## KALTE VORSPEISEN

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 010 | <b>Pappad</b>  | 5,90 |
|     | 2 hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen"          |      |
| 011 | <b>Dahi Bhalla</b>   | 5,90 |
|     | Linsenbällchen mit Joghurt und verschiedenen Soßen             |      |
| 012 | <b>Chana Chat</b>  | 5,90 |
|     | Kichererbsen mit Zwiebeln, frische Tomaten, hausgemachte Soßen |      |



## WARMES VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.  
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /All warm appetizers  
with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter and deep fried.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>015 Vegetable Pakora</b> (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)  | <b>5,50</b>  |
| <b>016 Onions Bhaji</b> (Zwiebel Pakoras kräftig gewürzt / Spicy onion pakoras)  | <b>5,50</b>  |
| <b>017 Paneer Pakora</b> (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)   | <b>7,50</b>  |
| <b>018 Fish Pakora</b> (Zartes Fischfilet kräftig gewürzt, pikant/ Tender fish filet spicy)  | <b>7,00</b>  |
| <b>019 Chicken Pakora</b> (Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl)   | <b>7,00</b>  |
| <b>020 Paneer Makki</b> (Frischer hausgemachter Käse mit Mais und fein gewürzt<br>Fresh homemade cheese with sweet corn and spicy) | <b>7,50</b>  |
| <b>021 Vegetable Samosa</b> 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt/2 pastries<br>filled with fresh vegetables)                   | <b>6,50</b>  |
| <b>022 Gemischter Vegetarischer Vorspeisenteller (für 2 Personen)</b><br>(Various vegetarian appetizers for 2 persons) A(W)        | <b>15,50</b> |



**DOSTI PAKKI KHARCHA APNA APNA**



## CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>331 Chicken Curry</b> Zartes Hühnerfleisch mit Spezial Currysoße aus Punjab   | <b>14,70</b> |
| <b>332 Chicken Palak</b> Zartes Hühnerfleisch In einer dicken Paste aus püriertem Spinat, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala.  | <b>15,70</b> |
| <b>333 Chicken Tikka Masala</b> Gegrillte Hähnchenstücke in einer cremigen, würzigen Tomatensauce mit Gewürzen wie Garam Masala und Koriander.   | <b>15,70</b> |
| <b>334 Mango Chicken</b> Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Sauce aus reifer Mango, verfeinert mit Ingwer und Koriander. Die süße Mango verleiht diesem milden, fruchtigen Gericht seine besondere Note.   | <b>15,70</b> |
| <b>335 Chicken Korma</b> Ein königliches" Mughlai-Gericht aus Hühnchen, das in einer cremig- würzigen Sauce gekocht und mit goldenen gebratenen Nüssen und Rosinengarniert wird, die dem Curry eine subtile Süße verleihen.                                  | <b>15,70</b> |
| <b>336 Chicken Kadai</b> Würzige Hähnchenstücke, liebevoll mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer dicken, aromatischen Sauce zubereitet. Traditionell im Kadai" (indischer Wok) gekocht, was diesem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. | <b>15,70</b> |
| <b>337 Murgh Nilgiri</b> Aromatisches Hähnchengericht in einer grünen Sauce aus frischen Kräutern wie Koriander, Minze und Spinat, verfeinert mit Kokosnuss und Gewürzen.  | <b>15,70</b> |
| <b>337 Butter Chicken</b> Gegrilltes Hähnchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter, Sahne und Tomaten, verfeinert mit aromatischen Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel.   | <b>15,70</b> |



- 338 Chicken Jalfrezi** Zartes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten - scharf angebraten mit kräftigen Gewürzen . **15,70**
- 339 Chicken Vindaloo** Das berühmt-berüchtigte Gericht aus Goa mit portugiesischem Einfluss. Feuriges, aromatisches Curry mit Kokosmilch, dazu Hühnchen und Kartoffeln. Himmlisch und höllisch scharf! **15,70**
- 340 Chilli Chicken** Gebratenes Hühnerfleisch In einer feurigen Soße aus Soja, Chilli und frischen Ingwer- ein echter Klassiker der indisch-chinesischen Küche. **15,70**
- 341 Chicken Madras** Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellen Madras-Gewürzen, leicht scharf **15,70**
- 342 Chicken Lababdar** Zartes Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten, Cashewnuss-Soße mit edlen hausgemachten Spezial Gewürzen . **15,70**
- 343 Old Dehli Style Butter Chicken** Das Gericht wurde zufällig in einem berühmten Restaurant in Altdelhi erfundenes gilt als das beliebteste indische Gericht aller Zeiten zu Recht köstliche cremige Tomaten Butter Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen zart gegrillten Hühnerfleischstücke und einen Hauch Fischer Shane. Gleiche Rezeptur wie im Dehli **16,70**

## ENTEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

- 351 Ente Mango** Eine exotische Geschmacksexplosion: knusprige Ente trifft auf cremige Mango-Safran-Cashewnuss-Soße. **17,70**
- 352 Ente Vindaloo** Ein Gericht für Mutige: feurige Gewürze aus Goa umhüllen zartes Entenfleisch. **17,70**
- 353 Ente Jalfrezi** Bunte Paprika, Zwiebeln und grüner Chili verleihen der knusprigen Ente eine pikante Würze. **17,70**
- 354 Ente Khata Mitha** Süß und sauer in perfekter Harmonie – Ananas, Zwiebeln und knusprige Ente vereinen sich zu einem unvergesslichen Erlebnis. **17,70**
- 355 Ente Curry** Zartes Entenfleisch in klassischer Currysoße – würzig, cremig und vollmundig. **17,70**
- 356 Ente Korma** Knusprige Ente in milder Joghurtsoße mit feinen Gewürzen cremig, leicht süßlich und sanft gewürzt. **17,70**
- 357 Ente Kumba Wala** Feine Champignons, Knoblauch und Ingwer in cremiger Mandel-Safran-Soße treffen auf knusprige Ente. **17,70**
- 358 Karahi Ente** Knusprige Entenstücke, frisch in der Pfanne mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen zubereitet – typisch nordindisch. **17,70**



## LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

- |                            |   |              |
|----------------------------|---|--------------|
| <b>061 Lamm Curry</b>      | Zartes Lammfleisch in aromatischer Currysauce leicht scharf und voll im Geschmack.              | <b>17,70</b> |
| <b>062 Bhindi Ghost</b>    | Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Ingwer und Knoblauch – herzhaft und authentisch.          | <b>17,70</b> |
| <b>063 Lamm Vindaloo</b>   | Kräftig gewürzt und angenehm scharf – Lamm nach Goa-Art für alle, die es intensiv mögen.        | <b>17,70</b> |
| <b>064 Lamm Palak</b>      | Zartes Lamm in cremigem Spinat – ein Klassiker der nordindischen Hausküche.                     | <b>17,70</b> |
| <b>065 Mango Lamm</b>      | Fruchtig, nussig, raffiniert – das zarte Lamm badet in einer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße.      | <b>17,70</b> |
| <b>066 Mutton Nilgiri</b>  | Lamm in Kokos-Koriander-Soße mit Minze und grünem Chili – frisch, aromatisch und leicht scharf. | <b>17,70</b> |
| <b>067 Lamm Jalfrezi</b>   | Gebrautes Lamm mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten bunt, würzig und belebend.                     | <b>17,70</b> |
| <b>068 Lamm Vegetable</b>  | Lammfleisch mit frischem Gemüse in cremiger Currysoße ausgewogen und nahrhaft.                  | <b>17,70</b> |
| <b>069 Lamm Korma</b>      | Zartes Lamm in milder Joghurtsoße mit feinen Gewürzen cremig und leicht süßlich.                | <b>17,70</b> |
| <b>070 Bhunna Gosht</b>    | Langsam gebratenes Lamm in kräftiger Zwiebel-Tomaten-Soße intensiv und herzhaft.                | <b>17,70</b> |
| <b>071 Mutton Mushroom</b> | Lamm mit Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer cremigen Mandel-Safran-Soße.                | <b>17,70</b> |



## VEGANE UND VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- |                                       |  |              |
|---------------------------------------|--|--------------|
| <b>080 Dal Tarka</b>                  | Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter zubereitet                                | <b>12,70</b> |
| <b>081 Palak Paneer</b>               | Indischer Spinat mit hausgemachtem Käse  | <b>13,70</b> |
| <b>082 Shahi Paneer</b>               | Hausgemachter Käse, zubereitet in Nuss Curry Sauce                                     | <b>13,70</b> |
| <b>083 Kadahi Paneer</b>              | Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | <b>13,70</b> |
| <b>084 Bhindi Masala (Ladyfinger)</b> | Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße                                       | <b>13,70</b> |
| <b>085 Bhindi Chana</b>               | Frisches indisches Okra, Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Soße           | <b>13,70</b> |
| <b>086 Butter Paneer</b>              | Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Sahne-Soße  | <b>13,70</b> |
| <b>087 Chana Alu Masala</b>           | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer                                  | <b>13,70</b> |
| <b>088 Saag Alu</b>                   | Kräftige Spinat mit Kartoffeln   | <b>13,70</b> |
| <b>089 Palak Chana</b>                | Kräftige Spinat mit Kichererbsen   | <b>13,70</b> |
| <b>090 Chili Paneer</b>               | Frischer hausgemachter Käse nach berühmter nordindischer Art, scharf                   | <b>13,70</b> |
| <b>091 Vegetable Korma</b>            | Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße  | <b>13,70</b> |
| <b>092 Punjabi Alu</b>                | Kartoffeln in kräftiger Soße, scharf   | <b>13,70</b> |
| <b>093 Matter Paneer</b>              | Hausgemachter Käse und Erbsen in kräftiger Soße  | <b>13,70</b> |
| <b>094 Mixed Vegetables</b>           | Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt   | <b>14,70</b> |
| <b>095 Malai Kofta</b>                | Gemüseklößchen in Nuss Curry Sauce   | <b>14,70</b> |
| <b>096 Shahi Baingan</b>              | Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Soße, fein gewürzt ""           | <b>14,70</b> |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



## GRILL-SPEZIALITÄTEN ( TANDOOR GRILLS )

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spiel bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

- |  |  |              |
|--|--|--------------|
| <b>400 Paneer Tikka Ajwani</b>           | Würziger Paneer, mariniert mit Ajwain und gegrillt im Tandoor - ein beliebter Snack aus den Straßen Punjabs.   | <b>14,70</b> |
| <b>401 Singhs Chicken Tikka</b>          | 24 Stunden mariniert in Joghurt und Gewürzen, dann im Tandoor gegrillt - saftig, rauchig und voll indischem Aroma.   | <b>16,70</b> |
| <b>402 Achari Chicken Tikka</b>          | Zartes Hähnchenfilet, mariniert in einer würzigen Joghurt-Mischung mit typisch nordindischen Achar -Gewürzen (Pickle-Gewürzen).  | <b>16,70</b> |
| <b>403 Ghalib's Lambseekh kebab</b>      | Lammhackfleisch mariniert mit grünen Chilis, Fenchel und gerostetem Kreuzkummel Ein Favorit aus den Straßen des alten Delhis.  | <b>18,90</b> |
| <b>404 Lamb Chopson</b>                  | Der Zauber entfaltet sich über Nacht, wenn die Marinade aus Ingwer, Knoblauch, ganzen Gewürzen und Zitrone in die zarten Lammkoteletts einzieht Perfekt gegrillt damit sie noch schön saftig sind.   | <b>22,90</b> |
| <b>405 Cheese Infused Brokkoli Tikka</b> | Zarte Brokkoliröschen, liebevoll mariniert in einer würzigen Joghurt-Käse-Mischung mit aromatischen Gewürzen. Verfeinert mit geschmolzenem Käse im Inneren und außen goldbraun im Tandoor gegrillt.  | <b>12,70</b> |
| <b>406 Hara Bara Green Tikka</b>         | Saftige Hähnchenkeulen, mariniert in einer frischen Kräuterpaste aus Minze, Koriander, grünem Chili, Joghurt und traditionellen Gewürzen. Im Tandoor knusprig gegrillt, außen würzig-grün, innen zart und saftig ein echtes Geschmackserlebnis mit Kräuterfrische und Tandoori-Rauch | <b>16,70</b> |
| <b>407 Spezial Mix Grill Tegernsee</b>   | Eine fein abgestimmte Auswahl vom Tandoor Grill: zart mariniertes Hähnchen, saftige Garnelen und hausgemachter Paneer-Käse, jeweils in authentischen Gewürzmischungen eingelegt und über offener Flamme perfekt gegrillt.  | <b>19,70</b> |
| <b>408 Fish Tikka</b>                    | Zartes Fischfilet, mariniert in Joghurt und Gewürzen, im Tandoor perfekt gegrillt- ein rauchig- würziger Genuss, wie er in den Straßenküchen Nordindiens serviert wird.  | <b>18,70</b> |
| <b>409 Tanddori Kings Prans</b>          | Garnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert, im traditionellen Tandoor-ofen gegrillt- rauchig, saftig   | <b>21,70</b> |



## DUM BIRYANI - REIS-SPEZIALITÄTEN

- 410 Chicken Tkka Biryani** Eine moderne Variante mit ganzem Tandoori Hähnchen, mariniert in Joghurt und Gewürzen, langsam gegart, serviert auf duftendem Reis. Abgerundet mit Safran Ghee und garniert mit Röstzwiebeln und **15,70**
- 420 Mutton Biryani** Biryani nach Hyderabadi-Art besteht aus mariniertem Lamm, das mit duftendem Basmatireis, langsam gegart Safran und Gewürzen in einem verschlossenen Topf langsam gegart wird. Dazu gibt es gewürzten Joghurt und knusprig gebratene Zwiebeln. **17,70**
- 430 Veg Biryani** Eine moderne Version von Pulah mit sautiertem Saisongemüse, langsam gegart leicht gewürzt und gemischt mit Basmatireis, abgerundet mit geröstetem Kreuzkümmel und Korianderöl und begleitet von einem würzigen Joghurt-Dip. **14,70**

## FISCHGERICHTE

- 431 Bengali Fish Curry** Zartes Seelachsfilet in einer würzig-scharfen Currysauce nach bengalischer Hausrezeptur. Mit aromatischen Gewürzen, Senfkörnern und einem Hauch Kokos – feurig, exotisch und unverwechselbar. **17,70**
- 432 Fish Jalfrezi** Knusprig gebratener Seelachs in einer lebhaften Pfanne aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und frischem grünem Chili. Eine pikante Geschmacksexplosion für Liebhaber der scharfen Küche. **17,70**
- 433 Fisch Masala** Fein gewürzter Seelachs in einer samtigen Masala-Sauce, inspiriert von den Aromen Ostindiens. Traditionell zubereitet mit einer Mischung aus Kräutern und ausgewählten Gewürzen. **17,70**

## GARNELENGERICHTE

- 434 Jheenga Curry** Saftige Riesengarnelen in einer intensiven Currysauce, reich an typisch indischen Gewürzen. Vollmundig, aromatisch und perfekt ausbalanciert. **21,70**
- 435 Jheenga Mushroom** Riesengarnelen mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in einer cremigen Mandelsoße. Sanft, nussig und elegant – ein echtes Wohlfühlgericht. **21,70**
- 436 Jheenga Jalfrezi** Feurige Garnelen in einer bunten Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. Intensiv, scharf und voller Frische. **21,70**
- 437 Jheenga Mango** Zarte Garnelen in einer exotischen Mango-Safran-Cashew-Sauce fruchtig, cremig und edel gewürzt. Ein harmonisches Zusammenspiel aus Süße und Würze. **21,70**
- 438 Jheenga Nilgiri** Riesengarnelen in einer aromatischen Kräutersauce mit Minze, Koriander, grünem Chili und Kokosmilch – frisch, duftend und wunderbar ausgewogen. **21,70**

## THALIS SPEZIALITÄTEN

<b>Veg Thali</b>	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	<b>18,90</b>
<b>Chicken Thali</b>	2 verschiedene Fleishegerichte, 1 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	<b>20,90</b>
<b>Lamm Thali</b>	2 verschiedene Fleishegerichte, 1 Gemüsegerichte, Raita, Salat,	<b>22,90</b>

## BROT SPEZIALITÄTEN

<b>154 Chapati</b>	Flaches Vollkornfladenbrot	<b>3,00</b>
<b>150 Nan</b>	Ovales Brot aus Hefeteig	<b>3,00</b>
<b>152 Butter Nan</b>	Hefeteigteigbrot gefüllt mit Butter	<b>3,50</b>
<b>153 Garlic Nan</b>	Hefeteigteigbrot mit Knoblauch"	<b>3,50</b>
<b>155 Lacha Pratha</b>	Flaches Voilkornfladenbrot mit Butter	<b>4,50</b>
<b>158 Paneer Kulcha</b>	Fladenbrot gefüllt mit Kase	<b>4,70</b>
<b>159 Ginger Nan</b>	Fladenbrot aus Weizenmehi mit gehacktem Ingwer und Koriander bestreuen	<b>3,50</b>
<b>159A Keema Nan</b>	Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch	<b>4,70</b>

## BEILAGEN

<b>156 Reis</b>	<b>3,90</b>	<b>Kheere Ka Raita</b>	<b>3,50</b>
<b>157 Dahi</b> (Joghurt)	<b>3,00</b>	<b>159 Fried Rice</b> gebratener Reis mit Ei	<b>7,90</b>

## DESSERT

<b>160 Mango Creme</b>	mit Vanilleeis	<b>5,90</b>
<b>161 Gebackene Bananen</b>	mit Honig und Mandeln	<b>5,90</b>
<b>163 Gulab Jamun</b>	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken""	<b>5,90</b>
<b>164 Gebackene Ananas</b>	mit Honig und Mandeln	<b>6,90</b>
<b>166 Vanille oder Schoko Eis</b>		<b>6,90</b>
<b>167 Dhaba Teller</b>	für 2 Personen Lassen Sie sich überraschen	<b>13,90</b>
<b>169 Kulfi</b>	Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien gemischt	<b>6,90</b>
<b>168 Gajar Halwa</b>	geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig	<b>6,90</b>

## CHEF SPEZIALITÄTEN

- Egg Curry** 15,70  
gekochte Eier mit indischen Gewürzen und nordindischer Currysoße.
- Mater Mehti Malai** 14,70  
Grüne Erbsen in einer reichhaltigen Sahnesauce mit Bockshornklee und Kardamom.
- Palak Corn** 14,70  
Spinat-Curry mit in Ingwer gedünstetem Mais, Knoblauchflocken und cremigen Perlen.
- Kofta Curry** 14,70  
Würzige Gemuseballchen in einer cremigen, aromatischen Currysauce-  
ein vegetarischer
- Dal Makhni** 14,70  
Indisches Nationalgericht. Dal Makhani ist ein cremiges indisches Linsengericht,  
das aus schwarzen Linsen (Urad Dal) und Kidneybohnen zubereitet wird, gekocht  
in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Sauce mit Butter und aromatischen Gewürzen.
- Rogan Josh** 18,70  
Zartes Lammfleisch in einer reichhaltigen, würzigen Sauce aus Joghurt, Tomaten  
und aromatischen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Garam Masala.
- Gobi Aloo** 14,70  
Zart gegarter Blumenkohl und Kartoffeln, sanft geschmort in einer aromatischen  
Gewürzmischung. Ein einfaches Gericht, das seit  
Generationen Herz und Heimat warmt.
- Baingan Barta** 14,70  
über tandoorofen gerostete Aubergine, liebevoll zerdrückt und i einer würzigen  
Tomaten-zwiebeln «mischung geschmort- ein rustikales Gericht, das an die Aromen  
nordindischen Dorfküchen erinnert.

