



EAT INDIAN URBAN FOOD TANDOORI DATTEN

*Das Lächeln, das du
aussendest
kehrt zu dir zurück.*

Indische Weisheit

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

*Verehrter Gast,
hiermit möchten wir Sie in unserem
Restaurant **EAT TANDOORI** herzlich willkommen heißen.*

*Das Restaurant **EAT TANDOORI**
möchte Ihnen die kulinarischen Extravaganzen
der Größe der Indischen Küche nahebringen.
Wir werden Ihnen die Vergangenheit
in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft,
Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest
und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahebringen.*

*Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.
Die universale Popularität des Curry's ist der Beweis.*

*Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen scharf ist.
Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung
nützlich.*

*Chilies sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.
Koriander ist gut für die Niere.*

*Gutes und gesundheitsförderndes Essen
sind sehr eng miteinander verbunden.*

*Im Restaurant **EAT TANDOORI** benutzen wir die feinsten Zutaten,
um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.*

*Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,
mit einem herzlichen Willkommen, das aus unseren tiefsten Herzen kommt.*

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

*Passend zum indischen Essen
sind beste Biere, Weine
sowie typisch indische alkoholfreie Getränke.*

*Wir sind Dienstag bis Sonntag (auch an Feiertagen)
mittags von 11:00 bis 14:30 Uhr & abends von 17:30 bis 22:00 Uhr für Sie da.
Montag Ruhetag!*

Eine Einführung in die indische Spezialitätenküche von Herrn Bhupinder Lohra (Monty)

An Introduction to the Indian cuisine by Mr. Bhupinder Lohra (Monty)

MASALA

(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India)

Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Soße

Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-sauce.

JALFREZI

(mittelscharf / mild hot)

In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt „frittieren bitte“.

Mariniertes Fleisch, Fische oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße - nordindischer Art.

In Bengal Jhal means hot and Parhezi „Friedzee“ fry please.

Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - northindian style.

VINDALOO (VINDY)

(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon,

Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.

Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment, tamarind, cinammon, coriander, curcuma, etc.

NILGIRI

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze,

Spinat, verschiedenen Kräutern und Kokosmilch.

Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint,

spinach, with different herbs and coconutmilk.

KORMA

Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“.

Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken,

Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nusssoße mit Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu „braised“.

Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon,

coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with

coconutmilk and almonds.

BHUNA

Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.

Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander,

Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.

Bhuna meats to fry in spices dry.

Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander,

corianderpowder, cumin, chili and garammasala.

DIPS

Tamarind - Tamarind in Süß-Sauer-Soße

Minze - frische grüne Minze in Joghurt

Achari - eingelegte Obst-Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt - mittelscharf

Aperitif

1	Aperol Spritz - <i>Aperol mit Prosecco</i>		8,50
2	Hugo - <i>Holundersirup, Prosecco, Limetten, Minze</i>		8,50
3	Mangosekt - <i>Sekt, Mango</i>		8,00
4	Oriental Dejavu Spritz - <i>Dejavu Spritz, Sekt, Tonic Water</i>		8,50
5	Martini bianco A,B,I,S,1,12	5 cl	5,50
6	Glas Sekt oder Prosecco	0,1 cl	4,00

Hausgemachte Getränke

12	Nimbu Pani ^B (<i>Limonade mit Zitrone, Minze und Zuckersirup - kühl, erfrischend, lecker! / Lemonade with lemon, mint and sugar syrup - cool, refreshing, delicious!</i>)	0,40 l	6,50
----	---	--------	------

Wie möchten Sie Ihre Gerichte - mild - scharf - sehr scharf!
Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!
How would you like your dishes - mild - hot - very hot!
We look forward to your wishes!

Suppen

16	Dal-Shorba ^{N,7} (<i>Indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i>)	5,90
17	Knoblauch/Garlic-Shorba ^{N,1,7} (<i>Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup</i>)	5,90

Frische knackige Salate

23	Salat Saison ^{I,N,7,12} (<i>Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with homemade dressing or, if preferred, with oil and vinegar</i>)	6,50
24	Chicken Tikka Salat (<i>Salat mit gegrillten Hühnerbrustfilet-Streifen, Mais und Zwiebeln / Salad with grilled chicken breast filet stripes, corn and onions.</i>)	10,50

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden ohne Reis serviert.
All starters are served without rice.

Street Food

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | Pappadam (<i>Linsenwaffeln (knusprig dünnes Brot) mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentils wafers (crispy thin bread) with 3 different delicious sauces</i>) | 3,50 |
| 31 | Masala Pappad ^{1,N,7,12} (<i>Hauchdünne Linsen-Cracker serviert mit würzigen Zwiebeln, Tomaten, serviert mit 3 Dips / Thin lentil crackers served with spicy onions, tomatoes, served with 3 dips</i>) | 5,50 |

Street Classics

- | | | |
|----|--|------|
| 41 | Vegetable Samosa ^{1,N,1} (<i>Zwei herz hafte Teigtaschen mit grünen Erbsen, Ingwer, Koriander & Kreuzkümmel, serviert mit 3 Dips / Two fried pastries filled with green peas, ginger, coriander and cumin, served with 3 dips</i>) | 7,50 |
| 42 | Vegetable Pakora ^{N,1,7} (<i>Gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert, serviert mit 3 Dips / Mixed vegetables dipped in chickpeas batter and fried, served with 3 dips</i>) | 7,50 |
| 43 | Paneer Pakora ^{N,1,7} (<i>Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert, serviert mit 3 Dips / Fresh homemade cheese fried in chickpeas batter, served with 3 dips</i>) | 7,90 |
| 44 | Chicken Pakora ^{N,1,2,4,7} (<i>Zartes Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert, serviert mit 3 Dips / Tender chicken breast filet fried in chickpeas batter, served with 3 dips</i>) | 7,50 |
| 45 | Dry Chili Chicken (<i>Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot</i>) | 8,90 |

Tandoori Starter

- | | | |
|----|--|-------|
| 53 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8}
(<i>Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Lehmofen, serviert mit Masala-Curry-Soße / Tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in clayoven, served with masala-curry-sauce</i>) | 10,00 |
|----|--|-------|

Beilagen

*Als Beilage zu allen Tandoori-Brot-Spezialitäten & Speisen zu empfehlen.
Recommended as sidedish to every bread specialties & meal.*

- | | | |
|----|--|------|
| 76 | Plain Dahi ^{N,7} (Einfacher Joghurt / Yogurt) | 5,00 |
| 77 | Kheere Ka Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt) | 6,00 |
| 78 | Mix Raita ^{N,7} (Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen / Yoghurt with tomatoes, cucumbers and spices) | 6,50 |

Tandoori-Brot-Spezialitäten

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Flat bread baked fresh in our clayoven.*

- | | | |
|----|--|------|
| 84 | Extra Dipp s (3 verschiedene Soßen - zu allen Broten zu empfehlen / 3 different sauces - recommended for all breads) | 2,50 |
| 85 | Bhatura ¹ (Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl / Fried flat bread made from wheat flour) | 3,50 |
| 86 | Plain Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread) | 3,50 |
| 87 | Tandoori Roti ^{1,7} (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread) | 3,50 |
| 88 | Paneer Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese) | 4,50 |
| 89 | Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic) | 4,50 |
| 90 | Onion Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / raised bread filled with onions) | 4,50 |

*Genieße die Freude,
die Dir zuteil ward und trag das Leid,
das Dir zuteil ward;
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.*

Indische Weisheit

Hauptspeisen

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

Tandoori-Khajana

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen
aus Indien mit Basmati-Reis zubereitet.*

Delicious dishes prepared in our special clayoven from India with Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled) | 18,50 |
| 101 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices - mild) | 18,50 |
| 102 | Haryali Malai Kabab ^{A,H,N,7,8,12} (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with sidedish) | 18,50 |
| 103 | Nawabi Murg Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen (mittelscharf) / Tender chickenfillet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coriander, cashewnuts and green chili, grilled in clayoven - mild hot) | 18,50 |
| 104 | Achari Chicken Tikka ^{N,7,8,12} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a traditional North Indian way, spicy) | 18,50 |
| 105 | Mix-Grill-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialties combined) | 19,00 |

TANDOORI

Fleisch oder Fisch mariniert, mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Quark und verschiedenen Gewürzen im Kühlschrank lange gebeizt, am Spieß im Lehmofen gegrillt.

Meat or fish - marinated with ginger, garlic, yoghurt and quark and different spices longer stored in refrigerator, roasted in clayoven.

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 111 | Dal Makhani ^{N,7,8} <i>(Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne / Creamy preparation of mix of whole black lentils and kidney beans with butter, mild spices and cream)</i> | 17,00 |
| 112 | Dal Tarka ^{N,7,8} <i>(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter)</i> | 17,00 |
| 113 | Novratan Korma ^{A,N,7,8,12} <i>(Gemischtes Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen / Mixed vegetable in coconutcream-sauce with mixed fruits, raisins)</i> | 17,00 |
| 114 | Chana Masala ^{N,7,8} <i>(Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masalasauce, dazu Basmati-Reis / Chickpeas with Indian spice mix, tomatoes, ginger and masala sauce, with basmati-rice)</i> | 17,00 |
| 115 | Mixed Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} <i>(Verschiedene gemischte Gemüse Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße nach traditioneller nordindischer Art - mittelscharf / Different kind of mixed vegetables with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce in a traditional North Indian way - mild hot)</i> | 17,00 |
| 116 | Mango mixed vegetables ^{A,B,N,7,8} <i>(Gemischtes Gemüse mit Mango-Cashewnuss-Soße / Mixed vegetables in mango-cashewnut sauce)</i> | 17,00 |
| 117 | Saag Paneer ^{N,7,8} <i>(Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse in Curry-Soße nach nordindischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese in curry-sauce in north Indian style)</i> | 17,00 |
| 118 | Shahi Baingan ^{A,N,7,8} <i>(Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)</i> | 17,00 |
| 119 | Paneer Mango ^{N,7,8} <i>(Hausgemachter indischer Käse mit Mango-Cashewnuss-Soße / Homemade Indian cheese in mango-cashewnut sauce)</i> | 17,50 |
| 120 | Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} <i>(Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Soße / Homemade Indian cheese in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-sauce)</i> | 17,50 |

Chicken-Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 128 | Chicken Curry ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Currysoße / Tender chicken in currysauce) | 18,00 |
| 129 | Chicken Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender chicken in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) | 18,00 |
| 130 | Chicken Sabzi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various vegetables in curry sauce) | 18,00 |
| 131 | Chicken Saag ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach indischer Art / Tender chicken with spinach, Indian style) | 18,00 |
| 132 | Mango Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-cashew sauce) | 18,50 |
| 133 | Butter Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomato sauce) | 18,50 |
| 134 | Tandoori Chicken Masala ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Soße / Tender chicken in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-sauce) | 18,50 |
| 135 | Chicken Jalfrezi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Tender chicken with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) | 18,50 |
| 136 | Chicken Vindaloo ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Boneless chicken in a spezial blend of spices from Goa - very hot) | 18,50 |
| 137 | Chili Chicken ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 18,50 |

Enten-Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 144 | Ente Vindaloo ^{N,7,8,12} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Crispy fillet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot) | 19,00 |
| 145 | Ente Curry ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt / Crispy fillet of duck breast in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt) | 19,00 |
| 146 | Ente Jalfrezi ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Crispy fillet of duckbreast with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) | 19,00 |
| 147 | Ente Mango ^{A,B,N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Crispy fillet of duck breast in a mango-cashew sauce, fine seasoning) | 19,00 |
| 148 | Ente EAT TANDOORI Masala ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Soße / Crispy fillet of duck breast with fresh mushrooms in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond sauce) | 19,00 |

Reis-Spezialitäten

Alle Biryani's mit gebratenem Basmati-Reis,

Gemüse, Chicken oder Lamm und Trockenfrüchten.

All Biryani's with fried basmati-rice, vegetables, chicken or lamb and dry fruits.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 150 | Vegetable Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse und Trockenfrüchten / Fried rice with a variety of vegetables and dry fruits) | 17,50 |
| 151 | Mutton Kashmiri Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Lammfleisch und Trockenfrüchten / Fried rice with lamb and dry fruits) | 18,50 |
| 152 | Chicken Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Trockenfrüchten / Fried rice with chicken and dry fruits) | 18,00 |

Lamm-Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 154 | Lamm Curry ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce) | 19,00 |
| 155 | Mughlai Meat ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahne-Soße / Tender lamb in almond cream sauce) | 19,00 |
| 156 | Mutton Vindaloo ^{N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot) | 19,00 |
| 157 | Lamm Jalfrezi ^{N,7,8} (Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt in Currysoße / Fried lamb with capsicum, onionpieces and yogurt in curry sauce) | 19,00 |
| 158 | Lamm Saag ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art / Tender lamb with spinach in the North Indian tradition) | 19,00 |
| 159 | Lamm Masala ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandelsoße / Tender lamb in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond sauce) | 19,00 |
| 160 | Mango Lamm ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-cashewnut sauce) | 19,00 |
| 161 | Achari Lamm ^{N,7,8,12} (Zarte Lammstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant / Tender chicken or lamb pieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce - North-Indian-way - spicy) | 19,00 |

*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.*

Indische Weisheit

Fisch-Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 167 | Fish Curry ^{N,2,4,7,8} <i>(Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen in Currysoße / Coalfishfillet in a fine choice of spices in curry sauce)</i> | 18,00 |
| 168 | Fisch Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} <i>(Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Soße / Coalfishfillet in mango-cashewnut sauce)</i> | 18,00 |
| 169 | Fisch Chili ^{A,B,H,N,2,4,6,12} <i>(Seelachsfilet in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Coalfishfillet in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot)</i> | 18,00 |
| 170 | Fisch Masala ^{N,2,4,7,8} <i>(Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandelsoße / Coalfishfillet in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond sauce)</i> | 18,00 |
| 171 | Jheenga-Curry ^{N,2,4,7,8} <i>(Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned)</i> | 26,00 |
| 172 | Jheenga-Masala ^{N,2,4,7,8} <i>(Riesengarnelen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandelsoße / King prawns in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond sauce)</i> | 26,00 |
| 173 | Jheenga-Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} <i>(Riesengarnelen in frischer Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango-cashew sauce, fine seasoning)</i> | 26,00 |
| 174 | Jheenga-Jalfrezi ^{N,2,4,7,8} <i>(Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili in kräftiger Soße - mittelscharf / Spicy king prawns with capsicum, onions, tomatoes, green chili in thick sauce - mild hot)</i> | 26,00 |

Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 180 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^{A,B,7,8} <i>(Mango cream with vanilla icecream)</i> | 5,00 |
| 181 | Kulfi ^{A,B,7,8} <i>(Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts)</i> | 5,00 |
| 182 | Gulab Jamun ^{A,H,7,8} <i>(Bällchen aus Milch und Quark in Honig - gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey)</i> | 5,50 |

Getränkekarte

Biere

187	Indisches Bier <i>(Flasche)</i>	0,33 l	4,90
188	König Pils vom Faß	0,30 l	3,50
189	König Pils vom Faß	0,40 l	4,50
190	König Alkoholfrei	0,33 l	3,60
191	Radler	0,30 l	3,50
192	Radler	0,40 l	4,50
193	Benediktiner Weißbier	0,50 l	5,50
194	Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	5,50
195	Malz Bier	0,33 l	3,60

Indische Getränke

		0,20 l	0,40 l
201	Lassi süß ^{A,B,7} <i>(hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)</i>	3,00	5,50
202	Lassi sauer ^{N,7} <i>(hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)</i>	3,00	5,50
203	Mango Lassi ^{A,B,H,7} <i>(Joghurtgetränk mit Mango)</i>	3,50	6,50
204	Maracuja Lassi ^{A,B,7} <i>(Joghurtgetränk mit Maracuja)</i>	3,50	6,50

Säfte

		0,20 l	0,40 l
210	Mangonektar A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50
211	Guavennektar A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50
212	Lycheennektar A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50
213	Apfelsaft A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50
214	Orangensaft A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50
215	Johannisbeernektar A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50
216	Maracujanektar A,B,D,H,I,M,N,S,12	3,00	5,50

Schorlen

222	Mangonektarschorle ^M	0,40 l	5,50
223	Guavenektarschorle ^M	0,40 l	5,50
224	Lycheennektarschorle ^M	0,40 l	5,50
225	Apfelsaftschorle ^M	0,40 l	5,00
226	Orangensaftschorle ^M	0,40 l	5,00
227	Johannisbeernektarschorle ^M	0,40 l	5,00
228	Rhabarbarnektarschorle ^M	0,40 l	5,00
229	Maracujanektarschorle ^M	0,40 l	5,00

Alkoholfreie Getränke

235	Mineralwasser ^{S,12}	0,25 l	3,50
236	Mineralwasser ^{S,12}	0,75 l	7,00
237	Stilles Wasser ^{S,12}	0,25 l	3,50
238	Stilles Wasser ^{S,12}	0,75 l	7,00

Softdrinks

		0,20 l	0,40 l
244	Coca Cola ^{B,G,H,Q}	2,50	4,00
245	Coca Cola Zero ^{A,C,G,H,Q}	2,50	4,00
246	Fanta ^{B,M}	2,50	4,00
247	Sprite ^{B,M}	2,50	4,00
248	Mezzo Mix ^{B,G,H,M,Q}	2,50	4,00

Eistee

254	Eistee Pfirsich ^M (Flasche)	0,33 l	4,00
255	Eistee Lemon ^M (Flasche)	0,33 l	4,00

Schweppes

262	Schweppes Bitter Lemon (Flasche)	0,20 l	3,50
263	Schweppes Tonic Water (Flasche)	0,20 l	3,50
264	Schweppes Wild Berry (Flasche)	0,20 l	3,50

Tee-Spezialitäten

Verehrte Teefreunde,
Teetrinken kann zur Zeremonie werden.
Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis.
Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung
indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.
Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

- | | | |
|-----|--|------|
| 270 | Tasse Chai – Indischer Haustee ^{A,B,I,S,1,12}
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, gekocht mit Zucker und Milch) | 3,50 |
| 271 | Ein Kännchen Haustee
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, gekocht mit Zucker und Milch) | 6,50 |
| 272 | “Diffloo” Assam – Indien ^{A,B,I,S,1,12}
(Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee) | 5,50 |
| 273 | Sport-Cup ^{A,B,I,S,12}
(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note) | 5,50 |
| 274 | Grüner Tee ^{A,B,C,D,H,I,M,N,S,5,7,8,12}
(Indischer grüner Tee) | 5,50 |
| 275 | Jasmin Tee ^{A,B,C,F,G,H,I,M,N,S,12}
(Chinesischer Tee – mit originalen Jasminblüten verfeinert – eine vollendete Harmonie) | 5,50 |

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
We serve our teas with candy sugar, if desired also with liquid cream.

Heisse Getränke

- | | | |
|-----|--|------|
| 281 | Tasse Kaffee ^G | 3,50 |
| 282 | Espresso ^G | 3,00 |
| 283 | Doppelter Espresso ^G | 4,00 |
| 284 | Tasse Cappuccino ⁷ | 4,50 |
| 285 | Latte Macchiato ⁷ | 4,90 |
| 286 | Affogato ^G – Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis ⁷ | 4,50 |

Whiskey

294	Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	7,00
295	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	7,00
296	Dimple A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 40%	4 cl	7,00
297	Jack Daniels 43%	4 cl	7,00

Indische Spirituosen

303	Old Monk Rum A,B,C,D,F,G,H,I,J,M,N,S,1,12 42,8% <i>(aus Indien)</i>	2 cl	4,00
304	Indischer Mangoschnaps A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 38% <i>(gut für die Verdauung)</i>	2 cl	4,00
305	Kokosnuss-Schnaps A,B,I,S,1,12 38%	2 cl	4,00

Spirituosen – Bitters

306	Ramazotti A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 32%	4 cl	4,00
307	Fernet Branca A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 42%	2 cl	3,50
308	Sambuca A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	3,50
309	Jubiläums Aquavit A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 42%	2 cl	3,50
310	Williamsbirne A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 40%	2 cl	4,00
311	Grappa A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
312	Remy Martin V.S.O.P. A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,50
313	Calvados A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 42%	2 cl	4,00

Dörlemann Spirituosen

315	Choco-Praline B,8 35%	2 cl	3,00
316	Haselnuss Spirituose B,8 40%	2 cl	3,50
317	Maracuja Vanille B,H 15%	2 cl	3,00
318	Obstbrand 38%	2 cl	3,00
319	Wodka-Genial 40%	2 cl	3,00

Weinkarte

Weiß

		0,2 l	0,75 l
320	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	7,50	26,00
321	Grauer Burgunder QW ^s	7,00	25,00
322	Grüner Veltliner QW (trocken) ^s	7,00	25,00
323	Lugana Doc (Questo Amico) ^s	7,90	27,00

Rot

		0,2 l	0,75 l
329	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	7,50	26,00
330	Infiniti-Primitivo Pugila I.G.P (trocken) ^s	8,00	27,00
331	Zalamena Vino Tinto Do (halbtrocken) ^s	7,90	27,00
332	Chianti (Castello Di Gabbiano) (trocken) ^s	8,00	27,00

Rosé

		0,2 l	0,75 l
338	Schittler Becker (feinherb) ^s	7,00	25,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
Weizen-/Vollkornmehl
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
Joghurt, Milchprodukte
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
Mandeln, Cashewnuss, Kokosnussflocken
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
Vindaloo-Paste, eingelegte Minze, Rosinen, Essig
- 13 Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

LMIV – Allergene

- A Mit Süßungsmittel(n)
B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C Enthält Aspartam
D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E Enthält Süßholz
F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht
Empfohlen

Zusatzstoffe

- H Mit Farbstoff
Dessert, Obst, Soßen
I Mit Konservierungsstoff
Mayonnaise, Käse
J Mit Nitritpökelsalz
K Mit Nitrat
L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M Mit Antioxidationsmittel
N Mit Gewürzmischungen
O Geschwärzt
P Gewachst
Q Mit Phosphat
S Sulfite
Rosinen, Essig