

MENU

SUPPEN

01. TOMATENSUPPE 6,50 €
Cremige Tomatensuppe mit Indischen Gewürzen
02. GEMÜSESUPPE 6,50 €
Gemüsesuppe nach Indischer Art mit Ingwer
03. LINSENSUPPE 6,80 €
Traditionelle würzige Linsensuppe⁹⁾ mit Zitrone
04. MANGOSUPPE 6,80 €
Cremige traditionelle Mangosuppe mit mangostücken



VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert

10. SAMOSA 6,50 €
Gebackene Teigtaschen⁹⁾ mit Gemüse
11. PAKORA 6,50 €
Knusprig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Spinat
12. MUSHROOM „65“ 6,50 €
Frittierte Champignons in Masala Kichererbsenteig⁹⁾ gebacken
13. PANEER PAKORA 6,50 €
Indischer Weichkäse⁹⁾ in Kichererbsenteig⁹⁾ gebacken
14. OKRA PAKORA 6,90 €
Marinierte Okraschoten in würzig & knusprig gebacken
15. STUFFED BREAD PAKORA 6,50 €
Brot⁹⁾ gefüllt mit masala mariniert Kartoffeln in Kichererbsenteig⁹⁾ frittiert
16. GOBI „65“ 6,50 €
Frittierter Blumenkohl mariniert in Masala
17. ONION RINGS 6,50 €
Frittierte Zwiebelringe in mariniert Kichererbsenteig⁹⁾
18. BROCCOLI PAKORA 6,50 €
Brokkoli ausgebacken in einem speziell gewürztem Kichererbsenteig⁹⁾
19. BENGAN PAKORA 6,50 €
Marinierte Auberginen in Kichererbsenteig⁹⁾ gebacken
20. SAMOSA CHAAT 8,90 €
Mashed Samosa, Kirchererbsen⁹⁾ – Curry, Joghurt⁹⁾, Sweet & Spicy Chutneys
21. GEMISCHTE VORSPEISE 10,90 €
Blumenkohl, Auberginen, Kartoffel, Zwiebelringe & Veg. Pakoras



INDISCHE BROTE

30. NAAN 3,50 €
Indisches Brot^{a)} aus Weizenmehl^{a)}
31. GARLIC NAAN 4,50 €
Indisches Brot^{a)} verfeinert mit Knoblauch
32. VEGGIE NAAN 4,90 €
Indisches Brot gefüllt mit frische Gemüse und exotic Gewürzen
33. PARANTHA 4,20 €
Indisches Fladenbrot^{a)} aus der Pfanne verfeinert mit Butter^{b)}
34. PURI 4,50 €
Fried Ballonbrot^{a)} aus Vollkornmehl
35. BUTTER NAAN 4,20 €
Indisches Brot^{a)} verfeinert mit Butter^{b)}
36. CHEESY NAAN 4,90 €
Indisches Brot^{a)} getfüllt mit käse^{b)1)}
37. KASHMIRI NAAN 4,90 €
Indisches Brot gefüllt mit getrocknete Früchte, Nüsse^{h)} und Honig
38. TANDOORI ROTI 3,50 €
Indisches Brot aus Vollkornmehl
39. BHATURA 4,50 €
Fried Fladenballonbrot^{a)} aus Weizenmehl

Möchten Sie Brot als Vorspeise, empfehlen wir Ihnen Dips Ihre Geschmacks

EXTRAS/DIPS

40. PAPADAM 2,20 €
Knusprig geröstete Fladen aus Linsenmehl^{a)}
41. MINT SAUCE 2,00 €
Joghurtsauce^{b)} mit Minze, Koriander und grünen chillis
42. MANGO CHUTNEY 2,00 €
43. CHILLI SAUCE 2,00 €
44. RAITA 3,90 €
Joghurt^{b)} mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, indischen Gewürzen
45. KOKOSNUSS^{c)} CHUTNEY 2,00 €
46. IMLI BRAUN CHUTNEY 2,00 €
Süß - Sauer Tamarind Chutney mit exotischen Gewürzen
47. MANGO MIXED PICKLES 2,00 €



CURRY & CO TRADITIONELLE FAVORITEN

Unsere traditionellen Curry Gerichte servieren mit Basmati Reis

01. WÄHLE DEINE CURRY SAUCE

50. MANGO CURRY

Eine Milde Sauce aus Gewürzen, Sahne, Safran und Mango

51. KORMA

Aus der Königlichen Küche, eine Milde Sauce aus Gewürzen Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew Kernen

52. BUTTER MASALA

Garam Masala Sahne^o) Sauce mit Tomaten und Verfeinert mit Butter

53. JALFRAZIE

Zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Grünen Paprika und Krotten in Curry - Sauce

54. TIKKA MASALA

Orientalisch gewürzt mit Tomaten und Joghurt angerichteter Masala - Sauce

55. DHANSAK

Eine exotische Kombination aus Gewürzen, Gelbe Linsen Sauce, Süß - Saure und Leicht Scharf abgeschmeckt (Zitrone)

56. PALAK

Zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten gebratenen und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart

57. LEMON GARLIC CHILLI

Leicht Pikante Süß - Saure Sauce aus gemahlene Gewürzen mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zitrone und Chilli

58. KASHMIRI

Eine Milde Sauce aus Gewürzen, Sahne^o), Ananas, Cashewnuß Und Rosinen

59. MADRAS

Eine Pikante Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Red Kashmiri Chilli

02. BITTE WÄHLEN SIE ZWISCHEN

a. SABJI 13,90 €

Frische Gemüse

b. PANEER 15,90 €

Hausgemachte Frische Käse

c. MALAI KOFTA 14,90 €

Gemüsebällchen aus Königlichen Küche

d. SOYA CHAAP 16,90 €

Vegan Chicken

e. TOFU 14,90 €

Marinierter Tofu überbacken



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

60. VEGETABLE MANGO CURRY 13,90 €
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne^{b)}, Mango
61. VEGETABLE KADAI 13,90 €
Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht
62. VEGETABLE KORMA 13,90 €
Frisches Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne^{b)}
63. VEGETABLE MADRAS CURRY 13,90 €
Kartoffeln, Auberginen, Okraschoten gekocht in einer cremig pikanten Sauce mit Kokosmilch^{g)}, Gewürzen und Kräutern

TWIST OF VEGGIES

70. MATAR MASHROOM MASALA 13,90 €
Champignons und Erbsen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
71. ALOO GOBI 13,90 €
Blumenkohl mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Kurkuma
72. BHINDI MASALA 13,90 €
Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln gebraten mit Gewürzen
73. BROCCOLI JALFREZI 13,90 €
Brokkoli, Tomaten, paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit Gewürzen
74. ALOO PALAK 13,90 €
Pikanter Blattspinat mit Kartoffeln Curry, Ingwer, Tomaten & Gewürzen gekocht
75. KADHI PAKORA 13,90 €
Ein traditionelles Joghurt^{b)} Kichererbsen Curry mit authentischen Gewürzen Kurkuma, Pakora, Chilischooten und Curryblätter
76. BENGAN BHARTA 14,50 €
Auberginen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch gebraten
77. PUNJABI SAAG TADKA 13,90 €
Pikanter Spinat mit Ingwer, Tomaten Knoblauch, Kurkuma, Garam Masala

DAL/LINSEN SPEZIALITÄTEN

80. DAL TADKA 13,90 €
Kleine Linsen^{g)}, gekocht mit Ingwer, Kurmura, gebratenem Knoblauch und Kreuzkümmel
81. CHANNA MASALA 13,90 €
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in einer speziellen Currysauce
82. DAL MAKHNI 14,50 €
Kidneybohnen & schwarz Linsen^{g)} in einem cremigen Curry mit Butter^{b)} & Sahne^{b)}
83. RAJMAH RASMISA 13,90 €
Kashmiri Rote. Kidney Bohnen in einer pikant gewürzter Currysauce



CHEESE/KÄSE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte Servieren wir mit Basmati Reis

90. PANEER BUTTER MASALA 15,90 €
Ind. Weichkäse^{b)} mit aromatischen Gewürzen, Kräutern, Butter^{b)} und Sahne^{b)} gekocht
91. SHAHI PANEER 15,90 €
Ind. Weichkäse^{b)} in einer Sauce aus Mandeln, Kokos^{g)}, Cashewkernen, Sahne^{b)}
92. PUNJABI CHILLI CHEESE 15,90 €
Marinierter Ind. Käse^{b)} mit Paprika und Zwiebeln in einer süßlichen pikanten Chillisauce
93. PALAK PANEER 15,50 €
Pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischen Weichkäse^{b)}
94. MATTER PANEER 15,50 €
Ind. Weichkäse^{b)} mit grünen Erbsen, Zwiebel, Tomaten Gewürzen gebraten
95. KADAH PANEER 15,90 €
Ind. Weichkäse^{b)} mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht

KOFTA SPEZIALITÄTEN

100. MALAI KOFTA ----- 15,90 €

Käseballchen^{b)} in einer milden Sauce aus Mandeln, Kokos^{g)}, Cashewkernen^{f)}, Sahne^{b)}

101. VEGETABLE KOFTA ----- 14,90 €

Gemüseballchen mit Ingwer, Tomaten, Mandeln, Kokos^{g)} und milder currysauce

SOJA CHUNKS SPEZIALITÄTEN

110. SOJA MADRAS CURRY ----- 13,90 €

Soja^{e)} Bällchen mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten in einer exotischen Gewürzsauce

111. KADAHI SOJA CHUNKS ----- 13,90 €

Soja^{e)} Bällchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten in Gewürzen gekocht

TOFU SPEZIALITÄTEN

120. PALAK TOFU ----- 14,90 €

Pikanter Spinat mit Tofu, Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Kurkuma

121. PUNJABI CHILLI TOFU ----- 15,90 €

Marinierter Tofu mit Paprika und Zwiebeln in einer süßlichen pikanten Chillisauce

STUFFED SPEZIALITÄTEN

130. STUFFED BENGAN ----- 15,90 €

Auberginen gefüllt mit Käse^{b)}, Gemüse Gebacken & serviert in einer speziellen Mandeln, Kokos^{b)}, Cashewkernen^{f)}, Sahne^{b)}

131. STUFFED CAPSICUM ----- 15,90 €

Paprika gefüllt mit Spinat, Käse^{b)}, Gemüse Gebacken & mit Tomaten in einer köstlichen Buttersauce^{b)} und Verfeinert mit Sahne^{b)}

TANDOORI SPECIALITIES

Tandoor – Traditioneller Lehmofen für Holzkohle, bekannt für den geheimnisvollen und einzigartigen Geschmack

Serviert mit Basmatireis und Spezial Sauce

140. VEGETABLE TIKKA ----- 15,90 €

Würzig mariniertes Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln im Tandoori Ofen gegrillt

141. MASHROOM TIKKA ----- 15,90 €

Mariniertes Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Paprika mit speziellen Gewürzen im Tandoori Ofen gegrillt

142. PANEER TIKKA ----- 15,90 €

Mariniertes Weichkäse^{b)} mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, gegrillt im Tandoori Ofen

143. SOYA CHAAP ----- 15,90 €

Würzig mariniertes vegan chicken mit authentisch indischen Gewürzen und im Tandoori Ofen gegrillt

144. GOBI MANCHURIAN ----- 15,90 €

Köstlich mariniertes Blumenkohl in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen

VEGAN CHICKEN

150. BUTTER CHICKEN (V) ----- 16,90 €

Chicken mit Zwiebeln, Tomaten in einer köstlichen Buttersauce^{b)}, verfeinert mit Sahne^{b)}

151. CHICKEN TIKKA MASALA (V) 16,90 €

Chicken mit Zwiebeln & Paprika in einer Joghurt^{b)} - Tandoori - Masala - Sauce

152. CHICKEN PALAK (V) ----- 16,90 €

Chicken mit Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern

153. LEMON CHILLI CHICKEN (V) 16,90 €

Chicken in einer leicht pikante süß, saure Sauce aus gemahlene Gewürzen mit Ingwer, Tomaten, Zitrone und Chili

154. CHICKEN MANGO (V) ----- 16,90 €

Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne^{b)}, Mango

155. CHICKEN KORMA (V) ----- 16,90 €

Chicken in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen^{f)}, Sahne^{b)}

BIRYANI

Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Gemüsesorten garniert werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Currysauce oder Raita.

160. VEGETABLE BIRYANI 14,90 €

Verschiedenes frisches Gemüse

161. BROKKOLI BIRYANI 14,90 €

Frischer Brokkoli in Masala mariniert

162. PANEER "65" BIRYANI 15,90 €

Frittierte indischer Weichkäse^{b)} mit Masala mariniert

163. SPINAT BIRYANI 14,90 €

Frischer Blattspinat mit Ingwer, Knoblauch

164. SOJA CHUNKS 14,90 €

Soja^{e)} Bällchen mariniert in Masala

165. MASHROOM "65" BIRYANI 14,90 €

Frittierte Champignons mariniert in Masala

166. KOFTA BIRYANI 15,90 €

Gebäckene Gemüsebällchen

167. KASHMIRI BIRYANI 15,90 €

Pineapple, Cashewnüssen^{f)}, Rosinen, Kokos^{g)}

REIS AUSWAHL

170. BASMATI REIS 3,50 €

171. PILAU REIS 7,50 €

(Gebratener Reis mit Karotten, Erbsen & Kartoffeln)

172. TOMATEN REIS 7,50 €

(Gebratener Reis mit Tomaten & Zwiebeln)

173. LEMON REIS 7,50 €

(Gebratener Reis mit Zitrone & Curryblättern)

174. COCONUT REIS 7,50 €

(Gebratener Reis mit Kokosnuss^{g)} & Cashewkerne^{f)})

MENÜS FÜR ZWEI PERSONEN

VEGETARISCH

180. GETRÄNKE

2 Lassis nach Wahl

181. PAKORA / SAMOSA

Gemüse in Kirchererbsen^{g)} gebraten
Teigtasche gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln

182. SABZI SHAHI KORMA

Frischen Gemüse Mischung, Mandeln, Kokos^{g)}
und Rosinen in Kormasauce

183. PALAK PANEER

Hausgemachter Frischkäse^{b)} mit Blattspinat,
Zwiebeln und frisches Kräuter der Saison

184. NAAN

Fladenbrot^{a)} aus Weizenmehl

185. DESERT NACH WAHL 57,00 €

DESSERT

190. FIRNI 5,90 €

Bio-Milchpudding^{b)} mit Rossenwasser,
Mandeln, Pistazien

191. GULAB JAMAN 5,90 €

Flammierte goldbraune Teigbällchen in
Honigsirup

192. MANGO DREAM 5,90 €

Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree

193. GAJAR HAIWA 5,90 €

Karotten, Milchkäse^{b)} mit Mandeln,
Cashew^{f)}, Rosinen



ZUSATZSTOFFE

- 1) FARBSTOFF
- 2) KONSERVIERUNGSSTOFFE
- 3) ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) STABILISATOR (PHOSPHATE)
- 5) GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 6) SÜßSTOFF
- 7) KOFFEINHALTIG
- 8) SCHWEFELDIOXIDE /
SULFIDE / CHININHALTIG
- 9) GESCHWÄRZT
- 10) PHENYLALANINQUELLE
- 11) SÄUERUNGSMITTEL

ALLERGENE

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B) MILCH
- C) SENF
- D) MANDELN
- E) SOJA
- F) CASHEWNÜSSE
- G) SCHALENFRÜCHTE
- H) ERDNÜSSE
- I) SESAMSAMEN
- J) SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE
- K) WEICHTIERE