

INDIA

RESTAURANT

Das Geheimnis der indischen Küche...

*I*ndien ist das Land der Gewürze. Aber erst die unendliche Vielfalt der Kombination ist das Besondere der Indischen Küche. Fertige Currypulver wie hierzulande gibt es in der Indischen Küche nicht. Ein Curry enthält mindestens ein Dutzend verschiedene duftende Gewürze, Kräuter und Wurzeln, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis eines jeden indischen Meisterkochs ist.

*S*pezialität unseres Hauses sind die Tandoori-Gerichte.

Der Tandoor wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Die Ausstattung unserer Küche entspricht den traditionellen Ansprüchen.

Unser Tandoor ist ein altindischer Lehmofen, der mit Holzkohle geheizt wird. So backen wir unsere Nan (Fladenbrote) stets frisch.

*A*uf dem indischen Subkontinent verzichten Millionen Menschen aus religiösen und Überzeugungsgründen auf den Verzehr von Fleisch. Eiweiß wird dem Körper nicht überwiegend aus Fleisch, sondern aus frischen Gemüsen und Früchten zugeführt.

*D*eshalb ist die Indische Küche nicht nur bekannt wegen dem Reichtum an Gewürzen, sondern auch ein Paradies für Vegetarier.

Besuchen Sie uns online auf www.india-restaurant.de

Alle folgend genannten Preise sind in EURO

redesigned by www.avidel.de

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

APERITIFS

Campari Soda4 + 10cl 4,90

Campari Orange4 + 10cl 5,10

Gordon's / Bombay Gin Tonic.....4 + 8cl 4,90

Pernod (*mit Wasser oder Soda*)5cl 4,70

Martini Bianco5cl 3,90

Martini Extra Dry5cl 3,90

Martini D'oro *oder* Rosso5cl 3,90

Sherry Medium Dry.....5cl 3,70

Sandemann Portwein5cl 3,70

Aperol Spritz.....0,3l 6,40



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

Vorspeisen Starters

1. MULLIGATAWNY

Linsensuppe nach südindischer Art, mit Gewürzen verfeinert

Famous south indian pottage, simmered with lentils and spices3,90

2. DAL SOUP

Delikate Linsensuppe nach Mumbai art und erlesenen Kräutern (scharf)

Delicious lentilsoup in the style lentils and spices.....3,90

3. CHICKEN SOUP4,30

4. ONION BAJI

In Kichererbsenteig zusammengesetzte und ausgebackene spezielle gewürzte Zwiebelringe

Fried round shaped onions, mixed with gramflour and indian spices.....5,50

5. SAMOSA VEGETARIAN

Im Kichererbsenteig ausgebacken, mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück)

Mix of potatoes, peas and indian spices, folded and deep fried (two pieces)5,50

6. VEGETARIAN PAKORA

Fritiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und mit delikater Sauce in Gewürzen mariniert

Different Vegetable in chickpea flour deep fried marinated with spices with delicious sauces4,90

7. PRAWN COCKTAIL

Cocktail mit Garnelen

Prawn cocktail7,50

8. CHICKEN PAKORA

Fritiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert

Chicken pieces in chickenpea flour deep fried, marinated with spices6,30

9. PANEER PAKORA

Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert

Homemade cottage cheese in chickpeaflour and deepfried6,00

10. SEEKH KEBAB

Gewürziges gehacktes Lammfleisch, gemischt mit rotem Chili und roten Zwiebeln, im Tandoor am Spieß gegrillt

Spicy minced lamb, mixed with red chillis and red onions, roasted on skewers in the Tandoor.....6,60

11. CHICKEN TIKKA

Köstliches Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt

Delicious chickenbreastfilet marinated in yoghurt and roasted on the skewers in the Tandoor.....6,30

12. KEEMA NAN

Frisch gebackenes Fladenbrot mit saftigen gehacktem Lammfleisch

im Tandoor gebacken4,40

Gemischte Vorspeisenplatte (mindestens 2 Personen).....6,60 pro Person

Mixed starter plate (minimum 2 persons)6,60 per person

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

HÄHNCHENFILETGERICHTE CHICKEN DISHES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert

15. CHICKEN CURRY

Ausgebeinte Hühnerbrust in
einer milden Currysauce

*Boneless chicken breast in
a mild curry sauce* **15,40**

16. CHICKEN DHANSAK

Mittelscharfe Hühnerbrust,
zubereitet in einer aus-
gefallenen Kombination aus
Linsen, Ananas und Gewürzen
(süß-scharf)

*Medium hot chicken breast, prepared
in an extraordinary combination
of lentils, pineapple
and spices (sweet hot)* **16,00**

17. INDIAN TANDOORI

SPECIAL CHICKEN KARAHI

Hühnerbruststücke in der
KARAHI -Pfanne gebraten, mit
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und
gemahlenen Gewürzen

*Pieces of chicken breast cooked
in the KARAHI pan with onions,
garlic, ginger, tomatoes, fresh
herbs and ground spices* **16,90**

18. CHICKEN KORMA

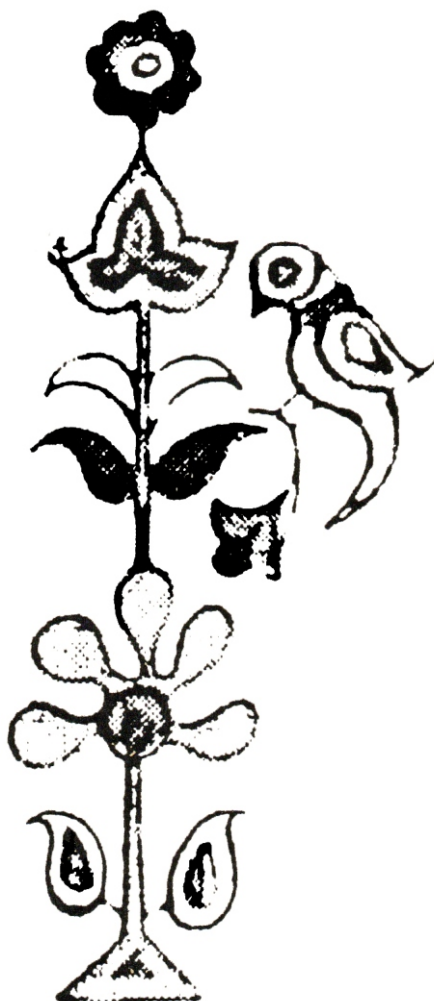
Ein besonders mildes Hühner-
curry, gekocht in einer
schmackhaften Sauce aus
Sahne, Mandeln, Kokosnuß
und feinen Gewürzen

*An especially mild chicken curry dish,
cooked in cream, almond, coconut
and fine spices* **16,00**

19. CHICKEN VINDALOO

Hühnerfleischstücke mit Kar-
toffeln in einer sehr scharfen
Currysauce (sehr scharf)

*Chicken pieces cooked with potatoes
in a tangy curry-sauce
from south india
(very hot)* **16,00**



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

HÄHNCHENFILETGERICHTE CHICKEN DISHES

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN

20. CHICKEN MADRAS

Hühnerfleisch in einer
pikanten Currysauce mit
frischen Pilzen (scharf)

*Chicken pieces cooked in a
piquant curry-sauce with
fresh mushrooms (hot) 16,00*

21. CHICKEN MANGO

Mildes Hühnerbrustfleisch in
einer speziellen Sauce
mariniert und mit Mango-
Obst gekocht

*Mild pieces of chicken breast,
marinated in a special sauce
and cooked with mango-fruit 16,00*

22. BUTTER CHICKEN

Gegrillte Hühnerbrust,
geschmort in einer goldenen
Curry-Sauce mit Tomaten

*Roasted chicken breast, simmered in
a golden curry sauce
with tomatoes 16,90*



23. CHICKEN TIKKA MASALA

Entbeinte Hühnerbruststücke,
gegrillt in einer köstlichen
orientalisch-gewürzten Sauce
mit grünen Kräutern

*Boneless pieces of chicken breast
roasted in delicious sauce with
oriental spices
and green herbs 16,90*

24. CHICKEN JALFRAZIE

Hühnerfleisch zubereitet aus
einer würzigen Mischung
von Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten und Paprika in
einer Currysauce aus Nord-
Indien

*Chicken cooked in an exotic
combination of spices, onions,
garlic, tomatoes and
capsicum from north-india. 16,90*

25. CHICKEN SAAG DOPIAZA

Hähnchenfilet zubereitet mit
gerösteten Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch, pikanten Gewürzen
und Spinat nach North Indian
Art (scharf)

*Chickenfilet cooked with roasted
onions, ginger, garlic, hot
spices and spinach (hot) 16,50*

26. CHICKEN MUGHLAI

Entbeintes Hähnchenfleisch
zubereitet mit verschiedenen
Gewürzen, Sahne und Ei in
Currysauce

*Boneless Chicken pieces prepared with
various spices, cream and egg
in a curry sauce 16,50*

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN TANDOORI SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert

Der Tandoor wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori-Gerichte werden nach dem alten Stil der Moghul-Könige zubereitet.

30. TANDOORI CHICKEN

Würzig marinierte
Hähnchenstücke in Tandoor
gegart (mit Knochen)
*Spicy marinated chicken pieces
roasted in the Tandoor
(with bones).....***16,50**

31. CHICKEN TIKKA TANDOORI

Entbeinte
Hühnerbruststücke im
Tandoor an Spießen gegrillt
*Boneless chicken breast pieces
roasted on skewers in
the Tandoor***16,90**

32. LAMB TIKKA TANDOORI

Lammfleisch am Spieß im
Tandoor gegart
*Lamb meat roasted on
skewers in the Tandoor.....***17,80**

33. LAMB CHOPS TANDOORI

Lammkoteletts in südindischen
Gewürzen mariniert und im
Tandoor zubereitet
*Lamb chops marinated in South
Indian spices and
cooked in the Tandoor***17,80**

34. FISH TIKKA TANDOORI

Fisch des Tages - entgrätete
Fischstücke in feinen Gewürzen
und Kräutern mariniert und im
Tandoor gegart
*Fish of the day - fish boneless pieces
marinated in delicate spices and herbs,
roasted in the Tandoor.....***18,00**

35. TANDOORI MIX GRILL

Spezialität des Hauses -
Hähnchen, Lammstücke und
Sheekh- Kebab- Teile - eine
Kombination von allen Tandoori
-Grillgerichten (für eine Person)
*Speciality of the house -
Pieces of chicken-tikka, lamp-tikka,
sheekh-kebab and Tandoori chicken, a
combination of all Tandoori meat dishes
(for one person)***21,50**

36. GARLIC CHICKEN TIKKA

Hühnerbrust in frischen
Knoblauch mariniert und im
Tandoor gegrillt
*Chicken breast marinated in
fresh garlic and roasted in
the Tandoor***17,50**

37. JHINGA SHAHI

Riesengarnelen mariniert
nach Art des Hauses am
Spieß im Tandoor gegrillt
*King prawns marinated in a
special kind spices and grilled
in the Tandoor***24,50**

38. SPECIAL VEGETARIAN MIX GRILL

Hausgemachter Frischkäse
aus Kuhmilch mit
gemischtem Gemüse im
Lehmofen gegrillt
*Homemade cottage cheese from cow milk
and mixed vegetables grilled in the
Tandoor***16,00**

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

LAMMFILETGERICHTE LAMB DISHES

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN

40. LAMB CURRY

Lammfleisch ohne
Knochen in milder Currysauce

*Boneless lamb meat in
a mild curry sauce* **16,40**

41. LAMB KORMA

Ein besonders mildes
Lammcurry, ohne Knochen,
gekocht in einer
schmackhaften Sauce aus
Sahne, Mandeln, Kokosnuß
und feinen Gewürzen

*An especially mild lamb curry dish,
boneless, cooked in cream,
almond, coconut and
fine spices* **16,90**

42. LAMB DHANSAK

Mittelscharfes Lammfleisch
ohne Knochen, zubereitet in
einer ausgefallenen Kombina-
tion aus Linsen, Ananas und
Gewürzen (süß-scharf)

*Medium hot lamb, boneless,
prepared in an extraordinary
combination of lentils,
pineapple and spices
(sweet hot)* **16,90**

43. SPECIAL KARAH

GHOST

Lammfiletstücke in der KARAH
-Pfanne gebraten, mit Zwiebeln,
Knoblauch, Ingwer, Tomaten,
frischen Kräutern und
gemahlenen Gewürzen

*Lambfilet cooked in the
KARAH pan with onions,
garlic, ginger, tomatoes,
fresh herbs and
ground spices* **17,50**

44. LAMB SAAG

DOPIAZA

Lammfiletstücke zubereitet mit
Knoblauch, pikanten Gewürzen
mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer
und Spinat, speziell
nordindische Art (scharf)

*Lambfilet cooked with roasted onions,
ginger, garlic, hot spices and spinach in
special North Indian
style (hot)* **17,30**

45. LAMB MADRAS

Scharfes Lammcurry ohne
Knochen in einer pikanten
Currysauce mit frischen
Pilzen (scharf)

*Hot boneless lamb in a piquant
curry-sauce with fresh
mushrooms (hot)* **17,30**



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

LAMMFILETGERICHTE LAMB DISHES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert

46. LAMB MANGO

Mildes Lammfleisch ohne Knochen in einer speziellen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

Mild boneless lamb marinated in special sauce and cooked with mango-fruit and rich spices..... **17,30**

47. LAMB VINDALOO

Lammfleisch ohne Knochen, mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce (sehr scharf)

Boneless lamb fried with potato in a hot currysauce (very hot) **17,50**

48. LAMB JALFRAZIE

Lammfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer Currysauce

Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes and capsicum **17,50**

49. LAMB MUGLAHI

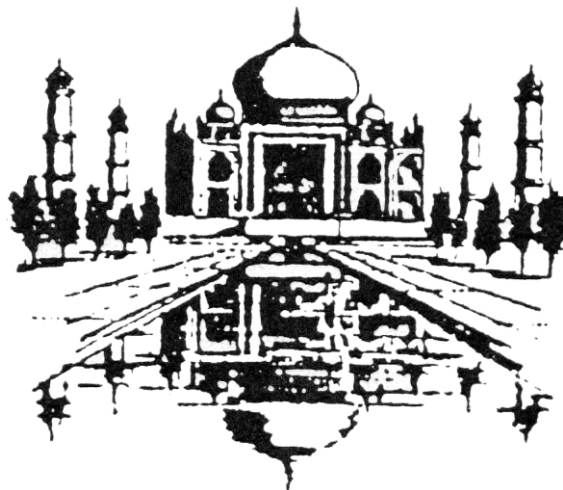
Lammfleisch ohne Knochen, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen, Sahne und Ei in milder Currysauce

Lamb pieces prepared with various spices, creme and egg in mild currysauce **17,50**

50. LAMB TIKKA MASALA

Lammfleischstücke gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern (scharf)

Lamb pieces grilled in oriental spices with a special sauce **17,90**



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN
On request food can be prepared VEGAN

51. MIXED

VEGETABLES

Gemüse der Saison, zubereitet
auf nordindische Art, mit
frischem Koriander und
erlesenen Gewürzen

Seasonal vegetables

in the style of North India

with fresh coriander and

selected spices13,90

52. PALAK PANEER

Hausgemachter Frischkäse
nach traditionellem Rezept,
geschmort mit Blattspinat
und feinen Gewürzen

*Fresh home-made cheese according
to traditional Indian recipe,*

simmered with spinach

and fine spices14,40

53. BENGEN BHARTA

Frische Auberginen im
Tandoor gegrillt und
püriert, mit frischen
Kräutern und Erbsen gewürzt,
mit Zwiebeln, Knoblauch
und Ingwer gebraten

Fresh aubergines grilled in the

Tandoor and mashed, with fresh

herb spices, peas, onions, garlic and

ginger fried.....14,90

54. ALOO GOBHI MASALA

Blumenkohl mit Kartoffeln,
gedünstet mit Kräutern und
Gewürzen (scharf)

A dry preparation of potatoes

and cauliflowers (hot)14,10

55. PANEER TIKKA

MASALA

Gegrillter hausgemachter
Frischkäse mit Paprika, in einer
gehaltvollen Sauce serviert

Pieces of cottage cheese,

capsicum and onions

tossed in a masala15,00

56. BHINDI BHAJEE

Frisches Okragemüse in
einer milden Currysauce,
geschmort mit Tomaten,
Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch und Gewürzen

Fresh ladyfingers (Okra) in a mild

currysauce, simmered with

tomatoes, ginger, onions,

garlic and spices.....14,90

57. DAL TAKRA

Indische schwarze Linsen
gekocht mit Butter und
Gewürzen auf nordindische
Art

*Indian black lentils cooked with butter
and spices in the*

North Indian style.....13,90

57a. CHANA DAL

Indische gelbe Linsen
gekocht mit Butter und
Gewürzen auf nordindische
Art

Indian yellow lentils cooked with

butter and spices in the

North Indian style.....13,90

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert
Auf Wunsch werden Gerichte auch VEGAN zubereitet

58. BOMBAY POTATES

Ein mildes Kartoffelgericht mit
Kreuzkümmel in einer
speziellen BOMBAY-SAUCE

*A mild potatoe dish with
cumin in a special*

BOMBAY sauce 12,50

59. MATTER PANEER

Hausgemachter frischer
Käse mit grünen Erbsen mit
typischen Gewürzen
zubereitet

*Home made fresh cottage cheese
with green peas and
typical spices 13,80*

60. CHANA MASALA

Kichererbsen, zubereitet mit
verschiedenen Gewürzen und
Kräutern

Chickpeas rossed in special

Indian spices 13,50

61. MALAI KOFTA

Hausgemachte Frischkäse-
bällchen in schmackhafter
Sahnesoße mit Trockenobst &
Cashewnüssen (sehr mild)

*Fresh homemade cheese balls in
cream sauce with dry fruit and
cashew nuts, (very mild) 13,90*

61a. VEGETABLE KOFTA CURRY

Hausgemachte Frischkäse-
bällchen in Currysauce mit
Karotten, Kartoffeln und
Blumenkohl

*Fresh homemade cheese balls in
curry sauce with carrots, potatoes and
cauliflower 13,90*

61b. MUSHROOM METHI MALAI

Pilze mit Erbsen und
getrockneten Bockshorn-
kleeblätter in cremiger Sauce
mit Cashewnüssen und weißem
Pfeffer

*Mushrooms with peas and dried
Fenugreek in creamy sauce with cashew*

nuts and white pepper 13,90

62. VEGETARIAN KORMA

Gemüse in einem
besonders milden Curry, ge-
kocht in einer
schmackhaften Sauce aus
Sahne, Mandeln,
Kokosnuss und feinen
Gewürzen (sehr mild)

*Vegetarian in an especially
mild Curry Cooked in cream,
coconut and fine*

spices (very mild)..... 13,90

63. ALOO BENGEN

Kartoffeln und Auberginen,
gekocht mit Knoblauch,
Koriander, Ingwer Sauce
und erlesenen Gewürzen
(scharf oder sehr scharf)

*Potatoes and aubergines, cooked
with garlic, coriander, ginger sauce
and selected spices*

(hot or very hot) 13,90

64. SHAHI PANEER

Hausgemachter Käse in einer
Gewürzmischung mit feiner
Sauce nach nordindischer Art

*Homemade cheese with fine spices in a
delicious sauce 15,90*

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

MEERESFRÜCHTE - SEA FOOD

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN

65. PRAWNS CURRY

Garnelen in einer mittelscharfen goldenen Currysauce

Prawns in a medium

hot golden curry sauce 17,40

66. PRAWNS KORMA

Ein besonders mildes Currygericht mit Garnelen, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuß und feinen Gewürzen

An especially mild curry dish with prawns, cooked in a delicate sauce with cream, almond, coconut and

fine spices 17,40

67. PRAWNS MADRAS-VINDALOO

Ein extra scharfes Curry mit Garnelen, mit frischen Pilzen oder Kartoffeln

A very hot prawns curry in an assortment of exotic spices, with fresh mushrooms

or potatoes 17,40

68. PRAWNS DHANSAK

Garnelen zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Ananas und Gewürzen (süß-scharf)

Prawns prepared in an extraordinary combination of lentils, pineapple and

spices (sweet hot) 18,80

69. SHRIMPS ALOO

Krabben, gekocht mit Kartoffeln auf westindische Art

Shrimps cooked with potatoes in

West Indian style 15,50

70. HEILBUTT MASALA

Heilbutt-Fisch zubereitet mit Paprika, Tomaten, frischem Koriander und grünen Kräutern

Heilbutt-fish cooked with capsicum, tomatoes, fresh coriander

and green herbs 17,90

71. FISH CURRY

Fisch in einer milden Curry-Sauce

Fish in a mild curry sauce 16,00

72. FISH DHANSAK

Fisch, zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Ananas und Gewürzen (süß-scharf)

Fish prepared in an extraordinary combination of lentils, pineapple and

spices (sweet spicy) 16,90

73. PRAWNS KARAH (SPECIAL)

Garnelen in der KARAHIPfanne gebraten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Prawns cooked in the KARAHIPan with onion, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and

and ground spices..... 19,90

74. FISH MANGO

Milder Fisch ohne Gräten in einer speziellen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

Boneless fish in a special sauce and cooked

with mango-fruit 16,90

75. PRAWNS MANGO

Garnelen in einer speziellen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

Prawns marinated in a special sauce and cooked with mango-fruit 17,90

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

REISSPEZIALITÄTEN RICE SPECIALITIES

76. CHICKEN BIRYANI

Hühnerbrust, gekocht mit
Basmati Reis und
Gemüsecurry, mit Raita serviert

*Chicken breast cooked with Basmati rice
and with vegetable curry*

served with Raita 14,80

77. LAMB BIRYANI

Lammfleisch ohne Knochen,
gekocht mit Basmati Reis
und Gemüsecurry, mit Raita
serviert

*Boneless lamb cooked with Basmati rice
and with vegetable curry*

served with Raita 15,90

78. PRAWNS BIRYANI

Garnelen, gekocht mit Basmati
Reis und mit einem Gemüse-
curry serviert

Prawns cooked with Basmati rice and

served with vegetable curry 17,00

79. VEGETABLE BIRYANI

Basmatireis und gemischtes
Gemüse in einer Curry-Sauce
serviert mit sehr schmackhafter
Joghurtsauce (mittelscharf)

*Basmati rice and mixed vegetable in a
curry sauce served with especially yoghurt
sauce (medium hot) 14,20*

80. KASHMIRI BIRYANI

Eine Reisspezialität,
gekocht mit Ananas,
Trockenobst und Safran

*A rice speciality, cooked with
pineapple, dried fruit*

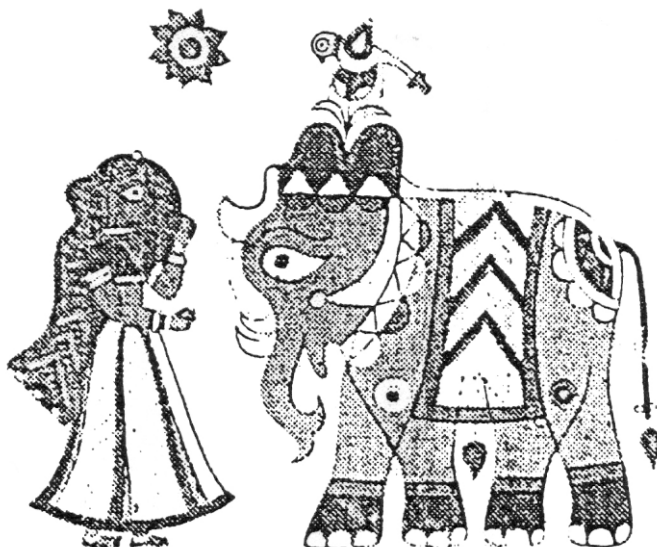
and saffron 14,00

81. EGG-BIRYANI

Basmatireis mit Gemüsecurry
und Ei, serviert mit Raita
(scharf)

*Basmati rice and vegetable
curry and egg,*

served with Raita (hot) 14,90



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

SPEZIELLE INDISCHE MENUS SPECIAL INDIAN DINNERS

Menü A

SEAFOOD DINNER

minimum for 2 persons

Prawn Cocktail

Fish Tikka Tandoori,
Prawns Korma,
Vegetable, Butter Nan,
Pilau Rice, and Salad

Dessert

Fruit Salad or
Indian Rice
Pudding

pro Person **35,90**



Menü B

VEGETARIAN DINNER

minimum for 2 persons

Pakora and Samosa

Palak Paneer, Bhindi, Dal,
Nan, Rice and Salad

Dessert

Indian Rice
Pudding or
Icecream

pro Person **25,50**



Menü C

MOGUL DINNER

minimum for 2 persons

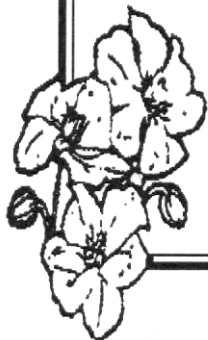
Mulligatawny Soup

Lamb meat with mush-
rooms, Chicken Tandoori,
Dal, Nan, Pilau Rice and
Salad

Dessert

Indian Kulfi or
Mango Icecream

pro Person **28,50**



Menü D

INDIAN SPECIAL (ROMANTIC DINNER)

minimum for 2 persons

Chicken Soup

Special Tandoori Mixed
Grill, Butter Chicken,
Vegetable, Kulcha Nan,
Pilau Rice
and Salad

Dessert

Fruit Salad or
Indian Kulfi

pro Person **33,90**



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

INDISCHES BROT INDIAN BREAD

82. NAN PLAIN

Fladenbrot aus Weizenmehl,
im Tandoor gebacken

*Indian bread from wheat flour,
baked in the Tandoor.....***3,30**

83. ROTI

Fladenbrot aus Vollkornmehl

*Wholewheat
bread2,90*

84. MINT PARANTHA

Indisches Fladenbrot mit Minze,
im Tandoor gebacken

*Indian bread with mint, baked in the
Tandoor3,90*

85. KULCHA AMRITSARI

Indisches Brot, gefüllt mit
Kartoffeln, Käse und Zwiebeln

*Indian bread stuffed with potatoes,
cheese and onions4,20*

86. KASHMIRI NAN

Fladenbrot mit Rosinen und
Trockenobst

*Indian bread with sultanas
and dried fruit3,90*

87. GARLIC NAN

Fladenbrot mit Knoblauch
aus dem Tandoor

*Indian bread stuffed with
garlic from the Tandoor3,90*

88. BUTTER NAN

Fladenbrot mit Butter

Indian bread with butter.....3,90

89. PANEER NAN

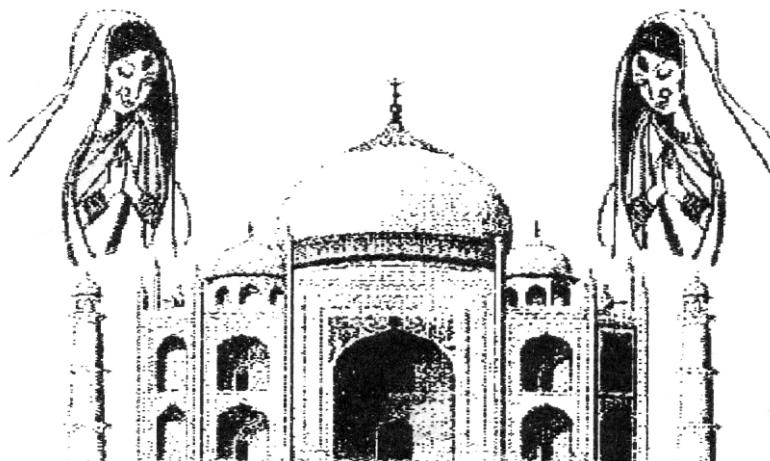
Fladenbrot mit
hausgemachtem Käse

*Indian bread with
homemade cheese4,20*

89a. BHATURA

Indisches Luftbrot

Indian air bread2,90



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

NACHSPEISEN DESSERTS

90. PHIRNY

Süßer Reispudding mit
Mandeln, Kardamom und
Safran

*Sweet rice pudding with almonds,
cardamom and saffran*4,50

91. FRUITSALAT

Frisches Obst
mit oder ohne Eis

*Freshfruit with or
without ice cream*5,50

92. MANGO EIS

Mango-Eis mit oder ohne
Sahne

*Mango ice cream with or
without cream*5,20

93. MANGO DREAM

Frische Mangostücke mit
Mangopüree, Sahne und
Mango-Eis

*Fresh pieces of mango with
mango smash, cream and
mango iccream*5,80

94. KULFI

Indisches traditionelles Eis
(haus gemacht)

*Indian traditional ice cream
(home made)*4,80

95. Gulab Jamun

Goldbraune Teigbällchen in
Honig-Sirup, warm serviert
(zwei Stück)

*Golden brown dough balls in
honey syrup, warm served
(two pieces)*4,20

EXTRAS und BEILAGEN SIDE DISHES

96. RAITA3,50

97. MASALA PAPADAM
(zwei Stück)2,20

98. BASMATI RICE2,80

99. MIXED SALAD4,40

100. ONION SALAD
mit grünem Chilli (hot)3,50

101. EGG MIXED SALAD4,90

102. COTTAGE CHEESE
MIXED SALAD5,50

103. CHICKEN
MIXED SALAD5,50

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

CHAI INDIAN style tea (Kännchen)

Mit Ingwer, Nelken, Grün Cardamoms,
frischer Milch und Zucker4,90

KALI CHAI

INDIAN Schwarzer tea (Kännchen)

Mit Ingwer, Nelken, Grün Cardamoms,
und Zucker4,70

TEE (Kännchen)

Yogi, Grüner oder Kamille4,70

Indian Coffee Tasse.....2,90

Tasse Kaffee2,50

Espresso2,20

Doppelter Espresso3,80

Cappuccino3,10

Latte Macchiato3,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LASSI:

Mangolassi0,3l 4,20

Bananalassi0,3l 4,20

Ananaslassi0,3l 4,20

Süß / Salzig Joghurtlassi...0,3l 4,10

Cola / Light / Zero.....0,2l 2,20

Cola / Light / Zero.....0,4l 4,10

Fanta0,2l 2,20

Fanta0,4l 4,10

Sprite0,2l 2,20

Sprite0,4l 4,10

Spezi0,2l 2,20

Spezi0,4l 4,10

Sprudelwasser.....0,25l 2,00

Sprudelwasser.....0,7l 4,90

Wasser (still).....0,25l 2,00

Wasser (still).....0,7l 4,90

Malzbier0,3l 2,80

Bitter Lemon, Gingerale,

Tonic Water (Schweppes).....0,2l 2,60

.....0,4l 4,70

SÄFTE

Mango oder Guave exotic ..0,2l 2,90

Mango oder Guave exotic ..0,4l 4,90

Maracuja0,2l 2,70

Maracuja0,4l 4,40

Orangensaft 100%0,2l 2,70

Orangensaft 100%0,4l 4,40

Apfelsaft 100%0,2l 2,40

Apfelsaft 100%0,4l 4,30

Apfelschorle0,2l 2,30

Apfelschorle0,4l 4,10

Kirsch-/Banane.....0,2l 2,90

Kirsch-/Banane.....0,4l 5,20

BIERE

Indian Beer0,33l Fl. 3,20

Königspils vom Faß0,3l 3,10

Königspils vom Faß0,5l 4,90

Licher Pils vom Faß0,3l 2,90

Licher Pils vom Faß0,5l 4,80

Alkoholfreies Pils0,33l Fl. 2,90

Radler vom Faß0,3l 2,90

Radler vom Faß.....0,5l 4,90

Weizen (hell, dunkel,

kristall, alkoholfrei.)0,5l 4,60

Müller Apfelwein0,25l 2,90

Müller Apfelwein0,5l 5,40

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

Offene Weine

WEISS-WEINE

Special Indian Wine Sula

trocken.....0,2l 6,10

Weißburgunder

*trocken, Deidesheimer Qualität,
feinrassig, blass bis hellgelb,
duftet zart mit einem leicht
nussigem Aroma*0,2l 4,90

Grauburgunder

*trocken, fruchtig mit Aromen
von Birnen und Kräutern*0,2l 4,90

Chardonnay

*trocken, hell bis goldbraun, frisch,
fruchtig mit Düften von
exotischen Früchten*.....0,2l 4,90

Müller Thurgau und Riesling

*trocken, leicht und suffig, Aromen
von grünem Apfel und Grapefruit*..0,2l 4,90

Bacchus

*halbtrocken, leicht & fruchtig,
Aromen von Äpfel und Birnen*.....0,2l 4,90

Riesling

*lieblich, feinfruchtig, betont rassig,
blumig und voller Aroma*.....0,2l 4,80

Weinschorle

*lieblich, trocken oder
halbtrocken*.....0,2l 4,60

ROT-WEINE

Special Indian Wine Sula

trocken0,2l 6,40

Dornfelder

*trocken, vollmundig, herzhaftes
Bukett mit Vollaromen, wie
Sauerkirschen, Brombeeren
und Holunder*0,2l 4,90

Merlot

*trocken, purpurfarbe, duftet
nach Kirschen, fruchtig mit
leichter Holznote*0,2l 4,90

Primitivo

*trocken, tiefrot mit lila Reflexen
samtig, elegant mit weichen
Gerbstoffen*0,2l 4,90

Bordeaux

*trocken, fruchtig, lebhafte rote
Farbe, frischer Duft nach
Waldfrüchten*0,2l 5,30

Schwarzriesling

*halbtrocken, dunkelrot, Anklänge
von Dörnpflaumen und Holunder,
kräftig, harmonisch, samtig weich
im Geschmack*0,2l 4,90

Weinschorle

*lieblich, trocken oder
halbtrocken*.....0,2l 4,60

WEISS-HERBST

Baden – Spätburgunder

*halbtrocken oder trocken,
vollmundig, nachhaltige Fülle*0,2l 5,20

Portugiesischer Feuerberg

mild, süffig, säurearm, weich0,2l 5,20

Côtes de Provence

*trocken, frisch, fruchtig mit
dezzenten Aromen*.....0,2l 5,20

Cinsault

trocken, fruchtig und saftig0,2l 4,90

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

HOT-DRINKS FOR COLD DAYS

Café Bombay

*Egg Liquor, strong Coffee, Sugar,
Cream, etc. 5,90*

Old Monk's Tea

*Tea with Old Monk Rum or White Rum,
Lemonjuice, sugar, cinnamon 5,90*

Irish Coffee

*Brown sugar, Irish Whisky, strong coffee,
cream, etc 6,50*

Egg Grog

*egg yolk, hot milk, maple syrup, brown rum,
cacao powder 6,50*



ERFRISCHENDE LONGDRINKS (Ohne Alkohol)

Swagtem (Willkommen)

*Mandelsirup, frischer Zitronensaft,
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft,
Mineralwasser, etcca. 0,3l 5,90*

Assam Star

*Orangensaft mit Fruchtfleisch, Maracuja
Nektar, Ananassaft, etc.ca. 0,3l 5,90*

Goa Star

*Orangensaft, Bananen-Fruchtsaft,
Mandelsirup, Zitronensaft, etc.. ca. 0,3l 5,90*

Maharashtra Cup

*Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine,
Limettensaft, etc.ca. 0,3l 5,90*

Kerala Summer-Dream

*1/2 Banane, spritziger Bananensirup,
frische Milch, Ananassaft,
Limettensaft, etcca. 0,3l 6,20*

INDIA

RESTAURANT

LONGDRINKS

Kashmiri Rum-Shake

*Indian Old Monk Rum, Grenadine,
Grapefruitsaft, etc 6,90*

Simla-Solen Tonic

*Indian Rum aus Solen, Limette,
Indian Tonic Water 6,90*

Kolkata Campari

*Campari, Bombay Gin / Gordon's Gin,
Grand Marnier, Orangensaft, etc 7,90*

Whisky Sour

*Bourbon Whisky, Limettensaft,
Zuckersirup, etc 7,00*

New-Dehli Why

*Indian oder Scotch Whisky,
Cherry Brandy, Vermouth Red,
Orangensaft, etc 7,50*

Orient Express

*Indian oder Scotch Whisky,
Drambuie, Vermouth Dry, etc 7,90*

Jaipur - Bar

*Wodka (russisch oder polnisch),
mit Bitter Lemon oder Saft 4 + 8cl 5,50*

Happy India

Cognac, Curacao, Limettensaft, etc. .. 7,50

SEKT

Asti Cinzano (Piccolo)

lieblich 5,80

Azzurro Prosecco Durello (Piccolo)

halbtrocken 5,80

Henkel Trocken (Piccolo)

trocken 5,80

Mumm Dry (Piccolo)

trocken 6,20

M&M Extra trocken (Piccolo)

spritzig und prickelnd 5,80

Cinzano Asti

Spumante 0,75l 19,50

Bancetto Prosecco

Brut 0,75l 19,50

Prosecco Blu 0,75l 18,50

Mumm Extra Dry 0,75l 21,50

Krimsekt 0,75l 22,50

Fürst von Metternich

trocken / halbtrocken 0,75l 23,50

Pommery

trocken 0,75l 54,00

Moet & Chandon Brut

trocken 0,75l 62,00

Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

FÜR DEN MAGEN

Malteser	2cl 2,40
Jägermeister	2cl 2,40
Fernet Branca	2cl 2,40
Fernet Menta	2cl 2,40
Unterberg	2cl 2,50
Linie	2cl 2,40
Ouzo 12	2cl 2,70

SPIRITUOSEN

Indian-Mango Schnaps	2cl 2,90
Indian Old Monk Rum	4cl 4,50
Asbach-Uralt	2cl 2,20
Doornkaat	2cl 2,20
Pushkin Vodka	2cl 2,50
Moskovskaya Vodka	2cl 2,40
Bacardi Rum	2cl 2,40
Jamaica Rum	2cl 2,40
Malibu Rum (mit coconut)	2cl 2,20
Sambuca (flammiert serviert)	2cl 3,20
Ramazzotti	4cl 4,30

LIKÖR

Indian-Mango Liqueur	2cl 2,80
Indian-Lychee Liqueur	2cl 2,80
Indian-Guave Liqueur	2cl 2,80
Amaretto	2cl 2,40
Grand Marnier	2cl 3,30
Cointreau	2cl 2,80
Drambuie	2cl 3,20
Baileys Irish Cream	4cl 4,10

COGNAC

Remy Martin V.O.S.P	2cl 3,60
Hennessy	2cl 3,40
Martell	2cl 3,60

WHISKY

Indian Whisky	2cl 3,50
Indian Whisky	4cl 6,50
Chivas Regal	2cl 3,10
Chivas Regal	4cl 5,60
Dimple	2cl 3,10
Dimple	4cl 5,70
Jack Daniels	2cl 2,80
Jack Daniels	4cl 5,00
Jim Beam	2cl 2,50
Jim Beam	4cl 4,90
Ballantine's Scotch	2cl 2,50
Ballantine's Scotch	4cl 4,50
Johnnie Walker Black Label	2cl 3,10
Johnnie Walker Black Label	4cl 5,60
Glenfiddich	2cl 3,10
Glenfiddich	4cl 5,60

INDIA

RESTAURANT

QUALITÄTS-FLASCHENWEINE
QUALITY BOTTLE WINES



Take-away and Party services are also available

INDIA

RESTAURANT

FLASCHENWEINE 0.75 Ltr.

WEISS-WEINE

Special Indian Wine Sula
trocken, Chenin Blanc..... 24,50

Pfalz – Kerner, Spätlese
*lieblich, Deidesheimer Hofstück,
Spätlese, angenehm in Geschmack
WZG. Ruppertsberg*20,50

Rheingau – Riesling
*halbtrocken, Eltviller Langenstück
Kabinett, feinherb, elegantes Rieslingaroma
Weingut Ernst*22,50

Rheingau – Riesling
*trocken, Oestricher Lenchen
Qualitätswein, ausdrucksvoll, würzig
Weingut Spreitzer*.....22,50

Pfalz – Grauburgunder
*trocken, Hambacher Pfaffengrund
Qualitätswein, spritzig, feine Säure, duftend
nach frischem Obst,
Weingut Naegle*22,50

**Baden – Weißburgunder
Durbacher Plauelrain**
*trocken, Kabinett, duftet nach reifem Apfel
und Birne, feine Struktur, belebendes
Säurespiel,
Weingut Andreas Laible*34,00

Südafrika Chardonnay
*trocken, reines Bukett mit fruchtiger Säure –
Western Cape* 24,50

WEISS-HERBST

Baden – Spätburgunder
*halbtrocken, Ihringer Fohrenberg
Kabinett, fruchtig, aromatisch
Weingut Karle, Ihringen* 23,50

ROT-WEINE

**Special Indian Wine Sula Zinfandel
rouge**
trocken 24,50

Pfalz – Dornfelder Traube
*halbtrocken, Kallstadter Kobnert
Qualitätswein, vollmundig ein voller tiefroter
Rotwein WZG. Kallstadt*20,50

Baden – Spätburgunder
*trocken, Ihringer Winklerberg
Qualitätswein, feuriger, fruchtiger Rotwein
Weingut Karle, Ihringen*22,50

Pfalz – Cabernet Dorsa
*trocken, Spätlese, fruchtig, gerbstoffbetont
hochwertiger, dichter und nachhaltiger Wein
Winzerverein Hoheburg*28,00

Frankreich – Merlot
*trocken, Appellation Côntrolée,
Vin d' Pays, fruchtiges Aroma
Gouth & Moi Chemins*21,50

Italien – Chianti il Casale
*trocken, Toscana (nummerierte Flasche)
DOCG Frederico Carletti*30,50

Frankreich – Bordeaux
*trocken, Monopole Kressmann Barrique
Appellation Contrôlée, samtig, feine Säure
Weingut E. Kressmann* 24,00

Frankreich – Bordeaux
*trocken, Chateau Ferrand, Grand Cru
Saint Emilion, Appellation Contrôlée,
duftet nach Vanille, Balsam, mit leichter
Holznote, im Mund harmonisch und
spielerisch, kräftig* 44,00

Spanien – Rioja, Tempranillo
*trocken, Vina Herminia Excelsus
DOC, fruchtig, aromatisch* 30,50

Take-away and Party services are also available