non vegetarian

WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

RARRA CHICKEN CURRY [h] 20,90
Hähnchenbrust I Hack I Tomaten I Röstzwiebeln I aromatische Gewürze

AWADHI MUTTON QUORMA [h,g] 20,90
Lamm I Braune Zwiebeln I Joghurt I Hausgemachtes Gewürz I Rosenwasser

NAWABI LAMB SHANK [g,h] 23,90
320g Premium-Lammhaxe (Grasgefüttertes Freiland Lamm aus Neuseeland) I Silberblatt I Knusprige Spaghetti-Kartoffeln

RARRA LAMB CURRY [c,h] 21,90
Neuseeländisches Lamm I Hack I Tomaten I Röstzwiebeln I aromatische Gewürze

vegetarian vegan



WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

DAL MAKHNI CARDAMOM SPECIAL [f] 17,90
24h gekochte dunkle Linsen I Butter I Gewürze

HARYALI SHAMMI PISTACHIO CURRY [g,h] 19,90
Pistazien Pralinen Creme I Cardamom I Hausgemachte Spinatbällchen

DAL TADKA 16,90
Gelbe Linsen I Ghee I Tomaten I Kreuzkümmel

ALOO GOBI 16,90
Kartoffeln I Blumenkohl I würzige Currysauce

AMRITSARI AJWAINI CHOLE 16,90
Kichererbsen I Tomaten I aromatische Gewürze

VEGETABLE KOFTA 17,90
Hausgemachte Gemüsebällchen I Tomaten- und Zwiebelbasierte Currysauce I Ingwer

VEGETABLE MALABAR 18,90
Gemüse I Kokosnuss I Curryblätter I Tomaten

salads

MIXED GARDEN SALAD [g,h] 10,90
Walnüss el Parmesan I Rote Beete und Tomaten I Homemade Dressing I Radieschen

+ Chicken +4,00
+ Paneer [f] +4,00
+ Garnelen [a] +6,00

sides



RAITA [g] 4,20
Kümmel I Joghurt I Gurken I Zwiebeln I Tomaten

CARDAMOM CHUTNEYS [g] je 2,00
Mango I Tamarinde I Joghurt Minze I Beeren + 1 €

BREAD BASKET [g,a] 9,90
Laccha Parantha I Butter Naan I Garlic Naan

BREADS [a]

Butter Naan [g,a] Vegan möglich	3,90
Garlic Naan [g,a] Vegan möglich	4,50
Rosmarin Cheese Naan [g,a]	7,90
Chili Cheese Naan [g,a]	7,90
Vollkorn Chapati [g,a]	3,50
Laccha Parantha (geschichtetes Flatbread) [g,a]	3,90
Trüffel Naan [g,a]	9,90
Peshwari Naan [g,a,h] Rosinen I Nüsse I Honig I Kokos	5,90

MIXED PICKLES 2,00

CARDAMOM KACHUMBAR SALAD 5,50
Frischer Salat I fein gehackte Gurken I Tomaten I Zwiebeln I Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette

ASSORTED PAPADAMS [a] 4,20

INDIAN WOK-GEMÜSE 5,90

ROSEMARY GARLIC BABY POTATOES 4,90

PLAIN JOGHURT 4,20

INDIAN SALAD 5,90
Gurken I Tomaten I Zwiebeln I frische grüne Chillis I Limette

desserts

CHAI CREMOSO [g,a] 10,90
Chai Karamell I Cardamom Eis I Mascarpone I Biskuit I Tuile

PISTACHIO RASBHARI ROYALE [c,g,h] 16,90
Ras Malai I Pistazienmousse I Pistazieneis I Pistazienkuchen I In Rosenwasser eingelegtes Tragant I Kunafa (Engelshaar)

CHOCOLATE GARDEN [g,h,a,c] 12,90
Schokoladenbrownie I Haselnusseis I Schokoladen-Haselnuss-Crumble I Beeren I Minze I Kaffee Karamell Sauce

TEXTURES OF MANGO [c,g] 13,90
Mangomousse I Mangoeis I Mangoleder I Mangogel I Baileys-Marzipankuchen I Streusel

RASPBERRY EXOTICA [a] Glutenfrei möglich 8,90
Himbeer-Sorbet I Beerencoulis I Himbeeren I Crumble I Minze

PISTACHIO PARADISE [g,h,a,c] Glutenfrei möglich 9,90
Pistazieneis von Milizer & FU I Französische Macaron I Crumble I Pistazien Pralinen I Frische Himbeeren

SIGNATURE DISH VEGETARIAN VEGAN

CARDAMOM

PROGRESSIVE INDIAN DINING

speisekarte



small plates



TUNA POMELO TARTARE a,d,j — **20,90**
Gelbflossen Thunfischfilet | Pampelmuse-Chaat | Ponzu-Tamarinden-Dressing | zerstoßene Senfkörner | gepufftes Getreide | Shiso-Tempura

DAAL MURADABADI g √ (Vegan & Glutenfree possible) — **14,90**
Mungbohnen-Linsen | Cracker | gehacktes Gemüse | Zitrone | brauner Butterschaum

CARPACCIO KHAKHRA a,g — **16,90**
Gewürztes Khakhra | Rindercarpaccio | Chutney aus sonnengetrockneten Tomaten und Oliven | Olivenkaviar | Senf | frische Jalapeño | Safran-Aioli | Parmesan

SAFFRON TACOS a,c
Safran Roti | eingelegter Kohl | Minzcreme | Kresse
Cardamom Paneer √ — **13,90**
Pulled Lamm (Neuseeland) — **14,90**

LOBSTER CHAI a,b,j — **22,90**
Gegrillter Hummer | Yuzu-Grünapfel-Kaviar-Filoteig-Törtchen | Hummer-Chai-Suppe | Butterschaum | Olivenöl-Kaviar

TIKKA TART PLATTER a,g,h — **14,90**
Butter Chicken Tarte | Parmesan | Olivenkaviar
Trüffel Chicken Tarte | Joghurt-Minz-Chutney

PULPO AL RAJASTHANI c,n — **16,90**
Gegrillter Octopus | Hundred Layered Kartoffelscheiben | Rajasthani Tomaten-Chutney | Knoblauch Aioli | Kräuter

INDIAN FRIED GLAZED CHICKEN a,b,d — **12,90**
Glasierte Hähnchenhappen | Paprika | Sesam | Kresse | Erdnüsse

LAMB THAT ATE THE EDAMAME a,b,f — **15,90**
Pulled Korma-Lamm | Edamame-Masala-Hummus | Pinienkerne | Pitabrot | Cracker

GLAZED CAULIFLOWER a,b,g (Glutenfrei möglich) — **11,90**
Glasierter Blumenkohl | Paprika | Sesam | Kresse | Erdnüsse

GRILLED MALABAR SCALLOPS a,d — **16,90**
Jakobsmuscheln | Malabar Sauce | Bananen Chips | frittierte Curryblätter | Kaviar | Kokosflocken

BURRATA STRACCIATELLA WITH ROSEMARY CHEESE NAAN g,a √
Trüffel und Knoblauch — **14,90**
Basilikum Creme | Basilikum Öl | Basilikum — **12,90**

MALAI TRUFFLE FRIES g — **11,90**
Pommes | Trüffel | Malai Sauce | Parmesan

OLD DELHI LAMB SEEKH KEBAB g,a — **15,90**
Lamb Seekh Kebab | Knoblauch Buttercreme | Khameeri Roti | Kresse

STUFFED ACHAARI MUSHROOMS g,j √ — **14,90**
Gegrillte Champignons | Paneer- und Käsefüllung | Salat | Püree | Papadam | Walnuss | Joghurt-Minz Chutney

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten: 1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt , 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheweiß, 9. coffeinhaltig 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. enthält eine Phenylalaninquelle , 13. mit Süßungsmittel **Allergene:** a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere

chaats & snacks

CRACKLING BABY SPINACH g √ — **13,90**
Frische knusprige Babyspinatblätter im Kichererbsenmantel | Joghurt | Chutneys | Granatäpfelkerne

CRISPY ALOO CHAAT a,g √ — **10,90**
Kartoffel | Kartoffel Spaghetti | Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln | Granatäpfelkerne | Chutneys

MINI SAMOSA CHAAT a,g √ — **11,90**
Mini Samosa | Amritsari Kichererbsen | Beeren-Chutney | Kresse

AVO MANGO SEV PURI * — **12,90**
Knusprige Papdi | Masala-Avocado | Granatapfel | Würzig-süße Mango-Jalapeño-Salsa

GOLGAPPE * 4 STK. — **8,00**
Knuspriger Teigball | Kartoffeln-Kichererbsen-Mix
Wählen Sie Ihren würzigen Shot:
Mango-Basilikum (mild), **Tamarinde-Fenchel** (mittelscharf) **oder Koriander-Kreuzkümmel** (scharf)
Optional weiterer Shot: +1,50€

tandoori plates



Make it a Curry (mit Reis oder Naan) +4,90€

CHANDI MALAI TIKKA g,h — **18,90**
Malai Tikka | Silberblatt | Blumenkohlpüree | Quinoa
Wahlweise mit Chicken* oder Paneer √

KASUNDI FISH TIKKA a,d,j — **19,90**
Lachs | Senf | Salat | Papadam | Senf Kaviar

LAHORI LAMB TIKKA g — **19,90**
Lammlachse (New Zealand) | Tandoori Marinade | Quinoa | Minze | Kräuter

TANDOORI TIKKA g,j — **17,90**
Punjabi Tandoori Masala | Blumenkohlpüree | Quinoa | Kräuter | Senf Kaviar **Wahlweise mit Chicken* oder Paneer** √
*Freiland-Hähnchenoberkeule (regional)

biryani & rice



VEGETARIAN BIRYANI h √ — **16,90**
CHICKEN BIRYANI h — **17,90**
LAMB BIRYANI h — **18,90**
PRAWN BIRYANI h,b — **20,90**
Geschichteter Reis | Zwiebeln | Minze | Mandeln | Rosinen | Rosenwasser | Cashew | Paprika **Wähle dazu Raita: +4,20**

CARDAMOM RICE √ — **3,50**

JEERA RICE √ — **4,90**
Reis mit Kümmel

progressive Indian dining



TANDOORI MALAI PRAWNS g,h,d — **21,90**
Jumbo Garnelen | Trüffel Malai Sauce | Kaviar | Butterschaum | Limettengel

THE SOUTHERN MONK d,g,h — **29,90**
Gegrilltes, frisches Zanderfilet | schwarzer Edamame Kokosreis | Gemüse | exotisch-fruchtige, südindisch gewürzte Kokosnusssauce | gerösteter Kürbis | brauner Butterschaum

TANDOORI LAMB CHOPS g — ca. 270g **26,90** / ca. 500g **42,90**
Lammkrone(New Zealand) | hundred layered Kartoffelscheiben | Gemüsepürees | Quinoa | Gemüse

PONDICHERRY SCALLOP CURRY d,h — **26,90**
Gegrillte Jakobsmuschel | Kokos-Kaffir-Limetten-Curry | Babyspinat-Chips | Romanesco-Blumenkohl | schwarzer Edamame Kokosreis | Zitronengras

EAST INDIA CHICKEN STEW a,g — **24,90**
Kokos-Hähnchen-Curry | Curryblätter | Gewürze | Gurken-Chili-Joghurt-Chutney | schwarzer Reis | Malabari Paratha

curries

MAKHANI g,h — **21,90**
Mariniert und gegrillt, zubereitet in einem buttrigen Tomatencurry

KARAI g — **21,90**
Würzige Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

TIKKA MASALA g,h — **21,90**
In Joghurt mariniert und gegrillt, gekocht in einem speziell gewürzten Tomatencurry mit Zwiebeln und Paprika

MADRASI MALABAR g — **21,90**
Kokos-Curry-Sauce mit Curryblättern

PALAK — **21,90**
Cardamom | Spinat | Butter

PISTACHIO MALAI g,h — **23,90**
Pistazien Creme | Fenchel | Butter

TRUFFLE MALAI g,h — **24,90**
In Joghurt mariniert, gekocht in einer Trüffel-Currysauce

Wählen Sie zwischen:
PANEER g √
CHICKEN
LAMB (NEUSEELAND) — **+1,90**
PRAWN b — **+2,90**

Alle Curries werden mit Reis serviert.
Wählen Sie Ihren Schärfegrad: mild | mittelscharf | scharf