

non
vegetarian

WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

RARRA CHICKEN CURRY ^h ⓘ	19,90
Hähnchenbrust Hack Tomaten Röstzwiebeln aromatische Gewürze	
AWADHI MUTTON QUORMA ^{h,g}	19,90
Lamm Braune Zwiebeln Joghurt Hausgemachtes Gewürz Rosenwasser	
MALABAR PRAWN CURRY ^b ⓘ	22,90
Kokosnuss Garnelen Mango aromatische Gewürze	
RARRA LAMB CURRY ^{c,h} ⓘ	20,90
Neuseeländisches Lamm Hack Tomaten Röstzwiebeln aromatische Gewürze	

vegetarian
vegan



WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

24 CARAT DAL MAKHANI ^g ✓ ⓘ	18,90
12 Std. gekochte Linsen geräucherte essbare Goldbutter Kardamom Sahne Blattgold	
CASHEW STUFFED PANEER ^{h,g} ✓ ⓘ	18,90
Geschichteter Paneer mit Nussfüllung Cardamom Cashew-Curry	
HARYALI SHAMMI PISTACHIO CURRY ^{g,h} ✓ ⓘ	18,90
Pistazien Pralinen Creme Cardamom Hausgemachte Spinatbällchen	
DAL TADKA ^{VEGAN}	15,90
Gelbe Linsen Ghee Tomaten Kreuzkümmel	
ALOO GOBI ^{VEGAN}	15,90
Kartoffeln Blumenkohl würzige Currysauce	
AMRITSARI AJWAINI CHOLE ^{VEGAN}	15,90
Kichererbsen Tomaten aromatische Gewürze	
VEGETABLE KOFTA ^{VEGAN}	15,90
Hausgemachte Gemüsebällchen Tomaten- und Zwiebelbasierte Currysauce Ingwer	
VEGETABLE MALABAR ^{VEGAN}	17,90
Gemüse Kokosnuss Curryblätter Tomaten	

salads

MIXED GARDEN SALAD ^{g,h}	10,90
Walnüss el Parmesan Rote Beete und Tomaten Homemade Dressing Radieschen	
+ Chicken	+4,00
+ Paneer ^g ✓	+4,00
+ Garnelen ^B	+6,00

sides



RAITA ^g	4,20
Kümmel Joghurt Gurken Zwiebeln Tomaten	
CARDAMOM CHUTNEYS ^g	je 2,00
Mango Tamarinde Joghurt Minze Beeren + 1 €	
BREAD BASKET ^{g,a}	9,90
Laccha Parantha Butter Naan 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 Nüsse Honig Kokos	5,90
MIXED PICKLES	2,00
CARDAMOM KACHUMBAR SALAD	5,50
Frischer Salat fein gehackte Gurken Tomaten Zwiebeln Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette	
ASSORTED PAPADAMS ^a	4,20
INDIAN WOK-GEMÜSE	5,90
ROSEMARY GARLIC BABY POTATOES	4,90

desserts

CHAI CREMOSO ^{g,a}	10,90
Chai Karamell Cardamom Eis Mascarpone Biskuit Tuile	
PISTACHIO RASMALAI TIRAMISU ^{g,h,a} ⓘ	13,90
Rasmalai Mascarpone Pistaziencrisp Pistazienpraline	
CHOCOLATE GARDEN ^{g,h,a,c} ⓘ	13,90
Schokoladenbrownie Nougat Cremoso Haselnuss Praline Schokoladen Crumble Beeren Beerencoulis Minze Meersalz Karamell Sauce	
MANGO AND MATCHA TRES LECHES ^{g,h} Vegan möglich	10,90
Mango-Tres-Leches Matcha-Cremoso Mango-Gelee Tuile und Tres-Leches-Sauce	
MANGO AND CHILLI EXOTICA ^{a,h,c} Vegan und Glutenfrei möglich	8,90
Mango-Chilli Eis von Mälzer & FU Crumble Französische Macaron gefrorene getrocknete Mango Beerenbrause	
BIRDS NEST ^{g,h,a} ⓘ	11,90
Honig-Milchbällchen Kunafa nest Rabri eingelegte Rosenblätter Crumble	



speisekarte



small plates



AMRITSARI TUNA STEAK ^{g,d,h,j}	18,90
Gegrillter Tuna Amritsari Marinade Walnuss Salat Papadam Minz Chutney Senf Kaviar	
MUSHROOM GALOUTI KEBAB ^{a,h,g}	13,90
Smoked Mushroom Kebab Malabar Roti Enoki Pilznudeln Kräutercreme Kresse	
STUFFED ACHAARI MUSHROOMS ^{g,j}	14,90
Gegrillte Champignons Paneer- und Käsefüllung Salat Püree Papadam Walnuss Joghurt-Minz Chutney	
OLD DELHI LAMB SEEKH KEBABS ^{g,a}	15,90
Lamb Seekh Kebab Knoblauch Buttercreme Khameeri Roti Kresse	
BIRANCINI ^{g,a}	10,90
Arrancini Biryani Balls Parmesan Chili Aioli Tomaten-Basilikum Chutney	
TRUFFLE MALAI LAMB TIKKA CANNELONI ^{a,g}	15,90
Canneloni Lamm-Tikka-Hackfleisch Desi-Marinara-Sauce Trüffel-Malai-Sauce Parmesan schwarze Trüffel	
INDIAN FRIED GLAZED CHICKEN ^{a,k,e}	12,90
Glasierte Hähnchenhappen Paprika Sesam Kresse Erdnüsse	
GLAZED CAULIFLOWER ^{k,a,e} (Glutenfrei möglich)	11,90
Glasierter Blumenkohl Paprika Sesam Kresse Erdnüsse	
GRILLED MALABAR SCALLOPS ^{n,d}	16,90
Jakobsmuscheln Malabar Sauce Bananen Chips frittierte Curryblätter Kaviar Kokosflocken	
MASALA CALAMARI RINGS ^{a,c,d,j,g}	12,90
Calamari Ringe Trüffelmayo Rajasthani Chilli-Mayo	
DHAMAAL ALOO AND HUMMUS PLATTER ^{k,a}	13,90
Würzige Kartoffeln auf Kichererbsen-Hummus Oliven, gewürztes Olivenöl Pita und Pickles	
PULPO AL RAJASTHANI ^{c,n}	16,90
Gegrillter Octopus Hundred Layered Kartoffelscheiben Rajasthani Tomaten-Chutney Knoblauch Aioli Kräuter	
QUESO ALOO WADA ^{a,e,g,j}	12,90
Knuspriges Kartoffel-Wada nach Mumbai-Art Curryblatt Senfsamen Knoblauch-Chutney	
GHEE ROAST PRAWNS ^{a,b,d,g,h}	14,90
Ghee Roast Masala Garnelen Layered Parantha Bananen Chips Kräuter Kokosnuss	

chaats & snacks

CRACKLING BABY SPINACH ^g	13,90
Frische knusprige Babyspinatblätter im Kichererbsenmantel Joghurt Chutneys Granatapfelkerne	
ALOO TIKKI CHAAT ^{g,a}	10,90
Knuspriger Kartoffelbratling Joghurt Tamarinde Minze Kichererbsen Kresse	
BURRATA BERRY PAPDI CHAAT ^{g,a}	16,90
Burrata Bunte Cherry-Tomaten Blätterteig gemischtes Beerenchutney Granatapfelkerne Kräuter	
MINI SAMOSA CHAAT ^{g,a}	11,90
Mini Samosa Amritsari Kichererbsen Chutney Kresse	
AVOCADO BHELPURI ^{a,e}	9,90
Gepuffter Reis Erdnüsse Avocado frische Kräuter	
Optional Flusskrebs Coleslaw ^{b,g} +4€	
GOLGAPPE ^a 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€	
KASUNDI FISH TIKKA ^{g,d,j}	19,90
Lachs Senf Rucola Salat Papadam Senf Kaviar	
LAHORI LAMB TIKKA ^g	19,90
Lammlachse (New Zealand) Tandoori Marinade Quinoa Minze Kräuter	
TANDOORI TIKKA ^{g,j}	18,90
Punjabi Tandoori Masala Blumenkohlpüree Quinoa Kräuter Senf Kaviar	
DELHI 6 BUTTER TIKKA ^{a,g}	23,90
Malai tikka Buttersauce Kräuteröl khameeri roti	
Wahlweise mit Chicken oder Paneer	

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 Braune Zwiebeln Minze Mandeln Rosenwasser Cashew Wähle dazu Raita: +4.20 €	
CARDAMOM RICE	3,50
JEERA RICE	4,90
Reis mit Kümmel	

progressive indian dining



TANDOORI MALAI PRAWNS ^{g,b,d}	21,90
Jumbo Garnelen Trüffel Malai Sauce Kaviar Butterschaum Limettengel	
TRIVANDRUM SEARED FISH ^{g,d,k}	28,90
Gegrilltes, frisches Zanderfilet gelbe Kokosnuss und Sesam Sauce Kaviar Gemüse Cremekartoffeln Kräuter geröstete Kokosnuss	
TANDOORI LAMB CHOPS ^g	ca. 270g 25,90
Lammkrone(New Zealand) hundred layered Kartoffelscheiben Gemüsepürees Quinoa Gemüse	
	ca. 500g 40,90
MALABAR LOBSTER TAIL ^{b,d,e,h}	36,90
Hummerschwanz Zitronen Erdnuss Reis Gegrilltes Gemüse Malabarsauce Kräuter Kokosnuss Curryblätter Kaviar	
NAWABI LAMB SHANK IN KORMA GRAVY ^{g,h}	29,90
420g Lammhaxe Silberblatt Knusprige Kartoffelspaghetti gegrilltes Gemüse Kräuter	

curries

MAKHANI ^{g,h}	20,90
Mariniert und gegrillt, zubereitet in einem buttrigen Tomatencurry	
KARAI ^g	20,90
Würzige Currysauce mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch	
TIKKA MASALA ^{g,h}	20,90
In Joghurt mariniert und gegrillt, gekocht in einem speziell gewürzten Tomatencurry mit Zwiebeln und Paprika	
MADRAS ^g	20,90
Kokos-Curry-Sauce mit Curryblättern	
PALAK	20,90
Cardamom Spinat Butter	
PISTACHIO MALAI ^{g,h}	22,90
Pistazien Creme Fenchel Butter	
TRUFFLE MALAI ^{g,h}	23,90
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 Schärfeegrad: mild | mittelscharf | scharf

Our food and drinks contain the following additives and allergens: 1. with colorant(s), 2. with preservative(s), 3. with antioxidant, 4. with flavor enhancer(s), 5. sulphurized, 6. blackened, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. contains caffeine 10. contains quinine, 11. waxed, 12. contains a source of phenylalanine, 13. with sweetener Allergens: a) cereals containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nuts i) celery j) mustard k) sesame seeds l) sulphur dioxide and sulphites m) lupins n) mollusks