

## non vegetarian

WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

|   |       |
|---|-------|
| <b>RARRA CHICKEN CURRY</b> <sup>h</sup>  | 20,90 |
| Hähnchenbrust   Hack   Tomaten   Röstzwiebeln   aromatische Gewürze   |       |
| <b>AWADHI MUTTON QUORMA</b> <sup>h,g</sup>  | 20,90 |
| Lamm   Braune Zwiebeln   Joghurt   Hausgemachtes Gewürz   Rosenwasser   |       |
| <b>NAWABI LAMB SHANK</b> <sup>g,h</sup>  | 22,90 |
| 320g Premium-Lammhaxe (Grasgefüttertes Freiland Lamm aus Neuseeland)   Silberblatt   Knusprige Spaghetti-Kartoffeln       |       |
| <b>RARRA LAMB CURRY</b> <sup>ch</sup>    | 21,90 |
| Neuseeländisches Lamm   Hack   Tomaten   Röstzwiebeln   aromatische Gewürze   |       |

## vegetarian vegan

WÄHLE DAZU REIS +2,00 €



|  |       |
|--|-------|
| <b>24 CARAT DAL MAKHANI</b> <sup>g</sup>               | 19,90 |
| 12 Std. gekochte Linsen   geräucherte essbare Goldbutter   Kardamom   Sahne   Blattgold  |       |
| <b>CASHEW STUFFED PANEER</b> <sup>h,g</sup>            | 19,90 |
| Geschichteter Paneer mit Nussfüllung   Cardamom   Cashew-Curry   |       |
| <b>HARYALI SHAMMI PISTACHIO CURRY</b> <sup>g,h</sup>   | 19,90 |
| Pistazien Pralinen Creme   Cardamom   Hausgemachte Spinatbällchen  |       |
| <b>DAL TADKA</b>    | 16,90 |
| Gelbe Linsen   Ghee   Tomaten   Kreuzkümmel  |       |
| <b>ALOO GOBI</b>    | 16,90 |
| Kartoffeln   Blumenkohl   würzige Currysauce   |       |
| <b>AMRITSARI AJWAINI CHOLE</b>    | 16,90 |
| Kichererbsen   Tomaten   aromatische Gewürze   |       |
| <b>VEGETABLE KORMA</b>    | 18,90 |
| Kokos-Curry   Curryblätter   Gewürze   Gemüse  |       |
| <b>VEGETABLE MALABAR</b>    | 18,90 |
| Gemüse   Kokosnuss   Curryblätter   Tomaten  |       |

## salads

|   |       |
|---|-------|
| <b>MIXED GARDEN SALAD</b> <sup>g,h</sup>  | 10,90 |
| Walnüsse   Parmesan   Rote Beete und Tomaten   Homemade Dressing   Radieschen                             |       |
| + Chicken   | +4,00 |
| + Paneer <sup>g</sup>  | +4,00 |
| + Garnelen <sup>B</sup>   | +6,00 |



## sides



|  |         |
|--|---------|
| <b>RAITA</b> <sup>g</sup>  | 4,20    |
| Kümmel   Joghurt   Gurken   Zwiebeln   Tomaten   |         |
| <b>CARDAMOM CHUTNEYS</b> <sup>g</sup>  | je 2,00 |
| Mango   Tamarinde   Joghurt   Minze   Beeren + 1 €   |         |
| <b>BREAD BASKET</b> <sup>g,a</sup>   | 9,90    |
| Laccha Parantha   Butter Naan   Garlic Naan  |         |
| <b>BREADS</b> <sup>a</sup>   |         |
| Butter Naan <sup>g,a</sup>  Vegan möglich | 3,90    |
| Garlic Naan <sup>g,a</sup>  Vegan möglich | 4,50    |
| Rosmarin Cheese Naan <sup>g,a</sup>  | 7,90    |
| Chili Cheese Naan <sup>g,a</sup>   | 7,90    |
| Vollkorn Chapati <sup>g,a</sup>  | 3,50    |
| Laccha Parantha (geschichtetes Flatbread) <sup>g,a</sup>   | 3,90    |
| Trüffel Naan <sup>g,a</sup>  | 9,90    |
| Peshwari Naan <sup>g,a,h</sup> Rosinen   Nüsse   Honig   Kokos   | 5,90    |
| <b>MIXED PICKLES</b>   | 2,00    |
| <b>CARDAMOM KACHUMBAR SALAD</b>  | 5,50    |
| Frischer Salat   fein gehackte Gurken   Tomaten   Zwiebeln   Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette                                   |         |
| <b>ASSORTED PAPADAMS</b> <sup>a</sup>  | 4,20    |
| <b>INDIAN WOK-GEMÜSE</b>   | 5,90    |
| <b>ROSEMARY GARLIC BABY POTATOES</b>   | 4,90    |

## desserts

|  |       |
|--|-------|
| <b>CHAI CREMOSO</b> <sup>g,a</sup>   | 10,90 |
| Chai Karamell   Cardamom Eis   Mascarpone   Biskuit   Tuile  |       |
| <b>PISTACHIO RASMALAI TIRAMISU</b> <sup>g,h,a</sup>   | 13,90 |
| Rasmalai   Mascarpone   Pistaziencrisp   Pistazienpraline  |       |
| <b>CHOCOLATE GARDEN</b> <sup>g,h,a,c</sup>    | 12,90 |
| Schokoladenbrownie   Haselnusseis   Schokoladen-Haselnuss-Crumble   Beeren   Minze   Kaffee Karamell Sauce   |       |
| <b>MANGO AND MATCHA TRES LECHES</b> <sup>g,h</sup>  Vegan möglich   | 10,90 |
| Mango-Tres-Leches   Matcha-Cremoso   Mango-Gelee   Tuile und Tres-Leches-Sauce   |       |
| <b>RASPBERRY EXOTICA</b> <sup>a</sup>   Glutenfrei möglich | 8,90  |
| Himbeer-Sorbet   Beerencoulis   Himbeeren   Crumble   Minze  |       |
| <b>BIRDS NEST</b> <sup>g,h,a</sup>    | 11,90 |
| Honig-Milchbällchen   Engelshaar-Nest   Safrancreme   eingelegte Rosenblätter   Crumble  |       |

 SIGNATURE DISH  VEGETARIAN  VEGAN



CARDAMOM  
PROGRESSIVE INDIAN DINING

speisekarte



## small plates



|   |              |
|---|--------------|
| <b>AMRITSARI TUNA STEAK</b> <sup>g,d,h,j</sup>  | <b>18,90</b> |
| Gegrillter Tuna   Amritsari Marinade   Walnuss Salat   Papadam   Minz Chutney   Senf Kaviar                                       |              |
| <b>BANARASI TUNA AVOCADO TARTARE</b> <sup>a,d,j</sup>   | <b>19,90</b> |
| Gelbflossen-Thunfisch-Filet   Avocado-Chaat   Ponzu-Tamarinden- Dressing   zerstoßene Senfkörner   Masala-Avocado-Püree   Papadam |              |
| <b>STUFFED ACHAARI MUSHROOMS</b> <sup>g,j</sup> ✓   | <b>14,90</b> |
| Gegrillte Champignons   Paneer- und Käsefüllung   Salat   Püree   Papadam   Walnuss   Joghurt-Minz Chutney                        |              |
| <b>OLD DELHI LAMB SEEKH KEBAB</b> <sup>g,a</sup>  | <b>15,90</b> |
| Lamb Seekh Kebab   Knoblauch Buttercreme   Khameerl Roti   Kresse   |              |
| <b>MASALA SEEKH BANGERS AND MASH</b> <sup>g,h,j</sup>   | <b>14,90</b> |
| Masala-Kartoffelpüree mit Butter   Seekh-Kebabs   gebratene Zwiebeln   Korma-Sauce   Senfkaviar                                   |              |
| <b>TRUFFLE MALAI LAMB TIKKA CANNELONI</b> <sup>a,g</sup> ①  | <b>15,90</b> |
| Canneloni   Lamm-Tikka-Hackfleisch   Desi-Marinara-Sauce   Trüffel-Malai-Sauce   Parmesan   schwarze Trüffel                      |              |
| <b>INDIAN FRIED GLAZED CHICKEN</b> <sup>a,k,e</sup>   | <b>12,90</b> |
| Glasierte Hähnchenhappen   Paprika   Sesam   Kresse   Erdnüsse  |              |
| <b>GLAZED CAULIFLOWER</b> <sup>k,a,e</sup> ① (Glutenfrei möglich)   | <b>11,90</b> |
| Glasierter Blumenkohl   Paprika   Sesam   Kresse   Erdnüsse   |              |
| <b>GRILLED MALABAR SCALLOPS</b> <sup>n,d</sup> ①  | <b>16,90</b> |
| Jakobsmuscheln   Malabar Sauce   Bananen Chips   frittierte Curryblätter   Kaviar   Kokosflocken                                  |              |
| <b>NAANCHA SEEKH</b> <sup>g</sup>   | <b>12,90</b> |
| Mit Naan-Brot umwickeltes Chicken Seekh   Minz-Chutney  |              |
| <b>DHAMAAL ALOO AND HUMMUS PLATTER</b> <sup>k,a</sup> ①   | <b>13,90</b> |
| Würzige Kartoffeln auf Kichererbsen-Hummus   Oliven, gewürztes Olivenöl   Pita und Pickles  |              |
| <b>QUESO ALOO WADA</b> <sup>a,e,g,j</sup> ✓ ①   | <b>11,90</b> |
| Knuspriges Kartoffel-Wada nach Mumbai-Art   Curryblatt   Senfsamen   Knoblauch-Chutney  |              |
| <b>PULPO AL RAJASTHANI</b> <sup>c,h</sup> ①   | <b>16,90</b> |
| Gegrillter Octopus   Hundred Layered Kartoffelscheiben   Rajasthani Tomaten-Chutney   Knoblauch Aioli   Kräuter                   |              |
| <b>KERELA FRIED PRAWN</b> <sup>a,b,g</sup>  | <b>13,90</b> |
| Gebratene Garnelen   Curryblätter   Zwiebel-Masala   Gewürze   Malabar Paratha   Bananchips                                       |              |

## chaats & snacks

|   |              |
|---|--------------|
| <b>CRACKLING BABY SPINACH</b> <sup>g</sup> ① ✓  | <b>13,90</b> |
| Frische knusprige Babyspinatblätter im Kichererbsenmantel   Joghurt   Chutneys   Granatapfelkerne                 |              |
| <b>BURRATA BERRY PAPDI CHAAT</b> <sup>g,a</sup> ✓ ①   | <b>16,90</b> |
| Frische Burrata   alte Tomatensorten   Papdi   gemischtes Beeren-Chutney   Granatapfel   Blattgemüse              |              |
| <b>AVO MANGO SEV PURI</b> <sup>a</sup> ①  | <b>11,90</b> |
| Knusprige Papdi   Masala-Avocado   Granatapfel   würzig-süße Mango-Jalapeño-Salsa                                 |              |
| <b>MINI SAMOSA CHAAT</b> <sup>g,a</sup> ✓   | <b>11,90</b> |
| Mini Samosa   Amritsari Kichererbsen   Chutney   Kresse   |              |
| <b>GOLGAPPE</b> <sup>a</sup> 4 STK. ①   | <b>8,00</b>  |
| Knuspriger Teigball   Kartoffeln-Kichererbsen-Mix   |              |
| <b>Wählen Sie Ihren würzigen Shot:</b>  |              |
| <b>Mango-Basilikum</b> (mild), <b>Tamarinde-Fenchel</b> (mittelscharf) oder <b>Koriander-Kreuzkümmel</b> (scharf) |              |
| Optional weiterer Shot: <b>+1,50€</b>   |              |

## tandoori plates



|  |              |
|--|--------------|
| Make it a Curry (mit Reis oder Naan) <b>+4,90€</b>   |              |
| <b>KASUNDI FISH TIKKA</b> <sup>g,d,j</sup>   | <b>19,90</b> |
| Lachs   Senf   Rucola Salat   Papadam   Senf Kaviar  |              |
| <b>LAHORI LAMB TIKKA</b> <sup>g</sup>  | <b>19,90</b> |
| Lammlachse (New Zealand)   Tandoori Marinade   Quinoa   Minze   Kräuter  |              |
| <b>TANDOORI TIKKA</b> <sup>g,j</sup>   | <b>18,90</b> |
| Punjabi Tandoori Masala   Blumenkohlpüree   Quinoa   Kräuter   Senf Kaviar <b>Wahlweise mit Chicken* oder Paneer</b> ✓ |              |
| <b>DELHI 6 BUTTER TIKKA</b> <sup>a,g</sup>   | <b>23,90</b> |
| Malai tikka   Buttersauce   Kräuteröl   khameeri roti <b>Wahlweise mit Chicken* oder Paneer</b> ✓                      |              |
| * <b>Frelland-Hähnchenoberkeule (regional)</b>   |              |

## biryani & rice



|   |              |
|---|--------------|
| <b>VEGETARIAN BIRYANI</b> <sup>h</sup> ✓  | <b>16,90</b> |
| <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>h</sup>   | <b>17,90</b> |
| <b>LAMB BIRYANI</b> <sup>h</sup>  | <b>18,90</b> |
| <b>PRAWN BIRYANI</b> <sup>h,b</sup>   | <b>20,90</b> |
| Geschichteter Reis   Zwiebeln   Minze   Rosinen   Mandeln   Rosenwasser   Cashew   Paprika <b>Wähle dazu Raita: +4.20</b> |              |
| <b>CARDAMOM RICE</b> ✓  | <b>3,50</b>  |
| <b>JEERA RICE</b> ✓   | <b>4,90</b>  |
| Reis mit Kümmel   |              |

## progressive indian dining



|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>TANDOORI MALAI PRAWNS</b> <sup>g,b,d</sup> ①   | <b>21,90</b>          |
| Jumbo Garnelen   Trüffel Malai Sauce   Kaviar   Butterschaum   Limettengel  |                       |
| <b>THE SOUTHERN MONK</b> <sup>d,g,h</sup> ①   | <b>29,90</b>          |
| Gegrilltes, frisches Zanderfilet   schwarzer Edamame Kokosreis   Gemüse   exotisch-fruchtige, südindisch gewürzte Kokosnusssauce   gerösteter Kürbis   brauner Butterschaum |                       |
| <b>TANDOORI LAMB CHOPS</b> <sup>g</sup> ①   | ca. 270g <b>25,90</b> |
| Lammkrone(New Zealand)   hundred layered ca. 500g <b>40,90</b>  |                       |
| Kartoffelscheiben   Gemüsepürees   Quinoa   Gemüse  |                       |
| <b>MALABAR LOBSTER TAIL</b> <sup>b,d,e,h</sup> ①  | <b>36,90</b>          |
| Hummerschwanz   Zitronen Erdnuss Reis   Gegrilltes Gemüse   Malabarsauce   Kräuter   Kokosnuss   Curryblätter   Kaviar  |                       |
| <b>BEEF SHORT RIB NIHARI</b> <sup>g,h</sup> ①   | <b>24,90</b>          |
| Rinderrippchen   Nihari-Sauce   braune Zwiebeln   exotisches Gemüse   eingelegte Zwiebeln   Reis   frische Jalapeños  |                       |
| <b>NOORANI HIRAN KA GORMA</b> <sup>g,h</sup> ①  | <b>23,90</b>          |
| 6 Stunden geschmortes Hirschfleisch   braune Zwiebelsoße   Ila Kartoffeln   Gemüse   Reis   Chips   |                       |

## curries

|  |              |
|--|--------------|
| <b>MAKHANI</b> <sup>g,h</sup>  | <b>21,90</b> |
| Mariniert und gegrillt, zubereitet in einem buttrigen Tomatencurry   |              |
| <b>KARAI</b> <sup>g</sup>  | <b>21,90</b> |
| Würzige Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch   |              |
| <b>TIKKA MASALA</b> <sup>g,h</sup>   | <b>21,90</b> |
| In Joghurt mariniert und gegrillt, gekocht in einem speziell gewürzten Tomatencurry mit Zwiebeln und Paprika |              |
| <b>MADRASI MALABAR</b> <sup>g</sup>  | <b>21,90</b> |
| Kokos-Curry-Sauce mit Curryblättern  |              |
| <b>PALAK</b>   | <b>21,90</b> |
| Cardamom   Spinat   Butter   |              |
| <b>PISTACHIO MALAI</b> <sup>g,h</sup>  | <b>23,90</b> |
| Pistazien Creme   Fenchel   Butter   |              |
| <b>TRUFFLE MALAI</b> <sup>g,h</sup>  | <b>24,90</b> |
| In Joghurt mariniert, gekocht in einer Trüffel-Currysauce  |              |
| <b>Wählen Sie zwischen:</b>  |              |
| <b>PANEER</b> <sup>g</sup> ✓   |              |
| <b>CHICKEN</b>   |              |
| <b>LAMB (NEUSEELAND)</b>   | <b>+1,90</b> |
| <b>PRAWN</b> <sup>b</sup>  | <b>+2,90</b> |

Alle Curries werden mit Reis serviert.

Wählen Sie Ihren Schärfeegrad: mild | mittelscharf | scharf

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 Milcheiweiß, 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