



Bitte nur telefonisch 069 62 6310 oder  
per WhatsApp 0171 65 68 128 bestellen

## **Vorspeisen / Starter**

601. Vegetable Samosa (2 Stück / 2 Pieces) € 4,90  
*Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen*  
*Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and Indian spices*
602. Keema Samosa (2 Stück / 2 Pieces) € 5,50  
*Teigtaschen gefüllt mit Lamm Hackfleisch und Gewürzen*  
*Patties stuffed with minced Lamb meat and Indian spices*
603. Vegetable Pakoras € 4,90  
*Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert*  
*Mix vegetables with gram flour and Indian spices*
604. Onion Baaji Spicy € 5,20  
*Zwiebel mit Gewürzen, in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert*  
*Onion with gram flour and Indian spices*
605. Bombay Mix Starter € 12,90  
*(Für 2 Personen / For 2 Person)*  
*Vorspeise Teller mit verschiedenen Sachen*  
*Very Special with Different items*
606. Onion & Chilli € 2,50
607. Papadam € 2,50  
*Knusprige Linsenwaffeln*  
*Cripsey lentil wafers*

## **Aus unserem Spezial Tonofen**

610. Lamb Seekh Kebab € 16,90  
*Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt und im Tonofen gegrillt*  
*Minced lamb with onions, herbs and spices marinated, grilled in Tandoor*
611. Chicken Seekh Kebab € 15,90  
*Hänchenhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt und im Tonofen gegrillt*  
*Minced Chicken with onions, herbs and spices marinated, grilled in Tandoor*

612. Special Chicken Tikka € 15,90  
*Hühnerbrustfilet zwölf Stunden in Jogurt, Ingwer, Safran und anderen  
spezial indischen Gewürzen mit Knoblauch eingelegt und im Tonofen gegrillt  
Boneless chicken fillet marinated for 12 hours in yogurt, ginger, saffron  
and other Indian spices, grilled in Tandoor*

## **Curry Gerichte mit Huhn** **Curry Dishes with Chicken**

630. Chicken Curry € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit Curry Soße und Koriander  
Boneless chicken speciality North Indian with various spices, curry sauce and  
coriander*
631. Chicken Jal Frezi € 14,50  
*Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, schwarzem  
Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und verschiedenen Indischen Gewürzen  
Sauté boneless chicken pieces cooked with onions, tomatoes, red chillies,  
Carpicum, ginger fresh coriander and other Indian spices*
632. Chicken Korma € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Gewürzen und Cashewkern-Soße nach  
einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)  
Chicken cooked from a recipe of mogul kitchen with grounded cashew nuts*
633. Chicken Tikka Masala € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet sechs Stunden eingelegt in Joghurtsoße mit indischen  
Gewürze, gegrillt im Tonofen und danach verfeinert mit frischer Tomatensoße,  
Ingwer und frischem Koriander  
Chicken marinated in yoghurt and spices and then grilled in Tandoor and served  
with rich tomato curry and special mixture of spices, ginger and fresh coriander*
634. Butter Chicken € 15,50  
*Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in Tomatensoße mit Sahne und Butter  
Tandoori boneless Chicken with tomato sauce, cream, butter and mild spices*
635. Saag Chicken € 14,90  
*Indischer Spinat mit Hähnchenbrustfilet gebraten und mit Ingwer, Tomaten,  
Knoblauch und Indischen Gewürzen angerichtet  
Indian Spinach and mustard leaves, cooked with chicken and Indian spices*
636. Chicken Madras € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet in Kokossauce gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten  
Curry Blatter, Indian spices und grünen Chilis (**Scharf**)  
Chicken fried in Coconut-Sauce with onions, tomatoes, garlic, Green chillies and  
spices*
637. Chicken Vindaloo aus Süd-Indien € 14,50  
*Hähnchenbrustfilet gebraten mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kartoffel, Tomaten  
und indischen Gewürzen (**Scharf**)  
Special recipe from South India, Chicken pieces cooked with grounded onions,  
Ginger, Potato, and Indian spices*
638. Chicken Bombay (**Chefspezialität**) € 15,90  
*Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Gemüse, Cashewkern, verschiedenen indischen  
Gewürzen und Soße nach einem Rezept von unserem Chef  
Cooked from a recipe of Chef with a curry made of various spices & cashew nuts*

## **Curry Gerichte mit Lamm**

### **Curry Dishes with Lamb**

640. Saag Lamb € 16,90  
*Spinat mit Lamm gebraten und mit indischen Gewürzen angerichtet*  
*Spinach fried with lamb and Indian spices*
641. Lamb Curry € 16,90  
*Lammfleisch von Keule nach Nordindischem Rezept mit Curry Soße und Ingwer*  
*North Indian lamb speciality with various spices, curry sauce and Ginger*
642. Lamb Jal Frezi € 16,90  
*Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, schwarzem Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und anderen verschiedenen Gewürzen*  
*Sauté boneless lamb pieces cooked with onions, tomatoes, red chillies, Capcicum, ginger, fresh coriander and other spices*
643. Lamb Korma € 17,90  
*Lammfleisch von Keule zubereitet mit Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)*  
*Lamb cooked from a recipe of mogul kitchen with grounded cashew nuts.*
644. Lamb Vindaloo aus Süd-Indien € 16,50  
*Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebeln, Kartoffel und Ingwer (**Scharf**)*  
*Special recipe from South India, Lamb pieces cooked with Potato and Ginger*
645. Rogan Josh Kashmiri € 16,90  
*Lammfleisch von Keule nach Spezielles Rezept aus Kaschmir, gebraten mit Gehackten Zwiebeln, Ingwer, Joghurt, Ingwer und Indische Gewürzen*  
*Special recipe from Kashmir, Lamb pieces fried with grounded onions, ginger, Yoghurt, fresh coriander and Indian spices*
646. Lamb Tikka Masala € 19,90  
*Lammfleisch von Keule sechs Stunden eingelegt in Joghurtsoße mit indischen Gewürze, gegrillt im Tonofen, mit frischer Tomatensoße, verfeinert mit Ingwer und frischem Koriander*  
*Lamb marinated in yoghurt and spices and then grilled in Tandoor and served with rich tomato curry and special mixture of spices, ginger and fresh coriander*
647. Lamb Bombay (**Chefspezialität**) € 17,90  
*Lammfleisch von Keule zubereitet mit Gemüse, Cashewkern, frischem Koriander, Indische Gewürzen und Soße nach einem Rezept von unserem Chef*  
*Lamb cooked from a recipe of Chef with Vegetable and curry made of various Indian spices and cashew nuts & fresh coriander*
648. Lamb Do Piaja € 16,90  
*Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebel Ringe und indischen Gewürzen angerichtet*  
*Lamb fried with Onion Rings and Indian spices*

## **Vegetarische Curry Gerichte**

### **Vegetable Curry Dishes**

650. Alu Chana Massala € 11,50  
*Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Kartoffel*  
*Chickpeas cooked with Onion, Garlic, Ginger, Tomato and potatoes*
652. Palak Paneer € 11,90  
*Hausgemachter Käse gebraten mit Spinat und Verscheiden Indische Gewürzen*  
*Fresh cottage cheese cooked with Spinach and Indian spices*
653. Shahi Baingan € 12,90  
*Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Auberginen und Cashewkern - Soße*  
*Fresh cottage cheese cooked with aubergine and with gravy grounded cashew nut*
654. Karahi Paneer € 13,50  
*Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten*  
*mit Indische gewürzter Soße*  
*Fresh Cottage Cheese cooked with onion, tomato and capsicum*
655. Palak Kofta € 12,90  
*Spinatbällchen gefüllt mit Käse und Kartoffel gebraten mit Spinat*  
*Spinach stuffed with Cheese and Potatoes cooked with curry sauce and Ginger*
656. Malai Kofta € 12,90  
*Käseballchen gefüllt mit Cashew-Kernen und Rosinen gekocht in Cashewkern-*  
*Soße*  
*Cheese balls stuffed with cashew-nuts and raisins with grounded cashew Sauce*
657. Baingan Bhurta € 14,90  
*Auberginen erst im Tonofen gegrillt und danach gebraten mit Erbsen, Zwiebeln,*  
*Tomaten, grünem Chili, Ingwer und Koriander*  
*Aubergine first grilled in Tandoor and then cooked with ginger and coriander*
658. Alu Gobhi Masala € 12,50  
*Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer*  
*Cauliflower and potatoes cooked with Ginger, garlic and coriander*
659. Navrattan Korma € 12,90  
*Verschieden Gemüse zubereitet mit indischem Käse, Gewürzen und Cashewkern-*  
*Soße*  
*nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)*  
*Different Vegetable with cheese from a recipe of mogul kitchen and cashew nuts*
660. Daal Makhani € 12,90  
*Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Ingwer, Tomatenpüree und*  
*Gewürzen*  
*Black lentil cooked with butter, cream, tomato puree and spices with Ginger*
661. Daal Tarkha € 11,90  
*Mong Bohnen & Rote Linsen gekocht mit Ingwer, Kümmel, Koriander,*  
*Gewürzen und Butter*  
*Moongh & Masoor Dal cooked with butter, Jeera, coriander, Ginger and spices*
662. Bhindi Masala € 14,90  
*Okra Gemüse gebraten mit Tomaten und Currysoße mit Zwiebeln und Ingwer*  
*Lady Finger Fried with tomato and curry sauce with Ginger*

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 663. | <b>Palak Alu</b><br><i>Spinat mit Kartoffel, Ingwer und mit Indischen Gewürzen</i><br><i>Spinach with Potato, Ginger and Indian spices</i>                                      | € 11,50 |
| 664. | <b>Alu Matter</b><br><i>Erbsen und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer</i><br><i>Peas and potatoes cooked with Ginger, garlic and coriander</i>                 | € 11,50 |
| 665. | <b>Matter Paneer</b><br><i>Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen und Verscheiden Indische Gewürzen</i><br><i>Fresh cottage cheese cooked with Green Peas and Indian spices</i> | € 12,90 |

### ***Brot & Joghurt***

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 666. | <b>Mix Raita</b><br><i>Joghurt mit Kräutern und frischen Gurken mit Kümmel-Pulver</i><br><i>Yoghurt with herbs, fresh cucumber, garnished with cumin powder</i> | € 3,90 |
| 667. | <b>Plain Dahi ( Natur Jogurt )</b>  | € 3,50 |
| 668. | <b>Plain Nan</b><br><i>Weißes Fladenbrot im Tonofen Gebacken</i><br><i>Indian white bread make in Tandoor</i>   | € 2,90 |
| 669. | <b>Butter Nan</b><br><i>Weißes Fladenbrot mit Butter</i><br><i>Indian white bread with butter</i>   | € 2,90 |
| 670. | <b>Garlic Nan</b><br><i>Weißes Fladenbrot mit Knoblauch</i><br><i>Indian white bread with Garlic</i>  | € 2,90 |