

Vorspeisen / Starter

601	Vegetable Samosa (2 Stück / 2 Pieces) <i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen</i>	€	4,90
602	Keema Samosa (2 Stück / 2 Pieces) <i>Teigtaschen gefüllt mit Lamm Hackfleisch und Gewürzen</i>	€	5,90
603.	Vegetable Pakoras <i>Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert</i>	€	5,50
604.	Onion Baaji Spicy <i>Zwiebel mit Gewürzen, in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert</i>	€	5,90
605.	Bombay Mix Starter <i>(Für 2 Personen / For 2 Person)</i> <i>Vorspeise Teller mit verschiedenen Sachen</i>	€	13,90
606.	Onion & Chilli	€	2,90
607.	Papadam <i>Knusprige Linsenwaffeln</i> <i>Cripsey lentil wafers</i>	€	2,90

Aus unserem Spezial Tonofen

610.	Lamb Seekh Kebab <i>Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt</i>	€	17,90
611.	Chicken Seekh Kebab <i>Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt</i>	€	16,90
612.	Special Chicken Tikka <i>Hühnerbrustfilet zwölf Stunden in Jogurt, Ingwer, Safran und anderen spezial indischen Gewürzen mit Knoblauch eingelegt und im Tonofen gegrillt</i>	€	16,90

Curry Gerichte mit Huhn

630.	Chicken Curry <i>Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit Curry Soße und Koriander</i>	€	15,50
631.	Chicken Jal Frezi <i>Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, schwarzem Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und verschiedenen Indischen Gewürzen</i>	€	15,50
632.	Chicken Korma <i>Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)</i>	€	15,90

633. Chicken Tikka Masala € 15,90
Hähnchenbrustfilet sechs Stunden eingelegt in Joghurtsoße mit indischen Gewürze, gegrillt im Tonofen und danach verfeinert mit frischer Tomatensoße, Ingwer und frischem Koriander
634. Butter Chicken € 15,90
Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in Tomatensoße mit Sahne und Butter
635. Saag Chicken € 15,50
Indischer Spinat mit Hähnchenbrustfilet gebraten und mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Indischen Gewürzen angerichtet
636. Chicken Madras € 15,50
*Hähnchenbrustfilet in Kokossauce gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten Curry Blatter, Indian spices und grünen Chilis **(Scharf)***
637. Chicken Vindaloo aus Süd-Indien € 15,50
*Hähnchenbrustfilet gebraten mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kartoffel, Tomaten und indischen Gewürzen **(Scharf)***
638. Chicken Bombay (Chefspezialität) € 16,90
Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Gemüse, Cashewkern, verschiedenen indischen Gewürzen und Soße nach einem Rezept von unserem Chef

Curry Gerichte mit Lamm

640. Saag Lamb € 17,90
Spinat mit Lamm gebraten und mit indischen Gewürzen angerichtet
641. Lamb Curry € 17,90
Lammfleisch von Keule nach Nordindischem Rezept mit Curry Soße und Ingwer
642. Lamb Jal Frezi € 17,90
Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, schwarzem Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und anderen verschiedenen Gewürzen
643. Lamb Korma € 18,50
Lammfleisch von Keule zubereitet mit Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)
644. Lamb Vindaloo aus Süd-Indien € 17,90
*Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebeln, Kartoffel und Ingwer **(Scharf)***
645. Rogan Josh Kashmiri € 17,90
Lammfleisch von Keule nach Spezielles Rezept aus Kaschmir, gebraten mit Gehackten Zwiebeln, Ingwer, Joghurt, Ingwer und Indische Gewürzen
646. Lamb Tikka Masala € 22,90
Lammfleisch von Keule sechs Stunden eingelegt in Joghurtsoße mit indischen Gewürze, gegrillt im Tonofen, mit frischer Tomatensoße, verfeinert mit Ingwer und frischem Koriander

Curry Gerichte mit Lamm

647. Lamb Bombay (Chefspezialität) € 19,90
Lammfleisch von Keule zubereitet mit Gemüse, Cashewkern, frischem Koriander, Indische Gewürzen und Soße nach einem Rezept von unserem Chef
648. Lamb Do Piaja € 17,90
Lammfleisch von Keule gebraten mit Zwiebel Ringe und indischen Gewürzen angerichtet

Vegetarische Curry Gerichte

650. Alu Chana Massala € 11,90
Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Kartoffel
652. Palak Paneer € 12,50
Hausgemachter Käse gebraten mit Spinat und Verscheiden Indische Gewürzen
653. Shahi Baingan € 13,50
Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Auberginen und Cashewkern - Soße
654. Karahi Paneer € 13,90
Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit Indische gewürzter Soße
655. Palak Kofta € 13,50
Spinatbällchen gefüllt mit Käse und Kartoffel gebraten mit Spinat
656. Malai Kofta € 13,50
Käsebällchen gefüllt mit Cashew-Kernen und Rosinen gekocht in Cashewkern-Soße
657. Baingan Bhurta € 15,50
Auberginen erst im Tonofen gegrillt und danach gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Ingwer und Koriander
658. Alu Gobhi Masala € 12,90
Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer
659. Navrattan Korma € 13,50
Verschieden Gemüse zubereitet mit indischem Käse, Gewürzen und Cashewkern-Soße nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche (mild)
660. Daal Makhani € 13,50
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Ingwer und Tomatenpüree
661. Daal Tarkha € 12,50
Mong Bohnen & Rote Linsen gekocht mit Ingwer, Kümmel, Koriander, Gewürzen und Butter
662. Bhindi Masala € 14,90
Okra Gemüse gebraten mit Tomaten und Currysoße mit Zwiebeln und Ingwer

Vegetarische Curry Gerichte

663. Palak Alu	€	11,90
<i>Spinat mit Kartoffel, Ingwer und mit Indischen Gewürzen</i>		
664. Alu Matter	€	12,50
<i>Erbsen und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer</i>		
665. Matter Paneer	€	13,90
<i>Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen und Verscheiden Indische Gewürzen</i>		

Brot & Joghurt

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

*Alle Gerichte zum Mitnehmemen
Take – Away Karte*

Täglich von 18.00uhr – 22.00uhr

Tel. 069 – 626310 & 0171 – 6568128 (WhatsApp)