



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 |
| <i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen</i>
<i>Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and Indian spices</i> | | |
| 602. Keema Samosa (2 Stück / 2 Pieces) | € | 5,50 |
| <i>Teigtaschen gefüllt mit Lamm Hackfleisch und Gewürzen</i>
<i>Patties stuffed with minced Lamb meat and Indian spices</i> | | |
| 603. Vegetable Pakoras | € | 5,50 |
| <i>Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert</i>
<i>Mix vegetables with gram flour and Indian spices</i> | | |
| 604. Onion Baaji Spicy | € | 5,90 |
| <i>Zwiebel mit Gewürzen, in Kichererbsenmehl paniert und in Öl frittiert</i>
<i>Onion with gram flour and Indian spices</i> | | |
| 605. Bombay Mix Starter | € | 13,90 |
| <i>(Für 2 Personen / For 2 Person)</i>
<i>Vorspeise Teller mit verschiedenen Sachen</i>
<i>Very Special with Different items</i> | | |
| 606. Onion & Chilli | € | 2,90 |
| 607. Papadam | € | 2,90 |
| <i>Knusprige Linsenwaffeln</i>
<i>Crispy lentil wafers</i> | | |

Aus unserem Spezial Tonofen

- | | | |
|--|---|-------|
| 610. Lamb Seekh Kebab | € | 17,90 |
| <i>Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt und im Tonofen gegrillt</i>
<i>Minced lamb with onions, herbs and spices marinated, grilled in Tandoor</i> | | |
| 611. Chicken Seekh Kebab | € | 16,90 |
| <i>Hänchenhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen eingelegt und im Tonofen gegrillt</i>
<i>Minced Chicken with onions, herbs and spices marinated, grilled in Tandoor</i> | | |

612. Special Chicken Tikka € 16,90
*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 € 15,50
*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 € 15,50
*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 € 15,90
*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 € 15,90
*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 € 15,90
*Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in Tomatensoße mit Sahne und Butter
Tandoori boneless Chicken with tomato sauce, cream, butter and mild spices*
635. Saag Chicken € 15,50
*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 € 15,50
*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 € 15,50
*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**) € 16,90
*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 € 17,90
Spinat mit Lamm gebraten und mit indischen Gewürzen angerichtet
Spinach fried with lamb and Indian spices
641. Lamb Curry € 17,90
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 € 17,90
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 € 18,50
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 € 17,90
*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 € 17,90
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 € 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
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**) € 19,90
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 € 17,90
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 € 11,90
Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Kartoffel
Chickpeas cooked with Onion, Garlic, Ginger, Tomato and potatoes
652. Palak Paneer € 12,50
Hausgemachter Käse gebraten mit Spinat und Verscheiden Indische Gewürzen
Fresh cottage cheese cooked with Spinach and Indian spices
653. Shahi Baingan € 13,50
Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Auberginen und Cashewkern - Soße
Fresh cottage cheese cooked with aubergine and with gravy grounded cashew nut
654. Karahi Paneer € 13,90
Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten
mit Indische gewürzter Soße
Fresh Cottage Cheese cooked with onion, tomato and capsicum
655. Palak Kofta € 13,50
Spinatbällchen gefüllt mit Käse und Kartoffel gebraten mit Spinat
Spinach stuffed with Cheese and Potatoes cooked with curry sauce and Ginger
656. Malai Kofta € 13,50
Käsebällchen 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 € 15,50
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 € 12,90
Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer
Cauliflower and potatoes cooked with Ginger, garlic and coriander
659. Navrattan Korma € 13,50
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 € 13,50
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 € 12,50
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. | Palak Alu
<i>Spinat mit Kartoffel, Ingwer und mit Indischen Gewürzen</i>
<i>Spinach with Potato, Ginger and Indian spices</i> | € 11,90 |
| 664. | Alu Matter
<i>Erbsen und Kartoffeln gekocht mit Ingwer, Knoblauch und Ingwer</i>
<i>Peas and potatoes cooked with Ginger, garlic and coriander</i> | € 12,50 |
| 665. | Matter Paneer
<i>Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen und Verscheiden Indische Gewürzen</i>
<i>Fresh cottage cheese cooked with Green Peas and Indian spices</i> | € 13,90 |

Brot & Joghurt

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