



**Willkommen,
Welcome,
Namaste,**

**Schon im Mittelalter galt Indien als Das Traumland der
besten Gewürze, eines davon ist Curry.**

**Curry ist kein einzelnes Gewürz, sondern eine
Gewürzmischung, die in Indien für jedes einzelne Gericht
extra zubereitet wird, Seine Schärfe hängt jeweils vom
Anteil an Chili ab.**

**Die anderen wohlschmeckenden Gewürze machen den
„Zauber des Orients“ aus der über den Currygerichten liegt.**

SUPPEN

1.Rote Linsensuppe	€ 3,50
2.Paradeisercremesuppe G	€ 3,50
3.Vegetarische Suppe G	€ 3,50
4.Hühnersuppe G	€ 3,50

VORSPEISEN

7.Vegetarische Pakoda A frisches Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert	€ 3,50
8.Panir Pakoda A gebackener, gewürzter hausgemachter Käse in Linsenmehlteig	€ 3,50
9.Vegetarische Samosa A 2 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse	€ 3,50
10.Chicken Tikka A, C würzig marinierte und gegrillte Hühnerstücke	€ 4,50
11.Garnelen Pakoda A, B Gebackene Garnelen in Spezialteig	€ 6,50

VEGETARISCHE GERICHTE

16.Fry Dal	€ 9,90
17.Dal Makhani G	€ 9,90
19.Vegetarisches Korma A, G, E, H Gemüse in Cashewnuss-Currycremesauce	€ 10,90
20.Chana Masala G mit Gewürzen gekochte Kichererbsen	€ 10,90
21.Begun Bhaji G Melanzani mit Kartoffeln, Erbsen & Tomaten	€ 10,90
22.Malai Kofta A,G ,E, H Gemüse-Käseballchen in Cashew-Currycremesauce	€ 10,90
23.Palak Panir G Hüttenkäse mit Spinatobers und Gewürzen	€ 10,90
24.Mater Panir G Erbsen & Hüttenkäse in würziger Currysauce	€ 10,90
25.Shahi Panir Indischer Käse mit Paradeisern und Cashewnuss-Currysauce	€ 11,90
26.Aloo Matar G Kartoffeln und Erbsen mit Currysauce	€ 9,90

HUHN

- | | |
|--|----------------|
| 31.Chicken Curry G
mit Basmatireis und Currysauce | € 11,90 |
| 32.Chicken Korma G,E,H
Hühnerfleisch in Cashewnuss- Currysauce | € 12,90 |
| 33.Chicken Goa G
Hühnerfleisch mit Joghurt-Kokosnuss-Currysauce | € 12,90 |
| 34.Chili Chicken G
Hühnerfleisch mit Paprika, Paradeiser und Zwiebel in Chilisauce | € 13,90 |
| 35.Chicken Tikka Masala G
mariniertes gegrilltes Hühnerfilet in Gewürzsauce | € 13,90 |
| 36.Butter Chicken G
gegrillte Hühnerbrust in Paradeisersauce | € 13,90 |

LAMM

- 41.Lamm Curry G** € 12,90
mit Basmatireis und Currysauce
- 42.Lamm Korma G,E,H** € 13,90
Lammfleisch in Cashewnuss-Currycremesauce
- 43.Lamm Palak G** € 12,90
Lammfleisch mit fein gewürztem Spinat

RIND

- 44.Beef Curry G** € 12,90
mit Basmatireis und Currysauce
- 45.Beef Goa** € 13,90
Rindfleisch in Kokos- Currycremesauce
- 46.Beef Dal G** € 13,90
Rindfleisch mit Linsen und Currysauce
- 47.Beef Vindaloo G** € 13,90
Rindfleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce – scharf

AUS MEER UND SEE

- | | |
|---|----------------|
| 51.Fisch Curry D,E,H | € 13,90 |
| Zanderfilet mit Basmatireis in Currysauce | |
| 52.Garnelen Curry D,B,G | € 14,90 |
| mit Basmatireis und Currysauce | |
| 53.Garnelen Goa D | € 15,90 |
| Garnelen in Kokoscurrysauce | |

VOM GRILL

- | | |
|--|----------------|
| 56.Chicken Shashlik | € 13,90 |
| Mariniertes Hühnerfleisch am Spies | |
| 57.Curry House Mixed Grill „Shashlik“ | € 16,90 |
| Gegrilltes Hühnerfleisch, Lammfleisch und Garnelen | |

BIRYANI

Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht aus Asien. Der Name Biryani entstammt dem persischen Wort بریان beryān und bedeutet „gebraten“, „geröstet“. Im Unterschied zum Pilaw zeichnet sich das Gericht dadurch aus, dass Reis vor dem Garen angebraten wird. Regionale und lokale Varianten sind im Mittleren Osten bis nach Südostasien verbreitet.

61.Biryani Vegetarisch H G mit Basmatireis, Cashewnüssen und Gewürzen	€ 12,90
62.Biryani Huhn G mit Basmatireis, Cashewnüssen und Gewürzen	€ 13,90
63.Biryani Lamm E G mit Basmatireis, Cashewnüssen und Gewürzen	€ 14,90
64.Biryani Garnelen B,D,G mit Basmatireis, Cashewnüssen und Gewürzen	€ 15,90

SALATE

65.Grüner Blattsalat mit Paradeisern, Gurken und Paprika	€ 3,50
66.Chicken Tandoori Salat G Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch	€ 7,90
67.Panir Salat G Salat mit indischem Käse	€ 5,90
68.Raita G Frisches Joghurt mit Paradeiser, Gurken und indischen Gewürzen	€ 2,90

BEILAGEN

71.Portion Basmatireis	€ 2,90
72.Papadam dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl	€ 1,80
73.Naan G, C, A Fladenbrot mit Butter	€ 2,50
74.Knoblauch Naan G, C, A Fladenbrot mit Butter und Knoblauch	€ 2,90

NACHSPEISEN

81.Gulab Jamun G gebackene Topfenteigbällchen in Zuckersirup	€ 3,50
82.Mango Cream G, E, H Mango mit Obers und Cashewnüsse	€ 3,50
83.Gajar ka Halwa G, E, H Geriebene Karotten mit Milch und Nüsse	€ 3,50

ALKOHOLFREI

Coca-Cola/ Zero/Light	0,3l	€ 2,90
Frukade	0,3l	€ 2,90
Sprite	0,3l	€ 2,90
Almdudler	0,3l	€ 2,90
Eistee	0,3l	€ 2,90
Still/prick.	0,3l	€ 2,70
Soda Zitrone	0,3l	€ 2,30
Soda Zitrone	0,5l	€ 3,10

FRUCHTSÄFTE

(Mango, Erdbeer, Apfel, Orange)

-pur	0,2l	€ 3,10
-mit Leitungswasser	0,3l	€ 3,10
-mit Leitungswasser	0,5l	€ 3,30
-mit Soda	0,3l	€ 3,30
-mit Soda	0,5l	€ 3,80
Mango Lassi (Joghurt, Mango,)	0,3l	€ 2,90
Salzig-Lassi (Joghurt, erfrischend salzig gewürzt)	0,3l	€ 2,60

KAFFEE

kl. Espresso	€	2,70
gr. Espresso	€	3,60
Verlängerter	€	2,90
Capuccino	€	3,40
TEE versch. Sorten (schwarz, grün, Jasmin, Früchte, Chai Masala)	€	3,10

BIER

vom Fass	0,5l	€ 3,90
vom Fass	0,3l	€ 3,30
vom Fass	0,2l	€ 2,70
Alkoholfreies	0,5l	€ 2,70
Weizenbier	0,5l	€ 4,20l
Cobra Lager	0,3l	€ 4,20
Kingfischer	0,3l	€ 4,20

WEIN

Grüner Veltliner	1/8l	€ 2,90
Zweigelt	1/8l	€ 2,90
Grüner Veltliner	1/4l	€ 4,50
Zweigelt	1/4l	€ 4,50

WEIN SPRITZER

Weißer/Roter Spritzer	0,25l	€ 3,10
Aperol Spritzer		€ 3,90

DIGESTIF

Marille	4cl	€ 3,90
Birne	4cl	€ 3,90
Indische Mango	4cl	€ 3,90
Indische Kokos	4cl	€ 3,90

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches, Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unser Personal,

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A Glutenhaltiges Getreide**
- B Krebstiere**
- C Eier**
- D Fisch**
- E Erdnuss**
- F Soja**
- G Milch oder Laktose**
- H Schalenfrüchte**
- L Sellerie**
- M Senf**
- N Sesam,**
- O Sulfite**
- P Lupinen**
- R Weichtiere**