

Sat Sri Akal
– Grüss Gott

Namas Kar



Herzlich
Willkommen

Swagat

Sangha`s Indian Cuisine

... tauchen Sie ein in die kulinarische Welt Indiens und lassen Sie sich verzaubern durch die Geheimnisse der authentisch-exotischen Küche!

Genießen Sie für ein paar Stunden indisches Flair in unserem Restaurant. Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Restaurant **Sangha`s Indian Cuisine**.

Wir möchten Sie die Vielfalt dieser Köstlichkeiten erfahren lassen.

Für Jedermann garantieren wir ein anspruchsvolles, abwechslungsreiches Angebot:

Vegetarische Speisen

Fisch- und Fleischspeisen

Tandoori Speisen

Vegane Speisen

Frisch gebackene Brote aus dem Lehmofen

Alle Speisen werden frisch von unseren zertifizierten Spezialitäten-Köchen für Sie zubereitet. Durch das Versprechen der Verwendung von gesunden und frischen Nahrungsmitteln, ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die schonend zubereitet sowohl Ihrem Körper als auch Ihrem Geist wohl tun werden...

Die Tandoori-Spezialitäten werden am Spieß im Lehmofen geröstet. Dadurch kann es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen. Lassen Sie es uns wissen, wenn Sie es sehr eilig haben...

Bitte lassen Sie uns stets wissen, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit, Allergie oder besondere Wünsche und Anforderungen an die Zubereitung der Speisen haben.

Wir werden uns Bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit bedienen.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden
und einen Guten Appetit!

Arten der Zubereitung

Mango ^{8,15} mild und fruchtig

Cashewnuss-Paste mit Mango-Pürree, Safran, Sahne und Curry.

Masala ^{6,11} würzig

Berühmteste Gewürzmischung Indiens.

Sauce aus Tomaten, gemahlene Gewürzen, Roter Zwiebel, Senf, Knoblauch, Ingwer und Mandelpaste.

Korma ⁶ mild

Korma ist ein Mughlai-Gericht. Korma bedeutet auf Hindi, Urdu, Punjabi und Bengalisch „geröstet“. Fleisch oder Gemüse geröstet in der Pfanne mit Kurkuma, Kokosflocken, Rosinen und Kokosmilch.

Bhunna ^{6,11,17} deftig

Bhunna heißt in Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Röstzwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander, Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und hausgemachter Tomatensauce.

Shahi ^{8,9,15} mild

Mild und leicht gewürzte Butter-Tomaten-Sauce aus frischen Tomaten mit indischen Gewürzen und Mandelpaste.

Karahi ¹¹ würzig

Karahi bedeutet „Dicke Pfanne aus Ton oder Kuper oder Schmiedeeisen“.

Fleisch oder Gemüse mit Grüner Paprika, Roten Zwiebeln, gemahlene Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Senf und Currypulver. Alle Zutaten werden zusammen oder gleichzeitig in der Karahi gebraten.

Malai ^{8,15} mild und cremig

Cremige, milde Sauce, auf Sahne basierende Art mit Ingwer, Kardamom und Cashewnuss-Paste.

Dall ^{9,15} kräftig und würzig

Traditionelles Gericht der indischen Küche, das vorwiegend aus Hülsenfrüchten, meistens Linsen, aber auch Kichererbsen zubereitet wird. Durch die lange Kochzeit zerkochen die Hülsenfrüchte zu einer Art Brei, der mit Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Zwiebel, Chili und Garam Masala kraftig gewürzt wird.

Palak ¹¹ würzig

Berühmte Zubereitung aus Nordindien.

Die Spinatmischung aus Blattspinat und kräftigen Gewürzen mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und Bockshornkleeblättern wird im Tontopf zubereitet.

Chili Dry ^{7,10,11,17,18}

süß-sauer und leicht scharf

Nordindische Spezialität, bei der die Zutaten im knusprigen Teigmantel frittiert und mit Soja-Sauce, Zwiebel, Chili, Pfeffer und Ingwer mariniert und anschließend in der Pfanne angebraten werden.

Nilgiri ^{1,11} mittelscharf

Fleisch oder Gemüse mit frischem Koriander, Spinat, frischer Minze, Chili und Kokosmilch, nach orientalischer Art.

Jalfrezi ^{7,11} scharf

Nach bengalisch und englischer Art.

Fleisch oder Gemüse mit Chili, Rotem Paprika, Roter Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in roter Curry-Jalfrezi-Sauce verfeinert, mit Lauchzwiebel und Zitronenscheibe.

Vindaloo ^{7,8,11}

sehr sehr scharf, nach Goa-Art

Auf Wunsch auch weniger scharf.

Berühmte Mischung aus gemahlene Gewürzen mit Ingwer, Chili, Kardamom, Nelken, Piment, Zimt, Tamarind, Korianderpulver und Kurkuma.

Suppen

1. **Daal Schorba** VEGAN 4,90 €
Legierte Rote-Linsensuppe, gewürzt mit Garam-Masala und Zitrone
2. **Tomaten Schorba** ¹⁵ 5,90 €
Tomaten-Cremesuppe mit hausgemachtem Käse und Sahne
3. **Sabji Schorba** VEGAN 4,90 €
Suppe mit frischem Gemüse und einem Hauch von Pfeffer und Koriander
4. **Murg Schorba** 5,90 €
Hühnersuppe nach indischer Art
5. **Shrimps Schorba** ^{15,19} 6,90 €
Krabben-Cremesuppe mit Sherry und Sahnehaube

Warme Vorspeisen

6. **Punjabi Samosa** ^{8,17} VEGAN 5,90 €
Frittierte Pastete mit Kartoffel, Cashewnüssen und Rosinen

Pakora

Pakora besteht aus Gemüse, Käse, Fisch oder Fleisch, das erst in einen würzigen Teig aus gemahlenden Gewürzen und Kichererbsenmehl getaucht und anschließend gebacken oder frittiert wird. Oft wird in Indien Pakora als Vorspeise, Snack, Beilage oder Zwischenmahlzeit gegessen. Alle Pakoras werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

7. **Sabji Pakora** (*gemischtes Gemüse*) VEGAN 4,90 €
8. **Onion Rings** (*Zwiebelringe*) VEGAN 4,90 €
9. **Paneer Pakora** (*frischer hausgemachter Käse*) ⁹ 5,50 €
10. **Fisch Pakora** (*zartes Fischfilet*) ¹⁹ 5,90 €
11. **Chicken Pakora** (*zartes Hähnchenfleisch*) 4,90 €
12. **Mix Pakora Teller** (*für 2 Personen*) ^{9,19} 12,90 €
13. **Jheenga Pakora** (*ausgelöste Riesengarnelen*) ¹⁹ 13,90 €

Kalte Vorspeisen

14. **Murg Chat mit kleinem Naan** ^{6,9} 6,90 €
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Zwiebel, Tomaten und Joghurt in würziger Mischung
15. **Bombay Chat mit kleinem Naan** ^{6,9,19} 7,50 €
Krabben mit Zwiebel, Tomaten und Joghurt in würziger Mischung

Hot and spicy

16. **Chili Chicken** (Hähnchenstücke nach Chili-Art) ^{7,10,11,17,18} 8,90 €
17. **Chili Jheenga** (ausgelöste Riesengarnelen nach Chili-Art) ^{7,10,11,17,18,19} 13,90 €

Salat

Alle Salate werden mit French Dressing oder Essig-Öl serviert.

18. **Tomaten Salat** pikant 5,90 €
Tomatenscheiben mit Rote-Zwiebel-Ringen, Zitrone und Chat Masala
19. **Sangha Salat** ¹⁷ pikant 11,90 €
Gemischter Salat mit scharfen Kartoffelspalten, gebackenen Pfifferlingen und Chat Masala
20. **Taj Mahal Salat** 11,90 €
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstücken, Champignons, Mais und Zwiebel
21. **Chicken Tikka Salat** ⁹ 11,90 €
Gemischter Salat mit geröstetem Hähnchenfleisch aus dem Lehmofen
22. **Salat Saison** ⁹ 5,50 €
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, geraspelten Möhren, grüne Paprika und French Dressing
23. **Beilagensalat** 3,50 €

Tandoori Khajana

Diese Spezialitäten sind mit Joghurt und Gewürzen mariniert. Danach werden sie in einem Lehmofen auf einem Spieß geröstet und auf der heißen Pfanne serviert. Dazu Naan, würzige Sauce und Gemüse.

- | | |
|--|----------------|
| 25. Tandoori Chicken ⁹ | 12,90 € |
| 2 Hähnchenschenkel mariniert nach Hausrezept | |
| 26. Chicken Tikka ⁹ | 13,90 € |
| Zarte Hähnchenbrust-Filetstücke geröstet | |
| 27. Harialy Kebab ^{1,11} | 14,90 € |
| Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Minze, Spinat und Koriander | |
| 28. Malai Tikka ^{8,15} mild | 14,90 € |
| Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Cashewnüssen | |
| 29. Botti Kebab ⁹ | 15,90 € |
| Mariniertes Lammfleisch aus dem Lehmofen | |
| 30. Maschi Tikka ^{9,19} | 15,90 € |
| Tilapiafilet geröstet im Lehmofen | |
| 31. Jheenga Tandoori ¹⁹ | 21,90 € |
| Ausgelöste Riesengarnelen aus dem Lehmofen | |
| 32. Mix Grillplatte ^{1,11,8,9,15,19} | 19,90 € |
| Hähnchen, Lamm, Fisch aus dem Lehmofen | |
| 33. Mix Veg Tandoori ⁹ knackig | 12,90 € |
| Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Aubergine, Zucchini, Paprika, mit Joghurt und Gewürzen mariniert, am Spieß geröstet | |
| 34. Khumb Paneer Tikka ⁹ | 13,90 € |
| Marinierte Champignons und hausgemachter Käse, am Spieß geröstet | |
| 47. Sangha Teller ^{6,9,11,15} | 18,90 € |
| Gebratenes Hähnchen und Lammfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch, frischem Koriander und Tomaten in würziger hausgemachter Currysauce, serviert mit Basmatireis und Nan. Auf Wunsch auch mittelscharf, scharf oder sehr scharf. | |

Hähnchen-Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Murg Curry | 11,90 € |
| | Zartes Hähnchenfleisch in würziger Currysauce | |
| 36. | Murg Korma ^{6,8,9,15} mild | 13,90 € |
| | Zartes Hähnchenfleisch in Kokosmilch und Sahnesauce | |
| 37. | Murg Sabji | 12,90 € |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit Gemüse in hausgemachter Currysauce | |
| 38. | Murg Karahi | 13,90 € |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit Roten Zwiebeln und grüner Paprika in würziger Sauce | |
| 39. | Murg Vindaloo ^{7,8,11} sehr scharf | 13,90 € |
| | Hähnchenfleisch in einer Mischung aus Gewürzen und Chili in roter Curry-Sauce nach Goa Art | |
| 40. | Butter Chicken ^{9,15} mild | 13,90 € |
| | Geröstetes Hähnchenfleisch in milder Tomaten-Butter-Cremesauce | |
| 41. | Murg Jalfrezi ^{7,11} scharf | 13,90 € |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit Roter Paprika, Roter Zwiebel, Grüner Chili und Tomaten in roter Sauce | |
| 42. | Tandoori Murg Masala ^{6,9,11,15} | 14,90 € |
| | Geröstetes Hähnchenfleisch in würziger Tomaten-Safran-Mandel-Cremesauce | |
| 43. | Murg Nilgiri ^{1,11} | 13,90 € |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit Minze, Koriander, Spinat und Kokosmilch nach orientalischer Art | |
| 44. | Murg Palak ¹¹ | 13,90 € |
| | Hähnchenfleisch mit Spinat und Gewürzen nach indischem Rezept | |
| 45. | Murg Mango ^{8,15} | 13,90 € |
| | Zartes Hähnchenfleisch in mild-fruchtiger Cashewnuss-Creme und Mango-Sauce und Safran | |
| 46. | Murg Chili ^{7,10,11,17,18} | 14,90 € |
| | Gebackenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer in süß-sauer-scharfer Chili-Sojasauce | |

Schweinefleisch-Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Pork Curry | 12,90 € |
| | Zartes Schweinefleisch in würziger Currysauce | |
| 51. | Pork Masala ^{6,11} | 13,90 € |
| | Zartes Schweinefleisch in würziger Tomaten-Mandel-Cremesauce | |
| 52. | Pork Palak ¹¹ | 13,90 € |
| | Zartes Schweinefleisch in würziger Spinatmischung nach nordindischem Rezept | |
| 53. | Pork Bhunna ^{6,11,17} | 13,90 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftig-deftiger Sauce | |
| 54. | Pork Mango ^{8,15} | 13,90 € |
| | Zartes Schweinefleisch in mild-fruchtiger Cashewnuss-Creme, Mango-Sauce und Safran | |
| 55. | Pork Vindaloo ^{7,8,11} sehr scharf | 13,90 € |
| | Zartes Schweinefleisch mit Mischung aus Gewürzen und Chili in roter Curry-Sauce nach Goa Art | |

Rindfleisch-Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | Beef Safran ¹⁵ | 14,90 € |
| | Rindfleisch mit Pfifferlingen und Safran in würziger Curry-Sauce | |
| 61. | Beef Palak ¹¹ | 14,90 € |
| | Rindfleisch in würziger Spinatmischung nach nordindischem Rezept | |
| 62. | Beef Mushroom | 14,90 € |
| | Rindfleisch mit Champignons in würziger Tomaten-Curry-Sauce | |
| 63. | Beef Mango ^{8,15} | 14,90 € |
| | Rindfleisch in mild-fruchtiger Mango-Safran-Cashewnuss-Creme-Sauce | |
| 64. | Beef Bhunna ^{6,11,17} | 14,90 € |
| | Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in deftiger Sauce | |

Lammfleisch-Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 66. Rogan Josh | 13,90 € |
| Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce nach Art des Hauses | |
| 67. Muglai Meat ^{8,15} | 14,90 € |
| Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Sauce | |
| 68. Bhunna Ghosht ^{6,11,17} | 14,90 € |
| Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce | |
| 69. Palak Ghosht ¹¹ | 14,90 € |
| Gebratenes Lammfleisch in würziger Spinatmischung nach nordindischer Art | |
| 70. Mutton Khumb Wala ^{8,15} | 15,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce | |
| 71. Mutton Vindaloo ^{7,11} sehr scharf | 14,90 € |
| Zartes Lammfleisch in einer Mischung aus Gewürzen in roter Curry-Sauce nach Goa Art | |
| 72. Karahi Ghosht ¹¹ | 14,90 € |
| Gebratenes Lammfleisch mit Roten Zwiebeln und Grüner Paprika in würziger Sauce | |
| 73. Mutton Nilgiri ^{1,8,11} | 14,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit Koriander, Minze, Spinat und Kokosmilch in orientalischer Sauce | |
| 74. Dahi Ghosht ^{8,15} | 15,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit Joghurt und Mandel in Curry-Sahne-Sauce | |
| 75. Lamm Botti Masala ^{6,11} | 15,90 € |
| Geröstetes Lammfleisch mit Tomaten, Safran und Mandelcreme in Masala-Sauce | |
| 76. Mutton Mango ^{8,15} | 15,90 € |
| Zartes Lammfleisch in mild-fruchtiger Mango-Safran-Cashewnuss-Creme-Sauce | |
| 77. Mutton Methi Wala ^{8,15} | 15,90 € |
| Gebratenes Lammfleisch mit Cashewnuss-Creme und Bockshornklee-Blättern in cremiger Sahnesauce | |

Entenfleisch-Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 80. Ente Khumb Wala ^{8,15} | 16,50 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer, Knoblauch und Mandel in cremiger Sauce | |
| 81. Ente Jalfrezi ^{7,11} | 16,50 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit Roter Paprika, Roten Zwiebeln, Chili und Tomaten in Roter Sauce | |
| 82. Ente Tara | 17,90 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in würziger Tomaten-Curry-Sauce | |
| 83. Ente Mango ^{8,15} | 16,90 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit Cashewnuss-Creme, Safran und Mango-Purree in mild-fruchtiger Sauce | |
| 84. Ente Pista Malai ^{8,15} | 18,90 € |
| Entenbrustfilet mit Pistazien-Creme in milder Kardamom-Malai-Sahnesauce | |
| 85. Ente Palak ¹¹ | 16,90 € |
| Entenbrustfilet in würziger Spinatmischung nach nordindischer Art | |
| 86. Ente Methi Wala ^{8,15} | 16,90 € |
| Entenbrustfilet mit Cashewnuss-Creme und Bockshornklee-Blättern in cremiger Sahnesauce | |
| 87. Ente Chili Dry ^{7,10,11,17,18} leicht scharf | 17,90 € |
| Gebackene Entenfleisch-Stücke mit Paprika und Zwiebeln in süß-sauer-scharfer Soja-Chili-Sauce | |
| 88. Daal Ente Makhni ¹⁵ | 16,90 € |
| Entenbrustfilet mit schwarzem Butterlinsen-Curry nach nordindischer Art | |

Sehr verehrte Gäste!

Die Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.

Fisch- und Garnelen-Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

90. **Fisch Chili Dry** ^{7,10,11,17,18,19} scharf **15,90 €**
Gebackenes Tilapia-Filet mit Paprika und Zwiebeln in süß-sauer-scharfer Soja-Chili-Sauce
91. **Fisch Mango** ^{8,15,19} **14,90 €**
Tilapia-Filet in mild-fruchtiger Cashewnuss-Creme-Safran-Mango-Sauce
92. **Fisch Masala** ^{6,11,19} **14,90 €**
Tilapia-Filet mit Tomaten und Mandeln in würziger Masala-Sauce
93. **Fisch Goa** ^{8,15} sehr scharf **15,90 €**
Tilapia-Filet mit sehr scharfer Chilipaste und Kokosmilch in sehr scharfer Sauce
94. **Fisch Curry** ¹⁹ **14,90 €**
Tilapia-Filet in würziger Curry-Sauce nach hausgemachter Art
95. **Fisch Jalfrezi Tikka** ^{7,9,11,19} **16,90 €**
Geröstetes Fischfilet mit Roter Paprika, Roten Zwiebeln und Chili in roter Sauce
96. **Jheenga Curry** ¹⁹ **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen in würziger Curry-Sauce nach Art des Hauses
97. **Jheenga Masala** ^{6,11,19} **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen in würziger Tomaten-Mandelcreme-Sauce
98. **Jheenga Khumb Wala** ^{8,15,19} **20,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons, Ingwer, Knoblauch und Mandel in cremiger Sauce
99. **Jheenga Goa Art** ^{8,19} sehr scharf **20,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen mit Gewürzen, Chilipaste und Kokosmilch in sehr scharfer Sauce
100. **Jheenga Mango** ^{8,15,19} **20,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen mit mild-fruchtiger Cashewnuss-Creme-Mango-Safran-Sauce

Vegetarische Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

101. **Daal Makhni** ¹⁵ Nationalgericht **11,90 €**
Mischung aus drei verschiedenen Linsen in Butter-Rahm-Sauce nach Art des Hauses
102. **Chili Tomato Cheese** ^{9,15} scharf **12,90 €**
Hausgemachter Käse mit frischen Tomaten und grünem Chili in roter Curry-Sauce
103. **Ginger Patato Cheese** ^{9,15} pikant **13,90 €**
Hausgemachter Käse mit Kartoffeln und frischem Ingwer in würziger Curry-Sauce
104. **Gobhi Mattar Paneer** ^{9,15} **13,90 €**
Hausgemachter Käse mit Blumenkohl und grünen Erbsen in Butter-Curry-Sauce
105. **Karahi Paneer** ^{9,15} **13,90 €**
Hausgemachter Käse mit grüner Paprika und Roten Zwiebeln in sehr leckerer Masala-Sauce nach Art des Hauses
106. **Mix Veg Paneer Goa** ^{8,9} sehr scharf **13,90 €**
Hausgemachter Käse mit Kokosmilch und gemischtem Gemüse in sehr scharfer Kokoscreme-Chilisauce
107. **Palak Paneer** ^{9,11} **13,90 €**
Hausgemachter Käse mit würziger Spinat-Mischung nach nord-indischer Art
108. **Malai Kofta** ^{8,9,15} **14,90 €**
Gebackene Bällchen aus Käse mit cremiger Cashewnuss-Sahne-sauce nach Art des Hauses
109. **Paneer Tikka Masala** ^{9,15} **13,90 €**
Gerösteter Käse aus dem Lehmofen mit Paprika und Zwiebel in würziger Tomaten-Masala-Sauce
110. **Paneer Spezialitäten** ^{8,9,15} **13,90 €**
Zubereitung nach Ihren Wünschen – wie zum Beispiel **Jalfrezi, Nilgiri, Korma, Vindaloo, Chili Dry** oder **Malai-Sauce**.

Vegane Gerichte

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet und mit Reis serviert.

111. **Daal Tardka** 8,90 €
Gelbe-Linsen-Curry mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Röstzwiebeln und Gewürzen
112. **Alu Gobhi Masala** ^{6,11} 8,90 €
Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer und Gewürzen in würziger Tomaten-Masala-Sauce
113. **Bihndi Masala** ^{6,11} 11,90 €
Okraschoten mit Zwiebeln und Tomaten in kräftiger Mischung nach Art des Hauses
114. **Mix Veg Bhunna** ^{6,11,17} 9,90 €
Gemischtes Gemüse mit Röstzwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in deftiger Bhunna-Sauce
115. **Chana Masala** ^{6,11} 9,90 €
Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch in würziger, hausgemachter Masala-Sauce
116. **Zucchini Masala** ^{6,11} 9,90 €
Zucchini mit würzigen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Masala-Sauce
117. **Karahi Mushroom** ^{6,11} 9,90 €
Champignons mit Paprika, Zwiebel, Ingwer und Tomaten in würziger Curry-Sauce
118. **Sabji Handi** ^{6,11} 10,90 €
Gemischtes Gemüse in kräftiger hausgemachter Curry-Masala-Sauce
119. **Sabji Kofta Spezialitäten** ^{8,11} 12,90 €
Nach Ihren Wünschen – mit **Masala-, Jalfrezi-, Mango-, Bhunna-, Daal-, Palak-, Vindaloo-, Korma-, Goa- oder Nilgiri-Sauce.**
120. **Chili Dry Art** ^{7,10,11,17,18} BITTE WÄHLEN: 12,90 €
gebackener Blumenkohl *oder* **Sojacheese**
oder **Kartoffel** *oder* **Champignons**
jeweils mit Paprika, Zwiebel, Tomaten in süß-saurer Chili-Soja-Sauce nach nordindischer Art

Biryani *Reis-Spezialitäten*

121. **Sabji Biryani** ^{6,9,11} **11,90 €**
Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse und Masala-Sauce
122. **Chicken Tikka Biryani** ^{6,8,9,11} **13,90 €**
Gebratener Reis mit geröstetem Hähnchenfleisch, Nüssen, Rosinen und Masala-Sauce.
123. **Mutton Biryani** ^{6,8,9,11} **14,90 €**
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Nüssen, Rosinen und Masala-Sauce.
124. **Beef Biryani** ^{6,8,9,11} **14,90 €**
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Nüssen, Rosinen und Masala-Sauce.
125. **King Prawn Biryani** ^{6,8,9,11} **19,90 €**
Gebratener Reis mit ausgelösten Riesengarnelen, Nüssen, Rosinen und Masala-Sauce.

Kinder unter 12 Jahren

126. **Chottu** **6,90 €**
Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayo
127. **Kinda** **6,90 €**
Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayo
128. **Bholla** **7,90 €**
Schnitzel mit Tomatensauce und Butterkartoffeln
129. **Tara Kidis** **3,90 €**
Pommes mit Ketchup und Mayo
130. **Tikkaloo** **7,90 €**
Geröstete Chickenwings aus dem Lehmofen mit Pommes, Ketchup und Mayo

Frisch gebackene Brote aus dem Lehmofen

- 
131. **Roti / Tandoori Chapati** 2,20 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl
132. **Naan** ^{9,13,17} 2,50 €
Hefeteig-Fladenbrot aus Weizenmehl
133. **Garlic Naan** ^{9,13,17} 3,50 €
Naan-Fladenbrot mit frischem Knoblauch
134. **Ginger Naan** ^{9,13,17} 3,50 €
Naan-Fladenbrot mit frischem Ingwer
135. **Pyaj Wala Naan** ^{9,13,17} 3,50 €
Naan-Fladenbrot mit Roten Zwiebeln
136. **Butter Naan** ^{9,13,17} 3,50 €
Mehrschichtiges Hefeteig-Brot mit Butter
137. **Tara Naan** ^{8,9,13,17} 3,90 €
Naan mit Sonnenblumenkernen und Oliven
138. **Dhnia Naan** ^{9,13,17} 3,50 €
Naan-Fladenbrot mit frischem Koriander
139. **Padina Naan** ^{9,13,17} 3,50 €
Naan-Fladenbrot mit frischer Minze

Gefüllte Brote aus dem Lehmofen

140. **Paneer Kulcha** ^{9,13,17} 4,90 €
Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gewürzen
141. **Alloo Kulcha** ^{9,13,17} 4,20 €
Hefeteig gefüllt mit Kartoffel und Gewürzen
142. **Sabji Kulcha** ^{9,13,17} 4,20 €
Hefeteig gefüllt mit Gemüse und Gewürzen
143. **Peschawri Kulcha** ^{8,9,13,17} 4,90 €
Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse, Rosinen und Cashewnüssen
144. **Garlic Chili Cheese Kulcha** ^{8,9,13,17} 5,90 €
Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse, Chili, Gewürzen und Knoblauch

Reis und mehr

- 145. Tara Reis** ⁸ **6,90 €**
Basmati-Reis mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen und Kokosflocken, indisch gewürzt und mit Rosenwasser verfeinert
- 146. Reis Jerra** **5,90 €**
Gebratener Basmati-Reis, die „Königin der Reissorten“, mit Safran und Kreuzkümmel
- 147. Jerra Tomato Alloo** **4,90 €**
Gebratene Kartoffelstücke mit Kreuzkümmel und Tomaten
- 148. Chat Alloo** **4,50 €**
Gebratene Kartoffelstücke mit pikantem Chat-Gewürz
- 149. Extra Basmati Reis** **2,90 €**
Gekochter Basmati-Reis
- 150. Papad** **2,90 €**
4 dünne Waffel aus Linsenmehl mit Dips (Zwischenmahlzeit)

Dips

- 151. Khira Raita** ⁹ **2,90 €**
Würziger Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel
- 152. Tara Raita** ⁹ **3,90 €**
Würziger Joghurt mit Gurken, Kreuzkümmel, frischer Minze, Koriander und Chili

Thalis für 2 Personen

- 153. Veganes Thali mit vier Gerichten** **22,90 €**
111, 113, 118, 119. Dazu Salat, Reis und Roti.
- 154. Vegetarisches Thali mit vier Gerichten** **24,90 €**
101, 105, 113, 114. Dazu Raita, Reis und Nan.
- 155. Sangha Thali mit sechs Gerichten** **39,90 €**
101, 113, 38, 45, 67, 92. Dazu Raita, Reis und Nan.

Dessert Nachspeisen

156. **Mango-Creme** ^{8,9,15} **4,50 €**
mit Vanilla-Eis, Pistazien und Sahnehaube
157. **Gajar Halwa** ^{8,9} **4,50 €**
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien
in Honig-Butter gebraten
158. **Gulab Jamon** ^{9,15} **3,90 €**
Gebackene Bällchen aus Milch und Quark
159. **Kheer** ^{8,9} **4,50 €**
Gekochter Basmati-Reis mit Rosinen, Cashewnüssen und
Kardamom in Mandelmilch
160. **Kulfi** ^{8,9,15} **4,90 €**
mit Milch, Pistazien, Safran und Kardamom



Bei besonderen Wünschen in Bezug auf die Zubereitung der Speisen sowie bei schwerwiegenden Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie uns an. Wir werden versuchen auf all Ihre Wünsche einzugehen und Sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bedienen.

Lebensmittelhinweise für Allergiker

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| 1 Farbstoff | 8 enthält Schalenfrüchte | 15 enthält Sahne |
| 2 mit Antioxidationsmitteln | 9 enthält Milch | 16 enthält Lupine |
| 3 Koffeinhaltig | 10 enthält Sojabohnen | 17 enthält glutenhaltiges Getreide |
| 4 Chininhaltig | 11 enthält Senf | 18 Geschmacksverstärker &
Konservierungsstoffe |
| 5 Teeinhaltig | 12 enthält Sellerie | 19 Fischerzeugnisse |
| 6 Schwefeldioxide und Sulfite | 13 enthält Eier | |
| 7 Erdnüsse | 14 enthält Sesam | |

Aperitifs

Prosecco ⁶	0,1 l	3,90 €	Tara ¹	6,90 €
Martini ⁶	5 cl	4,90 €	Exotischer Coctail	
Campari ¹	0,2 l	6,90 €	Mango Royal ¹	6,90 €
Soda / Orange / Mango			Prosecco mit Mangopürree, Cassis-Likör und Eiswürfeln	
Sherry ¹	5 cl	4,90 €		

Kaffee

Tasse Kaffee ³	2,20 €
Espresso ³	2,20 €
Milchkaffee ^{3,9}	2,90 €
Cappuccino ^{3,9}	2,70 €

Tee

Spring Darjeeling ⁵	4,20 €	Ayurveda Chai	4,20 €
Schwarzer Tee		Kräutertee mit indischer	
<i>Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Liebliche Eleganz mit zart-blumigem Aroma</i>		Gewürzmischung	
		<i>Exotische Nuancen und Lakritznote der Süßholzwurzel</i>	
Jasminblüten Tee ⁵	4,20 €	Nana Mint	4,20 €
Aromatisierter grüner Tee mit Jasminblüten		<i>Die Nana ist eine großblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Sie schmeckt würzig und wirkt sehr erfrischend</i>	
<i>Ein sanfter, sortenreiner Grüntee mit zarten Jasminblüten verfeinert: eine vollendete Harmonie</i>			
Green Khongea ⁵	4,20 €	Frischer Ingwertee	4,20 €
<i>Zart-herber grüner Gartentee aus dem indischen Hochland, fein ausgeprägt, aber dennoch weiche und feine aromatische Note</i>		<i>Wärmende Mischung aus frischem Ingwer und Zitrone</i>	
		Chai – hausgemachter Gewürztee, mit Zucker und Milch gekocht	
		Tasse	2,20 €
		Kännchen	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Wasser still, medium oder spritzig	0,25	2,50 €	0,75	6,90 €
Cola ^{1,2,3} , Fanta ^{1,2} , Sprite ² , Spezi ^{1,2,3} , Cola Light ^{1,2,3}	0,2	2,20 €	0,4	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ¹	0,2	2,50 €	0,4	4,00 €
Säfte Apfel, Orangen, Kirsch, Banane	0,2	2,30 €	0,4	3,90 €
Säfte als Schorle	0,2	2,00 €	0,4	2,90 €
Säfte aus Indien Mango, Lychee, Guaven, Maracuja, Ananas-Kokos	0,2	2,50 €	0,4	4,30 €
Indische Säfte als Schorle	0,2	2,10 €	0,4	3,50 €

Lassis⁹

Indisches Joghurtgetränk mit erfrischendem Geschmack

Salziger Lassi	0,3	3,00 €	0,5	4,50 €
Süßer Lassi	0,3	3,00 €	0,5	4,50 €
Mango Lassi	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €
Limetten-Kardamom Lassi ⁹	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €
Maracuja Lassi ⁹	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €
Kokos Lassi ⁹	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €
Bananen Lassi ⁹	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €
Granatapfel Lassi ⁹	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €

Biere

König Pils	0,25	2,60 €	0,40	3,90 €
König Alkoholfrei	0,33	3,00 €		
Hofbräu Weissbier			0,5	3,90 €
Hofbräu alkoholfreies Weissbier			0,5	3,90 €
Diebels Alt	0,33	2,90 €		
Jogi Indian Beer	0,3	2,50 €	0,5	4,20 €
Frische, grasige Hopfigkeit, leicht fruchtige Note von Apfel und Birnenmus				
Radler, Diesel			0,4	3,50 €
Cola-Weizen			0,5	3,90 €

Spirituosen

Ramazotti 32 %	2 cl	2,90 €
Aquavit Linie 42 %	2 cl	3,00 €
Wodka Moskovskaja 40 %	2 cl	2,90 €
Grappa 40 %	2 cl	3,80 €
Glenmorangie Whisky 40 %	2 cl	3,90 €

Indische Spirituosen

Mangolikör auf Eis	4 cl	3,90 €
Ingwerlikör 30 %	4 cl	3,90 €
Indischer Mangoschnaps 38 %	2 cl	2,90 €
Old Monk Rum¹	2 cl	2,90 €
Indischer Gewürz-Rum, 42,8 %		

Longdrinks

Gin Tonic⁴	4,90 €
Wodka + Saft nach Wahl	4,90 €
Bacardi Cola³	4,90 €
Whisky Cola³	4,90 €

WEISSWEINE

Wachtenburg Wachenheimer Schenkenböhl

Blumige, duftige Art mit leichtem Muskataroma
Rebsorte: Müller Thurgau. Halbtrocken, 11,5 % vol.

0,2 4,30 €

Wachtenburg Forster Schnepfenflug

Aromen von Zitrusfrüchten, fruchtig, frisch und angenehm
Rebsorte: Riesling. Trocken, 12,0 % vol.

0,2 4,50 €

Hochdörffer Scheurebe

*Exotische Aromen von Maracuja, Ananas und Litschi,
gepaart mit getrockneten Aprikosen, belebend erfrischend,
mit feinherbem Nachhall*
Rebsorte: Scheurebe. Halbtrocken, 11,0 % vol.

0,2 6,90 €
FLASCHE 21,00 €

Hochdörffer Weißer Burgunder

*Hellgelbe Aromen von weißen und gelben Pfirsichen, Aprikosen
und einem Hauch von Blüten, erfrischend mineralisch*
Rebsorte: Weißburgunder. Trocken, 13,0 % vol.

0,2 6,90 €
FLASCHE 21,00 €

Tina Pfaffmann Herzglück

*Zitrusfrüchte, Grapefruit, Pfirsiche und weiße Blüten,
fruchtig und mit einem spürbaren Säuregerüst*
Rebsorte: Riesling. Halbtrocken, 13,0 % vol.

FLASCHE 29,00 €

Bassermann-Jordan

*Ein junger frischer Wein mit dem Bouquet von Melonen,
gelben Äpfeln und reifen Birnen – der Wein mit feiner Würze
für viele Gelegenheiten*
Rebsorte: Grauburgunder. Trocken, 13,0 % vol.

FLASCHE 27,00 €

Avanzi Lugana di Sirmione D.O.C.

*Goldgelb mit grünen Reflexen, belebendes Säurespiel mit dem
tropisch-fruchtigen Aroma von Ananas, Melone und Maracuja*
Rebsorte: Turbiana. Trocken, 13,0 % vol.

FLASCHE 32,00 €

Spier Seaward Chenin Blanc

Eleganter Begleiter, tropische Früchte von Ananas und Papaya
Rebsorte: Chenin Blanc. Trocken, 14,5 % vol.

FLASCHE 32,00 €

Südindien

*Trocken, frisch-würzig mit Aromen von Ananas im Nachhall,
zarte Nuancen von weißem Pfeffer*
Rebsorte: Sauvignon Blanc.

FLASCHE 32,00 €

ROTWEINE

Vero Italia Merlot Veneto I.G.T.

Mitteltiefes Rot, ausgewogene Fruchttöne, ausgeglichen

Rebsorte: Merlot. Trocken, 12,0 % vol.

0,2 **4,20 €**

Wachtenburg Wachenheimer Dornfelder

Sauerkirsche und Brombeere, kräftig und harmonisch

Rebsorte: Dornfelder. Halbtrocken, 12,5 % vol.

0,2 **4,20 €**

Collegium Wirtemberg Trollinger

Reife Kirschen und Pflaumen, Cassis und Vanille,

feine Tannine und erfrischende Säure

Rebsorte: Trollinger. Trocken, 11,5 % vol.

0,2 **5,90 €**
FLASCHE **21,00 €**

Weinfectum Cannstatter Zuckerle

*Mitteltiefes Rot mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren,
dabei fruchtig und leicht im Geschmack*

Rebsorte: Trollinger. Lieblich, 12,0 % vol.

FLASCHE **19,00 €**

Bassermann-Jordan Cuvée Rot

Reife Kirschen und Pflaumen, feine Tannine und erfrischende Säure

Rebsorte: Cabernet, Merlot. Trocken, 13,0 % vol.

FLASCHE **28,00 €**

Lan Reserva Rioja D.O.C.

*Glänzendes Kirschrot, Vanille und rote Frucht, dabei samtig
und körperreich*

Rebsorte: Tempranillo. Trocken, 13,5 % vol.

FLASCHE **36,00 €**

Spier Tjokolat

*Starke Aromatik nach saftigen Kirschen, dunkler Schokolade
und Mokka.*

Rebsorte: Shiraz, Mourvèdre, Pinot Noir, Viognier. Trocken, 14,0 % vol.

FLASCHE **32,00 €**

Allan Scott Estate Pinot Noir

*Brombeere, Cassis und dunkle Kirsche mit leichten Nuancen
von Kaffee und Schokolade*

Rebsorte: Pinot Noir. Trocken, 13,0 % vol.

FLASCHE **37,00 €**

Indien Red, Südindien

*Vollmundig, mit holziger Note, feiner Säure und rundem Körper,
Aromen von schwarzer Johannisbeere*

Rebsorte: Cabernet Sauvignon trocken, 14,0 % vol.

FLASCHE **28,00 €**

ROSÉWEINE

Fellbacher Weingärtner Trollinger Rosé ›Schiefer‹

0,2 4,00 €

Dunkles Lachsrosé mit Aromen von Himbeere, Erdbeere und roter Johannisbeere; spritzig und erfrischend mit fruchtigem Abgang
Rebsorte: Trollinger. Trocken, 12,0 % vol.

Tina Pfaffmann PINK St. Laurent Rosé

FLASCHE 19,00 €

Himbeeren, Erdbeeren und rote Kirschen bieten erfrischende Fruchtsäure mit spürbarer Restsüße
Rebsorte: Saint Laurent. Halbtrocken, 12,5 % vol.

Cà dei Frati Rosa Rosa dei Frati Riviera del Garda Bresciano D.O.C.

FLASCHE 30,00 €

Aromen von kleinen reifen Walderdbeeren und Himbeere mit leichter Joghurtnote; ein Fruchterlebnis mit lebendiger Säurestruktur
Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese. Trocken, 13,0 % vol.

SCHORLE

Weinschorle

0,2 4,00 €

Weiss, Rot, oder Rosé

SEKT · SCHAUMWEINE · PROSECCO · CHAMPAGNER

Giulietta Pisani Prosecco Frizzante Treviso D.O.C.

0,1 3,90 €

Goldgelb mit spritziger Perlage, fruchtige Grapefruit mit grünem Apfel, Limette und Mango
Rebsorte: Glera. Trocken, 10,0 % vol.

Giulietta Pisani ICE Vino Spumante

FLASCHE 26,00 €

In der Nase Aromen von rotem Apfel, feinen kleinen Träubchen und einem Hauch Honig und Vanille; Harmonie von exquisiter Süße
Lieblich, 10,0 % vol.

Bührmann Riesling trocken

FLASCHE 25,00 €

Ein Cuvée aus deutschem Riesling, feinperlig mit sauberem Bouquet
Rebsorte: Riesling. Trocken, 12,0 % vol.

Baron-Fuenté Brut Champagne

FLASCHE 59,00 €

Hellgold, Nuancen von Tiramisu, kandierten Früchten, Haselnuss und duftenden Kräutern mit seidenweicher Textur
Trocken, 12,5 % vol.