INDIAN
TANDOORI & CURRY

HERZLICH WILLKOMMEN!

Im Herzen von Frankenthal erwartet Sie bei uns eine kulinarische Reise durch die vielfältige Küche Indiens. Unsere Speisen werden nach Originalrezepten zubereitet, damit Sie die intensive Geschmacksvielfalt der indischen Gewürze, die den Gerichten eine angenehme Schärfe und viel Aroma verleihen, kennenlernen und genießen können. Wir verwenden nur bestes Fleisch, frische Kräuter und selbst hergestellte Soßen, die Ihren Gaumen verwöhnen. Besonders beliebt sind unsere marinierten Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen, weil sie dort bei großer Hitze sehr fettarm und höchst aromatisch zubereitet werden. Einen weiteren Schwerpunkt bildet unser großes Angebot an vegetarischen und veganen Speisen, die leicht und bekömmlich sind. Sollte etwas einmal nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, zögern Sie nicht, es uns mitzuteilen. Hat es Ihnen bei uns gefallen, freuen wir uns auf ein Wiedersehen.

In the heart of Frankenthal, a culinary journey through the diverse cuisine of India awaits you. Our dishes are prepared according to original recipes, so you can discover and enjoy the rich variety of Indian spices, which give every dish a pleasant heat and plenty of aroma. We only use the finest meat, fresh herbs and homemade sauces to delight your palate. Our marinated specialities from the tandoori oven are particularly popular, as the intense heat makes them low in fat and wonderfully aromatic. Another focus is our wide range of vegetarian and vegan dishes, which are light and easy to digest. If anything does not meet your expectations, please don't hesitate to let us know. If you enjoyed your visit, we look forward to welcoming you again.

SUPPEN
SOUPS

01 **LINSENSUPPE** 5,90
LENTIL SOUP

02 **TOMATENSUPPE** [G] 5,90
TOMATO SOUP

03 **HÜHNERFLEISCHSUPPE** [G] 6,90
CHICKEN SOUP

04 **GARNELEN KNOBLAUCH SUPPE** [B] 7,50
PRAWN GARLIC SOUP

VORSPEISEN
APPETIZERS

Alle Vorspeisen werden mit Mango und Mint Chutney serviert
All starters are served with mango and mint chutney

05 **MASALA PAPADAMM** 4,90
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln
with tomatoes, cucumbers, onions

06 **PAPADAMM** 3,20
dünne, knusprige Linsenwaffeln
crispy lentil waffles

07 **CHICKEN SAMOSA** 7,50
2 Stück mit Hähnchen und Erbsen frittiert
2 pieces fried with chicken and peas

08 **SAMOSA VEGETARISCH** [A1, H] 6,90
2 Stück mit Kartoffeln und Erbsen frittiert
2 pieces fried with potatoes and peas

09 **VEGETABLE PAKORA-TELLER** [A] 6,90
verschiedene frische Gemüsesorten in Kichererbsenmehl frittiert, wird mit Salat serviert
various fresh vegetables fried in chickpea flour, served with a salad

10 **CHICKEN PAKORA** 8,50
Hähnchenfilet mit Kräutern in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, serviert mit Salat
chicken fillet with herbs, breaded and fried in chickpea flour, served with a salad

11 **PANEER PAKORA** [G] 7,90
hausgemachter indischer Käse gewürzt, in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, wird mit Salat serviert
seasoned homemade Indian cheese, breaded and fried in chickpea flour, served with salad

12 **PRAWN PAKORA** 12,50
in Kichererbsenmehlteig paniert und frittiert, wird mit Salat serviert
breaded in chickpea batter and deep fried, served with salad

13 **GEMISCHTER VORSPEISENTELLER** [A1,G,H] *2 Pers.* 16,90
MIXED APPETIZER PLATE *2 pers.*
Hähnchenfleisch, Gemüse, indischer Käse und Samosa frittiert
chicken, vegetables, Indian cheese and fried samosa

14 **VEGETARISCHES HARA BHARA KEBAB** [G,H] 6,90
Kebabs aus einer Mischung von Spinat, Gemüse, indischem Käse und grünem Chutney
kebabs made from a mix of spinach, vegetables, Indian cheese and green chutney

VORSPEISEN
APPETIZERS

Alle Vorspeisen werden mit Mango und Mint Chutney serviert
All starters are served with mango and mint chutney

15 **GOBHI PAKORA** 6,90
Blumenkohl in Kichererbsen-mehlteig paniert und frittiert, serviert mit Salat
cauliflower breaded in chickpea flour batter and deep fried, served with salad

16 **FISCH PAKORA** [D] 9,90
Fisch in Kichererbsenmehlteig paniert und frittiert, serviert mit Salat
fish breaded in chickpea batter and deep fried, served with salad

SALATE
SALADS

Alle Salate werden mit einem Joghurt-Essig-Dressing serviert
All salads are served with a yoghurt and vinegar dressing

20 **KLEINER GEMISCHTER SALAT** [G] 6,90
LITTLE MIXED SALAD

21 **CHICKEN TIKKA SALAT** [G] 12,90
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch
mixed salad with grilled chicken meat

22 **THUNFISCHSALAT** [C,D,G] 12,90
TUNA SALAD
gemischter Salat mit Thunfisch, Paneerkäse, Oliven[6], Ei
mixed salad with tuna, Paneer cheese, olives[6], eggs

23 **GARNELEN SALAT** 13,90
PRAWN SALAD [B]
gemischter Salat mit gegrillten Garnelen
mixed salad with grilled prawns

THALIS FEINSCHMECKER-PLATTEN

25 **VEGETARIAN THALI** [A1,C,G,H] 21,00
3 vegetarische Currys mit gemischtem Sabji, Palak Paneer, Daal Makhni, Raita (gewürzter Joghurt), mit Basmatireis, Naan Brot und einem Nachtisch (Gulab Jamun)
3 vegetarian curries (with mixed Sabji, Palak Paneer, Daal Makhni), raita (spiced yogurt), with basmati rice, Naan bread and a dessert (Gulab Jamun)

26 **NON-VEGETARIAN THALI** [A1,C,G,H] 23,00
mit Lammcurry, Chicken Korma, Gemüse, Raita (gewürzter Joghurt), mit Basmatireis, Naan Brot und einem Nachtisch (Gulab Jamun)
lamb curry, chicken korma, vegetables and spiced yogurt, with basmati rice, Naan bread and a dessert (Gulab Jamun)

VEGANE GERICHTE
VEGAN DISHES

alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert
all dishes are served with basmati rice

29 **SOYA CHAAP MASALA** 16,90
Soyafleisch mit exotischen Masala-Gewürzen verfeinert
soy meat refined with exotic masala spices

30 **KOFTA MASALA** 14,90
Bällchen aus Tofu und in Pflanzenöl gebraten mit Knoblauch und frischen Kräutern (mittelscharf)
tofu balls fried in vegetable oil with garlic and fresh herbs (medium spicy)

31 **SAAG TOFU** 14,90
Tofu in Spinat gebraten und mit exotischen Gewürzen verfeinert (mittelscharf)
tofu fried in spinach and refined with exotic spices (medium spicy)

32 **VEGETABLE TOFU BIRYANI** [H] 14,90
Tofu in Basmati-Reis, Gemüse, Mandeln, Safran und exotischen Gewürzen verfeinert
tofu refined in basmati rice, vegetables, almonds, saffron and exotic spices

33 **ALOO GOBI MASALA** 14,90
Blumenkohl mit Kartoffeln in exotischen Gewürzen verfeinert
cauliflower with potatoes refined with exotic spices

34 **DAL TARKA** 14,90
gelbe Linsen mit exotischen Gewürzen verfeinert
yellow lentils refined with exotic spices

35 **CHANNA MASALA** 14,90
Kichererbsen mit exotischen Gewürzen verfeinert und in einer Masala Soße zubereitet
chickpeas refined with exotic spices and prepared in a masala sauce

36 **BHINDI MASALA** [H] 15,90
frische Okraschoten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen in einer Masala Soße zubereitet
fresh okra and onions with exotic spices in a masala sauce

37 **BANARASI BAINGAN KA BHARTA** 15,90
Auberginen mit exotischen Gewürzen und in einer Masala Soße verfeinert
aubergines with exotic spices and refined in a masala sauce

38 **MANCHURIAN** 15,90
aus Kohl, Karotten, Frühlingszwiebeln, Paprikastücken, verfeinert mit indischen Gewürzen
made from cabbage, carrots, spring onions, pepper pieces, refined with Indian spices

mittelscharf

sehr scharf

VEGETARISCHE CURRIES
VEGETARIAN CURRIES

alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert
all vegetarian dishes are served with basmati rice

39 **PANEER TIKKA MASALA** [G,H] **17,90**
gegrillter indischer Käse in einer exotisch gewürzten Tomatensauce
grilled Indian cheese in an exotically spiced tomato sauce

40 **TOMATEN PANEER BHARTHA** [G] **15,90**
hausgemachter Käse in Gewürzen, Tomatensoße
homemade cheese in spices, tomato sauce

41 **PALAK PANEER** [G,H] **15,90**
Blattspinat mit hausgemachtem Käse mit exotischen Gewürzen verfeinert
spinach with homemade cheese, refined with exotic spices

42 Mixed Sabji **14,50**
frisches Gemüse mit exotischen Gewürzen verfeinert
fresh vegetables refined with exotic spices

43 **NAVRATAN KORMA** [C,G,H] **15,50**
frisches gemischtes Gemüse, gekocht in mildem Curry[10]
fresh mixed vegetables cooked in mild curry[10]

44 **DAL MAKHNI** [G,H] **14,90**
schwarze Linsen in einer Currysoße mit Tomaten und Sahne und exotischen Gewürzen verfeinert
black lentils in a curry sauce with tomatoes and cream and refined with exotic spices

45 **PANEER KOFTA** [C,G,H] **15,90**
Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse in einer würzigen Cashewsauce mit exotischen Gewürzen verfeinert
balls of homemade cream cheese in a tangy cashew sauce with exotic spices

46 **KADHAI PANEER** [G] **16,90**
indischer Käse, mit exotischen Gewürzen verfeinert
Indian cheese refined with exotic spices

47 **PANEER MAKHNI** [C,G,H] **16,90**
mit indischem Käse in einer Tomaten-Butter-Sahnesoße mit einer exotischen Gewürzmischung
with Indian cheese in a tomato, butter and cream sauce with an exotic spice mix

48 **CHILLI PANEER** [G,H] **16,90**
mit indischem Käse in einer Paprika-Zwiebelsoße (mittelscharf)
with Indian cheese in a paprika and onion sauce (medium spicy)

diese Gerichte sind auch vegan möglich
these dishes can be served vegan

HÄHNCHENGERICHTE
CHICKEN DISHES

alle Hähnchengerichte werden mit Basmatireis serviert
all chicken dishes are served with basmati rice

49 CHICKEN JALFREZI [H] — **16,90**
Hähnchenfleisch mit Paprika, Koriander und Gewürzen
chicken with bell peppers, coriander and spices

50 CHICKEN CURRY [H] — **15,90**
exotische Currywürzmischung mit Hähnchenbrustfilet-stückchen
exotic curry spice mix with chicken breast pieces

51 CHICKEN KORMA [G,H] — **16,90**
Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße mit Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen verfeinert (mild)
chicken in a mild curry sauce, enhanced with coconut flakes, almonds and cashew nuts (mild)

52 CHICKEN VINDALOO [H] — **16,90**
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln, südindischer Art (sehr scharf)
chicken breast pieces with curry and potatoes, South Indian style (very spicy)

53 CHICKEN MANGO [G,H] — **16,90**
Hähnchenfleisch in einer exotischen Mango-, Zwiebelcurrysoße
chicken in an exotic mango and onion curry sauce

54 SAAG CHICKEN — **16,90**
Hähnchenbrustfilets mit Blattspinat und Ingwer
chicken breast filets with spinach and ginger

56 BUTTER CHICKEN [G,H] — **16,90**
marinierte Hähnchenbrustfilet-stücke mit exotischen Gewürzen in einer Tomatensoße mit Butter und Sahne verfeinert
marinated chicken breast fillet pieces with exotic spices in a tomato sauce, enriched with butter and cream

57 CHICKEN TIKKA MASALA [H] — **16,90**
gegrillte Hähnchenfleischstücke mit exotischer Currysoße und einer würzigen Tomatensoße
grilled chicken pieces with an exotic curry sauce and a spicy tomato sauce

58 CHILLI CHICKEN [H] — **16,90**
marinierte Hähnchenfleisch-stücke mit Paprika-Zwiebelsoße und exotischen Gewürzen verfeinert (mittelscharf)
marinated chicken, enhanced with a pepper and onion sauce and exotic spices (medium spicy)

59 KADAHI CHICKEN [H] — **16,90**
Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer exotisch gewürzten Pfeffersoße zubereitet
chicken with peppers and onions, cooked in an exotically spiced pepper sauce

mittelscharf

sehr scharf

ENTENGERICHTE
DUCK DISHES

alle Entengerichte werden mit Basmatireis serviert
all duck dishes are served with basmati rice

60 ENTE CURRY [H] — 19,50
Entenbrustfiletstücke mit Curry
duck breast filet pieces with curry

61 ENTE KORMA [G,H] — 19,50
Entenbrustfilets, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews
duck breast filets, mild curry, coconut flakes, almonds and cashews

62 ENTE VINDALO [H] — 19,50
Entenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln, südindischer Art (sehr scharf)
duck breast filet pieces with curry (very spicy), South Indian style

63 ENTE MANGO [G,H] — 19,50
Entenbrustfilets, mit Mango-Currysoße
duck breast filets with mango-curry-sauce

64 ENTE SAAG — 19,50
Entenbrustfilets mit Blattspinat und Ingwer
duck breast filets with spinach and ginger

65 ENTE MASALA [H] — 19,90
gegrillte Entenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße (mittelscharf)
grilled duck pieces in spiced tomato-onion sauce (medium spicy)

66 ENTE BUTTER [G,H] — 19,90
gegrillte Entenbrustfilets in Tomaten-Butter-Sahnesoße
grilled duck breast filets in a tomato-butter-cream sauce

67 ENTE KADAHI [H] — 19,50
Entenfleisch mit Paprika-Zwiebel-Pfeffersoße
duck with capsicum-onion-pepper sauce

68 ENTE CHILLI [H] — 19,90
Entenfleisch mit Paprika-Zwiebelsoße mit exotischen Gewürzen verfeinert (mittelscharf)
duck with paprika and onion sauce refined with exotic spices (medium spicy)

mittelscharf

sehr scharf

LAMMGERICHTE
LAMM DISHES

alle Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert
all lamb dishes are served with basmati rice

70 LAMM CURRY [H] — 18,50
Exotische Currywürzmischung mit Lammfleischstückchen zubereitet
exotic curry spice mix prepared with pieces of lamb

71 LAMM KORMA [G,H] — 19,50
Lammfleisch, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews (mild)
lamb, mild curry, coconut flakes, almonds, cashews (mild)

72 LAMM VINDALOO [H] — 18,90
Lammfleisch, Kartoffelwürfel (sehr scharf, südindischer Art)
lamb with diced potatoes, South Indian style (very spicy)

73 LAMM MANGO [G] — 19,50
Lammfleisch mit Mango-Zwiebel-Currysoße
lamb with mango onion curry sauce

74 SAAG GOSHT — 19,90
Lammfleisch mit Blattspinat und Ingwer
lamb with spinach and ginger

75 LAMM MASALA [H] — 20,00
Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch (mittelscharf)
lamb with ginger and garlic (medium spicy)

76 BHINDI GOSHT [H] — 19,90
Lammfleisch mit frischen Okra, Ingwer und Knoblauch
lamb with fresh lady fingers, ginger and garlic

77 LAMM KADAHI [H] — 19,90
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika in Pfeffersoße
lamb with onions, capsicum, in pepper sauce

78 LAMM ROGAN JOSH [G,H] — 19,90
Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, mit exotischen Gewürzen verfeinert
Lamb with tomatoes and onions, refined with exotic spices

79 LAMM MADRAS [H] — 19,90
Lammfleischstücke gewürzt mit Kokosnuss (sehr scharf)
Chunks of lamb seasoned with coconut (very spicy)

mittelscharf

sehr scharf

FISCH & GARNELEN
FISH & PRAWNS

alle Fischgerichte werden mit Basmatireis serviert
all fish dishes are served with basmati rice

80 FISCH CURRY [D,H] — 19,90
gekochter Fisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und exotischen indischen Gewürzen
cooked fish with onions, ginger, garlic and exotic Indian spices

81 FISCH MASALA [D] — 20,50
gekochter Fisch in einer exotischen Soße aus Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet (mittelscharf)
cooked fish in an exotic sauce made from onions, ginger and garlic (medium spicy)

82 SHORSHAY MACH [D,H,J] — 20,50
ein exotisch gewürztes Gericht mit Fisch aus einer cremigen Kokos- und Senfsoße
an exotically spiced dish with fish in a creamy coconut and mustard sauce

83 PRAWN PALAK [B] — 20,50
Garnelen, Spinat, Zwiebeln, Koriander, mit indischen Gewürzen verfeinert
prawns, spinach, onions, coriander, refined with Indian spices

84 PRAWN CURRY [B,H] — 20,50
gekochte Garnelen mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und exotischen indischen Gewürzen zubereitet
cooked prawns with onion, ginger, garlic and exotic Indian spices

85 PRAWN KORMA [B,G,H] — 21,90
Garnelen gekocht mit mildem Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen (mild)
prawns cooked with mild curry, coconut flakes, almonds and cashews (mild)

86 PRAWN MASALA [B,H] — 21,90
Garnelen mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen (Curry) (mittelscharf)
prawns with ginger, garlic and Indian spice paste (curry) (medium spicy)

mittelscharf

sehr scharf

BIRYANI - GEWÜRZTER BASMATIREIS
BIRYANI - SPICED BASMATI RICE

alle Biryani-Gerichte werden mit würzigem Joghurt und Minzsoße serviert
all biryani dishes are served with spicy yogurt and mint sauce

90 **VEGETABLE BIRYANI** [H] **14,50**
Basmatireis mit frischem Gemüse, Kokosnuss, Mandeln, exotische Gewürze
basmati rice mixed with fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices

91 **CHICKEN BIRYANI** [H] **16,90**
Basmatireis mit Hühnerfleisch, Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen
basmati rice mixed with chicken, fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices

92 **LAMM BIRYANI** [H] **18,90**
Basmatireis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandeln und Gewürzen
basmati rice mixed with lamb, fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices

93 **PRAWN BIRYANI** [B,G,H] **20,50**
Basmatireis mit Krabben und exotischen aromatischen Gewürzen zubereitet, dazu wird Gurken-Joghurt serviert
basmati rice prepared with prawns and exotic flavored spices, served with cucumber yoghurt

BEILAGEN / SIDE DISHES

97 RAITA [G] **3,50**
würziger Joghurt mit Tomaten & Gurken
spicy yoghurt with tomatoes & cucumbers

98 MINZ-SAUCE [G] **3,90**

99 MANGO CHUTNEY 3,90

REIS SPEZIALITÄTEN
RICE SPECIALTIES

100 **JEERA REIS** **5,90**
Basmatireis mit Kümmel gekocht
basmati rice cooked with cumin

101 **PEAS PULAV REIS** **6,90**
Basmatireis mit grünen gebratenen Erbsen
basmati rice with green fried peas

102 **BASMATI REIS** **4,90**
BASMATI RICE

103 **KASHMIRI REIS** [E,G,H] **6,50**
KASHMIRI RICE

104 **GEBRATENER REIS MIT EI** [C] **12,50**
EGG FRIED RICE

105 **GEBRATENER HÜHNERREIS** **13,50**
CHICKEN FRIED RICE

FÜR KIDS
FOR KIDS

106 FRUITY CHICKEN CURRY [G,H] **11,50**
mit Reis
with rice

107 CHICKEN NUGGETS [A1] **9,90**
6 Stück mit Pommes frites
6 pieces with French fries

108 CHICKEN WINGS **9,90**
mit Pommes frites
with French fries

109 POMMES FRITES **5,90**
Portion

GEGRILLT IM TANDOORI
GRILLED IN THE TANDOOR

Der Tandoori ist sehr beliebt, da er Fleisch und Brot ein wunderbares Aroma verleiht. Alle Tandoori Gerichte werden mit Basmatireis, Minz Chutney und Mango Chutney serviert.
The Tandoori is very popular because it imparts meat and bread a wonderful aroma. All tandoori dishes are served with basmati rice, mint chutney and mango chutney.

110 MURGH MALAI TIKKA [G,H] **19,90**
Hähnchenbrustfilet gebeizt und gegrillt, in Joghurt-Safran-Marinade
grilled chicken breast fillet, marinated in yogurt and saffron

111 CHICKEN TIKKA [G,H] **19,90**
Hähnchenbrust, gegrillt und zart gewürzt, mit indischen Gewürzen
grilled chicken breast filet marinated in Indian sauces and spices

112 CHICKEN PAHADI KEBAB [G,H] **19,90**
zartes Hühnerfleisch in einem exotischen grünen Chutney mariniert und im Tandoor gegrillt
tender chicken marinated in an exotic green chutney and grilled in the tandoor

113 LAMM SHEEKH KEBAB [H] **21,90**
Lammhackspießchen, exotisch aromatisch gewürzt
minced lamb skewers, aromatically spiced

114 PANEER TIKKA [G] **19,90**
Spieß aus frischem und hausgemachtem Hüttenkäse, gegrillt im Tandoor
grilled homemade cheese in aromatics herbs, grilled in the tandoor

115 TANDOORI & CURRY GRILLPLATTE [B,G,H] **23,50**
exotische Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten
exotic grill plate with different types of meat

116 SOYA CHAAP TANDOORI **18,90**
Soyafleisch mit exotischen Gewürzen verfeinert, im Tandoor gegrillt
soy meat refined with exotic spices, grilled in the tandoor

117 PRAWN TIKKA [B,H] **21,50**
gegrillte Garnelen mit exotischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt
grilled prawns with exotic spices, grilled in tandoori

118 LAMM TIKKA [G,H] **22,90**
Lammfleisch ohne Knochen, gegrillt und zart gewürzt, mit indischen Gewürzen
grilled lamb meat without bones marinated in Indian sauces and spices

BROT & NAAN
BREAD & NAAN

119 TANDOORI GARLIC ROTI [A2] **4,20**
knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl im Tandoor gebacken mit Knoblauch
crispy flatbread made from rye flour baked in the tandoor with garlic

120 TANDOORI ROTI [A2] **3,50**
knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl im Tandoor gebacken
crispy flatbread made from rye flour baked in the tandoor

121 METHI ROTI [A2] **3,90**
knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl mit Bockshornkleeblättern im Tandoor gebacken
crispy flatbread made from rye flour with fenugreek clover leaves baked in the tandoor

122 LACHHA PARATHA [A2,G] **4,20**
knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl mit Butter im Tandoor gebacken
crispy flatbread made from rye flour baked with butter in the tandoor

123 ALOO ONION KULCHA [A1] **5,00**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln, Zwiebeln und Butter im Tandoor gebacken
crispy flatbread made from wheat flour with potatoes, onions and butter baked in the tandoor

124 PLAIN NAAN [A1,C,G] **3,80**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread baked in the tandoor

125 BUTTER NAAN [A1,C,G] **4,50**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread baked with butter in the tandoor

126 GARLIC NAAN [A1,C,G] **4,90**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread with garlic baked in the tandoor

127 PANEER NAAN [A1,C,G] **5,50**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread filled with homemade cheese baked in the tandoor

128 KEEMA NAAN [A1,C,G] **5,50**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammfleisch und Zwiebeln im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread filled with lamb and onions baked in the tandoor

129 KASHMIRI NAAN [A1,C,G,H] **5,50**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Trockenobst und Nüssen im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread filled with dried fruit and nuts, baked in the tandoor

130 JUNGLE NAAN [A1,C,G,H] **4,90**
knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ingwer, Knoblauch, grüner Chilli, Koriander und Paprika im Tandoor gebacken
crispy wheat flour flatbread with ginger, garlic, green chilli, coriander and paprika baked in the tandoor

DESSERTS
DESSERTS

140	**GULAB JAMUN** [A,G,H] gebratene süße Milchbällchen *fried sweet milk balls*	5,50
141	**GAJRELA** [G,H] mit Mandeln, Karotten & Butter *with almonds, carrots & butter*	6,90
142	**MANGO-CREME** [G]	5,90
143	**RASMALAI** [G,H] cremiger Käse mit Pistazien *creamy cheese with pistachios*	6,50
144	**MANGO-EIS** [G]	5,90
145	**PISTAZIENEIS** [G]	5,90
146	**VANILLEEIS** [G]	5,90





Allergene: [A]Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, [B]Krebstiere und Krebserzeugnisse, [C]Eier und -erzeugnisse, [D]Fisch und -erzeugnisse, [E]Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, [F]Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [G]Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), [H]Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, [I]Sellerie und -erzeugnisse, [J]Senf und -erzeugnisse, [K]Sesam und -erzeugnisse, [L]Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2, [M]Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [N]Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.
Zusatzstoffe: [1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]geschwefelt (enthält Sulfite), [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), 11enthält eine Phenylalaninquelle, [12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]gewachst, [14]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), [15]kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Alle Preise sind in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

©designed by finestyle.eu

HEISSGETRÄNKE
HOT DRINKS

200	KAFFEE[1]	3,50
201	ESPRESSO[1]	3,10
202	ESPRESSO MACCHIATO[1]	3,30
203	DOPPELTER ESPRESSO[1]	4,50
204	CAPPUCCINO	4,90
205	LATTE MACCHIATO	5,50

KÄNNCHEN TEE
POT OF TEA

210	INDIAN MASALA CHAI	6,50
211	FRISCHER GINGERTEE	5,50
212	FRISCHER MINZTEE	5,50
213	GRÜNER TEE	5,50
214	SCHWARZER TEE	5,50
215	KAMILLENTEE	5,50

INDISCHE GETRÄNKE
INDIAN DRINKS

220	MANGO LASSI	0,4 L	6,90
221	STRAWBERRY LASSI	0,4 L	6,90
222	SALZIGES LASSI	0,4 L	5,50

SOFTDRINKS / SOFT DRINKS

SELTERS		FLASCHE 0,25 L	3,50
230	Classic		
231	Naturelle		
SELTERS		FLASCHE 0,75 L	7,20
232	Classic		
233	Medium		
234	Naturelle		
COLA		FLASCHE 0,33 L	4,50
235	Classic		
236	Zero		
237	Fanta		
238	Sprite		

PEPSI		FLASCHE 0,33 L	4,50
239	Original		
240	Zero Zucker		
241	Seven Up		
242	Schwip Schwap		
243	Iced Tea	FLASCHE 0,33 L	4,50
SCHWEPPES		FLASCHE 0,2 L	3,50
244	Bitter Lemon		
245	Ginger Ale		
246	Tonic Water		

Rapp's SÄFTE UND NEKTAR

0,2 L / **3,60** // 0,4 L / **4,90**

250 // 251 **APFELSAFT NATURTRÜB**

252 // 253 **ORANGENSAFT**

254 // 255 **JOHANNISBEERNEKTAR**

256 // 257 **MARACUJANEKTAR**

258 // 259 **MANGONEKTAR**

Alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle verfügbar

MOCKTAILS
ALKOHOLFREI

270 IPANEMA 8,90
Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale[2]

271 MANGO LIMONADE 8,90
Mangopüree, Minze, Lime Juice, Saft, Zucker, Wasser

272 HAUSGEMACHTE LIMONADE 7,90
Fresh Limes, Soda

APFELWEIN
CIDRE

280 RAPP'S MEISTERSCHOPPEN 0,25 L **3,50**

281 pur, süß oder sauer 0,5 L **5,20**

FASSBIERE
DRAUGHT BEERS

Radeberger Pilsner

285 RADEBERGER PILSNER 0,3 L **3,90**
286 0,4 L **4,90**

287 RADEBERGER RADLER 0,3 L **3,90**
288 0,4 L **4,90**

289 Allgäuer Buble Bayrisch Hell 0,3 L **4,20**
290 0,5 L **5,90**

FLASCHENBIER
BOTTLED BEER

Radeberger Pilsner Alkoholfrei

291 RADEBERGER ALKOHOLFREI 0,33 L **3,90**

292 Allgäuer Buble Edel Weiss Bier Alkoholfrei 0,5 L **5,90**

293 BAYRISCH HELL ALKOHOLFREI 0,5 L **5,90**

294 Allgäuer Buble Edel Weiss Bier 0,5 L **5,90**

295 KINGFISHER 0,33 L **5,50**

APERITIFS

300 // **APEROL SPRITZ**[2] // 0,2 L / **7,50**

301 // **ESPRESSO MARTINI**[2,5] // 0,2 L / **8,50**

302 // **SEKT** // 0,2 L / **7,90**

303 // **SEKT** // 0,2 L / **7,90**
mit Mangonektar

304 // **MARTINI BIANCO**[2,5] // 0,2 L / **7,90**

305 // **NEGRONI**[2,5] // 0,2 L / **7,90**

LONGDRINKS
Mit 5 cl Spirituose

310 // **OLD MONK** / **9,50**
mit Mangonektar

311 // **GIN TONIC**[3] / **8,90**

312 // **CUBA LIBRE**[1,2] / **8,90**

313 // **VODKA LEMON**[3,9] / **8,90**

314 // **VODKA COLA**[1,2] / **8,90**

315 // **CAMPARI**[2] **SODA** / **9,50**

316 // **CAMPARI**[2] **ORANGE** / **9,50**

317 // **WHISKEY COLA**[1,2] / **9,50**

SPIRITUOSEN
SPIRITS

330 // **TEQUILA SILVER** // 2 CL / **3,90**

331 // **SAMBUCA** // 2 CL / **3,90**

332 // **RAMAZZOTTI** // 2 CL / **3,90**

333 // **JÄGERMEISTER** // 2 CL / **3,90**

334 // **FERNET BRANCA** // 2 CL / **3,90**

335 // **GREY GOOSE** // 2 CL / **6,50**

336 // **ALTE HASELNUSS** // 2 CL / **3,90**

337 // **ALTE MARILLE** // 2 CL / **3,90**

338 // **MANGO SCHNAPS** // 2 CL / **3,90**

COGNAC / RUM / WHISKEY

350 // **RÉMY MARTIN** // 2 CL / **7,50**

351 // **HENNESSY** // 2 CL / **7,50**

352 // **OLD MONK** // 2 CL / **6,50**

353 // **THE MACALLAN**[2] // 4 CL / **10,90**

354 // **GLENMORANGIE 10 YEARS**[2] // 4 CL / **9,90**

355 // **LAGAVULIN**[2] // 4 CL / **10,90**

356 // **JOHNNIE WALKER**[2] Black Label // 4 CL / **7,90**

357 // **CHIVAS REGAL**[2] // 4 CL / **7,90**

358 // **BALLANTINE'S**[2] // 4 CL / **7,90**

359 // **INDIAN WHISKEY**[2] // 4 CL / **7,90**

OFFENE WEINE / WINES

370 // **PINOT GRIGIO WEISSWEIN** [5,L] // 0,2 L / **6,90**

371 // **RIESLING WEISSWEIN** [5,L] // 0,2 L / **6,90**

372 // **PRIMITIVO ROTWEIN** [5,L] // 0,2 L / **6,90**

373 // **MERLOT ROSÉ** [5,L] // 0,2 L / **6,90**

374 // **WEINSCHORLE** [5,L] // 0,2 L / **6,50**

375 // **INDISCHER ROTWEIN** [5,L] // 0,2 L / **7,90**

376 // **INDISCHER WEISSWEIN** [5,L] // 0,2 L / **7,90**

FLASCHENWEINE
BOTTLES OF WINE

380 // **CHIANTI** [5,L], Rotwein // 0,75 L / **30,00**

381 // **PRIMITIVO** [5,L], Rotwein // 0,75 L / **30,00**

382 // **RIOJA** [5,L], Rotwein // 0,75 L / **30,00**

383 // **RIESLING** [5,L], Weißwein // 0,75 L / **30,00**

384 // **PINOT GRIGIO** [5,L], Weißwein // 0,75 L / **30,00**

385 // **CHARDONNAY** [5,L], Weißwein // 0,75 L / **30,00**

386 // **ROSÉ** [5,L] // 0,75 L / **30,00**

387 // **INDISCHER ROTWEIN** [5,L] // 0,75 L / **35,00**

388 // **INDISCHER WEISSWEIN** [5,L] // 0,75 L / **35,00**

CHAMPAGNER / PROSECCO

390 // **FLASCHE SEKT**
0,75 L / **29,90**

391 // **PROSECCO**
0,75 L / **29,90**

392 // **CHAMPAGNER**
0,75 L / **39,90**

PROFESSIONELLES CATERING FÜR IHRE VERANSTALTUNG

PROFESSIONAL CATERING FOR YOUR EVENT



Ganz gleich, ob Geburtstag, Kommunion, Jubiläum, Hochzeit, Tag der offenen Tür, Einweihung oder Eröffnung – wir bieten Ihnen für jeden Anlass die optimale Grundlage. Natürlich mit Speisen und Getränken, aber auch Tisch- und Raumdekoration. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

Whether it's a birthday, First Communion, anniversary, wedding, open day, housewarming or opening, we can provide the perfect setting for any occasion. This naturally includes food and drink, as well as table and venue decorations. Please get in touch – we'd be happy to provide you with a no-obligation quote!