

## Lamm Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.  
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

- 100 Lamm Palak** Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant <sup>g</sup> **13,90**  
**oder Lamm Nilgiri** zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat, mittelscharf \* 4 5 7 <sup>g</sup>
- 101 Lamm Botti Masala** zartes Tandoori-Lammfilet in einer speziellen Masala-Gewürz Mischung-Sauce, serviert in einer heißen Pfanne, scharf \* g h (Mandeln) **13,90**  
**oder Lamm Butter Masala** gegrilltes Lammfleisch mit Mandelsauce, Cashewnüssen in Tomatenbutter- Sahnesauce <sup>g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup>
- 102 Lamm Mango** zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>h (Cashewnüsse)</sup> **13,90**  
**oder Lamm Banana** zartes Lammfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>h (Cashewnüsse)</sup>  
**oder Lamm Korma** Lammfleisch, in Safran-Mandel-Sahnesauce <sup>g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup>
- 103 Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, sehr scharf \*\*\*\* 7 <sup>k</sup> **12,90**  
**oder Lamm Curry** zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce <sup>g</sup>
- 104 Karahi Lamm** gegrilltes Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, Knoblauch, Koriander in einer heißer Pfanne serviert, pikant <sup>g</sup> **13,90**
- 105 Bhindi Gosht** Okraschoten in Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Currysauce **13,90**  
**oder Dal Gosht** Lammfleisch mit Linsen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel in Currysauce
- 106 Lamm Chili** Lammfleisch gegrillt, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und frischem Koriander, scharf \*\*\*\* 1 2 7 **13,90**  
**oder Lamm Jalfarezi** mariniertes Lammfleisch, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander \* g h (Mandeln)

## Enten Curry Spezialitäten

- 110 Ente Korma** in Safran-Mandel-Sahnesauce <sup>g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **14,90**
- 111 Ente Tikka Masala** Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsahnesauce zubereitet <sup>g h (Mandeln)</sup> **14,90**  
**oder Butter Ente** gegrilltes Entenbrustfilet mit Mandel, Cashewnüssen in Tomaten-Butter-Crème-Sauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup>
- 112 Ente Chili** Entenbrustfilet gegrillt, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und frischem Koriander, scharf \*\*\*\* 1 2 7 **14,90**  
**oder Ente Jalfarezi** mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander \* g h (Mandeln)
- 113 Karahi Batak** gegrilltes Entenbrustfilet in einer kräftigen Sauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einer heißen Pfanne serviert **14,90**
- 114 Ente Mango** zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango-Mandelsauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup> **14,90**  
**Ente Banana** zartes Entenbrustfilet mit frischer Bananen-Mandelsauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup>
- 115 Ente Curry** Entenfleisch mit kräftiger Currysauce g **13,90**  
**oder Ente Vindaloo** Entenfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, scharf gewürzt \*\*\*\* 7 <sup>k</sup>
- 116 Ente Palak** Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant <sup>g</sup> **14,90**  
**oder Ente Nilgiri** zartes Entenfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Kräutern, in orientalischer Sauce, Kokosnussmilch und Spinat mittelscharf \* 4 5 7 <sup>k</sup>

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,50 €

## Fisch Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.  
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

- 120 Jheenga Masala** Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Mandel-Sahne-Sauce <sup>b d g h (Mandeln)</sup> **18,90**  
**oder Butter Jheenga** Riesengarnelen mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce <sup>b d g h (Cashewnüsse)</sup>
- 121 Jheenga Mango** Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnüssen-Sauce <sup>b d g h (Cashewnüsse)</sup> **17,90**  
**oder Jheenga Korma** Riesengarnelen in Safran-Mandel-sahne-sauce <sup>b d g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup>
- 122 Jheenga Chili** Riesengarnelen mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch in grünem Chili, sehr scharf \*\*\*\* 1 2 7 <sup>b d</sup> **17,90**  
**oder Jheenga Jalfarezi** Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander \* b <sup>d</sup>
- 123 Fisch Curry** Seelachs nach Bombay Art, mittel scharf \*\* <sup>d</sup> **12,90**  
**oder Fisch Vindaloo** Seelachs mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, scharf gewürzt \*\*\*\* 7 <sup>d</sup>
- 124 Fisch Chili** Seelachs in scharfer Chilisauce mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, scharf \*\*\*\* 1 2 7 <sup>d</sup> **13,90**  
**oder Fisch Jalfarezi** Seelachs gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander \* b <sup>d</sup>
- 125 Fisch Mango** Seelachs in Mango-Safran-Cashewnüsse-Sauce <sup>d g h (Cashewnüsse)</sup> **13,90**  
**oder Fisch Korma** in Safran-Cashewnüsse-Sauce <sup>d g h (Cashewnüsse)</sup>

## Biryanis

Biryanis ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird

- 130 Vegetable Biryani** frisches Gemüse mit Nüssen, Rosinen und Joghurt extra <sup>h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **12,90**
- 131 Chicken Tikka Biryani** Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra <sup>h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **13,90**
- 132 Lamm Moglai Biryani** Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra <sup>g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **14,90**
- 133 Jheenga Biryani** Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra <sup>b d g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **16,90**
- 134 Pulao Reis** gebratener Reis mit Erbsen, Karotten und Röstzwiebeln **3,50**

## Dessert

- 140 Mangocreme** mit Vanilleeis <sup>g</sup> **4,90**
- 141 Gemichtes Eis** mit Sahne <sup>g</sup> **oder Eis mit frischer Mango** <sup>g</sup> **4,90**
- 142 Gulab Jamun** Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken <sup>g</sup> **5,50**
- 143 Firni** ganz feiner Reis-Pudding <sup>g</sup> **3,90**

**Zusatzstoffe:** 1 Konservierungsstoff | 2 Geschmacksverstärker | 3 Antioxidationsmittel  
4 Nitritpökelsalz | 5 Farbstoff | 6 Geschwärtzt | 7 Säuerungsmittel | 8 Koffeinhaltig | 9 Phosphat  
10 Süßungsmittel | 11 Chininhaltig | 12 Taurin

### Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a) glutenhaltiges Getreide ( a<sup>1</sup> Weizen, a<sup>2</sup> Gerste, a<sup>3</sup> Roggen, a<sup>4</sup> Hafer, a<sup>5</sup> Dinkel oder a<sup>6</sup> Kamut)  
b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse | f) Soja | g) Laktose  
h) Schalenfrüchte ( h<sup>1</sup> Mandeln, h<sup>2</sup> Haselnüsse, h<sup>3</sup> Walnüsse, h<sup>4</sup> Cashewnüsse)  
i) Sellerie | k) Senf | l) Sesamsamen |  
m) Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg pro kg oder Liter) und Sulphite | n) Lupinen | o) Weichtiere

Alle Speisen und Getränke Sämtliche Preisangaben in €. inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer Produkte können von Abbildung abweichen. Bilder von Fotolia Druckfehler / Irrtümer vorbehalten.

## MITTAGSKARTE

Dienstag - Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr (außer Feiertags)  
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.

- 200 Dal Tarka** Indisches Nationalgericht mit gelben Linsen **6,50**
- 200a Dal Makhani** Indisches Linsengericht mit schwarzen Linsen in Butter geschwenkt <sup>g</sup> **6,50**
- 201 Fisch Curry** Seelachs in würzigen Currysauce <sup>d</sup> **7,90**  
**oder Fisch Vandaloo** Seelachs mit Kartoffeln in sehr scharfen pikanter Currysauce \*\*\*\* 7 <sup>d k</sup>
- 202 Chicken Curry** zartes Chickenfleisch in Rogan-Curry-Sauce <sup>g h (Mandeln)</sup> **7,50**
- 203 Chicken Palak** Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation **7,90**
- 204 Chicken Korma** Hühnerfleisch in Safran Mandelsauce <sup>g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **8,90**
- 205 Lamm Curry** zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce **7,90**
- 206 Lamm Palak** Lammfleisch in Butterspinatsauce <sup>g</sup> **8,50**
- 207 Mixed Vegetable** Gartengemüse in Currysauce **7,50**
- 208 Fisch Korma** Fisch in Safran Mandelsauce <sup>d g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup> **8,90**
- 209 Vegetable Korma** Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran-Mandelsauce <sup>g h</sup> **8,90**
- 210 Channa Alu** Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln **7,50**
- 211 Paneer Mango** hausgemachter Rahmkäse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>g h</sup> **8,90**
- 212 Lamm Nilgiri** zartes Lammfleisch mit Koriander, grünem Chili, Minzkräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat \* <sup>g</sup> **8,90**
- 213 Lamm Mango** zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup> **8,90**
- 214 Dal Goasht** Linsengericht in Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Currysauce **8,90**
- 215 Chicken Sabji** Hühnerbrustfilet mit Gemüse in kräftiger Currysauce **7,90**
- 216 Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln in Knoblauch Curry-Sauce \*\*\*\* 7 <sup>k</sup> **8,50**
- 217 Chicken Mango** zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup> **8,90**
- 218 Chicken Nilgiri** zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze \* <sup>g 4 5 7</sup> **8,50**
- 219 Chicken Tikka Masala** Hühnerbrustfilet im Lehmofen gegrillt in Mandelsauce <sup>g h (Mandeln)</sup> **8,90**
- 220 Chili Chicken** Hühnerbrustfilet gegrillt, gehackt, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten 1 2 7 **8,90**
- 221 Chicken Vandaloo** entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt mit Reis \*\*\*\* 7 <sup>k</sup> **7,90**
- 222 Ente Jalfrezi** zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse \* **9,50**  
**oder Ente Chili** gegrilltes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Chili, Ingwer und frischem Koriander in süß-sauer Sauce \*\*\*\* 1 2 7
- 223 Ente Palak** Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomatensauce **9,50**  
**oder Ente Nilgiri** pikantes, zartes Entenfleisch mit Korianderblätter, Spinat, grünem Chili, Minzkräuter in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch \* 4 5 7 <sup>g</sup>
- 224 Ente Mango** zartes Entenbrustfilet mit frischer Mandelsauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup> **9,50**
- 225 Palak Paneer** Spinat mit indischem Käse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischem Koriander <sup>g</sup> **8,90**
- 226 Paneer Nilgiri** hausgemachter Käse mit Korianderblättern, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch mit grünem Chili und Minze \* 4 5 7 <sup>g</sup> **8,90**

## Thalis gemischte Platten

- 230 Vegetable Thali** Mixed-Vegetable, Dal Tarka, Raita, Salat und Reis <sup>st g</sup> **9,50**
- 231 Chicken Thali** Chicken Curry, Mixed-Vegetable, Raita, Salat und Reis <sup>st g</sup> **10,50**
- 232 Lamm Thali** Lamm Curry, Mixed-Vegetable, Raita, Salat und Reis <sup>st g</sup> **10,50**

Postwurfsendung

## Indisches Spezialitäten Restaurant

**SANDHU**  
**INDIA**  
HEIMSERVICE

**Tel.: 089 - 54 84 39 03**

**Fax: 089 - 54 84 36 62**

Erhardtstrasse 15 • 80469 München

**www.sandhu-india.de**



### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag  
von 11:30 - 14:30 Uhr  
und 17:30 - 22:30 Uhr  
Samstag und Sonntag  
12:00 - 22:00 Uhr

### Mindestbestellwert

Lieferung in 80469 - ab 15 €  
1,50 € Liefergebühr über 5 Km

## Shorba - Suppen

1	<b>Dal Shorba</b> Indische Linsensuppe	4,50
2	<b>Malkatani</b> Hühnerfleisch, Linsen und Reis, scharf **	5,30
3	<b>Chicken (Murg) Shorba</b> Hühner-Cremesuppe <sup>g</sup>	5,30
4	<b>Tomatar Suppe</b> Tomatensuppe, delikater mit Kokosflocken und Gewürzen abgeschmeckt <sup>g</sup>	4,90
5	<b>Shabzi Shorba</b> Gemüse-Cremesuppe <sup>g</sup>	4,90
6	<b>Lachsan Shorba</b> Indische Knoblauchsuppe	4,90
7	<b>Jheenga Suppe</b> Riesengarnelen Suppe	7,90
8	<b>Munchurian Suppe</b> Asian Art, sehr scharf **** 7	6,90

## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

10	<b>Pappar</b> hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen Saucen	3,00
11	<b>Vegetable Pakora</b> frisches, gemischtes Gemüse überbacken in Kichererbsenmehl	5,20
11a	<b>Samosa</b> Indische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen <sup>h (Weizen)</sup>	5,90
12	a) <b>Bangen Pakora</b> frische Auberginen	5,20
	b) <b>Gobi Pakora</b> frischer Blumenkohl	5,20
	c) <b>Paneer Pakora</b> hausgemachter Käse <sup>g</sup>	5,90
	d) <b>Onion Bhaji</b> Zwiebeln	5,90
	e) <b>Bhindi Pakora</b> Okraschoten, überbacken mit Kichererbsenmehl	5,90
13	<b>Chicken (Murg) Pakora</b> in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbruststücke	5,90
	oder <b>Fisch Pakora</b> Fischstücke überbacken mit Kichererbsenmehl <sup>d</sup>	
14	<b>Jeenga Pakora</b> Riesengarnelen überbacken mit Kichererbsenmehl <sup>b,d</sup>	9,90
15	<b>Vorspeisen für 2 Personen</b> verschiedene Gemüse (Pakoras), überbacken mit Kichererbsenmehl <sup>g</sup>	10,90
16	<b>Vorspeisen für 2 Personen</b> gemischte, verschiedene Gemüsepakoras mit Hühnerfleisch, Fischstücke, Käse und Lamb Seekh Kebab ( 2 Stück) <sup>d,g</sup>	12,90

## Salate

20	<b>Gemischter Salat</b> mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Kidneybohnen	5,50
21	<b>Salat „Sandhu India“</b> mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Champignons, Ei und mit hausgemachtem Käse <sup>c,g</sup>	7,90
22	<b>Salat Mango</b> frische Mango, Avocados, Rotzwiebeln mit Olivenöl, Schwarzpfeffer und Mango-Dressing	6,90
23	<b>Indian Kuchumbar Salat</b> Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Weiskraut mit frischen grünen Chilischoten und Zitronen-Dressing	6,90

## Kalte - Vorspeisen

28	<b>Kheera Ka Raita</b> Gurkenjoghurt <sup>g</sup>	3,90
29	<b>Alu Raita</b> Kartoffeljoghurt <sup>g</sup>	3,90
30	<b>Channa Chat</b> Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke in Joghurt-Sauce <sup>g</sup>	4,50
31	<b>Chicken (Murg) Chat</b> Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke in Joghurt-Sauce <sup>g</sup>	4,90

## Für unsere kleinen Gäste

33	<b>Puten Schnitzel oder Chicken Schnitzel</b> <sup>a (Getreide) g</sup>	8,90
	<b>Beilage:</b> Pommes oder gebratene Kartoffeln mit kleinen Salat	
34	<b>Chicken Wings oder Frühlingsrollen</b> Chicken Wings 6 Stück oder Frühlingsrollen 8 Stück <sup>a</sup>	6,90
35	<b>Pommes Teller</b> mit Tomaten Ketchup	4,50

## Indisches Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

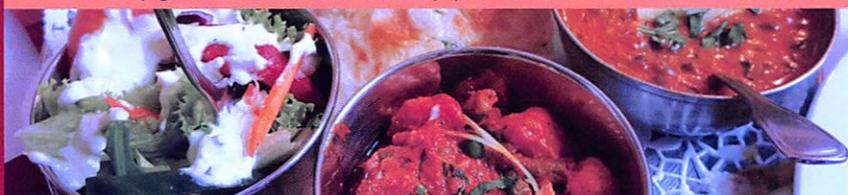
36	<b>Chapati</b> Brot aus Vollkornmehl <sup>a = Vollkornmehl</sup>	1,90
37	<b>Nan</b> Ovale Brot aus Hefeteig <sup>a = Weizenmehl</sup>	2,30
38	<b>Butter Nan</b> Vielschichtiges Brot aus Hefeteig <sup>a = Weizenmehl</sup>	3,20
39	<b>Lasan Nan</b> Knoblauchbrot <sup>a = Weizenmehl</sup>	3,10
	oder <b>Adrak Nan</b> Ingwerbrot <sup>a = Weizenmehl</sup>	
40	<b>Peshwari Nan</b> Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken <sup>a = Weizenmehl h</sup>	4,90
41	<b>Käse Parantha</b> Fladenbrot mit Käse gefüllt <sup>a = Vollkornmehl g</sup>	4,90
42	<b>Allu Prantha</b> einfaches Brot mit Kartoffeln <sup>a = Vollkornmehl</sup>	4,50
	oder <b>Gobi Prantha</b> einfaches Brot mit Blumenkohl <sup>a = Vollkornmehl</sup>	
43	<b>Bhatura</b> frittiertes Hefeteigbrot <sup>a = Weizenmehl</sup>	2,60
	oder <b>Puri</b> frittiertes Teigfladen <sup>a = Vollkornmehl</sup>	

## Indische Wraps

45	<b>Sabji Roll</b> gegrilltes Gemüse, hausgemachtem Käse mit Masala, Minzsauce und Salat <sup>g</sup>	7,90
46	<b>Sekkh Kebab Roll</b> gehacktes Lammfleisch mit Zwiebelringen, Masala, Minzsauce und Salat <sup>g</sup>	9,90
47	<b>Mutton Botti Kebab</b> gegrilltes Lammfilet mit Zwiebelringen, Knoblauch, Ingwer, Currysauce und Salat <sup>g</sup>	10,90
48	<b>Chicken Tikka Roll</b> mariniertes Hühnerbrust mit Masala, Minzsauce und Salat <sup>g</sup>	8,90

## Thalis gemischte Platten

	1 Person	2 Person
50	<b>Vegetable Thali</b> Palak Paneer, Dal Tarka und Mixed-Vegetable mit Raita, Salat, Reis, Puri (frittiertes Teigfladen) <sup>a (Gerste) g</sup>	14,90 28,00
51	<b>Fisch Thali</b> Fisch Masala, Jheenga Kombwala und Vindaloo ** Shrimps-Curry mit Raita, Salat, Reis und mit Knoblauch Nan <sup>a (Weizen) b,d,g,h</sup>	16,90 32,00
52	<b>Sandhu India Thali</b> Chicken Tikka Masala, Lamm Korma, Mattar Paneer und Dal Tarka mit Raita, Salat, Reis, Bhutura (frittiertes Hefeteigbrot) dazu Mango-Creme <sup>a (Weizen) g,h</sup>	17,00 33,00
53	<b>Wunsch Thali</b> 4x Hauptgerichte nach Wahl, nur Curryspezialitäten	19,50 37,00



## Vegane Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden. Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

55	<b>Dal Tarka</b> indisches Nationalgericht	11,50
56	<b>Allu Gobi Masala</b> Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer, fein gewürzt <sup>h (Mandeln)</sup>	11,90
57	<b>Sabsie Koftas</b> Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Currysauce <sup>h (Mandeln)</sup>	11,90
58	<b>Bhindi Masala</b> frischer Okras mit Zwiebeln, Tomaten in scharfer Sauce <sup>g h (Mandeln)</sup>	12,90
59	<b>Bhartha</b> traditionelles Auberginengericht im Lehm Ofen auf Holzkohle gebacken und mit Zwiebeln, Tomaten gebraten <sup>g</sup>	12,90
60	<b>Channa Alu</b> Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln	11,90
62	<b>Mixed Vegetable</b> gemischtes Gemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander in würziger Currysauce	11,90
63	<b>Tinda Masala</b> kleiner Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Chili und kräftiger Masala-Tomatensauce <sup>g h (Mandeln)</sup>	12,90



## Vegetarische Spezialitäten

55	<b>Dal Makhani</b> Indisches Linsengericht mit schwarzen Linden in Butter geschwenkt <sup>g</sup>	12,90
61	<b>Vegetable Jalfrezi</b> frisches Gemüse, hausgemachtem Käse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce <sup>g</sup>	12,90
65	<b>Palak Paneer</b> Spinat mit indischem Käse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander <sup>g</sup>	12,90
	oder <b>Paneer Nilgiri</b> Spinat mit indischem Käse, frischen Koriander, Ingwer, Kokosnussmilch mit grünem Chili und Minze <sup>g</sup>	
66	<b>Karahi Paneer</b> hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in einer heißen Pfanne serviert, fein gewürzt <sup>g</sup>	12,90
67	<b>Paneer Tikka Masala</b> hausgemachter Käse in Mandelsahnesauce <sup>g h (Mandeln)</sup>	13,90
	oder <b>Shahi Paneer</b> hausgemachter Käse in Tomatensahnesauce mit Nüssen, Mandel <sup>g h (Cashewnüsse, Mandeln)</sup>	
68	<b>Malai Koftas</b> gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Cremesauce mit Mandeln und Kokosnuss <sup>g h</sup>	12,90
69	<b>Bikaneri Bengan</b> gefüllte Auberginen mit Kartoffeln und hausgemachtem Käse in Mandel-Curry-Sahne-Sauce <sup>g h (Mandeln)</sup>	13,90
70	<b>Paprika Bohjpur</b> Paprika gefüllt mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln, Ingwer, grünem Chili, dann gekocht in Gemüsecurry-Sauce und mit Koriander <sup>g h (Mandeln)</sup>	13,90
71	<b>Paneer Mango</b> hausgemachter Rahmkäse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup>	12,90
72	<b>Navratan Korma</b> gemischtes frisches Gartengemüse, Nüssen in Sahnesauce <sup>g h (Cashewnüsse, Mandeln)</sup>	12,50

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,50 €

## Tandoori Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen zubereitet.

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden. Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

75	<b>Tandoori Chicken</b> Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt Marinade mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>5 g</sup>	12,90
76	<b>Chicken Tikka</b> Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt Marinade mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>5 g</sup>	13,90
77	<b>3 in 1 (Taranga)</b> Chicken Tikka, Haryali Kebab, Malai Chicken Kebab <sup>4 5 g</sup>	14,90
78	<b>Lamm Seekh Kebab</b> gehacktes Lammfleisch auf einem Spieß gegrillt	13,90
79	<b>Ente Tikka</b> Entenbrustfilet in einer Marinade von Zitrone, Masala und Ingwer mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>5 g</sup>	14,90
	oder <b>Lamm Tikka</b> Lammfilet in einer Marinade von Zitrone, Masala und Ingwer mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>5 g</sup>	
80	<b>Badshahi Jheenga Tandoori</b> Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade mit Tandoori Masala, Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>5 b,d,g</sup>	18,90
81	<b>Fisch Tikka</b> Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauchmarinade aus dem Lehm Ofen mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>5 d,g</sup>	13,90
		1 Person 2 Person
82	<b>Mix Grillplatte</b> Hühnerfleisch mit Knochen, Hühnerfilet, Lamm, Ente mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>4 5 g</sup>	14,90 28,00
83	<b>Haryali Malai Kebab</b> Hühnerbrustfilet in Minzmarinade Koriander, Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce, pikant <sup>5 g</sup>	14,50
	oder <b>Malai Chicken Kebab</b> Hühnerbrustfilet mariniert in Buttercreme-Sauce mit Nüssen, Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce <sup>4 5 g</sup>	

## Chicken Curry Spezialitäten

85	<b>Chicken Nilgiri</b> zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze, mittel scharf * <sup>4 5 7 g</sup>	12,90
	oder <b>Chicken Palak</b> Hühnerbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce <sup>g h</sup>	
86	<b>Butter Chicken</b> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup>	13,90
87	<b>Punjabi Chicken</b> Hühnerfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce, kräftig gewürzt scharf *	12,50
	oder <b>Chicken Curry</b> Hühnerfleisch in Curry-Sauce <sup>g h (Mandeln)</sup>	
88	<b>Karahi Chicken</b> Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert, pikant <sup>g</sup>	13,90
89	<b>Chicken Tikka Masala</b> Hühnerbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsahnesauce <sup>g h (Mandeln)</sup>	13,90
90	<b>Chicken Vindaloo</b> Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce, (sehr scharf) **** <sup>7 h</sup>	12,50
91	<b>Chili Chicken</b> Hühnerbrustfilet gegrillt, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce **** <sup>1 2 7 g</sup>	13,90
92	<b>Chicken Tikka Jalfarezi</b> mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce	13,90
93	<b>Chicken Korma</b> Hühnerfleisch in Safran-Mandelsahnesauce <sup>g h (Mandeln, Cashewnüsse)</sup>	13,90
94	<b>Chicken Mango</b> zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup>	13,90
	oder <b>Chicken Banana</b> zartes Hühnerfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce <sup>g h (Cashewnüsse)</sup>	
95	<b>Chicken Sabjee</b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse, in kräftiger Currysauce	12,50

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,50 €