

INDIEN VILLAGE RESTAURANT

SUPPEN

- | | |
|-----------------------------|------|
| 10. MULLIGATAWNY SHORBA (P) | 4,90 |
| Indische Linsensuppe | |
| 11. PALAK SHORBA | 4,90 |
| Spinatsuppe mit Knoblauch | |
| 12. TAMATER SHORBA (G) | 4,90 |
| Tomatencremesuppe | |

VORSPEISEN

- | | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| 13. TAND. PANEER TIKKA (G) | 5,50 |
| gegrillter mariniertes indischer Käse | |
| 14. MAHI PAKORA (DP) | 5,90 |
| Seelachs im Backteig aus Kichererbsen | |
| 15. PIAZ PAKORA (P) | 4,50 |
| Zwiebel Ring in Backteig aus Kichererbsen | |
| 16. SAMOSA (VEG.) (AHP) | 5,90 |
| Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbsen Füllung | |
| 17. VEGETARISCHE KABAB (GH) | 5,90 |
| Vegetarische Laibchen nach Rezept des Hauses | |
| 18. SABZI PAKORA (P) | 5,00 |
| Verschiedene Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen | |
| 19. MURG TIKKA (G) | 5,90 |
| Marinierte Hühnerstücke über Holzkohlenfeuer gegrillt | |
| 20. SEEKH KABAB | 6,50 |
| Faschierte Röllchen über Holzkohlenfeuer gegrillt | |
| 21. PANEER PAKORA (GP) | 5,50 |
| Hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen | |
| 22. VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) | 16,50 |
| Verschiedene Köstlichkeiten (AH) | |
| 23. SHAAMI KABAB (LAMM) | 6,50 |
| Würzige Lamm Laibchen | |
| 24. PAPADAM (P) | 1,00 |
| Hauchdünne, knusprige Fladen aus Linsenteig | |

SALAT

- | | |
|-------------------------------------------------|------|
| 34. PIAZ SALAT | 2,50 |
| Zwiebel und grüne Chillies | |
| 35. RAITA (G) | 3,00 |
| Yoghurt mit Gurken und Tomatenstreifen | |
| 37. PUNJABI SALAT | 6,00 |
| Würziger, gemischter Salat | |
| 38. HAUS SALAT (EG) | 7,00 |
| Scharfer indischer Salat mit Erdnüssen und Käse | |

ZUM KENNEN LERNEN

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| 41. VEGETARISCHE (G) | |
| KÖSTLICHKEITEN FÜR | 2 Pers. / 56,00 |
| | 3 Pers. / 84,00 |
| Spinatsuppe | |
| Vegetarische kulinarische Kreation | |
| Des Küchenchefs mit Beilage; Dessert | |
| 42. FLEISCH UND VEGETARISCHE (GH) | |
| KÖSTLICHKEITEN FÜR | 2 Pers. / 62,00 |
| | 3 Pers. / 96,00 |
| Linsensuppe (P) | |
| Vegetarische kulinarische Kreation | |
| Des Küchenchefs mit Beilage; Dessert | |

TANDOOR LEHMOFEN

Gegrillte, geräucherte Tandoor Gerichte

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 27. MURG SHASHLIK (G) | 16,50 |
| Mariniertes Hühnerfilet gegrillt, serviert auf Pulaureis | |
| 28. TANDOORI MIX (G) | 18,90 |
| Verschiedene, gegrillte Fleischstücke serviert auf Pulaureis | |
| 29. LAMM CHOP (G) | 19,90 |
| Gegrillte Lamm Kotelets, serviert auf Pulaureis | |
| 30. TANDOORI PLATE (AGP) | 66,00 |
| (FÜR 2 PERSONEN) | |
| Indische Linsensuppe, verschiedene, gegrillte Fleischstücke, serviert auf Pulaureis, Raita und Brot | |
| Dessert | |

BIRYANIS (REISGERICHTE)

- | | |
|----------------------------------------------|-------|
| 46. MURG BIRYANI (H) | 15,90 |
| Basmatireis mit Hühnerstückchen fein gewürzt | |
| 47. GOSHT (LAMM) BRIYANI (H) | 18,90 |
| Basmatireis mit Lammstückchen, fein gewürzt | |
| 48. JINGA BIRYANI (BH) | 21,90 |
| Basmatireis mit Garnelen, fein gewürzt | |
| 49. SABZI BIRYANI (H) | 12,90 |
| Basmatireis mit verschiedene Gemüsesorten | |
| 50. GOSHT (RIND) BIRYANI (H) | 15,90 |
| Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt | |

MEERESGERICHTE

- | | |
|-----------------------------|-------|
| 66. GOA MAHI CURRY (D) | 12,90 |
| Fisch in Kokonuß-currysauce | |
| 67. JINGA MASALA (B) | 20,90 |
| Garnelen in kräftige Sauce | |

Allergen-Kennzeichnungen Erklärung

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

Alle gegrillte & frittierte Speisen können Spuren von ABCDGHNOP enthalten.

GEDECK: € 1,00

Auf Wunsch würzen wir die
Speisen scharf

INDISCHE BROTE – REIS

- 45. GEBRATENER BASMATIREIS 3,50
- 68. PESHAWARI NAAN (AGH) 3,50
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen
- 69. KULCHA (AG) 3,50
Fladenbrot gefüllt mit würzigem Käse
- 70. LASUN NAAN (AG) 3,30
Knoblauch Naan
- 71. TANDOORI ROTI (A) 1,50
Vollkornmehl aus dem Tandoor
- 72. TANDOORI NAAN (AG) 3,00
Köstliches Fladenbrot, über Holzkohlenfeuer gebacken
- 73. TANDOORI PARANTHA (AG) 2,90
Vollkornmehlbrot mit Butter

HÜHNERGERICHTE

- 51. MURG MOGLAI (G) 11,90
Hühnerfleisch in Currysauce
- 52. MURG TIKKA MASALA 11,90
Gegrillte Hühnerstücke in kräftiger Sauce
- 53. MURG PASANDA (GH) 12,90
Hühnerfleisch in Cashew-Oberssauce
- 54. MURG MAKHANI (G) 12,90
Spezialität des Küchenchefs, gegrilltes Hühnerfilet in köstlicher Tomaten-Oberssauce
- 55. MURG JHALFREZI (GH) 12,90
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Gemüse und Nüssen
- 56. MURG METHI CHAMAN (G) 12,90
Hühnerfleisch in würzigem Spinat nach Kaschmir Art
- 57. MURG MADRAS (GH) 12,90
Hühnerfleisch in würziger Kokonußsauce mit frischen Pfefferschoten
- 58. MURG ACHARI 12,90
Hühnerfleisch in pikant Currysauce
- 59. MURG VINDALOO 12,90
Hühnerfleisch in scharfe Essigcurrysauce

LAMMGERICHTE

- 85. ROGEN JOSH 12,90
Lammfleisch in würziger Currysauce
- 86. GOSHT AWADH (GH) 13,90
Lammfleisch in Cashew-Oberssauce
- 87. GOSHT (LAMM) SAAG (G) 13,90
Lammfleisch in Cremespinat
- 88. BHUNNA GOSHT (LAMM) 13,90
Lammfleisch in kräftiger Sauce mit Paprika
- 89. GOSHT DO PIAZZA 13,90
Lammfleisch in Currysauce mit viel Zwiebeln

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 44. TANDOORI PANEER MAKHANI (G) 11,90
Gegrillter indischer Käse in köstlicher Sauce
- 74. KADAI PANEER (G) 11,90
Hausgemachter Käse mit Paprika in Masala
- 75. ALOO BAIGAN 10,90
Würzige Melanzani und Kartoffeln
- 76. MATTER PANEER (GP) 11,90
Erbsen und Indischer Käse in Curry Sauce
- 77. PALAK PANEER (G) 12,00
Hausgemachter Käse in Spinat
- 78. MALAI KOFTA (GH) 12,90
Bällchen aus indischem Käse in feiner Oberssauce
- 79. NAVRATTAN CURRY (GH) 11,90
Köstliches Gemüse mit Nüssen
- 80. CHANNA MASALA (P) 10,90
Würzige Kichererbsen
- 81. DAL MAKHANI (GP) 11,90
Indische Linsen in Buttersauce
- 82. GOBI KAJU (GH) 11,90
Karfiol in Cashew-Curryoberssauce
- 83. BOMBAY ALOO (M) 10,50
Kartoffeln in kräftiger Currysauce mit Senfsamen
- 84. SABZI DO PIAZZA 11,50
Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer
- 95. TARKA DAL (P) 11,00
Gelbe Linsen mit sautierten Gewürzen

RINDGERICHTE

- 90. GOSHT (RIND) CURRY 12,90
Rindfleisch in Currysauce
- 91. GOSHT (RIND) SHAHI KORMA (GH) 13,90
Rindfleisch in Cashew-Oberssauce
- 92. GOSHT (RIND) PALAK (G) 13,90
Rindfleisch in Blattspinat
- 93. GOSHT (RIND) MADRAS (GH) 13,90
Rindfleisch in würziger Kokonußsauce mit frischen Pfefferschoten
- 94. GOSHT DAL WALA (P) 13,90
Saftige Rindstücke mit Linsen und Kräuter

NACHSPEISEN

- 96. GULAB JAMUN (WARM) (G) 5,90
Gebackene Topfenbällchen in Sirup
- 97. GAAJAR KA HALWA (WARM) (GH) 5,90
Warmes Dessert aus Karotten
- 98. PISTA-KESAR KULFI (GH) 5,90
Indisches Eis mit Pistazien und Safran
- 99. AAM KI KULFI (GH) 5,90
Indisches Eis mit Mango (Hausgemacht)
- 100. MALAI AAM (G) 5,90
Mango Mousse

GEDECK: € 1,00

Auf Wunsch würzen wir die
Speisen scharf