

indien village

RESTAURANT

SUPPEN

- | | |
|------------------------------------|----------|
| 10. MULLIGATAWNY SHORBA (P) | 8 |
| Linsen Zitrone Kreuzkümmel | |
| 11. PALAK SHORBA | 8 |
| Spinat Knoblauch Zitrone | |
| 12. TAMATER SHORBA (G) | 8 |
| Tomaten Schlagobers | |

VORSPEISEN

- | | |
|---|-------------|
| 13. TANDOORI PANEER TIKKA (G) | 10,5 |
| Marinierter Käse Tomaten Paprika Zwiebel | |
| 14. JHINGA PAKORA (DP) | 15,5 |
| Garnelen Kichererbsenmehl Garam Masala | |
| 15. PIAZ KAA BHAJIA (P) | 6,5 |
| Zwiebel Kichererbsen Chaat Masala | |
| 16. SAMOSA (VEG.) (AHP) | 8,5 |
| Teigtaschen Kartoffel Erbsen Cashewnüsse | |
| 17. SOJA KABAB (GH) | 8,5 |
| Soja Karotten Erbsen Paneer | |
| 18. SABZI PAKORA (P) | 8,5 |
| Melanzani Zwiebel Zucchini Kichererbsenmehl | |
| 19. TANDOORI MURGH TIKKA (G) | 10,5 |
| Huhn Joghurt Zitrone | |
| 20. TANDOORI SEEKH KABAB | 11,5 |
| Faschiertes Lamm Minze Koriander | |
| 21. PANEER POPCORN (GP) | 9,5 |
| Hausgem. Käse Kichererbsenmehl Chaat Masala | |
| 22. VORSPEISENPLATTE (2 PERS) (AH) | 22,5 |
| Huhn Teigtaschen Melanzani Zwiebel Zucchini | |
| 23. SHAAMI KABAB | 10,5 |
| Faschiertes Lamm Minze Linsen | |
| 24. PAPADAM (P) | 2 |
| Linsenfladen Kreuzkümmel | |

TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Gegrillte, geräucherte Gerichte aus dem Lehmofen, serviert auf aromatischem Pulao-Reis

- | | |
|--|-----------|
| 27. MURGH SHASHLIK (G) | 24 |
| Mariniertes Huhn Paprika Tomaten Zwiebel | |
| 28. TANDOORI MIX (G) | 27 |
| Mar. Lamm Huhn Paprika Tomaten Zwiebel | |
| 29. BOTI KABAB (G) | 29 |
| Mariniertes Lamm Paprika Tomaten Zwiebel | |

BIRYANIS

Aromatische Reisgerichte, serviert mit erfrischendem Raita

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| 46. MURGH BIRYANI (H) | 24 |
| Huhn Basmatireis Nüsse | |
| 47. GOSHT BIRYANI (H) | 30 |
| Lamm Basmatireis Nüsse | |
| 48. JHINGA BIRYANI (BH) | 32 |
| Garnelen Basmatireis Nüsse | |
| 49. SABZI BIRYANI (H) | 24 |
| Buntgemüse Basmatireis Nüsse | |

SALAT

- | | |
|---------------------------------------|------------|
| 34. PIAZ SALAT | 3 |
| Zwiebel Grüner Chill Zitrone | |
| 35. RAITA (G) | 4 |
| Joghurt Gurken Minze | |
| 37. PUNJABI SALAT | 8,5 |
| Gurken Tomaten Karotten Paprika | |

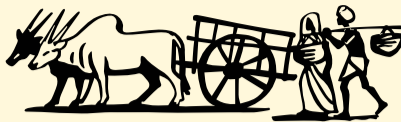
Allergen-Kennzeichnungen Erklärung

(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 gegrillten & frittierten Speisen können Spuren von ABCDGHNOP enthalten.

GEDECK: €2

Auf Wunsch würzen wir Ihre Speisen scharf



indien village

RESTAURANT

MEERESGERICHTE

66. GOA MAHI CURRY (D) 19
Seelachs | Kokosnuss | Tamarind | Curryblatt

67. JHINGA MASALA (B) 30
Garnelen | Zwiebel | Koriander

HÜHNERGERICHTE

51. MURGH MUGHLAI (G) 15,5
Huhn | Cremige Currysauce

52. MURGH TIKKA MASALA 17,5
Huhn | Masalasauce | Koriander

53. MURGH PASANDA (GH) 17,5
Huhn | Cashew-Oberssauce | Kewra Wasser

54. MURGH MAKHANI (G) - Chef's Special 19,5
Huhn | Tomaten-Oberssauce | Butter

55. MURGH JALFREZI (GH) 17,5
Huhn | Gemüse | Nüsse

56. MURGH METHI CHAMAN (G) 17,5
Huhn | Spinat | Bockshornkleblatt

57. MURGH MADRAS (GH) 17,5
Huhn | Kokosmilch | Curryblatt | Tamarind

58. MURGH ACHARI 17,5
Huhn | Ingwer | Masala

59. MURGH VINDALOO 17,5
Huhn | Pfeffer | Essig | Kartoffel

60. MURGH SABZI WALA 17,5
Huhn | Gemüse | Koriander

LAMMGERICHTE

85. ROGAN JOSH 19,5
Lamm | Fenchelsamen | Currysauce

86. GOSHT AWADH (GH) 21,5
Lamm | Cashewnüsse | Kewra Wasser

87. GOSHT SAAG (G) 21,5
Lamm | Spinat | Ingwer

88. BHUNNA GOSHT 21,5
Lamm | Zwiebel | Paprika | Fenchelsamen

RINDGERICHTE

90. GOSHT CURRY 18
Rind | Currysauce | Garam Masala

91. GOSHT SHAHI KORMA (GH) 19
Rind | Cashewnüsse | Kewra Wasser | Schlagobers

92. GOSHT PALAK (G) 19
Rind | Spinat | Ingwer

93. GOSHT MADRAS (GH) 19
Rind | Kokosmilch | Curryblatt | Tamarind

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

44. TANDOORI PANEER MAKHANI (G) 17,5
Marinierter Käse | Tomaten-Oberssauce | Butter

74. KADAI PANEER (G) 17,5
Hausgemachter Käse | Zwiebel | Paprika | Koriander

75. ALOO BAINGAN 16,5
Melanzani | Kartoffel | Koriander

76. MATTER PANEER (GP) 17,5
Hausgemachter Käse | Erbsen | Butter | Koriander

77. PALAK PANEER (G) 17,5
Hausgemachter Käse | Spinat | Ingwer

78. MALAI KOFTA (GH) 17,5
Käseballchen | Cashewnüsse | Kewra Wasser

79. NAVRATTAN CURRY (GH) 17,5
Gemüse | Nüsse | Kewra Wasser

80. CHANNA MASALA (P) 16,5
Kichererbsen | Koriander | Channa Masala

81. DAL MAKHANI (GP) 17,5
Schwarze Linsen | Butter | Kreuzkümmel

82. GOBI KAJU (GH) 17,5
Karfiol | Cashewnüsse | Kewra Wasser

83. JEERA ALOO (M) 16,5
Kartoffel | Koriander | Kreuzkümmel

84. SABZI DO PIAZZA 16,5
Gemüse | Zwiebel | Koriander

95. TARKA DAL (P) 17,5
Gelbe Linsen | Kreuzkümmel | Ghee | Curryblatt

INDISCHE BEILAGEN

Alle indischen Brote werden im Lehmofen frisch gebacken

45. GEBRATENER BASMATIREIS 4
Basmati-Pulao-Reis

50. KEEMA NAAN (AG) 9,5
Weizenmehl | Faschiertes Lamm | Butter

68. PESHAWARI NAAN (AGH) 5
Weizenmehl | Nüsse | Kokosflocken | Butter

69. KULCHA (AG) 5
Weizenmehl | Käse | Koriander | Butter

70. LASUN NAAN (AG) 4
Weizenmehl | Knoblauch | Butter

71. TANDOORI ROTI (A) 6
Vollkornmehl - 2 Stück

72. NAAN (AG) 3,5
Weizenmehl | Butter

73. TANDOORI PARANTHA (AG) 4,5
Vollkornmehl | Butter

GEDECK: €2

Auf Wunsch würzen wir Ihre Speisen scharf