



SAMRA7

Speisen wie ein Kaiser

Suppen / Soups

1	Shimla⁷ Tomato Soup	Leckere Tomaten-Suppe, mit Sahne verfeinert Tomato with fresh Creme	3,50 €
2	Indische Gemüsesuppe Indian Vegetable Soup		3,50 €
3	Mulligatawney	Typisch indische Hühnchen-Curry-Suppe mit Gemüse Typical Indian Chicken soup with Vegetables and fresh Creme	3,90 €
4	Spinatsuppe⁷ Spinach Soup	Spinat mit frischem Ingwer Spinach with fresh Ginger	3,70 €
5	Dal Soup Lentil Soup	Linsen mit frischem Ingwer Lenses with fresh Ginger	3,70 €
6	Hot Indian Soup	Mit Lamm- und Hühnchenfleisch, scharf With Lamb and Chicken (Hot)	3,90 €

Salat / Salad

20	Kleiner gemischter Salat Salad mixed with various Letus leaves (Small portion)		3,50 €
21	Großer gemischter Salat Same as 20 (Big portion)		5,50 €
22	Paneer Salat⁷	Großer gem. Salat mit hausgemachtem Rahmkäse Cottage cheese with different Letus leaves	6,50 €
23	Samrat Salat	Großer gem. Salat mit Hühnerbrustfilet-Streifen Big plate salad with Chicken stripes	6,90 €

⁷ Milch



Indische Brote / Indian Breads

10	<i>Batura^{1,7}</i>	<i>Ballonförmiges frittiertes Brot aus Hefeteig Fried, puffy Indian bread</i>	<i>1,80 €</i>
11	<i>Butter Nan^{1,7}</i>	<i>Gebackenes Brot mit Butter aus Hefeteig Baked Indian bread with Butter</i>	<i>2,10 €</i>
12	<i>Chapati¹</i>	<i>Fladenbrot aus Vollkornteig Baked flat bread</i>	<i>2,10 €</i>
13	<i>Parotha</i>	<i>in Butter gebackenes Fladenbrot aus Vollkornteig Flat bread baked with butter</i>	<i>2,30 €</i>
14	<i>Papadam</i>	<i>Knuspriges dünnes Fladenbrot aus Kichererbsenmehl Crispy flatbread made from Chickpea flour</i>	<i>0,50 €</i>
16	<i>Knoblauch Nan^{1,7} Garlic Nan</i>	<i>Gebackenes Brot aus Hefeteig mit Knoblauch Baked flat bread with Garlic</i>	<i>3,10 €</i>
17	<i>Alu Parotha</i>	<i>Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln Baked flat bread with Potatoes</i>	<i>3,10€</i>

Beilagen / Side Dishes

35	<i>Mango Chutney</i>		<i>1,60 €</i>
36	<i>Mixed-Pickles</i>		<i>1,90 €</i>
37	<i>Raita⁷</i>		<i>2,70 €</i>
38	<i>Reis Rice</i>		<i>1,90 €</i>

¹ Weizenmehl, ⁷ Milch



Vorspeisen / Starters

Serviert mit Salate und Dip-Saucen (Served with Salad and Dip-Sauces)

25	<i>Kartoffelecken Potato wedges</i>	<i>Knusprig gebackene Kartoffelecken mit Dip Crispy, baked sliced Potato</i>	<i>3,50 €</i>
26	<i>Blumenkohl Pakora Cauliflower Pakora</i>	<i>im Kichererbsenteig gebackene Blumenkohlstücke Baked Cauliflower with Gram flour</i>	<i>3,80 €</i>
27	<i>Auberginen Pakora Brinjal Pakora</i>	<i>im Kichererbsenteig gebackene Auberginenstücke Crispy, baked Brinjal with Gram flour</i>	<i>3,80 €</i>
28	<i>Rahmkäse Pakora Cottage Cheese Pakora</i>	<i>im Kichererbsenteig gebackene Rahmkäsestücke Baked pieces of Cottage cheese with Gram flour</i>	<i>4,20 €</i>
29	<i>Huhn Pakora Chicken Pakora</i>	<i>im Kichererbsenteig gebackenes Hühnchenfleisch Baked sliced Chicken with Gram flour</i>	<i>4,30 €</i>
30	<i>Gemischte Pakora Mixed Pakora</i>	<i>Mischung aus Nr. 26, 27, 28 und 29 (je 2 Stück) See No. 26, 27, 28, 29 (2 pcs. per item)</i>	<i>6,90 €</i>
31	<i>Fisch Pakora⁴ Fish Pakora</i>	<i>im Kichererbsenteig gebackenes Fischfleisch Baked pieces of Fish with Gram flour</i>	<i>4,70 €</i>
32	<i>Vegetarische Samosa^{1,5} Vegetable Samosa</i>	<i>Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen im Blätterteig, 2 Stck. Potato, Cauliflower and Chickpeas (mixed), 2 Pieces</i>	<i>3,90 €</i>
33	<i>Samosa mit Fleischfüllung^{1,5} Meat Samosa</i>	<i>Lamm-Gehacktes, Blumenkohl und Erbsen im Blätterteig, 2 Stck. Minced Lamb meat, Cauliflower and Chickpeas (mixed), 2 Pieces</i>	<i>4,50 €</i>

¹ Weizenmehl, ⁴ Fisch, ⁵ Erdnüsse



Kinder-Gerichte / Children's Meals

*Wir servieren die Gerichte auch mit Kartoffelecken
(We also served all dishes with Potato wedges)*

148	<i>Hühnchenteller⁷ Chickendish</i>	<i>Geschnetztes Hühnchenfleisch in Tomaten- SahneSauce serviert mit Basmati Reis und Salat Sliced Chicken breast fillets in Tomato-Creme Sauce served with Basmati Rice and Salad</i>	4,90 €
149	<i>Alu Chicken</i>	<i>gebratenes Hühnchenfleisch mit Pommes und Ketchup fried Chicken with fried potatoes and Ketchup</i>	4,90 €
150	<i>Ei-Hühnchen- Omlette^{3,7} Egg-Chicken Omlette</i>	<i>Spiegelei mit Hähnchen serviert mit Basmati Reis und Salat Fried egg with pieces of Chicken served with Basmati Rice and Salad</i>	4,90 €
151	<i>Gemüse-Nudel^{1,3} Vegetable Noodle</i>	<i>Nudeln mit verschiedenem Gemüse Noodles with Vegetables</i>	4,90 €

¹ Weizenmehl, ³ Ei, ⁷ Milch,



Gemüse-Gerichte / Vegetable Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert (All dishes served with Basmati Rice)

41	<i>Dal Turka Lentil Turka</i>	<i>Linsen-Curry serviert mit Salat served with Salad</i>	<i>7,50 €</i>
42	<i>Katahl Curry Jackfruit Curry</i>	<i>„Baumfleisch“ (indisches Gemüse) in Curry Sauce Jackfruit slices in Curry Sauce</i>	<i>7,90 €</i>
43	<i>Alu Bengun Potato with Brinjal</i>	<i>Kartoffeln und Auberginen in Curry Sauce Potato with Brinjal in Curry Sauce</i>	<i>7,70 €</i>
44	<i>Alu Gobi Matar</i>	<i>Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln in Curry Sauce Potato, Cauliflower and Chickpeas in Curry Sauce</i>	<i>7,90 €</i>
45	<i>Palak Paneer⁷</i>	<i>Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse in Curry Sauce Spinach with Cottage cheese in Curry Sauce</i>	<i>8,50 €</i>
46	<i>Matar Paneer⁷</i>	<i>Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse Cottage cheese mixed with Chickpeas in Curry Sauce</i>	<i>8,50 €</i>
47	<i>Begun Paneer⁷</i>	<i>Auberginen mit hausgemachtem Rahmkäse Binjal eggplant with Cottage cheese cooked in Curry Sauce</i>	<i>8,50 €</i>
48	<i>Gemüse Jalfrezi Vegetable Jalfrezi</i>	<i>Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer (scharf) und Ananas Spicy fried vegetables, Onions, Capsicum, Ginger and Pineapple (Hot)</i>	<i>10,10 €</i>
50	<i>Malai Kofta^{7,8}</i>	<i>Hausgemachte Gemüsebällchen in Sahne-Sauce Vegetables-Cottage cheese rolls in Creme Sauce</i>	<i>9,10 €</i>
51	<i>Gemüse Curry Vegetable Curry</i>	<i>Bohnen, Karotten, Paprikaschoten, Zucchini und Auberginen in Curry Sauce Beans, Carrots, Potatoes, Capsicum, Zucchini and Brinjal eggplant in Curry Sauce</i>	<i>8,90 €</i>

⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse



- | | | | |
|----|--|--|----------------|
| 52 | <i>Vegetarisch Schaschlik^{7,8}</i>
<i>Vegetable Shashlik</i> | <i>2 Spieße mit versch. Gemüse und hausgemachtem Rahmkäse, serviert mit süßer oder scharfer Sauce</i>
<i>Grilled Vegetables and Cottage cheese in Sticks served with Creme Sauce (Sweet or Hot)</i> | <i>10,20 €</i> |
| 57 | <i>Kichererbsen</i>
<i>Chickpeas</i> | <i>Kichererbsen mit Kartoffeln</i>
<i>Chickpeas with potatoes</i> | <i>8,20 €</i> |

Gemüse-Spezialitäten (Hausfrauen-Art) / Vegetable Specials (Housewives Recipes)

- | | | | |
|----|---|---|----------------|
| 53 | <i>Gefüllte Paprika^{7,8}</i> | <i>mit hausgemachtem Rahmkäse in Curry Sauce</i>
<i>Capsicum filled with Cottage cheese in Curry Sauce</i> | <i>10,90 €</i> |
| 54 | <i>Paneer Korma^{7,8}</i> | <i>hausgemachter Rahmkäse in Nuss-Sahne Sauce</i>
<i>homemade Cottage cheese in Nut-Creme Sauce</i> | <i>10,90 €</i> |
| 55 | <i>Gefüllte Aubergine^{7,8}</i>
<i>Filled Eggplant</i> | <i>mit hausgemachtem Rahmkäse in Curry Sauce</i>
<i>Brinjal eggplant filled with Cottage cheese in Curry Sauce</i> | <i>10,90 €</i> |
| 56 | <i>Safran Paneer^{5,7,8}</i>
<i>Saffron Paneer</i> | <i>hausgemachter Rahmkäse in Cashew-Mandel -Sahne-Safran-Sauce</i>
<i>Cottage cheese in Cashew-Almond-Creme-Safron Sauce</i> | <i>10,90 €</i> |

⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse



Hühnchen-Gerichte / Chicken Dishes

*Alle Gerichte werden, sofern nicht anders angegeben, mit Basmati-Reis serviert
(All dishes are, unless otherwise stated, served with Basmati Rice)*

60	<i>Chicken Saag Chicken with Spinach</i>	<i>Hühnchen mit Spinat in Curry Sauce Chicken breast filets with Spinach in Curry Sauce</i>	9,70 €
61	<i>Chicken Curry</i>	<i>Hühnchen in Curry Sauce Chicken breast filets in Curry Sauce</i>	9,40 €
63	<i>Bombay Chicken</i>	<i>Hühnchen süß-sauer mit Ananas in Curry Sauce Chicken breast filets with Pineapple in Sweet-Sour Curry Sauce</i>	9,90 €
64	<i>Chicken Madras^{7,8}</i>	<i>Hühnchenfleisch in pikanter Kokos-Cashewnuss-Sauce Chicken breast filets in spicy hot Coconut-Cashew Sauce</i>	10,20 €
65	<i>Butter Chicken⁷</i>	<i>Hühnchen in Butter geschmort mit pikanter Tomaten- Sahne-Sauce Chicken breast filets in Butter-Tomato-Creme Sauce</i>	10,70 €
68	<i>Chicken Vindalo</i>	<i>Hühnchen nach scharfer indischer Art mit Kartoffeln und Kokosmilch Chicken breast filets with Potato and Coconut milk in spicy Curry Sauce</i>	10,20 €
69	<i>Chicken Dopeaji⁷</i>	<i>Hühnchenfleisch mit speziellen Gewürzen und mit gebratenen Zwiebeln bedeckt Chicken breast filets in special spicy Sauce served with Onions</i>	10,70 €
70	<i>Chili Chicken</i>	<i>Hühnchen mit Paprika und frischem Chili Chicken breast filets in special Soya-Curry Sauce with Green Chili</i>	10,90 €

⁷ Milch, ⁸ Cashewnüsse



71	<i>Chicken Spezial^{7,8}</i>	<i>Hühnchen in Cashew-Sahne-Sauce mit versch. Gemüse</i> <i>Chicken breast filets with Vegetables in Cashew-Creme Sauce</i>	11,10 €
73	<i>Safran Chicken^{7,8}</i> <i>Saffron Chicken</i>	<i>Hühnchenbrust in Cashew-Mandel -Safran-Sauce</i> <i>Chicken breast in Cashew-Almond-Saffron Curry Sauce</i>	12,10 €
74	<i>Chicken Jalfrezi</i>	<i>Hühnchen mit Gemüse und Ananas</i> <i>Chicken breast filets with Pineapple and Vegetables in spicy Curry Sauce</i>	11,70 €

Hühnchen-Spezialitäten (Hausfrauen-Art) / Chicken Specials (Housewives Recipes)

75	<i>Grüne Chicken</i> <i>Green Chicken</i>	<i>Hühnchen mit Kokosmilch, frische Zitronenschale (Bio Zitrone) in pikanter Sauce</i> <i>Chicken breast filets with Coconut milk, fresh lemon skin (Bio Lemon) in spicy-hot Sauce</i>	12,20 €
76	<i>Hyderabad Chicken⁸</i>	<i>Hühnchen mit Ananas, Nuss in Zimt-Nelke Sauce (süßer Sauce)</i> <i>Chicken breast filets with Pineapple, Cashew in Cinnamon-Clove Sauce (Sweet)</i>	12,60 €
77	<i>Mango Chicken⁷</i>	<i>Hühnchen in Curry-Mango-Sahne Sauce (süß)</i> <i>Chicken breast filets in Curry-Mango-Fresh Creme Sauce (Sweet)</i>	12,20 €

⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse



Lamm-Gerichte / Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert (All dishes served with Basmati Rice)

81	<i>Lamm Kofta³</i> <i>Lamb Kofta</i>	<i>Lammfleischbällchen in pikanter Sauce</i> <i>Lamb meat balls in spicy Curry Sauce</i>	<i>11,20 €</i>
82	<i>Lamm Saag</i> <i>Lamb Spinach</i>	<i>Lammfleisch mit Spinat in Curry Sauce</i> <i>Lamb with Spinach in Curry Sauce</i>	<i>11,40 €</i>
83	<i>Lamm Curry</i>	<i>Lammfleisch mit Curry Sauce</i> <i>Lamb in Curry Sauce</i>	<i>11,20 €</i>
84	<i>Lamm Sabji</i>	<i>Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in Curry Sauce</i> <i>Lamb with mixed Vegetables in Curry Sauce</i>	<i>11,50 €</i>
85	<i>Dal Ghost</i>	<i>Lammfleisch mit Linsen in Curry Sauce</i> <i>Lamb with Lentil in Curry Sauce</i>	<i>11,50 €</i>
86	<i>Kadai Ghost</i>	<i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen geschmort</i> <i>Lamb with Capsicum, Onions in special spicy Curry Sauce</i>	<i>12,10 €</i>
89	<i>Lamm Bombay</i>	<i>Lammfleisch mit Ananas und mild gewürzter Sauce</i> <i>Lamb with Pineapple in mild spicy Curry Sauce</i>	<i>11,70 €</i>
90	<i>Lamm Madras</i>	<i>Lammfleisch mit Kokos-Nuss in pikant-scharfer Sauce</i> <i>Lamb in spicy hot Coconut Creme Sauce</i>	<i>12,20 €</i>
92	<i>Lamm Dopeaji⁷</i>	<i>Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, Sahne und bedeckt mit gebratenen Zwiebeln</i> <i>Lamb with special spicy Sauce served with fried onions</i>	<i>12,20 €</i>
93	<i>Samrat Lamm Mughlai^{7,8}</i>	<i>Lammfleisch in Cashew-Mandel-Sauce</i> <i>Lamb in Cashew-Almond Sauce</i>	<i>12,50 €</i>
94	<i>Lamm Vindalo</i>	<i>Lamm nach scharfer indischer Art mit Kartoffeln</i> <i>Lamb with Potato in special spicy Curry Sauce</i>	<i>12,20€</i>

³ Ei, ⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse



Grill-Spezialitäten / Grill Specialities

*Diese Gerichte werden auf einer heißen gußeisernen Platte mit Basmati-Reis serviert
(All dishes are served in Hot plate with Basmati Rice)*

62	Tandoori Chicken⁷	<i>Marinierte gegrillte Hähnchenkeulen mit Paprika Marinated grilled Chicken legs served in hot plate</i>	10,90 €
72	Chicken Tikka Masala⁷	<i>Gegrilltes Hühnchen mit Zwiebeln und Paprika in mild- würziger TomatenSauce Grilled Chicken breast filets served with Onions, Capsicums in mild spicy Tomato Sauce</i>	12,20 €
87	Seekh Kebab³ Sikh Kabab	<i>Lammgehacktes gegrillt Lamb minced rolls served in hot plate</i>	12,20 €
95	Lamm Sukha⁸	<i>Lammfleisch gegrillt mit Ananas, Gemüse, speziellen Gewürzen, Kokosraspeln, Cashew und Mandel Grilled Lamb meat with Pineapple, Vegetables, Shredded Coconut, Cashew and Almond in special spices</i>	13,20€
98	Mughlai Chicken Tikka⁷	<i>Gegrilltes Hähnchen mit Zwiebeln und Paprika in KäsesahneSauce Grilled Chicken breast filets with onions, Capsicum in Cottage cheese-Creme Sauce</i>	12,50 €
99	Paneer Tikka⁷	<i>Gegrillter Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln Grilled Cottage cheese mixed with onions, capsicum and served with Potato wedges</i>	12,20 €
100	Fisch Tikka⁴ Fish Tikka	<i>Mariniertes Seelachsfilet vom Grill mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch Marinated coalfish filets grilled with Tomato, Capsicum, Ginger and Garlic</i>	13,20 €
101	Gemüse Tikka Vegetable Tikka	<i>Gegrilltes Gemüse nach Saison Grilled seasonal Vegetables</i>	11,90 €

³ Ei, ⁴ Fisch, ⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse



102 Grillplatte^{3,7} <i>Grill plate</i>	<i>¼ Tandoori Chicken, mariniertes Lammfleisch, 1 Seekh Kebab mit Paprika und Zwiebeln 1/4th portion Tandoori Chicken, Marinated Lamb meat and minced Lamb rolls</i>	12,90 €
103 Prawn Tikka¹⁴	<i>Marinierte Großgarnelen vom Grill mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten Marinated Prawns grilled with Capsicum, Onions and Tomato</i>	16,10 €

Biryani (Reisgerichte) / Biryani (Rice Dishes)

111 Vegetable Biryani⁸	<i>Reisgericht mit verschiedenem Gemüse Rice mixed with Vegetables in special spices</i>	9,90 €
112 Chicken Biryani⁸	<i>Reisgericht mit Huhn und verschiedenem Gemüse Rice mixed with Chicken and Vegetables</i>	11,10 €
113 Lamm Biryani⁸	<i>Reisgericht mit Lammfleisch Rice mixed with Lamb in special spices</i>	12,10 €
114 Fisch Biryani⁸ <i>Fish Biryani</i>	<i>Reisgericht mit Fisch und verschiedenem Gemüse Rice mixed with Fish filets and Vegetables</i>	12,50 €
115 Mixed Biryani⁸	<i>Reisgericht mit Gemüse, Hühnchen und Lammfleisch Rice mixed with Vegetables, Chicken and Lamb meat</i>	12,50 €

³ Ei, ⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse, ¹⁴ Garnelen



Fisch-Gerichte / Fish Specialities

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
(All dishes served with Basmati Rice)*

<i>120</i>	<i>Fisch Curry^{7,10} Fish Curry</i>	<i>Seelachs in Senf-Curry Sauce Coalfish in Mustard-Curry Sauce</i>	<i>11,90 €</i>
<i>123</i>	<i>Forelle Paturi^{7,10}</i>	<i>Gegrillte Forelle mit Zwiebeln und Ingwer in Senf-Yoghurt Sauce (auf einer heißen Platte serviert mit Kartoffelecken) Grilled Trout with Onions and Ginger in Mustard-Yogurt Sauce (Served in hot plate with Potato wedges)</i>	<i>12,90 €</i>
<i>124</i>	<i>Prawn Korma^{7,8,14}</i>	<i>Großgarnelen in Cashew-Mandel-Sahne-Sauce Prawn with Cashew-Almonds-Creme Sauce</i>	<i>16,20 €</i>
<i>125</i>	<i>Gegrillte Dorado^{7,10} Grilled Gilthead</i>	<i>mit Zwiebeln und Ingwer in Senf-Yoghurt Sauce (auf einer heißen Platte serviert mit Kartoffelecken) with Onions and Ginger in Mustard-Yogurt Sauce (served in hot plate with potato wedges)</i>	<i>13,90 €</i>

⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse, ¹⁰ Senf, ¹⁴ Garnelen



Indische Platten / Hot Indian Plates

***Diese Gerichte werden auf einer heißen gußeisernen Platte serviert
mit Basmati-Reis, Papadam, Batura, Salat und Nachtisch
(All dishes served with Basmati Rice, Papadam, Batura, Salad and Dessert)***

130	<i>Vegetarische Platte^{1,7}</i>	<i>Gemüse-Suppe, Gemischtes Gemüse, Linsen Curry, Paneer Curry</i>	<i>f.2</i>	<i>31,00 €</i>
	<i>Vegetable Plate</i>	<i>Vegetable soup, Mixed Vegetable, Lentil Curry, Cottage cheese Curry</i>	<i>f.4</i>	<i>56,00 €</i>
			<i>Personen</i>	
			<i>Personen</i>	
131	<i>Samrat Platte^{1,7}</i>	<i>Mulligatawney Suppe, Tandoori Chicken, Lamm Curry, Gemüse Curry</i>	<i>f.2</i>	<i>37,00 €</i>
	<i>Samrat Plate</i>	<i>Mulligatawny soup, Tandoori Chicken, Lamb Curry, Vegetable Curry</i>	<i>f.4</i>	<i>68,00 €</i>
			<i>Personen</i>	
			<i>Personen</i>	
132	<i>Mixed Curry Platte^{1,4,7}</i>	<i>Chicken Suppe, Chicken Curry, Fisch Curry, Lamm mit Gemüse</i>	<i>f.2</i>	<i>37,00 €</i>
		<i>Chicken soup, Chicken Curry, Fish Curry, Lamb with Vegetables</i>	<i>f.4</i>	<i>68,00 €</i>
			<i>Personen</i>	
			<i>Personen</i>	
133	<i>Indische Platte^{1,7,8}</i>	<i>0,1l Mangosaft, Yakhni-Suppe (Lamm), Hähnchenkeule, Mixed Schaschlik (Gemüse, Hühnchen, Lamm), frittiertes Gemüse</i>	<i>f.2</i>	<i>39,00 €</i>
	<i>Indian Plate</i>	<i>0.1l Mango juice, Yakni soup (Lamb meat), Chicken leg, Mixed Shashlik (Vegetables, Chicken, Lamb), Fried Vegetables</i>	<i>f.4</i>	<i>74,00 €</i>
			<i>Personen</i>	
			<i>Personen</i>	
134	<i>Asiatische Grillplatte^{1,7,14}</i>	<i>0,1l Mangosaft, Hühnersuppe, Chili Chicken (scharf), Garlic Prawn Tikka (Großgarnelen in KnoblauchSauce), frittiertes Gemüse</i>	<i>f.2</i>	<i>41,00 €</i>
	<i>Asian Grill Plate</i>	<i>0.1l Mango juice, Chicken- soup, Chili Chicken (Hot), Garlic Prawn Tikka (large shrimp in Garlic Sauce), Fried Vegetables</i>	<i>f.4</i>	<i>77,00 €</i>
			<i>Personen</i>	
			<i>Personen</i>	

¹ Weizen, ³ Ei, ⁴ Fisch, ⁷ Milch, ⁸ Mandeln, Cashewnüsse, ¹⁴ Garnelen



Ayurveda / Ayurvedics

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
(All dishes served with Basmati Rice)*

140	Blumenkohl mit Karotten Cauliflower with Carrot	Blumenkohl mit Karotten und speziellen Gewürzen V+- , P+- , K- Cauliflower and Carrot with special spices	10,40 €
141	Erbsen mit Paneer⁷ Peas with paneer	Erbsen mit hausgem. Rahmkäse in würziger Sauce V+, P- , K+ Chickpeas with Cottage cheese in mild spicy-Sauce	10,40 €
142	Zucchini in RahmSauce⁷ Zucchini in Cheese Sauce	Zucchini mit speziellen Gewürzen in Rahmkäse-Sauce V- , P- , K+ Zucchini with special spices in Cottage cheese Sauce	10,20 €
143	Grüne Bohnen in OrangenSauce Green Bohnen in OrangeSauce	Grüne Bohnen in einer speziellen OrangenSauce V+- , P- , K+- Green Bohnen in special orange Sauce	10,20 €
144	Mandarinen-Rosinen-Curry Mandarin Raisin Curry	Mandarinen, Rosinen und Ingwer in spezieller Sauce V- , P- , K+ Mandarin, Raisin and Ginger in special Sauce	10,20 €
145	Kichererbsen –Dal Chickpeas –Dal	Kichererbsen mit Linsen V+- , P- , K+- Chickpeas with Lenses	10,90 €

⁷ Milch



Nachtische / Desserts

160 Halwa ⁷ Halwa	Indische Süßspeise, zubereitet aus Möhren und Sahne Indian sweet delicacy prepared with Carrots and fresh Creme	3,90 €
161 Halwa m. Eiskugel ⁷ Halwa with Iceball		4,50 €
164 Gebackene Banane Baked Banana	Mit Honig serviert Served with Honey	4,20 €
451 Vapa Dahi ⁷	Konzentrierter Joghurt mit Sahne Concentrated Yogurt with Fresh Creme	3,50 €
452 Golab Jamun ^{1,7}	2 frittierte Milchbällchen in Sirup 2 fried milkballs in syrup	3,90 €
453 Golab Jamun mit Eiskugel with Iceball	2 frittierte Milchbällchen in Sirup mit 1 Kugel Eis 2 fried milkballs in syrup with 1 Iceball	4,50 €

Warme Getränke / Warm Drinks

200 Indischer Tee ⁷ Indian Tea	Yogi-Tee, zubereitet mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Schwarztee und Milch	kleine Tasse	1,90 €
201 Indischer Tee ⁷ Indian Tea	Yogi-Tee, with Cardamom, Nelken, Ginger, black Tee and milk	Große Tasse	2,90 €
212 Ingwer Tee Ginger Tea			2,90 €
202 Tee Tea	schwarz/grün/Pfefferminz/Kräuter/Jasmin Black/Green/Peppermint/Herves/Jasmine		2,50 €

¹ Weizen, ⁷ Milch



250 Tee <i>Tea</i>	div. Sorten (Kräuter, Jasmin) <i>Different varieties (Herves, Jasmine)</i>		2,50 €
203 Kaffee <i>Coffee</i>		kleine	1,90 €
204 Kaffee <i>Coffee</i>		Tasse	
209 Kaffee <i>Coffee</i>	mit indischen Aromen <i>with indian flavour</i>	Große	2,90 €
		Tasse	
205 Espresso			2,50 €
206 Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>			1,90 €
207 Cappuccino			2,80 €

Shakes / Lassis

220 Mango Shake⁷		0,20 l	2,30 €
221 Mango Shake		0,40 l	3,90 €
222 Lychee Shake⁷		0,20 l	2,30 €
223 Lychee Shake		0,40 l	3,90 €
224 Lassi salzig⁷	Joghurt-Getränk	0,20 l	2,40 €
225 Salty Lassi	Yoghurt Drink	0,40 l	3,90 €
226 Lassi süß⁷	Joghurt-Getränk	0,20 l	2,40 €
227 Sweet Lassi	Yoghurt Drink	0,40 l	3,90 €
228 Mango-Lassi⁷	Joghurt-Getränk	0,20 l	2,40 €
229 Mango-Lassi	Yoghurt Drink	0,40 l	3,90 €
230 Lychee-Lassi⁷	Joghurt-Getränk	0,20 l	2,40 €
231 Lychee-Lassi	Yoghurt Drink	0,40 l	3,90 €

⁷ Milch



Soft Drinks

240 Mineralwasser	mit Kohlensäure oder naturelle	0,20 l	1,50 €
2401		0,30 l	1,90 €
241 Mineral Water	With Carbon dioxide (Natural)	0,40 l	2,80 €
		Flasche	4,70 €
242 Apfelsaft	100% Fruchtgehalt	0,20 l	2,10 €
243 Appel juice		0,40 l	3,70 €
244 Orangensaft	100% Fruchtgehalt	0,20 l	2,10 €
245 Orange juice		0,40 l	3,70 €
246 Ananassaft	100% Fruchtgehalt	0,20 l	2,20 €
247 Pineapple juice		0,40 l	3,80 €
248 Mangosaftgetränk	(Konservierungsstoff enthalten)	0,20 l	2,30 €
249 Mango juice	(Contains Preservatives)	0,40 l	3,90 €
250 Saftschorle	wahlweise mit Apfelsaft oder Orangensaft	0,20 l	1,90 €
251 Sparkling fruit juice	With either apple juice or orange juice	0,40 l	3,60 €
252 Tonic Water	Schweppes (chininhaltig)	0,20 l	2,30 €
253 Ginger Ale	Schweppes (mit Ingwerauszug)	0,20 l	2,30 €
254 Bitter Lemon	Schweppes (chininhaltig)	0,20 l	2,30 €
255 Coca Cola¹ /Coca Cola		0,20 l	1,90 €
256 Light² Fanta³ / Sprite⁴		0,40 l	3,60 €
257 Fassbrause⁵		0,20 l	2,10 €
258		0,40 l	3,60 €

¹ Farbstoff, Aroma Koffein, Phosphorsäure, Säuerungsmittel ² Farbstoff, Süßstoffe, Citronensäure ³ Farbstoff, Stabilisator, Säuerungsmittel, Beta Carotin ⁴ mit Säuerungsmittel, Säureregulator ⁵ mit Säuerungsmittel, Citronensäure



Biere / Beer

<i>260 Indisches Pils</i> <i>Indian pils</i>	<i>King Fisher</i> <i>King Fisher</i>	<i>Flasche 0,33 l</i> <i>Bottle 0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>262 Pils vom Fass</i>		<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>263 Pils beer from Tap</i>		<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>261 Pils</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>265 Jever Fun</i>	<i>alkoholfrei</i> <i>Alcohol free Beer</i>	<i>Flasche 0,33 l</i> <i>Bottle 0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>266 Desperados</i>	<i>Mexikanisches Bier mit Tequila</i> <i>Mexican Beer with Tequila</i>	<i>Flasche 0,33 l</i> <i>Bottle 0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>267 Rothaus Tannenzäpfle</i>		<i>Flasche 0,33 l</i> <i>Bottle 0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>268 Augustiner Bräu</i>		<i>Flasche 0,50 l</i> <i>Bottle 0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>269 Erdinger Weizenbier</i> <i>Wheat Beer</i>	<i>Hefe, Dunkel, Kristall, alkoholfrei</i> <i>Yeast, Dark, Crystal, Alcohol free</i>	<i>Flasche 0,50 l</i> <i>Bottle 0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>271 Alster</i>	<i>Bier mit Cola, Fanta, Sprite</i> <i>Beer with Cola, Fanta, Sprite</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>272 Alster</i>		<i>0,40 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>273 Alster</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>



Alkoholfreie Cocktails / Alcoholfree Cocktails

888 Lemon-Soda		0,20 l	1,90 €
889 Lemon-Soda		0,30 l	2,90 €
890 Lemon-Soda		0,40 l	3,50 €
282 Ipanema	Ginger Ale⁴, Limette, brauner Zucker		4,00 €
285 Lucky Driver	Ananas-Saft, Orangen-Saft, Maracuja-Saft, Zitronen-Saft, Grenadine¹		4,00 €
284 Mango Sun	Mango-Sirup, Orangen-Saft, Zitronen-Saft, Grenadine¹		4,00 €
380 Mangolada	Orangensaft, Mangosaft², Kokossirup, Mangosiurp, Sahne		4,00 €
283 Mango Delight Strawberry	Erdbeersirup¹, Limette, Mangosaft², Orangensaft, Mangosaft²		4,00 €
381 Red Coconut	Ananassaft, Erdbeersirup¹, Kokossirup, Sahne		4,00 €
280 Virgin Colada	Ananas-Saft, Orangen-Saft, Sahne, Kokossirup		4,00 €
281 Virgin Caipirinha	Grapefruit-Saft, Limette, brauner Zucker, Grenadine¹		4,00 €
382 Winter Cream	Kokossirup, Zimtsirup³, Milch, Sahne, Zimt		4,00 €

¹ mit Farbstoff, Zitronensäure, Säuerungsmittel

² mit Konservierungsstoff

³ mit Farbstoff, Konservierungsstoff

⁴ mit Ingwerauszug



Cocktails / Longdrinks

286 <i>Mango Delight</i>	<i>Wodka, Erdbeerlimes³, Limette, Mangosaft²</i>	4,00 €
287 <i>Bacardi Cola</i>	<i>Coca Cola⁵, Barcardi –Rum</i>	4,50 €
289 <i>Campari Mango</i>	<i>Campari⁴, Mangosaft²</i>	4,50 €
290 <i>Campari Caribic</i>	<i>Campari⁴, Mangossaft², Kokossirup, Zitronensaft, Sahne</i>	4,50 €
291 <i>Pina Colada</i>	<i>Weißer Rum, Ananas-Saft, Sahne, Kokossirup</i>	4,00 €
292 <i>Caipirinha</i>	<i>Limette, Cachaca-Rum, brauner Zucker</i>	4,00 €
293 <i>Hawaii Fizz</i>	<i>Brauner Rum, Ananas-Saft, Soda</i>	4,00 €
294 <i>Chiquita Punch</i>	<i>Bananenlikör³, Orangensaft, Sahne, Grenadine¹</i>	4,00 €
297 <i>Gin Tonic</i>	<i>Gin, Tonic Water (chininhaltig)</i>	4,00 €
334 <i>Alabama Slammer Tropic</i>	<i>Gin, Amaretto, Southern Comfort, Orangensaft, Mangosaft², Ananassaft</i>	5,50 €
335 <i>Amaretto Sunrise</i>	<i>Amaretto, Erdbeersirup¹, Mangosaft², Zitronensaft</i>	4,50 €
337 <i>Banana Boat</i>	<i>Gin, Bananenlikör³, Orangensaft, Grenadine¹</i>	5,50 €
339 <i>Bombay Punsch</i>	<i>Brauner Rum, Orangenlikör³, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine¹</i>	5,50 €
340 <i>Baracuda Bite</i>	<i>Wodka (Vodka), Limettensaft, Grenadine¹</i>	4,00 €
341 <i>Caipiroska</i>	<i>Wodka, Erdbeerlimes³, Limette, Brauner Zucker</i>	4,50 €
344 <i>Gin Grapefruit</i>	<i>Gin, Grapefruitsaft, Limettensaft</i>	4,00 €
345 <i>Green Poison</i>	<i>Tequila, Blue Curacao³, Kokossirup, Maracujasirup, Orangensaft, Zitronensaft</i>	5,50 €

¹ mit Farbstoff, Zitronensäure, Säuerungsmittel ² mit Konservierungsstoff ³ mit Farbstoff, Konservierungsstoff ⁴ mit Farbstoff
⁵ mit Farbstoff, Aroma Koffein, Phosphorsäure, Säuerungsmittel



<i>346 Indian Flame</i>	<i>Orangenlikör Red Orange³, Gin, Zitronensaft, Grenadine¹</i>	<i>5,50 €</i>
<i>349 Mango Colada</i>	<i>Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Sahne, Mangosaft²</i>	<i>4,50 €</i>
<i>342 Campari Orange</i>	<i>Campari⁴, Orangensaft</i>	<i>4,50 €</i>
<i>351 My Way</i>	<i>Gin, Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine¹</i>	<i>4,50 €</i>
<i>281 Pink Samrat</i>	<i>Weißer Rum, Erdbeerlimes³, Batida de Coco</i>	<i>5,50 €</i>
<i>355 Schwimming Pool</i>	<i>Wodka, Blue Curacao³, Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>298 Sex on the Beach</i>	<i>Wodka, Bananenlikör³, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine¹</i>	<i>5,50 €</i>
<i>356 Southern Caipirinha</i>	<i>Southern Comfort, Bitter Lemon (chininhaltig), Limette, Brauner Zucker</i>	<i>5,50 €</i>
<i>357 Tequila Sunrise</i>	<i>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Limettensaft, Grenadine¹</i>	<i>4,50 €</i>
<i>359 Winter Caipirinha</i>	<i>Cachaco-Rum, Orangenlikör Red Orange³, Zimtsirup³, Limettensaft, Limette, Orange, Brauner Zucker</i>	<i>4,50 €</i>
<i>360 Winter Dream</i>	<i>Weißer Rum, Amaretto, Kokossirup, Milch, Sahne, Zimt</i>	<i>4,50 €</i>
<i>316 Cola Rum</i>	<i>Cola mit ind. Rum</i>	<i>4,00 €</i>

¹ mit Farbstoff, Zitronensäure, Säuerungsmittel ² mit Konservierungsstoff ³ mit Farbstoff, Konservierungsstoff

⁴ mit Farbstoff, Konservierungsstoffe, Aromastoffe



Spirituosen / Liköre / Aperetif

300 Mango Schnaps Mango Snaps	2 cl	2,00 €
301 Weinbrand	2 cl	3,00 €
302 Wodka	2 cl	2,50 €
314 Gin	2 cl	2,50 €
303 Grappa	2 cl	2,50 €
304 Old Monk (indischer Rum)	2 cl	2,50 €
305 Sherry (Aperetif)	5 cl	3,50 €
306 Martini Rosso (Aperetif)	5 cl	3,50 €
315 Martini Extra Dry (Aperetif)	4 cl	3,50 €
307 Fernet Branca (Kräuterlikör)	2 cl	2,50 €
311 Ramazzotti (Kräuterlikör)	4 cl	3,50 €
308 Whiskey Red Label	2 cl	3,50 €
312 Whisky Black Label	2 cl	4,00 €
370 Whiskey Ballantines	2 cl	3,50 €
310 Amaretto Likör	2 cl	2,50 €
330 Sambuca Likör	2 cl	2,50 €
313 Southern Comfort Likör	4 cl	3,50 €
371 Orangenlikör³ Orange liqueure	2 cl	2,50 €
369 Limone Likör³	2 cl	2,50 €
364 Remy Martin (Cognac)	2 cl	4,00€

³ mit Farbstoff, Konservierungsstoff



Weinkarte / Wine List

239 Weißweinschorle (0,2 l)

3,00 €

Weißwein, offen (0,2 l): White Wine

*236 Rheingau,
Riesling QbA trocken*

Schöne Riesling-Frucht, sehr gut bekömmlich

4,50 €

Rheinland Wine

*237 Les Domaines Auriol
Chardonnay*

Chardonnay mit schöner Fruchtnote, stoffig und elegant zugleich

3,90 €

*238 Friuli
Sauvignon Blanc DOC, Bertolo*

Ein trockener, eleganter Wein mit charakteristischem, aromatischem Duft

3,90 €

Roséwein, offen (0,2 l):

*704 Les Domaines Auriol
Maitre Oliver Rosè,*

Körperreicher Rosé aromatisch, fruchtig

3,90 €

Rotwein, offen (0,2 l): Red Wine

*Rheinhessen
701 Blauer Portugieser*

Trockener, eleganter Rotwein mit feinem Schmelz

3,90 €

*Les Domaines Auriol
233 Merlot*

Kräftiger Rotwein, der die Weichheit des Merlots mit dem würzigen Boden des Roussillon verbindet

3,90 €