





## SHORBA / SUPPEN

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>Dal Shorba</b><br>Kräftige indische Linsensuppe                                  | 3,90 |
| 2 | <b>Sabzi-Shorba</b> <sup>g</sup><br>Gemüsecremesuppe                                | 3,90 |
| 3 | <b>Tomaten-Shorba</b> <sup>g1</sup><br>Indische Tomatensuppe, <b>pikant</b> gewürzt | 3,90 |
| 4 | <b>Chicken Shorba</b> <sup>g</sup><br>Hühnercremesuppe                              | 4,90 |
| 5 | <b>Lasan Shorba</b><br>Knoblauchsuppe mit Ingwer                                    | 4,90 |
| 6 | <b>Malkatani-Shorba</b><br><b>Scharfe</b> Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch  | 4,90 |

## SHURAT / VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene  
schmackhafte Saucen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 7   | <b>Vegetable Pakoras</b> <sup>g</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse  | 4,50  |
| 8   | <b>Paneer Pakoras</b><br>In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse  | 4,90  |
| 9   | <b>Bengen Pakoras</b> <sup>g</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen  | 4,90  |
| 10  | <b>Vegetable Samosa</b> <sup>g</sup><br>2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt  | 4,90  |
| 14  | <b>Murgh Pakoras</b> <sup>g</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke   | 5,50  |
| 15  | <b>Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b> <sup>g</sup><br>Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakoras,<br>Onion Bhaji, gebacken in Kichererbsenmehl | 10,90 |
| 216 | <b>Crispy Honey Gobi</b> <sup>a</sup><br>Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig, Ingwer,<br>Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft             | 5,50  |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## SALATE UND JOGHURT

16	<b>Taj Indian' Salat</b> <sup>g</sup>	4,50
	Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen	
17	<b>Gemischter Salat</b> <sup>g</sup>	3,50
	Salate, Tomaten, Kräuter, Gurken, Paprika	
18	<b>Channa Chat</b> <sup>g</sup>	4,90
	Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce	
220	<b>Boondi Raita</b> <sup>g</sup>	4,50
	Joghurt mit milden Gewürzen und salzigen Boondi	
221	<b>Mixed Jeera Raita</b> <sup>g</sup>	4,50
	Joghurt mit milden Gewürzen, Gurken, Tomaten und Zwiebeln	

## INDISCHES BROT

23	<b>Chapati</b> <sup>a g</sup>	1,90
	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	
24	<b>Naan</b> <sup>a g</sup>	2,50
	Fladenbrot aus Hefeteig	
25	<b>Butter Naan</b> <sup>a g</sup>	2,90
	Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter	
26	<b>Lasen Naan</b> <sup>a g</sup>	2,90
	Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch	
27	<b>Chili Naan</b> <sup>a g</sup>	2,90
	Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili	
29	<b>Pappadams</b>	2,50
	Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln	
30	<b>Alu Parantha</b> <sup>a g</sup>	3,50
	Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung	
31	<b>Paneer Naan</b> <sup>a g</sup>	3,90
	Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse	
32	<b>Piswari Naan</b> <sup>a g</sup>	3,90
	Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken	

## EXTRA BEILAGEN

33	<b>Basmati Reis</b>	2,90
34	<b>Pilao Reis</b>	3,50
	Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	
35	<b>Bombay-Potatoes</b>	3,90
	Kartoffeln mit Curry und Kümmel	
36	<b>Achaar</b>	3,50
	Mixed Pickels (saucer eingelegtes Gemüse)	

