

seit 2010

Singh's TANDOORI INDIAN RESTAURANT



Catering-Service
für kleine- und große Anlässe
Fragen Sie uns.



**Singh's Tandoori
Indian Restaurant**



Albrechtstr. 21 • 65185 Wiesbaden

Tel. (0611) 50 56 87 50

Fax (0611) 9 45 0213

www.singhs-wiesbaden.de

info@singhs-wiesbaden.de



Speisekarte

Menu Card

Sehr geehrte Gäste,

Herzlich willkommen in unserem indischen Restaurant! Jedes Gericht wird frisch zubereitet, und wir legen großen Wert auf hochwertige Zutaten. Unsere Küche ist bekannt für ihre Frische, Vielfalt und Qualität.

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Wir berücksichtigen auch gerne Ihre Vorlieben, indem wir bestimmte Gewürze auslassen, wie zum Beispiel Knoblauch oder Ingwer.

Sollten Sie weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Zudem bieten wir Geschenkgutscheine an, falls Sie eine Geschenkidee benötigen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Dear guests,

Welcome to our Indian restaurant! We're thrilled to have you here. Our dishes are made with the freshest ingredients, ensuring top-notch quality.

When you order, just tell us if you prefer your food spicy, medium, or mild. We're happy to adjust the spices according to your taste, like skipping garlic or ginger if you prefer.

Got any special requests? Don't hesitate to ask! We also have gift vouchers if you need a thoughtful present.

Enjoy your time with us and bon appétit!



Vorspeisen / Starters

Vorspeisen mit Mango Chutney und MinzsaUCE

Starters are served with mango chutney or mint sauce.

- Papadam** vier knusprige Linsenwaffeln..... **6,90**
Papadam 4 crispy lint-wafers
- Sabji Pakora** frisches Gemüse in Kichererbsen-Teig frittiert..... **6,90**
Vegetable Pakora deep fried fresh vegetables in chickpea flour
- Onion Bhaji** Zwiebelringe mit Kichererbsenpanade frittiert..... **6,90**
Onion Bhaji onion rings with chickpea flour
- Samosa vegetarisch** 2 frittierte Teigtaschen^A, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen.... **7,90**
Vegetable Samaosa 2 fried dumplings^A, filled with potatoes an peas
- Murghi Pakora** 8 Stk. marinierte Hähnchenfilet frittiert mit Kichererbsen-Mehl..... **8,90**
Chicken Pakora marinated 8 pcs. fried chicken filled with chickpea flour
- Paneer Pakora** 6 Stk. hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl frittiert..... **8,90**
Paneer Pakora 6 pcs. homemade cheese in chickpea flour
- Fisch Pakora** 6 Stk. marinierte Fisch-Stücke frittiert mit Kichererbsenmehl frittiert..... **8,90**
Fish Pakora 6 pcs. Marinated pieces of fish fried with chickpea flour
- Channa Samosa** 1 Stk. mit Kichererbsen-Curry..... **8,90**
Channa Samosa 1 pc. with chickpea curry
- Chole Bhature** 1 Stk. frittiertes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry..... **8,90**
und Gewürzen
Chole Bhature 1 pc. fried flatbread, served with chickpea curry and spices
- Haldi Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet in Joghurt, mit Kurkuma mariniert..... **8,90**
und gegrillt
Haldi Chicken Tikka Chicken breast fillet in yogurt, marinated with turmeric and grilled
- Nilgiri Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet in Joghurt, mit Spinat und Minze, **8,90**
mariniert und gegrillt
Nilgiri Chicken Tikka Chicken breast fillet in yogurt, with spinach and mint marinated and grilled

Kindermenu / Kids Menu

- 3 Chicken Nuggets** mit Pommes..... **7,90**
3 Chicken Nuggets with french fries
- 6 Chicken Nuggets** mit Pommes..... **10,90**
6 Chicken Nuggets with french fries

Suppen / Soups

Daal Suppe Linsensuppe.....5,90

Daal Soup Lentil

Murghi Suppe Hühnerfleischsuppe..... 5,90

Murghi Soup Chicken

Tomaten-Creme-Suppe.....5,90

Tomato Cream Soup

Salate / Salad

Mit Joghurt oder Essig-Öl-Dressing

with yoghurt or vinegar & oil dressing

Beilagensalat gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten,..... 4,90

Mais, Zwiebeln und frische Paprika

Vegetable salad small mixed salad with tomatoes, cucumbers, carrots, maize, onions and fresh paprika

Tomatensalat..... 4,90

Tomato salad

Gurkensalat 4,90

Cucumber salad

Indian Salat gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln.....5,90

und frischer Paprika

Indian Salad mixed salad with tomatoes, cucumbers, onions and fresh paprika

Gemischter Salat gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais,..... 7,90

Karotten, Zwiebeln und frische Paprika

Mixed salad mixed salad with tomatoes, cucumbers, maize, carrots, onions and fresh paprika

Murgh Tikka Salat gemischter Salat mit Mais, Karotten, Tomaten, 13,90

Gurken, Tandoori-Chicken-Tikka-Brustfilet, Zwiebeln und frische Paprika und Tacos

Chicken Tikka Salat mixed salad with maize, carrots tomatoes, cucumbers, Tandoori-chicken-tikka-breast-fillet, onions and fresh paprika and Tacos

Garnelen Salat gemischter Salat mit Garnelen, Tomaten, 13,90

Karotten, Zwiebeln, Mais und frischer Paprika

Shrimp Salat mixed salad with shrimps, tomatoes, Carrots, onions, corn and fresh peppers



Vegetarisches / Vegetarian

Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht
mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf

Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot.**

All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

+ extra Paneer
3,90
+ extra Hähnchen
3,90
+extra Lamm
4,90

+ extra paneer
3,90
+ extra chicken
3,90
+ extra lamb
4.90

Alu Gobhi Kartoffeln und Blumenkohl mit gemahlene Gewürzen..... **13,90**

Alu Gobhi potatoes with cauliflower in ground spices

Alu Mater Kartoffeln-Erbesen-Curry..... **13,90**

Alu Mater potatoe-chickpea curry

Shahi Daal mit gelben Linsen, Curryauce und Gewürzen.....**13,90**

Shahi Daal with yellow lentils, curry sauce and spices

Daal Makkni Schwarze Linsen, Tomaten, Zwiebeln..... **13,90**

Daal Makkni black lentils, tomatoes, onions

Alu Palak Spinat und Kartoffeln..... **13,90**

Alu Palak spinach and potatoes

Channa Masala Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce..... **13,90**

Channa Masala chickpeas, tomatoes, onions, curry sauce

Sabji Bahji gemischtes Gemüse mit Currysoße.....**13,90**

Sabji Bahji mixed vegetables with curry sauce

Alu Baingan Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Masala-Gewürzen.. **13,90**

Alu Baingan Eggplants with potatoes, onions, tomatoes and masala spices

Matter Champignons Pilze, Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce **13,90**

Matter Champignons Mushrooms, peas, tomatoes, onions, curry sauce

Palak Paneer Blattspinat mit hausgemachtem Käse^F.....**14,90**

Palak Paneer spinach leaves with home made cheese^F

Bhindi Masala Okra, Zwiebeln, Tomaten mit Masala-Gewürzen..... **14,90**

Bhindi Masala okra, onions, tomatoes with masala-spices

Sabji Korma gem. Gemüse mit Nüssen^L, Curry, Sahnesauce^F.....**14,90**

Sabji Korma mixed vegetables with nuts^L, curry, cream sauce^F

Shahi Paneer hausgemachter Käse^F, Kokos, Mandeln^L, Curry, Sahnesauce^F...**14,90**

Shahi Paneer home made cheese^F, coconut, almonds^L,curry, cream sauce^F

Channa Paneer Kichererbsen mit hausgem. Käse^F und Currysauce..... **14,90**

Channa Paneer Chickpeas with homemade cheese^F and curry sauce

Panner Tikka Masala hausgem. Käse^F, Paprika, Tomaten,.....**15,90**

Zwiebeln und Curry-Sahne-Sauce^F

Panner Tikka home made cheese^F, marinated and grilled, indian style with separately masala-sauce^F



Vegan / Vegan

Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht
mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf

Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot.**

All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

+ extra Paneer

3,90

+ extra Hähnchen

3,90

+extra Lamm

4,90

+ extra paneer
3,90

+ extra chicken
3,90

+ extra lamb
4,90

Gobi Matar Blumenkohl und Erbsen mit Currysauce^F..... **13,90**

Gobi Matar Cauliflower and peas with curry-sauce^F

Chana Palak Indisches Curry mit Kichererbsen und Spinat..... **13,90**

Chana Palak Indian curry with chickpeas and spinach

Vegetable Curry Gemischtes Gemüse mit Gewürzen und Currysauce^F..... **13,90**

Vegetable Curry Mixed vegetables with spices and curry-sauce^F

Tarka Dal mit gelben Linsen, Knoblauch, Ingwer und gemischtem Gemüse.... **13,90**

Tarka Dal with yellow lentils, garlic, ginger and mixed vegetables

Maharani Dal mit Schwarze Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch und einer Currysauce^F mit Kokosmilch..... **14,90**

Maharani Dal With black lentils, tomatoes, onions, ginger, garlic and a curry-sauce^F with coconut milk

Vegetable Korma Gemischtes Gemüse mit Nüssen und einer Currysauce^F
mit Kokosmilch..... **13,90**

Vegetable Korma mixed vegetables with nuts and a curry-sauce^F with coconut milk

Baingan Bharta Aubergine auf Tandoori, mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten
und gemischtem Gemüse..... **14,90**

Baingan Bharta Eggplant on tandoori, with peas, onions, tomatoes and mixed vegetables

Bhindi Do Pyaza Okra, Zwiebeln, Tomaten und gemahlene Gewürze..... **14,90**

Bhindi Do Pyaza Okra, onions, tomatoes and ground spices

Mango Chana Kichererbsen mit Mango-Currysauce^F und Kokosmilch..... **14,90**

Mango Chana Chickpeas with mango curry-sauce^F and coconut milk



Vom Hähnchen Chicken-Breast-fillet



Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht

mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf

Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot.**

All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

Murgh Curry in einer milden Currysauce^F.....**15,90**

Chicken Curry in mild curry sauce^F

Murgh Palak mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten in Gewürzen..... **15,90**

Chicken Palak with spinach, onions, tomatoes and spices

Murgh Vindaloo mit Kartoffeln, Vindaloo Currysauce..... **15,90**

Chicken Vindaloo with potatoes, Vindaloo curry sauce

Mango Murgh mit Mango-Curry-Sauce^F..... **15,90**

Mango Chicken with mango-curry-Sauce^F

Murgh Jalfrezi mit Gemüse, Gewürzen und Currysauce..... **15,90**

Chicken Jalfrezi with vegetables, spices and curry sauce

Murgh Madras mit frischen Pilzen, Zwiebeln und Tomaten..... **15,90**

Chicken Madras with fresh mushrooms, onions & tomatoes

Murgh Korma mit Kokos, Mandeln^L, Curry-Sahnesauce^F..... **16,90**

Chicken Korma with coconut, almonds^L, and curry-cream-sauce^F

Murgh Makhani mit Tomatensauce, Sahne^F, Butter.....**16,90**

Murgh Makhani with tomatoes, cream^F, butter

Murgh Bhindi mit Okra, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen..... **16,90**

Chicken Bhindi with okra, onions, tomatoes and spices

Murgh Tikka Masala Hähnchenfleisch..... **16,90**

gegrillt und zart gewürzt in einer Spezial-Masala-Sauce^F

Chicken Tikka Masala tender grilled chicken-breast-fillet in special spices sauce^F

Murgh Ananas mariniertes Hähnchenfleisch auf Tandoori mit.....**17,90**

Ananas und Curry-Sahnesauce^F

Murgh Ananas marinated chicken on tandoori with Pineapple and curry cream sauce^F

Murgh kashmiri Masala mariniertes Hähnchenfleisch auf Tandoori mit.....**17,90**

Kokos, Mandeln^L, Rosinen Cashew und Curry Sahnesauce^F

Murgh kashmiri Masala marinated chicken on tandoori with Coconut, almonds^L, raisins cashew and curry cream sauce^F

Murgh Valentines Love mariniertes Hähnchenfleisch auf Tandoori mit.....**17,90**

Mixed Fruits, Cashew und Curry Sahnesauce^F

Murgh kashmiri Masala marinated chicken on tandoori with Mixed fruits, cashew and curry cream sauce^F

Vom Lamm Mutton (Lamb)

Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht
mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf
 Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot.**
 All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

- Lamm Curry** in einer Currysauce^F..... **18,90**
Lamb Curry in mild curry sauce^F
- Lamm Vindaloo** mit Kartoffeln, Vindaloo Currysauce..... **18,90**
Lamb Vindaloo with potatoes, Vindaloo curry sauce
- Lamm Madras** mit frischen Pilzen, Zwiebeln und Tomaten..... **18,90**
Lamb Madras with fresh mushrooms, onions and tomatoes
- Lamm Palak** mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen..... **18,90**
Lamb Palak with spinach, onions, tomatoes and fine spices
- Lamm Korma** mit Kokos, Mandeln^t, Curry-Sahne-Sauce^F..... **18,90**
Lamb Korma with coconut, almonds^t, curry-cream-sauce^F
- Lamm Mango** mit Mango-Curry-Sauce^F..... **18,90**
Lamb Mango with mango-curry-sauce^F
- Lamm Jalfrezi** mit Gemüse und Indische Gewürzen..... **18,90**
Lamb Jalfrezi with vegetables and Indian spices
- Lamm Chili** mit Paprika, Weißkraut, Tomaten und Zwiebeln..... **18,90**
Lamb Bhindi with bell pepper, white cabbage, tomatoes and onions
- Lamm Tikka Masala** mariniertes, gegrilltes Lammfleisch in Masala-Sauce^F.... **18,90**
Lamb Tikka Masala marinated, grilled lamb meat in special spices sauce^F
- Lamm Bhindi** mit Okra, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen..... **19,90**
Lamb Bhindi with okra, onions, tomatoes and fine spices
- Indian Mix Korma** mit Lammfleisch, Hähnchenfilet,..... **20,90**
 hausgemachtem Käse^F, Gemüse, Nüssen^t und Gewürzen
Indian Mix Korma with mutton, chicken fillet, home-made cheese^F, vegetables, nuts^t and spices

(Lamm auch unter Ofen-Spezialitäten)

(Lamb: see also under oven specialities)



Garnelen & Fisch Gerichte Prawns & fish

Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht
mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf
Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot**.
All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

Garnelen Curry Garnelen^B gebraten in Curry-Sauce^F.....**18,90**

Prawns Curry Prawns^B fried in curry-sauce^F

Garnelen Mango Garnelen^B in einer Mango-Curry-Sahne-Sauce^F**18,90**

Prawns Mango Prawns^B in mango-curry-cream-sauce^F

Garnelen Korma Garnelen^B in einer Sauce aus Gewürzen.....**18,90**
und Curry-Sahne^F mit Kokos und Mandeln^L

Prawns Korma Prawns^B in a sauce of different spices and curry-cream^F with cocos and almonds^L

Garnelen Madras Garnelen^B in einer Spezialsauce mit Zwiebeln,.....**18,90**
Tomaten und frischen Champignons

Prawns Madras Prawns^B in a special-sauce with onions, tomatoes and fresh mushrooms

Garnelen Tikka Masala Garnelen^B gegrillt und zart gewürzt,..... **18,90**
in einer Spezial-Masala-Sauce^F

Prawns Tikka Masala Prawns^B grilled and fine spiced in a special-masala-sauce^F

Fisch Mango Pangasiusfilet^D in einer Mango-Curry-Sauce^F.....**18,90**

Fish Mango Pangasius fillet^D in mango-curry-sauce^F

Fisch Madras Pangasiusfilet^D in einer Spezial-Sauce mit Zwiebeln, Tomaten.....**18,90**
und frischen Champignons

Fish Madras Pangasius fillet^D in a special-sauce, with onions, tomatoes and fresh mushrooms

Fisch Curry Pangasiusfilet^D in Currysauce^F.....**18,90**

Fish Curry Pangasius fillet^D in curry sauce^F

Fisch Vindaloo Pangasiusfilet^D mit Kartoffeln und Vindaloo-Curry-Sauce^F,..... **18,90**

Fish Vindaloo fried Pangasius fillet^D with potatoes and Vinaloo curry sauce^F

Fisch Korma Pangasiusfilet^D in einer Sauce aus Gewürzen und Curry-Sahne^F... **18,90**
mit Kokos und Mandeln^L

Fish Korma Pangasius fillet^D in a sauce of different spices and curry-cream^F, with cocos and almonds^L

Fisch Tikka Masala gegrillte Pangasiusfiletstücke^D in Masala-Sauce^F..... **19,90**

Fish Tikka Masala tender grilled Pangasius fillet^D in special spices sauce^F

(Fisch auch unter Ofen-Spezialitäten)

(Fish also available in Oven-Specialities)

Tandoori Spezialitäten mit extra Masala Soße *Tandoori specialities with extra masala sauce*

Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht

mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf

Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot.**

All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

Panner Tikka Hausgemachter Käse^F, mariniert und gegrillt nach..... **18,90**
 indischer Art und separater Masala-Sauce^F

Panner Tikka home made cheese^F, marinated and grilled, indian style with separately masala-sauce^F

Murgh Tikka gewürfeltes Hähnchenfleisch, mariniert..... **20,90**
 und gegrillt nach indischer Art und separater Masala-Sauce^F

Chicken Tikka marinated, grilled chicken-breast fillet indian style with separately masala-sauce^F

Murgh Chili Tikka Hähnchenfleisch in Chili-Soße mit Knoblauch..... **20,90**
 und Ingwer, in Joghurt mariniert^F

Murgh Chili Tikka Chicken in chili sauce with garlic and ginger, marinated in yogurt^F

Fisch Tikka gegrillte Pangasiusfiletstücke^D mit Masala-Sauce^F..... **22,90**

Fish Tikka grilled Pangasius^D steak with masala-sauce^F

Lamm Tikka mariniertes, gegrilltes Lammfleisch mit Masala-Sauce^F..... **22,90**

Lamb Tikka marinated, grilled mutton with masala-sauce^F





Indian Karahi Spezialitäten

Indian Karahi specialties

Aloo Karahi Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Curry, Sahne^F und Gewürzen.....**15,90**

Aloo Karahi Potatoes, onions, peppers, curry, cream^F and spices

Champignon Karahi Pilze, Zwiebeln, Paprika, Curry, Sahne^F und Gewürzen....**15,90**

Mushroom Karahi Mushrooms, onions, peppers, curry, cream^F and spices

Singhs Mix Karahi gemischtes Gemüse und hausgemachter Käse^F mit.....**16,90**

Tomaten, Paprika, Pilzen, Zwiebeln und einer speziellen Masala-Curry_Sahnesauce^F

Singhs Mix Karahi mixed vegetables and homemade cheese^F Tomatoes, peppers, mushrooms, onions and a special masala curry cream sauce^F

Paneer Karahi hausgemachter Käse^F, Zwiebeln, Paprika,..... **16,90**

Curry, Sahne^F, Gewürzen indischer Art und separater Masala-Sauce^F

Paneer Karahi homemade cheese, onions, peppers, curry, cream^F and Indian style spices and separate masala sauce^F

Channa Karahi Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, Curry, Sahne^F und Gewürzen..**16,90**

Channa Karahi Chickpeas, onions, peppers, curry, cream^F and spices

Murgh Karahi Hähnchenfilet Stücke, Zwiebeln, Paprika, Curry, Sahne^F und Gewürzen...**16,90**

Chicken Karahi Chicken fillet pieces, onions, peppers, curry, cream^F and spices

Lamm Karahi Lamm, Zwiebeln, Paprika, Curry, Sahne^F und Gewürzen.....**18,90**

Lamb Karahi Lamb, onions, peppers, curry, cream^F and spices

Garnelen Karahi Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Curry, Sahne^F und Gewürzen.....**18,90**

Shrimp Karahi Prawns, onions, peppers, curry, cream^F and spices

Basmatireis Spezialitäten

Basmati rice specialities

Alle Gerichte mit Basmati-Reis. Bitte wählen Sie Ihr Gericht
mild, mittelscharf, scharf oder extra scharf
 Alle Gerichte werden mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander zubereitet

All dishes are served with basmati rice. Please select **mild, spicy, hot or extra hot.**
 All dishes are prepared with ginger, garlic and fresh coriander.

Singh's Biryani mit hausgemachtem Käse^F,..... **14,90**

Gemüse, Kokos Mandeln^L, Rosinen und Curry

Singh's Biryani with home made indian cheese, vegetables, coconut, almonds^L, raisins & curry

Murgh Biryani mit Hähnchenbrust, Gemüse, Nüssen^L, Rosinen und Gewürzen...**15,90**

Chicken Biryani with chicken breast, vegetables, nuts^L raisins and spices

Lamm Biryani mit Lammfleisch, Gemüse, Nüssen^L, Rosinen und Gewürzen.....**18,90**

Mutton Biryani with mutton, vegetables, nuts^L, raisins and spices

Garnelen Biryani Garnelen^B mit Gemüse, Nüssen^L, Rosinen..... **18,90**
 und Gewürzen

Prawns Madras Prawns^B with vegetables, nuts^L, raisins and different spices

Indian Biryani mit Garnelen^B, Lammfleisch, Hähnchenfilet,.....**20,90**
 hausgemachtem Käse^F, Gemüse, Nüssen^L, Rosinen und Gewürzen

Indian Biryani with prawns^B, mutton, chicken breast, home made cheese^F, vegetables, nuts^L, raisins and spices



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphorsäure, 8) mit Süßungsmittel, 9) Säuerungsmittel, 10) Koffeinhaltig, 11) Ascorbinsäure, 12) Stabilisatoren **Allergene:** A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Milch /Laktose, G) Pistazien, H) Haselnüsse, I) Senf, J) Sesamsamen, K) Weichtiere L) Mandeln

Auskunft über weitere Allergene erhalten Sie von unserem Kellner

Additives: 1) with colorant, 2) with preservative, 3) with antioxidants, 4) sulphuretted, 5) with taste enhancer, 6) blackened, 7) with phosphoric acid, 8) with sweeteners, 9) acidifiers, 10) with caffeine, 11) ascorbic acid, 12) stabilizers **Allergens:** A) wheat, B) crustaceans, C) eggs, D) fish, E) peanuts, F) milk / lactose, G) pistachios, H) hazelnuts, I) mustard, J) Sesame seeds, K) molluscs, L) almonds
 information about other allergens can be obtained from our waiter



Indische Brote / Beilagen Indian breads / Side dishes

- Roti^A (Tandoori)** indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.....**2,90**
Chapati^A Indian flatbread from wholemeal flour
- Tandoori Naan^A** indisches Fladenbrot aus Hefeteig.....**3,90**
Tandoori Naan^A Indian flatbread from yeast dough
- Butter Naan^A** indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter**3,90**
Tandoori Butter Naan^A Indian flatbread from yeast dough with butter
- Knoblauch Naan^A** indisches Fladenbrot aus Hefeteig.....**3,90**
mit Knoblauch
Tandoori Knoblauch Naan^A Indian flatbread from yeast dough with garlic
- Till wala Naan^A** indisches Fladenbrot mit Sesam,.....**3,90**
Till wala Naan^A Indian flatbread with sesame
- Bhatura^A** frittiertes Fladenbrot aus Hefeteig.....**3,90**
Bhatura^A fried flatbread from yeast dough
- Lachha Paratha^A** indisches Brot aus Vollkornmehl mit Butter.....**3,90**
Lachha Paratha Indian bread made from wholemeal flour with butter
- Butter & Knoblauch Naan^A**.....**4,90**
indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch und Butter
Tandoori Butter Knoblauch Naan^A indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch und Butter
- Cheese Naan^A** indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse.....**5,90**
Cheese Naan^A Indian flatbread made from wheat flour filled with cheese
- Paneer Naan^A** indisches Fladenbrot aus Hefeteig,.....**5,90**
gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse
Paneer Naan^A Indian flatbread made from yeast dough, filled with homemade Indian cheese
- Alu Parantha^A** indisches Fladenbrot aus Hefeteig,.....**5,90**
gefüllt mit Kartoffeln
Alu Parantha^A Indian flatbread made from yeast dough, filled with potatoes
- Cheese-Chicken Naan^A** indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt.....**6,90**
mit Käse und Hähnchenfleisch
Cheese-Chicken Naan^A Indian flatbread made from wheat flour filled with cheese and and chicken meat
- Basmati-Reis** Extra Portion.....**4,90**
Basmati rice extra portion
- Pommes frites**.....**4,90**
French fries
- Mixed Pickles / Mango Chutney / Minzsauce** jeweils.....**1,50**
Mixed pickles / mango chutney / mint sauce respectively



Joghurtspeisen / Raitas / Yoghurt dishes

Masala Dahi Naturjoghurt ^F mit Gewürzen.....	3,90
<i>Masala Dahi</i> plain yoghurt ^F with spices	
Gurken Raita	4,90
Naturjoghurt ^F mit Gurken, Kreuzkümmel und Gewürzen	
<i>Cucumber Raita</i> plain yoghurt ^F with cucumber, cumin and spices	
Indian Raita	4,90
Naturjoghurt ^F mit Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln und Tomaten	
<i>Indian Raita</i> plain yoghurt ^F with potatoes, cucumber, onions and tomatoes	
Ananas Raita	4,90
Naturjoghurt ^F mit Gewürzen und Ananas	
<i>Pineapple Raita</i> plain yoghurt ^F with spices and pineapple	

Nachtisch / Desserts

Mango-Creme ^F	4,90
<i>Mango-Creme</i>	
Gulab Jamun frittierte Teigbällchen ^F in aromatisierten Zuckersirup.....	4,90
<i>Gulab Jamun</i> deep-fried dough-balls ^F in flavoured sugar syrup	
Apfelstrudel mit Vanille-Soße ^{F,C}	5,90
<i>Apple strudel</i> with vanilla sauce ^{F,C}	
Kulfi Eis ^{F,C} Indisches Eis.....	5,90
<i>Kulfi ice cream Indian Icecream</i> ^{F,C}	
Vanille-Eis mit Sahne ^{F,C}	5,90
<i>Vanilla ice cream with cream</i> ^{F,C}	
Erdbeer-Eis mit Sahne ^{F,C}	5,90
<i>Strawberry ice cream with cream</i> ^{F,C}	
Mix-Eis ^{F,C} Vanille, Erbeere, Mango.....	7,90
<i>Mix ice cream</i> ^{F,C} with vanilla, Strawberry and Mango	

**Sie schaffen Ihre Portion nicht oder wollen unsere Speisen zu Hause genießen?
Gerne packen wir Ihr Essen zum mitnehmen ein (1€).**



Getränke / Drinks

alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Wasser still	0,2 2,90	0,3 3,90	0,75 6,90
Water still			
Wasser mit Kohlensäure	0,2 2,90	0,3 3,90	0,75 6,90
Sparkling Water			
Coca-Cola ^{1,7,9,10}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Coca-Cola Zero ^{1,9,10}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Fanta ^{1,3,11,12}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Sprite ^{3,6}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Spezi ^{1,3,7,9,10,11,12}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Bitter Lemon	0,2 3,90		
Tonic Water	0,2 3,90		

Säfte / Juices

Apfelsaft	0,2 2,90	0,3 3,90	
Apple juice			
Apfelsaftschorle	0,2 2,90	0,3 3,90	
Apple spritzer			
Traubensaft	0,2 2,90	0,3 3,90	
Grape juice			
Orangensaft	0,2 2,90	0,3 3,90	
Orange juice			
Multivitaminsaft	0,2 2,90	0,3 3,90	
Multivitamin juice			
Traubensaftschorle	0,2 2,90	0,3 3,90	
Grape juice spritzer			
Mangonektar ^{1,9,12}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Mango nectar			
Mangonektarschorle ^{1,9,12}	0,2 2,90	0,3 3,90	
Mango nectar spritzer			
Johannisbeernektar ..	0,2 2,90	0,3 3,90	
Currant nectar			
Johannisbeernektarschorle	0,2 2,90	0,3 3,90	
Currant nectar spritzer			



Joghurt Getränke Lassi / Yoghurt Drinks Lassi

Banana Lassi^F..... 0,3 | 4,20 0,4 | 4,90

Mango Lassi^F..... 0,3 | 4,20 0,4 | 4,90

Strawberry Lassi^F..... 0,3 | 4,20 0,4 | 4,90

Lassi salzig^F..... 0,3 | 4,20 0,4 | 4,90

Lassi salty

Mithi Lassi süß..... 0,3 | 4,20 0,4 | 4,90

Lassi sweet

Flaschenbier / Bottled beer

Indisches Bier..... 0,33 | 4,50

Indian beer

Bitburger Pils..... 0,3 | 3,90

Radler..... 0,5 | 4,90

Cola Bier..... 0,5 | 4,90

Bitburger Pils..... 0,5 | 4,90

Becks Gold..... 0,5 | 4,90

Paulaner Hefe-Weißbier..... 0,5 | 5,50

Yeast White beer

Paulaner Weißbier Kristallklar..... 0,5 | 5,50

White beer Crystal clear

Alkoholfreies Flaschenbier

/non alcoholic bottled beer

Paulaner Hefe-Weißbier..... 0,5 | 5,50

Yeast White beer

Bitburger Pils..... 0,3 | 3,90

Kaffee & Tee / Coffee & Tea

(Heiße Getränke) (hot drinks)

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
double espresso	
Kaffee	3,90
Coffee	
Cappuccino^F	3,90
Pfefferminz Tee	3,90
Peppermint Tea	
Grüner Tee	3,90
Green Tea	
Jasmin Tee	3,90
Jasmine Tea	
Indischer Tee (Masala Chai)	3,90
(mit Milch ^F und Gewürzen)	
Indian Tea (with milk ^F and spices)	
Indischer Tee (Masala Chai)	3,90
(mit Milch ^F , Gewürzen und Honig)	
Indian Tea (with milk ^F , spices and honey)	
Frischer Ingwer Tee und Honig	4,90
Fresh ginger Tea and honey	
Frischer Ingwer Tee mit Minze und Honig ..	4,90
Fresh ginger Tea with mint and honey	
Frischer Ingwer Tee mit Zitrone und Honig ..	4,90
Fresh ginger Tea with lemon and honey	





Spiritosen / Spirits

Indischer Mangoschnaps Indian mango booze	4 cl	4,90
Indischer Kokusschnaps Indian coconut booze	4 cl	4,90
Indischer Mangolikör Indian mango liqueur	4 cl	4,90

Sekt / Sparkling wine

Prosecco	0,2 l	6,90
Prosecco	0,75 l	19,90
Mum	0,2 l	6,90
Mum Dry	0,75 l	16,90

Rum, Whiskey & Wodka

Old Monk Indischer Rum indian rum	4 cl	4,90
Chivas Regal	4 cl	7,90
Jack Daniels	4 cl	7,90
Johnny Walker Black Label	4 cl	7,90
Wodka	4 cl	5,90
Barcadi	4 cl	5,90
Jägermeister	4 cl	5,90

Rum, Wiskey und Wodka werden auf Eis serviert

Rum, whiskey and vodka are served on ice

Als Longdrink mit Cola Aufpreis 2,00
As Longdrink with coke extra charge 2,00



Indischer Wein / Indian Wine

Indischer Weißwein SULA (Indien/Maharashtra).....0,2 l | **6,90**

Ein fein würziger, trockener Wein, mit einem Hauch von grünem Pfeffer und frisch geschnittenem Gras.

(white) (India/Maharashtra) A fine spicy , dry wine , with hints of green pepper and freshly cut grass.

Indischer Rotwein SULA (Indien/Maharashtra).....0,2 l | **6,90**

Ein geschmeidiger Wein, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.

(red) (India/Maharashtra) A supple wine , accentuated by ripe cherry and plum , with attractive aromas rinds pepper.

Indischer Weißwein SULA (Indien/Maharashtra)..... 0,75 Fl. **22,90**

Ein fein würziger, trockener Wein, mit einem Hauch von grünem Pfeffer und frisch geschnittenem Gras.

(white) (India/Maharashtra) A fine spicy , dry wine , with hints of green pepper and freshly cut grass.

Indischer Rotwein SULA (Indien/Maharashtra)..... 0,75 Fl. **22,90**

Ein geschmeidiger Wein, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.

(red) (India/Maharashtra) A supple wine , accentuated by ripe cherry and plum , with attractive aromas rinds pepper.

Weisswein / Wine (white)

Sauvignon blanc (Südfrankreich)..... 0,2 l | **5,90**

Duftet nach grünem Apfel, Limette und Stachelbeere; im Mund schmeckt er frisch und fruchtig, mit saftigem Abgang.

(South-France) smells of green apple , lime and gooseberry on the palate it tastes fresh and fruity , with juicy finish.

Rotwein / Wine (red)

Nero d'Avola (Sizilien)..... 0,2 l | **5,90**

Neben Aromen von Wald- und Johannisbeeren kommt eine dezente Pfeffernote zum Tragen. Am Gaumen fühlt sich der Wein cremig,beerig und harmonisch an.

Den Abgang begleitet eine dezente Fruchtsüße.

(Sicily) In addition to aromas of forest and currants with discreet pepper note .

On the palate, the wine feels creamy , berry and harmonious. A subtle fruitiness accompanies the finish

Roséwein / Wine (rosé)

Roséwein (trocken aus Frankreich).....0,2 l | **5,90**

Roséwine (dry from france)



Thali Special Mix Platte

Veggie Thali (Mix Platte)..... 19,90

3 verschiedene Gerichte

Sabji Bahji, Shahi Paneer, Dal Makhni

3 different dishes Sabji Bahji, Shahi Paneer, Dal Makhni

Chicken Thali (Mix Platte)..... 22,90

3 verschiedene Gerichte

Murgh Korma, Butter Murgh und Murgh Tikka Masala

3 different dishes Murgh Korma, Butter Murgh and Murgh Tikka Masala

Lamm Thali (Mix Platte)..... 25,90

3 verschiedene Gerichte

Lamm Madras, Lamm Vindaloo, Lamm Curry

3 different dishes lamb Madras, lamb Vindaloo, lamb Curry

Garnelen Thali (Mix Platte)..... 25,90

3 verschiedene Gerichte

Garnelen Curry, Garnelen Tikka Masala, Garnelen Mango

3 different dishes Shrimp Curry, Shrimp Tikka Masala, Shrimp Mango

Mix Thali (Mix Platte)..... 29,90

4 verschiedene Gerichte Shahi Paneer, Butter Murgh,

Lamm Curry, Garnelen Tikka Masala

4 different dishes Shahi Paneer, Butter Murgh, Lamb Curry, Shrimp Tikka Masala



Mittagsmenü

12-14 Uhr

MO, MI, DO, FR



Bitte wählen Sie Ihr Gericht **mild, pikant oder scharf**. Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Vegetarisch

M 10 Tarka Dal 9,90

mit gelben Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und ind. Gewürzen

M 11 Aloo Channa 9,90

Kartoffeln und Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce^F

M 12 Dal Makhni 9,90

schwarze Linsen, Tomaten, Zwiebeln

M 13 Shahi Dal 9,90

gelbe Linsen, Currysauce^F

M 14 Aloo Palak 9,90

Spinat und Kartoffeln, gekocht in gemahlenden Gewürzen

M 15 Vegetable Jalfrezi 9,90

gem. Gemüse mit Currysauce^F und gemahlenden Gewürzen

Lamm

M 40 Lamm Curry 13,90

in Currysauce^F

M 41 Lamm Vindaloo 13,90

mit Kartoffeln, Vindaloo-Curry-sauce

M 42 Lamm Jalfrezi 13,90

mit Gemüse und gemahlenden Gewürzen

Hähnchenbrustfilet

M 20 Chicken Curry 11,90

in Currysauce^F

M 21 Chicken Vindaloo 11,90

mit Kartoffeln, Currysauce^F

M 22 Chicken Masala 11,90

in einer Spezial-Masala-Sauce^F

M 23 Chicken Bengali 11,90

mit Ananas in Currysauce^F

M 24 Chicken Jalfrezi 11,90

mit Gemüse und Gewürzen

Garnelen

M 30 Garnelen Curry 12,90

in Currysauce^F

M 31 Garnelen Vindaloo 12,90

mit Kartoffeln, Vindaloo-Curry-sauce

M 32 Garnelen Jalfrezi 12,90

mit Gemüse und gemahlenden Gewürzen

Eierspeisen

M 35 Indisches Omlett^C 9,90

mit Gemüse, Kräutern, Gewürzen und gem. Salat

M 36 Paneer Omlett^C 9,90

mit hausgem. Käse^F und gem. Salat

M 37 Champignon Omlett^C 9,90

mit frischen Champignons und gem. Salat