

## ~ Suppen ~

1	<b>Dal Soup</b> <sup>A,G,14</sup> indische rote Linsensuppe		4,90
2	<b>Vegetable Soup</b> <sup>A,G,14</sup> indische Gemüsesuppe		4,90
3	<b>Tomaten-Crèmesuppe</b> <sup>A,G,14</sup>		4,90
4	<b>Chicken Soup</b> <sup>A,G,14</sup> indische Hühnersuppe		5,50
5	<b>Mandel-Crèmesuppe</b> <sup>A,G,H,14</sup> indisch		5,50
623	<b>Lamb Shorba</b> <sup>A,F,14</sup> Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch		6,90
624	<b>Scampi Shorba</b> <sup>A,B,14</sup> Sauer-Scharf-Suppe mit Garnelen		6,90

## ~ Warme Vorspeisen ~

Alle warmen Vorspeisen werden mit  
3 verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

Alle Pakoras werden in  
Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

6	<b>Gobi Pakora</b> Blumenkohl		5,90
7	<b>Champignon Pakora</b> Champignons		5,90
8	<b>Bengan Pakora</b> Auberginen		5,90
9	<b>Paneer Pakora</b> <sup>G</sup> frischer indischer Käse		6,90
10	<b>Onion Pakora</b> Zwiebelringe		5,90
11	<b>Chicken Pakora</b> Hähnchenbrustfilet		6,90
12	<b>Fish Pakora</b> <sup>D</sup> Seelachsfilet		6,90
13	<b>Mix Vegetable Pakora (für 2 Personen)</b> <sup>G</sup>		11,90
621	<b>Samosas</b> <sup>A</sup> 2 Stk. gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen		5,90

Der besten Dinge Bestes ist das Brot ~ indische Weisheit ~

14 = mit Geschmacksverstärker

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ~ Frische, knackige Salate ~

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 15 | <b>Salat der Saison</b> <sup>C,G,14</sup><br>gemischter Salat mit indischen Rahmkäse (Stücke)   | 7,90 |
| 16 | <b>Salat „Indischer Art“</b> <sup>A,G,14</sup><br>gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet,<br>Paprika und Zwiebeln<br>mit marinierten Joghurtdressing | 9,90 |
| 17 | <b>Krabbensalat</b> <sup>B,C,G,14</sup><br>gemischter Salat mit Krabben,<br>Ananas und Cocktaildressing   | 8,90 |



## ~ Brote und Spezialitäten ~

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 18  | <b>Papadam</b> <sup>G</sup><br>2 Stk. knusprige Linsenbrote, würzig mit Minz Sauce   | 2,50         |
| 19  | <b>Bhatura</b> <sup>A,G</sup><br>frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl   | 3,90         |
| 20  | <b>Chapatti</b> <sup>A</sup><br>flaches Vollkorn-Fladenbrot  | 2,90         |
| 21  | <b>Naan</b> <sup>A,G</sup><br>ovales Brot aus Hefeteig   | 3,90         |
| 21c | <b>Cheese Naan</b> <sup>A,G</sup><br>ovales Brot aus Hefeteig<br>gefüllt mit geriebenen indischen Rahmkäse                       | 5,90         |
| 21k | <b>Knoblauch Naan</b> <sup>A,G</sup><br>ovales Brot aus Hefeteig   | 4,90         |
| 22  | <b>Pickles</b><br>eingelegte Früchte in Senföl, <b>würzig-scharf</b>   | 2,00         |
| 23  | <b>Raita</b> <sup>G</sup><br>gewürzte Dickmilch mit Cumin, Kichererbsenbällchen<br>und gehackten Tomaten und Gurken              | 3,50         |
| 24  | <b>verschiedene schmackhafte Saucen</b><br>Joghurt <sup>G</sup> / Minze <sup>G</sup> / Süß-Sauer / <b>Scharf</b> / Mango Chutney | jeweils 2,00 |



## ~ Beilagen ~

- |     |                      |      |
|-----|----------------------|------|
| 600 | <b>Kartoffeln</b>    | 3,90 |
| 601 | <b>Pommes Frites</b> | 4,90 |
| 602 | <b>Reis</b>          | 3,90 |



14 = mit Geschmacksverstärker

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse    B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse    G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

## 48 ~ Karahi Ente – Aanjal Spezialität ~

- Aperitif:** Sherry<sup>L</sup> oder Martini<sup>L</sup>  
**Vorsuppe:** Dal Soup (rote indische Linsensuppe)<sup>A,G,14</sup>  
**Hauptgang:** gegrilltes Entenbrustfilet<sup>A,G</sup>  
mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Nelken, Kardamom,  
wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi)  
zubereitet und serviert  
**Beilagen:** Reis, Bhatura<sup>A,G</sup>, Papadam<sup>G</sup>  
**Dessert:** hausgemachte Mango-Crème<sup>G,H</sup>  
mit Vanille-Eiscreme<sup>G</sup>



für 1 Person

24,90

## 63 ~ Karahi Chicken – Aanjal Spezialität ~

- Aperitif:** Sherry<sup>L</sup> oder Martini<sup>L</sup>  
**Vorsuppe:** Dal Soup (rote indische Linsensuppe)<sup>A,G,14</sup>  
**Hauptgang:** gegrilltes Hähnchenbrustfilet<sup>A,G</sup>  
mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom, Nelken,  
wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi)  
zubereitet und serviert  
**Beilagen:** Reis, Bhatura<sup>A,G</sup>, Papadam<sup>G</sup>  
**Dessert:** hausgemachte Mango-Crème<sup>G,H</sup>  
mit Vanille-Eiscreme<sup>G</sup>



für 1 Person

22,90

## 76 ~ Karahi Lamb – Aanjal Spezialität ~

- Aperitif:** Sherry<sup>L</sup> oder Martini<sup>L</sup>  
**Vorsuppe:** Dal Soup (rote indische Linsensuppe)<sup>A,G,14</sup>  
**Hauptgang:** Gegrilltes Lammfleisch<sup>A,G</sup>  
mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom, Nelken,  
wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi)  
zubereitet und serviert  
**Beilagen:** Reis, Bhatura<sup>A,G</sup>, Papadam<sup>G</sup>  
**Dessert:** hausgemachte Mango-Crème<sup>G,H</sup>  
mit Vanille-Eiscreme<sup>G</sup>



für 1 Person

24,90

Das größte Glück erreichst Du, indem Du gerne tust,  
was Du tun musst.

~ indische Weisheit ~

## ~ Vegetarische Gerichte ~

- |            |   |   |              |
|------------|---|---|--------------|
| <b>25</b>  | <b>Dal Makhni<sup>G</sup></b>   | verschiedene Linsen mit Kartoffeln und hausgemachtem indischen Rahmkäse in Butter gebraten, mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten dazu Reis und Salat                          | <b>11,90</b> |
| <b>26</b>  | <b>Malai Kofta<sup>A,G</sup></b>  | Gemüsebällchen in Curry-Sahnesauce mit Kokosflocken, Mandeln, Cashewnüsse und hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse dazu Reis und Salat                            | <b>12,90</b> |
| <b>27</b>  | <b>Musroom Matter<sup>G</sup></b>   | frische Champignons, grüne Erbsen mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Koriander in Masala-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>11,90</b> |
| <b>28</b>  | <b>Matter Paneer<sup>G</sup></b>  | Grüne Erbsen mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in Curry-Sahne-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>12,90</b> |
| <b>29</b>  | <b>Shahi Bengan<sup>G</sup></b>   | gefüllte Aubergine  | <b>12,90</b> |
| <b>30</b>  | <b>Shahi Mirch<sup>G</sup></b>  | gefüllte Paprikaschote<br>gefüllt mit hausgemachtem, geriebenen ind. Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und gehacktem Gemüse in Butter-Tomaten-Sahnesauce dazu Reis und Salat | <b>12,90</b> |
| <b>31</b>  | <b>Saag Paneer<sup>G</sup></b>  | kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem ind. Rahmkäse dazu Reis und Salat  | <b>12,90</b> |
| <b>32</b>  | <b>Shahi Paneer<sup>G,H</sup></b>   | hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Tomaten-Sahnesauce dazu Reis und Salat   | <b>12,90</b> |
| <b>34</b>  | <b>Vegetarischer Spieß<sup>G</sup></b>  | Champignons, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, indischer Rahmkäse und Auberginen in Curry-Sahnesauce mit Erbsen dazu Reis und Salat                                  | <b>12,90</b> |
| <b>35</b>  | <b>Paneer Jhalfrezi<sup>A,G</sup></b>  | hausgemachter indischer Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Paprika in gewürzter Currysauce dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>630</b> | <b>Mix Vegetable<sup>G</sup></b>  | frisches verschiedenes Gemüse mit Ingwer, Tomaten, indischen Rahmkäse und Zwiebeln in Masala-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>12,90</b> |
| <b>631</b> | <b>Aloo Gobi Masala<sup>A,G</sup></b>   | Kartoffeln und Blumenkohl pikant gewürzt mit Tomaten und Zwiebeln in Masala-Sauce dazu Reis und Salat   | <b>12,90</b> |
| <b>632</b> | <b>Paneer Masala<sup>A,G</sup></b>  | indischer Rahmkäse in Butter gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Masala-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>633</b> | <b>Paneer Mango<sup>A,G</sup></b>   | indischer Rahmkäse in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mandelslice dazu Reis und Salat   | <b>12,90</b> |
| <b>634</b> | <b>Paneer Chili<sup>A,E,G</sup></b>    | indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatara**

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse    F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)    H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ~ Vegane Gerichte ~

- mit frischer Minze & Ingwer garniert -  
auf Wunsch können auch andere Gerichte  
vegan zubereitet werden

- 635 Aloo Chana<sup>A,G</sup>** **11,90**  
Kartoffeln und Kichererbsen pikant gewürzt mit Tomaten und Zwiebeln  
in Masala-Sauce dazu Reis und Salat
- 636 Tofu Jhalfrezi<sup>A</sup>**  **11,90**  
Tofu mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch in indischer  
Currysauce dazu Reis und Salat
- 637 Tofu Tikka<sup>A</sup>** **12,90**  
gegrilltes Tofu mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Tikka-Masala-Sauce  
dazu Reis und Salat
- 638 Tofu Saag<sup>A</sup>** **12,90**  
pürierter Blattspinat mit Tofu dazu Reis und Salat
- 639 Tofu Vindaloo<sup>A</sup>**  **12,90**  
Tofu mit Kartoffeln und Kokosflocken nach spezieller südindischer Art  
dazu Reis und Salat
- 640 Tofu Chili<sup>A,G</sup>**  **13,90**  
Tofu mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce  
und Chili-Sauce dazu Reis und Salat
- 681 Aloo Madras<sup>A</sup>**  **11,90**  
Kartoffeln mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung  
nach köstlicher südindischer Art dazu Reis und Salat
- 682 Chana Saag<sup>A</sup>** **11,90**  
pürierter Blattspinat mit Kichererbsen dazu Reis und Salat
- 683 Aloo Saag<sup>A</sup>** **11,90**  
pürierter Blattspinat mit Kartoffeln dazu Reis und Salat
- 684 Aloo Matter<sup>A</sup>** **11,90**  
Kartoffeln und grüne Erbsen mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten und  
Koriander dazu Reis und Salat
- 685 Kofta Chili<sup>A,G</sup>**  **11,90**  
Gemüsebällchen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer)  
Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat

\*\*\* \*\*

**Die folgenden Gerichte von der vegetarischen Seite  
sind auch vegan möglich**

- |                          |                             |                           |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| <b>25</b> Dal Makhni     | <b>26</b> Malai Kofta       | <b>27</b> Mushroom Matter |
| <b>29</b> Shahi Bengan   | <b>30</b> Shahi Mirch       | <b>33</b> Bhindi Masala   |
| <b>630</b> Mix Vegetable | <b>631</b> Aloo Gobi Masala |                           |

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln**

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)

## ~ Grillspezialitäten ~

Alle Tikka's werden mit Ingwer garniert.

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>33</b>  | <b>Bhindi Masala<sup>G</sup></b><br>frische Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Rahmkäse in Masala-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>14,90</b> |
| <b>38</b>  | <b>Scampi Tikka<sup>A,B,G</sup></b><br>gegrillte Großgarnelen mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten dazu Reis und Salat  | <b>19,90</b> |
| <b>39</b>  | <b>Chicken Tandoori<sup>A,G,1</sup></b> (mit Knochen)<br>24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Huhn mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, Paprika und Zwiebeln dazu Reis und Salat | <b>14,90</b> |
| <b>40</b>  | <b>Lamb Tikka<sup>A,G</sup></b><br>gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis und Salat   | <b>17,90</b> |
| <b>41</b>  | <b>Chicken Tikka<sup>A,G</sup></b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis und Salat   | <b>15,90</b> |
| <b>42</b>  | <b>Grillplatte<sup>A,G,1</sup></b><br>39 Chicken Tandoori, 40 Lamb Tikka und 44 Ente Tikka dazu Reis und Salat  | <b>19,90</b> |
| <b>43</b>  | <b>Fish Tikka<sup>A,D</sup></b><br>Seelachsfiletstücke in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis und Salat   | <b>17,90</b> |
| <b>44</b>  | <b>Ente Tikka<sup>A,G</sup></b><br>24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Entenbrustfilet mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, Paprika und Zwiebeln dazu Reis und Salat            | <b>18,90</b> |
| <b>62</b>  | <b>Birbal Chooza Kebeb<sup>G</sup></b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Käse-Sahnesauce mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Pfeffer dazu Reis und Salat                        | <b>16,90</b> |
| <b>641</b> | <b>Paneer Tikka<sup>A,G</sup></b><br>gegrillter indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten dazu Reis und Salat                                   | <b>16,90</b> |
| <b>642</b> | <b>Mix Grill<sup>A,B,G</sup></b><br>38 Scampi Tikka, 41 Chicken Tikka und 43 Fish Tikka dazu Reis und Salat   | <b>19,90</b> |
| <b>643</b> | <b>Chicken Seekh Kebab<sup>A</sup></b><br>leckere Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch mit Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, gegrillt mit kräftigen indischen Gewürzen dazu Reis und Salat        | <b>17,90</b> |

**Geduld verlieren, heißt Würde verlieren ~ indische Weisheit ~**

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatra**

1 = mit Farbstoff

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

## ~ Für Kinder ~

- 36 Chicken Curry<sup>A,G</sup> (mild)** **8,90**  
kleine Hühnerfiletstücke in Curry-Sahne-Sauce (mild)  
mit Reis oder Pommes frites
- 36g Gemüse Curry<sup>A,G</sup> (mild)** **8,90**  
gehacktes Gemüse in Curry-Sahne-Sauce (mild)  
mit Reis oder Pommes frites
- 37 Chicken Nuggets** **8,90**  
mit Reis oder Pommes frites
- 37g Gebratenes Hühnerfilet** **8,90**  
mit Reis oder Pommes frites

## ~ Enten-Spezialitäten ~

- 45 Ente Mumbai<sup>A,G</sup>** **16,90**  
zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce dazu Reis und Salat
- 46 Ente Spezial<sup>A,G,H</sup>** **16,90**  
zartes Entenbrustfilet mit Mandel, hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse, gehacktem Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce dazu Reis und Salat
- 47 Ente Khumb Wala<sup>A,G</sup>** **16,90**  
zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce dazu Reis und Salat
- 651 Ente Mango<sup>A,G</sup>** **16,90**  
zartes Entenbrustfilet in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mandelslice dazu Reis und Salat
- 652 Ente Jalfrezi<sup>A,G</sup>**  **16,90**  
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce dazu Reis und Salat
- 653 Ente Vindaloo<sup>A,G</sup>**  **16,90**  
zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art dazu Reis und Salat
- 654 Ente Nilgiri<sup>A,G,1</sup>**  **16,90**  
zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch dazu Reis und Salat
- 655 Ente Madras<sup>A,G</sup>**  **16,90**  
zartes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art dazu Reis und Salat
- 656 Ente Chili<sup>A,C,F</sup>**  **17,90**  
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatura**

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ~ Hähnchenspezialitäten ~

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>50</b>  | <b>Chicken Curry<sup>A,G</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet in pikanter indischer Currysauce dazu Reis und Salat   | <b>12,90</b> |
| <b>51</b>  | <b>Chicken Saag<sup>G</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet mit kräftigen Rahmspinat dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>52</b>  | <b>Chicken Madras<sup>A,G</sup></b> <br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art dazu Reis und Salat                    | <b>12,90</b> |
| <b>53</b>  | <b>Chicken Subji<sup>A,G</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet in pikanter Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>54</b>  | <b>Chicken Jhalfrezi<sup>A,G</sup></b> <br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce dazu Reis und Salat                         | <b>13,90</b> |
| <b>55</b>  | <b>Chicken Spezial<sup>A,G,H</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse, gehacktem Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>56</b>  | <b>Chicken Khumb Wala<sup>G</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>57</b>  | <b>Chicken Mumbai<sup>A,G</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>58</b>  | <b>Chicken Vindaloo<sup>A,G</sup></b> <br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>59</b>  | <b>Chicken Korma<sup>G,H</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüsse, Mandeln, Kokosflocken und hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse in Sahnesauce dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>60</b>  | <b>Butter Chicken<sup>A,G,H</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet in würziger Butter-Tomaten-Sahnesauce mit gemahlten Cashewnüsse und Mandeln dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>661</b> | <b>Chicken Mango<sup>A,G</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mandelslice dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>663</b> | <b>Chicken Masala<sup>A,G</sup></b><br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Masala-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>664</b> | <b>Chili Chicken<sup>A,C,F</sup></b> <br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat                       | <b>14,90</b> |
| <b>665</b> | <b>Chicken Nilgiri<sup>A,G,I</sup></b> <br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch dazu Reis und Salat | <b>13,90</b> |

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatara**

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse   C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse   G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



## ~ Lammspezialitäten ~

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>65</b>  | <b>Lamb Curry<sup>A,G</sup></b><br>Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce dazu Reis und Salat  | <b>14,90</b> |
| <b>67</b>  | <b>Lamb Saag<sup>G</sup></b><br>zartes Lammfleisch mit kräftigen Rahmspinat dazu Reis und Salat  | <b>14,90</b> |
| <b>68</b>  | <b>Lamb Spezial<sup>A,G,H</sup></b><br>Lammfleisch mit Mandeln, hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse, gehacktem Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce dazu Reis und Salat  | <b>14,90</b> |
| <b>69</b>  | <b>Lamb Korma<sup>G,H</sup></b><br>Lammfleisch mit Cashewnüsse, Mandeln, Kokosflocken und hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse in Sahnesauce dazu Reis und Salat   | <b>14,90</b> |
| <b>70</b>  | <b>Lamb Subji<sup>A,G</sup></b><br>Lammfleisch in pikanter Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten dazu Reis und Salat   | <b>14,90</b> |
| <b>71</b>  | <b>Lamb Mumbai<sup>A,G</sup></b><br>Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce dazu Reis und Salat   | <b>14,90</b> |
| <b>72</b>  | <b>Lamb Khumb Wala<sup>G</sup></b><br>zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce dazu Reis und Salat   | <b>14,90</b> |
| <b>73</b>  | <b>Lamb Madras<sup>A,G</sup></b> <br>zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art dazu Reis und Salat                  | <b>14,90</b> |
| <b>74</b>  | <b>Lamb Punjabi<sup>A,G</sup></b> <br>zartes Lammfleisch mit Ingwer, Chili, Zwiebeln und Knoblauch in gewürzter Currysauce nach Punjabi-Art dazu Reis und Salat                   | <b>14,90</b> |
| <b>75</b>  | <b>Lamb Nilgiri<sup>A,G,1</sup></b> <br>zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch dazu Reis und Salat | <b>14,90</b> |
| <b>671</b> | <b>Lamb Mango<sup>A,G</sup></b><br>zartes Lammfleisch in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mandelslice dazu Reis und Salat   | <b>14,90</b> |
| <b>672</b> | <b>Lamb Vindaloo<sup>A,G</sup></b> <br>Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art dazu Reis und Salat  | <b>14,90</b> |
| <b>673</b> | <b>Lamb Masala<sup>A,G</sup></b><br>gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Masala-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>15,90</b> |
| <b>674</b> | <b>Lamb Chili<sup>A,C,F</sup></b> <br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat                              | <b>15,90</b> |
| <b>675</b> | <b>Butter Lamb<sup>A,G,H</sup></b><br>Lammfleisch in würziger Butter-Tomaten-Sahnesauce mit gemahlenden Cashewnüsse und Mandeln dazu Reis und Salat  | <b>14,90</b> |

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatura**




A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse   C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse   G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ~ Reisspezialitäten ~

Diese Köstlichkeiten werden mit dem  
Spezial-Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet und Salat

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>86</b> | <b>Vegetable Biryani<sup>H</sup></b><br>Reis mit verschiedenem Gemüse gedämpft, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und Rahmkäse            | <b>12,90</b> |
| <b>87</b> | <b>Lamb Biryani<sup>H</sup></b><br>Reis mit Lammfleisch gedämpft, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und gehackten Zwiebeln & Tomaten      | <b>15,90</b> |
| <b>88</b> | <b>Chicken Biryani<sup>H</sup></b><br>Reis mit Hähnchenbrust gedämpft, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und gehackten Zwiebeln & Tomaten | <b>13,90</b> |
| <b>89</b> | <b>Ente Biryani<sup>H</sup></b><br>Reis mit Entenbrust gedämpft, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und gehackten Zwiebeln & Tomaten       | <b>15,90</b> |
| <b>90</b> | <b>Scampi Biryani<sup>B,H</sup></b><br>Reis mit Garnelen gedämpft, Krabben, Cashewnüsse, Rosinen und Mandeln                          | <b>16,90</b> |

## ~ Fischgerichte ~

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>91</b>  | <b>Fisch Curry<sup>A,D,G</sup></b><br>Seelachsfilet in pikanter Currysauce dazu Reis und Salat  | <b>12,90</b> |
| <b>92</b>  | <b>Fisch Khumb Wala<sup>D,G</sup></b><br>Seelachsfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>93</b>  | <b>Fisch Mango<sup>A,D,G</sup></b><br>Seelachsfilet in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mandelslice dazu Reis und Salat  | <b>13,90</b> |
| <b>94</b>  | <b>Fisch Vindaloo<sup>A,D,G</sup></b> <br>Seelachsfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art dazu Reis und Salat                      | <b>13,90</b> |
| <b>95</b>  | <b>Fisch Madras<sup>A,D,G</sup></b> <br>Seelachsfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art dazu Reis und Salat | <b>13,90</b> |
| <b>96</b>  | <b>Fisch Mumbai<sup>A,D,G</sup></b><br>Seelachsfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce dazu Reis und Salat   | <b>13,90</b> |
| <b>697</b> | <b>Fisch Chili<sup>A,D,F</sup></b> <br>Seelachsfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat        | <b>15,90</b> |

**Das Lächeln, das Du aussendest,  
kehrt zu Dir zurück.  
~ indische Weisheit ~**

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatara**

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ~ Garnelengerichte ~

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>97</b>  | <b>Scampi Curry<sup>A,B,G</sup></b><br>Garnelen in pikanter indischer Currysauce dazu Reis und Salat   | <b>15,90</b> |
| <b>98</b>  | <b>Scampi Jhalfrezi<sup>A,B,G</sup></b><br>Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce dazu Reis und Salat | <b>16,90</b> |
| <b>99</b>  | <b>Scampi Khumb Wala<sup>B,G</sup></b><br>Garnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce dazu Reis und Salat         | <b>16,90</b> |
| <b>100</b> | <b>Scampi Vindaloo<sup>A,B,G</sup></b><br>Garnelen mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art dazu Reis und Salat                 | <b>16,90</b> |
| <b>110</b> | <b>Scampi Mango<sup>A,B,G</sup></b><br>Garnelen in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mandelslice dazu Reis und Salat                       | <b>16,90</b> |
| <b>611</b> | <b>Scampi Chili<sup>A,B,C,F</sup></b><br>Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, ein wenig (Spritzer) Soja-Sauce und Chili-Sauce dazu Reis und Salat | <b>17,90</b> |

## ~ Desserts ~

- |            |   |             |  |
|------------|---|-------------|--|
| <b>111</b> | <b>Mango-Crème<sup>G,H</sup></b><br>hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme und Cashewnüsse | <b>6,90</b> |  |
| <b>113</b> | <b>Lycheefrüchte<sup>G</sup></b><br>mit Vanille-Eiscreme  | <b>6,90</b> |  |
| <b>115</b> | <b>Banana-Split<sup>G</sup></b><br>Vanille-Eiscreme mit Schoko-Sauce                              | <b>6,90</b> |  |
| <b>116</b> | <b>Gulab Jamun<sup>G</sup></b><br>indische Süßigkeiten<br>Bällchen aus Milch und Quark            | <b>6,90</b> |  |
| <b>119</b> | <b>1 Kugel Vanille-Eiscreme<sup>G</sup></b>   | <b>3,50</b> |  |

Gier macht den Menschen im Leben arm,  
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.  
Glücklich ist, wer ohne Krankheit – Reich, wer ohne Schulden.

~ Indische Weisheit ~

**Auf Ihren Wunsch servieren wir anstatt Reis auch Kartoffeln oder Bhatara**

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse    B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse    G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse    C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

# ~ Aanjal Spezial Platten ~

101

## AANJAL PLATTE

- **Aperitif:** Mangosekt<sup>L</sup> oder Guavensekt<sup>L</sup>
- **Suppe:** **Vegetable Soup**<sup>A,G,14</sup> - *indische Gemüsesuppe*
- **Malai Kofta**<sup>A,G</sup> Gemüsebällchen in Curry-Sahnesauce mit Kokosflocken, Mandeln, Cashewnüsse und hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse
- **Chicken Tandori**<sup>A,G,1</sup> (mit Knochen) 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Huhn mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer
- **Lamb Spezial**<sup>A,G,H</sup> Lammfleisch mit Mandeln, hausgemachtem, geriebenen indischen Rahmkäse, gehacktem Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce
- **Beilagen:** Reis, Bhatura<sup>A,G</sup>, Papadam<sup>G</sup>
- **Nachtisch:** hausgemachte Mango-Crème<sup>G,H</sup> mit Vanille-Eiscreme<sup>G</sup>

für 2 Personen

53,90

104

## VEGETARISCHE PLATTE

- **Aperitif:** Mangosekt<sup>L</sup> oder Guavensekt<sup>L</sup>
- **Suppe:** **Mandel-Crèmesuppe**<sup>A,G,H,14</sup> - *indisch*
- **Dal Makhni**<sup>G</sup> verschiedene Linsen mit Kartoffeln in Butter gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
- **Paneer Tikka**<sup>A,G</sup> gegrillter indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- **Mix Vegetable**<sup>G</sup> frisches verschiedenes Gemüse mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Masala-Sauce
- **Beilagen:** Reis, Bhatura<sup>A,G</sup>, Papadam<sup>G</sup>
- **Nachtisch:** hausgemachte Mango-Crème<sup>G,H</sup> mit Vanille-Eiscreme<sup>G</sup>

für 2 Personen

49,90

107

## SPEZIAL PLATTE

- **Aperitif:** Mangosekt<sup>L</sup> oder Guavensekt<sup>L</sup>
- **Suppe:** **Chicken Soup**<sup>A,G,14</sup> - *indische Hühnersuppe*
- **Matter Paneer**<sup>G</sup> Grüne Erbsen mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in Curry-Sahne-Sauce
- **Lamb Tikka**<sup>A,G</sup> gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer
- **Chicken Korma**<sup>G,H</sup> Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüsse, Mandeln, Kokosflocken, hausgemachtem, geriebenen ind. Rahmkäse in Sahnesauce
- **Beilagen:** Reis, Bhatura<sup>A,G</sup>, Papadam<sup>G</sup>
- **Nachtisch:** hausgemachte Mango-Crème<sup>G,H</sup> mit Vanille-Eiscreme<sup>G</sup>

für 2 Personen

53,90

Reich wird man erst durch Dinge, die man nicht begehrt. ~ *indische Weisheit* ~

1 = mit Farbstoff 14 = mit Geschmacksverstärker

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L = Schwefeldioxid und Sulphite