



# SWAGAT

---

FEINES INDISCHES RESTAURANT

Herzlich willkommen  
im

# SWAGAT

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,  
an Zukünftiges nicht denken,  
Weise leben in der Gegenwart.“

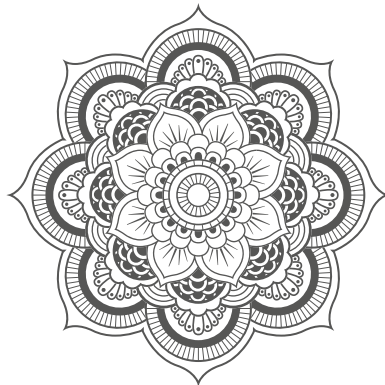
Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen  
und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische  
Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir  
Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden  
täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet.  
Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über  
36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen  
Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne  
scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf  
oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.  
Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas  
unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit!

Ihr SWAGAT Restaurant Team



# Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

- Bockshorn Kleesamen Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.
- Chili Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.
- Okragemüse Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.
- Fenchel Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.
- Garam Masala Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.
- Ingwer Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.
- Kardamon Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.
- Knoblauch Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.
- Koriander Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.
- Kreuzkümmel Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.
- Kurkuma Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.
- Nelken Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.
- Pfeffer Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.
- Safran Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.
- Zimt Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess. Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.



## Alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser .....	0,30 l	.... 2,50 €	..... 0,40 l	... 2,90 €
2	Hausgemachte Limonade (Zitrone - Ingwer - Minze) .....	0,40 l	... 4,90 €		
3	Teinacher Gourmet Mineralwasser (Medium / Still) .....	0,50 l	... 4,20 €		
4	Teinacher Gourmet Mineralwasser (Medium / Still) .....	0,75 l	... 5,80 €		
5	Cola <sup>4,7</sup> .....	0,40 l	... 3,90 €		
6	Cola-Zero <sup>3,4,7</sup> .....	0,40 l	... 3,90 €		
7	Fanta <sup>3,4</sup> .....	0,40 l	... 3,90 €		
8	Sprite <sup>3,11</sup> .....	0,40 l	... 3,90 €		
9	Spezi <sup>4,6,7</sup> .....	0,40 l	... 3,90 €		
10	Bitter Lemon <sup>8</sup> / Ginger Ale oder Tonic Water <sup>8,11</sup> .....	0,20 l	... 3,20 €		
11	EisTee (Pfirsich oder Mango) .....	0,30 l	... 3,50 €		

## Säfte und Schorlen

12	Guaven-Fruchtsaftgetränk / <i>Guava fruit juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
13	Lychee-Fruchtsaftgetränk / <i>Lychee fruit juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
14	Apfelsaft / <i>Apple juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
15	Maracuja-Fruchtsaftgetränk / <i>Passion fruit juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
16	Mango-Fruchtsaftgetränk / <i>Mango fruit juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
17	Orangensaft / <i>Orange fruit juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
18	Maracuja-Fruchtsaftschorle / <i>Passion fruit juice spritzer</i> .....	0,40 l	... 3,90 €		
19	Mango-Fruchtsaftschorle / <i>Mango fruit juice spritzer</i> .....	0,40 l	... 3,90 €		
20	Apfelsaftschorle / <i>Apple juice spritzer</i> .....	0,40 l	... 3,90 €		
21	Lychee-Fruchtsaftschorle / <i>Lychee fruit juice spritzer</i> .....	0,40 l	... 3,90 €		
22	Guaven-Fruchtsaftschorle / <i>Guava fruit juice spritzer</i> .....	0,40 l	... 3,90 €		
23	Johannisbeernektargetränk / <i>Currant fruit juice</i> .....	0,30 l	... 3,90 €		
24	Johannisbeernektarschorle / <i>Currant juice spritzer</i> .....	0,40 l	... 3,90 €		

**Kartenzahlung erst ab 20,- EURO**

## Indische Lassis

### alkoholfrei

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.

25	Sweet Lassi (süß) <sup>G,6</sup> .....	0,30 l ...	4,20 €
26	Namkeen Lassi (salzig) <sup>G</sup> .....	0,30 l ...	3,90 €
27	Mango Lassi <sup>G,6</sup> .....	0,30 l ...	4,20 €
28	Masala Lassi (würzig) <sup>G</sup> Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer .....	0,30 l ...	4,20 €
29	Kokosnuss Lassi <sup>G,6</sup> .....	0,30 l ...	4,20 €

## Spezial Tee´s

Mit „Chai“ (Indischer Haustee) bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird.

30	Chai (Indischer Haustee) <sup>G,6</sup> Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürze.....	Tasse ....	3,50 €
31	Chai Latte <sup>G</sup> .....	Tasse ....	4,20 €
32	Kahwa (Grüner-Tee mit Kardamom).....	Tasse ....	3,20 €
33	Frischer Ingwer-Tee (Ginger Tea).....	Tasse ....	3,20 €
34	Jasmine-Tee (Jasmine leaves).....	Tasse ....	3,20 €
35	Swagat Special-Tee, Fr. Ingwer, fr. Kurkuma, Zimtstück, frische Zitrone, Nelken und schwarzer Pfeffer .....	Tasse ....	3,90 €
36	Yogi-Tee (Immunität) „An Ayurvedic Herbal Mixture“ .....	Tasse ....	3,90 €
37	Circulation (Zirkulation), fresh Ginger, Lime u. Cumin .....	Tasse ....	3,90 €
38	Früchtetee.....	Tasse ....	3,90 €
39	Digestir (Verdauung), Minze, Anise seed, Grüner Cardamom und frische Lime .....	Tasse ....	3,90 €

## Kaffee´s

Unser Kaffee wird immer frisch gemahlen und erst bei Bestellung gebrüht.

40	Espresso, Tasse <sup>7</sup> .....	einfach..... 2,70 € .....	doppelt <sup>7</sup> ....	3,90 €
41	Kaffee <sup>7</sup> , .....	Tasse ....		3,20 €
A	Cappuccino <sup>G,7</sup> , .....	Tasse ....		4,20 €
B	Latte Macchiato <sup>G,7</sup> , .....	Glas ....		4,20 €



0,33 l ..... 0,5 l

42	Bier vom Fass / <i>Beer of barrel</i> .....	4,50 €
43	Pils .....	3,90 €
44	Hefeweizen vom Fass / <i>Pale wheat beer of the barrel</i> .....	4,60 €
45	Dunkles Weizen / <i>Dark wheat beer</i> .....	4,60 €
46	Alkoholfreies Weizen / <i>Alcohol free wheat beer</i> .....	4,60 €
47	Colaweizen <sup>3,4,7,10</sup> / <i>Cola with wheat beer</i> .....	4,20 €
48	Indisches Premium Lagerbier / <i>Indian beer</i> .....	3,90 €
49	Radler / Heferadler (süß <sup>3,11</sup> , sauer od. alkoholfrei) / <i>Mixed beer with lemonade</i> .....	4,20 €
50	Alkoholfreies / <i>Alcohol free beer</i> .....	3,50 €
51	Kristallweizen / <i>Cristal wheat beer</i> .....	4,60 €

## Longdrinks

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Longdrink entweder mit Coca-Cola  
oder Sodawater

52	Bombay Sapphire Gin & Tonic .....	37,5 % vol. ....	0,2 l ..	7,50 €
53	Black Label oder Jack Daniels Whisky .....	40,0 % vol. ....	0,2 l ..	6,50 €
54	Mango Colada (Weisser Rum, Ananas- u. Mangosaft, Kokossirup, Sahne) .....		0,2 l ..	6,00 €
55	Lillet Peach .....	17,0 % vol. ....	0,2 l ..	6,90 €
	(Lillet Blanc mit Eistee Pfirsich)			
56	Tequila Sunrise .....	40,0 % vol. ....	0,2 l ..	5,90 €
	(Limette, Grenadine, Tequila, Orangensaft)			



## Aperitifs

57	Glas Prosecco (oder mit Lychee) .....	15% vol. ....	0,10 l ..	3,90 €
58	Campari (Lemon, Soda, Orangensaft) .....	25% vol. ....	0,20 l ..	5,90 €
59	Martini (Bianco oder Rosso) .....	15% vol. ....	5 cl ..	4,80 €
60	Fruit and Flower .....		0,20 l ..	6,90 €
	(Hausgemachte Limonade, Gin und Minze)			
61	Hugo prosecco (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette).....		0,20 l ..	5,90 €
62	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda) .....		0,20 l ..	5,90 €
63	Aperol Wildberry (Prosecco, Aperol, Wildberry) .....		0,20 l ..	5,90 €
64	Lillet Roseberry (Lillet Rosé, Wildberry und Beeren) .....		0,20 l ..	5,90 €
65	Lillet Citrosé (Lillet Rosé, Hausgem. Zitronenlimonade, Minze) .....		0,20 l ..	5,90 €
66	Lillet J´Adore (Lillet Blanc, Prosecco, Beeren) .....		0,20 l ..	5,90 €
67	Rosato Bella (Rosato, Prosecco, Wildberry) .....		0,20 l ..	5,90 €

## Sekt / Sparkling wine



(Flasche)

69	<b>Belstar Prosecco Brut</b> (Veneto Italien) .....		0,75 l	29,00 €
	Ideal als Aperitif oder zu Huhn- & Fischgerichten wie auch Desserts.			
70	<b>Louis Roedere Brut</b> (Champagne Frankreich) .....		0,75 l	69,00 €
	Besticht durch seine leichte Fruchtigkeit ,sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife ,ist vollmundig in Geschmack und dezent im Abgang.			

## Indische Spirituosen

71	Mangoschnaps .....	40% vol. ....	2 cl ..	3,20 €
72	Mango Likör <sup>4</sup> .....	24% vol. ....	2 cl ..	3,20 €
73	Kokosnuss-Schnaps .....	40% vol. ....	2 cl ..	3,20 €
74	Indischer Rum (Old Monk) <sup>4</sup> .....	42,8% vol. ....	2 cl ..	3,90 €

## Digestifs

210	Ramazotti / Jägermeister .....	30% vol. ....	2 cl ..	3,20 €
211	Williams .....	40% vol. ....	2 cl ..	3,20 €
212	Ouzo / Sambuca .....	40% vol. ....	2 cl ..	3,20 €
213	Grappa / Tiquila Shot .....	38% vol. ....	2 cl ..	3,90 €

# Offene Weine

Ausgesuchte Weine, passend zu unseren indischen Speisen.  
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

## Weißweine

- 75 Indischer Weißwein (Indischer Qualitätswein, trocken) <sup>L</sup>.....0,20 l ... 7,90 €
- 76 Schlossgut Liebieg Wolkentanz (Riesling trocken Mosel DE) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €
- 77 Schreckbickl Pinot Grigio (frisch & trocken Südtirol) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €
- 78 Hirtl Gelber Muskateller (Frizzante fruchtig Österreich) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €
- 79 Vita Bello Grillo (Leicht & fruchtig, trocken, Sizilien) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €

## Rosé

- 80 Vita Bella Nerello Mascalese (leicht, Blumig trocken Sizilien) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €
- 81 Indischer Roséwein (Indischer Qualitätswein, trocken) <sup>L</sup>..... 0,20 l ... 7,90 €

## Rotwein

- 82 Indischer Rotwein (Indischer Qualitätswein, trocken) <sup>L</sup> .....0,20 l ... 7,90 €
- 83 Romaldo Greco Primus (**Primitivo** schöne kühle Frucht Apulien) <sup>L</sup>.....0,20 l ... 7,90 €
- 84 Hirtl Zweigelt (eleganter Österreicher Weinviertel) <sup>L</sup>..... 0,20 l ... 7,90 €
- 85 Trere Cà More (seidig weich & fruchtige Dichte Emilia Romagna) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €
- 86 Villa Di Corlo Lambrusco (Italienischer Perlwein, halbtrocken, gekühlt) <sup>L</sup> ..... 0,20 l ... 7,90 €

## Weinschorle

- 87 Weinschorle <sup>L</sup> (Weiß, Rot oder Rosé), süß oder sauer..... 0,25 l ... 6,90 €



# Flaschenweine

## Weißweine

- 501 **Grover Sauvignon Blanc** (Nandi Hills, Indien) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 25,50 €  
Erfrischend -intensive blumige Aromen mit intensivem Fruchtaroma -perfekt zu Fisch oder gegrilltem Fleisch
- 502 **Hirtl Grüner Veltliner** (Österreich) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 29,00 €  
trocken mit rescher Säure. Viel Kernobst begleitet die typische Würze mit pfeffriger Note, die man auch deutlich am Gaumen spürt. Herrlich zu Salaten, Suppen und warmen Vorspeisen.
- 503 **Liebig Riesling** (Mosel, Deutschland) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 29,50 €  
ein beschwingt herrlicher Riesling, schmeckt auch himmlisch! Hervorragend zu warmen Vorspeisen und indischem Fladenbrot, Gemüsegerichte und hellem Fleisch.
- 504 **Schreckbichl Sauvignon** (Südtirol, Italien) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 32,50 €  
am Gaumen sehr lebendig, frisch und saftig mit einem angenehmen Säurespiel und einem herrlichen Gleichgewicht. Passt gut zu Fischgerichten, gut gewürztem hellem Fleisch und Gemüse.
- 505 **Cà dei Frati / Frati Lugana** (Gardasee, Italien) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 35,00 €  
feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frisch der gute ausblancierte Geschmack mit angenehm delikater Bittermandelnote. erinnert an Urlaub am Gardasee. Herrlich zu Antipasti, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüsegerichten.

## Special - Rotweine

- 510 **Grover Cabernet Shiraz** (Nandi Hills, India) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 25,50 €  
Kräftig strukturierte -zarte Gewürzaromen – perfekt zu: Grillfleisch, Kebabs und leicht Gewürzten Speisen.
- 513 **Tre Re Ca More** (Emilia Romagna) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 27,50 €  
Der samtige Körper des Weines macht die Kirsche im Geschmack leicht wiedererkennbar. Zu hellem Fleisch und zu würzigen Reisgerichten.
- 514 **Borgonero BorgoScopetto** (Toskana, Italien) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 29,50 €  
Körperreich mündet der Wein in ein weiches Finale. Borgo Scopets Interpretation eines Super-Toskaners. Perfekt zu scharfen Gerichten mit Hähnchen.
- 515 **Romaldo Greco Primus** (Apulien, Italien) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 29,50 €  
Elegant mit weichen Tanninen, perfekt zu Lamm & frittierten Gerichten
- 516 **Caparzo Rosso die Montalcino** (Toskana, Italien) <sup>L</sup> ..... 0,75l . 32,50 €  
Erinnert an reife Pflaumen, umspielt von Kräuternuancen. Seidige, aromatische Tannine lassen den Wein harmonisch ausklingen. Passt wunderbar zu verschiedenen Salaten & Geflügel.

## Warme Vorspeisen / Starters

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert  
All appetizers are served with three different delicious dips

### Kalte Vorspeise / Cold starter

88. **Chana Chat** <sup>0</sup> ..... 5,50 €  
Kichererbsen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grüne Kräuter und Gewürzen
89. **Delhi-cious** <sup>0,G</sup> ..... 6,90 €  
Kalter indischer Frischkäse mit Gewürzen, Kräutern. Ganz besonderes Aroma

### Vegetarisch / Vegetarian

90. **Papadam** ..... 4,50 €  
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips / *Two flat breads made from lentil flour with three dips*
91. **Vegetable Mix Pakora** <sup>0</sup> ..... 6,90 €  
Verschiedene Gemüse und hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /  
*Variety of vegetables and Home-made cottage cheese battered and deep-fried*
92. **Vegetable Samosa - (2 Stück)** <sup>A</sup> ..... 6,90 €  
Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern u. Gewürzen (Hausmischung) gefüllt /  
*Crispy dumplings stuffed with potatoes, green peas, fresh herbs and home-made spices*
93. **Mushroom Pakoras** ..... 6,90 €  
Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /  
*Fresh champignons with gram flour and deep fried*
94. **Paneer Pakoras** <sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /  
*Home-made cottage cheese with gram flour and deep fried*

### Nicht Vegetarisch / Non Vegetarian

96. **Chicken Pakoras** ..... 6,90 €  
Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /  
*Pieces of chicken with spicy gram flour and deep fried*
98. **Malai Tikka Tandoori** <sup>G,H</sup> (aus dem Lehmofen) ..... 6,90 €  
Marinierte Hähnchenbrust mit Cashewnuss-Paste, gegrillt im Lehmofen /  
*Chickenbreast marinated in cashewnut paste roasted in tandoori oven*
99. **Jheenga Pakoras** <sup>B</sup> ..... 10,90 €  
Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert /  
*Shrimps with gram flour deep fried*
100. **Meat Mix Starter** <sup>B</sup> ..... 7,50 €  
Kombination aus allen nicht vegetarischen Vorspeisen / *Combination of all non-vegetarian starters*

### Platten für 2 Personen / Platters for 2 persons

102. **Vegetarian Chef Platter** <sup>A</sup> ..... 12,50 €  
Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten /  
*A platter of assorted vegetarian starters delicacy*
103. **Mix Chef Platter** <sup>A,H</sup> ..... 13,90 €  
Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten /  
*Mixed platter of assorted vegetarian and non-vegetarian starters delicacy.*

## Suppe / Soups

200. **Dal Suppe** <sup>0,G,2</sup> ..... 4,90 €  
Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern / *Delicious lentil soup with selected herbs*
201. **Tomaten Suppe** <sup>0,G,2</sup> ..... 4,90 €  
Tomatensuppe nach Art des Hauses / *Tomato soup*
202. **Chicken Mulligatawny Suppe** <sup>0,G,2</sup> (Pikant) ..... 5,90 €  
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hühnerfleisch / *Hot & spicy soup with lentil, rice and chicken*
203. **Jheenga Suppe** <sup>B,0,G,2</sup>  ..... 7,50 €  
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen / *Hot & spicy soup with lentil, rice and shrimps*

## Knackige Salate / Salads

Wahlweise mit hausgemachtem indischen Dressing <sup>J,6</sup> /  
Balsamico-Essig und Oliven Öl /

choose Indian Dressing / Balsamico-vinegar olive-oil

154. **Gemischter Salat (mixed salad)** ..... 6,50 €  
Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Mais /  
*Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum, carrots, onions and sweetcorn*
155. **Indian Chana Salat** ..... 5,90 €  
Gemischter Salat (wie Nr. 154) mit Kichererbsen und Zitronensaft /  
*Mixed salad (same as #154) with chickpeas and lemon juice*
156. **Chicken-Salat (großer Salat mit Naan-Brot)** ..... 11,90 €  
Gemischter Salat (wie Nr. 154) mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen /  
*Mixed salad with pieces of grilled chicken breast fillet (grilled in Tandoor oven)*
157. **Swagat Tiger Prawn-Salat** <sup>4,8,0,G</sup> (großer Salat mit Naan-Brot) ..... 16,90 €  
Gemischter Salat (wie Nr. 154) mit köstl. Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen) /  
*Mixed salad with delicious giant prawns (grilled on a spit in a Tandoor oven)*


## Extras und Beilagen / extras and side dishes

149. **Bombay Potatoes** ..... 4,90 €  
Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Kräutern,  
nach Art des Hauses / *Marinated, fried potatoes with turmeric and herbs*
150. **Kheera Raita** <sup>G,0</sup> ..... 4,90 €  
Cremiger Joghurt mit Gurken, frischen Kräutern und geröstetem  
Kreuzkümmel gewürzt / *Creamy yogurt with cucumber, fresh herbs and  
flavored roasted cumin*
151. **Mixed Raita** <sup>G,0</sup> ..... 4,90 €  
Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln /  
*Delicately spiced yogurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes*
152. **Veg. Pulao Reis** <sup>0</sup> ..... 4,50 €  
Gebratener Basmatireis mit Gemüse und Kreuzkümmel /  
*Fried basmati rice with vegetables and cumin*

# Indische Brote / Indian breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten  
kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen /


Our delicious vegetarian specialty, fresh baked from the Tandoor oven

106. **Keema Naan** <sup>A,G,O</sup> ..... 7,90 €  
Indische Fladenbrot, gefüllt mit Hähnchen- und Lammfleisch und frischen Kräutern /  
*Indian flatbread filled with chicken and lamb and fresh herbs*
107. **Butter Naan** <sup>A,G</sup> ..... 4,00 €  
Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert / *Flat bread with butter*
108. **Tandoori Roti** <sup>A,G</sup> ..... 2,90 €  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl / *Indian flat bread made from whole meal flour*
109. **Plain Naan** <sup>A,G</sup> ..... 3,50 €  
Knuspriges indisches Fladenbrot, frisch gebacken im Tandoor /  
*Delicious Indian flat bread*
110. **Garlic Naan** <sup>A,G</sup> ..... 3,90 €  
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert /  
*Delicious Indian flat bread flavored with garlic*
111. **Paneer Naan Tandoori** <sup>A,G,O</sup> ..... 4,90 €  
Indisches Brot gefüllt mit köstlichem Frischkäse, grüne Kräuter und Gewürzen /  
*Indian bread stuffed with mashed cottage cheese and spices*
112. **Namaste Naan** <sup>A,G,O</sup> ..... 4,90 €  
Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse  
*Indian flatbread filled with delicious potatoes, onions and cream cheese*
113. **Peshawari Naan** <sup>A,G,H</sup> ..... 4,90 €  
Peshwari Naan ist ein reichhaltiges Mughlai-Rezept, gefüllt mit süßen Gewürzen,  
Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln / *Peshwari Naan is a rich Mughlai recipe  
stuffed with sweet condiments, raisins, almonds and desiccated coconut*
158. **Swagat Veggie Naan** <sup>A,G,O</sup> ..... 4,90 €  
Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikatem frischem Gemüse, Frischkäse,  
Minze und grünen Kräutern / *Indian flat bread stuffed with delicious fresh  
vegetables, paneer, mint and green herbs*
159. **Onion-Chili Naan** <sup>A,G</sup>  ..... 3,90 €  
Indisches Fladenbrot belegt mit frisch gemahlene grünen Chilischoten und Zwiebeln /  
*Flat bread flavoured with chili and onion*
160. **Methi Kräuter Naan** <sup>A,G</sup> ..... 3,90 €  
Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleebblättern und grünen Kräutern /  
*Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs.*

# Tandoori Grill - aus dem Lehmofen

Alle Tandoori Grill Gerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart. /  
These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

**Alle Gerichte werden mit Naanbrot, Reis und milder Tandoori Soße serviert /  
All Tandoori dishes are served with Naan bread, rice and mild Tandoori sauce**

115. **Chicken Tikka Tandoori** <sup>4,G,0</sup> ..... 18,90 €  
Marinierte Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor gegrillt.  
*Marinated pieces of chicken breast grilled on a skewer in the tandoor.*
116. **Chicken Tikka Garlic** <sup>4,G,0</sup> (pikant) ..... 18,90 €  
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbruststücke mariniert mit Ingwer,  
Knoblauch, Joghurt und einer Kombination aus acht gerösteten Gewürzen, serviert auf  
delikater Knoblauch Chili Soße mit Knoblauch Naan / *Grilled chicken breast pieces with  
a delicate hot garlic sauce and garlic bread.*
117. **Lamm Tikka Tandoori** <sup>4,G,0</sup> ..... 19,90 €  
Besondere Zubereitung von unserem Chefkoch, aus zartem Lammfleisch aus Neuseeland.  
Aufwendig mariniert in aromatischen Gewürzen und Joghurt. Über Nacht saftig gegrillt in  
unserem Lehmofen. / *Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven.*
118. **Tandoori King Prawns** <sup>4,B,G,0</sup> ..... 29,90 €  
Riesengarnelen mariniert in einem „Ajwain“ Geschmack: Mischung aus Joghurt,  
Kashmiri rotes Chili, Kurkuma und Garam Masala. Auf Spieß über dem Tandoor  
Ofen geröstet / *Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven.*
119. **Tandoori Mix Grill** <sup>4,B,G,0</sup> ..... 22,90 €  
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten mit Chicken Tikka  
Tandoori, Lamm Tikka Tandoori und Tandoori King Prawn (Riesengarnelen). /  
*A compilation of delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns.*
120. **Haryali Malai Tikka** <sup>4,G,0,H</sup> ..... 19,90 €  
Cremiger „Kebab“ aus Hühnerbrust ohne Knochen gemischt mit Joghurt-Minze,  
grünem Kardamom und frischer Spinat -Kräuterpaste, gegrillt im Tandoor / *Creamy  
“kebab” of boneless chicken breast, blended with yoghurt-mint, green cardamom  
and fresh spinach-garlic-paste, grilled in Tandoor*
250. **Trio Swagat Tikka** <sup>4,G,0,H</sup> ..... 19,90 €  
Eine Kombination von drei Chicken Tandoori-Specials: Chicken Tikka Tandoori,  
Haryali Malai Tikka und Malai Tikka Tandoori. Serviert mit Naan-Brot und Tandoori Sauce /  
*A combination of triple Chicken Tandoori Specials: Maharaja Tandoori Chicken, Haryali  
Malai Tikka and Malai Tikka Tandoori, served with Naan bread and Tandoori sauce*
251. **Paneer Tikka Tandoori** <sup>4,G,0,H</sup> (Veg ) ..... 19,90 €  
Frischer indischer Käse (Paneer) mariniert in frischem Yoghurt, Kichererbsenmehl,  
„Ajwain“ und gelbem Kurkuma, aufgespießt und gegrillt im Tandoor Ofen /  
*Fresh Indian cheese (Paneer) marinated in fresh cream, gramflour, “Ajwain” and  
yellow turmeric, skewered and in Tandoor oven grilled.*

# Indisches Curry Special

Ursprünglich wurde „Curry“ von dem südindischen tamilischen Wort „kari“ übernommen, was „Sauce“ bedeutet. Wir servieren Ihnen eine Kreation aus Hähnchenfleisch, Ente, Lammfleisch aus der Keule, Fisch und Kingprawn (Garnelen) mit verschiedenen Currys.

**Beachten sie bitte die Nummern.**

**Alle unsere typischen Gerichte - serviert mit Basmatireis**

## Traditional Currysoße

Eine köstliche milde Currysoße aus Ingwer-Knoblauch-Paste, mit Tomaten, gekochten Zwiebeln und ganzen und gemahlene Gewürzen wie Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Garam Masala. / *Delicious mild curry.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in milder Currysoße:**

121. <b>Chicken Curry</b> <sup>0,G</sup> (Hühnchen)..... 13,90 €	221. <b>Lamm Curry</b> <sup>0,G</sup> (Lamb) ..... 16,90 €
321. <b>Jheenga Curry</b> <sup>B,0,G</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )..... 17,90 €	421. <b>Lachs Curry</b> <sup>0,G,D</sup> (Salmon)..... 16,90 €
 621. <b>Mixed Vegetable Curry</b> <sup>0,G</sup> - Veg.  (Frisches Gemüse) ..... 12,90 €	
821. <b>Paneer Curry</b> <sup>0,G</sup> - Veg.  / (Hausgemachter Käse) <i>homemade cheese</i> ..... 13,90 €	

## Kadhai Curry

Kadhai bedeutet so ähnlich wie Wok. Paprikaschoten, rote Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch Paste in der Pfanne angeröstet, gekocht mit Tomatencurrysoße. / *Peppers, red onions, ginger-garlic paste pan-fried, cooked with tomato curry sauce.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Kadhai-Curry-Soße:**

122. <b>Chicken Kadhai</b> <sup>0,G</sup> (Hühnchen) ..... 13,90 €	222. <b>Lamm Kadhai</b> <sup>0,G</sup> (Lamb) ..... 16,90 €
322. <b>Jheenga Kadhai</b> <sup>B,0,G</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ..... 17,90 €	522. <b>Ente Kadhai</b> <sup>0,G,A</sup> (Duck) ..... 16,90 €
 622. <b>Mixed vegetable Kadhai</b> <sup>0,G</sup> - Veg.  (Frisches Gemüse der Saison) ..... 12,90 €	
 722. <b>Kofta Kadhai</b> <sup>0,H,A</sup> -Veg.  / (Gemischte Gemüseknödel) <i>dumplings</i> ..... 14,50 €	
822. <b>Paneer Kadhai</b> <sup>0,H</sup> -Veg.  / (Hausgemachter Käse) <i>homemade cheese</i> ..... 14,50 €	
922. <b>Mix Kadhai</b> <sup>0,H</sup> / (Lamm & Chicken) <i>Lamb &amp; Chicken</i> ..... 14,50 €	

## Vindalho Curry

Carne de Vinhad'alhos ist ein beliebtes Gericht aus Goa, Südindien. Heutzutage wird das Vindalho-gericht zubereitet mit Kartoffeln, frischem Ingwer, feinen Gewürzen und in einer köstlichen scharfen Currysoße gekocht. / *Delicious Vindalho curry with potatoes in a spicy curry sauce.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch zur scharfen Vindalho-Curry-Soße:**

123. <b>Chicken Vindalho</b> <sup>0,H</sup> (Hühnchen) ..... 13,90 €	223. <b>Lamm Vindalho</b> <sup>0,H</sup> (Lamb)..... 16,90 €
323. <b>Jheenga Vindalho</b> <sup>0,G,H</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ..... 17,90 €	523. <b>Ente Vindalho</b> <sup>0,G,A</sup> (Duck)..... 16,90 €
 723. <b>Kofta Vindalho</b> <sup>0,H,A</sup> -Veg.  / (Gemischte Gemüseknödel) <i>dumplings</i> ..... 14,50 €	
823. <b>Paneer Vindalho</b> <sup>0,H</sup> -Veg.  / (Hausgem. Käse) <i>homemade cheese</i> ..... 14,50 €	

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar    Chilli Level  Vegetarisch



**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan (  )**

## Korma Curry (mild)

Korma ist ein charakteristisches königliches Gericht der Mongolen, das bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Der Geschmack von Korma basiert auf einer besonders milden schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und Kokosnuss. /

Extra mild tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild).

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in milder Korma-Soße

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 124. <b>Chicken Korma</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Hühnchen) .....   | 14,90 € | 224. <b>Lamm Korma</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Lamb) .....       | 16,90 € |
| 324. <b>Jheenga Korma</b> <sup>6,G,H,0,P</sup> (Garnelen) .....   | 17,90 € | 524. <b>Ente Korma</b> <sup>6,A,C,D,G,H,0</sup> (Duck) ..... | 16,90 € |
| 424. <b>Lachs Korma</b> <sup>6,D,G,H,0</sup> (Salmon) .....   | 17,90 € |  |         |
| ✓ 724. <b>Veg. Kofta Korma</b> <sup>6,0,H,6</sup> Veg.  / (Gemischte Gemüseknödel) <i>dumplings</i> .....          | 14,90 € |  |         |
| 824. <b>Paneer Korma</b> <sup>6,0,H,6</sup> Veg.  Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... | 14,90 € |  |         |

## Special Tikka Masala

Unsere Köche haben diese Kreation mit ausgewählten Gewürzen versetzt. Genießen Sie dieses reichhaltige, köstliche Gericht. Fleisch, Fisch oder Garnelen nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, zubereitet in einer delikaten Masalasoße, gekocht mit grünen Kräutern. / After 24-hour marinade on a skewer in Tandoor grilled meat, fish, shrimp or vegetables prepared in a delicious masala sauce and green herbs

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetar. Gericht in Masalasoße (gewürzter Soße):

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 125. <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>6,H,0</sup> (Hünchen) ..   | 14,90 € | 225. <b>Lamm Tikka Masala</b> <sup>6,H,0</sup> .....       | 16,90 € |
| 325. <b>Jheenga Tikka Masala</b> <sup>6,H,0,B</sup> (Garnelen) ..  | 17,90 € | 525. <b>Ente Tikka Masala</b> <sup>6,H,0</sup> (Duck) .... | 16,90 € |
| 425. <b>Lachs Tikka Masala</b> <sup>D,G,H,0</sup> (Salmon) .....   | 17,90 € |  |         |
| ✓ 625. <b>Mixed vegetable Masala</b> <sup>6,H,0,6</sup> Veg.  Frisches Gemüse .....                                 | 13,90 € |  |         |
| ✓ 725. <b>Vegetarian Kofta Masala</b> <sup>6,H,0</sup> Veg.  / (Gemischte Gemüseknödel) <i>dumplings</i> .....      | 14,50 € |  |         |
| 825. <b>Paneer Tikka Masala</b> <sup>6,H,0</sup> Veg.  / (Hausgem. indischer Frischkäse) <i>Indian cheese</i> ..... | 14,50 € |  |         |

## Palak Saag / Spinat / spinach

Frisches Spinat-basis Curry: Pürierter Spinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und indischen Kräutern und Gewürzen, 4 Stunden lang langsam gekocht (Nordindische Delikatesse). /

Pureed spinach infused with ginger, garlic, tomatoes & Indian herbs, spices slow cooked for 4 hours. North Indian delicacy

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Palak-Soße (Spinat-Soße):

- |  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| 126. <b>Chicken Palak</b> <sup>G,0</sup> (Hühnchen).....                   | 13,90 € | 226. <b>Lamm Palak</b> <sup>G,0</sup> (Lamb) .....    | 16,90 € |
| 326. <b>Jheenga Palak</b> <sup>G,0,B</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )..... | 17,90 € | 526. <b>Ente Palak</b> <sup>A,C,G,0</sup> (Duck)..... | 16,90 € |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level





Vegetarisch

Diese Gericht erhalten Sie auf Wunsch Vegan (✓)

## Makhani / Buttersoße

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs: Mit im Tandoor gegrilltem Fleisch, Fisch, Paneer oder Garnelen, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashewnusspaste und einer milden Spezial-Hausmischung an feinen Gewürzen. / *Grilled chicken breast fillet pieces in a rich, creamy sauce of cream, tomatoes and curry with cashewnuts and fine spices.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Buttersoße:

- |  |  |
|--|--|
| 127. <b>Butter Chicken</b> <sup>4,6,G,H,0</sup> (Hühnchen)..... 14,90 €  | 227. <b>Butter Lamm</b> <sup>4,6,G,H,0</sup> ..... 16,90 €       |
| 327. <b>Butter Jheenga</b> <sup>4,6,B,G,H,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) .... 17,90 €  | 527. <b>Ente Butter</b> <sup>4,6,G,H,0</sup> (Duck)..... 16,90 € |
| 427. <b>Butter Lachs</b> <sup>4,6,D,G,H,0</sup> (Salmon)..... 17,90 €  |  |
| 727. <b>Butter Kofta</b> <sup>4,6,G,H,0</sup> (Veg.  ) / (Gemischte Gemüseknödel) <i>veg. dumplings</i> ..... 13,90 €             |  |
| 827. <b>Butter Paneer</b> <sup>4,6,G,H,0</sup> (Veg.  ) / (Hausgemachter Indischer Frischkäse) <i>Indian cheese</i> ..... 14,90 € |  |

## Chilli-Curry

Köstlich mariniertes Fleisch, Garnelen, Ente oder Gemüse, zubereitet mit kurz angebratenen frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen-Currysauce. / *Delicious marinated meat, prawns, duck or veg, prepared with quick fried fresh bell peppers, chili peppers and onions in a sweet and hot curry sauce*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in scharfer Chilli-Soße:

- |  |   |
|--|---|
| 128. <b>Chilli Chicken</b> <sup>4,0,A</sup> (Hühnchen)..... 13,90 €  | 528. <b>Chilli Ente</b> <sup>4,C,0,A</sup> (Duck) ..... 16,90 € |
| 328. <b>Chilli Jheenga</b> <sup>4,B,0,A</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) .... 17,90 €  |   |
|  728. <b>Chilli Kofta</b> <sup>4,6,G,H,0</sup> (Veg.  ) / (Gemischte Gemüseknödel) <i>veg. dumplings</i> ..... 13,90 € |   |

## Madras Curry

Das köstliche, würzige, scharfe und duftende Curry unseres Küchenchefs ist inspiriert von südindischen lokalen Dhabas. Fleisch, Fisch oder Garnelen mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomaten-Currysoße zubereitet. Ein wahrer nostalgischer scharfer Genuss. / *Delicate „South Indian“ Dish, with fried onions, mushrooms, coconut and ginger in a very sharp tomato curry sauce.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in sehr scharfer Madras-Curry-Soße:

- |  |  |
|--|--|
| 129. <b>Chicken Madras</b> <sup>0</sup> (Hühnchen)..... 13,90 €  | 229. <b>Lamm Madras</b> <sup>0</sup> (Lamb)..... 16,90 €           |
| 329. <b>Jheenga Madras</b> <sup>B,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )..... 17,90 €  | 529. <b>Ente Madras</b> <sup>C,0</sup> (Duck)..... 16,90 €         |
| 429. <b>Lachs Madras</b> <sup>0,G,D</sup> (Salmon) ..... 17,90 €   | 829. <b>Paneer Madras</b> <sup>0,G,D</sup> (Frischk.)..... 14,50 € |
|  629. <b>Mixed vegetable Madras</b> <sup>G,H,0,6</sup> -Veg.  Frisches Gemüse..... 13,50 €             |  |
|  929. <b>Bindhi Madras</b> <sup>G,H,0,6</sup> -Veg.  Gebratene Okragemüse in Madras Soße ..... 13,90 € |  |

## Sabji Curry

Ausgefallene Kombination aus frischem Gemüse der Saison, feine Gewürzen und grüne Kräuter. / *A special dish of an unusual combination with fresh vegetables and spices.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Sabji Soße:

- |   |   |
|---|---|
| 130. <b>Chicken Sabji</b> <sup>G,0</sup> (Hühnchen) ..... 13,50 €   | 230. <b>Lamm Sabji</b> <sup>G,0</sup> (Lamb)..... 16,50 €   |
| 330. <b>Jheenga Sabji</b> <sup>B,G,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) .... 17,50 €  | 530. <b>Ente Sabji</b> <sup>C,G,0</sup> (Duck)..... 16,50 € |
| 830. <b>Paneer Sabji</b> <sup>G,0</sup> (Veg.  ) Hausgemachter Indischer Frischkäse / <i>Homemade cheese</i> ..... 14,50 € |   |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar    Chilli Level  Vegetarisch

**Diese Gericht erhalten Sie auf Wunsch Vegan (  )**



## Nilgiri (Pikant)

Süd-indische Minze Gewürze Curry zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße, mit Minze verfeinert. / *South Indian mint spices curry prepared with spinach in a delicious coconut milk curry sauce, refined with mint.*



### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht nach Wahl:

- |   |  |
|---|--|
| 131. <b>Chicken Nilgiri</b> <sup>6,0</sup> (Hühnchen)..... 13,90 €  | 231. <b>Lamm Nilgiri</b> <sup>6,0</sup> (Lamb) ..... 16,90 €   |
| 331. <b>Jheenga Nilgiri</b> <sup>6,B,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )... 17,90 €  | 531. <b>Ente Nilgiri</b> <sup>C,G,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |
| 831. <b>Paneer Nilgiri</b> <sup>6,0</sup> (Veg.  ) Hausgemachter Indischer Frischkäse / <i>Homemade cheese</i> ..... 14,90 € |  |

## Mango Curry (mild)

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs mit Fleisch, Fisch, Ente und Garnelen oder Paneer, gekocht in einer Soße aus Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste, Alphonso-Mango und Safran. Garniert mit Bockshornklee und Ingwer. / *Special preparation by the chef with meat, fish, duck and prawns or paneer in a tomato-cashewnuts-mango-safran sauce served with fenugreek and ginger.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Mango-Soße:

- |  |   |
|--|---|
| 132. <b>Mango Chicken</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Hühnchen)..... 14,90 €   | 232. <b>Mango Lamm</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Lamb)..... 16,90 €   |
| 332. <b>Mango Jheenga</b> <sup>6,B,G,H,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ).... 17,90 €  | 532. <b>Mano Ente</b> <sup>C,6,G,H,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |
| 432. <b>Mango Lachs</b> <sup>0,G,D</sup> (Salmon) ..... 17,90 €  |   |
| 732. <b>Mango Kofta</b> <sup>6,G,H,0</sup> – (Veg.  ) gemischte Gemüseknödel / <i>dumplings</i> ..... 13,90 €                 |   |
| 832. <b>Mango Paneer</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Veg.  ) Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,90 € |   |

## Daal Wala / Dhansak (pikant)

Ein spezielles Gericht mit ausgefallener Kombination aus Linsen, wahlweise Fleisch, Fisch oder Ente, mit feinen Gewürzen in einer mittelscharfen Curry-Sauce und grünen Kräutern. / *A special dish with an unusual combination of lentils, optionally meat, fish or duck, with fine spices in a medium hot curry sauce and green herbs.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in Dhanska-Soße:

- |  |   |
|--|---|
| 133. <b>Chicken Dhansak</b> <sup>6,0</sup> (Hühnchen) ..... 13,90 €                  | 233. <b>Lamm Dhansak</b> <sup>6,0</sup> (Lamb) ..... 16,90 €  |
| 333. <b>Jheenga Dhansak</b> <sup>B,G,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )..... 17,90 € | 533. <b>Ente Dhansak</b> <sup>C,G,0</sup> (Duck)..... 16,90 € |

## Banana Curry (sehr mild)

Köstlich mariniertes Fleisch / Fisch, zubereitet in einer Cashewnuss-Curry-Sahnesoße mit frischen Bananas. / *delicious marinated meat / fish, prepared in a cashew nut curry cream sauce with fresh bananas.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch Gericht in Bananen-Sahne-Soße:

- |   |  |
|---|--|
| 134. <b>Banana Chicken</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Hühnchen) ..... 13,90 €  | 434. <b>Lachs Banana</b> <sup>6,D,G,H,0</sup> (Salmon).... 17,90 € |
| 334. <b>Banana Jheenga</b> <sup>6,B,G,H,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ... 17,90 €  | 534. <b>Ente Banana</b> <sup>C,G,0,A</sup> (Duck) ..... 16,50 €    |
| 834. <b>Banana Paneer</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Veg.  ) Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,90 € |  |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan (  )**

## Jalfrezi (sehr scharf)

Jalfrezi ist ein Currygericht mit Ursprung in Bengalen, es besteht aus einer Hauptzutat wie Fleisch, Fisch oder Käse dazu gröstete Paprika, Zwiebeln und einer dicken würzigen Sauce. Mit Ingwer und grünen Chilischoten serviert. / *Jalfrezi dish is meat/fish/cheese in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green capsicum ginger and onions.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in sehr scharfer Jalfrezi-Soße:

- |  |   |
|--|---|
| 135. <b>Chicken Jalfrezi</b> <sup>G,0</sup> (Hühnchen)..... 13,90 €  | 235. <b>Lamm jalfrezi</b> <sup>G,0</sup> (Lamb) ..... 16,90 €   |
| 335. <b>Jheenga Jalfrezi</b> <sup>B,G,H</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ..... 17,90 €   | 535. <b>Ente Jalfrezi</b> <sup>C,G,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |
|  735. <b>Kofta Jalfrezi</b> <sup>G,0</sup> (Veg.  ) Gemischte Gemüseknödel / <i>Veg. dumplings</i> ..... 14,50 € |   |
| 835. <b>Paneer Jalfrezi</b> <sup>G,0</sup> (Veg.  ) Hausgemachter indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,50 €   |   |

## Bhindi (Okra) Masala

Ein spezielles Gericht aus einer Kombination mit frischem Okragemüse, wahlweise Fleisch, Fisch oder Ente, mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen. / *A special dish made from a combination of fresh okra, your choice of meat, fish or duck, with ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices.*


### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in Bhindi-Masala-Soße:

- |  |   |
|--|---|
| 136. <b>Chicken Bhindi</b> <sup>G,0</sup> (Hühnchen) ..... 14,50 €                   | 236. <b>Lamm Bhindi</b> <sup>G,0</sup> (Lamb)..... 16,90 €    |
| 336. <b>Jheenga Bhindi</b> <sup>B,G,0</sup> (Garnelen/ <i>Prawns</i> ) ..... 17,90 € | 536. <b>Ente Bhindi</b> <sup>C,G,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |

## Punjabi Lababdar (mild)

Lababdar ist ein beliebtes Soßengericht. Dieses Rezept ist eher Punjabi-Stil mit der Verwendung von Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Cashewnüssen, Butter und milden Gewürzen / *Lababdar is a popular sauce dish. This recipe is more Punjabi style with the use of onions, tomatoes, cream, cashews, butter and mild spices.*




### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Lababdar-Soße:

- |  |  |
|--|--|
| 140. <b>Chicken Lababdar</b> <sup>6,G,0</sup> (Hühnchen) ..... 14,50 €   | 240. <b>Lamm Lababdar</b> <sup>6,G,0</sup> (Lamb)..... 16,90 €   |
| 340. <b>Jheenga Lababdar</b> <sup>6,B,G,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )... 17,90 €  | 540. <b>Ente Lababdar</b> <sup>6,C,G,0</sup> (Duck)..... 16,90 € |
| 440. <b>Salmon Lababdar</b> <sup>6,D,G,0</sup> (Lachsfilet) ..... 17,90 €  |  |
| 740. <b>Vegetarian Kofta Lababdar</b> <sup>6,G,0</sup> - Veg.  Gemüseknödel / <i>Veg. dumplings</i> ..... 14,00 €       |  |
| 840. <b>Paneer Lababdar</b> <sup>6,G,0</sup> - Veg.  Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian cheese</i> ..... 14,90 € |  |

## Al Goa (mild)

Dieses Gericht ist ein typisches Goa Curry mit europäischem Geschmack. Köstliches Curry mit Ananas, Kokonuss, Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen gekocht. / *This dish is a typical Goa curry with an European flavor. Delicious curry cooked with pineapple, coconut, tomatoes, cream, cashew nut paste and fine spices.*

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Al-Goa-Soße:

- |   |   |
|---|---|
| 141. <b>Chicken al Goa</b> (Hühnchen) ..... 14,50 €   | 241. <b>Lamm al Goa</b> (Lamb)..... 16,90 €   |
| 341. <b>Jheenga al Goa</b> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ..... 17,90 €   | 541. <b>Ente al Goa</b> (Duck) ..... 16,90 €  |
| 441. <b>Salmon al Goa</b> (Lachsfilet)..... 17,90 €   | 641. <b>Veg al Goa</b> (Gemüse)  ..... 13,90 € |
| 741. <b>Vegetarian Kofta al Goa</b> (Veg.  ) Gemischte Gemüseknödel / <i>Veg. dumplings</i> ..... 14,00 €        |   |
| 841. <b>Paneer al Goa</b> (Veg.  ) Hausgemachter indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,90 € |   |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar  Chilli Level  Vegetarisch

Diese Gericht erhalten Sie auf Wunsch **Vegan** ()

# Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

161. **Yellow Daal Tarka** <sup>0</sup>  ..... 12,50 €  
Gelbe Linsen (Tarka) gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Kräutern /  
*Yellow lentil fried with onions, tomatoes and green herbs*
162. **Daal & Spinat** <sup>0</sup>  ..... 12,90 €  
Linsen & Blattspinat gekocht mit aromatischen Gewürzen und Kräutern /  
*Yellow lentils & spinach cooked with aromatic spices & herbs*
163. **Vegetarisches Korma** <sup>0</sup>  ..... 12,90 €  
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Ahne und Tomaten  
mit Mandeln, Kokosnuss, Cahewnpaste und feinen Gewürzen (sehr mild) /  
*Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cahews,  
coconut and delicate spices (very mild)*
164. **Chana Masala** <sup>0,G</sup>  ..... 15,50 €  
Kichererbsen in delikater ind. Masala-Soße & Kräuter / *Chickpeas in a delicate masala sauce & herbs*
165. **Bhindi Masala** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Frisches Okragemüse, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen  
Kräutern und gemahlene Gewürzen (Nach Art des Hauses) / *Fresh Okra pods  
simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices*
166. **Palak Paneer** <sup>0,G</sup> ..... 12,90 €  
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen  
Gewürzen / *Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicat spices*
167. **Karahi Paneer** <sup>0,G</sup> ..... 13,90 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten,  
frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen / *Homemade cheese fried with onions,  
garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices*
168. **Paneer Butter Masala** <sup>6,0,G,H</sup> (Mild) ..... 13,90 €  
Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne,  
Tomaten und Curry mit Cashewnpaste und feinen Gewürzen / *Homemade cheese in a rich,  
creamy sauce of cream tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices*
169. **Chilli Paneer** <sup>0,G</sup> ..... 13,90 €  
Hausgemachter Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce  
*Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce*
170. **Matter Paneer Aloo** <sup>0,G</sup> ..... 13,90 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen  
*Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce*
171. **Aloo Palak** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen  
*Finely prepared potatoes of the North Indian type, with spinach and fine spices*
172. **Karahi Mushroom** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten  
mit gemahlene Gewürzen gekocht / *Fresh Champignons fried with onions, pepper pods,  
ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices*
174. **Aloo Gobhi** <sup>0,G</sup>  ..... 12,90 €  
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln, schonend gegart mit Kräutern und Gewürzen. /  
*Fresh Cauliflower and Potatoes, gently cooked with herbs and spices.*
175. **Vegetarian Kofta** <sup>0,G,H,A</sup>  ..... 13,90 €  
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und  
indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)  
*Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices*
176. **Bhindi Korma** <sup>0,G</sup> (mild) ..... 13,90 €  
Frisches Okragemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Ahne und Tomaten mit Mandeln,  
Kokosnuss, Cahewnpaste und feinen Gewürzen (sehr mild) / *Fresh okra cooked in a tasty curry  
sauce made of cream, almonds, cahews, coconut and delicate spices (very mild)*
177. **Baingan ka Bharta** <sup>0</sup> ..... 14,50 €  
Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten  
in Ingwer-Knoblauchpaste und feinen Gewürzen. / *Eggplants grilled in tandoor, pureed, fried with  
onions, French tomatoes, ginger garlic paste, aromatic herbs & fine spices*

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch **Vegan** (  )

## Special Biryani Reis

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Erbsen, Rosinen, Cashewnüssen und spezielle Biryani-Gewürze. Dazu wird wahlweise Currysoße oder Joghurt-Raita serviert. / **Roasted Basmati rice with roasted onions, raisins, cashew nuts and special Biryani spices. Curry sauce or yogurt raita is served.**

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 300. <b>Chicken Biryani</b> <sup>0,H</sup> (Hähnchen) .....  | 14,90 € | 301. <b>Lamb Biryani</b> <sup>0,H</sup> (Lamm) ..... | 15,90 € |
| 302. <b>Jheenga Biryani</b> <sup>0,B,H</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) .....  | 16,90 € |  |         |
| 303. <b>Vegetable Biryani</b> <sup>0,H</sup> (Veg.  ) (gemischtes Gemüse & hausg. Frischkäse) ..... | 14,90 € |  |         |
| 304. <b>Swagat Biryani</b> <sup>0,H</sup> .....  | 16,50 € |  |         |
- Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. / *Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.*

## Für unsere kleinen Gäste / Kids menu

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- |   |        |
|---|--------|
| 305. <b>Butter Chicken</b> (mild) <sup>6,0,G,H</sup> .....  | 8,90 € |
| <i>Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahnesoße.<br/>Chicken breast fillets in a delicious tomato-curry-butter-cream sauce</i>   |        |
| 306. <b>Chicken Korma</b> (mild) <sup>6,0,G,H</sup> .....   | 8,90 € |
| <i>Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild) /<br/>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i> |        |
| 307. <b>Chicken Nuggets</b> <sup>A,C</sup> .....  | 7,90 € |
| <i>Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise / Chicken nuggets with french fries, ketchup and mayonnaise</i>   |        |
| 308. <b>Pommes frites</b> .....   | 4,90 € |
| <i>Leckere Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise / French fries, ketchup and mayonnaise</i>   |        |

## Desserts

- |   |        |
|---|--------|
| 310. <b>Alphonso Mango Creme</b> <sup>6,G,H</sup> .....   | 4,70 € |
| <i>Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen „Alphonso Mangos“ mit Sahne und Kokosraspeln /<br/>Homemade dessert from sweet Indian „Alphonso mangos“ with cream and desiccated coconut.</i> |        |
| 311. <b>Kulfi</b> <sup>G,H,6</sup> .....  | 4,90 € |
| <i>Hausgemachte traditionelle indische Eiscreme / Homemade traditional Indian ice cream</i>   |        |
| 312. <b>Gulab Jamun</b> <sup>6,G,H,3</sup> .....  | 4,90 € |
| <i>In Honig gebackene süße Bällchen aus Milch und Quark /<br/>Sweet dumplings made of milk and curd, backed in honey</i>  |        |
| 313. <b>Indian Paradise</b> <sup>6,G,H</sup> .....  | 5,10 € |
| <i>Hausg. „Alphonso“ Mangocreme mit Vanilleeis / Homemade mangocream with vanilla ice cream</i>   |        |
| 314. <b>Kokonut Ice Cream</b> <sup>C</sup> .....  | 6,90 € |
| <i>Eine 1/2 Kokosnuss gefüllt mit Kokoseis /<br/>1/2 coconut filled with coconut ice cream.</i>   |        |
| 315. <b>Gemischtes Eis</b> <sup>6,G,H</sup> .....   | 4,90 € |
| <i>Gemischtes Ice (3 Kugeln) / Mixed Ice Cream (3 Balls)</i>  |        |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar  Chilli Level  Vegetarisch

**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan (  )**

# Menüs

Für zwei Personen / For two people

## Menü 1 - (nicht vegetarisch / *non vegetarian*)

- Vorspeise: **Mix Starter und Papadam** / *Mix starter and Papadam*  
Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori** <sup>4,0,G</sup> Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt /  
*Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor.*  
und **Lamm Korma:** eine besonders milde schmackhafte Sauce aus Sahne, Tomaten,  
Cashewnusspaste und Kokosnuss / Extra mild tasty curry sauce made of cream,  
almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)  
**dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße**  
Nachspeise: **Kaffee / Dessert oder Mango Lassi** .....52,50 €

## Menü 2 - (nicht vegetarisch / *non vegetarian*)

- Vorspeise: **2 x Dal Suppe (Linsensuppe/lentil soup) und Papadam**  
Hauptspeise: **Jheenga Tandoori** <sup>B,0,G,4</sup> Riesengarnelen im Tandoor am Spieß gegrillt. /  
*House special marinated prawns, grilled in the Tandoor*  
und **Butter Chicken** <sup>6,0,G,H</sup> gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,  
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce. / *Grilled chicken simmered in curry sauce with*  
*tomatoes* **dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße**  
Nachspeise: **Kaffee / Dessert oder Mango Lassi** .....55,00 €

## Menü 3 - (Vegetarisch / *vegetarian*) (Veg. )

- Vorspeise: **Vegetarian Samosa und Papadam** /  *Vegetarian Samosa and Papadam*  
Hauptspeise: **Paneer Butter Masala (Mild)** <sup>0,G</sup>  
Hausgemachter indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne,  
Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen  
*Homemade cheese in a rich, creamy sauce of cream tomatoes and curry*  
*with cashew nuts and fine spices*  
und **Vegetarian Kofta**  
Gemüsebällchen aus versch. Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und  
indischen Gewürzen gebraten. / *Various seasonal vegetable Balls coked with tomatoes,*  
*onions and indian spices*  
dazu **Basmatireis und Naanbrot**  
Nachspeise: **Kaffee / Dessert oder Mango Lassi**.....45,50 €

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

**Diese Gericht erhalten Sie auf Wunsch Vegan(  )**

# Mittagstisch

## ALLE MITTAGS-MENÜS ZUM MITNEHMEN SIND OHNE SALAT UND NACHTISCH

Mo, Mi - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen), Dienstag Ruhetag

**Zu jedem Gericht servieren wir saisonal Suppe oder Salat + Reis + Dessert**  
**We serve seasonal soup or salad + rice + dessert with every dish**

900. **Tagesgericht** (fragen Sie bitte unseren Kellner) ..... 9,90 €
901. **Chicken Curry** <sup>0,G</sup> ..... 9,90 €  
Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße
902. **Chicken Korma** <sup>0,G</sup> ..... 9,90 €  
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
903. **Chicken Sabji** <sup>0</sup> 🍲 ..... 9,90 €  
Ausgefallene Kombination aus frischem Gemüse der Saison und Hühnchen mit feinen Gewürzen und grüne Kräuter.
904. **Chicken Palak** <sup>0,G</sup> ..... 9,90 €  
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
905. **Mango Chicken** <sup>0,G,6</sup> ..... 9,90 €  
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
906. **Vegetable Korma** <sup>6,0,G,H</sup> (Veg. 🌱) ..... 9,90 €  
Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
907. **Palak Paneer** <sup>0,G</sup> (Veg. 🌱) ..... 9,90 €  
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
908. **Dal Tarka** <sup>0,G</sup> (Veg. 🌱) ..... 9,90 €  
Gelbe Linsen (Tarka) gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Kräuter
909. **Vegetables Kadhai** <sup>0,G</sup> (Veg. 🌱) ..... 9,90 €  
Gemischtes Gemüse in einer indisch gewürzten Soße mit gerösteten Paprika und Zwiebeln.
910. **Chana Masala** <sup>0,G</sup> (Veg. 🌱) ..... 9,90 €  
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala Soße und Grüne Kräuter

# Thallis

( zwei verschiedene Gerichte + Reis + saisonal Suppe oder Salat + Dessert )

930. **Vegetarisch Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> (Veg. 🌱) ..... 11,50 €  
Ein Kombination von zwei verschiedene vegetarischen Gerichten Vegetable Korma (163) und Tarka dal (161) dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert.
931. **Swagat Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> ..... 12,50 €  
Ein Kombination von Lamm und Chicken. Chicken Korma (124) Lamm Karahi (222) dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert
932. **Mango Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> ..... 12,50 €  
Mango Chicken (132) u. Lamm Palak (226) dazu Basmatireis, saisonal Suppe od. Salat u. Dessert.

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar 🍲🍲🍲 Chilli Level 🌱 Vegetarisch

**Diese Gericht erhalten Sie auf Wunsch Vegan(🌱)**



# SWAGAT

---

## FEINES INDISCHES RESTAURANT

### Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff  
5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt  
10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

### Allergenen:

A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) • B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse  
E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse  
H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse • J: Senf und Senf Zeugnisse  
K: Sesamsamen • L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen  
N: Weichtiere und zeugnisse • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 06.2023

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

**Kartenzahlung erst ab 20,- EURO**

