hausgemachte erfrischungen

Mango Lassi g — 0,33 L — € 3,90
süßes hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango-Geschmack

Salted-Mint Lassi g — 0,33 L — € 3,90
salziges hausgemachtes Joghurtgetränk mit Minze-Geschmack

Nimboo Pani — 0,5 L — € 5,50
hausgemachte Limonade mit Soda, Limette, Ingwer, Rohrzucker, Minze & Geheimzutat

alk.freies

Cola / Cola Zero	0,33 L	€ 3,50
Frucade	0,33 L	€ 3,50
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 L	€ 3,50
Apfel-/Orangensaft	0,25 L	€ 2,90
Obi-/Cappy G'spritzt	0,25 L	€ 2,70
Mangosaft	0,25 L	€ 3,20
Lycheesaft	0,25 L	€ 3,20
Guavensaft	0,25 L	€ 3,20
Soda Zitrone/Himbeer	0,25 L	€ 2,30
Mineralwasser	0,33 L	€ 2,90

warmes

Espresso	€ 2,30
kleiner Brauner	€ 2,70
Großer Brauner	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,90
Caffe Latte	€ 4,20
Teekanne	€ 3,70

Schwarz/Grün/Früchte/Pfefferminz/Kräuter

bier & wein

Gösser / Starobrno	0,33 L / 0,5 L	€ 3,90 / € 4,70
Radler vom Fass	0,33 L / 0,5 L	€ 3,90 / € 4,70
King Fisher indisches Bier	0,33 L	€ 4,00
Gösser Natur Radler	Fl. 0,5 L	€ 4,50
Grüner Veltliner / Zweigelt	1/8 L	€ 2,50
Sauvignon Blanc / Shiraz	1/8 L	€ 4,20
indischer Weiß-/Rotwein		
Wein G'spritzt	0,25 L	€ 3,20
Aperol Spritzer	0,25 L	€ 5,00
HUGO	0,25 L	€ 5,00

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja , G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere

INdER BURG

fingerfood

Samosa a, p — € 5,00
2 Stk. Teigtaschen gefüllt mit würzigen Kartoffeln & Erbsen serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

Beetroot Vadai a, p — € 5,00
2 Stk. knusprige Laibchen aus Rote Rüben & zweierlei Linsen serviert mit Coconut Beetroot Chutney

INdER BURG Rolls a, g — € 5,00
2 Stk. knusprige Röllchen gefüllt mit weicher Füllung aus indischem Käse, Kartoffel, Paprika & Mais serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

Paneer Tikka g — € 6,00
Indischer Käse mariniert & gegrillt mit Paprika und Zwiebeln serviert mit Joghurt-Minz Sauce

Keema Samosa a, p — € 5,50
2 Stk. Teigtaschen mit Rindfleischfüllung serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

Seekh Kebab a, c, g — € 5,50
Pikante Lammfleischröllchen serviert mit Joghurt-Minz Sauce

Chicken Tikka g — € 5,50
Gegrillte Hühnerbruststücke mit Paprika & Zwiebeln serviert mit Joghurt-Minz Sauce

Gemischter Vorspeisenteller — € 12,90
1x Veg. Samosa, 1x Keema Samosa, 1x IB roll, Chicken Tikka, Seekh Kebab serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

Vegetarischer Vorspeisenteller — € 12,90
2x Veg. Samosa, 1 Stk. Beetroot Vadai, 1x IB Roll, Paneer Tikka serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

biriyani

Chicken Biriyani g — € 12,90
Pikantes Reisgericht mit gegrilltem Hühnerfleisch serviert mit würzigem Joghurt

Garnelen Biriyani b, g — € 14,90
Pikantes Reisgericht mit Garnelen serviert mit würzigem Joghurt

sides

Butter Naan / Knoblauch Naan a, g — € 3,00 / 3,20
Hausgemachtes Fladenbrot mit Butter / Knoblauch Butter

Chapati (auf Wunsch Vegan möglich) a — € 3,00
Hausgemachtes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter

Basmati Reis — € 3,00
Duftender Basmati Reis mit Kreuzkümmel

Papadam p — € 1,20
Knuspriges Linsenbrot mit Mango Chutney

Achaar — € 1,20
würziges, eingelegtes Gemüse - soooo flavourfull !!

soup / salad / raitas

gelbe Linsensuppe h, p — € 4,20

cremige Tomatensuppe g — € 4,20

Chana Salat p — € 5,00
Würziger Kichererbsensalat mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln & Zitronen-Tamarind-Dressing

Haussalat e, g — € 5,00
Gemischter Salat mit Joghurt-Minz-Dressing & Erdnüsse

Kheera Raita g — € 4,50
Würziger Joghurt mit gehackten Gurken

Tamatar-Piaz Raita g — € 4,50
Würziger Joghurt mit frischen Tomaten & Zwiebeln

für den kleinen Hunger

Aloo Naan a, g — € 7,00
Hausgemachtes Fladenbrot mit köstlicher Kartoffelfüllung serviert mit Kheera Raita

Samosa Chana Chaat a, p — € 7,50
2 Stk. veg. Samosa mit Chana Masala, frische Tomaten, Zwiebel & Tamarind-Sauce

Naan Wrap a, g — € 7,50
Naanbrot gefüllt mit Chicken Tikka, gemischtem Salat & Joghurt-Minz-Sauce

myThali € 14,90
create your own thali

Fixbestandteile myThali:

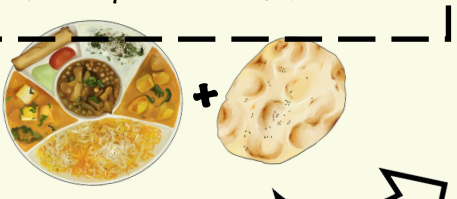
2x Currys nach Wahl*
1x vegetarisches Tagesgericht
Tages-Snack
Kheera Raita
Basmati Reis
Fladenbrot

*** meaty-Currys zur Auswahl:**

Chicken Tikka Masala
Murg Kabila
Chicken Korma
Butter Chicken
Grilled Chicken Coconut Curry
Mango-Limette Chicken
Beef Gemüse Curry

*** veg. Currys zur Auswahl:**

Chana Masala
Aloo Matar
Dal Bhukara
Dal Makhani
Veg. Coconut Curry
Shahi Paneer
Malai Kofta



= Vegan

Gerne würzen wir Ihre Currys auf Wunsch scharf !
Schärfegrad zum auswählen:

= Pikant = Scharf = Indisch Scharf

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja , G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere

veg. currys
mit Basmati Reis

Chana Masala p — € 11,50
Weiße Kichererbsen nach Pundschabi Art

Aloo Matar p — € 11,50
Kartoffel & Jungerbsen in feingewürzter Tomaten-Zwiebelsauce

Sabzi Dal p — € 11,50
Gelbes Linsencurry mit Gemüse

Dal Bukhara e, g, h, p — € 11,50
Kräftiges schwarze Linsencurry nach Mughlai Art

Dal Makhani g, p — € 11,50
Cremiges Schwarz-Linsencurry nach traditioneller Art

Veg. Coconut Curry p, m — € 12,50
Gemüsecurry verfeinert mit Kokosmilch & Senfkörner

Paneer Mango-Limette e, g, h — € 13,50
Indischer Käse und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack

Paneer Tikka Masala g — € 13,50
Marinierter indischer Käse mit Paprika & Zwiebeln in Masalasauce

Paalak Paneer g — € 13,50
Kräftige Cremspinatsauce mit indischem Käse

Matar Paneer g, p — € 13,50
Indischer Käse & Jungerbsen in feingewürzter Tomaten-Zwiebelsauce

Shahi Paneer e, g, h — € 13,50
Cremige Tomaten-Oberssauce mit indischem Käse verfeinert mit Cashewnüssen

Malai Kofta e, g, h — € 13,50
Kartoffel-Käsebällchen in feingewürzter & cremiger Tomaten-Zwiebelsauce

thali
gemischte Platte für 1 P.

Classic Chicken Thali — € 14,90
Chicken Tikka Masala, Chicken Korma, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Veg. Classic Thali — € 14,90
Dal Makhani, Shahi Paneer, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Vegan Thali — € 14,90
Veg. Coconut Curry, Aloo Matar, Linsencurry, Tages-Snack, Salat, Basmati Reis, veganes Fladenbrot

Royal Thali — € 14,90
Butter Chicken, Malai Kofta, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Coconut Lover Thali — € 14,90
Grilled Chicken Coconut Curry, Veg. Coconut Curry, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Fruity Fusion Thali — € 14,90
Mango-Limette Chicken, Mango-Limette Paneer, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Meat-Eater Thali — € 14,90
Beef Gemüse Curry, Chicken Korma, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Mughlai Thali — € 14,90
Murg Kabila, Dal Bukhara, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

Fish Thali — € 16,50
Lachs Kokos Curry, Fish Darbari, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

meaty currys
mit Basmati Reis

Chicken Korma g — € 12,90
Cremiges & traditionell gewürztes Hühnercurry

Chicken Tikka Masala — € 12,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebeln & Paprika in Masalasauce

Chicken Tikka Teller (ohne Sauce) g — € 12,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebel serviert mit zweierlei Dips

Murg Paalak g — € 13,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Cremespinatsauce

Mango-Limette Chicken e, g, h — € 14,90
Hühnerfleisch und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack

Murg Kaliba e, g, h — € 14,90
Marinierte Hühnerfleischstücke in aromatischer Sauce nach Mughlai Art

Butter Chicken e, g, h — € 14,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Oberssauce verfeinert mit Cashewnüssen

Grilled Chicken Kokoscurry e, g, h, m — € 14,90
Gegrilltes Hühnerfleisch in cremiger Kokossauce verfeinert mit Senfkörnern

Beef Gemüse Curry g, p — € 14,90
Kräftiges Rindfleischcurry mit Gemüse

Roganjosh e, g, h — € 16,90
Geschmortes Lammfleisch in aromatischer Sauce nach Mughlai Art

Lamm Korma g — € 16,90
Geschmortes Lammfleisch in reichhaltiger Zwiebelsauce

fish currys
mit Basmati Reis

Garnelen Kokoscurry b, e, g, h, m — € 15,90
Garnelen in cremiger Kokossauce verfeinert mit Senfkörner

Garnelen Jalfrezi b. m — € 15,90
Würzige Garnelen-Gemüse Pfanne verfeinert mit Senfkörner

Fish Darbari d, e, g, h — € 16,90
Lachswürfel in aromatischer Sauce nach Mughlai Art

Lachs Kokoscurry d, g, h, m — € 16,90
Lachswürfel und Gemüse in cremiger Kokossauce verfeinert mit Senfkörnern

Lachs Mango-Limette d, e, g, h — € 16,90
Lachswürfel und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack

desserts
süßes darf nicht fehlen

Gulab Jamun a, g, h — € 4,90
Warme Topfenbällchen in Zuckersirup serviert mit einer Eiskugel

Mango Kulfi a, g, h — € 4,90
Indische Eispezialität verfeinert mit Mango und Safran

Kokoscreme g — € 4,90
mit Erdbeersauce

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja , G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere