



EAT INDIAN URBAN FOOD TANDOORI

*Das Lächeln, das du
aussendest
kehrt zu dir zurück.*

Indische Weisheit



HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

*Verehrter Gast,
hiermit möchten wir Sie in unserem
Restaurant EAT TANDOORI herzlich willkommen heißen.*

*Das Restaurant EAT TANDOORI
möchte Ihnen die kulinarischen Extravaganzen
der Größe der Indischen Küche nahebringen.*

*Wir werden Ihnen die Vergangenheit
in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft,
Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest
und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahebringen.*

*Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.
Die universale Popularität des Curry's ist der Beweis.*

*Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen scharf ist.
Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung
nützlich.*

*Chilies sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.
Koriander ist gut für die Niere.*

*Gutes und gesundheitsförderndes Essen
sind sehr eng miteinander verbunden.*

*Im Restaurant EAT TANDOORI benutzen wir die feinsten Zutaten,
um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.*

*Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,
mit einem herzlichen Willkommen, das aus unseren tiefsten Herzen kommt.*

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

*Passend zum indischen Essen
sind beste Biere, Weine
sowie typisch indische alkoholfreie Getränke.*

*Wir sind täglich (Montag bis Freitag), auch alle Feiertage, mittags
von 11.30 bis 14.30 Uhr und abends von 17.30 bis 23.00 Uhr,
Samstags & Sonntags von 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr für Sie da.
Samstag & Sonntag Vormittag geschlossen. Kein Ruhetag!*

Eine Einführung in die indische Spezialitätenküche von Herrn Bhupinder Lohra (Monty)

An Introduction to the Indian cuisine by Mr. Bhupinder Lohra (Monty)

MASALA

(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India)
Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safran-Soße
Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-saffron-sauce.

JALFREZI

(mittelscharf / mild hot)

In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt „frittieren bitte“.
Mariniertes Fleisch, Fische oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer,
Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße - nordindischer Art.
In Bengal Jhal means hot and Parhezi „Friedzee“ fry please.
Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and
ginger in a thick sauce - northindian style.

VINDALOO (VINDY)

(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon,
Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.
Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment,
tamarind, cinammon, coriander, curcuma, etc.

NILGIRI

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze,
Spinat, verschiedenen Kräutern und Kokosmilch.
Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint,
spinach, with different herbs and coconutmilk.

KORMA

Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“.
Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken,
Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nusssoße
mit Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu „braised“.
Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon,
coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with
coconutmilk and almonds.

BHUNA

Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.

Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander,
Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.

Bhuna meats to fry in spices dry.

Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander,
corianderpowder, cumin, chili and garammasala.

DIPS

Tamarind - Tamarind in Süß-Sauer-Soße

Minze - frische grüne Minze in Joghurt

Achhari - eingelegte Obst-Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt - mittelscharf

Wie möchten Sie Ihre Gerichte – mild – scharf – sehr scharf!
Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!
How would you like your dishes - mild - hot - very hot!
We look forward to your wishes!

Aperitif

1	Aperol Spritz - Aperol mit Prosecco		7,90
2	Hugo - Holundersirup, Prosecco, Limetten, Minze		7,90
3	Mangosekt - Sekt, Mango, Campari		5,20
4	Martini bianco ^{A,B,I,S,1,12}	5 cl	3,80
5	Glas Sekt oder Prosecco	0,10 l	3,20
6	Doppelkorn	2 cl	3,00
7	Sasse Sechser	2 cl	3,00
8	Sasse Münst.Laerkorn	2 cl	4,50
9	Oriental Dejavu	4 cl	5,50

Suppen

14	Mulagatany-Shorba ^{N,7,8} (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / Hot exotic soup with lentils, chicken, curryleaves and rice)		4,50
15	Dal-Shorba ^{N,7} (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)		4,50
16	Sabzi-Shorba ^{N,1,7} (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)		4,50
17	Knoblauch/Garlic-Shorba ^{N,1,7} (Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup)		4,50
18	Chicken-Shorba ^{N,1,7} (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)		4,50

Kalte Vorspeisen

23	Chicken-Chat ^{1,N,7} (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad)		5,50
----	--	--	------

Genieße die Freude,
die Dir zuteil ward und trag das Leid,
das Dir zuteil ward;
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.

Indische Weisheit

(Glutamatfrei)
-Inklusivpreise-

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

- | | | |
|----|--|-------|
| 28 | Vegetable Pakora ^{N,1,7} (Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh mixed vegetables dipped in chickpeas batter and fried) | 5,50 |
| 29 | Onions Bhaji ^{N,1,7} (Zwiebelringe kräftig gewürzt, in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Spicy onion rings fried in chickpeas batter) | 5,50 |
| 30 | Paneer-Pakora ^{N,1,7} (Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh homemade cheese fried in chickpeas batter) | 6,50 |
| 31 | Fish Pakora ^{N,1,2,4,7} (Zartes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Tender coalfish filet fried in chickpeas batter) | 6,50 |
| 32 | Chicken Pakora ^{N,1,7} (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Tender chicken fried in chickpeas batter) | 6,50 |
| 33 | Chili Chicken Dry ^{A,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasaße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach nordindischer Art - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a Northindian speciality, hot) | 7,50 |
| 34 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices - mild) | 7,50 |
| 35 | Vegetable Samosa ^{I,N,7,8} (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, mit Dips / 2 pastries filled with fresh vegetables, with dips) | 6,50 |
| 36 | Gemischter Vorspeisenteller ^{I,N,1,7,8} (für 1 Person) (Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / (Fresh vegetable and meat fried in chickpeas batter - for 1 person) | 7,00 |
| 37 | Gemischter Vorspeisenteller ^{I,N,1,7,8} (für 2 Personen) (Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / (Fresh vegetable and meat fried in chickpeas batter - for 2 persons) | 12,00 |
| 38 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8} (für 1 Person) (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in charcoalclayoven) (for 1 person) | 8,00 |
| 39 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8} (für 2 Personen) (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in charcoalclayoven) (for 2 persons) | 12,50 |

Frische knackige Salate

- | | | |
|----|--|------|
| 44 | Salat Saison ^{I,N,7,12} (Gemischter Salat mit hausgemachter Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with homemade dressing or, if preferred, with oil and vinegar) | 5,50 |
| 45 | Salat Indisch ^{I,N,7} (Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachter Dressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in homemade dressing) | 7,50 |



Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

50	Plain Dahi ^{N,7} (Einfacher Joghurt / Yogurt)	3,50
51	Kheere Ka Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	4,50
52	Mix Raita ^{N,7} (Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen / Yoghurt with tomatoes, cucumbers and spices)	4,50

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Flat bread baked fresh in our clayoven.

57	Bhatura ^{1,7,11} (Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl / Fried flat bread made from wheat flour)	3,00
58	Plain Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread)	3,00
59	Tandoori Roti ^{1,7} (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread)	3,00
60	Mint Prantha ^{1,7} (Gefüllt mit frischer Minze / filled with mint)	4,00
61	Vegetable Prantha ^{N,1,7} (Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables)	4,00
62	Paneer Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese)	4,00
63	Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic)	4,00
64	Onion Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / raised bread filled with onions)	4,00
65	Kokos Peshwari Nan ¹ (Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen, Cashewnuss, Belegkirschen und Zucker / Flat sourdough nan ¹ bread made from wheat flour filled with coconut, almonds, raisins, cashews, maraschino cherries and sugar)	5,00

Genieße die Freude,
die Dir zuteil ward und trag das Leid,
das Dir zuteil ward;
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.

Indische Weisheit



(Glutamatfrei)
-Inklusivpreise-

Hauptspeisen

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Saffran-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Saffron-Rice.

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien mit Basmati-Saffran-Reis zubereitet.
Delicious dishes prepared in our special clayoven from India with Basmati-Saffron-Rice.

- | | | |
|----|--|-------|
| 89 | Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled) | 14,50 |
| 90 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices - mild) | 15,00 |
| 91 | Haryali Malai Kabab ^{A,H,N,7,8,12} (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with sidedish) | 15,00 |
| 92 | Kabab-e-EAT-TANDOORI ^{N,7,8} (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet am Spieß mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat / Fresh minced chickenfillet, freshly prepared stewered with coriander ginger and garlic, salad) | 15,00 |
| 93 | Nawabi Murg Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen (mittelscharf) / Tender chickenfillet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coriander, cashewnuts and green chili, grilled in clayoven - mild hot) | 15,00 |
| 94 | Achhari Chicken Tikka ^{N,7,8,12} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a traditional North Indian way, spicy) | 15,00 |
| 95 | Mix-Grill-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined) | 19,00 |
| 96 | Botti Kabab ^{N,7,8} (Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß, gegrillt / Tender marinated filet of lamb stewered and roasted) | 22,00 |
| 97 | Lamm Kesri ^{H,N,7,8} (Lammfilet gegrillt im Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln, Sahnesoße / Chicken oder lambfillet grilled in clayoven, marinated in yogurt, saffron, almonds, creamsauce) | 22,00 |
| 98 | Jheenga Tandoori ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns marinated in yogurt and spices, grilled) | 22,00 |

TANDOORI

Fleisch oder Fisch mariniert, mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Quark und verschiedenen Gewürzen im Kühlschrank lange gebeizt, am Spieß im Lehmofen gegrillt.
Meat or fish - marinated with ginger, garlic, yoghurt and quark and different spices longer stored in refrigerator, roasted in clayoven.

Wenn du auch zehntausend Felder hast,
kannst du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

Indische Weisheit

(Glutamatfrei)
-Inklusivpreise-

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 103 | Dal Makhni ^{N,7,8} (Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne / Creamy preparation of mix of whole black lentils and kidney beans with butter, mild spices and cream) | 14,00 |
| 104 | Dal Tarka ^{N,7,8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter) | 14,00 |
| 105 | Novratan Korma ^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen / Fresh vegetable in coconut-cream-sauce with mixed fruits, raisins) | 14,00 |
| 106 | Chana Bature ^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatara, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis / Combination of chana masala (chickpeas with Indian spice mix, tomatoes, ginger and masala sauce) and bhatara, a fried bread made from wheat flour or basmati-rice) | 14,00 |
| 107 | Mixed Vegetables ^{N,7,8} (Gemischtes frisches Gemüse, pikant fein gewürzt in Currysoße / Mixed fresh vegetables fine seasoned in curry sauce) | 14,00 |
| 108 | Mixed Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} (Verschiedene gemischte frische Gemüse Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert - mittelscharf / Different kind of mixed fresh vegetables with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce in a traditional North Indian way served in a sizzler - mild hot) | 14,00 |
| 109 | Mango mixed vegetables ^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashewnut sauce) | 14,50 |
| 110 | Saag Paneer ^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese north Indian style) | 14,50 |
| 111 | Shahi Baingan ^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning) | 14,50 |
| 112 | Karahi Paneer ^{N,7,8} (Frischer gebratener hausgemachter indischer Käse in Curry-Soße, mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Fresh homemade Indian cheese fried in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt - served in hot sizzler) | 14,50 |
| 113 | Paneer Mango ^{A,B,N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Homemade Indian cheese in mango-saffron-cashew sauce) | 14,50 |
| 114 | Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Homemade Indian cheese in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 14,50 |

Reis-Spezialitäten

Alle Biryanis mit gebratenem Basmati-Reis, frischem Gemüse und Trockenfrüchten.
All Biryani's with fried basmati-rice, fresh vegetables and dry fruits.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 119 | Vegetable Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit frischem gemischtem Gemüse und Trockenfrüchten / Fried rice with a variety of fresh vegetables and dry fruits) | 14,00 |
| 120 | Mutton Kashmiri Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with lamb, almonds and raisins) | 16,00 |
| 121 | Chicken Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with chicken, almonds and raisins) | 15,00 |

Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber;
es ist schwer, verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.

Indische Weisheit

(Glutamatfrei)
-Inklusivpreise-

Chicken-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 126 | Karahi Murgh ^{N,7,8} (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Fried chicken in currysauce with capsicum, onionpieces and yogurt - served in hot sizzler) | 15,00 |
| 127 | Chicken Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender chicken in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) | 15,00 |
| 128 | Chicken Sabzi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce) | 15,00 |
| 129 | Chicken Saag ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art / Tender chicken with spinach - a North Indian speciality) | 15,00 |
| 130 | Murgh Nilgiri ^{H,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat / Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach) | 15,00 |
| 131 | Mango Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce) | 15,50 |
| 132 | Butter Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomato sauce) | 15,50 |
| 133 | Tandoori Chicken Masala ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender chicken in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 15,50 |
| 134 | Achari Chicken ^{N,7,8,12} (Zarte Hühnerfleischstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant / Tender chicken pieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce - North-Indian-way - spicy) | 15,00 |
| 135 | Chicken Jalfrezi ^{N,7,8} (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) | 15,00 |
| 136 | Chicken Vindaloo ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Boneless chicken in a spezial blend of spices from Goa - very hot) | 15,00 |
| 137 | Chili Chicken ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 15,00 |

Enten-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 142 | Ente Vindaloo ^{N,7,8,12} (Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender fillet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot) | 16,50 |
| 143 | Ente Sabji ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße / Tender fillet of duck breast with various fresh vegetables in curry sauce) | 16,50 |
| 144 | Karahi Ente ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Tender fillet of duck breast in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt - served in hot sizzler) | 16,50 |
| 145 | Ente Jalfrezi ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Tender fillet of duckbreast with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) | 16,50 |
| 146 | Ente Mango ^{A,B,N,7,8} (Khatta Mittha) (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender fillet of duck breast with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) | 16,50 |
| 147 | Ente EAT TANDOORI Masala ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender fillet of duck breast with fresh mushrooms in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 16,50 |

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Saffran-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Saffron-Rice.

Lamm-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 152 | Rogan Josh ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce) | 16,50 |
| 153 | Mughlai Meat ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße/ Tender lamb in almond-saffron cream sauce) | 16,50 |
| 154 | Saag Ghosht ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art / Tender lamb with spinach in the North Indian tradition) | 16,50 |
| 155 | Mutton Vindaloo ^{N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot) | 16,50 |
| 156 | Karahi Ghosht ^{N,7,8} (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt - served in a hot sizzler) | 16,50 |
| 157 | Mutton Nilgiri ^{B,H,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach, coconut milk in an oriental herb sauce) | 16,50 |
| 158 | Lamm Masala ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 16,50 |
| 159 | Mango Lamm ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashewnut sauce) | 16,50 |
| 160 | Achari Lamm ^{N,7,8,12} (Zarte Lammstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant / Tender chicken or lamb pieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce - North-Indian-way - spicy) | 16,50 |

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Saffran-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Saffron-Rice.

Fisch-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 165 | Karahi Fish ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen, in der Pfanne serviert - pikant / Coalfishfillet in a fine choice of spices, served in a pan - spicy) | 15,50 |
| 166 | Fisch Badami ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahne-Soße - mild / Coalfishfillet in saffron-almond-cream sauce - mild) | 15,50 |
| 167 | Fisch Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfillet with fresh mango in mango-saffron-cashewnut sauce) | 15,50 |
| 168 | Fisch Chili ^{A,B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Coalfishfillet in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 15,50 |
| 169 | Fisch Masala ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Coalfishfillet in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 15,50 |
| 170 | Jheenga-Curry ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned) | 21,00 |
| 171 | Jheenga-Masala ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / King prawns in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 21,00 |
| 172 | Jheenga-Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) | 21,00 |
| 173 | Jheenga-Jalfrezi ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili in kräftiger Soße - mittelscharf / Spicy king prawns with capsicum, onions, tomatoes, green chili in thick sauce - mild hot) | 21,00 |

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Saffran-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Saffron-Rice.



Thalis

*Verschiedene Gerichte auf einem Teller.
Various dishes on a plate*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 178 | Vegetable Thali ^{N,7,8} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan ¹ und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad, nan ¹ and basmati rice) | 18,50 |
| 179 | Eat Tandoori Thali ^{N,7,8} (2 verschiedene Fleischgericht, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan ¹ und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan ¹ and basmati rice) | 20,00 |

*Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten nach indischer Tradition.
Our Thalis are served in the best Indian tradition on original platters.*

*Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen.
We also like to prepare Thalis for 2 persons.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 184 | Vegetable Thali für 2 Personen ^{N,7,8} (mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan ¹ / with a variety of 6 fresh vegetable dishes in different sauces with basmati rice and nan ¹) | 38,00 |
| 185 | Eat Tandoori Thali für 2 Personen ^{N,7,8} (mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan ¹ / with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes in different sauces with basmati rice and nan ¹) | 40,00 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 190 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^{A,B,7,8} (Mango cream with vanilla icecream) | 4,50 |
| 191 | Kulfi ^{A,B,7,8} (Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts) | 4,50 |
| 192 | Gulab Jamun ^{A,H,7,8} (Bällchen aus Milch und Quark in Honig - gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey) | 5,00 |

*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.*

Indische Weisheit



(Glutamatfrei)
-Inklusivpreise-

Getränkekarte

Biere

197	Indisches Bier (Flasche)	0,33 l	4,00
198	König Pils	0,30 l	3,00
199	König Pils	0,40 l	3,90
200	König Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,00
201	Radler	0,30 l	3,00
202	Radler	0,40 l	3,90
203	Benedikt Weißbier	0,50 l	4,70
204	Benedikt Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,70

Indische Getränke

		0,20 l	0,40 l
209	Lassi süß ^{A,B,7} (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	3,00	5,00
210	Lassi sauer ^{N,7} (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	3,00	5,00
211	Mango Lassi ^{A,B,H,7} (Joghurtgetränk mit Mango)	3,50	5,90
212	Maracuja Lassi ^{A,B,7} (Joghurtgetränk mit Maracuja)	3,50	5,90

Säfte

		0,20 l	0,40 l
217	Mangonektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	5,50
218	Guavenektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	5,50
219	Lycheenektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	5,50
220	Apfelsaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	
221	Orangensaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	
222	Johannisbeernektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	

Schorlen

227	Mangonektarschorle ^M	0,40 l	3,50
228	Guavenektarschorle ^M	0,40 l	3,50
229	Lycheenektarschorle ^M	0,40 l	3,50
230	Apfelsaftschorle ^M	0,33 l	3,00
231	Orangensaftschorle ^M	0,33 l	3,00
232	Johannisbeernektarschorle ^M	0,33 l	3,00
233	Rhabarbarnektarschorle ^M	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

238	Mineralwasser ^{S,12}	0,25 l	2,90
239	Mineralwasser ^{S,12}	0,75 l	4,80
240	Stilles Wasser ^{S,12}	0,25 l	2,90
241	Stilles Wasser ^{S,12}	0,75 l	4,80
242	Coca Cola (Flasche)	0,33 l	3,20
243	Coca Cola Zero (Flasche)	0,33 l	3,20
244	Fanta ^{A,B,H,I,M,N,S,12} (Flasche)	0,33 l	3,20
245	Sprite ^{A,B,H,I,M,N,S,12} (Flasche)	0,33 l	3,20
246	Spezi ^{A,B,D,F,G,H,I,M,N,O,S,12} (Flasche)	0,33 l	3,20
247	Eistee Pfirsich ^M (Flasche)	0,33 l	3,00
248	Eistee Lemon ^M (Flasche)	0,33 l	3,00
249	Eistee Mango-Pineapple ^M (Flasche)	0,33 l	3,00

Tee-Spezialitäten

Verehrte Teefreunde,
 Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld,
 Sorgfalt und Sachverständnis.
 Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten
 zusammengestellt.
 Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

251	Tasse Chai – Indischer Haustee ^{A,B,I,S,1,12} <i>(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung)</i>	2,50
252	Ein Kännchen Haustee	4,00
253	“Difflo” Assam – Indien ^{A,B,I,S,1,12} <i>(Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma - und dennoch fein ist dieser Spitzentee)</i>	3,50
254	“Badamtam” Darjeeling – Indien ^{S,12} <i>(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee)</i>	3,50
255	“Nuwara Eliya” Ceylon – Sri Lanka ^{A,B,I,S,12} <i>(Nuwara Eliya bedeutet “Über den Wolken schwebend”. Dieser hocharomatische, zartherbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 Meter)</i>	3,50
256	“Golden Nepal Typ Maloom” Nepal – Indien ^{S,12} <i>(Hocharomatischer, eleganter, und rassischer Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik)</i>	3,50
257	Special Earl Grey <i>(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv)</i>	3,50
258	Sport-Cup ^{A,B,I,S,12} <i>(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note)</i>	3,50
259	Grüner Tee ^{A,B,C,D,H,I,M,N,S,5,7,8,12} <i>(Indischer grüner Tee)</i>	3,50
260	Jasmin Tee ^{A,B,C,F,G,H,I,M,N,S,12} <i>(Chinesischer Tee – mit originalen Jasminblüten verfeinert – eine vollendete Harmonie)</i>	3,50

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
 We serve our teas with candy sugar, if desired also with liquid cream.



Heisse Getränke

265	Tasse Kaffee ^G	2,00
266	Espresso ^G	1,80
267	Doppelter Espresso ^G	2,50
268	Tasse Cappuccino ⁷	2,60
269	Latte Macchiato ⁷	3,50

Whiskey

274	Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	5,90
275	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	5,90
276	Dimple ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 40%	4 cl	5,90
277	Jack Daniels 43%	4 cl	5,90

Spirituosen – Bitters

282	Old Monk Rum ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J,M,N,S,1,12} 42,8% (aus Indien)	2 cl	4,00
283	Indischer Mangoschnaps ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 38% (gut für die Verdauung)	2 cl	3,50
284	Indischer Kardamonlikör ^{A,B,I,S,1,12}	2 cl	3,50
285	Ramazotti ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 32%	4 cl	3,20
286	Fernet Branca ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 42%	2 cl	3,20
287	Sambuca ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 40%	2 cl	3,20
288	Jubiläums Aquavit ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 42%	2 cl	3,20
289	Williamsbirne "Morand" ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 40%	2 cl	3,20
290	Grappa "Prime Uve" ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 40%	2 cl	3,50
291	Remy Martin V.S.O.P. ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 40%	2 cl	3,50
292	Calvados "Original" ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 42%	2 cl	3,50
293	Three Sixty Vodka ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,12} 40%	4 cl	5,80





Weinkarte

Weiß

		0,2 l	0,75 l
298	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	6,00	21,00
299	Grauer Burgunder QW ^s	5,50	20,00
300	Grüner Veltliner QW (trocken) ^s	6,50	23,00
301	Lugana Doc (Questo Amico) ^s	6,90	25,00

Rot

		0,2 l	0,75 l
306	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	6,00	21,00
307	Infiniti-Primitivo Pugila I.G.P (trocken) ^s	6,50	23,00
308	Zalamena Vino Tinto Do (halbtrocken) ^s	6,50	23,00
309	Chianti (Castello Di Gabbiano) (trocken) ^s	6,90	25,00

Rosé

		0,2 l	0,75 l
314	Schittler Becker (feinherb) ^s	5,90	21,00

Sekt / Champagner

		0,20 l	0,75 l
319	Prosecco-Spumante, Soligo ^{s,12}	7,50	19,50
320	Moët & Chandon „Brut Imperial“ ^{s,12}	22,90	79,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
Weizen-/Vollkornmehl
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
Joghurt, Milchprodukte
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
Mandeln, Cashewnuss, Kokosnussflocken
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
Vindaloo-Paste, eingelegte Minze, Rosinen, Essig
- 13 Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

LMIV – Allergene

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

Zusatzstoffe

- H Mit Farbstoff
Dessert, Obst, Soßen
- I Mit Konservierungsstoff
Mayonnaise, Käse
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Gewürzmischungen
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Sulfite
Rosinen, Essig