

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr - außer an Feiertagen

Wie möchten Sie Ihr Gericht - mild, scharf oder sehr scharf? Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

M1	Dal Maharani - Indisches Nationalgericht	(Indische Linsen mit Butter zubereitet)	7,50
M2	Dal Makhni	^{N,7,8} (Creilige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahn	8,00
M3	Chana Bature	^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis)	8,50
M4	Novratan Korma	^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen)	8,50
M5	Vegetable Jalfrezi	^{N,7,8} (Verschiedene frische Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf)	8,50
M6	Vegetable Mango	^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	8,50
M7	Shahi Baingan	^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt)	8,50
M8	Saag Paneer	^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art)	8,50
M9	Paneer Mango	^{N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	8,50
M10	Paneer Tikka Butter Masala	^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	8,50
M11	Punjabi Chicken	(Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße)	8,50
M12	Chicken Sabzi	^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße)	9,00
M13	Chicken Korma	^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Obst und Rosinen - mild)	9,00
M14	Butter Chicken	^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße)	9,00
M15	Chicken Alu Saag	^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art)	9,00
M16	Mango Chicken	^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,00
M17	Chicken Tikka Masala	^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	9,00
M18	Chicken Jalfrezi	^{N,7,8} (Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf)	9,00
M19	Chicken Vindaloo	^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	9,00
M20	Chili Chicken	^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf)	9,00
M21	Punjabi Lamm-Curry	^{N,7,8} (Lammfleisch in nordindischer Curry-Soße)	9,50
M22	Lamm Korma	^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Obst und Rosinen - mild)	9,50
M23	Mango Lamm	^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,50
M24	Lamm Masala	^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce)	9,50
M25	Lamm Saag	^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art)	9,50
M26	Lamm Jalfrezi	^{N,7,8} (Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf)	9,50
M27	Lamm Vindaloo	^{N,7,8,12} (Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	9,50
M28	Fish Badami	^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahne-Soße - mild)	9,00
M29	Fisch Mango	^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,00
M30	Fisch Masala	^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce)	9,00
M31	Fish Chili	^{A,B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf)	9,00
M32	Duck Bombay Curry	(Ente in Currysoße)	9,50
M33	Ente Mango	^{A,B,N,7,8} (Khata Mittha) (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt)	9,50
M34	Ente Masala	^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	9,50
M35	Ente Jalfrezi	^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf)	9,50
M36	Ente Vindaloo	^{N,7,8,12} (Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf)	9,50
M37	Vegetable Thali	^{N,7,8} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis, dazu Nan)	11,50
M38	EAT TANDOORI Thali	^{N,7,8} (2 verschiedene Fleischgericht, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis, dazu Nan)	12,50
M39	Malai Kabab	^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild)	9,50
M40	Nawabi Kebab	^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen (mittelscharf))	9,50
M41	Kabab-e-EAT TANDOORI	^{N,7,8} (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet am Spieß mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat)	9,50
M42	Tandoori Mix-Platte	^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	10,50
M43	Chicken Tikka	^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated fillet of chicken, grilled)	9,50
M44	Nan	^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig)	3,00
M45	Raita	^{N,7} (Gurken-Joghurt)	4,00
M46	Knoblauch/Garlic Kulcha	^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	3,50
M47	Onion Kulcha	^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)	3,50
M48	Pappadam	(Linsenwaifen mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen)	3,00
M49	Extra Portion Basmati-Safran-Reis		3,50

Suppen

14	Mulagatany-Shorba	^{N,7,8} (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis)	5,00
15	Dal-Shorba	^{N,7} (Indische Linsensuppe)	5,00
16	Sabzi-Shorba	^{N,1,7} (Indische Gemüsesuppe)	5,00
17	Knoblauch/Garlich-Shorba	^{N,1,7} (Indische Knoblauchsuppe)	5,00
18	Chicken-Shorba	^{N,1,7} (Indische Hühnerfleischsuppe)	5,00

Kalte Vorspeisen

23	Chicken-Chat	^{1,N,7} (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat)	6,00
----	--------------	---	------

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

28	Vegetable Pakora	^{N,1,7} (Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	6,00
29	Onions Bhaji	^{N,1,7} (Zwiebelringe kräftig gewürzt, in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	6,00
30	Paneer-Pakora	^{N,1,7} (Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	7,00
31	Fish Pakora	^{N,1,2,4,7} (Zartes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	7,00
32	Chicken Pakora	^{N,1,7} (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	7,00
33	Chili Chicken Dry	^{A,N,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nordind. Art - scharf)	8,00
34	Malai Kabab	^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild)	8,00
35	Vegetable Samosa	^{1,N,1,7,8} (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, mit Dips)	7,00
36	Gemischter Vorspeisenteller	^{1,N,1,7,8} (für 1 Person, Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet u. frittiert)	7,50
37	Gemischter Vorspeisenteller	^{1,N,1,7,8} (für 2 Personen, Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet u. frittiert)	12,50
38	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller	^{H,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen, für 1 Person)	8,50
39	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller	^{H,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen, für 2 Personen)	13,00

Frische knackige Salate

44	Salat Saison	^{1,N,7,12} (Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl)	6,00
45	Salat Indisch	^{1,N,7} (Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing)	8,00

Beilagen

50	Plain Dahi	^{N,7} (Einfacher Joghurt)	4,00
51	Kheere Ka Raita	^{N,7} (Gurken-Joghurt)	5,00
52	Mix Raita	^{N,7} (Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen)	5,00

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisches Fladenbrot aus dem Lehmofen

57	Bhatura	^{1,7,11} (Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl)	3,50
58	Nan	^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig)	3,50
59	Roti	^{1,7} (Flaches Vollkornfladenbrot)	3,50
60	Mint Prantha	^{1,7} (Gefüllt mit frischer Minze)	4,50
61	Vegetable Prantha	^{N,1,7} (Gefüllt mit frischem Gemüse)	4,50
62	Paneer Kulcha	^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	4,50
63	Knoblauch/Garlic Kulcha	^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	4,50
64	Onion Kulcha	^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)	4,50
65	Kokos Pashawari Nan	^{N,1,7,8} (Sauereteig-Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen, Cashewnuss, Belegkrischen und Zucker)	5,00

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati-Safran-Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen.

89	Chicken Tikka	^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	15,00
90	Malai Kabab	^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild)	15,50
91	Haryali Malai Kabab	^{A,H,N,7,8,12} (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße mit Beilage)	15,50
92	Kabab-e-EAT-TANDOORI	^{N,7,8} (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet am Spieß mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat)	15,50
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)	15,50
94	Achari Chicken Tikka	^{N,7,8,12} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant)	15,50
95	Mix-Grill-Platte	^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	19,50
96	Botti Kabab	^{N,7,8} (Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß, gegrillt)	22,50
97	Lamm Kesri	^{N,7,8} (Lammfilet gegrillt im Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln, Sahnesoße aus dem Lehmofen - mild)	22,50
98	Jheenga Tandoori	^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt)	22,50

Vegetarische Spezialitäten

103	Dal Makhni	^{N,7,8} (Creilige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahn	14,50
104	Dal Tarka	^{N,7,8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet)	14,50
105	Novratan Korma	^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße mit Obst und Rosinen)	14,50
106	Chana Bature	^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis)	14,50
107	Mixed Vegetables	^{N,7,8} (Gemischtes frisches Gemüse, pikant fein gewürzt in Currysoße)	14,50
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)	14,50
109	Mango mixed vegetables	^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnusssoße)	15,00
110	Saag Paneer	^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art)	15,00
111	Shahi Baingan	^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt)	15,00
112	Karahi Paneer	^{N,7,8} (Frischer gebratener hausgemachter indischer Käse in Currysoße, mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	15,00
113	Paneer Mango	^{N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	15,00
114	Paneer Tikka Butter Masala	^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter, in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safransoße)	15,00

Reis-Spezialitäten

119	Vegetable Biryani	^{N,7,8} (Gebratener Reis mit frischem gemischten Gemüse und Trockenfrüchten)	14,50
120	Mutton Kashmiri Biryani	^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen)	16,50
121	Chicken Biryani	^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen)	15,50



Portion Basmati-Safran-Reis (3,50)

Chicken-Spezialitäten

126	Karahi Murgh ^{N,7,8} (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	15,50
127	Chicken Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken, gem. Mandeln mit Obst und Rosinen - mild)	15,50
128	Chicken Sabzi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysoße)	15,50
129	Chicken Saag ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art)	15,50
130	Murgh Nilgiri ^{H,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat)	15,50
131	Mango Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße)	16,00
132	Butter Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensoße)	16,00
133	Tandoori Chicken Masala ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safransoße)	16,00
134	Achari Chicken ^{N,7,8,12} (Zarte Hühnerfleischstücke mit eingelegter Obst-Gemüse-Mischung, Currysoße)	15,50
135	Chicken Jalfrezi ^{N,7,8} (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf)	15,50
136	Chicken Vindaloo ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	15,50
137	Chili Chicken ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken nach berühmter nordindischer Art - scharf)	15,50

Enten Spezialitäten

142	Ente Vindaloo ^{N,7,8,12} (Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	17,00
143	Ente Sabji ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüse in Currysoße)	17,00
144	Karahi Ente ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	17,00
145	Ente Jalfrezi ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf)	17,00
146	Ente Mango (Khatta Mittha) ^{A,B,N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnusssoße, fein gewürzt)	17,00
147	Ente EAT-TANDOORI Masala ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safransoße)	17,00

Lamm-Spezialitäten

152	Rogan Josh ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße)	17,00
153	Mughlai Meat ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße)	17,00
154	Saag Ghosht ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art)	17,00
155	Mutton Vindaloo ^{N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	17,00
156	Karahi Ghosht ^{N,7,8} (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	17,00
157	Mutton Nilgiri ^{B,H,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch)	17,00
158	Lamm Masala ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safransoße)	17,00
159	Mango Lamm ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße)	17,00
160	Achari Lamm ^{N,7,8,12} (Zarte Lammstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art – pikant)	17,00



Fisch Spezialitäten

165	Karahi Fish ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen, in der Pfanne serviert - pikant)	16,00
166	Fisch Badami ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahnesoße - mild)	16,00
167	Fisch Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnusssoße)	16,00
168	Fisch Chili ^{B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili, Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter nordindischer Art - scharf)	16,00
169	Fisch Masala ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safransoße)	16,00
170	Jheenga-Curry ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen)	21,50
171	Jheenga-Masala ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safransoße)	21,50
172	Jheenga-Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße, fein gewürzt)	21,50
173	Jheenga-Jalfrezi ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili in kräftiger Soße - mittelscharf)	21,50

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

178	Vegetable Thali ^{N,7,8} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis)	19,00
179	EAT-TANDOORI Thali ^{N,7,8} (2 verschiedene Fleischgericht, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis)	20,50

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

184	Vegetable Thali für 2 Personen ^{N,7,8} (6 verschiedene Gemüsegerichte mit Basmati-Reis und Nan)	38,50
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)	40,50

Kinder Menü

338	Chicken Pakora ^{N,1,7} (Hähnchenbrustfilet-Stücke)	5,20
339	Pommes Frites	3,90
340	Chicken Nuggets (4 Stück)	4,50
345	Butter Aloo Naan ^{1,7} (Mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit gekochten Kartoffeln)	4,20
346	Chicken Malai Tikka ^{N,1,8} (Leckere Grillplatte mit Hähnchenbrustfilet und Cashewnussmarinade, dazu Naan und Basmatireis)	10,50

351	Navratan Ka Korma ^{N,1,8} (Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewkernen und Kokosflocken, dazu Naan und Basmatireis)	9,50
356	Chicken Curry ^{N,1,7} (Hähnchen in Currysauce mit Naan und Basmatireis)	10,50
357	Mango Chicken ^{N,1,8} (Hähnchen mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln mit Naan und Basmatireis)	10,50
358	Butter Chicken ^{N,1,7} (Hähnchen in Butter-Tomatensauce mit Naan und Basmatireis)	10,50

Für Fragen bei der Bestellung zu allen Gerichten stehen wir gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auch auf Ihre Sonderwünsche.

Platz für alle Feierlichkeiten:

Innen bis zu 80 Personen · Gemütlicher, ruhiger Biergarten bis zu 50 Personen.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen	LMIV - Allergene	Zusatzstoffe
1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse	A Mit Süßungsmittel(n)	H Mit Farbstoff
2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	I Mit Konservierungsstoff
3 Enthält Ei/-Erzeugnisse	C Enthält Aspartam	J Mit Nitritpökelsalz
4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse	D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	K Mit Nitrat
5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	E Enthält Süßholz	L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	M Mit Antioxidationsmittel
7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen	N Mit Gewürzmischungen
8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse		O Geschwärzt
9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse		P Gewachst
10 Enthält Senf/-Erzeugnisse		Q Mit Phosphat
11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse		S Sulfite
12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite		
13 Enthält Lupine/-erzeugnisse		
14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse		

Alle Preise inklusivpreise. Druckkirtürmer vorbehalten.