

Herzlich Willkommen Im



Namaste (Hallo) Neu-Anspach

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische Mogul Küche näherbringen 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 Chef auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht, das Gericht mittelstark 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 Style of India-Team

Sie können für Ihre Feste und Feierlichkeiten z. B. Geburtstags-, Weihnachtsfeier, Firmenfeier, etc. einfach einen Tisch buchen. Oder nutzen Sie doch einfach unseren Catering Service: Buffet oder à-la-carte. Damit das Event in Ihren Räumlichkeiten ein voller und unvergesslicher Erfolg wird!



Für Festlichkeiten aller Art bis ca. 180 Personen steht Ihnen unser Restaurant gerne zur Verfügung. Bei Ihrer Menüauswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.

Sprechen Sie uns an.

Selbstverständlich erhalten Sie auch kalte oder warme Buffets, ganz nach Ihren Wünschen.

Suppen

1 Mulligatawny €5,20

Milde exotische Linsensuppe mit Zitrone garniert

A Mild exotico creamy lentil soup, garnished with lemon

2 Gemüsesuppe €5,20

Gemüsesuppe mit frischen indischen Kräutern garniert

Vegetable soup garnished with fresh herbs

3 Hühnersuppe €5,90

Indische Hühnersuppe mit frischen Kräutern

Indian chicken soup with fresh herbs

4 King-Prawn Suppe €5,90

Gamelensuppe mit Mandeln garniert

King prawn soup garnished with almonds

4a Tomaten shorba €5,20

Tomaten creme suppe

Creamy tomato soup



Salate

Als Dressing für unsere Salate reichen wir ein Essig- Öl-Senfdressing

16 Frischer gemischter Salat €6,90

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten

Mixed salad with cucumber, tomatoes, paprika and carrots

17 KingPrawn Salat €14,90

Gemischter Salat mit Garnelen, Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten

Mixed salad with king prawns, cucumber, tomatoes, paprika and carrots

18 Paneer Salat €13,90

Gemischter Salat mit indischem Käse, Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten

Mixed salad with Indian cheese, cucumber, tomatoes, paprika and carrots

19 Tandoori Salat €13,90

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, aus dem Tonofen

Mixed salad with tandoori-grilled pieces of chicken

20 Indien Salat €6,90

Tomaten, Zwiebeln, Gurken und grünen Chillies

Tomatoes, onions, cucumbers and green chillies

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden. mit 3 verschiedenen Dips gereicht

- 5 Two (2) Papadam mit Chutney** €3,50
2 Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln mit 3 verschiedenen Dips
2 Papadams served with 3 different Dips
- 6 Aloo Ki Tikki** €6,50
Gewürzte Kartoffeln, frittiert mit Kichererbsenmehl
Spicy potato fried with chickpea flour
- 7 Mixed Vegetable Pakoras** €7,90
Gemischtes Gemüse in Kräutersauce mariniert, im Backteig frittiert und mit frischer Minzsoße serviert
A choice of marinated fresh vegetables, dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce
- 8 Paneer Pakoras ^G** €8,50
Hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteig gebacken
Homemade Indian cheese in special herbal flour, deep fried
- 9 Vegetable Samosas** €6,90
Mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern gefüllte Blätterteigtaschen, knusprig frittiert und mit 3 verschiedenen Dips serviert
Triangular patties stuffed with Potatoes, peas and herbs, deep fried and served with three different chutney
- 10 Onion Bhaji** €6,90
Zwiebelringe im Kichererbsenteig gebacken
Onion rings with gram flour deep fried
- 10a Chicken Samosas** €8,50
Gehacktes Hähnchenbrustfilet mariniert mit indischen Gewürzen in Blätterteig
Minced chicken breast fillet marinated with Indian spices in puff pastry
- 11 Chicken Pakoras** €7,50
Hähnchenstücke frittiert mit Kichererbsenteig
Chicken pieces in special herbal flour, deep fried
- 12 Fish Pakoras** €8,50
Fischstücke frittiert mit Kichererbsenteig
Fish pieces in a special herbal flour, deep fried
- 13 King Prawn Pakoras** €11,90
Garnelen frittiert mit Kichererbsenteig
King prawn in a special herbal flour, deep fried
- 14 Mixed Vegetable Starters (2 Personen)** €14,90
Gemischtes Gemüse in Kräutersauce mariniert, mit Backteig umhüllt, frittiert und mit frischer Minzsoße serviert
A choice of marinated fresh vegetable, dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce
- 15 Mixed Non-Vegetable Starters ^G (2 Personen)** €16,90
Gemischtes Fleisch (verschiedene Fleisch-Sorten) in Kräutersauce mariniert, mit Backteig umhüllt, frittiert und mit frischer Minzsoße serviert.
A choice of marinated meat, dipped in special herbal flour, deep fried and served with fresh mint sauce



TandooriGrill Spezialitäten

Alle Tandoori-Gerichte werden mit frischem Gemüse und Naan serviert

21 Lamb Tikka ^G €22,90

Saftiges Lammfleisch von der Keule, aus dem Tonofen

Tender pieces of lamb grilled in tandoor

22 Chicken Tikka ^G €19,90

Saftiges Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen

Tender piece of chicken grilled in tandoor

23 Fisch Tikka ^G €22,90

Fischstücke mariniert in Joghurt, Kardamom, Anis und Pfefferminze im Tonofen gebacken - ohne Sauce

Pieces of fish marinated in yogurt, cardamom, aniseed and peppermint baked in the tandoor - without sauce

24 King Prawn Tikka ^{B,G} €28,90

Gemelen, eingelegt in Kräutermarinade und Joghurt am Spieß gegrillt

Marinated in herbs spices and yogurt, roasted on skewers

25 Chicken Malai Tikka ^G €19,90

Zartes Hähnchenfilet ohne Knochen, mariniert in Sahne, Käse und Cashewnüssen, gegrillt in Tonofen.

Tender boneless chicken filet marinated in cream, cheese and cashews grilled in our tandoor.

26 Seekh Kabab ^G €22,90

Saftiges Lammhackspießchen aus dem Tonofen - ohne Sauce

Tenderly grilled Lamb mince-rolls without sauce

27 Style of India Mix Sizzler ^{B,G} €25,90

Eine erlesene Auswahl von zartem Hähnchen, Lamm, Seekh Kebab und Garnelen

An exquisite selection of tender chicken, lamb, Seekh kebab and prawns

28 Lamb Garlic Tikka ^{A,G} €22,90

Lammkeule (ohne Knochen) mariniert in indischen Gewürzen, Knoblauch und Joghurt mit frischem Gemüse und Naan-Fladenbrot

Boneless lamb marinated in Indian spices, garlic and yogurt with fresh vegetables and naan flatbread

29 Chicken Garlic Tikka ^{A,G} €19,90

Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert in indischen Gewürzen, Knoblauch und Joghurt mit frischem Gemüse und Naan-Fladenbrot

Tender chicken filet marinated in Indian spices, yogurt and garlic with fresh vegetables and naan flatbread

29a Ente Garlic Tikka ^{A,G} €19,90

24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Entenbrustfilet mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, Paprika und Zwiebeln

Grilled duck breast fillet marinated for 24 hours in yoghurt-saffron sauce with 21 different spices, peppers and onions

Empfehlen Sauce

Vindaloo | Korma | Masala | Palak | Madras | Butter € 6,90

Vegetarische Grillplatte

Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse & Naari serviert

30 Paneer Tikka ^G €21,90

Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen, am Spieß gegrillt
Homemade cheese with peppers, onions and Indian spices, grilled on a skewer.

31 Mixed Vegetable Grillplatte €18,90

Marinierter Frischkäse Tomaten, verschiedene Gemüse und Zwiebeln - im Tonofen gegrillt- Ohne Sauce
Marinated cream cheese tomatoes, various vegetables and onions - grilled in a tandoor - without sauce.



Karahi Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

32 Chicken Karahi (mittelscharf) €17,90

Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
Chicken with paprika, onions, garlic and ginger prepared in karahi.

33 Lamb Karahi (mittelscharf) €19,90

Lamm mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
Lamb with paprika, onions, garlic and ginger prepared in karahi.

34 Fish Karahi ^D (mittelscharf) €19,90

Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
Fish filet with paprika, onions, garlic and ginger prepared in karahi.

35 King Prawn Karahi ^B (mittelscharf) €24,90

Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
King prawns with paprika, onions, tomato and ginger prepared in karahi.

36 Karahi Paneer ^G (mittelscharf) €17,90

Käse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
Homemade cheese with paprika, onions, garlic and ginger prepared in karahi.

Chicken Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

40 Chicken Curry (mittelscharf) €16,90

Hähnchenfleisch ohne Knochen mit indischer Currysoße,
Boneless chicken with Indian cury sauce

41 Chicken Korma ^{G,H} (Sehr mild) €17,90

Zartes Hühnerfilet in einer Cashew Creme
Tender chicken fillet in a cashew cream

42 Butter Chicken ^{G,H} (mild) €17,90

Gegrillte Hähnchenbrust in sahniger Tomaten-Kräutersauce
Boneless chicken grilled in the tandoor, prepared in a creamy tomato sauce

43 Chicken Tikka Masala (mittelscharf)

Im Tonofen gegrillte Hähnchenbruststücke in Curry Masala gekocht €17,90
Tandoori grilled boneless chicken pieces in curry masala sauce

44 Chilli Chicken ^F (scharf) €17,90

Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und indischen ,Gewürzen zubereitet
Chicken with paprika, onions and spices

45 Chicken Vindaloo (extra scharf) €16,90

Zartes Hähnchenfleisch in scharfem Kartoffel-Essigcurry
Tender Chicken pieces in spicy potato-vinegar curry

46 Mango Chicken (mild) €17,90

Zartes Hähnchenfleisch in Mangocurry-soße
Tender boneless chicken in mango curry

47 Saag Chicken (mittelscharf) €16,90

Hähnchen mit Spinat und indischen Gewürzen zubereitet
Chicken with spinach and Indian spices

48 Chicken Jalfrezi (mittelscharf) €17,90

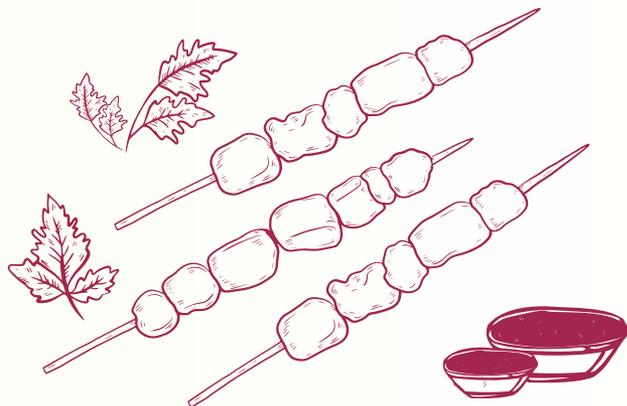
Hähnchenfilet, zubereitet mit Curry, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen
Chicken breast pieces prepared with onion, paprika, tomatoes and spices

49 Chicken Sabji (mittelscharf) €17,90

Hähnchenfleisch mit frischem gemischten Gemüse gekocht
Chicken fillet with mixed vegetables in a curry sauce

50 Lemon Chicken (mittelscharf) €17,90

Hähnchenbrustfilet mit gelben Linsen, Zitrone, mit Currysoße zubereitet
Chicken with yellow lentils, lemon prepared with curry sauce



Lamb Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis
serviert

51 Lamb Curry (mittelscharf)

€18,90

**Lammfleisch mit indischen Gewürzen
und kräftiger Currysoße**

*Diced lamb with Indian spices in a strong
curry sauce*

52 Lamb Tikka Masala (mittelscharf) €18,90

**Im Tonofen gegrilltes Lammfleisch in
einer Soße mit Koriander und Masala**

*Tandoor grilled meat of lamb in fresh
coriander masala sauce*

53 Lamb Jalfrezi (mittelscharf)

€18,90

**Geröstetes Lamm ohne Knochen,
gekocht mit grüner Paprika, Zwiebeln,
Tomaten und Ingwer**

*Tandoor grilled lamb, cooked in onion,
paprika, tomato masala and spices*

54 Lamb Korma ^{G,H} (sehr mild)

€18,90

**Zartes Lammfleisch in einer
Cashew-Creme**

Tender filet of lamb in a cashew cream

55 Lamb Vindaloo (extra scharf)

€18,90

Zartes Lammfleisch in scharfer

Tender lamb pieces in spicy potato-vinegar curry

57 Saag Lamm (mittelscharf)

€18,90

**Lammfleisch mit Spinat und indischen
Gewürzen**

Lamb with spinach and indian spices

58 Lamb Madras ^{G,J} (scharf)

€18,90

**Lammfleisch, eine Spezialität aus
dem Süden Indiens, gewürzt mit
Senfkörnern, Curryblättern und
Kokosraspeln**

*Lamb pieces in south indian style, spiced with
mustard, curry leaves and coconut*

60 Lamb Mango ^G (sehr mild)

€18,90

**Lammfleisch mit Mango und indischen
Gewürzen**

Lamb with mango and indian spices

61 Bhindi Lamb (mittelscharf)

€18,90

**Lamm mit frischen Okras und indischen
Gewürzen**

Lamb with fresh lady's finger and indian spices



Biryani Gerichte

koch
Empfehlen

62 Vegetarische Biryani ^{G,H} (mittelscharf) €15,90

Basmati Reis mit verschiedene Gemüsesorten und indischen Gewürzen, Kokosnuss, Mandeln dazu Raita

Basmati rice cooked with vegetables, delicately spiced and served with raita

63 Chicken Biryani ^{G,H} (mittelscharf) €16,90

Basmati Reis mit Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und indischen Gewürzen, dazu Raita

Basmati rice cooked with chicken, vegetables, delicately spiced, served with raita

64 King Prawn Biryani ^{B,G,H} (mittelscharf) €22,90

Basmati Reis mit Garnelen, frischem Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und indischen Gewürzen, dazu Raita

Basmati rice cooked with king-prawns, vegetables, delicately spiced, served with raita

64 Lamb Biryani ^{G,H} (mittelscharf) €17,90

Basmati Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und indischen Gewürzen, dazu Raita

Basmati rice cooked with lamb, vegetables, delicately spiced, served with raita

Empfehlen Sauce

Vindaloo | Korma | Masala | Palak | Madras | Butter €6,90

Best
Selling Dishes



Fisch & Garnelen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

67 King Prawn Curry ^B (mittelscharf) €24,90

Garnelen, gekocht in einer feinen Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
King prawn cooked with onions, ginger, garlic and indian spices

68 Fisch Masala ^D (mittelscharf) €19,90

Fischfilet gekocht in einer feinwürzigen Masalasoße
Fish pieces cooked in a fine masala sauce

69 Prawn Sabji ^B (mittelscharf) €24,90

Garnelen zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
Prawn cooked with a variety of fresh vegetables onions, garlic and tomatoes

Ente Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

92 Ente Curry (mittelscharf) €18,90

Entenfließstücke, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Indischen Gewürzen
Ente pieces cooked with onions, ginger, garlic and indian spices

93 Ente Korma ^{G,H} (mittelscharf) €18,90

Zartes Entenfleisch in einer Cashew-Creme
Tender duck in cashew cream

94 Ente Madras ^G (mittelscharf) €18,90

Eine Spezialität aus dem Süden Indiens, Stücke von ente, gewürzt mit senfkörnern, Curryblättern und Kokosraspeln
Ente pieces cooked in south Indian style, spiced with mustard, curry leaves and coconut

95 Ente Vindaloo (scharf) €18,90

Zartes Entenfleisch in scharfer Kartoffel-Essig-Curry
Tender duck meat in a spicy potato & vinegar curry

96 Ente Jalfrezi (mittelscharf) €18,90

Entenfilet aus dem Tandoor, gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten-Masala und Gewürzen
Duck fillet from the tandoor, cooked with onions, peppers, tomato masala and spices

97 Ente Palak (mittelscharf) €18,90

Entenfleisch mit Spinat und indischen Gewürzen
Duck Meat with spinach and Indian spices

Vegane & Ayurvedische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 72 Mixed Vegetable Curry (mittelscharf)** €16,90
Verschiedene frische Gemüsesorten in einer würzigen Currysoße
Mixed fresh vegetables prepared in a medium spicy curry sauce
- 73 Bhindi Masala ^G (mittelscharf)** €16,90
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln
Fresh ladyfingers prepared with various spices, garlic and Onion
- 74 Bengen Bharta (mittelscharf)** €16,90
Gebackenes Auberginen mit gedünsteten Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern
Brinjal pulp simmered with onion and tomato, garnished with fresh herbs
- 75 Bombay Aloo (mittelscharf)** €14,90
Kartoffeln im würzigen Currysoße
Potatoes in a spicy curry sauce
- 76 Aloo Gobi Masala (mittelscharf)** €15,90
Blumenkohl & Kartoffeln mit Ingwer und Kräutern zubereitet
Cauliflower and Potatoes prepared with ginger and spices (Medium Hot)
- 77 Mattar Mushroom (mittelscharf)** €15,90
Grüne Erbsen mit Pilz, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer in Currysoße
Green peas with mushrooms, onion, garlic, ginger in Indian Curry Sauce (Medium Hot)
- 78 Aloo Mattar (mittelscharf)** €14,90
Kartoffeln mit grünen Erbsen in der würzigen Currysoße
Potatoes with green peas in curry sauce
- 79 Saag Aloo (mittelscharf)** €14,90
Kartoffeln mit Spinat mit Indische Gewürze
Potatoes with spinach cooked with Indian Spices (Medium Hot)
- 80 Palak Tofu (mittelscharf)** €14,90
Tofu mit spinat mit Indische Gewürze
Tofu with spinach cooked with Indian Spices (Medium Hot)
- 81 Veg Kofta (mittelscharf)** €15,90
Bällchen aus frischem Gemüse in Currysoße
Balls made from fresh vegetables in curry sauce
- 82 Chana Masala (mittelscharf)** €14,90
Kirchererbsen in einer würzigen Zwiebel Tomaten Soße zubereitet
Chick peas cooked in a spicy Onion-tomaten masala Amritsar style
- 83 Tarka Daal (mittelscharf)** €14,90
Verschiedene Linsenarten mit Indischen Gewürzen zubereitet
Different types of beans with Indian spices
- 84 Tinda Bhaji (mittelscharf)** €16,90
Indisches Gemüse in einer pikanter Curry-Soße, dazu Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Indian vegetables in a spicy curry sauce with tomatoes, paprika and Onions

Thali Spezialitäten

Alle Thali Gerichte werden mit Basmati Rice, Roti and Raita serviert

90 Vegetarian Thali ^G (2 Personen)

€42,90

Papadam, Palak Paneer, Gemüse des Tages, Tarka Daal und Nachtisch

Papadam, Palak Paneer, Vegetable of the day, Tarka Daal and Dessert

köstlich.
delikat.
köstlich.



91 Non-Vegetarian Thali ^G (2 Personen)

€48,90

Papadam, Curry von Lammkeule (ohne Knochen), Chicken Korma, Mix Sabji (verschiedene Gemüse nach indischer Art) Mixed Raita und Dessert

Papadam, lamb curry (boneless lamb) Chicken korma, mixed Vegetables, mixed raita and dessert

Sie werden indisches Essen lieben, probieren Sie es einmal.

Vegetarische Gerichte

Nachtisch Desserts

112 Gajar Ka Halwa ^G

€5,20

Süßer Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom

Sweet carrot milk pudding with almonds & cardamom

113 Mango Cream ^G

€5,20

Köstliche indische Mangocreme aus fischer Mango

Delicious Indian mango cream made from fresh mango

114 Gulab Jamun ^G

€5,20

Süße Bälchen aus Mehl, Milch und Zucker

Sweet balls made from flour, milk and sugar

115 Kulfi ^G

€5,20

Indisches Eis in verschiedenen Variationen

Indian ice cream in different variations

116 Sizzling Brownie ^G

€8,90

Ein heißer Schokoladen-Brownie mit einem flüssigen Kern, der auf dem Teller schmilzt.

A hot chocolate brownie with a liquid center that melts on the plate.

117 Gemischtes Eis Mit Sahne

€6,00

3 Kugeln: Vanille, Erdbeere und Schokoeis

118 Vanilleeis

€7,90

Mit heißer Himbeersauce und Sahne

119 Gemischtes Eis Mit Sahne

€7,90

Mit heißer Waldfruchtsauce und Sahne

85 Malai Kofta ^{G,H} (mild)

€16,90

Hausgemachte Käsebällchen mit Kartoffeln, Cashew-Nüssen in Curry-Sahne-Soße

Homemade cheese with potatoes and cashews in a curry cream sauce

86 Saag Paneer ^G (mittelscharf)

€15,90

Indischer hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat zubereitet

Spinach leaves with Indian homemade cheese

87 Daal Makhani ^G (mittelscharf)

€14,90

Schwarze Linsen zusammen mit verschiedenen Gewürzen 24 Stunden geköchelt

Black lentils simmered for 24h in a herbal mix & cooked

88 Navratan Korma ^{G,H} (mild)

€15,90

Gemischtes Gemüse mit Soße, gemahlene Cashewnüssen, in einer leichten Sahnesauce mit frischem Obststücken

Mix vegetables with sauce, ground cashew nuts in a light cream sauce with fresh fruit pieces

89 Paneer Makhani ^{G,H} (mild)

€16,90

Indischer Käse, gekocht mit Honig, Butter, Sahne und Tomaten

Indian cheese cooked with honey, butter, cream and tomatoes

FrISChe Fladenbrote aus dem Lehmofen

98 Plain Naan ^A	€2,50	103 Lachha Paratha ^A	€4,50
Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot, frisch aus dem Lehmofen <i>Bread of refined flour, freshly baked in tandoor</i>		Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken <i>Flat round bread with wholemeal flour baked in butter</i>	
	€3,00		
99 Tandoori Roti ^A		104 Onion Kulcha ^A	€4,50
Gebackenes Roggenmehl-Fladenbrot, fisch aus dem Lehmofen <i>Bread of whole meal flour freshly baked in tandoor</i>		Mit Zwiebeln gefülltes Weißmehl Fladenbrot mit Butter bestrichen <i>Whole wheat bread stuffed with onion-cuts, brushed with butter</i>	
	€3,00		
100 Butter Naan ^A		105 Peshawari Naan ^{A,H}	€4,90
Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot, fisch aus dem Lehmofen mit Butter bestrichen <i>Bread of refined flour, tandoor fresh, brushed with butter, freshly baked in tandoor</i>		Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot mit Trockenobst und Nüssen, frisch aus dem Tonofen <i>Tandoor fresh naan with dry fruits and nuts</i>	
	€3,00		
101 Garlic Naan ^A		106 Cheese Naan ^{A,G}	€5,20
Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot mit Knoblauch, frisch aus dem Tonofen <i>Tandoor fresh naan with garlic</i>		Gefülltes Fladenbrot mit indischem Frischkäse <i>Tandoor fresh naan bread stuffed with homemade cottage cheese</i>	
	€5,20		
102 Keema Naan ^A		107 Aloo Paratha ^{A,G}	€4,50
Mit Lammhackfleisch und Zwiebel gefülltes Fladenbrot <i>Tandoor fresh naan bread stuffed with meat of lamb and onions</i>		Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffeln und in Butter gebraten <i>Whole wheat bread with potato, brushed with butter</i>	
	€4,50		
108 Pudina Paratha ^{A,G}			
Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit Minze und in Butter gebraten <i>Whole wheat bread with mint, brushed with butter</i>			

108a Bhatara ^{A,G} €4,50

Ovales brot aus hefeteig, frittiert
Oval bread made from yeast dough, deep-fried

Chefkoch Empfehlen



Beilagen

109 Mix Raita ^G	€4,90	110 Kashmiri Pilau Reis ^H	€6,90
Gurkenstreifen in Joghurt mit geröstetem Kreuzkümmel gewürzt <i>Stripes of cucumber in yogurt flavoured with roasted cumin seeds</i>		Reis mit Cashewnüssen, Kokosraspeln und Rosinen <i>Rice with cashew, coconut and raisins</i>	