



Speisen
und
Getränke



HERZLICH WILLKOMMEN
IM



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 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 **Style of India** -Team

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



Suppen

- 1 **Mulligatawny** 5,20
Milde exotische Linsensuppe mit Zitrone garniert
A mild exotic 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
Garnelensuppe mit Mandeln garniert
King prawn soup garnished with almonds
- 4a **Tomaten shorba** ^G 5,20
Tomatencremesuppe
Creamy tomato soup

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips gereicht

- 5 **2 Papadam mit Chutney** 3,50
2 Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln mit 3 verschiedenen Dips
2 papadams served with 3 selected 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 vegetable, 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 (2 Stück)** 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 3 different chutney
- 10 **Onion Bhaj** 6,90
Zwiebelringe im Kichererbsenteig gebacken
Onion rings with gram flour deep fried

- 10a Chicken Samosa** 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 prawns in 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

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 King Prawn 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^G** 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



Tandoori-Grill-Spezialitäten

Alle Tandoori-Gerichte werden mit frischem Gemüse & Naan^A serviert

- 21 **Lamm Tikka** ^G (mittelscharf) 22.90
Saftiges Lammfleisch von der Keule, aus dem Tonofen
Tender pieces of lamb grilled in tandoor
- 22 **Chicken Tikka** ^G (mittelscharf) 19.90
Saftiges Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen
Tender pieces of chicken grilled in tandoor
- 23 **Fisch Tikka** ^G (mittelscharf) 22.90
Fischstücke, marinert in Joghurt, Kardamom, Anis und Pfefferminze im Tonofen gebacken - ohne Sauce
Fish marinated in yogurt peppermint and cardamom roasted in the tandoor- without sauce
- 24 **King Prawn Tikka** ^{B,G} (mittelscharf) 28.90
Garnelen, eingelegt in Kräutermarinade und Joghurt, am Spieß gegrillt
Marinated in herbs spices and yogurt and roasted on skewers
- 25 **Chicken Malai Tikka** ^G (mild) 19.90
Hähnchenfleisch mit milder Mischung von Cashewkernen, im Tonofen gegrillt
Tender boneless chicken filet marinated in cream, cheese and cashews grilled in our clay oven
- 26 **Seekh Kebab** ^G (scharf) 22.90
Saftiges Lammhackspießchen aus dem Tonofen - ohne Sauce
Tenderly grilled lamb mince-rolls – without sauce
- 27 **Style of India Mix Sizzler** ^{B,G} (aus dem Tonofen) 25.90
Eine erlesene Auswahl von zartem Hähnchen, Lamm, Seekh Kebab und Garnelen
Tender chicken, Lamb Seekh Kebab and Prawns grilled in the tandoor
- 28 **Lamm 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 yogurt and garlic with fresh vegetables and naan flatbread
- 29 **Chicken Garlic Tikka** ^{A,G} (mittelscharf) 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



Vegetarische Grillplatte

Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse & Naan serviert

- 30 **Paneer Tikka** ^G 21,90
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen, am
Spieß gegrillt
Homemade cheese with onions, paprika and Indian spices grilled on a skewer
- 31 **Mixed Veg. Grillplatte** 18,90
Marinierter Frischkäse Tomaten, verschiedene Gemüse und Zwiebeln - im
Tonofen gegrillt- ohne Sauce
Marinated cheese tomato and onion from our clay oven - 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 wok
- 33 **Lamm Karahi** (mittelscharf) 19,90
Lamm mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet
Lamb with paprika, onions, garlic and ginger prepared in wok
- 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 wok
- 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 wok
- 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 wok

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 curry sauce
- 41 **Chicken Korma** ^{G,H} (sehr mild) 17,90
Zartes Hähnchenfleisch in einer Cashew-Creme
Tender filet of chicken in cashew cream
- 42 **Butter Chicken** ^{G,H} (mild) 17,90
Gegrillte Hähnchenbrust in sahniger Tomaten-Kräutersauce
Tandoor grilled boneless chicken done in a creamy tomato sauce



- 43 **Chicken Tikka Masala** (mittelscharf) 17,90
 Im Tonofen gegrillte Hähnchenbruststücke in Curry Masala gekocht
 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-venigar curry
- 46 **Mango Chicken** (mild) 17,90
 Zartes Hähnchenfleisch in Mangocurrysoße
 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 gemischtem Gemüse gekocht
 Chicken fillet with mixed vegetables in a curry sauce
- 50 **Lemon Chicken** (mittelscharf) 17,90
 Hähnchenbrustfilett mit gelben Linsen, Zitrone, mit Currysoße zubereitet
 Chicken with yellow lentils, lemon prepared with curry sauce

Lamm Curry Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert



- 51 **Lamm Curry** (mittelscharf) 18,90
 Lammfleisch mit indischen Gewürzen und kräftiger Currysoße
 Diced lamb with Indian spices in a strong curry sauce
- 52 **Lamm 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 **Lamm 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 **Lamm Korma** ^{G,H} (sehr mild) 18,90
 Zartes Lammfleisch in einer Cashew-Creme
 Tender filet of lamb in a cashew cream
- 55 **Lamm Vindaloo** (extra scharf) 18,90
 Zartes Lammfleisch in scharfer Kartoffel-Essigcurry
 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 **Lamm 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 **Lamm Mango** ^G (sehr mild) 18,90
 Lammfleisch mit Mango und indischen Gewürzen
 Lamb with mango and indian spices
- 61 **Bhindi Lamm** (mittelscharf) 18,90
 Lamm mit frischen Okras und indischen Gewürzen
 Lamb with fresh ladies finger and indian spices



Biryani - Gerichte

- 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 spices 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
- 65 **Lamb Biryani** ^{G,H} (mittelscharf) 17,90
 Basmati Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosnuss,
 Mandeln und indisch- Gewürzen, dazu Raita
 Basmati rice cooked with lamb, vegetables, delicately spiced, served with raita
- 66 **Beef Biryani** ^{G,H} (mittelscharf) 16,90
 Basmati Reis mit Rindfleisch, frischem Gemüse, Kokosnuss,
 Mandeln und indischen Gewürzen, dazu Joghurt-Soße (Mix-Raita)
 Basmati rice cooked with beef, vegetables, delicately spiced,
 served with cucumber and yogurt-sauce (mix raita)



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

Vegane und 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 medium spicy curry sauce
- 73 **Bhindi Masala** ^G (mittelscharf) 16,90
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln
Fresh ladyfinger prepared with various spices, garlic, 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 in würzigen Currysoße
Potatoes in a spicy curry sauce
- 76 **Aloo Gobhi Masala** (mittelscharf) 15,90
Blumenkohl & Kartoffeln mit Ingwer und Kräutern zubereitet
Cauliflower and potatoes prepared with ginger and spices (medium hot)
- 77 **Matter 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 matter** (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 und indische Gewürze
 Potatoes with spinach and indian spices (medium hot)
- 80 **Palak Tofu** (mittelscharf) 14,90
 Tofu mit Spinat, gekocht mit indischen Gewürzen
 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
 Kichererbsen in einer würzigen Zwiebel-Tomaten Soße zubereitet
 Chick peas cooked in a spicy onion-tomato 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** (mittel scharf) 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

Vegetarische Gerichte

- 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 homemade cheese
- 87 **Daal Makhani** ^G (mittelscharf) 14,90
 Schwarze Linsen zusammen mit verschiedenen Gewürzen
 24 Stunden geköchelt
 Black lentils, simmered for 24 hrs in a herbal mix and cooked
- 88 **Navratan Korma** ^{G,H} (mild) 15,90
 Gemischtes Gemüse mit Soße, gemahlene Cashewnüssen, in einer
 leichten Sahnesauce mit frischem Obststücken
 Mixed 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



Thali-Spezialitäten

Alle Thali-Gerichte werden mit Basmati Reis, Roti und 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
- 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 prepared with various vegetables) - chicken Korma, mixed vegetables - mixed raita and dessert

Beef Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 92 **Beef Curry** (mittel scharf) 16,50
Rindfleischstücke, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen
Beef pieces cooked with onions, ginger, garlic and indian spices
- 93 **Beef Korma** ^{G,H} (mild) 16,50
Zartes Rindfleisch in einer Cashew-Creme
Tender beef in cashew cream
- 94 **Beef Madras** ^G (scharf) 16,50
Eine Spezialität aus dem Süden Indiens, Rindfleischstücke, gewürzt mit Senfkörnern, Curryblättern und Kokosraspeln
Beef pieces cooked in south Indian style, spiced with mustard, curry leaves and coconut
- 95 **Beef Vindaloo** (scharf) 16,50
Zartes Rindfleisch in scharfer Kartoffel-Essigcurry
Tender beef pieces in spicy potato-vinegar curry
- 96 **Beef Jalfrezi** (mittelscharf) 16,50
Geröstetes Rindfleisch ohne Knochen, gekocht mit grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
Tandoor grilled beef, done in onion, paprika, tomato masala and spices
- 97 **Beef Palak** (mittelscharf) 16,50
Rindfleisch mit Spinat und indischen Gewürzen
beef with spinach and indian spices

Frische Fladenbrote aus dem Lehmofen

- 98 **Plain Naan** ^A 2,50
Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor-Lehmofen
Bread of refined flour, freshly baked in tandoor
- 99 **Tandoori Roti** ^A 3,00
Gebackenes Roggenmehl-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor-Lehmofen
Bread of wholemeal flour freshly baked in tandoor

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

Beilagen

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



Nachtisch

- | | | |
|-----|--|------|
| 111 | Ras Malai ^G | 5,20 |
| | Dessert mit indischen Frischkäse | |
| 112 | Gajar Ka Halwa ^G | 5,20 |
| | Süßer Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom | |
| 113 | Mango Cream ^G | 5,20 |
| | Köstliche indische Mangocreame aus frischer Mango | |
| 114 | Gulab Jamun ^G | 5,20 |
| | Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker | |
| 115 | Kulfi ^G (saisonal) | 5,20 |
| | Indisches Eis in verschiedenen Variationen | |

Indische Alkoholfreie Getränke

- | | | | |
|-----|--|-------|------|
| 120 | Nimbu Pani Fresh Lime Soda | 0,5 l | 5,90 |
| 121 | Mango Lassi (Joghurt, Milch, Mango) | 0,3 l | 3,20 |
| | | 0,5 l | 4,50 |
| 123 | Bananen Lassi (Joghurt, Milch, Bananen) | 0,3 l | 2,90 |
| | | 0,5 l | 3,90 |
| 125 | Sweet Lassi (Joghurt, Milch, Zucker) | 0,3 l | 2,90 |
| | | 0,5 l | 3,90 |
| 127 | Salted Lassi (Joghurt, Milch, Salz) | 0,3 l | 2,90 |
| | | 0,5 l | 3,90 |
| 129 | Mango Juice | 0,2 l | 3,50 |
| 130 | Lychee Juice | 0,2 l | 3,50 |
| 131 | Guaven Juice | 0,2 l | 3,50 |

Warme Getränke

- | | | |
|-----|--|------|
| 132 | Punjabi Chai (Kännchen) | 4,90 |
| | Kännchen Milchtee mit Kardamom, Nelken und Ingwer | |
| 133 | Kashmiri Chai (Kännchen) | 4,90 |
| | Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom | |
| 134 | Teeauswahl (Kännchen) | 3,90 |
| | Kännchen Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamille, Jasmin, Darjeeling, Frischer Ingwer Tee | |
| 135 | Kaffee | 2,90 |
| 136 | Milchkaffee | 3,20 |
| 137 | Espresso | 2,50 |
| 138 | Espresso doppelt | 3,20 |
| 139 | Espresso Macchiato | 2,90 |
| 140 | Latte Macchiato | 4,20 |
| 141 | Cappuccino | 3,40 |

Alkoholfreie Getränke

142	Gerolsteiner	0,25 l	2,90
		0,75 l	5,90
144	Eistee ^{6,11,17}	0,3 l	3,00
		0,4 l	3,50
146	Cola ^{1,11,17}	0,3 l	3,00
		0,4 l	3,50
148	Cola Light ^{1,7,8,11,17}	0,3 l	3,00
		0,4 l	3,50
150	Sprite ¹⁷	0,3 l	3,00
		0,4 l	3,50
152	Fanta ¹	0,3 l	3,00
		0,4 l	3,50
154	Spezi ^{1,11,17}	0,3 l	3,00
		0,4 l	3,50
156	Apfelsaft klar	0,3 l	3,50
		0,4 l	4,50
158	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00
		0,4 l	4,00
160	Bananensaft	0,3 l	3,00
161	Orangensaft	0,3 l	3,00
162	Ananassaft	0,3 l	3,00
163	Johannisbeersaft	0,3 l	3,00
164	Kischsaft	0,2 l	3,00
165	KiBasaft	0,3 l	3,00
166	Maracujasaft	0,3 l	3,00
167	Schweppes Bitter Lemon ^{6,12}	0,2 l	2,90
168	Schweppes Ginger Ale ^{1,17}	0,2 l	2,90
169	Schweppes Tonic Water ^{12,17}	0,2 l	2,90
170	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,00
171	maracujasaftschorle	0,4 l	4,00

Bier

172	King Fisher Indian Beer (saisonal)	0,33 l	4,50
173	Licher Pilsener vom Fass	0,3 l	3,20
		0,5 l	4,50
175	Radler	0,3 l	2,90
		0,5 l	4,50
177	Licher Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50
178	Benediktiner Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,50
179	Benediktiner Weizen Weißbier Hell	0,5 l	4,50
180	Benediktiner Weizen Weißbier Dunkel	0,5 l	4,50
181	Franziskaner Weizen Weißbier Kristall	0,5 l	4,50

Apfelwein

182	Pur oder gespritzt	0,25 l	2,90
		0,5 l	4,50



Cocktails Alkoholfrei

- | | | |
|-----|--|------|
| 184 | Coconut Dream | 8,50 |
| | Kokossirup, Ananasnektar, Sahne | |
| 185 | Capirinha Bowlefree | 8,50 |
| | Limette, Brauner Zucker, Ginger-Ale, Soda | |
| 186 | Indian Style | 8,50 |
| | Lycheesaft, Guavensaft, Mangosaft, Bananennektar, Grenadin | |

Cocktails

- | | | |
|-----|---|------|
| 187 | Caipirinha | 8,50 |
| | Limetten, Cachaca, Brauner Zucker | |
| 188 | Mojito | 9,50 |
| | Frische Limetten, Mint, Brauner Zucker, Lime Juice, indian Old Monk Rum, Soda | |
| 189 | Style of India Special | 9,50 |
| | Mangolikör, indian Old Monk Rum, Kokos Cream, Mangosaft, Sahne | |
| 190 | Hugo | 7,90 |
| | Frische Limetten, Minze, Holunder, Prosecco, Soda | |
| 191 | Aperol Spritz | 7,90 |
| | Aperol, Soda, Prosecco | |

Aperitif

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|------|------|
| 192 | Martini Bianco | 4 cl | 4,90 |
| 193 | Martini Rosso | 4 cl | 4,90 |
| 194 | Campari¹ Soda | 4 cl | 6,90 |
| 195 | Campari¹ Orange | 4 cl | 6,90 |
| 196 | Prosecco | 1 cl | 6,90 |

Cognac

- | | | | |
|-----|-----------------------------|------|------|
| 197 | Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | 4,10 |
| 198 | Hennessy V.S. | 2 cl | 4,90 |

Digestiv

- | | | | |
|-----|---------------------------------|------|------|
| 199 | Indischer Mangoschnaps | 2 cl | 4,50 |
| 200 | Indischer Kokonusschnaps | 2 cl | 4,50 |
| 201 | Averna | 2 cl | 3,90 |
| 202 | Ramazotti | 2 cl | 3,90 |
| 203 | Grappa | 2 cl | 3,90 |
| 404 | Fernet Branca | 2 cl | 3,90 |

Spirituosen

205	Indischer Rum Old Monk	2 cl	4,90
206	Bacardi	2 cl	3,90
207	Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,50
208	Wodka Absolut	2 cl	4,50
209	Tequilla	2 cl	4,00

Whisky

210	Indian Whisky	2 cl	6,50
211	Jack Daniel's	2 cl	3,50
212	Ballantines	2 cl	3,50
213	Jim Beam	2 cl	3,50
214	Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,00
215	Johnnie Walker Black Label	2 cl	6,50
216	Chivas Regal	2 cl	6,50
217	Dimple	2 cl	6,00
218	Glenfiddich	2 cl	6,50
219	Tullamore Dew	2 cl	5,50

Long Drinks

220	Bambay Gin Tonic		7,90
221	Smirnoff Vodka Lemon ^{6,12}		7,50
222	Jack Daniel's Cola ^{1,11,17}		7,50
223	Bacardi Cola ^{1,11,17}		7,50

Offene Weine

Weiß

224	Grauburgunder	0,2l Glas	6,90	
	Bergsträßer Winzer (D Hessische Bergstraße) rocken, ausgewogen, fein, Birne, Nuss			
225	Sauvignon Blanc	0,2l Glas	6,90	
	Anne & Dirk Vermeersch (F Rhone) Trocken, duftig, fruchtig, Stachelbeere, Melone			
226	Indischer Weißwein (Sula) Sauvignon Blanc	0,2l Glas	7,50	
	leichter, frischer und fruchtiger Charakter, kalt fermentiert, halbtrocken			
227	Weißweinschorte	0,2l Glas	5,90	
228	Lugana	0,2l Glas	7,50	

Rosé

228	RS Grenache Rosé	0,2l Glas	6,90	
	Anne & Dirk Vermeersch (F Rhone)			
	Trocken, frisch, elegant, Himbeere, Kirsche, Thymian			



Rot

- 229 **Merlot** 0,2l Glas 6,90
Anne & Dirk Vermeersch (F Rhone)
Trocken, klassisch, elegant, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Leder
- 230 **Primitivo** 0,2l Glas 6,50
Schola Sarmenti (I Apulien) Trocken, fruchtig, samtig, Kirsche, Waldbeeren, Vanille
- 231 **indischer Rotwein (Sula) Shiraz** 0,2l Glas 7,50
Mit Nuancen von Eiche, hat dieser tief purpurroter Wein eine ausgeglichene Balance und einen lang anhaltenden Abschluss, halbtrocken bis trocken

Flaschenweine

Wir haben für Sie Weine ausgewählt, die mit dem besonderen Geschmack unserer Küche harmonieren und sie kulinarisch ergänzen. Die edle Würze unserer Gerichte verbindet sich mit charaktervollen Gewächsen aus aller Welt zu unvergleichlichem Genuss. Lassen Sie sich verzaubern.

Weiß

- 232 **Pinot Blanc** 0,75 l Flasche 28,90
Markus Molitor (D Mosel)
Feiner Weißburgunder von sanfter Textur. Frische und elegante Fruchtigkeit. Dezent Bukett von Walnuß und Birne, erfrischend, perfekt ausbalanciert, feiner Nachhall. Unsere besondere Empfehlung zu Fischgerichten. Markus Molitor zählt zu den Topwinzern der Mosel.
- 233 **Blanc de Noir** 0,75 l Flasche 28,90
Katja & Jens Bäder (D Rheinhessen)
Weißgekelterter Burgunder (Früh- und Spätburgunder). In der Nase feine Beerennoten wie bei Rotwein, dabei von cremiger Frische. Besonderer Wein, der ein sehr guter Essensbegleiter ist. ~~Rose~~ Lavendel, Mineralität. Die Bäders machen leckere Weine mit Charakter.
- 234 **Chardonnay** 0,75 l Flasche 34,90
Bogle (USA Kalifornien)
Auf der Hefe gelagert, dadurch schön frisch und füllig. Feine nussige Nase mit reifen Fruchtnoten. Mittlerer Körper, ausgewogen und animierend. Warren und Jody Bogle sind für die Kellerei verantwortlich. Das Familienweingut hat seine Weinberge in den kühleren Lagen der Delta Region in der Nähe von Sacramento. Die Bogles sind für ihre Bodenständigkeit bekannt. Alle ihre Weine haben ein sehr gutes Preis-Genussverhältnis und erhalten regelmäßig viele Auszeichnungen.

Rot

- 235 Shiraz** 0,75 l Flasche 32,90
Flasche Black Pearl (Südafrika Paarl)
Fruchtige, opulente Nase. Am Gaumen schmeichelnd intensive Beerennoten. Dem saftigen, vollmundigen Geschmack folgt ein angenehmer, langanhaltender Nachhall. Die Boutique-Winery mit nur 7,5 ha Weinbergen ist ein kleines Schmuckstück. Zu Füßen der Paarl-Berge entstehen dichte Weine von fruchtiger Präsenz. Winemakerin Mary-Lou Nash hat ein "local all-female team" um sich gesammelt, das seit 2001 feine Weine bester Güte erzeugt. Passt zu allen kräftigen Speisen.
- 236 Cabernet Sauvignon** 0,75 l Flasche 33,90
Schild Estate (Australien Barossa Valley)
Tieffruchtiger weicher Wein mit opulentem fruchtigen Abgang. Typisch Barossa: der konzentrierte edle Geschmack. Außergewöhnlich seine Frische und perfekte Balance. Das Weingut wurde 1952 gegründet und verfügt heute über viele gute Lagen in Australiens bester Region, dem Barossa Valley. Schwarze Johannisbeere, Schokolade, Vanille, Pfeffer. Für alle edlen Gerichte unserer Karte.
- 237 Nauna** 0,75 l Flasche 39,90
Schola Sarmenti (I Apulien)
Von ca. 55 Jahre alten Reben. Ein außergewöhnliches Cuvée von Negroamaro (60%) und Primitivo (40%). Ausdrucksvoller Rotwein von schöner Reife. Enorme Fülle und dichte Konsistenz. Dunkle, feinherbe Noten. Seidige Tannine. Ein mediterraner Wein in Spitzenqualität. Das Familienweingut hat 11 ha Weinberge in der Gegend von Nardo, der Halbinsel im Süden Apuliens. Ein großer Teil der Reben wächst im traditionellen Alberello (=Bäumchenerziehung) ohne Drahtrahmen. Dies und der reiche Boden und die Kühle des Meeres sorgen für ausgereifte harmonische Weine. Kirsche, Waldbeere, Leder. Zu allen feingewürzten Speisen.
Trocken, frisch, fruchtig, Himbeere, Orange, Basilikum



Zusatzstoffe: 1.Konservierungsstoffe 2.Geschmacksverstärker
3.Antioxidationsmittel 4.Farbstoffe 5.Phosphat 7.Koffeinhaltig
8.chininhaltig 9.geschwärzt 10.Phenylalaninquelle

Allergene: A) Glutenhaltig, B) Krebstiere, C) Eier & Eierzeugnisse, D) Fisch & Fischerzeugnisse,
E) Erdnüsse & Erdnusszeugnisse, F) Soja & Sojazeugnisse,
G) Milch & Milcherzeugnisse/Laktose H) Schalenfrüchte (Nüsse),
I) Sellerie & Sellerieerzeugnisse, J) Senf & Senferzeugnisse, K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)





INDIAN RESTAURANT