

# INDIA

## RESTAURANT

EST. 2004

### *Das Geheimnis der indischen Küche...*

*I*ndien ist das Land der Gewürze. Aber erst die unendliche Vielfalt der Kombination ist das Besondere der Indischen Küche. Fertige Currypulver wie hierzulande gibt es in der Indischen Küche nicht. Ein Curry enthält mindestens ein Dutzend verschiedene duftende Gewürze, Kräuter und Wurzeln, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis eines jeden indischen Meisterkochs ist.

*S*pezialität unseres Hauses sind die Tandoori-Gerichte. Der Tandoor wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Die Ausstattung unserer Küche entspricht den traditionellen Ansprüchen. Unser Tandoor ist ein altindischer Lehmofen, der mit Holzkohle geheizt wird. So backen wir unsere Nan (Fladenbrote) stets frisch.

*A*uf dem indischen Subkontinent verzichten Millionen Menschen aus religiösen und Überzeugungsgründen auf den Verzehr von Fleisch. Eiweiß wird dem Körper nicht überwiegend aus Fleisch, sondern aus frischen Gemüsen und Früchten zugeführt.

*D*eshalb ist die Indische Küche nicht nur bekannt wegen dem Reichtum an Gewürzen, sondern auch ein Paradies für Vegetarier.

**Besuchen Sie uns online auf [www.india-restaurant.de](http://www.india-restaurant.de)**

*Alle folgend genannten Preise sind in EURO*

redesigned by [www.avidel.de](http://www.avidel.de)

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### APERITIFS

<b>Campari Soda</b> .....	4 + 10cl	<b>4,90</b>
<b>Campari Orange</b> .....	4 + 10cl	<b>5,10</b>
<b>Gordon's / Bombay Gin Tonic</b> .....	4 + 8cl	<b>4,90</b>
<b>Pernod (mit Wasser oder Soda)</b> .....	5cl	<b>4,70</b>
<b>Martini Bianco</b> .....	5cl	<b>3,90</b>
<b>Martini Extra Dry</b> .....	5cl	<b>3,90</b>
<b>Martini D'oro oder Rosso</b> .....	5cl	<b>3,90</b>
<b>Sherry Medium Dry</b> .....	5cl	<b>3,70</b>
<b>Sandemann Portwein</b> .....	5cl	<b>3,70</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	0,3l	<b>6,90</b>
<b>Lillet Wild Berry (mit/ohne Alkohol)</b> .....	0,3l	<b>6,90</b>



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### Vorspeisen Starters

#### 1. MULLIGATAWNY

Aromatische Suppe mit Linsen,  
verfeinert mit Gewürzen

*Aromatic lentil soup, enhanced  
with spices* .....4,50

#### 2. DAL SOUP

Pikante Linsensuppe,  
gewürzt mit Gewürzen und  
erlesenen Kräutern

*Spicy lentil soup, seasoned  
with spices* .....4,50

#### 3. CHICKEN SOUP

Delikate Hähnchensuppe  
Indischer Art

*Delicious soup Indian Art*.....4,90

#### 4. ONION BAJI

In Kichererbsenteig  
zusammengesetzte und  
ausgebackene spezielle  
gewürzte Zwiebelringe

*Fried round shaped onions, mixed  
with gramflour  
and indian spices*.....5,90

#### 5. SAMOSA VEGETARIAN

Frittierte Teigtaschen, gefüllt  
mit Kartoffeln und Erbsen  
(zwei Stück)

*Mix of potatoes, peas and indian  
spices, folded and  
deep fried (two pieces)* .....5,90

#### 6. VEGETARIAN PAKORA

Frittiertes Gemüse in Kicher-  
erbsenmehl umhüllt und mit  
delikater Sauce in Gewürzen  
mariniert

*Different Vegetable in chickpea flour  
deep fried marinated with spices  
with delicious sauces* .....5,50

#### 7. PRAWN COCKTAIL

Cocktail mit Garnelen

*Prawn cocktail* .....7,50

#### 8. CHICKEN PAKORA

Zarte Hähnchenstücke,  
mariniert in Gewürzen und  
Kichererbsenmehl, dann  
knusprig frittiert

*Tender pieces of chicken, marinated in  
spices and chickpea flour, deep-fried  
to a crispy golden perfection*.....6,50

#### 9. PANEER PAKORA

Hausgemachter Frischkäse  
mit Kichererbsenmehl  
umhüllt und frittiert

*Homemade cottage cheese in chick-  
peaflour and deepfried* .....6,50

#### 10. SEEKH KEBAB

Gewürziges gehacktes Lamm-  
fleisch, gemischt mit rotem Chili  
und roten Zwiebeln, im Tandoor  
am Spieß gegrillt

*Spicy minced lamb, mixed with red  
chillis and red onions, roasted on  
skewers in the Tandoor*.....6,90

#### 11. CHICKEN TIKKA

Köstliches Hühnerbrustfilet in  
Joghurt mariniert und am Spieß  
im Tandoor gegrillt

*Delicious chickenbreastfilet marinated  
in yoghurt and roasted on the  
skewers in the Tandoor*.....6,50

#### 12. KEEMA NAN

Frisch gebackenes Fladenbrot  
mit saftigen gehacktem  
Lammfleisch

*im Tandoor gebacken* .....4,40

**Gemischte Vorspeisenplatte** (mindestens 2 Personen).....6,90 pro Person

**Mixed Starter Plate** (minimum 2 persons) .....6,90 per person

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### HÄHNCHENFILETGERICHTE CHICKEN DISHES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert

#### 15. CHICKEN CURRY

Ausgebeinte Hühnerbrust in  
einer milden Currysauce  
*Boneless chicken breast in  
a mild curry sauce* ..... **16,40**

#### 16. CHICKEN DHANSAK

Mittelscharfe Hühnerbrust,  
zubereitet in einer aus-  
gefallenen Kombination aus  
Linsen, Ananas und Gewürzen  
(süß-scharf)  
*Medium hot chicken breast, prepared  
in an extraordinary combination  
of lentils, pineapple  
and spices (sweet hot)* ..... **16,90**

#### 17. INDIAN TANDOORI SPECIAL CHICKEN KARAHÍ

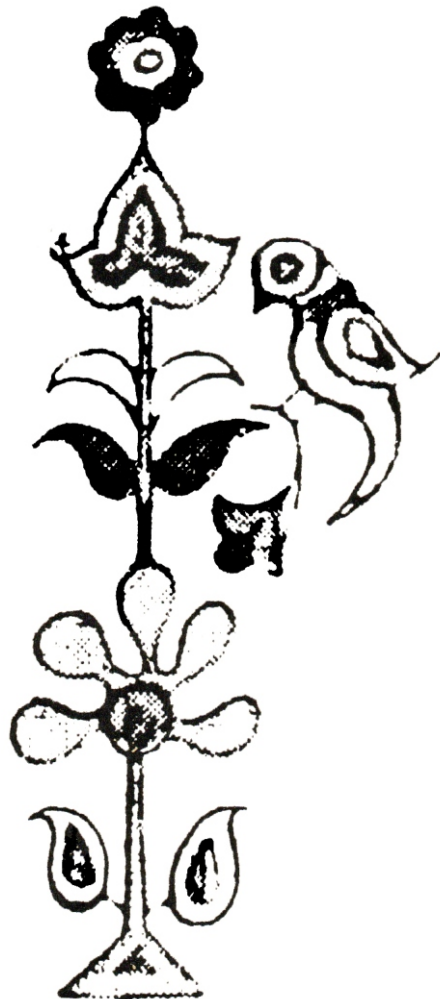
Hühnerbruststücke in der  
KARAHÍ -Pfanne gebraten, mit  
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,  
Tomaten, frischen Kräutern und  
gemahlene Gewürzen  
*Pieces of chicken breast cooked  
in the KARAHÍ pan with onions,  
garlic, ginger, tomatoes, fresh  
herbs and ground spices* ..... **17,40**

#### 18. CHICKEN KORMA

Ein besonders mildes Hühner-  
curry, gekocht in einer  
schmackhaften cremigen Sauce  
aus Sahne, Mandeln, Kokosnuß  
und feinen Gewürzen  
*An especially mild chicken curry dish,  
cooked in cream, almond, coconut  
and fine spices* ..... **17,10**

#### 19. CHICKEN VINDALOO

Hühnerfleischstücke mit Kar-  
toffeln in einer sehr scharfen  
Currysauce (sehr scharf)  
*Chicken pieces cooked with potatoes  
in a tangy curry-sauce  
from south india  
(very hot)* ..... **16,90**



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### HÄHNCHENFILETGERICHTE CHICKEN DISHES

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN

#### 20. CHICKEN MADRAS

Hühnerfleisch in einer pikanten Currysauce mit frischen Pilzen (scharf)

*Chicken pieces cooked in a piquant curry-sauce with fresh mushrooms (hot) ..... 16,90*

#### 21. CHICKEN MANGO

Mildes Hühnerbrustfleisch in einer speziellen fruchtigen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

*Mild pieces of chicken breast, marinated in a special sauce and cooked with mango-fruit ..... 16,90*

#### 22. BUTTER CHICKEN

Gegrillte Hühnerbrust, geschmort in einer goldenen Curry-Sauce mit Tomaten

*Roasted chicken breast, simmered in a golden curry sauce with tomatoes ..... 17,40*



#### 23. CHICKEN TIKKA MASALA

Entbeinte Hühnerbruststücke, gegrillt in einer köstlichen orientalisches-gewürzten Sauce mit grünen Kräutern

*Boneless pieces of chicken breast roasted in delicious sauce with oriental spices and green herbs ..... 17,40*

#### 24. CHICKEN JALFRAZIE

Hühnerfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer Currysauce

*Chicken cooked in exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes and capsicum ..... 17,40*

#### 25. CHICKEN SAAG DOPIAZA

Hähnchenfilet zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, pikanten Gewürzen und Spinat nach North Indian Art (scharf)

*Chickenfilet cooked with roasted onions, ginger, garlic, hot spices and spinach (hot) ..... 16,90*

#### 26. CHICKEN MUGHLAI

Entbeintes Hähnchenfleisch zubereitet mit verschiedenen Gewürzen, Sahne und Ei in Currysauce

*Boneless Chicken pieces prepared with various spices, cream and egg in a curry sauce ..... 16,90*

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### TANDOORI-SPEZIALITÄTEN TANDOORI SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert

Der Tandoor wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori-Gerichte werden nach dem alten Stil der Moghul-Könige zubereitet.

#### 30. TANDOORI CHICKEN

Würzig marinierte  
Hähnchenstücke in Tandoor  
gegart (mit Knochen)  
*Spicy marinated chicken pieces  
roasted in the Tandoor  
(with bones).....* **16,90**

#### 31. CHICKEN TIKKA TANDOORI

Entbeinte  
Hühnerbruststücke im  
Tandoor an Spießern gegrillt  
*Boneless chicken breast pieces  
roasted on skewers in  
the Tandoor.....* **17,50**

#### 32. LAMB TIKKA TANDOORI

Lammfleisch am Spieß im  
Tandoor gegart  
*Lamb meat roasted on  
skewers in the Tandoor.....* **18,70**

#### 33. LAMB CHOPS TANDOORI

Lammkoteletts in südindischen  
Gewürzen mariniert und im  
Tandoor zubereitet  
*Lamb chops marinated in South  
Indian spices and  
cooked in the Tandoor.....* **19,00**

#### 34. FISH TIKKA TANDOORI

Fisch des Tages - entgrätete  
Fischstücke in feinen Gewürzen  
und Kräutern mariniert und im  
Tandoor gegart  
*Fish of the day - fish boneless pieces  
marinated in delicate spices and herbs,  
roasted in the Tandoor.....* **18,60**

#### 35. TANDOORI MIX GRILL

Spezialität des Hauses -  
Hähnchen, Lammstücke und  
Sheekh- Kebab- Teile - eine  
Kombination von allen Tandoori  
-Grillgerichten (für eine Person)  
*Speciality of the house -  
Pieces of chicken-tikka, lamp-tikka,  
sheek-kebab and Tandoori chicken, a  
combination of all Tandoori meat dishes  
(for one person).....* **22,90**

#### 36. GARLIC CHICKEN TIKKA

Hühnerbrust in frischen  
Knoblauch mariniert und im  
Tandoor gegrillt  
*Chicken breast marinated in  
fresh garlic and roasted in  
the Tandoor . ....* **17,90**

#### 37. JHINGA SHAHI

Riesengarnelen mariniert  
nach Art des Hauses am  
Spieß im Tandoor gegrillt  
*King prawns marinated in a  
special kind spices and grilled  
in the Tandoor.....* **24,50**

#### 38. SPECIAL VEGETARIAN MIX GRILL

Köstliche Mischung aus  
mariniertem Gemüse und  
Paneer, gewürzt und im  
Tandoor gegrillt  
*A delicious mix of marinated vegetables  
and paneer, seasoned and grilled in the  
Tandoor.....* **17,00**

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### LAMMFILETGERICHTE LAMB DISHES

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN

#### 40. LAMB CURRY

Lammfleisch ohne Knochen in milder Currysauce  
*Boneless lamb meat in a mild curry sauce* ..... **17,40**

#### 41. LAMB KORMA

Ein besonders mildes Lammcurry, ohne Knochen, gekocht in einer schmackhaften cremigen Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuß und feinen Gewürzen  
*An especially mild lamb curry dish, boneless, cooked in cream, almond, coconut and fine spices* ..... **18,00**

#### 42. LAMB DHANSAK

Mittelscharfes Lammfleisch ohne Knochen, zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Ananas und Gewürzen (süß-scharf)  
*Medium hot lamb, boneless, prepared in an extraordinary combination of lentils, pineapple and spices (sweet hot)* ..... **17,90**

#### 43. SPECIAL KARAH GHOST

Lammfiletstücke in der KARAH -Pfanne gebraten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Lambfilet cooked in the KARAH pan with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices* ..... **18,00**

#### 44. LAMB SAAG DOPIAZA

Lammfiletstücke zubereitet mit Knoblauch, pikanten Gewürzen mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Spinat (scharf)  
*Lambfilet cooked with roasted onions, ginger, garlic, hot spices and spinach in special style (hot)* ..... **17,90**

#### 45. LAMB MADRAS

Scharfes Lammcurry ohne Knochen in einer pikanten Currysauce mit frischen Pilzen (scharf)  
*Hot boneless lamb in a piquant curry-sauce with fresh mushrooms (hot)* ..... **17,90**



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### LAMMFILETGERICHTE LAMB DISHES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert

#### 46. LAMB MANGO

Mildes Lammfleisch ohne Knochen in einer speziellen fruchtigen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

*Mild boneless lamb marinated in special fruity sauce and cooked with mango-fruit and rich spices ..... 17,90*

#### 47. LAMB VINDALOO

Lammfleisch ohne Knochen, mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce (sehr scharf)

*Boneless lamb fried with potato in a hot currysauce (very hot) ..... 17,90*

#### 48. LAMB JALFRAZIE

Lammfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer Currysauce

*Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes and capsicum ..... 17,90*

#### 49. LAMB MUGLAHI

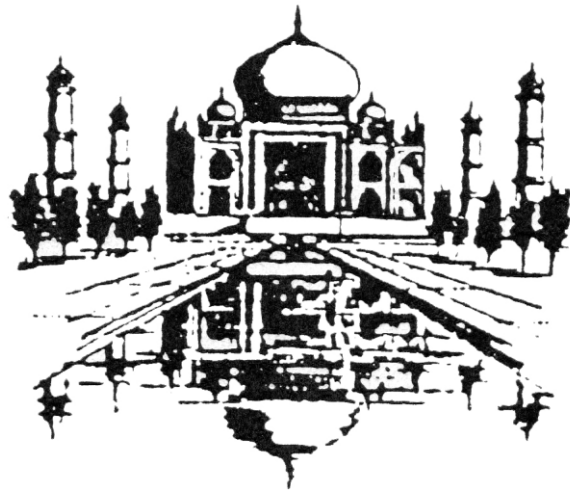
Lammfleisch ohne Knochen, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen, Sahne und Ei in milder Currysauce

*Lamb pieces prepared with various spices, creme and egg in mild currysauce ..... 17,90*

#### 50. LAMB TIKKA MASALA

Lammfleischstücke gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern (scharf)

*Lamb pieces grilled in oriental spices with a special sauce ..... 18,00*



Take-away and Party services are also available



# INDIA

## RESTAURANT

### VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN  
On request food can be prepared VEGAN

#### 51. MIXED

##### VEGETABLES

Gemüse der Saison, zubereitet  
auf nordindische Art, mit  
frischem Koriander und  
erlesenen Gewürzen

*Seasonal vegetables*

*in the style of North India*

*with fresh coriander and*

*selected spices ..... 14,50*

#### 52. PALAK PANEER

Hausgemachter Frischkäse  
nach traditionellem Rezept,  
geschmort mit Blattspinat  
und feinen Gewürzen

*Fresh home-made cheese according*

*to traditional Indian recipe,*

*simmered with spinach*

*and fine spices ..... 15,20*

#### 53. BENGEN BHARTA

FrISCHE Auberginen im  
Tandoor gegrillt und  
püriert, mit frischen  
Kräutern und Erbsen gewürzt,  
mit Zwiebeln, Knoblauch  
und Ingwer gebraten

*Fresh aubergines grilled in the*

*Tandoor and mashed, with fresh*

*herb spices, peas, onions, garlic and*

*ginger fried ..... 14,90*

#### 54. ALOO GOBHI MASALA

Blumenkohl mit Kartoffeln,  
gedünstet mit Kräutern und  
Gewürzen (scharf)

*A dry preparation of potatoes*

*and cauliflowers (hot) ..... 14,50*

#### 55. PANEER TIKKA

##### MASALA

Gegrillter hausgemachter  
Frischkäse mit Paprika, in einer  
gehaltvollen Sauce serviert

*Pieces of cottage cheese,*

*capsicum and onions*

*tossed in a masala ..... 15,50*

#### 56. BHINDI BHAJEE

FrISCHE Okragemüse in  
einer milden Currysauce,  
geschmort mit Tomaten,  
Ingwer, Zwiebeln,  
Knoblauch und Gewürzen

*Fresh ladyfingers (Okra) in a mild*

*currysauce, simmered with*

*tomatoes, ginger; onions,*

*garlic and spices ..... 15,50*

#### 57. DAL TAKRA

Indische schwarze Linsen  
gekocht mit Butter und  
Gewürzen auf nordindische  
Art

*Indian black lentils cooked with butter*

*and spices in the*

*North Indian style ..... 14,50*

#### 57a. CHANA DAL

Indische gelbe Linsen  
gekocht mit Butter und  
Gewürzen auf nordindische  
Art

*Indian yellow lentils cooked with*

*butter and spices in the*

*North Indian style ..... 14,50*

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Alle Gerichte werden mit BASMATI REIS oder mit PLAIN-NAN serviert  
Auf Wunsch werden Gerichte auch VEGAN zubereitet

#### 58. BOMBAY POTATES

Ein mildes Kartoffelgericht mit  
Kreuzkümmel in einer  
speziellen BOMBAY-SAUCE

*A mild potatoe dish with  
cumin in a special*

*BOMBAY sauce ..... 13,50*

#### 59. MATTER PANEER

Hausgemachter frischer  
Käse mit grünen Erbsen mit  
typischen Gewürzen  
zubereitet

*Home made fresh cottage cheese  
with green peas and*

*typical spices ..... 14,50*

#### 60. CHANA MASALA

Kichererbsen, zubereitet mit  
verschiedenen Gewürzen und  
Kräutern

*Chickpeas rossed in special*

*Indian spices ..... 14,00*

#### 61. MALAI KOFTA

Hausgemachte Frischkäse-  
bällchen in schmackhafter  
Sahnesoße mit Trockenobst &  
Cashewnüssen (sehr mild)

*Fresh homemade cheese balls in  
cream sauce with dry fruit and*

*cashew nuts, (very mild) ..... 14,90*

#### 61a. VEGETABLE KOFTA CURRY

Hausgemachte Frischkäse-  
bällchen in Currysauce mit  
Karotten, Kartoffeln und  
Blumenkohl

*Fresh homemade cheese balls in  
curry sauce with carrots, potatoes and*

*cauliflower ..... 14,90*

#### 61b. MUSHROOM METHI MALAI

Pilze mit Erbsen und  
getrockneten Bockshorn-  
kleeblätter in cremiger Sauce  
mit Cashewnüssen und weißem  
Pfeffer

*Mushrooms with peas and dried  
Fenugreek in creamy sauce with cashew*

*nuts and white pepper ..... 14,90*

#### 62. VEGETARIAN KORMA

Gemüse in einem  
besonders milden Curry, ge-  
kocht in einer  
schmackhaften Sauce aus  
Sahne, Mandeln,  
Kokosnuss und feinen  
Gewürzen (sehr mild)

*Vegetarian in an especially  
mild Curry Cooked in cream,  
coconut and fine*

*spices (very mild)..... 14,90*

#### 63. ALOO BENGEN

Kartoffeln und Auberginen,  
gekocht mit Knoblauch,  
Koriander, Ingwer Sauce  
und erlesenen Gewürzen  
(scharf oder sehr scharf)

*Potatoes and aubergines, cooked  
with garlic, coriander, ginger sauce  
and selected spices*

*(hot or very hot) ..... 14,90*

#### 64. SHAHI PANEER

Hausgemachter Käse in einer  
Gewürzmischung mit feiner  
Sauce nach nordindischer Art

*Homemade cheese with fine spices in a*

*delicious sauce ..... 15,90*

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### MEERESFRÜCHTE - SEA FOOD

All dishes served with BASMATI Rice or with PLAIN-NAN

#### 65. PRAWNS CURRY

Garnelen in einer mittelscharfen goldenen Currysauce

*Prawns in a medium*

*hot golden curry sauce ..... 18,40*

#### 66. PRAWNS KORMA

Ein besonders mildes Currygericht mit Garnelen, gekocht in einer schmackhaften cremigen Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuß und feinen Gewürzen

*An especially mild curry dish with prawns, cooked in a delicate sauce with cream, almond, coconut and*

*fine spices ..... 18,40*

#### 67. PRAWNS MADRAS-VINDALOO

Ein extra scharfes Curry mit Garnelen, mit frischen Pilzen oder Kartoffeln

*A very hot prawns curry in an assortment of exotic spices, with fresh mushrooms*

*or potatoes ..... 18,90*

#### 68. PRAWNS DHANSAK

Garnelen zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Ananas und Gewürzen (süß-scharf)

*Prawns prepared in an extraordinary combination of lentils, pineapple and*

*spices (sweet hot) ..... 18,80*

#### 69. SHRIMPS ALOO

Krabben, gekocht mit Kartoffeln auf westindische Art

*Shrimps cooked with potatoes in*

*West Indian style ..... 17,00*

#### 70. HEILBUTT MASALA

Heilbutt-Fisch zubereitet mit Paprika, Tomaten, frischem Koriander und grünen Kräutern

*Heilbutt-fish cooked with capsicum, tomatoes, fresh coriander*

*and green herbs ..... 18,70*

#### 71. FISH CURRY

Fisch in einer milden Curry-Sauce

*Fish in a mild curry sauce ..... 17,00*

#### 72. FISH DHANSAK

Fisch, zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Ananas und Gewürzen (süß-scharf)

*Fish prepared in an extraordinary combination of lentils, pineapple and*

*spices (sweet spicy) ..... 17,50*

#### 73. PRAWNS KARAH (SPECIAL)

Garnelen in der KARAHIPfanne gebraten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen

*Prawns cooked in the KARAHI pan with onion, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and*

*and ground spices ..... 19,90*

#### 74. FISH MANGO

Milder Fisch ohne Gräten in einer speziellen fruchtigen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

*Boneless fish in a special sauce and cooked*

*with mango-fruit ..... 17,50*

#### 75. PRAWNS MANGO

Garnelen in einer speziellen Sauce mariniert und mit Mango-Obst gekocht

*Prawns marinated in a special sauce and cooked with mango-*

*fruit ..... 18,40*

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### REISSPEZIALITÄTEN RICE SPECIALITIES

#### 76. CHICKEN BIRYANI

Hühnerbrust, gekocht mit  
Basmati Reis und  
Gemüsecurry, mit Raita serviert

*Chicken breast cooked with Basmati rice  
and with vegetable curry*

*served with Raita ..... 15,50*

#### 77. LAMB BIRYANI

Lammfleisch ohne Knochen,  
gekocht mit Basmati Reis  
und Gemüsecurry, mit Raita  
serviert

*Boneless lamb cooked with Basmati rice  
and with vegetable curry*

*served with Raita ..... 16,50*

#### 78. PRAWNS BIRYANI

Garnelen, gekocht mit Basmati  
Reis und Gemüsecurry,  
verfeinert mit indischem Joghurt

*Prawns cooked with Basmati Rice and  
vegetable curry, refined with*

*Indian yoghurt ..... 17,50*

#### 79. VEGETABLE BIRYANI

Basmatireis und gemischtes  
Gemüse in einer Curry-Sauce  
serviert mit sehr schmackhafter  
Joghurtsauce (mittelscharf)

*Basmati rice and mixed vegetable in a  
curry sauce served with especially yoghurt  
sauce (medium hot) ..... 14,90*

#### 80. KASHMIRI BIRYANI

Eine Reisspezialität,  
gekocht mit Ananas,  
Trockenobst und Safran,  
begleitet mit cremigem  
süßem Indischem Joghurt

*A rice speciality, cooked with  
pineapple, dried fruit and saffran,  
accompanied by creamy sweet*

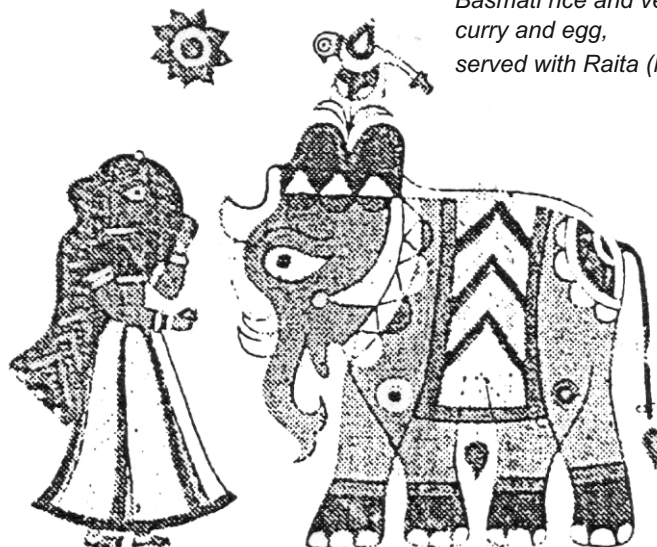
*Indian yoghurt ..... 14,50*

#### 81. EGG-BIRYANI

Basmatireis mit Gemüsecurry  
und Ei, serviert mit Raita  
(scharf)

*Basmati rice and vegetable  
curry and egg,*

*served with Raita (hot) ..... 14,90*



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### SPEZIELLE INDISCHE MENUS SPECIAL INDIAN DINNERS

#### Menü A

##### **SEAFOOD DINNER** *minimum for 2 persons*

Dal Soup  
Fish Tikka Tandoori,  
Prawns Korma,  
Vegetable, Butter Nan,  
Rice and Salad

##### **Dessert**

Indian Kulfi or  
Indian Rice  
Pudding  
*pro Person 35,90*



#### Menü B

##### **VEGETARIAN DINNER** *minimum for 2 persons*

Pakora and Samosa  
Palak Paneer,  
Bengen Bharta,  
Dal, Nan, Rice and Salad

##### **Dessert**

Indian Rice  
Pudding or  
Gajrela  
*pro Person 26,50*



#### Menü C

##### **MOGUL DINNER** *minimum for 2 persons*

Mulligatawny Soup  
Lamb Madras,  
Chicken Tikka Tandoori,  
Dal, Nan, Rice and Salad

##### **Dessert**

Indian Kulfi or  
Gulab Jamun  
*pro Person 29,50*



#### Menü D

##### **INDIAN SPECIAL (ROMANTIC DINNER)** *minimum for 2 persons*

Chicken Soup  
Special Tandoori Mixed  
Grill, Butter Chicken,  
Vegetable, Nan, Rice and  
Salad

##### **Dessert**

Gulab Jamun or  
Gajrela  
*pro Person 33,90*



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### INDISCHES BROT INDIAN BREAD

#### 82. NAN PLAIN

Weiches fluffiges Fladenbrot  
aus Weizenmehl, im Tandoor  
gebacken

*Indian bread from wheat flour,  
baked in the Tandoor.....***3,30**

#### 83. ROTI

Fladenbrot aus Vollkornmehl

*Wholewheat  
bread .....***3,00**

#### 84. MINT PARANTHA

Indisches Fladenbrot mit Minze,  
im Tandoor gebacken

*Indian bread with mint, baked in the  
Tandoor.....***3,90**

#### 85. KULCHA AMRITSARI

Indisches Brot, gefüllt mit  
Kartoffeln, Käse und Zwiebeln

*Indian bread stuffed with potatoes,  
cheese and onions.....***4,40**

#### 85a. ONION NAN

Nan Brot, gefüllt mit fein  
gehackten Zwiebeln, im  
Tandoor gebacken.....**4,40**

#### 86. KASHMIRI NAN

Fladenbrot mit Rosinen und  
Trockenobst

*Indian bread with sultanas  
and dried fruit .....***3,90**

#### 87. GARLIC NAN

Fladenbrot mit Knoblauch  
aus dem Tandoor

*Indian bread stuffed with  
garlic from the Tandoor .....***3,90**

#### 88. BUTTER NAN

Fladenbrot mit Butter

*Indian bread with butter.....***3,90**

#### 89. PANEER NAN

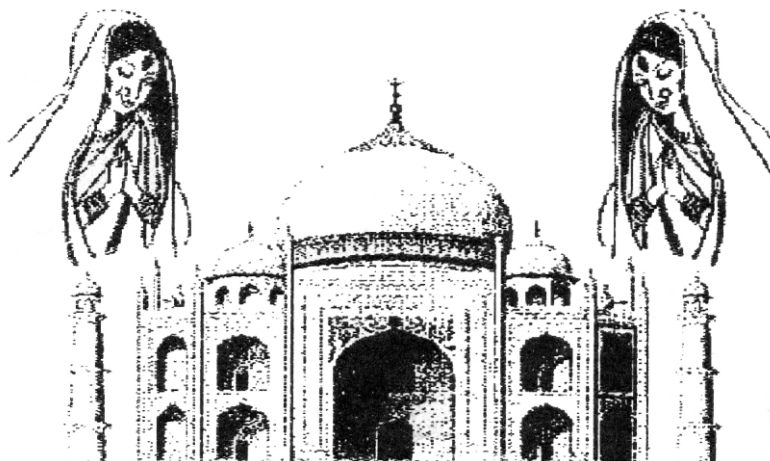
Fladenbrot mit  
hausgemachtem Käse

*Indian bread with  
homemade cheese .....***4,50**

#### 89a. BHATURA

Indisches Luftbrot

*Indian air bread .....***3,00**



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### NACHSPEISEN DESSERTS

#### 90. PHIRNY

Süßer Reispudding mit  
Mandeln, Kardamom und  
Safran

*Sweet rice pudding with almonds,  
cardamom and saffran.....4,90*

#### 91. GAJRELA

Karottenpudding mit Milch,  
Kardamom und Nüssen, süß  
und aromatisch

*Carrot pudding with milk, cardamom  
and nuts, sweet and aromatic.....5,00*

#### 92. MANGO EIS

Mango-Eis mit oder ohne  
Sahne

*Mango ice cream with or  
without cream.....5,50*

#### 93. MANGO DREAM

Frische Mangostücke mit  
Mangopüree, Sahne und  
Mango-Eis

*Fresh pieces of mango with  
mango smash, cream and  
mango icream.....5,90*

#### 94. KULFI

Indisches hausgemachtes  
traditionelles Eis mit  
gehackten Mandeln

*Indian homemade traditional  
ice cream with chopped  
almonds.....4,90*

#### 94a. PISTAZIEN KULFI

Indisches hausgemachtes  
traditionelles Eis verfeinert  
mit Pistazien

*Indian homemade traditional ice  
cream refined with pistachios.....4,90*

#### 95. GULAB JAMUN

Goldbraune Teigbällchen in  
Honig-Sirup, warm serviert  
(zwei Stück)

*Golden brown dough balls in  
honey syrup, warm served  
(two pieces).....4,50*

### EXTRAS und BEILAGEN SIDE DISHES

96. RAITA.....3,50

97. PAPADAMS  
(2 Stück).....2,80

#### 97a. MASALA PAPADAMS

garniert mit Tomaten, Zwiebeln,  
Käse und frischem Koriander  
(2 Stück)

*garnished with tomatoes, onions,  
cheese and fresh coriander.....3,40*

98. BASMATI RICE.....3,50

99. MIXED SALAD.....4,70

100. ONION SALAD  
mit grünem Chilli (hot).....4,00

101. COTTAGE CHEESE  
MIXED SALAD.....5,50

102. CHICKEN  
MIXED SALAD.....5,50

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### HEISSE GETRÄNKE

#### CHAI INDIAN style tea (Kännchen)

Mit Ingwer, Nelken, Grün Cardamoms,  
frischer Milch und Zucker .....4,90

#### KALI CHAI

#### INDIAN Schwarzer tea (Kännchen)

Mit Ingwer, Nelken, Grün Cardamoms,  
und Zucker .....4,70

#### TEE (Kännchen)

verschiedene Sorten .....4,70

Indian Coffee Tasse.....2,90

Tasse Kaffee .....2,70

Espresso .....2,30

Doppelter Espresso .....3,80

Cappuccino .....3,10

Latte Macchiato .....3,10

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

#### LASSI:

Mangolassi .....0,3l 4,20

Bananalassi .....0,3l 4,20

Ananaslassi .....0,3l 4,20

Süß / Salzig Joghurtlassi...0,3l 4,10

Cola / Light / Zero.....0,2l 2,40

Cola / Light / Zero.....0,4l 4,40

Fanta / Sprite .....0,2l 2,40

Fanta / Sprite .....0,4l 4,40

Eistee.....0,2l 2,60

Eistee.....0,4l 4,40

Spezi .....0,2l 2,40

Spezi .....0,4l 4,40

Sprudelwasser.....0,25l 2,30

Sprudelwasser.....0,7l 4,90

Wasser (still).....0,25l 2,30

Wasser (still).....0,7l 4,90

Malzbier .....0,3l 2,90

Bitter Lemon, Gingerale,

Tonic Water (Schweppes)...0,2l 2,80

.....0,4l 4,90

### SÄFTE

Mango oder Guave exotic ..0,2l 2,90

Mango oder Guave exotic ..0,4l 5,30

Maracuja .....0,2l 2,70

Maracuja .....0,4l 4,70

Orangensaft 100% .....0,2l 2,70

Orangensaft 100% .....0,4l 4,70

Apfelsaft 100% .....0,2l 2,60

Apfelsaft 100% .....0,4l 4,40

Apfelschorle .....0,2l 2,50

Apfelschorle .....0,4l 4,20

Kirsch-/Banane.....0,2l 2,90

Kirsch-/Banane.....0,4l 5,20

### BIERE

Indian Beer .....0,33l Fl. 3,30

Königspils vom Faß .....0,3l 3,20

Königspils vom Faß .....0,5l 5,10

Licher Pils vom Faß .....0,3l 3,10

Licher Pils vom Faß .....0,5l 5,00

Alkoholfreies Pils .....0,33l Fl. 3,00

Radler vom Faß .....0,3l 3,00

Radler vom Faß.....0,5l 5,00

Weizen (hell, dunkel,

kristall, alkoholfrei.) .....0,5l 4,90

Müller Apfelwein .....0,25l 2,90

Müller Apfelwein .....0,5l 5,40

Take-away and Party services are also available



# INDIA

## RESTAURANT

### Offene Weine

#### WEISS-WEINE

##### Special Indian Wine Sula

trocken.....0,2l **6,90**

##### Weißburgunder

trocken, feinrassig, blass bis hellgelb,  
duftet zart mit einem leicht

nussigem Aroma .....0,2l **6,60**

##### Grauburgunder

trocken, fruchtig mit Aromen

von Birnen und Kräutern .....0,2l **6,60**

##### Chardonnay

trocken, hell bis goldbraun, frisch,  
fruchtig mit Düften von

exotischen Früchten.....0,2l **6,60**

##### Volero Garganega

trocken, fruchtiges Aroma von

Zitrusfrüchten und Trauben.....0,2l **6,60**

##### Bacchus

halbtrocken, leicht & fruchtig,

Aromen von Äpfel und Birnen.....0,2l **6,60**

##### Riesling

lieblich, feinfruchtig, betont rassig,

blumig und voller Aroma.....0,2l **6,60**

##### Weinschorle

lieblich, trocken oder

halbtrocken.....0,2l **6,40**

#### ROT-WEINE

##### Special Indian Wine Sula

trocken .....0,2l **6,90**

##### Volero Corvina

trocken, ausgewogenes Aroma  
von reifen Kirschen

und Pflaumen.....0,2l **6,60**

##### Merlot

trocken, purpurfarbe, duftet  
nach Kirschen, fruchtig mit

leichter Holznote .....0,2l **6,60**

##### Primitivo

trocken, tiefrot mit lila Reflexen  
samtig, elegant mit weichen

Gerbstoffen .....0,2l **6,60**

##### Bordeaux

trocken, fruchtig, lebhafte rote  
Farbe, frischer Duft nach

Waldfrüchten .....0,2l **6,70**

##### Schwarzriesling

halbtrocken, dunkelrot, Anklänge  
von Dörrpflaumen und

Holunder, kräftig, harmonisch,  
samtig weich im Geschmack .....0,2l **6,60**

##### Weinschorle

lieblich, trocken oder

halbtrocken.....0,2l **6,40**

#### WEISS-HERBST

##### Casal Garcia Vinho Rose

halbtrocken, fruchtig, verstärkt mit

Himbeeren und Erdbeeren .....0,2l **6,60**

##### Portugiesischer Feuerberg

mild, süffig, säurearm, weich .....0,2l **6,60**

##### Côtes de Provence

trocken, frisch, fruchtig mit

dezzenten Aromen.....0,2l **6,70**

##### Cinsault

trocken, fruchtig und saftig .....0,2l **6,60**

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### HOT-DRINKS FOR COLD DAYS

#### **Café Bombay**

*Egg Liquor, strong Coffee, Sugar,  
Cream, etc. .... 5,90*

#### **Old Monk's Tea**

Tea with Old Monk Rum or White Rum,  
Lemonjuice, sugar, cinnamon ..... 5,90

#### **Irish Coffee**

Brown sugar, Irish Whisky, strong coffee,  
cream, etc ..... 6,50

#### **Egg Grog**

egg yolk, hot milk, maple syrup, brown rum,  
cacao powder ..... 6,50

### ERFRISCHENDE LONGDRINKS (Ohne Alkohol)

#### **Swagtem (Willkommen)**

*Mandelsirup, frischer Zitronensaft,  
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft,  
Mineralwasser, etc .....ca. 0,3l 6,30*

#### **Assam Star**

*Orangensaft mit Fruchtfleisch, Maracuja  
Nektar, Ananassaft, etc. ....ca. 0,3l 6,30*

#### **Goa Star**

*Orangensaft, Bananen-Fruchtsaft,  
Mandelsirup, Zitronensaft, etc.. ca. 0,3l 6,30*

#### **Maharashtra Cup**

*Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine,  
Limettensaft, etc. ....ca. 0,3l 6,30*

#### **Kerala Summer-Dream**

*1/2 Banane, spritziger Bananensirup,  
frische Milch, Ananassaft,  
Limettensaft, etc .....ca. 0,3l 6,50*



# INDIA

## RESTAURANT

### LONGDRINKS

#### Kashmiri Rum-Shake

*Indian Old Monk Rum, Grenadine,  
Grapefruitsaft, etc* ..... 6,90

#### Simla-Solen Tonic

*Indian Rum aus Solen, Limette,  
Indian Tonic Water* ..... 6,90

#### Kolkata Campari

*Campari, Bombay Gin / Gordon's Gin,  
Grand Marnier, Orangensaft, etc* ..... 7,90

#### Whisky Sour

*Bourbon Whisky, Limettensaft,  
Zuckersirup, etc* ..... 7,00

#### New-Dehli Why

*Indian oder Scotch Whisky,  
Cherry Brandy, Vermouth Red,  
Orangensaft, etc* ..... 7,50

#### Orient Express

*Indian oder Scotch Whisky,  
Drambuie, Vermouth Dry, etc* ..... 7,90

#### Jaipur - Bar

*Wodka (russisch oder polnisch),  
mit Bitter Lemon oder Saft* ..... 4 + 8cl 6,00

#### Happy India

*Cognac, Curacao, Limettensaft, etc.* .. 7,50

### SEKT

#### Asti Cinzano (Piccolo)

*lieblich* ..... 5,90

#### Azzurro Prosecco Durello (Piccolo)

*halbtrocken* ..... 5,90

#### Henkel Trocken (Piccolo)

*trocken* ..... 5,90

#### Mumm Dry (Piccolo)

*trocken* ..... 6,30

#### M&M Extra trocken (Piccolo)

*spritzig und prickelnd* ..... 5,90

#### Cinzano Asti

*Spumante* ..... 0,75l 20,50

*Prosecco Blu* ..... 0,75l 19,50

*Mumm Extra Dry* ..... 0,75l 22,50

#### Fürst von Metternich

*trocken / halbtrocken* ..... 0,75l 24,50

#### Pommery

*trocken* ..... 0,75l 55,00

#### Moet & Chandon Brut

*trocken* ..... 0,75l 63,00

Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### FÜR DEN MAGEN

Malteser .....	2cl 2,50
Jägermeister .....	2cl 2,50
Fernet Branca .....	2cl 2,50
Fernet Menta .....	2cl 2,50
Unterberg .....	2cl 2,60
Linie .....	2cl 2,50
Ouzo 12 .....	2cl 2,80

### SPIRITUOSEN

Indian-Mango Schnaps .....	2cl 2,90
Indian Old Monk Rum .....	4cl 4,50
Asbach-Uralt .....	2cl 2,20
Doornkaat .....	2cl 2,20
Pushkin Vodka .....	2cl 2,50
Moskovskaya Vodka .....	2cl 2,40
Bacardi Rum .....	2cl 2,40
Jamaica Rum .....	2cl 2,40
Malibu Rum (mit coconut) .....	2cl 2,20
Sambuca (flammiert serviert) .....	2cl 3,20
Ramazotti .....	4cl 4,30

### LIKÖR

Indian-Mango Liqueur .....	2cl 2,90
Indian-Lychee Liqueur .....	2cl 2,90
Indian-Guave Liqueur .....	2cl 2,90
Amaretto .....	2cl 2,50
Grand Marnier .....	2cl 3,40
Cointreau .....	2cl 2,90
Drambuie .....	2cl 3,30
Baileys Irish Cream.....	4cl 4,20

### COGNAC

Remy Martin V.O.S.P .....	2cl 3,60
Hennessy .....	2cl 3,40
Martell .....	2cl 3,60

### WHISKY

Indian Whisky .....	2cl 3,60
Indian Whisky .....	4cl 6,60
Chivas Regal .....	2cl 3,20
Chivas Regal .....	4cl 5,70
Dimple .....	2cl 3,20
Dimple .....	4cl 5,80
Jack Daniels .....	2cl 2,90
Jack Daniels .....	4cl 5,10
Jim Beam .....	2cl 2,60
Jim Beam .....	4cl 5,00
Ballantine's Scotch .....	2cl 2,60
Ballantine's Scotch .....	4cl 4,60
Johnnie Walker Black Label .....	2cl 3,20
Johnnie Walker Black Label .....	4cl 5,70
Glenfiddich .....	2cl 3,20
Glenfiddich .....	4cl 5,70

**INDIA**

**RESTAURANT**

**QUALITÄTS-FLASCHENWEINE**  
**QUALITY BOTTLE WINES**



Take-away and Party services are also available

# INDIA

## RESTAURANT

### FLASCHENWEINE 0.75 Ltr.

#### WEISS-WEINE

**Special Indian Wine Sula**  
*trocken, Chenin Blanc*..... 24,50

**Pfalz – Kerner, Spätlese**  
*lieblich, Deidesheimer Hofstück,  
Spätlese, angenehm in Geschmack  
WZG. Ruppertsberg* .....20,50

**Rheingau – Riesling**  
*halbtrocken, Eltviller Langenstück  
Kabinett, feinherb, elegantes Rieslingaroma  
Weingut Ernst* .....22,50

**Rheingau – Riesling**  
*trocken, Oestricher Lenchen  
Qualitätswein, ausdrucksvoll, würzig  
Weingut Spreitzer*.....22,50

**Pfalz – Grauburgunder**  
*trocken, Hambacher Pfaffengrund  
Qualitätswein, spritzig, feine Säure, duftend  
nach frischem Obst,  
Weingut Naegele* .....22,50

**Baden – Weißburgunder  
Durbacher Plauelrain**  
*trocken, Kabinett, duftet nach reifem Apfel  
und Birne, feine Struktur, belebendes  
Säurespiel,  
Weingut Andreas Laible* .....34,00

**Südafrika Chardonnay**  
*trocken, reines Bukett mit fruchtiger Säure –  
Western Cape* ..... 24,50

#### WEISS-HERBST

**Baden – Spätburgunder**  
*halbtrocken, Ihringer Fohrenberg  
Kabinett, fruchtig, aromatisch  
Weingut Karle, Ihringen* ..... 23,50

#### ROT-WEINE

**Special Indian Wine Sula Zinfandel  
rouge**  
*trocken* ..... 24,50

**Pfalz – Dornfelder Traube**  
*halbtrocken, Kallstadter Kobnert  
Qualitätswein, vollmundig ein voller tiefroter  
Rotwein WZG. Kallstadt* .....20,50

**Baden – Spätburgunder**  
*trocken, Ihringer Winklerberg  
Qualitätswein, feuriger, fruchtiger Rotwein  
Weingut Karle, Ihringen* .....22,50

**Pfalz – Cabernet Dorsa**  
*trocken, Spätlese, fruchtig, gerbstoffbetont  
hochwertiger, dichter und nachhaltiger Wein  
Winzerverein Hoheburg* .....28,00

**Frankreich – Merlot**  
*trocken, Appellation Côntrolée,  
Vin d' Pays, fruchtiges Aroma  
Gouth & Moi Chemins* .....21,50

**Italien – Chianti il Casale**  
*trocken, Toscana (nummerierte Flasche)  
DOCG Frederico Carletti* .....30,50

**Frankreich – Bordeaux**  
*trocken, Monopole Kressmann Barrique  
Appellation Contrôlée, samtig, feine Säure  
Weingut E. Kressmann* ..... 24,00

**Frankreich – Bordeaux**  
*trocken, Chateau Ferrand, Grand Cru  
Saint Emilion, Appellation Contrôlée,  
duftet nach Vanille, Balsam, mit leichter  
Holznote, im Mund harmonisch und  
spielerisch, kräftig* ..... 44,00

**Spanien – Rioja, Tempranillo**  
*trocken, Vina Herminia Excelsus  
DOC, fruchtig, aromatisch* ..... 30,50

Take-away and Party services are also available