



Indisches Restaurant nach Ayurveda Art

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen in unseren kleinen Familienbetrieb.

Ich, Balbir Sehra, kam vor über 30 Jahren aus dem Punjab im Norden Indiens nach Deutschland. Seit Jahren träumte ich von meinem eigenen kleinen Restaurant. Im August 2017 konnte ich mir dank der Unterstützung und dem Einsatz meiner Familie den Traum erfüllen.

Ich bin überzeugt von der ayurvedischen Heilkunst und versuche so gut es geht danach zu leben. In dieser ist es ein wesentlicher Bestandteil, dass man seinen Körper pflegen muss, um gesund zu sein. Dazu gehört definitiv auch das Essen. Deshalb wird auch hier danach gekocht, um aus der Mischung von Gewürzen und Pflanzen einen gesunden Körper zu machen bzw. zu erhalten. Denn bei uns gilt der Leitsatz: „Du bist was du isst“. Gerne berichten und beraten wir Sie dazu.

Unsere Räumlichkeiten können Sie auch gerne für private Festlichkeiten wie zum Beispiel Geburtstage und Hochzeiten nutzen. Wir besitzen auch einen barrierefreien Eingang.


Einen Guten Appetit bei uns wünschen Ihnen meine Frau Harminder und ich, Balbir Sehra.

Vorwort

Alle unsere Gerichte können Sie in drei Schärfestufen bestellen:

mild mittel traditionell

Wir hören immer wieder die Frage „wie scharf ist traditionell?“. Traditionell bedeutet, dass es so zubereitet wird, wie man es in Indien bekommen würde. Wir werden niemals eine unmenschliche Schärfe hinzufügen und damit ein Gericht „ungenießbar“ machen. Daher unser Rat: Wenn Sie nicht gerne scharf essen oder sich nicht sicher sind, bestellen Sie das Gericht lieber in mild oder mittel. Nachschärfen geht natürlich immer.

Sollten Sie eine Chilischote  hinter dem Gericht finden, dann ist das Gericht nicht komplett mild zubereitbar, da es dann seinen Eigengeschmack verlieren würde.

Jedes Gericht wird mit unserem Basmatireis nach hauseigenem Rezept Nelken und Kardamom. Diese verleihen unserem Reis einen einzigartigen Geschmack. Nach dem Kochen bemühen wir uns sehr, diese wieder aus dem Reis zu entnehmen. Sollten wir etwas davon übersehen haben, legen Sie es einfach auf den Tellerrand, da deren Eigengeschmack sehr bitter sein kann.

In Indien ist es üblich, die Speisen miteinander zu teilen. Deshalb werden unsere Gerichte in einzelnen Schalen serviert. Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, die Vielfalt der indischen Küche durch diese Weise kennenzulernen.

Für weitere Informationen, sowie **Allergenhinweise**, können Sie jederzeit bei unserem Team nachfragen

Alle unsere Preise sind selbstverständlich inklusive MwSt. und Bedienungen.

Getränkekarte

Heißgetränke

155.	Masala Chai _{d, h, 2} Hauseigener indischer Schwarztee mit Milch, Zucker und indischen Gewürzen	4,40
156.	Kahwa ₂ Indischer Schwarztee mit Kardamom und Nelken	3,50
157.	Tee Grün-, Pfefferminz-, Kamillen- oder Früchtetee	3,50
158.	Ingwertee	4,30
159.	Espresso ₃	4,30
160.	Kaffee _{3, h}	4,70
161.	Cappuccino _{3, d, h}	4,30
162.	Doppelter Espresso ₃	3,30
163.	Heiße Schokolade _d	4,40

Alkoholfreie Getränke

185.	Namkin Lassi (salzig) _{d, h}	0,3l	4,40
186.	Mithi Lassi (süß) _{d, h}	0,3l	4,40
187.	Lassi mit Fruchtgeschmack _{d, h} Mango, Maracuja, Kokosnuss oder Erdbeere	0,3l	4,80
190.	Mineralwasser Medium	0,2l	3,20
		0,4l	3,30
		0,75l	5,90
192.	Stilles Wasser	0,2l	3,20
		0,4l	3,30
		0,75l	5,90
194.	Softdrinks _{1, 3} Cola, Fanta, Sprite oder Spezi	0,2l	2,90
		0,4l	3,90
202.	Fruchtsäfte ₁ Apfel, Maracuja, Mango, Orange oder Johannisbeere	0,2l	3,30
		0,4l	4,40
203.	Saftschorle ₁ Apfel, Maracuja, Mango, Orange oder Johannisbeere	0,2l	3,30
		0,4l	3,90
220.	Eistee ₁ Pfirsich oder Zitrone	0,2l	3,30
		0,4l	4,40

Alkoholfreie Cocktails ¹

Alle Cocktails werden in 0,3l Gläsern serviert.

165.	Soul of India Cocktail		
	Ananas-, Maracuja-, Mango- und Granatapfelsaft		6,60
270.	Tantra Mantra		
	FrISChe Orangen, brauner Zucker, Ginger Ale, Grenadine und Orangensaft.		7,30
271.	Tantra Mantra Hot		
	Tantra Mantra zusätzlich mit einer grünen Chili		7,30
272.	Mosquito		
	Tonic Water, brauner Zucker, Limetten und frISChe Minze		7,30
273.	Wild Lotos ₄		
	Ginger Ale, Limettensaft, brauner Zucker, frISChe Limetten und frISChe Minze		7,30
274.	Mango Kiss _d		
	Ananas- und Mangosaft, Mangosirup und Sahne		8,50
275.	Coconut Kiss _d		
	Ananas- und Kirschsafft, Kokossirup und Sahne		8,40
276.	Banana Kiss _d		
	Ananas- und Bananensaft, Kokossirup und Sahne		8,40

Biere

230.	Pils	0,3l	3,30
	Stuttgarter Hofbräu oder Fürstenberg	0,5l	4,80
234.	Weizen (Hefe oder Kristall)	0,3l	3,30
	Paulaner Brauerei	0,5l	4,80
235.	Indisches Bier (Kingfischer)	0,3l	4,80
236.	Alkoholfreies Bier		
	Hefeweizen oder Pils	0,5l	4,80
237.	Radler/Russ	0,5l	4,80

Aperitif ¹

164.	Sekt	0,1l	4,40
167.	Sekt mit Fruchtsaft	0,1l	4,40
168.	Martini	5cl	4,90
169.	Campari mit Orangen- oder Mangosaft	5cl	5,50
170.	Bacardi Cola ₃	4cl	5,50

Weine₁

Offene Rosé und Weißweine

245.	Heilbronner Stauffenberg Spätburgunder Rosé	0,2l	5,50
246.	Heilbronner Stiftsberg Riesling	0,2l	5,50
247.	Indischer Weißwein	0,2l	5,50
248.	Weiß- oder Rotweinschorle	0,2l	4,10
249.	Chardonnay Frankreich	0,2l	5,50

Offene Rotweine

256.	Heilbronner Stiftsberg Trollinger	0,2l	5,50
255.	Indischer Rotwein (trocken)	0,2l	5,50
257.	Merlot trocken Frankreich	0,2l	5,50

Flaschenweine

261.	Bordeaux (trocken)	0,75l	24,90
262.	Lemberger mit Trollinger	0,75l	21,30
263.	Lemberger Weißherbst	0,75l	21,30
264.	Riesling	0,75l	21,30
265.	Indischer Rot- oder Weißwein	0,75l	23,50
266.	Merlot	0,75l	21,30

Spirituosen/Whisky₁

175.	Mango Schnaps	2cl	3,90
176.	Old Monk Rum (indischer Rum)	2cl	3,90
177.	Jack Daniels	2cl	4,90
178.	Black Label	2cl	4,90
179.	Chivas Regal	2cl	4,90
180.	Remy Martin	2cl	4,90

Alkoholische Cocktails₁

Alle Cocktails werden in 0,3l Gläsern serviert.

- | | | |
|------|---|------|
| 166. | Soul of India Cocktail | 7,30 |
| | Indischer Rum, Ginger Ale und Bitter Lemon | |
| 280. | Caipirinha | 9,50 |
| | Pitu, Limetten, brauner Zucker und Limettensaft | |
| 281. | Mai Tai | 9,90 |
| | Brauner Rum, Bacardi light, Triple Sec, Old Pascal (73% vol.),
Apricot Brandy, Ananas-, Orangensaft und Mandelsirup, | |
| 282. | Sex on the Beach | 9,90 |
| | Wodka, Melonen- und Pfirsichlikör, Zitronen-, Ananassaft und
Cassissirup | |
| 283. | Zombi | 9,90 |
| | Weißer und brauner Rum, Old Pascal (73%), Grenadine,
Orangen- und Ananassaft | |
| 284. | Mojito | 9,90 |
| | Havana Club, brauner Zucker, Sprudel, frische Limetten und
frische Minze | |
| 285. | Kamasutra | 9,90 |
| | Wodka, Pfirsichlikör, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Mango-
und Maracujasirup | |
| 286. | Flying Känguru _d | 9,90 |
| | Wodka, Peachtra, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Mango-,
Maracujasirup und Sahne | |
| 287. | Pina Coload _a | 9,90 |
| | Weißer und brauner Rum, Ananassaft, Kokossirup und Sahne | |
| 288. | Bahama Mama | 9,90 |
| | Malibu, Bananen Likör, brauner Zucker, Grenadine, Orangen-
und Ananassaft | |
| 289. | Hurricane | 9,90 |
| | Weißer und brauner Rum, Zitronen-, Limetten-, Ananas-,
Orangensaft und Maracujasirup | |
| 290. | Schwimmingpool | 9,90 |
| | Wodka, Blue Curacao, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup und
Sahne | |

Vorspeisen

Alle unsere Vorspeisen, außer die Suppen, werden mit drei Soßen serviert. Unsere Suppen können ebenfalls in den drei Schärfestufen serviert werden.

Beschreibung	Nr.	Preis
Tomatensuppe ^{a, d} Nach traditioneller indischer Art	1.	4,40
Dal Suppe ^{a, d} Eine würzige Suppe mit roten Linsen	2.	4,40
Murgh Shorba ^{a, d} Eine pikante Suppe mit Hähnchen, Ingwer, Knoblauch, Zimt und Kardamom	3.	4,40
Mulligatawny Suppe ^{a, d, g} Eine scharfe Suppe mit zartem Hähnchen und roten Linsen 	4.	4,40
Sabzi Pakora Frisches Gemüse in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	5.	5,50
Murgh Pakora Hähnchenfilet in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	6.	6,60
Paneer Pakora Käse in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	7.	6,60
Onion Pakora Zwiebelringe in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	8.	4,90
Champignon Pakora Champignons in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	10.	6,10
Gemüse Samosa (2 Stück) ^{a, h, e} Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Nüssen, Cashewkerne und Erbsen gefüllt	9.	6,10
Soul of India Spezial (für 2 Personen) ^{a, d, h} Gemischte Vorspeisenplatte aus verschiedenen Pakoras	11.	12,20

Beilagen

Die traditionellen Fladenbrote werden frisch nach Ihrer Bestellung zubereitet und im Tander-Lehmfen gebacken. Sie können die Brote traditionell zu Ihrem Hauptgang oder als Vorspeise mit einer kleinen Schüssel Raita (indischer Joghurt) bestellen.

Beschreibung	Nr.	Preis
Tander Roti _a Fladenbrot aus Vollkorn	20.	3,80
Naan _{a, d} Fladenbrot aus Hefeteig	21.	3,80
Garlic Naan _{a, d} Naan mit Knoblauch	22.	4,40
Peschawari Naan _{a, d} Naan mit Rosinen, Mandeln und Zucker	23.	4,90
Paneer Naan _{a, d, e} Naan mit Käse gefüllt	24.	4,90
Aloo Naan _{a, d} Naan mit Kartoffeln gefüllt	25.	4,70
Bhatura _{a, d} Frittiertes Fladenbrot	26.	4,40
Indisches Ajar In Öl eingelegtes, scharf gewürztes Gemüse und Früchte. Wir empfehlen es als Zusatz zu einem Brot zu bestellen	27.	1,20
Jeera Reis Gebratener Basmatireis mit Erbsen und Kümmel	40.	4,60
Pommes Mit Ketchup oder Mayonnaise	41.	4,40
Kheera Raita _d Fein gewürzter Joghurt mit Gurken	41a.	4,40
Mix Raita _d Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten	42.	4,40
Beilagen Salat _d Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln	43.	7,70
Soul of India Salat _d Eisbergsalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais	44.	12,20

Gerichte mit Hähnchen, Lamm, Fisch oder Garnelen

Alle Gerichte werden mit unserem hauseigenen Basmatireis serviert. Wählen Sie zuerst Ihre Soßenbasis aus und schließlich das Fleisch. Die meisten unserer Gerichte sind auch ohne Milch zubereitbar.

Beschreibung	Nr.	Fleischart	Preis
Curry _d Eine milde Currysoße	55.	Hähnchen	16,70
	70.	Lamm	17,90
	100.	Fisch	19,90
Tikka Jalfrezi Eine pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Zwiebeln	56.	Hähnchen	16,70
	78.	Lamm	17,90
Vindaloo _d Eine scharfe Currysoße mit Kartoffeln	57.	Hähnchen	16,70
	71.	Lamm	17,90
	103.	Garnelen	19,90
Korma _{d, h} Eine schmackhafte Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen, Kokosnuss und einer feinen Gewürzmischung	58.	Hähnchen	17,80
	72.	Lamm	19,00
	101.	Garnelen	21,00
Tikka Masala _d Eine delikate orientalische Kräutersoße mit Zwiebeln	59.	Hähnchen	16,70
	79.	Lamm	17,90
	108.	Fisch	19,90
Palak _d Eine leichte Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	60.	Hähnchen	16,70
	73.	Lamm	17,90
	104.	Garnelen	19,90
Chilli _d Eine süße Chilisoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	61.	Hähnchen	16,70
	106.	Fisch	19,90

Madras _{d, e}

Eine Currysoße mit Knoblauch, Tomaten, Champignons und Kokosnus raspeln

62.	Hähnchen	17,50
75.	Lamm	18,70

Karahi _e

Eine Currysoße gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten.

63.	Hähnchen	17,00
77.	Lamm	19,00
102.	Garnelen	21,00

Mango _d

Eine süße Mango-Sahne-Currysoße

64.	Hähnchen	16,70
107.	Fisch	19,90

Dhansak _d

Eine würzige Currysoße mit Linsen

65.	Hähnchen	17,80
76.	Lamm	19,00

Butter Murgh Masala _d

Eine Butter-Tomatensoße

66.	Hähnchen	18,50
-----	----------	-------

Bhindi _{d, h}

Eine pikante Soße mit Okra und Zwiebeln

67.	Hähnchen	18,90
74.	Lamm	20,10

Tandur Spezialitäten

Die Tandur Gerichte werden zusätzlich mit einem Naan, einer separaten Soße und Gemüse serviert. Gegen einen Aufschlag der entsprechenden Preisdifferenz servieren wir auch gerne andere Naan-Sorten.

Der Tandur-Ofen stammt aus dem 16. Jahrhundert. Er ist ein traditioneller von Hand hergestellter Lehmofen, der dem Brot und Fleisch durch Holzkohle einen besonders aromatischen Geschmack verleiht.

Alle Tandur-Spezialitäten aus unserem Hause werden nach dem alten Stil der Moghul-Könige zubereitet. Fleischgerichte werden darüber hinaus bei uns 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.

Beschreibung	Nr.	Fleischart	Preis
Murgh Tikka Garlic _d Hähnchenbrustfiletstücke am Spieß in einer pikanten Knoblauchsoße mariniert	46.	Hähnchen	18,90
Malai Tikka _d Hähnchenbrustfiletstücke in einer würzigen Joghurtsoße mariniert	52.	Hähnchen	18,90
Murgh Tandoori Hähnchenschenkel nach Hausrezept mariniert und gegrillt	51.	Hähnchen	19,60
Tikka Tandoori Fleischstücke nach Hausrezept mariniert und am Spieß gegrillt	45. 47. 48.	Hähnchen Lamm Garnelen	18,90 20,10 22,10
Tandoori Mix Grill Eine Zusammenstellung aus gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Lamm und Garnelen	49.	Mischung	22,90
Paneer Tikka (vegetarisch) _d Hauseigener Käse mit zusätzlich gegrilltem Gemüse	50.	Paneer	18,90

Biryani Reisgerichte^{a, d, e}

Hier finden Sie unsere Reispfannen. Bei diesen Gerichten wird der Basmatireis zusammen mit der Soße gebraten, sodass der Reis den Geschmack völlig aufnimmt. Die Gerichte werden zusätzlich mit Cashews, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln und mit einer separaten Joghurtsoße angerichtet.

Beschreibung	Nr.	Fleischart	Preis
Biryani	110.	Vegetarisch	16,10
	111.	Hähnchen	17,30
	112.	Lamm	18,50
Soul of India Biryani Eine Reispfanne mit Lamm, Hähnchen, Garnelen und Gemüse.	113.	Mischung ^{b, c}	20,00

Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindergerichte können mit einem Naan, Pommes oder Reis serviert werden.

Beschreibung	Nr.	Preis
Mogli Mango ^d Eine süße Mangosoße mit Hähnchen	K1	10,20
Kaa Korma ^{d, e} Eine schmackhafte Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen, Kokosnuss, einer feinen Gewürzmischung und Hähnchen	K2	10,20
Balu Aloo Palak ^{d, h} Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch	K3	10,20
Baghira Butter Murgh ^{d, h} Eine Butter-Tomatensoße mit Hähnchen	K4	10,20
King Louie Nuggets ^a Indische Chicken Nuggets	K5	10,20

Vegetarische Gerichte d, h

Alle Gerichte werden mit unserem gewürztem Basmatireis serviert. Unsere vegetarischen Gerichte unterscheiden sich meist nur durch eine Zutat von den veganen Gerichten: dem hauseigenen Paneer-Käse. Wir bereiten ihn selbst aus Milch zu, die wir von lokalen Bauern beziehen. Der Käse ist nur schwer vergleichbar mit den üblichen deutschen Käsesorten. Aber die beste Beschreibung, die wir haben ist, dass er aussieht wie Feta, die Konsistenz hat von Mozzarella und schmeckt wie ein würziger Frischkäse.

Beschreibung	Nr.	Preis
Palak Paneer Eine leichte Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	86.	16,30
Karahi Paneer Eine würzige Currysoße gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten	87.	16,70
Shahi Paneer _e Eine cremige Kokosnuss-Cashewsoße mit Mandeln und Rosinen	88.	16,70
Chilli Paneer Eine süß-schafte Chilisoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	89.	16,80
Matter Paneer Aloo Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten	90.	16,30
Paneer Butter Masala Eine Butter-Tomaten-Soße	93.	16,30

Weitere vegetarische Gerichte _a

Dal Makhani Braune Linsen in Butter, Zwiebeln und Knoblauch gekocht	80.	12,90
Mix Vegetables _h Frisches Gemüse nach Omas Rezept zubereitet	82.	15,50
Sabzi Korma Frisches Gemüse in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen Gewürzmischung	83.	14,50
Aloo Palak Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch	91.	15,50

Vegane Gerichte

Auch hier werden alle Gerichte mit gewürztem Basmatireis serviert. In der indischen Kultur ist das Essen von Fleisch eher unüblich. Das liegt unter anderem daran, dass viele Tiere als heilig gesehen werden. Daher sind wir in der Lage, nicht nur fast alle unsere Gerichte ohne größeren Aufwand vegetarisch zuzubereiten, sondern haben auch eine große Auswahl an veganen Gerichten.

Beschreibung	Nr.	Preis
Dal Tarka _h Gelbe Linsen in einer Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander	81.	12,20
Aloo Chana Masala _h Kichererbsen und Kartoffeln in einer Masalasoße mit Zwiebeln und Knoblauch	84.	13,90
Bindi Bhajee Gemüse-Curry mit Okra, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	85.	16,30

Weitere vegane Gerichte auf der nächsten Seite.

Weitere vegane Gerichte

Karahi Mushrooms Gegrillte Champignons in einer Currysoße mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten	92.	15,50
Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln in einer pikanten Currysoße	555.	14,50
Gemüse Jalfrezi Gegrillte Paprika, grüne Erbsen, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in einer pikant indisch gewürzten Soße	556.	15,10
Vindaloo Eine Gemüse Mischung in einer scharfen Currysoße	557.	15,10
Madras Eine Currysoße mit Knoblauch, Tomaten, Champignons und Kokosnussraspeln	560.	15,50
Veganes Palak Eine Gemüsemischung in einer leichten Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	558.	13,90
Veganes Mango Curry Eine Gemüsemischung in einer süßen Mango Currysoße	562.	15,50
Veganes Dhansank Marinierte Kartoffeln in einer würzigen Currysoße mit Linsen	563.	15,50
Veganes Kofta Indische Falafel in einer milden Currysoße	564.	15,50

Nachspeisen^d

Beschreibung	Nr.	Preis
Soul of India Spezial Eisbecher ^{d,e} Jeweils eine Kugel Pistazien-, Schokoladen-, Mango- und Vanilleeis. Dazu Sahne und Mandelsplitter	145.	7,10
Mango Crème ^{d,e} Unsere selbstgemachte Mango Crème mit Sahne und Kokosraspeln	146.	7,10
Gulab Jamun ^{d,e} Ein traditionelles indisches Dessert. Aus Trockenmilch werden Teigkugeln geformt, die frittiert werden. Anschließend werden die Kugeln in Zuckerwasser gekocht. Es werden zwei Bällchen mit etwas Mango Crème serviert.	148.	6,10
Kulfi Mango ^{d,e} Selbstgemachtes indisches Eis mit Milch, Mandeln, Pistazien und Kardamom	149.	7,30
Kheer ^{d,e} Indischer Milchreis nach hauseigenem Rezept mit Mandeln und Rosinen	150.	7,30
Gajjer Halva ^{d,e} Fein geriebene Karotten gekocht in Milch mit Mandeln und Pistazien.	151.	7,30
Suji Halva (Vegan) ^{a,e} Feiner Grieß (Farina), Zucker, Mandeln und aromatisiert mit Kardamompulver.	152.	7,30

Mittagsmenü

(Dienstag bis Freitag von 11:30-14:00 Uhr
– Außer an Feiertagen)

Mit jedem Mittagsmenü erhalten Sie eine Tagessuppe und ein Dessert des Tages. Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert.

Beschreibung	Nr.	Preis
Tarka Dal (Vegan) ^h Gelbe Linsen in einer Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander	M1	9,20
Palak Paneer (Vegetarisch) ^{d, h} Unser hauseigener Käse in einer Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	M2	9,90
Mix Sabzi (Vegan) Frisches Gemüse nach Omas Rezept zubereitet	M3	9,20
Paneer Korma (Vegetarisch) ^{d, e, h} Unser hauseigener Käse in einer Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	M4	10,30
Matter Mushrooms (Vegetarisch) ^{d, h} Marinierte und gebratene Champignons und Erbsen; zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	M5	10,30
Paneer Butter Masala (Vegetarisch) ^{d, h} Unser hauseigener Käse in einer süßen Buttersoße	M12	10,60
Murgh Curry ^d Hähnchenfilet in einer milden Currysoße	M6	10,50
Murgh Makhani ^{d, h} Hähnchenfilet in einer Butter- und Tomatensoße, leicht gewürzt	M7	10,50
Murgh Palak ^{d, h} Hähnchenfilet in einer Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch.	M8	10,50
Murgh Korma ^{d, h, e} Hähnchenfilet in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	M9	10,50
Lamm Curry ^{d, h} Lamm in einer milden Currysoße	M10	12,20
Fisch Curry ^{c, d, h} Fisch in einer milden Currysoße	M11	12,20