



Soul @ India

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

1. Masala Chai _{d, h, 2}
Hauseigener indischer Schwarztee mit Milch, Zucker und indischen Gewürzen 4,40
2. Kahwa ₂
Indischer Schwarztee mit Kardamom und Nelken 3,50
3. Tee
Grün-, Pfefferminz-, Kamillen- oder Früchtetee 3,50
4. Ingwertee 4,30
5. Espresso ₃ 4,30
6. Kaffee _{3, h} 4,70
7. Cappuccino _{3, d, h} 4,30
8. Doppelter Espresso ₃ 3,30
9. Heiße Schokolade _d 4,40

Alkoholfreie Getränke

10. Namkin Lassi (salzig) _{d, h} 0,3l 4,40
11. Mithi Lassi (süß) _{d, h} 0,3l 4,40
12. Lassi mit Fruchtgeschmack _{d, h}
Mango, Maracuja, Kokosnuss oder Erdbeere 0,3l 4,80
13. Mineralwasser Medium 0,2l 3,20
0,4l 3,30
0,75l 5,90
14. Stilles Wasser 0,2l 3,20
0,4l 3,30
0,75l 5,90
15. Softdrinks _{1, 3}
Cola, Fanta, Sprite oder Spezi 0,2l 2,90
0,4l 3,90
16. Fruchtsäfte ₁
Apfel, Maracuja, Mango, Orange oder Johannisbeere 0,2l 3,30
0,4l 4,40
17. Saftschorle ₁
Apfel, Maracuja, Mango, Orange oder Johannisbeere 0,2l 3,30
0,4l 3,90
18. Eistee ₁
Pfirsich oder Zitrone 0,2l 3,30
0,4l 4,40

Alkoholfreie Cocktails ₁

Alle Cocktails werden in 0,3l Gläsern serviert.

19.	Soul of India Cocktail Ananas-, Maracuja-, Mango- und Granatapfelsaft	6,60
20.	Tantra Mantra Frische Orangen, brauner Zucker, Ginger Ale, Grenadine und Orangensaft.	7,30
21.	Tantra Mantra Hot Tantra Mantra zusätzlich mit einer grünen Chili	7,30
22.	Mosquito Tonic Water, brauner Zucker, Limetten und frische Minze	7,30
23.	Wild Lotos ₄ Ginger Ale, Limettensaft, brauner Zucker, frische Limetten und frische Minze	7,30
24.	Mango Kiss _d Ananas- und Mangosaft, Mangosirup und Sahne	8,50
25.	Coconut Kiss _d Ananas- und Kirschsafte, Kokossirup und Sahne	8,40
26.	Banana Kiss _d Ananas- und Bananensaft, Kokossirup und Sahne	8,40

Biere

27.	Pils	0,3l	3,30
	Stuttgarter Hofbräu oder Fürstenberg	0,5l	4,80
28.	Weizen (Hefe oder Kristall)	0,3l	3,30
	Paulaner Brauerei	0,5l	4,80
29.	Indisches Bier (Kingfischer)	0,3l	4,80
30.	Alkoholfreies Bier		
	Hefeweizen oder Pils	0,5l	4,80
31.	Radler/Russ	0,5l	4,80

Aperitif ₁

32.	Sekt	0,1l	4,40
33.	Sekt mit Fruchtsaft	0,1l	4,40
34.	Martini	5cl	4,90
35.	Campari mit Orangen- oder Mangosaft	5cl	5,50
36.	Bacardi Cola ₃	4cl	5,50

Weine₁

Offene Rosé und Weißweine

37. Heilbronner Stauffenberg Spätburgunder Rosé	0,2l	5,50
38. Heilbronner Stiftsberg Riesling	0,2l	5,50
39. Indischer Weißwein	0,2l	5,50
40. Weiß- oder Rotweinschorle	0,2l	4,10
41. Chardonnay Frankreich	0,2l	5,50

Offene Rotweine

42. Heilbronner Stiftsberg Trollinger	0,2l	5,50
43. Indischer Rotwein (trocken)	0,2l	5,50
44. Merlot trocken Frankreich	0,2l	5,50

Flaschenweine

45. Bordeaux (trocken)	0,75l	24,90
46. Lemberger mit Trollinger	0,75l	21,30
47. Lemberger Weißherbst	0,75l	21,30
48. Riesling	0,75l	21,30
49. Indischer Rot- oder Weißwein	0,75l	23,50
50. Merlot	0,75l	21,30

Spirituosen/Whisky₁

51. Mango Schnaps	2cl	3,90
52. Old Monk Rum (indischer Rum)	2cl	3,90
53. Jack Daniels	2cl	4,90
54. Black Label	2cl	4,90
55. Chivas Regal	2cl	4,90
56. Remy Martin	2cl	4,90

Alkoholische Cocktails₁

Alle Cocktails werden in 0,3l Gläsern serviert.

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 57. | Soul of India Cocktail
Indischer Rum, Ginger Ale und Bitter Lemon | 7,30 |
| 58. | Caipirinha
Pitu, Limetten, brauner Zucker und Limettensaft | 9,50 |
| 59. | Mai Tai
Brauner Rum, Bacardi light, Triple Sec, Old Pascal (73% vol.),
Apricot Brandy, Ananas-, Orangensaft und Mandelsirup | 9,90 |
| 60. | Sex on the Beach
Wodka, Melonen- und Pfirsichlikör, Zitronen-, Ananassaft und
Cassissirup | 9,90 |
| 61. | Zombi
Weißer und brauner Rum, Old Pascal (73%), Grenadine,
Orangen- und Ananassaft | 9,90 |
| 62. | Mojito
Havana Club, brauner Zucker, Sprudel, frische Limetten und
frische Minze | 9,90 |
| 63. | Kamasutra
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Mango-
und Maracujasirup | 9,90 |
| 64. | Flying Känguru _d
Wodka, Peachtra, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Mango-,
Maracujasirup und Sahne | 9,90 |
| 65. | Pina Coload _a
Weißer und brauner Rum, Ananassaft, Kokossirup und Sahne | 9,90 |
| 66. | Bahama Mama
Malibu, Bananen Likör, brauner Zucker, Grenadine, Orangen-
und Ananassaft | 9,90 |
| 67. | Hurricane
Weißer und brauner Rum, Zitronen-, Limetten-, Ananas-,
Orangensaft und Maracujasirup | 9,90 |
| 68. | Schwimmingpool
Wodka, Blue Curacao, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup
und Sahne | 9,90 |

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.	6,90
Paneer Pakora Käse in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	7.	6,90
Onion Pakora Zwiebelringe in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	8.	5,50
Champignon Pakora Champignons in einer Panade aus Kichererbsenmehlteig frittiert	9.	6,90
Gemüse Samosa (2 Stück) ^{a, h, e} Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Nüssen, Cashewkerne und Erbsen gefüllt	10.	6,90
Soul of India Spezial (für 2 Personen) ^{a, d, h} Gemischte Vorspeisenplatte aus verschiedenen Pakoras	11.	12.50

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
Tandur Roti _a Fladenbrot aus Vollkorn	12.	3,80
Naan _{a, d} Fladenbrot aus Hefeteig	13.	3,80
Garlic Naan _{a, d} Naan mit Knoblauch	14.	4,40
Peschawari Naan _{a, d} Naan mit Rosinen, Mandeln und Zucker	15.	4,90
Paneer Naan _{a, d, e} Naan mit Käse gefüllt	16.	4,90
Aloo Naan _{a, d} Naan mit Kartoffeln gefüllt	17.	4,70
Butter Naan _{a, d} Naan mit reichlich Butter bestrichen	18.	4,80
Chili Naan _{a, d} Naan mit feuriger Chili	19.	4,40
Minze Naan _{a, d} Naan mit Minze	20.	4,40
Bhatura _{a, d} Frittiertes Fladenbrot	21.	4,70
Indisches Ajar In Öl eingelegtes, scharf gewürztes Gemüse und Früchte. Wir empfehlen es als Zusatz zu einem Brot zu bestellen	22.	1,20
Papadam	23.	1, 20
Jeera Reis Gebratener Basmatireis mit Erbsen und Kümmel	24.	4,60
Pommes Mit Ketchup oder Mayonnaise	25.	4,80
Kheera Raita _d Fein gewürzter Joghurt mit Gurken	26.	4,40
Mix Raita _d Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten	27.	4,60
Beilagen Salat _d Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln	28.	7,70
Soul of India Salat _d Eisbergsalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais	29.	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	30.	Hähnchen	17,70
	31.	Lamm	18,90
	32.	Fisch	19,90
Tikka Jalfrezi Eine pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Zwiebeln	33.	Hähnchen	17,70
	34.	Lamm	18,90
Vindaloo _d Eine scharfe Currysoße mit Kartoffeln	35.	Hähnchen	17,70
	36.	Lamm	18,90
	37.	Garnelen	21,00
Korma _{d, h} Eine schmackhafte Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen, Kokosnuss und einer feinen Gewürzmischung	38.	Hähnchen	18,20
	39.	Lamm	19,50
	40.	Garnelen	21,00
Tikka Masala _d Eine delikate orientalische Kräutersoße mit Zwiebeln	41.	Hähnchen	17,70
	42.	Lamm	18,90
	43.	Fisch	19,90
Palak _d Eine leichte Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	44.	Hähnchen	17,70
	45.	Lamm	18,90
	46.	Garnelen	21,00
Chilli _d Eine süße Chilisoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	47.	Hähnchen	17,70
	48.	Fisch	19,90

Madras _{d, e}

Eine Currysoße mit Knoblauch, Tomaten, Champignons und Kokosnussspärln	49.	Hähnchen	18,50
	50.	Lamm	19,70

Karahi _e

Eine Currysoße gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten.	51.	Hähnchen	17,70
	52.	Lamm	19,50
	53.	Garnelen	21,00

Mango _d

Eine süße Mango-Sahne-Currysoße	54.	Hähnchen	18,70
	55.	Fisch	19,90

Dhansak _d

Eine würzige Currysoße mit Linsen	56.	Hähnchen	18,80
	57.	Lamm	19,70

Butter Murgh Masala _d

Eine Butter-Tomatensoße	58.	Hähnchen	18,90
-------------------------	-----	----------	-------

Bhindi _{d, h}

Eine pikante Soße mit Okra und Zwiebeln	59.	Hähnchen	19,90
	60.	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	61.	Hähnchen	19,60
Malai Tikka _d Hähnchenbrustfiletstücke in einer würzigen Joghurtsoße mariniert	62.	Hähnchen	19,60
Murgh Hähnchenschenkel nach Hausrezept mariniert und gegrillt	63.	Hähnchen	20,10
Tikka Tandoori Fleischstücke nach Hausrezept mariniert und am Spieß gegrillt	64.	Hähnchen	19,60
	65.	Lamm	20,80
	66.	Garnelen	22,90
Tandoori Mix Grill Eine Zusammenstellung aus gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Lamm und Garnelen	67.	Mischung	22,90
Paneer Tikka (vegetarisch) _d Hauseigener Käse mit zusätzlich gegrilltem Gemüse	68.	Paneer	20,50

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	69.	Vegetarisch	17,00
	70.	Hähnchen	18,10
	71.	Lamm	19,10
Soul of India Biryani Eine Reispfanne mit Lamm, Hähnchen, Garnelen und Gemüse.	72.	Mischung ^{b, c}	21,00

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. 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	73.	17,90
Karahi Paneer Eine würzige Currysoße gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten	74.	17,70
Shahi Paneer ^e Eine Kokosnuss-Cashewsoße mit Mandeln und Rosinen	75.	18,90
Chilli Paneer Eine süß-schafe Chilisoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	76.	17,90
Matter Paneer Aloo Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten	77.	17,30
Paneer Butter Masala Eine Butter-Tomaten-Soße	78.	18,90
Paneer Korma Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	79.	18,90
Dal Makhani Braune Linsen in Butter, Zwiebeln und Knoblauch gekocht	80.	13,90
Mix Vegetables ^h Frisches Gemüse nach Omas Rezept zubereitet	81.	16,20
Sabzi Korma Gemüse in einer Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss	82.	16,20
Aloo Palak Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch	83.	16,50

Vegane Gerichte

Beschreibung	Nr.	Preis
Dal Tarka _h Gelbe Linsen in einer Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander	84.	13,90
Aloo Chana Masala _h Kichererbsen und Kartoffeln in einer Masalasoße mit Zwiebeln und Knoblauch	85.	14,90
Bindi Bhajee Gemüse-Curry mit Okra, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	86.	17,30
Karahi Mushrooms Gegrillte Champignons in einer Currysoße mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten	87.	16,50
Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln in einer pikanten Currysoße	88.	15,50
Gemüse Jalfrezi Gegrillte Paprika, grüne Erbsen, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in einer pikant indisch gewürzten Soße	 89.	16,90
Vindaloo Eine Gemüse Mischung in einer scharfen Currysoße	 90.	16,90
Madras Eine Currysoße mit Knoblauch, Tomaten, Champignons und Kokosnussraspeln	91.	16,90
Veganes Palak Eine Gemüsemischung in einer leichten Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	92.	15,10
Veganes Mango Curry Eine Gemüsemischung in einer süßen Mango Currysoße	93.	16,50
Veganes Dhansank Marinierte Kartoffeln in einer würzigen Currysoße mit Linsen	94.	16,50
Malai Kofta Indische Falafel mit Käse in einer milden Currysoße	95.	18,90
Veganes Kofta Indische Falafel in einer milden Currysoße	96.	16,90

Nachspeisen_d

Beschreibung	Nr.	Preis
Soul of India Spezial Eisbecher _{d,e} Jeweils eine Kugel Pistazien-, Schokoladen-, Mango- und Vanilleeis. Dazu Sahne und Mandelsplitter	97.	7,10
Mango Crème _{d,e} Unsere selbstgemachte Mango Crème mit Sahne und Kokosraspeln	98.	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.	99.	6,10
Kulfi Mango _{d,e} Selbstgemachtes indisches Eis mit Milch, Mandeln, Pistazien und Kardamom	100.	7,30
Kheer _{d,e} Indischer Milchreis nach hauseigenem Rezept mit Mandeln und Rosinen	101.	7,30
Gajjer Halva _{d,e} Fein geriebene Karotten gekocht in Milch mit Mandeln und Pistazien.	102.	7,30
Suji Halva (Vegan) _{a,e} Feiner Grieß (Farina), Zucker, Mandeln und aromatisiert mit Kardamompulver.	103.	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	10,20
Palak Paneer (Vegetarisch) ^{d, h} Unser hauseigener Käse in einer Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	M2	10,70
Mix Sabzi (Vegan) Frisches Gemüse nach Omas Rezept zubereitet	M3	10,20
Paneer Korma (Vegetarisch) ^{d, e, h} Unser hauseigener Käse in einer Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	M4	11,50
Matter Mushrooms (Vegetarisch) ^{d, h} Marinierte und gebratene Champignons und Erbsen; zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	M5	11,30
Paneer Butter Masala (Vegetarisch) ^{d, h} Unser hauseigener Käse in einer süßen Buttersoße	M6	11,90
Murgh Curry ^d Hähnchenfilet in einer milden Currysoße	M7	11,50
Murgh Makhani ^{d, h} Hähnchenfilet in einer Butter- und Tomatensoße, leicht gewürzt	M8	11,50
Murgh Palak ^{d, h} Hähnchenfilet in einer Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch.	M9	11,50
Murgh Korma ^{d, h, e} Hähnchenfilet in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	M10	11,50
Lamm Curry ^{d, h} Lamm in einer milden Currysoße	M11	13,40
Fisch Curry ^{c, d, h} Fisch in einer milden Currysoße	M12	13,40