

## Sabzi Ke Namooone · Vegetarische Gerichte

Für Vegetarier und Nicht-Vegetarier · For vegetarians and non-vegetarians

Alle Gerichte werden serviert mit Basmatireis oder Nan-Fladenbrot

All dishes served with Basmati rice or Nan

90	<p><b>Palak Paneer</b> Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen · Fresh home made cottage cheese with spinach and fresh spices</p>	9,00
91	<p><b>Mattar Paneer</b> Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen Home made cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and Kashmir spices</p>	9,00
92	<p><b>Aloo Ghobi Masala</b> Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices</p>	8,50
93	<p><b>Eggplant Bharta</b> Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet Whole eggplants baked over open flame, mashed and seasoned with herbs and sauteed with onions</p>	9,50
94	<p><b>Navrattan Sabzi Korma</b> Allerlei Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream</p>	9,50
95	<p><b>Paneer Masala</b> Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Chef's Spezielsauce Home made cottage cheese cooked in chef's special sauce</p>	9,50
96	<p><b>Maharani Dal</b> Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten Creamed lentils with spices</p>	8,00
97	<p><b>Dum Aloo</b> Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy</p>	8,00
98	<p><b>Bhindi Masala</b> Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet Garden fresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices</p>	9,50
99	<p><b>Jeera Aloo Benarasi</b> Spezielles Kartoffelgericht aus Benares Potatoes cooked in a special Benares recipe</p>	8,00

---

**Chat Pats · Beilagen · Tid bits**

---

110	<b>Pappadams</b> Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor Ton-Ofen gebacken Lentil cracker sun dried and baked in Tandoor	0,50
111	<b>Raita</b> Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs	3,00
112	<b>Lassi</b> Joghurtgetränk mit erfrischender Minze und Masala-Gewürzen Yoghurt, mint and spices shake	2,50
113	<b>Katchumber Salad</b> Frischer grüner Salat mit gehackten Gurken und Tomaten in Kräuter-Dressing, mit typisch indischen Gewürzen serviert Fresh garden seasoned salad Indian style	3,50

---

**Mithai Ka Ghar · Desserts**

---

Traumhafte indische Nachspeisen  
Delicious indian Desserts

- |     |                                                                                                                                                                                              |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 120 | <b>Pista Kulfi</b><br>Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Pistazien<br>in einer fernöstlichen Kreation<br>Ice cream from fresh milk, blanched almonds and pistachio   | 4,00 |
| 122 | <b>Gulab Jamun</b><br>Hausgemachte Hüttenkäseballchen, frittiert und in Zuckersirup<br>und Rosenwasser getaucht<br>Cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup and rose water | 3,00 |
| 123 | <b>Taze Phal Ka Salad</b><br>Exotischer Fruchtsalat mit Grand Marnier und Sahne<br>Oriental fruit salad with Grand Marnier and salad                                                         | 3,50 |
| 124 | <b>Gazar Ka Halva</b><br>Eine köstliche indische Karottennachspeise<br>Delicious Indian carrot dessert                                                                                       | 3,50 |
| 125 | <b>Mango Kulfi</b><br>Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Mango<br>in einer fernöstlichen Kreation<br>Ice cream from fresh milk, blanched almonds and mango           | 4,00 |

---

**Getränke · Beverages**


---

**Warme Getränke**

300	Chai, der Volkstee aus Indien mit Gewürzen und Milch	Kännchen	3,00
301	Darjeeling - beliebter indischer Qualitäts-Hochland-Tee	Kännchen	2,50
302	Cappuccino	Tasse	2,50
303	Espresso	Tasse	1,80
304	Kaffee	Tasse	2,00

**Alkoholfreie Getränke**

400	Mineralwasser Perrier	0,3 l	2,50
401	Stilles Wasser	0,3 l	1,50
402	Coca Cola	0,3 l	2,50
403	Fanta	0,3 l	2,50
404	Apfelsaft	0,3 l	2,50
405	Orangensaft	0,3 l	2,50
406	Schweppes Tonic	0,2 l	2,00
407	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,00
408	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,00
409	Mango Saft	0,3 l	2,50
410	Vittel	1,5 l	5,00
411	Perrier, Flasche	1,0 l	5,00
412	Apfelschorle	0,3 l	2,50
413	Sprite	0,3 l	2,50
112	Lassi Indisches Joghurtgetränk in 3 Geschmacksrichtungen: süß / salzig / Mango	Becher	2,50

---

**Getränke · Beverages**


---

**Apéritif / Digestif**

500	Anarkali-Cocktail Spezialität des Hauses mit Mango, Orangensaft, Indian Rum, Blue Curacao und Grenadine	5 cl	6,50
501	Kir - Weißwein mit Cassis	5 cl	3,50
502	Kir Royal - Sekt mit Cassis	5 cl	3,50
503	Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	2,50
504	Sherry dry, medium	5 cl	2,50
505	Harvey Bristol Cream	5 cl	2,50
506	Portwein	5 cl	2,50
507	Campari mit Soda oder Orangensaft	5 cl	4,50

**Gin**

508	Gordon's	4 cl	5,50
-----	----------	------	------

**Wodka**

509	Moskovskaya	4 cl	3,50
510	Absolut Vodka	4 cl	3,50

**Fassbier**

800	Schlösser Alt	0,3 l	2,50
801	Schlösser Alt	0,4 l	3,25
802	Warsteiner	0,3 l	2,50
803	Warsteiner	0,4 l	3,25

**Flaschenbier**

804	Indisches Bier King Fisher	0,3 l	3,00
805	Paulaner Hefe-Weizen	0,5 l	3,50
806	Kelt's - alkoholfreies Bier	0,33 l	3,00
807	Claustaler - alkoholfreies Bier	0,33 l	3,00