
Menü I · Kirti's Dhaba Lajawab

Dal Shorba

Indische Linsensuppe

Delicious lentil soup

Murgh Pakoras

Hähnchenfleisch in speziellem Teig ausgebacken

Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried

Nan

Herzförmiges Fladenbrot aus dem Tandoor Ton-Ofen

Leavened bread of fine flour baked in the tandoor

Gemischter Indischer Salat · Mixed Salad

Mit Kräuter-Dressing

Indian style delicious salad with herbs dressing

Kirti's Dhaba Grill Platte · Mixed Grill Platter

Die feinsten Bissen aus dem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt:

Hühnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen

Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken and seafood

Nachspeise nach Wahl · Choice of dessert

20,00

Menü 2 · Samundari Khazana

Tomatensuppe · Tomato soup

Zubereitet mit frischen Gartentomaten in der Tradition der nordindischen Küche

A fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition

Shrimps Cocktail

nach Art des Hauses

a house speciality

Gemischter Indischer Salat · Mixed Salad

Mit Kräuter-Dressing

Indian style delicious salad with herbs dressing

Platte mit Meeresfrüchten · Mixed Seafood Platter

Meeresfrüchte in pikanter Sauce gekocht - eine Spezialität des Hauses

Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices - cooked in a very special sauce

Nachspeise nach Wahl · Choice of dessert

21,00

Menü 3 · Aapki Apni Pasand

Kombinieren Sie Ihr eigenes Menü
Make your own Menu

Suppe · Choice of Soup

Kirti's Dhaba Grillgerichte aus dem Tandoor Ton-Ofen · Grill from Tandoor

2 Curry-Gerichte · 2 Curries

Reis · Rice

Nan

Salat · Salad

Nachspeise nach Wahl · Choice of dessert

25,00

Spezial · Nordindisches Büffet
Special · North Indian Buffet

Lunchen spezial · unser beliebtes Familienbüffet
Special Lunch · our famous family buffet

Sonntags von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr - Kinder unter 12 Jahren zahlen die Hälfte
Every Sunday from 12.00 to 15.00 h - Children under 12 years half price.

10,00

Happy Lunch des Tages · Happy Lunch of the Day

Montags bis Samstags von 12.00 bis 15.00 Uhr
Monday till Saturday, from 12.00 to 15.00 h

Entdecken Sie unser Mittagsmenü
Discover our Lunch menu

Garam Lukme · Vorspeisen · Appetizers

- | | | |
|----|--|------|
| 9 | Mumbai Onion Bhaji
Zwiebel mit Koriander und diversen Hausgewürzen mariniert,
in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Onion pieces marinated in coriander and house spices, fried in gram flour batter | 4,50 |
| 10 | Sabzi Pakora
Eine Auswahl an Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig
aus Kichererbsen frittiert
Seasonal vegetal savoury fritters marinated and fried in gram flour batter | 5,00 |
| 11 | Murgh Pakora
Hähnchenfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Boneless chicken pieces marinated and fried in gram flour batter | 5,50 |
| 12 | Jhingha Pakora
Riesen-Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Jumbo shrimps battered and fried with thick gram flour paste | 8,50 |
| 13 | Lamb Cocktail Seekh Kebab
Lammhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern und Gewürzen,
am Spieß im Tandoor Ton-Ofen über Holzkohle gegrillt und anschließend
in Buttersauce kurz gebraten
Minces lamb blended with special spices and herbs cooked on skewer
in charcoal clay oven | 5,50 |
| 14 | Seep
Muscheln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch kurz gebraten,
gewürzt mit unseren speziellen Kräutern und Gewürzen
Mussels sauteed with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and flavoured
with our special herbs and spices | 6,00 |
| 15 | Chicken Cocktail Seekh Kebab
Hähnchenhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern und Gewürzen,
am Spieß im Tandoor Ton-Ofen über Holzkohle gegrillt und anschließend
in Buttersauce kurz gebraten
Minces chicken blended with special spices and herbs cooked on skewer
in charcoal clay oven | 5,00 |

Shorbs · Suppen · Soups

20	Dal Shorba Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild Indian spices	2,50
21	Murgh Shorba Hühnersuppe in nordindischer Art, pikant gewürzt Chicken soup with mild Indian spices	2,50
22	Tamatar Ka Shorba Delikate Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung A fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition	2,50
23	Fish Shorba Eine Fischsuppe nach einem speziellen Rezept aus Goa Special fish soup from Goa	3,50
24	Jhinga Shorba Eine spezielle Garnelensuppe aus Bombay (Mumbai) Special prawn soup of Mumbai	4,00

Roti · Indisches Tandoor Brot

Brote aus dem traditionellen Tandoor Ton-Ofen, über Holzkohle gebacken
Breads from traditional Indian charcoal oven Tandoor

30	Tandoori Roti Vollkornbrot aus Sauerteig Leavened whole wheat flour bread	1,50
31	Nan Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl Leavened bread of fine flour	2,00
32	Paratha Vielschichtiges mit Butter zubereitetes Sauerteig-Vollkornbrot Buttered and leavened whole wheat bread	2,50
33	Keema Nan Sauerteigbrot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lammhackfleisch und indischen Gewürzen Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb	3,50
34	Pyaz-Ka-Kulcha Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt Superfine flour bread stuffed with onions	3,00
35	Kashmiri Nan Brot aus Weizenmehl gefüllt mit fein gehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese	3,50
36	Lachedar Nan Spezialität des Hauses A house speciality	3,00
37	Garlic Nan Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch Fine flour bread with garlic	3,50