



**1**

**Shorba Lukme / Suppen und Vorspeisen**  
*Soups and Appetizers*

**2**

**Khane Ke Sath / Beilagen / Extras**  
**Roti / Brote / Bread**

**3**

**Tandoori Khajana / Grillgerichte aus dem Tandur (Ton-Ofen)**  
*Tandoor (Clay Oven)*

**4**

**Murgh-Ki-Haandi / Hähnchenfleisch-Spezialitäten**  
*Chicken specialities*

**5**

**Gosht / Lamm / Lamb**  
**Samundari Khajana / Meeresfrüchte Gerichte**  
*Sea Food*

**6**

**Sabaz-E-Bahar / Vegetarische Gerichte**  
*Vegetables dishes*

**7**

**Chawal Ke Namooone Biryani's**  
*Ein typisches Gericht aus der Mogulreich-Küche mit*  
*Basmati-Reis Spezialitäten*  
*A typical Moghulei dish with Basmati-rice*

**Mitha/Nachspeisen/Dessert**

**8-9-10**

**Peene Ke Liey / Getränke / Drinks**

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig





**Shorba Lukme / Suppen und Vorspeisen**

*Soups and Appetizers*

<b>10 Dal Shorba</b>	3,50 €
Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet <i>Delicious lentil soup made with red lentils, and mild Indian spices</i>	
<b>11 Murg Jhangiri Shorba</b>	4,00 €
Eine Hühnersuppe nach nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon, pikant gewürzt <i>Chicken Soup Made with chicken, garlic, ginger, cinnamon and Indian spices</i>	
<b>12 Shabnam Shorba</b>	3.50€
Eine schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung <i>A Fresh garden tomato soup made after a special recipy in our North Indian Tradition</i>	
<b>13 Samosa</b>	4,00 €
Kartoffeln und Erbsen gefüllt in frittiertes Pastete <i>Potatoes and peas in a deep fried pastry</i>	
<b>14 Assorted Pakora Veg.</b>	4,00 €
Eine Auswahl von Gemüse der Saison in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Seasonal Vegetables in a chick pea pie</i>	
<b>15 Murg Pakora</b>	5,00 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Chicken breast marinated and deep fried in a chick pea pie</i>	
<b>16 Machi Pakora</b>	5,50 €
Fisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Fish deep fried in a chick pea pie</i>	
<b>17 Pappadams</b>	1,50 €
Knusprige sonnengetrocknete Linsenwaffeln im Tandur gebacken <i>Lentil crackers sun dried and baked in Tandoor</i>	
<b>28 Mix Salad</b>	4,20 €
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln <i>Green salad with tomatoes, cucumber and onions</i>	

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig





2

**Khane Ke Sath / Beilagen / Extras**

<b>26 Raita</b>	3,00 €
Erfrischender Joghurt mit Kreuzkümmel <i>Refreshing yogurt with cumin</i>	
<b>27 Vegetables Raita</b>	3,50 €
Erfrischender Joghurt mit Gurken, Tomaten und verschiedenen Kräutern <i>Refreshing yogurt with cucumber, tomatoes and various herbs,</i>	
<b>29 Reis</b>	
Portion extra Reis	3,00 €

**Roti / Brote / Bread**

***Flache, ungesäuerte Brote von ausgezeichnetem Geschmack und fester Struktur aus unserem Tonofen "Tandur" gebacken***

*Variety of unleavened Breads from our traditional Indian Clayoven "Tandoor"*

<b>21 Chapati</b>	1,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Bread of whole wheat flour</i>	
<b>22 Nan</b>	2,10 €
Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl <i>Leavened Bread from the finest flour</i>	

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhalzig





**3**

**Tandoori Khajana / Grillgerichte aus dem Tandur (Ton-Ofen)**  
*Tandoor (Clay Oven)*

Alle unsere Tikkas werden aus zarten Filets geschnitten nach einer traditionellen Art mariniert, mindestens 24h würzig eingelegt, anschließend werden sie am Spieß in unserem Tandur gegrillt und auf knackigen Gemüsen in der Pfanne serviert. Dazu reichen wir Basmati Reis.

*Pieces of meat marinated traditionally at least 24 hours, roasted on skewers in our Tandoor, Served on crisp vegetables in a pan, Basmati rice*

**30 Murgh Malai Tikka** 13,90€

Zarte Hähnchenfleischstücke am Spieß im Tandur gegrillt (1)  
*Chicken skewers roasted in Tandoor*

**31 Chicken Tikka** 13,90€

Entbeint Hühnerfleischstücke, Pikant mariniert am Spieß im Tandur gegrillt (1)  
*Boneless chicken pieces marinated for 24-hours and roasted in Tandoor*

**32 Mutton Boti Kebab** 15,50€

Lammfleischstücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und am Spieß im Tandur gegrillt (1)  
*Lamb chunks roasted in our Tandoor*

**33 Jihnga Angari** 16,90 €

Zarte Hummer-Krabben mit Schale im Tandur gegrillt (1)  
*Tender whole Prawns roasted in our Tandoor*

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig





**4**

**Murgh-Ki-Haandi**  
Hähnchenfleisch-Spezialitäten  
*Chicken specialties*

<b>40 Chicken Curry</b> Hähnchenfleisch in einer würzigen Curry-Sauce <i>Chicken cooked in spicy Curry sauce</i>	12,90 €
<b>41 Murgh Tikka Makhani</b> Hähnchenfleisch mariniert mit feinen Gewürzen und Tomaten in einer reichen Buttersauce, im Tandoor gekocht <i>Chicken marinated with spices and tomatoes in a butter sauce cooked in our Tandoor</i>	13,50 €
<b>42 Shrabi Nawabi Tikka Masal</b> Hähnchenbrustfilet nach einem Rezept aus der königlichen Mogulreich-Küche Beliebtestes Gericht der Mogulreich-Höfe mit etwas Rum zubereitet. (1) <i>Chicken breast prepared from a recipe of the imperial kitchen of Moghul kitch</i>	12,90 €
<b>43 Karahi Murgh</b> Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet. <i>Chicken cooked in Karahi with Onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> <i>Spicy, served in a hot platter</i>	12,90 €
<b>44 Palak Murg</b> Saftiges Hähnchenfleisch in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen <i>Chicken Cooked with mildly seasoned Spinach, Ginger, Garlic and Kashmir spices</i>	12,90 €
<b>45 Murg Korma</b> Hähnchenfleisch gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, Ingwer und einer aromatischen Gewürzmischung <i>Chicken cooked in a sauce from Cashew-Nuts, Ginger and aromatic spices</i>	13,50 €
<b>46 Chicken Vindaloo</b> Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in scharfer Sauce gekocht <i>Chicken breast cooked with potatoes in a hot sauce</i>	12,90 €
<b>47 Chicken Mango</b> Zarte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Sauce, und Mango <i>Tender Chicken pieces cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i>	12,90 €

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig





**5**

**Gosht / Lamm / Lamb**

- |                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>50 Kashmiri Roghan-Josh</b>                                                                                                                     | 13,90 € |
| <i>Lammfleisch in einer würzigen Curry Sauce und in Butter geschmorten Zwiebeln (1)</i>                                                            |         |
| <i>Lamb cooked in spicy gravy with onions.</i>                                                                                                     |         |
| <b>51 Lamm Korma</b>                                                                                                                               | 13,90 € |
| <i>Lammfleisch gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, Ingwer und einer aromatischen Gewürzmischung</i>                                          |         |
| <i>Lamb cooked in a sauce from Cashew-Nuts, Ginger and aromatic spices</i>                                                                         |         |
| <b>52 Lamm Mango</b>                                                                                                                               | 13,90 € |
| <i>Lammfleisch in einer würzigen sauce und Mango</i>                                                                                               |         |
| <i>Lamb pieces cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i>                                                                               |         |
| <b>53 Lamm Vindaloo</b>                                                                                                                            | 13,90 € |
| <i>Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Sauce gekocht</i>                                                                                        |         |
| <i>Boneless Lamb cooked with potatoes in a hot sauce</i>                                                                                           |         |
| <b>54 Bhuna Gosht</b>                                                                                                                              | 13,90 € |
| <i>Lammstücke in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen gekocht, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünen Paprika (1)</i> |         |
| <i>Lamb cooked in combination of spices, onions, tomatoes and green peppers,</i>                                                                   |         |
| <b>55 Palak Gosht</b>                                                                                                                              | 13,90 € |
| <i>Lammstücke mit Spinat gekocht nach Art des Hauses</i>                                                                                           |         |
| <i>Lamb with spinach cooked Patron's style</i>                                                                                                     |         |

**Samundari Khajana /  
Meeresfrüchte Gerichte / Sea Food**

- |                                                                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>60 Dariya Ka Ratan</b>                                                                                                                                     | 14,90 € |
| <i>Hummer-Krabben in einer würzigen Butter-Curry-Sauce mit geschmorten Zwiebeln</i>                                                                           |         |
| <i>Prawns cooked in a butter curry sauce with sauteed onions</i>                                                                                              |         |
| <b>61 Jhinga Jalferezie</b>                                                                                                                                   | 14,90 € |
| <i>Hummer-Krabben mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Paprika gebraten</i>                                                                             |         |
| <i>Prawns fried with onions, ginger, spices, peppers .</i>                                                                                                    |         |
| <b>62 Goan Machi Curry</b>                                                                                                                                    | 13,90 € |
| <i>Kochkunst aus Goa: Fischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Kokosnuss Sauce gegart</i> |         |
| <i>The famous Fish Curry of Goa cooked with Onions, Ginger, special herbs and spices in a mild coconut curry sauce</i>                                        |         |
| <b>63 Samundari Khajana</b>                                                                                                                                   | 13,90 € |
| <i>Eine Komposition köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart</i>                                       |         |
| <i>Delicious combination of seafood with special herbs and spices and sauteed in a very special sauce</i>                                                     |         |
| <b>64 Fisch Masala</b>                                                                                                                                        | 13,90 € |
| <i>Fischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Paprika gebraten</i>                                                                                |         |
| <i>Fish fried with onions, ginger, spices, peppers</i>                                                                                                        |         |

**Liste der Zusatzstoffe**

- (1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhalting





**Sabaz-E-Bahar / Vegetarische Gerichte**

*Vegetables dishes*

<b>80 Shahi Palak Paneer</b>	10,90 €
Frischer hausgemachter Hüttenkäse, Spinat, Sahne mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet	
<i>Fresh Homemade cottage cheese, mixed with spinach, cream and spices</i>	
<b>81 Aloo Palak</b>	10,90€
Kartoffeln, Spinat, Sahne mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet	
<i>Potatoes mixed with spinach, cream and spices</i>	
<b>82 Chana Palak</b>	10,90€
Kichererbsen, Spinat, Sahne mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet	
<i>Chick peas, mixed with Spinach, Cream and Spices</i>	
<b>83 Kashmiri Dum Aloo</b>	10,90€
Kartoffeln in einer würzigen Soße und frischen Kräutern zubereitet	
<i>Cooked potatoes in a spicy sauce and fresh herbs</i>	
<b>84 Mix Veg. Masala</b>	10,90€
Gemischte Gemüse in einer feinen Gewürzmischung Sauce	
<i>Mix Vegetables</i>	
<b>85 Matar Paneer</b>	10,90€
Hausgemachte Hüttenkäse mit Erbsen in feiner Curry Sauce	
<i>Fresh Home made cheese with greenpeas Cooked</i>	
<b>101 Shahi Panner</b>	10,90€
Hausgemachter Hüttenkäse zubereitet in Butter, Cashew-Nüssen und Curry-Sauce	
<i>Homemade cottage cheese cooked in butter, cashew nuts gravy</i>	
<b>102 Aloo Chana Masal</b>	10,90 €
Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce	
<i>Potatoes and chick peas with onions and garlic cooked in spicy sauce</i>	
<b>103 Eggplant Bharta</b>	10,90 €
Auberginen im Tandoor gegrillt mit pürierten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, und Kräutern gewürzt	
<i>Eggplant cooked in Tandoor with mashed onions, ginger, garlic, spices and herbs</i>	
<b>104 Bhindi Masala</b>	10,90 €
Okragegemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten	
<i>Okra vegetables fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special Indian spices</i>	
<b>105 Dal Makhani</b>	10,90 €
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gekocht	
<i>Black lentils with a special spices cooked in butter gravy sauce</i>	
<b>106 Navratan Korma</b>	10,90 €
Verschiedene Gemüse mit Cashew-Nüssen in Kormasauce gebraten	
<i>Vegetables Mix with cashew nuts in korma</i>	

**Liste der Zusatzstoffe**

- (1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig





**Chawal Ke Namooone Biryani's /**  
Ein typisches Gericht aus der Mogulreich-Küche  
A typical Moghulei dish with Basmati-rice

<b>70 Chicken Biryani</b>	13,00 €
Gewürzte Hähnchenfleischstückchen in Safran-Reis <i>Spiced chicken pieces cooked in saffron rice Moghul style</i>	
<b>71 Lamm Biryani</b>	13,90 €
Gewürztes Lammfleisch in Safran-Reis <i>Spiced chunks of lamb cooked in saffron rice Moghul style</i>	
<b>73 Mix Sabaz Biryani</b>	12,90 €
Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüsen und Cashew-Nüssen <i>Basmati rice with vegetables and cashew nuts.</i>	

**Mitha / Nachspeisen / Dessert**

<b>110 Firni</b>	3,60 €
Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien <i>Milk-rice pudding with rose water, almonds and pistachios</i>	
<b>111. Mangocreme</b>	3,90 €
Mangofrucht püriert mit Vanilleeis, Mandeln und Pistazien <i>Mango fruit pureed with vanilla ice cream, almonds and pistachios</i>	
<b>112. Gulab Jamun</b>	3,90 €
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt <i>Made with dry milk and cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup and rose water</i>	

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig







8

Peene Ke Liey / Getränke / Drinks

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
201 Cola (1,2,5)	2,20 €	3,50 €
202 Fanta (1,2,3)	2,20 €	3,50 €
203 Sprite (1,2,3)	2,20 €	3,50 €
204 Mezzo Mix (1,2,5)	2,20 €	3,50 €
205 Cola Light (1,2,5)	2,20 €	3,50 €
206 Bitter Lemon	2,50 €	4,50 €
<b>Wasser</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
280 Bonaqua Classic	1,60 €	2,80 €
281 Gourmet Flasche <b>0,5l</b>		3,70 €
	<b>0,25l</b>	
282 Gourmet Still Flasche	2,20 €	
<b>Säfte</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
221 Apfelsaft	2,40 €	4,10 €
222 Orangensaft	2,40 €	4,10 €
223 Mango Saft	2,40 €	4,10 €
224 Johannisbeersaft	2,40 €	4,10 €
225 Apfelsaft Schorle	2,30 €	3,60 €
226 Orangensaft Schorle	2,30 €	3,60 €
227 Mangosaft Schorle	2,30 €	3,60 €
228 Johannisbeersaft Schorle	2,30 €	3,60 €
<b>Lassis / Joghurtgetränk</b>	<b>0,3l</b>	
211 Mango Lassi	3,90 €	
212 Salt Lassi	3,90 €	
213 Sweet Lassi	3,90 €	
<b>Shakes</b>		
214 Mango Shake	3,90 €	

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhalting





**9**

**Alkoholische Getränke**

<b>Biere</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
231 Indisches Bier (King Fisher)0,3l	2,90 €	
232 Beck´s Pils Beck`s Alkholfrei	2,80 €	
233 Kaiser Bier vom Fass	2,50 €	3,30 €
234 Paulaner Hefe Weizen und Alkholfrei		3,80 €
235 Radler	2,40 €	3,20 €

**Alkoholische Getränke**

<b>Weine</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
270 Schwarzriesling Weiss Herbst / Rosè	2,50 €	4,20 €
271 Heilbronner Staufenberg. Riesling / Weiß	2,60 €	4,30 €
272 Heilbronner Staufenberg Trollinger / Rot	2,60 €	4,30 €
273 Montepulciano D´Abruzzo Doc / Rot	2,60 €	4,30 €
274 Pinot Girgio del Veneto / Weiß	2,60 €	4,30 €

**Weinschorle**

275 Weiss, Rot, Rosè	3,90 €
----------------------	--------

**Liste der Zusatzstoffe**

- (1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig





**10**  
**APERITIF**

	<b>0,2l</b>		
236 Aperol Soda (4cl)	4,80 €		
237 Aperol Lemon (4cl)	4,80 €		
238 Aperol Mango (4cl)	4,80 €		
<b>Schnaps &amp; Whisky</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>	
241 Cocos Schnaps	2,50 €		
242 Mango Schnaps	2,50 €		
243 Teacher Whisky		4,80 €	
244 Chivas Regal		5,50 €	
245 Johnnie Walker Black Label		5,50 €	
246 Old Monk Indian Rum		5,00 €	
247 Whisky Cola		4,80 €	
248 Ramazotti	2,50 €	4,50 €	
249 Ouzo	2,50 €		
<b>Sekt</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
251 Prosecco	3,50 €		23,80 €
252 Asti Cinzano			18,50
255 Sekt mit Mangosaft	3,20 €		

**Warme Getränke**

261 Kännchen Tee	3,50 €
Schwarztee auf indische Art gekocht mit Milch und Kardamom	
262 Kännchen Kaschmir Tee	3,20 €
Schwarztee mit Nelken und Kardamom	
266 Grüne Tee	3,20 €
263 Tasse Kaffee	2,10 €
264 Espresso	1,90 €
265 Cappuccino	2,80 €

**Liste der Zusatzstoffe**

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) Koffeinhaltig

