

## Suppen

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 51. | Pindi Tomatensuppe<br>Milde Tomatensuppe mit Hockbreiklee und Schlagsahne | 2,80 |
| 52. | Chicky corn „Sweet Dolly“<br>Hühnercremesuppe mit Geflügel und Mais       | 3,50 |
| 53. | Lambclear „Assam“<br>Lammkraftbrühe mit Tartarschnitten                   | 3,50 |
| 54. | Palaksuppe „Nainital“<br>Spinatsuppe mit Kräutercroûtons                  | 3,50 |
| 55. | Mullagatwny „Maadrasi“<br>Linsensuppe mit Lammfleisch und Kokosnuss       | 3,60 |

## Vorspeisen

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 56. | Raita „Panjabi“<br>Joghurt mit Gurken, Tomaten und Kartoffeln   | 2,80 |
| 57. | Salatteller<br>Verschiedene Saisonsalate mit Joghurt-, Senf-, Mango- und Balsamico-Olivenöldressing                                       | 3,30 |
| 58. | Samosa „Sardarji“<br>Gefüllte Backteigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen   | 4,20 |
| 59. | Onion Baji<br>Zwiebelscheiben scharf gewürzmariniert in Kichererbsenpanade gebacken   | 4,20 |
| 60. | Indraplatte<br>ab 2 Personen pro Person<br>Verschiedene Vorspeisen gemischt   | 6,20 |
| 61. | Kaathikebab garniert<br>Chapatiflade gefüllt mit Hühnerragout oder Broccoligemüse   | 6,50 |
| 62. | Paneertikka „Delhi“<br>ab 2 Personen pro Person<br>Hausgemachte indische Cottagekäsewürfel mit Paprika und Kartoffeln im Tandoor gegrillt | 6,80 |
| 63. | Paneerkäse oder Hühnerfilet Pakoras<br>mit Spezialpanade gebacken   | 5,20 |
| 64. | Shrimps „Harrods“<br>mit Spezialpanier gebacken   | 6,20 |
| 65. | Tandoori Shashlicks<br>ab 2 Personen pro Person<br>Seelachsfilet, Hühnerfilet und Hühnerflügel auf einem Gemüsesizzler                    | 6,80 |

## Tandoori Hauptspeisen

Dies sind Spezialitäten, die 24 Stunden in würziger Joghurtmarinade liegen müssen und danach in einem handgemachten Tonofen auf Holzkohle gegrillt werden. Die Grillgerichte werden auf Gemüsebett am heißen Sizzler angerichtet. Dazu servieren wir Ihnen indischen Basmatireis. Nach Wunsch können Sie auch verschiedene Nanbrote oder Currygemüsereis bestellen.

66.	Pankh Harayana Hühnerflügel mit Honig und Mangochutney	9,50
67.	Traditional Tandoorichicken Hähnchen gegrillt mit Gemüse	10,70
68.	Drumsticks „Cashew“ Hühnerkeule mariniert mit Kaschewnussjoghurt	11,50
69.	Barahkebab „Gardencity“ Lammkotelette gegrillt mit Gemüse	12,50
70.	Hara Murg „Mysore“ Hühnerfilet in Spinatjoghurt mariniert	12,50
71.	Murg „Afghani“ Hühnerfilet mariniert in Käsecreme	12,50
72.	Fisch Tikka „Malabar“ Mariniertes Seelachsfilet vom Grilltandoor	12,50
73.	Bater „Kashmir“ Wachteln „Simlaart“ mit Safranjoghurtmarinade	13,50
74.	Tandoori Chicken „Tiranga“ Drei verschiedene Hühnerfilets in indischen Flaggenfarben	13,50
75.	Grillplatte „Sahib“ für 1 Person	13,50
76.	für 2 Personen Lammkotelette, Hühnerkeule, Spinathühnerfilet, Fischfilet	25,50
77.	Pathar Kebab „Khujuraho“ Lammhuft natur mit Knoblauch	13,50
78.	Tandoori Garnelen „Bingo“ 6 Stück Riesengarnelen gegrillt und garniert	17,50

## Spezialitäten der indischen Curry-Kunst

Das Curry ist ein Gemisch aus verschiedenen indischen Gewürzen. Dabei gibt es nicht nur ein Curry, sondern viele Gewürzmischungen für verschiedene Gerichte. Wir servieren Ihnen dazu indischen Basmatireis. Nach Wunsch können Sie auch verschiedene Nanbrote oder Currygemüseris bestellen.

79.	Haryali Goscht „Greenery“ Mit Spinat und Ingwer Hühnerfilet	11,00
80.	oder Lammfleisch	12,50
81.	Jalfrezi „Rangeela“ Mit Paprikastreifen und Zwiebeln Hühnerfilet	11,50
82.	oder Lammfleisch	12,50
83.	Chickencurry „Memsahib“ Traditionelles Hühnercurry „Hausfrauenart“	11,50
84.	Goan Vindaloo Mit Kartoffeln und Hühnerfilet	11,50
85.	oder Lammfleisch	12,50
86.	Kashmiri Rogan-Josh Lammfleisch gebraten mit Kaschmirgewürzen in pikanter Soße	12,00
87.	Chilli „Indian“ Mit Lammfleisch, Indianerbohnen und Kartoffeln	12,50
88.	Murghatikka Makhni Hühnerfilet aus dem Tandoor in sahniger Tomatensauce	12,50
89.	Indo-Austria „Shai Korma“ Chickenfilet mit Früchten und Kashewkäsesauce mit Safran	12,50
90.	Chicken Mushroom „Himalaya“ Hühnerfilet mit Champions in Curry-Joghurtsoße	12,50
91.	Yakhni Murg Hühnerbrust gefüllt mit Spinat in Safrannussauce	13,00
92.	Chickentikka Masala „very British“ Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	13,00

## Warmes Buffet und Salat Buffet

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 57. | Salatteller<br>Verschiedene Saisonsalate mit Joghurt-, Senf-, Mango- und Balsamico-Olivenöldressing  | 3,30  |
| 93. | Mittagsbuffet<br>(Montag bis Freitag, außer Feiertag)<br>4 verschiedene Gerichte und Basmatireis   | 7,90  |
| 94. | Abendbuffet<br>2 Fleischgerichte, 2 vegetarische Gerichte und Basmatireis mit gegrillten Vorspeisen vom Tandoor sowie Salatebuffet und Fladenbrote | 15,00 |

## Samstags- und Sonntags-Angebot

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 134. | Bhutaniplatte „Vegetaria“<br>Drei verschiedene Gerichte Joghurtraita, Basmatireis, Roti und Salat                | 11,50 |
| 135. | Sri Lankianplatte „Cricketers“<br>Fleischgericht, Fischcurry und zwei Gemüsegerichte, Basmatireis, Nan und Salat | 13,00 |

## Fischgerichte

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 95.  | Fischköfte „Manchuri“<br>Seelachsbällchen in Manchurisauce  | 12,50 |
| 96.  | Goan Fischmasala<br>Seelachsfilet mit Früchten in Kräutersauce                                      | 12,50 |
| 72.  | Fisch Tikka Malabar<br>Mariniertes Seelachsfilet vom Grill  | 12,50 |
| 98.  | Jhingacurry „Bangla-Desh“<br>Krabbencurry in kräftiger Sauce  | 13,00 |
| 99.  | Lachscurry „Mumbai“<br>Lachs natur mit Ingwersauce und Früchten                                     | 16,00 |
| 100. | Garlic Prawna „Bengal“<br>Garnelen in Knoblauchsauce  | 18,00 |
| 78.  | Tandoori Shrimps „Bingo“<br>Riesengarnelen gegrillt und auf einem Gemüsesizzler mit Schale serviert | 17,50 |

## **Biryanis/Basmati-Reisgerichte**

101.	Weißer Basmatireis	1,50
102.	Gemüsereis Basmatireis mit Safran, Erbsen und Karotten	2,50
103.	Vegetarisches Biryani Gewürzter Gemüsereis	9,50
104.	Pullao „Hyderabadi“ Reisgericht mit Lammfleisch und Kartoffeln	12,50
105.	Chickenfilet Biryani „Sadar Bazar“ Reisgericht mit Hendlfilet, Champignons und Erbsen	12,50
106.	Jhingabiryani „Madras“ Reisgericht mit Shrimps und frischem Paprika	12,50

## **Frisch aus dem Ofen**

107.	Tandoori Roti Vollkorn Fladenbrot	2,00
108.	Nan e´Babri Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl	2,50
109.	Parantha Butterfladenbrot mit Zwiebeln	3,00
110.	Chapati (2 Stück) Vollkorn-Pfannenfladenbrot	3,00
111.	Lassan Wala oder Butternan Knoblauch oder Butterfladenbrot	3,00
112.	Paneer oder Pishori Kulcha Weichbrot mit hausgemachtem Käse oder Nüssen und Rosinen	3,50

## **Vegetarische Gerichte**

113.	Makki Gajar „Daramshala“ Babykarotten und Maiskörner	8,00
114.	Chili singh Carne Indianerbohnen mit Paprika und Chili	8,00
115.	Alu (Chath-Pathe-Khate) “Bombay” Kartoffeln in würziger Joghurtsauce	8,00
116.	Dal Tarka “Kalimata” Schwarzes Linsengericht mit Indianerbohnen	8,00

117.	Dal Lakshmi "Hindustan" Indisches Linsengericht	8,50
118.	Alu Palak "Old City" Spinatgericht mit Kartoffeln	8,50
119.	Gobi Alu "Panjabi" Karfiol mit Kartoffeln, mild	8,50
120.	Baingan Alu "Jullunder" Melanzani mit Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln	8,50
121.	Matar Paneer „Kashmir“ Hausgemachter Käse mit Erbsen-Curry	8,50
122.	Chana Masala „Chandigarh“ Kichererbsen mit Zwiebeln, würzig	8,50
123.	Tinda „Sardarji“ Indisches Kürbisartiges Gemüse und Kartoffeln würzig und schmackhaft zubereitet	9,00
124.	Palak Paneer "Simla" Spinat mit hausgemachtem Käse	9,00
125.	Shabnam Curry "Maharani" Champions mit Erbsen und indischen Nüssen	9,00
126.	Karai Paneer "Amiritsar" Hausgemachter Käse gebraten mit Paprikastreifen	9,00

### **Nachspeisen**

133.	Gulab Jaamun "Bengali" Goldbraun gebackene Topfenbällchen in Kardamom-Honigsirup	4,00
127.	Mohr im Hemd Schokoladegedämpfter Pudding mit Schlag	4,00
128.	Wellness Yogi Bauernjoghurt mit Mangopurée und exotischen Früchten abgeschmeckt mit Rooh-Afzagrenadine	4,00
129.	Mango Mungo Mingo 3M Caramel cream	5,50
130.	Mango Pancakes „Matschedar“ Palatschinken mit Lychees, Grenadine, Mangomus und Eiscreme	5,80
131.	Papayasalat "Nagpur" Papayasalat	6,00
132.	Sahib Superior "Sweetheart" Kokos Parfait und Mangospalten	6,60

## Indische Getränke

Neembu Pani		1,80
Frische Zitronenlimonade mit Wasser		
Mango-, Guava- oder Lycheesjuicedrink		2,70
Mango Schnaps, Old Monk Rum	2 cl	2,80
Kokos- oder Bananenschnaps	2 cl	2,80
Masala Tee mit Honig		2,90
Oder Indischer Chai mit Milch		3,00
Brooke Bond PG Tips mit fünf indischen Teegewürzen		
Lassi (süß oder salzig)		2,90
Joghurtgetränk mit Rosenwasser		
Mango- oder Erdbeerlassi		3,50
Joghurtgetränk mit Mango- oder Erdbeermark		
Kingfischer Beer	0,3 l	3,50
Indian Red oder White Angoori Wein	1/8 l	3,50
Tee „Bombite“		4,20
Brooke Bond PG Tips mit Old Monkrum		
Bellini Guava oder Mango	0,1 l	5,00
Mangosorbet mit Wodka	0,1 l	5,50
Irish Coffee „Dehlite“	0,1 l	5,50
Cafe mit Old Monk Rum		
Kama Sutra „Mangolove“	0,1 l	5,50
Sahibgeheimnis		

Mittags pro Person € 0,50 für Papadams und Chutneys.

Abends wird pro Person € 1,50 ein Gedeck verrechnet.

Inklusivpreise in Euro