Viele Dank für Ihren Besuch!

Wir kochen und würzen gerne nach Ihren Vorlieben.
Wenn etwas nicht so ganz Ihren Vorstellungen und
Wünschen entsprochen hat, sagen Sie es uns bitte,
damit wir noch besser werden können.

Wenn Sie zufrieden waren, dann sagen Sie es
bitte auch Ihren Freunden und Bekannten.

Gerne verwöhnen wir Sie auch bei festlichen Zusammenkünften.
Für Hochzeiten, Geburtstage… für alle Familien- oder Firmenfeiern
arrangiert unser Party-Service den stilvollen Rahmen mit
speziell abgestimmten Menüs für Sie und Ihre Gäste – auch mit indischer
Live-Musik und Tanz.
Lassen Sie sich von uns beraten.

Auf ein Wiedersehen freut sich
Ihr SURBOLLYWOOD-Team.



Indisches Restaurant SURBOLLYWOOD · Theresienstraße 9 · 82319 Starnberg
Reservierung Telefon: 08151. 66 64 95 oder Fax 08151. 66 64 71

INDISCHES RESTAURANT

surbollywood

Rotweine | Red Wines

	Flaschenweine	Herkunft	Flasche 0,75l
445	Muriel Rioja DO Bodegas Muriel, S.L Elciego fruchtbetonter, kräftiger Rioja, dunkles, leuchtendes Rot, feine Fruchtaromatik, erinnert an schwarze Kirsche, Brombeeren und hat einen würzigen Charakter -	Spanien Rioja	19,00 €
446	Château Grament AC Guy Bataille, St. Martin de Lerm trocken, frisch, charaktervoller Bordeaux, kräftig, vollmundig	Frankreich Bordeaux	22,00 €
447	Rubesco DOC Cantina Lungarotti, Torgiano trocken, intensives Rubinrot, voller Geschmack, harmonisch, edel, ausgeglichen -	Italien Umbrien	25,00 €
448	Rosso Toscana IGT Tenuta Caparzo trocken, rubinrot, intensiver Duft, Anklänge von roten Früchten, delikaten Gewürzen, Vanillenoten -	Italien Toskana	38,00 €
449	Cabernet Sauvignon Waterford Estate 86 % Cabernet Sauvignon und 14 % Merlot, 17 Monate im Barrique, körperreich, elegant, mit schönen Fruchtaromen -	Südafrika Stellenbosch	46,00 €

Prosecco & Sekt

460	Gedlermann Carte Blanche „Piccolo“	0,20 l	6,90 €
461	Geldermann Carte Blanche	0,75 l	24,90 €
462	Prosecco Spumante DOC Valdobbiadene, extra dry, Cantina Soligo	0,20 l	5,90 €
463	Prosecco Spumante DOC Valdobbiadene, extra dry, Cantina Soligo	0,75 l	22,90 €

Champagner

470	Moet & Chandon Brut Imperial	0,20 l	22,00 €
471	Moet & Chandon Brut Imperial	0,75 l	59,00 €
472	Veuve Clicquot Brut	0,375 l	35,00 €
473	Dom Perignon Jahrgänge je nach Verfügbarkeit	0,75 l	190,00 €
474	Dom Perignon Rose Jahrgänge je nach Verfügbarkeit	0,75 l	350,00 €

Suppen | Soups | الشوربات

1	Dal Soup Indische Linsensuppe / Indian lentil soup شوربة عدس هندية	3,80 €
2	Tomato Soup Tomatensuppe / Tomato soup شوربة طماطم	3,80 €
3	Lachsan Soup Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup شوربة ثوم هندية	3,90 €
4	Vegetable Soup Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup شوربة خضار هندية	4,00 €
5	Chicken Soup Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup شوربة دجاج هندية	4,90 €
6	Lobster Shorba Hummersuppe indische Art / Indian style lobster soup شوربة لوبستر محضرة على الطريقة الهندية	5,90 €
7	Mulligatawny Soup scharf / hot 🌶 Indische Linsen mit Reis und Hühnerfleisch / Indian lentils with rice and chicken عدس هندي مع أرز ودجاج	5,90 €

Frische knackige Salate | Fresh Crisp Salat | السلطات الطازجة

10	Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil سلطة طماطم مع بصل، خل وزيت	3,50 €
11	Salat à la Saison Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with French dressing or, if preferred, with oil and vinegar سلطة مشكلة مع تتبيلة فرنسية أو - حسب الرغبة – مع زيت وخل	3,80 €
12	Haus Salat Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn سلطة مشكلة مع روبيان، أناناس، جبنة وذرة	6,50 €
13	Indischer Bauernsalat Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und indischem hausgemachten dressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and indish homemade dressing سلطة هندية مع شرائح صدر دجاج مقلي، فطر طازج، ذرة، بصل وتتبيلة اللبن	6,50 €
14	Bengali Salat Seelachsfilet mit Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer in Bombay Salat-Sauce / Pollock with onions, garbanzo beans and ginger in Bengali salad sauce بولوك مع بصل، حمص وزنجبيل في صلصة سلطة بنغالية	6,50 €

Warme Vorspeisen | Warm Starters | مقبلات دافئة

Alle warmen Vorspeisen werden mit vier verschiedenen schmackhaften Dips serviert. / All warm appetizers come with four different tasty dips.

20	Vegetable Pakoras Mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Mixed vegetable pakoras باكورا خضار مشكلة	4,50 €
21	Vegetable Samosa 2 Stück/ 2 pieces Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln und Gewürzen / Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and Indian spices قطعتان – فطائر محشوة بخليط من البازيلاء، البطاطا والبهارات الهندية	4,90 €
22	Mushhroom Pakoras Mit frischen Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with fresh mushrooms, deep fried باكورا مقلية مع فطر طازج	4,90 €
23	Spicy Onion Bhaji Zwiebelringe mit Gewürzen in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Onion rings with gram flour and spices, deep fried حلقات بصل مقلية مع دقيق الحمص والبهارات	4,50 €
24	Paneer Pakoras Mit hausgemachtem Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with homemade cheese, deep fried باكورا مقلية مع جبنة	4,90 €

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

25 Chicken Pakoras 5,00 €
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with tender chicken
باكورا مع دجاج

26 Fish Pakoras 5,00 €
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with seasonal fish
باكورا مع سمك طازج

27 Shrimp Pakoras 5,00 €
Kleine Garnelen in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with shrimps
باكورا مع روبيان

28 Mixed Starter à la Chef 12,00 €
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen / Special plate with different appetizers for 2 persons
طبق خاص من المقبلات المتنوعة لشخصين

29 Tandoori Mixed Starter 18,00 €
Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tonofen mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch für 2 Personen/ Delightful mix with different pieces of chicken, lamb and fish, roasted in the clay oven for 2 persons
تشكيلة لذيذة من قطع الدجاج، لحم الضأن والسمك، المشوية بفرن الصلصال لشخصين

Kalte Vorspeisen | Cold Starters | مقبلات باردة

35 Channa Chat 4,00 €
Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Tamarinde Sauce / Indian garbanzo beans with spices, onions and tomatoes in tamarind sauce
حبوب حمص هندي مع بهارات، بصل وطماطم في صلصة تمر هندي

36 Chicken Chat Delhi 4,90 €
Indischer Hühnerfleischsalat / Indian chicken salad
سلطة دجاج هندية

37 Shrimps Cocktail 7,00 €
Krabben-Cocktail mit kleinem Nan / Shrimps cocktail with a small nan
كوكتيل روبيان

Tandoori Brot-Spezialitäten | Bread Specialities
خبز تندوري خاص

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Tonofen / Flat bread freshly baked over charcoal in our clay oven

40 Tandoori Roti 2,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornehl / Indian wholemeal flat bread
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة

41 Lachha Parantha 3,00 €
Spezial Fladenbrot mit Butter / Special bread baked in thin layers with butter
خبز خاص مخبوز بطبقات رقيقة مع الزبدة

42 Plain Nan 2,70 €
Weißes Fladenbrot / Indian white flat bread
خبز هندي أبيض رقيق

43 Butter Nan 3,00 €
Weißes Fladenbrot mit Butter / Indian white flat bread with butter
خبز هندي أبيض رقيق مع زبدة

44 Garlic Nan 3,50 €
Weißes Fladenbrot mit Knoblauch / Indian white bread with garlic
خبز هندي أبيض مع الثوم

45 Onion Nan 3,50 €
Weißes Fladenbrot mit Zwiebel gefüllt / Indian white bread stuffed with onion
خبز هندي أبيض محشو بالبصل

46 Paneer Nan 3,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Käse / Flat bread filled with cheese
خبز رقيق محشو بالجبنة

47 Keema Nan 3,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch / Flat bread stuffed with minced meat
خبز رقيق محشو باللحم المفروم

48 Peshwari Nan 4,90 €
Hefeteigbrot gefüllt mit Frucht-Cocktail / Flat bread filled with fruit cocktail
خبز رقيق محشو بتشكيلة فواكه

All prices are inclusive of value added tax und service.

Rotweine | Red Wine

Offene Weine	Herkunft	Glas 0,2 l	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
430 Primitivo IGT C.V.T. s.r.l., Torona trocken, kräftige Frucht, weich, mild, Aromen von Waldbeeren und dunklen Kirschen	Italien Ampulien	5,40 €	2,90 €	19,90 €
431 Zweigelt QbA Weingut Salzl trocken, rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig und harmonisch	Österreich Burgenland	5,40 €	2,90 €	19,90 €
432 Merlot VdP Albert Bichot, Beaune purpurrot, Aromen von Kirsche und Pflaume, würzig im Geschmack, voll mit angenehmer Struktur	Frankreich Val d'Oc	6,00 €	3,10 €	23,00 €
433 Shiraz De Bortoli, Bilbul trocken, interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaromen erkennbar. Komplexe Aromen reifer dunkler Früchte sowie Mokka-Zedernholznoten	Australien Riverina	6,00 €	3,20 €	24,00 €
434 Cabernet Sauvignon MontGras, Colchagua Valley Duft von Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenoten, Geschmack von roten Beerenfrüchten, weich	Chile Colchugua Valley	6,50 €	3,50 €	25,00 €
435 Nero d'Avola IGT Centonze eticheta bianca Duft nach saftigen Waldbeeren, Anklänge von Süßkirsche und Vanille, leicht und unbeschwert zu trinken	Italien Sizilien	6,50 €	3,50 €	26,00 €
436 Indischer Rotwein trocken, voll, Noten von Kirschen und ein leichter Mandelton	Indien	7,20 €	3,60 €	26,50 €

Weinschorle | Wine & Water Mix	Glas 0,2 l
440 Weinschorle rot - süß oder sauer-	3,90 €

Flaschenweine	Herkunft	Flasche 0,75 l
406 Bianco di Custoza DOC Casal Busol, Kellerei Lenotti - leicht würziger Wein mit Aromen von weißen Pfirsichen, weißer Blumen und Zitronenschalen -	Italien Venezien	24,00 €
407 Sauvignon Blanc Insel Marianneaue, Schloss Reinhartshausen - feine fruchtige Aromen von grünem Apfel, Grapefruit und Stachelbeere, pflanzliche und würzige Aromen von frisch geschnittenem Gras, Brennessel und Feuerstein -	Deutschland Rheingau	27,00 €
408 Chardonnay QbA Weingut Sonnhof, J. Jurtschitsch - trocken, intensiv, fruchtig, nachhaltig feine, elegante und frische Note, strukturiert, ein Hauch exotische Früchte, körperreich -	Österreich Kamptal	29,00 €
409 Gavi di Gavi DOCG Michele Chiarlo, Calamandrana - strohgelb, komplexes Bouquet, elegant, nachhaltig, trocken, gute Balance -	Italien Piemont	32,00 €
410 Chablis AC Domaine Long Depaquit, Albert Bichot - trocken, helle goldene Farbe, sehr frisch, Aromen von Honig, körperreich und ausgeglichen -	Frankreich Bourgogne	32,00 €

Weinschorle | Wine & Water Mix

	Glas 0,2 l
415 Weinschorle weiß - süß oder sauer-	3,90 €

Roséweine | Rosé Wines

Offene Weine	Herkunft	Glas 0,2 l	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
420 Bardolino Chiaretto DOC Casa Vinicola Cesari, Quinzano - trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren, angenehm leicht zu trinken -	Italien Venetien	5,50 €	2,90 €	20,00 €
421 Rosé De Loire AC Les Caves de la Loire, Brissac - trocken, fruchtig, frisch, mild und weich -	Frankreich Loire	6,00 €	3,30 €	22,00 €

49 Tandoori Special Nan 4,50 €
Fladenbrot mit Ingwer, grüne Chili und Korianderblätter gefüllt / Bread stuffed with ginger, green chillies and cilantro leaves
خبز محشو بالزنجبيل، فلفل أخضر وأوراق كزبرة

50 Pappadum 2,70 €
Knusprige Linsenwaffeln / Crispy lentil wafers
رقائق عدس مقرمش

51 Mint Paratha 3,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl mit Minze / Indian wholemeal flat bread with mint
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة مع النعنع

52 Vegetable Paratha 3,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl gefüllt mit gehacktem Gemüse / Indian wholemeal flat bread with vegetables
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة مع خضار

Joghurts | Yoghurt | أطباق اللبن الجانبية

Unsere Frischmilch-Joghurts sind als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. / We recommend our yogurts as side dish to any meal. They are made of fresh milk only.

55 Plain Dahi 3,00 €
Einfacher Joghurt / Plain yoghurt
لبن سادة

56 Alu Raita 3,50 €
Kartoffel-Joghurt / Potato yoghurt
لبن بالبطاطا

57 Kheere Ka Raita 3,50 €
Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt
لبن بالخيار

58 Punjabi Raita 4,00 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebel / Yoghurt with cucumber, tomato and onion
لبن مع الخيار، طماطم وبصل

Qualitäts-Garantie | Guarantee of Quality | ضمان الجودة

Zu allen Hauptgerichten servieren wir hochwertigen Basmati-Reis mit Safran.
All dishes are served with high-quality Basmati rice with saffron
تقدم جميع الأطباق مع أرز بسمتي عالي الجودة بالزعفران

Thalis | تاليز

Verschiedene Gerichte auf einem Teller. Traditionell serviert auf original indischen Thali-Platten / Various dishes on one plate, served in the best Indian tradition on original platters.

65 Vegetable Thali 17,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad, and Basmati rice
3 أطباق خضار متنوعة، رايتا، سلطة وأرز بسمتي

66 Haus Thali 18,90 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, and Basmati rice
طبقان متنوعان من اللحم، طبق خضار، رايتا، سلطة وأرز بسمتي

67 Masli Thali 18,90 €
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad, and Basmati rice
3 أنواع سمك مختلفة، رايتا، سلطة وأرز بسمتي

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen / We are also pleased to prepare thalis for 2 persons:
نحن على استعداد تام لتحضير التاليز لشخصين

68 Ghandi Thali 36,00 €
mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten / with a variety of 6 vegetable dishes
غاندي تالي مع تشكيلة من 6 أطباق خضار

69 Akbar Thali 39,00 €
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 Gemüserichten / variety of 4 meat and 2 vegetable dishes
أكبر تالي مع تشكيلة من 4 أطباق لحم وطبقي خضار

DINU FAMILY Quality Restaurant

Tandoori Khajana | أطباق التندوري

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen. / Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, fish or vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with Basmati rice and spicy sauces.

استمتعوا بأطباق التندوري الشهية: قطع اللحم، السمك أو الخضار المشوية على الفحم في فرن الصلصال التقليدي بعد تتبيلها باللبن والبهارات الخاصة لمدة 12 ساعة. تقدم جميع أطباق التندوري مع أرز البسمتي والصلصات الحارة.

75 Tandoori Chicken 11,90 €
Hähnchenkeule in einer Mischung von Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen / Half a chicken in a mixture of yoghurt, ginger, garlic and spices
قطع دجاج شهية (مع العظم) متبلة بالزنجبيل، الثوم والبهارات

76 Garlic Chicken Tikka 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Knoblauch und Joghurt / Boneless chicken in yoghurt and garlic
دجاج مسحب في اللبن والثوم

77 Malai Chicken Tikka 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashewpaste, weißem Pfeffer, indischen Gewürzen / Boneless chicken fillet in yoghurt, cream, cashewnut paste, white pepper and Indian spices
فيليه دجاج مسحب في اللبن، الكريمة، معجون الكاجو، فلفل أبيض وبهارات هندية

78 Special Chicken Tikka 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt mit Safran und spezieller Gewürzmischung / Boneless chicken in yoghurt, saffron and other Indian spices
دجاج مسحب في اللبن، الزعفران والبهارات الهندية الأخرى

79 Green Chicken Kabab 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Spinatpaste, Minze und Koriandersauce eingelegt / Boneless chicken marinated in yoghurt, spinach, mint and cilantro sauce
دجاج مسحب متبل بصلصة اللبن، السبانخ، النعنع والكزبرة

80 Lamb Seekh Kebab 13,50 €
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen / Minced lamb with onions, herbs, ginger and spices
لحم ضأن مفروم مع بصل، أعشاب، زنجبيل وبهارات

81 Special Lamb Tikka 16,90 €
Zartes Lammfilet in Joghurt und Spezialgewürzmischung eingelegt / Tender lamb marinated in yoghurt and special spices
لحم ضأن طري متبل باللبن والبهارات الخاصة

82 Punjabi Tandoori Platte 16,50 €
Zartes Hühner- und Lammfleisch in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen / Tender chicken and lamb in yoghurt and special spices
دجاج طري ولحم ضأن باللبن والبهارات الخاصة

83 Mixed Tandoori Platte 17,50 €
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish
تشكيلة تندوري لذيذة مكونة من قطع الدجاج ولحم الضأن والسمك المشوي

84 Mixed Tandoori Platte 34,00 €
für 2 Personen / for 2 persons
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish
وجبة لشخصين: تشكيلة تندوري لذيذة مكونة من قطع الدجاج ولحم الضأن والسمك المشوي

85 Paneer Mushroom Tikka 12,50 €
Hausgemachte Käsestücke mit frischen Champignons speziell mariniert und Zwiebel / Marinated homemade cheese and mushrooms, roasted with onion
جبنة وفطر متبل ومشوية مع البصل

86 Fish Tikka 14,90 €
Fisch der Saison eingelegt in Joghurtsoße und speziellen milden Gewürzen / Seasonal fish marinated in mild spices and yoghurt
سمك طازج متبل بالبهارت واللبن

87 Bengali Tandoori 17,90 €
Etwas von allen Fisch-Tandoori-Köstlichkeiten / The various fish Tandoori specialities
أطباق تندوري السمك الخاصة المتنوعة

88 Jheenga Tandoori 19,50 €
Königliche Riesengarnelen in Joghurt und Spezialgewürzen mariniert / Delicious jumbo prawns marinated in yoghurt and special spices
روبيان حجم كبير لذيذ متبل باللبن والبهارات الخاصة

Die Wein-Auswahl | The List Of Wines

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und wiederum besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonieren. Wir sind Ihnen immer gerne bei der Auswahl behilflich.

We have updated our selection of wines lately with the ongoing approach to find the best wines that can create a harmony with our Indian dishes. It is always a pleasure for us to help you along with your choice.

Weißweine | White Wines

Offene Weine	Herkunft	Glas 0,2 l	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
400 Riesling QbA Weingut Vier Jahreszeiten - trocken, unkompliziert und mit voller Frucht -	Deutschland Pfalz	5,40 €	2,70 €	20,00 €
401 Grüner Veltliner QbA Weingut Salzl - trocken, intensive Frische, mineralische Zitrusnoten, weiche, elegante Frucht, zartwürzig -	Österreich Burgenland	5,50 €	2,90 €	20,00 €
402 Lugana DOC "Ca' De' Rocchi", Tinazzi, Verona - strohgelb, zartes Bouquet, frisch, fruchtig, geschmeidig, elegant -	Italien Lombardei	5,50 €	2,90 €	21,00 €
403 Chardonnay VdP Pierre & Rémy Gauthier/Albert Bichot - trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch -	Frankreich Val d´Oc	5,50 €	2,90 €	22,00 €
404 Indischer Weißwein - kräftige Fruchnote, würzig, füllig, trocken, gereifte exotische Fruchtnoten -	Indien	7,20 €	3,60 €	25,00 €
405 Pecorino IGT Terre di Chieti, Azienda Agricola Terra d´Aligi - trocken, feine Aromen von weißem Pfirsich, Lavendelblumen, Honig, Vanille, tropische Früchte -	Italien Abruzzen	6,50 €	3,40 €	25,00 €

A prismatic reflection of precious bergamot aroma, good enough to enter into a seductive blend with China tea and Indian varieties: Rich and intense.

شاي عطري طيب الرائحة فريد المذاق، توليفة ساحرة من الشاي الصيني والهندي: نكهة غنية وفريدة

357 Morgentau - Grüner Tee
Zart-herber Tee, mit feinfruchtigem Flavour.
Die Zutaten: Sencha Tee, Aromate, Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblüten / Tender herbal tea,with fine-fruity flavour. Ingredients: Sencha tea,sunflower, cornflower and rose blossoms.

شاي أعشاب بنكهة الفواكه النادرة – المكونات: شاي سانشا، زهرة عين الشمس، زهرة القنطريون العنبري «كورن فلاور» وأزهار الورد

358 Jasmine Pearls - Grüner Tee
Bei dieser raren Spezialität werden die Blätter per Hand zu Kügelchen gerollt. In frisch gepflückten Jasminblüten aromati siert erhalten sie ihr besondere und feinblumiges Bouquet / With this rare tea speciality leaves are rolled to small balls by hand. Flavoured in fresh picked jasmine blossoms, there it gains its especially and delicate flowery bouquet.

أوراق الشاي النادرة ملفوفة على شكل كرات يدويا بنكهة الياسمين المنعشة والتي تكسبه روعة المذاق

359 Sport Cup
10 Vitamine, Calcium und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness und Wohlgefühl/
10 Vitamins, calcium and many other valuable ingredients care for power and wellness.

10 فيتامينات، كالسيوم والعديد من المكونات المفيدة للقوة والصحة

Lebe so, dass du sagen kannst: Die Vergangenheit ist Geschichte,
die Zukunft ist ein Geheimnis, doch dieser Augenblick ist ein Geschenk.
Indische Weisheit

Live so that you can say:
The past is revealed, the future is a secret, but this moment is a present.
Indian wisdom

عش كثيرا لتقول:
إن الماضي معروف والمستقبل مجهول لكن هذه اللحظة هي الحاضر.
حكمة هندية

Fisch-Spezialitäten | Fish Specialities | **أطباق السمك الخاصة**

95 Fish Chili 13,90 €
Fischfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen - sehr scharf / Fish fillet in chili sauce - very spicy
فيليه سمك في صلصة الفلفل – حارة جدا

96 Fisch Masala 13,90 €
Spezielles Saucen-Rezept mit 18 verschiedenen Gewürzen / Special recipe with a blend of 18 different spices
طبق خاص مع تشكيلة من 18 نوع بهارات مختلفة

97 Fish Jalfrezi 13,50 €
Fisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen / Fish pieces fried with onions, tomatoes, capsicum, ginger, cilantro and spices
قطع سمك مقلية مع البصل، الطماطم، الفلفل الحلو، الزنجبيل، الكزبرة والبهارات

98 Goa Fish Curry 13,90 €
Fisch gebraten mit Kartoffel, Tomaten, grünem Chili und pikanten Gewürzen / Fish fried with potato, tomato, green chili and special spices
سمك مقلي مع بطاطا، طماطم، فلفل أخضر وبهارات خاصة

99 Fish Korma 13,90 €
Fisch mit Sahnesauce und gemahlenen Mandeln / Mild fish recipe with grounded almonds in a creamy sauce
سمك مع بازيلاء خضراء في صلصة الكاري

100 Jheenga Curry 19,50 €
Riesengarnelen in Curry gekocht nach einem nordindischen Rezept / King prawns cooked with curry sauce in North Indian style
روبيان حجم كبير مطهو مع صلصة الكاري على طريقة شمال الهند

101 Jheenga Kumbh Wala 19,50 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron sauce
روبيان كبير مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في صلصة اللوز والزعفران

102 Jheenga Mango 19,50 €
Riesengarnelen mit Alphonso Mango und Mandel-Safran-Sauce / King prawns with Alphonso mango and almond-saffron sauce
روبيان كبير مع مانجا الفونسو وصلصة اللوز والزعفران

103 Jheenga Sabzi 19,50 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in Curry Sauce / King prawns with fresh vegetables
روبيان كبير مع خضار طازجة

104 Jheenga Masala 19,90 €
Spezielles Saucen-Rezept mit 18 verschiedenen Gewürzen / Special recipe with 18 different spices
روبيان كبير مع 18 نوع بهارات متنوعة

105 Seafood Special à la Chef 19,50 €
Seafood mit Gemüse Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Seafood plate à la chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan
طبق الشيف الخاص للمأكولات البحرية مع خضار وكاجو وكوكتيل فواكه، يقدم في المقلاة

Enten-Spezialitäten | Duck Specialities | **أطباق البط الخاصة**

Zur Bereitung der indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines, gewürfeltes Entenbrustfilet ohne Fett und ohne Haut. / For our Indian duck dishes we use only diced pieces of fine duck breast fillet, without fat or skin.
عند إعداد أطباق البط الهندية نستخدم فقط قطعاً صغيرةً من فيليه صدر البط بدون الدهن أو الجلد.

110 Duck Curry 15,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Fillet of duck breast North Indian style with various spices and cilantro
فيليه صدر بط على طريقة شمال الهند مع بهارات متنوعة وكزبرة في صلصة الكاري

111 Duck Jalfrezi 16,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer, frischem Koriander und in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast with onions, tomatoes, red chillies, capsicum, ginger and fresh cilantro, served in a pan
فيليه صدر البط المقرمش مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة، تقدم في المقلاة

112 Duck Sabzi 16,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast with vegetables, served in a pan
فيليه صدر بط مقرمش مع خضار يقدم في المقلاة

113 Duck Kumbh Wala 15,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce /

Crispy duck breast with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce
فيليه صدر بط مقرمش مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في صلصة الزعفران واللوز

114 Duck Mango 16,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Crispy duck breast with Alphonso mango in saffron almond cream sauce
فيليه صدر بط مع مانجا الفونسو في صلصة الكريمة والزعفران واللوز

115 Duck Vindaloo 16,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet nach Goa Art - sehr scharf / Crispy duck breast Goan style - very hot
فيليه صدر بط محضر على طريقة جوا – حار جداً

116 Duck Khata Mitha 16,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet süß-sauer, mit Ananasstückchen und Tamarinden-Sauce / Crispy duck breast with pineapple and tamarind in sweet and sour sauce
فيليه صدر بط مقرمش مع أناناس وتمرهندي في صلصة حلوة وحامضة

117 Duck Special à la Chef 18,00 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan
فيليه صدر بط مقرمش في وصفة يحضرها الشيف خصيصاً مع خضار، كاجو وكوكتيل فواكه، يقدم في المقلاة

Huhn-Spezialitäten | Chicken Specialities |
أطباق الدجاج الخاصة

125 Chicken Curry 11,90 €
Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / North Indian boneless chicken speciality with various spices, curry sauce and cilantro
دجاج مسحب محضر على طريقة شمال الهند مع بهارات متنوعة، صلصة الكاري والكزبرة

126 Chicken Tikka Jalfrezi 13,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Sauté boneless chicken with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro
سوتيه دجاج مسحب مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة طازجة

127 Chicken Korma 12,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Art der königlichen Mogul-Küche / Grilled boneless chicken with coconut flakes Mogul style in a mild cashew curry sauce
دجاج مسحب مشوي مع رقائق جوز الهند على طريقة مغل في صلصة الكاجو والكاري

128 Butter Chicken 13,50 €
Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in milder Tomatensauce, Sahne und Butter / Tandoori chicken with tomato sauce, cream, butter and mild spices
دجاج تندوري مع صلصة طماطم، كريمة، زبدة وبهارات

129 Chicken Sabzi 12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Boneless chicken with various fresh vegetables in curry sauce
دجاج مسحب مع تشكيلة خضار طازجة في صلصة الكاري

130 Chicken Vindaloo 12,90 €
Hähnchenbrustfilet nach Goa Art - sehr scharf / Boneless chicken Goan style - very hot
دجاج مسحب محضر على طريقة جوا – حار جداً

131 Chicken Mango 13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Boneless chicken with Alphonso mango in saffron almond cream sauce
دجاج مسحب مع مانجا الفونسو في صلصة الكريمة واللوز والزعفران

132 Chicken Karahi 13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Boneless chicken fried with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan
دجاج مسحب مقلي مع بصل، زنجبيل، طماطم، فلفل حلو في صلصة الكاري، يقدم في المقلاة

133 Chicken Tikka Masala 13,50 €
Tandoori Hähnchenstücke in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori chicken pieces in special sauce with 18 different spices
قطع دجاج تندوري في صلصة خاصة مع 18 نوع مختلف من البهارات

Tee-Spezialitäten | Tea specials |
مشروبات الشاي الخاصة

Liebe Gäste und Teefreunde,
genießen Sie die anspruchsvolle Auswahl an indischen und internationalen Tees, die wir hier für Sie zusammengestellt haben. Es ist sicher auch für Ihren Geschmack etwas dabei. Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker oder auch mit flüssiger Sahne. Falls Sie einen Sonderwunsch haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Dear guests and tea lovers,
enjoy the high-quality range of Indian and international teas, which we are offering here to you. We are sure you will find your favourite choice. Our tea servings come with rock candy, and if you like also with whipping cream. Please, let us know if you should have a request for a special variety of tea.

أعزائنا الضيوف ومحبي الشاي،

استمتعوا بتشكيلة الشاي الهندية والعالمية عالية الجودة والتي نقدمها لكم ونحن متأكدون من أنكم ستجدون الخيار المفضل لديكم.
نقدم مع الشاي حلوى الروك وفي حال رغبتم أيضاً نقدم معه الكريمة. نرجوا أن تعلمونا اذا كان عندكم طلب محدد من الشاي لنحضره لكم.

350 Tasse Chai - Indischer Haustee 2,70 €
Unser Klassiker fasziniert durch die hauseigene Gewürzmischung, die dem mit Milch und Zucker aufgekochten kräftigen Schwarztee sein ganz spezielles Aroma verleiht. / Our traditional Indian black tea cooked with milk and sugar is made particularly fascinating by our individual blend of spices.
الشاي الهندي التقليدي الأسود المحضر مع الحليب والسكر وتوليفتنا الخاصة من البهارات

351 Eine Kanne Chai - Indischer Haustee 4,90 €
إبريق شاي هندي

Ein Kännchen Tee Ihrer Wahl 4,90 €
A pot of tea according to your choice
إبريق من الشاي حسب اختياركم

352 Difflo Assam Indien
Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würzig, blumig, mit vollem Aroma, und trotzdem von ausgesprochener Feinheit / An elegant malty variation of highest quality with a full bouquet, yet of exquisite delicacy
توليفة فاخرة من الشاي عالي الجودة ذو المذاق الفريد

353 Badamtam Darjeeling Indien
Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Etwas herber, frisch-blumiger Tee / Rare highland product of best quality: Slightly tart-flowery.
منتج الشاي النادر عالي الجودة: نكهة الأزهار

354 Nuwara Eliya Ceylon Sri Lanka
Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend". Dieser zartherbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 m / Nuwara Eliya means 'floating above the clouds'. This aromatic tea with subtle pep is grown in regions higher than 2000 meters above sealevel.
نوارة إيليا وتعني «التحليق فوق الغيوم». هذا الشاي العطري الذي يقدم الحيوية المفعمة ينبت في المناطق التي يبلغ ارتفاعها 2000 متر عن سطح البحر

355 Golden Nepal - Type Maloom
Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya Hochlandtee von ursprünglichem Charakter / Highly aromatic elegant tea from the Himalayan highlands with a fiery fragance.
الشاي العطري الرائع من مرتفعات جبال الهمالايا بالعطر الجذاب

356 Special Earl Grey
Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerrische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv /

Alkoholische Getränke | Alcoholic Drinks

Bier | Beer

310	Pils vom Fass	0,30 l	2,90 €
311	Helles vom Fass	0,50 l	3,20 €
312	Weißbier vom Fass	0,50 l	3,50 €
313	Dunkles Weißbier (Flasche)	0,50 l	3,50 €
314	Leichtes Weißbier (Flasche)	0,50 l	3,50 €
315	Dunkles Bier (Flasche)	0,50 l	3,50 €
316	Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	3,50 €
317	Alkoholfreies Weißbier (Flasche)	0,50 l	3,50 €
318	Radler	0,50 l	3,50 €
319	Indisches Bier	0,33 l	3,50 €

Spirituosen | Spirits

330	Ramazzotti 32% Vol.	4 cl	3,90 €
331	Averna Amaro Siciliano 34% Vol.	4 cl	3,90 €
332	Fernet Branca 42% Vol.	2 cl	2,30 €
333	Obstler 40% Vol.	2 cl	2,30 €
334	Wodka Moskowskaya 40% Vol.	2 cl	3,60 €
335	Jubiläums Aquavit 42% Vol.	2 cl	3,60 €
336	Williamsbirne Morand 40% Vol.	2 cl	3,90 €
337	Kirsch Morand 40% Vol.	2 cl	3,90 €
338	Grappa Nonino 40% Vol.	2 cl	4,10 €
339	Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	2 cl	3,40 €
340	Old Monk Rum aus Indien / from India	2 cl	3,50 €
341	Indischer Mangoschnaps zur Verdauung / A digestive	2 cl	3,50 €
342	Guava Likör	2 cl	3,20 €
343	Hausgemachter Mangolikör Flasche zum Mitnehmen / Homemade mango liqueur, bottle for taking along	1 l	16,00 €

Whiskey

345	Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	4 cl	4,10 €
346	Chivas Regal 12 Jahre gereift, 40% Vol.	4 cl	4,40 €
347	Glenfiddich Special Reserve 12 Jahre gereift, 40% Vol.	4 cl	4,40 €
348	Jack Daniels 40% Vol.	4 cl	4,40 €

134 Chicken Madras 13,50 €
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chili - sehr scharf / Boneless chicken in coconut sauce with onions, ginger, tomatoes and red chili - very hot
دجاج مسحب في صلصة جوز الهند مع بصل، زنجبيل، طماطم وفلفل أحمر – حار جداً

135 Chicken Chili 13,90 €
Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen - sehr scharf / Boneless chicken in chili sauce - very spicy
دجاج مسحب في صلصة الفلفل – حار جداً

136 Chicken Nilgiri 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter- Kokossauce / Boneless chicken with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs
دجاج مسحب مع كزبرة، سبانخ، نعنع وفلفل أخضر في صلصة جوز الهند الشرقية مع الأعشاب

137 Chicken Special à la Chef 15,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Boneless chicken in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan
دجاج مسحب محضر على طريقة الشيف الخاصة مع الخضار، الكاجو وكوكتيل الفواكه، يقدم في المقلاة

Lamm-Spezialitäten | Lamb Specialities | أطباق لحم الضأن الخاصة

Wir verwenden für unsere Gerichte Lammfilet oder Fleisch von der Keule, das zum Garen in kleine Stücke geschnitten wird. / For our dishes we use lamb fillet oder meat from the leg, which is cut into small pieces for the cooking procedure
نستخدم في أطباقنا فيليه لحم الضأن أو لحم الفخذ، والتي تقطع إلى قطع صغيرة قبل طهيها.

145 Lamb Kumbh Wala 13,50 €
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce
لحم ضأن طري مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في صلصة اللوز والزعفران

147 Lamb Jalfrezi 13,90 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Lamb with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro
لحم ضأن مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة طازجة

148 Mughlai Meat 13,50 €
Lammfleisch mit Kokosnussflocken, gemahlenen Mandeln und Fruchtcocktail in Safran-Sahnesauce / Tender lamb with coconut flakes, grounded almonds and fruit cocktail in a creamy saffron sauce
لحم ضأن طري مع رقائق جوز الهند، كوكتيل لوز مطحون وفواكه في صلصة الكريمة والزعفران

149 Lamb Vindaloo 13,90 €
Lammfleisch nach Goa Art - sehr scharf / Tender lamb Goan style - very hot
لحم ضأن طري محضر على طريقة جوا – حار جداً

150 Lamb Karahi 13,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Fried lamb with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan
لحم ضأن مقلي مع بصل، زنجبيل، طماطم، فلفل حلو في صلصة الكاري، يقدم في المقلاة

151 Lamb Palak 13,90 €
Gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Tender lamb in creamy spinach and North Indian spices
لحم ضأن طري في سبانخ بالكريمة وبهارات شمال الهند

152 Lamb Rogan Josh 13,50 €
Traditionelles rotes Kaschmiri Curry mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander / Lamb in a red curry Kashmiri style with onions, ginger and fresh cilantro
لحم ضأن في الكاري الأحمر محضر على الطريقة الكشميرية مع بصل، زنجبيل وكزبرة طازجة

153 Lamb Dal 13,90 €
Lammfleisch mit gelben Linsen in würziger Curry-Tomatensauce / Lamb with yellow lentils in a curry with tomato and various spices
لحم ضأن مع بازيلاء خضراء في الكاري مع طماطم وبهارات متعددة

154 Lamb Masala 14,50 €
Tandoori Lammfilet in spezieller Sauce mit 18 versch. Gewürzen / Tandoori lamb fillet in a special sauce with 18 different spices
فيليه لحم ضأن تندوري في صلصة خاصة مع 18 نوع مختلف من البهارات

155 Lamb Nilgiri 14,50 €
Lammfleisch mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Lamb with cilantro, spinach, mint and green chili,

in an oriental coconut sauce with herbs

لحم ضأن مع كزبرة، سبانخ، نعنع، وفلفل أخضر في صلصة جوز الهند الشرقية مع الأعشاب

156 Kartick Puri Bhunna Gosht 16,00 €
Zartes Lamm mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und ganzem rotem Chili / Lamb cooked with ginger, garlic, cilantro and whole red chili

لحم ضأن مطهو مع زنجبيل، ثوم، كزبرة وفلفل أحمر كامل

157 Lamb Special à la Chef 17,50 €
Lammfleisch mit Gemüse, Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Lamb in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan

لحم ضأن محضر على طريقة الشيف الخاصة مع الخضار، كوكتيل الكاجو والفواكه، يقدم في المقلاة

لحم ضأن محضر على طريقة الشيف الخاصة مع الخضار، كوكتيل الكاجو والفواكه، يقدم في المقلاة

Rind-Spezialitäten | Beef Specialities

أطباق اللحم البقري الخاصة

165 Beef Sabzi 13,90 €
Zartes Rindfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Tender beef with various fresh vegetables in curry sauce

لحم بقري طري مع تشكيلة خضار طازجة في صلصة الكاري

166 Beef Palak 13,90 €
Rindfleischstücke mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Stewed beef with creamy spinach in the North Indian tradition

لحم بقري مطهو على نار هادئة مع سبانخ بالكريمة على طريقة شمال الهند

167 Beef Curry 13,50 €
Zartes Rindfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Tender beef in Curry sauce

لحم بقري طري في صلصة الكاري

168 Beef Vindaloo 13,50 €
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Tender beef spiced in the tradition of Goa - very hot

لحم بقري طري متبل على طريقة جوا – حار جداً

169 Beef Bhunna 14,50 €
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender beef with tomatoes and fried onions in a tasty sauce

لحم بقري طري مع طماطم وبصل مقلي في صلصة لذيذة

170 Baigan Beef 14,50 €
Zartes Rindfleisch mit kleinen Auberginen, Tomaten, frischen Zwiebeln und kräftigen Gewürzen / Tender beef with aubergines, tomatoes, fresh onions and spicy seasonigs

لحم بقري طري مع باذنجان، طماطم، بصل طازج وتتبيلات حارة

171 Bhindi Beef 14,90 €
Zartes Rindfleisch mit Okra, Tomaten, frischen Zwiebeln und kräftigen Gewürzen / Tender beef with ladyfingers, tomatoes, fresh onions and spicy, seasonings

لحم بقري طري مع باذنجان، طماطم، بصل طازج وتتبيلات حارة

Vegetarische Spezialitäten | Vegetarian Specialities

أطباق الخضار الخاصة

175 Bombay Alu 9,90 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken / Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes

بطاطا مع بازيلاء، طماطم، عشبة الليمون، لبن ورقائق جوز الهند

176 Dal Channa 9,90 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen / Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices

عدس أصفر مطهو بالزبدة مع ثوم، طماطم وبهارات

177 Baigan Mirchi ka Salan 11,90 €
Kleine Auberginen in Chili, Kokosnuss und Tamarinden Sauce / Baby aubergines in chili, coconut and tamarind sauce

باذنجان صغير في صلصة الفلفل وجوز الهند والتمر هندي

178 Shahi Baigan 11,50 €
Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Auberginen und Cashew-Sauce / Homemade cheese cooked with aubergines in a cashew-nut sauce

جبنة مطهوة مع الباذنجان في صلصة الكاجو والمكسرات

179 Baigan Bhurta 11,50 €
Auberginen im Tandoor geröstet - dann gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Pfeffer, Ingwer und Koriander / Aubergines roasted in the clay oven, and fried with peas, onion, tomato, green pepper, ginger and cilantro

باذنجان مشوي بفرن الصلصال ومقلي مع بازيلاء، بصل، طماطم، فلفل أخضر، زنجبيل وكزبرة

Perlendes Mineralwasser | Sparkling mineral water | المياه المعدنية الفوارة

280	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25 l	2,70 €
281	Surgiva Mineralwasser	0,50 l	3,50 €
282	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,75 l	5,50 €

Stilles Mineralwasser | Mineral water still | المياه المعدنية الفوارة

283	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25 l	2,70 €
284	Evian	0,50 l	3,50 €
285	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,75 l	5,50 €

Internationale Getränke | International Soft drinks | مشروبات غازية عالمية

286	Coca Cola [1,2] / كوكا كولا	0,33 l	3,00 €
287	Fanta [1] / Frizzy Orange / فيزي أورانج	0,33 l	3,00 €
288	Sprite / Lemonade / ليموناضة	0,40 l	3,00 €
289	Spezi [1,2] / Cola-Lemon-Mix / خليط كولا – ليموناضة	0,40 l	3,00 €
290	Apfelsaft / Apple Juice / عصير تفاح	0,20 l	2,50 €
291	Apfelschorle / Apple Spritzer / سبريتزر تفاح	0,40 l	3,00 €
292	Johannisbeernektar / Currant Juice / عصير كشمش	0,20 l	2,50 €
293	Johannisbeerschorle / Currant Spritzer / سبريتزر كشمش	0,40 l	3,90 €
294	Ananassaft / Pineapple Juice / عصير أناناس	0,20 l	2,50 €
295	Ananasschorle / Pineapple Spritzer / سبريتزر أناناس	0,40 l	3,50 €
297	Maracujaschorle / Maracuja Spritzer / سبريتزر ماراكوجا	0,40 l	3,90 €
298	Orangensaft / Orange Juice / عصير برتقال	0,20 l	2,50 €
299	Orangensaft-Schorle / Orange Juice Spritzer / عصير برتقال	0,40 l	3,50 €
300	Bitter Lemon[3], Tonic Water[3] oder Ginger Ale	0,20 l	2,50 €

ليمون مر، مياه تونيك أو جنجرايل «شراب الزنجبيل»

301	Tafelwasser	0,40 l	3,00 €

1 = mit Farbstoffen, 2 = Coffeinhaltig, 3 = Chininhaltig

1= مع ألوان صناعية ، 2= تحتوي على الكافيين ، 3= تحتوي على الكينين

Aperitifs

240	House Cocktail	0,1 l	4,10 €
241	Kir Royal	0,1 l	3,90 €
242	Aperol mit Weißwein[1]	0,1 l	3,90 €
243	Glas Prosecco	0,1 l	3,90 €
244	Campari Soda [1]	5 cl	3,60 €
245	Campari Orange [1]	5 cl	3,90 €
246	Martini Bianco	5 cl	3,50 €
247	Martini Dry	5 cl	3,50 €
248	Martini Rosso	5 cl	3,50 €
249	Sherry Sandeman Secco	5 cl	3,50 €
250	Sherry Sandeman Medium Dry	5 cl	3,50 €
251	Gin Tonic [3]	4 cl	5,50 €
252	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	4 cl	4,90 €
253	Bacardi Cola [1, 2]	4 cl	4,90 €

1 = mit Farbstoffen, 2 = Coffeinhaltig, 3 = Chininhaltig

Alkoholfreie Getränke | Soft Drinks | المشروبات الغازية

Indische Getränke | Indian Drinks | المشروبات الهندية

260	Lassi süß Hausgemachtes Joghurtgetränk / Homemade Indian yoghurt drink, sweet / شراب اللبن الهندي، حلو	0,20 l	3,00 €
261	Lassi sauer Hausgemachtes Joghurtgetränk / Homemade Indian yoghurt drink, salty / شراب اللبن الهندي، مالح	0,20 l	3,00 €
262	Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango / Yoghurt drink with mango / شراب لبن مع مانجا	0,20 l	3,50 €
263	Maracuja Lassi Joghurtgetränk mit Maracuja / Yoghurt drink with maracuja / شراب لبن مع ماراكوجا	0,20 l	3,50 €
264	Mango Milch / Mango milk / حليب بالمانجا	0,20 l	3,50 €
265	Mangosaft / Mango juice / عصير مانجا	0,20 l	2,50 €
266	Guavensaft / Guava juice / عصير جوافة	0,20 l	2,50 €
267	Lycheesaft / Lychee juice / عصير ليتشي	0,20 l	2,50 €
269	Säfte Nr. 265 bis 267 als Schorle / Juices number 265 to 267 mixed with water العصائر رقم 265 إلى 267 تقدم أيضا كشراب "سبرتزر" مخلوط مع مياه معدنية	0,40 l	3,90 €

180 Alu Baigan 10,90 €
Kleine Auberginen und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Baby aubergines and potatoes cooked with herbs, spices, ginger, garlic, tomatoes and cilantro
باذنجان صغير وبطاطا مطهو مع أعشاب، بهارات، زنجبيل، ثوم، طماطم وكزبرة

181 Channa Masala 9,90 €
Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Chickpeas cooked with onion, garlic, ginger, tomato and cilantro
حمص مطهو مع بصل، ثوم، زنجبيل، طماطم وكزبرة

182 Vegetable Jalfrezi 11,50 €
Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Chili, Ingwer und Korianderblättern / Fresh vegetables with onions, tomatoes, red chili, ginger and cilantro leaves
خضار طازجة مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، زنجبيل وأوراق كزبرة

183 Palak Alu 10,50 €
Spinat mit Kartoffeln, Ingwer und pikanten Gewürzen / Spinach with potato, ginger and spices
سباتخ مع البطاطس والزنجبيل وبهارات حارة

184 Palak Kofta 10,90 €
Käsebällchen mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Small cheese dumplings in creamy spinach sauce North Indian style
فطائر «كرات» جبنة صغيرة في صلصة سبانخ حارة

185 Palak Paneer 11,80 €
Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen / Fresh homemade cheese cooked with spinach and spices
جبنة طازجة مطهوة مع سبانخ وبهارات

186 Paneer Butter Masala 11,50 €
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten un Masalasauce / Homemade cheese with butter, tomatoe in Masala sauce /
جبنة مع زبدة وطماطم في صلصة المسالا

187 Karahi Paneer 11,00 €
Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten / Fresh homemade cheese cooked with onion, tomato and capsicum
جبنة طازجة مع بصل، طماطم وفلفل حلو

188 Dal Makhani 11,90 €
Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen / Black lentils with butter, ginger and spices
عدس أسود مع زبدة، زنجبيل وبهارات

189 Mango Vegetable 11,50 €
Verschiedene Gemüse mild gewürzt in Mango-Sauce / Mixed vegetables mildly spiced in mango sauce
مُشكل خضار بالبهارات المعتدلة المذاق مع زوز المانجو

190 Malai Kofta 10,90 €
Käsebällchen mit Cashew-Kernen und Rosinen, gekocht in Cashew-Sauce / Small cheese dumplings with cashew and raisins, cooked in a cashew sauce
فطائر «كرات» جبنة صغيرة مع كاجو وزبيب مطهوة في صلصة الكاجو

191 Alu Gobhi 10,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Cauliflower and potatoes cooked with herbs, spices, ginger, garlic, tomatoes and cilantro
قرنبيط مع البطاطس واعشاب مع الزنجبيل ، والثوم والبنادورة ، والكزبرة

192 Mixed Vegetable Korma 11,50 €
Verschiedene Gemüse mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Art der königlichen Mogul-Küche / Mixed vegetables Mogul style in a curry with mild spices and grounded cashew nuts
خضار مشكلة محضرة على طريقة مغل في الكاري مع بهارات وكاجو مطحون

193 Mixed Vegetable Curry 10,90 €
Gemischtes Gemüse pikant gekocht mit Zwiebeln, Ingwer und Kräutern / Mixed vegetables cooked with spices, onion, ginger and fine herbs
كاري مع الخضار الطازجة

194 Bhindi Masala 11,50 €
Okra Gemüse gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Currysauce / Lady fingers fried with tomato, onion and curry sauce
أصابع الست مقلية مع طماطم، بصل وصلصة كاري

Biryani Reis-Spezialitäten | Biryani Rice Specialities
أطباق البرياني الخاصة

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert. / All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.
تحضر جميع أطباق البرياني مع أرز البسمتي المقلي، زبيب، لوز، بصل مشوي وبهارات متنوعة خاصة

200 Vegetable Biryani 11,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gemischtem Gemüse á la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and seasonal mixed vegetables
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي وخضار مشكلة طازجة

201 Chicken Biryani 13,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Hähnchenbrustfilet / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried chicken breast fillet
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي وفيليه صدر دجاج مقلي

202 Lamb Biryani 13,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenem Lammfleisch / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried lamb
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي ولحم ضأن مقلي

203 Beef Biryani 14,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenem Rindfleisch / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried beef
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي ولحم بقري مقلي

204 Fish Biryani 16,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenem Fisch á la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with seasonal fried fish
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي وسمك مقلي

205 Prawn Biryani 19,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenen Riesengarnelen / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried king prawns
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي مع روبيان كبير مقلي

206 Biryani à la Chef 19,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und gemischtem Gemüse á la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions, and special with chicken, lamb, prawns and seasonal mixed vegetables
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي مع دجاج، لحم ضأن، روبيان وخضار مشكلة طازجة

Unser Küchenchef empfiehlt: | Our chef recommends: |
أطباق يوصي بها الشيف

Menü-Vorschläge für 2 oder mehr Personen **pro Person** 25,00 €
Set Menues for two or more persons
قوائم طعام لشخصين أو أكثر

Aishwarya Rai Menü | قائمة أيشواريا راي

1. Gang | 1st course | الطبق الأول
Aperitif: 1 Glas Prosecco oder Mango Saft / Prosecco or Mango Juice / بروسيكو أو عصير مانجا

Pappadum – Knusprige Linsenwaffeln / Crispy lentil wafers / رقائق عدس مقرمشة

2. Gang | 2nd course | الطبق الثاني
Dal Suppe und Salat nach indischer Art / Dal Soup and salad indian style / شوربة عدس وسلطة على الطريقة الهندية

3. Gang | 3st course | الطبق الثالث

Chicken Tikka Masala / مسالا دجاج تكا رقم

Lamb Nilgiri / لحم ضأن نيلجيري رقم

Mixed Vegetable Korma / كورما خضار مشكلة رقم
Dal Tarka – Indische Gelbe Linsen / Yellow lentils / عدس أصفر

Basmati Safran Rice / أرز بسمتي بالزعفران
Raita – Gurken mit Joghurt / Cucumber yoghurt / لبن بالخيار

Nan – Tandoori Fladenbrot / White flat bread
خبز أبيض رقيق

4. Gang | 4th course | الطبق الرابع
Gemischter Dessert Teller / Mixed Dessert Plate / طبق حلويات مشكلة

Preis pro Person 25,00 € / Price per person
السعر لكل شخص

Shahrukh Khan Menü |

1. Gang | 1st course | الطبق الأول
Aperitif: 1 Glas Prosecco oder Mango Saft / Prosecco or Mango Juice / بروسيكو أو عصير مانجا

Pappadum – Knusprige Linsenwaffeln / Crispy lentil wafers / رقائق عدس مقرمشة

2. Gang | 2nd course | الطبق الثاني

Hummercreme-Suppe / Lobster soup / شوربة لوبستر
Salat nach indischer Art / Salad Indian style / سلطة على الطريقة الهندية

3. Gang | 3st course | الطبق الثالث

Bengali Tandoori
Etwas von allen Fisch-Tandoori-Köstlichkeiten / The various fish Tandoori specialities
أطباق تندوري السمك الخاصة المتنوعة

Gemüse Curry / Mixed Vegetable Curry / خضار مشكلة بالكاري
Dal Tarka – Indische Gelbe Linsen / Yellow lentils / عدس أصفر

Basmati Safran Rice / أرز بسمتي بالزعفران
Raita – Gurken mit Joghurt / Cucumber yoghurt / لبن بالخيار

Nan – Tandoori Fladenbrot / White flat bread
خبز أبيض رقيق

4. Gang | 4th course | الطبق الرابع
Gemischter Dessert Teller / Mixed Dessert Plate / طبق حلويات مشكلة

Preis pro Person 30,00 € / Price per person
السعر لكل شخص

Nachspeisen | Desserts | الحلويات

210 Gulab Jamoon 4,00 €
Frittierte Milchteigbällchen in Sirup / Small milk dumplings in a light syrup
فطائر «كرات» حليب صغيرة في شراب خفيف

211 Gajar Halwa 4,50 €
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen / Grated carots with almonds and raisins
جزر مبشور مع لوز وزبيب

212 Firni 4,50 €
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice flour, almonds, pistachios and other nuts
حليب بالعسل مع دقيق الأرز، لوز، فستق حلبي ومكسرات أخرى

213 Mango-Creme mit Eiscreme 4,50 €
Mango cream with ice cream
كريمة المانجا مع آيس كريم

214 Lychees mit Eiscreme 4,50 €
Lychees with ice cream
ليتشي مع آيس كريم

215 Anguri Eiscreme 4,50 €
Vanilleeis mit in Grappa eingelegten Rosinen / Vanilla ice cream with raisins in grappa
آيس كريم فانيلا مع زبيب في جرابا

216 Kulfi 4,50 €
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts
حليب بالعسل مع دقيق الذرة، لوز وفستق حلبي

217 Eiscreme mit frischer Mango (wenn verfügbar) 5,50 €
Ice cream with fresh mango – when available
آيس كريم مع المانجا الطازجة – عندما تكون متوفرة

218 Dessert-Special 6,50 €
Lassen Sie sich überraschen! / Our surprise special for you!
مفاجأتنا الخاصة لكم!

Kaffee | Coffee | القهوة

230 Tasse Kaffee / Cup of Coffee 2,50 €
فنجان قهوة

231 Espresso / اسبريسو 2,50 €

232 Cappuccino / كابوتشينو 2,80 €

233 Milchkaffee / Withe Coffee / قهوة بيضاء 2,80 €