

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 26 | Alu Gobi <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Tomaten in Currysauce | 16,90 |
| 27 | Kashmiri Alu Bengan <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Kartoffeln und Auberginen mit indischen Gewürzen verfeinert | 16,90 |
| 28 | Matter Paneer <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Erbsen mit ind. hausgemachtem Käse,
Knoblauch, Ingwer in Currysauce | 16,90 |
| 29 | Butter Paneer
hausgemachter Käse in Butter-Currysauce | 16,90 |
| 30 | Karahi Paneer
hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch und
12 indischen Gewürzen verfeinert | 16,90 |
| 31 | Mixed Sabzi <i>auch Vegan erhältlich!</i>
verschiedenes Gemüse in einer pikanten Currysauce | 16,90 |
| 32 | Palak Paneer
Indischer Spinat mit hausgemachtem
frischen Käse, Knoblauch
und indischer Butter | 16,90 |
| 33 | Dal Mix <i>auch Vegan erhältlich!</i>
indische rote und gelbe Linsen
mit Knoblauch und frischem Koriander nach Art des Hauses | 16,90 |
| 34 | Chana Masala <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch | 16,90 |
| 35 | Musroom Punjabi <i>auch Vegan erhältlich!</i>
mit gebratenen Champignons, frischen Tomaten,
Zwiebeln und Currysauce | 16,90 |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob sie die Speisen....

europäisch „mild“

„leicht“

„mittel“

„scharf“

„indisch-scharf“

... serviert haben wollen

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet gekocht mit Currysauce und Gewürzen | 18,50 |
| 41 | Chicken Palak
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten gebraten und mit frischen Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart | 18,50 |
| 42 | Chicken Tikka Masala
gegrillte Hähnchenfleischstücke in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis | 18,90 |
| 43 | Chicken Sabzi
Hähnchenbrustfilet mit versch. Gemüse in Currysauce | 18,50 |
| 44 | Chicken Vendaloo
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Kartoffeln in pikanter Sauce | 18,50 |
| 45 | Chicken Korma Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche
Hühnerfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Rosinen verfeinert | 18,50 |
| 46 | Chicken Exotisch Hähnchenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce, Mandeln | 18,50 |
| 47 | Chicken Butter
Gegrilltes Hähnchen mit feinen Gewürzen in Buttersauce | 18,90 |
| 48 | Chicken Madrasi
Zartes Hähnchenfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons | 18,50 |
| 49 | Chicken Karahi
Hähnchenfleisch mit zwölf indischen Gewürzen zubereitet | 18,50 |
| 50 | Chicken Mango Curry
Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curry-Sauce und Mandeln | 18,50 |
| 51 | Seekh Kebab Masala Gegrilltes Hähnchenhackfleisch am Spieß zubereitet und im Tandoori Ofen gegrillt, in Currysoße | 18,50 |





Mutton (Lamm Spezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 60 | Mutton Korma
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Lammfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | 20,50 |
| 61 | Mutton Mango Curry
Lammfleisch mit Mango, Currysauce und Mandeln | 20,50 |
| 62 | Mutton Palak Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und verschiedenen indischen Gewürzen | 20,50 |
| 63 | Mutton Sabzi
Lammfleischstücke mit versch. Gemüse in Currysauce | 20,50 |
| 64 | Mutton Madrasi
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons | 20,50 |
| 65 | Mutton Lahori Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika gebraten | 20,50 |
| 66 | Mutton Tikka Masala
gegrillte Lammfleischstücke in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis | 20,50 |



Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Ente Spezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Ente Korma | 20,90 |
| | Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Entenfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | |
| 71 | Ente Tikka Masala | 20,90 |
| | Gegrilltes Entenbrustfilet in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis | |
| 72 | Ente Mango | 20,90 |
| | Entenbrustfilet in Mango-Currysauce mit Mandeln | |
| 73 | Ente Exotisch | 20,90 |
| | Entenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln | |
| 74 | Ente Madrasi | 20,90 |
| | Entenbrustfilet mit scharfer Spezialsauce, Peperoni, Tomaten, Ingwer, frischen Champignons | |

Fischspezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Fisch Masala | 18,90 |
| | Pangasiusfilet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce | |
| 81 | Fisch Roast | 18,90 |
| | Pangasiusfilet mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Zitrone und einer Landestypischen indischen Sauce | |
| 82 | Fisch Madrasi | 18,90 |
| | Pangasiusfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, würziger Sauce | |

Scampispezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 83 | Scampis Korma | 20,50 |
| | Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Scampis werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | |
| 84 | Scampi Exotisch | 20,50 |
| | Großgarnelen mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln | |
| 85 | Scampis Madrasi | 20,50 |
| | Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, Kokosnuss in würziger Sauce | |
| 86 | Scampi Mango Curry | 20,50 |
| | Scampis mit Mango-Curry-Sauce und Mandeln | |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Tandoori-Grill-Spezialitäten

Die Tandoori-Spezialitäten werden von uns in einem aufwendigen Verfahren zubereitet. Sie sind 24 Stunden lang in eine Joghurtsauce mariniert, die mit 24 verschiedenen Gewürzen verfeinert worden ist.

- | | | |
|----|---|-------|
| 89 | Tandoori Seekh Kebab Gegrilltes Hähnchenhackfleisch am Spieß in unserem Tandoori-Ofen gegrillt und mit feinen Gewürzen verfeinert. Dazu separat eine gewürzte Tomaten-Currysoße | 20,50 |
| 90 | Tandoori Chicken Tikka Gegrillte Hähnchenfleischstücke mit indischem Brot und Reis dazu extra Currysauce | 21,90 |
| 91 | Tandoori Mutton Tikka Zartes, gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Joghurtsauce, mit indischem Brot und Reis | 23,50 |
| 92 | Tandoori Ente Tikka Entenbrustfilet in Joghurt eingelegt und im Tandoori-Ofen auf einem Spieß gegrillt. Serviert mit indischem Brot und Reis | 24,90 |
| 93 | Fisch Tandoori Tikka gegrilltes Pangasiusfilet mit einer Tomaten-Currysauce serviert | 20,50 |
| 94 | Zaika Mixed Tandoori Grill Verschiedene Fleischspezialitäten (Huhn, Lamm, Ente) in einer würzigen Sauce mariniert und in Tandoori gebacken. Serviert mit indischem Brot und Reis | 25,90 |

Biryani - Reisspezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 95 | Chicken Biryani Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln in Currysauce | 17,50 |
| 96 | Zaika Scampi Biryani Gebratene garnelen, gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen in einer milden Sauce | 19,50 |
| 99 | Vegetarisches Biryani auch Vegan erhältlich! Basmati-Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen gedünstet | 16,50 |