

# GURU

---

## INDISCHES RESTAURANT

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

WIR HEIßEN SIE IN UNSEREM INDISCHEN RESTAURANT GURU  
HERZLICH WILLKOMMEN.

DAS WORT „GURU“ BEDEUTET IN SANSKRIT UND ANDEREN AUS DEM  
SANSKRIT ABGELEITETEN SPRACHEN WIE HINDI UND BENGALI  
„LEHRER“. ES BEZEICHNET DEN „VERLEIHER“ DES WISSENS VIDYA.  
NEBEN DEN REIN SPIRITUELLEN LEHRERN, NENNT MAN AUCH JENE  
„GURU“, DIE KÜNSTE WIE GESANG UND TANZ UNTERRICHTEN.

WIR HABEN ES UNS IN UNSEREM RESTAURANT ZUR AUFGABE  
GEMACHT, IHNEN DIE INDISCHE KÜCHE MIT ALL IHREN FACETTEN  
UND IHRER ENORMEN GESCHMACKSVIELFALT NÄHER ZU BRINGEN.  
ALL UNSERE GERICHTE WERDEN MIT GRÖßTER SORGFALT UND  
AUSSCHLIEßLICH MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET.

GEHEN SIE MIT UNS AUF DIE KULINARISCHE REISE UND LASSEN SIE  
SICH MIT DEN EXOTISCHEN GESCHMÄCKERN UND DÜFTEN INDIENS  
VERZAUBERN!

GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS AUCH IHRE FESTE, WIE  
WEIHNACHTSFEIERN UND GEBURTSTAGE FEIERN. HIERZU STELLEN WIR  
IHNEN GERNE EIN MENÜ BZW. BUFFET ZUSAMMEN. AUßERDEM  
BETREIBEN WIR AUCH CATERING FÜR BIS ZU 100 PERSONEN.

DAS GESAMTE GURU-TEAM HOFFT, DASS SIE SICH BEI UNS WOHL  
FÜHLEN. WIR SIND IMMER BESTREBT, DASS UNSERE GÄSTE UNSER  
RESTAURANT ALS FREUNDE VERLASSEN.

# Guru-Aperitifs

|     |                                                                                |       |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 220 | <b>CRANBERRY PROSECCO</b><br>Cranberrysaft, Cranberry Püree & Prosecco         | 0,25L | € 8,50 |
| 221 | <b>APEROL SPRITZ</b><br>Aperol, Prosecco & Sodawasser                          | 0,25L | € 8,50 |
| 222 | <b>HUGO</b><br>Prosecco, Sodawasser & Holundersirup                            | 0,25L | € 8,50 |
| 223 | <b>GLAS PROSECCO</b>                                                           | 0,20L | € 5,20 |
| 224 | <b>MUNICH-FOREVER</b><br>Mango Püree, Mangosaft, Sodawasser & Prosecco         | 0,25L | € 8,50 |
| 225 | <b>MOON-SOON</b><br>Maracuja Püree, Guavasaft, Ramazzotti-Rosato & Prosecco    | 0,25L | € 8,50 |
| 226 | <b>CAMPARI-SPRITZ</b><br>Campari, Prosecco                                     | 0,25L | € 8,50 |
| 227 | <b>CAMPARI ORANGE</b>                                                          | 0,25L | € 8,50 |
| 228 | <b>MARTINI BIANCO/ ROSSO/ DRY</b>                                              | 0,25L | € 6,90 |
| 229 | <b>MARACUJA SPRITZ</b><br>Maracuja Püree, Prosecco, Sodawasser                 | 0,25L | € 8,50 |
| 230 | <b>RAMAZOTTI SPRITZ</b><br>Ramazzotti Rosato oder Fresco, Prosecco, Sodawasser | 0,25L | € 8,50 |

# Indisches Brot

Frischgebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen

|     |                                                                                                                        |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 140 | <b>ROTI</b><br>frisch gebackenes Brot aus Vollkornmehl                                                                 | € 3,00 |
| 141 | <b>NAAN</b><br>frisch gebackenes Brot aus Weizenmehl                                                                   | € 3,00 |
| 142 | <b>BUTTER NAAN ODER PFEFFERMINZ PRATHA</b><br>Vielschichtiges Brot aus Hefeteig mit Butter                             | € 3,70 |
| 143 | <b>KNOBLAUCH ODER INGWER NAAN</b><br>frisch gebackenes Brot mit Knoblauch oder Ingwer<br>( <i>garlic/ginger naan</i> ) | € 3,90 |
| 144 | <b>CHICKEN NAAN</b><br>Naan Brot gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch                                                   | € 4,90 |
| 145 | <b>KEEMA NAAN</b><br>Naan Brot gefüllt mit Hackfleisch                                                                 | € 5,20 |
| 146 | <b>PISHAURI NAAN</b><br>Naan Brot gefüllt mit Panir Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss                               | € 4,90 |



# Suppen

- |   |                                                                                             |        |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | <b>CHICKEN SOUP</b><br>indische Hühnerfleischsuppe<br><i>Indian chicken soup</i>            | € 7,50 |
| 2 | <b>DAL SOUP</b><br>indische Linsensuppe<br><i>Indian lentil soup</i>                        | € 6,90 |
| 3 | <b>VEGETABLE SOUP</b><br>indische Gemüsesuppe<br><i>Indian vegetable soup</i>               | € 6,90 |
| 4 | <b>SHRIMPS ODER FISCH SOUP</b><br>Krabbensuppe oder Fischsuppe<br><i>shrimps soup</i>       | € 7,90 |
| 5 | <b>TOMATO SOUP</b><br>Tomatensuppe nach indischer Art<br><i>Tomato soup</i>                 | € 6,90 |
| 6 | <b>KARTOFFEL INGWER SOUP</b><br>Kartoffelsuppe mit Ingwer<br><i>Potato soup with ginger</i> | € 6,90 |
| 7 | <b>KAROTTEN INGWER SOUP</b><br>Karottensuppe mit Ingwer<br><i>Carrot soup with ginger</i>   | € 6,90 |

# Tandoori Vorspeisen

- |    |                                                                                                                                                                    |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 10 | <b>MURG TIKKA</b><br>zartes, gegrilltes Hühnchen in Joghurt mariniert (mit oder ohne Knochen)<br><i>marinated and grilled chicken</i>                              | € 8,90  |
| 11 | <b>GEMISCHTER TANDOORI VORSPEISENTELLER</b><br>verschiedene gegrillte Fleisch-Vorspeisen für zwei Personen<br><i>various tandoori appetizers for 2 persons</i>     | € 17,90 |
| 12 | <b>MIXED VEGETABLE SEEKH KEBAB</b><br>Gemischtes Gemüse, fein gewürzt im Lehmofen gegrillt<br><i>Mixed vegetables, delicately seasoned, grilled in a clay oven</i> | € 13,50 |

# Salate & Beilagen

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 30 | <b>SALAT DER SAISON</b><br><i>seasonal salad</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | € 6,90  |
| 31 | <b>THUNFISCH SALAT</b><br>gemischter Salat mit Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing und Naan Brot<br><i>mixed salad with avocado, pomegranate, balsamic dressing and naan bread</i>                                                                                                                                                                                                    | € 13,90 |
| 32 | <b>CHICKEN TIKKA SALAT</b><br>im Tandoori Ofen gegrilltes Hähnchenfilet auf buntem Salat mit Avocado, Mandarine, hausgemachtem Joghurt-Dressing und Naan Brot<br><i>Chicken fillet grilled in the tandoori oven on a colorful salad with avocado, Tangerine, homemade yoghurt dressing and naan bread</i>                                                                                  | € 18,50 |
| 33 | <b>CHICKEN SEEKH KEBAB SALAT</b><br>Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß mit buntem Salat mit Avocado, Granatapfel, hausgemachtem Joghurt Dressing und Naan Brot<br><i>Minced chicken, finely seasoned, on a skewer with a colorful salad with avocado, Pomegranate, homemade yoghurt dressing and naan bread</i>                                                          | € 18,50 |
| 34 | <b>JHEENGA TANDOORI SALAT</b><br>Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitrone und Knoblauch<br>im Lehmofen gegrillt auf gemischtem Salat mit Mandarine, Avocado, Granatapfel, Balsamicodressing und Naan Brot<br><i>King prawns marinated with ginger, lemon and garlic grilled in a clay oven on a mixed salad with tangerine, avocado, Pomegranate, balsamic dressing and naan bread</i> | € 25,90 |
| 35 | <b>PANEER TIKKA SALAT</b><br>Marinierter hausgemachter Käse auf buntem Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel, hausgemachtem Joghurt-Dressing und Naan Brot<br><i>Marinated homemade cheese on a colorful salad with fresh mango, avocado, pomegranate, homemade yoghurt dressing and naan bread</i>                                                                               | € 17,50 |
| 36 | <b>PLANE DAHI</b><br>einfacher Joghurt<br><i>simple yoghurt</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | € 2,90  |
| 37 | <b>KHEERA KA RAITA</b><br>Gurken Joghurt<br><i>cucumber yogurt</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | € 4,20  |
| 38 | <b>MIX RAITA</b><br>Kartoffel, Gurken, Tomaten Joghurt<br><i>Potato, cucumber, tomato yoghurt</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | € 4,50  |

## Safran-Basmati-Reis

|                     |        |
|---------------------|--------|
| KLEINE PORTION REIS | € 5,50 |
| GROSSE PORTION REIS | € 6,50 |

# Warme Vorspeisen

- |    |                                                                                                                                                                                   |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 15 | <b>PAPPAD 6 STÜCK</b><br>Hauchdünne Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Saucen<br><i>Lentil wafers with 3 different tasty sauces</i>                                             | € 4,50  |
| 16 | <b>PANJABI PAKORAS</b><br>Frittierte Gemüsebällchen im knusprigen Teigmantel<br><i>Fried vegetable balls in crispy batter</i>                                                     | € 8,50  |
| 17 | <b>PANEER PAKORA</b><br>Hausgemachter Käse im knusprigen Kichererbsen Teigmantel<br><i>Home made fried cheese</i>                                                                 | € 8,90  |
| 18 | <b>CHICKEN PAKORA</b><br>Hühnerfleischstreifen im knusprigen Kichererbsen Teigmantel<br><i>fried chicken</i>                                                                      | € 8,90  |
| 19 | <b>VEGETABLE SAMOSA</b><br>knusprige Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt<br><i>Two pastries filled with potatoes and peas</i>                                            | € 8,90  |
| 21 | <b>ONION BHAJI</b><br>Zwiebelringe im knusprigen Teigmantel<br><i>fried onion rings</i>                                                                                           | € 8,50  |
| 23 | <b>VORSPEISE FÜR ZWEI PERSONEN</b><br>verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse (vegetarisch)<br><i>various pakoras for two persons – vegetarian</i>                               | € 15,50 |
| 24 | <b>VORSPEISE FÜR ZWEI PERSONEN</b><br>verschiedene Pakoras mit Gemüse, Hühnchen, Fisch und hausgemachtem Käse<br><i>various Pakoras with vegetables, chicken, fish and cheese</i> | € 16,50 |



ALLE WARMEN VORSPEISEN WERDEN MIT DREI VERSCHIEDENEN SCHMACKHAFTEN DIPS SERVIERT.  
ALLE PAKORAS WERDEN IN KICHERERBSENMEHL GEWENDET UND FRITTIERT.

# Thalis

verschiedene Gerichte auf einem Tablett für 2 Personen  
various dishes on a tray for two

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 59 | <b>FISCH THALI</b><br>Fisch Masala, Jheenga Korma, Fisch Spinat, Gurken Joghurt, Reis und Naan<br><i>fish masala, Jheenga korma, fish spinach, cucumber yoghurt, rice and naan</i>                                                                                 | € 59,90 |
| 60 | <b>VEGETABLE THALI</b><br>gemischtes Gemüse Curry, ein Linsengericht mit gelben oder schwarzen Linsen, Spinat-Käse Gericht, raita, Reis, Naan<br><i>mixed vegetable curry, lentil dish with yellow or black lentils, spinach cheese dish, raita, rice and naan</i> | € 47,90 |
| 61 | <b>NONVEGETABLE THALI</b><br>Chicken Masala, Lamm Korma, Chicken Palak, Raita, Reis und Naan<br><i>chicken masala, lamb korma, chicken spinach, raita, rice and naan</i>                                                                                           | € 49,90 |
| 62 | <b>GURU THALI</b><br>Chicken Masala, Lamm Palak, Vegetable Korma, Raita, Reis und Naan<br><i>chicken masala, lamb spinach, vegetable korma, raita, rice and naan</i>                                                                                               | € 49,90 |
| 63 | <b>APNI THALI</b><br>Überraschung des Chefkochs<br><i>surprise from our chef</i>                                                                                                                                                                                   | € 49,90 |

## Guru Matka Dum Biryanis

Biryani ist ein gedünstetes Reisgericht  
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

- |    |                                                                                                                                                                                                                 |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 65 | <b>CHICKEN TIKKA BIRYANI</b> <i>mit oder ohne Knochen</i><br>Hühnerfleisch auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt<br><i>chicken pieces on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i> | € 20,90 |
| 66 | <b>LAMM MOGLAI BIRYANI</b> <i>mit oder ohne Knochen</i><br>Lammfleisch auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt<br><i>lamb on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i>               | € 23,90 |
| 67 | <b>VEGETABLE BIRYANI</b><br>frisches Gemüse auf gedünstetem Reis mit Mandeln und Rosinen, dazu Joghurt<br><i>fresh vegetables on stewed rice with almonds and raisins, and yoghurt</i>                          | € 18,90 |
| 68 | <b>JHEENGA BIRYANI</b><br>Riesengarnelen auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt<br><i>king prawns on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i>                                      | € 26,90 |



ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

# Vegetarische Spezialitäten

|    |                                                                                                                                                                                                            |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 40 | <b>PALAK PANEER</b><br>Spinatkreation mit hausgemachtem Käse<br><i>Spinach with homemade cheese</i>                                                                                                        | € 17,50 |
| 41 | <b>BHINDI MASALA PIKANT</b><br>frische Okras mit Zwiebeln, Tomaten in pikanter Sauce<br><i>fresh ladyfingers with onions and tomatoes in hot sauce</i>                                                     | € 16,90 |
| 42 | <b>BUTTER PANEER MASALA</b><br>hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Sauce<br><i>homemade cheese in butter tomato sauce</i>                                                                                 | € 17,50 |
| 43 | <b>MIXED VEGETABLE MASALA</b><br>frisches Gartengemüse nach indischer Art<br><i>fresh vegetables in indian style</i>                                                                                       | € 16,90 |
| 44 | <b>VEGETABLE KOFTA</b><br>Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in würziger Curry-Sauce<br><i>vegetable dumplings in a spicy curry- sauce</i>                                                                 | € 16,90 |
| 45 | <b>PALAK KOFTA</b><br>Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Spinat-Butter-Sauce<br><i>vegetable dumplings in spinach</i>                                                                                   | € 17,50 |
| 46 | <b>MALAI KOFTA</b><br>Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Safran-Mandel-Sauce<br><i>potato cheese balls with raisins, almonds in cream sauce</i>                                                         | € 17,50 |
| 47 | <b>DAL MAKHANI</b><br>indisches Nationalgericht, gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet<br><i>national dish of India, yellow or black lentils prepared with butter</i>                           | € 15,50 |
| 49 | <b>KADAI PANEER SCHARF</b><br>hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln<br>in typisch indischer Sauce<br><i>home made cheese with capsicum, tomato and onions in curry sauce</i>                | € 17,50 |
| 51 | <b>VEGETABLE KORMA</b><br>frisches Gemüse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Safran-Mandel-Sauce<br><i>fresh vegetables in saffron almond sauce</i>                                                          | € 17,50 |
| 52 | <b>BHARTA</b><br>traditionelles Auberginengericht aus dem Holzkohle- Lehmofen mit<br>Zwiebeln und Tomaten gebraten<br><i>traditional aubergine dish with onions and tomato</i>                             | € 16,90 |
| 56 | <b>ALU CHANA MASALA SCHARF</b><br>Kichererbsen, Kartoffeln u. Zwiebeln in kräftiger Curry-Sauce mit<br>frischen Tomaten und Ingwer<br><i>chickpeas in curry sauce with fresh tomato, ginger and onions</i> | € 15,50 |
| 57 | <b>VEGETABLE JALFREZI SCHARF</b><br>frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln<br><i>fresh vegetables with cheese, capsicum tomato and onions</i>                                             | € 16,90 |

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET  
WERDEN.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

# Chicken Curry Spezialitäten

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 85 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA SCHARF</b><br>Spezialität des Hauses<br><i>speciality of the house (hot)</i>                                                                                                                                                                               | € 18,90 |
| 86 | <b>BUTTER CHICKEN</b><br>gegrilltes Tandoori Chicken in Butter-Tomaten-Sauce geschmort<br><i>tender chicken in a butter tomato sauce</i>                                                                                                                                           | € 18,90 |
| 88 | <b>CHICKEN PALAK</b><br>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation geschmort<br><i>tender chicken in spinach</i>                                                                                                                                                                  | € 18,50 |
| 89 | <b>CHICKEN CURRY</b><br>typisch indisches Chicken-Curry<br><i>typical indian chicken curry</i>                                                                                                                                                                                     | € 18,50 |
| 90 | <b>MANGO CHICKEN</b><br>zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce geschmort<br><i>tender chicken in Mango saffron almond sauce</i>                                                                                                                                     | € 18,90 |
| 91 | <b>CHICKEN KORMA</b><br>Hühnerfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort<br><i>tender chicken in saffron almond sauce</i>                                                                                                                                                            | € 18,90 |
| 93 | <b>KADAI CHICKEN MITTELSCHARF</b><br>Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce<br><i>chicken with capsicum, onion and tomato in a tasty typical indian sauce</i>                                                                                  | € 18,50 |
| 94 | <b>MURG NILGIRI MITTELSCHARF</b><br>zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce<br>mit Kokosnussmilch und grünem Chilli, Minze und Spinat<br><i>tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce<br/>with chilli, mint and spinach</i> | € 18,50 |
| 96 | <b>GARLIC CHICKEN MITTELSCHARF</b><br>Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort<br><i>tender chicken in spicy garlic-curry sauce (hot)</i>                                                                                                                      | € 18,90 |
| 97 | <b>CHICKEN BHUNNA MITTELSCHARF</b><br>Huhn mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce<br><i>tender chicken with capsicum, onion, spicy-(hot) garlic-ginger-curry sauce</i>                                                                                 | € 18,90 |
| 99 | <b>CHICKEN VINDALOO SEHR SCHARF</b><br>zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt<br><i>boneless chicken with potatoes, hot style</i>                                                                                                                                     | € 18,50 |

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET  
WERDEN.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

# Fisch Curry Spezialitäten

- |     |                                                                                                                                                                                                   |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 110 | <b>JHEENGA MASALA PIKANT</b><br>Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce<br><i>king prawns in tasty tomato-garlic-curry-sauce (hot)</i>                                                    | € 24,50 |
| 111 | <b>JHEENGA CURRY</b><br>Riesengarnelen in Knoblauch-Curry-Sauce<br><i>king prawns in garlic-curry-sauce</i>                                                                                       | € 24,50 |
| 112 | <b>JHEENGA PALAK</b><br>Riesengarnelen in Spinatcreation<br><i>king prawns in spinach</i>                                                                                                         | € 24,90 |
| 113 | <b>GURU FISCH CURRY</b><br>Fisch Curry nach Goa-Art                                                                                                                                               | € 20,90 |
| 114 | <b>FISCH MASALA SCHARF</b><br>Fischfilet mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce<br><i>fine fish filet in special sauce with capsicum and onions (hot)</i>                                     | € 20,90 |
| 115 | <b>KING PRAWN VINDALOO SEHR SCHARF</b><br>marinierte Riesengarnelen gegrillt im Lehmofen<br>in Tomaten-Butter-Masala-Sauce<br><i>king prawns grilled in tandoor in tomato butter masala sauce</i> | € 24,50 |
| 116 | <b>JHEENGA KORMA</b><br>Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce<br><i>king prawns in saffron-almond-sauce</i>                                                                                       | € 24,90 |



ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET  
WERDEN.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFFRAN-BASMATI-REIS

# Enten Spezialitäten

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 120 | <b>ENTE MASALA WÜRZIG (KNUSPRIG)</b><br>Entenfilet in typisch indischer Masala-Sauce<br><i>filet of duck in typical indian sauce</i>                                                                                                                           | € 24,50 |
| 122 | <b>ENTE MANGO (KNUSPRIG)</b><br>zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in<br>Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt<br><i>tender filet of duck breast with fresh mango in<br/>a mango-saffron-cashew-sauce</i>                                         | € 24,90 |
| 123 | <b>ENTE KARAHİ MITTELSCHARF (KNUSPRIG)</b><br>Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Kashmiri Gewürzen<br><i>filet of duck breast with capsicum, onions, and herbs from kashmir (hot)</i>                                                                   | € 24,50 |
| 124 | <b>ENTE VINDALOO SCHARF (KNUSPRIG)</b><br>Entenbrustfilet mit Kartoffeln in Knoblauch Curry Sauce geschmort<br><i>filet of duck breast with potatoes in garlic curry sauce</i>                                                                                 | € 24,50 |
| 125 | <b>ENTE DO PYAZA (KNUSPRIG)</b><br>Entenbrustfilet mit indischen gewürzen in einer Zwiebelsoße gekocht,<br>garniert mit Ingwer und Koriander<br><i>duck breast fillet cooked with Indian spices in an onion sauce,<br/>garnished with ginger and coriander</i> | € 24,90 |
| 126 | <b>ENTE MUSHROOM (KNUSPRIG)</b><br>Entenbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in<br>Mandel-Curry Soße geschmort<br><i>duck breast fillet with fresh mushrooms and ginger<br/>Braised almond curry sauce</i>                                           | € 23,50 |



ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET  
WERDEN.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

# Lammfleisch Spezialitäten

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 100 | <b>ROGAN JOSH PIKANT</b><br>zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce<br><i>tender lamb in rogan- curry-sauce</i>                                                                                                                                          | € 22,90 |
| 101 | <b>LAMM KORMA ODER MANGO LAMM</b><br>zartes Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort<br>zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Sauce geschmort<br><i>tender lamb in saffron-almond-sauce / tender lamb in mango-saffron-sauce</i>                        | € 23,00 |
| 102 | <b>LAMM PALAK</b><br>zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinatkreation<br><i>tender lamb with spinach</i>                                                                                                                                             | € 22,90 |
| 103 | <b>LAMM VINDALOO SEHR SCHARF</b><br>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort<br><i>lamb with potatoes in garlic-curry-sauce (hot)</i>                                                                                                      | € 22,90 |
| 104 | <b>LAMM KARAHİ SCHARF</b><br>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirigewürzen geschmort<br><i>lamb with capsicum, onions and herbs from kashmir</i>                                                                                                | € 22,90 |
| 105 | <b>RARHA GOSHT SCHARF</b><br>Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce geschmort<br><i>lamb in garlic-ginger-sauce (hot)</i>                                                                                                                           | € 22,90 |
| 106 | <b>LAMM NILGIRI SCHARF</b><br>zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern<br>in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat<br><i>tender lamb with coriander leaves, green chilli, mint, coconut milk and spinach</i> | € 22,90 |
| 107 | <b>ACHARI GOSHT SCHARF</b><br>Lammfleisch mit spezieller Gewürzmischung<br>(Chili, Zitrone, Bockshornklee etc.) in Curry-Ingwer-Sauce geschmort<br><i>lamb cooked in traditional achari style (musterd, lemon, fenugreek etc)</i>                        | € 22,90 |
| 108 | <b>BHINDI GOSHT</b><br>frische Okras mit Lammfleisch in Zwiebeln, Tomaten-Curry-Sauce<br><i>fresh ladyfingers with lamb in onions, tomato-curry-sauce</i>                                                                                                | € 22,90 |
| 109 | <b>LAMM BOTI MASALA SCHARF</b><br>zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce<br>(Masala ist eine spezielle Gewürzmischung)<br><i>tender lamb in masala sauce</i><br><i>(masala is a special spice mixture)</i>                                            | € 22,90 |

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET  
WERDEN.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

# Tandoori Spezialitäten

|    |                                                                                                                                                                                                                                                     |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 74 | <b>TIKKA ACHARI TAKA TAK <b>SCHARF</b></b><br>Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch-Joghurt und mixed Pickles im Ofen gegrillt<br><i>boneless chicken grilled in clayoven in Achari style (ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels)</i> | € 19,90 |
| 75 | <b>TANDOORI CHICKEN</b><br>Hähnchenkeule (mit Knochen), eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gegrillt<br><i>two chickenlegs with bones marinated in a yoghurt sauce, grilled in clayoven</i>                                                    | € 19,50 |
| 76 | <b>CHICKEN TIKKA</b><br>zarte gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert<br><i>grilled chicken filet, marinated in yoghurt sauce</i>                                                                                                             | € 19,90 |
| 77 | <b>LAMM TIKKA</b><br>zartes marinierte Lammhüfte am Spieß gegrillt<br><i>tender marinated grilled lamb</i>                                                                                                                                          | € 24,90 |
| 78 | <b>JHEENGA TANDOORI</b><br>Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade gegrillt<br><i>grilled king prawns marinated in yoghurt-garlic-sauce</i>                                                                                                    | € 26,90 |
| 79 | <b>SEEKH KEBAB</b><br>würziges Hackfleisch vom Chicken am Spieß gegrillt (ein typisches und beliebtes Gericht in Nord-Indien)<br><i>fresh chopped chicken (a typical north-indian dish)</i>                                                         | € 19,90 |
| 80 | <b>ENTE TIKKA</b><br>Entenbrustfilet gegrillt in einer Marinade aus Zitrone, Gewürzen und Ingwer<br><i>grilled duck filet marinated with lemon, ginger and masala</i>                                                                               | € 24,90 |
| 81 | <b>FISCH TIKKA</b><br>Gegrillter Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauch-Marinade aus dem Lehmofen<br><i>fish marinated in delicious lemon and garlic, grilled in clayoven</i>                                                                         | € 23,90 |
| 82 | <b>MIX GRILLPLATTE</b><br>Gemischte Grillspezialitäten<br><i>various grilled specialties</i>                                                                                                                                                        | € 26,90 |
| 83 | <b>HARIYALI TIKKA</b><br>zartes, mariniertes Hühnerfleisch gegrillt in Minze und Koriander-Sauce<br><i>tender marinated chicken filet grilled in mint and coriander sauce</i>                                                                       | € 19,90 |

ALLE DIESE KÖSTLICHKEITEN WERDEN IN EINEM SPEZIELLEN HOLZKOHLEN-LEHMOFEN ZUBEREITET.

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

# Desserts

|     |                                                                                                                        |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 150 | MANGOCREAM MIT VANILLEEIS                                                                                              | € 8,90 |
| 151 | MANGO SORBET                                                                                                           | € 8,50 |
| 152 | GULAB JAMUN<br>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken                                                          | € 8,90 |
| 153 | GAJAR HALWA<br>geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet<br><i>grated carrots with almonds and raisins</i> | € 9,50 |
| 154 | FIRNI REISPUDDING                                                                                                      | € 8,50 |

