

Suppen

1 Dal-Soup g,h ✓ **5,90**

kräftige Indische Linsensuppe

2 Sabzi-Soup g,i,4 ✓ **5,90**

Indische Gemüsesuppe

3 Chicken-Soup **5,90**

Indische Hühnchencremesuppe

4 Safran-Soup d,g,4 **5,90**

Linsen-, Reis-, Hühnchensuppe

5 Tomatar-Soup g **5,90**

Indische Tomatencremesuppe



Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert

6 Pappadam (4 Stücken) h ✓ **2,90**

Gewürzte Linsenfladen

7 Vegetable Pakora h ✓ **6,90**

Frisches gemischtes Gemüse paniert in Kichererbsenmehl

8 Paneer Pakora g,i,h ✓ **6,90**

Frischer hausgemachter indischer Käse paniert in Kichererbsenmehl

9 Onions Bhaji h ✓ **6,90**

Zwiebelringe kräftig gewürzt und fein frittiert

10 Vegetable Samosa Chaat a ✓ **6,90**

*Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen,
Koriander, Zwiebeln, Chutney*

11 Vegetable Samosa a ✓ **6,90**

Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

12 Chicken Pakora h **6,90**

Zartes Hühnerfleisch paniert in Kichererbsenmehl

14 Gemischter Vorspeisenteller g,h für 1 Person **8,90**

Etwas von allen Pakoras gemischt

15 Gemischter Vorspeisenteller g,h für 2 Personen **12,90**

Etwas von allen Pakoras gemischt

Salate

57 Salat Saison  **5,90**

Gemischter Salat mit Joghurtdressing, auf Wunsch mit Essig und Öl

59 Chicken Tikka Salat _g **7,90**

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststücken, Joghurtdressing

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam, Salatbeilage

60 Dal Makhani _{g,h} **13,90**

Schwarze Linsen mit Butter zubereitet

61 Paneer Jalfrezi _g  **13,90**

Hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in *scharfer* Currysoße

62 Palak Paneer _g **13,90**

Hausgemachter indischer Käse in Spinatcreation nach nordindischer Art

63 Channa Masala _h **13,90**

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Masalasoße

64 Shahi Sabji _{g,h} **13,90**

Gemischtes Gemüse mit Kokosnuss und Mandeln in Sahnesoße

65 Karahi Paneer _{g,h} **13,90**

Gebratener hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in würziger Currysoße,

66 Vegetable Mango _{g,h} **13,90**

Gemischtes Gemüse in Mango-Mandel-Sahnesoße

67 Malai Kofta _{g,h} **13,90**

Hausgemachte Gemüseklößchen in Kokos-Mandel-Sahnesoße

68 Palak Sabji **13,90**

Gemischtes Gemüse in Spinatcreation nach nordindischer Art

69 Safran Mix Sabji _g  **13,90**

Gemischtes Gemüse mit kräftigen Gewürzen in *pikanter* Currysoße

Tandoori Spezialitäten

Tandoor heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Diese Köstlichkeiten sind immer mariniert, gegrillt und mit Salat garniert.

Dazu servieren wir eine würzige Soße, Basmatireis, Pappadam und ofenfrisches Nan-Brot.

16 Malai Tikka g,h **14,90**

Mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in Joghurt, Mandeln, Cashewnuss

17 Tandoori-Chicken g,l (mit Knochen) **14,90**

Mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in gewürzter Joghurtsoße mit Knoblauch, Ingwer, Anis

18 Hariyali Kabab g,l **14,90**

Mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in einer Spinat-, Minze-, Koriandersoße

19 Chicken Tikka g,l **14,90**

Mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in einer würzigen Joghurtsoße

22 Safran Mix-Grillplatte g,d **19,90**

Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten



Reis-Spezialitäten

Bei diesen Gerichten werden alle Zutaten mit dem Reis vermischt und gebraten. Als Beilage servieren wir eine schmackhafte Soße.

83 Vegetable Biryani g,h **13,90**

Gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen

84 Mutton Biryani g,h **16,90**

Lammfleisch mit Erbsen, Mandeln und Rosinen

85 Safran Biryani g,h **17,90**

Hühnchen- und Lammfleisch mit Gemüse, Mandeln und Rosinen

Hähnchenfleisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam,

- 23 Chicken Curry** _g **14,90**
Hähnchenfleisch in kräftiger Currysoße mit Ingwer und Knoblauch
- 24 Chicken Saag** _g **14,90**
Hähnchenfleisch in Spinatkreation nach nordindischer Art
- 25 Chicken Nilgiri** _g  **14,90**
Hähnchenfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, *pikant*
- 26 Chicken Vindaloo** _{g,l}  **14,90**
Hähnchenfleisch mit Kartoffelstücken in *sehr scharfer* Currysoße
- 27 Chicken Korma** _{g,h} **14,90**
Hähnchenfleisch in Kokos-Mandel-Sahnesoße
- 28 Chicken Jalfrezi** _g  **14,90**
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in *scharfer* Currysoße
- 29 Chicken 65** _g  **14,90**
Paniertes Hähnchenfleisch mit Paprika, Chili, Zwiebel und Ingwer in Soja-Süß/Sauer-Soße *scharf*
- 30 Chicken Sabzi** _g **14,90**
Hähnchenfleisch mit Gemüse, Ingwer in Currysoße
- 31 Chicken Mango** _{g,h} **14,90**
Hähnchenfleisch in Mango-Mandel-Sahnesoße
- 32 Butter Chicken** _g **14,90**
Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße
- 33 Chicken Tikka Masala** _{g,l} **14,90**
Gegrilltes Hähnchenfleisch in würziger Masalasauce
- 70 Chicken Maharadscha** _{g,h} **14,90**
Hähnchenfleisch in cremiger Erdnuss-Currysoße
- 71 Chicken Kashmiri** _h **14,90**
Hähnchenfleisch in milder Cashewnuss Sahnesoße
- 72 Banana Chicken** _h **14,90**
Zartes Hähnchenfleisch in Bananen-Nuss-Currysoße

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam,

- 34 Lamm Curry** g **15,90**
Lammfleisch mit Ingwer in würziger Currysoße
- 35 Lamm Channa** g **15,90**
Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer und Koriander
- 36 Lamm Jalfrezi** g  **15,90**
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili *scharf*
- 37 Lamm Vindaloo** g  **15,90**
Lammfleisch mit Kartoffelstücken in *sehr scharfer* Currysoße
- 38 Lamm Sabzi** g **15,90**
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse, Kräutern, Ingwer in Currysoße
- 39 Lamm Mango** g **15,90**
Lammfleisch in Mango-Mandel-Sahnesoße
- 40 Lamm Korma** g **15,90**
Lammfleisch in Kokos-Mandel-Sahnesoße

Enten-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit gebratenem EntenbrusVilet zubereitet und serviert mit besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam,

- 50 Duck Jalfrezi**  **16,90**
EntenbrusVilet mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili *scharf*
- 51 Duck Vindaloo** g,1  **16,90**
EntenbrusVilet mit Kartoffelstücken in *sehr scharfer* Currysoße
- 52 Duck Mango** g **16,90**
EntenbrusVilet in Mango-Mandel-Sahnesoße
- 53 Duck Chili** g,1  **16,90**
EntenbrusVilet in Süß/Sauer-Chili-Soße
- 54 Duck Curry** g **16,90**
EntenbrusVilet mit Ingwer in würziger Currysoße
- 55 Duck Masala** g **16,90**
EntenbrusVilet in würziger Masalasoße
- 56 Duck Saag** g **16,90**
EntenbrusVilet in Spinatkreation nach nordindischer Art

Fisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam,

- | | |
|--|--------------|
| 41 Jheenga Curry <small>b,g</small> | 19,90 |
| <i>Garnelen mit Ingwer und Knoblauch in würziger Currysoße</i> | |
| 42 Jheenga Jalfrezi <small>b,g</small> 🌶️ | 19,90 |
| <i>Garnelen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf</i> | |
| 43 Jheenga Masala <small>b,g</small> | 19,90 |
| <i>Garnelen in Masalasoße</i> | |
| 44 Jheenga Mango <small>b,g</small> | 19,90 |
| <i>Garnelen in Mango-Mandel-Sahnesoße</i> | |
| 45 Fish Jalfrezi <small>d,g</small> 🌶️ | 19,90 |
| <i>Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf</i> | |
| 46 Fish Bhunna <small>d,g</small> | 19,90 |
| <i>Seelachsfilet mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße</i> | |
| 47 Fish Mango <small>d,g,h</small> | 19,90 |
| <i>Seelachsfilet in Mango-Mandel-Sahnesoße</i> | |
| 48 Fish Badami <small>d,g</small> | 19,90 |
| <i>Seelachsfilet in Kokos-Mandel-Sahnesoße</i> | |
| 49 Fish Goa <small>d,g</small> 🌶️ | 19,90 |
| <i>Seelachsfilet in scharfer Soße traditionell aus Goa</i> | |

Thali -Spezialitäten

Thali ist eine Auswahl mehrerer Speisen, die zusammen auf einer Platte serviert werden. Wir servieren unsere Thali's nach indischer Tradition mit Basmatireis, Raita (Gurkenjoghurt), Salatbeilage, Pappadam und einem frisch gebackenem Nan-Brot

- | | |
|---|--------------|
| 73 Vegetable Thali <small>g,h</small> | 17,90 |
| <i>Drei verschiedene Gemüsegerichte</i> | |
| 74 Safran Thali <small>g,h</small> | 18,90 |
| <i>Ein Hähnchenfleisch-, ein Lammfleisch- und ein Gemüsegericht</i> | |

Inder zu Besuch in Singapur

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam,

- | | |
|---|-------|
| 90 Vegetable Tutong <small>g,1</small> ✓ | 14,90 |
| <i>Gemischtes Gemüse in Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen</i> | |
| 91 Vegetable Taipei <small>g</small> ✓ | 14,90 |
| <i>Gemischtes Gemüse in einer cremigen Erdnusssoße gewürzt mit rotem Curry</i> | |
| 92 Vegetable Manchurian <small>g,1</small> ✓ 🌶️ | 14,90 |
| <i>Knusprige Gemüsebällchen in pikanter Süß-Sauer-Soße</i> | |
| 93 Chicken Palai <small>g</small> | 15,90 |
| <i>Mariniertes Hühnerfleisch in einer feurig roten Currysoße</i> | |
| 94 Chicken Thaisiana <small>g</small> 🌶️🌶️ | 15,90 |
| <i>Hühnerfleisch mit Gemüse in scharfer Soße mit Kokosnuss und Thai-Basilikum</i> | |
| 95 Chicken Malang <small>g,h</small> | 15,90 |
| <i>Hühnerfleisch mit Gemüse in Honig-Austern-Sojasoße</i> | |
| 96 Chicken Sungai <small>g</small> | 15,90 |
| <i>Mariniertes Hähnchenfleisch in Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen</i> | |
| 97 Duck Dumay <small>g</small> | 16,90 |
| <i>Entenbrust mit gemischtem Gemüse in Austern-Sojasoße</i> | |
| 98 Lamm Kambodscha <small>g</small> | 16,90 |
| <i>Pikant eingelegtes Lammfleisch mit Gemüse in Honig-Austern-Sojasoße</i> | |
| 99 Lamm Medan <small>g,h</small> 🌶️ | 16,90 |
| <i>Lammfleisch in scharfer Soße mit Kokosnuss und Thai-Basilikum</i> | |
| 100 Lamm Mataram <small>g</small> | 16,90 |
| <i>Mariniertes Lammfleisch in Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen</i> | |



Inklusiv-Preis in EURO

Tandoori-Brot-Spezialitäten

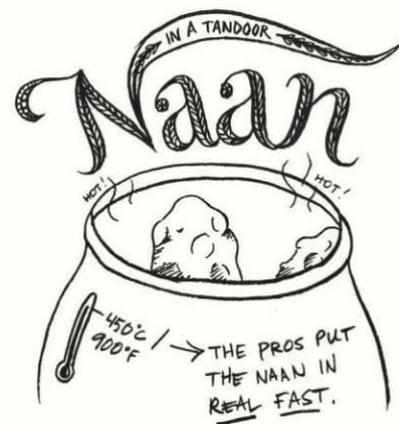
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem traditionellen Holzkohle-Lehmofen

75 Naan ^a	2,90	79 Butter- Naan ^{a,g}	3,90
<i>Ovales Brot aus Hefeteig</i>		<i>Hefeteigbrot mit Butter</i>	
76 Lachsnaan ^a	3,90	80 Roti ^a	3,90
<i>Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch</i>		<i>Flaches Vollkornfladenbrot</i>	
77 Adrak Naan ^a	3,90	81 Bhatura	3,90
<i>Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer</i>		<i>Frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl</i>	
78 Paneer Naan ^{a,g}	3,90		
<i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>			

Beilage

82 Kheere Ka Raita ^g 
Gurken-Joghurt mit Gewürzen

4,50



Dessert

87 Gulab Jamun **5,90**

Zwei Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken (warm)

88 Mango-Creme **5,90**

mit Vanilleeis ^g

89 Kulfi ^{g,h} **5,90**

Gefrorene Honigmilch mit Maismehl Mandeln und Pistazien

Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 11.00 bis 15.00 (außer an Feiertagen)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, Pappadam, Salatbeilage

M1 Punjabi Chicken <i>oder</i> Lamm Curry <small>g</small> 	10,90
<i>Hähnchen- oder Lammfleisch in Currysoße, mittelscharf</i>	
M2 Chana Chicken <small>g,h</small>	9,90
<i>Kichererbsen mit Hähnchen in würziger Currysoße</i>	
M3 Chicken Sabzi <small>g</small>	9,90
<i>Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße</i>	
M4 Saag Alu <small>g</small> 	9,90
<i>Kartoffeln in Spinatkreation</i>	
M5 Duck Mango <small>g,h</small>	10,90
<i>Gebratene Entenbrust in Mango-Mandel-Sahnesoße</i>	
M6 Chicken Jalfrezi <i>oder</i> Lamb Jalfrezi <small>g</small> 	10,90
<i>Hähnchen-oder Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili-scharf</i>	
M7 Tandoori Chicken Tikka <small>g,l</small>	10,90
<i>Mariniertes Hähnchenfleisch eingelegt in Joghurtsoße am Spieß gegrillt</i>	
M8 Tandoori Malai Kabab <small>g,l</small>	10,90
<i>Marinierter Hähnchenfleisch würziger eingelegt, am Spieß gegrillt</i>	
M9 Mango Chicken <small>g,h</small>	10,90
<i>Hähnchenfleisch in Mango-Mandel-Sahnesoße</i>	
M10 Chicken Nilgiri <small>g</small> 	10,90
<i>Hähnchenfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant</i>	
M11 Chicken Makhani <small>g,h</small>	10,90
<i>Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße</i>	
M12 Chicken Korma <small>g,h</small>	10,90
<i>Hähnchenfleisch in Kokos-Mandel-Sahnesoße</i>	
M13 Chicken Tikka Masala <small>g,l</small>	10,90
<i>Hähnchenfleisch in Masalasoße</i>	
M14 Chicken Goa <small>g</small>	10,90
<i>Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa</i>	
M15 Paneer Makhani <small>g,h</small> 	9,90
<i>Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Soße</i>	

M16 Vegetable Korma ✓ 9,90

Gemischtes Gemüse mit Kokosnuss und Mandeln in Sahnesoße

M17 Chole Bahature _{h,a} ✓ 9,90

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Masalasoße mit einem frittiertem Brot aus Weizenmehl

M18 Dal Makhani _{g,h} ✓ 9,90

Schwarze Linsen mit Butter zubereitet

M19 Vegetable Mango _{g,h} ✓ 9,90

Gemischtes Gemüse in Mango-Mandel-Sahnesoße

M20 Mixed Vegetable Jalfrezi _g ✓ 9,90

Gemischtes Gemüse, hausgemachter Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten in *scharfer* Currysoße

M21 Palak Paneer _{g,h} ✓ 9,90

Spinatkreation mit hausgemachtem Käse

M22 Vegetable Thali _g ✓ 9,90

Mischung aus 3 verschiedenen Gemüsegerichten, serviert mit Raita (Gurkenjoghurt)

M23 Safran Thali _g 10,9

Mischung aus einem Fleischgericht und 2 vegetarischen Gerichten mit Raita (Gurkenjoghurt)



1=Farbstoff 2 =mit Konservierungsstoff 3=Chininhaltig 4=Geschmacksverstärker b=Krebstiere 8 =Milcheiweiß
9= Koffein 10= Azofarbstoff 11=Süßungsmittel a=glutenhaltiges Getreide c=Eierzeugnis d = Fischerzeugnis
e = Erdnüsse g = Milcherzeugnis h = Schalenfrüchte o = Weichtiere