

SHORBA soups

MULUGTWANI SHORBA (A) Linsen Madras-Curry Suppe traditional curried yellow lentil soup	5,00€
TAMATAR SHORBA (A, G, H) Scharfe Tomaten-Kokossuppe mildly spiced tomato soup flavoured with coconut	5,00€
MURGH SHORBA (A, G, L) Hühner-Cremesuppe verfeinert mit Obershaube und Korianderblättern chicken cream soup flavoured with coriander leaves	5,50€

SALAT salad

GEMISCHTER SALAT (N) Frischer gemischter Salat mit Mangodressing fresh mixed salad with mango dressing	4,90€
MURGH TIKKA SALAT (G, N) Gemischter Salatteller mit „Chicken Tikka“ und Mangodressing mixed salad with chicken tikka and mango dressing	10,50€
INDIAN SALAT Gurke, Tomaten, Zwiebeln und grüner Chilli Cucumber, tomatoes, onions and green chili	4,90€

VORSPEISEN appetisers

VEG SAMOSA (A) Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen puff pastry filled with potatoes, green peas	6,00€
VEG PAKORA (A) Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken mixed vegetables coated in chickpea flour, deep-fried	5,50€
ONION BHAJI (A) Zwiebelringe mit pikanten Gewürzen in Kichererbsenmantel mildly spicy onion rings coated in chickpea flour, deep-fried	5,50€
BHALLA CHAAT (A, G) Typischer indischer „Gassen-Snack“ typical indian street food	5,50€
CHICKEN TIKKA LABABI (G) Mit Joghurt und Honig marinierte und gegrillte Hühnerfiletstücke grilled chicken fillet marinated with yogurt and honey	8,50€
VORSPEISE FÜR ZWEI (A, B, G) Vorspeisenteller mit fünf verschiedenen Vorspeisen starter plate with five different appetizers	14,00€

VEGETARISCH vegetarian

PANEER MAKHANI (G, H) Hausgemachter Käse in einem Tomatencreme-Curry und Fenugreek-Blättern cottage cheese, tomato&cream gravy, fenugreek leaves	14,00€
PALAK PANEER (G, H) Hausgemachter Käse mit würziger Spinat-Cremesauce cottage cheese with spicy spinach gravy	14,00€
PANEER JHALFREZI (G) Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Thymiankernen cottage cheese with peppers, onions, zucchini, tomatoes and thyme seeds	14,00€
MALAI KOFTA (G, H) Hausgemachte Käse-Nüsse-Bällchen in einer Currysauce cheese dumplings with nuts and raisins in curry	14,00€
NAVRATAN KORMA (G, H) Gemischtes Gemüse, Nüsse und Rosinen in einer reichen Currysauce mixed vegetables with nuts and raisins in curry	14,00€
MATAR PANEER (G, H) Hausgemachter Käse mit Jungerbsen in einer Curcuma-Currysauce cottage cheese with green peas in turmeric curry	14,00€
ALOO PALAK MATAR Kartoffeln, Blattspinat und Erbsen mit Garam Masala zubereitet (vegan) potatoes, leaf spinach and peas prepared with garam masala	14,00€
BHINDI DOPIAZA Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Kreuzkümmel (vegan) okra with onions, tomatoes, ginger and cumin	14,00€
ALOO GOBHI Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer und Kreuzkümmel (vegan) cauliflower and potatoes with ginger and cumin	14,00€
DAAL MAKHANI (G) Linsen mit Tomaten, Ingwer, Butter und Sahne zubereitet classical black lentils and kidney beans cooked with tomatoes and cream	13,00€
DAAL PALAK (G) Gelbe Linsen mit Blattspinat und Kreuzkümmel (auch vegan möglich) yellow lentils with leaf spinach and cumin	13,00€
DAAL TADHKA (G) Gelbe Linsen mit Tomaten, Zwiebeln und Kreuzkümmel (auch vegan möglich) yellow lentils with tomatoes, onions and cumin	13,00€
PANJABI CHOLE Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer und getrocknetem Mango (vegan) chickpeas with tomatoes, ginger and dried mango	13,00€

FLEISCHGERICHTE non-vegetarian

BUTTER CHICKEN (G, H) Klassisches „Chicken Tikka“ in einer Tomatecremesauce, verfeinert mit Fenugreekblättern chicken tikka in tomato cream gravey with fenugreek leaves	15,50€
MURGH TIKKA MASALA (G, H) Gegrilltes „Murgh Tikka“ mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer kräftigen Sauce murgh tikka with pepper, onions, ginger in curry	15,50€
CHOLE MURGH (G, H) Hühnerfleisch und Kichererbsen-Curry verfeinert mit Ingwer und getrocknetem Mango chicken and chickpea curry flavored with ginger and dried mango	16,00€
PALAK MURGH (G, H) Hühnerfleisch mit Spinat, Muskatnuss und Bockshornklee chicken curry with spinach, nutmeg and fenugreek	16,00€
CHICKEN KORMA (G, H) Zartes Hühnerfleischcurry mit Nüssen und getrocknetem Obst tender chicken curry with nuts and dried fruit	16,00€
MURGH JHALFREZI (G) Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer Thymian-Tomatensauce chicken with different vegetables in tomato thyme gravy	15,50€
ROGAN JOSH (G, H) Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und braunen Zwiebelsauce nach Kashmere Art lamb in yoghurt and brown onion gravy in kashmere style	16,50€
KADAI MUTTON (G, H) Lammfleisch mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten und kräftigen Gewürzen spicy lamb with bell peppers, red onions, tomatoes and chili peppers	16,50€
PALAK GOASHT (G, H) Lammcurry mit Blattspinat und Fenugreekblättern lamb curry with spinach and fenugreek leaves	17,00€
MUTTON KORMA Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und Mandelsauce tender lamb in yoghurt and almond gravy	17,00€
MUTTON VINDALOO (G, H) Lammfleisch und Kartoffeln kräftiger Tomaten-Zwiebelsauce, verfeinert mit Essig spicy lamb potato curry flavoured with vinegar	16,50€

VOM GRILL grill

TANDOORI MURGH (G) Mariniertes und gegrilltes halbes Hühnchen marinated and grilled half chicken	16,50€
RESHMI KABAB (C) Hühnerfaschirtes „Seekh Kabab“ verfeinert mit Kardomom und Zimt minced chicken „seekh kabab“ flavoured with cardamom	16,50€
MURGH MALAI TIKKA (G, H) Mit Joghurt, Schmelzkäse und kräftigen Gewürzen marinierte Hühnerfiletstücke spicy boneless chicken marinated with yogurt and melted cheese	16,50€

FISCHGERICHTE fish

JHINGA BOMBAY (B, G) Scampi (7 Stk.) mit Thymiankernen in einer Curcuma-Kokoscurry scampi (7 pieces) with thyme in turmeric coconut gravy	19,50€
GOA FISH CURRY (B, D, G, H) Zander- und Schrimpscurry nach Goa Art pikeperch and shrimps curry in goa style	17,00€

THALI thali

VEG THALI (A, G, H) Paneer Makhani, Aloo Gobhi, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert a selection of complete vegetarian meal (for 1 person)	17,00€
PUNJABI THALI (A, G, H) Chicken Curry, Mix Sabzee, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert a selection of non-vegetarian complete meal (for 1 person)	18,00€
RAJASTHANI THALI FÜR ZWEI (A, G, H) Veg Samosa, Palak Paneer, Aloo Gobhi, Daal Tadka, Chole, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert a selection of complete vegetarian meal	40,00€
TAJ PALACE THALI (A, G, H) Bhalla Chaat, Rogan Josh, Murgh Makhani, Mix Sabzee, Daal, Naan, (für 2 Personen) Reis, Pappardum und Tagesdessert a selection of non-vegetarian complete meal	42,00€

BIRYANI biryani

PANEER & VEG BIRYANI (G, H) Edler Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse, frischem Gemüse und Rosenwasser cottage cheese and fresh vegetables cooked with basmati rice	14,50€
MURGH BIRYANI (G) Edler Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Kardamom boneless chicken cooked with basmati rice and flavoured with cardamom	16,00€
LAMM BIRYANI (G) Edler Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch und Muskatnuss lamb cooked with basmati rice in avadhi style	16,50€
SCHRIMPS BIRYANI (G, H) Edler Basmati-Reis mit Schrimps und Currygewürzen shrimps cooked with basmati rice and flavoured with curry spices	17,00€
JHINGA BIRYANI (B, G, H) Edler Basmati-Reis mit Scampi (7 Stück) nach Bombay Art scampi (7 pieces) cooked with basmati rice, Bombay style	19,50€

BEILAGEN side dishes

NAAN (A, C, G) Fladenbrot aus dem Tendoor	2,50€
LASAN NAAN (A, C, G) Fladenbrot aus dem Tendoor mit Knoblauchbutter	3,00€
ANDRAK NAAN (A, C, G) Fladenbrot aus dem Tendoor mit Ingwer aromatisiert	3,50€
ROTI (A) dünner Vollkornfladen aus dem Tendoor	2,50€
PODINA PRANTHA (A) dünnes Fladenbrot aus dem Tendoor mit Pfefferminze	4,00€
KHEERA RAITA (G) würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken	4,20€
CHAAVAL Portion Himalaya Basmatireis	3,50€

DESSERT dessert

KAISAR KULFI (G, H) Hausgemachtes Pistazien-Safraneis	5,50€
FIRNI (A, G, H) Reismilchdessert verfeinert mit Kardamom und Kokosnuss	5,50€
MANGO PANNA COTTA (G)	5,50€
TIRAMISU (A, C, G)	5,50€

TEEAUSWAHL tea

MASALA CHAI (G)	3,50€
EARL GREY	3,50€
PFEFFERMINZE	3,50€
SCHWARZTEE	3,50€

KAFFEE coffee

ESPRESSO KLEIN	2,50€
ESPRESSO GROSS	3,50€
VERLÄNGERTER	3,00€
CAPPUCCINO	3,50€
ESPRESSO MACCHIATTO	2,50€
CAFE LATTE	4,00€
HEISSE SCHOKOLADE	4,50€

LASSIES 0,25L

MANGO-LASSI	3,00€
SALZ-LASSI	3,00€
SÜSSES LASSIE	3,00€
HIMBEER-LASSI	3,00€

ALKOHOLFREI non-alcohol drinks

RÖMERQUELLE STILL 0,33L	3,00€
RÖMERQUELLE STILL 0,75L	5,00€
COLA, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX 0,33L	3,50€
EISTEE PFIRSICH, ALMDUDLER, COLA LIGHT 0,33L	3,50€
APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEER-, MANGO-, GUAVASAFT 0,25L	3,50€
APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEER-, MANGO-, GUAVASAFT 0,5L	5,50€
GESPRITZTE FRUCHTSÄFTE 0,25L	2,50€
GESPRITZTE FRUCHTSÄFTE 0,5L	4,50€
FRUCHTSÄFTE MIT WASSER 0,25L	2,00€
FRUCHTSÄFTE MIT WASSER 0,5L	3,50€
HIMBEERSODA, HOLUNDERSODA 0,33L	3,00€
HIMBEERSODA, HOLUNDERSODA 0,5L	4,00€

WEINE wine

GRÜNER VELTLINER 0,25L		6,50€
PINOT GRIGIO, SOAVE, CHARDONNAY 0,25L		7,00€
ZWEIGELT 0,25L		6,50€
MERLOT, MONTEPOLICIANO		7,00€
GESPRITZTE WEINE 0,25L		4,00€
GLAS ROT ODER WEISSWEIN 1/8L		4,00€

BIER beer

STIEGL-GOLDBRÄU	0,5L	4,50€
KLEINES BIER	0,33L	3,30€
FRANZISKANER WB HELL (HELL/DUNKEL)	0,5L	5,10€
RADLER (BIER MIT FANTA)	0,5L	4 ,
RADLER (BIER MIT FANTA)	0,25L	70€
ALKOHOLFREIES WEISSBIER	0,5L	3,50€
KINGFISHER (INDISCHES BIER)	0,33L	4,60€
		3,80€

SEKT & PROSECCO sparkling wine & prosecco

SCHLUMBERGER SPARKLING, FLASCHE mit leichter Frische & lebendigem Charakter	0,7L	27,00€
HENKELL TROCKEN, FLASCHE fruchtig-frischer Geschmack	0,7L	20,50€
PROSECCO FRISANTE leicht, fruchtiger Perlwein	0,7L	23,80€

SPIRITUOSEN spirits

MANGOSCHNAPS	2cl	3 , 70€
MARILLENSCHNAPS	2cl	3 , 70€
TEQUILA	2cl	3 , 70€
RAMAZZOTTI	2cl	3 , 70€
JÄGERMEISTER	2cl	3 , 70€
HENNESSY COGNAC	2cl	4,20€
WHISKEY	2cl	4,00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2cl	4,20€