



# Razdhani

INDIAN RESTAURANT

Herzlich Willkommen im Razdhani!

Lassen Sie sich von unseren orientalischen Spezialitäten verwöhnen! Ob Fisch, Halal, vegetarisch oder vegan, gerne bereiten wir die Gerichte nach Ihren individuellen Wünschen zu.

Teilen Sie uns mit, wenn Sie mehr Schärfe, auf einzelne Zutaten verzichten oder einen Klassiker möchten. Sollten Sie ein Gericht nicht auf der Karte finden, bereiten unsere Köche dieses gerne, nach unseren Möglichkeiten zu.



#### Allergenkennzeichnung nach Eu-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut).
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10 mg pro kg oder Liter )
- m) Süßlupinen
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

#### Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel,
- 4 Nitritpökelsalz
- 5 Farbstoff
- 6 Geschwärzt
- 7 Säuerungsmittel,
- 8 Koffeinhaltig
- 9 Phosphat
- 10 Süßungsmittel
- 11 Chininhaltig
- 12 Taurin

## SUPPEN SOUPS

Zu unseren Suppen servieren wir frische Kräuter wie Koriander, Minze oder Ingwer.

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>DAL SUPPE</b>  | 3,50 |
|   | Hausgemachte indische Suppe mit Linsen, Kurkuma und schwarzem Pfeffer <sup>g</sup> /<br><i>Homemade Indian soup with lentils, turmeric and Black pepper</i> |      |
| 2 | <b>SABZI SUPPE</b>  | 3,50 |
|   | Hausgemachte indische Suppe mit buntem Gemüse und frischem Koriander /<br><i>Homemade Indian soup with colorful vegetables and fresh coriander</i>          |      |
| 3 | <b>TOMATEN SUPPE</b>  | 3,50 |
|   | Hausgemachte indische Suppe mit Tomaten und Masala Gewürzen <sup>g</sup> /<br><i>Homemade Indian soup with tomatoes and Masala spices</i>                   |      |
| 4 | <b>KOKOS SUPPE</b>  | 4,00 |
|   | Hausgemachte indische Suppe mit Kokos - leicht süßlich /<br><i>Homemade Indian soup with coconut - slightly sweet</i>                                       |      |
| 5 | <b>INDISCHE HUMMER-CREME-SUPPE</b>  | 4,90 |
|   | Kokos Suppe mit Sherry / <i>Coconut soup with sherry</i>  |      |
| 6 | <b>CHICKEN SUPPE</b>  | 4,00 |
|   | Indische Suppe mit Hühnerfleisch / <i>Indian soup with chicken</i>  |      |

## FINGERFOOD & VORSPEISEN

### FINGERFOOD & APPETIZERS

Zu unseren hausgemachten Samosa, Pakora und Papadam servieren wir bunte Saucen. Die Teig-, Gemüse und Fleischspeisen werden im klassischen Lehmofen, dem Tandoor, über offenem Feuer gegart, gebacken oder gegrillt.

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 10 | <b>VEGETABLE PAKORA</b>   | 4,00  |
|    | In Kichererbsenteig ausgebackene Zucchini, Kartoffeln und Auberginen /<br><i>Cucumbers dumplings, potatoes and aubergines</i> |       |
| 11 | <b>PANEER PAKORA</b>  | 4,50  |
|    | In Kichererbsenteig ausgebackener hausgemachter Käse <sup>g</sup> /<br><i>Stuffed homemade cheese in chickpea dough</i>       |       |
| 12 | <b>CHICKEN PAKORA</b>   | 4,50  |
|    | In Kichererbsenteig ausgebackene Hühnchenstreifen /<br><i>Chicken strips stewed in chickpea dough</i>                         |       |
| 13 | <b>VEGETABLE SAMOSA</b>   | 4,50  |
|    | Kichererbsenteig Täschchen, gefüllt mit Gemüse /<br><i>Chickpea dough little pocket, full with vegetables</i>                 |       |
| 14 | <b>GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</b>  | 10,50 |
|    | Samosa, Pakora und Raita für 2 Personen <sup>g</sup> /<br><i>Samosa, Pakora and Raita for 2 people</i>                        |       |
| 15 | <b>ONION BHAJI</b>  | 3,90  |
|    | In Kichererbsenteig ausgebackene Zwiebelringe /<br><i>In chickpea dough deep-fried onion rings</i>                            |       |
| 16 | <b>PAPPADAM</b>   | 2,00  |
|    | Linsenwaffeln aus dem Tandoor /<br><i>Lentil waffles from the tandoor</i>   |       |



**Razdhani**  
INDIAN RESTAURANT

## BUNTE SALATE *COLORFUL SALADS*

Die gemischten Salate werden mit einem hausgemachtem weißen Kräuterdressing serviert.

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 20 | <b>TOMATEN SALAT</b><br>Tomaten mit indischem Hausdressing g /<br><i>Tomatoes with Indian house dressing</i>   | 4,00  |
| 21 | <b>GEMISCHTER SALAT</b><br>Salat mit indischem Hausdressing g /<br><i>Salad with Indian house dressing</i>   | 4,50  |
| 22 | <b>SALAT MIT FISCHFILET</b><br>Gemischter Salat mit Fischfilet, Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer <sup>d g</sup> /<br><i>Mixed salad with fish fillet, onions, chick peas and ginger</i> | 6,90  |
| 23 | <b>SALAT MIT GARNELEN</b><br>Riesengarnelen auf Salat mit Hausdressing <sup>b d g</sup> /<br><i>Giant prawns on salad with house dressing</i>  | 11,90 |

## KLASSISCHE TANDOORI BROTE *CLASSIC INSERTS*

Alle Brote werden hausgemacht, im Tandoori (= klassischer Lehmofen) über offenem Feuer gebacken und warm serviert

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 30 | <b>NAN</b><br>Warmer Fladen aus dem Tandoor <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Warm fancy from the tandoor</i>   | 3,00 |
| 31 | <b>BUTTER NAN</b><br>Warmer Fladen aus dem Tandoor mit zerlassener Butter <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Warm tartoor with melted butter</i>         | 3,80 |
| 32 | <b>CHAPATI</b><br>Warmer Vollkorn Fladen aus dem Tandoor <sup>a (Roggen)</sup> /<br><i>Warm whole grain loaf from the tandoor</i>                   | 2,80 |
| 33 | <b>LACHSAN KULCHA</b><br>Hefefladen gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Yeast fillet stuffed with garlic or onion</i> | 3,80 |
| 34 | <b>PLAIN DAHI</b><br>Frischer Joghurt <sup>g</sup> / <i>Fresh yoghurt</i>   | 2,50 |
| 35 | <b>KHEERE KA RAITA</b><br>Joghurt mit Gurken <sup>g</sup> / <i>Yogurt with cucumbers</i>  | 3,50 |
| 36 | <b>REIS EXTRA / RICE EXTRA</b>  | 2,00 |
| 37 | <b>PANEER KULCHA</b><br>Hefefladen gefüllt mit hausgemachtem Käse <sup>a (Weizen) g</sup> /<br><i>Yeast fillet stuffed with homemade cheese</i>     | 3,90 |
| 38 | <b>POTATO KULCHA</b><br>Hefefladen gefüllt mit Kartoffel <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Yeast fillet stuffed with Potato</i>                         | 3,90 |
| 39 | <b>CHICKEN KULCHA</b><br>Hefefladen gefüllt mit Hähnchenfleisch <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Yeast fillet stuffed with Chicken</i>                 | 4,00 |
| 49 | <b>KEEMA PARATHA</b><br>Hefefladen gefüllt mit Lammhackfleisch <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Yeast fillet stuffed with minced lamb</i>              | 4,20 |
| 50 | <b>GOBI PARATHA</b><br>Hefefladen gefüllt mit Blumenkohl <sup>a (Weizen)</sup> /<br><i>Yeast fillet stuffed with cauliflower</i>                    | 4,00 |

# TANDOORI - KHAJANA

## BARBECUE SPECIALTIES

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

- 40 LAMM TIKKA 15,00**  
Mariniertes Lammfilet vom Spieß, auf der heißen Cecillia Platte serviert <sup>g</sup> /  
*Marinated lamb fillet of the spit, on the hot Cecillia plate served*
- 41 CHICKEN TANDOORI 15,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen, auf der heißen Cecilia Platte serviert /  
*Grilled chicken meat on the bone, served on the hot Cecilia plate*
- 42 CHICKEN TIKKA 16,50**  
Gegrilltes Hühnerfilet, auf der heißen Cecilia Platte serviert /  
*Grilled chicken fillet, served on the hot Cecilia plate*
- 43 CHICKEN MALAI TIKKA 16,90**  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, auf der heißen Cecilia Platte serviert <sup>g h</sup> /  
*Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, served on the hot Cecilia plate*
- 44 CHICKEN ACHARI TIKKA 16,50**  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer, auf der heißen Cecilia Platte serviert, scharf <sup>g</sup> / *Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger, served on the hot Cecilia plate, spicy*
- 45 CHICKEN GARLIC TIKKA 16,90**  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Knoblauch und Koriander, auf der heißen Cecillia Platte serviert <sup>g</sup> / *Grilled chicken fillet, marinated with garlic and coriander, served on the hot Cecillia plate*
- 46 JHEENGA TANDOORI 19,50**  
Tandoori Garnelen in Joghurt mariniert, auf der heißen Cecilia Platte serviert <sup>b d g</sup> /  
*Tandoori prawns marinated in yogurt, on the hot Cecilia plate served*
- 47 MIXED GRILL PLATE 21,90**  
Drei Tandoori Spezialitäten, serviert auf der heißen Cecilia Platte /  
*Three Tandoori specialties, served on the hot Cecilia plate*
- 48 RAZDHANI GRILL PLATE 22,90**  
Hühnerbrust, Hühnerkeule und Lammfilet, Gemüse, Garnelen gegrillt, mit Knoblauch, Ingwer, grünem Chili und Koriander, serviert auf der heißen Cecilia Platte / *Chicken breast, chicken leg and lamb fillet, vegetables, prawns grilled, with garlic, ginger, green chili and coriander, served on the hot Cecilia plate*
- 49 SEEK KEBAB 22,90**  
Saftiges, gehacktes Lammfleisch, mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung und kleingehackten Zwiebeln. Auf Spießern gerollt und im Tandoor gegrillt. / *Fine mince of lamb flavoured with herbs and ground onions. Broiled on skewers in the tandoor*



## BIRYANI RICE SPECIALTIES

- 55 **PULAO REIS** 10,50  
Reis mit Nüssen, Mandeln und Rosinen <sup>h</sup> / *Rice with nuts, almonds and raisins*
- 56 **VEGETABLE BIRYANI** 13,50  
Biryani Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und kräftigen indischen Gewürzen / *Biryani tomato curry with seasonal vegetables and strong Indian spices*
- 57 **CHICKEN BIRYANI** 16,50  
Biryani Reis mit Hühnerbrust und kräftigen indischen Gewürzen / *Biryani rice with chicken breast and strong Indian spices*
- 58 **LAMM BIRYANI** 16,90  
Biryani Reis mit Lamm und kräftigen indischen Gewürzen / *Biryani rice with lamb and strong Indian spices*
- 59 **PRAWNS BIRYANI** 19,50  
Biryani Reis mit Garnelen und kräftigen indischen Gewürzen <sup>b d</sup> / *Biryani rice with shrimp and strong Indian spices*
- 60 **BEEF BIRYANI** 15,90  
Reisgericht mit Rinderfilet und kräftigen indischen Gewürzen <sup>g</sup> / *Rice dish with beef fillet and strong Indian spices*
- 61 **MIXED BIRYANI** 17,90  
Reisgericht mit Huhn, Lamm, Gemüse und indischen Gewürzen / *Rice dish with chicken, lamb, vegetables and Indian spices*
- 62 **FISH BIRYANI** 19,50  
Biryani Reis mit Fisch und kräftigen indischen Gewürzen <sup>d</sup> / *Biryani rice with fish and strong Indian spices*

## THALI THALI

Thali bedeutet „Platte“ und bezeichnet die Zusammenstellung verschiedener Currys mit bunten Beilagen. Zu allen Thalıs servieren wir Basmati Reis, Chapati und Raita.

- 70 **THALI VEGETABLES** 17,30  
Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Chapati und Raita <sup>a2 a3 d g</sup> / *Three different vegetable dishes with chapati and raita*
- 71 **MEAT THALI** 18,90  
Drei verschiedene Fleischgerichte mit Chapati und Raita <sup>a2 a3 d g</sup> / *Three different meat dishes with chapati and raita*
- 72 **MIXED THALI** 20,90  
Zwei verschiedene Fleisch- und zwei Gemüsegerichte mit Chapati und Raita <sup>a (Gerste, Roggen) d g</sup> / *Two different meat and two vegetable dishes with Chapati and Raita*
- 73 **RAZDHANI THALI** 22,00  
Fisch-, Gemüse-, Lamm- und Hühnergerichte mit Chapati und Raita <sup>a2 a3 d g</sup> / *Fish, vegetables, lamb and chicken dishes with Chapati and Raita*

## VEGETARISCHES & VEGANES VEGETARIAN & VEGAN

- 80 **BOMBAY ALU** 13,90  
Rotes Curry mit Tomaten und Kartoffeln <sup>g</sup> / *Red curry with tomatoes and potatoes*
- 81 **DAL MAKHNI** 13,90  
Braunes Curry mit schwarzen Linsen <sup>g</sup> / *Brown curry with black lentils*
- 82 **DAL TARKA** 13,90  
Gelbes Curry mit Chana Linsen <sup>g</sup> / *Yellow curry with chana lentils*
- 83 **NAVRATAN KORMA** 13,90  
Gelbes Kokos Sahne Curry mit saisonalem Gemüse, Cashews und Mandeln <sup>g h</sup> / *Yellow coconut curry with seasonal vegetables, cashews and almonds*
- 84 **SHAHI BAIGAN** 13,90  
Gelbes Curry mit Auberginen, Mandeln und hausgemachtem Käse <sup>g h</sup> / *Yellow curry with aubergines, almonds and homemade cheese*
- 85 **CHANA MASALA** 13,90  
Rotes Masala Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln, Tomaten und Ingwer <sup>g</sup> / *Red masala curry with chickpeas and potatoes, tomatoes and ginger*
- 86 **LADYFINGER MASALA** 13,90  
Rotes Masala Curry mit Tomaten, Okraschoten und frischem Ingwer <sup>g</sup> / *Red masala curry with tomatoes, okra and fresh ginger*

# VEGETARISCHES & VEGANES

## VEGETARIAN & VEGAN

- 87 **PANEER JALFREZI** 14,50  
Rotes scharfes Tomaten Curry mit Paprika, Zwiebeln und hausgemachtem Käse <sup>g</sup> /  
*Red hot tomato curry with peppers, onions and homemade cheese*
- 88 **PANEER PASANDA** 14,90  
Gelbes Curry mit Mandeln und hausgemachtem Käse <sup>gh</sup> /  
*Yellow curry with almonds and homemade cheese*
- 89 **ALU GOBI MASALA** 13,90  
Rotes Masala Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl <sup>g</sup> /  
*Red masala curry with potatoes and cauliflower*
- 90 **MALAI KOFTA** 13,90  
Gelbes Curry mit Mandeln, hausgemachten Käseklöschen <sup>gh</sup> /  
*Yellow curry with almonds, homemade cheeseballs*
- 91 **MIXED VEGETABLES** 13,90  
Rotes Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und frischem Ingwer <sup>g</sup> /  
*Red tomato curry with seasonal vegetables and fresh ginger*
- 92 **PALAK PANEER** 14,90  
Grünes Curry mit Spinat und hausgemachtem Käse <sup>g</sup> /  
*Green curry with spinach and homemade cheese*
- 93 **BAZI BICKRUMPORI** 14,90  
Braunes süßlich-scharfes Curry mit mariniertem Gemüse <sup>g</sup> /  
*Brown sweetish-spicy curry with marinated vegetables*
- 94 **PANEER BUTTER MASALA** 14,50  
Rotes Curry mit hausgemachtem Käse, Mandeln, Cashews und Honig <sup>g</sup> /  
*Red curry with homemade cheese, almonds, cashews and honey*
- 95 **PANEER MAKHNI** 14,50  
Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Creamsauce <sup>g</sup> /  
*Homemade cheese in tomato butter cream sauce*
- 96 **KADHAI PANEER** 14,50  
Hausgemachter Käse gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln <sup>g</sup> /  
*Homemade cheese fried in curry sauce with tomatoes, peppers, onions*
- 97 **BHINDI CHANA** 14,50  
Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander <sup>g</sup> /  
*Okra with chickpeas, fried with tomatoes, onions, Ginger, Garlic and Coriander*
- 98 **CHILI PANEER** 14,50  
Hausgemachter Käse in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander <sup>g</sup> /  
*Homemade cheese in chili sauce, ginger, garlic and coriander*
- 99 **BAIGAN KA BHARTA** 14,50  
frische gegrillte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt <sup>g</sup> /  
*fresh grilled aubergines with onions and tomatoes, heavily seasoned*



**Razdhani**  
INDIAN RESTAURANT

## ZARTES HUHN *TENDER CHICKEN*

- 105 CHICKEN CURRY** **14,90**  
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten und Ingwer<sup>g/</sup>  
*Yellow curry with chicken breast, fresh tomatoes and ginger*
- 106 CHICKEN KORMA** **14,90**  
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch und Mandeln<sup>g<sup>h</sup>/</sup>  
*Yellow curry with chicken breast, coconut milk and almonds*
- 107 CHICKEN SABZI** **14,90**  
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, saisonalem Gemüse und kräftigen Gewürzen<sup>g/</sup>  
*Yellow curry with chicken breast, seasonal vegetables and strong spices*
- 108 CHICKEN VINDALOO** **14,90**  
Rotes Curry mit Hühnerbrust und frischer roter Chili, sehr scharf<sup>g/</sup>  
*Red curry with chicken breast and fresh red chili, very spicy*
- 109 CHICKEN MADRAS** **15,00**  
Rotes Madras Curry mit Hühnerbrust und Kokosmilch, scharf /  
*Red Madras curry with chicken breast and coconut milk, spicy*
- 110 CHICKEN CHILI** **15,00**  
Rotes Curry mit Hühnerbrust, Paprika und Zwiebeln,  
süß sauer, sehr scharf<sup>g/</sup>  
*Red curry with chicken breast, peppers and onions,  
sweet sour, very spicy*
- 111 CHICKEN JALFREZI** **14,90**  
Rotes Curry mit Hühnerbrust, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, scharf<sup>g/</sup>  
*Red curry with chicken breast, tomatoes, peppers and onions, spicy*
- 112 CHICKEN TIKKA MASALA** **15,50**  
Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews und Honig<sup>g<sup>h</sup>/</sup>  
*Red curry with grilled chicken breast, almonds, cashews and honey*
- 113 CHICKEN MANGO** **14,90**  
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, frischer Mango und Mandeln<sup>g<sup>h</sup>/</sup>  
*Yellow curry with chicken breast, fresh mango and almonds*
- 114 CHICKEN PALAK** **14,50**  
Grünes Curry mit Hühnerbrust, cremigem Spinat und Masala Gewürzen<sup>g/</sup>  
*Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices*
- 115 CHICKEN TAKA TAK** **14,90**  
Gelbes Curry mit Tandoori Huhn, Zitrone, schwarzem  
Pfeffer & Masala Gewürzen<sup>g/</sup>  
*Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices*
- 116 BUTTER CHICKEN** **16,00**  
Rotes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten, Cashews und  
weißem Pfeffer<sup>g<sup>h</sup>/</sup>  
*Red curry with chicken breast, fresh tomatoes, cashews and white pepper*
- 117 CHICKEN NILGIRI** **15,50**  
Grünes Curry mit Hühnerbrust, Korianderblättern, orientalischen Kräutern,  
grünem Chili und Minze /  
*Green curry with chicken breast, coriander leaves,  
oriental herbs, green chili and mint*
- 118 CHICKEN ROT CURRY** **15,90**  
Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /  
*Chicken breast with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk*



# SCHMACKHAFTES LAMM

## TASTY LAMB

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 120 | <b>LAMM CURRY</b>   | 16,90 |
|     | Rotes klassisches Curry mit Lamm, frischen Tomaten und frischem Ingwer <sup>g</sup> /<br><i>Red classic curry with lamb, fresh tomatoes and Fresh ginger</i>                                  |       |
| 121 | <b>LAMM KORMA</b>   | 16,90 |
|     | Gelbes Curry mit Lamm, Kokos, Cashews und Mandeln <sup>gh</sup> /<br><i>Yellow curry with lamb, coconut, cashews and almonds</i>  |       |
| 122 | <b>LAMM DANSAG</b>  | 16,90 |
|     | Grünes Curry mit Lamm, cremigen Spinat und Masala Gewürzen <sup>g</sup> /<br><i>Green curry with lamb, creamy spinach and Masala spices</i>   |       |
| 123 | <b>LAMM LADYFINGER</b>  | 16,00 |
|     | Braunes Curry mit Lamm, Okraschoten, Knoblauch und Ingwer <sup>g</sup> /<br><i>Brown curry with lamb, okra pods, garlic and ginger</i>  |       |
| 124 | <b>LAMM VINDALOO</b>  | 16,90 |
|     | Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln und Spices, sehr scharf <sup>g</sup> /<br><i>Curry with lamb, coconut, potatoes and spices, very spicy</i>  |       |
| 125 | <b>LAMM MADRAS</b>  | 16,90 |
|     | Rotes Madras Curry mit Lamm, Kokosnuss und Spices, scharf <sup>g</sup> /<br><i>Red Madras curry with lamb, coconut and spices, spicy</i>  |       |
| 126 | <b>LAMM TIKKA MASALA</b>  | 17,00 |
|     | Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten <sup>g</sup> /<br><i>Red Masala Curry with Tandoori Lamb and Fresh tomatoes</i>   |       |
| 127 | <b>LAMM NILGIRI</b>   | 17,00 |
|     | Grünes Curry mit Lamm, Korianderblättern, orientalischen Kräutern, grünem Chili und Minze <sup>g</sup> / <i>Green curry with lamb, coriander leaves, oriental herbs, green chili and mint</i> |       |
| 128 | <b>KEMA CURRY</b>   | 16,90 |
|     | Gelbes Curry mit Lammhackfleisch, Erbsen und Kartoffeln <sup>g</sup> /<br><i>Yellow curry with lamb chops, peas and potatoes</i>  |       |

# KÖSTLICHES VOM RIND

## DELICIOUS OF BEEF

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 135 | <b>BEEF CURRY</b>   | 14,90 |
|     | Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer <sup>g</sup> /<br><i>Red curry with beef fillet, fresh tomatoes and ginger</i>   |       |
| 136 | <b>BEEF MASALA</b>  | 14,90 |
|     | Rotes Masala Curry mit Rinderfilet <sup>g</sup> / <i>Red masala curry with beef fillet</i>  |       |
| 137 | <b>BEEF KORMA</b>   | 15,50 |
|     | Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Rinderfilet <sup>gh</sup> /<br><i>Yellow curry with almonds, cream and beef fillet</i>  |       |
| 138 | <b>BEEF VINDALOO</b>  | 15,50 |
|     | Rotes Curry mit Rinderfilet, Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf <sup>g</sup> / <i>Red curry with beef fillet, potatoes, special spices Goa, very sharp</i>  |       |
| 139 | <b>BEEF NILGIRI</b>   | 16,00 |
|     | Grünes Curry mit Rinderfilet, frischen Korianderblättern, orientalischen Kräutern, grünem Chili, Minze und Kokos g / <i>Green curry with beef fillet, fresh coriander leaves, oriental herbs, green chili, mint and coconut</i> |       |





## FEINSTE ENTE *FINEST DUCK*

- 145 **ENTE RAZDHANI** 17,00  
Gelbes Kokos Curry mit knuspriger Ente nach Art des Hauses /  
*Yellow coconut curry with crispy duck in the style of the house*
- 146 **ENTE MANGO** 17,00  
Gelbes Curry mit knusprigem Entenbrustfilet, Mandeln und Mango /  
*Yellow curry with crispy duck breast fillet, almonds and mango*
- 147 **ENTE SUMRAT** 17,00  
Gelbes Kokos Curry mit saisonalem Gemüse und Entenbrust /  
*Yellow coconut curry with seasonal vegetables and duck breast*
- 148 **ENTE JALFREZI** 17,00  
Rotes scharfes Masala Curry mit Entenbrust, Paprika und Zwiebeln, scharf /  
*Red spicy masala curry with duck breast, peppers and onions, spicy*
- 149 **ENTE TIKKA MASALA** 17,00  
Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Entenbrust /  
*Red masala tomato curry with tandoori duck breast*
- 150 **ENTE CURRY** 17,00  
Rotes Masala Curry mit Entenbrust, frischen Tomaten und Ingwer /  
*Red masala curry with duck breast, fresh tomatoes and ginger*
- 151 **ENTE ROT CURRY** 17,00  
Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /  
*Crispy duck with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk*

## FRISCHER FISCH *FRESH FISH*

- 155 **FISH CURRY** 14,00  
Gelbes Curry mit Fischfilet, frischen Tomaten und Ingwer <sup>d g</sup> /  
*Yellow curry with fish fillet, fresh tomatoes and ginger*
- 156 **FISH MASALA** 14,50  
Rotes Masala Curry mit Fischfilet <sup>d g</sup> / *Red masala curry with fish fillet*
- 157 **FISH PALAK** 14,50  
Grünes Curry mit cremigem Spinat und Fischfilet <sup>d g</sup> /  
*Green curry with creamy spinach and fish fillet*
- 158 **FISH NILGIRI** 14,50  
Grünes Curry mit Korianderblättern, orientalischen Kräutern, Kokosnussmilch,  
grünem Chili und Minze <sup>d</sup> / *Green curry with coriander leaves, oriental herbs,  
Coconut milk, green chili and mint*

## KÖSTLICHE GARNELEN

### *DELICIOUS SHRIMP*

- 165 **PRAWNS CURRY** 17,90  
Gelbes klassisches Curry mit Garnelen, frischen Tomaten und Ingwer <sup>b d</sup> /  
*Yellow classic curry with shrimp, fresh tomatoes and ginger*
- 166 **PRAWNS MASALA** 18,00  
Rotes Masala Curry mit Garnelen <sup>b d</sup> / *Red masala curry with shrimps*
- 167 **PRAWNS TIKKA MASALA** 18,90  
Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Garnelen <sup>b d</sup> /  
*Red masala tomato curry with tandoori shrimp*
- 168 **PRAWNS MADRAS** 18,50  
Rotes Curry mit Garnelen, scharf <sup>b d</sup> / *Red curry with prawns, spicy*
- 169 **PRAWNS NILGIRI** 19,00  
Grünes Curry mit Garnelen, Korianderblättern, orientalischen Kräutern,  
Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze <sup>b d</sup> / *Green curry with prawns,  
coriander leaves, oriental herbs, coconut milk, green chili and mint*

## SÜSSES DESSERT

- 175 **GULAB JAMUN** 4,50  
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken <sup>g</sup> /  
*Balls of milk and curd, baked in honey*
- 176 **MANGOCREME** 4,50  
Hausgemachte Mangocreme <sup>g</sup> / *Homemade mango cream*
- 177 **GAJAR HALWA** 5,00  
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen <sup>h</sup> /  
*Grated carrots with almonds and raisins*
- 178 **FIRNI** Milchreis indischer Art <sup>g</sup> / *Milk rice of Indian art* 4,50

## DIE NEUE ART LEICHT ZU ESSEN

### THE NEW STYLE TO EAT LIGHT FOOD

- 190 LAMM TIKKA MASALA** 20,90  
Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis <sup>g</sup> /  
*Red masala curry with tandoori lamb and fresh tomatoes with masala sauce, fried vegetables and basmati rice*
- 191 CHICKEN TANDOORI MASALA** 19,90  
Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis <sup>g</sup> /  
*Grilled chicken meat on the bone with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice*
- 192 CHICKEN TIKKA MASALA** 20,90  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis <sup>g</sup> /  
*Grilled chicken fillet with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice*
- 193 CHICKEN MALAI TIKKA MASALA** 21,90  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis <sup>gh</sup> /  
*Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice*
- 194 CHICKEN ACHARI TIKKA MASALA** 20,90  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer mit Masalasaucce, gebratenem Gemüse und Basmatireis, scharf <sup>g</sup> /  
*Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice*
- 195 CHICKEN MASALA** 21,90  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis <sup>gh</sup> /  
*Grilled chicken fillet with masala sauce, fried vegetables and basmati rice*
- 196 CHICKEN BIRYANI** 16,50  
Biryani Reis mit Hühnerbrust und kräftigen indischen Gewürzen /  
*Biryani rice with chicken breast and strong Indian spices*
- 197 BEEF BIRYANI** 15,90  
Reisgericht mit Rinderfilet und kräftigen indischen Gewürzen <sup>g</sup> /  
*Rice dish with beef fillet and strong Indian spices*
- 198 LAMM BIRYANI** 16,90  
Biryani Reis mit Lamm und kräftigen indischen Gewürzen /  
*Biryani rice with lamb and strong Indian spices*
- 199 PRAWNS BIRYANI** 19,50  
Biryani Reis mit Garnelen und kräftigen indischen Gewürzen <sup>bd</sup> /  
*Biryani rice with shrimp and strong Indian spices*
- 200 GEGRILLTE KING PRAWNS MASALA** 22,90  
Gegrillte Riesengarnelen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis <sup>b</sup> /  
*Grilled king prawns with masala sauce, roasted vegetables and basmati rice*



# GRILL SPEZIALITÄTEN

## GRILL SPECIALTIES

- 400 GEGRILLTE LAMMKEULE (1 Stück)** **21,90**  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled leg of lamb with fried vegetables and basmati rice*
- 401 GEGRILLTE ENTENKEULE (2 Stück)** **22,50**  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled duck leg with fried vegetables and basmati rice*
- 402 GEGRILLTE DORADE** **21,50**  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis d /  
*Grilled sea bream with fried vegetables and basmati rice*
- 403 LAMM SEEK KEBAB** **18,50**  
Lammhackfleisch auf einem Spies gegrillt mit Basmatireis und Soße g /  
*Lamb mince on a spit grilled with basmati rice and Sauce*
- 404 GEGRILLTE KING PRAWNS (4-5 Stück)** **23,50**  
Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse und Basmatireis b /  
*Grilled King Prawns with fried vegetables and basmati rice*
- 405 GEGRILLTE LAMMKEULE & GEGRILLTE ENTENKEULE** **26,50**  
Gegrillte Lammkeule (1 Stück) und gerillte Entenkeule (1Stück)  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled leg of lamb (1 piece) and grilled duck leg (1 piece)  
with fried vegetables and basmati rice*
- 406 GEGRILLTE LAMMKOTLETT (4 Stück)** **21,50**  
Mit Nan und gebratenem Gemüse g /  
*With Nan and fried vegetables*
- 407 GEGRILLTE LAMMKEULE & GEGRILLTE ENTENKEULE & LAMM SEEK KEBAB** **26,50**  
Gegrillte Lammkeule (1 Stück) und gerillte Entenkeule (1Stück) und  
Lamm Seek Kebab (Lammhackfleisch auf einem Spies gegrillt)  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled leg of lamb (1 piece) and grilled duck leg (1 piece) and  
Lamb mince on a spit grilled  
with fried vegetables and basmati rice*
- 408 HARI SEEK KEBAB** **19,50**  
Lamm Seek Kebab (Lammhackfleisch auf einem Spies gegrillt)  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis /  
*Lamb mince on a spit grilled with fried vegetables and basmati rice*
- 409 GRILL SHOMRAT** **24,50**  
Gegrilltes Hähnchenfleisch, gegrilltes Lammfleisch, gegrillte Ente  
mit gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled chicken, grilled lamb, grilled duck  
with roasted vegetables and basmati rice*

# DIE NEUE ART LEICHT ZU ESSEN

## THE NEW STYLE TO EAT LIGHT FOOD

- 420 LAMM TIKKA MASALA 20,90**  
Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Red masala curry with tandoori lamb and fresh tomatoes with masala sauce, fried vegetables and basmati rice*
- 421 CHICKEN TANDOORI MASALA 19,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled chicken meat on the bone with Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 422 CHICKEN TIKKA MASALA 20,90**  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled chicken fillet iwith Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 423 CHICKEN MALAI TIKKA MASALA 21,90**  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g h /  
*Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, with Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 424 CHICKEN ACHARI TIKKA MASALA 20,90**  
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer mit Masalasaauce, gebratenem Gemüse und Basmatireis, scharf g /  
*Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger with Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 425 CHICKEN MASALA 21,90**  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g h /  
*Grilled chicken fillet with masala sauce, fried vegetables and basmati rice*
- 426 GEGRILLTE KING PRAWNS MASALA 22,90**  
Gegrillte Riesengarnelen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis b /  
*Grilled king prawns with masala sauce, roasted vegetables and basmati rice*
- 427 LAMB SEEK KEBAB MASALA 21,90**  
Lamm Seek Kebab (Lammhackfleisch auf einem Spies gegrillt) mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Lamb Seek Kebab (Lamb Minced Grilled on a Spit) with Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 428 GEGRILLTE ENTENKEULE MASALA (2 Stück) 21,90**  
Gegrillte Entenkeule mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis /  
*Lamb mince on a spit grilled with Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 429 GEGRILLTE LAMMKEULE MASALA (2 Stück) 21,50**  
Gegrillte Lammkeule mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled quail with roasted vegetables and basmati rice*
- 430 LAMM KOTELETT MASALA (4 Stück) 21,90**  
Gegrilltes Lammkotelett mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis g /  
*Grilled lamb chop with Masalasaauce, fried vegetables and basmati rice*
- 431 CHICKEN BIRYANI 16,50**  
Biryani Reis mit Hühnerbrust und kräftigen indischen Gewürzen /  
*Biryani rice with chicken breast and strong Indian spices*
- 432 LAMM BIRYANI 16,90**  
Biryani Reis mit Lamm und kräftigen indischen Gewürzen /  
*Biryani rice with lamb and strong Indian spices*
- 433 BEEF BIRYANI 15,90**  
Reisgericht mit Rinderfilet und kräftigen indischen Gewürzen g /  
*Rice dish with beef fillet and strong Indian spices*
- 434 PRAWNS BIRYANI 19,50**  
Biryani Reis mit Garnelen und kräftigen indischen Gewürzen b d /  
*Biryani rice with shrimp and strong Indian spices*

# KAFFEE SPEZIALITÄTEN

|     |  |  |      |
|-----|--|--|------|
| 250 | ESPRESSO <sup>8</sup>                      |  | 2,10 |
| 251 | ESPRESSO MACCHIATO <sup>8 g</sup>          |  | 2,30 |
| 252 | ESPRESSO DOPIO <sup>8</sup>                |  | 3,30 |
| 253 | KAFFEE CREMA <sup>8 g</sup>                |  | 3,00 |
| 254 | CAPPUCCINO <sup>8 g</sup>                  |  | 3,80 |
| 255 | MILCHKAFFEE <sup>8 g</sup>                 |  | 3,30 |
| 256 | LATTE MACCHIATO <sup>8 g</sup>             |  | 3,60 |
| 257 | HEISSE SCHOKOLADE mit Milch <sup>8 g</sup> |  | 3,60 |

# TEE

|     |   |          |      |
|-----|---|----------|------|
| 260 | CHAI (Indischer schwarzer Tee)                                    | Tasse    | 2,90 |
| 261 | CHAI mit Milch <sup>g</sup>                                       | Tasse    | 3,00 |
| 262 | CHAI mit Milch <sup>g</sup>                                       | Kännchen | 5,00 |
| 263 | JASMINTEE   | Kännchen | 5,00 |
| 264 | GRÜNER TEE  | Kännchen | 5,00 |
| 265 | KARAK TEE   | Tasse    | 3,00 |
| 266 | GLAS TEE  | Glas     | 3,50 |
|     | Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter |          |      |
| 267 | GLAS FRISCHER MINZ TEE  | Glas     | 3,50 |

# SÄFTE

|     |                 |               |      |      |
|-----|-----------------|---------------|------|------|
| 600 | ORANGE          | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 601 | APFEL NATURTRÜB | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 602 | BANANE          | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 603 | ANANAS          | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 604 | RHABARBER       | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 605 | GRAPEFRUIT      | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 606 | KIRSCHEN        | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 607 | MARACUJA        | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 608 | MANGO           | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 609 | JOHANNISBEERE   | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |
| 610 | LYCHEE          | 0,2 l / 0,4 l | 2,80 | 4,90 |

# FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

|     |         |       |      |
|-----|---------|-------|------|
| 615 | ORANGE  | 0,3 l | 4,50 |
| 616 | APFEL   | 0,3 l | 4,50 |
| 617 | KAROTTE | 0,3 l | 4,50 |

# SCHORLEN

## FRUCHT SAFT SCHORLEN

|     |                 |               |      |      |
|-----|-----------------|---------------|------|------|
| 630 | ORANGE          | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 631 | APFEL NATURTRÜB | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 632 | BANANE          | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 633 | ANANAS          | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 634 | RHABARBER       | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 635 | GRAPEFRUIT      | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 636 | KIRSCHEN        | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 637 | MARACUJA        | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 638 | MANGO           | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 639 | JOHANNISBEERE   | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 640 | LYCHEE          | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |
| 641 | ICE TEE LEMON   | 0,2 l / 0,5 l | 2,40 | 4,00 |

## INDISCHE GETRÄNKE

|     |                             |       |  |      |
|-----|-----------------------------|-------|--|------|
| 280 | MANGO LASSI <sup>g</sup>    | 0,3 l |  | 4,00 |
| 281 | MARJCUJA LASSI <sup>g</sup> | 0,3 l |  | 3,50 |
| 282 | LASSI SÜSS <sup>g</sup>     | 0,3 l |  | 3,00 |
| 283 | LASSI SAUER <sup>g</sup>    | 0,3 l |  | 3,00 |
| 284 | MANGOSAFT                   | 0,3 l |  | 3,50 |
| 285 | MANGOSCHORLE                | 0,5 l |  | 3,80 |
| 286 | LYCHEESCHORLE               | 0,3 l |  | 3,80 |

## SOFTDRINKS

|     |  |               |      |      |
|-----|--|---------------|------|------|
| 390 | COCA COLA <sup>2 5 8</sup> , FANTA <sup>2 5</sup>                              | 0,2 l / 0,3 l | 2,50 | 3,90 |
| 391 | SPEZI <sup>2 5 8</sup>   | 0,2 l / 0,4 l | 2,50 | 3,90 |
| 392 | ZITRONENLIMONADE   | 0,2 l / 0,4 l | 2,30 | 3,30 |
| 393 | EISTEE PFIRSICH / ZITRONE  | 0,2 l / 0,4 l | 2,50 | 3,60 |
| 394 | SCHWEPPE'S TONIC <sup>3 7</sup> , GINGER <sup>5 7</sup> , LEMON <sup>3 7</sup> | 0,2 l         | 2,90 |      |
| 395 | RED BULL <sup>5 8 11</sup>   | 0,25 l        | 3,80 |      |
| 396 | APFELSCHORLE   | 0,2 l / 0,4 l | 2,50 | 3,90 |

## WASSER

|     |                               |               |      |      |
|-----|-------------------------------|---------------|------|------|
| 555 | TAFELWASSER                   | 0,2 l / 0,5 l | 2,00 | 3,50 |
| 556 | ADELHOLZENER ohne Kohlensäure | 0,2 l / 0,7 l | 2,80 | 5,90 |
| 557 | ADELHOLZENER mit Kohlensäure  | 0,2 l / 0,7 l | 2,80 | 5,90 |

## BIER

|     |  |                |      |      |
|-----|--|----------------|------|------|
| 560 | LANDSHUTER HELL a2 (Gerste)                    | 0,25 l / 0,5 l | 2,40 | 3,80 |
| 561 | LANDSHUTER RADLER a2 (Gerste)                  | 0,25 l / 0,5 l | 2,40 | 3,80 |
| 562 | BISCHHOFSHOF HELL ALKOHOLFREI a2 (Gerste)      | 0,5 l          |      | 3,80 |
| 563 | LANDSHUTER HEFE-WEISSE a1 (Weizen)             | 0,5 l          |      | 3,90 |
| 564 | LANDSHUTER HEFE-DUNKEL a1 (Weizen)             | 0,5 l          |      | 3,90 |
| 565 | LANDSHUTER HEFE-LEICHT a1 (Weizen)             | 0,5 l          |      | 3,90 |
| 566 | LANDSHUTER HEFE-WEISSE ALKOHOLFREI a1 (Weizen) | 0,5 l          |      | 3,90 |
| 567 | BITBURGER PILS a2 (Gerste)                     | 0,3 l          |      | 3,40 |
| 568 | INDIAN BIER a2 (Gerste)                        | 0,3 l          |      | 3,50 |
| 569 | LANDSHUTER DUNKEL BIER a2 (Gerste)             | 0,5 l          |      | 3,80 |
| 570 | LANDSHUTER ZWICK'L BIER „BIO“ a2 (Gerste)      | 0,5 l          |      | 3,90 |

## WEISSWEINE

|     |                          |                |      |       |
|-----|--------------------------|----------------|------|-------|
| 575 | WEINSCHORLE              | 0,2 l / 0,5 l  | 4,60 | 7,90  |
| 576 | GRÜNER VELTLINER TROCKEN | 0,2 l / 0,75 l | 6,50 | 29,50 |
| 577 | RIESLING TROCKEN         | 0,2 l / 0,75 l | 6,10 | 29,50 |
| 578 | LUGANA                   | 0,2 l / 0,75 l | 6,10 | 29,50 |

## ROTWEIN

|     |                     |                |      |       |
|-----|---------------------|----------------|------|-------|
| 435 | ROSÉWEIN            | 0,2 l / 0,75 l | 6,90 | 25,00 |
| 436 | ZWEIGELT TROCKEN    | 0,2 l          | 6,10 |       |
| 437 | NERO D'AVOLA        | 0,2 l / 0,75 l | 6,90 | 25,00 |
| 438 | TEMPRANILLO BASIANO | 0,2 l / 0,75 l | 6,90 | 26,00 |
| 439 | PRIMITIVO           | 0,2 l / 0,75 l | 6,50 | 29,90 |
| 440 | MONTEPULCIANO       | 0,2 l / 0,75 l | 6,50 | 29,90 |
| 441 | CHIANI              | 0,2 l / 0,75 l | 6,50 | 29,90 |
| 442 | BARDOLINO           | 0,2 l / 0,75 l | 6,50 | 29,90 |

# PROSECCO & CHAMPAGNER

|     |                    |                |      |       |
|-----|--------------------|----------------|------|-------|
| 450 | PROSECCO FRIZZANTE | 0,1 l / 0,75 l | 3,80 | 26,00 |
| 451 | MOET CHANDON       | 0,75 l         |      | 89,00 |

# BITTER & LIKÖR

|     |                        |             |      |      |
|-----|------------------------|-------------|------|------|
| 460 | AVERNA                 | 2 cl        |      | 4,50 |
| 461 | RAMAZOTTI              | 2 cl        |      | 4,50 |
| 462 | JÄGERMEISTER           | 2 cl        |      | 5,50 |
| 463 | SAMBUCA                | 2 cl        |      | 4,50 |
| 464 | BAILEYS                | 4 cl        |      | 5,50 |
| 465 | CAMPARI                | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 6,00 |
| 466 | MARTINI BIANCO / ROSSO | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 6,00 |
| 467 | APEROL APERITIVO       | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 7,00 |
| 468 | AMARETTO VECCIO CEPPO  | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 6,00 |

# SPIRITS

|     |  |             |      |      |
|-----|--|-------------|------|------|
| 475 | ABSOLUT VODKA                            | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 7,50 |
| 476 | VODKA MOSKOVSKAYA                        | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 7,50 |
| 477 | BOMBAY SAPHIRE GIN                       | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 7,50 |
| 478 | TEQUILA AÑEJO                            | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 7,50 |
| 479 | INDIAN OLD MONK RUM (7 years old)        | 2 cl / 4 cl | 4,50 | 7,50 |
| 480 | BACARDI BARTA BLANCA 37,5 %              | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 8,50 |
| 481 | HAVANA CLUB 40 %                         | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 8,50 |
| 483 | MALIBU 21 %                              | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 8,50 |
| 484 | SIERRA TEQUILA SILVER 38 %               | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 8,50 |
| 485 | SIERRA TEQUILA REPOSADO 38 %             | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 8,50 |
| 486 | JOSE CUERVO ESPECIAL TEQUILA SILVER 38 % | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 8,50 |

# WHISKEY

|     |                              |             |      |       |
|-----|------------------------------|-------------|------|-------|
| 495 | JIM BEAM (12 years old)      | 2 cl / 4 cl | 4,00 | 7,50  |
| 496 | CHIVAS REGAL (12 years old)  | 2 cl / 4 cl | 4,80 | 8,50  |
| 497 | JACK DANIELS (10 years old)  | 2 cl / 4 cl | 4,00 | 7,50  |
| 498 | JOHNNIE WALKER RED LABEL     | 2 cl / 4 cl | 4,00 | 7,50  |
| 499 | JOHNNIE WALKER BLACK LABEL   | 2 cl / 4 cl | 4,80 | 8,50  |
| 500 | BALLANTINE'S (12 years old)  | 2 cl / 4 cl | 4,00 | 7,50  |
| 501 | DIMPLE GOLDEN SELECTION 40 % | 2 cl / 4 cl | 4,80 | 8,50  |
| 502 | JOHNNIE WALKER GOLD LABEL    | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 12,50 |
| 503 | JOHNNIE WALKER GREEN LABEL   | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 12,50 |

# LONG DRINKS

|     |                          |             |      |       |
|-----|--------------------------|-------------|------|-------|
| 510 | VODKA FRESH ORANGE       |             |      | 8,50  |
| 511 | CAMPARI SODA             |             |      | 8,50  |
| 512 | GIN TONIC                |             |      | 8,50  |
| 513 | CUBA LIBRE HAVANA CLUB 3 |             |      | 8,50  |
| 514 | WHISKEY COLA             |             |      | 8,50  |
| 515 | HENDRIX GIN              | 2 cl / 4 cl | 6,50 | 10,00 |
| 516 | MONKEY 47 DRY GIN        | 2 cl / 4 cl | 6,80 | 12,00 |



# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11.30 - 15.30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

## BEILAGEN

|    |   | €    |
|----|---|------|
| M1 | <b>NAN</b> Hausgemachtes Fladenbrot <sup>1</sup>                            | 2,80 |
| M2 | <b>BUTTER</b> Hausgemachtes Fladenbrot mit zerlaufener Butter <sup>1g</sup> | 3,00 |
| M3 | <b>PAPPADAM</b> Hausgemachte Linsenwaffeln mit 2 Saucen, 2 Stück            | 2,00 |
| M4 | <b>KHEERE KA RAITA</b> Joghurt mit Gurken <sup>g</sup>                      | 3,50 |
| M5 | <b>REIS EXTRA</b>   | 2,00 |

## VEGETARISCH

|     |  |      |
|-----|--|------|
| M10 | <b>BOMBAY ALU</b> Kartoffeln in Tomaten Curry <sup>g</sup>                               | 8,90 |
| M11 | <b>NAVRATAN KORMA</b> Saisonales Gemüse mit Ingwer und frischen Gewürzen in Kokos Curry  | 8,90 |
| M12 | <b>ALU GOBI MASALA</b> Kartoffeln und Blumenkohl in Masala Curry <sup>g</sup>            | 8,90 |
| M13 | <b>DAHL MAKHNI</b> Cremige schwarze Linsen in Curry <sup>g</sup>                         | 8,90 |
| M14 | <b>CHANA MASALA</b> Kartoffeln mit Kichererbsen und Ingwer in Tomaten Curry <sup>g</sup> | 8,90 |
| M15 | <b>PANEER JALFREZI</b> Selbstgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln in Curry <sup>g</sup>  | 8,90 |
| M16 | <b>PALAK PANEER</b> Selbstgemachter Käse in Curry <sup>g</sup>                           | 8,90 |
| M17 | <b>BHINDI MASALA</b> Okra Schoten mit Masala-Curry-Sauce <sup>g</sup>                    | 8,90 |
| M18 | <b>MALAI KOFTA</b> Hausgemachte Käseklößchen in Mandel Curry <sup>g</sup>                | 8,90 |
| M19 | <b>MIXED VEGETABLES</b> Frisches Gemüse in Masala Curry <sup>g</sup>                     | 8,90 |
| M20 | <b>PANEER MASALA</b> Spezialität des Küchenchefs <sup>g</sup>                            | 8,90 |

## LAMM

|     |  |      |
|-----|--|------|
| M25 | <b>LAMM BINDHI CURRY</b> Zartes Lammfleisch mit Okraschoten                                  | 9,90 |
| M26 | <b>LAMM CURRY</b> Zartes Lammfleisch in Curry <sup>g</sup>                                   | 9,90 |
| M27 | <b>LAMM TIKKA MASALA</b> Mariniertes Lammfilet vom Grill in Masala Curry <sup>g</sup>        | 9,90 |
| M28 | <b>CHANNA GHOSTH</b> Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen und Masala Curry <sup>g</sup>       | 9,90 |
| M29 | <b>LAMM MOGLAI</b> Zartes Lammfleisch mit Mandel-Sahne-Sauce und Kokkosnuss <sup>g</sup>     | 9,90 |
| M30 | <b>LAMM VINDALOO</b> Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln, Spices, sehr scharf <sup>g</sup> | 9,90 |
| M31 | <b>LAMM KORMA</b> Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Lammfleisch <sup>g h</sup>             | 9,90 |
| M32 | <b>LAMM DAL</b> Lammfleisch mit gelben Linsen <sup>g</sup>                                   | 9,90 |

## CHICKEN

|     |  |      |
|-----|--|------|
| M38 | <b>CHICKEN CURRY</b> Hühnerbrust in Curry <sup>g</sup>   | 9,50 |
| M39 | <b>CHICKEN TIKKA</b> Hühnerbrust gegrillt, serviert auf der heißen Cecilia Platte                            | 9,50 |
| M40 | <b>CHICKEN SABZI</b> Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Curry <sup>g</sup>                                   | 9,50 |
| M41 | <b>CHICKEN PALAK</b> Hühnerbrust in cremigem Spinat in Masala Curry <sup>g</sup>                             | 9,50 |
| M42 | <b>PUNJABI CHICKEN CURRY</b> Hühnerbrust in Curry, scharf <sup>g</sup>                                       | 9,50 |
| M43 | <b>CHICKEN DELHI</b> Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Curry <sup>g</sup>                                   | 9,50 |
| M44 | <b>CHICKEN MANGO</b> Hühnerbrust mit Mango in Curry <sup>g</sup>   | 9,50 |
| M45 | <b>CHICKEN CHILI</b> Marinierte Hühnerbrust mit Paprika und roten Zwiebeln in süß saurem Curry, sehr scharf  | 9,50 |
| M46 | <b>BUTTER CHICKEN</b> Hühnerbrust in Tomaten Curry <sup>g</sup>  | 9,50 |
| M47 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews und Honig <sup>g h</sup> | 9,50 |
| M48 | <b>CHICKEN MOGLAI</b> Hühnerbrust mit Mandel-Sahne-Sauce und Kokkosnuss <sup>g</sup>                         | 9,50 |
| M49 | <b>CHANNA CHICKEN</b> Hühnerbrust mit Kichererbsen in Masala-Sauce <sup>g</sup>                              | 9,50 |
| M50 | <b>CHICKEN KORMA</b> Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Hähnchenbrust <sup>g h</sup>                        | 9,50 |
| M51 | <b>CHICKEN ROT CURRY</b> Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch                    | 9,50 |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11.30 - 15.30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

## BEEF

|     |  |      |
|-----|--|------|
| M58 | <b>BEEF KORMA</b> Rind in Kokos Mandel Curry <sup>g h</sup>                                | 9,90 |
| M59 | <b>BEEF VINDALOO</b> Rind mit Spezial Gewürzen aus Goa in Curry, sehr scharf <sup>g</sup>  | 9,90 |
| M60 | <b>BEEF CURRY</b> Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer <sup>g</sup>    | 9,90 |
| M61 | <b>BEEF SABZI</b> Rind mit Gemüse und kräftiger Sauce <sup>g</sup>                         | 9,90 |
| M62 | <b>CHANNA BEEF</b> Rindfleisch mit Kichererbsen in Masala-Sauce <sup>g</sup>               | 9,90 |
| M63 | <b>BEEF MADRAS</b> Rindfleisch mit Masala-Curry-Sauce nach südindischer Art <sup>g h</sup> | 9,90 |

## ENTE

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| M68 | <b>ENTE RAZDHANI</b> Knusprige Ente nach Art des Hauses in Curry <sup>g</sup>             | 10,90 |
| M69 | <b>ENTE MANGO</b> Knusprige Ente mit Mango und Ananas in Mandel Curry <sup>g h</sup>      | 10,90 |
| M70 | <b>ENTE VINDALOO</b> Knusprige Ente mit Vindaloo Sauce, sehr scharf <sup>g</sup>          | 10,90 |
| M71 | <b>ENTE SÜSS-SAUER</b> Knusprige Ente in süß saurem Curry                                 | 10,90 |
| M72 | <b>ENTE CURRY</b> Knusprige Ente in Curry <sup>g</sup>                                    | 10,90 |
| M73 | <b>ENTE ROT CURRY</b> Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch | 10,90 |

## FISCH

|     |   |      |
|-----|---|------|
| M78 | <b>PRAWNS VINDALOO</b> Garnelen in Vindaloo Sauce <sup>b d g</sup>                            | 8,90 |
| M79 | <b>FISCH CURRY</b> Zanderfilet in Curry <sup>d g</sup>  | 8,90 |
| M80 | <b>FISCH MASALA</b> Fischfilet in Curry <sup>d g</sup>  | 8,90 |
| M81 | <b>FISCH BADAMI</b> Fischfilet in Mandel Safran Curry <sup>d g</sup>                          | 8,90 |
| M82 | <b>FISCH MUGLAI</b> Fischfilet in Mandel Curry <sup>g h</sup>                                 | 8,90 |
| M83 | <b>FISCH CHILI</b> Fischfilet mit Paprika und roten Zwiebeln in scharfem Curry <sup>d g</sup> | 8,90 |
| M84 | <b>PRAWNS MASALA</b> Drei Riesengarnelen in Masala Curry <sup>b d g</sup>                     | 8,90 |

## DESSERT

|     |  |      |
|-----|--|------|
| M88 | <b>GULAB JAMUN</b> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken <sup>g</sup> | 3,50 |
| M89 | <b>MANGO CREME</b> Spezialität des Kochs <sup>g</sup>                          | 3,50 |



**Razdhani**  
INDIAN RESTAURANT