Tulsi Palace

INDISCHES RESTAURANT

Tulsi ist das indische Basilikum und gilt als die Inkarnation der Göttin Lakshmi, der Shakti des Gottes Vishnu.
Sie symbolisiert Schutz, Gesundheit und Fruchtbarkeit.
Tulsi ist eine der heiligsten Pflanzen Indiens.
In turbulenten Zeiten, wenn wir das Gefühl haben, dass sich alles gegen uns verschworen hat oder wir mit den Nerven völlig runter sind, ist Tulsi unsere Rettung.

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag

11.30 – 14.30 Uhr

17.30 – 22.30 Uhr

Wir liefern auch zu Ihnen nach Hause

Bestellen Sie bequem über unsere Homepage unter

www.tulsi-delivery.de

Inhaber: Aaron Kaler

info@tulsi-palace.de

Menü für zwei Personen
Menue for two people

Menü **1** unser Lamm/Huhn Angebot

Menue 1 lamb/chicken

Vorspeisen:
Starters

Tomaten Suppe(g) Tomatensuppe abgeschmeckt mit Gewürzen verfeinert mit Kokosraspeln
Flavoured tomato soup with coconut and spices

Murgh Pakora Hühnerfilet frittiert in Kichererbsenmehlteig
Fried chicken with chickpeas flour

Hauptspeise:
Main Dish

Lamm Korma Badami(g,h1) Lammfleisch zubereitet in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und leichten Gewürzen
pieces of lamb cooked in mild korma sauce made of nuts, raisins, almonds, cardamom and cream

Chicken Tikka Masala(g) Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Gewürzkombination gebacken im Tandoor und zubereitet in einer Gewürzsoße
Grilled chicken filet cooked in an exotic combination of spices

Beilagen:
Side dish

Basmati Reis

Nan(a1, c, g) Fladenbrot aus Hefeteig
Fine flour bread

Nachspeise:
Dessert

Mango Cream(7,g,h1)

Preis pro Person 26,90 €

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Menü für zwei Personen
Menue for two people

Menü **2** unser Lamm/Huhn Angebot
Menue 2 lamb/chicken

Vorspeisen:
Starters

Chicken Suppe Hühnersuppe verfeinert mit Sahne
Chicken cream soup

Onion Bhaji Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig frittiert
Onion rings fried with indian spices and chickpeas flour

Hauptspeise:
Main Dish

Butter Chicken Hühnerfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln gekocht und mit Sahne verfeinert
Pieces of chicken in mild korma sauce made with nuts, raisins Almonds and cream

Lamm Tikka Masala Lammstücke mariniert in einer exotischen Gewürzkombination gebacken im Tandoor und zubereitet in einer Gewürzsoße
Grilled lamb cooked in an exotic combination of spices

Beilagen:
Side dish

Basmati Reis
Nan Fladenbrot aus Hefeteig
Fine flour bread

Nachspeise:
Dessert

Mango Cream(7,g,h1)

Preis pro Person 26,90 €

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Menü für zwei Personen
Menue for two people

Menü **3** unser Fisch/Huhn Angebot
Menue 3 Fish/Chicken

Vorspeisen:
Starters

Linsen Suppe Traditionell indische Linsensuppe
traditional indian Lentil soup

Vegetable Pakora Gemüse frittiert im Kichererbsenmehlteig
Vegetables fried with indian spices

Hauptspeise:
Main Dish

King Prawn Korma Garnelen gekocht in einer milden Kormasoße mit Mandeln,Kokosraspeln und frischem Rahm.
Prawns flavoured with nuts and almonds cooked in fresh cream

Murgh Karahi Hühnerfleischstücke in verschiedenen Gewürzen zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Tomaten und Paprika
Chicken pieces cooked with different spices, onions,
Garlic, ginger, tomatoes and fresh capsicum

Beilagen:
Side dish

Basmati Reis
Nan Fladenbrot aus Hefeteig
Fine flour bread

Nachspeise:
Dessert

Mango Cream(7,g,h1)

Preis pro Person 27,90 €

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Suppen
Soups

100 ***Dal Soup*** Traditionell indische Linsensuppe
Traditional indian Lentil soup **4,90 €**

101 ***Tomaten Suppe***(g) Delikate Tomatensuppe abgeschmeckt mit Gewürzen
Delicately flavoured tomato soup with coconut and spices **4,90 €**

102 ***Gemüse Suppe*** Frische Gemüse Suppe nach Art des Hauses
Fresh vegetable soup **4,90 €**

103 ***Chicken Suppe***(g) Hühnersuppe verfeinert mit Sahne
Chicken cream soup **4,90 €**

Salate
Salads

110 ***Kleiner gemischter Salat*** Grüner Salat mit, Gurken, Tomaten, Paprika und Mais
Green salad with cucumber, tomatoes, pepperoni and corn
(6,7,8,j)
4,20 €

111 ***Großer gemischter Salat*** Grüner Salat mit, Gurken, Tomaten, Paprika und Mais
Green salad with cucumber, tomatoes, pepperoni and corn
(6,7,8,a1,c,g,j)
7,90 €

112 ***Indischer Salat mit Papadam*** Grüner Salat mit Zwiebel, Gurken, Tomaten indischem Käse und scharfer Pepperoni **8,90 €**
(6,7,8,j) Salad with onions, cucumber, tomatoes, Indian cheese and green chillies

113 ***Hühner Salat Mit Fladenbrot*** Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen
Mixed Salat with grilled chicken slices **9,90 €**
(6,7,8,a1,c,g,j)

114 ***Scampi Salat Mit Fladenbrot*** Großer gemischter Salat mit gegrillter Scampi und Knoblauch
Green Salad, Cucumber, Tomatoes and grilled Scampi
(6,7,8,a1,b,c,g,j)
10,50 €

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=ChininhaltigAllergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Warme Vorspeisen

Starters

120 ***Vegetable Samosa***
2 Stück(a1) Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
Dumplings filled with potatoes and peas **5,50 €**

121 ***Vegetable Pakora*** Gemüse frittiert im Kichererbsenmehlteig
Vegetables fried with indian spices **6,50 €**

122 ***Paneer Pakora***(g) Hausgemachter Käse frittiert mit gemahlenen Gewürzen
Indian cheese fried with Indian spices **6,90 €**

123 ***Murgh Pakora*** Hühnerfillet paniert in Kichererbsenmehl und Gewürzen
Fried chicken with chickpeas flour **7,50 €**

124 ***Onion Bhaji*** Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig frittiert
Onion rings fried with indian spices and chickpeas flour **5,50 €**

125 ***Frühlingsrollen***
8 Stück(a1) mit vegetarischer füllung
vegetarian spring rolls **5,50 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Tandoori Brote und Beilagen
Indian Bread and side Dishes

130 ***Papadam*** — Linsenwafflen
Zwei Stück — lentil waffles — **2,90 €**

131 ***Roti Chapati***(a1) — Fladenbrot aus Vollkornmehl
Wheat flour bread — **3,20 €**

132 ***Nan*** — Fladenbrot auf Hefeteig
(a1, c, g) — Fine flour bread — **3,50 €**

133 ***Knoblauch Nan*** — Fladenbrot mit Knoblauch
(a1, c, g) — Nan with garlic — **4,00 €**

134 ***Onion Nan*** — Fladenbrot mit Zwiebeln
(a1, c, g) — Nan with onions — **4,00 €**

135 ***Pishawari Nan*** — Fladenbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosraspeln
(a1, c, g) — Fine flour bread with raisins, almonds and coconut — **4,90 €**

136 ***Raita*** — Joghurt mit Gewürzen, Gurken und Karotten — **4,50 €**

137 ***Reis*** — Gekochter Basmati reis
Boiled Basmati Rice — **3,90 €**

138 ***Allu Paratha*** — Volkornmehlbrot gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen
(7, g) — Whole wheat bread filled with potatoes and spices — **4,00 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Fisch Spezialitäten

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Fish specialities

All our dishes are served with basmati rice

150 ***King Prawn Korma*** (b,g,h1) Garnelen gekocht in einer milden Kormasoße mit Mandeln,Kokosraspeln und frischem Rahm. **18,90 €**
Prawns flavoured with nuts and almonds cooked in fresh cream.

151 ***Shrimps Masala***(b) Shrimps mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und grüner Paprika gebraten. **15,90 €**
Shrimps cooked with fresh onions, spieces and green peppers

152 ***Goa Fish Curry*** (d,g,h) Fischstücke mit Gewürzen und Kurkuma -Sauce zubereitet Nach Goa-Art
Fish pieces with Indian spices prepared in Goa Style **15,90 €**

153 ***Fish Curry***(d) ***mittelscharf*** Gebratener Fischfilet, zubereitet in einer Curry–Gewürzsoße.
Fish fillet cooked in a curry spices sauce **15,90 €**

154 ***Special Jheenga Masala***(b) Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und grüner Paprika in Masala gebraten **18,90 €**
Prawns cooked with onions, ginger and green capsicum with Indian spices

155 ***Fisch Masala***(d) Fischfilet gebraten in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Tomaten **18,90 €**
Fish fillet cooked with different spices, onions, fresh capsicum,Garlic and tomatoes

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Tandoori Spezialitäten

Unsere köstlichen Tandoori Gerichte werden mit Reis und einer Curry Soße serviert.

Tandoori specialities

Our delicious Tandoori dishes are served with Rice and a Curry Sauce.

160 ***Murgh Tikka***(7,g) Zarte Hühnerfleischstückchen nach 24 Std. Marinade am Spies im Tandoor gegrillt
Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and grilled in Tandoor **17,90 €**

161 ***Lamm Tikka***(7,g) Knochenlose Lammstücke mariniert mit frischen Kräutern, am Spies im Tandoor gegrillt
Boneless Cubes of lamb marinated in fresh herbs and grilled in Tandoor **20,90 €**

162 ***Tandoori Mix***(7,g) Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten
A platter of assorted Tandoor delicacies **22,90 €**

163 **Tangri Kebab**(7,g) Marinierte Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen im Tandoor gegrillt.
Chicken drumsticks marinated in spices and roasted in Tandoor **16,50 €**

164 ***Hareyali Chicken Tikka***(7,g) Hähnchenbrustfillet Stücke in einer Minz –Koriander Marinade im Tandoor gegrillt
Chicken breast fillet pieces marinated with mint and coriander roasted in Tandoor **17,90 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Hühnerfleisch Spezialitäten

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Chicken specialities

All our dishes are served with basmati rice

167 ***Chicken Curry***(g) Nordindisches Hühnercurry mit einem typischen Ingwer-geschmack
North Indian chicken curry with a ginger flavour **14,50 €**

168 ***Chicken Gemüse***(g) Hühnerfiletstücke mit frischem Gemüse zubereitet in einer Currysauce
Boneless chicken with vegetable cooked in spices **15,50 €**

169 ***Chicken Mango*** Hühnerfiletstücke in einer würzigen Mango Soße

Chicken fillet pieces in a spicy mango sauce **16,50 €**

170 ***Butter Chicken*** (8,g,h1) Hühnerfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln gekocht und mit Sahne verfeinert
Pieces of chicken in mild korma sauce made with nuts, raisins Almonds and cream **16,50 €**

171 ***Murgh Karahi*** Hühnerfleischstücke in verschiedenen Gewürzen zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika
Chicken pieces cooked with different spices, onions, Garlic, ginger, tomatoes and fresh capsicum **15,90 €**

172 ***Murgh Palak***(g) Hühnerfleischstücke gekocht in einer Currysoße und mit Spinat in Butter gebraten.
Chicken pieces fried in Butter and cooked with spinach **15,50 €**

173 ***Chicken Vindaloo*** Hühnerfleisch in einer scharfen Chilisoße

mit Kartoffeln gekocht
Chicken cooked in chilli sauce with potatos **15,50 €**

174 ***Chicken Tikka Masala***(g) Hühnerfiletstücke in einer exotischen Gewürzkombination Mariniert im Tandoor gebacken und in Spezialsoße zubereitet
Grilled chicken filet cooked in an exotic combination of spices **16,90 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Lammfleisch Spezialitäten

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Lamb specialities

All our dishes are served with basmati rice

191 ***Lamm Korma Badami*** (8,g,h1)
Lammfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Rosinen, Kardamom und leichten Gewürzen gekocht und mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb cooked in mild korma sauce made of nuts, raisins, almonds, cardamom, cream and spices **17,90 €**

192 ***Lamm Karahi***
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischer Paprika im Karahi zubereitet
Boneless lamb cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh capsicum **16,50 €**

193 ***Palak Gosht*** (g)
Lammfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Spinat
Lamb cooked in spices with spinach fried in butter **16,50€**

194 ***Lamm Tikka Masala*** (g)
Saftige Lammhüfte in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gebacken und in einer würzigen Soße zubereitet
Tandoori baked lamb filet cooked in an exotic combination of spices **18,90 €**

195 ***Lamm Madras***
Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen gekocht und in Butter mit Zwiebel gebraten. **16,90 €**
Lamb cooked in selected spices and fried in butter with onions

196 ***Lamm Vindaloo***

Lammfleisch mit scharfen Gewürzen abgeschmeckt und gekocht mit Kartoffeln.
highley spiced lamb cooked with potatos **16,90 €**

197 ***Lamm Curry*** (g)
Lammfleisch in pikanter Curry Soße
Lamb cooked in currysauce **15,90 €**

198 ***Lamm Gemüse*** (g)
Lammfleisch mit frischen Gemüsen in Curry Soße
Lamb meat cooked with vegetables in curry sauce **15,90 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Vegetarisch und vegane Spezialitäten

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Vegetarian and vegan specialities

All our dishes are served with basmati rice

210 ***Shahi Korma*** (g,h1)

Verschiedene Gemüsesorten in Rahm- Soße zubereitet nach Mogul Art
A variety of fresh vegetable with cream-coconut-sauce Cooked in Mogul style **14,90 €**

211 ***Bhindi Masala***

Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Zubereitet in Masala
Fresh Okra with onion, ginger garlic cooked in curry **15,50 €**

212 ***Matter Paneer*** (8,g)

Hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten.
Home- made cheese, green peas cooked in onions, Tomatoes and Indian spices **14,90 €**

213 ***Palak Paneer*** (8,g)

Hausgemachter Käse gebraten mit Spinat und gemahlenen Gewürzen
Home made cheese with spinach and fresh spices **14,90 €**

214 ***Mix Vegetable*** (8,h1)

Eine Mischung aus Saison Gemüse, Mandeln und Rosinen In würziger Soße
A mix of seasonal vegetables, almonds and raisins In spicy sauce **13,90 €**

215 ***Gobhi Masala***

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln und Ingwer in Masala gebraten.
Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices **13,90 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Vegetarisch und vegane Spezialitäten

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert

Vegetarian and vegan specialities

All our dishes are served with basmati rice

216 ***Dal Tarka***
Indische Linsen mit Rostzwiebeln, Ingwer, Tomaten und Kräutern in Buttersoße gebraten
Lentils cooked with herbs and spices **13,50 €**

217 ***Allu Palak***(g)
Kräftiger Rahmspinat mit Kartoffeln und gemahlenen Gewürzen
Spinach and potatoes cooked with Indian spices **13,90 €**

218 ***Allu Channa Masala***
Kartoffeln mit Zwiebeln, Kichererbsen, Ingwer in Masala gebraten
Chickpeas with potatoes, onion and ginger cooked in Indian spices **13,90 €**

219 ***Ananas Gemüse***(7)
Gemischtes Gemüse mit Ananas in Currysoße gebraten.
Mixed vegetables and pineapple cooked in curry sauce.
13,90 €

220 ***Malai Kofta***
(8,a,g,h1)
Knödel aus hausgemachtem Käse (Paneer), Kartoffeln, Mandeln, Rosinen in Sahnesoße nach indischer Art zubereitet.
Indian cheese balls cooked with almonds, raisins and cream
14,90 €

221 ***Butter Paneer***
(8,a,g,h1)

Hausgemachter Käse in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss
Homemade cheese in a mild korma sauce with almonds, Raisins and coconut **15,50 €**

222 ***Karahi Paneer***
(8,g)
Paneer gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten und gemahlenen Gewürzen
Panner fried with onions, garlic, bell pepper, tomatoes and ground spices **15,90 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Indian Thali

Eine Zusammenstellung verschiedener Gerichte

Indian Thali

A combination of different dishes

230 ***Punjabi Thali***(7)

Hähnchen Curry(g), Basmati Reis, Linsen, Raita (g), Chapatti(a1) und Mango Cream(g,h)
Chicken curry with Basmati Rice, Lentils, yoghurt, chapatti and Mango Cream **15,50 €**

231 ***Tulsi Thali***(7)

Lammfleisch Curry(g) mit Basmati Reis, Linsen, Raita (g), Nan(a1,c,g) undMango Cream(g,h)
Lamb Curry, Basmati Rice, Lentils, yoghurt, Nan and Mango Cream **16,50 €**

232 ***Indian Thali Vegetarisch***(7)

Verschiedene Gemüsesorten(h1), Basmati Reis, Linsen, Raita (g),Chapatti(a1) und Mango Cream(g,h)
Mixed vegetables with Basmati rice, Lentils, Yoghurt, chapatti and Mango Cream(g,h).

14,90 €

233 ***Special Thali***(7)

Butter Chicken(8,g,h1), Verschiedene Gemüsesorten(h1) Basmati Reis, frittiertem Gemüse, Raita und Mango Cream(g,h1),
Butter Chicken(8,g,h), mixed vegetables(h) ,Basmati rice, fried vegetables with spices, yoghurt, and Mango Cream(g,h). **16,50 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Biryani Spezialitäten

Gewürzter Reis mit Mandeln, Rosinen und Kokosnussraspeln

Biryani specialities

Spiced rice with almonds, raisins and desiccated coconut

240 ***Murgh Biryani***
(7,8,h1)

Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Masala
Steamed Basmati Rice and chicken blended together With Masala **14,90 €**

241 ***Lamm Biryani***
(7,8,h1)

Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Basmati Reis Nach Nordindischer Art zubereitet
Fried spiced lamb pieces in saffron rice, cooked in Indian style **16,90 €**

242 ***Mix Biryani***
(7, 8,h1)

Gebratener Basmati Reis mit Lamm, Hühnerfleisch, zubereitet in einer Gewürzmischung
Fried saffron rice with a variety of lamb and chicken, almonds and raisins **16,90 €**

243 ***Fisch Biryani***
(7,8,h1)

Gebratener Basmati Reis mit Fischfilet
Fried Basmati rice with Fish filet **16,90 €**

244 ***Jheenga Biryani***
(7,8,h1)

Garnelen gebraten mit Basmati Reis und gemahlenen Gewürzen
Prawns fried with basmati rice and ground spices **17,90 €**

245 ***Subzi Biryani***
(7,8,h1)

Gebratener Basmati Reis mit verschiedenen Gemüsen
Fried Basmati rice with a variety of fresh vegetables **13,90 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Nachspesien

Dessert

250 ***Mango Cream*** (7, g,h1) Mango Cream mit Mandeln und Sahne
Mango cream with almonds **4,90 €**

252 ***Gemischtes Eis mit Sahne***(6,7,g) Mix Eis **5,50 €**

253 ***Mango Cream mit Vanille Eis***(6,7,g) Mango Cream mit Vanilla Eis, Mandeln und Sahne
Mango cream with vailla ice and almonds **5,50 €**

254 ***Gulab Jamun mit Vanille Eis***(7,a,h1) Milch cream Bällchen getaucht in Sirup
Milk cream balls dipped im syrup **5,50 €**

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Getränke

Apéritifs
Aperitifs

Glas Sekt	0,1 l	4,20 €
Mango oder Litschi Sekt	0,1 l	4,20 €
Campari *Soda / orange*	0,2 l	5,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,80 €
Sherry *medium / dry*	5 cl	4,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,10 €

Lassi´s

„Lassi“ ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk

„Lassi” is an Indian yogurt Drink

Mango Lassie (6,7,g)	0,33 l	3,50 €
Nemkin Lassie *(salzig)* (7,g)	0,33 l	3,20 €
Sweet Lassie *(süß)* (7,g)	0,33 l	3,20 €

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Heiße Getränke
Hot Drinks

Chai(g)	2,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Kaffee(9)	3,00 €
Cappuccino(g,9)	3,50 €
Latte Macchiato(g,9)	4,20 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Tee (Schwarz Tee, Pfefferminz, Grüner, Kräuter, Yasmin)	2,50 €

Spirituosen
Spirits

Williams Christ Birne	2 cl	2,80 €
Kirschwasser	2 cl	2,80 €
Grappa	2 cl	2,80 €
Cognac Hennessy	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt.

Alkoholfreie

Alcohol free	*0,33 l*
Tafelwasser	***€ 2,00***
Eistee *(Pfirsich/Zitrone) (2,5)*	***€ 2,50***
Coca Cola *(6,9)*	***€ 3,00***
Coca Cola Light *(6,7,9)*	***€ 3,00***
Spezi *(6,7,9)*	***€ 3,00***
Sprite *(2,5)*	***€ 3,00***
Fanta *(2,5,6)*	***€ 3,00***
Ginger Ale *(2,5,10)*	***€ 3,20***
Bitter Lemon	***€ 3,20***
Orangensaft	***€ 3,20***
Apfelfruchtsaft	***€ 3,20***
Sauerkirsch Nektar	***€ 3,20***
Johannisbeer Nektar	***€ 3,20***
Maracuja Nektar	***€ 3,20***
Mango Nektar	***€ 3,50***
Litschi Nektar	***€ 3,50***
Guava Nektar	***€ 3,50***
Saft – Schorle	***€ 3,00***

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxdianionsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe,7=Süßungsmitel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeeinhaltig, 10=Chininhaltig

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (1Weizen,2 Gerste,3 Dinkel,4 Roggen,5 Hafer,6 Kamut oder Hybridstämme davon)b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte(1 Mandeln,2 Haselnuss,3 Walnuss,4 Cashew), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10mg pro kg/Liter), m=Lupinen, n=Weichtiere

Alle Preise Inkl. MwSt

Bier
Beer

	0,33 l	0,5 l
Indisches Bier	3,90 €	
Baisinger Spezial		4,00 €
Baisinger Pils	3,60 €	
Baisinger Hefe Weizen		4,50 €
Hell / Dunkel		
Baisinger Kristall Weizen		4,50 €
Baisinger Hefeweizen Alkoholfrei		3,90 €
Becks	3,60 €	
Becks alkoholfrei	3,50 €	
Clausthaler alkoholfrei	3,50 €	
Radler *süß oder sauer*	3,00 €	3,80 €

Schnäpse
Liquor

Mango Schnaps	2 cl	2,90 €
Kokosnuss Schnaps	2 cl	2,90 €
Mango Likör	2 cl	2,90 €
Indischer Rum	2 cl	3,00 €

Whiskey
Whiskey

Johnny Walker Red Label	4 cl	5,50 €
Ballantines	4 cl	5,50 €
Chivas Regal	4 cl	7,50 €
Jack Daniels	4 cl	6,00 €

Offene Wein
Wine

			Flasche 0,75l
Weißweine			
Indischer Weißwein	*0,2 l*	*6,50 €*	*21,90 €*
Riesling *trocken*	*0,2 l*	*4,90 €*	*18,90 €*
Grauburgunder	*0,2 l*	*5,90 €*	*19,90 €*
Soave Classico	*0,2 l*	*4,90 €*	*16,90 €*
Rotweine			
Indischer Rotwein	*0,2 l*	*6,50 €*	*21,90 €*
Trollinger *trocken*	*0,2 l*	*5,10 €*	*19,50 €*
Cotes du Rhöne	*0,2 l*	*5,10 €*	*19,50 €*
Bordeaux *trocken*	*0,2 l*	*5,80 €*	*20,90 €*
Roséßweine			
Indischer Roséwein	*0,2 l*	*6,50 €*	*21,90 €*
Ihringer *halbtrocken*			
Spätburgunder Weißherbst	*0,2 l*	*5,10 €*	*19,50 €*
Cotes de Provence	*0,2 l*	*5,50 €*	*19,50 €*

Flaschen Wein

Stettner Weißwein	*0,75 l*	*24,90 €*
Riesling *trocken*		
Chardoanay *Weißwein*	*0,75 l*	*18,90 €*
Chianti *Rotwein*	*0,75 l*	*19,90 €*