



TADKA

CONDIMENTS

Assorted chutneys, papadum and cucumber raita

Verschiedene Chutneys, Papadum und Gurken-Raita
[MLK, MTD]

VEGETARIAN STARTERS

Punjabi Samosa
Potato, raisin, chat masala, turmeric powder

Punjabi-Samosa
Kartoffel, Rosinen, Chat Masala, Kurkumapulver
[VEG, GLU]

Or
Tandoori Broccoli
Broccoli, cheese, yoghurt, white pepper, garam masala

Oder
Tandoori-Broccoli
Broccoli, Käse, Joghurt, weißer Pfeffer, Garam Masala
[VEG, MLK]

Or
Paneer Shaslik
Cottage cheese, carom seeds, turmeric powder, capsicum

Oder
Paneer-Schaschlik
Hüttenkäse, Karamellsamen, Kurkumapulver, Paprika
[VEG, MLK]

STARTERS

Murgh Tikka
Chicken, red chilli, mustard oil, garam masala

Murgh Tikka
Hühnchen, rote Chili, Senföl, Garam Masala
[MTD, MLK]

Or
Gilafi Seekh Kebab
Minced Lamb, cheese, coriander, mint, capsicum, onion

Oder
Gilafi Seekh Kebab
Lammhackfleisch, Käse, Koriander, Minze, Paprika, Zwiebel
[MLK]

Or
Ajwani Jhinga
Shrimp, carom seeds, cream, yoghurt, black salt, turmeric

Oder
Ajwani Jhinga
Garnelen, Karambolesamen, Sahne, Joghurt, schwarzes Salz, Kurkuma
[CRU, MLK]

Or
Sarson Wali Mahi
Fish, mustard, lemon juice and carom seeds

Oder
Sarson Wali Mahi
Fisch, Senf, Zitronensaft und Karamellsamen
[FSH, MTD, MLK]

MAIN COURSE

Tandoori Jheenga
(Supplement Of Rs 850)

Jumbo Prawns, ginger, garlic,
chilli powder, carom seeds

Tandoori Jheenga (Zuschlag von
850 Rs) Jumbo-Garnelen, Ingwer,
Knoblauch, Chilipulver,
Karambolesamen
[CRU, MLK]

Or

Salmon Tikka
(Supplement Of Rs 850)

Salmon, cream, carom seeds,
garlic, yoghurt

Oder

Lachs-Tikka (Zuschlag von 850 Rs)
Lachs, Sahne, Karamellsamen,
Knoblauch, Joghurt
[FSH, MLK]

Or

Murgh Makhni
Chicken thigh boneless,
cashew nut, cream, tomato,
butter, fenugreek

Oder

Murgh Machni
Hähnchenschenkel ohne Knochen,
Cashewnüsse, Sahne, Tomate,
Butter, Bockshornklee
[MLK, NUT]

Or

Jhinga Simla Mirch
Prawns, onion, tomato, chilli,
garam masala, capsicum

Oder

Jhinga Simla Mirch
Prawns, onion, tomato, chilli, garam
masala, capsicum
[CRU, MLK]

Or

Achaari Machli Curry
Dorado fish, curry leaf,
mustard seeds, onion,
tomato, fenugreek seeds

Oder

Achaari Machli Curry Dorado Fisch,
Curryblatt, Senfkörner, Zwiebel,
Tomate, Bockshornkleesamen
[FSH, MTD, MLK]

Or

Ghost Do Pyaza
Lamb, onion, tomato, yoghurt,
whole red chilli, cardamom

Oder

Ghost Do Pyaza
Lamm, Zwiebel, Tomate, Joghurt,
ganze rote Chili, Kardamom
[MLK]

VEGETARIAN MAIN COURSE

Baingan Ka Bhurta
Eggplant, onion, cumin seeds,
tomato, ginger, garlic

Baingan Ka Bhurta
Auberginen, Zwiebeln,
Kreuzkümmel, Tomaten, Ingwer,
Knoblauch
[VEG, MLK]

Or
Subzi Kofta
Mixed vegetables, potato,
cashew nut,
cream, yoghurt

Oder
Subzi Kofta
Gemischtes Gemüse, Kartoffeln,
Cashewkerne, Sahne, Joghurt
[VEG, MLK, NUT]

Or
Paneer Masala
Cottage cheese, onion,
tomato,
cream, cashew nut, red chilli

Oder
Paneer Masala Hüttenkäse,
Zwiebel, Tomate, Sahne,
Cashewnüsse, rote Chili
[VEG, MLK, NUT]

Or
Bhindi Aamchuri
Okra, onion, tomato, mango
powder,
whole red chilli

Oder
Bhindi Aamchuri
Okra, Zwiebel, Tomate,
Mangopulver, ganze rote Chili

Or
Dal Palak
Red lentil, spinach, garlic,
onion,
tomato, whole red chilli

Oder
Dal Palak
Rote Linsen, Spinat, Knoblauch,
Zwiebel, Tomate, ganze rote Chili
[VEG, MLK]

Or
Dal Makhni
Slow cooked black lentil

Oder
Dal Makhni
Langsam gekochte schwarze Linsen
[VEG, MLK]

SIDE DISHES

Sada Chawal
Plain Basmati rice

Sada Chawal
Einfacher Basmatireis
[VEG]

Or
Jeerawale Chawal
Cumin flavoured Basmati rice

Oder
Jeerawale Chawal
Basmatireis mit Kreuzkümmel
[VEG]

Indian Bread
Cheese naan / butter naan /
plain naan

Indisches Brot
Naan / Käse-Naan / Butter-Naan
[VEG, GLU, MLK]

Tandoori Roti
Tandoori-Roti
[GLU, MLK]

Butter Roti
Butter-Roti
[GLU, MLK]

DESSERTS

Chocolate Moelleux, Banana
compote and Kulfi ice cream

Schokolade Moelleux,
Bananenkompott und Kulfi-Eis
[GLU, MLK, EGG, NUT]

Or
Creamy Phirni, Caramelized
almond and Saffron sauce

Oder
Cremige Phirni, karamellisierte
Mandeln und Safransauce
[VEG, MLK, NUT]

Or
Grated carrot Halwa with
raisins and nuts

Oder
Geriebene Karotten-Halwa mit
Rosinen und Nüssen
[VEG, MLK, NUT]

Or
Gulab jamun flavoured with
cardamom syrup

Oder
Gulab Jamun aromatisiert mit
Kardamomsirup
[VEG, MLK, GLU]

Or
Vermicelli panacotta-mango jelly

Oder
Vermicelli-Panacotta-Mango-Gelee
[VEG, GLU, MLK]

Or
Fresh fruit platter
Frischer Obstteller

Alle Preise verstehen sich inklusive der 15% gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die diskretionäre Servicegebühr von 10% ist nicht inbegriffen.“

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem
Restaurantleiter mit.

SOYA / SOJA	[SOY]
CELERY / SELLERIE	[CEL]
NUTS / NÜSSE	[NUT]
PEANUTS / ERDNUSS	[PNT]
MUSTARD / SENF	[MTD]
LUPINS / LUPINE	[LUP]
SULPHATES / SULPHATE	[SUL]
SESAME / SESAM	[SSE]
GLUTEN / GLUTEN	[GLU]
MILK / MILCH	[MLK]
EGG / EI	[EGG]
CRUSTACEAN / SCHALENTIER	[CRU]
FISH / FISCH	[FSH]
MOLLUSK / MOLLUSKE	[MLS]
ALCOHOL / ALKOHOL	[ALC]
VEGETARIAN / VEGETARISCH	[VEG]
PORK / SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
BEEF / RINDFLEISCH	[BEF]