

SUPPEN • Soups		
1	Mulligatawny <i>eine typisch indische Hühnersuppe</i> typical Indian chicken soup	4,90
2	Madras Rasam <i>Gemüsesuppe</i> mixed vegetable soup	4,50
3	Daal Shorba <i>Linsensuppe nach südindischer Art</i> South Indian lentil soup	4,50
4	Garam Shorba <i>Sauer-Scharf-Suppe nach Art des Hauses</i> <i>(auf Wunsch vegetarisch)</i> hot and sour soup – chef’s style (on extra choice vegetarian)	5,10

WARME VORSPEISEN		
Hot Snacks		
<i>Alle Pakoras werden im pikanten Teigmantel frittiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.</i> All Pakoras are fried in a spicy batter and served with 3 delicious sauces.		

5	Papadam (scharf/hot) <i>knuspriger Fladen</i> crispy flatbread	2,90
6	Veggie Pakoras <i>Kartoffeln, Spinat und Zwiebelstreifen</i> potatoes, spinach and onion stripes	5,90
7	Gobi Pakoras <i>Blumenkohl</i> cauliflower	5,50
8	Panir Pakoras <i>frischer hausgem. Rahmkäse</i> fresh homemade cheese	6,60
9	Chicken Pakoras <i>Hühnerfilet</i> chicken fillet	7,10
10	Samosas <i>Teigtasche mit Gemüsefüllung</i> stuffed dumpling with vegetables	6,90
11	Mixed Pakoras <i>gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen</i> platter of assorted starter for 2 persons	12,90

SALATE • Salads		
12	Frischer gemischter Salat <i>Frischer gemischter Salat</i> fresh seasonal salad	7,20
13	Khushi Special Salad <i>unser exotischer Salat mit Obst und Rahmkäse</i> our exotic salad with fruits and Indian cheese	11,90
14	Tandoori Chicken Salad <i>Salat mit Hähnchenstreifen und Ananas</i> salad with chicken stripes and pineapple	13,90
15	Desi Salat <i>Zwiebeln, Gurken, Limettensreifen</i> onions, cucumber, limeette	5,50

VEGANE GERICHTE		
Vegan Dishes		
23	Mix Sabji <i>Gemüsecurry aus frischem gemischtem Gemüse</i> fresh, mixed vegetables in curry sauce	10,90
24	Channa Tofu Masala <i>Kichererbsen mit Tofu in pikanter Curry-Gewürzsauc</i> spicy chick peas with tofu in curry-masala sauce	11,50
25	Coco Tofu Sabji <i>Tofu gekocht mit Kokosmilch in einer leichten milden Sauce</i> Tofu cooked with coconut milk in a slight mild sauce	12,90
26	Sabji Madras (scharf/hot) <i>frisches gemischtes Gemüse in original südindischem Madras-Curry</i> fresh mixed vegetables in original South Indian Madras curry	11,90
27	Alu Gobhi <i>Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit verschiedenenGewürzen</i> potatoes and cauliflower cooked with different spices	11,90
28	Bhindi do Pyaza <i>Okra, zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten</i> ladyfingers prepared with fresh ginger, onions and tomatoes	12,90

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.
All main dishes are served with rice.



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetarian Dishes

29	Chole Bhatura <i>würzige Kichererbsen mit frittiertem Weizenhefeprot</i> spicy chick peas vith freid wheat lour bread	10,90
30	Palak Paneer <i>hausgemachter Rahmkäse mit Blattspinat, frischem Ingwer, Tomaten & Zwiebeln</i> homemade cheese with spinach, fresh ginger, tomatoes & onions	11,90
31	Daal Makhni <i>Linsen gekocht in Butter mit Knoblauch, Ingwer & Tomaten</i> lentils cooked in butter with garlic, ginger & tomatoes	10,90
32	Malai Kofta (mild) <i>Gemüsebällchen in einer exotischen Cashew-Sahne-Sauce</i> vegetable balls in an exotic cashew-cream sauce	12,90
33	Shahi Baingan <i>Aubergine, gefüllt mit Rahmkäse & Nüssen in feiner Makhni-Sauce</i> eggplant stuffed with cheese and nuts in a fine makhni sauce	13,90
34	Kesri Paneer <i>hausgem. Rahmkäse und Gemüse in einer schmackhaften Sauce mit echtem Safran</i> homemade cheese and vegetables in a delicious sauce with real saffron	12,90
35	Gemüse Korma <i>gemischtes Gemüse in Cashew-Sahne-Sauce mit Safran, garniert mit Mandeln und Rosinen</i> mixed vegetables in cashew-cream sauce with saffron, garnished with almonds and raisins	12,90
36	Paneer Jhalfreezi (scharf/hot) <i>indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Ananas in einer Gewürzsauc</i> Indian cheese with capsicum, onions & pineapple in a spicy sauce	13,90
37	Yogi Thali (für 1 Person/for 1 pers.) <i>Malai Kofta, Palak Paneer, Raita & Mango Chutney mit Reis & Brot</i>	17,90

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Chicken Dishes

38	Chicken Curry <i>Hühnerfilet in pikanter Currysauce</i> boneless chicken in a lightly spiced curry sauce	11,50
39	Chicken Sabji <i>Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce</i> chicken filet with different vegetables in a curry sauce	11,90
40	Chicken Madras (scharf/hot) <i>Hühnerfilet gekocht mit Kokosmilch in original südindischem Madrascurry</i> boonless chicken cooked with coconut milk in original South Indian Madras curry	12,90
41	Murgh Makhni <i>saftiges Hühnerfilet, kurz gegrillt in feiner Tomaten-Cashew-Sahnesauce mit echtem Safran</i> tender chicken lightly roasted in fine tomato-cashew-cream sauce with real saffron	13,90
42	Chicken Saag <i>Hühnerfilet mit Blattspinat, fr. Ingwer, Knoblauch & Tomaten, nach nord-indischer Bauernart zubereitet</i> chicken filet with spinach, fresh ginger, garlic and tomatoes, North Indian farmer speciality	12,90
43	Chicken Korma (mild) <i>Hühnerfilet in milder Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln & Rosinen garniert</i> tender chicken pieces in a mild saffron-cashew-cream sauce, garnished with almonds and raisins	13,90
44	Chicken Jhalfreezi (scharf/hot) <i>Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Ananas in einer Gewürzsauc</i> chicken pieces with capsicum, onions, ginger & pineapple in a spicy gravy	14,90
45	Chicken Mango <i>Hühnerfilet mit Mangofrüchten in Cashew-Sahnesauce</i> chicken fillet with mango fruits in a cashew-cream sauce	13,90
46	Chicken Tikka Masala <i>mariniertes, gegrilltes Hühnerfilet in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & Gewürzen</i> chicken pieces marinated and lightly grilled, served in a sauce with fresh coriander, ginger, garlic, onions & spices	14,90

LAMM SPEZIALITÄTEN

Lamb Dishes

47	Lamm Curry <i>Lammfleisch in pik. Currysauce</i> lamb in piquant curry sauce	16,50
48	Lamm Saagwala <i>Lammfleisch mit Blattspinat nach nordindischer Bauernart</i> lamb pieces with spinach – a North Indian farmer speciality	16,50
49	Shahi Korma (mild) <i>Lammfleisch in milder Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln und Rosinen garniert</i> lamb pieces in a mild saffron-cashew-cream sauce, garnished with almonds & raisins	17,90
50	Rogan Josh (scharf/hot) <i>Lammfleisch mit speziellenGewürzen und Kräutern in Curry-Paprikasauce</i> lamb pieces with special spices and green herbs, served in a curry-paprika sauce	17,90
51	Lamm Vindaloo (scharf/hot) <i>Lammfleisch mit Kartoffeln nach pikanter, westindischer Art mit Kokosraspeln</i> lamb with potatoes – West Indinan speciality with coconut flakes	16,90
52	Lamm Sabji <i>Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in exotischer Currysauce</i> lamb with different vegetables in a exotic curry sauce	16,50
53	Lamm Madras (scharf/hot) <i>Lammfleisch, gekocht mit Kokosmilch in original südindischem Madrascurry</i> lamb cooked with coconut milk in original South Indian Madras curry	17,50
55	Punjabi Thali (für 1 Person/for 1 pers.) <i>Butter Chicken, Lamm Curry, Raita und Pickles mit Reis und Brot</i> butter chicken, lamb curry, raita and pickles with rice and bread	21,90

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.
All main dishes are served with rice.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Tandoori Dishes

Traditionelle Zubereitung im klassischen Lehmofen
Traditional preparation in a clay oven

56	Tandoori Chicken <i>halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken</i> half chicken marinated for 24 hours in yoghurt with special Indian spices and baked in a oven	15,50
57	Chicken Tikka <i>gewürfeltes Hühnerfleisch, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses</i> boneless chicken cubes marinated and grilled – our speciality	15,90
58	Paneer Tikka <i>ind. Rahmkäse mariniert in Joghurt & gegrillt mit verschiedenem Gemüse</i> Indian cheese marinated in yoghurt and spices and grilled with different vegetables	15,90
59	Sheekh Kebab <i>gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, speziellen Kräutern & Gewürzen, am Spieß gegrillt</i> minced lamb with onions grilled on skewers with special herbs and spices	18,90
60	Chicken Cheese Tikka (mild) <i>zartes Hühnerfilet und Rahmkäse, in mild gewürzter Joghurtsauce mariniert und gegrillt</i> tender chicken pieces with Indian cheese marinated in a mildly spiced yoghurt sauce and grilled	16,90
61	Lamm Tikka <i>gegrilltes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika & Kräutern</i> grilled lamb with onions, capsicum & herbs	19,90
62	Ente Shahzan <i>gegrilltes Entenfleisch mit Honig nach Art des Hauses</i> grilled duck meat with honey – our speciality	19,90
63	Khushi Grillplatte <i>Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori-Spezialitäten</i> a platter of assorted tandoori delicacies	21,90

ENTEN SPEZIALITÄTEN

Duck Specialities

64	Ente Jhalfreezi <i>Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln Ingwer und Ananas in einer Gewürzsauc</i> duck meat with capsicum, onions, ginger and pineapple in a spicy gravy	17,90
65	Ente Madras (scharf/hot) <i>Entenfleisch, gekocht mit Kokosmilch in original südindischem Madrascurry</i> duck meat cooked with coconut milk in original South Indian Madras curry	16,90
66	Ente Kashmiri (mild) <i>Entenfleisch in einer Mughlai-Sauce mit Safran, Obst & Nüssen</i> duck meat in a Mughlai sauce with fruits, saffron and nuts	18,90

FISCH SPEZIALITÄTEN

Fish Specialities

67	Fish Sabzi Masala <i>scharfes Fischfilet mit versch.Gemüse, gewürzt nach alter nordindischer Art</i> fish with mixed vegetable hot spiced – old North Indian style	14,50
68	Coco Fish <i>Fischfilet gekocht in feiner Kokosmilchsauce</i> Fish fillet cooked in fine coconut milk sauce	14,90
69	Fish Kashmiri (mild) <i>Fischfilet in einer Mughlai-Sauce mit Safran, Obst & Nüssen</i> fish filet in a Mughlai sauce with fruits, saffron and nuts	15,50
70	Prawn Vindaloo (scharf/hot) <i>Garnelen mit Kartoffeln nach pikanter, westindischer Art mit Kokosraspeln</i> prawns with potatoes – West Indian speciality with coconut flakes	18,90
71	Prawn Korma <i>Garnelen in Cashew-Sahne-Sauce, nach einem Geheimrezept des Kochs</i> prawns in cashew-cream sauce – a speciality of our cook	19,90

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.
All main dishes are served with rice.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Juniors

72	Mildes Hähnchen / Gemüse mit Salat & Reis oder Pommes with salad & rice or french fries	8,90
73	Chicken Nuggets mit Salat und Pommes frites with salad and french fries	8,90

BEILAGEN

Side Dishes

74	Bhatura <i>frittiertes Weizenhefeprot</i> fried wheat flour bread	2,60
75	Tandoori Chapati <i>Fladenbrot aus Roggenmehl</i> baked rye flour bread	2,90
76	Tandoori Naan <i>Fladenbrot aus Weizenhefeteig</i> baked wheat flour bread	3,20
77	Tandoori Knoblauch Naan <i>Knoblauch Naan</i> Garlic Naan	3,80
78	Tandoori Chesse Naan <i>gefüllt mit Gewürzkäsemischung</i> stuffed with spiced cheese	4,20
79	Tandoori Butter Naan <i>mit Butter gebacken</i> baked with butter	3,50
80	Portion Reis <i>Reis mit Erbsen & Nüssen</i> rice with green peas & nuts	3,10
81	Raita <i>Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten & Gewürzen</i> yoghurt mixed withminced cucumber, tomates and spices	4,10
82	Chutney (pro Chutney) <i>Mango, Minze, Tamarinde, frische grüne Chillies</i> mango, mint, tamarind, fresh green chillies	1,50
83	Pickles (scharf/hot) <i>scharf eingelegtes Gemüse & Früchte</i> hot marinated vegetable and fruits	2,10

NACHTISCH

Dessert

84	Gulab Jamun <i>Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser & Safran eingelegt, mit Nüssen garniert</i> homemade fresh cheese balls, fried and dipped in honey-rose-water and saffron, garnished with nuts	4,90
85	Mango Tango <i>Mangoscheiben mit Vanille-Eis¹</i> mango slices with vanilla ice cream¹	6,90
86	Heiß und Eis <i>Gulab Jamun mit Vanille-Eis¹</i> Gulab Jamun with vanilla ice cream¹	7,50
87	Firni <i>Reismehl gekocht in Milch, mit Rosenwasser, Kardamom und Nüssen</i> riceflour cooked in milk with rosewater, cardamom	5,50



1 = mit Farbstoff
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service
Irrtümer & Druckfehler vorbehalten. Abbildung ähnlich