



लक्ष्मी

Indisches Restaurant

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Dienstag - Sonntag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr Und 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr



Speise- & Getränkekarte



Ayurvedische Gewürze

Wir verwenden ayurvedische Gewürze

Bockshornkleesamen: Intzündungshemmend, vorbeugend gegen Blähungen, Geschwüre, blutreinigend, heilt Nierenbluten

Chilli: beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel: verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen

Ingwer: appetitanregend, heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamom: enthält Vitamin A,B,C, hilft gegen Mundgeruch, Nervosität, Verdauungsstörungen, Atembeschwerden, Erkältungen, Heiserkeit

Knoblauch: reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck

Koriander: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel: verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma: appetitanregend, verdauungsfördernd, heilt Gallen- und Nierenleiden und Hautkrankheiten, senkt den Cholesterinspiegel

Nelken: keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer: appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran: wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt: verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



Mittagsmenü

Dienstag-Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis, mit Tagessuppe oder Salat und Nachspeise

Vegetarische Gerichte

M1 Dal Tarka Indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, in Curry-Sauce ^(e,h) (l)	9,00 €
M2 Channa Masala Indische Kichererbsen in Masalasauce ^(e,h) (l)	9,50 €
M3 Navratan Khorma Versch. Gemüsesorten mit Curry, Sahne in Kokos-Mandel-Sauce ^(e,h)	9,50 €
M4 Matter Mushroom Grüne Erbsen u. Champignons in feiner indischer Curry-Sauce, leicht scharf ^(e)	9,50 €
M5 Mix Vegetable Gemischtes Gemüse mit leichter Sahne in würziger Currysauce ^(e)	9,50 €
M6 Palak Paneer Hausgemachter Käse in Rahmspinat ^(e)	10,50 €
M7 Mango Sabzi Gemischtes Gemüse in Mango-Curry-Sauce ^(e,h)	10,50 €
M8 Malai Koftas Gemüseklößchen mit Käse und Mandel-Sahnesauce ^(e,h) (l)	10,50 €
M9 Tindda Punjabi Indischer Kürbis, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Ingwer und frischem Koriander in würziger Sauce ^(e) (l)	10,50 €

Hähnchengerichte

M10 Chicken Curry Zartes Hähnchenfleisch in würziger Currysauce ^(e)	10,90 €
M11 Chicken Sabzi Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gemüsen und Sahne in würziger Currysauce ^(e)	12,50 €
M12 Mango Chicken Zartes Hähnchenfleisch in Sahne-Mandel-Mango-Sauce ^(e,h)	12,50 €
M13 Chicken Do Pyaza Zartes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln u. Koriander in fein würziger Sauce ^(e) (l)	12,50 €
M14 Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, nach Goa-Art - sehr scharf! ^(l)	12,50 €
M15 Chicken Korma Zartes Hähnchenfilet in Sahne-Curry-Mandel-Kokos-Sauce ^(e,h)	12,50 €
M16 Channa Chicken Zartes Hähnchenfilet mit Kichererbsen in Masala-Sauce ^(h,e) (l)	12,50 €
M17 Chicken Jalfrezi Zartes Hähnchenfleisch, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander, in würziger Sauce ^(e) (l)	12,50 €

Lammgerichte

M18 Lamm Curry Zartes Lammfleisch in würziger Currysauce ^(e)	12,90 €
M19 Lamm Palak Zartes Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Koriander, in feiner Sauce ^(e)	12,90 €
M20 Lamm Mango Zartes Lammfleisch in Sahne-Mandel-Mango-Sauce ^(e,h)	12,90 €
M21 Lamm Sabzi Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Sahne, Ingwer, Koriander, in Currysauce ^(e)	12,90 €
M22 Lamm Masala Zartes mariniertes Lammfleisch, gebraten m. Tomaten, in feiner Masala-Curry-Sauce ^(e)	12,90 €

Mittagsmenü

Dienstag-Freitag von 11.30 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis, mit Tagessuppe oder Salat und Nachspeise

Rindfleischgerichte - Beef

- M23 Beef Curry** Zartes Rindfleisch in würziger Currysauce ^(e) **12,50 €**
- M24 Beef Sabzi** Zartes Rindfleisch m. fr. Gemüse, Sahne, Ingwer, Koriander, in Currysauce ^(e) **12,50 €**
- M25 Beef Madras** Zartes Rindfleisch nach Madras-Art - **sehr scharf** ^{(h)(l)} 🌶️ **12,50 €**
- M26 Beef Korma** Zartes Rindfleisch mit Sahne in Kokos-Mandel-Sauce (leicht süß) ^(e,h) **12,50 €**
- M27 Beef Jalfrezi**
Zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - **scharf** 🌶️ **12,50 €**
- M28 Beef Matter** Zartes Rindfleisch mit grünen Erbsen, in feiner indischer Currysauce (leicht scharf) ^(e,h) **12,50 €**
- M29 Beef Mango** Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^(e) **12,90 €**

Spezialitäten Des Hauses

- M30 Achari Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt, mit indischen mixed pickles und kräftigen Gewürzen ^(e,1) **12,50 €**
- M31 Tandoori Chicken** 1/2 Hähnchen mariniert, im Lehmofen gegrillt ^(e,1) **12,50 €**
- M32 Masala Seek Kebab** Gehacktes Hähnchen- und Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt ^(e,1) **12,50 €**
- M33 Masala Malai Kebab** Hähnchenbrustfilet mariniert, in weißer Pfeffersauce, mild gewürzt ^(e,1) **12,50 €**
- M34 Masala Haryalliey Kebab** Hähnchenbrustfilet mariniert in grüner Chilisauce, mit Minze und frischem Koriander (leicht scharf) ^(e,1) **13,50 €**
- M35 Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt ^(e,1) **13,50 €**

Fischgerichte

- M36 Fisch Curry** Seelachsfilet in würziger Currysauce ^(d,e) **12,50 €**
- M37 Fisch Badami** Seelachsfilet in Sahne-Mandel-Currysauce ^(d,e) **12,90 €**
- M38 Fisch Bangali** Seelachsfilet nach Bangali-Art ^(d) **12,90 €**
- M39 Fisch Masala** Seelachsfilet mit Mandeln und Tomaten, in Masala-Sauce ^(d) **12,90 €**

Beilagen

- M40 Nan** Fladenbrot aus Hefeteig, im Lehmofen gebacken ^(a,c,e) **3,00 €**
- M41 Garlic Nan** Fladenbrot aus Hefeteig, mit frischem Knoblauch, im Lehmofen gebacken ^(a,c,e) **3,50 €**
- M42 Ingwer Nan** Fladenbrot aus Hefeteig mit frischem Ingwer, im Lehmofen gebacken ^(a,c,e) **3,50 €**
- M43 Zwiebel Nan** Fladenbrot aus Hefeteig mit Zwiebeln, im Lehmofen gebacken ^(a,c,e) **3,50 €**
- M44 Paaner Kulcha** Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse ^(a,c,e) **4,20 €**

Shorba-Suppen



- | | | |
|---|--|---------------|
| 1 | Dal Suppe Indische Linsensuppe ^(e,h) | 5,90 € |
| 2 | Chicken Suppe Hühnercremesuppe ^(e) | 5,90 € |
| 3 | Gemüse Suppe Gemüsecremesuppe ^(e) | 5,90 € |
| 4 | Shrimps Suppe Indische Garnelensuppe ^(b) | 7,00 € |
| 5 | Tomaten Suppe Indische Tomatensuppe ^(e) | 5,90 € |
| 6 | Mulkatany Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern u. Reis (scharf) ^(e,h) | 6,50 € |
| 7 | Lachs Shorba typische indische Knoblauchsuppe ^(e) | 6,20 € |

Warme Vorspeisen



- | | | |
|----|---|----------------|
| 10 | Vegetable Samosa Teigtasche mit Gemüse gefüllt, kräftig gewürzt ^(a) | 6,50 € |
| 11 | Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | 6,50 € |
| 12 | Chicken Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchenfleisch | 7,50 € |
| 13 | Paneer Pakora in Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse ^(e) | 7,50 € |
| 14 | Onion Bahaji in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe | 6,00 € |
| 15 | Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2 Personen ^(e,a) verschiedene
Fleischsorten, eingelegt in verschiedenen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt | 17,50 € |
| 16 | Gemischte Vorspeisen für 2 Personen, vegetarisch ^(e,a) in Kichererbsen-
mehl gebackener, hausgemachter Käse | 14,90 € |

Kalte Vorspeisen



- | | | |
|----|---|---------------|
| 17 | Chana Chat Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken, pikant
gewürzt | 7,50 € |
| 18 | Chicken Chat Hähnchenfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken,
pikant gewürzt | 8,90 € |

Frische Knackige Salate



- | | | |
|----|--|----------------|
| 20 | Taboula Salat aus Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze, Zitrone, mit oder ohne
Joghurt Dressing | 7,50 € |
| 21 | Kleiner gemischter Salat ^(e) | 5,90 € |
| 22 | Salat der Saison ^(e) Gemischter Salat mit Joghurtsauce, auf Wunsch
auch mit Essig und Öl | 7,00 € |
| 23 | Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl | 6,50 € |
| 24 | Salat Indisch ^(e,h) mit hausgemachtem Käse, Erbsen, frischen
Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtsauce, Hähnchen | 10,50 € |

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis
Auf Anfrage bereiten wir ihren bestimmte Gerichte Vegan zu



- 30 **Dal Lahori**
Indisches Linsengericht, in Butter geschwenkt ^(e,H) **15,50 €**
- 31 **Lahori Alu**
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf! ^(e) **15,50 €**
- 32 **Sabzi Kostas**
Gemüseklößchen in würziger Currysauce ^(e, A) **15,90 €**
- 33 **Chana Masala**
Kichererbsen in Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer ^(e) **15,50 €**
- 34 **Malai Koftas**
Gemüseklößchen mit Käse, Kokos und Mandelsahnesauce ^(e, H) **15,90 €**
- 35 **Bhindi Lahori**
Okraschoten gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer und frischem Koriander ^(e) **15,90 €**
- 36 **Lahori Sabzi**
Verschiedene Gemüsesorten in Currysauce zubereitet ^(e) **15,90 €**
- 37 **Karahi Bengen** Frische Auberginen, mit Paprika Zwiebeln u.Tomaten,
kräftig gewürzt, Pfanne Serviert ^(e) **15,90 €**
- 38 **Tindda Punjabi**
Indischer Kürbis, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Kreuzkümmel,
Ingwer und frischem Koriander ^(e) **15,90 €**
- 39 **Baingang Ka Bharta**
Gegrillte Aubergine, gehackt und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten,
grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander "- Chef Spezial" ^(e) **15,90 €**
- 40 **Shahi Paneer**
Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahne sauce ^(e) **15,90 €**
- 41 **Karahi Paneer**
Hausgemachter indischer Käse, gebraten in Currysauce,
mit Tomaten und Zwiebeln, in der Pfanne serviert ^(e) **15,90 €**
- 42 **Palak Paneer**
Rahmspinat mit hausgemachtem Käse ^(e) **15,90 €**
- 43 **Masala Saag Alu**
Kartoffeln in Rahmspinat, nach indischer Art ^(e) **15,50 €**
- 44 **Matter Paneer**
Grüner Erbsen mit frische indisches Käse, nach indischer Art ^(e) **15,90 €**
- 45 **Mango Sabzi**
Verschiedene frische Gemüsesorten, zubereitet in Mangosauce ^(e) **15,90 €**
- 46 **Chili Paneer**
Frisher hausgemachter Käse, nach berühmter nordindischer Art (**sehr scharf**) ^(e,c) **15,90 €**
- 47 **Nourattan Korma**
Verschiedenes Gemüse, mit Spezialgewürzmischung in Cremesauce ^(e,H) **15,90 €**

Chicken Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis



- 50 **Butter Chicken**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Buttercreme-Sauce ^(e,H) **18,90 €**
- 51 **Chicken Vindaloo**
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - **(sehr scharf)** ^(e) **17,90 €**
- 52 **Punjabi Chicken Curry** Hähnchenfleisch in Currysauce ^(e) **16,90 €**
- 53 **Chicken Sabzi** Zartes Hähnchenfleisch mit frischem gemischtem Gemüse, in Currysauce ^(e) **17,50 €**
- 54 **Karahi Murgh**
Gebratenes Hähnchenfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert ^(e) **18,90 €**
- 55 **Masala Korma** Hähnchenfleisch in Currysauce, Mandel-Kokos, mild gewürzt mit Sahne ^(e) **18,90 €**
- 56 **Chicken Tikka Masala**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt gebraten in Mandelsauce ^(e) **18,90 €**
- 57 **Chicken Tikka Jalfrezi**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander ^(e) **18,90 €**
- 58 **Chili Chicken**
Paniertes Hähnchenfilet mit gebratener frischer Paprika, Zwiebeln, Knoblauch - in süß-saurer Chilisauce ^(a,c) **(scharf)** **18,50 €**
- 59 **Murgh Nilgiri** Zartes Hähnchenfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnußmilch, grünem Chili und Minze ^(e,H) **17,50 €**
- 60 **Chicken Saag** Zartes Hähnchenfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art ^(e) **17,50 €**
- 61 **Mango Chicken**
Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^(e,H) **18,90 €**
- 62 **Chicken Dal** Zartes Hähnchenfleisch mit gelben Linsen, in Currysauce ^(e) **17,50 €**
- 63 **Butter Chicken (nur für Kinder)**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Buttercreme-Sauce ^(e,h) **13,50 €**
- 64 **Mango Chicken (nur für Kinder)**
Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^(e,m) **13,50 €**
- 65 **Indisches Korma (nur für Kinder)**
Hähnchenfleisch in Curry-Sahne-Cashewnuß-Sauce ^(e,h) **13,50 €**

Tandoor (Lehmofen)

(dauert ca. 15 min.)

Zu allen unseren Tandoori-Gerichten servieren wir Basmatireis
Alle Tandoori-Gerichte werden im Tandoori-Lehmofen gegrillt



- 66 **Kinder Tandoori Menu (nur für Kinder)**
3 verschiedene Tandoori-Chicken mit Pommes und Reis, Ketchup ^{(e) (1)}... **13,50 €**
- 67 **Achari Chicken Tikka** Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit indischen mixed pickles und kräftigen Gewürzen ^{(e) (1)} **18,90 €**
- 68 **Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet mariniert mit frischen indischen Kräutern ^{(e) (1)} **18,90 €**
- 69 **Lamm Tikka** Zartes mariniertes Lammfilet auf klein geschnittenem Gemüsesalat ^(e,1) **22,90 €**
- 70 **Masala Seekh Kebap** Gehacktes Lamm- und Hähnchenfleisch fein gewürzt u.zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander - im Lehmofen gegrillt ^(e,1) **18,90 €**
- 71 **Mix Chicken Tikka** Zarte Hähnchenbrustfilets, verschieden mariniert ^(e,1) **20,50 €**
- 72 **Masala Haryalliey Kebap** Hähnchenbrustfilet mariniert in grüner Chilisauce, mit Minze und frischem Koriander (leicht scharf) ^(e,1) **18,90 €**

Tandoor (Lehmofen)

(dauert ca. 15 min.)



Zu allen unseren Tandoori-Gerichten servieren wir Basmatireis und kleine sauce
Alle Tandoori-Gerichte werden im Tandoori-Lehmofen gegrillt

- | | | |
|----|--|----------------|
| 73 | Masala Malai Kebab Hähnchenbrustfilet marin.in weißer Pfeffersauce (mild gewürzt) ^{(e) (1)} | 18,90 € |
| 74 | Fisch Tikka Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt ^{(d,e) (1)} | 19,90 € |
| 75 | Masala Teller Gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan ^{(e) (1)} in der Pfanne Serviert | 19,50 € |
| 77 | Masala Mix-Grill-Platte Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten ^(d,e,1) | 25,90 € |
| 79 | Masala Tangri Kebab Hähnchenschenkel eingelegt mit speziellen indischen Gewürzen ^(e,1) | 19,50 € |
| 80 | Tikka Ente Entenbrustfilet in Joghurt u. Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt ^(e,1) | 22,50 € |
| 81 | Chicken Seekh Kebab gehacktes Hähnchenfleisch fein gewürz und zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander - im Lehmofen gegrillt ⁽¹⁾ | 18,50 € |

Lamm Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis



- | | | |
|----|--|----------------|
| 85 | Lamm Curry Zartes Lammfleisch in Currysauce ^(e) | 18,90 € |
| 86 | Masala Lamm Korma Zartes Lammfleisch mit milden Gewürzen und Currysauce ^(e,H) , Kokos-Mandel-Sauce | 18,90 € |
| 87 | Masala Karahi Gosht Zartes Lammfleisch m.Paprika u.Zwiebeln, in Currysauce, i.d.Pfanne gebraten ^(e) | 19,50 € |
| 88 | Lamm Vindaloo Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf ^(e) | 18,90 € |
| 89 | Masala Palak Gosht Zartes Lammfleisch mit Spinat ^(e) | 18,90 € |
| 90 | Masala Dal Gosht Zartes Lammfleisch mit gelben Linsen in Currysauce ^(e) | 18,90 € |
| 91 | Lamm Masala Zart mariniertes Lammfleisch, gebraten mit Tomaten, in feiner Masala-Curry-Sauce ^(e,H) | 19,50 € |
| 92 | Rogan Josh Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce ^(e) | 18,90 € |
| 93 | Mughlai Meat Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce ^(e) | 18,90 € |
| 94 | Mutton Nilgiri Zartes Lammfleisch in Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in orientalischer Sauce mit kokosnußmilch ^(e) | 18,90 € |
| 95 | Masala Bindi Gosht Zartes Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander ^(e) | 18,90 € |
| 97 | Lamm Sabzi Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Sahne und fein würziger Currysauce ^(e) | 18,90 € |
| 98 | Lamm Jalfrezi Zartes Lammfleisch, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, frischem Koriander, Ingwer und Currysauce ^(e) | 19,50 € |
| 99 | Lamm Mango Zartes Lammfleisch, in Mango-Safran--Cashewnuss-Sauce ^(e,H) | 19,50 € |

Rindfleisch Spezialitäten



Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

- 101 **Beef Curry** Zartes Rindfleisch in Currysauce ^(e) **16,90 €**
- 102 **Beef Masala** Zartes Rindfleisch in Masalasauce ^(e,H) **17,50 €**
- 103 **Beef Sabzi** Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Sauce ^(e) ... **17,50 €**
- 104 **Beef Vindaloo** Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, **sehr scharf** ^(e) 🌶️ **17,50 €**
- 105 **Mango Beef** Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^(e,H) **17,50 €**
- 106 **Saag Beef** Gebratenes Rindfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art ^(e) **17,50 €**
- 107 **Lahori Karahi Beef** Gebratenes Rindfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert ^(e) **17,90 €**
- 108 **Indisches Beef Jalfrezi** Zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili (**scharf**) ^(e) 🌶️ **17,90 €**
- 109 **Indisches Beef Korma** Zartes Rindfleisch in Curry-Sahne-Cashewnuß-Kokos-Mandel-Sauce ^(e,H) **17,90 €**

Fisch Spezialitäten



Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

- 115 **Fisch Curry** Zartes Fischfilet in kräftiger Currysauce m. frischem Koriander ^(e,d) **17,50 €**
- 116 **Fisch Chili** Seelachsfilet m. gebratener Paprika **sehr scharf** 🌶️ und Zwiebeln in süß-saurer Chilisauce ^(a,d) **18,50 €**
- 117 **Fisch Badami** Fischfilet in Kokos-Mandel-Cashewnuss-Sauce, mild gewürzt ^(e,d) **18,50 €**
- 118 **Fisch Masala** Seelachsfilet mit Mandeln und Tomaten, in Masala-Sauce ^(e,d,h) **18,50 €**
- 119 **Jheenga Masala** Riesengarnelen mit Mandeln und Tomaten, in Masala-Sauce ^(e,h,b) **22,90 €**
- 120 **Jheenga Lahori** Riesengarnelen mit grünem Chili, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer - sehr scharf ^(e,b) **22,90 €**
- 121 **Jheenga Curry** Riesengarnelen in Currysauce mit milden Gewürzen ^(e,b) **22,90 €**
- 124 **Jheenga Palak** Riesengarnelen mit indischem Spinat nach berühmter nordind. Art ^(e,b) **22,90 €**
- 125 **Jheenga Butter** Riesengarnelen in Tomaten-Butter-Creme-Sauce ^(e,b) **22,90 €**

Enten Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis



- 130 **Ente Curry** Knusprige Entenfleisch in Currysauce^(e) **18,90 €**
- 131 **Ente Masala** Zartes Entenfleisch in Masalasauc^(e,h) **19,90 €**
- 132 **Ente Sabzi** Entenfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Sauce^(e) **19,90 €**
- 133 **Ente Vindaloo** Zartes Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, **sehr scharf**^(e) 🌶️ **19,90 €**
- 134 **Mango Ente** Zartes Entenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce^(e,h) **19,90 €**
- 135 **Saag Ente** Gebratenes Entenfleisch mit indischem Spinat
nach berühmter nordindischer Art^(e) **19,90 €**
- 136 **Lahori Karahi Ente** Gebratenes Entenfleisch mit Paprika,
Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili und kräftiger Sauce^(e) **19,90 €**
- 137 **Ente Butter** Knusprige Entenfleisch
im Tomaten Buttercreme sauce^(e) **19,90 €**

Biryanis Reisgerichte



- 140 **Basmati Reis**
Basmatireis^(e) ⁽¹⁾ **4,90 €**
- 141 **Vegetable Biryani** mit frischem gemischten Gemüse und Basmatireis^(e,1,h) **14,90 €**
- 142 **Chicken Biryani** Hähnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen,
in gewürztem Reis^(e,1,h) **16,90 €**
- 143 **Mutton Biryani** Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen,
in gewürztem Reis^(e,h) **18,90 €**
- 144 **Beef Biryani** Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen, in gewürztem Reis^(e,h) **16,90 €**
- 145 **Chicken Tikka Biryani** Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt,
in gewürztem Reis^(e) **18,90 €**
- 147 **Shajahni Biryani** mit Hähnchenbrust, Lammstreifen und
Shrimps mit Nüssen, in gewürztem Reis^(b,h,b) **18,90 €**
- 148 **Jheenga Biryani** Riesengarnelen in gewürztem Reis^(e,b,h) **22,90 €**

Thalis Gemischte Platten



Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 151 | Vegetarisches Thali - für 2 Personen 6 Gemüsegerichte, Raita, Reis, Nan, kleiner gemischter Salat ^(e,h) | 38,90 € |
| 152 | Thali für 2 Personen 2x Hähnchengerichte und 2x Lammgerichte, 2x Gemüsegericht, Raita, Reis, Nan und kleiner Salat ^(e,h) | 41,90 € |
| 153 | Fisch Thali Drei verschiedene Fischgerichte, Reis, Nan und kleiner Salat ^(e,b,h) | 25,50 € |

Tandoori Brote Beilagen



- | | | |
|-----|---|---------------|
| 160 | Nan Hefeteigfladen aus dem Lehmofen ^(e,a,c) | 3,50 € |
| 162 | Raita Joghurt mit Gurken, fein gewürzt ^(e) | 3,50 € |
| 163 | Butter Nan Butter-Hefeteigfladen aus dem Lehmofen ^(e,a,c) | 4,90 € |
| 164 | Knoblauch Nan Hefeteigfladen mit Knoblauch oder Zwiebeln oder Ingwer ^(e,a,c) | 4,90 € |
| 165 | Peshwari Nan Hefeteigfladen mit Rosinen, Hähnchenfleisch, Cashewnüssen und Käse ^(e,a,c) | 5,50 € |
| 166 | Tandoori Paratha Gewürzter Teigfladen ^(a) (Vegan) | 4,50 € |
| 167 | Papadam Indische Teigwaffeln (4 Stück) ^(e) | 3,50 € |
| 168 | Keema Nan Nan Brot, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch ^(e,a,c) | 5,50 € |
| 169 | Paneer Kulcha Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse ^(e,a,c) | 5,50 € |
| 170 | Alu Paratha Hefeteigbrot, gefüllt mit Kartoffeln (Vegan) | 4,90 € |
| 171 | Mint Paratha Hefeteigbrot, gefüllt mit frischer indischer Minze (Vegan) .. | 4,50 € |
| 172 | Roti Vollkornbrot nach indischer Art (Vegan) | 3,50 € |

Nachspeisen



- | | | |
|-----|---|---------------|
| 180 | Mangocreme mit Vanilleeis ^(e) | 5,50 € |
| 181 | Kulfi Honigmilch mit Mandeln und Pistazien ^(e,h) | 5,50 € |
| 182 | Gulab Jamun Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup ^{(e) (l)} | 5,50 € |
| 183 | Gajar Halwa Geriebene Karotten, mit Mandeln und frischer Milch zubereitet ^(e,h) | 5,40 € |
| 184 | Vanilleeis mit Schlagsahne ^(e) | 3,90 € |

Alkoholfrei Getränke

- 190 **Selters** (Classic)
- 191 **Selters** (Classic)
- 192 **Selters mit oder ohne**
- 193 **Selters Still**
- 195 **Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Cola Mix** (1,2,5)
- 196 **Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Cola Mix** (1,2,5)
- 197 **Cola light** (1,2,3)
- 198 **Bitter Lemon** (1,2,3,4)
- 199 **Tonic Water** (1,2,3,4)
- 200 **Ginger Ale** (1,2,3,4)



- 0,25l **3,00 €**
- 0,5l **4,20 €**
- 0,75l **7,00 €**
- 0,5l **4,20 €**
- 0,2l **3,00 €**
- 0,4l **4,20 €**
- 0,4l **4,20 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,2l **3,50 €**

Säfte und Schorlen

- 201 **Apfelsaft**
- 202 **Apfelsaftschorle**
- 203 **Orangensaft**
- 204 **Orangensaftschorle**
- 205 **Mango-Orangenschorle**
- 206 **Maraculanektar**
- 207 **Johannisbeernektar**
- 208 **Johannisbeerschorle**
- 209 **Maracuja-Schorle**
- 210 **Rharbarberschorle**



- 0,2l **3,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,4l **4,50 €**

Indische Getränke

- 220 **Lassi** (salzig oder süß)
- 221 **Mango- Bananen-, Maracuja-, Kokos-Lassi**
- 223 **Mint-Lassi**
- 224 **Guava-Nektar**
- 225 **Lychee-Nektar**
- 226 **Mango-Nektar**
- 227 **Guave-Saftschorle**
- 228 **Lychee-Saftschorle**
- 229 **Mango-Saftschorle**



- 0,3l **4,50 €**
- 0,3l **4,90 €**
- 0,3l **4,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,2l **3,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,4l **4,50 €**
- 0,4l **4,50 €**

Tee

- 230 **Kännchen Tee** Ingwer mit orange, Ingwer mit Honig, Pfefferminz tee Grüner Tee, Kräuter-Tee, Schwarzer Tee, Früchte-Tee **6,50 €**
- 231 **Kännchen Indischer Chai-Tee** **6,50 €**

Warme Getränke

- 232 **Tasse Kaffee** ^(e)
- 233 **Tasse Cappuccino** ^(e)
- 234 **Latte Macchiato** ^(e)
- 235 **Tasse Espresso**
- 236 **Doppelter Espresso**



- 3,00 €**
- 3,50 €**
- 4,00 €**
- 2,50 €**
- 3,20 €**

Chef's Recommendations

54	Karachi Murgh	Fried chicken in Curry-Sauce, served in a pan ^(e,h)	18,90 €
55	Lahori Chicken Korma	Chicken in Curry-Sauce mildly spiced with cream ^(e,h)	18,90 €
56	Chicken Tikka Masala	Chicken in almond-sauce ^(e,h)	18,90 €
68	Chicka Tikka	Chicken breast fillet marinated in fresh Indian herbs ^(e,l)	18,50 €
77	Mixed grill Platte	Something of all Tandoori dishes ^(l)	25,90 €
86	Lamb Korma	Fresh lamb with mild spices and curry-sauce ^(a,d,l)	18,90 €
87	Karahi Gosht	Beef in curry-sauce, fried, served in a pan ^(d,e,l)	18,50 €
90	Dal Gosht	Tender lamb with yellow lentice in curry-sauce ^(e)	18,90 €
95	Bhindi Gosht	Lamb with fresh okra, fried, with ginger, garlic and coriander ^(e,h)	18,90 €
103	Beef Sabzi	Beef pieces with fresh vegetables and rich sauces ^(e)	17,50 €
106	Saag Beef	Roast beef with Indian spinach in the North-indian style ^(e)	17,50 €
107	Masala Karahi Beef	Roast beef in curry-sauce, served in a pan ^(e,h)	17,90 €
117	Fish Badami	Fish filled with almond-cashew sauce, mildly spiced ^(d,e,h)	18,50 €
118	Fish Masala	Redfish filled, cooked in the South-Indian style ^(d,e,h)	18,50 €
119	Jheenga Masala	Prawns in almond-sauce ^(b,e,h)	22,90 €
120	Jheenga Lahori	Shrimps with green chili, fresh tomatoes, onions, garlic and ginger - very hot! ^(b,e,h) 	22,90 €

Hinweis auf Allergene

HINWEIS AUF ALLERGENE

Unsere Speisen enthalten Allergene,
wenn sie wie folgt gekennzeichnet sind:

- (a)** glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- (b)** Krebstiere
- (c)** Ei
- (d)** Fisch
- (e)** Milch
- (f)** Weichtiere
- (g)** Sesam
- (h)** Schalenfrüchte
- (i)** Senf

HINWEIS AUF INHALTSSTOFFE

- (1)** farbstoffhaltig
- (2)** enthält Koffein
- (3)** enthält Taurin
- (4)** chininhaltig
- (5)** mit Süßungsmittel



लवङ्गवाट

Indisches Restaurant

