

INDIAN

KING



Indisches



Pakistanisches



Restaurant

Liebe Gäste

*Mit einem herzlichen Grüß Gott heißen wir Sie im Restaurant **Indian King** willkommen.*

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet. Ein wichtiger Grund dafür, dass die Vorbereitungszeit ihrer Bestellung etwas länger dauern kann.

Gönnen Sie sich ein paar schöne Stunden in gemütlicher Atmosphäre und

Guten Appetit

*Ihr **Indian King** Team*

Tel: 07031 6778080 und 6778081 Fax: 07031/6595817
Schafgasse 28 • 71032 Böblingen

Öffnungszeiten

Mo 17:00 - 22:30 Uhr • Di bis Fr 11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 22:30 Uhr
Samstag 11:30 - 23:00 Uhr • Sonntag und Feiertage 11:30 - 23:00 Uhr

Am 24. geschlossen • Am 25.12. haben wir von 17.00 - 23.00 Uhr geöffnet.

Am 31.12. haben wir von 11:00 - 13:30 Uhr & 17.00 - 21.00 Uhr geöffnet. Am 01.01. haben wir von 16.00 - 23.00 Uhr geöffnet.

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Indische Gerichte

Preis/ €

1	Gemischter Vorspeisenteller (Für 2 Personen) <i>Mixed appetizer plate (For 2 people)</i>	11,90
2	Gemischter Vorspeisenteller (Für 1 Person) <i>Mixed starter plate (For 1 person)</i>	7,90

VORSPEISEN DREI VERSCHIEDENEN SCHMACKHAFTEN DIPS

Preis/ €

5	Onion Bhaji gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert <i>Sliced and spicy seasoned onions, coated with gram flour</i>	4,90
6	Vegetable Pakoras verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert <i>variety of vegetables battered and deep-fried</i>	4,90
7	Vegetable Samosa knuspriges Gebäck (Teigtaschen) mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt <i>crispy dumplings stuffed with Potatoes, green Peas, fresh herbs and home-made spices</i>	4,90
8	Mushroom Pakoras Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert <i>fresh Champignons with gram flour and deep fried</i>	5,90
9	Paneer Pakoras Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert <i>home-made cottage Cheese with gram flour and deep fried</i>	6,90
10	Fish-Pakora Zartes Seelachsfilet <i>Fish fillet of the house style, fried and served with dip</i>	7,90
11	Chicken Pakoras Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert <i>Pieces of Chicken with spicy gram flour and deep fried</i>	6,90
12	Jheenga Pakoras Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert <i>Shrimps with gram flour and deep fried</i>	9,90

SUPPEN

Preis/ €

16	Dal-Shorba Indische Linsensuppe / Indian lentil soup	3,50
17	Sabzi-Shorba Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup	3,50
18	Chicken Shorba Indische Hühnerfleischsuppe / Indian Chicken soup	4,00
19	Tomaten Shorba Tomatensuppe / tomatoe-soup	3,50
20	Mulagatany Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblätter, Reis, scharf <i>Spicy exotic soup with lentils, chicken, Curry leaves, rice, spicy</i>	3,80

Ananas: mit Süßungsmittel, 1 Oliven: geschwärzt, Peperoni: mit Säuerungsmitteln, 3,4,5 Putensalami. 4,5 Putenschinken: Zutaten, Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Antioxidationsmittel, Natriumisoascorbat, Stabilisator, Diphosphate. 7 Coca-Cola: koffeinhaltig, mit Farbstoff, 7 Coca-Cola light: koffeinhaltig, mit Farbstoff, mit Süßungsmittel, mit Säuerungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, 7 Fanta: mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Süßungsmittel, mit Stabilisatoren, Sprite: mit Säuerungsmittel, 7 Mezzo Mix: mit Farbstoff, mit Säuerungsmittel, mit Stabilisatoren 15 Sulfite

Deklarationspflichtige Allergene

a Glutenhaltig
b enthält Krebstiere
c enthält Eier und Eiererzeugnisse
d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
g enthält Milch und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte (Nüsse)

i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

j enthält Senf und Senferzeugnisse
k enthält Sesamsamen
l enthält Schwefeldioxid und Sulfite
m enthält Lupinen
n enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

INDISCHE BROTE / INDIAN BREADS		Preis/ €
25	Papadam Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips <i>Two flat breads made from lentil flour with three dips</i>	2,90
26	Keema Naan Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch <i>Keema Naan flat bread filled with chicken and lamb mince</i>	4,00
27	Butter Naan ^{A,G} Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert <i>Flat bread with butter</i>	2,80
28	Tandoori Roti ^A Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Indian flat bread made from wholemeal flour</i>	2,50
29	Naan ^{A,G} Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig <i>Crusty indian flat bread made from dough</i>	2,50
30	Garlic Naan ^{A,G} Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert <i>Delicious indian flat bread flavoured with garlic</i>	3,00
31	Paneer Kulcha ^{A,G,0} Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot <i>Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese</i>	3,50
32	Peshawari Naan ^{A,G,H} Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussspänen gefülltes Naan-Brot <i>Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut</i>	3,50
33	Veggie Naan ^{A,G,0} Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse <i>Flat bread stuffed with vegetables</i>	3,50
34	Chili Naan ^{A,G} Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt <i>Flat bread flavoured with chili</i>	3,00
35	Methi Naan ^{A,G} Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleeblätter und grünen Kräutern <i>Indian flat bread with fenugreek leaves and green herbs</i>	3,00

Extras und Beilagen / Extra and Side Dishes		Preis/ €
40	Bombay Potatoes Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Kräutern, nach Art des Hauses <i>Marinated, fried potatoes with cumin and herbs</i>	4,90
41	Gurken Raita ^{G,0} Kalter Joghurt mit Gurken und fein gewürzt <i>Cold yoghurt with cucumber and spicy</i>	4,00
42	Mixed Raita ^{G,0} Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln <i>Delicately spiced yogurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes</i>	4,00
43	Plain Dahi ^G Einfacher Joghurt / <i>Simple yogurt</i>	2,50
44	Alu Raita ^G Kartoffel-Joghurt / <i>Potato yogurt</i>	3,50

Salate WAHLWEISE ESSIG/ÖL , BALSAMICO, JOGHURT, FRENCH DRESSING		Preis/ €
160	Tomatensalat	4,90
161	Gurkensalat	4,90
162	Salat der Saison Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	4,90
163	Salat Indisch Gemischter Salat, Hühnerbrustfiletstreifen, frische Champignons, Mais, Zwiebeln <i>Mixed salad, fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions</i>	7,90
164	Indian King Salat Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen <i>Mixed salad with fried chicken breast strips</i>	7,90
165	Salat des Hauses Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Karotten, Garnelen <i>Mixed salad, tomatoes, cucumbers, corn, peppers, carrots, shrimp</i>	10,90

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials MIT BASMATIREIS		Preis/ €
48	Mix Sabzi ^{0,6} Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze <i>Delicious prepared with mixed vegetables - North Indian Style - and exquisite spices</i>	10,90
49	Dal Tarka ^{0,6} Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander <i>Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander</i>	10,90
50	Navraten Korma (Mild) Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Soße aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i>	11,90
51	Chana Masala Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter <i>Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs</i>	10,90
52	Bhindi Masala Frische Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen (Nach Art des Hauses) <i>Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i>	12,90
53	Palak Paneer Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen <i>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices</i>	11,90
54	Karahi Paneer Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen <i>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	12,90
55	Shahi Paneer Hausgemachter Käse in einer milden Tomaten-Sahne-Currysoße und Cashewnüssen <i>Homemade cheese in a mild tomato cream curry sauce and cashew nuts</i>	12,90
56	Chili Paneer Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Soße <i>Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce</i>	12,90
57	Aloo Matter gebratene Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen <i>Peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce</i>	10,90
58	Aloo Palak Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen <i>Finely prepared potatoes of the North Indian type, with spinach and fine spices</i>	10,90
59	Aloo Bengen Gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen <i>Roasted eggplant with potatoes, onions, tomatoes and spices</i>	11,90
60	Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen in einer speziellen Soße gebraten <i>Cauliflower and potatoes fried with tomatoes, onions and fine spices in a special sauce</i>	10,90
61	Paneer Tikka Butter Masala Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße	12,90
Chicken Spezialitäten / Chicken specials MIT BASMATIREIS		Preis/ €
65	Chicken Curry ^{0,6} Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße <i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>	11,90
66	Chicken Karahi ^{0,6} Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht <i>Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices</i>	12,90

67	Chicken Vindaloo ⁰ Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße <i>Delicious chicken breast fillets with potatoes in a spicy curry sauce</i>	12,90
68	Chicken Korma ^{6,0,6,H} (Mild) Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Soße aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i>	12,90
69	Chicken Tikka Masala ^{0,6,H} Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer delikaten orientalischen Soße und grüne Kräuter <i>Grilled chicken breast fillets in a delicious sauce of oriental herbs</i>	12,90
70	Chicken Saag ^{0,6} Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat <i>Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -</i>	12,90
71	Butter Chicken ^{4,0,6,H} Gegrilltes Hähnchenbrustfiletstücke in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen <i>Grilled chicken breast fillet pieces in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices</i>	12,90
72	Chili Chicken ^{4,0} Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße <i>Delicious marinated chicken breast fillets cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce</i>	12,90
73	Murgh Madras ⁰ (Sehr scharf) Zartes Hähnchenfleisch nach „Südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet <i>Delicate „South Indian“ chicken meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a very sharp tomato sauce.</i>	12,90
74	Chicken Sabzi ^{0,6} Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen <i>Chicken fillet with fresh vegetables and spices</i>	12,90
75	Chicken Nilgiri (Pikant) ^{0,6} Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert <i>Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavored with mint</i>	12,90
76	Mango Chicken (Mild) ^{6,0,6,H} Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße <i>Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce</i>	12,90
77	Chicken Dhansak ^{0,6} Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Soße <i>Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and spicy curry sauce</i>	12,90
78	Chicken Jalfrezi ^{0,6} Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln <i>Chicken breast fillets in a strong indian spiced sauce with tomatos, green Peppers, ginger and onions</i>	12,90
79	Chicken al Goa (Mild) ^{6,0,6,H} Hähnchenbrustfiletstücke mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen <i>Chicken breast fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices</i>	13,90

Lamm Spezialitäten / Lamb specials MIT BASMATIREIS

Preis/ €

80	Curry Gosht ^{0,6} Lammfleisch in einer milden Currysoße <i>Lamb pieces in a mild curry sauce</i>	12,90
81	Mutton Korma ^{6,0,6,H} (Mild) Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten und Cashewnuss mit Mandeln und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and fine spices (very mild)</i>	13,90
82	Bhunna Gosht ^{0,6} Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen <i>Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	13,90
83	Saag Gosht ^{0,6} Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch und Spinat mit gewürzter Currysoße <i>Lamb cooked with garlic, tomatoes, capsicum and with mild spiced sauce</i>	13,90
84	Mutton Masala Madras ^{0,6} (Sehr scharf) Zartes Lammfleisch nach „Südündischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet <i>Delicate „South Indian“ Lamb meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce</i>	13,90
85	Mutton Vindaloo ^{0,6} Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße <i>Delicious Lamb breast fillets with potatoes in a spicy currysauce</i>	13,90
86	Mutton Tikka Masala ^{4,0,6,H} Lammfleisch zubereitet in einer delikaten orientalischen Gewürzsoße mit grünen Kräutern <i>Lamb cooked in a delicate oriental spice sauce with green herbs</i>	13,90
87	Sabzi Gosht ^{0,6} Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen <i>Lamb pieces with mixed fresh vegetables and spices</i>	13,90
88	Lahori Karahi ^{0,6} Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen <i>Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	14,90
89	Bhindi Gosht ^{0,6} Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen <i>Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i>	13,90
90	Lamm Dhansak ^{0,6} Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysoße <i>Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and spicy curry sauce</i>	13,90
91	Mutton Nilgiri (Pikant) ^{0,6} Lammfleisch, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert <i>Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavored with mint</i>	13,90
92	Desi Karahi (Mild) ^{6,0,6,H} Lammfleisch mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen <i>Lamb fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices</i>	14,90
93	Mango Lamm ^{6, H1, H4} Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße <i>Tender lamb in fresh mango-saffron-cashew-sauce</i>	13,90
94	Lamm Rogan Josh zartes Lammfleisch mit rotem Kashmiri Curry	13,90

Fisch- & Garnelen-Spezialitäten MIT BASMATIREIS

Preis/ €

- | | | |
|-----|--|-------|
| 98 | Fisch Curry ^{0,6,D} in einer milden Currysoße
<i>Fish in a mild curry sauce</i> | 13,90 |
| 99 | Fisch Madras (Scharf) ^{0,6,D} Fisch nach „südindischer Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kokosnuss, zubereitet in einer scharfen Tomatensoße
<i>Fish „South Indian style“ with fried onions, mushrooms and Coconut, prepared in a spicy tomato sauce</i> | 14,90 |
| 100 | Fisch Korma (Mild) ^{0,6,D,H,6} in einer schmackhaften Tomatensoße mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen
<i>Fish in a tasty tomato sauce with almonds, coconut, cashews and fine spices</i> | 14,90 |
| 101 | Fisch Masala ^{0,6} zubereitet in einer delikaten orientalischen Soße und grüne Kräuter
<i>Fish in a delicious sauce of oriental herbs</i> | 14,90 |
| 102 | Fisch al Goa (Mild) ^{0,6,D,H,6} Lachsfilet mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnüsse und feinen Gewürzen
<i>Salmon fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, Tomatoes, cashews and fine spices</i> | 15,90 |
| 103 | Jheenga Palak ^{0,6,B} Gebratene Riesengarnelen nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen
<i>Roasted king prawns with a North Indian style, with spinach and fine spices</i> | 16,90 |
| 104 | Jheenga Karahi ^{0,6,B} Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
<i>Fried prawns of the North Indian type, with spinach and fine spices</i> | 17,90 |
| 105 | Jheenga Chili ^{0,6,B} Garnelen, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße
<i>Prawns cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce</i> | 17,90 |
| 106 | Jheenga Madras ^{0,6,B} Garnelen nach „südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet
<i>Delicate „South Indian“ prawns, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce</i> | 16,90 |
| 107 | Jheenga Vindaloo (Scharf) ^{0,6,D} Köstliche Garnelen mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße
<i>Prawns with potatoes in a spicy curry sauce</i> | 16,90 |
| 108 | Jheenga Masala ^{0,6,G,H} Garnelen in einer köstlich orientalisches gewürzten Soße mit grünen Kräutern
<i>Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce</i> | 16,90 |
| 109 | Jheenga Sabzi ^{0,6,G} Garnelen mit gemischtem Gemüse und Gewürzen
<i>Prawns prepared with mix vegetables</i> | 15,90 |
| 110 | Jheenga Mango (Mild) ^{0,6,G,H,6} Garnelen, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße (sehr mild)
<i>Delicious marinated prawns in a mango curry sauce</i> | 15,90 |
| 111 | Jheenga Korma (Mild) ^{0,6,G,H,6} Riesengarnelen ohne Kopf und Schale, gekocht in einer schmackhaften Soße aus Sahne, Mandeln, Cashewnüsse, Kokosnuss und feinen Gewürzen
<i>King-Prawns without heads and shells are cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i> | 15,90 |

Enten Spezialitäten / Duck specials MIT BASMATIREIS

Preis/ €

116	Ente Karahi Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenden Gewürzen <i>Crunchy duck fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, with ground spices</i>	14,90
117	Ente Vindaloo Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysoße <i>Crunchy duck fillet with potatoes in a spicy curry sauce</i>	14,90
118	Ente Korma (Mild) Knusprige Ente mit einer schmackhaften Soße aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Extra mild crunchy duck with a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i>	14,90
119	Ente Palak Knusprige Ente nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen <i>Crunchy duck, pot-roasted with spinach and delicate spices</i>	14,90
120	Ente Butter Knusprige Ente in einer cremigen Soße aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten <i>Crunchy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes</i>	14,90
121	Ente Sabji Knusprige Ente mit gemischtem Gemüse, fein gewürzt zubereite <i>Crunchy duck fillet with mix vegetables and spices</i>	14,90
122	Ente Dhansak Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysoße <i>Crunchy duck fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium spicy curry sauce</i>	14,90
123	Ente Mango Knusprige Ente, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße (sehr mild) <i>Delicious crunchy duck in a mango curry sauce</i>	14,90
124	Ente Al Goa Knusprige Ente mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnüssen und feinen Gewürzen <i>Crunchy duck fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices</i>	15,90

Tandoori-Khajana

ZU ALLEN TANDOORI-GERICHTEN SERVIEREN WIR OFENFRISCHES NAAN UND WÜRZIGE SOSSEN

Preis/ €

130	1/2 Tandoori Chicken mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept <i>1/2 Tandoori Chicken marinates to a famous North Indian recipe</i>	11,90
131	Chicken Tikka zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt <i>Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce</i>	12,90
132	Achari Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant <i>Achari Chicken Tikka Delicately marinated chicken pieces of meat grilled with a pickled mixture of vegetables in the traditional, traditional way, spicy</i>	14,90
133	Haryali Malai Tikka zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze, Koriandersoße mit Beilage <i>Grilled chicken in a spinach, mint and coriander sauce</i>	14,90
134	Botti Tikka Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß <i>Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven</i>	19,90
135	Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt <i>Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven</i>	19,90
136	Mix-Grill-Platte Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lammfleisch und Garnelen <i>A compilation of our delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns</i>	20,90

Reis (Biryani) Spezialitäten

Preis/ €

- | | | |
|-----|--|-------|
| 141 | Chicken Biryani ^{0,H} Reis mit Hähnchenfleisch
<i>Rice with chicken breast fillets</i> | 12,90 |
| 142 | Lamm Biryani ^{0,H} Köstlicher Reis mit Lammfleisch
<i>Rice with delicious lamb meat</i> | 14,90 |
| 143 | Karachi Biryani ^{0,B,H} Reis mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen
<i>Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns</i> | 15,90 |
| 144 | Amritsari Biryani ^{0,H} Leckerer Reis, gebraten mit gemischtem Gemüse
<i>Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables</i> | 11,90 |

Desserts

Preis/ €

- | | | |
|-----|---|------|
| 150 | Mango Creme ^{6,G,H} Hausgemachte Mangocreame
<i>Homemade mango cream</i> | 4,50 |
| 151 | Phirni ^{6,G,H} Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
<i>Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom</i> | 4,50 |
| 152 | Gajar Halwa ^H Geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien, mit Honig garniert
<i>Grated carrots with almonds, pistachios, garnished with honey</i> | 4,50 |
| 153 | Gulab Jamun ^G Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
<i>Balls made from milk and cheese</i> | 4,50 |
| 154 | Muffins ^G Blueberry oder Schoko / <i>Blueberry or chocolate</i> | 4,50 |

Getränke

Aperitifs

200	Campari Soda	5 cl	4,00 €
201	Campari Orange	5 cl	3,50 €
202	Martini bianco	5 cl	3,50 €
203	Martini extra dry.	5 cl	3,50 €
204	Martini rosso.	5 cl	3,50 €
205	Glas Sekt oder Pre	0,2 l	3,50 €
206	Gin Tonic	5 cl	5,00 €

Bier

208	Hofbräu Pilsner ^o	0,3 l	3,00 €
209	Hofbräu Pilsner ^o	0,5 l	3,50 €
211	Hofbräu Alkoholfrei ^o	0,5 l	3,50 €
212	Radler ^o	0,5 l	3,50 €
213	Malteser Hefe Hell ^o	0,5 l	3,50 €
214	Malteser Kristall ^o	0,5 l	3,50 €
215	Malteser Dunkel ^o	0,5 l	3,50 €
216	Schöfferhofer Hefe Alkoholfrei ^o	0,5 l	3,50 €
217	Indisches Bier ^o	0,33 l	3,90 €

Indische Getränke

222	Lassi sauer Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk ^g	0,33 l	3,00 €
223	Lassi süß Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk ^g	0,33 l	3,50 €
224	Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango ^g	0,33 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

228	Selters mit Kohlensäure	0,25 l	3,10 €		
229	Selters mit Kohlensäure	0,75 l	5,50 €		
230	Selters Stilles Wasser	0,25 l	3,10 €		
231	Selters Stilles Wasser	0,75 l	5,50 €		
232	Coca Cola ⁵⁷⁸	–	–	0,33 l	3,50 €
233	Coca Cola Light ^{58 10 13}	–	–	0,33 l	3,50 €
234	Fanta ³⁵⁸	–	–	0,33 l	3,50 €
235	Sprite ³⁵⁸	–	–	0,33 l	3,50 €
236	Mezzo Mix ⁵⁸	–	–	0,33 l	3,50 €
237	Red Bull ⁵⁸	–	–	0,25 l	3,00 €
238	Red Bull Zuckerfrei ⁵⁸	–	–	0,25 l	3,00 €
239	Eistee Pfirsich oder Zitrone	–	–	0,5 l	4,20 €
240	Eistee ARIZONA verschiedene Sorten	0,33 l	4,50	–	– €

241	Guavensaft	0,5 l	4,10 €
242	Tamarindensaft	0,33 l	3,50 €
243	Cocosnußsaft	0,33 l	3,50 €
245	Apfelsaft	0,5 l	4,10 €
246	Johannisbeersaft	0,5 l	4,10 €
247	Orangensaft	0,5 l	4,10 €
248	Maracujasaft.	0,5 l	4,10 €
249	Lycheesaft	0,5 l	4,10 €
250	Mangosaft	0,5 l	4,10 €
251	Apfelsaft Schorle	0,5 l	3,80 €
252	Johannisbeersaft Schorle	0,5 l	3,80 €
253	Orangensaft Schorle.	0,5 l	3,80 €
254	Maracujasaft Schorle	0,5 l	3,80 €
255	Lycheesaft Schorle	0,5 l	3,80 €
256	Mangosaft Schorle	0,5 l	3,80 €
257	Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
258	Tonic Water	0,2 l	2,90 €
259	Ginger Ale	0,2 l	2,90 €

Tee Spezialitäten

Verehrte Teefreunde, Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

262	Tasse Chai - Indischer Haustee	2,30 €
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	

	Ein Kännchen Tee nach Wahl verschiedene Sorten.	3,50 €
	Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten	

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

Heiße Getränke

265	Espresso Machiata [®]	2,50 €
266	Latte Machiata [®]	3,20 €
267	Tasse Kaffee [®]	2,50 €
268	Espresso [®]	2,50 €
269	Doppelter Espresso [®]	3,30 €
270	Tasse Cappuccino [®]	2,80 €

Whisky

273	Johnny Walker 40%	4 cl	4,60 €
274	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	4,60 €
275	Dimple 40%	4 cl	4,60 €
276	Jack Daniels 43%	4 cl	4,60 €

Spirituosen - Sitters

280	Ramazotti 30%	4cl	4,00 €
281	Fernet Branca 40%	2cl	3,00 €
283	Gordons Dry Gin 37,5%	2cl	3,10 €
284	Wodka Moskovskaya 40%	2cl	3,10 €
286	Remy Martin V.S.O.P. 40%	2cl	3,70 €
287	Old Munk Rum aus Indien 42,8%	2cl	3,50 €
288	Indischer Mangoschnaps gut für die Verdauung 38%	2cl	3,50 €

Weißweine

		0,20 l	0,75 l
290	Grüner Veltliner QbA ¹⁵ Kellerei Hugel, trocken, frisch Weinviertel	3,50	13,50 €
291	Pinot Grigio IGT ¹⁵ Terre de Romeo Veneto trocken, leicht frisch, angenehm wenig	4,00	14,50 €
292	Lugana DOC ¹⁵ Cantina Custoza Lombardei trocken, intensives Bukett nach Gräsern und grünem Apfel	4,50	17,50 €
293	Chardonnay VdP ¹⁵ Joseph Cartan Languedoc trocken, rund und süffig	4,90	17,50 €
294	Weißwein (Indien) trocken Indien ¹⁵	5,50	19,90 €

Roséweine

		0,20 l	0,75 l
298	Rosato IGT, Venetien ¹⁵ Terre die Romeo trocken, leicht, frisch, ausgewogen	3,80	14,50 €
299	Weissherst QbA, Pfalz ¹⁵ Vier Jahreszeiten, Bad Türkheim halbtrocken, zartes Aroma, frisch feinfruchtig, pikant, mild harmonisch	4,10	15,50 €

Rotweine

305	Zweigelt QbA, Weinviertel ¹⁵ Weingut Hugl, trocken, blumig, samtig, harmonisch	4,50	17,50 €
306	Montepulciano DOP, Abruzzen ¹⁵ Cantina Tolle, Tolle, trocken, fruchtig, mild angenehm	3,80	14,90 €
307	Merlot vdP, Languedoc ¹⁵ Joseph Castan, Aromen von Kirsche und Pflaume, würzig im Geschmack	4,10	14,50 €
308	Cabernet Sauvignon, Breede River ¹⁵ Bersig Estate körperreicher, würziger, saftiger Wein mit interessanter Cassis und Kirschnoten	4,50	17,50 €
309	Rotwein Indien ¹⁵ Indien trocken	5,50	19,90 €

Sekt / Spumante

312	Prosecco Spumante, Soligo	6,00	– €
313	Prosecco Spumante, Soligo	–	20,00 €
314	Asti Cinzano	–	20,00 €

Longdrinks

320	Bacardi Cola ^{5,78}	4 cl	6,00 €
321	Captain Cola ^{5,78}	4 cl	6,00 €
322	Chivas Cola ^{5,78}	4 cl	7,50 €
323	Gin Tonic	4 cl	7,00 €
325	Havanna Cola ^{5,78}	4 cl	6,00 €
326	Hennesey Cola ^{5,78}	4 cl	7,50 €
327	Jägermeister und Dose Red Bull ^{5,8}	4 cl	6,50 €
328	Jack Daniels Cola ^{5,78}	4 cl	6,50 €
329	Jack Daniels und Dose Red Bull ^{5,8}	4 cl	7,00 €
330	Johnny Walker Black Label und Cola ^{5,78}	4 cl	7,00 €
331	Wodka Lemon und Saft nach Wahl	4 cl	6,00 €
332	Wodka und Dose Red Bull ^{5,8}	4 cl	6,50 €
333	Dimple und Dose Red Bull ^{5,8}	4 cl	8,00 €
334	Dimple	0,7 l	69,00 €