

Taj India Restaurant

Taj India " bedeutet auf Sanskrit. Die Krone Indiens"

अतिथि देवो भव

"Der Guest ist wie ein Gott"

Die indische Gastfreundschaft ist legendär. Inden alten Sanskrit Schriften heißt es, "Attithi Devo Bhava" – dieser Leitsatz ist unser tägliches Versprechen an Sie.

Wir heißen Sie herzlich willkommen
zum Genießen, Verwenden und Sich-Wohlfühlen.

SEIT 2009 MIT LIEBE GEFÜHRT

Das Taj India Restaurant wird mit Herz und Hingabe von der Familie Puri betrieben. Unser Ziel ist es, Ihnen authentische indische Küche in einem modernen und zugleich traditionsbewussten Ambiente zu servieren.

WOFÜR WIR STEHEN:

- Authentische indische Küche
- Familiärer, herzlicher Service
- Frische, hochwertige Zutaten
- Ein Ort zum Ankommen und Genießen

Ob klassische Currys, würzige Tandoori-Gerichte, vegane Spezialitäten oder Streetfood – bei uns erleben Sie die echte Vielfalt Indiens auf kulinarischem Top-Niveau.

WÜRZE GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Alle Speisen sind pikant gewürzt – bitte wählen Sie:

- Mild
- Mittelscharf
- Scharf
- Desi Style (original indische Schärfe)

CATERING AB 10 PERSONEN

Wir bringen Indien zu Ihnen! Feiern Sie zu Hause, im Büro oder in Ihrer Eventlocation – wir liefern frisch und zuverlässig. Sprechen Sie uns an – wir erstellen Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot.

GUT ZU WISSEN

- Kartenzahlung ab 20 € möglich
- Mitgebrachte Speisen & Getränke sind nicht gestattet
- Jede Hauptspeise wird mit duftendem Basmati-Reis serviert
- (Auf Wunsch statt Reis Butter Naan: +1,50 €)
- Alle Fleischgerichte werden ausschließlich mit zertifiziertem Halal-Fleisch zubereitet

ERLEBEN SIE INDIEN MIT ALLEN SINNEN – WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

"आपकी इच्छा पर हम खाना जैन शैली में भी बना सकते हैं!"





Namo Namo Menü

नमो नमो मेन्यू

(I, A1, G)

PREIS PRO PERSONENZAHL

2 Personen	40,00 €
3 Personen	60,00 €
4 Personen	80,00 €

VORSPEISE

Papadam mit 4 verschiedenen Soßen (Joghurt-Dips)

Daal-Suppe – दाल सूप

Scharfe, indische Linsensuppe

HAUPTSPEISEN

★ Haribhari Sabzi – हरिभरी सब्जी

Saisonales Gemüse in Currysauce

★ Daal Makhani – दाल मखनी

Schwarze Linsen in Tomaten-Zwiebel-
Butter-Soße

★ Aloo Palak – आलू पालक

Kartoffeln mit Spinat-Zwiebel-Soße

BEILAGEN

Basmati-Reis – बासमती चावल

Butter Naan – बटर नान

NACHSPEISE

Vanilleeis – वनीला आइसक्रीम

ALLERGENE | एलर्जी सूचना

(I) Enthält Farbstoffe = रंग मिलाए गए हैं =
Contains coloring agents
A = Weizen (Glutenhaltiges Getreide) = गेहूं
(गर्जन युक्त अनाज) = Wheat (gluten cereals)
B = Krebstiere = इंगी = Crustaceans
D = Fisch = मछली = Fish
G = Milch/Laktose = दूध/लैक्टोज = Milk/Lactose
H = Schalenfrüchte = नट्स = Nuts
J = Sesam = तिल = Sesame
K = Senf = सरसों = Mustard

Punjabi Menü

ਪੰਜਾਬੀ ਮੈਨ੍ਯੂ

(A1, I, G, H)

PREIS PRO PERSONENZAHL

2 Personen	42,00 €
3 Personen	63,00 €
4 Personen	84,00 €

VORSPEISE

Papadam mit 4 verschiedenen Soßen (Joghurt-Dips)

Murg Shorba – मुर्ग शोरबा

Cremige, indische Hähnersuppe

HAUPTSPEISEN

★ Murg Hariyali Tikka – मुर्ग हरियाली टिक्का

Gegrilltes, mariniertes Hähnchenbrustfilet

★ Dal Tadka – दाल तड़का

Gelbe Linsen in Currysauce

★ Chicken Korma – चिकन कोरमा

Hähnchen in Kokos-Sahne-Soße

BEILAGEN

Basmati-Reis – बासमती चावल

Butter Naan – बटर नान

NACHSPEISE

Vanilleeis – वनीला आइसक्रीम

Bharat Menü

भारत मेन्यू

(A1, D, G, J, H, K)

PREIS PRO PERSONENZAHL

2 Personen	46,00 €
3 Personen	69,00 €
4 Personen	92,00 €

VORSPEISE

Papadam mit 4 verschiedenen Soßen (Joghurt-Dips)

Tamatar Ka Shorba – टमाटर का शोरबा

Eine cremige indische Tomatensuppe,
verfeinert mit Sesam

HAUPTSPEISEN

★ Fisch Masala – फिश मसाला

Zarter Seelachs in aromatischer Masala-Sauce

★ Matar Paneer – मटर पनीर

Erbse mit indischem Käse in Tomaten-
Zwiebel-Soße

★ Butter Chicken – बटर चिकन

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremiger
Cashew-Butter-Tomaten-Sauce.

★ Aloo Gobhi – आलू गोभी

Kartoffeln mit Blumenkohl, Zwiebeln und
Paprika in Currysauce

BEILAGEN

Basmati-Reis – बासमती चावल

Butter Naan – बटर नान

NACHSPEISE

Vanilleeis – वनीला आइसक्रीम



Taj Special Menü

ताज स्पेशल मेन्यू

(A1, B, D, G)

PREIS PRO PERSONENZAHL

2 Personen	56,00 €
3 Personen	84,00 €
4 Personen	112,00 €

VORSPEISE

Papadam mit 4 verschiedenen Soßen (Joghurt-Dips)

Jheenga Shorba – झींगा शोरबा

Indische Shrimpssuppe in Kokos-Curry

HAUPTSPEISEN

★ Angaara Jheenga – अंगारा झींगा

Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch
und Gewürzen

★ Palak Chole – पालक छोले

Kichererbsen in Spinat-Currysauce

★ Chicken Tikka Masala – चिकन टिक्का

मसाला
Gegrillte Hähnchenstücke in Tomaten-
Currysauce

★ Lamm Curry – लैम्ब करी

Lamm in Tomaten-Currysauce

BEILAGEN

Basmati-Reis – बासमती चावल

Butter Naan – बटर नान

NACHSPEISE

Vanilleeis – वनीला आइसक्रीम



Vorspeisen - आओ शुरुआत कर

1. JALANDHARI SAMOSA ^(1, A1, H) – जालंधरी समोसा	4,90€
Zwei Knusprige Teigtaschen mit herzhafter, gewürzter Gemüsefüllung.	
2. SHAHI MURGH SAMOSA ^(1, A1, H) – शाही मुरग समोसा	5,90€
Zwei goldbraun frittierte Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Hähnchen (95 % Hähnchenfleisch, 5 % Kartoffeln).	
3. ANJEER KE SAMOSE ^(1, G, H) – अंजीर के समोसे	6,90€
Zwei knusprig frittierte Teigtaschen mit süßer Füllung aus Feigen, Nüssen & Kardamom, kombiniert mit Kartoffeln und indischem Käse.	
4. PAPADAM ⁽¹⁾ – पापडम	2,00€
Zwei frittierte Linsenbrote – leicht gewürzt.	
5. MASALA PAPADAM ^(1, J) – मसाला पापडम 	2,10€
Frittiertes Linsenbrot mit Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. Extra scharf.	
6. MASALA PANEER PAPADAM ^(1, G, J) – मसाला पनीर पापडम 	2,50€
Frittiertes Linsenbrot mit Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. Extra scharf.	
7. SABJI PAKORA ⁽¹⁾ – सब्जी पकोड़ा	5,50€
Gemüse im Kichererbsenmehl-Teig – knusprig frittiert.	
8. PANEER PAKORA ^(1, G) – पनीर पकोड़ा	5,50€
Indischer Käse im Kichererbsenmehl frittiert.	
9. MACHLI PAKORA ^(1, D) – मछली पकोड़ा	6,20€
Seelachsfilets im würzigen Kichererbseenteig.	
10. CHICKEN PAKORA ⁽¹⁾ – चकन पकोड़ा	6,20€
Hähnchenbrust im knusprigen Kichererbseenteig.	
11. GOBI PAKORA ⁽¹⁾ – गोभी पकोड़ा	5,50€
Frittierter Blumenkohl im Kichererbseenteig.	
12. KING PRAWNS PAKORA ^(1, B) – किंग प्रॉन्स पकोड़ा	9,50€
Riesengarnelen im würzigen Kichererbseenteig.	
13. KURKURI BHINDI ⁽¹⁾ – कुरकुरी भिंडी	8,50€
Knusprig frittierte Okraschoten	
14. SWEET POTATO TIKKI ⁽¹⁾ – शकरकंद टक्कि	6,20€
Tikkis aus Süßkartoffeln, Kräutern & Gewürzen.	
15. HARE BHARE KEBAB ⁽¹⁾ – हरे भरे कबाब	7,90€
Gemüse-Kebabs aus Spinat, Erbsen & Kartoffeln.	
16. POMMES / POMMES MASALA ⁽¹⁾ – पॉम्स / पॉम्स मसाला	3,50€ / 4,20€
Klassische Pommes / mit Masala-Gewürz. mit Ketchup	
17. GEMISCHTE VEGGIE-VORSPEISE ^(1, A1, G, H, J) – मिश्रित वेजिटेबल स्टार्टर	14,90€
Variation aus No.1, No.4, No.7, No.8, No.11 und mit Sauce	

(1) Kann Farbstoff enthalten. A1 = Weizen, B = Krebstiere, D = Fisch, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, J = Sellerie.



Indisches Streetfood & Chaats

भारतीय स्ट्रीट फूड & चाट

18. PANI PURI (8 STÜCK) ^(1, A1, G) – पानी पूरी (8पीस)	9,20€
Frittierte Weizenbrot-Bällchen mit würziger Kartoffelfüllung, serviert mit aromatisierten Wässerchen zum Selbstbefüllen.	
19. DAHI BHALLA ^(1, G) – दही भल्ला	6,20€
Weiche Linsenbällchen in gewürzter Joghurtsoße mit süß-sauren Chutneys.	
20. SAMOSA CHAAT ^(1, G) – समोसा चाट	6,20€
Zerdrückte Samosa mit Gemüse, Mandeln und Rosinen, serviert mit Kichererbsen, Joghurt und Chutneys.	
21. PAPDI CHAAT ^(1, A1, G) – पापड़ी चाट	6,20€
Knusprige Weizencracker mit Joghurt, Kichererbsen und süß-sauren Soßen.	
22. TIKKI CHAAT ^(1, A1, G) – टक्की चाट	8,90€
Kartoffel-Tikkis mit Joghurt, Chutneys und Gewürzen.	
23. BHEL PURI CHAAT ^(1, A1, E) – भेल पूरी चाट	6,20€
Puffreis mit Tomaten, Zwiebeln, Erdnüssen und Tamarinden-Minz-Soße.	
24. CHOLE BHATURE ^(1, A1) – छोले भट्टरे	9,90€
Zwei frittierte Ballonbrote mit würzigen Kichererbsen.	
25. KULCHE CHOLE ^(1, A1) – कुलचे छोले	9,90€
Weiches Fladenbrot mit Kichererbsen-Curry.	
26. CHANA CHAAT ⁽¹⁾ – चना चाट	6,20€
Scharfer Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln und Zitrone.	
27. Samosa Chole ^(1, A1) – समोसा छोले	8,50€
Zerdrückte Samosa mit Kichererbsen und Gewürzen.	
28. VEG. MANCHURIAN ^(1, F, 4) / CHICKEN MANCHURIAN ^(1, F, 4) - मंचूरियन	8,90€ / 9,90€
Gemüse- oder Hähnchenbällchen in würziger Indo-Chinesischer Soße mit Soja.	
29. CHILLI MIT WAHL AUS CHEESE ^(1, G, C, F, 4) / SOYA ^(1, F, 4) / CHICKEN ^(1, F, 4) PRAWN ^(1, B, C, F, 4) / FISCH ^(1, D, C, F, 4) - चीज़ चिली	9,90€
Joghurtgefüllte Pani Puri mit süß-sauren Chutneys.	13,90€ / 10,90€
30. HONEY CHICKEN ^(1, 4, F, K) – हनी चिकन	9,90€
Knuspriges Hähnchen in Sesam-Honig-Soja-Glasur.	
31. MADRAS 65 MIT WAHL AUS CHEESE ^(1, G, C, F, 4) / CHICKEN ^(1, F, C, 4) / SO YA ^(1, F, C, 4) PRAWN ^(1, B, C, F, 4) / FISCH ^(1, D, C, F, 4) - मद्रास 65	9,90€
knusprig gebacken mit rotem Chili und Curryblättern.	13,90 € / 10,90€
32. DHAI WALE GOLGAPPE (5 STÜCK) ^(1, A1, G) – दही वाले गोलगप्पे (5पीस)	7,90€
Gefüllte Knusperkugeln mit Joghurt, Kartoffeln und Gewürzen	
33. CHICKEN LOLLYPOP (4 STÜCK) ^(1, 4, F, K) – चिकन लॉलीपॉप (4पीस)	9,90€
Marinierte Hähnchenflügel im Sweet-Sesam-Chili-Stil.	
34. DESI CHICKEN TADKA ⁽¹⁾ – देसी चिकन तड़का	9,90€
Hausgemachtes, scharf gebratenes Hähnchen mit Zwiebeln und Tomaten.	
35. TAJ MOMOS (VEG, 5 STÜCK) ^(1, A1) – ताज मोमोज़ (वेज, 5 पीस)	9,90€
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse, serviert mit scharfer Soße.	
36. HONEY CHILLI POTATO ^(1, 4, F, K) – हनी चल्ली पोटेटो	8,90€
Frittierte Kartoffelsticks in Honig-Sesam-Chili-Soße	
37. RAMPUR KE LADDOO ^(1, 4, F, K) – रामपुर के लड्डू	8,90€
Besan-Laddoos Trockenfrüchten & Radish (Mooli), serviert mit Tamarindensoße.	



(1) Kann Farbstoff enthalten.

Allergene: A1 = Weizen,
B = Krebstiere, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Soja,
G = Milch/Laktose,
H = Schalenfrüchte, K = Sesam.

Salads & Soups

सलाद और सूप

Salate – सलाद

Serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl: Mango, Essig oder Joghurt (Bei Wahl von Joghurt- Dressing: G · Bei Mango- oder anderen Soßen mit Farbstoff: I)

- 38. HARA BHARA SALAT (I)** – हरा भरा सलाद
Frischer grüner Salat mit Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln.

- 39. DELHI CHICKEN TIKKA SALAT (I)**
दिल्ली चिकन टिक्का सलाद
Frischer Grüner Salat – Mit Gurken, Tomaten & roten Zwiebeln, leicht gewürzt, serviert mit zartem Tandoori-Hähnchen.

- 40. PANEER SALAT (I, G)** – पनीर सलाद
Knackiger Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und hausgemachtem indischen Frischkäse (Paneer).

- 41. DESI SALAT (I)** – देसी सलाद
Indischer Rohkostsalat aus roten Zwiebelringen, grünem Chili und Zitrone – intensiv, scharf und erfrischend.

- 42. PRAWN TIKKA SALAT (I, B)** – प्रॉन टिक्का मसाला
Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und gegrillten Riesengarnelen.

7,50€

8,50€

8,50€

3,50€

12,50€

- 43. TAMATAR KA SHORBA (I, G, K)** – टमाटर का शोरबा
Indische Tomaten-sesam-cremesuppe mit Sahne.

- 44. SABJI KA SHORBA (I, F, G, J)** – सब्जी का शोरबा
Würzige Gemüsesuppe mit aromatischen indischen Gewürzen und einem Schuss Sojasauce.

- 45. PUNJABI DAAL SHORBA (I, G, J)** – पंजाबी दाल शोरबा
Scharfe indische Linsensuppe im Punjabi-Stil mit Gewürzmischung.

- 47. MURGH MALAI SHORBA (I, A, G, H)** – मुरगा मलाई शोरबा
Cremige Hühnersuppe mit feinen Gewürzen.

- 48. LAMB DAAL SHORBA (I, G, J)** – लैम्ब दाल शोरबा
Scharfe Linsensuppe mit zarten Lammstücken und Gewürzmischung.

- 49. GOA SHORBA (I, G)** – गोआ शोरबा
Aromatische Suppe nach Goanischer Art mit Shrimps in cremiger Kokos-Curry-Soße.

- 50. MANCHOW SOUP (VEG / CHICKEN) (I, F, G, J)** – मंचाओ सूप (वेज / चकन)
Indo-Chinesische Suppe mit Gemüse oder Fleisch, würzig und leicht scharf.

- 51. LEMON CHICKEN SOUP (I, G)** – लेमन चकन सूप
Leicht säuerliche Hühnersuppe mit Zitrone, Kräutern und Sahne.

- 52. HARIYAALI SUPPE (I, G)** – हरयाली सूप
Cremige Kräuter- und Spinatsuppe mit Erbsen

Suppen – सूप

Eine warme und wohltuende Schüssel frisch zubereiteter Suppe, verfeinert mit aromatischen Gewürzen, Kräutern und frischen Zutaten. Der perfekte Start in Ihr Menü voller Geschmack und Nährstoffe

(I) Kann Farbstoff enthalten.
Allergene: A1 = Weizen,
B = Krebstiere, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Soja,
G = Milch/Laktose, J = Sellerie.
H = Schalenfrüchte, K = Sesam.



Indische Brotspezialitäten

भारतीय रोटी और नान

53. TANDOORI MAKHKHAN WALI ROTI (A) – तंदूरी मख्खन वाली रोटी 2.50€

Frisches indisches Vollkornbrot mit Butter – aus dem Tandoor.

54. PESHWAARI NAAN (A, G, H) – पेशवारी नान 4.20€

Weizenmehlbro mit frischem Knoblauch.

55. ALOO PARANTHA (A) – आलू परांठा 3.50€

Frisches Vollkornbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln.

56. PANEER PARANTHA (A, G) – पनीर परांठा 4.20€

Indisches Brot, gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse (Paneer).

57. LACHA PARANTHA (A) – लच्छा पराठा 4.00€

Mehrschichtiges, knuspriges Fladenbrot – typisch nordindisch.

58. MAKKI DI ROTI – मक्की दी रोटी 3.00€

Frisch gebackenes Maisbrot aus Punjab, sehr berühmt in Nordindien.

59. PUDHINA NAAN (A, G) – पुदीना नान 3.70€

Weizenmehlbro mit frischer Minze – aus dem Tandoor.

60. AMRITSARI ALOO NAAN (A, G) – अमृतसरी आलू नान 3.70€

Gefülltes Naanbrot mit Kartoffeln nach Amritsari Art.

61. MIRCHI PYAAZ NAAN (A, G) – मिर्च प्याज नान 3.70€

Weizenmehlbro mit Zwiebeln und grünem Chili – leicht scharf.

62. PLAIN NAAN (A, G) – प्लेन नान 2.60€

Klassisches indisches Fladenbrot aus Weizenmehl.

63. BUTTER NAAN (A, G) – बटर नान 3.00€

Naanbrot mit geschmolzener Butter bestrichen.

64. GARLIC NAAN (A, G) – लहसुन नान 3.50€

Weizenmehlbro mit frischem Knoblauch.

65. BHATURA (A, G) – भट्टूरा 2.50€

Frittiertes, luftiges Ballonbrot – beliebt zu Chole.

66. KEEMA NAAN (A, G) – कीमा नान 4.70€

Weizenmehlbro gefüllt mit würzigem Lammhackfleisch.



Zusatzstoffe & Allergene (A) Glutenhaltiges Getreide, (G) Milch und Laktose (H) Schalenfrüchte (z. B. Cashew, Mandeln)



Mix Soßen

मिक्स सॉस

67. VIER VERSCHIEDENE SOSSEN – चार तरह की चटनियाँ	5.50€
Auswahl von vier hausgemachten Soßen – perfekts Begleitung zu Vorspeisen und Hauptgerichten.	
68. MANGO CHUTNEY (1, 2) – आम की चटनी Hausgemachte Mangosoße – süß, fruchtig und leicht würzig.	2.20€
69. PUDHINA RAITA (1, G) – पुदीना रायता Joghurt mit frischer Minze – kühlend und erfrischend.	2.20€
70. BOONDI RAITA (1, A, G) – बूंदी रायता Joghurt mit knusprigen Mini-Kichererbsenbällchen (Boondi).	2.20€
71. PYAAZ KI CHUTNEY (1) – प्याज की चटनी Zwiebel-Minz-Dip mit Chili – kräftig und scharf.	2.20€
72. MIX ACHAR (1, 2, 5) – मिक्स अचार Scharf gewürztes, eingelegtes Gemüse und Früchte – indische Spezialität.	2.20€
73. SAADA DAHI (1, G) – सादा दही Naturjoghurt – traditionell und mild.	2.20€
74. MIX RAITA (1, G) – मिक्स रायता Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gerösteten Gewürzen.	2.20€
75. KHEERA RAITA (1, G) – खीरा रायता Joghurt mit fein gehackter Gurke – leicht und erfrischend.	2.20€

“छोटी कटोरी, बड़ा स्वाद”
KLEIN IN DER SCHALE, GROSS IM GESCHMACK

Zusatzstoffe & Allergene (1) Enthält Glutenhaltiges Getreide (2) Enthält Konservierungsstoffe, (5) Enthält Süßungsmittel (A) Glutenhaltiges Getreide, (G) Milch und Laktose

Tandoori Veggie & Chaap Spezialitäten

तंदूरी सब्जियाँ और चाप

Alle Gerichte werden ohne Soße zubereitet, im traditionellen Tandoor (Lehmofen) gegrillt, heiß auf einer Sizzler-Platte serviert und mit Basmati-Reis gereicht.

Soja – Eiweißreiche Hülsenfrucht, Grundlage für Produkte wie Tofu, Sojasauce und Sojamilch.

76. ACHARI PANEER TIKKA (1, 2, 5, G) – अचारी पनीर टिक्का	12.70€	85. CHICKEN TIKKA (1, G) – चिकन टिक्का	12.50€
Gegrillter, mariniert indischer Käse in würziger Achaar-Masala (Pickle-Gewürz).		Gegrillte marinierte Hähnchenbrust in würziger Tandoori-Masala.	
77. PANEER MALAI TIKKA (1, G, H) – पनीर मलाई टिक्का	12.70€	86. CHICKEN MALAI TIKKA (1, G, H) – चिकन मलाई टिक्का	12.50€
Gegrillter, mariniert indischer Käse in milder Cashew-Sahnesoße.		Zarte Hähnchenbrust mariniert in milder Cashew-Sahne.	
78. TANDOORI PANEER TIKKA (1, G, H) – तंदूरी पनीर टिक्का	12.70€	87. CHICKEN SEEKH KEBAB (1, G) – चिकन कबाब	13.50€
Knackiger Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und hausgemachtem indischen Frischkäse (Paneer).		Saftige Hähnchen-Hackspieße vom Grill, gewürzt mit aromatischen Kräutern und Gewürzen.	
79. CHAAP MALAI TIKKA (1, F, G, H) – चाप मलाई टिक्का	12.70€	88. HARIYALI CHICKEN TIKKA (1, G) – हरयाली टिक्का	12.50€
Gegrillter Soja (Chaat) in milder Cashew-Sahnesoße.		Hähnchenbrustfilet mariniert in Spinat-Koriander-Marinade mit Joghurt und Gewürzen.	
80. CHAAP MASALA TIKKA (1, F) – चाप मसाला टिक्का	12.70€	89. TANDOORI MURGA (1, G) – तंदूरी मुरग	13.00€
Gegrillter Soja (Chaat) in milder Cashew-Sahne-Soße.		Gegrillte, marinierte Hähnchenkeule in kräftiger Gewürzmarinade.	
81. AFGHANI CHAAP (1, F, G, H) – अफगानी चाप	12.70€	90. TAWA CHICKEN MASALA (1, G) – तवा चिकन मसाला	12.50€
Gegrillter Soja (Chaat) in Knoblauch-Sahnekäse-Gewürzsoße – cremig und aromatisch.		Gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen mit aromatischer Gewürzmischung – vom Tawa (Grillplatte).	
82. MIX SABJIYA GRILL (1, F, G) – मिक्स सब्जियाँ	12.70€	91. LAMM TIKKA (1, G) – लैम्ब टिक्का	13.70€
Verschiedene gegrillte Gemüse- und Soja-Spezialitäten vom Tandoor.		Gegrillte Lammstücke in kräftiger Tandoori-Masala.	
83. PANEER HARIYALI TIKKA (1, G) – पनीर हरयाली	12.70€	92. LAMM SEEKH KEBAB (1, G) – सीख कबाब	13.70€
Gegrillter indischer Frischkäse, mariniert in einer würzigen Joghurt-Spinat-Marinade mit frischen Kräutern.		Lamm-Hackspieße vom Grill mit intensiven Gewürzen.	
84. SABJI KE KEBAB (1, F) – सब्जी के कबाब	12.70€	93. FISCH TIKKA (1, D, G) – फिश टिक्का	12.70€
Würzige, vegetarische Kebabs aus Gemüse und Gewürzen auf Spießen gegrillt.		Gegrilltes Seelachsfilet mariniert in Gewürzjoghurt.	
94. TANDOORI PRAWN TIKKA (1, B, G) – तंदूरी प्रॉन टिक्का			
Riesengarnelen gegrillt in Tandoori-Gewürzmarinade.			
95. MIX GRILL TANDOORI (1, B, D, G) – मिक्स ग्रिल तंदूरी			
Variation aus gegrilltem Hähnchen, Lammstücken und Lammspießen.			
96. TAJ SPECIAL MIX GRILL TANDOORI (1, B, D, G, H) – ताज स्पेशल मिक्स ग्रिल तंदूरी			
Variation aus gegrilltem Hähnchen, Lammstücken, Lammspießen, Garnelen und Fisch.			

EMPFEHLUNG: EXTRA SOSSE (1, G, H) - अतिरिक्त सॉस 3.00€

Wahlweise Mandel-Sahne, Masala, Curry, Mango-Sahne, Kokos-Sahne oder sehr scharfe Soße.

Fußnoten – Allergene & Zusatzstoffe (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) (2) Konservierungsstoff (5) Geschmacksverstärker, (F) Soja (G) Milchprodukte (Laktose) (H) Schalenfrüchte (z. B. Cashew, Mandeln) (D) Fisch, (B) Krebstiere

Hauptgerichte Mit Soßen Nach Wahl

मुख्य पकवान - अपनी पसंद की ग्रेवी के साथ

HINWEISE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert. Statt Reis mit Butter Naan oder Garlic Naan: +1,50 € Aufpreis.

Auf Anfrage können unsere Hähnchen-Gerichte auch mit Knochen zubereitet werden. Aufpreis: +2,00 €

Soja-Chaap – Vegetarisches Gericht aus Sojabohnen-Protein, hat eine fleischähnliche Konsistenz.

Paneer – Indischer Frischkäse aus gekochter Milch

HINWEIS ZUR ZUBEREITUNG

Unsere Hähnchen-Gerichte werden traditionell in Joghurt und Gewürzen mariniert, bevor sie frisch für Sie zubereitet werden.

97. CURRY (G)

Currysoße nach nordindischer Art – mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen

98. MASALA (G)

Tomaten-Currysoße mit frischen Kräutern – Klassiker der indischen Küche

99. MANGO (G)

Fruchtig-cremige Mangosoße mit feinen Gewürzen – mild & exotisch

100. BUTTER CHICKEN (G,H)

Cremige Butter-Tomaten-Soße mit Cashew

101. KORMA (G,H)

Kokosmilch-Soße mit duftenden Gewürzen

102. CASHEWNUSS (G,H)

Cremige Cashew-Soße mit Sahne & milden Gewürzen

103. JHALFREZI (G) 🌶

Pikante Currysoße mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten

104. DHANSAAK(G)

Linsen-Currysoße mit Bockshornklee & Kreuzkümmel

105. PALAK (G)

Cremige Spinatsoße mit Zwiebeln, Tomaten & Knoblauch

106. VINDALOO (G) 🌶

Sehr scharfe vindaalusoße mit kartoffel

107. ACHARI (G)

Würzig-säuerliche Currysoße mit Achar-Gewürzen

108. ROGAN JOSH(G)

Tomaten-Joghurt-Curry mit Kardamom & Nelken

109. KOLHAPURI (G) 🌶

Scharfe, cremige Currysoße mit Paprika & Tomaten

110. MALAI KALI MIRCH (G)

Cremige Sahnesoße mit schwarzem Pfeffer

111. MADRASI (G,H) 🌶

Sehr scharfes Süddindien-Curry mit Kokos & Curryblättern

112. BHUNA MASALA (G)

Kräftige, angeröstete Zwiebel-Tomaten-Gewürzsoße

113. GOA CURRY (G,H)

Mit Ananas in cremiger Kokossoße – fruchtig, mild

Hähnchen brustfilet	lammkeule ohne knochen	Lamm oder Hähnchen Hackfleisch	Prawn	Fisch	Soja	Paneer
11,70€	13,20€	13,20€	17,50€	11,70€	11,70€	11,70€
12,50€	13,50€	13,50€	17,50€	13,70€	13,70€	13,70€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,70€	14,20€	14,70€	17,50€	13,70€	13,70€	13,70€
13,50€	14,50€	14,50€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€
13,50€	14,50€	11,70€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€
13,20€	14,20€	14,50€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	13,50€	13,50€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€
13,50€	14,20€	14,20€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	13,50€	13,50€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,20€	14,20€	14,20€	17,50€	13,20€	13,20€	13,20€
13,50€	14,50€	14,50€	11,70€	13,50€	13,50€	13,50€
13,50€	13,50€	13,50€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€
13,50€	14,50€	14,50€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€
13,50€	14,50€	14,50€	17,50€	13,50€	13,50€	13,50€

Fußnoten – Allergene & Zusatzstoffe B = Enthält Krebstiere (Prawns), D = Enthält Fisch, F = Enthält Soja G = Enthält Milchprodukte (z. B.

Panneer, Sahne H = Enthält Schalenfrüchte (Cashew, Mandeln, Kokos)

Biryani Spezialitäten –

बरयानी वशेष

BIRYANI – BERÜHMTE SPEZIALITÄT AUS HYDERABAD

Aromatischer Basmati-Reis, schonend im „Dum“-Verfahren mit Gewürzen, frischen Kräutern, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen geschichtet, wahlweise mit Gemüse oder Fleisch. Serviert mit Raita.

114. Navratna Mix-Veg Biryani (1, G, 2) – नवरत्न मक्स वेज बरयानी 12.70€

Gemischtes gebratenes Saisongemüse mit aromatischem Basmati-Reis und dezenten Gewürzen – vegetarisch & leicht.

115. FISCH BIRYANI (1, D, 2) – मछली बरयानी 13.50€

Seelachsfilet mit würzigem Basmati-Reis – ein Genuss für Fischliebhaber

116. GOA BIRYANI (1, B, 2, H) – गोवा बरयानी 13.50€

Basmati-Reis mit Krabben, verfeinert mit milden Kokos- Gewürzen – nach Art der west indischen Küste.

117. NAWAABI CHICKEN BIRYANI (1, 2) – नवाबी चकन बरयानी 14.70€

Zarte Hähnchenbrust in edler Gewürzmischung, geschichtet mit Safran-Basmati-Reis – königlich & aromatisch

118. BOMBAY BIRYANI (1, B, 2) – बॉम्बे बरयानी 16.50€

Krabben, Lamm und Hähnchenbrustfilet im aromatischen Basmati-Reis – inspiriert vom Streetfood Mumbais.

119. TAJ KING PRAWNS BIRYANI (1, B, 2) – ताज क ग न्स बरयानी 14.50€

Riesengarnelen mit feinem Safranreis, exotisch gewürzt – eine edle Delikatesse.

120. MUGHLAI LAMM BIRYANI (1, 2) – मुगलई लैम्ब बरयानी 14.20€

Zartes Lammfleisch in kräftiger Gewürzmarinade, geschichtet mit Basmati-Reis – nach Mogul-Tradition.

121. DESI CHICKEN BIRYANI (MIT KNOCHEN) (1, 2) 16.50€

– देसी चकन बरयानी

Hausgemachtes, knochenhaltiges Huhn nach südindischer Art, geschichtet mit würzigem Basmati-Reis – kräftig, sehr scharf & authentisch.

122. BAKRA BIRYANI (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2) – बकरा बरयानी 3.50€

Zartes Bakra (Ziegenfleisch) in aromatischer Biryani-Mischung, mit Safran-Basmati-Reis – nach traditioneller Rezeptur.

123. JEERA BASMATI REIS (1, 2) – जीरा बासमती चावल 3.00€

Leicht gebratener Basmati-Reis mit geröstetem Kreuzkümmel – ideal als Beilage.

EMPFEHLUNG: EXTRA SOSSE (1, G, H) - अतिरिक्त सॉस 3.00€

Wahlweise Mandel-Sahne, Masala, Curry, Mango-Sahne, Kokos- Sahne oder sehr scharfe Soße.

Fußnoten – Allergene & Zusatzstoffe 1 = Enthält Gluten (Weizen), 2 = Enthält Zwiebeln & Knoblauch G = Enthält Milch/Milchprodukte (z. B. Joghurt, Sahne) B = Enthält Krebstiere (z. B. Garnelen, Krabben) H = Enthält Schalenfrüchte (z. B. Cashew, Mandeln), K = Enthält Senfsaat



Paneer Spezialitäten

पनीर वशेष

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Statt Reis mit Butter Naan oder Garlic Naan: € + 1,50

Paneer – Indischer Frischkäse aus gekochter Milch

124. PANEER MAKHANI (1, G) – पनीर मक्खनी 12.50€

Paneer in milder Butter-Tomaten-Sahnesoße

125. PANEER BUTTER MASALA (1, G) – पनीर बटर मसाला 12.50€

Paneerwürfel in Tomaten-Zwiebel-Sahnesoße

126. SHAHI PANEER (1, G, H) – शाही पनीर 12.50€

Paneer in Mandel-Kardamom-Sahnesoße

127. MATAR PANEER (1, G) – मटर पनीर 12.50€

Paneer mit Erbsen in Currysoße

128. PANEER PASANDA (1, G, H) – पनीर पसंदा 12.50€

Paneer mit Gemüse in Mandel sahne soße

129. KADAI PANEER (1, G) – कड़ाही पनीर 12.50€

Paneer mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln im Kadai-Stil

130. PALAK PANEER (1, G) – पालक पनीर 12.50€

Paneer in Spinatsauce mit Knoblauch-Ingwer

131. MALAI KOFTA (1, G, H) – मलाई कोफ्ता 12.70€

Frittierte Käse-Gemüse-Bällchen in Cashew-Tomatensoße.

132. PANEER MANGO (1, G) – पनीर मैंगो 12.50€

Paneer in Mango-Sahnesoße

133. PANEER DO-PYAAZA (1, G) – पनीर दो प्याज़ा 12.50€

Paneer mit zweifach gebratenen Zwiebeln

134. PANEER KORMA (1, G, H) – पनीर कोरमा 12.50€

Paneer in Kokos-Sahnesoße.

135. PANEER KOHLAPURI (1, G) – पनीर कोल्हापुरी 12.50€

Paneer in scharfer Tomaten-Zwiebel-Soße

136. PANEER LABAABDAAR (1, G) – पनीर लबाबदार 12.70€

Paneer in tomaten basierter Sahnesoßemit „Labaabdaar“-Gewürzmischung.

137. ANJEER-E-KHAAS (1, G, H) – अंजीर-ए-खास 14.70€

Paneer- und Kartoffelbällchen mit Feigenfüllung in Pistazien-Cashew- Safran-Soße

Fußnoten – Allergene & Zusatzstoffe (1) mit Farbstoff ·
(G) Milch/Laktose · (H) Schalenfrüchte (z. B. Mandeln,
Cashew, Pistazien)



Vegetarische Currys & Daal

शाकाहारी करी और दाल

Alle Gerichtewerden mit Basmati-Reis serviert. Statt Reis mit Butter
Naan oder Garlic Naan: +1,50 € Aufpreis

138. ALOO GOBI MASALA (I) – आलू गोभी मसाला	12.00€
Kartoffeln & Blumenkohl in milder Tomaten-Cremesoße.	
139. METHI MATAR MALAI (I, G) – मेथी मटर मलाई	12.50€
Grüne Erbsen in Bockshornklee-Sahnesoße	
140. DUM ALOO (I, H) – दम आलू	13.00€
Gefüllte Kartoffeln mit Cashew in würziger Tomaten	
141. KAAJU MATAR (I, G, H) – काजू मटर	12.50€
Erbsen in sahniger Cashewsoße	
142. MUSHROOM MATAR (I, G) – मशरूम मटर	12.00€
Champignons & Erbsen in Tomaten-Zwiebel-Soße	
143. NAVRATNA KORMA (I, G, H) – नव रत्न कोरमा	12.50€
Gemüse mit Trockenfrüchten in Kokos-Sahnesoße	
144. BHAINGAN BHARTA (I) – बैंगन भरता	12.00€
Geröstete Auberginen in Tomaten-Zwiebel-Soße	
145. MIX VEG SHAHI HANDI (I, G) – मक्स वेज शाही हांडी	12.00€
Gemüse in Tomaten-Currysoße	
146. MANGO SABZ-E-BAHAR (I, G) – मैंगो सब्ज़-ए-बहार	12.50€
Gemüse in Mango-Sahnesoße	
147. SARSON KA SAAG (I, G, K) – सरस का साग	13.00€
Senf- & Spinatblätter, serviert mit Butter	
148. BHINDI MASALA (I) – भिंडी मसाला	13.00€
Okraschoten mit Tomaten & Zwiebeln	
149. DAAL MAKHANI (I, G) –	12.00€
Schwarze Linsen in Butter-Tomaten-Soße.	
150. PUNJABI DAL TADKA (I) – पंजाबी दाल तड़का	12.00€
Gelbe Linsen mit Tomaten, Knoblauch & Kreuzkümmel	
151. PINDI CHANA MASALA (I) – पिंडी चना मसाला	12.00€
Kichererbsen in Tomaten-Zwiebel-Soße	
152. ALOO CHANA (I) – आलू चना	12.00€
Kichererbsen & Kartoffeln in Currysoße	
153. HARIYALI DAAL (I, G) – हरयाली दाल	12.00€
Gelbe Linsen in Spinatsoße mit Knoblauch & Ingwer	
154. SABJI KE KOFTA (I, G) – सब्ज़ी के कोफ्ते	12.00€
Frittierte Gemüsebällchen in Gewürzsoße	
155. RASILA ALOO (I) – रसिला आलू	12.00€
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel & Kräutern	

Chef's Choice

शेफ़ के पसंद

Hähnchen wahlweise mit oder ohne Knochen · Bakra nur mit Knochen Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert. Statt Reis mit Butter Naan oder Garlic Naan: +1,50 € Aufpreis

बकरा और चिकन के व्यंजन चिकन हड्डी के साथ या बिना हड्डी बकरा केवल हड्डी के साथ

156. DESI CHICKEN CURRY (1, 2) – देसी चिकन मसाला

Huhn mit Knochenoder Hähnchenbrustfilet auf Punjabi-Art – kräftig gewürzt mit grobem Pfeffer Ingwer und Knoblauch.

15.50€



157. KADAI CHICKEN (1, 2) – कड़ाही चिकन

Hähnchenbrust in würziger Kokos-Tomaten-Soße mit Curryblättern.

15.50€

158. BAKRA CURRY (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2) – बकरा करी

Bakra inkräftiger, hausgemachter Soßenach Nordindischer Art – vollmundig und würzig.

16.50€

159. BAKRA ROGHAN JOSH (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2, G) – बकरा रोगन जौश

Einklassiker aus Kaschmir – Bakra in roter, aromatischer Gewürzsoße mit Joghurtbasis

16.50€

160. BAKRA RARRA (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2) – बकरा रारा

Bakra in kräftiger Zwiebel-Tomaten-Soße, kombiniert mit Hackfleisch – besonders würzig.

16.50€

161. BAKRA MASALA (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2) – बकरा मसाला

Bakra in traditioneller, leicht scharfer Masala-Soße mit aromatischen Gewürzen

16.50€

162. BAKRA MADRAS (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2, H, K) – बकरा मद्रास

Bakra in südindischer, scharfer Kokos-Tomatensoße mit Senfsaat und Curryblättern

16.50€

163. BAKRA BHUNA (NUR MIT KNOCHEN) (1, 2) – बकरा भुना

Bakra in dickflüssiger, langsam gekochter Soße aus Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen – intensiv im Geschmack.

16.50€



Fußnoten – Allergene & Zusatzstoffe 1 = Enthält Gluten (Weizen), 2 = Enthält Zwiebeln & Knoblauch G = Enthält Milch/Milchprodukte (z. B. Joghurt, Sahne) H = Enthält Schalenfrüchte (z. B. Cashew, Mandeln), K = Enthält Senfsaat



Indische Desserts

(Ohne Dessertstein Essenunvollständig)

“इसके बिना खाना अधूरा है”

(Alle Desserts können Farbstoff enthalten (I))



164. GULAB JAMUN (1, G, H) - गुलाब जामुन

Selbstgemachte, frittierte Teigbällchen in Zuckersirup – warm serviert & unwiderstehlich süß.

3,70€



165. GULAB JAMUN MIT EIS (1, G, H) गुलाब जामुन वनीला आइस के साथ

Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup, serviert mit Vanilleeis – warm & kalt perfekt kombiniert.

4,50€



166. SHAHI RASMALAI (1, G, H) - शाही रसमलाई

Zarte Rahmkäsepastetchen in reduzierter Safran- Milchsauce, garniert mit Pistazien – königlich & cremig.

4,50€



167. MANGO KESAR KULFI (1, G, H) - मँगो केसर कुल्फी

Hausgemachtes Mango-Safran-Eis – aromatisch & eiskalt serviert.

4,50€



168. HOTBROWNIE MIT VANILLEEIS (1, G, H, E) - हॉट आउनी वनीला आइस क्रीम के साथ

Warmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis & Schlagsahne – internationaler Favorit

5,70€



169. JALEBI WITH RABRI (1, G, H) - जलेबी रबड़ी के साथ

Knusprige, spiralförmige Süßspeise in Zuckersirup, serviert mit cremiger Milch-Rabri – klassisch & festlich.

5,70€



Fußnoten – Allergene & Zusatzstoffe (I) Kann Farbstoff enthalten, (G) Milch & Milchprodukte (z. B. Sahne, Käse, Butter, Joghurt) (H) Schalenfrüchte/Nüsse (z. B. Mandeln, Pistazien, Cashew), (E) Ei und Eierzeugnisse

मिठाई तो
बस नाम है,
जलेबी एक
एहसास है. ❤



Getränkekarte

“पेय सूची”

Lassi - लस्सी

Traditioneller indischer Joghurt-Drink – erfrischend, cremig und in süßer oder herzhafter Variante erhältlich.

Süße Lassi – मीठी लस्सी

MANGO LASSI (G,1,2,5,6) – मैंगो लस्सी	3,70€
Beliebte Lassi mit feinem Mangopüree – fruchtig & mild.	
MITHI LASSI (G,5) – मीठी लस्सी	3,60€
Klassische, hausgemachte Lassi mit Zucker – erfrischend & cremig.	
PUDHINA MITHI LASSI (G,1,2,6) – पुदीना मीठी लस्सी	3,70€
Süße Lassi mit frischer Minze – kühlend & aromatisch.	
ROOH AFZA LASSI (G,1,2,6) – रूह अफ़ज़ा लस्सी	4,20€
Joghurt-Drink mit Rosenwasser und Rosenblättern – exotisch & leicht süß.	

Herzhafte Lassi – नमकीन लस्सी

NAMKEEN LASSI (G) – नमकीन लस्सी	3,20€
Traditionelle, gesalzene Lassi – herhaft & erfrischend.	
ADRAK LASSI (G) – अदरक लस्सी	3,20€
Gesalzene Lassi mit frischem Ingwer – leicht scharf & belebend.	
MASALA LASSI (G) – मसाला लस्सी	3,20€
Herhaft gewürzte Lassi mit geröstetem Kreuzkümmel, Chaat Masala & Kräutern.	
PUDHINA LASSI (G) – पुदीना लस्सी	3,50€
Pikante Minz-Lassi mit Salz und Gewürzen – besonders erfrischend im Sommer.	
CHAACH (G) – छाछ	3,50€
Gesalzene Lassi mit schwarzem Pfeffer & grüner Chili – intensiv würzig.	

(G) = Milch, Laktose (H) = Schalenfrüchte (I) = mit Farbstoff
(2) = mit Konservierungsstoff (3) = mit Antioxidationsmittel
(4) = mit Geschmacksverstärker (5) = mit Süßungsmittel (6) = mit Aroma

Getränke

“ठंडा पेय ”

WASSER STILL, WASSER LAUT – पानी, सोडा पानी 0,25 L	2,80 €
WASSER STILL, WASSER LAUT – पानी, सोडा पानी 0,75 L	5,80 €
TAFELWASSER (PUREZZA) 0,35L	3,10 €
Wasser Still, Wasser Laut – पानी, सोडा पानी Frisch gefiltert, nachhaltig & direkt im Haus veredelt.	
TAFELWASSER (PUREZZA) 0,75 L	5,80 €
Wasser Still, Wasser Laut – पानी, सोडा पानी Frisch gefiltert, nachhaltig & direkt im Haus veredelt.	
APFELSCHORLE – सेब शोरले (0,33 L) – (2, 3, 5)	3,10 €
COCA COLA – कोका कोला (0,33 L) – (2)	3,10 €
COCA COLA ZERO – कोका कोला ज़ीरो (0,33 L) – (2, 9, 10)	3,10 €
FANTA – फ़ैंटा (0,33 L) – (1, 2)	3,10 €
MEZZO MIX – मेज़ो मिक्स (0,33 L) – (1, 2)	3,10 €
SPRITE – स्प्राइट (0,33 L) – (2)	3,10 €
EISTEE PFIRSICH – आइस टी पीच (0,33 L) – (1, 2, 4)	3,10 €
FASSBRAUSE ORANGE – फ़ासब्राउज़ ऑरेंज (0,33 L) – (1, 2, 4)	3,70 €
BITTER LEMON (SCHWEPPES) – बिटर लेमन (0,25 L) – (2, 13)	2,90 €
GINGER ALE (SCHWEPPES) – जिंजर एले (0,25 L) – (2)	2,90 €
TONIC WATER (SCHWEPPES) – टॉनिक वॉटर (0,25 L) – (2, 13)	2,90 €

Hausgemachte Erfrischungen

घर की बनी ताज़गी भरी ड्रिंक

(400 ml – 4,90 €)

LEMON SODA – लेमन सोडा (11)

Mineralwasser mit Zitrone, frischer Minze, Zucker und exotischen Gewürzen – frisch & aromatisch.

AAM PANNA – आम पन्ना (11)

Spritziges Wasser mit Mango, frischer Minze, Zucker und Gewürzen – fruchtig, süß & leicht würzig.

MANGO EISTEE – मैंगो आइस टी (1, 2, 4, 11)

Fruchtiger hausgemachter Eistee mit sonnengereiften Mangos.

HOLUNDERBLÜTEN-LIMO – एल्डरफ्लॉवर नींबू पानी (11)

Mit hausgemachtem Sirup, Limette, frischer Minze und Eiswasser.

WASSERMELONEN-FIZZ – तरबूज फिझ (11)

Wassermelonensaft, Limettensaft, Minze & Sodawasser.

RHABARBER-ERDBEER-SCHORLE – रूबर्ब-स्ट्रॉबेरी शोरले (2, 3, 5, 11)

Erfrischende Mischung aus Rhabarber- und Erdbeersaft mit spritzigem Mineralwasser.

LYCHEE MINT COOLER – लीची मिंट कूलर (11)

Saftige Litschis, frische Minze, Zitronensaft & Crushed Ice – exotisch & eiskalt.

VIRGIN PASSION MOJITO – वर्जिन पैशन मोजिटो (11)

Passionsfruchtpüree, Minze, Limette & Soda – tropisch & erfrischend.



Weißweine – सफेद वाइन

CHARDONNAY DELLE VENEZIE (G)

Trocken, fruchtig & harmonisch – ideal zu leichten Gerichten.

0,25L 5,60€ 0,5L 11,20€ 1L 22,00€

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE (G)

Klar & elegant mit feiner Frische – aus Norditalien.

0,25L 5,80€ 0,5L 11,60€ 1L 23,00€

WEISSWEINSCHORLE (G)

Weißwein gemischt mit spritzigem Mineralwasser – erfrischend & leicht.

Glas 5,70€

INDISCHER WEISSWEIN (G)

Exotisch, leicht & aromatisch – perfekt zu würzigem Essen.

0,25L 6,70€ 0,5L 13,40€ 0,75L 20,00€



Roséweine – गुलाबी वाइन

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROSATO (G)

Frischer Rosé mit beerigen Noten – leicht & lebendig.

0,25L 5,60€ 0,5L 11,20€ 1L 22,00€

INDISCHER ROSÉWEIN (G)

Zartfruchtig & exotisch – ideal zu vegetarischen Gerichten.

0,25L 6,70€ 0,5L 13,40€ 0,75L 20,00€





Säfte – जूस

(300 ml – 3,90 €)

BANANENSAFT – केले का जूस (11)

GUAVENSAFT – अमरूद जूस (11)

KIRSCHSAFT – चेरी जूस (11)

MANGOSAFT – आम का जूस (11)

MARACUJASAFT – पैशन फ्रूट जूस (11)

ORANGENSAFT – संतरे का जूस (11)

ANANASSAFT – अनानास जूस (11)

RHABARBERSAFT – रुबर्ब जूस (11)

LITSCHISAFT – लीची जूस (11)

MANGO-MARACUJASAFT – आम-पैशन फ्रूट जूस (11)

KIBA (KIRSCH-BANANENSAFT) – कीबा (चेरी-केला जूस)

(11) **SAFTSCHORLE** – जूस शोरले (11)

Milkshakes – मिल्क शेक

(300 ml – 4,90 €)

STRAWBERRY MILKSHAKE – स्ट्रॉबेरी मिल्क शेक (G / 1)

Fruchtiger Erdbeershake mit Milch – süß, cremig & beliebt.

MANGO MILKSHAKE – मैंगो मिल्क शेक (G / 1)

Tropisch-süßer Milchshake mit feinem Mangopüree – samtig & erfrischend.

COLD COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM – कोल्ड कॉफी विद वनीला आइसक्रीम (G / 1)

Gekühlter Kaffee mit Vanilleeis – ein indischer Sommerklassiker.

OREO SHAKE – ओरेओ शेक (A, G, H / 1)

Cremiger Milchshake mit zerkleinerten Oreo-Keksen – schokoladig & knusprig zugleich.

(G) = Milch, Laktose (H) = Schalenfrüchte (1) = mit Farbstoff

(2) = mit Konservierungsstoff (3) = mit Antioxidationsmittel

(4) = mit Geschmacksverstärker (5) = mit Süßungsmittel (6) = mit Aroma

(11) = chininhaltig

Alkoholfreie Cocktails

बिना अल्कोहल कॉकटेल

(Alle Cocktails 400 ml – 5,90 €)

VIRGIN PIÑA COLADA – वर्जिन पिना कोलाडा (G)

Ananassaft, Kokos-Sirup & Sahne – cremig, tropisch & süß.

IPANEMA – इपनेमा (-)

Frische Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft & Ginger Ale – spritzig & erfrischend.

COCONUT KISS – कोकोनट किस (G)

Ananassaft, Kokos-Sirup, Sahne & Grenadine – exotisch & farbenfroh.

STRAWBERRY COLADA – स्ट्रॉबेरी कोलाडा (G)

Maracujasaft, Orangensaft, Sahne & Erdbeer-Sirup – fruchtig & cremig.

KIWI TWIST – कीवी ट्विस्ट (2)

Zitronensaft, Lime Juice, Lemon Squash, Ananassaft, Maracujasaft, Kiwi-Sirup & Blue Curaçao (alkoholfrei) – frisch, süß-säuerlich & bunt.

SPICY GUAVA COOLER – स्पाइसी अमरुद कूलर (2)

Guavensaft mit Chaat Masala, Zitronensaft, Minze & einer Prise Chili – exotisch, leicht scharf & erfrischend.

MASALA MASTI – मसाला मस्ती (2)

Spritziger Mix aus Zitronensaft, Minze, geröstetem Kreuzkümmel, schwarzem Salz, Chaat Masala & Sodawasser – herhaft, belebend & typisch indisches.

GOA SUNRISE – गोवा सनराइज़ (2)

Orangensaft, Ananassaft & Grenadine – fruchtig, farbenfroh & ein tropischer Start in den Tag.

PAAN GULKAND – पान गुलकंद (-)

Erfrischendes, veganes Getränk aus Betelblättern und Rosenblütenkonfitüre (Gulkand) – süß, blumig und einzigartig im Geschmack.

BLUE LAGOON – ब्लू लैगून (2)

Lemon Squash, Sprite, Limettensaft & Blue Curaçao Sirup (alkoholfrei) – erfrischend, spritzig & in leuchtendem Blau.





Bier vom Fass – ड्राफ्ट बियर

		0,3L
KÖLSCH VOM FASS – कोल्श बियर (G / 1) Typisch kölsches, obergäriges Bier – frisch gezapft.	3,50€	
PILS VOM FASS – पिल्स बियर (G / 1) Klassisches, herbes Pils – klar & erfrischend.	3,60€	
RADLER – रैड्लर (G / 1) Kölsch gemischt mit Zitronenlimonade – spritzig & süffig.	3,50€	
KÖLSCH-COLA – कोल्श-कोला (G / 1) Kölsch gemischt mit Cola – erfrischend & süß-herb.	3,50€	

Weizenbiere – व्हीट बीयर

		0,5L
HEFEWEIZEN (HELL) – हेफेवाइज़ेन (हल्का) (G / 1) Naturtrübes Weizenbier mit fruchtigem Aroma. Indisches Bier (G)	4,70€	
HEFEWEIZEN (DUNKEL) – हेफेवाइज़ेन (गहरा) (G / 1) Malzig, kräftig & urig – dunkel und vollmundig.	3,90€	
KRISTALLWEIZEN – क्रिस्टल वाइज़ेन (G / 1) Klar filtriertes Weizenbier – leicht & prickelnd.	4,70€	
BANANENWEIZEN – बनाना वाइज़ेन (G / 1) Hefeweizen gemischt mit Bananensaft – süffig & weich.	4,70€	
ALKOHOLFREIES BANANENWEIZEN नॉन-अल्कोहलिक बनाना वाइज़ेन (G / 1)	5,70€	
Alkoholfreies Hefeweizen mit Bananensaft – fruchtig & erfrischend.		

Rotweine – लाल वाइन

	0,25L	0,5L	1L
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (G) Tiefrot, samtig & vollmundig – italienischer Klassiker.	5,60€	11,20€	22,00€
NERO D'AVOLA (G) Würzig, kräftig & rund – aus Sizilien.	5,80€	11,60€	23,00€
INDISCHER ROTWEIN (G) Mild, rund & leicht fruchtig – harmoniert wunderbar mit Currygerichten.	0,25L	0,5L	0,75L
	6,70€	13,40€	20,00€



Cocktails mit Alkohol –

अल्कोहल वाले कॉकटेल

(Alle Cocktails 400 ml – 6,90 €)

LONG ISLAND ICE TEA – लॉन्ग आइलैंड आइस टी (2)

Vodka, weißer & brauner Rum, Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Lemon Squash & Cola – kräftig, spritzig & legendär.

ZOMBIE – ज़ॉम्बी (2)

Weißen & brauner Rum, Cherry Brandy, Zitronensaft, Ananas- & Orangensaft – fruchtig-stark & tropisch.

MELON SOUR – मेलन सॉर (2)

Vodka, Melonenlikör, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Lemon Squash, Maracuja- & Ananassaft – exotisch, süß-sauer & frisch.

MOJITO – मोजिटो (-)

Rum, Rohrzucker, frische Minze, Limetten & Soda – der kubanische Klassiker, kühlend & belebend.

PIÑA COLADA – पिना कोलाडा (G)

Weißen Rum, Kokos-Sirup, Sahne & Ananassaft – cremig, karibisch & unverwechselbar.

KAMA SUTRA KISS – कामसूत्र किस (G)

Vodka, Mangolikör, Ananassaft, Kokos-Sirup & Sahne – süß, verführerisch & exotisch.

BOLLYWOOD NIGHTS – बॉलीवुड नाइट्स (2)

Gin, Rosenlikör, Limettensaft, Hibiskus-Sirup & Soda – blumig, spritzig & farbenfroh.

DESI RUM PUNCH – देसी रम पंच (2)

Brauner Rum, Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Grenadine – fruchtig, kräftig & partytauglich.

SPICY MAHARAJA – स्पाइसी महाराजा (-)

Tequila, Limettensaft, Orangenlikör & hausgemachter Chilli-Sirup – feurig & königlich.

NAUGHTY NIMBU – नॉटी निम्बू (-)

Gin, Zitronensaft, Tonic & ein Hauch Minze – frisch, leicht & verspielt.

Prosecco & Aperitifs

प्रोसेको और एपरिटिफ़

(14)

PROSECCO – प्रोसेको

Italienischer Schaumwein – trocken, spritzig & elegant.

FREIXENET – फ्रेक्सेनेट

Spanischer Cava – feinperlig & fruchtig.

APEROL SPRITZ – अपेरोल स्प्रिट्ज़

Aperol mit Prosecco, Soda & Orangenscheibe – fruchtig-herb & erfrischend.

Glas 0,1l
4,90€ 24,00€

Glas 0,25l
4,50€ 22,00€

6,90€

Aperitifs & Longdrinks

एपरिटिफ़ और लॉन्ग ड्रिंक

(14)

MARTINI (DRY / ROSSO / BIANCO) – मार्टिनी (ड्राई / रोसो / बियान्को)

Klassischer Wermut – pur oder auf Eis mit Zitrone.

5,40€

CAMPARI – कैमपारी

Italienischer Kräuterlikör – bitter & aromatisch.

MIT ORANGE ODER SODA: +1,00 €

5,40€

GIN TONIC – जिन टॉनिक

Klassischer Longdrink – Dry Gin mit Tonic Water, auf Eis & mit Limettenscheibe.

6,90€

LILLET BLANC

Fruchtig-frischer französischer Aperitif auf Weinbasis

6,90€

LILLET ROSÉ

Leicht, blumig und elegant

6,90€

LILLET WILD BERRY

Erfrischend mit Beeren & Tonic

6,90€



प्याला हो या जाम, दिल से पिया जाए।
(OB GLAS ODER BECHER – TRINKEN
SOLLTE MAN VON HERZEN.)

(14)

Spirituosen – शराब

Glas 4cl

5,40€

BACARDI (37,5 %) – बैकार्डी

Klarer, karibischer Rum – leicht & vielseitig.

5,40€

CAPTAIN MORGAN (RUM) – कैप्टन मॉर्गन (रम)

Klassischer Longdrink – Dry Gin mit Tonic Water, auf Eis & mit Limettenscheibe.

5,40€

OLD MONK (INDISCHER RUM) – ओल्ड मॉन्क (भारतीय रम)

Legendärer dunkler Rum aus Indien – kräftig & weich im Abgang.

Gin – जिन ⁽¹⁴⁾

Glas 4cl

6,20€

BOMBAY SAPPHIRE (40 %) – बॉम्बे सैफायर

Premium London Dry Gin – mit feinen Botanicals, klar & aromatisch.

Whisky International⁽¹⁴⁾

इंटरनेशनल व्हिस्की

Glas 4cl

5,90€

BALLANTINE'S (40 %) – बैलनटाइन'स

Schottischer Blend – weich, leicht rauchig.

7,20€

CARDHU 12 JAHRE (40 %) – कार्ड्हु 12 साल

Single Malt aus der Speyside – rund, honigartig & elegant.

6,90€

CHIVAS REGAL (40 %) – चिवास रीगल

Edler Blended Scotch – ausgewogen & samtig.

6,90€

DIMPLE (40 %) – डिम्पल

Schottischer Premium-Blend – weich, nussig & komplex.

7,50€

GLENFIDDICH (40 %) – ग्लेनफिडिक

Single Malt Scotch Whisky – fruchtig, weich & klassisch.

6,20€

JACK DANIEL'S (40 %) – जैक डेनियल'स

Tennessee Whiskey – süßlich & rauchig mit Vanillenote.

6,20€

JAMESON (IRLAND) – जेमसन (आयरलैंड)

Weicher Irish Whiskey – mild & ausgewogen.

5,90€

JIM BEAM (40 %) – जिम बीम

Klassischer Bourbon – vanillig, leicht süß & würzig.

7,20€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (40 %) – जॉनी वॉकर ब्लैक लेबल

12 Jahre gereifter Scotch Blend – kräftig & komplex.

5,90€

JOHNNIE WALKER RED LABEL (40 %) – जॉनी वॉकर रेड लेबल

Junger, vielseitiger Scotch – würzig & lebendig. Amaretto di Saronno – अमारेटो दी सारोनो (H, 7) Mandelaromatischer Likör aus Italien – süß & nussig.



Digestifs & Schnäpse⁽¹⁴⁾

डाइजेस्टिफ़

RAMAZZOTTI (30 %) – रामाज़ोत्ती Italienischer Kräuterlikör – süß, leicht bitter & aromatisch.	2cl	2.90€
UNDERBERG (44 %) – अंडरबर्ग Kräuterbitter aus Deutschland – stark, intensiv & verdauungsfördernd.		3.20€
FERNET BRANCA (40 %) – फेर्नेट ब्रांका Italienischer Bitter mit kraftvollen Kräutern – herb & kühlend.		2.90€
JÄGERMEISTER (35 %) – जेगरमेस्टर Deutscher Kräuterlikör – süßlich-würzig mit 56 Kräutern.		2.90€

Spirituosen International⁽¹⁴⁾

इंटरनेशनल स्पिरिट्स

GRAPPA (40 %) – ग्राप्पा Italienischer Tresterbrand – trocken, fruchtig & klar.	2cl	3.20€
OUZO – ऊजो Griechischer Anis-Schnaps – aromatisch & weich.		2.90€
TEQUILA (SILVER / GOLD) – टकीला (सिल्वर / गोल्ड) Mexikanischer Agavenbrand – pur oder als Shot, klar oder gereift.		3.20€



Liköre & Digestifs⁽¹⁴⁾

लिक्योर और डाइजेस्टिफ़

SAMBUCA – सैम्बुका Italienischer Anislikör – klar, süß & aromatisch.	2cl	2.90€
AVERNA – एवर्ना Kräuterlikör aus Sizilien – mild bitter mit süßer Note.		2.90€



Indische Schnäpse⁽¹⁴⁾

भारतीय देशी शराब

INDISCHE SCHNÄPSE (MANGO / LITCHI / GUAVE / KARDAMOM / KOKOSNUSS) भारतीय फलों और मसालों की देशी शराब	2cl	3.50€
INDISCHER MANGOLIKÖR (24 %) – भारतीय मैंगो लिक्योर Fruchtig-süßer Likör mit intensivem Mangogeschmack – mild & tropisch.		3.50€



Tee- & Kaffeespezialitäten

– चाय और कॉफ़ी

SCHWARZER TEE^(N) – काली चाय	2,70€
Aromatischer, klassischer Schwarztee – pur oder mit Zitrone.	
GRÜNER TEE^(N) – हरी चाय	2,70€
Mild-herber Grüntee – frisch und gesund.	
FRÜCHTETEE⁽⁻⁾ – फल चाय	2,70€
Fruchtige Teemischung – koffeinfrei & erfrischend.	
ROOIBOS⁽⁻⁾ – रूइबॉस चाय	2,70€
Südafrikanischer Kräutertee – weich im Geschmack & koffeinfrei.	
KAMILLE⁽⁻⁾ – कैमोमाइल चाय	2,70€
Sanfter Kräutertee – beruhigend & wohltuend.	
FRISCHER PFEFFERMINZ-TEE⁽⁻⁾ – ताज़ा पुदीना चाय	2,90€
Frische Minzblätter aufgebrüht – kühlend & belebend.	
FRISCHER INGWER-TEE MIT ZITRONE & HONIG^(H)	3,10€
ताज़ा अदरक चाय नींबू और शहद के साथ Würzig-frischer Tee – wärmend & stärkend.	
NAMO NAMO CHAI^(G, 11, N) – नमो नमो चाय	3,10€
Indischer Gewürztee mit Milch – kräftig, süß und aromatisch.	
CHAI LATTE MIT SAHNE^(G, 11, N) – चाय लाटे के साथ	3,50€
Gewürztee mit Milch, verfeinert mit Sahne – cremig & mild.	
KAHWA^(N) – कहवा	3,10€
Traditioneller schwarzer Tee aus Kaschmir, verfeinert mit Gewürzen – duftend & festlich.	
HEISSES WASSER गर्म पानी	1,00€

Kaffee – कॉफ़ी

ESPRESSO^(Nkt, F) – एस्प्रेसो	2,70€
Kräftiger italienischer Kaffee – klein & intensiv.	
DOPPELTER ESPRESSO^(Nkt, F) – डबल एस्प्रेसो	3,20€
Doppelte Portion Espresso – stark & aromatisch.	
ESPRESSO MACCHIATO^(G, Nkt, F) – एस्प्रेसो माकियातो	3,20€
Espresso mit einem Hauch Milchschaum.	
KAFFEE^(Nkt, F) – कॉफ़ी	2,90€
Klassischer schwarzer Kaffee – heiß & aromatisch.	
MILCHKAFFEE^(G, Nkt, F) – दूध कॉफ़ी	3,20€
Kaffee mit heißer Milch – mild & cremig.	
CAPPUCCINO^(G, Nkt, F) – कैप्पुचिनो	3,20€
Espresso mit heißer Milch und cremigem Milchschaum.	
CARAMEL LATTE^(G, 2, 11, Nkt, F) – कैरामेल लाटे	3,50€
Milchkaffee mit Karamellsirup – süß & verführerisch.	

ALLERGENE (A–N):

- A** – GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT ODER HYBRIDSTÄMME)
- B** – KREBSTIERE UND KREBSTERZEUGNISSE
- C** – EIER UND EIERERZEUGNISSE
- D** – FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- E** – ERDNÜSSE UND ERDNUSSERZEUGNISSE
- F** – SOJABOHNNEN UND SOJAERZEUGNISSE
- G** – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHL. LAKTOSE)
- H** – SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE, QUEENSLANDNÜSSE)
- I** – SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- J** – SENF UND SENFERZEUGNISSE
- K** – SESAMSAMEN UND SESAMSAMENERZEUGNISSE
- L** – SCHWEFELDIOXID UND SULFITE >10 MG/KG ODER 10 MG/L
- M** – LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
- N** – Weichtiere (z. B. Muscheln) und Weichtiererzeugnisse

ZUSATZSTOFFE (FARBSTOFFE, ZIFFERN 1–14):

- 1.** FARBSTOFF
- 2.** KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3.** ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4.** GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5.** GESCHWEFELT
- 6.** GESCHWÄRZT (Z. B. OLIVEN)
- 7.** GEWACHST
- 8.** PHOSPHAT
- 9.** SÜSSUNGSMITTEL
- 10.** PHENYLALANINQUELLE
- 11.** KOFFEIN
- 12.** CHININHALTIG
- 13.** TAURIN
- 14.** MIT ALKOHOL

GEWÜRZE



-  CUMIN SEED
-  CORIANDER SEED
-  BLACK CARDAMOM
-  GREEN CARDAMOM
-  CINNAMON
-  CLOVE
-  BAY LEAF
-  MACE
-  NUTMEG
-  STAR ANISE
-  BLACK PEPPER
-  FENNEL SEED

