

## INDISCHE VORSPEISEN | INDIAN STARTERS

### SORBA | SUPPEN | SOUP

1. SABJI SORBA | Gemüsesuppe | vegetables soup 5,50 €
2. TOMATEN SORBA | Tomatensuppe | tomato soup 5,50 €
3. DAL SORBA | Linsensuppe | lentil soup 5,50 €
4. MURGH SORBA | Hühnersuppe indische Art | chicken soup indian style 6,00 €
5. JHEENGAMACHI SORBA | Garnelensuppe | shrimps soup 6,50 €

### PAKORA

(im Kichererbsenteig frittiert | fried in gram flour pastry)

7. SABJI PAKORA<sup>1</sup> 7,00 €  
Blumenkohl, Kartoffeln und Zwiebeln | cauliflower, potatoes and onions
8. PANEER PAKORA<sup>1,4</sup> 7,50 €  
hausgemachter Käse | homemade cheese
9. MURGH PAKORA<sup>1</sup> 7,50 €  
Hühnchen | chicken
10. JHEENGAMACHI PAKORA<sup>1</sup> 8,50 €  
Garnelen | shrimps

## ASIATISCHE VORSPEISEN | ASIAN STARTERS

205. SAUER-SCHARFE SUPPE MIT GEMÜSE<sup>2</sup> 5,50 €  
hot-sour soup with vegetables
206. SAUER-SCHARFE SUPPE MIT HÜHNCHEN<sup>2</sup> 6,00 €  
hot-sour soup with chicken
211. FRÜHLINGSRÖLLCHEN VEGETARISCH<sup>2</sup> 6,50 €  
spring rolls vegetable
216. GRÜNER SALAT 6,50 €  
green salad
217. SALAT MIT HÄHNCHEN 8,50 €  
salad with chicken

# AUS DER INDISCHEN CURRYKÜCHE (VEGETARISCH)

## VEGETABLE CURRY KITCHEN

### SABJI (GEMÜSE | VEGETABLES)

**15. SABJI CURRY<sup>3,4</sup> 12,50 €**

gemischtes Gemüse in Curry-Sauce  
mixed vegetables in curry sauce

**16. NABARATNA KORMA<sup>3,4</sup> 12,50 €**

Gemüse und Früchte mit Rosinen in Cashewcreme-Sauce  
vegetables and fruits with raisin in cashew cream sauce

**17. ALU GOBHI<sup>3,4</sup> 12,50 €**

Blumenkohl mit Kartoffeln  
cauliflower with potatoes

**18. ALU MATTER<sup>3,4</sup> 12,50 €**

Erbsen mit Kartoffeln in Curry-Sauce  
peas with potatoes in curry-sauce

**19. ALU PALAK<sup>3,4</sup> 12,50 €**

Spinat mit Kartoffeln Curry-Art  
spinach with potatoes curry style

### PANEER (KÄSE | CHEESE)

**25. KRAI PANEER (PIKANT)<sup>3,4</sup> 14,50 €**

hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Chili nach Punjab Art  
homemade cheese with onions and chili punjab style

**26. PANEER MAKHANI<sup>3,4</sup> 14,50 €**

hausgemachter Käse mit Butter-Tomaten-Sauce  
homemade cheese with butter tomato sauce

**27. SHAHE PANEER<sup>3,4</sup> 14,50 €**

hausgemachter Käse in Sahne-Sauce mit Mandeln, Nüssen und Rosinen  
homemade cheese with almonds, nuts and raisins

**28. PALAK PANEER<sup>3,4</sup> 14,50 €**

hausgemachter Käse mit Spinat  
homemade cheese with spinach

**29. PANEER MATTER<sup>3,4</sup> 14,50 €**

hausgemachter Käse mit Erbsen in Curry-Sauce  
homemade cheese with peas in curry sauce

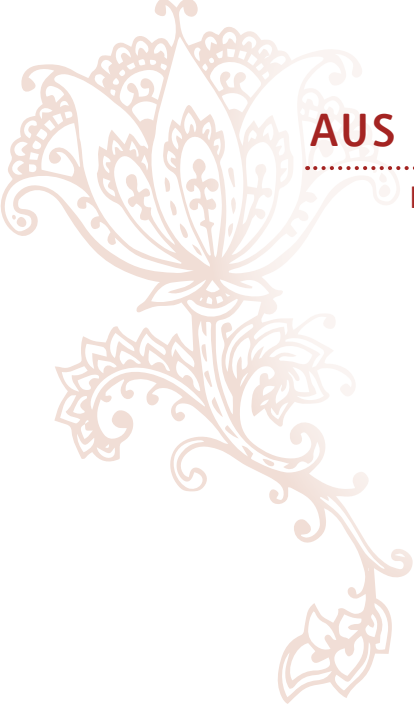
### DAL (LINSEN | LENTILS)

**30. DAL TARKA (PIKANT) 12,50 €**

gelbe Linsen nach indischer Curry-Art gekocht  
yellow lentils indian curry style

**31. DAL MAKHANI<sup>4</sup> 13,00 €**

schwarze Linsen und rote Bohnen nach nordindischer Art  
black lentils and red beans north indian style



## AUS DER INDISCHEN CURRYKÜCHE

### INDIAN CURRY KITCHEN NONVEGETABLE

#### MURGH (HÄHNCHEN | CHICKEN)

35. MURGH CURRY <sup>3,4,5</sup> 15,00 €

Hähnchen in Curry-Sauce  
chicken in curry sauce

36. MURGH MAKHANI <sup>3,4,5</sup> 15,50 €

Hähnchen in Butter-Tomaten-Sauce  
chicken in butter tomato sauce

37. MURGH KORMA <sup>3,4,5</sup> 15,00 €

Hähnchen in Cashew-Sauce nach Muglei-Art  
chicken in cashew sauce Muglei style

38. MURGH PALAK <sup>3,4,5</sup> 15,00 €

Hähnchen mit Spinat nach indischer Art  
chicken with spinach indian style

39. MURGH TIKKA MASALA <sup>1,3,4,5</sup> 15,50 €

mariniertes und gegrilltes Hähnchen in Tomaten-Zwiebel-Sauce  
marinated and grilled chicken in tomato onion sauce

40. MURGH JHALFEREZI (PIKANT) <sup>3,4,5</sup> 15,00 €

Hähnchen mit Chili, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika nach Punjab-Art  
chicken boiled with chili, onions, ginger, tomato and paprika punjab-style

#### BATAK (ENTE | DUCK)

45. BATAK CURRY 18,50 €

Ente in Curry-Sauce  
duck in curry sauce

46. BATAK MAKHANI 18,50 €

Ente in Butter-Tomaten-Sauce  
duck in butter tomato sauce

47. BATAK JHALFEREZI (PIKANT) 18,50 €

Ente mit Chili, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika nach Punjab-Art  
fried duck with chili, onions, ginger, tomato and paprika punjab-style

48. BATAK CHILI (SCHARF | HOT) 18,50 €

Ente mit Tomaten, Zwiebeln und Chili  
duck with tomato, onion and chili



## AUS DER INDISCHEN CURRYKÜCHE

### INDIAN CURRY KITCHEN NONVEGETABLE

#### LAMM (LAMB)

50. LAMM CURRY 20,50 €

Lamm mit Curry-Sauce  
lamb with curry sauce

51. LAMM KORMA 20,50 €

Lamm in Cashew-Sauce  
lamb in cashew sauce

52. LAMM MASALA<sup>1</sup> (PIKANT) 20,50 €

mariniertes und gegrilltes Lamm in Tomaten-Zwiebel-Sauce  
marinated and grilled lamb in tomato onion sauce

53. LAMM PALAK 20,50 €

Lamm mit Spinat nach Curry-Art  
lamb with spinach curry style

#### JHEENGAMACHI (FISCH & GARNELEN / FISH & SHRIMPS)

55. JHEENGAMACHI CURRY<sup>3,4</sup> 19,50 €

Garnelen in Curry-Sauce  
shrimps in curry sauce

56. JHEENGAMACHI MAKHANI<sup>3,4</sup> 19,50 €

Garnelen in Butter-Tomaten-Sauce  
shrimps in butter tomato sauce

57. JHEENGAMACHI MASALA (PIKANT)<sup>3,4</sup> 19,50 €

Garnelen in Tomaten-Zwiebel-Sauce  
shrimps in tomato onion sauce

58. MACCHI CURRY<sup>3,4,5</sup> 19,00 €

Seelachsfilet in Curry-Sauce  
coalfish filet in curry sauce

59. MACCHI MAKHANI<sup>3,4,5</sup> 19,00 €

Seelachsfilet in Butter-Tomaten-Sauce  
coalfish filet butter tomato sauce

60. MACCHI MASALA (PIKANT)<sup>3,4,5</sup> 19,00 €

Seelachsfilet in Tomaten-Zwiebel-Sauce  
coalfish filet tomato onion sauce

## BIRYANI

(gedämpfter Basmati-Reis mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern  
steamed basmati rice with different herbs and spices)

61. SABJI BIRYANI <sup>3,5</sup> 15,50 €  
vegetarisches Biryani | vegetable Biryani

62. MURGH BIRYANI <sup>3,5</sup> 16,00 €  
Hähnchen Biryani | chicken Biryani

63. LAMM BIRYANI <sup>3</sup> 20,00 €  
Lamm Biryani | lamb Biryani

64. JHEENGA BIRYANI <sup>3</sup> 19,50 €  
Garnelen Biryani | shrimps Biryani

65. BIRYANI SPEZIAL <sup>3,5</sup> 22,00 €

Alle Biryani-Gerichte werden mit Raita serviert.

## RAITA

(Joghurt | yoghurt)

70. JHEERA RAITA <sup>4</sup> 5,00 €  
Joghurt mit geröstetem Kümmel und Kräutern  
yoghurt with roastet caraway and herbage

71. MIXED RAITA <sup>4</sup> 5,50 €  
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln  
yoghurt with cucumber, tomato, onion

## EXTRA

NAAN <sup>4</sup> 3,00 €  
indisches Fladenbrot/indian flat bread

ROTI 2,80 €  
indisches Vollkornbrot/indian whole-grain bread

## AUS DEM INDISCHEN TANDOORI (LEHMOFEN)

### 75. PANEER TIKKA<sup>1</sup> 17,50 €

hausgemachter Käse am Spieß gegrillt  
homemade cheese roasted on a spit

### 76. TANDOORI JHEENGA<sup>1</sup> 23,00 €

marinierte und gegrillte Garnelen  
marinated and grilled shrimps

### 77. TANDOORI MACCHI TIKKA<sup>1</sup> 20,50 €

marinierter und gegrillter Fisch  
marinated and grilled fish

### 78. MURGH TIKKA<sup>1</sup> 19,00 €

mariniertes und gegrilltes Hähnchen (mit oder ohne Knoblauch)  
marinated and grilled chicken (with or without garlic)

### 79. HARIYALI TIKKA<sup>1</sup> 19,00 €

mit Spinat und Minze mariniertes und gegrilltes Hähnchen  
with spinach and mint marinated and grilled chicken

### 80. ACHARI TIKKA<sup>1</sup> (PIKANT) 19,00 €

Hähnchen in indischem Achar mariniert  
marinated chicken in indian achar

### 81. MURGH MALAI TIKKA<sup>3,4</sup> 19,00 €

Hähnchen in Nuss-Sahne-Sauce mariniert  
chicken in nut cream sauce marinated



## THALI-PLATTEN

### SABJI THALI (VEGETARISCH)

Suppe oder Pakora, Gemüse-Curry, Dal Makkani<sup>4</sup>, Sahi Paneer<sup>3,4</sup> oder Paneer Tikka,  
Raita, Naan oder Roti, Dessert

soup or pakora, vegetable curry, Dal Makkani, Sahi Paneer or Paneer Tikka,  
Raita, Naan or Roti, dessert

für zwei Personen/for two people 45,00 €      für vier Personen/for four people 85,00 €

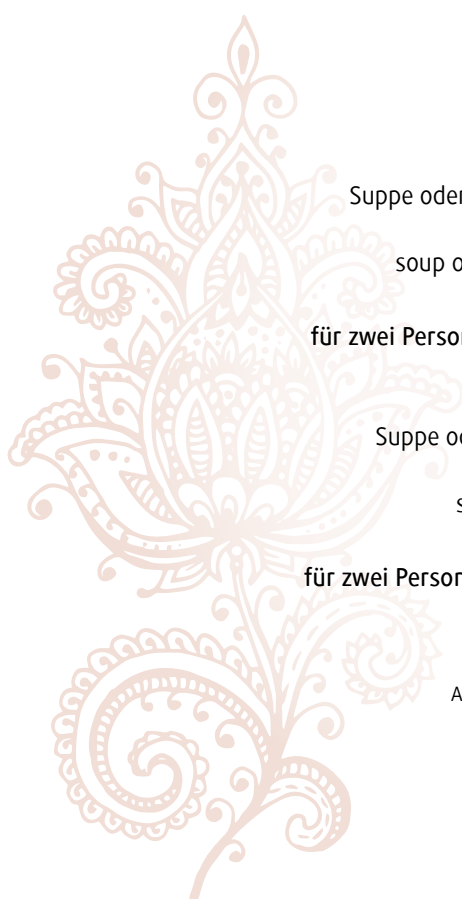
### GAUTAM SPEZIAL THALI

Suppe oder Pakora, Hähnchen-Curry<sup>5</sup>, Lamm Masala<sup>3,4</sup> oder Garnelen Masala,  
Tandoori Murgh Tikka, Raita, Naan oder Roti, Dessert

soup or pakora, chicken curry, Lamb Masala or Shrimp Masala,  
Tandoori Murgh Tikka, Raita, Naan or Roti, dessert

für zwei Personen/for two people 55,00 €      für vier Personen/for four people 105,00 €

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





## ASIATISCHE HAUPTGERICHTE

mit einer Sauce Ihrer Wahl:

PEKING-ART <sup>2</sup>  
KOKOS-SAUCE/THAICURRY <sup>2</sup> (SCHARF)  
KNOBLAUCH-SAUCE <sup>2</sup>  
ERDNUSS-SAUCE <sup>2,3,4</sup>  
SÜSS-SAUER-SAUCE

with a sauce of your choice:

PEKING STYLE  
COCOS SAUCE/THAI CURRY (HOT) <sup>2</sup>  
GARLIC SAUCE <sup>2</sup>  
PEANUT SAUCE <sup>2</sup>  
SWEET SOUR SAUCE

GEMISCHTES GEMÜSE 12,50 €  
mixed vegetables

TOFU MIT GEMÜSE 12,50 €  
tofu with vegetables

HÄHNCHEN MIT GEMÜSE <sup>5</sup> 14,00 €  
chicken with vegetables

KNUSPRIGES HÄHNCHEN MIT GEMÜSE <sup>5</sup> 15,00 €  
crispy chicken with vegetables

KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE <sup>5</sup> 17,50 €  
crispy duck with vegetables

## RIND

R2. RINDFLEISCH MIT GEMÜSE UND ROTEM THAI-CURRY (KOKOS-SAUCE SCHARF) <sup>2</sup> 15,00 €  
beef with vegetables and red thai curry (hot)

R3. RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN (SCHARF | HOT) <sup>2</sup> 15,00 €  
beef with onions

R4. RINDFLEISCH MIT GEMÜSE <sup>2</sup> 15,00 €  
beef with vegetables

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



## ASIATISCHE HAUPTGERICHTE

---

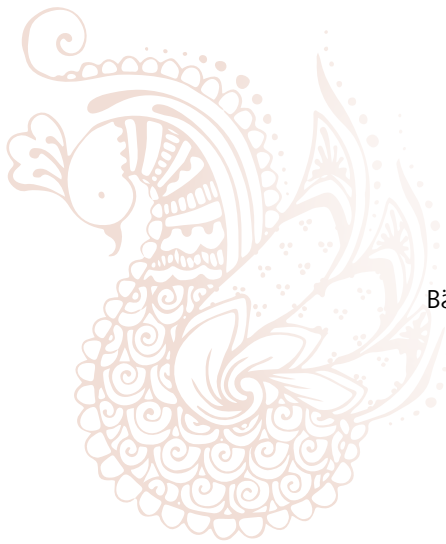
### GARNELEN

265. GARNELEN MIT GEMÜSE <sup>2</sup> 18,00 €  
shrimps with vegetables
266. GARNELEN SÜSSSAUER MIT GEMÜSE 18,00 €  
shrimps sweet sour with vegetables
267. GARNELEN MIT GEMÜSE UND KNOBLAUCH (SCHARF | HOT) <sup>2,5</sup> 18,00 €  
shrimps with vegetables and garlic

### NUDELN UND REIS

285. GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE <sup>2</sup> 10,50 €  
fried noodles with vegetables
286. GEBRATENE NUDELN MIT HÄHNCHEN UND GEMÜSE <sup>2,5</sup> 12,00 €  
fried noodles with chicken and vegetables
287. GEBRATENE NUDELN MIT HÄHNCHEN, RIND, ENTE UND GEMÜSE <sup>2,5</sup> 13,00 €  
fried noodles with chicken, beef, duck and vegetables
291. GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE <sup>2</sup> 10,50 €  
fried rice with vegetables
292. GEBRATENER REIS MIT HÄHNCHEN UND GEMÜSE <sup>2,5</sup> 12,00 €  
fried rice with chicken and vegetables
293. GEBRATENER REIS MIT HÄHNCHEN, KNUSPRIGER ENTE, RIND UND GEMÜSE <sup>2,5</sup> 13,00 €  
fried rice with chicken, beef, duck and vegetables

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



## INDISCHE DESSERTS

---

83. GULAB JAMUN <sup>3,4</sup> 6,00 €  
Bällchen aus hausgemachtem Käse in Safran-Sirup  
balls from homemade cheese in safron sirup

84. KHEER <sup>3,4</sup> 6,00 €  
Milchreis mit Rosinen und Safran  
rice pudding with raisins and safron

## ASIATISCHE DESSERTS

---

96. GEBACKENE ANANAS, BANANE ODER APFEL MIT HONIG <sup>5</sup> 6,00 €  
fried pineapple, banana or apple with honey

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

---

K1. GEBRATENE NUDELN <sup>5</sup> 7,00 €  
mit Hähnchen und Gemüse  
fried noodles with chicken and vegetables

K2. GEBRATENER REIS <sup>5</sup> 7,00 €  
mit Hähnchen und Gemüse  
fried rice with chicken and vegetables

K3. HÄHNCHEN CURRY <sup>3,5</sup> 8,00 €  
mit Reis  
chicken curry with rice

K4. SNACK TELLER 7,00 €  
Frühlingsrollen, Hähnchen- und Gemüse-Pakora  
spring rolls, chicken and vegetable pakora



<sup>1</sup> mit Farbstoff/with colorant

<sup>2</sup> mit Glutamat (auf Wunsch ohne)/with glutamate (on demand without)

<sup>3</sup> mit Nüssen/with nuts | <sup>4</sup> Milchprodukt/milk product | <sup>5</sup> glutenhaltig/with gluten