



Hyderabad



Speisekarte



TRADITIONELLES INDISCHES
SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Hyderabad

Hyderabad ist die Hauptstadt des im Jahr 2014 neu geschaffenen Bundesstaates Telangana. Früher gehörte sie zu dem Bundesstaat Andhra Pradesh.

Überraschenderweise wurde Hyderabad – und nicht Dehli! - zum dritten Mal in Folge - in den „Mercer's Quality of Living“-Ranking als die Stadt erwähnt, welche die beste Lebensqualität in Indien bietet. Im Laufe der Zeit haben sich Städte wie Hyderabad, Pune und Chennai wegen ihrer niedrigen Kriminalitätsrate, der geringen Luftverschmutzung und der verbesserten Auswahl an internationalen und angesehenen englischsprachigen Schulen zu beliebten Städten entwickelt.

Nach Mumbai, Delhi und Bangalore ist die Industriestadt Hyderabad die viertgrößte Stadt Indiens. Mit über 7 Millionen Einwohnern ist sie eine der bevölkerungsreichsten Metropolen Indiens. Sie ist das Zentrum für die indisch-muslimische Kultur. Daher ist die Mehrheit der Einwohner Hindus, deren Muttersprache im Normalfall Telugu ist. Der Großteil der Muslime jedoch spricht Urdu.

Neben Bangalore ist Hyderabad der wichtigste Standort der Software-Industrie und wird daher auch „Cyberabad“ genannt. Auch der Großteil der Medikamente der Pharmazieindustrie wird von Hyderabad exportiert.

Hyderabad – Ein Paradies für Essensliebhaber! Diese Stadt ist bekannt für ihre besonders gewürzten Andhra-Spezialitäten. Der Vorteil der hyderabadischen Küche ist, dass jeder etwas Interessantes findet, da diese sich durch die Mischung der Nordindischen Mogulspezialitäten und den vegetarischen Südindischen Speisen kennzeichnet.

Das beliebteste Gericht hierbei ist das zeitlich aufwendige „Hyderabadi Biryani“. Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht aus Asien. Der Name entstammt dem persischen Wort „biryān“ und bedeutet „gebraten“, „geröstet“. Im Unterschied zum „Pilaw“ zeichnet sich das Gericht dadurch aus, dass der Reis vor dem Garen angebraten wird. Zur Zubereitung eines ursprünglichen Biryanis wird Reis - traditionell in Ghee - angebraten, was ihm ein nussiges Aroma verleiht. Anschließend wird der Reis mit Gewürzen in Wasser gekocht, bis er zur Hälfte gegart ist. Außerdem wird Fleisch oder Gemüse mit Joghurt, Papaya und diversen Gewürzen mariniert. Der Reis und das Fleisch bzw. das Gemüse werden schichtweise in einen Topf (aus Keramik oder Gusseisen) umgefüllt, wobei mit einer Schicht Reis begonnen und abgeschlossen wird. Der Topf wird abgedeckt und auf der Kochstelle erhitzt, bis das Biryani serviert werden kann. Regionale und lokale Varianten sind im Mittleren Osten bis nach Südostasien verbreitet, wobei das „Hyderabadi Biryani“ das berühmteste ist. Garniert wird diese spezielle Art des Biryanis mit gebratenen Cashewnüssen, Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln, Safran und gebackenen Zwiebeln. Dazu wird im Normalfall Raita serviert. Eine besondere Beilage zum „Hyderabadi Biryani“ ist das berühmte südindische Currygericht „Mirchi Ka Salan“, bestehend aus Tamarinde, Datteln, grünen Chilis, getrockneten Kokosnüssen und Erdnüssen.

Das Geheimnis der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird **der** tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstücken nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort als Synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die -jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch, verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Auf Wunsch können wir alle Gerichte mit anderen Fleischsorten und vegetarisch kombinieren!
Unsere Gäste können alle Sahne-Saucen durch Kokosnuss-Saucen (laktosefrei) ersetzen.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freund unser Restaurant verlassen.

Wir bieten verschiedene Schärfggrade an: mittel scharf) scharf))) sehr scharf))))

Kleine Gewürz-Lehre

Kurkuma - Haldi



Kurkuma gehört zur Familie der Ingwergewächse und ist das Hauptbestandteil von Currygerichten, damit diese ihre goldgelbe Farbe erhalten. Mittlerweile wird Kurkuma sogar in Deutschland - aufgrund ihrer positiven Wirkung auf die menschliche Gesundheit - für medizinische Zwecke genutzt.

Kreuzkümmel - Jeera



Der Kreuzkümmel wird gerade in Indien in vielen Gerichten und Getränken verwendet – natürlich nicht nur wegen seines köstlichen Aromas, sondern insbesondere auch wegen seiner vielfältigen Heilwirkung.

Ingwer - Adrak



Ingwer erfreut sich in Deutschland immer größerer Beliebtheit, vor allem als Küchengewürz. Abgesehen davon war Ingwer im Altertum schon immer in der chinesischen und indischen Medizin von hoher Bedeutung. Denn die scharfe Wurzel - die eigentlich gar keine Wurzel ist - hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.

Zimt - Dallchini



Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Genauso wie die meisten Gewürze der indischen Küche, dient auch diese als Heilmittel. So kommt sie in Form von Wollen, als Bruch oder Pulver, als Öl oder in Form anderer Extrakte in den Handel. Um nicht nur Gerichten, sondern auch Likör und Magenbitter, Zahnpasta, Kaugummi, Kosmetika und Parfüms beigemischt zu werden.

Bockshornkleebblätter - Methi



Diese Pflanze ist mit ihrem leicht würzig-bitteren Geschmack in der Küche und in der Medizin ein Allrounder. Bockshornklee wurde bereits vor der Jungsteinzeit als Nahrung- und Heilpflanze kultiviert. Das Kraut stammt ursprünglich aus dem persischen Raum. Heute kennt man es vor allem als Bestandteil von Curry-Mischungen. Natürlich lassen sich damit ebenso Fisch- und Fleischgerichte würzen.

Kardamom - Illaichi



Kardamom zählt zusammen mit Safran und Vanille zu den kostbarsten Gewürzen überhaupt. Die Ursprünge des Kardamoms sind in Südindien und Sri Lanka zu finden, wo er noch heute wild wächst. Er ist Bestandteil vieler Würzmischungen, unter anderem ist er zu finden im Currypulver oder Garam Masala. In Indien ist Kardamom beliebt, um einen Tee zu aromatisieren, in arabischen Ländern hingegen ist er als Kaffeegewürz unverzichtbar, dorthin wird er in größeren Mengen importiert.

Koriander - Dhania



Koriander ist im Mittelmeerraum schon seit der Zeit der alten Ägypter bekannt. Von dort aus verbreitete er sich im Laufe der Zeit in großen Teilen der Erde. Die Europäer und US-Amerikaner schätzen Koriander vor allem zum Einlegen von Gemüse und zum Würzen von süßem Gebäck. Im Orient und in Indien ist er Bestandteil zahlreicher Würzmischungen.

Vorspeisen

	€
1 Vegetable Pakora^G Frisches Gemüse, umhüllt mit Kichererbsenmehl und frittiert, dazu verschiedene Dips / <i>Fresh vegetables wrapped with chickpea batter and deep fried, served with different dips</i>	4,50
2 Paneer Pakora^G Hausgemachter Käse, umhüllt mit Kichererbsenmehl und frittiert, dazu verschiedene Dips / <i>Homemade cheese coated with chickpea batter and deep fried, served with different dips</i>	5,50
3 Chicken Pakora^G Hähnchenfleischstücke, umhüllt mit Kichererbsenmehl und frittiert, dazu verschiedene Dips / <i>Pieces of chicken coated in chickpea batter and deep fried, served with different dips</i>	4,90
4 Vegetable Samosa^{G, O, H4} 2 frittierte Pastetchen mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Cashewnüssen gefüllt, dazu verschiedene Dips / <i>2 fried patties stuffed with potatoes, peas, raisins and cashew nuts,</i> <i>served with different dips</i>	4,50
5 Masala Vada^G (Chattambade)  Gemahlene Linsen mit Anis, grünen Chilis, Curryblättern, frittiert / <i>Ground chana dal blended with crushed aniseed, green chilis, curry leaves and deep fried</i>	5,90
6 Hyderabadi Chicken 65^{G, H3, H4}  Gebackenes Hähnchenfleisch in einer scharfen Marinade / <i>Spicy marinated fried chicken</i>	7,50

Streetfood

16 Aloo-Chana-Chaat^{G, O} Kartoffel- und Kichererbsensalat nach indischer Art / <i>Indian potato and chickpeas salad</i>	4,50
17 Papri Chaat^{G, O} Knusprig gebratene Teigwaffeln mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt und Tamarind-Chutney / <i>Crispy fried dough wafers with chick peas, potatoes, yogurt and tamarind chutney</i>	4,90
18 Bhel Puri^{G, O} Puffreis gemischt mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Chutneys / <i>Puffed rice mixed with onions, tomatoes and different chutneys</i>	4,90
19 Babycorn Masala (Spezialität des Hauses)^{G, O} Paniertes Babymais gebraten nach einer würzigen, Indo-Chinesischen Art / <i>Fried batter coated babycorn stir fried in a spicy, sweet indo-chinese way</i>	5,50
20 Chicken Kathi Roll^{G, O} Roti-Rolle gefüllt mit Hähnchenstreifen, grünem Chutney, Gemüse und Zwiebeln / <i>Roti roll stuffed with chicken strips, green chutney, vegetables and onions</i>	6,50
21 Paneer Kathi Roll^{G, O} Roti-Rolle gefüllt mit indischem Käse, grünem Chutney, Gemüse und Zwiebeln / <i>Roti roll stuffed with indian cheese, green chutney, vegetables and onions</i>	5,90

Suppen

€

- 30 Sabzi Shorba**^{G, O} **3,90**
Indische Gemüsesuppe / *Indian vegetable soup*
- 32 Chicken Shorba**^G **4,50**
Indische Hühnerfleischsuppe / *Indian chicken soup*
- 33 Madras Rasam** **)** **4,90**
Rote Linsensuppe / *Red lentil soup*
- 34 Paya Shorba** (Spezialität des Hauses) **))** **9,90**
Lammfüße zubereitet nach einem geheimen Rezept des Hauses /
Lamb feet prepared according to a secret recipe of the house

Salate

- 40 Saison Salat**^{G, O, H3} **4,50**
Gemischter Salat mit Hausdressing / *Mixed salad with house-dressing*
- 41 Chana Paneer Salat**^{G, O} **6,90**
Indischer Salat mit Kichererbsen und hausgemachtem Käse /
Indian salad with chickpeas and paneer cheese
- 42 Chicken Tikka Salat**^{G, O} **9,90**
Gemischter Salat mit Chicken Tikka Streifen, Zwiebeln, Champignon und Hausdressing /
Mixed salad with chicken tikka strips, onions, mushrooms and house-dressing

Tandoori Khazana

€

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und einer pikanten Sauce serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 50 Tandoori Chicken ^{G, 1} | 11,90 |
| Herzhafte Hähnchenkeule mit Knoblauch, Ingwer, Joghurt und Gewürzen /
<i>Tasty pieces of chickenlegs seasoned with garlic, ginger, yogurt and spices</i> | |
| 51 Chicken Tikka ^{G, 1} | 11,90 |
| Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung /
<i>Fillet of chicken marinated in yogurt and various spices</i> | |
| 52 Haryali Tikka ^{G, O, 1} | 12,50 |
| Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat-, Minze- und Koriander-Sauce /
<i>Tender marinated fillet of chicken in spinach-, mint- and coriander-sauce</i> | |
| 53 Malai Tikka ^{G, H1, H4, 1} | 12,50 |
| Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Gewürzen und Käse /
<i>Tender marinated fillet of chicken in yogurt, spices and cheese</i> | |
| 54 Lamm Tikka ^G | 15,50 |
| Zart mariniertes Lammfilet vom Spieß /
<i>Tender marinated fillet of lamb stewed and roasted</i> | |
| 55 Jheenga Tandoori ^{B, G} | 19,50 |
| Mit Joghurt und Gewürzen marinierte Riesengarnelen /
<i>King prawns marinated with yogurt and spices</i> | |
| 56 Mix-Grill-Platte ^{B, G, H1, H4, 1} | 17,50 |
| Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten (Nr. 50-55) / <i>The various Tandoori specialties combined</i> | |
| 57 Tandoori Lamb Chops ^G | 15,90 |
| Mit Joghurt und Gewürzen marinierte Lammkoteletts /
<i>Lamb chops marinated in yogurt and spices</i> | |
| 58 Paneer Mushroom Tikka ^{G, 1} | 13,90 |
| Hausgemachte Käsestücke mit frischen Champignons und Zwiebeln, speziell mariniert /
<i>Homemade pieces of cheese with fresh mushrooms and onions, marinated in a special way</i> | |
| 59 Vegetable Tandoori ^{G, O} | 13,50 |
| Eine köstliche Zusammenstellung aus gegrilltem Saisongemüse /
<i>A delightful tandoori variety with seasonal vegetables</i> | |
| 60 Hyderabad Teller - Spezialität des Hauses ^{G, H1, H3, H4, H7, O} | 18,50 |
| Im Tandoor gegrilltes Lamm- und Hähnchenbrustfilet mit viererlei Gemüse in einer würzigen Sauce / <i>Tandoor roasted lamb- and chicken breast fillet with four kinds of vegetables in a spicy-sauce</i> | |

Chicken Spezialitäten

€

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Chicken Curry^G | 10,90 |
| | Hähnchenbrustfilet in würziger Curry-Sauce / <i>Chicken breast fillet in an aromatic curry-sauce</i> | |
| 71 | Karahi Murgh^{G, O} | 10,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit frischer Paprika, Zwiebeln und Koriander in Curry-Sauce /
<i>Chicken breast fillet with fresh peppers, onions and coriander in a curry-sauce</i> | |
| 72 | Butter Chicken^G | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten-Sahne-Sauce /
<i>Chicken breast fillet from clay oven in a butter-tomato-cream-sauce</i> | |
| 73 | Chicken Tikka Masala^{G, H1, O} | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und geriebenen Mandeln in Masala-Sauce /
<i>Chicken breast fillet with tomatoes, onions and grounded almonds in a masala-sauce</i> | |
| 74 | Chicken Korma^{G, H1, H4} | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit geriebenen Mandeln und Rosinen in einer Nuss-Sahne-Sauce /
<i>Chicken breast fillet with grounded almonds and raisins in a creamy nut sauce</i> | |
| 75 | Mango Chicken^{G, H1, H4, O} | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
<i>Chicken breast fillet in a mango-saffron-cashewnut-sauce</i> | |
| 76 | Chicken Saag^{G, O} | 11,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat /
<i>Chicken breast fillet with ginger, garlic and spinach</i> | |
| 77 | Chicken Vindaloo))) | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa /
<i>Chicken breast fillet with potatoes and special spices from Goa</i> | |
| 78 | Chicken Jalfrezi^O)) | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünen Chilis, Ingwer und frischem Koriander /
<i>Chicken breast fillet with peppers, onions, tomatoes and green chilis, ginger and fresh coriander</i> | |
| 79 | Chicken Nilgiri^G) | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Korianderblättern, Minze, verschiedenen Kräutern, grünen Chilis
und Kokosnussmilch / <i>Chicken breast fillet with coriander leaves, mint, different herbs,
green chilis and coconut-milk</i> | |
| 80 | Chicken Hyderabad^{E, H1, H3, H4, H7} | 13,50 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen
aus Hyderabad / <i>Chicken breast fillet with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices
from Hyderabad</i> | |

Lamm Spezialitäten

€

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 90 Lamm Curry Leaves^G** 12,90
Zartes Lammfleisch mit Curryblättern in würziger Curry-Sauce /
Tender lamb with curry leaves in a spicy curry-sauce
- 91 Karahi Ghosht^{G, O}** 12,90
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Curry-Sauce /
Tender lamb with tomatoes, peppers, onions and curry-sauce
- 92 Lamm Boti Masala^{G, H1, O}** 13,90
Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce / *Tender lamb in a masala sauce*
- 93 Mango Lamm^{G, H1, H4, O}** 13,90
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
Tender lamb in mango-saffron-cashewnut-sauce
- 94 Saag Ghosht^{G, O}** 13,90
Zartes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat /
Tender lamb with ginger, garlic and spinach
- 95 Lamm Vindaloo)))** 14,50
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa /
Tender Lamb with potatoes and special spices from Goa
- 96 Lamm Jalfrezi^O))** 14,50
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilis /
Tender lamb with peppers, onions, tomatoes and green chilis
- 97 Lamm Nilgiri^G)** 14,50
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Minze, verschiedenen Kräutern, grünen Chilis
und Kokosnussmilch / *Tender lamb with coriander leaves, mint, different herbs,
green chilis and coconut milk*
- 98 Lamm Hyderabad^{E, H1, H3, H4, H7}** 14,90
Zartes Lammfleisch mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen
aus Hyderabad / *Tender lamb with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices
from Hyderabad*

Beef Spezialitäten

€

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 110 Beef Curry^G** 11,90
Zartes Rindfleisch in würziger Curry-Sauce / *Tender beef in an aromatic curry sauce*
- 111 Mango Beef^{G, H1, H4, O}** 12,50
Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
Tender beef in a mango-saffron-cashewnut-sauce
- 112 Beef Saag^{G, O}** 12,50
Zartes Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat /
Tender beef with ginger, garlic and spinach
- 113 Beef Vindaloo**))) 13,50
Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa /
Tender beef with potatoes and special spices from Goa
- 114 Beef Jalfrezi^O**)) 13,50
Zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilis /
Tender beef with peppers, onions, tomatoes and green chilis
- 115 Beef Nilgiri^G**) 13,50
Zartes Rindfleisch mit Korianderblättern, Minze, verschiedenen Kräutern, grünen Chilis und Kokos-
nussmilch / *Tender beef with coriander leaves, mint, different herbs, green chilis and coconut milk*
- 116 Beef Hyderabad^{E, H1, H3, H4, H7}** 13,90
Zartes Rindfleisch mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen aus
Hyderabad / *Tender beef with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices from Hyderabad*

Enten Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 126 Ente Curry^G** 14,50
Zartes Entenbrustfilet in würziger Curry-Sauce / *Tender duck in an aromatic curry-sauce*
- 127 Mango Ente^{G, H1, H4, O}** 14,90
Zartes Entenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
Tender duck in a mango-saffron-cashewnut-sauce
- 128 Ente Goa^G**)) 15,90
Zartes Entenbrustfilet mit Curryblättern in einer scharfen Tomaten-Kokosnuss-Sauce /
Tender duck with curry leaves in a spicy tomato coconut sauce
- 129 Ente Hyderabad Special^{G, H1, H3, H4, H7, O}** 18,90
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Orangen, zubereitet nach einem
geheimen Rezept unseres Chefkochs / *Tender duck with fresh vegetables and oranges,
prepared according to a secret recipe by our chef*

Fisch Spezialitäten

€

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 135 Malabar Fisch Curry** ^{D, G}) 13,50
Fischfilet mit Chilis, frischem Koriander und Kokosnussöl in einer würzigen Curry-Sauce /
Fish fillet with chilis, fresh coriander and coconut oil in an aromatic curry-sauce
- 136 Fisch Masala** ^{D, G, H1, H4} 12,50
Fischfilet in kräftiger Masala-Sauce / *Fish fillet in a spicy masala-sauce*
- 137 Fisch Badami** ^{D, G, H1} 13,90
Fischfilet in Mandel-Safran-Sauce / *Fish fillet in an almond-saffron-sauce*
- 138 Fisch Vindaloo** ^D))) 13,90
Fischfilet mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa /
Fish fillet with potatoes and special spices from Goa
- 139 Fisch Hyderabad** ^{E, D, H1, H3, H4, H7} 14,50
Fischfilet mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen aus Hyderabad /
Fish fillet with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices from Hyderabad
- 140 Pomfret Fisch** ^{D, G} (ca. 20 Minuten) (saisonal) 15,50
Gegrillter Seebrassenfisch mariniert nach einem geheimen Rezept des Hauses /
Grilled pomfret fish marinated according to a secret recipe by our chef

Garnelen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- 150 Jheenga Masala** ^{B, G, H1, H4} 17,50
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce / *King prawns in a spicy masala-sauce*
- 151 Jheenga Mango** ^{G, B, H1, H4, O} 17,90
Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
King prawns in a mango-saffron-cashewnut-sauce
- 152 Jheenga Goa** ^{B, G})) 18,90
Riesengarnelen mit Curryblättern in einer scharfen Tomaten-Kokosnuss-Sauce /
King prawns with curry leaves in a spicy tomato coconut sauce
- 153 Jheenga Hyderabad Special** ^{B, G, H1, H3, H4, H7, O} 21,90
Riesengarnelen zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs /
King prawns prepared according to a secret recipe by our chef

Vegetarische Spezialitäten

€



Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- Auf Wunsch können alle Gerichte "vegan" bestellt werden. -

160 Baingan ka Bharta ^{G, O} 10,50

Im Tandoor gegrillte Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten /

Grilled eggplants mashed with onions and tomatoes

161 Bhindi Masala ^O 11,50



Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce /

Fresh Indian okra vegetable in a spicy sauce

162 Dum Aloo ^{G, H1, H3, H4, H7, O} 11,50

Baby Kartoffeln in einer würzigen Nuss-Sauce, garniert mit Rosinen /

Baby potatoes in a spicy nut sauce, garnished with raisins

163 Vegetable Korma ^{G, H1, H4, O} 10,90

Frisches Gemüse mit geriebenen Mandeln und Rosinen in einer Nuss-Sahne-Sauce /

Fresh vegetables with grounded almonds and raisins in a creamy nut sauce

164 Vegetable Jalfrezi ^O)) 10,90



Frisches Gemüse in einer scharfen Currysauce mit frischen Chilis /

Fresh vegetables in a spicy curry sauce with fresh chilis

165 Dal Tarka ^G 9,90

Indisches Curry mit gelben Linsen / *Indian curry with yellow lentils*

166 Channa Masala ^O 10,50



Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /

Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger

167 Dal Makhni ^{G, O}) 10,90

Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen /

Black lentils with butter, ginger and spices

Vegetarische Spezialitäten

€



Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

- Auf Wunsch können alle Gerichte "vegan" bestellt werden. -

168 Sabzi Kofta ^{H1, H3, H4, H7, O} **9,90**



Gemüseklößchen in würziger Kokosnuss-Curry-Sauce /
Vegetable dumplings in an aromatic coconut-curry-sauce

169 Malai Kofta ^{G, H1, H3, H4, H7, O} **11,50**

Kartoffelkäsebällchen mit Cashewnüssen und Rosinen in Mandel-Sahne-Sauce /
Potato cheese dumplings with cashews and raisins in an almond-curry-sauce

170 Shahi Paneer ^{G, H1, H3, H4, H7, O} **10,50**

Hausgemachter Käse, zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce /
Homemade cheese in a butter-tomato-cream-sauce

171 Palak Paneer ^{G, O} **10,50**

Hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat /
Homemade cheese with ginger, garlic and spinach

172 Paneer Hyderabad ^{E, H1, H3, H4, H7, O} **11,90**

Hausgemachter Käse mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen aus Hyderabad / *Homemade cheese with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices from Hyderabad*

173 Chettinad Varakhai Varuval (Banana Masala) ^{H1, H3, H4, H7} **9,90**




Gebratene Bananen mit Linsen, Curryblättern, grünen Chilis und getrockneten Kokosnüssen /
Grilled bananas with lentils, curry leaves, green chilies and dried coconuts

Reis Spezialitäten

€

- 185 Hyderabadi Vegetable Biryani** ^{G, H1, H3, H4, H7, O, N} **11,50**
Frisches Gemüse zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / *Fresh vegetables prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita*
- 186 Hyderabadi Chicken Biryani** ^{G, H1, H3, H4, H7, O, N} **12,90**
Hähnchenkeule zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / *Marinated chicken leg pieces prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita*
- 187 Hyderabadi Lamb Biryani** ^{G, H1, H3, H4, H7, O, N} **13,90**
Zartes Lammfleisch zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / *Tender lamb prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita*
- 188 Hyderabadi Keema Biryani** ^{G, H1, H3, H4, H7, O, N} **12,90**
Lammhackfleisch zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / *Minced lamb prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita*
- 189 Hyderabadi Beef Biryani** ^{G, H1, H3, H4, H7, O, N} **14,50**
Zartes Rindfleisch zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / *Tender Beef prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita*
- 190 Hyderabadi Jheenga Biryani** ^{G, H1, H3, H4, H7, O, N} **17,90**
Riesengarnelen zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / *King Prawns prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita*
- 191 Lemon Rice** ^{E, H1, H3, H4, H7, O} **9,90**
 Zitronenreis mit Erdnüssen, zweierlei Linsen, Curryblättern und grünen Chilis / *Lemon rice with peanuts, different lentils, curry leaves and green chilis*
- 192 Curd Rice** ^{G, H4} **9,50**
Reis mit Joghurt, zweierlei Linsen, Curryblättern, grünen Chilis und Koriander / *Rice with yogurt, different lentils, curry leaves, green chilis and coriander*

Unsere Empfehlung zu den Biryanis

- 193 Mirchi Ka Salan** ^{G, E}  **4,90**
Südindisches Curry mit Tamarinde, Datteln, Erdnüssen, getrocknetten Kokosnüssen und grünen Chilis / *South Indian curry with tamarind, dates, peanuts, dried coconut and green chilis*

Thalis

€

- 200 Veg Thali** ^{G, H1, H3, H4, H7, O} (ca. 20 Minuten) **13,90**
3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Reis und Papadam /
3 different vegetable dishes with raita, rice and papadam
- 201 Non-Veg Thali** ^{G, H1, H3, H4, H7, O} (ca. 20 Minuten) **15,50**
2 verschiedene Fleischgerichte und 1 vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papadam /
2 different meat dishes and 1 vegetarian dish with raita, rice and papadam
- 202 Fisch Thali** ^{B, D, G, H1, H3, H4, H7, O} (ca. 20 Minuten) **16,50**
1 Fischgericht, 1 Garnelengericht und 1 vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papadam /
1 fish dish, 1 prawn dish and 1 vegetarian dish with raita, rice and papadam
- 203 Hyderabad Thali** ^{B, D, G, H1, H3, H4, H7, O} (für 2 Personen) (ca. 25 – 30 Minuten) **29,90**
1 Hähnchen-, 1 Lamm-, 1 Garnelen-, 1 Fisch- und 2 vegetarische Gerichte mit Raita,
Reis, 2 Nan und Papadam / *1 chicken-, 1 lamb-, 1 prawn-, 1 fish- and 2 vegetarian dishes
with raita, rice, 2 nan and papadam*

Tandoori Brot Spezialitäten

- 210 Nan** ^{A1} **2,00**
Ovales Brot aus Hefeteig / *Oval raised bread*
- 211 Butter Nan** ^{A1, G} **2,50**
Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / *Oval raised bread with butter*
- 212 Lasaan Nan** ^{A1, G} **2,90**
Hefebrot mit Knoblauch / *Bread with garlic*
- 213 Tandoori Roti** ^{A1, A3, G} **2,00**
Flaches Vollkornfladenbrot / *Flat whole-meal bread*
- 214 Peshwari Nan** ^{A1, G, H1, H4, H7} **4,50**
Hefeteigbrot gefüllt mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken und Honig /
Flat bread filled with cheese, almonds, cashew nuts, coconut flakes and honey
- 215 Malabar Paratha** ^{G, O} **3,90**
Mehrschichtiges Südindisches Fladenbrot / *Layered flat bread*
- 216 Aloo Paratha** ^{G, O} **3,90**
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln / *Flat bread stuffed with potatoes*

Beilagen

- 226 Safran-Reis** ¹ **4,50**
Basmatireis mit Safran / *Basmati rice with saffron*
- 227 Jeera Reis** **3,50**
Reis mit Kreuzkümmel / *Rice with cumin*
- 228 Pulao Reis** ^{G, H1, H3, H4, H7, O} **5,90**
Reis mit Erbsen, Safran, Kreuzkümmel, hausgemachtem Käse und Gewürzen /
Rice with peas, saffron, cumin, homemade cheese and spices
- 229 Plain Dahi** ^G **2,50**
Einfacher Joghurt / *Plain yogurt*
- 230 Raita** ^G **3,90**
Joghurt mit Gurken und indischen Gewürzen / *Yogurt with cucumber and indian spices*

Nachspeisen		€
240 Mango-Creme mit Vanilleeis ^{G, H1, H4, O}	<i>Mango cream with a scoop of vanilla ice cream</i>	5,50
241 Gajar Halwa ^{G, H1, H4, H7} (saisonal)	Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, garniert mit Honig / <i>Grated carrots with almond and pistachios garnished with honey</i>	4,90
242 Pista Kulfi ^{G, H7}	Indisches Eis mit Pistaziengeschmack / <i>Indian ice cream with pistachio taste</i>	5,90
243 Firni ^{G, H1, H4}	Honigmilch mit Reismehl, Mandeln und Cashewnüssen / <i>Honey milk with rice flour, almonds and cashew nuts</i>	4,50
244 Gulab Jamun ^{G, O}	Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / <i>Balls of deep-fried-paneer boiled in a honey-sugar-syrup</i>	4,90
245 Egg Pudding ^C (Spezialität de Hauses)	Eierpudding mit roten Kirschen, Vanille und Karamell / <i>Egg pudding with red cherries, vanilla and caramel</i>	4,90
246 Kesari Bhat ^{G, H4, H7}	Grießbrei mit Honig, getrockneten Kokosnüssen, Rosinen, Cashewnüssen, Pistazien und Safran / <i>Semolina pudding with honey, dried coconuts, raisins, cashew nuts, pistachios and saffron</i>	4,90
247 Hyderabad Teller ^{G, H1, H4, H7, O}	für eine Person	7,90
	4 verschiedene Köstlichkeiten, lassen Sie sich überraschen!! / <i>4 different delicious dishes, let us surprise you!!</i>	
248 Hyderabad Teller ^{G, H1, H4, H7, O}	für zwei Personen	10,90
	6 verschiedene Köstlichkeiten, lassen Sie sich überraschen!! / <i>6 different delicious dishes, let us surprise you!!</i>	

Zusatz- und Allergene Stoffe

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpöckelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

Allergene Stoffe:

A - Glutenhaltiges Getreide (A1 - Weizen, A2 - Dinkel, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Hafer oder A6 - Hybridstämme davon) • B - Krebstiere • C - Eier • D - Fisch • E - Erdnüsse • F - Sojabohnen • G - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) • H - Schalenfrüchte (H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Cashewnüsse, H5 - Pecannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Macadamia- oder H9 - Queenslandnüsse) • L - Sellerie • M - Senf • N - Sesamsamen • O - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l • P - Lupinen • R - Weichtiere

!! Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden !!

Getränkekarte

€

Aperitifs

300 Campari Soda ¹	4 cl	3,90
301 Campari Orange ¹	4 cl	4,40
302 Martini Bianco	4 cl	3,40
303 Martini Dry	4 cl	3,40
304 Martini Rosso	4 cl	3,40
305 Sherry Sandeman Medium Dry	4 cl	3,40
306 Glas Sekt	0,10 l	4,40
307 Prosecco Spumante ⁰	0,10 l	3,70
308 Gin Tonic	4 cl	5,50
309 Bacardi Cola ^{1, 13}	4 cl	5,50
310 Hugo ⁰	0,20 l	6,50
311 Aperol Spritz Maracuja ¹⁴	0,20 l	6,50
312 Aperol Spritz Mango ¹⁴	0,20 l	6,50
313 Aperol Spritz Lychee ¹⁴	0,20 l	6,50

Bier

320 Helles ^{A, 1}	0,50 l	3,20
321 Pils ^{A, 1, 3}	0,33 l	3,10
322 Weißbier ^A	0,50 l	3,30
323 Dunkles Weißbier ^A	0,50 l	3,20
324 Leichtes Weißbier ^A	0,50 l	3,20
325 Dunkles Bier ^A	0,50 l	3,20
326 Alkoholfrei ^A	0,50 l	3,20
327 Alkoholfreies Weißbier ^A	0,50 l	3,30
328 Radler ^{A, 1 3}	0,50 l	3,20
329 Indisches Bier ^A	0,33 l	3,60

– Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. –

Alkoholfreie Getränke

€

Indische Getränke

334 Badam Milk ^{G, H1} (Spezialität des Hauses)	0,25 l	3,90
<i>Indisches Mandelmilch Getränk / Indian almond milk drink</i>		
335 Lassi süß ^G	0,25 l	2,90
<i>Hausgemachtes Joghurtgetränk - süß / Homemade Indian yogurt drink, sweet</i>		
336 Lassi salzig ^G	0,25 l	2,90
<i>Hausgemachtes Joghurtgetränk - salzig / Homemade Indian yogurt drink, salty</i>		
337 Mango Lassi ^{G, 1,8, 9}	0,25 l	3,50
<i>Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango / Homemade Indian yogurt drink with mango</i>		
338 Mango-Saftgetränk / <i>Mango juice drink</i>	0,25 l	2,50
339 Lychee-Saftgetränk / <i>Lychee juice drink</i>	0,25 l	2,50
340 Maracuja-Saftgetränk / <i>Passion fruit juice drink</i>	0,25 l	2,50
341 Guaven-Saftgetränk / <i>Guave juice drink</i>	0,25 l	2,50
342 Saftgetränke Nr. 338 bis 341 als Schorle / <i>Juices number 338 to 341 mixed with water</i>	0,35 l	3,90

Perlendes Mineralwasser

350 San Pellegrino	0,25 l	2,30
351 San Pellegrino	0,35 l	2,90
352 San Pellegrino	0,75 l	5,00

Stilles Mineralwasser

357 Acqua Panna	0,25 l	2,30
358 Acqua Panna	0,35 l	2,90
359 Acqua Panna	0,75 l	5,00

Internationale Getränke

€

365 Coca Cola ^{1, 3, 13} oder Coca Cola light ^{1, 9, 10, 13}	0,35 l	2,90
366 Fanta ^{1, 3}	0,35 l	2,90
367 Sprite	0,35 l	2,20
368 Cola-Lemon-Mix ^{1, 3, 13}	0,35 l	2,90
369 Apfelschorle	0,35 l	2,90
370 Orangenschorle	0,35 l	3,50
371 Johannisbeerschorle	0,35 l	3,50
372 Apfelsaft	0,20 l	2,50
373 Orangensaft	0,20 l	2,50
374 Johannisbeernektar	0,20 l	2,50
375 Bitter Lemon Schweppes ³	0,20 l	2,50
376 Tonic Water Schweppes ³	0,20 l	2,50
377 Ginger Ale Schweppes ¹	0,20 l	2,50
378 Leitungswasser	0,25 l	1,00

Heiße Getränke

385 Tasse Kaffee	2,50
386 Espresso	2,50
387 Milchkaffee ^G	3,00
388 Cappuccino ^G	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 Tees zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

	€
390 Tasse Chai^G – Indischer Haustee	2,50
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung mit der beigefügter Milch und einer speziellen indischen Gewürzmischung.	
391 Ein Kännchen nach Wahl	5,90
<i>A small pot of tea according to choice</i>	
a “Badamtam” Darjeeling - Indien	
Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch - blumiger schwarzer Tee / <i>Rare highland produce of best quality.</i> <i>A slightly tart-flowery black tea.</i>	
b “Nuwara Eliya” Ceylon - Sri Lanka	
Nuwara Eliya bedeutet “über den Wolken schwebend”. Dieser hocharomatische, zarterbe und spritzige schwarze Tee wächst in Höhen von über 2.000 m / <i>Nuwara Eliya means “floating above the cloude”. This highly aromatic black tea with a subtle pep is grown in regions than 2.000 meters above sea-level.</i>	
c Mokhtar Tea - England	
Eine elegante Ceylon Grünteemischung, intensiv duftens und angenehm frisch mit dem Geschmack der Bergamotte / <i>An exclusive ceylon green tea, with an intense and fresh aroma and the taste of bergamot</i>	

Alkoholische Getränke

Spirituosen

		€
400 Ramazzotti 32%	4 cl	3,90
401 Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,90
402 Fernet Branca 42%	2 cl	2,30
403 Wodka Moskowskaya 40%	2 cl	3,60
404 Williamsbirne Morand 40%	2 cl	3,90
405 Remy Martin V.S.O.P. 40%	2 cl	4,50
406 Old Monk Rum aus Indien / from India	2 cl	4,50
407 Indischer Mangoschnaps zur Verdauung / A digestive	2 cl	3,90

Whisk(e)y

417 Johnnie Walker Black Label 40%	4 cl	3,90
418 Chivas Regal 12 Jahre gereift, 40%	4 cl	4,40
419 Jack Daniels 40%	4 cl	4,40

Unsere Wein-Auswahl

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und wiederum besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonieren. Wir sind Ihnen immer gerne bei der Auswahl behilflich.

Weißweine

Offene Weine	Herkunft	Glas 0,25 l €
500 Grüner Veltliner QbA^o Weingut Salzl - trocken, intensive Frische, mineralische Zitrusnoten, weiche, elegante Frucht, zartwürzig -	Österreich Burgenland	4,00
501 Riesling QbA^o Weingut Vier Jahreszeiten - trocken, unkompliziert und mit voller Frucht -	Deutschland Pfalz	4,30
502 Lugana DOC^o "Ca' De' Rocchi", Tinazzi, Verona - strohgelb, zartes Bouquet, frisch, fruchtig, geschmeidig, elegant -	Italien Lombardei	4,90
503 Chardonnay VdP^o Pierre & Rémy Gauthier/Albert Bichot - trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch -	Frankreich Val d'Oc	4,70
504 Indischer Wein^o - trocken	Indien	4,90
505 Weinschorle^o - süß oder sauer -		3,40

– Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. –

Offene Weine

Roséweine	Herkunft	Glas 0,25 l
		€
520 Chiaretto Rosato IGT^o	Italien	4,70
Casa Vinicola Cesari	Venezien	
- trocken, spritzig, leicht, bekömmlich -		
Rotweine		
525 Zweigelt QbA^o	Österreich	4,00
Weingut Salzl	Burgenland	
- trocken, rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig und harmonisch -		
526 Montepulciano DOC^o	Italien	4,50
Cantina Tollo	Abruzzen	
- trocken, fruchtig, mild, Anklänge von roten Beeren, leicht, zart -		
527 Merlot VdP^o	Frankreich	4,50
Albert Bichot, Beaune	Val d'Oc	
- purpurrot, Aromen von Kirsche und Pflaume, würzig im Geschmack, voll mit angenehmer Struktur -		
528 Cabernet Sauvignon^o	Chile	4,70
MontGras, Colchagua Valley	Colchagua Valley	
- Duft von Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenoten, Geschmack von roten Beerenfrüchten, weich -		
529 Weinschorle^o		3,90
- süß oder sauer-		

Weinkarte

Weiß Weine	Herkunft	0,75 l
		€
540 Gavi del Comune di Gavi DOCG^o	Italien	24,90
Beni di Batasiolo	La Morra	
- trocken, frisch, helle, strohgelbe Farbe -		
541 Caliterra Chardonnay^o	Chile	20,00
Robert Mondavi / Edward Chadwick	Santiago	
- feiner Pfirsichduft mit tropischen Aromen, eine Hauch von würzigem Holz-		
542 Sauvignon Blanc^o	Südafrika	21,00
Bergsig Estate	Breede River	
- frischer, sffiger, trockener Sauvignon mit sortentypischen Bukett -		
543 Grüner Veltliner^o	Österreich	24,90
Qualitätswein - WG Salzl	Neusiedlersee	
- trocken, zarte, hellgelbe Farbe, intensive Frische, lelegante Frucht-		
Rosé Weine	Herkunft	0,75 l
550 Vina Acedo Rosado DOC^o	Spanien	19,00
Bodegas La Emperatrize	Rioja	
- glänzende Himbeerfarbe, Aromen von Banane und Zitrusfrüchte, dominieren -		

Weinkarte

Rotweine	Herkunft	0,75 l €
560 Oberbergener Baßgeige^o Spätburgunder Q.b.A. - WG Oberbergen / Kaiserstuhl - halbtrocken, bestechende Frucht, weich -	Deutschland Baden	20,00
561 Merlot^o KWV Paarl - trocken, geschmeidig, saftig, dezente Kakao und Röstaromen, vollmundig -	Süd Afrika Burgenland	19,00
562 Rosso di Montalcino DOC^o Tenuta Friggiali - dichter Körper, ausgewogene Tanninstruktur, kräftig -	Italien Toskana	28,00
563 Shiraz^o De Bortoli, Riverina - interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaromen, Zedernholzton -	Australien Bilbul	22,00 4,50

Sekt - Prosecco

580 Geldermann Carte Blanche "Piccolo"^o	0,20 l	6,70
581 Prosecco Spumante DOC^o	0,75 l	20,00

Champagner

590 Moet & Chandon "Brut Imperial"^o	0,20 l	16,50
591 Moet & Chandon "Brut Imperial"^o	0,75 l	75,00

– Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. –

Masala

Die berühmtesten Gewürzmischungen aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-safran-sauce

Jalfrezi

Im bengalischen bedeutet das Wort "Jhal" scharf und "Parhezi" ist ein Dialekt und heißt "frittieren bitte". Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art - mild hot. / In begal "Jhal" means hot and "parhezi" fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, nordindian style.

Vindaloo

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma, etc.. / Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma, etc..

Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosnussmilch. / Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach with different herbs and coconutmilk.

Korma

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet "geröstet". Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Clilis, Rosinen in Nußsoße, Kokosnussmilch und Mandeln. / Korma is a Mughlai dish and means "braised". Meat, vegetablebraised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

Bhuna

Mit Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischer Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala. / Bhuna means to fry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, coriander powder, fresh coriander, cumin, chili and garammasala.

Dips

• Tamarind - Tamarind in süß-saurer-Soße • Minze - frische grüne Minze in Joghurt • Achari - eingelegte Obst- / Gemüsemischung püriert, in Joghurt, mittelscharf. / • Tamarind - Tamarind in sweet and sour sauce • mint - fresh spearmint in yoghurt • Achari - pickled fruit / vegetable puree, yoghurt, medium hot.

