



Royal India Restaurant

Indische Spezialitäten

Indian specialties

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken, Weise leben in der Gegenwart.“
(Indischer Spruch)

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf,

Ihnen heute die traditionelle indische

„Mughl“-Küche näher bringen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach
traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei
verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36
verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unseren Köchen auf
den europäischen Geschmack pikant und
bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen,
scheuen Sie sich nicht das Gericht
mittelscharf oder original indisch scharf zu
bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit
zubereiten. Sollten Sie einen besonderen
Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein,
geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Royal India - Team

Mittagskarte

Dienstags - Samstags:
11:30 - 14:30 Uhr
Außer an Feiertagen

- | | | |
|-------|---|---------|
| M 1. | Butter Chicken | 10,80 € |
| | Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer besonders cremigen Curry-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten. T,7,8 | |
| M 2. | Chicken Sabji | 10,80 € |
| | In erlesenen Gewürzen mariniertes Hähnchenfleisch, zubereitet mit frischem Gemüse. T,8 | |
| M 3. | Chicken Palak | 10,80 € |
| | Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat. T,8 | |
| M 4. | Chicken Curry Hähnchenbrust-Filetstücke in einer milden Currysoße. T,8 | 10,80 € |
| M 5. | Chicken Dhansak | 10,80 € |
| | In einer ausgefallenen Gewürzkombination marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke mit Linsen in einer mittelscharfen Currysoße. R,T,7 | |
| M 6. | Chicken Vindaloo | 10,80 € |
| | Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße. T,8 | |
| M 7. | Lamm Sabji | 11,80 € |
| | In erlesenen Gewürzen mariniertes Lammfleisch, zubereitet mit frischem Gemüse. T,8 | |
| M 8. | Lamm Vindaloo | 11,80 € |
| | Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße. T,8 | |
| M 9. | Mixed Vegetable | 9,80 € |
| | Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. T,8 | |
| M 10. | Aloo Palak | 9,80 € |
| | Nach nordindischer Art zubereitete Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. T,8 | |
| M 11. | Paneer Butter Masala | 9,80 € |
| | Frischer Käse in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. T,8 | |
| M 12. | Matter Paneer Aloo | 9,80 € |
| | Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. T,7,8 | |
| M 13. | Tarka Dal | 9,80 € |
| | Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch. R,T,8 | |
| M 14. | Chana Masala | 9,80 € |
| | Frische Kichererbsen in einer leckeren indischen Kräutersoße. T,7,8 | |

Getränke

Drinks

- Lassi -

1. Kokosnuss Lassi - süß/ sweet 7,B	0,30 l	4,20 €
2. Namkeen Lassi - salzig/ salty 7	0,30 l	4,20 €
3. Mango Lassi 7	0,30 l	4,20 €
4. Masala Lassi - würzig/ spicy 7,T	0,30 l	4,20 €

„Lassi“ ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt „Lassi“ gerne zu scharfen Speisen, da die Schärfe des Essens gemildert und besser vertragen wird.

"Lassi" is an Indian yogurt drink and softens the sharpness of the food.

- Alkoholfreie/ Alcohol-free -

5. Mineralwasser/ Mineral water		0,25 l	2,90 €
6. Mineralwasser/ Mineral water		0,75 l	5,90 €
		0,30 l	0,40 l
7. Coca Cola A,B,C,D,H,V		3,20 €	3,80 €
8. Coca Cola light A,B,C,D,H,V		3,20 €	3,80 €
9. Fanta A,B,C,D,H,V		3,2 €	3,80 €
10. Sprite A,B,C,D,H,V		3,20 €	3,80 €
11. Spezi A,B,C,D,H,V		3,20 €	3,80 €
12. Bitter Lemon A,B,C,D,H,V		0,20 l	3,50 €
13. Ginger Ale A,B,C,D,H,V		0,20 l	3,50 €
14. Tonic Water A,B,C,D,H,V		0,20 l	3,50 €

Hinweis:

Die Nummerierung der Speisen kann aus organisatorischen Gründen nicht chronologisch aufgelistet werden.

Bitte lassen Sie sich nicht irritieren.

Vielen Dank!

- Säfte und Schorlen/ Juices and Spritzers -

	0,30 l	0,40 l
15. Apfelsaft/ Apple juice	3,80 €	4,30 €
16. Maracujasaft/ Passion fruit juice	3,80 €	4,30 €
17. Mangosaft/ Mango juice	3,80 €	4,30 €
18. Orangensaft/ Orange juice	3,80 €	4,30 €
19. Apfelsaftschorle/ Apple juice spritzer	3,50 €	4,00 €
20. Maracujasaftschorle/ Passion fruit juice spritzer	3,50 €	4,00 €
21. Mangosaftschorle/ Mango juice spritzer	3,80 €	4,30 €
22. Ananas Kokosnuss Saftschorle/ Pineapple Coconut spritzer	3,80 €	4,30 €

- Heiße Getränke/ Hot Drinks -

Mit „Chai“ bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee.

Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

23. Chai/ Indian spiced tea with milk, black tea and spices, especially cardamon 7	1 Tasse	3,50 €
25. Kahwa - Grüner Tee mit Kardamon/ Green tea with cardamon 7,G	1 Tasse	3,50 €
26. Kaffee/ Coffee G	1 Tasse	3,00 €
27. Espresso G	1 Tasse	2,70 €
28. Cappuccino 7,G	1 Tasse	3,50 €
29. Latte Macchiato 7,G	1 Tasse	4,00 €
30. Milchkaffee 7,G	1 Tasse	3,80 €
31. Ingwer Tee/ Ginger Tea	1 Tasse	3,50 €
32. Jasmin Tee/ Jasmine Tea	1 Tasse	3,50 €
33. Jogi Tee - Ayurvedische Gewürzteemischung/ Ayurvedic Tea	1 Tasse	3,50 €

- Apéritifs/ Aperitifs -

34. Gläschen Prosecco/ Glass of Prosecco B,D,H,U	0,20 l	7,50 €
35. Campari Maracuja/ Passion fruit, Lemon, Soda, oder/ or Orangensaft/ Orange juice B,D,H,U	5 cl	6,50 €
36. Martini Bianco oder/ or Rosso B,D,G,H	5 cl	5,50 €
37. Sherry Medium oder/ or Dry	5 cl	5,50 €
38. Hugo - Prosecco mit Holunderblüten-Sirup B,D,H	0,20 l	6,50 €
39. Aperol Spritz B,D,H,U	5 cl	6,50 €

- Biere/ Beers -

40. Pils vom Fass/ Pils of the barrel i,D	 0,30 l	3,50 €
41. Pils vom Fass/ Pils of the barrel i,D	0,40 l	4,00 €
42. Krusovice Schwarzbier/ Krusovice dark beer i,D	0,50 l	4,70 €
43. Radler/ Mixed beer with lemonade i,D	0,30 l	3,50 €
44. Alkoholfreies Bier/ Alcohol-free beer i,D	0,30 l	3,50 €
45. Indisches Bier/ Indian beer i,D	0,30 l	4,00 €
46. Kraftmalz/ Kraft malt i,B,D,H	 0,30 l	3,50 €
47. Helles Hefeweizen/ Pale wheat beer i,D	0,50 l	4,70 €
48. Dunkles Hefeweizen/ Dark wheat beer i,D	0,50 l	4,70 €
49. Alkoholfreies Hefeweizen/ Alcohol-free wheat beer i,D	0,50 l	4,70 €

- Indische Schnäpse/ Indian liquor -

50. Mangoschnaps/ Mango schnapps B	2 cl	3,50 €
51. Mangolikör/ Mango liqueur B	2 cl	3,50 €
52. Kokosnuss Schnaps/ Coconut brandy s,B	2 cl	3,50 €
53. Indischer Rum/ Indian rum B	2 cl	3,50 €

- Spirituosen/ Spirits -

54. Asbach Uralt D	2 cl	3,00 €
55. Jägermeister D	2 cl	3,00 €
56. Grappa D	2 cl	3,00 €
57. Williams Birne/ Williams pear D	2 cl	3,00 €
58. Wodka/ Vodka 1,D	2 cl	3,00 €
59. Baileys Creme 1,7,D	4 cl	4,50 €
60. Ouzo D	2 cl	3,00 €
61. Sambuca 1,D,E	2 cl	3,00 €
62. Ramazzotti 1,D	4 cl	4,50 €

- Mixgetränke/ Mixed Drinks -

63. Jack Daniels, Cola oder Soda 1,AB,C,D,H,V	0,2 l	7,50 €
64. Black Label, Cola oder Soda 1,AB,D,	0,2 l	8,50 €
65. Wodka Orange 1,AB,C,D,H,V	0,2 l	6,50 €
66. Asbach Cola 1,AB,C,D,H,V	0,2 l	6,50 €
67. Gin Tonic 1,AB,C,D,H,U	0,2 l	7,50 €

- Sekt/ Sparkling wine -

68. Prosecco D

Ein frischer, angenehm weicher, lebhafter und harmonischer Prosecco.

0,75 l

22,50 €

Im Bukett intensiv und charakteristisch.

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoffen - 3: Koffeinhaltig - 4: Chininhaltig - 5: Antioxidationsmittel - 6: mit Geschmacksverstärkern - 7: geschwefelt - 8: geschwärzt - 9: mit Phosphat - 10: mit Milcheiweiß - 11: mit Süßungsmitteln - 12: mit Säuerungsmitteln - 13: enthält eine Phenylalaninquelle - 14: gewachst - 15: mit Taurin - 16: mit Natriumcyclamat, Aoesafan, Aspartam (Süßstoff) - 17: mit Pflanzenfett

Offene Weine

Wine by the glass

- Weißweine/ White wine -

501. Kallstadter Kobnert - Scheurebe, lieblich. (Sweet wine)	0,2 l	6,30 €
Deutscher Qualitätswein aus der Pfalz. Sehr aromatisch und kräftig.	Fl.	21,50 €
502. Rauentahler Steinmächer - Riesling, trocken. (Dry)	0,2 l	6,30 €
Ein Rheingauer mit einer herzhaften Säure. Der „typische“ Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbtendierende Farbe.	Fl.	21,50 €
503. Zehnthaus - Grauburgunder, trocken. (Dry)	0,2 l	6,30 €
Dieser kräftige Pfälzer Grauburgunder zeigt Fülle und Harmonie durch seine Nachhaltigkeit und seiner weichen Säure.	Fl.	21,50 €
504. Pohlmann's Herxheimer Herrlich - Chardonnay, trocken. (Dry)	0,2 l	6,30 €
Pfälzer Qualitätswein mit fruchtiger und aromatischer Note. Ein frischer Wein mit dem Duft von Melonen, exotischen Früchten und überreifen Stachelbeeren.	Fl.	21,50 €
505. Sula vineyards. Indischer Weißwein. (Indian white wine)	0,2 l	6,50 €
Lassen Sie sich auf ein orientalisches Weinerlebnis ein, aus Nashik.	Fl.	21,50 €

- Weißherbst -

506. Pohlmann's Freinsheimer Rosenbühl -	0,2 l	6,30 €
Portugieser Weißherbst, mild. (Mild wine)	Fl.	21,50 €
Deutscher Qualitätswein aus der Pfalz. Fruchtig und gehaltvoll. Der Portugieser gilt als unkomplizierter, angenehmer, vollmundiger, süffiger und frischer Schoppenwein.		

Apfelwein

507. Apfelwein süß/sauer	0,25 l	3,00 €
508. Apfelwein süß/sauer	0,5 l	4,70 €

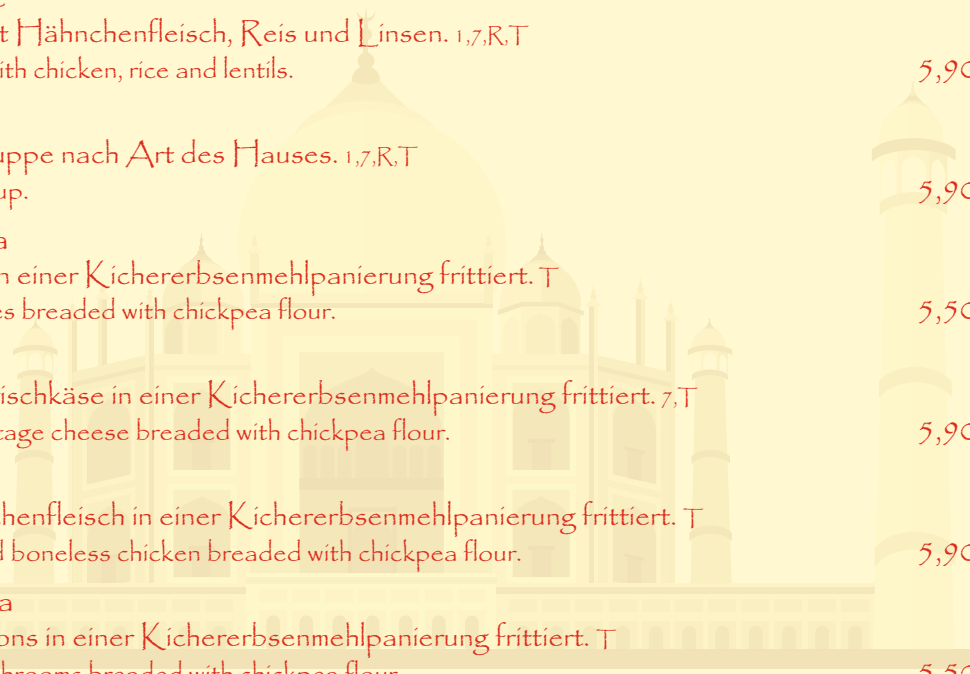
- Rotweine/ Red wine -

510. Don Bonell, lieblich. (Sweet wine)	0,2 l	6,30 €
Qualitätswein aus dem Valencia-Gebiet, Spanien. Er ist ein besonders lieblicher und herzhafter Wein. Jederzeit eine Gaumenfreude.	Fl.	21,50 €
511. Primitivo Italien Puglia - Trocken (Dry)	0,2 l	6,50 €
Funkelndes Rubinviolett, duftend sinnend. Viel satte Frucht, dazu feine Gewürze. Am Gaumen prall, nach Cassis und dunklen Kirschen, unterlegt mit feinen Tanninen	Fl.	21,50 €
512. Cuvée Prestige - Merlot, trocken. (Dry)	0,2 l	6,50 €
Vin de Pays d'Oc, Qualitätswein aus Frankreich mit einer intensiven Purpurfarbe. Seine feine Nase duftet nach Kirschen.	Fl.	21,50 €
513. Sula vineyards. Indischer Rotwein. (Indian red wine)	0,2 l	6,50 €
Lassen Sie sich auf ein orientalisches Weinerlebnis ein, aus Nashik.	Fl.	21,50 €

Vorspeisen

Starters

Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert. Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.
All warm starters, except soups, are served with three different chutneys or dips.
Look forward to our Indian food with selected herbs and spices.

- 
89. Jheenga Suppe
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen. 1,2,7,R,T
Delicious lentil hot soup Mumbai style with rice and prawns. 5,90 €
90. Dal Suppe
Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art. 1,7,R,T
Delicious lentil soup Mumbai style with herbs. 4,90 €
91. Tomaten Suppe
Delikate Tomatensuppe nach Art des Hauses. 1,7,R,T
Delicious tomato soup. 4,90 €
92. Malkatani Suppe
Scharfe Suppe mit Hähnchenfleisch, Reis und Linsen. 1,7,R,T
Delicious hot soup with chicken, rice and lentils. 5,90 €
93. Chicken Suppe
Delikate Hühnersuppe nach Art des Hauses. 1,7,R,T
Delicious chicken soup. 5,90 €
94. Vegetable Pakora
Frisches Gemüse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. T
Deep fried vegetables breaded with chickpea flour. 5,50 €
95. Paneer Pakora
Hausgemachter Frischkäse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. 7,T
Deep fried fresh cottage cheese breaded with chickpea flour. 5,90 €
96. Chicken Pakora
Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. T
Deep fried marinated boneless chicken breaded with chickpea flour. 5,90 €
97. Mushroom Pakora
Frische Champignons in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. T
Deep fried fresh mushrooms breaded with chickpea flour. 5,50 €
98. Onion Ringe
Delikate Zwiebelringe in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. T
Delicious sliced spicy onions breaded with chickpea flour. 5,50 €
99. Jheenga Pakora
Delikate Garnelen in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. 2,T
Delicious deep fried prawns breaded with chickpea flour. 8,90 €
100. Gemischte Pakora
Paneer, Chicken Pakora, Gemüse und Zwiebeln raffiniert kombiniert. 7,T
Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions. 10,50 €
101. Chicken Tikka
Tandoor Hähnchenspieß mit einer pikanten Joghurt Marinade. 7,T
Delicious Tandoor chicken fillet in spicy yogurt marinade. 7,50 €
102. Vegetable Samosa
Zwei Blätterteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashews. 7,8,T
Two puff pastry filled with potatoes, peas and cashews. 5,90 €
103. Chicken, Channa, Chat
Pikant indisch gewürzte Hähnchenteile und Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten. T
Delicious Indian spiced chicken pieces and chickpeas with onions and tomatoes. 6,50 €

Indische Brote

Indian bread

Unsere köstlichen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.

Our delicious specialty breads are baked fresh from the tandoor oven.

- | | |
|--|--------|
| 105. Papadam Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips. 1,7 | 3,50 € |
| Crusty bread from lentil flour with three dips. | |
| 106. Tandoori Roti Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl. 1 | 3,00 € |
| Indian flat bread made from wholemeal flour. | |
| 107. Naan - Brot Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. 1,7 | 3,00 € |
| Crusty indian flat bread made from dough. | |
| 108. Onion Naan Knuspriges indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Kümmel. 1,7 | 3,90 € |
| Crusty indian flat bread with onions and cumin. | |
| 109. Butter Naan Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert. 1,7 | 3,90 € |
| Indian flat bread with butter. | |
| 110. Garlic Naan Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert. 1,7 | 3,90 € |
| Delicious indian flat bread flavoured with garlic. | |
| 111. Paneer Naan Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot. 1,7 | 4,50 € |
| Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese. | |
| 112. Royal Naan Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und unserem Frischkäse. 1,7 | 4,50 € |
| Indian flat bread stuffed with delicious potatoes, onions and paneer. | |
| 113. Pishawari Naan Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln gefülltes Naan-Brot. 1,7 | 4,50 € |
| Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut. | |
| 114. Veggi Naan Mit frischem Gemüse gefülltes indisches Fladenbrot. 1,7 | 4,50 € |
| Indian flat bread stuffed with fresh vegetables. | |
| 115. Keema Naan aus Weizenmehl gefüllt mit Lammhackfleisch | 5,50 € |

- Extras und Beilagen/ Extras and side dishes -

- | | |
|---|--------|
| 190. Kheera Raita Fein gewürzter Joghurt mit Gurken. 7 | 4,50 € |
| Delicately spiced yogurt with cucumber. | |
| 191. Mix Raita Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten. 7 | 4,90 € |
| Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes. | |
| 192. Gemischter Salat Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln; dazu gibt es mit frischen Kräutern angemachten Yoghurtdressing. 9,10 | 6,50 € |
| Fresh iceberg lettuce with tomatoes, cucumbers, peppers and onions. You can expect a refreshing yogurt dressing with fresh herbs. | |
| 193. Jeera Rice Gebratener Basmatireis mit Kreuzkümmel und Erbsen. | 4,50 € |
| Fried basmati rice with cumin and peas. | |
| 194. Bombay Potatos pikant angebratene Kartoffeln mit Erbsen und Tomaten | 7,50 |

Hauptgerichte

Main dishes

- Tandoori Spezialitäten/ Tandoori specialties -

Unsere köstlichen Tandoori Gerichte werden mit knusprigem Naan-Brot serviert.

- | | | |
|------|---|---------|
| 115 | Chicken Tikka Tandoori Hähnchenbruststücke am Spieß
im Tandoor Ofen gegrillt. T,7,80
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven. | 16,50 € |
| 116 | Chicken Tikka Garlic Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte T,7,8
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer delikaten scharfen Knoblauchsoße.
Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce. | 16,50 € |
| 117 | Lamm Tikka Tandoori Herrlich mariniertes Lammfleisch am Spieß
im Tandoor Ofen gegrillt. T,7,8
Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the tandoor oven. | 19,50 € |
| 118 | Jheenga Tandoori Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses
im Tandoor Ofen gegrillt. H,T,4,7,14
Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven. | 21,50 € |
| 119. | Tandoori Mix Grill Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen
Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lammfleisch und Garnelen. H,T,4,7,8,14
A compilation of our delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns. | 21,50 € |
| 120. | Lammsheek Kebab saftiges Lammhackfleisch mit einer exotischen aromatisierten Gewürzmischung | 20,50 € |

Der Tandoor Ofen wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird unser Tandoor Ofen mit Holzkohle befeuert.

Alle Tandoori Spezialitäten aus unserem Hause werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Die Fleischgerichte werden bei uns darüber hinaus 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.

The Tandoor was invented in the 16th century.

It is a traditional handmade clay oven and gives meat and bread an unique aromatic flavour.

Imported from India our oven is heated with charcoal.

All Tandoori dishes are prepared in the traditional style of the Mogul emperors.

The meat dishes are marinated 24 hours before being cooked in the oven on a spit.

Hähnchengerichte

Chicken dishes

Unsere Gerichte bestehen aus feinen Hähnchenbrust-Filetstücken
und werden mit Basmatireis serviert.
Our chicken dishes consist of fine chicken breast fillets and are served with basmati rice.

121. Chicken Curry Hähnchenbrust-Filetstücke in einer milden Currysoße. T,7,8 14,50 €
Chicken breast fillets in a mild curry sauce.
122. Chicken Karahi In frisch gemahlenen Gewürzen verfeinerte Hähnchenbrust- 14,90 €
Filetstücke, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperoni und Tomaten. T,8
Chicken breast fillets refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic,
ginger, peppers, hot peppers and tomatoes.
123. Chicken Vindaloo Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, 14,90 €
zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße. T,8
Delicious chicken breast fillets with potatoes in a very hot curry sauce.
124. Chicken Korma Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer 15,50 €
schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen
indischen Gewürzmischung (sehr mild). T,7,8
An especially mild chicken curry prepared in a tasty curry cream sauce with almonds,
coconut and a fine Indian spice mixture (very mild).
125. Chicken Tikka Masala Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke, 15,50 €
zubereitet in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. T,7,8
Grilled chicken breast fillets in a delicious sauce of oriental herbs.
126. Chicken Palak Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust- 15,50 €
Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. T,8
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach.
- North Indian Style -
127. Butter Chicken Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer 15,50 €
besonders cremigen Curry-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten T,7,8
Grilled chicken breast fillets in a curry-cashews-cream sauce with tomatoes (mild).

Hähnchengerichte

Chicken dishes

Unsere Gerichte bestehen aus feinen Hähnchenbrust-Filetstücken
und werden mit Basmatireis serviert.

Our chicken dishes consist of fine chicken breast fillets and are served with basmati rice.

128. Chilli Chicken Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit 15,50 €
frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. BT,7,8
Delicious marinated chicken breast fillets cooked with fresh peppers, hot
peppers and onions in a sweet and spicy sauce.
129. Chicken Madras Sehr scharf zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke 15,50 €
mit Champignons in einer pikanten Currysoße. T,7,8
Very sharp prepared chicken breast fillets with mushrooms in a curry sauce.
130. Chicken Sabji In erlesenen Gewürzen mariniertes Hähnchenfleisch, 15,00 €
angerichtet mit frischem Gemüse. T,8
In selected spices marinated chicken breast fillets with fresh vegetables.
131. Chicken Bhunna Gebratene Hähnchenbrust-Filetstücke in einer pikant indisch 15,50 €
gewürzten Soße mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln. T,8
Chicken breast fillets in a strong Indian spiced sauce with tomatoes and roasted onions.
132. Chicken Nilgiri Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit Spinat 15,50 €
in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert. T,7,8
Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry
sauce and flavored with mint.
133. Chicken Mango Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, 15,50 €
zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. T,7,8
Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce.
134. Chicken Dhansak In einer ausgefallenen Gewürzkombination marinierte 15,50 €
Hähnchenbrust-Filetstücke mit Linsen in einer mittelscharfen Currysoße. R,T,7
In an exclusive spice combination marinated chicken breast fillets
with lentils prepared in a medium hot curry sauce.

Lammfleischgerichte

Lamb dishes

Es erwartet Sie in Stücken geschnittenes Lammfleisch ohne Knochen und dazu gibt es natürlich Basmatireis.

You can expect delicious boneless lamb in pieces and of course as side dish basmati rice.

136. Lamm Curry Köstlich indisch mariniertes Lammfleisch, zubereitet in einer milden Currysoße T,7,8. 17,00 €
Delicious marinated lamb in a mild curry sauce.
137. Lamm Korma Ein besonders mild gewürztes Lammcurry 17,50 €
in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnussraspeln (sehr mild). T,7,8
An especially mild spiced lamb curry in a tasty curry cream sauce with almonds and grated coconut (very mild).
138. Lamm Karahi Gebratenes Lammfleisch, zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, 17,90 €
Peperonis, Ingwer sowie Tomaten und mit frischen Kräutern und Gewürzen verfeinert. T,8
Roasted lamb meat cooked with onions, peppers, hot peppers, ginger and tomatoes and refined with fresh herbs and spices.
139. Lamm Palak Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes zartes Lammfleisch 17,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat. T,8
Delightfully marinated lamb meat with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -
140. Lamm Madras Sehr scharf zubereitetes Lammfleisch mit Champignons 17,90 €
in einer pikanten Currysoße. T,7,8
Very sharp prepared lamb meat with mushrooms in a curry sauce (very hot).
141. Lamm Vindaloo Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer 17,90 €
sehr scharfen Currysoße. T,8
Delicious lamb meat with potatoes in a very hot curry sauce (very hot).

Lammfleischgerichte

Lamb dishes

Es erwartet Sie in Stücken geschnittenes Lammfleisch ohne Knochen und dazu gibt es natürlich Basmatireis.

You can expect delicious boneless lamb in pieces and of course as side dish basmati rice.

142. Lamm Tikka Masala 17,90 €
Gegrilltes Lammfleisch, zubereitet in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. T,7,8
Grilled lamb meat in a delicious sauce of oriental herbs.
143. Lamm Sabji 17,90 €
In erlesenen Gewürzen mariniertes Lammfleisch, angerichtet mit frischem Gemüse. T,8
In selected spices marinated lamb meat with fresh vegetables.
144. Mix Karahi 17,90 €
In frisch gemahlenen Gewürzen nach indischer Art verfeinerte Lamm- und Hähnchenfleischstücke, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperonis und Tomaten. T,8
Chicken breast fillets and lamb meat refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger, peppers, hot peppers and tomatoes.
145. Lamm Bhindi 17,90 €
Nach indischer Art verfeinertes Lammcurry, zubereitet mit frischem Okragemüse (s. letzte Seite), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. T,7,8
Lamb meat refined in freshly ground spices and simmered in a mild curry sauce with fresh okra pods, onions, garlic, ginger and tomatoes.
146. Lamm Dhansak 17,90 €
In einer ausgefallenen Gewürzkombination mariniertes Lammfleisch mit Linsen, in einer mittelscharfen Currysoße. R,T,7
In an exclusive spice combination marinated lamb meat with lentils prepared in a medium hot curry sauce.
147. Lamm Bhunna 17,90 €
Gebratenes Lammfleisch in einer kräftigen indisch gewürzten Soße mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln. T,8
Roast lamb meat in a strong Indian spiced sauce with tomatoes and roasted onions.
148. Lamm Nilgiri 17,90 €
Delikates Lammfleisch, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert. T,7,8
Delicious lamb meat cooked with spinach in a coconut milk curry sauce and flavored with mint.

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmatireis serviert.
We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.

- | | | |
|------|---|---------|
| 161. | Mixed Vegetable | 13,50 € |
| | Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. T,8
Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style - | |
| 162. | Tarka Dal | 13,50 € |
| | Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch. R,T,8
Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic. | |
| 163. | Vegetable Korma | 13,50 € |
| | Besonders mild gewürztes Gemüse in einer schmackhaften Curry- Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnussraspeln (sehr mild). T,7,8
Especially mildly flavored vegetables in a tasty curry cream sauce with almonds and grated coconut (very mild). | |
| 164. | Chana Masala | 13,00 € |
| | Frische Kichererbsen in einer delikaten indischen Kräutersoße. T,7,8
Fresh chickpeas with an indian sauce of herbs. | |
| 165. | Bhindi Bhajee | 14,50 € |
| | Nach indischer Art verfeinertes Gemüsecurry, zubereitet mit frischem Okragemüse (s. letzte Seite), Zwiebeln, Ingwer und Tomaten. R,T,7
Vegetables refined in freshly ground spices and simmered in a mild curry sauce with fresh okra pods, onions, ginger and tomatoes. | |
| 166. | Palak Paneer | 14,50 € |
| | Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. T,7,8
Spinach cooked with delicious fresh cottage cheese. - Traditional Recipe- | |
| 167. | Karahi Paneer | 14,50 € |
| | In frisch gemahlenen Gewürzen nach indischer Art verfeinerter hausgemachter Käse, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperonis und Tomaten. T,7,8
Fresh cottage cheese refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger, peppers, hot peppers and tomatoes. | |
| 168. | Shahi Paneer | 14,50 € |
| | Hausgemachter Käse, fein abgestimmt, in einer köstlichen Soße. T,7,8
Fresh cottage cheese in a sauce with fine combined fresh spices. | |
| 169. | Chilli Paneer | 14,50 € |
| | Frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. B,T,7,8
Delicious fresh cottage cheese cooked with fresh peppers, hot peppers and onions in a sweet and spicy sauce. | |
| 170. | Matter Paneer Aloo | 14,00 € |
| | Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. T,7,8
Fried cheese with peas, onions, potatoes and tomatoes. | |
| 171. | Aloo Palak | 14,00 € |
| | Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. T,8
Delicious prepared fresh potatoes with spinach, ginger, onions and garlic. - North Indian Style - | |
| 172. | Baingan Bhajee | 14,00 € |
| | Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten in einer delikaten indischen Kräutersoße T,8
Fresh aubergine pureed with onions and tomatoes in a delicious Indian herb sauce | |

Menü für zwei Personen

Menu for two people

Zu allen Hauptgerichten wird leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the main dishes delicious basmati rice.

- Menü 3 (Vegetarisch)/ Menu 3 (Vegetarian) -

Menü 3 für zwei Personen: 41,90 €. (Für eine weitere Person: + 21,50 €)

Menu 3 für two people: 41,90 €. (For an additional Person: + 21,50 €)

212.

Vorspeise

Mixed Pakora und/ and Papadam

Appetizer

Paneer Pakora, Gemüse und Zwiebeln raffiniert kombiniert und...

Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions and...

knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips.

crusty bread from lentil flour with three dips.

Hauptspeise

Tarka Dal und/ and Mixed Vegetables

Main dish

Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch und...

Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic and...

nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse.

delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -

Nachspeise

Mangocreme/ Mangocream

Pudding

Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln.

Mangocream with cream and grated coconut.

- Menü 4 (Hähnchen und Vegetarisch)/ Menu 4 (Chicken and Vegetarian) -

Menü 4 für zwei Personen: 47,90 €. (Für eine weitere Person: + 24,00 €)

Menu 4 für two people: 47,90 €. (For an additional Person: + 24,00 €)

213.

Vorspeise

Malkatani Suppe und/ and Papadam

Appetizer

Scharfe Suppe mit Hähnchenfleisch, Reis, Linsen und...

Delicious hot soup with chicken, rice, lentils and...

knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips.

crusty bread from lentil flour with three dips.

Hauptspeise

Chicken Tikka Tandoori und/ and Mixed Vegetable

Main dish

Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke

in einer delikaten scharfen Knoblauchsoße und...

Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce and...

Sehr scharf zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit Champignons

in einer pikanten Currysauce

very sharp prepared chicken breast filletd with mushrooms in a curry sauce

Nachspeise

Mangocreme/ Mangocream

Pudding

Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln.

Mangocream with cream and grated coconut.

Fisch- und Meeresfrüchtegerichte

Fish and seafood dishes

Zu allen Fisch- und Meeresfrüchtegerichten wird natürlich leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the fish and seafood dishes delicious basmati rice.

150. Salmon Masala 19,50 €
Lachsfilet Stücke in einer delikaten orientalischen Kräutersoße T,4,7
Salmon pieces in a delicious sauce of herbs.
151. Salmon Palak 19,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes Lachsfilet mit
gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat. T,4,7
Delightfully marinated salmon with roasted onions, ginger, garlic and spinach. -North Indian Style-
152. Jheenga Curry 18,50 €
Besonders mild gewürzte Garnelen in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße (sehr mild). H,T,2,4,7,14
Especially mildly flavored prawns in a tasty curry cream sauce (very mild).
153. Jheenga Palak 18,90 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete zarte Garnelen mit gerösteten Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und Spinat. H,T,2,14
Delightfully marinated prawns with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -
154. Jheenga Karahi 18,90 €
Gebratene Garnelen, zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Peperonis, Ingwer, Knoblauch
sowie Tomaten und verfeinert mit frischen Kräutern und Gewürzen. H,T,2,4,14
Roasted prawns cooked with onions, peppers, hot peppers, ginger, garlic and tomatoes
and refined with fresh herbs and spices.
155. Jheenga Chilli 18,90 €
Frische Garnelen, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln
in einer süß-scharfen Soße. B,H,T,2,4,14
Delicious fresh prawns cooked with fresh peppers, hot peppers and onions in a sweet and spicy sauce.
156. Jheenga Madras 18,90 €
Sehr scharf zubereitete Garnelen mit Champignons in einer pikanten Currysoße. H,T,4,7,14
Very sharp prepared prawns with mushrooms in a curry sauce (very hot).
157. Jheenga Vindaloo 18,90 €
Köstliche Garnelen mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße. H,T,4,7,14
Delicious prawns with potatoes in a very hot curry sauce (very hot).
158. Jheenga Masala 18,90 €
Gegrillte Garnelen in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. H,T,4,7,14
Grilled prawns in a delicious sauce of oriental herbs.
159. Jheenga Bhunna 18,90 €
Gebratene Garnelen in einer kräftigen indisch gewürzten Soße mit
Tomaten und gerösteten Zwiebeln. H,T,4,14
Roast prawns in a strong Indian spiced sauce with tomatoes and roasted onions.
160. Jheenga Sabji 18,90 €
In erlesenen Gewürzen marinierte Garnelen, zubereitet mit frischem Gemüse. H,T,4,14
In selected spices marinated prawns with fresh vegetables.

Menü für zwei Personen

Menu for two people

Zu allen Hauptgerichten wird leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the main dishes delicious basmati rice.

- Menü 1 (Hähnchen und Lamm)/ Menu 1 (Chicken and Lamb) -

Menü 1 für zwei Personen: 46,90 €. (Für eine weitere Person: + 23,00 €)

Menu 1 für two people: 46,90 €. (For an additional Person: + 23,00 €)

210.

Vorspeise

Mixed Pakora und/ and Papadam

Appetizer

Paneer, Chicken Pakora, Gemüse und Zwiebeln raffiniert kombiniert und...

Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions and...

knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips.

crusty bread from lentil flour with three dips.

Hauptspeise

Chicken Tikka Tandoori

Main dish

und/ and Lamm Curry

Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor gegrillt und...

Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven and...

köstlich indisch mariniertes Lammfleisch in einer milden Currysoße.

delicious marinated lamb in a mild curry sauce.

Nachspeise

Mangocreme/ Mangocream

Pudding

Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln.

Mangocream with cream and grated coconut.

- Menü 2 (Fisch und Hähnchen)/ Menu 2 (Fish and Chicken) -

Menü 2 für zwei Personen: 48,90 €. (Für eine weitere Person: + 24,00 €)

Menu 2 für two people: 48,90 €. (For an additional Person: + 24,00 €)

211.

Vorspeise

Dal Suppe und/ and Papadam

Appetizer

Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art und...

Delicious lentil soup Mumbai style with herbs and...

knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips.

crusty bread from lentil flour with three dips.

Hauptspeise

Jheenga Tandoori und/ and Butter Chicken

Main dish

Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt und...

Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven and...

gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer besonders cremigen

Curry-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten.

grilled chicken breast fillets in a curry-cashews-cream sauce with tomatoes.

Nachspeise

Mangocreme/ Mangocream

Pudding

Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln.

Mangocream with cream and grated coconut.

Biryani Reisgerichte/ Biryani rice dishes

Gewürzter Reis mit Mandeln, Rosinen und Kokosnussraspeln

Spiced rice with almonds, raisins and grated coconut

175. Chicken Biryani 13,50 €
 Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse. H,T,5,7
 Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.
176. Lamm Biryani 15,50 €
 Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse. H,T,5,7
 Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.
177. Royal Biryani 16,00 €
 Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus
 Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. H,T,2,5,7,14
 Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.
178. Vegetable 13,00 €
 Leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse. Biryani H,T,5,7
 Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables.

Für unsere kleinen Gäste/ For our younger guests

180. Chicken Mango 8,00 €
 Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße. H,T,7
 Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce.
181. Chicken Korma 8,00 €
 Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mandel-Curry-Sahnesoße. H,T,5,7
 Chicken breast fillets in a delicious almonds-curry-cream sauce.
184. Vegetable Korma 8,00 €
 Frisches Gemüse in einer Mandel-Curry-Sahnesoße. H,T,5,7,8
 Fresh vegetables in a mild almonds-curry-cream sauce.
185. Pommes frites 4,50 €
 Frittiert. Wie man sie gerne hat. H,T,5,7
 French fries.
186. Chicken Tikka 8,00 €
 Gegrilltes Hähnchenfleisch, mild gewürzt, mit Pommes frites. H,T,5,7
 Delightfully grilled chicken breast fillets, mildly spiced, with french fries.

Nachspeisen/ Pudding

200. Indian Paradise 5,50 €
 Hausgemachte Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln. B,H,5,7,8
 Mango cream with cream and grated coconut.
201. Gulab Jamun 5,50 €
 In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. B,H,1,5,7,8
 Sweet dumplings made of milk and curd, baked in honey.
202. Rass Malai 5,50 €
 leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität mit Pistazien B,H,5,7,8
 lightly sweetened cottage cheese specialty with pistachios
203. Ice Cream 5,50 €
 Gemischtes Eis. A,B,H,1,7
 Mixed ice cream.

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Bockshorn Kleesamen

Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili

Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Okragemüse

Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.

Fenchel

Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.

Garam Masala

Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer

Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon

Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.

Koriander

Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kreuzkümmel

Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma

Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.

Nelken

Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer

Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran

Krampflosend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt

Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.



Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind,
enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergenen:

Allergenen: 1: glutenhaltige/-s Getreide/-Erzeugnisse - 2: Krebstiere/-Erzeugnisse - 3: Ei/-Erzeugnisse - 4: Fisch/-Erzeugnisse -
5: Erdnüsse/-Erzeugnisse - 6: Sojabohnen/-Erzeugnisse - 7: Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) - 8: Schalenfrüchte/Nüsse bzw.
Nusserzeugnisse - 9: Sellerie/-Erzeugnisse - 10: Senf/-Erzeugnisse - 11: Sesamsamen/-Erzeugnisse - 12: Schwefeloxid/Sulfite - 13:
Lupine/-Erzeugnisse - 14: Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe: A: Mit synthetischen Süßungsmittel(n) - B: Mit Zucker - C: Enthält Aspartam - D: Kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken. - E: Enthält Süßholz - F: Koffeingehalt. - G: Enthält Koffein. - H: Mit Farbstoff - I: Mit Konservierungsstoff - J:
Mit Nitritpökelsalz - K: Mit Nitrat - L: Mit Nitratpökelsalz und Nitrat - M: Mit Antioxidationsmittel - N: Mit Geschmacksverstärker - O:
Geschwärzt - P: Gewachst - Q: Mit Phosphat - R: Gemüsebrühe: Enthält Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat,
Dinatriuminosinat), Zucker, Gemüse (Karotten, Pastinake, Zwiebel, Kartoffel, Blatt Petersilie, Sellerie), Maisstärke, Farbstoff
(Riboflavin) - S: Enthält Sulfite - T: Unsere Gewürzmischungen bestehen aus zusammengesetzten Gewürzen. Fragen Sie gerne nach! -
U: Chininhaltig (Bitterstoff) - V: Phenylalaninquelle

Interessantes über die indische Küche

Erst einmal vorab...

umfasst die indische Küche viele verschiedene regionale Gerichte und Kochstile, die vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens reichen und so verschieden sind, dass eine Zusammenfassung unter einen Begriff problematisch ist.

Als Begriff indischer Küche gilt die Vielfalt der Gewürze und das Verwenden von scharf gewürzten Saßen.

Die Vielfältigkeit der indischen Küche spiegelt nicht nur die enorme Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und Kulturgeschichte wider.

So findet man in der indischen Küche viele Elemente der orientalischen Küche, z. B. „Pilaw“ (= Reis), aber auch westliche Einflüsse der ehemaligen Kolonialmächte, z. B. Tomaten, Kartoffeln und Chili.

Vegetarismus spielt in der indischen Küche eine bedeutende Rolle.

So essen viele Hindus überwiegend vegetarisch.

Der Verzicht auf Fleisch ist allerdings kein Dogma, also keine Norm. Tabu ist im Hinduismus jedoch der Verzehr von Rindfleisch, da im Hinduismus der Kuh eine besondere Bedeutung zukommt.

Übrigens...

Ein Tandoor ist ein spezieller, mit Holzkohle geheizter Backofen der indischen Küche und der Küchen Mittelasiens, Kaukasiens, des Irans und des Iraks. Er ist vom östlichen Anatolien und vom östlichen Syrien bis in die zentralasiatischen Teile West-Chinas und bis Südasien und in Teilen Afrikas traditionell und damit z.B. auch Bestandteil der georgischen Küche, türkischen Küche (im Osten), arabischen Küche (Irak, Ostsyrien, Golfregion), persischen Küche und usbekischen Küche.

Hier zur Veranschaulichung ein Bild von einem Tandoor.



Quellenangaben:
Alle Angaben über
die indische Küche: vgl.
[http:// de.wikipedia.org
/wiki/Indische_Küche](http://de.wikipedia.org/wiki/Indische_Küche).
Alle Angaben über den
Tandoor Ofen:
vgl. <http://de.wikipedia/wiki/tandoor>