

## Dessert

<b>Mango Cream</b> <sup>G, I, 8, 9, 11, C</sup>	€ 6,90
<b>Frische Mango mit Vanille Eis</b> <sup>G, 9</sup> (saisonbedingt, nicht als Lieferung)	€ 6,90
<b>Rasmalai</b> (aus Toronto) <sup>G</sup> Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellierter Milch, mit einer feinen Kardamom Note	€ 6,90
<b>Gulab Jamun</b> <sup>G, I, 8, 9, 11, C</sup> Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität)	€ 6,90
<b>Kulfi</b> <sup>G, H</sup> Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln (aus London)	€ 6,90
<b>Gajar Ka Halwa</b> <sup>G, H (MANDELN)</sup> Indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert	€ 6,90

## Lassi & Tee

<b>Lassi</b> salzig g 0,30 l	€ 4,00
<b>Lassi</b> süß, Mango, Granatapfel, Litchi, Maracuja g 0,30 l	€ 4,50
<b>Chai</b> <sup>G, 8, 11</sup> (Indischer Gewürztee)	€ 2,50

## Alkoholfreie Getränke

<b>St. Pellegrino</b> (Still/Sparkling) 0,50L	€ 4,50
<b>St. Pellegrino</b> (Still/Sparkling) 0,75L	€ 6,50
<b>Spezi</b> <sup>1, 9</sup> 0,50L	€ 3,90
<b>Coca Cola</b> <sup>1, 9</sup> / <b>Light</b> <sup>1, 9, 11, 12</sup> / <b>Zero</b> <sup>1, 9, 11, 12</sup> / <b>Fanta</b> <sup>1, 3, 13</sup> 0,33L	€ 3,90

## Biere

<b>Helles</b> <sup>A (GERSTE) / Radler</sup> <sup>A (GERSTE)</sup> 0,50L	€ 4,90
<b>Pils</b> <sup>A (GERSTE)</sup> (aus der Flasche) 0,30L	€ 4,90
<b>Weißbier</b> <sup>A (WEIZEN) / Dunkel</sup> <sup>A (WEIZEN)</sup> 0,50L	€ 5,20
<b>Leicht</b> <sup>A (WEIZEN) / alkoholfrei</sup> <sup>A (WEIZEN)</sup> 0,50L	€ 5,20
<b>Weißbier</b> <sup>A (WEIZEN) Cola</sup> <sup>1, 9</sup> / <b>Limo</b> 0,50L	€ 5,20
<b>King Fisher</b> <sup>A (GERSTE)</sup> (indisches Bier) 0,33L	€ 4,90
<b>Dunkel Bier</b> (D. Radler) 0,50L	€ 4,90

## Rotwein 0,75 L

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , Italien	€ 21,00
<b>Primitivo</b> , Italien	€ 26,90
<b>Rioja</b> , Spanien	€ 26,90
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Südafrika	€ 23,80
<b>Indischer Rotwein</b>	€ 23,90

## Weißwein 0,75 L

<b>Sauvignon blanc</b> , Südafrika	€ 23,90
<b>Riesling</b> , Deutschland	€ 35,00
<b>Lugana</b> , Italien	€ 35,00
<b>Indischer Weißwein</b>	€ 23,90
<b>Rosé</b> 0,75 L	
<b>Minuty</b> , Frankreich	€ 35,00
<b>Fleurs de Prairie</b> , Frankreich	€ 27,90



### Allergenkennzeichnung

a-Glutenhaltiges Getreide (1>Weizen, 2, Gerste 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale) b-Krebstiere c-Eierzeugnisse d-Fisch-erzeugnisse e-Erdnüsse f-Sojaerzeugnisse g-Milchprodukte h-Schalenfrüchte i-Sellerieerzeugnisse j-Senferzeugnisse k-Sesamerzeugnisse l-Sulfite m-Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere

### Zusatzstoffkennzeichnung

1-mit Farbstoff E133, 1a-mit Azofarbstoff E102 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1b-mit Azofarbstoff E124 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1c-mit Azofarbstoff E129 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 2 koffeinhaltig 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-Süßungsmittel 10-Milchweiß 11-chininhaltig 12-taurinhaltig 13-mit Konservierungsstoffen

## Mittagskarte



Mo.-Sa. 11<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> (außer Feiertag), 3 Gänge Mittagsmenü nach Wahl mit Tagessuppe oder Salat und kleiner Mangocreame als Nachspeise (nur beim Verzehr im Restaurant)

### Vegetarisch

<b>M1 Dal Makahani</b> <sup>G</sup> Linsengericht mit Butter und Knoblauch	€ 9,90
<b>M2 Punjabi Kofta</b> <sup>G, H, I</sup> Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce	€ 9,90
<b>M3 Vegetable Jalfrezi</b> <sup>I, H</sup> Gemischtes Gemüse mit indischem Käse, scharf	€ 9,90
<b>M4 Mango Sabji</b> <sup>G, H</sup> Gemischtes Gemüse in Mango-Sauce	€ 9,90
<b>M5 Vegetable Korma</b> <sup>G, H, I</sup> Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce	€ 9,90
<b>M6 Palak Paneer</b> <sup>G</sup> Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	€ 9,90
<b>M7 Bhindi Masala</b> <sup>I</sup> Gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce	€ 9,90

### Hähnchen und Lamm

<b>M8 Chicken Curry</b> <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Curry-Sauce	€ 10,90
<b>M9 Chicken Sabji</b> <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Gartengemüse	€ 10,90
<b>M10 Chicken Palak</b> <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Rahmspinat	€ 10,90
<b>M11 Chicken Korma</b> <sup>G, H, I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Mandel-Sahne-Sauce	€ 10,90
<b>M12 Chili Chicken</b> <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt scharf gewürzt	€ 10,90
<b>M13 Chicken Vindaloo</b> <sup>I</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Knoblauch-Curry Sauce, sehr scharf	€ 10,90
<b>M14 Butter Chicken</b> <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce	€ 10,90
<b>M15 Lamm Curry</b> <sup>I</sup> Lamm in Curry Sauce	€ 11,90
<b>M16 Lamm Sabji</b> <sup>I</sup> Lamm mit Gartengemüse	€ 11,90
<b>M17 Lamm Palak</b> <sup>G</sup> Lamm mit Rahmspinat	€ 11,90
<b>M18 Lamm Korma</b> <sup>G, H, I</sup> Lamm in Mandel-Sahne-Sauce	€ 11,90

### Spezialitäten mit Ente

<b>M19 Batak Masala</b> <sup>A, H</sup> Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce	€ 11,90
<b>M20 Batak Jalfrezi</b> Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf	€ 11,90

### Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

<b>M21 Fisch Goa</b> <sup>B</sup> Zanderfilet mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce	€ 12,90
<b>M22 Jheenga Masala</b> <sup>B, G, H</sup> Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce	€ 12,90

### Spezialitäten vom Grill/Tandoori

<b>M23 Chicken Tikka</b> <sup>G</sup> Hühnerfleisch mariniert und gegrillt	€ 10,90
<b>M24 Tandoori Chicken</b> <sup>G</sup> Spedfziell gewürzte Hühnerkeule, gegrillt	€ 10,90

Jede Speise können wir auch nach Ihrem Wunsch zubereiten.

Indian  Village  
RESTAURANT

Kurt-Huber-Ring 13 // 82256 Fürstfeldbruck

☎ 08141 5359511

info@indian-village-ffb.de

www.indian-village-ffb.de

gültig ab 04/2026

jetzt auch Montag geöffnet

Postwurfsendung

Indian  Village  
RESTAURANT



Fine Indian Cuisine  
**LIEFERSERVICE**



08141 5359511



Mo. – So. 11<sup>30</sup> – 14<sup>30</sup> & 17<sup>30</sup> – 23<sup>30</sup>  
warme Küche bis 22<sup>00</sup>



Liefergebiet: 10 km Umkreis um Kurt-Huber-Ring 13, FFB  
20 € Mindestbestellwert in FFB

www.indian-village-ffb.de

# Speisekarte

## Suppen

<b>Dal Shorba</b> <sup>4</sup> Linsensuppe	€ 5,90
<b>Sabji Shorba</b> <sup>4</sup> Gemüsesuppe	€ 5,90
<b>Fish Shorba</b> <sup>4</sup> Fischsuppe	€ 6,90
<b>Malkatani Shorba</b> <sup>4</sup> Würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	€ 6,90
<b>Tomaten Shorba</b> <sup>4</sup> Linsensuppe	€ 5,90

## Vorspeisen

<b>Chana Chat</b> <sup>6</sup> (kalte Vorspeise) Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	€ 6,90
<b>Crispy Honey Gobi</b> <sup>A</sup> (WEIZEN), <sup>K</sup> , <sup>1A</sup> , <sup>1B</sup> Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig, Ingwer Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft	€ 6,90
<b>Chili Chicken</b> Hühnerbrustfiletstreifen in Chilisauce mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel	€ 7,90
<b>Vegetable Pakora</b> In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup>	€ 6,90
<b>Paneer Pakora</b> In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup>	€ 7,50
<b>Onion Bhaji</b> <sup>A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup>	€ 6,90
<b>Samosa</b> <sup>A</sup> (WEIZEN CASHWENUSS) Indische Pastete gefüllt mit Gemüse <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup>	€ 6,90
<b>Paneer Tikka</b> <sup>6</sup> Mariniertes hausgemachter Käse gegrillt im Lehmofen	€ 7,90
<b>Gem. Vorspeise</b> <sup>G, A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> für 2 Personen Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl gebacken <sup>(CHUTNEYS G, 1)</sup>	€ 12,90
<b>Gem. Tandoori Vorspeise</b> <sup>G, H, 1A, 1B, 1C</sup> für 2 Personen Verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten in Chilisauce	€ 16,90

## Salate

Bunter Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel, Balsamicodressing und Nan Brot wahlweise mit

<b>Salat Chicken Tikka</b> <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Salat Haryali Kebab</b> <sup>G, 1</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Salat Chicken Seekh Kebab (pikant)</b> Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Salat Lamm Seekh Kebab (pikant)</b> Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 16,90
<b>Salat Fish Tikka</b> <sup>1A, 1B, 1C, G</sup> Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt	€ 18,90
<b>Salat Tandoori Jheenga</b> <sup>G, D, H</sup> Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitronen, Knoblauch, im Lehmofen gegrillt	€ 19,90
<b>Salat Paneer Tikka</b> <sup>G</sup> Mariniertes hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen	€ 15,90
<b>Salat Crispy Falafel</b> <sup>6</sup> Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen	€ 15,90

## Tandoori

<b>Tandoori Chicken</b> <sup>6</sup> Hühnerkeule, speziell gewürzt	€ 15,90
<b>Chicken Tikka</b> <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Chicken Malai Kebab</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert mit Käse, Cashewnüssen in Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Haryali Kebab</b> <sup>G, 1</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Chicken Seekh Kebab (pikant)</b> Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
<b>Lamm Seekh Kebab (pikant)</b> Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 16,90



<b>Fish Tikka</b> <sup>1A, 1B, 1C, G</sup> Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt	€ 19,90
<b>Lamm Chops</b> <sup>1A, 1B, 1C, G</sup> Lammkoteletts mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 19,90
<b>Tandoori Ente</b> <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 19,90
<b>Panchrangi Kebab</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS), <sup>1A, 1B, 1C</sup> Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten	€ 16,90
<b>Jhinga Tandoori</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS), <sup>1A, 1B, 1C</sup> Riesengarnelen mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 20,90

## Hühnchen

<b>Chicken Tikka Curry</b> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	€ 15,90
<b>Butter Chicken Tikka</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS), <sup>1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Tomatenbuttercremesauce	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>G, H</sup> (MANDEL), <sup>1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Mandelsahnesauce	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Mango</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Korma</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS), <sup>1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Anarkali</b> <sup>6</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Granatapfel in würziger Currysauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Methi</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer Cashewnussauce, mit Bockshornkleblättern verfeinert	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Jalfraezie</b> <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Palak</b> <sup>6</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander	€ 15,90
<b>Chicken Tikka Bharta</b> <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Auberginen und Grünen Erbsen gekocht	€ 15,90

## Lamm

<b>Rogan Josh</b> Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander (Klassischer Lammcurry)	€ 16,90
<b>Kashmiri Gosht</b> <sup>H</sup> (CASHWENUSS) Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen und Rosinen	€ 16,90
<b>Bhindi Gosht</b> Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 16,90
<b>Bhunna Gosht</b> Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf)	€ 16,90
<b>Lamm Masala</b> <sup>G, H</sup> (MANDEL) Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce	€ 16,90
<b>Palak Gosht</b> <sup>6</sup> Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander	€ 16,90
<b>Lamm Methi</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS) Lammfleisch gebraten in einer Cashewnuss Sauce, mit Bockshornkleblättern, Ingwer und Koriander verfeinert	€ 16,90
<b>Lamm Mango</b> <sup>G, H</sup> Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen	€ 16,90

## Ente

<b>Ente Jalfraezie</b> <sup>G, 1A, 1B, 1C</sup> Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 19,90
<b>Ente Mango</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS) Entenbrustfilet gebraten, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 19,90
<b>Ente Kashmiri Masala</b> <sup>H</sup> (CASHWENUSS) Entenbrustfilet gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala	€ 19,90
<b>Ente Bhunna</b> Gegrillte Entenbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf)	€ 19,90

## Fisch

<b>Goan Fish Curry</b> <sup>G, H</sup> (KOKOSNUSS), <sup>D</sup> Zanderfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer	€ 18,90
<b>Fish Mango</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS), <sup>D</sup> Zanderfilet gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 18,90
<b>Jhinga Curry</b> <sup>G, D, H</sup> (KOKOSNUSS) Riesengarnelen scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	€ 19,90
<b>Jhinga Jalfraezie</b> <sup>G, D, H</sup> Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 19,90
<b>Jhinga Mango</b> <sup>G, D, H</sup> (CASHWENUSS) Riesengarnelen gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 19,90
<b>Jhinga Masala</b> <sup>B, G, H</sup> Riesengarnelen gebraten in Mandel-Sahne-Sauce	€ 19,90

## Biryani

<b>Vegetable Biryani</b> <sup>1</sup> Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	€ 14,90
<b>Murg Biryani</b> <sup>H</sup> (CASHWENUSS+MANDEL) Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 15,90
<b>Lamm Biryani</b> <sup>H</sup> (CASHWENUSS+MANDEL) Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 16,90
<b>Jhinga Biryani</b> <sup>D, H</sup> (CASHWENUSS+MANDEL) Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 19,90
<b>Fish Biryani</b> <sup>D, H</sup> (CASHWENUSS+MANDEL) Gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 19,90

## Vegetarisch

<b>Dal Tarka</b> Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	€ 13,90
<b>Palak Paneer</b> <sup>6</sup> Hausgemachter Käse in Rahmspinat mit Ingwer	€ 14,90
<b>Vegetable Seekh Kebab Masala</b> <sup>6</sup> Gehackte Gemüse, fein gewürzt, auf einem Spieß gegrillt, anschließend in einer feinen Currysauce gebraten	€ 14,90
<b>Malai Kofta</b> <sup>G, H</sup> (MANDEL+CASHWENUSS) Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	€ 14,90
<b>Kadhai Paneer</b> <sup>6</sup> Hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	€ 14,90
<b>Bhindi Chana</b> Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 14,90
<b>Bharta</b> Gegrillte Auberginen, fein gehackt, gebraten mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 14,90
<b>Sabji Jaipuri</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS+KOKOSNUSS), <sup>K</sup> Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, in feiner Kokosnusssauce	€ 14,90
<b>Paneer Butter Masala</b> <sup>G, H</sup> (MANDEL) Hausgemachter Käse in Tomatenbuttercremesauce	€ 15,90
<b>Vegetable Jalfraezie</b> Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und Koriander	€ 13,90
<b>Shahi Paneer</b> <sup>G, H</sup> (CASHWENUSS) Hausgemachter Käse in einer Cashewnuss Sauce	€ 15,90

## Beilagen

<b>Papadam</b> Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	€ 2,00
<b>Nan</b> <sup>A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	€ 3,00
<b>Roti</b> <sup>A</sup> (WEIZEN) Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	€ 3,00
<b>Butter Nan</b> <sup>G, A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	€ 3,50
<b>Gefülltes Nan</b> <sup>G, A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> Nan gefüllt mit Käse o. Gemüse o. Knoblauch o. Ingwer o. Zwiebeln	€ 3,90
<b>Chili Nan</b> <sup>G, A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit grüner Chili	€ 3,90
<b>Peshwari Nan</b> <sup>A</sup> (WEIZEN), <sup>H, C</sup> Hefeteigfladen mit Rosinen, Kirschen, Hühnerfleisch, Cashewnüssen	€ 5,50
<b>Keema Nan</b> <sup>A</sup> (WEIZEN), <sup>C</sup> Nan gefüllt mit Lammfleisch	€ 5,90
<b>Tandoori Prantha/Pudina Prantha</b> <sup>A</sup> (WEIZEN) Gewürzter Vollkornteigfladen	€ 3,90
<b>Raita</b> <sup>6</sup> Indischer Joghurt mit Gurken	€ 4,90
<b>Saag Alu</b> <sup>6</sup> Rahmspinat mit Kartoffeln	€ 7,50
<b>Alu Gobi</b> Blumenkohl mit Kartoffeln	€ 7,50
<b>Jeera Alu</b> Kartoffeln mit Kreuzkümmel	€ 7,50
<b>Dal Tarka</b> Indische Linsen	€ 7,50
<b>Pilau Reis</b> Gebratener Reis	€ 4,90