

# Mittagsmenü

Montag – Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

*Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert*

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. <u>Sabsi Soup</u></b> <sup>4, i</sup> <b>oder Dal Soup</b>                                 | <b>3,00 €</b> |
| Gemüsesuppe oder Linsensuppe   |               |
| <b>712. <u>Alu Palak</u></b>   | <b>7,50 €</b> |
| Kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln   |               |
| <b>713. <u>Kabli Masala</u></b> <sup>g, b</sup>  | <b>8,00 €</b> |
| Krabben mit Kichererbsen und Mais in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen |               |
| <b>714. <u>Dal Tarka</u></b>   | <b>8,00 €</b> |
| Pakistanische Linsen in Ingwer-Knoblauchsoße,  |               |
| <b>715. <u>Mixed Sabsi</u></b>   | <b>8,00 €</b> |
| Verschiedenes Gemüse zubereitet mit erlesenen Gewürzen   |               |
| <b>716. <u>Bhindi Masala</u></b> <sup>g</sup>  | <b>8,00 €</b> |
| Okraschoten mit in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen                   |               |
| <b>717. <u>Murgh Curry</u></b>   | <b>9,00 €</b> |
| Hähnchen in pikanter Currysoße   |               |
| <b>718. <u>Fisch Masala</u></b> <sup>g, d</sup>  | <b>9,00 €</b> |
| Seelachsfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen                     |               |
| <b>719. <u>Jheenga Masala</u></b> <sup>g, b</sup>  | <b>9,00 €</b> |
| Krabben in in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen                        |               |
| <b>720. <u>Beef Alu</u></b>  | <b>9,00 €</b> |
| Rindfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Soße   |               |
| <b>721. <u>Chana Gosht</u></b>   | <b>9,00 €</b> |
| Lammfleisch mit Kichererbsen   |               |

## Mittagsmenü

Montag – Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

*Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>101. <u>Paneer Masala</u></b>  | <b>8,00 €</b> |
| Hausgemachter Käse in Ingwer-Paprika-Masala-Soße                                  |               |
| <b>102. <u>Vegetable Korma</u></b>  | <b>8,00 €</b> |
| Gemüse in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet                  |               |
| <b>103. <u>Chicken Korma</u><sup>g</sup></b>                                      | <b>9,00 €</b> |
| Hähnchen in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet                |               |
| <b>104. <u>Chicken Masala</u><sup>g</sup></b>                                     | <b>9,00 €</b> |
| Hähnchen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen           |               |
| <b>105. <u>Palak Gosht</u></b>  | <b>9,00 €</b> |
| Lammfleisch mit Spinat nach pakistanischer Art                                    |               |
| <b>106. <u>Chicken Palak</u></b>  | <b>9,00 €</b> |
| Hähnchen mit Spinat nach pakistanischer Art                                       |               |
| <b>107. <u>Beef Bhunna</u></b>  | <b>9,00 €</b> |
| Rindfleisch mit Paprika-Ingwer-Curry-Soße, kräftig gewürzt                        |               |
| <b>108. <u>Jheenga Biryani</u><sup>h, d</sup></b>                                 | <b>9,00 €</b> |
| Safranreis mit Gebratenen und gewürzten Krabben, Mandeln und Rosinen              |               |
| <b>109. <u>Chana Pulao</u><sup>h</sup></b>  | <b>9,00 €</b> |
| Basmatireis mit Grünen Erbsen und Kichererbsen, Mandeln, Rosinen und Ceshewkernen |               |

**Guten Appetit!**

## Empfehlung des Chefkochs

- 401. Paneer Tikka**<sup>g</sup> **13,50 €**  
Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten
- 402. Paneer Malai**<sup>g, h</sup> **14,00 €**  
Hausgemachter Käse mariniert in Mandel-Kokosnusssoße mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten (mild)
- 403. Chicken Achari Kabab** **15,00 €**  
Hähnchenbrust in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 404. Chicken Teen Ranga**<sup>g, h</sup> **15,00 €**  
2 Stück Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, 2 Stück in Pfefferminzsoße und 1 Stück in Joghurtsoße mit Safran
- 405. Mix Kabab**<sup>g, h</sup> **15,50 €**  
2 Stück Seek Kabab (Hackfleisch), 1 Stück Reshmi (Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße), 1 Stück Pahari (Hähnchenbrust mariniert in Pfefferminzsoße) und 1 Stück Boti Kabab (Lammfilet mariniert in Joghurt); zubereitet im Tandoor-Holzkohleofen
- 406. Pudina Boti Masala**<sup>g, h</sup> **15,50 €**  
Lammfilet mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in Curry-Pfefferminzsoße serviert
- 407. Boti Achari Kabab** **16,00 €**  
Lammfilet in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 408. Chicken Bharta** **13,50 €**  
Überraschung des Chefkochs
- 409. Egg Biryani**<sup>c, h, g</sup> **12,00 €**  
Basmati-Reis mit Safran, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und gekochtes Ei nach Moghulai-Art

**Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert**

## Empfehlung des Chefkochs

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>701. <u>Boti Kabab Masala</u></b> <sup>g</sup>  | <b>16,00 €</b> |
| Lammfilet vom Tandoor-Lehmofen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen         |                |
| <b>702. <u>Machi Tikka</u></b> <sup>g</sup>  | <b>14,00 €</b> |
| Fischfilet mariniert in feiner Joghurtsoße, im TandoorLehmofen zubereitet, mit Safran verfeinert     |                |
| <b>703. <u>Prawn-Bhunna-Masala</u></b> <sup>g, b</sup>   | <b>21,00 €</b> |
| Riesengarnelen in einer speziellen Butter-Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen                          |                |
| <b>704. <u>Reshmi Kabab</u></b> <sup>g, h</sup>  | <b>15,00 €</b> |
| Zarte Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet                |                |
| <b>705. <u>Tikka Pahari</u></b> <sup>g</sup>   | <b>15,00 €</b> |
| Zarte Hähnchenbrust mariniert in feiner Pfefferminzsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet              |                |
| <b>706. <u>Mutton Champ</u></b> <sup>g</sup>   | <b>15,50 €</b> |
| 4 Lammkoteletts mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, im Tandoor-Lehmofen zubereitet           |                |
| <b>707. <u>Malai Kofta</u></b> <sup>g, h</sup>   | <b>12,00 €</b> |
| 2 Bällchen aus hausgemachtem Käse und Cashewnüssen, mit Kartoffeln in Sahnesoße mit Kokosnussflocken |                |
| <b>708. <u>Deebas Korma</u></b> <sup>g, h</sup>  | <b>12,00 €</b> |
| Gemüse nach Art des Hauses (in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln)                           |                |
| <b>710. <u>Mangocreme</u></b> <sup>g, 8, 11</sup>  | <b>5,00 €</b>  |
| mit Vanilleeis   |                |

**Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert**

## Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1. | <b>MURGH SOUP</b><br>Hühnersuppe mit pikanten pakistanischen Gewürzen | 4,00 € |
| 2. | <b>SABSI SOUP</b> <sup>4, i</sup><br>Gemüsesuppe                      | 3,50 € |
| 3. | <b>DAL SOUP</b><br>Kräftige pakistanische Linsensuppe                 | 3,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 4.  | <b>MIXED VEGETABLE PAKORA</b> <sup>a</sup><br>Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig | 4,50 €  |
| 5.  | <b>MURGH PAKORA</b> <sup>a</sup><br>Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken    | 4,90 €  |
| 6.  | <b>MACHI PAKORA</b> <sup>a</sup><br>Fisch in Kichererbsenteig gebacken              | 4,90 €  |
| 7.  | <b>SABSI SAMOSA</b> <sup>a, f</sup><br>2 Teigtaschen mit Gemüse gefüllt             | 4,50 €  |
| 8.  | <b>PANEER PAKORA</b> <sup>a, g</sup><br>Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig      | 4,50 €  |
| 9.  | <b>GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</b> <sup>a, f</sup><br>Für zwei Personen             | 10,50 € |
| 10. | <b>LAHORI PAPPER</b><br>Dünne Fladen aus Linsenmehl                                 | 2,50 €  |
| 18. | <b>PIYAZ – PAKORA</b> <sup>a</sup><br>in Kichererbsenteig gebacken                  | 4,50 €  |

## Salate

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 11. | <b>MURGH-SALAT</b><br>Frischer Salat mit Hähnchenfleisch            | 8,00 € |
| 12. | <b>JHEENGA-SALAT</b> <sup>d</sup><br>Frischer Salat mit Krabben     | 8,00 € |
| 13. | <b>BEEF-SALAT</b><br>Frischer Salat mit gekochtem Rindfleisch       | 8,00 € |
| 14. | <b>THUNFISCH-SALAT</b> <sup>d</sup><br>Frischer Salat mit Thunfisch | 8,00 € |

## Joghurtspeisen

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 15. | <b>DAHI</b> <sup>g</sup><br>Naturjoghurt                          | 2,00 € |
| 16. | <b>KHEERE KA RAITA</b> <sup>g</sup><br>Gurken-Joghurtspeise       | 3,00 € |
| 17. | <b>ALU RAITA</b> <sup>g</sup><br>Gewürfelte Kartoffeln in Joghurt | 3,00 € |

## Tandoori Spezialitäten aus dem Lehmofen

*Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 20. | <b>TANDOORI MURGH</b> <sup>g</sup><br>2 Hähnchenkeulen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt, im Lehmofen gegart | 13,00 € |
| 21. | <b>MURGH TIKKA</b> <sup>g</sup><br>Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt und Safran               | 15,00 € |
| 22. | <b>SEEKH KEBAB</b><br>Hackfleisch im Lehmofen zubereitet  | 14,50 € |

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 23. | <b>JHEENGA TANDOORI</b> <sup>d, g</sup><br>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig<br>gegrillt   | 23,00 € |
| 24. | <b>BOTI KABAB</b><br>Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß   | 16,00 € |
| 25. | <b>DEEBA 'S GRILLPLATE</b> <sup>d</sup><br>Tandoori – Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Rindfleisch und<br>Garnelen, serviert auf einer Platte, zubereitet nach königlichem<br>Geheimrezept | 20,00 € |

### **Aus dem orientalischen Topf**

*Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 30. | <b>MURGH MUGHLAI</b> <sup>h</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Lychies und Ananas (Exotisch)                                | 15,00 € |
| 31. | <b>MURGH JALFREZI</b><br>Eine Spezialität von unserem Chefkoch   | 14,00 € |
| 32. | <b>MURGH KORMA</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein<br>abgerundet       | 14,50 € |
| 33. | <b>MURGH MASALA</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit<br>Kaschmir- Gewürzen | 14,50 € |
| 34. | <b>MURGH PALAK</b><br>Zartes Huhn mit Blattspinat  | 14,00 € |
| 35. | <b>CHICKEN CURRY</b><br>Zarte Hähnchenbrust in kräftiger Currysoße   | 13,50 € |
| 36. | <b>MURGH LAHORI</b><br>Huhn, scharf gewürzt mit grünen Chillies  | 14,00 € |
| 37. | <b>MURGH BADAM PASANDE</b> <sup>g, h</sup><br>Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und<br>Mandeln    | 15,00 € |
| 38. | <b>BHUNNA MURGH</b><br>Hähnchenbrust in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt                                    | 14,50 € |

## **Lammfleisch Orientalisch**

*Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 40. | <b>MUTTON CURRY</b><br>Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße                       | 14,50 € |
| 41. | <b>MUTTON MUGHLAI</b> <sup>h, g</sup><br>Lammfleisch mit Lychies und Ananas (Exotisch) | 16,00 € |
| 42. | <b>PALAK GOSHT</b><br>Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation                   | 15,00 € |
| 43. | <b>DAL GOSHT</b><br>Lammfleisch mit orientalischen Linsen                              | 15,00 € |
| 44. | <b>ALU GOSHT</b><br>Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, angerichtet in Currysoße        | 15,00 € |
| 45. | <b>BHINDI GOSHT</b><br>Lammfleisch mit frischen Okra                                   | 15,00 € |
| 46. | <b>MUTTON MADRASI</b><br>Lammfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies               | 15,00 € |
| 47. | <b>MUTTON KORMA</b> <sup>g, h</sup><br>Lammfleisch in Joghurtsoße                      | 15,50 € |
| 48. | <b>BHUNNA GOSHT</b><br>Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt    | 15,50 € |
| 49. | <b>MUTTON VINDALU</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt                    | 15,00 € |

## **Spezialitäten vom Rind**

*Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 50. | <b>BEEF CURRY</b><br>Rindfleisch in kräftiger Soße                     | 14,00 € |
| 51. | <b>BEEF PALAK</b><br>Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art    | 14,50 € |
| 52. | <b>BEEF DAL</b><br>Zartes Rindfleisch mit Linsen, orientalisch gewürzt | 14,50 € |



- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 53. | <b>BEEF ALU</b><br>Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln  | 14,50 € |
| 54. | <b>PASANDE NACH RAWALPINDI-ART</b> <sup>h</sup><br>Besonders zartes Rindfleisch mit Joghurt und Butter zubereitet, in pikanter, süßsaurer Soße serviert | 15,00 € |
| 55. | <b>BEEF MADRASI</b><br>Rindfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies  | 14,50 € |
| 56. | <b>BEEF PASANDE</b> <sup>g, h</sup><br>Zartes Rindfleisch in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln  | 15,00 € |
| 57. | <b>BEEF VINDALU</b><br>Rindfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt   | 14,50 € |

### **Vegetarische Spezialitäten**

*Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 60. | <b>MIXED SABSI</b><br>Allerlei Gemüse der Saison, gekocht und zubereitet mit erlesenen Gewürzen                   | 11,50 € |
| 61. | <b>ALU MATTER CURRY</b><br>Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße                                   | 11,50 € |
| 62. | <b>PALAK PANEER</b> <sup>g</sup><br>Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse                                  | 12,00 € |
| 63. | <b>ALU CHANA MASALA</b> <sup>g</sup><br>Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 11,50 € |
| 64. | <b>DAL TARKA</b><br>Pakistanische Linsen in Ingwer – Knoblauchsoße  | 11,50 € |
| 65. | <b>BHINDI MASALA</b> <sup>g</sup><br>Frische Okra mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet                             | 12,00 € |
| 66. | <b>BHARTHA</b><br>Gegrillte und gehackte Auberginen in einer Tomaten – Zwiebelsoße                                | 11,50 € |
| 67. | <b>VEGETABLE JALFEREZI</b><br>Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Käse                                     | 11,50 € |
| 68. | <b>PANEER MASALA</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter Käse in Ingwer, Paprika und Garam – Masalasoße                 | 12,50 € |

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 69. | <b>PANEER PASANDE</b> <sup>g, h</sup><br>Hausgemachter Käse mit Mandeln und Nüssen in einer Tomaten<br>– Sahnesoße | 14,50 € |
|-----|--|---------|

### **Meeres – Spezialitäten**

*Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 70. | <b>MACHI MASALA</b> <sup>d</sup><br>Heilbuttfilet in ausgewählten Gewürzen und spezieller Soße nach<br>pakistanischer Art | 14,00 € |
| 71. | <b>JEENGA CURRY</b> <sup>b</sup><br>Krabben mit kräftiger Currysoße   | 15,00 € |
| 72. | <b>PRAWN CURRY</b> <sup>b</sup><br>Riesengarnelen in pikanter Currysoße   | 19,00 € |
| 73. | <b>PRAWN SÜß – SAUER</b> <sup>b</sup><br>Riesengarnelen mit süß-saurer Soße   | 21,00 € |
| 74. | <b>MACHI – PALAK</b> <sup>g, d</sup><br>Frischer Seelachs mit Spinat in Joghurtsoße                                       | 14,00 € |
| 75. | <b>MACHI – MALAI</b> <sup>g, d, h</sup><br>Frischer Seelachs in Sahnesoße mit Mandeln und Safran                          | 14,50 € |

### **Pikante Reisgerichte**

*Alle Gerichte werden mit Salat und extra Soße serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 80. | <b>MUTTON BIRYANI</b> <sup>h</sup><br>Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen                                  | 14,50 € |
| 81. | <b>MURGH BIRYANI</b> <sup>h</sup><br>Gewürzte Hähnchenfleischstücke in Safranreis nach Mughlai - Art                                  | 14,00 € |
| 82. | <b>PRAWN BIRYANI</b> <sup>b, h</sup><br>Gebratene und gewürzte Garnelen in Basmatireis, mit Nüssen<br>verfeinert                      | 20,00 € |
| 83. | <b>VEGETABLE PULAO</b> <sup>h</sup><br>Basmatireis mit Gemüse in Butter gebraten  | 12,00 € |
| 84. | <b>DEEBA ´ S BIRYANI</b> <sup>d, h</sup><br>Lammfleisch, Hähnchenfleischstücke und Garnelen<br>in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen | 17,50 € |

**Beilagen**  
und  
**Tandoori Brote**  
*Frisch aus dem Lehmofen*

90.	NAN <sup>g, a</sup> Fladenbrot aus Hefeteig	2,00 €
91.	ROTI ODER CHAPATI <sup>g, a</sup> Grobweizenbrot aus dem Tandoor-Holzkohleofen	2,00 €
92.	PRATHA <sup>g, a</sup> Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter	3,00 €
93.	VEGETABLE PRATHA <sup>g, a</sup> Brot aus grobem Weizenmehl mit frischem Gemüse gefüllt	4,00 €
94.	KÄSE PRATHA <sup>g, a</sup> Brot aus grobem Weizenmehl mit Käse gefüllt	4,00 €
95.	BASMATI – REIS	2,00 €
96.	GEMISCHTER SALAT	3,00 €
97.	LASAN NAN <sup>g, a</sup> Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,00 €

**Desserts – Nachspeisen**

200.	GULAB JAMUN <sup>g</sup> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,00 €
201.	MANGO CREME <sup>g, h</sup>	4,50 €
202.	MANGO MIT VANILLEEIS <sup>g, 8, 11</sup>	5,55 €
203.	GEMISCHTES EIS <sup>g, 8, 11</sup>	3,50 €
205.	VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMMBEEREN <sup>g, 8, 11</sup>	4,50 €
206.	VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOSOßE <sup>g, 8, 11</sup>	4,50 €