

## Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| 1. MURGH SOUP                                    | 3,20 € |
| Hühnersuppe mit pikanten pakistanischen Gewürzen |        |
| 2. SABSI SOUP <sup>4, i</sup>                    | 3,00 € |
| Gemüsesuppe                                      |        |
| 3. DAL SOUP                                      | 3,00 € |
| Kräftige pakistanische Linsensuppe               |        |

## Warme Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| 4. MIXED VEGETABLE PAKORA <sup>a</sup>         | 3,65 € |
| Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig          |        |
| 5. MURGH PAKORA <sup>a</sup>                   | 4,20 € |
| Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken   |        |
| 6. MACHI PAKORA <sup>a</sup>                   | 4,20 € |
| Fisch in Kichererbsenteig gebacken             |        |
| 7. SABSI SAMOSA <sup>a, f</sup>                | 3,65 € |
| 2 Teigtaschen mit Gemüse gefüllt               |        |
| 8. PANEER PAKORA <sup>a, g</sup>               | 4,20 € |
| Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig         |        |
| 9. GEMISCHTER VORSPEISENTELLER <sup>a, f</sup> | 9,25 € |
| Für zwei Personen                              |        |
| 10. LAHORI PAPPER                              | 2,20 € |
| Dünne Fladen aus Linsenmehl                    |        |
| 18. PIYAZ – PAKORA <sup>a</sup>                | 3,70 € |
| Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken      |        |

## Salate

- |  |        |
|--|--------|
| 11. MURGH-SALAT                          | 8,00 € |
| Frischer Salat mit Hähnchenfleisch       |        |
| 12. JHEENGA-SALAT <sup>d</sup>           | 8,00 € |
| Frischer Salat mit Krabben               |        |
| 13. BEEF-SALAT                           | 7,50 € |
| Frischer Salat mit gekochtem Rindfleisch |        |
| 14. THUNFISCH-SALAT <sup>d</sup>         | 7,00 € |
| Frischer Salat mit Thunfisch             |        |

## Joghurtspeisen

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 15. DAHI <sup>g</sup>            | 2,00 € |
| Naturjoghurt                     |        |
| 16. KHEERE KA RAITA <sup>g</sup> | 2,90 € |
| Gurken-Joghurtspeise             |        |
| 17. ALU RAITA <sup>g</sup>       | 2,90 € |
| Gewürfelte Kartoffeln in Joghurt |        |

## Tandoori Spezialitäten aus dem Lehmofen

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

- |  |         |
|--|---------|
| 20. TANDOORI MURGH <sup>g</sup>  | 12,00 € |
| 2 Hähnchenkeulen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt,<br>im Lehmofen gegart |         |
| 21. MURGH TIKKA <sup>g</sup>   | 14,00 € |
| Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt und Safran               |         |
| 22. SEEKH KEBAB  | 13,00 € |
| Hackfleisch im Lehmofen zubereitet   |         |

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 23. | <b>JHEENGA TANDOORI</b> <sup>d, g,</sup><br>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt   | 20,00 € |
| 24. | <b>BOTI KABAB</b><br>Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß   | 15,00 € |
| 25. | <b>DEEBA 's GRILLPLATE</b> <sup>d</sup><br>Tandoori – Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Rindfleisch und Garnelen, serviert auf einer Platte, zubereitet nach königlichem Geheimrezept | 19,00 € |

### **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)                             | 14,00 € |
| 31. | <b>MURGH JALFREZI</b><br>Eine Spezialität von unserem Chefkoch  | 13,50 € |
| 32. | <b>MURGH KORMA</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet       | 13,50 € |
| 33. | <b>MURGH MASALA</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | 14,50 € |
| 34. | <b>MURGH PALAK</b><br>Zartes Huhn mit Blattspinat   | 13,50 € |
| 35. | <b>CHICKEN CURRY</b><br>Zarte Hähnchenbrust in kräftiger Currysoße  | 13,20 € |
| 36. | <b>MURGH LAHORI</b><br>Huhn, scharf gewürzt mit grünen Chillies   | 13,50 € |
| 37. | <b>MURGH BADAM PASANDE</b> <sup>g, h</sup><br>Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln    | 14,00 € |
| 38. | <b>BHUNNA MURGH</b><br>Hähnchenbrust in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt                                 | 14,00 € |

## **Lammfleisch Orientalisch**

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

- |  |         |
|--|---------|
| 40. MUTTON CURRY   | 13,00 € |
| Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße                    |         |
| 41. MUTTON MUGHLAI <sup>h, g</sup>                           | 14,00 € |
| Lammfleisch mit Lychies und Ananas (Exotisch)                |         |
| 42. PALAK GOSHT  | 13,30 € |
| Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation               |         |
| 43. DAL GOSHT  | 13,30 € |
| Lammfleisch mit orientalischen Linsen                        |         |
| 44. ALU GOSHT  | 13,30 € |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, angerichtet in Currysoße  |         |
| 45. BHINDI GOSHT   | 13,50 € |
| Lammfleisch mit frischen Okra                                |         |
| 46. MUTTON MADRASI   | 13,50 € |
| Lammfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies              |         |
| 47. MUTTON KORMA <sup>g, h</sup>                             | 13,30 € |
| Lammfleisch in Joghurtsoße                                   |         |
| 48. BHUNNA GOSHT   | 14,00 € |
| Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt |         |
| 49. MUTTON VINDALU   | 14,00 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt                   |         |

## **Spezialitäten vom Rind**

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

- |   |         |
|---|---------|
| 50. BEEF CURRY                                      | 13,00 € |
| Rindfleisch in kräftiger Soße                       |         |
| 51. BEEF PALAK                                      | 13,20 € |
| Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art      |         |
| 52. BEEF DAL  | 13,20 € |
| Zartes Rindfleisch mit Linsen, orientalisch gewürzt |         |

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 53. | <b>BEEF ALU</b><br>Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln  | 13,20 € |
| 54. | <b>PASANDE NACH RAWALPINDI-ART</b> <sup>h</sup><br>Besonders zartes Rindfleisch mit Joghurt und Butter zubereitet, in pikanter, süßsaurer Soße serviert | 14,00 € |
| 55. | <b>BEEF MADRASI</b><br>Rindfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies  | 13,20 € |
| 56. | <b>BEEF PASANDE</b> <sup>g, h</sup><br>Zartes Rindfleisch in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln  | 14,00 € |
| 57. | <b>BEEF VINDALU</b><br>Rindfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt   | 13,20 € |

### **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                   | 11,20 € |
| 61. | <b>ALU MATTER CURRY</b><br>Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße                                   | 11,00 € |
| 62. | <b>PALAK PANEER</b> <sup>g</sup><br>Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse                                  | 11,20 € |
| 63. | <b>ALU CHANA MASALA</b> <sup>g</sup><br>Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 11,20 € |
| 64. | <b>DAL TARKA</b><br>Pakistanische Linsen in Ingwer – Knoblauchsoße  | 11,00 € |
| 65. | <b>BHINDI MASALA</b> <sup>g</sup><br>Frische Okra mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet                             | 11,00 € |
| 66. | <b>BHARTHA</b><br>Gegrillte und gehackte Auberginen in einer Tomaten – Zwiebelsoße                                | 11,00 € |
| 67. | <b>VEGETABLE JALFEREZI</b><br>Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Käse                                     | 11,00 € |
| 68. | <b>PANEER MASALA</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter Käse in Ingwer, Paprika und Garam – Masalasoße                 | 11,80 € |

69. **PANEER PASANDE** <sup>g, h</sup> 13,50 €  
Hausgemachter Käse mit Mandeln und Nüssen in einer Tomaten – Sahnesoße

### **Meeres – Spezialitäten**

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

70. **MACHI MASALA** <sup>d</sup> 13,50 €  
Heilbuttfilet in ausgewählten Gewürzen und spezieller Soße nach pakistanischer Art
71. **JEENGA CURRY** <sup>b</sup> 15,00 €  
Krabben mit kräftiger Currysoße
72. **PRAWN CURRY** <sup>b</sup> 19,00 €  
Riesengarnelen in pikanter Currysoße
73. **PRAWN SÜß – SAUER** <sup>b</sup> 20,90 €  
Riesengarnelen mit süß-saurer Soße
74. **MACHI – PALAK** <sup>g, d</sup> 13,50 €  
Frischer Seelachs mit Spinat in Joghurtsoße
75. **MACHI – MALAI** <sup>g, d, h</sup> 13,50 €  
Frischer Seelachs in Sahnesoße mit Mandeln und Safran

### **Pikante Reisgerichte**

*Alle Gerichte werden mit Salat und extra Soße serviert*

80. **MUTTON BIRYANI** <sup>h</sup> 14,00 €  
Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen
81. **MURGH BIRYANI** <sup>h</sup> 13,50 €  
Gewürzte Hähnchenfleischstücke in Safranreis nach Mughlai - Art
82. **PRAWN BIRYANI** <sup>b, h</sup> 19,90 €  
Gebratene und gewürzte Garnelen in Basmatireis, mit Nüssen verfeinert
83. **VEGETABLE PULAO** <sup>h</sup> 11,80 €  
Basmatireis mit Gemüse in Butter gebraten
84. **DEEBA ' s BIRYANI** <sup>d, h</sup> 16,50 €  
Lammfleisch, Hähnchenfleischstücke und Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen

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

90. NAN <sup>g, a</sup>	2,00 €
Fladenbrot aus Hefeteig	
91. ROTI ODER CHAPATI <sup>g, a</sup>	2,00 €
Grobweizenbrot aus dem Tandoor-Holzkohleofen	
92. PRATHA <sup>g, a</sup>	2,60 €
Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter	
93. VEGETABLE PRATHA <sup>g, a</sup>	3,55 €
Brot aus grobem Weizenmehl mit frischem Gemüse gefüllt	
94. KÄSE PRATHA <sup>g, a</sup>	4,05 €
Brot aus grobem Weizenmehl mit Käse gefüllt	
95. BASMATI – REIS	2,00 €
96. GEMISCHTER SALAT	3,00 €
97. LASAN NAN <sup>g, a</sup>	3,00 €
Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	

**Desserts – Nachspeisen**

200. GULAB JAMUN <sup>g</sup>	4,00 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	
201. MANGO CREME <sup>g, h</sup>	4,00 €
202. MANGO MIT VANILLEEIS <sup>g, 8, 11</sup>	5,55 €
203. GEMISCHTES EIS <sup>g, 8, 11</sup>	3,10 €
204. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE <sup>g, 8, 11</sup>	3,55 €
205. VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMMBEEREN <sup>g8, 11</sup>	4,35 €
206. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOSOßE <sup>g, 8, 11</sup>	4,35 €

## Empfehlung des Chefkochs

- 401. Paneer Tikka**<sup>g</sup> **13,00 €**  
Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten
- 402. Paneer Malai**<sup>g, h</sup> **13,50 €**  
Hausgemachter Käse mariniert in Mandel-Kokosnusssoße mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten (mild)
- 403. Chicken Achari Kabab** **14,00 €**  
Hähnchenbrust in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 404. Chicken Teen Ranga**<sup>g, h</sup> **14,50 €**  
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> **14,50 €**  
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> **14,50 €**  
Lammfilet mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in Curry-Pfefferminzsoße serviert
- 407. Boti Achari Kabab** **15,00 €**  
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



# Tageskarte

- 701. Boti Kabab Masala<sup>g</sup> 15,00 €**  
Lammfilet vom Tandoor-Lehmofen in einer speziellen Butter-Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen
- 702. Machi Tikka<sup>g</sup> 14,00 €**  
Fischfilet mariniert in feiner Joghurtsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet, mit Safran verfeinert
- 703. Prawn-Bhunna-Masala<sup>g, b</sup> 20,95 €**  
Riesengarnelen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen
- 704. Reshmi Kabab<sup>g, h</sup> 15,00 €**  
Zarte Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet
- 705. Tikka Pahari<sup>g</sup> 15,00 €**  
Zarte Hähnchenbrust mariniert in feiner Pfefferminzsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet
- 706. Mutton Champ<sup>g</sup> 14,50 €**  
4 Lammkoteletts mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran,  
im Tandoor-Lehmofen zubereitet
- 707. Malai Kofta<sup>g, h</sup> 11,50 €**  
2 Bällchen aus hausgemachtem Käse und Cashewnüssen, mit Kartoffeln in Sahnesoße mit Kokosnussflocken
- 708. Deebas Korma<sup>g, h</sup> 11,50 €**  
**Gemüse nach Art des Hauses (in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln)**
- 709. Bharta 10,90 €**  
Gegrillte, gehackte Auberginen in einer Tomaten-Zwiebelsoße
- 710. Mangocreme<sup>g, 8, 11</sup> 5,05 €**  
mit Vanilleeis

## Mittagskarte

Montag – Freitag von 11:30 bis 15 Uhr

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

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. <u>Sabsi Soup</u><sup>4, i</sup> oder <u>Dal Soup</u></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><sup>g, b</sup></b>   | <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><sup>g</sup></b>   | <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><sup>g, d</sup></b>   | <b>9,00 €</b> |
| Seelachsfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen                     |               |
| <b>719. <u>Jheenga Masala</u><sup>g, b</sup></b>   | <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 11:30 bis 15 Uhr

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

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>101. <u>Paneer Masala</u></b> <sup>g</sup>  | <b>8,00 €</b> |
| Hausgemachter Käse in Ingwer-Paprika-Masala-Soße                                     |               |
| <b>102. <u>Vegetable Korma</u></b> <sup>g</sup>                                      | <b>8,00 €</b> |
| Gemüße in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen<br>fein abgerundet                  |               |
| <b>103. <u>Chicken Korma</u></b> <sup>g</sup>  | <b>9,00 €</b> |
| Hähnchen in Joghurtsoße mit verschiedenen<br>Gewürzen fein abgerundet                |               |
| <b>104. <u>Chicken Masala</u></b> <sup>g</sup>                                       | <b>9,00 €</b> |
| Hähnchen in einer speziellen Butter- Tomatensoße<br>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></b> <sup>h, d</sup>                                   | <b>9,00 €</b> |
| Safranreis mit Gebratenen und gewürzten Krabben,<br>Mandeln und Rosinen              |               |
| <b>109. <u>Chana Pulao</u></b> <sup>h</sup>  | <b>9,00 €</b> |
| Basmatireis mit Grünen Erbsen und Kichererbsen,<br>Mandeln, Rosinen und Ceshewkernen |               |

**Guten Appetit!**

**Zusatzstoffkennzeichnung:**

1 mit Farbstoff; 2 konserviert; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phospat; 8 mit Milcheiweiß; 9 Koffeinhaltig; 10 chitinartig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz; 15 mit Taurin; 16 mit Tartrazin; 17 mit Farbstoff;

**Allergenkennzeichnung:**

a glutenhaltiges Getreide; b Krebstiere; c Eierzeugnisse; d Fischerzeugnisse; e Erdnusserzeugnisse; f Sojaerzeugnisse; g mit Milch/Milchbestandteilen; h Schalenfrüchte; i Sellerieerzeugnissen; k Senferzeugnisse; l Sesamerzeugnisse; m Schwefeloxid; n Lupinenerzeugnisse; o Weichtiere;

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.