

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. MURGH SOUP | 3,20 € |
| Hühnersuppe mit pikanten pakistanischen Gewürzen | |
| 2. SABSI SOUP ^{4, i} | 3,00 € |
| Gemüsesuppe | |
| 3. DAL SOUP | 3,00 € |
| Kräftige pakistanische Linsensuppe | |

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 4. MIXED VEGETABLE PAKORA ^a | 3,70 € |
| Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig | |
| 5. MURGH PAKORA ^a | 4,20 € |
| Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken | |
| 6. MACHI PAKORA ^a | 4,20 € |
| Fisch in Kichererbsenteig gebacken | |
| 7. SABSI SAMOSA ^{a, f} | 3,70 € |
| 2 Teigtaschen mit Gemüse gefüllt | |
| 8. PANEER PAKORA ^{a, g} | 4,20 € |
| Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig | |
| 9. GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ^{a, f} | 9,50 € |
| Für zwei Personen | |
| 10. LAHORI PAPPER | 2,00 € |
| Dünne Fladen aus Linsenmehl | |
| 18. PIYAZ – PAKORA ^a | 3,70 € |
| Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken | |

Salate

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

Joghurtspeisen

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 15. DAHI ^g | 2,00 € |
| Naturjoghurt | |
| 16. KHEERE KA RAITA ^g | 2,90 € |
| Gurken-Joghurtspeise | |
| 17. ALU RAITA ^g | 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 ^g | 12,00 € |
| 2 Hähnchenkeulen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt,
im Lehmofen gegart | |
| 21. MURGH TIKKA ^g | 14,00 € |
| Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt und Safran | |
| 22. SEEKH KEBAB | 13,00 € |
| Hackfleisch im Lehmofen zubereitet | |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 23. | JHEENGA TANDOORI ^{d, g,}
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 20,00 € |
| 24. | BOTI KABAB
Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß | 15,00 € |
| 25. | DEEBA 's GRILLPLATE ^d
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. | MURGH MUGHLAI ^h
Hähnchenbrustfilet mit Lychies und Ananas (Exotisch) | 14,00 € |
| 31. | MURGH JALFREZI
Eine Spezialität von unserem Chefkoch | 13,50 € |
| 32. | MURGH KORMA ^g
Hähnchenbrustfilet in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet | 13,50 € |
| 33. | MURGH MASALA ^g
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | 14,50 € |
| 34. | MURGH PALAK
Zartes Huhn mit Blattspinat | 13,50 € |
| 35. | CHICKEN CURRY
Zarte Hähnchenbrust in kräftiger Currysoße | 13,20 € |
| 36. | MURGH LAHORI
Huhn, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 13,50 € |
| 37. | MURGH BADAM PASANDE ^{g, h}
Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln | 14,00 € |
| 38. | BHUNNA MURGH
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 | 14,00 € |
| Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße | |
| 41. MUTTON MUGHLAI ^{h, g} | 15,00 € |
| Lammfleisch mit Lychies und Ananas (Exotisch) | |
| 42. PALAK GOSHT | 14,50 € |
| Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation | |
| 43. DAL GOSHT | 14,50 € |
| Lammfleisch mit orientalischen Linsen | |
| 44. ALU GOSHT | 14,50 € |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, angerichtet in Currysoße | |
| 45. BHINDI GOSHT | 14,50 € |
| Lammfleisch mit frischen Okra | |
| 46. MUTTON MADRASI | 14,50 € |
| Lammfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | |
| 47. MUTTON KORMA ^{g, h} | 14,50 € |
| Lammfleisch in Joghurtsoße | |
| 48. BHUNNA GOSHT | 15,00 € |
| Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt | |
| 49. MUTTON VINDALU | 14,50 € |
| 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 | 13,50 € |
| Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art | |
| 52. BEEF DAL | 13,50 € |
| Zartes Rindfleisch mit Linsen, orientalisch gewürzt | |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 53. | BEEF ALU
Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln | 13,50 € |
| 54. | PASANDE NACH RAWALPINDI-ART ^h
Besonders zartes Rindfleisch mit Joghurt und Butter zubereitet, in pikanter, süßsaurer Soße serviert | 14,00 € |
| 55. | BEEF MADRASI
Rindfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 13,50 € |
| 56. | BEEF PASANDE ^{g, h}
Zartes Rindfleisch in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln | 14,00 € |
| 57. | BEEF VINDALU
Rindfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 13,50 € |

Vegetarische Spezialitäten

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | MIXED SABSI
Allerlei Gemüse der Saison, gekocht und zubereitet mit erlesenen Gewürzen | 11,20 € |
| 61. | ALU MATTER CURRY
Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | 11,00 € |
| 62. | PALAK PANEER ^g
Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse | 11,20 € |
| 63. | ALU CHANA MASALA ^g
Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 11,20 € |
| 64. | DAL TARKA
Pakistanische Linsen in Ingwer – Knoblauchsoße | 11,00 € |
| 65. | BHINDI MASALA ^g
Frische Okra mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet | 11,00 € |
| 66. | BHARTHA
Gegrillte und gehackte Auberginen in einer Tomaten – Zwiebelsoße | 11,00 € |
| 67. | VEGETABLE JALFEREZI
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Käse | 11,00 € |
| 68. | PANEER MASALA ^g
Hausgemachter Käse in Ingwer, Paprika und Garam – Masalasoße | 11,80 € |

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

Pikante Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und extra Soße serviert

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

Beilagen
und
Tandoori Brote
Frisch aus dem Lehmofen

90. NAN ^{g, a}	2,00 €
Fladenbrot aus Hefeteig	
91. ROTI ODER CHAPATI ^{g, a}	2,00 €
Grobweizenbrot aus dem Tandoor-Holzkohleofen	
92. PRATHA ^{g, a}	2,60 €
Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter	
93. VEGETABLE PRATHA ^{g, a}	3,50 €
Brot aus grobem Weizenmehl mit frischem Gemüse gefüllt	
94. KÄSE PRATHA ^{g, a}	4,00 €
Brot aus grobem Weizenmehl mit Käse gefüllt	
95. BASMATI – REIS	2,00 €
96. GEMISCHTER SALAT	3,00 €
97. LASAN NAN ^{g, a}	3,00 €
Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	

Desserts – Nachspeisen

200. GULAB JAMUN ^g	4,00 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	
201. MANGO CREME ^{g, h}	4,00 €
202. MANGO MIT VANILLEEIS ^{g, 8, 11}	5,55 €
203. GEMISCHTES EIS ^{g, 8, 11}	3,10 €
204. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE ^{g, 8, 11}	3,50 €
205. VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMMBEEREN ^{g8, 11}	4,50 €
206. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOSOßE ^{g, 8, 11}	4,50 €

Empfehlung des Chefkochs

- 401. Paneer Tikka**^g **13,00 €**
Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten
- 402. Paneer Malai**^{g, h} **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**^{g, h} **14,50 €**
2 Stück Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, 2 Stück in Pfefferminzsoße und 1 Stück in Joghurtsoße mit Safran
- 405. Mix Kabab**^{g, h} **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**^{g, h} **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**^{c, h, g} **12,00 €**
Basmati-Reis mit Safran, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und gekochtes Ei nach Moghulai-Art

Empfehlung des Chefkochs

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

Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert

Mittagskarte

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

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

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

Mittagsmenü

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

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

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

Guten Appetit!