

SUPPEN

10.	CHICKEN SOUP ^{a, g} 	5,50 €
[220 kcal 180 g] Hühnersuppe		
11.	MULLIGATAWNY SOUP	5,50 €
[157 kcal 150 g] Currysuppe mit Zitrone und Reis		
12.	VEGETABLE SOUP ^g 	5,50 €
[90 kcal 140 g] Gemüsesuppe		
13.	DAL SOUP ^g 	5,50 €
[285 kcal 190 g] Linsensuppe nach Südindischer Art		
14.	TOMATOCREAM SOUP ^g 	5,50 €
[190 kcal 180 g] Tomatencremsuppe		

SALATE

16.	GEMISCHTER SALAT	9,90 €
[155 kcal 200 g] Wahlweise mit Joghurt - oder Kräuter / Öl / Essing - Dressing		
17.	TANDOORI SALAT ^g 	9,90 €
[227 kcal 120 g] Gemischter Salat mit frischem Obst, Hühnerfleisch und Nüssen		
18.	YOGI SALAT ^h 	9,90 €
[209 kcal 180 g] Gemischter Salat mit Kichererbsen, Kartoffeln, Zitrone, Ananas und Gewürzen (Indian Style)		
	THUNFISCH SALAT ^h	11,50 €
[209 kcal 180 g] Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Mais, Oliven, Ei		
	GULAB HOT SALAT ^h	08,50 €
[209 kcal 180 g] Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken , Zwiebeln, Green Chilly		

VORSPEISEN

Serviert mit Salat und Saucen

20a.	PAPADUM	2,90 €
[200 kcal 80 g] Knuspriges Linsenbrot mit 3 Dips		
21.	CHICKEN TIKKA ^g	8,50 €
[235 kcal 150 g] Hühnchen in Joghurt mit Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt		
22.	TANDOORI CHICKEN ^g	8,90 €
[275 kcal 130 g] Marinierte Hühnchenschlegel aus dem Tandoor-Ofen		
23.	FISH TIKKA	9,90 €
[170 kcal 150 g] Fisch mit Joghurt und Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt		
24.	2 Stück SAMOSA ^{a, a1}	6,90 €
[300 kcal 100 g] Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gewürzten Kartoffeln und Erbsen		
25.	PAKORA ^h	6,20 €
[240 kcal 120 g] Gemüsebällchen im Kichererbsenteig ausgebacken		
26.	CHICKEN PAKORA ^{g, h}	7,50 €
[330 kcal 150 g] Hühnerbrustfilet im Kichererbsenteig ausgebacken		
27.	PANEER PAKORA ^{g, h}	7,50 €
[400 kcal 125 g] Hausgemachter Käse mit Kichererbsen ausgebacken		
28.	ALOO CHAAT ^h	6,50 €
[200 kcal 250 g] Wilde Kartoffeln (Indian Style), Kichererbsen, Kartoffeln, Tomate, Gurken		
29.	SEEKH KEBAB ^{g, 1}	8,50 €
[310 kcal 150 g] Delikat gewürztes Lammhackfleisch Am Spieß im Tandoor - Ofen gegrillt		
30.	YOGI PAKORA PLATTE ^{g, h}	
[640 kcal 165 g]		13,90 €
Für 2 personen		7,50 €
Für 1 person		
Zusammenstellung aus: Paneer und Gemüse Pakora		
31.	TANDOORI GULAB SPEZIAL ^g	
[1.365 kcal 600 g]		16,90 €
Für 2 personen		9,10 €
Für 1 person		
Zusammenstellung aus: Paneer Pakora, Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kebab and Pakora		

HAUPTGERICHTE

GULAB Vegetarische Spezialitäten serviert mit Gulab Basmati Reis

60.	BHINDI MASALA ^g	15,90 €
[140 kcal 436 g] Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen, nach indischer Art gekocht		
61.	SHAHI PANEER ^g	17,90 €
[920 kcal 492 g] Hausgemachter Käse, mit verschiedenen Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses)		
62.	DAMM ALOO TANDOORI ^{a, h}	15,90 €
[820 kcal 410 g] Kartoffel-Curry (gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gemüse) mit Mandeln, Kokosnuss in spezieller Sahnesuce zubereitet		
63.	ALOO MATTAR ^g	14,40 €
[390 kcal 492 g] Kartoffeln, Erbsen in einer zauberhaften, pikanten Curry-Sauce mit traditionellen Gewürzen zubereitet und mit Fenchel und Kardamon verfeinert		
64.	ALOO GOBI	14,90 €
[260 kcal 436 g] Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten		
65.	VEGETABLE KOFTA ^{g, h}	15,90 €
[680 kcal 410 g] Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokosraspeln und Sahnecurry (unsere Empfehlung)		
66.	NAVARATTAN KORMA ^g	14,90 €
[720 kcal 410 g] Gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Nüssen nach indischer Art zubereitet		
67.	MIXES VEGETABLES ^{g, h}	15,10 €
[320 kcal 492 g] Gemischtes Gemüse und Käse, mit auserlesenen Gewürzen zubereitet		
68.	ALOO BAINGAN	15,90 €
[390 kcal 492 g] Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen		
69.	MATTAR PANEER ^g	15,90 €
[790 kcal 492 g] Hausgemachter Käse, zubereitet mit Erbsen und feinen Gewürzen		
70.	BHARTHA	15,90 €
[260 kcal 492 g] Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, püriert und mit ZwieneIn und Tomaten gekocht		
71.	PALAK PANEER ^g	15,90 €
[800 kcal 492 g] Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat und Gewürzen		
72.	PANEER WAJID WADA ^g	15,90 €
[850 kcal 492 g] Ein königlicher Leckerbissen aus der Küche des Wajid Ali Shah, haigemachter Käse mit ZwieneIn, Tomaten, Paprika, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandel-Sahne-Sauce		
73.	DAL MAKHNI ^g	14,90 €
[450 kcal 410 g] Schwarze Linsen in einer cremigen Butter- Sauce und Gewürzen zubereitet		
74.	SAAG ALOO ^g	13,40 €
[300 kcal 492 g] Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen, nach indischer Art gekocht		
75.	PINDI CHANA ^g	15,90 €
[227 kcal 436 g] Kartoffeln mit Kichererbsen und Gewürzen gebraten		
76.	PALAK MATTER ^{g, h}	15,90 €
[118 kcal 492 g] Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art gekocht		
77.	DAL TADKA ^{g, h}	13,10 €
[160 kcal 410 g] Gelbe, Linsen mit traditionellen Gewürzen zubereitet		
78.	PANEER TIKKA MASALA ^g	16,90 €
[376 kcal 436 g] Hausgemachter Käse in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika und Tomaten zubereitet		
79.	KADAHİ PANEER	16,90 €
[376 kcal 436 g] Paneer zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce		
85.	PANEER BUTTER MASALA	16,90 €
[366 kcal 410 g] Hausgemachter Käse zubereitet in einer Butter-Tomaten- Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen		

HAUPTGERICHTE MURGH CURRIES

Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Curries, serviert mit Gulab Basmati Reis

88.	CHICKEN KALI MIRCH ^g	17,90 €
[970 kcal 410 g] Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Saaue mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashew und Mandelpaste zubereitet		
89.	MANGO-CHICKEN MASALA ^g	17,90 €
[960 kcal 410 g] Hähnchenbrustfilet mit Mandeln Cashnüssen und Mangostücken in Sahne-Currysauce		
90.	CHICKEN CURRY-SAUCE ^g	17,90 €
[710 kcal 492 g] Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet		
91.	CHICKEN KORMA ^g	17,90 €
[980 kcal 410 g] Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamon, mit Sahne verfeiner		
92.	CHICKEN MADRAS	17,90 €
[860 kcal 492 g] Hähnchenbrustfilet mit scharfer Sauce mit Tomaten und Zitrone		
93.	CHICKEN PALAK ^g	17,90 €
[720 kcal 492 g] Hähnchenbrustfilet mit Spinat, nach indischer Art zubereitet		
94.	CHICKEN VINDALOO	17,90 €
[910 kcal 492 g] Hähnchenbrustfilet mit in sehr scharfer Sauce, mit Kartoffeln zubereitet		
95.	CHICKEN LABABDAR ^g	17,90 €
[780 kcal 436 g] Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln		
96.	CHICKEN TIKKA MASALA ^g	17,90 €
[800 kcal 436 g] Hähnchenbrustfilet in Joghurt und Gewüezen einge legt, gegrillt und mit Parika und Tomaten gekocht		
97.	KADAHİ CHICKEN ^g	17,90 €
[740 kcal 436 g] Hähnchenbrustfilet zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce		
98.	BUTTER CHICKEN ^g	17,90 €
[980 kcal 410 g] Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter-Tomaten- Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen		
99.	CHICKEN JALFRAZIE ^g	17,90 €
[860 kcal 492 g] Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet		
100.	GARLIC CHICKEN	17,90 €
[980 kcal 410 g] Hähnchenbrustfilet in einer Cremigen Sahnesoße mit Knoblauch Cashew und Mandelpaste zubereitet		
101.	CHILI CHICKEN	17,90 €
[980 kcal 410 g] Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Tomatensauce und Sweet Chilli sauce Indian-Style		

MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenen Curries, serviert mit Gulab Basmati Reis

104.	MUTTON KALI MIRCH ^g	18,90 €
[1.180 kcal 410 g] Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashew und Mandelpaste zubereitet		
105.	LAMB CURRY ^g	18,90 €
[870 kcal 492g] Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet		
106.	LAMB KORMA ^g	18,90 €
[980 kcal 410 g] Mit Mandeln, Kokospaspeln und Kardamon, mit Sahne verfeinert		
107.	LAMB MADRAS	18,90 €
[860 kcal 492 g] Lammfleisch in scharfer Sauce, mit Tomaten und Zitrone zubereitet		
108.	LAMB VINDALOO	18,90 €
[910 kcal 492 g] Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce, mit Kartoffeln zubereitet		
109.	MUTTON PALAK ^g	18,90 €
[850 kcal 492 g] Lammfleischstücke zubereitet mit spinat und verschiedenen Gewürzen		
110.	KADAHİ GHOSHT ^g	18,90 €
[720 kcal 436 g] Zartes Lammfleisch im Spezial Topf (Karahi) mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet		
111.	MUTTON LABABDAR ^g	18,90 €
[780 kcal 436 g] Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art		
112.	MUTTON JALFRAZI ^g	18,90 €
[860 kcal 492 g] Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet		
113.	BHINDI GHOSHT	18,90 €
[740 kcal 436 g] Zarte Lammfleischstucke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, nach indischer Art gebraten		
114.	TANDOORI GULAB SEEKH MASALA ^g	18,90 €
[800 kcal 436 g] Mariniertes Lammhackfleisch gegrillt, anschließend mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nasch indischer Art gebraten		
115.	LAMB MANGO MASALA ^g	18,90 €
[1.000 kcal 410 g] Lamm mit mandeln Cashewnüssen und Mangostücke in Sahne-Curry-Sauce		

MAIN DISHES GULAB

Spezialitäten im Tandoor am Spieß gegrillt serviert mit Gulab Basmati Reis und Sauce

34.	RESHMI KABAB [§] [373 kcal 215 g] Hähnchenbrustfilet in Cashew-Joghurt Spezialgewürz-Marinade eingelegt	18,90 €
35.	TANDOORI CHICKEN ^{§,1} [483 kcal 255 g] Hühnerschlegel mariniert in Joghurt und Gewürzen	18,90 €
36.	CHICKEN TIKKA ^{§,1} [318 kcal 205 g] Hähnchenbrustfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt	18,90 €
37.	MUTTON TIKKA [446 kcal 205 g] Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt	22,50 €
38.	MIX GRILL ^{§,d,b,1} [1.100 kcal 620 g] Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka, King Prawn und Seekh Kebab	23,90 €
39.	SEEKH KABAB ^{§,1} [430 kcal 175 g] Frisch gehacktes Lammfleisch, delikat gewürzt	18,90 €
40.	FISH TIKKA ^d [273 kcal 205 g] Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt	19,90 €
41.	KING PRAWN TANDOORI ^{b,§} [273 kcal 205 g] Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen Eingelegt	26,90 €
42.	TANDOORI GARLIC CHICKEN [§] [660 kcal 480 g] Hühnchenschlegel in spezieller Knoblauch- Joghurtmarinade und Gewürzen eingelegt	20,90 €
43.	OCTOPUS TANDOORI ^{§,n} [440 kcal 480 g] Oktopustuben, in Joghurt und Gewürze eingelegt in Tandoor gegrillt	20,90 €
80.	PANEER TIKKA SOSLIK [§] [308 kcal 230 g] Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce eingelegt im Tandoor. Ofen gegrillt	19,50 €
81.	VEGETABLE SEEKH KEBAB ^h [440 kcal 400 g] Gemischtes Gemüse, gehackt mit Cashew-Rosinen, Gewürzen mariniert und am Spieß in Tandoor-Ofen gegrillt	18,90 €
82.	STOFFED TANDOORI ALOO ^{§,h} [900 kcal 480 g] Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse und Nüssen Mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Joghurtsauce eingelegt und im Tandoor gegrillt	18,20 €

Fisch / Meeresfrüchte

serviert mit Gulab Basmati Reis und Sauce

45.	FISH KORMA ^{d,§} [640 kcal 370 g] Fischfilet (Rotbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss un Kardamon, mit Sahne verferinert	17,90 €
46.	FISH LABABDAR ^{d,§} [590 kcal 480 g] Fischfilet (Rotbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss, Paprika und Gewürzen nach indischer Art	17,90 €
47.	FISH KARAHI ^{d,§} [216 kcal 278 g] Fischfilet (Rotbarsch) im Spezial-Topf mit grünem Chilli, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet	17,90 €
48.	PRAWN CURRY ^{b,§} [913 kcal 1.08 kg] Riesengarnellen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht	22,90 €
49.	PRAWN MUGHLAI ^{b,§} [363 kcal 188 g] Schrimps mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet	22,90 €
50.	TANDOORI GULAB SEA FOOD MIX ^{b,§,h,n} [263 kcal 245 g] Meeresteller mit Gewürzen nach Art des Hauses zubereitet	23,90 €
51.	FISH CHILI [263 kcal 245 g] Indisches Fischfilet in süß-scharfer Tomatensauce	20,90 €

Reisspezialitäten

seriert mit Sauce

53.	NAVRATAN BIRYANI [§] [315 kcal 375 g] Basmati Reis mit gemischtem Gemüse, Obst und traditionellen Gewürzen zubereitet mit Mandeln und Cashewnüssen verfeinert	16,90 €
54.	GULAB BIRYANI [375 kcal 405 g] Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch und Dry Fruit (Cashew, Mandeln Rosinen) nach indischer Art	19,90 €
55.	VEGETABLE BIRYANI [260 kcal 325 g] Basmati Reis mit Gemüse und Gewürzen nach indischer Art	16,90 €
56.	CHICKEN BIRYANI [365 kcal 375 g] Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischere Art zubereitet /	17,90 €
57.	LAMB BIRYANI [450 kcal 375 g] Basmati Reis mit Lammfleisch und Traditionellen Gewürzen zubereitet	18,40 €
58.	PRAWN BIRYANI ^{b,§} [315 kcal 375 g] Basmati Reis mit Shrimps und Gewürzen nach indischer Art	21,90 €

BEILAGEN RAITAS

Typische Indische joghurtspeise als Beilage

119.	PLAIN DAHI [§] [125 kcal 7 g] Milder Naturjoghurt	3,00 €
120.	KHEERA RAITA [§] [110 kcal 120 g] Joghurt mit Gurken	4,90 €
121.	ALOO RAITA [§] [225 kcal 275 g] Würzige Kartoffeln in Joghurt	4,90 €
122.	MIXED RAITA [§] [145 kcal 225 g] Würzige Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt	4,90 €
123.	PINEAPPLE RAITA [§] [135 kcal 200 g] Würziger Joghurt mit Ananas	4,90 €

BEILAGEN INDISCHES BROT

Ganz frisch und housgemedit

133.	CHEESE NAAN ^{a,a1,g} 350 kcal 165 g] Naan gefüllt mit Käse	6,50 €
135.	NAAN ^{a,a1} [225 kcal 110 g] Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken	3,90 €
136.	BUTTER NAAN ^{a,a1,g} [275 kcal 110 g] Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl und Buffer im Tandoor gebacken	4,40 €
137.	GARLIC NAAN ^{a,a1,g} [225 kcal 110 g] Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch gewürzt, im Tandoor gebacken	4,90 €
138.	ROTI ^{a,a1,a2} [85 kcal 45 g] Brot aus Vollkornfladenbrot im Tandoor gebacken	2,90 €
134.	GARLIC BUTTER ROTI ^{a,a1,g} [135 kcal 45 g] Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl mit Butter und Minze	3,50 €
139.	POORI ^{a,a1,a2} [135 kcal 45 g] Aus Vollkornmehl, in Öl frittiert	4,00 €
140.	PUDINA PAHRATHA ^{a,a1} [125 kcal 45 g] AusVollkornmehl, Butter und Minze im Tandoor gebacken	5,90 €
141.	ALOO PAHRATHA ^{a,a1,a2} [175 kcal 110 g] Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Katoffeln gefüllt und im Tandoor gebacken	5,90 €
142.	TANDOORI GULAB KULCHA SPEZIAL ^{a,a1,a2,g} 175 kcal 110 g] Gefülltes Brot nach Ihrem Wunsch: Wahlweise mit Zwiebeln oder Gemüse im Tandoor gebacken	6,90 €
143.	KHEEMA NAAN ^{a,a1,g} [250 kcal 110 g] Mit Lammfleisch gefüllt	6,50 €
144.	MASALA NAAN ^{a,a1,g} [175 kcal 110 g] Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, Butter und Gewürzen im Tandoor gebacken	4,90 €

DESSERTS

INDISCHE DESSERTS

145.	KULFI [§] [225 kcal 100 g] Hausgemachtes indisches Eis, mit Mandeln, Pistazien und Kardamon verfeinert, serviert mit Mangopüree	5,90 €
146.	FIRNI [§] [175 kcal 100 g] Indisches Dessert mit Safran und Pistazen	4,90 €
148.	MANGO CREAM [§] [170 kcal 150 g] Indische Mangocreme mit Nüssen und Kokosraspeln	5,10 €
150.	GULAB JAMUN ^{§,h} 135 kcal 30 g] Indisches Dessert aus Milchpulver und kokosraspeln	5,90 €
151.	2 Stück Rasmalai ^{§,h} 135 kcal 30 g] Ein traditionelles indisches Dessert mit einem zarten, cremigen Geschmack	5,90 €

