

INdER BURG

fingerfood

- ✓ **Samosa** a, p € 4,10
2 Stk. Teigtaschen gefüllt mit würzigen Kartoffeln & Erbsen serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney
- ✓ **Beetroot Vadai** a, p € 4,10
2 Stk. knusprige Laibchen aus Rote Rüben & zweierlei Linsen serviert mit Coconut Beetroot Chutney
- INdER BURG Rolls** a, g € 4,50
2 Stk. knusprige Röllchen gefüllt mit weicher Füllung aus indischem Köse, Kartoffel, Paprika & Mais serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney
- Keema Samosa** a, p € 4,50
2 Stk. Teigtaschen mit Rindfleischfüllung serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney
- Paneer Tikka** g € 5,50
Indischer Käse mariniert & gegrillt mit Paprika und Zwiebeln serviert mit Joghurt-Minz Sauce
- Seekh Kebab** a, c, g € 5,00
Pikante Lammfleischröllchen serviert mit Joghurt-Minz Sauce
- Chicken Tikka** g € 5,00
Gegrillte Hühnerbruststücke mit Paprika & Zwiebeln serviert mit Joghurt-Minz Sauce
- Gemischter Vorspeisenteller** € 11,90
1x Veg. Samosa, 1x Keema Samosa, 1x IB roll, Chicken Tikka, Seekh Kebab serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney
- Vegetarischer Vorspeisenteller** € 11,90
2x Veg. Samosa, 1 Stk. Beetroot Vadai, 1x IB Roll, Paneer Tikka serviert mit Joghurt-Minz Sauce & scharfes Tomaten-Chutney

biriyani

- Chicken Biriyani** g € 11,90
Pikantes Reisgericht mit gegrilltem Hühnerfleisch serviert mit würzigem Joghurt
- Garnelen Biriyani** b, g € 13,50
Pikantes Reisgericht mit Garnelen serviert mit würzigem Joghurt

sides

- Butter Naan / Knoblauch Naan** a, g € 2,90 / 3,00
Hausgemachtes Fladenbrot mit Butter / Knoblauch Butter
- Chapati** (auf Wunsch Vegan möglich) a € 2,90
Hausgemachtes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter
- ✓ **Basmati Reis** € 2,90
Duftender Basmati Reis mit Kreuzkümmel
- ✓ **Papadam** p € 1,10
Knuspriges Linsenbrot mit Mango Chutney
- ✓ **Achaar** € 1,10
würziges, eingelegtes Gemüse - soooo flavourfull !!

soup / salad / raitas

- ✓ **gelbe Linsensuppe** h, p € 3,90
- cremige Tomatensuppe** g € 3,90
- ✓ **Chana Salat** p € 4,50
Würziger Kichererbsensalat mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln & Zitronen-Tamarind-Dressing
- Haussalat** e, g € 4,50
Gemischter Salat mit Joghurt-Minz-Dressing & Erdnüsse
- Kheera Raita** g € 4,10
Würziger Joghurt mit gehackten Gurken
- Tamatar-Piaz Raita** g € 4,10
Würziger Joghurt mit frischen Tomaten & Zwiebeln

für den kleinen Hunger

- Aloo Naan** a, g € 6,50
Hausgemachtes Fladenbrot mit köstlicher Kartoffelfüllung serviert mit Kheera Raita
- ✓ **Samosa Chana Chaat** a, p € 7,00
2 Stk. veg. Samosa mit Chana Masala, frische Tomaten, Zwiebel & Tamarind-Sauce
- Naan Wrap** a, g € 7,00
Naanbrot gefüllt mit Chicken Tikka, gemischtem Salat & Joghurt-Minz-Sauce

myThali € 13,50

create your own thali

Fixbestandteile myThali:

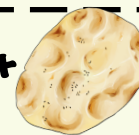
2x Currys nach Wahl*
1x vegetarisches Tagesgericht
Tages-Snack
Kheera Raita
Basmati Reis
Fladenbrot

* meaty-Currys zur Auswahl:

* veg. Currys zur Auswahl:

Chicken Tikka Masala
Murg Kabila
Chicken Korma
Butter Chicken
Grilled Chicken Coconut Curry
Mango-Limette Chicken
Beef Gemüse Curry

Chana Masala
Aloo Matar
Dal Bhukara
Dal Makhani
Veg. Coconut Curry
Shahi Paneer
Malai Kofta



✓ = Vegan

Gerne würzen wir Ihre Currys auf Wunsch scharf!
Schärfegrad zum auswählen:

🔥 = Pikant

🔥🔥 = Scharf

🔥🔥🔥 = Indisch Scharf

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie,

M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere

veg. currys

mit Basmati Reis

- ✓ **Chana Masala** p € 10,90
Weiße Kichererbsen nach Pundschabi Art
- ✓ **Aloo Matar** p € 10,90
Kartoffel & Jungerbsen in feingewürzter Tomaten-Zwiebelsauce
- ✓ **Sabzi Dal** p € 10,90
Gelbes Linsencurry mit Gemüse
- Dal Bukhara** e, g, h, p € 10,90
Kräftiges schwarze Linsencurry nach Mughlai Art
- Dal Makhani** g, p € 10,90
Cremiges Schwarz-Linsencurry nach traditioneller Art
- ✓ **Veg. Coconut Curry** p, m € 11,50
Gemüsecurry verfeinert mit Kokosmilch & Senfkörner
- Paneer Mango-Limette** e, g, h € 12,50
Indischer Käse und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack
- Paneer Tikka Masala** g € 12,50
Marinierter indischer Käse mit Paprika & Zwiebeln in Masalasauce
- Paalak Paneer** g € 12,50
Kräftige Cremspinatsauce mit indischem Käse
- Matar Paneer** g, p € 12,50
Indischer Käse & Jungerbsen in feingewürzter Tomaten-Zwiebelsauce
- Shahi Paneer** e, g, h € 12,50
Cremige Tomaten-Obersauce mit indischem Käse verfeinert mit Cashewnüssen
- Malai Kofta** e, g, h € 12,50
Kartoffel-Käsebällchen in feingewürzter & cremiger Tomaten-Zwiebelsauce

thali

gemischte Platte für 1 P.

- Classic Chicken Thali** € 13,50
Chicken Tikka Masala, Chicken Korma, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- Veg. Classic Thali** € 13,50
Dal Makhani, Shahi Paneer, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- ✓ **Vegan Thali** € 13,50
Veg. Coconut Curry, Aloo Matar, Linsencurry, Tages-Snack, Salat, Basmati Reis, veganes Fladenbrot
- Royal Thali** € 13,50
Butter Chicken, Malai Kofta, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- Coconut Lover Thali** € 13,50
Grilled Chicken Coconut Curry, Veg. Coconut Curry, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- Fruity Fusion Thali** € 13,50
Mango-Limette Chicken, Mango-Limette Paneer, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- Meat-Eater Thali** € 13,50
Beef Gemüse Curry, Chicken Korma, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- Mughlai Thali** € 13,50
Murg Kabila, Dal Bukhara, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot
- Fish Thali** € 15,50
Lachs Kokos Curry, Fish Darbari, veg. Tagesgericht, Tages-Snack, Kheera Raita, Basmati Reis, Fladenbrot

meaty currys

mit Basmati Reis

- Chicken Korma** g € 11,90
Cremiges & traditionell gewürztes Hühnencurry
- Chicken Tikka Masala** € 11,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebeln & Paprika in Masalasauce
- Chicken Tikka Teller** (ohne Sauce) g € 11,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebel serviert mit zweierlei Dips
- Murg Paalak** g € 12,90
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Cremspinatsauce
- Mango-Limette Chicken** e, g, h € 13,50
Hühnerfleisch und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack
- Murg Kaliba** e, g, h € 13,50
Marinierte Hühnerfleischstücke in aromatischer Sauce nach Mughlai Art
- Butter Chicken** e, g, h € 13,50
Mariniertes & gegrilltes Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Obersauce verfeinert mit Cashewnüssen
- Grilled Chicken Kokoscurry** e, g, h, m € 13,50
Gegrilltes Hühnerfleisch in cremiger Kokossauce verfeinert mit Senfkörnern
- Beef Gemüse Curry** g, p € 13,50
Kräftiges Rindfleischcurry mit Gemüse
- Roganjosh** e, g, h € 15,50
Geschmortes Lammfleisch in aromatischer Sauce nach Mughlai Art
- Lamm Korma** g € 15,50
Geschmortes Lammfleisch in reichhaltiger Zwiebelsauce

fish currys

mit Basmati Reis

- Garnelen Kokoscurry** b, e, g, h, m € 14,50
Garnelen in cremiger Kokossauce verfeinert mit Senfkörner
- Garnelen Jalfrezi** b, m € 14,50
Würzige Garnelen-Gemüse Pfanne verfeinert mit Senfkörner
- Fish Darbari** d, e, g, h € 15,50
Lachswürfel in aromatischer Sauce nach Mughlai Art
- Lachs Kokoscurry** d, g, h, m € 15,50
Lachswürfel und Gemüse in cremiger Kokossauce verfeinert mit Senfkörnern
- Lachs Mango-Limette** d, e, g, h € 15,50
Lachswürfel und Gemüse in fruchtig-erfrischender Sauce mit Mango- und Limettengeschmack

desserts

süßes darf nicht fehlen

- Gulab Jamun** a, g, h € 4,50
Warme Topfenbällchen in Zuckersirup serviert mit einer Eiskugel
- Mango Kulf** a, g, h € 4,50
Indische Eispezialität verfeinert mit Mango und Safran
- Kokosereme** g € 4,50
mit Erdbeersauce

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie,

M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere

hausgemachte erfrischungen

Mango Lassi g 0,33 l € 3,50
süßes hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango-Geschmack

Salted-Mint Lassi g 0,33 l € 3,50
salziges hausgemachtes Joghurtgetränk mit Minze-Geschmack

Nimboo Pani 0,5 l € 4,80
hausgemachte Limonade mit Soda, Limette, Ingwer, Rohrzucker, Minze & Geheimzutat

alk.freies

Cola / Cola Zero 0,33 l € 3,20
Frucade 0,33 l € 3,20
Eistee Zitrone / Pflirsich 0,33 l € 3,20
Apfel-/Orangensaft 0,25 l € 2,70
Obi-/Cappy G'spritz 0,25 l € 2,50
Mangosaft 0,25 l € 2,90
Lycheesaft 0,25 l € 2,90
Guavensaft 0,25 l € 2,90
Soda Zitrone/Himbeer 0,25 l € 2,10
Mineralwasser 0,33 l € 2,50

warmes

Espresso € 2,20
kleiner Brauner € 2,50
Großer Brauner € 3,50
Cappuccino € 3,50
Caffe Latte € 3,90
Teekanne € 3,50
Schwarz/Grün/Früchte/Pfefferminz/Kräuter

bier & wein

Gösser / Starobrno 0,33 l / 0,5 l € 3,50 / € 4,20
Radler vom Fass 0,33 l / 0,5 l € 3,50 / € 4,20
King Fisher indisches Bier 0,33 l € 3,80
Gösser Natur Radler Fl. 0,5 l € 4,20
Grüner Veltliner / Zweigelt 1/8 l € 1,90
Sauvignon Blanc / Shiraz 1/8 l € 3,90
indischer Weiß-/Rotwein
Wein G'spritz 0,25 l € 2,90
Aperol Spritzer 0,25 l € 4,50
HUGO 0,25 l € 4,50