



# NAMASTE INDIA

Innere Kloster Straße 19 • 09111 Chemnitz

Speisen & Getränke



Montag - Sonntag + Feiertage:  
11:00 - 22:00 Uhr

Original Indische Küche

#### Gekennzeichnete Zusatzstoffe

- 1 mit Antioxidationsmittel(n)
- 2 mit Geschmacksverstärker(n)
- 3 mit Farbstoff(en)
- 4 mit Konservierungsstoff(en)
- 5 mit Schwärzungsmittel
- 6 mit Phosphat(en)
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig

- 11 mit Schwefeldioxid
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

- A Glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
- Aw Weizen – glutenhaltiges Getreide
- AG Gerste – glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und -erzeugnisse
- C Eier und -erzeugnisse

- D Fisch- und -erzeugnisse
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja und -erzeugnisse
- G Milch und -erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- Hm Mandeln
- I Sellerie und -erzeugnisse
- J Senf und -erzeugnisse
- K Sesam und -erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide
- M Lupine und -erzeugnisse
- N Weichtiere und -erzeugnisse

**Bei Fragen zu Zutaten, Zusatzstoffen und Allergenen unserer Produkte fragen Sie bitte unser kompetentes Fachpersonal.**

## Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | <b>Dal Shorba</b> <i>Indische Linsensuppe (Indian Lentil Soup)</i>             | 5,20 € |
| 2 | <b>Sabzi Shorba</b> <i>Indische Gemüsesuppe (Indian Vegetable Soup)</i>        | 5,20 € |
| 3 | <b>Chicken Shorba</b> <i>Indische Hühnerfleischsuppe (Indian Chicken Soup)</i> | 5,20 € |
| 4 | <b>Tomaten Shorba</b> <i>Indische Tomatensuppe (Indian Tomato Soup)</i>        | 5,20 € |

## Warme Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 10 | <b>Veg. Samosa</b><br><i>Frittierte Pastete gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen<br/>(Fried Pastry filled with potatoes and green peas)</i>                                  | 6,50 €  |
| 11 | <b>Onion Bhaji</b><br><i>Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehl und Gewürzen frittiert<br/>(Silced Onions with gram flour and spices, fried)</i>                                    | 6,50 €  |
| 12 | <b>Ghobi Pakoras</b><br><i>frischer Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert<br/>(Turned into chickpeas flour and fried fresh cauliflower)</i>                                   | 6,50 €  |
| 13 | <b>Aloo Pakoras</b> <i>frische Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert<br/>(turned into chickpeas flour and fried fresh potatoes)</i>   | 6,50 €  |
| 14 | <b>Paneer Pokoras</b><br><i>frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl frittiert<br/>(fresh homemade cheese coated with chickpeas flour, fried)</i>                         | 6,50 €  |
| 15 | <b>Chicken Pakoras</b><br><i>frisches Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert<br/>(Fresh chicken fillet pieces coated with chickpeas flour, fried)</i>                  | 6,50 €  |
| 16 | <b>Prawn Pakoras</b> <i>Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert,<br/>(Prawns coated with chickpeas flour, fied)</i>   | 9,90 €  |
| 17 | <b>Gemischter Vorspeisenteller</b><br><i>frisches Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert<br/>(fresh vegetables fried in chickpeas flour)</i>                                       | 12,90 € |
| 18 | <b>Chili Chicken</b> 🌶️<br><i>Zartes Hühnerfleisch nach berühmter Nordindischer Art, scharf<br/>(Tender Chicken- a North Indian Speciality, spicy)</i>                           | 9,90 €  |
| 19 | <b>Chili Jheenga</b> <i>Nordische Riesengarnelenspezialität, scharf, <sub>6</sub></i><br><i>(North Indian King prawn speciality, spicy)</i>                                      | 11,90 € |
| 20 | <b>Paneer Chili</b> 🌶️<br><i>FrISCHE Hausgemachte Nordindische Käsespezialität, scharf, <sub>6</sub></i><br><i>(North Indian fresh homemade cheese coated speciality, spicy)</i> | 9,80 €  |



## Salate

- 25 **Salat Saison** 6,90 €  
*Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing,  
auf Wunsch auch mit Essig & Öl <sub>c</sub>*  
*(Mixed Salad with homemade dressing if preferred, with oil and vinegar)*
- 26 **Tomatensalat mit Käse** 8,90 €  
*mit Tomaten, Öl & hausgemachtem indischen Käse <sub>c</sub>*  
*(with Tomatoes, Vinegar, oil and fresh homemade Indian cheese)*
- 27 **Prawn Salat** 11,90 €  
*Großer Indischer Salat mit gegrillten Tiger-Riesengarnelen  
im original ind. Lehmofen <sub>b</sub>*  
*(Large Indian Salad with marinated, peeled Tiger giant prawns, grilled in the original  
Indian clay oven)*
- 28 **Namaste Salat** 10,90 €  
*Gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Schafskäse, Oliven  
und Hähnchenfleisch <sub>b,g</sub>*  
*(Mixed Salad with paprika, peperoni, cheese, olive and chicken)*

## Vegetarische Spezialitäten mit Reis

- 30 **Mixed Vegetables** 🍴🍴 10,90 €  
*Frisches gemischtes Gemüse, mittelscharf*  
*(Mixed fresh vegetables, medium spicy)*
- 31 **Karahi Paneer** 🍴🍴 11,50 €  
*Frischer hausgem. Käse mit Paprika & Zwiebeln gebraten in  
Curry-Soße, mittelscharf <sub>c</sub>*  
*(Fresh homemade cheese with pepper and onions fried curry-sauce, medium spicy)*
- 32 **Aloo Chana Masala** 🍴🍴 11,90 €  
*Kartoffeln und Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten  
& Ingwer, mittelscharf*  
*(Potatoes and chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger, medium spicy)*
- 33 **Aloo Ghobi Masala** 🍴🍴 11,90 €  
*Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt und exotischen  
Kräutern mariniert. Serviert in einer leichten Soße, mittelscharf <sub>c</sub>*  
*(Fresh Potatoes and cauliflower, marinated in yoghurt and exotic herbs.  
Served in a light sauce, medium spicy)*
- 34 **Baigan Ka Bharta** 🍴🍴 11,90 €  
*frische Aubergine mit Zwiebeln und Tomaten püriert, mittelscharf*  
*(fresh eggplants puree with onions and tomatoes, medium spicy)*
- 35 **Bhindi Do Pyaza** 🍴🍴 11,90 €  
*frische Indische Okraschoten mit Tomaten & Zwiebeln in  
Currysoße, mittelscharf*  
*(fresh indian Ladiesfinger with tomatoes and onions, medium spicy)*

- 36 **Mixed Vegetables Jalfrezi**  10,90 €  
*Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Nordindischer Art süß-sauer-scharf (Different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way – sweet-sour-spicy)*
- 37 **Palak Paneer** 10,50 €  
*Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln & exotischen Gewürzen*  
*(Homemade fried cream cheese with spinach, onions and exotic spices)*
- 39 **Mattar Paneer** 10,50 €  
*Rahmkäse mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Rahmkäse, Currysoße*  
*(Green peas, potatoes, tomato, onions, garlic, ginger, curry sauce)*
- 40 **Dal Makhani** 9,50 €  
*Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter*  
*(National dish of India: Black lentils prepared with Butter)*
- 41 **Dal Tadka** Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter 9,50 €  
*(National dish of India: Yellow lentils prepared with Butter)*
- 42 **Navratan Korma** 10,50 €  
*frisches Mischgemüse, Paprika, Champignons, Cashew Nüsse in milder Kokosnuss-Mandel-Soße, nicht scharf*  
*(Fresh mixed vegetables, pepper, mushrooms, cashew nuts in mild coconut-almond-sauce, not spicy)*
- 43 **Mixed Mango Vegetable** 11,50 €  
*Frisches gemischtes Gemüse in Mango, Safran, Cashew Nuss-Soße, nicht scharf*  
*(Fresh mixed vegetables with mango, saffron-cashewnuts-sauce, not spicy)*
- 44 **Taj Mahal Kofte** 11,50 €  
*In Weizenmehl frittierte Kartoffel-Rahmkäse-Gemüse Bällchen mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen, in milder-würziger-Soße*  
*(Fine potato rolls fried in wheat flower with almonds, raisins & chashew nut, not spicy)*
- 45 **Paneer Makhani** 11,50 €  
*Gebratener hausgemachter Rahmkäse mit Mandeln und feinen indischen Gewürzen. Serviert in einer Tomatensoße, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter*  
*(Homemade cream cheese roasted with nuts and fine indian spices. Served in a tomato sauce, topped off with a hint of Indian butter)*
- 46 **Shai Panir** 11,50 €  
*hausgemachter Rahmkäse mit Kokossoße, Mandeln, Rosinen, nordindische Art*  
*(Homemade cream cheese with coconut-sauce, almonds and raisins in a delicious „North Indian style“)*
- 47 **Vegetarisches Thali für 2 Personen** 28,00 €  
*4 verschiedene Gemüsegerichte mit Reis, Papadam, Joghurt, Naanbrot, Mangocream & Salat*  
*(4 different vegetables dishes with rice, pappad, Naan bread, raita, mangocream & salad)*
- 48 **Vegetarisch Thali für 1 Person** 14,50 €  
*2 verschiedene Gemüsegerichte mit Reis, Papadam, Joghurt, Naanbrot, Mangocream & Salat*  
*(2 different vegetables dishes with rice, pappad, Naan bread, raita, mangocream & salad)*

## Chicken Spezialitäten

- 50 **Karahi Chicken** 🍴🍴 12,90 €  
*Hühnerfleisch mit versch. frischen Zwiebeln, Paprika in Currysoße, mittelscharf*  
*(chicken with various fresh vegetables in currysauce, medium spicy)*
- 51 **Chicken Sabzi** 🍴🍴 12,90 €  
*Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysoße, mittelscharf*  
*(chicken with various fresh vegetables in currysauce, medium spicy)*
- 52 **Chicken Madrasi** 🍴 12,90 €  
*Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Curry-Soße, nach köstlicher südländischen Art, scharf*  
*(Chicken breast fillet in a spicy coconut-curry-sauce, prepared to a delicious Southern Style, spicy)*
- 53 **Chicken Vindaloo** 🍴🍴🍴 12,90 €  
*Pikantes Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Soße mit Kokosraspeln nach „GOA-ART“, sehr scharf*  
*(Savory chicken breast fillet with baked potato pieces in a spicy sauce with coconut shavings cooked to „GOA-STYLE“, very spicy)*
- 54 **Butter Chicken** 12,90 €  
*Softige Hähnchenstücke mit leckeren Gewürzen & Cashewnüssen in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf* <sub>E</sub>  
*(Juicy chicken pieces with delicious spices & chasew nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)*
- 55 **Chicken Korma** 12,90 €  
*Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen & orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenen Rahmkäse, nicht scharf* <sub>G</sub>  
*(Chicken breast fillet in a creamy cheese from almonds, chasew nuts & oriental spices, refined with grated cream cheese, not spicy)*
- 56 **Mango Chicken** 12,90 €  
*Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Sesam-Cashewnuss-Soße nach Nordindischer Art, nicht scharf*  
*(chicken prepared in fresh mango-sesame-cashew nut-sauce in North Indian style, not spicy)*

- 57 Chicken Saag** 🍴🍴 12,90 €  
 Eine wundervolle Komposition aus eingelegtem Hähnchenfilet, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Indischen Gewürzen, nach „PUNJABI-ART“ gegeistert, mittelscharf <sub>G</sub>  
*(A wonderful composition from inserted chicken fillet, spinach, fresh ginger, garlic and Indian spices, after „PUNJABI-STYLE“ cooked, medium spicy)*
- 58 Chicken Nilgiri** 🍴🍴 12,90 €  
 Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat, mittelscharf <sub>G</sub>  
*(Tender chicken with coriander leaves in oriental herbal sauce with coconut milk, green chilli, mint and spinach, medium spicy)*
- 59 Chicken Curry** 12,90 €  
 Zartes Hühnerfleisch in Currysoße *(Tender chicken with currysauce)*
- 60 Thali für eine Person** *(Non-vegetarian Thali for one person)* 15,50 €  
 2 verschiedene Fleischgerichte: Lamm und Hähnchen mit Reis, Papadam, Naanbrot, Joghurt, Mangocreme und Salat <sub>G</sub>  
*(2 different non-veg. dishes: lamb and chicken with rice, pappad, naan bread, raita, mangocream and salad)*
- 61 Thali für 2 Personen** *(Non vegetarian Thali for 2 persons)* 32,00 €  
 4 verschiedene Fleischgerichte: Lamm und Hähnchen mit Reis, Papadam, Naanbrot, Joghurt, Mangocreme und Salat <sub>G</sub>  
*(4 different non-veg. dishes: lamb and chicken with rice, pappad, naan bread, raita, mangocream and salad)*
- 62 „Namaste“ Spezial Thali** 17,90 €  
 3 verschied. Gerichte: eines mit Hähnchen und zwei Vegetarische Gerichte mit Reis, Papadam, Batura, Joghurt, Gulabjamun, Tomatensuppe oder Mangolassi und Salat <sub>G</sub>  
*(3 different: one with Chicken and two vegetarian dishes with rice, pappad, batura, raita, gulabjamun, tomatosoup or mangolassi and salad)*

ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.



## Lamm Spezialitäten

- 70 **Lamm Karahi** 🍴🍴 14,90 €  
**Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen, mittelscharf**  
*(Pickled lamb pieces fried with garlic, onions, peppers, fresh ginger and pieces, medium spicy)*
- 71 **Lamm Sabzi** 🍴🍴 14,90 €  
**Lammfleisch und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne, mittelscharf** <sub>g</sub>  
*(Lamb and fresh vegetables cooked in a delicious curry sauce, seasoned with a dash of cream, medium spicy)*
- 72 **Lamm Madrasi** 🍴 14,90 €  
**Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher „SÜD INDISCHER ART“, scharf**  
*(Lamb pieces with grated coconut in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, spicy)*
- 73 **Bhuna Gosht** 🍴 14,90 €  
**Saftiges eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf**  
*(Juicy pickled lamb meat, fried with fresh ginger, garlic and special spices, spicy)*
- 74 **Lamm Vindaloo** 🍴🍴🍴 14,90 €  
**Pikantes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße mit Kokosraspeln nach „GOA ART“ zubereitet, sehr scharf**  
*(Spicy lamb with baked potato, pepper and onions cooked in a spicy sauce with coconut flakes of „GOA STLYE“, very spicy)*
- 75 **Palak Gosht** 🍴🍴 14,90 €  
**Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf**  
*(A wonderful combination of inserted lamb, spinach fresh ginger, garlic and special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy)*
- 76 **Mutton Nilgiri** 🍴🍴 14,90 €  
**Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chilli, Minze, Spinat, und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch, mittelscharf** <sub>g</sub>  
*(Delicate lamb with coriander leaves, green chilli, mint, spinach and herbs in oriental sauce with coconut milk, medium spicy)*
- 77 **Lamm Korma** 14,90 €  
**Zarte lammfleischstücken in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Chashew Nüssen, nicht scharf** <sub>g</sub>  
*(Tender pieces of lamb in a mild cream sauce of spices, greated cream cheese, almonds, raisins and chashew nuts, not spicy)*

- 78 **Mango Lamm** 14,90 €  
*Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, nicht scharf*  
*(lamb meat in fresh mango-saffron-cashew nut-sauce, not spicy)*
- 79 **Butter Lamm** 14,90 €  
*Saftige Lammbreustreifen mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer cremigen Tomaten Soße, nicht scharf*  
*(Juicy lamb breast strips with delicious spices & nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)*
- 80 **Lamm Curry** 14,90 €  
*Lammfleisch in einer Currysauce, nach köstlicher indischer Art zubereitet*  
*(Lamb in Currysauce, prepared in a delicious Indian style)*

## Enten-Spezialitäten

- 95 **Ente Curry** 🍴🍴 15,90 €  
*Entenbruststreifen in roter Currysoße nach Nordindischer Art zubereitet, mittelscharf*  
*(Duck breast strips prepared in red curry sauce in „NORTH INDIAN STYLE“, medium spicy)*
- 96 **Ente Sabzi** 🍴🍴 15,90 €  
*Entenbruststreifen und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne, mittelscharf*  
*(Duck breast strips and fresh vegetables in a delicious curry sauce, seasoned with a dash of cream, medium spicy)*
- 97 **Ente Vindaloo** 🍴🍴🍴 15,90 €  
*Zartes Entenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Soße mit Paprika & Zwiebelstücken, sowie Kokosraspeln nach „GOA ART“ zubereitet, sehr scharf*  
*(Delicate duck breast fillet with baked potato pieces in a spicy sauce with peppers and onions, as well as coconut snaps cooked in „GOA STYLE“, very spicy)*
- 98 **Butter Ente** 15,90 €  
*Saftige Entenbruststreifen mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf*  
*(Juicy duck breast stripes with delicious spices & nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)*
- 99 **Ente Khumb wala** 15,90 €  
*Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandelsoße, nicht scharf*  
*(duck breast fillet with fresh mushrooms, garlic, ginger in almond sauce, not spicy)*
- 100 **Mango Ente** 15,90 €  
*Zartes Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, nicht scharf*  
*(duck meat in fresh mango-saffron-cashew nut-sauce, not spicy)*

## Fisch Spezialitäten

- 101 **Fisch Curry** 🍷🍷 15,90 €  
Rotbarschfilet in einer roten Currysoße nach köstlicher Nordindischer Art, mittelscharf <sub>D</sub>  
*(Redfish fillet in a red curry sauce with delicious „NORTH INDIAN STYLE“, medium spicy)*
- 102 **Maschli Madrasi** 🍷 15,90 €  
Rotbarschfilet in roter Currysoße nach köstlicher Südindischer Art zubereitet, scharf <sub>D</sub>  
*(Redfish fillet prepared in red curry sauce in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, spicy)*
- 103 **Fisch Mango** 15,90 €  
Seelachsfilet mit Mango-Cashewnuss-Soße mit fernöstlichen Gewürzen, nicht scharf <sub>D,G</sub>  
*(Salmon fillet with fresh mango-cashew nut-sauce with far eastern spices, not spicy)*
- 104 **Fisch Butter** 15,90 €  
Saftige Fischfiletstreifen mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf <sub>D,G</sub>  
*(Juicy fish strips with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)*

## Scampi Spezialitäten

- 108 **Jhinga Masala** 🍷🍷 16,90 €  
Marnierte und gebratene „Schwarzen Tiger-Riesengarnelen“ mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen, Serviert in einer schmackhaften Currysoße, mittelscharf <sub>B</sub>  
*(peeled and roasted „black tiger“ king prawns marinated with ginger, garlic, fresh herbs and spices. Served in a tasty curry sauce, medium spicy)*
- 109 **Jhinga Madrasi** 🍷 16,90 €  
Frische und geschälte „Schwarze Tiger“ Riesengarnelen in einer würzigen Kokos-Curry-Soße nach köstlicher Südindischer Art zubereitet, scharf <sub>B</sub>  
*(Fresh and peeled „black tiger“ king prawns in a spicy coconut sauce in „SOUTH INDIAN STYLE“, spicy)*
- 110 **Jhinga Khumb Wala** 16,90 €  
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch & Ingwer in Mandelsoße, nicht scharf <sub>B</sub>  
*(King prawns with fresh mushrooms, garlic & ginger in almond sauce, not spicy)*
- 111 **Jhinga Butter** 16,90 €  
Saftige Scampis mit Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf <sub>B</sub>  
*(Juicy prawns with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)*
- 112 **Palak Jhinga** 🍷🍷 16,90 €  
Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Scampi, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf <sub>B</sub>  
*(A wonderful combination of inserted prawns, spinach, fresh ginger, garlic and special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy)*

## Tandoori Spezialitäten

- 115 Vegetable Tandoori** 🍴 13,50 €  
*Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini und Paprika am Spieß gegrillt, süß-sauer-scharf* <sub>G</sub>  
*(Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini and peppers grilled on a pic-sweet-sour-spicy)*
- 116 Paneer Tikka** 14,50 €  
*Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt, Serviert in Buttersoße* <sub>G</sub>  
*(Homemade fresh indian cream cheese, marinated in yoghurt and exotic spices grilled with pepper and onions. Served in butter sauce)*
- 117 Tandoori Chicken** 15,50 €  
*Zwei große Hühnerkeulen, 24 Stunden in einer milden Marinade aus Joghurt und Nordischen Gewürzen eingelegt bis zur Perfektion im Lehmofen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch gegrillt. Serviert in Buttersoße.* <sub>G</sub>  
*(Two large chicken drumsticks 24 hours in a mild marinade of yoghurt and nordindian spices to perfection in a clay oven grilled with onion, pepper, ginger and garlic. Served in butter sauce)*
- 118 Tasty Grillteller** 18,90 €  
*Eine köstliche Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka, Seekh Kebab und Garnelen*  
*(A delicious assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab and prawns)*
- 119 Malai Tikka** 🍴🍴 16,50 €  
*Marinierter Hühnerbrustfiletspieß vom Lehmofen mit einer würzigen Soße, mild*  
*(Marinated chickenbreastfillet grilled in clay oven with spicy sauce, mild)*
- 120 Chicken Tikka Masala** 15,50 €  
*Mariniertes saftiges Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebelstücken, sowie einer exotischen Gewürzmischung in einer Masalasoße, mittelscharf*  
*(Marinated juicy chicken in masala sauce, grilled with peppers & onions as well as an exotic spice mixture, medium spicy)*



ALLE SPEISEN WERDEN MIT REIS SERVIERT.

- 121 **Lamm Tikka** 16,90 €  
*mariniertes Lammfleisch in Joghurt und indischen Gewürzen in Tandoor mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Cashewnuss-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert.*  
*(Marinated juicy lamb in yoghurt & indian spices cooked in tandoor with onion, paprika, curry-tomato-cashewnut sauce, ginger, garlic served in hot plate.)*
- 122 **Fisch Tikka** 16,90 €  
*gebratener Fisch in indischen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Cashewnuss-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert.*  
*(fried fish in indian spices cooked with onion, paprika, curry-tomato-cashewnut sauce, ginger, garlic served in hot plate.)*
- 123 **Jhinga Tikka** 20,90 €  
*Scampi in indischen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Cashewnuss-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert.*  
*(prawns in indian spices cooked with onion, paprika, curry-tomato-cashewnut sauce, ginger, garlic served in hot plate.)*

## Reis Spezialitäten

- 125 **Sabzi Biryani** 11,50 €  
*Langkörniger Basmatireis, verfeinert mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen, mit Joghurt & Papadam* E,G  
*(Long-grain basmati rice, refined with fresh vegetables, nuts, raisins and fine spices, with yoghurt and pappad)*
- 126 **Chicken Biryani** 13,90 €  
*Ein aromatisches, delikates Basmatireisgericht mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse, Rosinen und Nüssen, mit Papadam und Joghurt* E,G  
*(An aromatic delicious basmati rice dish with roasted chicken fillet stripes, crunchy vegetables, raisins, nuts and seasoned with oriental spices)*
- 127 **Mutton Biryani** 14,90 €  
*Zartes Lammfleisch, gebraten mit Basmatireis, knackigem Gemüse, Rosinen, Nüssen und mit orientalischen Gewürzen abgestimmt, mit Joghurt und Papadam* E,G  
*(Tender lamb, roasted with basmati rice, crunchy vegetables, raisins, nuts and seasoned with oriental spices)*
- 128 **Scampi Biryani** 15,50 €  
*Geschälte „BLACK TIGER“ Riesengarnelen gebraten mit feinstem Basmatireis, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen, mit Joghurt und Papadam* B, E,G  
*(Shelled „BLACK TIGER“ prawns roasted with the finest basmati rice, fresh vegetables, nuts and raisins, with yoghurt and pappad)*

## Beilagen / Extras

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 135 | <b>Portion Basmatireis</b>  | 2,50 € |
| 136 | <b>Batura frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl</b> <sub>A</sub><br><i>(Deep-fried bread made from the finest wheat flour)</i> | 2,50 € |
| 137 | <b>Pickle eingelegtes Gemüse und Obst</b><br><i>(pickled vegetables and fruits)</i>   | 1,90 € |
| 138 | <b>Mangochutny</b>  | 1,90 € |
| 139 | <b>Raita</b>  | 2,00 € |
| 140 | <b>Papadam 2 Linsenwaffeln</b> <sub>H</sub><br><i>(2 pieces of lentil wafers with 3 different tasty sauces)</i>                   | 2,50 € |
| 141 | <b>Tandoori Naan leichtes knuspriges Fladenbrot</b>   | 2,50 € |
| 142 | <b>Tandoori Garlic Naan Fladenbrot mit indischer Knoblauchbutter und Sesam</b> <sub>A,G,K</sub>                                   | 3,50 € |
| 143 | <b>Tandoori Paneer Naan leichtes knuspriges Fladenbrot</b>  | 3,90 € |
| 144 | <b>Tandoori Roti leichtes knuspriges Fladenbrot aus Vollkornmehl</b>  | 2,50 € |

scharf 🌶️

mittelscharf 🌶️🌶️

sehr scharf 🌶️🌶️🌶️

## Dessert

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 150 | <b>Hausgemachte „Gulab Jamun“</b><br><i>traditionelle indische Grießbällchen in Mangosauce serviert</i> <sup>1</sup>  | 5,90 € |
| 151 | <b>Hausgemachtes Eis (mit Sahne)</b><br><i>3 Kugeln - wahlweise in den Sorten: Sizilianische Pistazie, Indian Mango, Afrcian Vanilla, Cookies &amp; Cream, Erdbeere oder Belgian Chocolate</i> <sup>e,G,i</sup> | 5,90 € |
| 152 | <b>Mango Cream mit Vanilleeis</b> <sub>G,i</sub>  | 5,90 € |
| 153 | <b>Firni</b> Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen   | 5,90 € |



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
160 Cola <sup>3,9</sup>	2,30 €	3,90 €	167 Wasser,	2,30 €	3,90 €
161 Fanta <sup>1,3</sup>	2,30 €	3,90 €	<i>still, medium, spritzig</i>		
162 Cola Light <sup>3,7,9,12</sup>	2,30 €	3,90 €	168 Apfelschorle	2,30 €	3,90 €
163 Sprite	2,30 €	3,90 €	169 Mezzomix <sup>1,3,9</sup> /	2,30 €	3,90 €
164 Ginger Ale <sup>3</sup>	2,30 €	3,90 €	<b>Spezi</b> <sup>1,3,9</sup>		
165 Tonic Water <sup>10</sup>	2,30 €	3,90 €	170 Fassbrause rot <sup>12</sup>	2,30 €	3,90 €
166 Bitter Lemon <sup>1,10</sup>	2,30 €	3,90 €	171 Jal Jeera	2,90 €	5,50 €
			<i>indisches Getränk</i>		

## Saft & Nektar

	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
180 Mangosaft	2,50 €	4,50 €	186 Bananen-	2,50 €	4,50 €
181 Guavensaft	2,50 €	4,50 €	nektar		
182 Litschisaft	2,50 €	4,50 €	187 Multivitamin-	2,50 €	4,50 €
183 Apfelsaft	2,50 €	4,50 €	saft		
184 Orangensaft	2,50 €	4,50 €	188 roter Trauben-	2,50 €	4,50 €
185 Sauerkirsch-			saft		
nektar	2,50 €	4,50 €	189 Kiba	2,50 €	4,50 €



## **Bier**

**0,3 l**

**0,5 l**

190	<b>indisches Radler <sup>a</sup></b>	2,50 €	4,90 €
191	<b>indisches Diesel <sup>a</sup></b>	2,50 €	4,90 €
192	<b>Indisches Bier <sup>a</sup></b>	2,50 €	
193	<b>Indisches Fassbier <sup>a</sup></b>	2,50 €	4,90 €
194	<b>Krombacher Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup></b>	4,90 €	
195	<b>Schwarzbier <sup>a</sup></b>	2,90 €	4,90 €
196	<b>Krombacher Hefeweizen <sup>a</sup></b>		4,90 €
197	<b>Clausthaler alkoholfrei <sup>a</sup></b>		4,90 €

## **Heißgetränke**

200	<b>Masala Tee <sup>G</sup></b>		2,50 €
201	<b>Chaipur Chai Latte</b>		2,50 €
202	<b>Tasse indischer Kaffee</b>		2,50 €
203	<b>Espresso</b>		2,50 €
204	<b>Cappuccino <sup>G</sup></b>		2,50 €
205	<b>Milchkaffee <sup>G</sup></b>		2,90 €
206	<b>Schokolade <sup>G</sup></b>		3,50 €
207	<b>Glühwein</b>		3,50 €
208	<b>Tee (Früchtetee, grüner Tee, schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kräutertee)</b>		2,50 €

## **Joghurtgetränke**

**0,3 l**

210	<b>Mangolassi <sup>G</sup></b>		3,90 €
211	<b>Kokolassi <sup>G</sup></b>		3,90 €
212	<b>Lassi süß <sup>G</sup></b>		3,90 €
213	<b>Lassi salzig <sup>G</sup></b>		3,90 €
214	<b>Spezial Lassi <sup>G</sup></b>		3,90 €

## Sekt<sub>L</sub>

250	<b>Scavi &amp; Ray Prosecco Frizzante DOC</b>	nur Flasche	25,00 €
251	<b>Prosecco</b>	0,2 l	3,50 €
252	<b>Rotkäppchen Sekt trocken</b>	0,1 l	3,50 €
253	<b>Rotkäppchen Sekt halbtrocken</b>	0,1 l	3,50 €

## Flaschenweine rot

0,7 l

243	<b>Dornfelder Barrique VDP.Gutswein trocken</b>	33,00 €
-----	---	---------

Schloß Proschwitz

*Dunkel Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen leuchtet dieser Dornfelder im Glas. In der Nase verführt dieser Wein mit einer intensiven und feinwürzigen Aromatik. Die Fruchtaromen von Heidelbeere, Brombeere sowie Holunder verbinden sich mit Noten von Rumtopf und Gewürzen, die an Nelke und Zimt erinnern. Nach und nach gesellen sich schwarzer Pfeffer und frische Minze dazu.*

*Abgerundet wird das Ganze von einer ausdrucksstarken Mineralität.*

244	<b>Villa Hochdörffer Spätburgunder "Muschelkalk" QbA trocken</b>	26,00 €
-----	--	---------

Schloß Proschwitz

*Als im besten Sinne typischer Vertreter der Spätburgunder Rotweine zeigt sich dieser Wein ziegelrot im Glas und schmeichelt der Nase mit den fruchtigen Aromen von Himbeere, Erdbeere und einer zarten Holznote. Auf der Zunge zeigt er eine elegante Struktur und einen langen, würzig-zimtigen Abgang.*

245	<b>Treiso Dolcetto d'Alba DOC trocken</b>	25,00 €
-----	---	---------

Fontanafredda – Piemont

*Sehr intensive, weinige, fruchtige Nase, die sehr angenehm und anhaltend ist.*

*Der angenehm trockene, kräftige Geschmack ist ausgewogen und samtig, mit einem markantem Mandel-Geschmack im Abgang. Rubinrot mit violetten Reflexen.*

247	<b>Serralunga d'Alba Barolo DOCG trocken</b>	53,00 €
-----	--	---------

Fontanafredda

*Robuster, kräftiger Wein, ausgewogen, kraftvoll und doch samtig, voller Struktur und schönem Tannin und gut in der Lage, dem Test der Zeit standzuhalten. Granatrot mit orangefarbenen Reflexen*

251 **Itinera "Prima Classe" Primitivo Salento IGT** 23,00 €  
**halbtrocken**

*Cantine Mondo del Vino*

*Ein orientalisches Erlebnis ist der Primitivo Salento mit Aromen von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen endet mit sanften Tanninen, sehr langes Finale.*

252 **Amarone della valpolicella DOC,** 55,00 €  
*collezione bertani*

*Intensives Rot mit violetterm Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden.*

### **Flaschenweine rosé**

253 **Gaspa d'Oru Ile de Beauté IGP trocken** 26,00 €

*Domaine Gaspa D'Oru*

*Schöne hellrosa Farbe mit brillanten Reflexen .Tolle Noten von kleinen roten Beerenfrüchten mit Zitronenschale und Blütendüften. Dominiert von Grapefruit- und Zitronenaromen, gefolgt von einer feinen Säure und einem frischen Abgang.*

254 **Blanc de Noir Qualitätswein trocken** 26,00 €

*Weingut Tobias Rickes*

*Aus den roten Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Weißwein gekeltert. Ein fruchtiger frischer Sommerwein, der mit toller Saftigkeit und Aromen von Kirsche und weißen Blüten begeistert.*

255 **Val dei Molini Bardolino Chiaretto Classico DOC** 26,90 €

*Cantina di Custoza 1968*

*Dieser Chiaretto ein trocken, fruchtig-spritziger Roséwein vom Gardasee, der sich dennoch mit einem milden Geschmack präsentiert. er Bardolino Classico Chiaretto Rosé ist ein idealer Sommerwein.*

## Flaschenweine weiß

- 256 Müller Thurgau VDP.Gutswein trocken** 24,50 €  
*Weingut Schloss Proschwitz*  
*Herrlich leicht und frisch überzeugt der Müller – Thurgau mit Aromen von reifen Äpfeln und Waldhimbeeren. Am Gaumen folgen exotische Aromen von Banane und Pink Grapefruit. Die Säure wirkt weich und harmonisch. Der Wein überzeugt mit klassischer Eleganz.*
- 257 Elsässer Gewürztraminer AC feinherb** 26,00 €  
*Antoine Heinrich*  
*Ein kräftiger und würziger Wein mit einem eleganten Bukett, vollmundig und nachhaltig im Geschmack mit konzentrierten Aroma- und Fruchtnoten (Rosen, Litschi). Ein aromatischer, duftiger Gewürztraminer.*
- 258 Trebbiano IGT Terre di Chieti trocken** 24,90 €  
*Cantina Idi di Marzo*  
*Der Trebbiano vom Weingut Idi Di Marzo hat eine typische helle strohgelbe Farbe mit einer duftigen Nase. Im Mund ist er frisch und perfekt ausbalanciert, mit Zitrusnoten und exotischen Früchten.*
- 259 Settanta 1 Colli Euganei Bianco DOC trocken** 28,00 €  
*Cantina Terre Gaie*  
*Klares, helles Strohgelb mit silberfarbenen Reflexen Frisch und fruchtig mit sehr charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, grünen Paprikaschoten und weißer Melone, leichte Gewürznoten. Elegant, frisch und fruchtig mit einem langen aromatischen Abgang.*
- 261 Pradalupo Roero Arneis DOCG trocken** 29,00 €  
*Fontanafredda*  
*Gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet erinnert an exotische Früchte, gereifte Birnen, Weißdorn und Akazienhonig. Im Mund warm, samtig, süß mit einem angenehmem Säuregehalt.*

**262 Chardonnay DOC Südtiroler – Festival trocken** 29,50 €

*Kellerei Meran*

*Strohgelb mit grünlichem Schimmer; Bouquet nach exotischen Früchten wie Banane und Ananas; frisch, weich; harmonisch, lang anhaltend.*

**263 Il Frati Lugana di Sirmione DOC trocken Cà Di Frati** 32,00 €

*Der berühmte Lugana I Frati fasziniert nicht nur optisch durch seine eigenwillige, bauchige Flasche. Der Lugana ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandel.*

*Am Gaumen mineralische Noten und Aromen von Gewürzen und kandierten Früchten.*

### **offene Rotweine**

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
<b>265 Valpantena Alfabeto Bardolino DOC</b>	5,90 €	13,50 €	24,90 €
<b>266 Lambrusco dell'Emilia Rosse</b>	5,90 €	13,50 €	24,90 €
<b>Dolce IGT</b>			
<b>267 Poggio Del Sasso Chianti</b>	5,90 €	13,50 €	24,90 €
<b>DOCG trocken</b>			
<b>268 Montepulciano D'Abruzzo DOP</b>	5,90 €	13,50 €	24,90 €
<b>Terre Gaie</b>			
<b>269 indischer Rotwein</b>	5,90 €	Flasche 0,7l	29,00 €
<i>verschiedene Sorten</i>			
<i>bitte fragen Sie uns</i>			
<b>270 Merlot IGT trocken Terre Gaie</b>	5,90 €	13,50 €	24,90 €
<b>Weinschorle</b>			

## offene Roséweine

		0,2 l	0,5 l	1,0 l
272	<b>Delibori Bardolino Chiaretto DOC trocken</b>	5,90 €	13,50 €	25,90 €

## offene Weißweine

273	<b>Terre Gaie Chardonnay IGT trocken</b>	5,90 €	13,50 €	24,00 €
274	<b>Terre Gaie Pinot Grigio IGT trocken</b>	5,90 €	13,50 €	24,00 €
275	<b>Ludwig Mosel Riesling Gutswein trocken</b>	5,90 €	13,50 €	24,00 €
276	<b>Frizzantiono dell'emilia Dolce IGT</b>	5,90 €	13,50 €	24,00 €
277	<b>indischer Weißwein</b>	5,90 €	Flasche 0,75l	29,00 €

*verschiedene Sorten, bitte fragen Sie uns*

## Longdrinks

290	<b>Cuba Libre</b> <sub>3,9</sub>	4cl	7,90 €	297	<b>Vodka Lemon</b> <sub>1,10</sub>	4cl	7,90 €
291	<b>Bacardi Cola</b> <sub>3,9</sub>	4cl	7,90 €	298	<b>Martini Orange</b>	4cl	7,90 €
292	<b>Whisky Cola</b> <sub>3,9</sub>	4cl	7,90 €	299	<b>Campari Orange</b> <sub>3</sub>	4cl	7,90 €
293	<b>Gin Tonic</b> <sub>10</sub>	4cl	7,90 €	300	<b>Campari Soda</b> <sub>3</sub>	4cl	7,90 €
294	<b>Vodka Tonic</b> <sub>10</sub>	4cl	7,90 €	301	<b>Aperol Spritz</b> <sub>3,10</sub>	4cl	7,90 €
295	<b>Vodka Energy</b> <sub>3,7,9,14</sub>	4cl	7,90 €	302	<b>Hugo Drink</b> <sub>1</sub>	4cl	7,90 €
296	<b>Vodka Orange</b>	4cl	7,90 €	303	<b>Caipirinha</b> <sub>1</sub>	4cl	7,90 €

## **Whisky**

		<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
310	<b>Chivas Regal 12 years - 40% vol.</b>	2,50 €	4,50 €
311	<b>Dimple 15 years - 40% vol.</b>	2,50 €	4,50 €
312	<b>Teachers Highland Cream - 40% vol.</b>	2,50 €	4,60 €
313	<b>Ballantines</b>	2,50 €	4,20 €
314	<b>indischer Whisky</b>	2,90 €	4,60 €
315	<b>Black Label</b>	2,90 €	4,60 €

## **Kräuter & Likör**

320	<b>Jägermeister - 35% vol.</b>	2,20 €	4,20 €
321	<b>Kümmerling - 35% vol.</b>	2,20 €	4,20 €
322	<b>Averna Amaro Siciliano - 29 % vol.</b>	2,20 €	4,20 €
323	<b>Fernet Branca - 39 % vol.</b>	2,50 €	4,50 €
324	<b>Ramazzotti Amaro - 30% vol.</b>	2,50 €	4,50 €
325	<b>Bitteraperitif - Campari - 25 % vol.</b>	2,20 €	3,90 €
326	<b>Likör Amaretto Romano 20% vol.</b>	2,20 €	3,90 €
327	<b>Baileys Irish Cream - 17% vol.</b>	2,50 €	4,50 €
328	<b>Eierlikör Nordgold Exquisit - 20% vol.</b>	2,20 €	4,20 €
329	<b>Limoncello Ciemme - 28 % vol.</b>	2,20 €	4,20 €
330	<b>Sambuco - 38 % vol.</b>	2,20 €	4,20 €
331	<b>Mangolikör 38% vol.</b>	2,20 €	4,20 €
332	<b>Litschilikör 38% vol.</b>	2,20 €	4,20 €

## **Martini**

340	<b>Martini Bianco - 14,4% vol.</b>	<b>5 cl</b>	4,90 €
341	<b>Martini Rosé - 14,4 % vol.</b>	<b>5 cl</b>	4,90 €

## **Edelbrandy & Cognac**

		<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
350	<b>Weinbrand - Asbach Uralt - 38% vol.</b>	2,40 €	3,90 €
351	<b>Brandy - Vecchia Romagna Nera</b> 38% vol.	2,20 €	3,90 €
352	<b>Metaxa 7 Stern 40% vol.</b>	2,20 €	3,90 €
353	<b>Cognac - Jardinac VS - 40 % vol.</b>	2,50 €	4,20 €

## **Grappa**

360	<b>Nonino Grappa Vuisinar 41 % vol.</b>	3,50 €	6,00 €
361	<b>Sebastiani Grappa</b> <b>di Chardonnay - 43% vol.</b>	2,50 €	4,20 €
362	<b>Grappa - 40% vol.</b>	2,20 €	3,90 €

## **Gin & Vodka**

370	<b>Gin - Bombay Dry Gin - 40% vol.</b>	2,50 €	4,50 €
371	<b>Gin - Bombay -</b> Saphire London Dry Gin - 40 % vol.	2,50 €	4,50 €
372	<b>Vodka - Russian Standard Original</b> 40% vol.	2,20 €	4,20 €
373	<b>Vodka - Russian Standard Platinum</b> 40% vol.	2,50 €	4,50 €
374	<b>Vodka - Gorbatschow - 37,5% vol.</b>	1,90 €	3,50 €

## **Tequila**

380	<b>Tequila - Agavita Silber - 38% vol.</b>	2,20 €	3,90 €
-----	--	--------	--------

## **Rum**

385	<b>Old PascasRon Blanco - 37,5% vol.</b>	2,20 €	3,90 €
386	<b>Metusalem Rum 7 Jahre Solero</b> 40% vol.	2,80 €	4,20 €
387	<b>Havanna Club Anejo 7 Anos - 40% vol.</b>	2,50 €	4,50 €
388	<b>Old Monk (indisch) - 40% vol.</b>	2,50 €	4,50 €