

Speisekarte



**Masala Tandoori
Indian Restaurant**
Altstadtstr. 15 | 65582 Diez



EINE GESCHMACKSREISE DURCH INDIEN!

Lassen Sie sich von uns in die bunte Welt der indischen Küche entführen - voller Aromen, Gewürze und kulinarischer Highlights. Unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt und nach traditionellen Rezepten zubereitet, damit Sie die authentische Vielfalt Indiens mit jedem Bissen erleben können.

Ob zartes Fleisch von höchster Qualität, frische Kräuter oder unsere hausgemachten Soßen - bei uns steht Genuss an erster Stelle.

Besonders beliebt sind unsere Tandoori-Spezialitäten: mariniert mit feinen Gewürzen und im heißen Lehmofen fettarm gegart - außen knusprig, innen saftig und immer voller Geschmack.

Auch Liebhaber vegetarisch / veganer Küche kommen auf ihre Kosten: Unser breites Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten überzeugt durch Leichtigkeit, Bekömmlichkeit und Raffinesse.

Sollte einmal etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen, sprechen Sie uns gerne direkt an - denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Und wenn Ihnen Ihr Besuch gefallen hat, freuen wir uns auf ein baldiges Wiedersehen!

ALLERGIKER:

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an, wir helfen gerne weiter.

**Masala Tandoori
Indian Restaurant**

Altstadtstr. 15 | 65582 Diez
www.masalatandoori-restaurant.de



PROFESSIONELLES CATERING FÜR IHRE VERANSTALTUNG



Gleich ob Geburtstag, Kommunion, Jubiläum, Hochzeit oder Tag der offenen Tür,
Einweihung, Eröffnung, wir bieten Ihnen für jeden Anlass die optimale Grundlage.
Natürlich mit Speisen und Getränken, aber auch Tisch- und Raumdekoration.

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

Suppen

Tomatensuppe Indische Art	4,90€
Dal Suppe Indische Linsensuppe	4,90€
Vegetarische Suppe mit gemischtem Gemüse	4,90€
Chicken Suppe mit Hühnerfleisch	4,90€
Garnelen Suppe^B mit Garnelen und Knoblauch	4,90€

Vorspeisen

Alle Vorspeisen sind in Öl frittiert // Wahlweise mit Mango Chutney oder Minzsoße^F

Papadam (4 Stk.) knusprige Linsenwaffel	5,90€
Vegetarische Pakoras (6 Stk.) frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet	5,90€
Onion Bhaji (8 Stk.) Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet, mit verschiedenen Gewürzen	5,90€
Hara Bhara Kabab (vegetarisch) Kebab mit Spinat, Gemüse, Indischem Käse	7,90€
Paneer und Bread Pakora^F hausgemachter Käse und Toast in Kichererbsenmehl gewendet (jeweils 4 Stk.)	7,90€
Samosa Vegetarisch^A (2 Stk.) frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen	7,90€
Chicken Pakora (10 Stk.) Hähnchenfilet-Stücke in Kichererbsenmehl gewendet	7,90€
Fisch Pokoras^D (6 Stk.) Fischfilet in Kichererbsenmehl gewendet, mit verschiedenen Gewürzen	7,90€
Gemischter Vorspeisenteller^{A,F} (2 Personen) Samosa vegetarisch, vegetarische Pakoras, Paneer und Bread Pakora, Onion Bhaji und Chicken Pakora	16,90€

Salate

Alle Salate mit Joghurt^F- oder Essig Öl Dressing

Indian-Salat mit Zwiebeln, Zitrone und grünen Chillis	4,90€
Beilagen-Salat gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Zwiebeln und Paprika	5,90€
Großer gemischter Salat gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Zwiebeln und Paprika	7,90€
Paneer Tikka Salat^{F,1} gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Zwiebeln, Paprika und Paneer (hausgemachter Käse) in Tandoor gerillt	12,90€
Chicken Tikka Salat¹ gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Zwiebeln, Paprika und im Tandoor gegrilltes Chicken	12,90€
Garnelen Salat^{B,1} gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten, Zwiebeln, Paprika und Garnelen in Tandoor gerillt	12,90€

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Aloo Curry^o mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen und Curry-Soße	12,90€
Aloo Baingen^o mit Kartoffeln, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, und Masala-Gewürzen	12,90€
Aloo Palak^{F,o} mit Kartoffeln, Spinat, gerösteten Zwiebeln und Gewürzen	12,90€
Aloo Matter^o mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen und Curry-Soße	12,90€
Baingan Bharta^o Aubergine im Tandoor gegrillt, mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen	13,90€
Channa Masala^o mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Curry-Soße	12,90€
Channa Paneer^{o,F} mit hausgemachtem Käse, Kichererbsen und Curry-Soße	13,90€
Channa Bhatura^{o,F} Kichererbsen in Weizenmehlteig und Curry-Soße	13,90€
Channa Samosa (2 Stk.)^{A,o} frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Kichererbsen und Gewürzen mit einer Curry-Soße, ohne Reis	13,90€
Dal Makhani^{F,o} mit schwarzen Linsen, Butter, Tomaten, Zwiebeln, Sahne und verschiedenen Gewürzen	12,90€
Matter Paneer^{o,F} mit Erbsen, hausgemachter Käse, Curry-Soße und Gewürzen	13,90€
Mix Sabji^{o,F} mit gemischtes Gemüse, Käse, geröstete Zwiebeln, Gewürze und Curry-Soße	13,90€
Navratan Korma^{o,L} mit gemischtem Gemüse, Kokos, Mandeln und Curry-Sahne-Soße	13,90€
Palak Paneer^{F,o} mit Spinat, hausgemachtem Käse, gerösteten Zwiebeln und Gewürzen	13,90€
Paneer Mango^F mit hausgemachtem Käse und einer Mango-Curry-Soße	13,90€
Paneer Chili^{o,F,P} mit hausgemachter Käse, Zwiebeln, Paprika, Gewürze und Chili-Soja-Soße	13,90€
Paneer Butter Masala^{o,F} mit hausgemachtem Käse, Butter, Tomaten, Gewürzen und einer Sahne-Soße	13,90€
Paneer Tikka Masala^{o,1,F} (Tandoori) marinierter, hausgemachter Käse im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	15,90€
Shahi Dal^{F,o} mit gelben Linsen, Curry-Sahne-Soße und verschiedenen Gewürzen	12,90€
Shahi Paneer^{o,F,L} mit hausgemachtem Käse, Kokos, Mandeln und Curry-Sahne-Soße	13,90€

Vegane Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Aloo Rjma⁰	12,90€
mit Kidneybohnen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen und Curry-Soße	
Aloo Gobhi Mater⁰	12,90€
mit Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen frischer Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	
Bhindi Masala⁰	12,90€
mit Okra, Zwiebeln, und Indischen Gewürzen	
Channa Palak	12,90€
mit Kichererbsen, Spinat, gerösteten Zwiebeln und indischen Gewürzen	
Masala Dal^{F,0}	12,90€
mit schwarzen Linsen, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen	
Tarka Dal^{0,F}	12,90€
mit gelben Linsen, Ingwer, Knoblauch und indische Gewürze	
Tinda Masala^F	13,90€
mit indischem Kürbis, Zwiebeln und indische Gewürze	
Matter Pilze⁰	12,90€
mit Pilzen, Erbsen, Zwiebeln, Curry-Soße und Gewürzen	
Soja Alu Curry⁰	13,90€
mit Soja, Kartoffeln und einer hausgemachten Spezial-Curry-Soße	
Soja Masala Chaap⁰	13,90€
Soja mit einer hausgemachten Spezial-Masala-Soße	

Lamm Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Lamm Curry^{0,F}	17,90€
Lammfleisch mit einer hausgemachten Spezial-Curry-Soße	
Butter Lamm^{0,F}	17,90€
Mariniertes Lammfleisch mit Butter, Gewürzen und einer Tomaten-Sahne-Soße	
Lamm Masala^{0,F}	17,90€
Lammfleisch mit einer hausgemachten Spezial-Masala-Soße	
Lamm Palak^{F,0}	17,90€
Lammfleisch mit Spinat, gerösteten Zwiebeln und Gewürzen	
Lamm Vindaloo⁰	17,90€
Lammfleisch mit Kartoffeln und Vindaloo-Curry-Soße	
Mango Lamm^{0,F}	17,90€
Lammfleisch mit Mango-Curry-Soße	
Lamm Madras⁰	17,90€
Lammfleisch mit frischen Pilzen und einer Spezial-Curry-Soße	
Lamm Jalfrezi⁰	17,90€
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Indischen Gewürzen	
Lamm Bhindi⁰	17,90€
Lammfleisch mit Okra, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
Lamm Korma^{0,F,L}	17,90€
Lammfleisch mit Kokos, Mandeln und Curry-Sahne-Soße	
Lamm Tikka Masala^{0,1,F} (Tandoori)	18,90€
mariniertes Lammfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	
Lamm Achari Tikka Masala^{0,1,F} (Tandoori)	18,90€
mariniertes Lammfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und einer spezial mixed Pickle-Curry-Soße	

Hähnchen Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Chicken Curry^{O,F} Hähnchenfleisch mit einer hausgemachten Spezial-Curry-Soße	14,90€
Butter Chicken^{O,F} Mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt mit Butter, Tomaten, Gewürzen und eine Sahne-Soße	14,90€
Chicken Masala^{O,F} Hähnchenfleisch mit einer hausgemachten Spezial-Masala-Soße	14,90€
Chicken Vindaloo^O Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Vindaloo-Curry-Soße	14,90€
Chicken Palak^{F,O} Hähnchenfleisch mit Spinat, gerösteten Zwiebeln und Gewürzen	14,90€
Mango Chicken^{O,F} Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Soße	14,90€
Chicken Madras^O Hähnchenfleisch mit frischen Pilzen und Curry-Soße	14,90€
Chicken Jalfrezi^O Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Indischen Gewürzen	14,90€
Chicken Bhindi^O Hähnchenfleisch mit Okra, Zwiebeln und indischen Gewürzen	14,90€
Chicken Korma^{O,F,L} Hähnchenfleisch mit Kokos, Mandeln, Curry und Sahne-Soße	14,90€
Chili Chicken^{O,P} Hähnchenfleisch mit frischen Zwiebeln, Paprika, Gewürzen und Chili-Soja-Soße	14,90€
Kashmiri Malai Chicken^{O,F,L} Hähnchenfleisch mit Kokos, Mandeln, Rosinen und einer Curry-Sahne-Soße	14,90€
Tangri Sabji^{O,F} marinierte Hähnchenkeule im Tandoor gegrillt, mit gemischtem Gemüse und indischen Gewürzen, in einer Curry-Soße	14,90€
Chicken Tikka Masala^{O,1,F} (Tandoori) mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	15,90€
Chicken Achari Tikka Masala^{O,1,F} (Tandoori) mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und einer spezial mixed Pickle-Curry-Soße	15,90€

Indische Kadhai Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Mix vegetarisches Kadhai^{O,F} gemischtes Gemüse und hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	14,90€
Soja Kadhai^{O,F} (vegan) mit Soja, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Soße	14,90€
Paneer Kadhai^{O,F} hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	15,90€
Chicken Kadhai^{O,F} Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	15,90€
Lamm Kadhai^{O,F} Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	18,90€
Fisch Kadhai^{O,D,F} Fisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	18,90€
Garnelen Kadhai^{O,B,F} Garnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	19,90€

Enten Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Ente Curry^{O,F} knusprige Entenbrust mit einer hausgemachten Spezial-Curry-Soße	15,90€
Ente Butter^{O,F} knusprige Entenbrust mit Butter, Tomaten, Gewürzen und eine Sahne-Soße	15,90€
Ente Masala^{O,F} knusprige Entenbrust mit einer hausgemachten Spezial-Masala-Soße	15,90€
Ente Vindaloo^O knusprige Entenbrust mit Kartoffeln und Vindaloo-Curry-Soße	15,90€
Ente Palak^{O,F} knusprige Entenbrust mit Spinat, gerösteten Zwiebeln und Gewürzen	15,90€
Ente Mango^{O,F} knusprige Entenbrust mit Mango-Curry-Soße	15,90€
Ente Madras^O knusprige Entenbrust mit frischen Pilzen und Curry-Soße	15,90€
Ente Jalfrezi^O knusprige Entenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen	15,90€
Ente Bhindi^O knusprige Entenbrust mit Okra, Zwiebeln und indischen Gewürzen	15,90€
Ente Korma^{O,F,L} knusprige Entenbrust mit Kokos, Mandeln, Curry und Sahne-Soße	15,90€
Ente Sabji^O knusprige Entenbrust mit gemischtem Gemüse, Tomaten, indischen Gewürzen und Currysauce	15,90€
Ente Kashmiri^{O,F,L} knusprige Entenbrust mit Kokos, Mandeln, Rosinen und Curry-Sahne-Soße	15,90€

Fisch & Garnelen Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Fisch Curry^{O,D} Rotbarschfilet mit einer hausgemachten Spezial-Curry-Soße	17,90€
Fisch Mango^{O,D} Rotbarschfilet mit einer Mango-Curry-Soße	17,90€
Fisch Madras^{O,D} Rotbarschfilet mit frischen Pilzen und Curry-Soße	17,90€
Fisch Korma^{O,D,F,L} Rotbarschfilet mit Kokos, Mandeln und Curry-Sahne-Soße	17,90€
Fisch Tikka Masala^{O,1,F,D} (Tandoori) marinierter Fisch auf Tandoori, mit Tomaten, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	18,90€
Garnelen Curry^{O,B} Garnelen mit einer hausgemachten Spezial-Curry-Soße	18,90€
Garnelen Mango^{O,B} Garnelen mit einer Mango-Curry-Soße	18,90€
Garnelen Madras^{O,B} Garnelen mit frischen Pilzen und Curry-Soße	18,90€
Garnelen Korma^{O,B,F,L} Garnelen mit Kokos, Mandeln und Curry-Sahne-Soße	18,90€
Garnelen Tikka Masala^{O,1,F,B} (Tandoori) marinierte Garnelen auf Tandoori, mit Tomaten, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	19,90€

Basmati-Reis Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Masala Biryani mit verschiedenen Gewürzen	11,90€
Vegetarische Biryani^{O,F,L} hausgemachter Käse mit Gemüse, Nüssen, Rosinen und Gewürzen	13,90€
Chicken Biryani^{O,L} Hähnchenfleisch mit Nüssen, Rosinen und Gewürzen	14,90€
Lamm Biryani^{O,L} Lammfleisch mit Nüssen, Rosinen und Gewürzen	17,90€
Garnelen Biryani^{O,L,B} Garnelen mit Nüssen, Rosinen und Gewürzen	17,90€
Mix Biryani^{O,L,F} Lammfleisch, Hähnchenfleisch und Garnelen mit hausgemachtem Käse, Gemüse, Nüssen, Rosinen und Gewürzen	18,90€

Tandoori Gerichte mit separater-Soße

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Bitte wählen Sie ihr Gericht mild, pikant oder scharf.

Soja Malai Chaap Tikka ^{0,1,F} mariniertes Soja im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Malai-Soße	17,90€
Paneer Tikka ^{0,1,F} marinierter, hausgemachter Käse im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	17,90€
Paneer Malai Tikka ^{0,1,F} marinierter, hausgemachter Käse im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Malai-Soße	17,90€
Paneer Mint Hariyali Tikka ^{0,1,F} marinierter, hausgemachter Käse im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Minze-Koriander-Curry-Sahne-Soße	17,90€
Chicken Tikka ^{0,1,F} mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	18,90€
Chicken Malai Tikka ^{0,1,F} mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln und einer Spezial-Masala-Curry-Malai-Soße	18,90€
Chicken Mint Hariyali Tikka ^{0,1,F} mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-Minze-Koriander-Curry-Sahne-Soße	18,90€
Chicken Achari Tikka ^{0,1,F} mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und einer Spezial-mixed-Pickle-Curry-Sahne-Soße	18,90€
Lamm Tikka ^{0,1,F} mariniertes Lammfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	19,90€
Lamm Seekh Kebab ^{0,1,F} gehacktes Lammfleisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	20,90€
Fisch Tikka ^{0,1,F,D} marinierter Fisch im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	19,90€
Garnelen Tikka ^{0,1,F,B} marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	20,90€
Tangri Kebab ^{0,1,F} marinierte Hähnchenkeule im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	19,90€
Tandoori Mixed Grill ^{0,1,F} mariniertes Lamm-Tikka, Chicken-Tikka, Paneer-Tikka und Chicken-Achari-Tikka im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und einer Spezial-Masala-Curry-Sahne-Soße	26,90€

Beilagen und Tandoori Brot

Tandoori Butter Roti^M	2,90€
Indisches Brot aus Roggenmehl mit Butter	
Plain Naan^A	2,90€
Indisches Brot aus Weizenmehl	
Butter Naan^{A,F}	3,50€
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Butter	
Lachha Butter Paratha^{M,F}	3,50€
Indisches Brot aus Roggenmehl	
Garlic Butter Naan^{A,F}	3,90€
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch	
Masala Chili Naan^A	3,90€
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Koriander, Chili, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen	
Kashmiri Naan^{A,O,L}	4,90€
Indisches Brot aus Weizenmehl gefüllt mit Trockenobst und Nüssen	
Keema Naan^{A,F}	4,50€
Indisches Brot aus Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Lammfleisch	
Paneer Kulcha^{A,F}	4,50€
Indisches Brot aus Weizenmehl mit hausgemachtem Käse	
Aloo Kulcha^{A,F}	4,50€
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Kartoffeln	
Basmati-Reis	4,90€
Extra Portion	
Jeera Reis	4,90€
Extra Portion Reis mit Kreuzkümmel	
Masala Raita^F	3,90€
Naturjoghurt mit Gewürzen	
Gurken Raita^F	4,90€
Naturjoghurt mit Gurken und indischen Gewürzen	
Mix Raita^F	4,90€
Naturjoghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln und Koriander	

Soßen

Mix Pickle, Mango Chutney, Minzsoße, Ketchup, Sweet-Chili-Soße	je 1,50€
---	-----------------

Kinder Gerichte

Chicken Nuggets (4 Stk.)	6,90€
mit Pommes	
Chicken Nuggets (8 Stk.)	8,90€
mit Pommes	
Fischstäbchen^D (4 Stk.)	6,90€
mit Pommes	
Fischstäbchen^D (8 Stk.)	8,90€
mit Pommes	
Pommes Frites	4,90€
Kartoffelecken	5,90€
Chicken Wings	8,90€
mit Pommes	

Dessert

Alle Desserts sind hausgemacht!

Mango-Cream^{F,L}	4,90€
Gulab Jamun^{A,O,F}	4,90€
frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	
Rasmalai^{F,L}	5,90€
Soft Cheese Patties sweetend mit Cream-Milch-Soße	
Apfelstrudel mit Vanillesoße^{F,H,L}	5,90€
Kulfi Eis^{F,C}	5,90€
Indisches Eis	
Vanille-Eis mit Sahne^{F,C}	5,90€
Erdbeer-Eis mit Sahne^{F,C}	5,90€
Gemischtes Eis^{F,C}	7,90€
Erdbeere und Vanille, Kulfi Eis	

Kaffee & Tee

Indian Chai ^F	5,20€
Espresso	3,20€
Kaffee	4,20€
Cappuccino ^F	5,20€
Minz-Tee	4,20€
Kräuter-Tee	4,20€
Grüner-Tee	4,20€
Frischer Ingwer-Tee	5,20€
Frischer Ingwer/Zitronen-Tee	5,20€

Weitere Sorten auf Anfrage

Alkoholfreie Getränke

Wasser still	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€	0,75l	6,50€
Wasser mit Kohlensäure	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€	0,75l	6,50€
Coca-Cola ^{1,7,9,10}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€		
Coca-Cola Zero ^{1,9,10}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€		
Fanta ^{1,3,11,12}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€		
Sprite ^{3,6}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€		
Spezi ^{1,3,7,9,10,11,12}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€		
Tonic Water ^{8,10} / Ginger Ale ^{8,9} / Bitter Lemon ^{8,9}	0,2l	3,50€				
Eistee ⁸ Hausgemacht mit Ingwer und Zitrone	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€		
Shikanji ⁸ Hausgemacht mit frischer Minze und Zitrone			0,4l	4,90€		

Säfte oder Schorle

Apfelsaft ⁸	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Traubensaft ⁸	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Mangonektar ^{1,9,12}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Johannisbeersaft ^{8,9}	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Orangensaft ⁸	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Maracujasaft ⁸	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Guava Saft ⁸	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€

Hausgemachte Joghurt Getränke (Lassi)

Mango Lassi ^F	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Salzig Lassi ^F	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Banana Lassi ^F	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Erdbeer-Lassi ^F	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€

Flaschenbier

Bitburger Pils	0,3l	3,50€	0,5l	5,20€
Bitburger alkoholfrei Pils			0,5l	5,20€
Erdinger Weizen			0,5l	5,20€
Erdinger Alkoholfrei Weizen			0,5l	5,20€
Radler	0,3l	3,50€	0,5l	5,20€
Indian Bier	0,3l	4,20€		
<i>Kingfisher</i>				

Spirituosen

Chivas Regal	4cl	7,50€
Dimple	4cl	7,50€
Jack Daniels	4cl	7,50€
Johnnie Walker Black Label	4cl	7,50€
Johnnie Walker Red Label	4cl	7,50€
Jameson	4cl	7,50€
Absolut Wodka	4cl	7,50€
Bacardi	4cl	7,50€
Old Monk Rum (Indisch)	4cl	7,50€
Mangoschnaps (Indisch)	4cl	6,50€
Mangolikor (Indisch)	4cl	6,50€
Jägermeister	4cl	6,50€
Ramazotti	4cl	6,50€
Fernet Branca	4cl	6,50€
Baileys	4cl	6,50€

**Sie schaffen Ihre Portion nicht oder wollen unsere Speisen zu Hause genießen?
Gerne packen wir Ihr Essen zum mitnehmen ein (1€).**

Indischer Wein

SULA Weißwein (Indien/Maharashtra)

Ein fein würziger, trockener Wein, mit einem Hauch von grünem Pfeffer und frisch geschnittenem Gras.

0,2l **6,50€**
0,75l Fl. **20,50€**

SULA Rotwein (Indien/Maharashtra)

Ein geschmeidiger Wein, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.

0,2l **6,50€**
0,75l Fl. **20,50€**

Weißwein

Sauvignon blanc (Südfrankreich)

Duftet nach grünem Apfel, Limette und Stachelbeere; im Mund schmeckt er frisch und fruchtig, mit saftigem Abgang.

0,2l **6,50€**
0,75l **22,50€**

Rotwein

Nero d'Avola (Sizilien)

Neben Aromen von Wald- und Johannisbeeren kommt eine dezente Pfeffernote zum Tragen. Am Gaumen fühlt sich der Wein cremig,beerig und harmonisch an. Den Abgang begleitet eine dezente Fruchtsüße.

0,2l **6,50€**
0,75l **22,50€**

Roséwein

Roséwein (trocken, aus Italien)

0,1l **5,50€**
0,2l **7,50€**

Sekt

Prosecco

0,1l **5,20€** 0,75l **20,50€**

Sekt

0,1l **5,20€** 0,75l **20,50€**

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel
4. geschwefelt 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwärzt 7. mit Phosphorsäure 8. mit Süßungsmittel 9. Säuerungsmittel 10. Koffeinhaltig
11. Ascorbinsäure 12. Stabilisatoren

Allergene:

A. Weizen B. Krebstiere C. Eier D. Fische E. Erdnüsse F. Milch / Laktose G. Pistazien H. Haselnüsse I. Senf J. Sesamsamen
K. Weichtiere L. Mandeln M. Roggenmehl, O. Cashewkerne, P. Soja