

STARTER

- 1 PAPADAM BASKET** **VG** 3.9
Linsen-Cracker serviert mit Mango-Ingwer Chutney
- 2 PAPRI CHAAT** **1,2 V** 5.9
Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Granatapfelkernen, Tamarinde, Minz-Koriander & Rote-Beete Chutney
- 3 VEG PAKORA** **VG** 6.9
Krosse Gemüse-Bällchen aus Blumenkohl, Kartoffeln & Auberginen serviert mit Mango-Ingwer Chutney
- 4 SAMOSAS** **1 VG** **+ CHAAT IT UP 1.9** 6.9
Kartoffel-Teigtaschen serviert mit Minz-Koriander Chutney
- 5 SWEET POTATO TIKKI** **VG** 6.9
Drei Süßkartoffel-Puffer mit Rettich & Tamarinde Chutney
- 6 GOBI SWEET & SOUR** **5,9 VG** 7.5
Panierter Blumenkohl geschwenkt in süß-saurer Marinade
- 7 CHILI MUSHROOM** **5 VG** 7.5
Champignons, Paprika & Zwiebel in Tomaten-Chili Sauce
- 8 MOMOS** **1 V NEW** 7.9
Gegrillte vegetarische Teigtaschen in würzig-scharfer Sauce
- 9 DESI CHICKEN** **2,7** 7.9
Würzige Hähnchenbrust in Masala-Panade serviert mit eingelegten roten Zwiebeln & Spicy Garlic Chutney
- 10 MASALA WINGS** **1,2,3,5** 7.9
Chicken Wings angebraten mit Honig, Ingwer, Chili & Frühlingszwiebeln

- 11 SHARING PLATTER** 22
- 11.1 **VEGAN: VG** Samosas / Chili Mushroom / Sweet Potato Tikki / Chutneys
- 11.2 **MIXED:** Desi Chicken / Gobi Sweet & Sour / Momos / Chutneys **1,2,4,5,9** 25

SALATE

- 12 CHICKPEA FRESH** **VG** 11.9
Knackiger Kichererbsensalat mit Blattsalat, Gurken, Cherrytomaten, Koriander & Granatapfelkernen mit Tamarinde Vinaigrette
- 13 SWEET MANGO** **4 VG** 12.9
Frischer Blattsalat, Gurken, Paprika, Mango & Cashews mit Sweet-Chili Dressing. Dazu wahlweise:
+ VEG PAKORA **VG**
+ PANEER TIKKA **2 V**
+ CHICKEN TIKKA **2**
- 14 INDIAN SUMMER** **2,7 V** 12.5
Bunt gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, eingelegten roten Zwiebeln, Joghurt-Minz & Minz-Koriander Chutney. Dazu wahlweise
+ VEG PAKORA **V**
+ PANEER TIKKA **V**
+ CHICKEN TIKKA

SIGNATURES

SERVIERT MIT AROMATISCHEM BASMATI REIS

- 15 ACHARI SUBZ** **1 VG** 13.9
Kartoffeln, Aubergine & Okraschoten angebraten in tomatiger, süß-säuerlicher Sauce
- 16 HOLY PANEER** **1,2,4 V NEW RECIPE** 15.9
Im Tandoori Ofen gegrillter Paneer-Käse, Paprika & rote Zwiebeln angebraten mit Ingwer & Spinat. Serviert mit Joghurt-Minz Chutney
- 17 planted. CHICKEN PEPPER FRY** **1 VG** 15.9
Vegan Chicken, Brokkoli & Erbsen würzig angebraten in einer Paste aus Curryblättern, Pfeffer & Tomaten
- 18 CHICKEN TIKKA TADKA** **1,2,4** 15.9
Im Tandoori Ofen gegrillte Hühnchenbrust mit Ingwer, Koriander & roten Zwiebeln in einer cremig- tomatigen Sauce in der Pfanne verfeinert
- 19 GINGER LIME PRAWNS** **1,6** 16.9
Garnelen angebraten mit frischem Ingwer, Cherrytomaten, Kurkuma & Limettensaft

STREETFOOD

Pav

ORIGINAL STYLE BURGER DIREKT VON DEN STRASSEN BOMBAYS - SERVIERT MIT MASALA FRIES

- 20 VADA PAV** **1,2 V** 12.5
Frittiertes Kartoffel-Bällchen mit Rettich, Minz-Koriander, Tamarinde & Rote Beete Chutney
- 21 PANEER PAV** **1,2 V** 12.9
Paneer-Käse in Kichererbsenpanade mit karamellisierten Zwiebeln, Tamarinde & Spicy Garlic Chutney
- 22 FRIED CHICKEN PAV** **1,2,7 NEW** 12.9
Hähnchenbrust in würziger Panade mit Rettich, eingelegten Zwiebeln, Makhani Sauce & Chili Pickle Mayo

Naanwich

BELEGTES NAAN-BROT SANDWICH MIT VERSCHIEDENEN CHUTNEYS

- 23 METHI MUSHROOM** **1 VG** 12.5
Gebratene Champignons in Curry aus Kokosnuss, Tomaten & Bockshornklee
- 24 KADHAI PANEER** **1,2,4 V** 12.9
Paneer-Käse-Stücke, Paprika & rote Zwiebeln in tomatigem Masala Curry
- 25 CHICKEN TIKKA MASALA** **1,2,4** 12.9
Cremig-tomatiges Curry mit gegrillter Hühnchenbrust & Paprika aus dem Tandoori Ofen

CURRY & CO.

SERVIERT MIT BASMATI-REIS

Pure Vegetarian

- 26 YELLOW DAL** **VG** 12.9
Gelbes Linsen-Curry mit Ingwer & Kreuzkümmel
- 27 CHANA MASALA** **5 VG** 13.9
Kichererbsen in würzig-tomatigem Masala Curry
- 28 DAL MAKHANI** **2 V** 14.9
Schwarze Linsen in cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer & Zwiebeln
- 29 ALOO GOBI** **VG** 13.9
Würzige Kartoffeln und Blumenkohl angebraten mit Tomaten & Zwiebeln
- 30 ALOO BAINGAN** **VG** 13.9
Kartoffeln & Aubergine angebraten mit Tomaten-Zwiebel-Masala
- 31 KORMA VEG** **2,4 V** 15.5
Brokkoli, Paprika, Karotten, Erbsen & Kartoffeln in mildem Kokosnuss-Curry aus Kardamom und Cashewnüssen
- 32 PALAK PANEER** **2 V** 15.9
Paneer Käse in pikant gewürztem Spinat Curry
- 33 KADHAI PANEER** **1,2,4 V** 15.9
Paneer-Käse-Stücke, Paprika & rote Zwiebeln in tomatigem Masala Curry

For the Meatlovers

- 34 KORMA CHICKEN** **2,4** 15.9
Hähnchenbrust mit Karotten und Erbsen in milden Kokosnuss-Curry aus Kardamom und Cashewnüssen
- 35 BUTTER CHICKEN** **2,4** 15.9
24h marinierte Hähnchenbrust in cremig-tomatigen Curry
- 36 HOMESTYLE CHICKEN** 15.9
Hähnchenbrust in würzigem Curry aus Tomaten und verschiedene Paprika
- 37 CHICKEN TIKKA MASALA** **2,4** 15.9
Gegrillte Hähnchenbrust aus dem Tandoor Ofen in cremig-tomatigen Curry

- 38 GOAN PRAWNS** **6** 16.9
Garnelen und geschmorte Zwiebeln in Curry aus Tomaten, Tamarinde & Kokosnussmilch
- 39 LAMB BHUNA** 18.9
Zartes Lammfleisch geschmort in würzigem Curry aus Tomaten, Curryblättern & Cardamom

Biryani

AROMATISCH GEWÜRTZTE REISPFANNE SERVIERT MIT RAITA

- 40 MIXED VEG BIRYANI** **1,2 V** 13.9
Aubergine, Brokkoli, Karotten und Erbsen
- 41 CHICKEN BIRYANI** **1,2** 15.9
Würzige Hähnchenbrust, Karotten & Paprika
- 42 LAMB BIRYANI** **1,2** 17.9
Geschmorte Lamm-Keule, Erbsen & Brokkoli

BEILAGEN

- 43 ROTI** **1 VG** 2.9
Frisches Fladenbrot aus Weizenkeimmehl
- 44 NAAN** **1,2 V** 2.9
Frisches Fladenbrot aus Weizenmehl
- 45.1 **BUTTER** 3.2
- 45.2 **GARLIC** 3.4
- 45.3 **CHEESE** 4.2
- 45.4 **ONION PANEER**
- 45 REIS** 2.9
- 46.1 **PLAIN BASMATI** **VG** 3.9
- 46.2 **PULAO** **1,2 V** 3.9
Mit Röstzwiebeln angebratener Reis
- 46 KACHUMBER SALAD** **VG** 5.5
Salat aus Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln & Koriander
- 47 JEERA VEG** **2 V** 5.9
Gewürztes Beilagengemüse
- 48 BOMBAY POTATOES** **2 VG** 5.9
Pikant angebratene Kartoffeln mit Erbsen & Cherrytomaten
- 49 MASALA FRIES** **2 V AUCH VEGAN ERHÄLTICH** 4.9
Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung serviert mit Chili Pickle Mayo

DIPS

- 50 RAITA** **2** 2.3
- 51.1 **JOGHURT** **V** 3.6
- 51.2 **GURKEN-MINZ JOGHURT** **V** ALLE 2.0
- 51 HAUSGEMACHTE CHUTNEYS** ALLE 2.0
- 52.1 **MINZ-KORIANDER** **VG**
- 52.2 **SPICY GARLIC** **VG**
- 52.3 **MANGO-INGWER** **VG**
- 52.4 **GREEN CHILI** **VG**
- 52.5 **TAMARINDE** **VG**

DESSERT

- 52 MANGO CREAM MIT KOKOS-EIS** **2 V** 5.9
Mango Creme serviert mit Kokosnuss-Eis
- 53 DESI PANCAKE MIT PISTAZIEN EIS** **1,2,3,4 V** 6.5
Zwei warme Pfannkuchen mit einer Kardamom-Honig Sauce & Pistazien Eis
- 54 CHILI CHOCOLATE FONDANT** **1,3 V** 6.9
Warmes Schokoladentörtchen mit Chilipulver & Vanille Eis
- 55 CHAI CHEESE CAKE** **1,2,3 V** 6.9
Käsekuchen serviert mit rotem Chai-Beeren-Kompott & süßem Fenchel
- 56 KULFI ON A STICK** **2 V** ALLE 3.9
Indisches Eis am Stiel
- 57.1 **MILCH** **V**
- 57.2 **MANGO** **V**
- 57.3 **PISTAZIE** **V**