

TANDOORI DISHES

Unsere Tandoori Platten werden in authentischen gusseisernen Pfannen präsentiert, frisch und heiß aus dem Tandoor-Ofen, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Tandoori Veg Platter  | 19,90 € |
| | Gegrilltes Gemüse in scharfer Currysoße, bereichert durch die Hitze von Chilischoten und der Cremigkeit von Kokosmilch | |
| 41 | Tandoori Paneer Platter  | 20,00 € |
| | Genießen Sie unseren hausgemachten indischen Frischkäse zusammen mit knackiger Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Marinade ^(3,1) | |
| 42 | Chicken Tikka | 19,90 € |
| | Saftiges, gegrilltes Hähnchenfleisch, perfekt abgerundet mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten und einer würzigen Joghurt-Marinade ⁽⁴⁾ | |
| 43 | Renu's Lemon Ginger Prawns | 24,50 € |
| | Diese gegrillten Garnelen sind in einer erfrischen-scharfen Zitronen-Ingwer-Marinade eingelegt ⁽⁶⁾ | |
| 44 | Lamb Tikka | 19,90 € |
| | Zartes, gegrilltes Lamm, das in einer aromatischen Marinade badet und den Gaumen mit jedem Bissen verwöhnt | |
| 45 | Tandoori-All in one Platter | 22,50 € |
| | Ein komplettes Erlebnis, das gegrillte Garnelen, Lamm, Hähnchen und Gemüse in einem vielfältigen Geschmacksbouquet vereint ⁽¹⁰⁾ | |
| 46 | Tandoori- All in one Platter (For Two) | 39,90 € |
| | Ein geteiltes Vergnügen für zwei, mit einer Auswahl von Garnelen, Lamm, Hähnchen und Gemüse, perfekt zum gemeinsamen Genießen ⁽¹⁰⁾ | |



glutenfrei



vegetarisch



vegan

VEGETARIAN DISHES

In Indien, wo der Vegetarismus tief in der Kultur verwurzelt ist und eine wachsende Zahl an Veganern die kulinarische Landschaft prägt, spiegeln unsere Gerichte die Vielfalt und Reichhaltigkeit der pflanzlichen Küche wider.

- | | | |
|---|---|---------|
| 50 | Renus Tadka Dal  | 15,90 € |
| Gelbe Currylinsen, gekocht nach einem traditionellen Familienrezept, voller Wärme und Aroma | | |
| 51 | Daal Makhani  | 15,90 € |
| Sanft in gewürzter Butter geschwenkte indische Berglinsen, ein cremiges und trostreiches Gericht | | |
| 52 | Veg-Mix Butter Masala  | 15,90 € |
| Ein bunter Gemüsemix badet in der "Königin der Soßen", einer cremigen Curry-Cashew-Sauce mit einem Hauch von Tomaten und Bockshornklee ^(4,7) | | |
| 53 | Veg-Mix Korma  | 15,90 € |
| Fein abgeschmeckter Gemüsemix in einer sehr milden Curry-Sahnesauce, verfeinert mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss ^(4,7) | | |
| 54 | Veg-Mix Palak  | 15,90 € |
| Verschiedenes Gemüse trifft auf pikant gewürzten Spinat, abgerundet mit einem Schuss Rahm ⁽³⁾ | | |
| 55 | Veg-Mix Tikka Masala | 15,90 € |
| Vielfältiges Gemüse in einer reichhaltigen Currysoße mit Röstzwiebeln, Tomaten und ausgewählten Gewürzen ^(6,1) | | |
| 56 | Veg-Mix Vindaloo  | 15,90 € |
| Ein feuriger Gemüsemix in einer scharfen Currysoße, die durch die Würze von Chilischoten lebendig wird | | |
| 57 | Bio Tofu Butter Masala  | 15,90 € |
| Weicher Tofu eingehüllt in einer besonders cremigen Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und duftenden Bockshornkleeblättern ⁽⁷⁾ | | |



glutenfrei



vegetarisch



vegan

VEGAN HEAVEN

Unsere veganen Gerichte zelebrieren die reiche Tradition Indiens mit pflanzenbasierten Zutaten.

- Bio**
- 60 **Tofu Palak**   15,90 €
Tofu, perfekt komplementiert durch pikant gewürzten Spinat in einer herzhaften grünen Sauce ⁽³⁾
- Bio**
- 61 **Tofu Tikka Masala**   15,90 €
Tofu und Gemüsemix, umhüllt von einer aromatischen Currysoße mit einer Basis aus karamellisierten Zwiebeln und Tomaten ^(3,1)
- Bio**
- 62 **Tofu Vindaloo**   15,90 €
Tofu in einer kühnen und sehr scharfen Currysoße, markiert durch die Schärfe von Chilischoten ⁽³⁾
- 63 **Aloo Palak**   14,50 €
Würzige Kartoffeln kombiniert mit pikantem Spinat, eine geschmackvolle Verbindung ^(3,1)
- 64 **Aloo Gobi**   14,50 €
Ein rustikales nordindisches Gericht mit gebratenen Kartoffeln und Blumenkohl in einer harmonischen Mischung
- 65 **Channa Masala-Kabulli**   15,50 €
Zarte Kichererbsen in einer subtilen Kräutersoße, die Geschmackstiefe und Komfort bietet ⁽¹⁰⁾
- 66 **Baingan Bharta Tandoori**   16,50 €
Rauchig gegrillte Aubergine, fein abgestimmt mit einer reichen Currymischung ⁽¹⁰⁾
- 67 **Bhindi Masala**   19,90 €
Frisch angebratene Okraschoten in einem pikanten Curry, ein saisonaler Genuss für den Gaumen (saisonal) ⁽¹⁰⁾



glutenfrei



vegetarisch



vegan

PANEER

Unser hausgemachter Paneer ist ein frischer, nicht gereifter Käse, der aus der traditionellen indischen Küche nicht wegzudenken ist. Er wird sorgfältig aus Milch hergestellt und zeichnet sich durch seine milde, aber dennoch reiche Textur aus, die ihn zum idealen Träger für die vielfältigen Aromen unserer exquisiten Currysoßen macht.

- 70 **Shahi Paneer**  17,90 €
Paneer in einer sanften Curry-Sahnesoße, die mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss eine königliche Geschmacksnote erhält. ^(3,8,9)
- 71 **Paneer Butter Masala**  17,90 €
Geschmeidiger Paneer, der in einer üppigen, cremigen Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornklee schwimmt, bietet ein luxuriöses Esserlebnis ^(3,8,9)
- 72 **Palak Paneer**  17,90 €
Frischer Paneer, vereint mit pikant gewürztem Spinat und einem Hauch von Rahm, bildet ein perfektes Zusammenspiel von Geschmack und Textur. ⁽³⁾
- 73 **Paneer Tikka Masala**  17,90 €
Paneer, eingetaucht in eine kräftige Currysoße mit Röstzwiebeln, Tomaten und einer sorgfältig ausgewählten Gewürzpalette, präsentiert sich als ein Fest für die Sinne. ⁽³⁾
- 74 **Paneer Vindaloo**  17,90 €
Scharf und herausfordernd: Paneer in einer feurigen Currysoße mit Chilischoten und Kartoffeln, die mit einer kräftigen Gewürzmischung abgerundet wird. ⁽³⁾



glutenfrei



vegetarisch



vegan

SHRIMP SYMPHONY

Eine exquisite Auswahl an Garnelengerichten, die in verschiedensten, reichhaltigen Soßen schwimmen und jeden Liebhaber der Meeresfrüchte begeistern werden.

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Shrimps Korma
Garnelen in einer sehr milden Curry-Sahnesoße, verfeinert mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss für ein samtiges Geschmackserlebnis
(3,5,8,9) | 22,50 € |
| 81 | Shrimp Butter-Masala
Zarte Garnelen umhüllt von der Königin der Soßen, einer üppigen Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und aromatischem Bockshornklee (3,5,8,9) | 22,50 € |
| 82 | Shrimp Palak
Garnelen in pikant gewürztem Spinat, verfeinert mit einem Hauch von Rahm, bieten ein cremig-würziges Vergnügen (3,5,6) | 22,50 € |
| 83 | Shrimp Tikka Masala
Ein klassisches Gericht mit Garnelen in einer aromatischen Currysoße, reich an gebräunten Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen (5,6) | 22,50 € |
| 84 | Shrimp Vindaloo
Für die Abenteuerlustigen, Garnelen in einer intensiv scharfen Currysoße mit Chilischoten und Kartoffeln, eine Herausforderung für den Gaumen (5,6) | 22,50 € |
| 85 | Shrimp Dhaiwala
Garnelen in einer delikaten Joghurtsoße, gekonnt abgeschmeckt mit einer Auswahl an traditionellen Gewürzen (3,5,6,10) | 22,50 € |



glutenfrei



vegetarisch



vegan

ROYAL LAMB DELIGHTS

Entdecken Sie Lammgerichte, in denen das Fleisch durch traditionelle indische Gewürze und Soßen zu wahrhaft königlichen Kreationen veredelt wird.

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Lamb Korma | 21,50 € |
| | Zartes Lammfleisch in einer außergewöhnlich milden Curry-Sahnesauce, kunstvoll verfeinert mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss (3,8,9) | |
| 91 | Lamb Butter-Masala | 21,50 € |
| | Saftiges Lamm umhüllt von einer samtigen Curry-Cashew-Soße, veredelt mit Tomaten und duftenden Bockshornkleeblättern (3,8,9,10) | |
| 92 | Lamb Palak | 21,50 € |
| | Lamm in pikant gewürztem Spinat, abgerundet mit einem Schuss Rahm für eine herzhafte Note (3) | |
| 93 | Lamb Tikka Masala | 21,50 € |
| | Lammstücke in einer intensiven Currysoße mit Röstzwiebeln, Tomaten und einer sorgfältigen Auswahl an Gewürzen (3) | |
| 94 | Lamb Vindaloo | 21,50 € |
| | Feuriges Lammgericht in einer scharfen Currysoße mit Chilischoten und Kartoffeln, das Wärme von innen bringt (3) | |
| 95 | Lamb Madras | 21,50 € |
| | Geschmortes Lamm in einer würzigen Madras-Soße mit Koriandersamen, Bockshornklee und Champignons für ein pikantes Geschmackserlebnis (9,10) | |
| 96 | Lamb Jalfrezi | 21,50 € |
| | Traditionelles rotes Lammcurry mit dem Geschmack Westbengalens, reich an Paprika, Zwiebeln und Tomaten (10) | |
| 97 | Bhuna Lamb Khadai Home style | 23,90 € |
| | Gegrillte Lammfiletstückchen in einer pikanten Marinade, die rustikalen Geschmack auf den Teller zaubern. (3,6,10) | |



glutenfrei



vegetarisch



vegan

CHICKEN CLASSICS & CREATIONS

— 1

Entdecken Sie unsere spezielle Auswahl an Hühnchengerichten, die von traditionell würzig bis angenehm mild reicht, jede Zubereitung eine Hommage an die Vielseitigkeit des Hühnchenbrustfilets in der indischen Küche.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | Renu's Spicy Chicken Kadhai/Bhuna/Homestyle | 19,90 € |
| | Ein herzhaftes nordindisches Hühnchencurry, gekennzeichnet durch die unverwechselbare Würze von Renu's Spezialgewürzen ⁽³⁾ | |
| 102 | Chicken Korma | 16,90 € |
| | Sanft gegartes Hühnchen in einer cremigen Curry-Sahnesoße, veredelt mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss für eine zarte ^(3,8,9) Geschmacksharmonie | |
| 103 | Chicken Butter-Masala | 16,90 € |
| | Hühnchenstücke, verhüllt in der samtigen Umarmung einer besonders cremigen Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornklee ^(3,8,9,10) | |
| 104 | Chicken Palak | 16,90 € |
| | Zartes Hühnchen umgeben von pikant gewürztem Spinat, abgerundet mit einem Hauch von Rahm ⁽³⁾ | |
| 105 | Chicken Tikka Masala | 16,90 € |
| | Klassisches Hühnchencurry in einer tiefen Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und ausgesuchten Gewürzen ⁽³⁾ | |
| 106 | Chicken Vindaloo | 16,90 € |
| | Hühnchen in einer explosiv scharfen Currysoße, bereichert durch das Feuer von Chilischoten und das Erdige von Kartoffeln ⁽³⁾ | |
| 107 | Chicken Madras | 17,90 € |
| | Ein scharfes rotes Hühnchencurry mit der Intensität gerösteter Chilis und dem aromatischen Geschmack von Champignons ^(1,6,10,11) | |
| 108 | Chicken Hydrabadi | 17,90 € |
| | Authentisches Hühnchencurry aus Hyderabad mit einer erfrischenden Mischung aus frischer Minze, Koriander, Chili und Kokosnuss ^(10,11) | |



glutenfrei



vegetarisch



vegan

CHICKEN CLASSICS & CREATIONS

— 2

Chicken Curry

16,90 €

Hühnchen zart gekocht in einer fruchtig-scharfen Soße aus Zwiebeln und Ingwer, die den Gaumen belebt

Chicken Jalfrezi

17,90 €

Traditionelles rotes Hühnchencurry aus Westbengalen, vollgepackt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten ⁽³⁾

Chicken Dhaiwala

17,90 €

Zarte Hähnchenbrust in einer delikaten Joghurtsoße, durchzogen von ausgewählten Gewürzen ^(3,10)

Chicken Mango Renu's Homestyle

18,90 €

Saftige Hähnchenbrust in einer exotischen Mangosoße nach Hausrezept, die süße und würzige Noten vereint

DESSERT DREAMS

—

Mango Dream

5,50 €

Ein erfrischendes Dessert aus Mangopüree, das mit cremiger Kokosmilch verfeinert und mit knusprigen Mandelblättchen und Kokosraspeln garniert wird ^(3,7,8)

Gulab Jamun

5,50 €

Unsere hausgemachten, süßen Quarkbällchen werden in einem köstlichen Honig-Rosensirup getränkt, um ein traditionelles indisches Dessert zu kreieren, das Ihre Sinne verzaubern wird ^(1,3)

Carrot Halwa

4,90 €

Genießen Sie diese traditionelle nordindische Süßspeise, die aus geraspelten Möhren, Mandeln und Kardamom zubereitet wird ^(3,8)

Kulfi / Mango Ice

5,90 €

Indische Version von Milcheis, erhältlich in den Geschmacksrichtungen Mango, Pistazie oder Mandel ⁽³⁾



glutenfrei



vegetarisch



vegan