

Indian culinary Arts Restaurant

masala-project

by Renu

SPEISEKARTE

FLAVOR PROTFOlio





Namaste

im Indian culinary Arts Restaurant Masala-project by Renu

Schön, dass Sie bei uns sind!

Unsere Speisen vereinen die Vielfaltigkeit der indischen Kultur. Wie beim Holi-Festival, einem Frühlingsfest mit viel Farbe und Tanz, bei dem sich die Menschen gegenseitig mit buntem Pulver bewerfen und das ganze Land zum Regenbogen wird, werden auch unsere Gerichte durch die verschiedenen Masalas geschmacklich bunt und vielfältig.

Wir haben für jeden Geschmack etwas anzubieten.

HINWEIS!

Unsere Speisen können Sie in drei verschiedenen Schärfegraden bekommen:



MILD



MEDIUM



SCHARF

Wenn Sie bei der Bestellung nichts angeben, servieren wir Ihnen das Gericht medium gewürzt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Herzlichst, das Team vom

MASALA PROJECT
Indian Culinary Art Restaurant



S O U P

- A Lassen Sie sich von unseren Suppen verzaubern, deren sorgfältig abgestimmte Gewürze Sie auf eine geschmackliche Entdeckungsreise durch die Vielfalt Indiens entführen.
- B **Tomato Masala Soup**  5,50 €
Eine pikante Tomatensuppe aus dem Herzen Punjabs, verfeinert mit einer Hausmischung aus Masala-Gewürzen und Curry für eine warme Würze
- C **Coconut Soup with Shrimps** 6,90 €
Aus den Küstenregionen Keralas stammend, verwöhnt diese Kokossuppe mit ihrer cremigen Textur, leckeren Garnelen und einem Hauch von Tropenaroma in Form von Knoblauch, Chili und Koriander ^(3,6)
- D **Daal Soup**  5,50 €
Diese herzhafte Linsensuppe, ein Klassiker aus dem Norden Indiens, ist reich an Geschmack und sättigenden Linsen, abgerundet mit aromatischen Gewürzen und Koriander ⁽⁴⁾
- E **Veggie Soup**  5,50 €
Eine bunte Gemüsesuppe mit Curry, inspiriert von den üppigen Gärten Rajasthans, vollgepackt mit Frische und Nährstoffen ⁽⁴⁾
- F **Murgh Soup** 6,50 €
Eine kräftige Hühnersuppe, die ihre Wurzeln in den belebten Gassen Delhis hat, bietet zartes Hähnchenfleisch in einer reich gewürzten Brühe



glutenfrei



vegetarisch



vegan

STARTERS

Lassen Sie sich von unseren Vorspeisen in die lebendige Welt des indischen Street Foods entführen, wo jede Speise mit einer Prise Tradition zubereitet wird.

- | | | |
|----|--|---------|
| 11 | Renu's Chicken 65 | 10,00 € |
| | Ein feuriges südindisches Gericht mit marinierten Hähnchenstücken, die für eine geschmackvolle Sensation sorgen ⁽³⁾ | |
| 12 | Homemade Samosa  | 6,90 € |
| | Zwei selbstgemachte, gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Kartoffelgemüse, serviert als perfekter Snack ^(1,2) | |
| 13 | Renu's Veggie Pakora  | 6,90 € |
| | Knusprige frittierte Gemüse-Mix aus Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln in einem Kichererbsenteigmantel ^(3,4) | |
| 14 | Paneer Pakora  | 7,50 € |
| | Goldbraun frittierte Paneer in einem pikanten Teigmantel, ein wahrer Genuss für Liebhaber des indischen Frischkäses aus eigener Herstellung ^(3,4) | |
| 15 | Chicken Pakora | 6,90 € |
| | Saftige Hähnchenstücke in einer knusprigen Hülle, mariniert mit exotischen Gewürzen ⁽⁴⁾ | |
| 16 | Baingan Pakora    | 6,90 € |
| | Frittierte Aubergine in einem pikanten Teigmantel aus Kichererbsenmehl ⁽⁴⁾ | |
| 17 | Red Onion Bhaji    | 6,90 € |
| | Feine Rot Zwiebeln in einem leichten Kichererbsenmehlteig, frittiert zu einem perfekten Appetithäppchen in Indien vor allem nachmittags zum Tee ⁽⁴⁾ | |
| 18 | Masala Aloo    | 6,50 € |
| | Würzige Kartoffeln, die mit Masala-Gewürzen gebraten werden, ein schlichter Klassiker mit Biss ⁽³⁾ | |

FRESH SALADS

Unsere Salate bieten eine frische, moderne Interpretation des indischen Geschmacks, ideal für diejenigen, die etwas Leichtes und dennoch aromatisch Würziges suchen.

- | | | |
|---|--|---------|
| 21 | Little Hariyali Salad  | 5,50 € |
| Eine kompakte Portion unseres beliebten Hariyali Salads, ideal als geschmackvolle Vorspeise oder als Begleitung zu Ihrem Hauptgericht ^(3,10) | | |
| 22 | Hariyali Salad  | 8,00 € |
| Ein grüner Genuss, der mit der Frische eines Gartens lockt, abgerundet durch ein Dressing nach Wunsch ^(3,10) | | |
| 23 | Chicken Tikka Salad | 11,50 € |
| Zart marinierte Hühnchenstücke, gegrillt und auf einem Bett aus knackigem Salat serviert, für ein herzhaftes und gleichzeitig leichtes Geschmackserlebnis ^(3,10) | | |
| 24 | Paneer Tikka Salad  | 12,90 € |
| Gegrillter Paneer, ein indischer Frischkäse aus unserer eigenen Herstellung trifft auf die Vielfalt frischer Salatzutaten – ein vegetarisches Highlight ^(3,10) | | |
| 25 | Prawn Tikka Salad | 14,90 € |
| Zarte, würzig marinierte Garnelen bilden den Mittelpunkt dieses Salats, umgeben von knackigem Grün ^(5,10) | | |

WAHLWEISE

Minz-Joghurt-Dressing

Kühles, cremiges Dressing mit einem frischen Minzhauch

Mango-Curry-Senf-Honig

Würzig-süßes Dressing, das Salaten eine exotische Note verleiht.

Mango-Dressing

Süßliches, fruchtiges Dressing, das Salaten eine tropische Note gibt.



glutenfrei



vegetarisch



vegan

CLAYOVEN - BAKEDBREAD (Tandoor)

Unsere Auswahl an frisch gebackenen Brotvarianten bietet die perfekte Ergänzung zu Ihrem Hauptgericht oder dient als geschmackvolle Vorspeise.

- | | | |
|--|--|--------|
| 31 | Plain Naan  | 3,00 € |
| Einfaches, aber unwiderstehliches Naanbrot, das zu jedem Gericht passt ^(1,2) | | |
| 31 | Butter Naan  | 3,50 € |
| Zartes Naan, verfeinert mit reichhaltiger Butter ^(1,2) | | |
| 32 | Garlic Naan  | 4,50 € |
| Knuspriges Naanbrot, angereichert mit frischem Knoblauch ^(1,2) | | |
| 33 | Cheese Naan  | 4,90 € |
| Herzhaft gefülltes Naan mit schmelzendem Käse ^(1,2,3) | | |
| 34 | Veggie Naan  | 4,50 € |
| Bunt belegtes Naan mit einer frischen Auswahl an Mischgemüse ^(1,2) | | |
| 35 | Paneer Naan  | 4,90 € |
| Naan gefüllt mit hausgemachtem, zartem Paneer ^(1,2,3) | | |
| 36 | Kashmiri Sweet Naan  | 5,50 € |
| Naan mit einer Füllung aus getrockneten Früchten und Nüssen ^(1,2,7,8,9) | | |
| 37 | Tandoori Roti Bio | 4,90 € |
| Rustikales Vollkornfladenbrot, gebacken im Tandoor-Ofen für einen authentischen Geschmack ⁽²⁾ | | |
| 38 | Chicken Naan | 4,90 € |
| Mit saftigem Hähnchenfleisch gefülltes Naan, eine herzhafte Option für Fleischliebhaber ^(1,2) | | |

Butter-Masala-Base

Samtige Currysoße mit Cashews, Tomaten und Bockshornklee

Vindaloo-Base

Sehr scharfe Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen

jeweils

Tikka-Masala-Base

Currysoße mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Mango-Base

Tropisch-fruchtige Mangosoße

5,90 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

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



BIRYANI COLLECTION

Unsere Biryani-Kollektion präsentiert traditionell gebratene Reisgerichte, die mit einer reichen Garnitur aus Cashews, Rosinen, Mandeln und frischen Korianderblättern serviert werden – ein Fest für Augen und Gaumen.

- B1 Renus Veggie Biryani**  15,50 €
Ein sanft gegarter Gewürzreis, gemischt mit einer Auswahl an frischem, saisonalem Gemüse, das mit jedem Bissen eine symphonische Aromenvielfalt entfaltet ^(8,9,10)
- B2 Chicken Biryani** 16,90 €
Zartes, gegrilltes Hähnchen, eingebettet in aromatisch gewürzten Reis, kreiert ein harmonisches Geschmackserlebnis, das die Sinne belebt ^(8,9,10)
- B3 Lamm Biryani** 18,90 €
Genießen Sie die tiefe, reichhaltige Würze unseres Lamm Biryani, in dem sich das gegrillte Lamm perfekt mit den Gewürzen des Reises verbindet ^(7,10)
- B4 Scampi Biryani** 22,50 €
Die Kombination aus sanft gegartem Gewürzreis und saftigen Garnelen bietet ein luxuriöses Essen, das sowohl raffiniert als auch unwiderstehlich ist ^(6,10)



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 Renus 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

SIDES

Raita plain 	4,90 €
Kräuter-Gewürz Joghurt, Gurken, Zwiebeln und Tomaten ⁽³⁾	
Raita Madras 	4,90 €
Joghurtdip mit Chili, Gurken und Zwiebeln ⁽³⁾	
Raita Boondi 	4,50 €
Joghurtdip mit Backerbsen aus Kichererbsenmehl ^(3,4)	
Rice plain 	4,90 €
Portion Basmati-Himalaya Reis	
Jeera-Rice 	5,50 €
Portion Reis mit Kreuzkümmel verfeinert	
Kokos-Reis 	5,90 €
Portion Reis mit Kokosnuss, Mandeln und Rosinen ^(4,7)	
Mango Chutney 	3,50 €
Cremige, scharf-pikante Mangofrucht-Soße ^(3,10)	
Mixed Pickles 	3,50 €
Verschiedene scharf eingelegte Gemüsestücke und Mango	
Papadam 	3,50 €
Knusprige dünne Chips aus dem Mehl gelber Moong-Linsen ^(3,4)	
Dips 	3,00 €
3 verschiedene: Mango-Curry-Senf-Kurkuma-Hony & Tamarinde-Rohrzucker & Pfefferminz-Jogurt	
Greenchilly or Red Chilly Past (Scharf)	1,00 €
Red Onion - Lemon - Green Chilly	1,50 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

SOFTDRINKS

Coca-Cola/Zero,Sprite,Fanta ^(b,e,f,g,h)	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,20 €
Bitter Lemon ^(c,i)	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale ^(c,i)	0,2 l	3,50 €
Indian Tonic Water ^(c,i)	0,2 l	3,50 €
Mango Ice Tea ^(b,e,f,g,h)	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,20 €
Pfirsich Eis Tee ^(b,e,f,g,h)	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,20 €
Fruchtsäfte ^(e,c,l,n) Apfel, Mango, Maracuja, Orange, Granatapfel	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 4,90 €
Fruchtschorlen ^(e,c,l,n) Apfel, Mango, Maracuja, Orange, Granatapfel	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,40 €
Mineralwasser Selters Original. Aus Selters an der LAHN/NaturQuelle Classic Co2 / Still (Plain)	0,25 l / 0,75 l	3,20 € / 6,90 €

HOMEMADE INDIAN DRINKS

Renus Shikanji (sweet)  Genießen Sie die erfrischende Kombination aus frischem Bio Limettensaft und Soda, leicht gesüßt für einen süßen Geschmackskick.	0,4 l	5,50 €
Renus Shikanji Salzig/Salty  Perfekt für heiße Tage und heiße Speisen, servieren wir frischen Bio Limettensaft mit Soda, abgestimmt auf eine salzige Note, ganz im Stil des klassischen "Salt Lime Soda" aus Indien.	0,4 l	5,50 €
Sweet Mango Lassi  Indisches Joghurtgetränk mit Mangopüree (3)	0,4 l	5,90 €
Lassi Süß /Sweet or Salzig/Salty  Indisches Joghurtgetränk mit und einer salzigen Note	0,4 l	5,90 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

WHITE WINES



Indischer Sauvignon/Chinin Blanc	Trockener Weißwein. Weingut Sula, Nashik, Indien	0,2 l	8,90 €
	Our Sauvignon Blanc, India's first, is herbaceous, crisp and dry, with aromas of bell peppers and freshly cut grass. Sula engages in eco-friendly viticulture and wine making.	0,75 l	27,00 €
Grauburgunder	Trockener Weißwein. Weingut A. Diehl, Pfalz	0,2 l	7,50 €
Riesling	Trockener Weißwein. „Alte Reben" Weingut Carl Loewen, Mosel	0,2 l	8,90 €
Chardonnay	Trockener Weißwein. Weingut Hörner, Pfalz	0,2 l	6,50 €

RED WINES



Indischer Shiraz	Trockener Rotwein. Weingut Sula, Nashik, Indien	0,2 l	8,90 €
	Ripe fruit with peppery notes mark this smooth medium-bodied Shiraz from the red hills of Nashik. With nuances of oak, this deep purple wine has great balance and a lingering finish.	0,75 l	27,90 €
Merlot	Trockener Rotwein. Languedoc-Rousillion, Frankreich	0,2 l	5,90 €
Spätburgunder	Trockener Rotwein. Weingut Hörner, Pfalz	0,2 l	8,90 €

ROSÉ WINES

Rosé Cuvée
Cabernet / Sauvignon
Merlot / Spätburgunder



Trockener Rosewein. Weingut Hannah Iberer, Pfalz, Weinlinie „Ruhrpottprinzessin"

0,2 l 7,90 €
0,75 l 19,90 €

Sula Rosé
Indischer Zinfandel

Toll zu Geflügel und pikanten Gerichten, fruchtig und reich an Aromen von Geißblatt und frischen Erdbeeren

0,2 l 8,90 €
0,75 l 27,90 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

B E E R S

Moritz Fiege Pils		0,3 l / 0,5 l	Vom Fass	3,50 € / 5,20 €
Moritz Fiege BERNSTEIN		0,3 l / 0,5 l	Vom Fass	3,70 € / 5,40 €
Warsteiner Pils		0,3 l / 0,5 l	Vom Fass	3,20 € / 4,50 €
Warsteiner Pills Alkoholfrei		0,33 l	Aus der Flasche	2,90 €
Warsteiner Brewers Gold		0,3 l / 0,5 l	Vom Fass	3,00 € / 4,90 €
König Ludwig Weißbier		0,5 l	Mitoder Alkoholfrei Aus der Flasche	4,80 €
Krombacher 0,0% Pils		0,33 l	Aus der Flasche	3,40 €
KINGFISHER Premium Lagerbier		0,33 l	Aus der Flasche	3,90 €
Moritz Fiege Schwarzbier / Bügel Flasche		0,5 l	Aus der Flasche	4,80 €

G I N

Bombay Sapphire		2 cl	London Dry, Multidistilliert	2,90 €
Puerto de Indias Strawberry		2 cl	Fruchtig	3,90 €
Opihr Oriental Gin		2 cl	Würzige Note	4,90 €
Tanqueray Rangpur Gin		2 cl	Rare Rangpur Lime	3,90 €
Craft Gin		2 cl	Mit sieben, Orient Botanicals, Angereichert	5,90 €
Schwarzwald/Blackforest Monkey 47		2 cl	Dry, Würzig, Fruchtig, Floral:47Botanic	5,90 €

W H I S K E Y

Jack Daniels		4 cl		4,90 €
Johnnie Walker Black Label		4 cl		6,90 €
Glenmorangie, 10 years		4 cl		8,00 €
Glenfiddich Single Malt		4 cl		8,00 €
 INDRI Indian Single Malt		4 cl	Award Winner Whisky Triple Cask Aged.	9,00 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

VODKA

Absolut	2 cl	2,50 €
Absolut Mango	2 cl	3,90 €
Grey Goose	2 cl	5,90 €

RUM

Bacardi Gold / Añejo Cuatro	2 cl	4,50 €
Indian Import OLD MONK Very Old Vatted	2 cl	4,90 €

TEQUILA

Sierra Tequila	4 cl	4,00 €
Patron Silver	4 cl	4,50 €

LIQUOR

Mangolikör	4 cl	4,50 €
Pfirsichlikör	4 cl	4,50 €

DIGESTIFS

Grappa/Ouzo	2 cl	3,90 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Jägermeister (original, Hot Ginger)	4 cl	4,50 €
Mango Edelbrand	2 cl	3,90 €
Kokos Edelbrand	2 cl	3,90 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

APERTIFS

Jahrgangssekt „Mumm“	Weiß/Rosé	0,25 l	8,00 €
Jahrgangssekt „Mumm“	Weiß/Rosé	0,75 l	24,90 €
Champanger „VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL“		0,375 l	75,00 €
Sonls Melon Spritz	Sekt, Melonenlikör, Limette, Soda	0.25 l	6,90 €
Aperol Spritz	 Sekt, Aperol, Soda	0.25 l	7,90 €
Hugo	Sekt, Holunder, Limette, Soda	0.25 l	6,90 €
Lillet Wild Berry LILLET	Lillet, Schweppes Wild Berry	0.25 l	6,90 €
Royal Blood	Sekt, Granatapfel	0.25 l	5,50 €

BIO VIDA COFFEE BY TCHIBO

Espresso	2,50 €
Doppel Espresso	4,80 €
Café crème	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,50 €

TEA & COCOA

Indischer Masala Chai	Getränk aus schwarzem Assamtee, Milch, Rohrzucker und einer Gewürzmischung	4,50 €
Pure Tea Fine Selection	Kamille, Pfefferminz, Grün, Schwarz, Bio Sencha, Orange Kurkuma, Davjilincy Himbeere/Hibiskus	2,90 €
Pure Kakao	Fein cremig	2,70 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

COCKTAILS

Mumbai Nights Ice Tea	Die Indische Antwort auf den Long Island Iced Tea mit verschiedenen Sorten Spirituosen	8,50 €
Mango Martini	Wodka, Mango, Zitrone	7,00 €
Masala Margarita	Tequila, Ingwer, Chili, Zitrone	6,50 €
Bengal Tiger	Rum, Granatapfel, Ananas, Zitrone	7,00 €
Whiskheer	Whisky, Vanille, Sahne, Zimt	7,00 €
Madras Monsoon	Gin, Masala Infusion, Kräuter, Zitrone	6,50 €
Spicy Mojito	Vodka, Soda, Masala Infusion, Pfeffermini, Zuckerrohr	6,50 €
Bombay Mule	Gin, Ingwer, Limette	7,50 €
Tropical Daaroo	Whisky, Kokosnuss, Ananas, Limette	7,00 €
Mosquito	Vodka, Soda, Ingwer, Zuckerrohr, Limette	6,50 €

MOCKTAILS

Mango 🥭 Kurkuma Splasher	Mango, Kurkuma, Ingwer, Limetten, Soda	5,50 €
Ingwer Mango 🥭 Limetten	Ingwer, Mango, Zitrone	5,90 €
GOA 🍍 Coconut 🥥 Grove	Ananas, Granatapfel, Kokosnuss, Sahne, Mango auch vegan möglich	6,50 €



glutenfrei



vegetarisch



vegan

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

Wir möchten darauf hinweisen, dass in unserer Küche alle Gerichte zusammen zubereitet werden. Daher können auch Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein. Wir empfehlen unseren Gästen mit Allergien oder Unverträglichkeiten, sich vor der Bestellung mit unserem Servicepersonal in Verbindung zu setzen, um sicherzustellen, dass Ihre Bedürfnisse bestmöglich berücksichtigt werden können. Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden liegen uns am Herzen, und wir sind stets bemüht, Ihnen eine sichere und angenehme kulinarische Erfahrung zu bieten.

Nr.	Zusatzstoff	Nr.	Zusatzstoff
1	Weizen/Gluten	a	mit Konservierungsstoff
2	Glutenhaltiges Getreide-Erzeugnisse	b	mit Farbstoff
3	Milch und Milcherzeugnisse	c	mit Antioxidationsmittel
4	Hülsenfrüchte	e	mit Süßungsmittel Cyclamat
5	Fisch und Fischerzeugnisse	f	mit Süßungsmittel Aspartam
6	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	g	mit Süßungsmittel Acesulfam
7	Schalenfrüchte (Baumnüsse)	h	mit Phosphat
8	Mandel	l	Chininhaltig
9	Cashewnüsse	k	Coffeinhaltig
10	Soya	l	Ascorbinsäure
		m	Pektine



glutenfrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



vegetarisch



vegan