

Suppen

- 1 Dal - Suppe
(Indische Linsensuppe/ Indian lentil soup)
- 2 Sabzi - Suppe
(Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)
- 3 Lachsan - Suppe
(Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup)
- 4 Chicken - Suppe,
(Indische Hühnerfleischsuppe)
- 5 Indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry
(Indian lobster soup with sherry)
- 6 Shorba (Jaipur-Suppe nach Art des Hauses)

Kalte Vorspeisen

- 7 Chicken-Chat Delhi
(Indischer Hühnerfleischsalat / Indian chicken salad)
- 8 Riesengarnelen-Cocktail Bombay
(King Prawn cocktail)

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 versch. schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /

All warm appetizers with 3 different dips.

Pakoras dipped in chickpea batter and deep fried.

- 9 Vegetable Pakora
(frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)
- 10 Onions Bhaji
(Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings)
- 11 Paneer-Pakora
(frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)
- 12 Fisch-Pakora
(zartes Seelachsfilet / Tender pollock file)
- 13 Chicken-Pakora
(zartes Hühnerfleisch)
- 14 Vegetable Samosa
(2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetable)
- 15 Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
(Various appetizers for 2 persons)

Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.

Indische Weisheit

-Inklusivpreise-

FrISChe knackige Salate (Fresh Crisp Salads)

- 16 **Salat Saison**
(Gemischter Salat mit Essig und Öl /
Mixed salad oil and vinegar)
- 17 **Tomatensalat**
(Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomatoe salad with onions, vinegar, oil)
- 18 **Salat Jaipur**
(Gemischter Salat mit Riesengarnelen, Ananas, Käse, Mais /
Mixed salad with king prawn, pineapple, cheese, corn)
- 19 **Salat Indisch**
(Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen
Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing /
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn,
onions in yoghurt dressing)
- 20 **Kleiner gemischter Salat als Beilage**
(Small mixed salad as side dish)

Wer ist blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? - Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit

-Inklusivpreise-

Tandoori - Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem
speziellen Holzkohlenlehmfen aus Indien zubereitet.

(Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from india.)

- 21 1/2 Tandoori Chicken
(2 Stück Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept /
Two chickenlegs marinated in an exquisite North Indian tradition.)
- 22 Mutton Sheekh Kabab
(Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer
und Koriander / Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger, coriander)
- 23 Chicken Tikka
(Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt /
Marinated filet of chicken grilled)
- 24 Botti Kabab
(Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß /
Tender marinated filet of lamb stewered and roasted)
- 25 Haryali Malai Kabab
(Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und
Koriandersoße / Tender marinated chicken in spinach,
mint and coriander sauce)
- 26 Chicken 3 in 1
(Zarte 3 verschiedene Chickenspezialitäten gegrillt/
3 different chicken-specials grilled)
- 27 Fisch-Grillteller Tandoori
(Gemischte Fisch-Köstlichkeiten /
Delicious mixed fish)
- 28 Jheenga Tandoori
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
King Prawns marinated in yoghurt and spices, grilled)
- 29 Mix-Grill-Platte
(Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)
- 30 Ente Tandoori
(Gegrilltes Entenbrustfilet, ohne Haut und Fett im Holzkohleofen zubereitet mit
frischem Gemüse, Currysauce /
Fried duck without skin and fat, with fresh vegetables with currysauce)

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis,
frisches Gemüse und würzige Soßen.

(All Tandoori dishes are served with Basmati rice,
fresh vegetables and spicy sauces.)

-Inklusivpreise-

Chicken-Spezialitäten

- 31 **Murgh Palak**
(Hühnerbrustfilet in Spinatcreation / Tender chicken in spinach)
- 32 **Chicken Badam Pasanda**
(Zartes Hähnchenfleisch in Nußsoße mit Kokosnußflocken und gemahlenen Mandeln /
Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds)
- 33 **Gushane Delhi**
(Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse /
Tender chicken with various fresh vegetables)
- 34 **Karahi Murgh**
(Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /
Fried chicken in curry sauce served sizzling hot)
- 35 **Punjabi Chicken Curry**
(Hühnerbrustfilet mit Ingwer in nordindischer Currysoße und frischem Knoblauch /
Tender chicken with ginger in north indian currysauce and fresh garlic)
- 36 **Chicken Jalfrezi**
(Hühnerfleisch mit Gemüse, scharf / Spicy chicken meat with vegetables)
- 37 **Chicken Vindaloo**
(Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Chicken meat very hot-flavored in a special blend of spices from Goa, very hot)
- 38 **Butter Chicken**
(Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomatoe sauce,
- 39 **Tandoori Chicken Masala**
(Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / Tender chicken meat in Masala sauce)
- 40 **Murgh Nilgiri**
(Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer
Kräutersoße mit Kokosnußmilch, grünem Chili und Minze /
Tender chicken with spinach in coriander leaves in an oriental herb sauce with
coconut milk, green chili and mint)
- 41 **Chicken Madras**
(Hühnerfleisch auf "Madras-Art", mit Spezialgewürzen,
sehr scharf /
Chicken meat á la Madras in a special blend of spices, very hot)
- 41A **Jaipur - Teller**
(Gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse,
mit Reis/
Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice)
- 41B **Mango Chicken**
(Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße/
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
(All dishes served with high-quality Basmati rice.)

-Inklusivpreise-

Beef-Spezialitäten

- 42 **Beef-Curry**
(Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce)
- 43 **Beef Masala**
(Zartes Rindfleisch in Masalasoße / Tender beef meat in Masala sauce)
- 44 **Beef Palak**
(Rindfleischstücke und Rahmspinat auf berühmte nordindische Art /
Stewed beef with cream spinach in the North Indian tradition)
- 45 **Beef Bhunna**
(Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /
Tender beef with tomatoes and fried onions in a tasty sauce)
- 46 **Beef Vindaloo**
(Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Tender beef spiced in the tradition of Goa, very hot)
- 47 **Beef Nargisi**
(Rindfleisch mit frischen Früchten der Saison, süß-sauer /
beef with fresh fruits of the season, sweet-sour)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
(All dishes served with high-quality Basmati rice.)

Wenn Du auch zehntausend Felder hast,
kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

-Inklusivpreise-

Lamm-Spezialitäten

- 48 **Lamm Begam Bahar**
(Lammfleisch mit frischem Gemüse in Cashewnuss-Soße /
Lamb with fresh vegetables and cashewnuts-sauce)
- 49 **Mughlai Meat**
(Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße /
Tender lamb prepared in an almond saffron cream sauce)
- 50 **Bhunna Ghosht**
(Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten u. Röstzwiebeln in kräftiger Soße /
Fried lamb with tomatoes and fried onions in a tasty sauce)
- 51 **Palak Ghosht**
(Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art /
Fried lamb with cream spinach in the North Indian tradition)
- 52 **Mutton Khumb Wala**
(Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und
Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms,
garlic and ginger in an almond saffron sauce)
- 53 **Mutton Vindalo**
(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot)
- 54 **Karahi Ghosht**
(Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
Fried lamb in curry sauce served straight from the pan)
- 55 **Mutton Nilgiri**
(Zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern
in orientalischer Soße mit Kokosnußmilch / Tender lamb with coriander leaves,
green chili, with spinach, mint, coconut milk in an oriental herb sauce)
- 56 **Lamm Rogni Nishat**
(Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Champignon-Soße /
Tender lamb in a curry sauce with yoghurt and champignons)
- 57 **Lamm-Boti-Masala**
(Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in Masala sauce)
- 58 **Mutton Khata-Mitha**
(Zartes Lammfleisch in Mango-Ananas-Soße, fein gewürzt, süß-sauer /
Tender lamb in a mango and pineapple sauce, sweet-and sour)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
(All dishes served with high-quality Basmati rice.)

-Inklusivpreise-

Enten-Spezialitäten (Duck)

- 59 Ente Khumb Wala
(Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)
- 60 Ente Jalfrezi Masala
(Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in Masala-Soße scharf / Filet of duck breast with fresh vegetables in Masala sauce spicy)
- 61 Ente Jaipur
(Spezialität von unserem Chefkoch / Our chef's recommendation)

Fisch-Spezialitäten

- 62 Fisch Madras
(Seelachsfilet auf "Madras-Art", mit Spezialgewürzen, / sehr scharf Pollok filet a la, Madras in a special blend of spice, very spicy)
- 63 Fisch Masala
(Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet / Pollok filet prepared in the East Indien tradition)
- 64 Jheenga Palak
(Riesengarnelen in Spinatkreation / King Prawns in spinach creation)
- 65 Jheenga - Masala
(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King Prawns in tasty Masala sauce)
- 66 Jheenga Khumb Wala
(Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / King Prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)
- 66A Mango Jheenga
(Riesengarnelen frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße/ King Prawns in mango-saffron-cashew-sauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
(All dishes served with high-quality Basmati rice.)

Gott achtet mich, wenn ich arbeite,
aber er liebt mich, wenn ich singe.

Tagore

-Inklusivpreise-

Vegetarische Spezialitäten (Vegetarian Specials)

- 67 **Malai Kofta**
(Käseklößchen mit Rosinen, Cashewnuß-Mandel-Sahnesoße /
Cheeseballs with raisins, cashew-almond-creamsauce)
- 68 **Bombay Alu**
(Kartoffeln in kräftiger Zitronengrasssoße, sehr scharf /
Potatoes in a tasty citronella sauce, very spicy)
- 69 **Shahi Paneer**
(Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesoße /
Homemade cheese prepared in a tomatoe cream sauce)
- 70 **Palak Paneer**
(Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse /
Tasty cream spinach with homemade cheese)
- 71 **Shahi Baingan**
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce)
- 72 **Sabzi Kofta**
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße /
Vegetable dumplings in a spicy curry sauce)
- 73 **Chana Masala**
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)
- 74 **Dal Makhni**
(Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India; black lentils prepared with butter)
- 75 **Karahi Paneer**
(Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
Homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan)
- 76 **Bhindi Masala**
(Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / Indian okra in a tasty sauce)
- 77 **Mixed Vegetables**
(Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /
Various fresh vegetables with spicy seasoning)
- 78 **Baingan Ka Bharta**
(Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt /
Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy)
- 79 **Sabzi Kati Mitihi**
(Gemischtes frisches Gemüse und frische Früchte in Curry-Sahne-Sauce süß-sauer)
- 80 **Paprika aus Bikaner**
(Gefüllte Paprika mit Spezial-Gewürz-Mischung in würziger Currysoße /
Paprika filled with a special blend of spices in curry sauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
(All dishes served with high-quality Basmati rice.)

-Inklusivpreise-

Ein reiner starker Wille
ist allmächtig.
Virekananda

Reis-Spezialitäten (Rice Specials)

- 81 Mutton Biryani
(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)
- 82 Chicken Biryani
(Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)
- 83 Beef Biryani
(Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)
- 84 Vegetable Biryani
(Mit frischem gemischtem Gemüse / With a variety of fresh vegetables)
- 85 Shajahani Biryani
(Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
With strips of chickenbreast and lamb, shrimps and nuts)
- 86 Jheenga Biryani
(Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen /
King Prawns with almonds and raisins)

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
(All these delicious dishes served with Basmati rice from North Indian.)

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller
(Various dishes on a plate)

- 87 Vegetable Thali
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati rice)
- 88 Jaipur Thali
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und
Basmati-Reis /
2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad and Basmati rice)
- 89 Fisch Thali
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, und Basmati-Reis /
3 different kinds of fish, raita, salad and Basmati rice)

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten,
nach indischer Tradition.
(Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.)

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen
(We are also pleased to prepare thalis for 2 persons):

Vegetable Thali

(mit 6 verschiedene Gemüsegerichten / with a variety of 6 vegetable dishes)

Jaipur Thali

(mit 4 verschiedene Fleischgerichte und 2 Gemüsegerichte /
with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes)

-Inklusivpreise-

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
(Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven)

- 90 Nan
(Ovales Brot aus Hefeteig / Slightly leavened Indian bread)
- 91 Roti
(Flaches Vollkornfladenbrot / Whole-meal bread)
- 92 Prantha
(Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Layered whole-meal bread with butter)
- 93 Mint Prantha
(Gefüllt mit frischer Minze / Filled with fresh mint)
- 94 Vegetable Prantha
(Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables)
- 95 Paneer Kulcha
(Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / Filled with homemade cheese)
- 96 Lachsán Kulcha
(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / Filled with garlic)
- 97 Keema Nan
(Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch / Filled with chopped lamb)
- 98 Pappad
(2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /
2 lentil wafers with 3 different tasty sauces)

Joghurts

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
(Recommended as sidedish to every meal.
For our yoghurts we use only fresh milk.)

- 99 Plane Dahi
(Einfacher Joghurt)
- 100 Alu Raita
(Joghurt mit Kartoffeln / Potatoe yoghurt)
- 101 Kheere Ka Raita
(Joghurt mit Gurken / cucumber yoghurt)

-Inklusivpreise-

Dessert

- 102 **Mango-Creme mit Vanilleeis**
(Mango cream with vanilla icecream)
- 103 **Lychees mit Vanilleeis**
(Lychees with vanilla icecream)
- 104 **Gajar Halwa**
(Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet /
Grated carrots with almonds and raisins)
- 105 **Kulfi**
(Hausgemachtes Mangoeis mit Kokosraspeln und Pistazien /
homemade mangoice with coconut and pistachio nuts)
- 106 **Gulab Jamun**
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
Balls made of milk and cheese baked in honey)
- 107 **FrISChe Flug-Mango mit Eis**
(Fresh mango with icecream)
- 108 **Jaipur Teller**
(Lassen Sie sich überraschen! /
Our surprise special!)

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
reich, wer ohne Schulden.

Indische Weisheit

-Inklusivpreise-