



Roshni's Palace

Herzlich Willkommen
Welcome

Reithausplatz 1 · 71634 Ludwigsburg

Tel.: 07141 / 473 58 22 / 23

Fax: 07141 / 473 58 24

www.roshnis-palace.de

Roshni's Palace

Herzlich Willkommen Welcome

Sehr verehrte Gäste

wir möchten Sie in unserem Restaurant herzlichst begrüßen, und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moghul“ näher bringen.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C.
Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber.
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.
Koriander ist gut für die Nieren.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind eng miteinander in der indischen Küche verbunden.

Wir benutzen nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte und köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste mit Freude unser Restaurant verlassen.

**Das Lächeln, das Du aussendest
kehrt zu Dir zurück.**

Indische Weisheit

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle/Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Naan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curries“, sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Naanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand zum Essen oder Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluß noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“:
Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde.
Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit typischer Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammensetzung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigne typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

**Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!**

Masala

Berühmteste Gewürzmischung Indiens.

Most famous spice mixture of India

Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce.

Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-saffron-sauce.

Jalfrezi

(mittelscharf / *mild hot*)

Im bengalischen bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt „frittieren bitte“.

Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Sauce - nach Nordindischer Art.

In Bengal Jhal means hot and Parhezi „Fried.zee“ fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - northindian style

Vindaloo (Vindy)

(mittelscharf bis sehr scharf / *mild hot and very hot*)

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.

Vindaloo is an famous indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment, tamarind, cinemon, coriander, curcuma etc.

Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat, verschiedenen Kräutern und Kokosmilch.

Meat, fish or vegetables with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.

Korma

Korma ist ein Mghlai-Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“. Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nußsauce mit Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu „Braised“. Meat or vegetables braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nut sauce with coconutmilk and almonds

Bhuna

Bhuna heisst in Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander, Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala

Bhuna means to fry in spices dry. Meat or vegetables fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander, corianderpowder, cumin, chili and garammasala.

Dips

Tamarind - Tamarind in Süß-Sauer-Sauce. Minze - frische grüne Minze in Joghurt

Achhari - eingelegt Obst-Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt - mittelscharf

Tamarind - Tamarind in sweet and sour sauce

Mint - fresh green mint in yoghurt

Achhari - inlaid fruit and vegetable mixture pureed, in yoghurt - medium sharp

Suppen

- | | | |
|----|-------------------------------------|------|
| 1. | Dal-Shorba^{5,G} | 5,20 |
| | Linsensuppe / lentil-soup | |
| 2. | Sabzi-Shorba⁵ | 5,20 |
| | Gemüsesuppe / vegetable-soup | |
| 3. | Lachsan-Shorba⁵ | 5,20 |
| | Knoblauchsuppe / garlic-soup | |
| 4. | Chicken-Shorba^{5,I} | 5,20 |
| | Hühnersuppe / chicken-soup | |
| 5. | Tomaten-Shorba^G | 5,20 |
| | Tomatensuppe / tomatoe-soup | |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Chicken-Chat^G | 7,90 |
| | Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / chicken and chickpeas salad | |
| 11. | Pappad Masala^{A8}) | 3,90 |
| | 2 Linsenfladen mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, scharf | |
| | 2 pieces of lentil-flat with tomatoes, cucumber and onion, hot | |
| 12. | Pappad (2 Stück)^{A8} | 2,90 |
| | Hauchdünne gewürzte Linsenwaffeln | |

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert
1 Koriander, Jogurt^M, 2 Tamrind Chutney, 3 Green Chili, Minze)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
 Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl^{A8} gewendet.
 All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeasflour batter.

- | | | |
|--|---|--------------|
| 14. Onion Bhaji^{A8} | Zwiebeln geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert
Spicy onions sliced, fried | 6,90 |
| 15. Vegetable-Pakora^{A8} | Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables | 7,20 |
| 16. Paneer-Pakora^{A8,G} | Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese | 7,90 |
| 17. Fish-Pakora^{A8,D} | Zartes Seelachsfilet / Tender pollak filet | 7,90 |
| 18. Chicken Pakora^{A8} | Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken | 7,90 |
| 19. Vegetable Samosa^{A1} | 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt
2 pastries filled with fresh vegetables | 6,90 |
| 20. Gemischter Vorspeisenteller (Für 2 Personen)^{A1,A8,D,G} | Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
Fresh vegetable and meat fried in chickpeas batter | 14,90 |
| 21. Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (Für 1 Person)^{G,1} | Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert,
gegrillt im Holzkohle-Lehmofen
Tender chicken marinated in different tasty sauces grilled in charcoalclayoven | 8,90 |
| 22. Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (Für 2 Personen)^{G,1} | Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert,
gegrillt im Holzkohle-Lehmofen
Tender chicken marinated in different tasty sauces grilled in charcoalclayoven | 15,90 |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
 (Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
 Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Frische knackige Salate

- | | |
|---|--------------|
| 25. Salat Saison^G | 7,90 |
| Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl
Mixed salad with homemade dressing, if requested, with oil and vinegar | |
| 26. Tomatensalat | 7,90 |
| Mit Zwiebeln, Essig und Öl
Tomato salad with onions, vinegar and oil | |
| 27. Salat Shrimps^{G,N} | 12,90 |
| Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais
Mixed salad with shrimps, cheese and corn | |
| 28. Salat Roshni^G | 14,90 |
| Mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing
Indian salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in homemade dressing | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen
Flat bread baked fresh in the charcoal in our clay oven

- | | |
|---|-------------|
| 35. Naan^{A1,G} | 4,40 |
| Ovales Brot aus Hefeteig / Oval braised bread | |
| 35A. Garlic Naan^{A1,G} | 5,20 |
| Ovales Brot aus Hefeteig / Oval braised bread
Ovales Brot mit Knoblauch / Oval braised bread with garlic | |
| 36. Roti^{A2} | 3,90 |
| Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread | |
| 37. Prantha^{A1,G} | 4,40 |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal bread | |
| 38. Butter Naan^{A1,G} | 4,90 |
| Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl in Tandoor gebacken / Flat bread with butter | |
| 39. Vegetable Prantha^{A1,G} | 5,90 |
| Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables | |
| 40. Paneer Kulcha^{A1,G} | 7,20 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
Raised bread filled with homemade cheese | |
| 41. Lachs- oder Onion Kulcha^{A1,G} | 6,90 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch
Raised bread filled with garlic | |
| 41A. Onion Kulcha^{A1,G} | 6,90 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln
Raised bread filled with onions | |
| 42. Keema Naan oder Pashawari Naan^{A1,G} | 6,90 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen
Raised bread filled with minced lamb meat or raisins | |
| 43. Chili Naan^{A1, 1,G}) | 5,20 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit grünem Chili / Flat bread flavoured with chili | |

) = scharf

Tandoori - Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen
Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India
Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Naan^{A1} und Reis,
frisches Gemüse und würzige Soßen
All Tandoori dishes are served with naan fresh from the oven and rice,
fresh vegetables and spicy sauces

- | | |
|--|--------------|
| 50. Vegetable Tandoori^{G,1} | 19,90 |
| Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt
Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, courgettes, aubergines and Peppers grilled on the spit | |
| 51. Tandoori Chicken^{G,1} | 19,90 |
| 2 Hähnchenkeule mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept
Two chickenlegs marinated in an exquisite North Indian tradition | |
| 52. Chicken Tikka^{G,1} | 19,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt
Tender marinated filet of chicken, grilled | |
| 53. Achari Chicken Tikka^{G,1} | 19,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant
Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit - vegetables in a traditional North Indian way, spicy | |
| 54. Haryali Chicken Tikka^{G,1} | 19,90 |
| Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriander-Soße mit Beilage
Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce | |
| 55. Lamm Tikka^{G,1} | 22,90 |
| Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß
Tender marinated filet of lamb stewered and roasted | |
| 56. Seekh Kabab^{G,1} | 22,90 |
| Frisch gehacktes Lammfleisch, delikater gewürzt
Fresh chopped lamb meat, delicately peppered | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Tandoori - Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen
Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India
Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Naan und Reis,
frisches Gemüse und würzige Saucen
All Tandoori dishes are served with naan fresh from the oven and rice,
fresh vegetables and spicy sauces

- | | |
|--|--------------|
| 57. Jheenga Tandoori^{G,N,1} | 24,90 |
| Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled | |
| 58. Mix-Grill-Platte^{D,G,N,1} | 24,90 |
| Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten
The various Tandoori specialities combined | |
| 59. Fisch Tikka^{G,D,1} | 22,90 |
| Seelachsfilet in joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
Coalfishfilet marinated in yoghurt and spices, crispy grilled | |
| 60. Murgh Malai Tikka^{G,1} | 19,90 |
| Marinierter Hühnerbrustfilet-Spieß vom Lehmofen mit feiner würziger Soße, mild
Marinated chickenbreastfilet grilled in clay oven with spicy sauce, mild | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Chicken-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality saffron basmati rice

- | | |
|---|--------------|
| 65. Chicken Korma ^{G,H1,H4} | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in Nussauce mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln
Tender chicken in nut sauce with shredded almonds | |
| 66. Chicken Subzi ^G | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße
Tender chicken with various fresh vegetables in currysauce | |
| 67. Chicken Curry ^G | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in Currysoße / Tender chicken in Currysauce | |
| 68. Chicken Jalfrezi ^{G,1}) | 17,90 |
| Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes and green chili, hot | |
| 69. Chicken Vindaloo ^{G,1})) | 17,90 |
| Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot | |
| 70. Butter Chicken ^G | 17,90 |
| Tandoor gegrillt Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße
Tandoor grilled tender chicken in a butter tomato sauce | |
| 71. Chicken Tikka Masala ^{G,1} | 17,90 |
| In Tandoor gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße
Tender chicken in Masalasaauce grilled in Tandoor | |
| 72. Balti Chicken ^G | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in einer leckeren Soße gegart
Boneless chicken with sweet pepper, onion, tomatoes, garlic and ginger in curry sauce | |
| 73. Chicken Saag ^G | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Norsindischer Art“
Tender chicken with spinach - a North Indian Speciality | |
| 74. Mango Chicken ^{G,1,H7} | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce | |
| 75. Chili Chicken ^{G,F,1}) | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“, scharf
Tender chicken - a North Indian Speciality, hot | |
| 76. Chicken Madras ^{G,1})) | 17,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in einer scharfen Spezialsoße mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
Tender chicken with onions, tomatoes and ginger, hot | |

) = scharf

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality saffron basmati rice

- | | |
|--|--------------|
| 80. Rogan Josh^G | 19,90 |
| Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in rogan-curry-sauce | |
| 81. Lamm Korma^{G,H1} | 19,90 |
| Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße
Tender lamb in an almond saffron-cream-sauce | |
| 82. Bhunna Ghosht^G | 19,90 |
| Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
Tender lamb with tomatoes and dried onions in a spicy sauce | |
| 83. Saag Ghosht^G | 19,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“
Tender lamb with spinach in the North Indian tradition | |
| 84. Lamm Sabzi^G | 19,90 |
| Zartes Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse und Gewürzen
Tender lamb with fresh vegetables in Masalasaucen | |
| 85. Mutton Vindaloo^{G,1})) | 19,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
Tender lamb in the spicy Goa tradition, very hot | |
| 86. Karahi Ghosht^G | 19,90 |
| Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit paprika, Zwiebelstückchen
Fried lamb in currysauce with capsicum, onionpieces | |
| 87. Lamm Bhindi Masala^G | 19,90 |
| Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Tender lamb with ledyfinger, vege, onion, ginger, garlicsauce | |
| 88. Lamm-Boti Masala^G | 19,90 |
| Zartes Lammfleisch in Masalasoße/ Tender lamb filet in masalasaucen | |
| 89. Mango Lamm^{G,H1,H4,1} | 16,90 |
| Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Casewnuss-Soße
Tender lamb in a mango-saffron-casew-sauce | |
| 90. Balti Lamm^G | 19,90 |
| Zarte Lammfleischstücke mit Paprikascheiben, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Ingwer in einer leckeren Soße gegart / Tender lamb with sweet pepper, onion,
tomatoes, garlic and ginger sauce | |
| 91. Lamm Curry^G | 19,90 |
| Lammfleischstücke in einer pikanten Curry Soße gegart
Tender lamb cooked in curry-sauce | |

) = scharf
1 = Farbstoff

Enten-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality saffron basmati rice

- | | |
|---|--------------|
| 95. Ente Vindaloo^{G,1})) | 19,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
Tender filet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot | |
| 96. Ente Sabzi^G | 19,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender filet of duck breast with various fresh vegetables | |
| 97. Krahi Ente^G | 19,90 |
| Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebeln
Tender filet of duck breast in currysauce with capsicum, onions | |
| 98. Ente Chili (scharf)^{G,1} | 19,90 |
| Entenbrust frittiert mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in roter Chilisoße
Tender filet of duck breast in the hot spicy chilisauce with onion, sweet pepper and ginger | |
| 99. Ente Jalfrezi^{G,1}) | 19,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
Tender filet of duck breast with sweet pepper, onions, tomatoes and green chili, hot | |
| 100. Ente Mango^{G,H1,H7,1} | 19,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango und Ananas in
Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt
Tender filet of a duck breast with fresh mango, pineapple in a
mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning | |
| 101. Ente Curry^G | 19,90 |
| Entenbrust in einer pikanten Curry-Soße
Tender filet of duck breast in currysauce | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Fisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality saffron basmati rice

- | | |
|--|--------------|
| 105. Fisch Chili^{D,1})) | 18,90 |
| Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf / Coalfishfilet in chilisauce, very hot | |
| 106. Fisch Curry^{G,D} | 18,90 |
| Seelachsfilet nach „Ostindischer Art“ zubereitet
Coalfishfilet in the east indian tradition | |
| 107. Fisch Bhunna^{G,D} | 18,90 |
| Erlesener Fisch gebraten mit Zwiebeln und Tomaten in Currysoße
Coalfishfilet with onion and tomato in currysauce | |
| 108. Jheenga Shahi Korma^{G,N,H1,H4} | 18,90 |
| Riesengarnelen aus der Königlichen Moghul-Küche in milder Sahne,
Mandeln, Kokosnuss mit Cashewnuss-Soße
King Prawns cooked in currysauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices | |
| 109. Jheenga-Curry^{G,N} | 18,90 |
| Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen
King prawns in currysauce delicatated seasoned | |
| 110. Jheenga Masala^{G,N} | 18,90 |
| Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße / King prawns in spicy masalsauce | |
| 111. Fisch Jalfrezi^{G,N} | 18,90 |
| Fischfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika
und Currysoße zubereitet
Fishfilet with onions, garlic, tomatoes in currysauce | |
| 112. Jheenga-Jalfrezi^{G,N,1} | 18,90 |
| Riesengarnelen mit paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
Spicy king prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili, hot | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality saffron basmati rice

- | | |
|--|--------------|
| 115. Dal Makhani^G | 15,90 |
| Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet
National dish of India: Black lentils prepared with butter | |
| 116. Bombay Alu^{G,1} | 15,90 |
| Kartoffeln in kräftiger Zitronengras-Soße, sehr scharf
Potatoes in a tasty citronella sauce, very hot | |
| 117. Dal Tarka^G | 15,90 |
| Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet
National dish of India: yellow lentils prepared with butter | |
| 118. Navrattan Korma^{G,H1,H4} | 15,90 |
| Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße
Fresh vegetables in coconut-cream-sauce | |
| 119. Palak Paneer^G | 15,90 |
| Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse
Tasty spinach with homemade cheese | |
| 120. Sabzi Kofta^G | 15,90 |
| Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße
Vegetable dumplings in a spicy currysauce | |
| 121. Channa Masala^G | 15,90 |
| Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger | |
| 122. Karahi Paneer^G | 15,90 |
| Frischer hausgemachter und gebratener Käse mit paprika und Zwiebeln in Currysoße
Fresh homemade cheese fried with sweet pepper and onions in currysauce | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality saffron basmati rice

- | | |
|--|--------------|
| 123. Bhindi Masala^G | 15,90 |
| Frisches indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße
Fresh indian ladyfinger with tomatoes, onion in currysauce | |
| 124. Mixed Vegetables^G | 15,90 |
| Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy vegetables | |
| 125. Shahi Paneer Butter Masala^G | 15,90 |
| Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße
Fresh homemade cheese in butter-masalasauce | |
| 126. Mango Mixed Vegetables^{G,H7,1} | 15,90 |
| Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Casewnuss-Soße
Mixed fresh vegetables with fresh Mango-Saffron-sauce | |
| 127. Malai Kofta^{G,H1,H4} | 15,90 |
| Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und Gemüse mit Mandeln, Rosinen
und Casewüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig milder Soße
Potato rolls dried with cream cheese and various vegetables with almonds, raisins, casewnuts | |
| 128. Cheese Chili^{G,H1,H4,1})) | 15,90 |
| Hausgemachter Käse mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln
und Knoblauch zubereitet (pikant)
Homemade cheese with sweet pepper, onions and garlic | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Reis-Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 130. Vegeables Biryani^{G,H1,H4} | 16,90 |
| Mit frischem gemischtem Gemüse
With a variety of fresh vegetables | |
| 131. Chicken Biryani^{G,H1,H4} | 17,90 |
| Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
Chicken with almonds and raisins | |
| 132. Mutton Roshni Biryani^{G,H1,H4} | 19,90 |
| Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen
Lamb with almonds and raisins | |
| 133. Shajahani Biryani^{G,H1,H4,N} | 19,90 |
| Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen
With strips of chicken breast and lamb shrimps and nuts | |
| 134. Jheenga Biryani^{G,H1,H4,N} | 19,90 |
| Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen
King prawns with almonds and raisins | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Thalis nach Art des Hauses

Verschiede Gerichte auf einen Teller
Various dishes on a plate

- | | |
|--|--------------|
| 140. Vegetable Thali für (2 Personen)^{G,A1} | 49,90 |
| Mit 3 verschiedenen Gemüsegerichten, Reis, Naan
With a variety of 3 vegetable dishes, rice, naan | |
| 140A. Vegetable Thali für (1 Person)^{G,A1} | 25,90 |
| Mit 3 verschiedenen Gemüsegerichten, Reis, Naan
With a variety of 3 vegetable dishes, rice, naan | |
| 141. Roshni Thali für (2 Personen)^{G,A1} | 59,90 |
| Mit 3 verschiedenen Fleischgerichte , Reis, Naan
With a variety of 3 meat dishes, rice, naan | |
| 141A. Roshni Thali für (1 Person)^{G,A1} | 27,90 |
| Mit 3 verschiedenen Fleischgerichte , Reis, Naan
With a variety of 3 meat dishes, rice, naan | |
| 142. Spezial-Menü (2 Personen)^{G,A1} | 64,90 |
| 5-Gänge-Menü. Lassen Sie sich überraschen
mit indischem Mangoschnaps
Special surprise menue für 2 persons, with indian liqueur | |
| 142A. Spezial-Menü (1 Person)^{G,A1} | 32,90 |
| 5-Gänge-Menü. Lassen Sie sich überraschen
mit indischem Mangoschnaps
Special surprise menue für 1 person, with indian liqueur | |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7) I Sellerie J Senf K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1 M Lupinen N Weichtiere
- Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

Beilagen

Alle Beilagen zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch
Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

- | | |
|---|-------------|
| 150. Plain Dahi^G | 3,90 |
| Einfacher Joghurt / yogurt | |
| 151. Alu Raita^G | 4,90 |
| Kartoffel-Joghurt / Potato-yogurt | |
| 152. Kheere Ka Raita^G | 4,90 |
| Gurken-Joghurt / Cucumber-yogurt | |
| 153. Pulao Ribe^{G,H1} | 6,90 |
| Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet / Basmati rice moghul-style | |

Dessert

- | | |
|---|--------------|
| 160. Mango-Creme mit Vanilleeis^{G,H1,1} | 6,20 |
| Mango cream with vanilla icecream | |
| 161. Lychees mit Vanilleeis^{G,H1} | 6,20 |
| Lychees with vanilla icecream | |
| 162. Firni^{G,H1,H7} | 4,90 |
| Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen
Honey milk with rice flour, almonds, pistachio and nuts | |
| 163. Obstsalat^{G,H1} | 7,90 |
| Mit Joghurt / Mixed fruits with sweet yogurt | |
| 164. Gulab Jamun^{G,H1,H7} | 4,90 |
| Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made of milk and cheese baked in honey | |
| 165. Roshni India Teller^{G,H1} | 13,90 |
| Lassen Sie sich überraschen, auch für 2 Personen möglich
Our surprise special, also for 2 persons if prefer | |

Aperitifs

170. Mango Sekt^{G,1}	0,2 l	5,90
Sekt mit Manojetränk		
171. Aperol mit Sekt	0,1 l	5,90
172. Maracuja Sekt¹	0,1 l	5,90
Sekt mit Maracujajetränk		
173. Sekt dry Kessler	0,1 l	4,50
174. Sherry Medium	5 cl	5,90
175. Sherry dry	5 cl	5,90
176. Martini Bianco	5 cl	5,90
177. Martini Rosso	5 cl	5,90
178. Campari Soda¹	4 cl	5,90
179. Campari Orange¹	4 cl	5,90
180. Kir¹ Sekt mit Crème de Cassis	0,1 l	5,90
181. Kir¹ Weißwein mit Crème de Cassis	0,1 l	5,90

Longdrinks / Cocktails

182. Kir Imperial	4 cl	6,90
183. Wodka Orange	4 cl	6,90
184. Bloody Mary	4 cl	6,90
Wodka, Sekt, crème de Cassis		
185. Bacardi Cola^{1,9}	4 cl	6,90
Bacardi, Coca Cola Soda		
186. Gin Tonic	4 cl	6,90
187. Bacardi Soda	4 cl	6,90
188. Bacardi Orange	4 cl	6,90
189. Bombay Gin Tonic	4 cl	6,50
190. Wodka Lemon	4 cl	6,90
191. Bombay	4 cl	6,90
Cognac, Vermouth roso & dry		
192. Bangalore	4 cl	6,90
Weißwein, Gin, Zitrone		

1=Farbstoff, 9=Coffeinhaltig

Biere

195. Stuttgater Hofbräu Pilsner vom Fass⁴	0,3 l	3,90
196. Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Fass⁴	0,5 l	4,90
197. Malteser Weißbier vom Fass⁴ Hell	0,5 l	4,90
198. Schöffelhofer alkoholfrei Weizen⁴	0,5 l	4,90
199. Malteser Weißbier Kristall⁴	0,5 l	4,90
200. Radler⁴	0,3 l	3,90
201. Radler⁴	0,5 l	4,90
202. Indisches Reis Bier Cobra⁴	0,33l	4,50
203. Indisches Bier Kingfischer⁴	0,33l	4,50

Champagner

205 Champagne A. Charbaut & Fils AOC, brut der ehrlicher Winzer-Champagner, harmonisch und elegant	0,75l	30,00
206 Moët & Chandon Brut Imperial leicht fruchtig	0,75 l	40,00

Alkoholfreie Getränke

210.	Selters Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,2 l	3,20
211.	Selters Wasser	0,4 l	4,20
212.	Selters Wasser Flasche	0,75l	6,90
213.	Pepsi light ^{1,9}	0,2 l	3,50
214.	Pepsi light ^{1,9}	0,4 l	4,60
215.	Pepsi ^{1,9}	0,2 l	3,50
216.	Pepsi ^{1,9}	0,4 l	4,60
217.	Marinda ¹	0,2 l	3,50
218.	Marinda ¹	0,4 l	4,60
219.	7 UP	0,2 l	3,50
220.	7 UP	0,4 l	4,60
221.	Spezi ^{2,1}	0,4 l	4,60
222.	Apfelschorle	0,4 l	4,60
223.	Apfelsaft	0,4 l	4,80
224.	Orangensaft	0,4 l	4,60
224A.	Orangensaftschorle	0,4 l	4,80
225.	Johannisbeersaft	0,4 l	4,80
225A.	Johannisbeerschorle	0,4 l	4,60
226.	Maracujasaft	0,4 l	4,80
226A.	Maracujaschorle	0,4 l	4,60
227.	Schweppes Bitter Lemon ²	0,2 l	3,60
228.	Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	3,60
229.	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,60

Tee Spezialitäten

Tee trinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.
Drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite tea brands requires patience, care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian as well as international tea. We wish you calm and relaxed tea times here at our house.

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne
Our tea is served with sugar candy, if desired also with whipping cream

- | | |
|---|-------------|
| 235. Tasse Chai - Indischer Haustee^{G,9} | 2,90 |
| Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung
A traditional variety made particularly fascinating by our Indian blend of spices | |
| 236. Ein Kännchen Haustee^{G,9} | 4,90 |
| 237. „Diffloo“ Assam - Indien⁹ | 4,50 |
| Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig volles Aroma und dennoch fein ist dieser Spitzentee
An elegant malty variation of highest quality, full bouquet, yet of exquisite delicacy | |
| 238. „Badamtam“ Darjeeling - Indien⁹ | 4,50 |
| Seltens Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frischblümiger Tee
Rare highland produce of best quality: slightly tart, flowery | |
| 239. „Nuwara Eliya“ Ceylon - Sri Lanka⁹ | 4,50 |
| Nuwara Eliya bedeutet „über den Wolken schwebend“. Dieser hocharomatische, zarterbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000m
Nuwara Eliya means „floating above the clouds“. This highly aromatic tea with a subtle pep is growing in regions higher than 2000 meters above sealevel | |
| 240. „Golden Nepal Typ Maloom“ Nepal - Indien⁹ | 4,50 |
| Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frischblümiger Tee
Rare highland produce of best quality: slightly tart, flowery | |
| 241. Special Earl Grey⁹ | 4,50 |
| Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas, Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen.
Kräftig und intensiv. | |
| 242. Jasmin Tee | 4,50 |
| Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert, eine vollende Harmonie | |
| 243. Grüner Tee | 4,50 |
| Indischer Grüner Tee / Indian green tea | |

Indische Getränke

250. Mango Shake^{G,1}	0,4 l	5,60
Hausgemachtes indisches Getränk mit Milch und Mango Homemade Indian drink with milk and mango, sweet		
251. Banana Lassi^G	0,4 l	5,60
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk Homemade Indian yogurt drink, sweet		
252. Lassi süß^G	0,4 l	5,60
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk Homemade Indian yogurt drink, sweet		
253. Lassi salzig^G	0,4 l	5,60
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk Homemade Indian yogurt drink, salty		
254. Mango Lassi^{G,1}	0,4 l	5,60
Joghurtgetränk mit Mango / Yogurt drink with mango		
255. Koko Lassi^{G, H1}	0,4 l	5,60
Joghurtgetränk mit Kokos / yogurt drink with coconut		
256. Mangosaft¹	0,2 l 3,10	0,4 l 4,80
257. Guavensaft¹	3,10	4,80
258. Lycheesaft¹	3,10	4,80
259. Mangoschorle¹		4,60
260. Guavenschorle¹		4,60
261. Lycheeschorle¹		4,60
262. Indischer Guavenliquer 24%	3,90	
263. Indischer Mangoliquer^C 25%	3,90	
hausgemacht / Homemade mango liqueur		

Heilkraft Indischer Gewürze

Bockschorneklesamen / Methi

Entzündungshemmend, heilend, vorbeugende Wirkung auf Abszesse, Fistelbindung, Blähungen, Geschwüre, blutreinigende Wirkung



Chili / Mircha

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosebildung



Fenchel / Saunf

Verdauungsfördernd, vorbeugend, gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen



Kardamon / Elaichi

Heilmittel für fast alle Krankheiten, Mundgeruch nach Knoblauch Genuss, Verdauungsbeschwerden, Magenbeschwerden, Nervosität, Stress, Atembeschwerden, Bronchitis, heiserkeit, Halsschmerzen, Erkältung, anregend bei Potenzschwäche



Knoblauch / Lissan

Vitamin A, B und C fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt Blutdruck gegen Husten und Erkältung und Erkältungen anregend bei Potenzschwäche



Koriander / Dhaniya

Anregend auf die Verdauungsorgane und beugt Blähungen vor



Erläuterungen „Fußnoten-Lösung“

- 1 mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe)
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 Geschwärzt (E579, E585)
- 7 mit Glucomat
- 9 coffeinhaltig

Heiße Getränke

265. Tasse Kaffee²		3,60
266. Espresso²		2,90
267. Doppelter Espresso²		4,40
268. Cappuccino^G		3,90
269. Latte Macchiatto		4,90

Spirituosen

271. Ramazotti 32%	2 cl	3,90
272. Fernet Branca 42%	2 cl	3,90
273. Wodka Absolute 40%	2 cl	3,90
274. Gin	2 cl	3,90
275. Kirschwasser	2 cl	3,90
276. Ouzo	2 cl	3,90
277. Old Monk Rum 42,8% aus Indien	2 cl	3,90
278. Kokosnuss-Schnaps 38%	2 cl	3,90
279. Indischer Mangoschnaps 38% gut für Verdauung / a digestive	2 cl	3,90
281. Sekt dry	2 cl	5,90
283. Prosecco	0,1 l	5,90

Offene Weine

Weiss

- | | | |
|--|--------------|-------------|
| 305. Untertürkheimer Riesling, QbA^L
trocken, feine süße und Säure, kombiniert mit
schöner Frucht | 0,2 l | 5,90 |
| 306. Fellbacher Lämmeler Riesling, QbA^L
halbtrocken, ein rassiger, eleganter Riesling | 0,2 l | 5,90 |
| 307. Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie, A.C^L
Kräftig, gehaltvoll würzig aus Frankreich | 0,2 l | 5,90 |
| 308. Mirza Ghalib^L
trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche | 0,2 l | 5,90 |
| 309. Weinschorle^L
Weiß oder, süß oder sauer | 0,2 l | 5,90 |

Rosé

- | | | |
|--|--------------|-------------|
| 315. Durbacher Spätburgunder Weissherbst, QbA^L
Rund, gefällig, saftig | 0,2 l | 5,90 |
| 316. Mirza Ghalib^L
trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche | 0,2 l | 5,90 |

Rotwein

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 320. Fellbacher Trollinger mit Lemberger QbA^L
halbtrocken, harmonisch, runder Geschmack | 0,2 l | 5,90 |
| 321. Montepulciano d'Albruzzo *Tore Sinello*, D.O.C.^L
trocken, vollmundig, elegant, harmonisch aus Italien | 0,2 l | 5,90 |
| 324. Degú Merlot, Vin de Pays^L
Intensiver Duft, samtig-weich, gehaltvoll | 0,2 l | 5,90 |
| 325. Mirza Ghalib^L
Indien, trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche | 0,2 l | 5,90 |
| 326. Glas Rotwein^L | 0,2 l | 5,90 |

Flascheweine

Weiss

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| 330. Verrenberger Verrenberg *Butzen*
Weissburger, QbA^L | 0,75l | 35,00 |
| Frisch angenehme Säure, saftig, Duft von reifen Birnen | | |
| 331. Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie, A.C^L | 0,75l | 35,00 |
| Frankreich, Kräftig, gehaltvoll, würzig | | |
| 332. Mirza Ghalib^L | 0,75l | 29,00 |
| trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche | | |

Rot

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| 335. Graöf Neipperg Schwarzriesling, QbA^L | 0,75l | 29,00 |
| Duftig, frine Frucht, weiche, Tannine, warmer Abgang | | |
| 336. Degú Merlot vin de Pays^L | 0,75l | 29,00 |
| Aus Frankreich, Intensiver Duft, samtig-weich, gehaltvoll | | |
| 337. Mirza Ghalib^L | 0,75l | 29,00 |
| Indien, trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche | | |
| 338. Chatilli Cabernet Sauvignon^L | 0,75l | 29,00 |
| Indien, Duft von Pflaumen, Kirschen und grünem Pfeffer, weich Tannine | | |

Rosé

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| 341. Côtes de Provence Rosé, A.C.^L | 0,75l | 29,00 |
| Frankreich, Duft von Himbeeren und Erdbeeren, saftige Frucht, kräftig, geschmeidig, elegant | | |
| 342. Mirza Ghalib^L | 0,75l | 29,00 |
| Indien, trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche | | |

Whisky

	2 cl	4 cl
290. Jonnie Walker Black Label blended Scotch Whisky	4,90	7,80
291. Chivas Regal Blended Scotch Whisky	4,90	7,80
293. Dimple Blended Scotch Whisky	5,50	8,80
294. Jack Daniel Tennessee Whisky	4,50	7,70
295. Jonnie Walker Red Label blended Scotch Whisky	3,70	5,90
296. Ballantines Scotch Whisky	3,70	5,90

Cognac Weinbrand

300. Remy Martin V.S.O.P	5,70
---------------------------------	-------------

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5,
Kamut A 6 o. A 7, Hybridstämme davon) A8 Kichererbsenmehl
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich G 1 Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1, Haselnuss H2, Kokosnuss A4, Pistazie H7)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Bei Fragen wenden Sie sich an das Servicepersonal.