

GURU

INDISCHES RESTAURANT

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

WIR HEIßEN SIE IN UNSEREM INDISCHEN RESTAURANT GURU
HERZLICH WILLKOMMEN.

DAS WORT „GURU“ BEDEUTET IN SANSKRIT UND ANDEREN AUS DEM
SANSKRIT ABGELEITETEN SPRACHEN WIE HINDI UND BENGALI
„LEHRER“. ES BEZEICHNET DEN „VERLEIHER“ DES WISSENS VIDYA.
NEBEN DEN REIN SPIRITUELLEN LEHRERN, NENNT MAN AUCH JENE
„GURU“, DIE KÜNSTE WIE GESANG UND TANZ UNTERRICHTEN.

WIR HABEN ES UNS IN UNSEREM RESTAURANT ZUR AUFGABE
GEMACHT, IHNEN DIE INDISCHE KÜCHE MIT ALL IHREN FACETTEN
UND IHRER ENORMEN GESCHMACKSVIELFALT NÄHER ZU BRINGEN.
ALL UNSERE GERICHTE WERDEN MIT GRÖßTER SORGFALT UND
AUSSCHLIEßLICH MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET.

GEHEN SIE MIT UNS AUF DIE KULINARISCHE REISE UND LASSEN SIE
SICH MIT DEN EXOTISCHEN GESCHMÄCKERN UND DÜFTEN INDIENS
VERZAUBERN!

GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS AUCH IHRE FESTE, WIE
WEIHNACHTSFEIERN UND GEBURTSTAGE FEIERN. HIERZU STELLEN WIR
IHNEN GERNE EIN MENÜ BZW. BUFFET ZUSAMMEN. AUßERDEM
BETREIBEN WIR AUCH CATERING FÜR BIS ZU 100 PERSONEN.

DAS GESAMTE GURU-TEAM HOFFT, DASS SIE SICH BEI UNS WOHL
FÜHLEN. WIR SIND IMMER BESTREBT, DASS UNSERE GÄSTE UNSER
RESTAURANT ALS FREUNDE VERLASSEN.

Aperitifs

220	GUAVA-CRANBERRY PROSECCO (Prosecco)	0,25 l	€ 6,90
221	PROSECCO SPRITZ * (Prosecco, Aperol)	0,25 l	€ 6,90
222	HUGO (Prosecco, Soda, Holunderblütensirup)	0,25 l	€ 6,90
223	HOUSE COCKTAIL *		€ 7,90
224	GLAS PROSECCO	0,10 l	€ 4,90
225	PROSECCO MANGO	0,25 l	€ 6,90
226	CAMPARI SODA *	5 cl	€ 6,90
227	CAMPARI ORANGE *	5 cl	€ 6,90
228	MARTINI BIANCO	5 cl	€ 6,50
229	MARTINI DRY	5 cl	€ 6,50
230	MARTINI ROSSO	5 cl	€ 6,50
231	SHERRY SANDEMAN DON FINO Extra Dry	5 cl	€ 6,50
232	SHERRY SANDEMAN MEDIUM	5 cl	€ 6,50



Indisches Brot

Frischgebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 140 | ROTI
frisch gebackenes Brot aus Vollkornmehl | € 2,90 |
| 141 | NAAN
frisch gebackenes Brot aus Weizenmehl | € 2,90 |
| 142 | BUTTER NAAN ODER PFEFFERMINZ PRATHA
Vielschichtiges Brot aus Hefeteig mit Butter | € 3,50 |
| 143 | KNOBLAUCH ODER INGWER NAAN
frisch gebackenes Brot mit Knoblauch oder Ingwer
(<i>garlic/ginger naan</i>) | € 3,70 |
| 144 | CHICKEN NAAN
Naan Brot gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch | € 4,50 |
| 145 | KEEMA NAAN
Naan Brot gefüllt mit Hackfleisch | € 4,90 |
| 146 | PISHAURI NAAN
Naan Brot gefüllt mit Panir Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss | € 4,50 |



Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | CHICKEN SOUP
indische Hühnerfleischsuppe
<i>Indian chicken soup</i> | € 5,90 |
| 2 | DAL SOUP
indische Linsensuppe
<i>Indian lentil soup</i> | € 5,90 |
| 3 | VEGETABLE SOUP
indische Gemüsesuppe
<i>Indian vegetable soup</i> | € 5,90 |
| 4 | SHRIMPS ODER FISCH SOUP
Krabbensuppe oder Fischsuppe
<i>shrimps soup</i> | € 6,90 |
| 5 | TOMATO SOUP
Tomatensuppe nach indischer Art
<i>Tomato soup</i> | € 5,90 |
| 6 | KARTOFFEL INGWER SOUP
Kartoffelsuppe mit Ingwer
<i>Potato soup with ginger</i> | € 5,90 |
| 7 | KAROTTEN INGWER SOUP
Karottensuppe mit Ingwer
<i>Carrot soup with ginger</i> | € 5,90 |

Tandoori Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | MURG TIKKA
zartes, gegrilltes Hühnchen in Joghurt mariniert (mit oder ohne Knochen)
<i>marinated and grilled chicken</i> | € 7,90 |
| 11 | GEMISCHTER TANDOORI VORSPEISENTELLER
verschiedene gegrillte Fleisch-Vorspeisen für zwei Personen
<i>various tandoori appetizers for 2 persons</i> | € 14,90 |
| 12 | PANEER SEEKH KEBAB | € 9,50 |

Salate & Beilagen

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | SALAT DER SAISON
<i>seasonal salad</i> | € 6,90 |
| 31 | THUNFISCH SALAT
gemischter Salat mit Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing und Naan Brot
<i>mixed salad with avocado, pomegranate, balsamic dressing and naan bread</i> | € 11,90 |
| 32 | CHICKEN TIKKA SALAT
im Tandoori Ofen gegrilltes Hähnchenfilet auf buntem Salat mit Avocado, Mandarine, hausgemachtem Joghurt-Dressing und Naan Brot
<i>Chicken fillet grilled in the tandoori oven on a colorful salad with avocado, Tangerine, homemade yoghurt dressing and naan bread</i> | € 16,50 |
| 33 | CHICKEN SEEKH KEBAB SALAT
Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß mit buntem Salat mit Avocado, Granatapfel, hausgemachtem Joghurt Dressing und Naan Brot
<i>Minced chicken, finely seasoned, on a skewer with a colorful salad with avocado, Pomegranate, homemade yoghurt dressing and naan bread</i> | € 16,50 |
| 34 | JHEENGA TANDOORI SALAT
Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitrone und Knoblauch
im Lehmofen gegrillt auf gemischtem Salat mit Mandarine, Avocado, Granatapfel, Balsamicodressing und Naan Brot
<i>King prawns marinated with ginger, lemon and garlic grilled in a clay oven on a mixed salad with tangerine, avocado, Pomegranate, balsamic dressing and naan bread</i> | € 23,90 |
| 35 | PANEER TIKKA SALAT
Marinierter hausgemachter Käse auf buntem Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel, hausgemachtem Joghurt-Dressing und Naan Brot
<i>Marinated homemade cheese on a colorful salad with fresh mango, avocado, pomegranate, homemade yoghurt dressing and naan bread</i> | € 15,50 |
| 36 | PLANE DAHI
einfacher Joghurt
<i>simple yoghurt</i> | € 2,90 |
| 37 | KHEERA KA RAITA
Gurken Joghurt
<i>cucumber yogurt</i> | € 3,90 |
| 38 | MIX RAITA
Kartoffel, Gurken, Tomaten Joghurt
<i>Potato, cucumber, tomato yoghurt</i> | € 3,90 |

Safran-Basmati-Reis

- | | |
|---------------------|--------|
| KLEINE PORTION REIS | € 3,50 |
| GROBE PORTION REIS | € 4,90 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 15 | PAPPAD 4 STÜCK
Hauchdünne Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Saucen
<i>Lentil wafers with 3 different tasty sauces</i> | € 3,90 |
| 16 | VEGETABLE PAKORAS
Frisches Gemüse im knusprigen Kichererbsen Teigmantel
<i>fresh fried vegetables</i> | € 5,90 |
| 17 | PANEER PAKORA
Hausgemachter Käse im knusprigen Kichererbsen Teigmantel
<i>Home made fried cheese</i> | € 5,90 |
| 18 | CHICKEN PAKORA
Hühnerfleischstreifen im knusprigen Kichererbsen Teigmantel
<i>fried chicken</i> | € 6,90 |
| 19 | VEGETABLE SAMOSA
knusprige Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt
<i>Two pastries filled with potatoes and peas</i> | € 6,90 |
| 20 | JHEENGA PAKORA
Riesengarnelen im knusprigen Teigmantel
<i>fried King Prawns</i> | € 6,90 |
| 21 | ONION BHAJI ODER PUNJABI PAKORAS
Zwiebelringe im knusprigen Teigmantel oder frittierte Gemüsebällchen
<i>fried onion rings or vegetable balls</i> | € 6,90 |
| 22 | FISH PAKORA
zarte Fischstücke im knusprigen Kichererbsenteigmantel
<i>fried tender fish fillets</i> | € 6,90 |
| 23 | VORSPEISE FÜR ZWEI PERSONEN
verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse (vegetarisch)
<i>various pakoras for two persons – vegetarian</i> | € 10,90 |
| 24 | VORSPEISE FÜR ZWEI PERSONEN
verschiedene Pakoras mit Gemüse, Hühnchen, Fisch und hausgemachtem Käse
<i>various Pakoras with vegetables, chicken, fish and cheese</i> | € 12,90 |



ALLE WARMEN VORSPEISEN WERDEN MIT DREI VERSCHIEDENEN SCHMACKHAFTEN DIPS SERVIERT.
ALLE PAKORAS WERDEN IN KICHERERBSENMEHL GEWENDET UND FRITTIERT.

Thalis

verschiedene Gerichte auf einem Tablett für 2 Personen
various dishes on a tray for two

- | | | |
|----|--|---------|
| 59 | FISCH THALI
Fisch Masala, Jheenga Korma, Fisch Spinat, Gurken Joghurt, Reis und Naan
<i>fish masala, Jheenga korma, fish spinach, cucumber yoghurt, rice and naan</i> | € 54,90 |
| 60 | VEGETABLE THALI
gemischtes Gemüse Curry, ein Linsengericht mit gelben oder schwarzen Linsen, Spinat-Käse Gericht, raita, Reis, Naan
<i>mixed vegetable curry, lentil dish with yellow or black lentils, spinach cheese dish, raita, rice and naan</i> | € 42,90 |
| 61 | NONVEGETABLE THALI
Chicken Masala, Lamm Korma, Chicken Palak, Raita, Reis und Naan
<i>chicken masala, lamb korma, chicken spinach, raita, rice and naan</i> | € 45,90 |
| 62 | GURU THALI
Chicken Masala, Lamm Palak, Vegetable Korma, Raita, Reis und Naan
<i>chicken masala, lamb spinach, vegetable korma, raita, rice and naan</i> | € 45,90 |
| 63 | APNI THALI
Überraschung des Chefkochs
<i>surprise from our chef</i> | € 46,90 |

Biryanis

Biryani ist ein gedünstetes Reisgericht

- | | | |
|----|---|---------|
| 65 | CHICKEN TIKKA BIRYANI
Hühnerfleisch auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt
<i>chicken pieces on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i> | € 16,50 |
| 66 | LAMM MOGLAI BIRYANI
Lammfleisch auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt
<i>lamb on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i> | € 19,50 |
| 67 | VEGETABLE BIRYANI
frisches Gemüse auf gedünstetem Reis mit Mandeln und Rosinen, dazu Joghurt
<i>fresh vegetables on stewed rice with almonds and raisins, and yoghurt</i> | € 14,90 |
| 68 | JHEENGA BIRYANI
Riesengarnelen auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt
<i>king prawns on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i> | € 23,90 |
| 69 | GURU BIRYANI
gemischtes Gemüse und verschiedene Fleischsorten auf gedünstetem Reis mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt
<i>mixed vegetables with lamb, chicken on stewed rice with almonds, raisins and yoghurt</i> | € 20,90 |

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | PALAK PANEER
Spinatkreation mit hausgemachtem Käse
<i>Spinach with homemade cheese</i> | € 14,90 |
| 41 | BHINDI MASALA PIKANT
frische Okras mit Zwiebeln, Tomaten in pikanter Sauce
<i>fresh ladyfingers with onions and tomatoes in hot sauce</i> | € 14,90 |
| 42 | BUTTER PANEER MASALA
hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Sauce
<i>homemade cheese in butter tomato sauce</i> | € 14,90 |
| 43 | MIXED VEGETABLE MASALA
frisches Gartengemüse nach indischer Art
<i>fresh vegetables in indian style</i> | € 14,50 |
| 44 | VEGETABLE KOFTA
Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in würziger Curry-Sauce
<i>vegetable dumplings in a spicy curry- sauce</i> | € 14,90 |
| 45 | PALAK KOFTA
Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Spinat-Butter-Sauce
<i>vegetable dumplings in spinach</i> | € 14,90 |
| 46 | MALAI KOFTA
Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Safran-Mandel-Sauce
<i>potato cheese balls with raisins, almonds in cream sauce</i> | € 15,50 |
| 47 | DAL MAKHANI
indisches Nationalgericht, gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet
<i>national dish of India, yellow or black lentils prepared with butter</i> | € 13,50 |
| 49 | KADAI PANEER SCHARF
hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
in typisch indischer Sauce
<i>home made cheese with capsicum, tomato and onions in curry sauce</i> | € 14,90 |
| 51 | VEGETABLE KORMA
frisches Gemüse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Safran-Mandel-Sauce
<i>fresh vegetables in saffron almond sauce</i> | € 15,50 |
| 52 | BHARTA
traditionelles Auberginengericht aus dem Holzkohle- Lehmofen mit
Zwiebeln und Tomaten gebraten
<i>traditional aubergine dish with onions and tomato</i> | € 14,90 |
| 56 | ALU CHANA MASALA SCHARF
Kichererbsen, Kartoffeln u. Zwiebeln in kräftiger Curry-Sauce mit
frischen Tomaten und Ingwer
<i>chickpeas in curry sauce with fresh tomato, ginger and onions</i> | € 13,90 |
| 57 | VEGETABLE JALFREZI SCHARF
frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln
<i>fresh vegetables with cheese, capsicum tomato and onions</i> | € 14,90 |

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Chicken Curry Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 85 | CHICKEN TIKKA MASALA SCHARF
Spezialität des Hauses
<i>speciality of the house (hot)</i> | € 16,50 |
| 86 | BUTTER CHICKEN
gegrilltes Tandoori Chicken in Butter-Tomaten-Sauce geschmort
<i>tender chicken in a butter tomato sauce</i> | € 16,90 |
| 88 | CHICKEN PALAK
Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation geschmort
<i>tender chicken in spinach</i> | € 16,50 |
| 89 | CHICKEN CURRY
typisch indisches Chicken-Curry
<i>typical indian chicken curry</i> | € 15,90 |
| 90 | MANGO CHICKEN
zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce geschmort
<i>tender chicken in Mango saffron almond sauce</i> | € 16,90 |
| 91 | CHICKEN KORMA
Hühnerfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort
<i>tender chicken in saffron almond sauce</i> | € 16,90 |
| 93 | KADAI CHICKEN MITTELSCHARF
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce
<i>chicken with capsicum, onion and tomato in a tasty typical indian sauce</i> | € 16,50 |
| 94 | MURG NILGIRI MITTELSCHARF
zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce
mit Kokosnussmilch und grünem Chilli, Minze und Spinat
<i>tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce
with chilli, mint and spinach</i> | € 16,50 |
| 96 | GARLIC CHICKEN MITTELSCHARF
Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort
<i>tender chicken in spicy garlic-curry sauce (hot)</i> | € 16,50 |
| 97 | CHICKEN BHUNNA MITTELSCHARF
Huhn mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce
<i>tender chicken with capsicum, onion, spicy-(hot) garlic-ginger-curry sauce</i> | € 16,50 |
| 99 | CHICKEN VINDALOO SEHR SCHARF
zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt
<i>boneless chicken with potatoes, hot style</i> | € 16,50 |

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Fisch Curry Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | JHEENGA MASALA PIKANT
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce
<i>king prawns in tasty tomato-garlic-curry-sauce (hot)</i> | € 22,50 |
| 111 | JHEENGA CURRY
Riesengarnelen in Knoblauch-Curry-Sauce
<i>king prawns in garlic-curry-sauce</i> | € 22,30 |
| 112 | JHEENGA PALAK
Riesengarnelen in Spinatcreation
<i>king prawns in spinach</i> | € 22,50 |
| 113 | GURU FISCH CURRY
Fisch Curry nach Goa-Art | € 18,50 |
| 114 | FISCH MASALA SCHARF
Fischfilet mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce
<i>fine fish filet in special sauce with capsicum and onions (hot)</i> | € 18,90 |
| 115 | KING PRAWN VINDALOO SEHR SCHARF
marinierte Riesengarnelen gegrillt im Lehmofen
in Tomaten-Butter-Masala-Sauce
<i>king prawns grilled in tandoor in tomato butter masala sauce</i> | € 22,50 |
| 116 | JHEENGA KORMA
Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce
<i>king prawns in saffron-almond-sauce</i> | € 22,90 |



ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Enten Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | ENTE MASALA
Entenfilet in typisch indischer Masala-Sauce
<i>filet of duck in typical indian sauce</i> | € 18,50 |
| 122 | ENTE MANGO
zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in
Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt
<i>tender filet of duck breast with fresh mango in
a mango-saffron-cashew-sauce</i> | € 18,90 |
| 123 | ENTE KARAHI MITTELSCHARF
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Kashmiri Gewürzen
<i>filet of duck breast with capsicum, onions and herbs from kashmir (hot)</i> | € 18,50 |
| 124 | ENTE VINDALOO SEHR SCHARF
Entenbrustfilet mit Kartoffeln in Knoblauch Curry Sauce geschmort
<i>filet of duck breast with potatoes in garlic curry sauce</i> | € 18,90 |
| 125 | ENTE SABZI
gegrillte Ente mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Curry Sauce
<i>tender filet of duck breast with various fresh vegetables in curry sauce</i> | € 18,90 |



ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Lammfleisch Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | ROGAN JOSH PIKANT
zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce
<i>tender lamb in rogan-curry-sauce</i> | € 17,90 |
| 101 | LAMM KORMA ODER MANGO LAMM
zartes Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort
zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Sauce geschmort
<i>tender lamb in saffron-almond-sauce / tender lamb in mango-saffron-sauce</i> | € 18,90 |
| 102 | LAMM PALAK
zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinatkreation
<i>tender lamb with spinach</i> | € 18,50 |
| 103 | LAMM VINDALOO SEHR SCHARF
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort
<i>lamb with potatoes in garlic-curry-sauce (hot)</i> | € 18,30 |
| 104 | LAMM KARAHI SCHARF
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirgewürzen geschmort
<i>lamb with capsicum, onions and herbs from kashmir</i> | € 18,50 |
| 105 | RARHA GOSHT SCHARF
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce geschmort
<i>lamb in garlic-ginger-sauce (hot)</i> | € 18,30 |
| 106 | LAMM NILGIRI SCHARF
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern
in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat
<i>tender lamb with coriander leaves, green chilli, mint, coconut milk and spinach</i> | € 18,50 |
| 107 | ACHARI GOSHT SCHARF
Lammfleisch mit spezieller Gewürzmischung
(Chili, Zitrone, Bockshornklee etc.) in Curry-Ingwer-Sauce geschmort
<i>lamb cooked in traditional achari style (musterd, lemon, fenugreek etc)</i> | € 18,30 |
| 108 | BHINDI GOSHT
frische Okras mit Lammfleisch in Zwiebeln, Tomaten-Curry-Sauce
<i>fresh ladyfingers with lamb in onions, tomato-curry-sauce</i> | € 18,90 |
| 109 | LAMM BOTI MASALA SCHARF
zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce
(Masala ist eine spezielle Gewürzmischung)
<i>tender lamb in masala sauce</i>
<i>(masala is a special spice mixture)</i> | € 18,50 |

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Tandoori Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 74 | TIKKA ACHARI TAKA TAK SCHARF
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch-Joghurt und mixed Pickles im Ofen gegrillt
<i>boneless chicken grilled in clayoven in Achari style (ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels)</i> | € 16,50 |
| 75 | TANDOORI CHICKEN
Hähnchenkeule (mit Knochen), eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gegrillt
<i>two chickenlegs with bones marinated in a yoghurt sauce, grilled in clayoven</i> | € 16,50 |
| 76 | CHICKEN TIKKA
zarte gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert
<i>grilled chicken filet, marinated in yoghurt sauce</i> | € 16,50 |
| 77 | LAMM TIKKA
zartes mariniertes Lammfilet am Spieß gegrillt
<i>tender marinated grilled lamb</i> | € 19,90 |
| 78 | JHEENGA TANDOORI
Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade gegrillt
<i>grilled king prawns marinated in yoghurt-garlic-sauce</i> | € 23,90 |
| 79 | SEEKH KEBAB
würziges Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt (ein typisches und beliebtes Gericht in Nord-Indien)
<i>fresh chopped lamb grilled (a typical north-indian dish)</i> | € 18,90 |
| 80 | ENTE TIKKA
Entenbrustfilet gegrillt in einer Marinade aus Zitrone, Gewürzen und Ingwer
<i>grilled duck filet marinated with lemon, ginger and masala</i> | € 20,50 |
| 81 | FISCH TIKKA
Gegrillter Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauch-Marinade aus dem Lehmofen
<i>fish marinated in delicious lemon and garlic, grilled in clayoven</i> | € 19,50 |
| 82 | MIX GRILLPLATTE
Gemischte Grillspezialitäten
<i>various grilled specialties</i> | € 20,50 |
| 83 | HARIYALI TIKKA
zartes, mariniertes Hühnerfleisch gegrillt in Minze und Koriander-Sauce
<i>tender marinated chicken filet grilled in mint and coriander sauce</i> | € 16,50 |

ALLE DIESE KÖSTLICHKEITEN WERDEN IN EINEM SPEZIELLEN HOLZKOHLEN-LEHMOFEN ZUBEREITET.
ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BESTEN SAFRAN-BASMATI-REIS

Desserts

150	MANGOCREAM MIT VANILLEEIS	€ 6,90
151	MANGO SORBET	€ 6,90
152	GULAB JAMUN Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	€ 6,90
153	GAJAR HALWA geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet <i>grated carrots with almonds and raisins</i>	€ 7,90
154	FIRNI REISPUDDING	€ 6,90

