

HOTEL-RESTAURANT ROMÄUS



Speisekarte

☎ 07721-9959067

**Warenburgstraße 4
78050 Villingen-Schwenningen**



Zusatzstoffe:

0 = mit Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln,
8 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene.
Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.

Herzlich Willkommen im

HOTEL-RESTAURANT ROMÄUS

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen die Vielfalt der traditionellen indischen Küche näherzubringen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach authentischen Rezepten zubereitet – mit knackigem Gemüse, erlesenen Zutaten und über 36 aromatischen Gewürzen. Jede Speise entsteht mit viel Liebe zum Detail und wird von unserem Küchenteam fein auf den europäischen Geschmack abgestimmt.

Mögen Sie es scharf? Ganz nach Ihrem Wunsch bereiten wir jedes Gericht mild, mittelscharf oder original indisch scharf zu. So genießen Sie Ihre Speisen genau so, wie es Ihnen am besten gefällt.

Haben Sie besondere Wünsche oder einmal einen Grund zur Unzufriedenheit, sprechen Sie uns bitte an. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie – denn es ist unser Ziel, dass Ihr Besuch bei uns zu einem rundum genussvollen und unvergesslichen Erlebnis wird.

Ihr Hotel-Restaurant Romäus Team

Alkoholfreie Getränke

1	Wasser still oder sprudel	0,3l	2,90		
2	Wasser still oder sprudel	0,4l	3,40		
3	Wasser still oder sprudel	0,75l	5,90		
4	Coca-Cola ^{0,9}	0,3l	3,20	0,4l	3,90
5	Coca-Cola light ^{0,7,9}	0,3l	3,20	0,4l	3,90
6	Coca-Cola Zero ^{0,7,9}	0,3l	3,20	0,4l	3,90
7	Fanta ⁰	0,3l	3,20	0,4l	3,90
8	Sprite	0,3l	3,20	0,4l	3,90
9	Spezi ^{0,9}	0,3l	3,20	0,4l	3,90
10	Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	3,70		
11	Ginger Ale ⁰	0,2l	3,70		

Säfte und Schorlen

12	Johannesbeersaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Johannesbeer Nektar	0,3l	3,90	0,4l	4,30
13	Guavesaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Guave Nektar	0,3l	3,90	0,4l	4,30
14	Lycheesaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Lychee Nektar	0,3l	3,90	0,4l	4,30
15	Maracujasaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Maracuja Nektar	0,3l	3,90	0,4l	4,30
16	Mangosaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Mango Nektar	0,3l	3,90	0,4l	4,30
17	Apfelsaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Apfelsaft	0,3l	3,90	0,4l	4,30
18	Orangensaft Schorle	0,3l	3,60	0,4l	3,90
	Orangensaft	0,3l	3,90	0,4l	4,30

Indische Lassis

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk^m.

Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es im Gegensatz zu anderen Getränken die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

24	Bananen Lassi (süß) ^m	0,3l	4,10
25	Meethi Lassi (süß) ^m	0,3l	4,10
26	Namkeen Lassi (salzig) ^m	0,3l	4,10
27	Mango Lassi ^m	0,3l	4,10
28	Masala Lassi (würzig) ^m	0,3l	4,10
29	Kokosnuss Lassi ^m	0,3l	4,10

Warme Getränke

30	Chai Latte (Chai Pulver im heißen Wasser) ^m	Glas	3,90
31	Original indian Chai (frisch zubereitet aus der Küche mit Milch ^m)	Tasse	3,90
32	Kaffee Creme ⁹	Tasse	3,30
33	Espresso ⁹	Tasse	2,90
34	Espresso Doppel ⁹	Tasse	3,50
35	Cappuccino ⁹	Tasse	3,80
36	Latte Macchiato ^m	Tasse	3,30
37	Heiße Schokolade / Kakao	Tasse	3,30
40	Bio Tee in Tasse/Beutel	Tasse	3,50
·	Bio Brennnessel Tee	Tasse	3,50
·	Bio Pfefferminz Tee	Tasse	3,50
·	Bio Japan Sencha Tee	Tasse	3,50
·	Bio Pflaume Zimt Tee	Tasse	3,50
·	Bio Wiesenblüten Tee	Tasse	3,50
·	Bio Vitamin Oase Tee	Tasse	3,50
·	Bio Jasmin Teebeutel	Tasse	3,50
·	Bio Ingwer Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,50
·	Bio Grüner Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,50
·	Bio Ingwer Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,50
·	Bio Früchte Tee (Ayurvedisch)	Tasse	3,50
·	Bio Earl Grey Schwarztee	Tasse	3,50
·	Bio Beerenliebe Tee	Tasse	3,50
·	Bio Kamille Tee	Tasse	3,50

Biere

45	Fürstenberg Pils vom Fass	0,3l	3,90	0,5l	4,80
46	Fürstenberg Hefeweizen Hell			0,5l	4,30
47	Fürstenberg Radler			0,5l	4,30
48	Fürstenberg Cola Weizen			0,5l	4,30
49	Fürstenberg Kristallweizen			0,5l	4,30
50	Paulaner alkoholfreies Weizen			0,5l	4,30
51	Indisches Kingfisher Premium Lagerbier	0,33l			4,50

Aperitifs

601	Glas Prosecco	0,2l	4,80
602	Campari (Soda, Orangensaft)	5 cl	5,90
603	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	0,2l	6,50
604	Martini Bianco	4 cl	4,20



Weine

Indische Weine

- | | | | | | |
|----|--|------|------|-------|----|
| 75 | Indischer Weißwein | 0,2l | 5,90 | 0,75l | 22 |
| | (Sula aus Nashik / trocken / kräutig, mit einer Andeutung von grünem Pfeffer, frisch geschnittenem Gras und einer Note Gewürz) | | | | |
| 76 | Indischer Rotwein | 0,2l | 5,90 | 0,75l | 22 |
| | (Sula aus Nashik / trocken / ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirschen und Pflaumen, mit Aromen schwarzen Pfeffers) | | | | |

Weißwein

- | | | | | | |
|----|---|------|------|-------|----|
| 77 | Bon Courage Sauvignon Blanc | 0,2l | 6,40 | 0,75l | 19 |
| | Frisch, fruchtig, mit feiner Säure und leichten Zitrusnoten | | | | |
| 78 | Durbacher Riesling Trocken | 0,2l | 5,90 | 0,75l | 21 |
| | Klassisch, lebendig und elegant-typisch badischer Riesling | | | | |
| 79 | Grauburgunder trocken | 0,2l | 5,90 | 0,75l | 19 |
| | Weich, ausgewogen und feinfruchtig-ein klassischer Grauburgunder mit hermonischer Säure | | | | |

Roséwein

- | | | | | | |
|----|---|------|------|-------|----|
| 80 | Oberkirch Rosé fruchtig | 0,2l | 5,90 | 0,75l | 21 |
| | Leicht, fruchtig und angenehm süffig-perfekt für warme Tage | | | | |

Rotwein

- | | | | | | |
|----|--|------|------|-------|----|
| 81 | Khora Primitivo IGP | 0,2l | 6,50 | 0,75l | 23 |
| | Kräftig rund und weich-mit Aromen dunkler Beeren | | | | |
| 82 | Kiechlin Spätburgunder Trocken | 0,2l | 6,40 | 0,75l | 22 |
| | Elegant, feinwürzig und samtig-klassischer Burgunder | | | | |
| 83 | Oberkirch Merlot Qualitätswein | 0,2l | 6,50 | 0,75l | 24 |
| | Weich, harmonisch, mit Noten von Kirsche und Vanille | | | | |

Longdrinks

530	Gin Tonicl 0 37,5% vol	5 cl	7,90
532	Bacardi Cola 9 38,0% vol	5 cl	7,90
533	Jackie Cola 9 40,0% vol	5 cl	7,90

Spirituosen

65	Jägermeister 35,0% vol	2 cl	2,90
66	Grappa 40,0% vol	2 cl	2,90
67	Williams Birne 40,0% vol	2 cl	2,90
68	Wodka 40,0% vol	2 cl	2,90
69	Ouzo 38,0% vol	2 cl	2,90
70	Sambuca 40,0% vol	2 cl	2,90

Indische Spirituosen

72	Mangolikör ^{e1,m}	2 cl	3,20
73	Kokosnuss-Schnaps	2 cl	3,20
74	Indischer Rum	2 cl	3,20

Wir bieten Ihnen weitere Longdrinks auf Nachfrage an.

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen (außer 94) werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips gereicht
All warm appetizers (except 94) come with three different tasty dips

93 Aloo Tikki

Spezielle Snacks aus Kartoffeln, Kräutern und verschiedenen Gewürzen 6,90
Special snacks made of potatoes, peas, herbs and various spices

94 Paani Puri Golgappa (6 Stück)

Frittierte Bällchen aus Weizen und Grieß serviert mit würzigen Kartoffeln und Gewürzwasser 6,90
Crispy fried balls made of wheat and semolina, served with spiced potatoes and seasoned water

95 Vegetable Pakoras

Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert^{m1} 5,90
Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil^{m1}

96 Vegetable Samosa (2 Stück)

2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen^{m1} 6,40
2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices^{m1}

97 Mushroom Pakoras

Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert^{m1} 6,40
Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour^{m1}

98 Spicy Onion Bhaji

Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert^{m1} 6,40
Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour^{m1}

99 Paneer Pakoras

Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert^{m1,m} 6,80
Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour^{m1,m}

100 Chicken Pakoras

Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert^{m1} 7,10
Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour^{m1}

101 Fish Pakoras

Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert^{m1,f} 7,90
Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour^{m1,f}

102 Jheenga Pakoras

Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt^{m1,k} 8,90
Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour^{m1,k}

103 Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen (Vegetarisch) 12,90

Eine Bunte Kombination einiger Pakoras^{m1}
Various Appetizers of Pakoras^{m1}

104 Fisch Amritsari (knusprig-würzige Fisch)

Fischfilet frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, Knoblauch, 8,90
frischer Ingwer, Indische Gewürzen^{m1,f}
Fish fillet fried in butter made from chickpeas flour, garlic, fresh ginger, Indian spices^{m1,f}

Suppen

87 Dal Soup

Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art^m 5,20
Indian yellow lentil soup, south Indian style^m

88 Tomato Soup

Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne^m 5,20
Tomatoes soup with cream^m

89 Vegetable Soup

Indische Gemüsesuppe 5,20
Indian vegetable soup

90 Chicken Soup

Hühnerfleischsuppe 5,10

91 Jheenga Soup

Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen^k 5,90
Delicious prawn, lentil soup Mumbai style^k

92 Malkantani Soup

Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch 5,90
Hot soup with lentils, rice and chicken

Beilagen

150 Kheera Raita

Joghurt mit Gurken fein gewürzt^m 3,60
Yogurt with cucumber, delicately spiced^m

151 Mix Raita

Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt^m 3,90
Yogurt with onions, Cucumber, tomatoes and chilies, delicately spiced^m

152 Joghurt

Plain Yogurt^m 3,40

FrISChe knackige Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)
All salads are served with homemade dressing (house recipe)

153 Salat Punjab

Gemischter Salat mit eingelegten Kräutern, Zwiebeln, Mais, serviert mit marinierten hausgemachten Käse (Paneer Tikka), gegrillt im Original indischen Lehmofen.^{0,m}
Mixed salad with pickled herbs, onions, corn, served with marinated homemade cheese (Paneer Tikka), grilled in the original Indian tandoor oven.^{0,m}

154 Salat Ganesha

Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais^{m,k} 8,90
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn^{m,k}

155 Salat Indisch

Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, 8,90
Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing^m
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing^m

156 Kleiner gemischter Salat als Beilage

small mixed salad as side dish 5,90

157 Mr. Singh Salat

gemischter Salat mit geschälten Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt ^k 9,90
Mixed salad with peeled shrimp marinated and grilled in the tandoor in the house style^k

158 Lahori Salat

Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln, Koriander und Spezial Gewürze 8,90
Chickpeas, Tomatoes, Cucumbers, Red Onions, Coriander and Special Spices



Indische Brote

105 Papadam

2 Knusprige Brote aus Linsenmehl mit drei Dips 3,00
Two flat breads made from lentil flour with three dips

106 Keema Naan

Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)^{m1} 4,90
Flat bread with Lamb and chicken minced meat^{m1}

107 Butter Naan

Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter^{m1,m} 3,20
Flat bread with butter^{m1,m}

108 Garlic Roti

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl (knusprig) & innen locker. 3,60
Mit Knoblauch gewürzt^{m1}
Leavened Indian flat bread with garlic^{m1}

109 Naan

Indisches Fladenbrot aus Hefeteig^{m1} 3,00
Leavened Indian flat bread^{m1}

110 Garlic Naan

Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt^{m1} 3,60
Flat bread flavoured with Garlic^{m1}

111 Paneer Naan

Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)^{m1,m} 4,90
Flat bread with homemade cheese^{m1,m}

112 Namaste Naan

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und 4,90
hausgem. Käse (garniert mit Salat)^{m1,m}
Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese^{m1,m}

113 Pishawari Naan

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und 4,90
Kokosnussraspeln (garniert mit Salat)^{c,m1}
Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes^{c,m1}

114 Veggi Naan

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat)^{m1} 4,90
Flat bread filled with vegetables^{m1}

115 Chili Naan

Indisches Fladenbrot mit frischem Chili gewürzt^{m1} 3,70
Flat bread flavoured with fresh chili^{m1}

Spezialitäten aus dem Tandoor

Specialties from the Tandoor

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert. Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht die Bio-Kokosnussskohle den Gerichten ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte servieren wir feinsten Basmatireis aus Nord-Indien. Dazu servieren wir Currysauce.

The tandoor is a traditional, handcrafted clay oven, specially imported from India. All tandoori dishes are grilled in our own traditional clay oven, the „tandoori.“ The organic coconut charcoal lends the dishes a special, slightly smoky flavor. All dishes are served with the finest basmati rice from northern India.

200 Tandoori Mix Grill

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten 20,90

(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)^{0,k}

Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns)^{0,k}

201 Chicken Tikka Tandoori

Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt mit Hausgemachtem Currygeschmack^{0,4} 15,90

Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with homemade Curry taste^{0,4}

202 Chicken Tikka (Garlic)

Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce^{0,4} 17,90

Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce^{0,4}

203 Lamm Tikka Tandoori

Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart^{0,4} 17,90

Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor^{0,4}

204 Jheenga Tandoori

geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoori gegrillt^{0,k} 19,90

House special marinated prawns, grilled in the Tandoor^{0,k}

205 Paneer Tikka

Hausgemachter Käse am Spieß im Tandoor gebacken^{0,m} 16,90

Homemade cheese cooked on a spit in the Tandoor^{0,m}

206 Chicken Haryali

im Tandoor gegrillte Hühnerfleischstücke mit Minze, Joghurt, Ingwer, Knoblauch^{0,m} 17,90

Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with mint taste, ginger and garlic^{0,m}

207 Chicken Malai Tikka

Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt mit Butter-Cashew-Sauce^{0,c,m} 17,90

Chicken breast pieces grilled on a skewer in the tandoor with butter cashew sauce^{0,c,m}

208 Tandoori Fisch Tikka

Fein mariniert Fisch Filet nach Art des Hauses in Tandoor Ofen gegrillt Finely ^{0,f,m} 16,90

marinated fish fillet house style, grilled in the tandoor oven^{0,f,m}

209 Tandoori Chicken mit Knochen (2 Stk.)

Hähnchenschenkel im Tandoor am Spieß gegrillt^{0,m} 16,90

Chicken thighs grilled on a skewer in the tandoor^{0,m}



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten mit Huhn

Chicken Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice (Chicken fillet in pieces)
Chicken Specials

121 Chicken Curry

Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce 14,90
Chicken fillet in a mild curry sauce

122 Chicken Karahi

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch 15,90
und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic, tomatoes,
cooked with ground spices

123 Banana Chicken

Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce^c 15,90
Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a North-Indian speciality, hot^c

124 Chicken Korma

Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften 15,90
Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen^m
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream,
almonds, coconut and delicate spices (very mild)^m

125 Chicken Tikka Masala

Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce^o 15,90
mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs^o

126 Chicken Mango

Hähnchenfleisch in Mango Currysauce 15,90
Chicken fillet in Mango Currysauce

127 Butter Chicken

Gegrilltes Hähnchenfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, 15,90
Curry und Tomaten^{c,m}
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes^{c,m}
with delicious spices

128 Chili Chicken

Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in sehr scharfer Sauce 15,90
Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten mit Huhn

Chicken Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice (Chicken fillet in pieces)
Chicken Specials

129 Chicken Madras

Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, 15,90
Kokosmilch mit Champignons
Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons

130 Chicken Sabji

Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce 15,90
mit einem Schuss Sahne und Gewürzen^m
Chicken fillet with fresh vegetables and spices with a dash of cream^m

131 Chicken Nilgiri

Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert^{0,m} 15,90
Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds^{0,m}

132 Chicken Palak

Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, 15,90
Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and
spinach, North Indian style

133 Chicken Dhansak

Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben 15,90
Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils,
spices and medium hot curry sauce

134 Chicken Vindaloo

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce 15,90
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce

135 Chicken Jalfrezi (pikant)

gegrillte Hähnchenfleisch in einer pikant indisch gewürzten Soße 15,90
mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Zwiebeln
Grilled chicken in a spicy Indian sauce with tomatoes, peppers, ginger and onions



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten mit Lamm

Lamb Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

136 Lamm Curry

Lammfleisch in milder Currysauce 15,90
Lamb pieces in a mild curry sauce

137 Lamm Korma

Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften 16,90
Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen^m
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream,
almonds, coconut and fine spices^m

138 Lamm Karahi

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, 16,90
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes,
fresh herbs and ground spices

139 Lamm Palak

Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, 16,90
Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart
Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and
spinach, North Indian style

140 Lamm Madras

Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons 16,90
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons

141 Lamm Vindaloo

Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce 16,90
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce

142 Lamm Tikka Masala

Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern⁰ 16,90
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs⁰



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten mit Lamm

Lamb Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

143 Lamm Sabji

Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce 16,90
mit einem Schuss Sahne und Gewürzen^m

Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream^m

144 Mix Karahi

Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, 16,90
frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Pieces of lamb and Chicken, pepper Pods, Ginger, Onion, Garlic, Tomatoes,
fresh herbs and ground spices

145 Lamm Bhindi

Lammfleisch mit frischem Okra Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, 16,90
frische Kräuter und gemahlenen Gewürzen

Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with
tomatoes, ginger, onions and spices

146 Lamm Dhansak

Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, 16,90
Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce

Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices
and medium hot curry sauce

147 Lamm Nilgiri

Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce 16,90
mit Mandeln garniert^{c,m}

Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce
garnished with almonds^{c,m}



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten mit Ente

Duck Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

215 Ente Curry

Entenfleisch in milder Currysauce 17,90
Duck's pieces in a mild Curry Sauce

216 Ente Korma

Ein besonders mildes Enten Curry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne 17,90
mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen Extra mild^{c,m}
Duck's Curry prepared in a tasty Curry Sauce made of cream, almonds,
coconut and fine spices^{c,m}

217 Ente Karahi

Entenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und 17,90
gemahlenen Gewürzen
Duck's pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes, ground spices

218 Ente Madras

Entenfleisch in einer pikanten Curry Sauce mit Kokos Milch und frischen Champignons^m 17,90
Duck's pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons^m

219 Ente Vindaloo

Entenfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Curry sauce 17,90
Duck's pieces with potatoes in a hot Currysauce

220 Ente Tikka Masala

Entenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern^o 17,90
Duck's pieces grilled in a delicious Sauce, skilfully seasoned with oriental herbs^o

221 Ente Mango

Gegrillten Entenfleisch mit Mango Sauce, indische Gewürze Tomaten, Paprika, 17,90
Ingwer und Zwiebeln
Grilled Duck with mango sauce, Indian spices, Tomatoes, peppers, ginger and onions

222 Ente Jalfrezi (pikant)

gegrillte Entenfleisch in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, 17,90
Paprika, Ingwer und Zwiebeln
grilled Duck in a spicy Indian sauce with tomatoes, Peppers, ginger and onions



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Vegetarian and vegan Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

161 Mix Vegetable

Frisches Gemüse mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen, 13,90
nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style

162 Tarka Dal

Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten 13,90
Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes

163 Vegetable Korma

Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, 13,90
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)^c
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and
delicate spices (very mild)^c

164 Chana Masala

Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern 13,90
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs

165 Bombay Aloo

Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt, Kokosflocken^m 13,90
Fried potatoes with tomatoes, lemon gras, yoghurt and coconut flakes^m

166 Palak Paneer

Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit 14,90
Spinat und feinen Gewürzen^m
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices^m

167 Karahi Paneer

Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, 14,90
frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen^m
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger,
tomatoes, fresh herbs and ground spices^m

168 Paneer Korma

Hausgemachter Käse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, 14,90
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)^{c,m}
Homemade cheese cooked in a tasty sauce of almonds,
coconut and delicate spices (very mild)^{c,m}



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Vegetarian and vegan Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

169 Chili Paneer

Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, 14,90
Gewürzen in süß-scharfer Sauce^m

Homemade cheese with fresh chillies, pepper Homemade cheese with
spices and sweet-hot sauce^m

170 Mattar Paneer Aloo

Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, 14,90
Tomaten und Gewürzen^m

Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes
and spices in delicate sauce^m

171 Aloo Palak

Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat 13,90
und Gewürzen; nach nordindischer Art

Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style

172 Karahi Mushroom

Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern 13,90
Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

173 Paneer Butter Masala

Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten 14,90
Sauce mit grünen Kräutern^m

Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs^m

174 Dal Makhani

Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten- eine Nacht 13,90
lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter^m

Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes- slowly cooked^m

175 Bhindi Masala

Frisches Okra Gemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, 14,90
frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes,
ginger, onions and spice



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Vegetarian and vegan Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

176 Malai Kofta

Feine indische Gemüsebällchen mit Vers. Gemüse und 14,90
indische Gewürze
Indian Vegetable Balls with Vers. Vegetable and Indian spices

177 Vegetarische Kofta

Gemüsebällchen mit Vers. Gemüse, Curry, Kokosnuss und 14,90
Indische Gewürzmischung
Vegetable balls with verse. Vegetables, curry, coconut and Indian spice mix

178 Soja Chunk (Vegetarisch)

Soja Chunks zubereitet in Tomatensauce, Zwiebeln, Paprikapulver, Ingwer 14,90
und Indische Gewürze
Soy chunks prepared in tomato sauce, onions, paprika powder,
ginger and Indian spices

179 Vegetarische Manchurian

Verschiedene Gemüse zubereitet nach Indo-Chinesisch-Art, Frittiert, Ingwer, 14,90
Sojasauce und Gewürzen des House's
Various vegetables prepared Indo-Chinese style, fried, ginger,
soy sauce and house spices

180 Vegetarische Jalfrezi (Pikant)

Gegrillte Verschiedene Gemüse in einer pikant indisch gewürzten Soße mit 14,90
Tomaten, Paprika, Ingwer und Zwiebeln
Grilled mixed vegetabels in a spicy Indian sauce with tomatos, peppers,
ginger and onions

181 Baingan Ka Bharta

Gegrillte, geschälte Auberginen zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürze 14,90
Grilled, peeled aubergines prepared with tomatoes, onions and spices



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Fisch- und Garnelen Spezialitäten

Fish & Prawn Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

182 Fisch Curry

Fischfilet in einer milden Currysauce^f 15,90
Fish filet in a mild curry sauce^f

183 Fisch Madras

Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons^f 15,90
Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms^f

184 Fisch Mango

Fischfilet mit frischer Mango in Safran-Cashew-Sauce^{c,f} 15,90
Fish filet with fresh mango in a saffron-curry-sauce^{c,f}

185 Jheenga Palak

Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen 17,90
und Spinat nach nordind. Art^k
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices
and spinach, North Indian style^k

186 Jheenga Curry

Garnelen in einer milden Currysauce^k 17,90
Prawns in a mild curry sauce^k

187 Jheenga Chilli

Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce^k 17,90
Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce^k

188 Jheenga Madras^{4,e}

Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons^k 17,90
Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms^k

189 Jheenga Vindaloo

Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce^k 17,90
Prawns with potatoes in a hot curry sauce^k

190 Jheenga Masala

Garnelen in einer köstlich Sauce mit orientalischen Gewürzen und grünen Kräutern^k 17,90
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce^k

191 Jheenga Sabji

Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen^k 17,90
Prawns prepared with mix vegetables^k

192 Jheenga Mango

Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce^{c,k} 17,90
Prawns in mango-saffron-cashew-sauce^{c,k}



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Biryani-Reis - Biryani rice

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln^c, Röstzwiebeln, Gemüse und speziellen Gewürzmischungen

Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita^m serviert!

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions, vegetables and special varieties of spices.

320 Vegetable Biryani

Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison 13,90

Basmati rice with seasonal mixed vegetables

321 Chicken Biryani

Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 14,90

Basmati rice with fried chicken breast filet

322 Lamb Biryani

Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch 15,90

Basmati rice with fried lamb

323 Prawn Biryani

Basmati-Reis mit gebratenen geschälten Riesengarnelen^k 16,90

Basmati rice with fried king prawns^k

324 Namaste Biryani

Basmati-Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, geschälte Garnelen^k 16,90

Basmati rice with lamb, chicken, prawns^k

325 Paneer Biryani

Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison und hausgemachtem Käse^m 14,50

Basmati rice with seasonal mixed vegetables with homemade cheese^m



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Nur für Kinder

500 Chicken Korma

Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnuss-Sahnesauce^m 8,40
Chicken Filet in a creamy Mango coconutsauce^m

501 Butter Chicken

Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce^m 8,90
Chicken fillet in a creamy tomato-Currysauce^m

502 Mango Chicken

Hähnchenfleisch in Mango Curry Sahnesauce^m 8,90
Chicken fillet in a creamy mango Currysauce^m

503 Chicken Curry

Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce 8,40
Chicken fillet in a mild curry sauce

504 Pommes Frites

French Fries 4,70

505 Kinder Schnitzel

Schnitzel mit Pommes^{e1,m1,m} 8,40
Schnitzel with Fries^{e1,m1,m}

506 Chicken Nuggets (6 Stk.)

Chicken Nuggets mit Pommes^{e1,m1,m} 6,90
Chicken nuggets with fries^{e1,m1,m}



Desserts

300 Indian Paradise

Hausgemachte Mango creme mit Sahne^m 3,90
Home made Mango cream^m

301 Kheer

Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom^{c,m} 4,20
Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom^{c,m}

302 Gulab Jamun

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken^{m1,m} 4,50
Balls made from milk and cheese baked in honey^{m1,m}

303 Mango Creme

mit Vanilleeis^m 4,70
Mango cream with vanilla ice cream^m

304 Gebackene Banane

Mit Honig gebacken 5,60
Banana baked in honey

305 Gebackene Ananas

Mit Honig gebacken 5,60
Pineapple baked in honey

306 Verschiedene Eissorten (3 Kugeln)

Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis mit Sahne^m 5,90
Vanilla ice cream, chocolate ice cream and
strawberry ice cream with whipped cream^m

307 Kulfi

Hausgemachtes indisches Milcheis mit Pistazien^{c,g} 5,50
Home made indian milk icecream with pistaccio

Menüs

Für 2 Personen - for 2 Person

Menü 1

Vorspeise: Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam 43,00
Vegetable Starter Plate and Papadam

Hauptspeise: Mix Vegetable
Gemüse zubereitet mit Koriander, Gewürzen & Naan, nach nordindischer Art^{m1}
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices^{m1}

Tarka Dal

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis
Lentils prepared with roasted onions and garlic

Nachspeise: Reispudding Mandeln und Kardamomm
Rice Pudding with almonds and cardamom^m

Menü 2

Vorspeise: Gemischte Pakora und Papadam mit Dips^{m1} 44,00
Mixed pakoras and papadums with dips

Hauptspeise: Chicken Tikka Tandoori
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan^{m1}
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

Lamm Curry

Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis
Lamb in a mild curry sauce with rice

Nachspeise: Mango creme
Mango creme^m

Menü 3

Vorspeise: Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam 45,00
Dal Soup (lentil soup) and Papadam

Hauptspeise: Jheenga Tandoori
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan^{k,m,m1}
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor^{k,m,m1}

Butter Chicken

gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis^{c,m}
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes

Nachspeise: Mango creme
Mango creme^m

Menüs

Für 1 Person - for 1 Person

Verschiedene Gerichte auf einer Platte serviert
Die Auswahl erfolgt durch den Chefkoch, lassen Sie sich Überraschen!
Various dishes served on a platter
The selection is made by the chef, let yourself be surprised!

Menü 4

Vegetarisches Thali

3 x Verschiedene Gemüsegerichte 24,90
+ Daal + Raita^m + Salat
+ Naan-Brot^{m1} und Reis
+ Nachtisch

Vegetarian Thali

3 x Assorted Vegetable Dishes
+ Daal + Raita^m + Salad
+ Naan bread^{m1} and rice
+ Dessert

Menü 5

Non-Vegetarian Thali

2 x Verschiedene Fleischgerichte 26,90
(Lamm & Chicken)
+ Raita^m + Daal + Paneer^m
(Cheese^m) + Salat
+ Naan Brot^{m1} and Reis
+ Nachtisch

Non-Vegetarian Thali

2 x Assorted meat dishes
(Lamb & Chicken)
+ Raita^m + Daal + Paneer
(Cheese)^m + Salad
+ Naan bread^{m1} and rice
+ Dessert

Menü 6

See Food Thali

2 x Verschiedene Fleischgerichte 27,90
(Chicken & Lamm)
1 x Jheenga (Garnelengericht)^k
+ Daal + Raita^m + Salat
+ Naan-Brot^{m1} und Reis
+ Nachtisch

See Food Thali

2 x Different meat dishes
(Chicken & Lamb)
1 x Shrimp dish^k
+ Daal + Raita^m + Salat
+ Naan bread^{m1} and rice
+ Dessert



**Vielen Dank
für Ihren Besuch
und Wünschen Ihnen
einen guten Appetit!**

Zusatzstoffe:

0 = Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpöckelsalz,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,
6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig,
10 = chininhaltig

Allergene:

m1 = Weizenmehl, Kichererbsenmehl, C = Cashewkernen, Pistazien, Mandeln,
e = Erdnüsse, e1 = Eier, f = Fisch, k = Krebstiere, m = Milch, Kokosmilch, S = Soja,
w1 = Weichtiere

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränke enthaltenen Allergene. Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.