



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

Da wir alle Gerichte frisch zubereiten, geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung mit an, welchen Schärfegrad (scharf, mittelscharf oder mild) wir Ihnen servieren dürfen.

Falls Sie einige Gewürze nicht mögen oder nicht vertragen, so teilen Sie uns dies bitte mit.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ansporn. Sollten Sie mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte umgehend Bescheid.

Für Geschenke oder als Überraschung, halten wir Gutscheine für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Mother India Dream Team

Indisch Curry Tandoori Spezial



BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmende, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend, heilt Nierenblutungen

CHILLI

Beruhigend Für Herz Und Kreislauf, Enthält Vitamin B Und C, Verhindert Arterienverkalkung Und Entstehung Von Thrombosen

CURRY

Fördert die Verdauung, beugt Blähungen und Völlegefuhl vor und wirkt entzündungshemmend

FENCHEL

Verdauungsfördernd, Vorbeugend Gegen Gelbsucht & Nierensteine, Hilft Bei Bauchschmerzen, Gegen Krämpfe Und Blähungen

INGWER

Appetitanregend, wirkt heilend bei Entzündungen & Rückenschmerzen, hilft bei Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung & Heiserkeit

KNOBLAUCH

Reich an Vitamin A,B &C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, antibakteriell, enthält wichtige und vor allem auf den Körper positiv wirkende ätherische Öle

KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, Hustenstiller, wirkt gegen Magen-/ Darmkrankheiten, reduziert Bluthochdruck, bringt die Libido auf Vordermann

KURKUMA

Hilft Bei Verdauungsbeschwerden Und Beruhigt Den Magen

ZIMT

Fördert Den Appetit, Regt Die Darmtätigkeit An Und Senkt Den Blutzuckerspiegel



Suppen & Vorspeisen

Alle Vorspeisen Serviert mit diversen Chutneys

01	MULLIGATAWNY Linsensuppe Nach Südindischer Art	4,90 €
02	HÜHNERSUPPE Chicken Soup	5,50 €
03	TOMATENSUPP^B Tomato Soup	4,90 €
04	LAMMSUPPE Lamb Soup	5,90 €
05	GEMÜSESUPPE Frischer Mix Gemüse-Curry nach indischer Art	5,50 €
06	PAPADAM (2 STÜCK) Geröstete dünne Linsenmehlwaflern <i>Crispy fresh wafers made of lentil flour</i>	2,90 €
07	MASALA PAPADAM (1 STÜCK) Geröstete dünne Linsenmehlwaflern mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken <i>Crispy fresh wafers made of lentil flour</i>	2,90 €
08	SAMOSAS & PAKORAS Gemüsevariation, gebacken in Kichererbsenteig, Fleisch- oder Gemüsepastete <i>Vegetable variation, baked in chickpea dough, meat or vegetable pate</i>	5,50 €
09	VEGGIE PAKORA Gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig Vegetales baked in a chickpea dough	4,90 €

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Suppen & Vorspeisen

Alle Vorspeisen Serviert mit diversen Chutneys

- | | | |
|----|--|---------------|
| 10 | ONION BHAJI
Zwiebelringe, gebacken im Kirchererbsenteig
<i>Onion rings, baked in chickpea dough</i> | 5,90 € |
| 11 | MURGH PAKORA
Hähnchenbrustfilet in kichererbesenteig
<i>Chicken breast fillet, baked chickpea dough</i> | 6,90 € |
| 12 | FISH PAKORA^E
Frischer Fisch, Gebacken Im Kirchererbsenteig
<i>Fresh Fish, Baked In Chickpea Dough</i> | 7,90 € |
| 13 | MURGH TIKKA
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoorofen
<i>Chicken breast fillet from the tandoor oven.</i> | 6,50 € |
| 14 | MOTHER INDIA DREAM VORSPEISENPLATTE^{E,C,B}
(2 PERSONEN NON-VEG)
Eine Platte Aus Verschiedenen Vorspeisen Wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora Samosa Pakoda. | 14,90€ |
| 15 | ROYAL PRAWNS PAKORA^C
Garnelen In Kichererbsenteig Frittiert
<i>Marinated Prawns deep-fried in gram flour.</i> | 11,90€ |
| 16 | PANEER PAKORA^B
Hausgemachter (milder) indischer Käse, gebacken im Kirchererbsenteig
<i>Homemade mild indian cheese, baked in chickpea dough</i> | 6,90 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Bröt Aus Dem Tandoor

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 17 | KEEMA NAAN
Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch
<i>Flat round bread filled with minced lamb</i> | 24 | PESHAWARI NAAN
Fladenbrot gefüllt mit Käse,
Rosinen und Kokosraspeln |
| | 4,50€ | | 3,90 € |
| 18 | PANEER KULCHA^B
Fladenbrot Gefüllt Mit Hausgemachtem Käse
<i>Flat Round Bread Filled With Cheese</i> | 25 | ONION KULCHA
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
<i>Flat Round Bread Filled With Onions</i> |
| | 3,90€ | | 3,90 € |
| 19 | ALOO PARATHA
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
<i>Flat Round Bread Filled With potatoes</i> | 26 | PUDINA PARATHA
Fladenbrot mit Minze gewürzt
<i>Flat Round Bread Filled With fresh mint</i> |
| | 3,90 € | | 3,90 € |
| 20 | CHEESE NAAN^B
Fisch gebackenes Fladenbrot aus
Weizenmehl, mit Käse gefüllt | 27 | TANDOORI ROTI
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl
<i>Freshly baked round bread with wholemeal flour</i> |
| | 3,90 € | | 2,50 € |
| 21 | PLAIN NAAN
Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>Flat round bread baked in tandoori oven</i> | 28 | LAACHA PARATHA
Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken
<i>Flat round bread with wholemeal flour backed in butter</i> |
| | 2,50€ | | 2,90 € |
| 22 | AJWAIN PARATHA
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Ajwain gebacken
<i>Flat Round Bread Filled With Onion</i> | 29 | BUTTER NAAN
Fladenbrot in Butter gebacken
<i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i> |
| | 2,90€ | | 2,90 € |
| 23 | GARLIC NAAN
Fladenbrot mit Knoblauch
<i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i> | 30 | CHILLI-KNOBI NAAN
Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli
<i>Flat Round Bread Filled With Garlic & Green Chili</i> |
| | 3,50€ | | 3,90 € |

Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte Werden Mit Tandoori Sauce und Naan Brot

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | CHICKEN TIKKA
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Boneless pieces of lamb grilled in the tandoori oven</i> | 15,90 € |
| 32 | LAMM BOTI TIKKA
Mariniertes Lammfilets Von Der Keule Im Tandoor Gegart
<i>Marinated Leg Of Lamb Cooked In The Tandoor</i> | 19,90 € |
| 33 | TANDOORI SALMON ^E
Mariniertes Lachsfilet, mit frischen Kräutern im Tandoor gegart
<i>Marinated salmon fillet, with fresh herbs roasted in tandoor</i> | 21,00 € |
| 34 | TANDOORI SAHI PRAWNS TIKKA ^C
Marinierte Königsgarnelen <i>Mother India Dream Style</i>
<i>Marinated King Prawns,, Mother India Dream Style"</i> | 21,00 € |
| 35 | MIXED SEAFOOD GRILL ^{E,C}
Gemischte Platte aus mariniertem Lachsfilet und Garnelen
<i>Mixed plate consisting of marinated salmon fillet & prawns</i> | 22,00 € |
| 36 | MUTTON SHEEKH KABAB
Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander
<i>Fresh minced lamb, grilled with garlic, ginger and coriander</i> | 19,50 € |
| 37 | PANEER TIKKA ^B
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt
<i>Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven</i> | 15,90 € |
| 38 | MUSHROOM TANDOORI
Marinierte Champignons im Holzkohle-Lehmofen gegrillt
<i>Marinated mushrooms grilled in clay-oven "Tandoor"</i> | 15,90 € |
| 39 | SHAHI KALME KEBAB (Mit Konchen)
Zarte Huhnerschenkel, mariniert mit exquisiten Gewürzen
<i>Tender chicken legs marinated with exquisite spices</i> | 16,50 € |
| 40 | MOTHER INDIA DREAM (MIXED GRILL PLATTE) ^{E,C}
Etwas von allen Tandoori-Kostlichkeiten-a combination of various Tandoori delicacies | 23,00 € |
| 41 | HARYALI MALAI KEBAB ^B
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage
<i>Tender chicken, marinated in yogurt with spinach, mint and Fresh minced lamb, grilled with garlic, ginger and coriander</i> | 15,90 € |
| 42 | CHICKEN MALAI TIKKA ^B
Eingelegte Hühnerbrust in einer milder Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt | 15,90 € |



Biriyanis

Alle Biriyanis Werden Mit Raita serviert

- | | | |
|----|--|----------------|
| 43 | CHICKEN BIRIYANI ^{G,F}
Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken,
Rosinen, Cashewnuss Mandeln und Safran zubereitet
<i>Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins,
Cashewnut almonds and saffron</i> | 15,90 € |
| 44 | LAMM BIRIYANI ^{G,F}
Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken
Rosinen, Cashewnuss Mandeln und Safran zubereitet
<i>Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices,
Cashewnut almonds, raisins and saffron</i> | 17,90 € |
| 45 | JINGHA BIRIYANI ^{G,C,F}
Garnelen gedünstet mit Basmati- Reis, exotischen Gewürzen,
Mandeln, Rosinen Cashewnuss und Safran
<i>Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, Cashewnut
almonds, raisins and saffron</i> | 20,90 € |
| 46 | VEGETABLE BIRIYANI ^{G,F}
Basmati-Reis mit frisch und Safran
<i>Basmati rice prepared with fresh vegetables, Cashewnut almonds,
raisins and saffron</i> | 13,90 € |



Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.

 Leicht scharf

 Mittelscharf

 Sehr scharf

Hähnchen Curry Spezialitäten

Alle Gerichte Werden Mit Basmati- Reis Serviert

- | | | |
|----|--|---------|
| 47 | CHICKEN KORMA (MILD) ^{B,F,G}
Zartes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Ceshews, Kokosraspeln und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasauce
<i>Tender pieces of chicken breast fillet in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and herbs, refined with cream.</i> | 15,90 € |
| 48 | CHICKEN TANDOORI TIKKA MASALA
Zartes Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Masalasaucе gebraten
<i>Tender pieces of chicken breast fillet grilled in the tandoor oven and sauted in masala sauce</i> | 15,90 € |
| 49 | KARAHİ MURGH
Zartes Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Koriander im "Karahi" zubereitet
<i>Tender pieces of chicken breast fillet cooked in a karahi work including onions, garlic, ginger, peppers, tomatoes & coriander</i> | 15,90 € |
| 50 | BUTTER CHICKEN ^B
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter & Sahne
<i>Grilled pieces of chicken breast fillet in a mild sauce of tomatoes, butter & cream</i> | 15,90 € |
| 51 | CHICKEN VINDALOO 
Zartes Hühnerbrustfilet in einer pikanten Sauce aus Granatapfelkernen & Chillies
<i>Chicken breast fillet in a spicy sauce from pomegranate seeds and chillies</i> | 15,90 € |
| 52 | PALAK MURGH ^B
Zartes Hühnerbrustfilet mit Blattspinat, in Butter gebraten
<i>Chicken pieces cooked with leaf spinach, roasted in butter</i> | 15,90 € |
| 53 | CHICKEN CHILLI 
Hühnerbrustfilet mit Chilli, Paprika & Zwiebeln
<i>Chicken breasts fillet with chilli, peppers & onions</i> | 15,90 € |
| 54 | CHICKEN MANGO CURRY ^{B,G}
Zartes Hühnerbrustfilet in einer Mango-Cashewnuss Curry -Sauce zubereitet
<i>Tender pieces of chicken breast fillet prepared in a mild mango-Cashewnut curry-sauce</i> | 15,90 € |
| 55 | CHICKEN CURRY
Zartes Hühnerfleischstücke In Einer Pikanten Sauce Zubereitet
<i>Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce</i> | 15,90 € |
| 56 | CHICKEN JALFEREZEI
Zartes Hähnchenbrustfilet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika & Karotten
<i>Tender pieces of chicken breast fillet in curry sauce, with onions, garlic, tomatoes, green peppers & carrots</i> | 15,90 € |

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte Werden Mit Basmati- Reis Serviert

- | | | |
|----|---|----------------|
| 57 | LAMB KORMA (MILD) ^{B,F,G}
Zartes Fleisch von der Lammkeule mit Mandeln, Ceshews, Kokosraspeln und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasauce
<i>Tender meat from the leg of lamb in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and herbs, refined with cream</i> | 17,50 € |
| 58 | LAMB TANDOORI TIKKA MASALA
Zartes Fleisch von der Lammkeule in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Masalasaucen gebraten | 17,50 € |
| 59 | LAMB VINDALOO 
Zartes Fleisch von der Lammkeule in einer pikanten Sauce aus Granatapfelkernen & Chillies
<i>Tender meat from the leg of lamb in a spicy sauce from pomegranate seeds and chillies</i> | 17,50 € |
| 60 | LAMB MADRAS
Lammfleischstücke gewürzt mit senf und kokos
<i>Pieces of lamb spiced with mustard and coconut</i> | 17,50 € |
| 61 | LAMB KARAHI
Zartes Fleisch Von Der Lammkeule Mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Koriander im "Karahi" zubereitet
<i>Tender meat from the leg of lamb cooked in a karahi wok including onions, garlic, ginger, peppers, tomatoes & coriander</i> | 17,50 € |
| 62 | PALAK GOSHT ^B
Zartes Fleisch von der Lammkeule mit Blattspinat, in butter gebraten in einer milden, mit Sahne verfeinerten Sauce
<i>Tender meat from the leg of lamb cooked with leaf spinach, roasted in butter</i> | 17,50 € |
| 63 | LAMB MANGO ^{BG}
Zartes Lammfleisch verfeinert mit einer fruchtigen Mango -Safran-Cashew-Tomaten-Sahnesauce | 17,50 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Ente Spezialitäten

All Gerichte werden mit Serviert Basmati Reis

- | | | |
|----|--|----------------|
| 64 | KARAHI BATTAK
Knuspriges Entenbrustfilet In Curry-soße, In Der Pfanne serviert
<i>crispy duck breast filet in curry sauce, served in a pan</i> | 18,50 € |
| 65 | ENTE JALFREZI
Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf-
<i>crispy duck breast filet with pepper, onion, green chili, hot</i> | 18,50 € |
| 66 | ENTE SPECIAL MOTHER INDIA DREAM
Knuspriges Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasauce
<i>crispy duck breast filet with chanterelles in Masala sauce</i> | 19,50 € |
| 67 | ENTE MANGO^{G, B}
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
<i>Crispy duck breast filet with fresh mango in a mango-saffron-cashewnut-sauce</i> | 18,50 € |
| 68 | ENTE VINDALOO 🌶️
Knusprige Entenbrust mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf
<i>crispy duck breast filet with special spices from Goa, very hot</i> | 18,50 € |
| 69 | ENTE KHATA MITHA
Knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Tamarindensoße-
<i>Crispy duck breast filet with sweetsour, tamarind sauce.</i> | 18,50 € |
| 70 | ENTE CURRY
Tender pieces of Duck Breast fillet in Curry Sauce | 18,50 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Fisch & Garnelen

All Gerichte werden mit Serviert Basmati Reis

- | | | |
|----|---|---------|
| 71 | FISH MANGO CURRY ^{E,G,B}
Frisches Filet vom Lachs in einer Mango -cashewnuss Curry -
Sauce zubereitet
<i>Fresh salmon fillet prepared in a mild mango-cashewnut curry sauce</i> | 20,50 € |
| 72 | FISH MASALA ^E
Frisches Filet vom Lachs exotisch mariniert, im Tandoor
gegrillt und in einer Masalasauce gbraten
<i>Fresh salmon fillet grilled in the tandoor oven and sauted a
masala sauce</i> | 20,50 € |
| 73 | FISH KORMA (MILD) ^{E,B,F,G}
Frisches Filet vom lachs mit Mandeln, Cashews, Kokosraspeln
und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasauce
<i>Fresh salmon fillet in a mild korma sauce with almonds, cashews,
grated coconut and herbs, refined with cream</i> | 20,50 € |
| 74 | JINGHA MASALA ^C
Frische Garnelen exotisch mariniert, im „Tandoor“
gegrillt und in einer Masalasauce gebraten
<i>Fresh prawns grilled in the tandoor oven and sauted in a masala sauce</i> | 20,50 € |
| 75 | JINGHA SAAG ^{C,B}
Garnelen mit Spinat
<i>Prawns cooked in a delicious spinach sauce</i> | 20,50 € |
| 76 | JINGHA KORMA (MILD) ^{C,B,F,G}
Garnelen in einer milden Sauce gekocht mit Cashew
und Rosinen
<i>Prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins</i> | 20,50 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Vegetarische Gerichte

All Gerichte werden mit Serviert Basmati Reis

- | | | |
|----|--|----------------|
| 77 | ALU CHANNA MASALA ^B
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Currysauce
<i>Chickpeas and potatoes with a special curry sauce & yoghurt</i> | 13,90 € |
| 78 | ALU PALAK ^B
Kartoffeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
<i>Potatoes with leaf spinach, onions, garlic, ginger and tomatoes</i> | 13,90 € |
| 79 | DAAL MAKHANI ^B
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
<i>Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter</i> | 13,90 € |
| 80 | TINDA BHAZI
Exotisches Gemüse aus Indien mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Kräutern
<i>Exotic vegetables from North India with fresh tomatoes, onions, ginger and fresh herbs</i> | 13,90 € |
| 81 | MALAI KOFTA (MILD) ^{B,G}
Knusprige Paneer-Knödel, bekannt als Kofta, serviert mit einer reichhaltigen, cremigen, luxuriösen und superleckeren Soße.
<i>Crispy paneer dumplings known as kofta served with a rich, creamy, luxurious and super tasty gravy.</i> | 13,90 € |
| 82 | KARAHİ PANEER ^B
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (wok) zubereitet. | 14,90 € |
| 83 | ALOO GOBI
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
<i>Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions</i> | 13,90 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Vegetarische Gerichte

All Gerichte werden mit Serviert Basmati Reis

- | | | |
|----|---|---------|
| 84 | PALAK PANEER ^B
Hausgemachter Frishkäse mit Blattspinat, Zwiebeln
und frischen Kräutern
<i>Homemade cream cheese with leaf spinach, onions and fresh herbs</i> | 14,90 € |
| 85 | SHAHI PANEER MASALA ^B
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in Sahnesauce
<i>Homemade cream cheese with tomatoes in cream sauce</i> | 14,90 € |
| 86 | BENGEN BHARTA
Auberginen Im Tandoor Gegrillt, Püriert Und Mit Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer
Und Knoblauch Gebraten
<i>Egg plants grilled in tandoor, mashed and fried with onions,
tomatoes, ginger and garlic</i> | 13,90 € |
| 87 | MIXED VEGETABLES
Gemüse-Curry aus gemischtem frischem Gemüse
<i>Vegetable -Curry from mixed fresh vegetables</i> | 13,90 € |
| 88 | BHINDI MASALA
Frische Okraschoten Mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer,
Knoblauch Und Koriander
<i>Fresh okra with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander.</i> | 13,90 € |
| 89 | TARKA DAAL ^B
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln & Knoblauch
<i>Yellow lentils with in butter roasted onions & garlic</i> | 13,90 € |
| 90 | NAVRATAN KORMA (MILD) ^{B,F,G}
Frishes Gemüse in einer Sauce mit Mandeln, Cashews,
Kokosraspeln und Sahne
<i>Fresh vegetables in a sauce with almonds, cashews,
grated coconut and cream</i> | 14,90 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Spezial Menu

Alle Spezial Menu Werden Mit Basemati Reis- Raita und Naan Broat

- | | | |
|----|--|----------------|
| 91 | Mother India Dream Thali Veg
<i>Palak Paneer, Mix Vegetable, Dal Tadka,
Sweet Gulab Jamun, Papadam und Salat</i> | 18,90 € |
| 92 | Mother India Dream Thali Non-Veg
<i>Palak Gosht (Lamm)
Chicken Jalfrezi
Mix Vegetable
Sweet Gajar Ka Halwa, Papadam Und Salat</i> | 20,90 € |
| 93 | SPECIAL MENU 1 (Fur 2 personen)
<i>Gemischter Vorspeisenteller (Veg)
Channa Aloo
Bhindi Masala
Paneer Makhani/Sahi Paneer Masala
Nachspeise : Gajar Ka Halwa</i> | 40,00 € |
| 94 | SPECIAL MENU 2 (Fur 2 personen)
<i>Gemischter Vorspeisenteller (Nonveg)
Jingha Masala
Butter Chicken
Lamm Jalfrezi
Dal Makhani
Nachspeise : Rasmalai</i> | 48,00 € |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten.



Leicht scharf



Mittelscharf



Sehr scharf



Salate & Beilagen

Salate nach Wahl mit Dressing oder Italian Yougurt Sauce (Auf Wunsch mit Essig)

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 95 | GEMISCHTER SALAT KLEIN
Fresh mixed Salad | 3,90 € |
| 96 | FRISCH GEMISCHTER SALAT
Fresh mixed Salad | 5,90 € |
| 97 | MOTHER INDIA DREAM SALAT
Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka
<i>Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken</i> | 8,90 € |
| 98 | PANEER SALAT ^B
Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse
<i>Fresh mixed salad with fresh homemade cheese</i> | 8,90 € |
| 99 | PRAWN SALAT ^C
Frisch gemischter Salat mit Garnelen
<i>Fresh mixed salad with Prawns</i> | 10,90 € |
| 100 | RAITA ^B
Erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Gewürzen
<i>Fresh yoghurt with tomatoes, cucumbers, onions & spices</i> | 3,90 € |
| 101 | MIXED VEGETABLES
Gemischtes Gemüse mit Curry
<i>Mixed Vegetables with curry</i> | 6,90 € |
| 102 | MASALA POTATOES
Kartoffeln mit Curry
<i>Potatoes with curry</i> | 6,90 € |
| 103 | PALAK BHAJI ^B
Blattspinat leaf spinach | 6,90 € |
| 104 | VEG. PILAW RICE
Reis Mit Frischem Gemischtem Gemüse
<i>Rice With Fresh Vegetables</i> | 4,90 € |
| 105 | BASMATI REIS
BASMATI RICE (EXTRA) | 3,50 € |
| 106 | KASHMIRI PILAW RICE ^G
Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen
<i>Rice with cashew, coconut and raisins</i> | 4,90 € |
| 107 | JEERA RICE
Reis mit Kreuzkümmel Rice with cumin | 3,90 € |



Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 108 | MANGO SORBET
Mit Prosecco oder Vodka | 4,50 € |
| 109 | GULAB JAMUN
Goldbraune Teigbällchen in Honigsirup, flambiert mit Cointreau
<i>Sweet balls made from khoya, flambéed with Cointreau</i> | 4,50 € |
| 110 | RAS MALAI ^B
Leicht gesüsste Quarkkäse-Spezialität an Milchcreme mit Pistazie
<i>Frest milk cheese specialty flavoured with pistachio</i> | 4,50 € |
| 111 | MANGO DREAM ^B
Vanilleeis glasiert mit Mangopuree
<i>Vanilla ice cream, glazed with mango püree</i> | 4,50 € |
| 112 | ALMOND MIX KULFI ^B
Eisspezialität Mit Mandeln
<i>Ice cream specialty with almonds</i> | 4,90 € |
| 113 | GAJAR KA HALWA
Süßer Karotten-Milch Pudding mit mandeln und Kardamom
<i>Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom</i> | 4,90 € |
| 114 | MANGO CREME ^B | 4,50 € |

Coffee/Tea

- | | | |
|-----|---|--------|
| 115 | KAFFEE | 2,50 € |
| 116 | ESPRESSO | 2,50 € |
| 117 | CAPPUCINO | 3,50 € |
| 118 | KAHWA ¹²
Grüner Tee mit Kardamom/ <i>Green tea with cardamom</i> | 3,50 € |
| 119 | KASHMIRI CHAI ¹²
Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt & Fenchel
<i>Black tea with cardamom, cloves, cinnamon & fennel</i> | 4,50 € |
| 120 | PANJABI CHAI ^{12,B}
Schwarzer Tee mit Kardamom & Milch
<i>Black tea with cardamom, cloves, cinnamon & fennel</i> | 4,50 € |
| 121 | FRESH PEPPERMINT TEA
Grüner Tee mit frischer Minze/ <i>Green tea with fresh mint</i> | 4,50 € |
| 122 | FRESH GINGER TEA
Frischer Ingwer Tee/ <i>Fresh ginger tea</i> | 4,50 € |

Aperitif

123	SEKT	0.1L	4,50 €
124	PROSECCO EXTRA DRY	0.1L	5,00 €
125	PECHE MANGOSEKT	0.1L	4,50 €
126	APEROL SPRIZZ ^{2,6,8,13}	0.2L	5,00 €
127	HUGO ^{2,9}	0.2L	5,00 €
128	MARTINI BIANCO Dry Order Rosso	5CL	5,00 €
129	SHERRY Medium oder Dry	5CL	5,00 €
130	CAMPARI ²	0.2L	5,00 €
131	CAMPARI ORANGE ² <i>Auch Als Campari Soda Oder Campari Mango Erhältlich</i>	0.2L	5,00 €
132	TEQUILA SUNRISE	0.2L	5,90 €

Cocktails *Mit Alkohol*

133	COSMOPOLITAN <i>Cranberrysaft, Limettensaft, Vodka, Cointreau</i>	7,00 €
134	ANARKALI <i>Kokosnussmilch, Ananassaft, Campari</i>	7,00 €
135	MUMTAZ <i>Kokosnussmilch, Mango, Bacardi</i>	7,00 €
136	MOJITO <i>Weißer Rum, frische Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Soda</i>	7,00 €
137	SINGAPORE SLING <i>Gin, Cherry Heering, Limettensaft, Leutezucker, Soda</i>	7,00 €

Longdrinks

138	GIN TONIC ¹³	6,00 €
139	JACK DANIELS COLA ^{3,12}	6,00 €

Mocktails *Ohne Alkohol*

140	MOTHER INDIA DREAM <i>Ananas, Maracuja, Mango, Orangensaft, Grenadine</i>	6,00 €
141	COCONUT DREAM <i>Ananas, Orangensaft kokos</i>	6,00 €
142	IPANEMA <i>Limetten, Brauner Zucker Ginger Ale, Soda</i>	6,00 €
143	VIRGIN MOJITO ¹³ <i>Frische Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Tonic Water</i>	6,00 €

Indische Getränke

143	MANGO LASSI ^B <i>Joghurt, Milch, Mango</i>	0,4L	3,50€
144	BANANEN LASSI ^B <i>Joghurt, Milch, Banane</i>	0,4L	3,50€
145	SALZIGES LASSI ^B <i>Joghurt, Salz, Minze, Koriander, Kümmel</i>	0,4L	3,50€
146	SÜSSES LASSI ^B <i>Joghurt, Milch, Zucker</i>	0,4L	3,50€
147	NIMBUPANI <i>Frische Lime Soda</i>	0,4L	4,50€
148	MANGOSAFT	0,4L	3,90€
149	LEICI SAFT	0,4L	3,90€
150	GUVA SAFT	0,4L	3,90€

Alkohalfreie Getränke

151	MINERAL WASSER <i>klassisch oder still</i>	0,25L	2,30€
152	MINERAL WASSER <i>klassisch oder still</i>	0,75L	5,00€
153	SCHWEPES BITTER LEMON ^{3,13} (Flasche)	0,2L	3,20€
154	SCHWEPES TONIC WATER ^{3,13} (Flasche)	0,2L	3,20€
155	SCHWEPES GINGER ALE ^{3,2,13} (Flasche)	0,2L	3,20€
		0,3L	0,4L
156	COCO COLA ^{3, 12}	2,80€	3,80€
157	COCO COLA ZERO ^{9, 10, 12}	2,80€	3,80€
158	FANTA ^{2,3,5}	2,80€	3,80€
159	SPRITE ^{2,3,5}	2,80€	3,80€
160	MEZZO MIX ^{2,3,5,12}	2,80€	3,80€
161	APFELSAFT Klar Oder Schorle	2,90€	3,90€
162	MARACUJASAFT	2,90€	3,90€
163	ORANGENSAFT	2,90€	3,90€
164	ANANASSAFT	2,90€	3,90€
165	CRANBERRYSAFT	2,90€	3,90€

Apfelwein

166	APFELWEIN <i>pur oder gespritzt</i>	0,25L	2,90 €
167	APFELWEIN <i>pur oder gespritzt</i>	0,5L	3,90 €

BIER

168	SCHLAPPESEPPEL <i>Pils vom Fass</i>	0,3 L	2,80 €
169	SCHLAPPESEPPEL <i>Pils vom Fass</i>	0,4L	3,30 €
170	SCHLAPPESEPPEL <i>Export Vom Fass</i>	0,3L	2,80 €
171	SCHLAPPESEPPEL <i>Export Vom Fass</i>	0,4L	3,30 €
172	ALKOHOLFREIES BIER	0,33L	3,30 €
173	RADLER	0,3L	2,80 €
174	RADLER	0,4L	3,30 €
175	KING FISHER <i>Indisches Bier</i>	0,33L	3,70 €
176	SCHLAPPESEPPEL <i>Weißbier hell</i>	0,5L	3,70 €
177	SCHLAPPESEPPEL <i>Weißbier alkoholfrei</i>	0,5L	3,70 €
178	KRISTALLWEIZEN	0,5L	3,70 €
179	DUNKELWEIZEN	0,5L	3,70 €

Weißurine

180	RIESLING	0,2L	4,90 €
181	APFELWEIN <i>Einblick No. 1 Nick Kowerich, Mosel</i> <i>Der Wein hat viel Charme, er ist fruchtig, blumig,</i> <i>mit einer wunderbaren eingebundenen Säure, im Finale</i> <i>lassen sich leichte Organgenblütenaromen</i> <i>entdecken</i>	0,75L	18,50 €
182	CHARDONNAY	0,2L	4,90 €
183	CHARDONNAY <i>Francois Dulac Cepages, Elsass</i> <i>Dieser Chardonnay zeigt sich frisch und lebhaft mit</i> <i>feinsten Zitrusnoten und einem feinen langen Abgang</i>	0,75L	18,50 €
184	GRAUBURGUNDER	0,2L	4,90 €
185	GRAUBURGUNDER <i>Ellermann Spiegel, Pfalz</i> <i>Der Wein bietet die typischen zarten Zitronengras-und Heunoten, sehr</i> <i>harmonisch und leicht, die typisch pfälzische Antwort auf den Pino Grigio</i>	0,75L	18,50 €

Roseweine

186	BARDOLINO	0,2L	4,90 €
187	BARDOLINO <i>Classico chiantello ca'saletti, Venetien</i> <i>Knackiger Rose mit angenehmer Frische und</i> <i>ausbalancierter Säure</i>	0,75L	18,50 €
188	CINSAULT SYRAH	0,2L	5,50 €
189	CINSAULT SYRAH <i>Laurent Miquel, Languedoc</i> <i>Schöne Frucht von Beeren, Cassis und Himbeer,</i> <i>im Abgang Zedern-holzaromen, fast mineralische Frische</i>	0,75L	20,00 €

Rotweine

190	SHIRAZ	0,2L	5,50 €
191	SHIRAZ <i>Footprint African Pride, Südafrika</i> <i>Es duftet nach schwarzen Beeren, Pfeffer und</i> <i>erdigen Noten, beering weich, saftig und würzig im Nachhall</i>	0,75L	20,00 €
192	RIOJA	0,2L	5,50 €
193	RIOJA <i>El coto" titno crianza, Spanien</i> <i>Trocken, geschmeidig und angenehm im</i> <i>Geschmack, Körperreich, ausdrucksvoll und samtig</i>	0,75L	20,00 €
194	CABERNET SAUVIGNON	0,2L	5,50 €
195	CABERNET SAUVIGNON <i>Paso del sol terra mater, Chile</i> <i>In der Nase viele Aromen von roten Früchten, im mund frisch,</i> <i>mit angenehmen runden tanninen</i>	0,75L	20,00 €

Cognac

196	COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	0,2L	5,50 €
-----	------------------------------------	-------------	---------------

Spirituosen

197	BOMBAY SAPHIRE GIN	2CL	3,50 €
198	BACARDI	2CL	3,00 €
199	OLD MONK INDISCHER RUM	2CL	4,50 €
200	VO DKA	2CL	3,50 €
201	SAMBUCA	2CL	3,00 €
202	THREE SIXTY VODKA	2CL	3,00 €

Whiskey

203	JACK DANIELS	2CL	4,50 €
204	BALLENTINES	2CL	3,50 €
205	BALLENTINES 12 JAHRE	2CL	4,50 €
206	JOHNNIE WALKER RED LABEL	2CL	3,50 €
207	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2CL	4,50 €
208	CHIVAS REGAL	2CL	4,50 €
209	GLENFIDDICH	2CL	4,50 €
210	DIMPLE GOLDEN	2CL	4,50 €

Digestif

211	FERNET BRANCE	2CL	3,00 €
212	GRAPPA	2CL	3,50 €
213	AVERNA	2CL	3,00 €
214	RAMAZOTTI	2CL	3,00 €
215	INDISCHER MANGOSCHINAPS	2CL	3,00 €
216	INDISCHER COCO SCHINAPS	2CL	3,00 €

Allergene

- A. Gluten
- B. Milch und Milcherzeugnisse/Laktose
- C. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- D. Eier und Eierzeugnisse
- E. Fisch und Fischerzeugnisse
- F. Mandeln
- G. Cashewnüsse
- H. Soja und Sojaerzeugnisse
- I. Sesam und Sesamerzeugnisse
- J. Schwefeldioxid und Sulfite
- K. Lupine

Zusatzstoffe

- 1. mit Konservierungsstoffen
- 2. mit Farbstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Nitritpökelsalz
- 5. mit Geschmacksverstärker
- 6. geschwefelt
- 7. geschwärzt
- 8. gewachst
- 9. mit Süßungsmittel
- 10. enthält Phenylalaninquelle
- 11. mit Phosphat
- 12. koffeinhaltig
- 13. chininhaltig

Zahlung/ Payment

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.
All prices are inclusive of VAT and service.

Wir akzeptieren EC- und Kreditkarten.
We do accept EC/maestro- and credit cards.