

FISCH CURRYS

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert

Machli Curry ^D	15,50€
Lachsfilet in hauseigenem Curry mit frischem Ingwer und Knoblauch nach Bengali Art	
Jhinga Curry ^N	18,50€
Black Tiger Riesengarnelen in einer speziellen Sauce aus frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zitrone, verfeinert mit Koriander	
Jhinga Masala ^N	18,90€
Black Tiger Riesengarnelen gebraten nach Punjabi Art	
Jhinga Malai Curry ^{H,H4,N}	18,50€
Black Tiger Riesengarnelen in einem Nuss-Curry nach Goa Art	
Jhinga Khata-Mitha ^{H,H4,N}	18,50€
Süß-Saure Black Tiger Riesengarnelen mit Cashewnüssen nach Art des Hauses	
Jhinga Madras ^{H,H4,N}	18,50€
Black Tiger Garnelen in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosraspeln	

BIRYANIS

Alle Biryani-Gerichte werden mit Raita^G serviert

Delhi Biryani ^{H,H1,H4}	11,90€
Luftiger Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen	
Chicken Biryani ^{H,H4}	13,50€
Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Cashewnüssen	
Hydrabadi Biryani ^{H,H4}	14,50€
Gebratener Basmati Reis mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit Cashewnüssen	
Spezial Nawabi Biryani ^{H,H4,N}	18,50€
Gebratener Basmati Reis mit zartem Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Black Tiger Riesengarnelen, verfeinert mit Cashewnüssen	
Kashmiri Pulau ^{G,H,H4}	12,90€
Gebratener Basmati Reis mit Früchten, serviert mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Nüssen (Süß)	
Jhinga Biryani ^{H,H4,N}	18,90€
Gebratener Basmati Reis mit Black Tiger Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Cashewnüssen	

TANDOORI SIGNATURES

<i>Saftiges Fleisch, mariniert in einer Gewürz-Joghurtmischung, im Tandoori Lehmofen gegart. Begleitet von einer herzhaften Grillsauce, serviert mit Basmati Reis</i>	
Paneer Tikka ^G	14,50€
Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in Joghurt und herzhaften Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
Tandoori Murgh ^G	14,50€
Hähnchenkeule, eingelegt in einer würzigen Tandoori Marinade aus Joghurt und nordindischen Gewürzen	
Murgh Tikka ^G	14,90€
Saftiges Hähnchenbrustfilet, mariniert mit einer herzhaften Gewürzmischung und Joghurt aus dem Lehmofen, dazu hausgemachte Sauce	
Murgh Malai Tikka ^G	14,90€
Zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer Ingwer-Joghurt-Kardamom Marinade, serviert auf einer heißen Platte	
Lamb Chops ^G	19,90€
Saftige Lammkotelettes, eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung	
Shahi Seekh Kebab ^G	14,90€
Lammhackfleisch, abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen	
Lamm Achari Tikka ^G	16,90€
Saftiges Lammfleisch Würfel (Tikka), eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung mit Pickles	
Spezial Mix Kebab ^{D,G,N}	25,90€
Eine Zusammenstellung aus Tandoori Murgh, Lamm Tikka, Murgh Malai Tikka, Lamm Seekh Kebab, Fisch Tikka und Jhinga Tandoori, serviert auf einer heißen Platte mit hausgemachter Sauce	
Jhinga Tandoori ^G	29,50€
Geschälte Black Tiger Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus Kräutern und Gewürzen	
Amritsari Machli Tandoori ^{D,G}	24,50€
Lachsfilet, mariniert in einer hauseigenen Joghurtsauce, serviert auf einem Basmati Reis Bett	

Öffnungszeiten & Kontakt

Mo. - Do.:	11:30 Uhr - 14:30 Uhr 17:00 Uhr - 22:00 Uhr	
Fr.:	11:30 Uhr - 14:30 Uhr 17:00 Uhr - 23:00 Uhr	05651 33 788 07
Samstag:	12:00 Uhr - 23:00 Uhr	
So. & Feiertage:	12:00 Uhr - 22:00 Uhr	Preußenplatz 1 37269 Eschwege

TANDOORI NAAN

Einfaches, aber üppiges, Fladenbrot, welches an den Wänden des Tandoori gebacken wird

Plain Naan ^{AA1,G}	3,90€
Luftig-leichtes Brot	
Butter Naan ^{AA1,G}	4,50€
Luftig-leichtes Brot, frisch gebacken, mit Butter verfeinert	
Chili Naan ^{AA1,G}	3,90€
Luftig-leichtes Brot, mit frischen Chilis	
Knoblauch Naan ^{AA1,G}	3,90€
Luftig-leichtes Brot mit frischem Knoblauch	
Peschawari Naan ^{AA1,G,H}	4,50€
Luftig-leichtes Brot mit Nüssen, verfeinert mit einer süßen Note	
Paneer Naan ^{AA1,G}	4,50€
Luftig-leichtes Brot mit hausgemachtem Rahmkäse	
Pudina Naan ^{AA1,G}	3,50€
Luftig-leichtes Brot mit frischer Minze	
Kashmiri Naan ^{AA1,G,H,H4}	5,90€
Luftig-leichtes Brot mit Cashewnüssen, Pistazien, Rosinen und Früchten	
Laccha Parantha ^{AA1,G}	3,50€
Geschichtetes Vollkornmehlbrot mit Ghee	
Roti ^{AA1}	2,50€
Vollkornmehlbrot (Vegan)	
Butter Roti ^{AA1,G}	2,90€
Vollkornmehlbrot mit Butter	

Zusatzstoffe

1. Farbstoffe, 2. mit Konservierungsstoffe, 3. mit Nitritpökelsalz, 4. mit Phosphat, 5. mit Gemischmackverstärker, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. mit Süßungsmittel, 8. enthält eine Phenylalaninquelle, 9. Geschwefelt, 10. Geschwärtz, 11. Enthalt Koffein (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 12. Chininhaltig, 13. Genteschnich verändert, 14. aus Fleischstücken zusammengefügt, 15. Taurinhaltig, 6. mit Krebsfleischimitat, 17. mit Säuerungsmittel, 18. mit Stabilisatoren, 19. geräuchert, 20. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 21. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 22. gewachst.

Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide, A1. enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. enthält Roggen, A3. enthält Gerste, A4. enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. enthält Mandeln, H2. enthält Haselnüsse, H3. enthält Walnüsse, H4. enthält Cashewnüsse, H5. enthält Pecannüsse, H6. enthält Paranüsse, H7. enthält Pistazien, H8. enthält Macadamianüsse, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulfite, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



AUSSER-HAUS-KARTE
Tel. 05651 33 788 07

Mittagstisch

Montag bis Freitag (Werktags)

Alle Veg.-Gerichte	9,90€
Alle Chicken-Gerichte	9,90€
Alle Vegan-Gerichte	9,90€

LIEFERUNG:

Eschwege	ab 35€
Außerhalb bis 5 km	aufpreis 3€
Außerhalb bis 10 km	aufpreis 4€

CATERING

Wir bieten Catering und Veranstaltungs-Service für jede Art von Feier an.

Preußenplatz 1 • 37269 Eschwege

STARTERS

Saucen nach Wahl:
Mango oder Minze Chutneys serviert

Samosas <small>H.H4</small>	Gemüse Teigtaschen gefüllt mit einer Kartoffel-Erbsen Füllung	5,10€
Keema Samosas	Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hähnchen-Hackfleisch und Koriander	5,90€
Paneer Pakora <small>G</small>	Hausgemachter Rahmkäse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	6,90€
Rajasthani Mirchi Pakora	Gefüllte Jalapenos mit Kartoffeln in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	5,90€
Murgh Pakoras	Zarte Hähnchenbrustfilet Streifen in knusprigem Kichererbsen Mehl Teigmantel	7,50€
Onion Bhaji	Frische Zwiebelringe in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	5,10€
Special Mix Pakora	Eine bunte Kombination aus frischem Gemüse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	6,90€
Murgh Lollipop	Knusprig gebratene Hähnchenflügel	8,50€
Calcutta Mirchi Bhuta	Knusprig gebratene Babymaiskolben nach Kalkutta-Art mit frischen Chillis, saftigen Tomaten und knackigen Zwiebeln, sowie Paprika, in einer süß-pikanten Sauce	9,50€
Calcutta Mirchi Murgh	Knusprig gebratene Hühnerbrustfilets mit frischen Chillis, saftigen Tomaten und knackigen Zwiebeln, sowie Paprika, in einer süß-pikanten Sauce	10,50€
Paneer Haryali Kebab <small>G</small>	Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in einer frischen, grünen Marinade, aus dem Tandoor abgeschmeckt mit Zitrone und Koriander	7,90€
Chole Bathure <small>A.A1</small>	Frittiertes Weizenmehlbrot mit Kichererbsencurry	7,90€

SALATE

Knackige und frische Salate nach Art des Hauses

Goa Salat	4,90€
Gem. Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Mais und Zwiebeln	
Chana Salat	5,90€
Würziger Salat mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Chilis und Zitrone	
Desi Salat	6,90€
In Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten und Zwiebeln verfeinert mit frischen Chilis	
India House Salat	8,90€
Gem. Salat mit Hähnchenbrustfilet	
Käse Salat	8,90€
Gem. Salat mit hausgemachten Rahmkäse	

VEGETARISCH

<i>Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati Reis serviert</i>		
Shahi Sabzi Handi <small>H.H4</small>	Eine bunte Kombination aus frischem Saison-Gemüse, in einer würzigen Sauce	11,50€
Palak Paneer <small>G</small>	Hausgemachter Rahmkäse in cremigem Spinat	12,50€
Daal Mahni <small>G</small>	Ein Gericht mit drei Linsensorten in einer cremigen Butter Sauce	12,50€
Malai Kofte <small>G.H.H4</small>	gebr. Kartoffel-Koftas mit Rosinen.. 13,50€ und Cashewnüsse, serviert in einem cremigen Nuss-Curry	13,50€
Paneer Jalfrezi <small>G</small>	Ein pikantes Curry aus hausgemachtem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	12,50€
Navrattan Korma <small>G</small>	Frisches Saison Gemüse, und Früchte, in einem exotischen Nuss-Curry	12,50€
Mutur Paneer <small>G</small>	Cremig hausgemachter Rahmkäse mit frischen Erbsen in einer Butter-Curry-Sauce	12,50€
Paneer Butter Masala <small>G</small>	Hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce	13,50€

VEGAN

<i>Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati Reis serviert</i>		
Daal Tadka	11,50€	
Gelbe Linsen zubereitet im Haus eigenem Rezept		
Chole Amritsari	11,90€	
Gebratene Kichererbsen in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung		
Punjabi Baingan	11,50€	
Gebratene Auberginen mit Tomaten		
Bombay Aloo	11,90€	
Gegrillte Kartoffeln mit frischen Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Sauce		
Aloo Muttur	11,90€	
Würziges Curry mit Kartoffeln und frischen Erbsen		
Bhindi Masala	11,50€	
Frische Okraschoten, gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch		



CHICKEN CURRYS

<i>Alle Hähnchengerichte werden mit Basmati Reis serviert</i>		
Murgh Curry	13,90€	
Hähnchenbrustfilet in rotem Punjabi-Curry		
Butter Chicken <small>G.H.H4</small>	14,50€	
Saftiges Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Gewürzen und Tomaten in einer cremigen Nuss-Sauce		
Murgh Saag <small>G</small>	14,90€	
Hähnchenbrustfilet in einem cremigen Spinat-Curry		
Murgh Vindaloo	13,90€	
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer scharf-würzigen Sauce		
Murgh Jalfrezi <small>G</small>	13,90€	
Würziges Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce		
Murgh Mughlai Korma <small>G.H.H4</small>	14,90€	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer mild cremigen Sauce aus Nüssen und einer hausgemachten Gewürzmischung		
Mango Chicken <small>H.H4</small>	14,50€	
Zartes Hähnchenbrustfilet mit fruchtigen Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry		
Murgh Hydrabadi <small>G.H.H4</small>	15,90€	
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen und Pistazien in einer cremig milden Sauce		
Murgh Tangdi Masala	13,90€	
Saftig gegrillte Hähnchenbrustkeule in einem würzig rotem Curry		
Murgh Panjabi Masala	14,50€	
Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet mit fr. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einem pikanten Tomaten-Curry		
Murgh Tikka Masala	14,90€	
Gegrillte Hähnchenbrustfilet in einem pikanten Tomaten-Curry		
Murgh Madras	14,90€	
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosraspeln		

DESSERTS

Klassisch indische Desserts für den süßen Gaumen

Gulab Jamun <small>G</small>	5,90€
Hausgemachte Milchkuchen-Bällchen, eingetaucht in Sirup, serviert mit Vanille-Eis	
Mango Kulfi <small>G.H.H7</small>	5,90€
Indisches Mango-Eis mit Pistazien, serviert mit Vanille-Eis	
Khir <small>G.H.H7</small>	5,90€
Indisches Milchreis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen	

LAMB CURRYS

<i>Alle Lammfleischgerichte werden mit Basmati Reis serviert</i>		
Lamm Curry	15,90€	
Zartes Lammfleisch in einer hausgemachten Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und herzhaften Gewürzen		
Bhuna Gosht	16,90€	
Zartes Lammfleisch gebraten mit frisch gehackten Chilis und Tomaten in einem sehr würzigen Curry		
Lamm Shahi Korma <small>G.H.H4</small>	16,90€	
Zartes Lammfleisch in einem cremigen Nuss-Curry und hauseigener Gewürzmischung		
Palak Gosht <small>G</small>	15,90€	
Zartes Lammfleisch in cremigem Spinat		
Roghan Josh	15,90€	
Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer Curry Sauce nach Dehli Art		
Lamm Vindaloo	15,90€	
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer pikant würzigen Sauce		
Mango Lamm <small>G</small>	16,90€	
Zartes Lammfleisch mit frischen Mangos in einer cremig-fruchtigen Mango Sauce		
Lamb Lahori Kadai	16,90€	
Zartes Lammfleisch mit frischer Paprika und Chilis in einem feurig scharfem Curry		
Tawa Lamb <small>G</small>	15,90€	
Zartes Lammfleisch mariniert in einer cremigen Joghurt Sauce		
Lamm Madras <small>G</small>	15,90€	
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosraspeln		

ENTEN CURRYS

Ente Curry <small>D</small>	19,90€
Entenbrustfilet in hauseigenem Curry.. mit frischem Ingwer und Knoblauch	
Ente Mango <small>N</small>	20,90€
Entenbrustfilet mit Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry	
Ente Jalfrezi <small>D</small>	21,90€
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce	
Ente Vindaloo <small>D</small>	21,90€
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer scharf-würzigen-Sauce	
Ente Saag <small>D</small>	20,90€
Entenbrustfilet in einem cremigen Spinat-Curry	
Ente Madras <small>D</small>	21,90€
Entenbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln	