

## Sides

Achar <sup>H,H4</sup>	1,70€
Scharfe hausgemachte Pickles	
Chutneys <sup>H,H4</sup>	3,00€
Hausgemachte Chutneys, Mango, Minze oder Tamarinde	
Punjabi Sauce <sup>H,H4</sup>	3,20€
Scharfe Sauce aus frischen Tomaten und Chilis	
Raita <sup>H,H4</sup>	3,90€
Naturjoghurt, verfeinert mit exotischen Gewürzen	
Bundi Raita <sup>H,H4</sup>	4,20€
Naturjoghurt, verfeinert mit Kichererbsenmehl Kügelchen und exotischen Gewürzen	
Plain Dhai <sup>H,H4</sup>	2,90€
Naturjoghurt	
Pyaz <sup>H,H4</sup>	2,50€
Frische Zwiebeln, Zitrone und Chilis	
Jeera Reis <sup>H,H4</sup>	4,50€
Luftiger Basmati Reis mit Kreuzkümmel	
Basmati Reis <sup>H,H4</sup>	3,90€
Luftiger Basmati Reis	

## Heißgetränke

Masala Chai	3,20€
Grüner Tee	3,20€
Schwarzer Tee	3,20€
Ingwer Tee	3,20€
Minz Tee	3,20€
Zitronen Tee	3,20€
Capuccino	3,20€
Latte Macchiatto	3,20€
Kaffee	3,20€
Espresso	3,20€
Doppelter Espresso	3,20€
Espresso Macchiatto	3,20€
Heiße Schokolade	3,20€
Golden Milk	3,20€

## Spirituosen

Tequila	2cl... 3,20€
Old Monk Rum	2cl... 3,20€
Don Papa Rum	2cl... 3,20€
Absolut Wodka	2cl... 3,20€
Mango Schnaps	2cl... 3,20€
Ouzo	2cl... 3,20€
Jägermeister	2cl... 3,20€
Helbing	2cl... 3,20€
Sambuca	2cl... 3,20€
Baileys	2cl... 3,20€

## Tandoori Naan

Plain Naan <sup>H,H4</sup>	4,00€
Luftig-leichtes Brot, Natur	
Butter Naan <sup>H,H4</sup>	4,50€
Luftig-leichtes Brot, frisch gebacken & mit Butter verfeinert	
Knoblauch Naan <sup>H,H4</sup>	4,50€
Luftig-leichtes Brot mit frischem Knoblauch	
Chili Naan <sup>H,H4</sup>	4,50€
Luftig-leichtes Brot mit frischen Chilis	
Peschwari Naan <sup>H,H4</sup>	4,90€
Luftig-leichtes Brot mit Nüssen, verfeinert mit einer süßen Note	
Pudina Naan <sup>H,H4</sup>	4,50€
Luftig-leichtes Brot mit frischer Minze	
Paneer Naan <sup>H,H4</sup>	5,20€
Luftig-leichtes Brot mit hausgemachtem Rahmkäse	
Kashmiri Naan <sup>H,H4</sup>	5,90€
Luftig-leichtes Brot mit Cashewnüssen, Pistazien, Rosinen und Früchten	
Lachha Parantha <sup>H,H4</sup>	4,20€
Geschichtetes Vollkornmehlbrod mit Ghee	
Roti <sup>H,H4</sup>	2,90€
Vollkornmehlbrod (Vegan)	
Butter Roti <sup>H,H4</sup>	3,20€
Vollkornmehlbrod verfeinert mit Butter	

## Weine

Rosé Bonus	0,2l... 3,20€
Grauburgunder Bonus	0,2l... 3,20€
Riesling Trocken	0,2l... 3,20€
Riesling Feinherb	0,2l... 3,20€
Frizzantino	0,2l... 3,20€
Apfelwein	0,2l... 3,20€
Indischer Weißwein	0,2l... 3,20€

## Rotweine

Cuvee	0,2l... 3,20€
Dornfelder	0,2l... 3,20€
Indischer Rotwein	0,2l... 3,20€

## Flaschenweine

Rosé Bonus	0,75l... 18,20€
Grauburgunder	0,75l... 18,20€
Riesling Trocken	0,75l... 18,20€
Riesling Feinherb	0,75l... 18,20€
Frizzantino	0,75l... 18,20€
Indischer Weißwein	0,75l... 18,90€
Cuvee	0,75l... 18,20€
Dornfelder	0,75l... 18,20€
Indischer Rotwein	0,75l... 18,90€

## DRINKS

### Softdrinks

Mango Lassi	0,3l... 4,50€
Kräuter Lassi	0,3l... 4,50€
Pepsi Cola	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Pepsi Max	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Mirinda	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
7up	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Spezi	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l... 3,20€
Schweppes Ginger Ale	0,2l... 3,20€
Schweppes Tonic Water	0,2l... 3,20€

### Säfte

Rapps Apfel klar	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Rapps Orange	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Rapps Kirsche	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Rapps Banane	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Rapps Johannisbeere Schwarz	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€

### Schorlen

Apfel	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Kirsche	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Orange	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Johannisbeere	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Holunder Schorle Minze	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€
Rhabarber Schorle	0,3l... 3,50€ ... 0,4l... 4,50€

### Wasser

Selters Sprudel	0,3l... 2,90€ ... 0,4l... 3,90€... Fl... 5,90€
Selters Still	0,3l... 2,90€ ... 0,4l... 3,90€... Fl... 5,90€

### Biere

Radeberger Pils	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Allgäuer Büble	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Radler oder Diesel	0,3l... 3,20€ ... 0,4l... 4,20€
Schöfferhofer Weizen Hell	0,5l... 4,20€
Schöfferhofer Weizen Dunkel	0,5l... 4,20€
Weihenstephaner Kristall	0,5l... 4,20€
Indisches Bier	0,33l... 3,90€

### Alkoholfreie Biere

Malzbier	0,33l... 3,20€
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	0,5l... 4,20€
Radeberger Alkoholfrei	0,33l... 3,20€



# India House

# STARTERS

Zu unseren knusprigen Vorspeisen werden hausgemachte Mango, Minze und Kokosnuss Chutneys serviert

**Samosas** <sup>HH4</sup> ..... 5,90€  
Gemüse Teigtaschen gefüllt mit einer Kartoffel-Erbsen Füllung, Cashewnüssen und Rosinen

**Keema Samosa** <sup>HH4</sup> ..... 6,90€  
Teigtaschen gefüllt mit würzigem Lammhackfleisch und Koriander

**Chaat Samosa** ..... 7,90€  
Samosas verfeinert mit verschiedenen indischen Saucen und Gewürzen

**Paneer Pakora** <sup>G</sup> ..... 7,40€  
Hausgemachter Rahmkäse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel

**Rajasthani Mirchi Pakora** ..... 7,40€  
Gefüllte Jalapenos mit Kartoffeln in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel

**Chicken Pakora** ..... 7,90€  
Zarte Hähnchenbrustfilet Streifen in knusprigem Kichererbsen Mehl Teigmantel

**Onion Bhaji** ..... 6,10€  
Frische Zwiebelringe in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel

**Special Mix Pakora** ..... 7,40€  
Eine bunte Kombination aus frischem Gemüse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel

**Murgh Lollipop** ..... 8,50€  
Knusprig gebratene Hähnchenflügel, in einer würzigen Sauce nach indischer Art

**Calcutta Mirchi Bhuta** ..... 9,90€  
Knusprig gebratene Babymaiskolben nach Kalkutta-Art mit frischen Chillis, saftigen Tomaten und knackigen Zwiebeln, sowie Paprika, in einer süß-pikanten Sauce

**Calcutta Mirchi Murgh** ..... 10,90€  
Knusprig gebratene Hühnerbrustfilet nach Kalkutta-Art mit frischen Chillis, saftigen Tomaten und knackigen Zwiebeln, sowie Paprika, in einer süß-pikanten Sauce

**Papadam** ..... 2,50€  
Hauchdünne, knusprige Linsen-Chips

**Masala Papadam** ..... 3,50€  
Papadam mit frisch gehackten Zwiebeln, Tomaten und Gurken, abgesmeckt mit exotischen Gewürzen

**Chole Bathure** <sup>AA1</sup> ..... 9,90€  
Frittiertes Weizenmehlbrot mit Kichererbsencurry nach indischer Art

## Starter Platten

UNSERE BESTEN VORSPEISEN AUF EINEM TELLER  
ZUM TEILEN

**Vorspeisenplatte für 2** <sup>HH4</sup> ..... 13,90€  
Ein Mix aus unseren Pakoras mit würzigen Saucen als Beilage

**Vorspeisenplatte für 3** <sup>HH4</sup> ..... 17,90€  
Ein Mix aus unseren Pakoras mit würzigen Saucen als Beilage

**Vorspeisenplatte für 4** <sup>HH4</sup> ..... 22,90€  
Ein Mix aus unseren Pakoras mit würzigen Saucen als Beilage

# SUPPEN

Originell traditionelle indische Suppen

**Daal Soup** <sup>G</sup> ..... 5,50€  
Linsensuppe nach Delhi Art

**Chicken Soup** <sup>G</sup> ..... 6,50€  
Hühnersuppe mit Hähnchenbrustfilet

**Curry Soup** <sup>G</sup> ..... 5,50€  
Suppe aus saisonalem Gemüse mit exotischen Gewürzen

**Tomaten Suppe** <sup>G</sup> ..... 5,50€  
Suppe aus saisonalem Gemüse mit exotischen Gewürzen

## SALATE

Originell traditionelle indische Suppen

**Goa Salat** <sup>G</sup> ..... 4,90€  
Gemischter Salat mit Gurken, Toamten, Paprika, Mais und Zwiebeln

**Chana Salat** <sup>G</sup> ..... 5,90€  
Würziger Salat mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten, abgesmeckt mit Chilis und Zitrone

**Desi Salat** <sup>G</sup> ..... 6,90€  
In Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit frischen Chilis

**India House Salat** <sup>G</sup> ..... 9,90€  
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet

**Paneer Salat** <sup>G</sup> ..... 8,90€  
Gemischter Salat mit indischen Rahmkäse

*Schau auf unsere Drinks Karte  
für frische Aperitive,  
Longdrinks oder  
alkoholfrei Drinks!*

## BIRYANIS

Alle Biryanigerichte werden mit Raita serviert.  
Auf Wunsch extra scharf oder mild.

**Vegetable Biryani** ..... 13,90€  
Luftiger Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen

**Chicken Biryani** <sup>G</sup> ..... 14,90€  
Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Cashewnüssen

**Lamm Biryani** <sup>G</sup> ..... 15,90€  
Gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, verfeinert mit Cashewnüssen

**Jhinga Biryani** <sup>G</sup> ..... 19,90€  
Gebratener Basmati Reis mit Garnelen, abgesmeckt mit Cashewnüssen

**Paneer Biryani** <sup>G</sup> ..... 13,90€  
Gebratener Basmati Reis mit Früchten, serviert mit hausgemachtem Rahmkäse und Cashewnüssen

# CHICKEN CURRYS

Alle Hähnchengerichte werden mit Basmati Reis serviert  
Auf Wunsch extra scharf oder mild.

**Chicken Curry** <sup>HH4</sup> ..... 14,90€  
Hähnchenbrustfilet in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

**Butter Chicken** <sup>HH4</sup> ..... 14,90€  
Saftiges Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Gewürzen und Toamten in einem cremigen Nuss-Butter-Curry

**Mango Chicken** <sup>G</sup> ..... 15,50€  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit fruchtigen Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry

**Chicken Saag** ..... 15,50€  
Zartes Hähnchenbrustfilet in einem cremi-würzigen Curry aus Spinat und Knoblauch

**Chicken Jalfrezi** ..... 14,90€  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce

**Lamb Curry** <sup>HH4</sup> ..... 16,90€  
Zartes Lammfleisch in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

**Bhuna Gosht** <sup>HH4</sup> ..... 17,90€  
Zartes Lammfleisch gebraten mit frisch gehackten Chilis und Tomaten in einem würzigen Curry

**Lamm Shahi Korma** <sup>G</sup> ..... 17,90€  
Zartes Lammfleisch in einem mild-cremigen Curry aus Cashewnüssen und Sahne

**Palak Gosht** ..... 16,90€  
Zartes Lammfleisch in einem cremig-würzigen Curry aus Spinat und Knoblauch

**Roghan Josh** ..... 16,90€  
Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einem würzig-pikanten Curry

**Lamm Vindaloo** <sup>HH4</sup> ..... 16,90€  
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einem pikant würzigen Curry

**Mango Lamm** <sup>G</sup> ..... 17,90€  
Zartes Lammfleisch mit frischen Mangos in einem cremig-fruchtigem Mango Curry

**Lamm Lahori Kadai** ..... 17,90€  
Zartes Lammfleisch mit frischem Paprika und Chilis in einem würzig-pikanten Curry

**Lamm Madras** ..... 17,90€  
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Tomaten-Kokos-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, mit Kokosraspeln

## Kinder Ecke

**Chicken Nuggets** <sup>HH4</sup> ..... 7,90€  
Serviert mit Pommes, Ketchup und Mayo

**Mango Chicken** <sup>HH4</sup> ..... 8,90€  
Serviert mit Pommes

**Butter Chicken** <sup>HH4</sup> ..... 8,90€  
Serviert mit Pommes

# VEGETARISCH

Zu unseren knusprigen Vorspeisen werden hausgemachte Mango, Minze und Kokosnuss Chutneys serviert

**Mix Vegetable Curry** <sup>HH4</sup> ..... 12,90€  
Eine bunte Kombination aus frischem Gemüse, in einem würzigen Curry

**Butter Paneer** <sup>HH4</sup> ..... 14,90€  
Hausgemachter Rahmkäse mit aromatischen Gewürzen und Tomaten in einem cremigen Nuss-Butter-Curry

**Daal Makhani** <sup>G</sup> ..... 13,90€  
Ein Gericht aus drei Linsensorten in einer cremig-würzigen Curry-Buttersauce

**Malai Kofte** ..... 14,90€  
Zart gebratene Kartoffel-Panier Klöße mit Rosinen, Cashewnüssen, serviert in einem cremigen Nuss-Curry

**Paneer Jalfrezi** ..... 14,90€  
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce

**Navrattan Korma** ..... 14,50€  
Frisches Gemüse, Rahmkäse und verschiedene Früchte in einem exotischen Nuss-Curry

**Muttur Paneer** ..... 14,50€  
Hausgemachter Rahmkäse mit frischen Erbsen in einem mild-würzigem Curry

**Palak Paneer** ..... 14,90€  
Hausgemachter Rahmkäse in einem cremigen Curry aus Spinat und Knoblauch

**Chicken Vindaloo** <sup>HH4</sup> ..... 14,90€  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln & Tomaten in einem scharf würzigem Curry

**Chicken Korma** <sup>HH4</sup> ..... 15,90€  
Zartes Hähnchenbrustfilet in einem mild-cremigen Curry aus Nüssen und Sahne

**Chicken Tikka Masala** <sup>G</sup> ..... 15,90€  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einem pikanten Tomaten Curry

**Chicken Tangdi Masala** ..... 15,90€  
Gegrillte Hähnchenkeule in einem würzigen roten Curry

**Chicken Panjabi Masala** ..... 15,50€  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einem pikanten Tomaten Curry

**Chicken Hydrabadi** ..... 15,90€  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen und Pistazien in einem würzigen Spinat Curry

**Chicken Madras** ..... 15,90€  
Zartes Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Kokos-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, mit Kokosraspeln

*Probier ein  
Naan zu  
deinem Essen!*

## FISH CURRYS

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert  
Auf Wunsch extra scharf oder mild.

**Machli Curry** <sup>HH4</sup> ..... 16,50€  
Zartes Lachsfilet in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

**Jhinga Curry** <sup>HH4</sup> ..... 19,90€  
Black Tiger Garnelen in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

**Jhinga Masala** <sup>G</sup> ..... 19,90€  
Black Tiger Garnelen gebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch in einem würzigen Curry

**Jhinga Malai Curry** ..... 19,90€  
Black Tiger Garnelen in einem milden Curry aus Cashewnüssen und Sahne

**Jhinga Khata-Mitha** ..... 19,50€  
Süß-Saure Black Tiger Garnelen mit Cashewnüssen nach Art des Hauses

**Jhinga Madras** <sup>HH4</sup> ..... 19,90€  
Black Tiger Garnelen in einer würzigen Tomaten-Kokos-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, mit Kokosraspeln

## Bratkartoffeln als Beilage

Bratkartoffeln als Beilage ..... +2€

# VEGAN

Zu unseren knusprigen Vorspeisen werden hausgemachte Mango, Minze und Kokosnuss Chutneys serviert

**Daal Tadka** <sup>HH4</sup> ..... 11,90€  
Gelbe Linsen zubereitet nach Art des Hauses in einem cremig-würzigem Curry

**Chana Masala** <sup>HH4</sup> ..... 12,50€  
Gebratene Kichererbsen in einer pikanten Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung

**Punjabi Baingan** <sup>G</sup> ..... 12,50€  
Gebratene Auberginen, gestampft, in einem würzigen Curry aus Tomaten, Ingwer und Knoblauch

**Bombay Aloo** ..... 12,50€  
Gegrillte Kartoffeln mit frischen Zwiebeln und Tomaten in einem pikanten Curry

**Aloo Muttur** ..... 12,50€  
Gebratene Kartoffeln und Erbsen in einem würzigen Curry

**Bhindi Masala** ..... 12,50€  
Frische Okraschoten (gebraten), mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einem würzigen Curry

**Aloo Gobi Masala** ..... 12,50€  
Kartoffeln, Blumenkohl, frische Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Currysauce

## ENTE CURRYS

Zu unseren knusprigen Vorspeisen werden hausgemachte Mango, Minze und Kokosnuss Chutneys serviert

**Ente Curry** <sup>HH4</sup> ..... 20,90€  
Entenbrustfilet in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

**Ente Mango** <sup>HH4</sup> ..... 21,90€  
Zartes Entenbrustfilet mit fruchtigen Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry

**Ente Jalfrezi** ..... 22,90€  
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce

**Ente Vindaloo** ..... 22,90€  
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln & Tomaten in einem scharf würzigen Curry

**Ente Saag** ..... 21,90€  
Zartes Entenbrustfilet in einem cremi-würzigen Curry aus Spinat und Knoblauch