

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

Heißgetränke		
Masala Chai	3,20e	
Grüner Tee	3,20e	
Schwarzer Tee	3,20e	
Ingwer Tee	3,20e	
Minz Tee	3,20e	
Zitronen Tee	3,20e	
Capuccino	3,20e	
Latte Macchiato	3,20e	
Kafee	3,20e	
Espresso	3,20e	
Doppelter Espresso	3,20e	
Espresso Macchiato	3,20e	
Heiße Schokolade	3,20e	
Golden Milk	3,20e	
Spirituosen		
Tequila	2cl	3,20e
Old Monk Rum	2cl	3,20e
Don Papa Rum	2cl	3,20e
Absolut Wodka	2cl	3,20e
Mango Schnaps	2cl	3,20e
Ouzo	2cl	3,20e
Jägermeister	2cl	3,20e
Helbing	2cl	3,20e
Sambuca	2cl	3,20e
Baileys	2cl	3,20e

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

Weine		
Rosé Bonus	0,2l	3,20e
Grauburgunder Bonus	0,2l	3,20e
Riesling Trocken	0,2l	3,20e
Riesling Feinherb	0,2l	3,20e
Frizzantino	0,2l	3,20e
Apfelwein	0,2l	3,20e
Indischer Weißwein	0,2l	3,20e
Rotweine		
Cuvee	0,2l	3,20e
Dornfelder	0,2l	3,20e
Indischer Rotwein	0,2l	3,20e
Flaschenweine		
Rosé Bonus	0,75l	18,20e
Grauburgunder	0,75l	18,20e
Riesling Trocken	0,75l	18,20e
Riesling Feinherb	0,75l	18,20e
Frizzantino	0,75l	18,20e
Indischer Weißwein	0,75l	18,90e
Cuvee	0,75l	18,20e
Dornfelder	0,75l	18,20e
Indischer Rotwein	0,75l	18,90e

DRINKS				
Softdrinks				
Mango Lassi	0,3l	4,50e		
Kräuter Lassi	0,3l	4,50e		
Pepsi Cola	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Pepsi Max	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Mirinda	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
7up	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Spezi	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,20e		
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,20e		
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,20e		
Säfte				
Rapps Apfel klar	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Rapps Orange	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Rapps Kirsche	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Rapps Banane	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Rapps Johannisbeere Schwarz	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Schorlen				
Apfel	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Kirsche	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Orange	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Johannisbeere	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Holunder Schorle Minze	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Rhabarber Schorle	0,3l	3,50e	0,4l	4,50e
Wasser				
Selters Sprudel	0,3l	2,90e	0,4l	3,90e
Selters Still	0,3l	2,90e	0,4l	3,90e
Biere				
Radeberger Pils	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Allgäuer Büble	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Radler oder Diesel	0,3l	3,20e	0,4l	4,20e
Schöffelhofer Weizen Hell	0,5l	4,20e		
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,5l	4,20e		
Weihenstephaner Kristall	0,5l	4,20e		
Indisches Bier	0,33l	3,90e		
Alkoholfreie Biere				
Malzbier	0,33l	3,20e		
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,20e		
Radeberger Alkoholfrei	0,33l	3,20e		

REAL TASTE OF INDIA

India House

STARTERS

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

- Samosas**^{H,H4} 5,90€
Gemüse Teigtaschen gefüllt mit einer Kartoffel-Erbsen Füllung, Cashewnüssen und Rosinen
- Keema Samosa**^{H,H4} 6,90€
Teigtaschen gefüllt mit würzigem Lammhackfleisch und Koriander

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

- Paneer Pakora**^G 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 Hühnchenbrustfilet 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 Lolipop** 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, abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen

- Chole Bathure**^{AA1} 9,90€
Frittiertes Weizenmehlbrot mit Kichererbsencurry nach indischer Art

Starter Platten

UNSERE BESTEN VORSPESSEN AUF EINEM TELLER ZUM TEILEN

- Vorspeisenplatte für 2**^{H,H4} 13,90€
Ein Mix aus unseren Pakoras mit würzigen Saucen als Beilage

- Vorspeisenplatte für 3**^{H,H4} 17,90€
Ein Mix aus unseren Pakoras mit würzigen Saucen als Beilage

- Vorspeisenplatte für 4**^{H,H4} 22,90€
Ein Mix aus unseren Pakoras mit würzigen Saucen als Beilage

SUPPEN

Originell traditionelle indische Suppen

- Daal Soup**^G 5,50€
Linsensuppe nach Delhi Art

- Chicken Soup**^G 6,50€
Hühnersuppe mit Hähnchenbrustfilet

- Curry Soup**^G 5,50€
Suppe aus saisonalem Gemüse mit exotischen Gewürzen

- Tomaten Suppe**^G 5,50€
Suppe aus saisonalem Gemüse mit exotischen Gewürzen

SALATE

Originell traditionelle indische Suppen

- Goa Salat**^G 4,90€
Gemischter Salat mit Gurken, Toamten, Paprika, Mais und Zwiebeln

- Chana Salat**^G 5,90€
Würziger Salat mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Chillis und Zitrone

- Desi Salat**^G 6,90€
In Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit frischen Chillis

- India House Salat**^G 9,90€
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet

- Paneer Salat**^G 8,90€
Gemischter Salat mit indischen Rahmkäse

Schau auf unsere Drinks Karte

für frische Aperitive,

Longdrinks oder

alkoholfrei Drinks!



BIRYANIS

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

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

- Chicken Biryani**^G 14,90€
Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Cashewnüssen

- Lamm Biryani**^G 15,90€
Gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, verfeinert mit Cashewnüssen

- Jhinga Biryani**^G 19,90€
Gebratener Basmati Reis mit Garnelen, abgeschmeckt mit Cashewnüssen

- Paneer Biryani**^G 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**^{H,H4} 14,90€
Hähnchenbrustfilet in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

- Butter Chicken**^{H,H4} 14,90€
Saftiges Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Gewürzen und Toamten in einem cremigen Nuss-Butter-Curry

- Mango Chicken**^G 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 CURRYS

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

- Lamm Curry**^{H,H4} 16,90€
Zartes Lammfleisch in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

- Bhuna Gosht**^{H,H4} 17,90€
Zartes Lammfleisch gebraten mit frisch gehackten Chillis und Tomaten in einem würzigen Curry

- Lamm Shahi Korma**^G 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

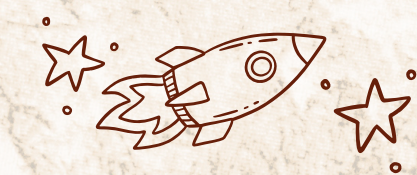
- Lamm Vindaloo**^{H,H4} 16,90€
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einem pikant würzigem Curry

- Mango Lamm**^G 17,90€
Zartes Lammfleisch mit frischen Mangos in einem cremig-fruchtigem Mango Curry

- Lamm Lahori Kadai** 17,90€
Zartes Lammfleisch mit frischem Paprika und Chillis 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**^{H,H4} 7,90€
Serviert mit Pommes, Ketchup und Mayo

- Mango Chicken**^{H,H4} 8,90€
Serviert mit Pommes

- Butter Chicken**^{H,H4} 8,90€
Serviert mit Pommes

- Chicken Vindaloo**^{H,H4} 14,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln & Tomaten in einem scharf würzigem Curry

- Chicken Korma**^{H,H4} 15,90€
Zartes Hähnchenbrustfilet in einem mild-cremigen Curry aus Nüssen und Sahne

- Chicken Tikka Masala**^G 15,90€
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einem pikaten 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

Probiere ein

Naan zu

deinem Essen!



FISH CURRYS

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

- Machli Curry**^{H,H4} 16,50€
Zartes Lachsfilet in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

- Jhinga Curry**^{H,H4} 19,90€
Black Tiger Garnelen in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

- Jhinga Masala**^G 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**^{H,H4} 19,90€
Black Tiger Garnelen in einer würzigen Tomaten-Kokos- Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, mit Kokosraspeln

Bratkartoffeln als Beilage



VEGETARISCH

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

- Mix Vegetable Curry**^{H,H4} 12,90€
Eine bunte Kombination aus frischem Gemüse, in einem würzigen Curry

- Butter Paneer**^{H,H4} 14,90€
Hausgemachter Rahmkäse mit aromatischen Gewürzen und Tomaten in einem cremigen Nuss-Butter-Curry

- Daal Makhani**^G 13,90€
Ein Gericht aus drei Linsensorten in einer cremig-würzigen Curry-Buttersauce

- Malai Kofte** 14,90€
Zart gebratene Kartoffel-Paneer 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

Desserts

- Gulab Jamun**^{H,H4} 5,10€
Hausgemachte Milchkuchenbällchen, eingetaucht in Sirup, serviert mit Vanille Eis

- Mango Kulfi**^{H,H4} 5,10€
Hausgemachtes Mango Eis nach indischer Art, serviert mit einer Kugel Vanille Eis

- Khbir**^{H,H4} 5,10€
Hausgemachter indischer Milchreis, verfeinert mit Mandeln und indischen Gewürzen

TANDOORI SIGNATURES

Saftiges Fleisch, mariniert in einer Gewürzmischung, im Tandoor gegart. Begleitet von einer herzhaften Grillsauce, serviert mit Basmati Reis. Auf Wunsch scharf oder mild.

- Paneer Tikka**^{H,H4} 16,90€
Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in Joghurt und herzhaften Gewürzen, mit Paprika und Zwiebeln

- Paneer Haryali Kebab**^{H,H4} 17,50€
Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in einer frischen, grünen Marinade, aus dem Tandoorofen

- Chicken Tikka**^G 16,90€
Saftiges Hähnchenbrustfilet, mariniert in einer herzhaften Gewürzmischung und Joghurt aus dem Lehmofen

- Chicken Malai Tikka** 16,90€
Zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer Ingwer- Joghurt-Kardamom Marinade, serviert auf einer Grillplatte

VEGAN

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

- Daal Tadka**^{H,H4} 11,90€
Gelbe Linsen zubereitet nach Art des Hauses in einem cremig-würzigem Curry

- Chana Masala**^{H,H4} 12,50€
Gebratene Kichererbsen in einer pikanten Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung

- Punjabi Baingan**^G 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**^{H,H4} 20,90€
Entenbrustfilet in einem würzigen Curry aus Tomaten, Knoblauch und Ingwer

- Ente Mango**^{H,H4} 21,90€
Zartes Entenbrustfilet mit fruchtigen Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry

- Ente Jalfrezi**^G 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 würzigem Curry

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

- Ente Madras** 22,90€
Zartes Entenbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Kokos- Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, mit Kokosraspeln

- Tandoori Chicken**^{H,H4} 16,90€
Hähnchenkeulen, eingelegt in einer würzigen Tandoori Marinade aus Joghurt und nordindischen Gewürzen

- Lamb Chops**^{H,H4} 22,90€
Saftige Lammkotelettes, eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung nach Delhi Art

- Shahi Seekh Kebab**^G 16,90€
Lammhackfleisch Klöße, abgeschmeckt mit einer aromatischen Gewürzmischung

- Lamm Achari Tikka** 18,90€
Saftiges Lammfleisch Tikka, eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung mit Pickles (Achar)

- Jhinga Tandoori** 29,90€
Geschälte Black Tiger Garnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus Kräutern und Gewürzen

- Amritsari Machli Tandoori**... 25,90€
Zartes Lachsfilet, mariniert in hauseigener Joghurtsauce, serviert auf einem Basmati Reis Bett