



SWAGAT

Indisches Restaurant

Speisekarte

Menu



Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moguls“ näher bringen.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chilli ist reich an Vitamin C. Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber. Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind eng miteinander in der indischen Küche verbunden. Wir benutzen nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrungsreiche und köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Unsere Gerichte werden aus frischen Produkten vorbereitet. So brauchen wir auch die notwendige Zeit für die perfekte Zubereitung. Für einen schnelleren Service können Sie Ihren Tisch und Gerichtsauswahl im voraus reservieren. Bitte entspannen Sie sich und genießen. Vielen Dank.

All our dishes are fully prepared at the moment with fresh products. We dedicate the necessary time for a perfect preparation.

For a faster service, you can book your table and order in advance. Relax and enjoy.

Thank you!

Ihr Swagat - Team

MITTAGSKARTE

Unsere Mittagsangebote gültig Dienstag bis Freitag (**Außer an Feiertagen**)
Nur im haus Verfügbar

Vegetarische Gerichte

225. **Jalfrezi Gemüse** (c) 9,90 €
Pikante gewürzte Tomaten und Zwiebelsoße mit gemischtem Gemüse.
226. **Homestyle Champignons Curry** (mild) (c) 9,90 €
Südindisches Gericht zubereitet mit Champignons, Curryblättern, Ingwer, Chilli, Zitronen, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.
227. **Homestyle Aloo Curry** (mild) 9,90 €
Currysoße nach Art des Hauses mit Kartoffeln.

Curry & Co

62. **Buttersoße** (sehr mild) (c, i, 4)
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten.
63. **Mango Curry** (mild) (c)
Köstliche Mango-Curry-Sahnesoße.
65. **Tikka Masala** (mittel scharf) (c, 4)
Delikate orientalische Kräutersoße.
66. **Madras Curry** (scharf) (c, i)
Eine scharfe Zwiebelsoße nach südindischer Art und indischen Gewürzen.
68. **Broccoli Curry** (c)
Currysoße nach Art des Hauses mit Brokkoli.
69. **Home Style Curry** (c)
Südindisches Gericht zubereitet mit Curryblättern, Ingwer, Chilli, Zitronen, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.

Wähle deinen Zusatz

- Hähnchen 10,90 €
- Gebratenes Lamm 12,90 €

Getränke / Drinks Aperitifs / Aperitifs

· Prosecco	0,2l - 6,00 €
· Prosecco Flasche	0,75l - 21,50 €
· Hugo	0,2l - 7,00 €
· Sarti lemon Spritz	0,2l - 7,00 €
· Martini Fiero mit Tonic water	0,2l - 7,00 €
· Martini Bianco	4cl - 6,50 €
· Martini Bianco mit Wild Berry	0,2l - 7,00 €
· Aperol Mango alkoholfrei (Orange Spritz, Mangosaft und Soda) (4)	0,2l - 7,00 €
· Aperol Spritz (Secco, Soda) (4, 10)	0,2l - 7,00 €
· Aperol Mango (Aperol mit Mangosaft, Soda und Secco)	0,2l - 7,00 €
· Aperol mit Wild Berry (4, 10)	0,2l - 7,00 €
- Campari mit Mango und Soda (4, 10)	0,2l - 6,50 €
- Campari Spritz (Campari, Secco und Soda) (4, 10)	0,2l - 7,00 €
- Limoncello Spritz (Limoncello mit Secco und Soda) (10)	0,2l - 7,00 €
- Pimm's mit Ginger Ale	0,2 l- 7,00€
- Lillet blanc mit Wild Berry	0,2l - 7,00 €

Hausgemachte Limonaden/ Home made lemonade

· Nimbu Panni - Hausgemachte Limonade mit Minze & Limette / Home made lemonade with mint & lime	5,50 €
· Mango Limonade - mit Ingwer, Mango & Minze/ Limonade with ginger, mango & mint	5,50 €
· Rose Limonade mit Minze und Rosensirup/ Limonade with mint and rose syrup	5,50 €
· Berry Limonade mit Wild Berry und Minze Limonade with mint, lime and wild berry syrup	5,50 €
· Wassermelone Limonade Limonade mit Wassermelone und Minze	5,50 €
· Summer Breeze Limonade	5,50 €

Lassi (Jogurtgetränke)

Yoghurt Drinks

· Namkeen Lassi - salzig / salty (c)	0,3l - 5,50 €
· Mango Lassi (c, 4)	0,3l - 5,50 €

„Lassi“ ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.
Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da die Schärfe des
Essens gemildert und besser vertragen wird.

„Lassi“ is an Indian yoghurt drink and softens the sharpness of the food.

Alkoholfrei / Alcohol-free

· Tafelwasser / Table water	0,3l - 3,00 €
· Mineralwasser / Still oder Medium	0,25l - 3,00 €
· Mineralwasser / Still oder Medium	0,75l - 6,50 €
· Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix (2, 3, 4, 8, 9)	0,3l - 3,90 €
· Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Russian Wildberry (10)	0,2l - 3,00 €

Säfte und Nektar / Juices and nectar

- Apfelsaft / Apple juice 0,3l - 4,50 €
- Maracujasaft / Nektar / Passion fruit juice / nectar 0,3l - 4,50 €
- Mangosaft / Nektar / Mango juice / nectar 0,3l - 4,50 €

Alle Säfte und Nektar sind auch als Schorle erhältlich.

0,3l - 4,50 €

All juices and nectars are also as spritzer available.

Heiße Getränke / Hot drinks

- Chai (Schwarzer Tee mit Milch & Gewürze - Cardamon) / Indian black tea with milk and spices - cardamon (c, 2) 4,00 €
- Kaffee / Coffee (2) 3,00 €
- Espresso 3,00 €
- Espresso Macchiato (2) 3,20 €
- Doppelter Espresso (2) 3,80 €
- Cappuccino (c, 2) 3,50 €
- Latte Macchiato (c, 2) 4,50 €
- Ingwer Tee mit Minze und Honig / Ginger tea with mint & honey 4,90 €
- Yogi Tee - Ayurvedische Gewürzteesmischung / Ayurvedic Tea 4,90 €
- Anis Tee mit Minze / Anise Tea with mint 4,90 €
- Grüner Tee mit Kardamon / Green tea with cardamon 4,90 €

Biere / Beers

- Mühlen Kölsch vom Fass / Beer of the barrel 0,2l-2,80 € / 0,3l - 3,70 €
- Indisches Lagerbier / Indian premium lager beer 0,3l - 4,00 €
- Alkoholfreies Bier / Alcohol-free beer 0,3l - 3,50 €
- Radler oder alkoholfreies Radler / Mixed beer with lemonade 0,3l - 3,50 €
- Malzbier / Brown ale 0,3l - 3,50 €
- Cola Bier / Cola beer (2,3,4,8,9) 0,5l - 4,90 €
- Helles Hefeweizen / Pale wheat beer 0,5l - 4,90 €
- Dunkles Hefeweizen / Dark wheat beer 0,5l - 4,90 €
- Alkoholfreies Hefeweizen / Alcohol-free wheat beer 0,5l - 4,90 €

Swagat Cocktails

- Coconut kiss (c) 6,50 €
(Kokosnusscreme, Kokosnuss-Sirup, Mandelsirup, Sahne, Ananassaft)
- Indian gold (4) 6,50 €
(Mandelsirup, Curacao blue sirup, Sahne, Ananassaft, Lycheesaft)
- Red Indian (4) 6,50 €
(Mandelsirup, Grenadinesirup, Lycheesaft, Guavasaft, Rosenwasser)
- Sunrise (4) 6,50 €
(Ananassaft, Mangosaft, Grenadinesirup)

Indische Schnäpse / Indian liquor

· Mangoschnaps / Mango schnapps	2 cl - 3,50 €
· Mangolikör / Mango liquor	2 cl - 3,50 €
· Kokosnuss Schnaps / Coconut schnapps	2 cl - 3,50 €
· Indischer Rum / Indian rum	2 cl - 3,50 €

Spirituosen / Spirits

· Osborne Brandy	2 cl - 5,50 €
· Remy Martin v.s.o.p.	2 cl - 5,50 €
· Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl - 5,50 €
· Jägermeister	2 cl - 3,50 €
· Williams Birne / Williams pear	2 cl - 3,50 €
· Wodka / Vodka (10)	2 cl - 3,50 €
· Ouzo	2 cl - 3,50 €
· Sambuca	2 cl - 3,50 €
· Ramazzotti	4 cl - 5,00 €

Cocktails

· Whiskey Ginger Ale	0,2l - 6,90€
· Gin Cucumber (mit Ginger Ale und Gurken)	0,2l - 6,90€
· Old Monk mit Ginger Ale	0,2l - 6,90€
· Jack Daniels (Cola oder Soda)	0,2l - 6,90€
· Glenfiddich mit Ginger Ale	0,2l - 7,50€
· Black Label mit Cola	0,2l - 7,50€
· Wild Berry Smash (Wodka mit Wild Berry, Zucker und Limettensirup)	0,2l - 6,90€

Gin Tonic

Alle Gin Tonics werden mit 4 cl Gin und Schweppes Dry Tonic serviert.

All Gin Tonics are served with 4 cl Gin and Schweppes Dry Tonic.

· Gordons Gin	0,2l - 6,50 €
· Bombay Sapphire Gin	0,2l - 6,90 €
· Hendrick 's Gin	0,2l - 7,90 €
· Rangpur Gin	0,2l - 6,90 €
· Bulldog	0,2l - 7,90 €
· Gin Mare Gin	0,2l - 6,90 €
· Monkey 47 Gin	0,2l - 7,90 €

Roséwein / **Rose wine** (j)

• **2022 Lichtblick Rosé trocken - (Dry) (j)** Christian Bamberger
Im Duft würzige Noten, Limette und Grapefruit. Am Gaumen zunehmend rote Beerenfrüchte, Johannisbeere und Kirsche. Dazu passt Antipasti, aber auch rosa Sushi mit mariniertem Spargel oder leckere Grillgerichte.
0,2l - 7,90 €
0,75l Flasche - 27,90 €

• **Indische Sula Zinfandel rosé** - Halb Trocken (j)
Noten von Zitrusfrüchten, Preiselbeeren und reifen Früchten; Dieser Roséwein hat so viel zu bieten. Wunderschön aus Zinfandel hergestellt, wird sein Restzucker durch die erfrischende Säure gut ausgeglichen und bietet eine tolle Frische.
0,2l - 7,50€
0,75l Flasche - 26,90 €

Alle Weine sind auch als Weinschorle zu haben 0,2l - 5,90 €

All wines are also available as wine spritzer

Alle Indischen Weine auch außer Haus Flasche - 14,90 €

Rotweine / Red wine (j)

- **2021 Machtlust trocken** - (Dry) (j) Christian Bamberger 0,2l - 7,90 €
Konzentrierte Frucht nach Schwarzkirschen und reifen Waldbeeren, 0,75l Flasche - 27,90 €
pfeffrige Noten. Am Gaumen dicht und druckvoll mit dunkler Beerenaromatik. Als Begleiter passend zu Wildgerichten, zum Lammkotelett und gegrillten Entrecôte. Auch zu Nudelgerichten mit Steinpilzen oder Gorgonzolasauce ebenso wie zu kräftigen Käsesorten ein „perfect match“.
- **Merlot** - Frederick Corpel - Frankreich - Trocken (Dry) (j) 0,2l - 6,90 €
Vin de Pays d´Oc. Intensive Purpurfarbe, seine feine Nase duftet nach Kirschen 1l Flasche - 29,90 €
mit einer leichten Holznote. Er ist angenehm und harmonisch im Gaumen, mit einem runden Fruchtfinale.
- **Primitivo** - Italien Puglia - Trocken (Dry) (j) 0,2l - 6,90 €
Funkelndes Rubinviolett, duftend sinnend. Viel satte Frucht, dazu feine Gewürze. 1l Flasche - 29,90 €
Am Gaumen prall, nach Cassis und dunklen Kirschen, unterlegt mit feinen Tanninen.
- **Indischer Sula Shiraz Cabernet** - Trocken (Dry) (j) 0,2l - 6,90 €
Dieser Shiraz Cabernet ist seidig und erdig und voller dunkler Kirschen, 0,75l Flasche - 24,90 €
Pfeffer und Mokka- Noten.

Weißweine / White wine (j)

- **2023 Sauvignon Blanc trocken** (j) Christian Bamberger 0,2l - 7,90 €
Stachelbeere, Holunderblüten, Mango im Duft, dezente Würze mit Pfeffer, 0,75l Flasche - 27,90 €
Kurkuma. Auch am Gaumen klare und saftiger Frucht, durch eine gute Säureader getragen.
- **2022 Merlot ist weiss** (j) Christian Bamberger 0,2l - 7,90 €
Frische Aromen von Himbeeren, feine Nuancen von Flieder und Minze. 0,75l Flasche - 27,90 €
Am Gaumen mit saftiger roter Beerenfrucht, animierende Frische und Lebendigkeit, die den verspielten Trinkfluss begleitet. Er bereichert helles Fleisch vom Grill treffsicher, auch sommerliche Salate und leichte Gerichte mit Meeresfrüchten finden in ihm häufig einen kongenialen Begleiter.
- **Grauburgunder - Zehnhaus** - Trocken (Dry) (j) 0,2l - 6,90 €
Dieser kräftiger Pfälzer Grauburgunder zeigt Fülle und Harmonie durch seine 1l Flasche - 29,90 €
Nachhaltigkeit und seiner weichen Säure.
- **Indischer Sula Sauvignon blanc** - Trocken (Dry) (j) 0,2l - 6,90 €
Ein emblematischer Sauvignon Blanc, international anerkannt. Dieser 0,75l Flasche - 26,90 €
köstliche Weißwein ist aromatisch, knackig und frisch und hat die klassischen grünen Pfeffernoten eines Sauvignon Blanc, bietet aber auch bezaubernde tropische Aromen.

Vorspeisen / Starters

Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert. Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.

All warm starters, except soups, are served with three different chutneys or dips. Look forward to our Indian food with selected herbs and spices.

08. **Dal Suppe** (c) 5,90 €
Linsen in Suppenbrühe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.
Lentils in a veggie broth with cream sauce and Indian spices.
09. **Veggie Suppe** (c) 5,90 €
Fein gehacktes Gemüse in Suppenbrühe mit Ingwer, Knoblauch, Kochsahne mit einem Hauch Zitronensaft.
Finely chopped vegetables in soup broth with ginger, garlic, cooking cream with a touch of lemon juice.
10. **Tomatensuppe** (c) 5,90 €
Tomatensuppe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.
Tomato soup with cream sauce and Indian spices.
11. **Chicken Suppe** (c) 7,20 €
Fein gehacktes Hähnchen in Suppenbrühe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.
Finely chopped chicken in soup broth with cream sauce and Indian spices.
12. **Garlic Suppe** (c) 6,50 €
Fein gehackter Knoblauch in Suppenbrühe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.
Finely chopped garlic in soup broth with cream sauce and Indian spices.
13. **Shrimp Suppe** (c, h, 9) 7,90 €
Shrimps in Suppenbrühe mit Knoblauch, Ingwer, Sahnesoße und indischen Gewürzen
Shrimp in soup broth with garlic, ginger, cream sauce and Indian spices.
14. **Mais Tikki** (Vegan) 8,90 €
Eine traditionelle und sehr geliebte Vorspeise aus Zuckermais, Kartoffeln/ Kartoffelmehl, Indischen Gewürzen und Sesam.
A traditional and much loved appetizer made from sweet corn, potatoes/potato flour, Indian spices and sesame.
15. **Haryali Tikki** 8,90 €
Eine besondere Vorspeise aus Spinat, Panner, Kartoffelmehl und indischen Gewürzen.
A special appetizer made from spinach, paneer, potato flour and Indian spices.
16. **Samosa** 1 Stück (9) 5,50 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashew, Rosinen und indischen Gewürzen.
Puff pastry pockets filled with potatoes, peas, cashew, raisins and Indian style spices.
17. **Vegetable Pakora** 6,90 €
Frisches Gemüse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert
Deep fried vegetables breaded with chickpeas flour

- | | |
|---|---------|
| 18. Gobi Pakora | 6,90 € |
| Frischer Blumenkohl in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert
Deep fried fresh cauliflower breaded with chick peas flour | |
| 19. Aubergine Pakora | 6,90 € |
| Frische Aubergine in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert
Deep fried fresh eggplant, breaded with chickpeas flour | |
| 20. Paneer Pakora (c) | 7,20 € |
| Hausgemachter Frischkäse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert
Deep fried fresh cottage cheese breaded with chickpeas flour | |
| 21. Chicken Pakora | 7,20 € |
| Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert
Deep fried marinated boneless chicken breaded with chickpeas flour | |
| 22. Onions Bhaji (4) | 6,90 € |
| Geschnittene Zwiebeln in einer Kichererbsenpanade
Chopped onions in a chickpea breading | |
| 23. Gemischte Pakora für 2 Personen (c) | 14,90 € |
| Hausgemachter Käse, Hähnchen, Aubergine, Blumenkohl, Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl und indischen Gewürze paniert und frittiert.
Homemade cheese, chicken, aubergine, cauliflower, onions and potatoes in chickpea flour and Indian spices, breaded and fried. | |
| 24. Samosa Chat | 8,50 € |
| Blätterteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashew, Rosinen und indischen Gewürzen mit Joghurt mangosoße, minzsoße und Granatapfel
Puff pastry pockets filled with potatoes, peas, cashews, raisins and indian spices served with yoghurt, mango sauce, mint sauce and pomegranate. | |
| 25. Aloo Chicken Chat (4) | 9,50 € |
| Köstliches indisch gewürztes Tandoori-Hähnchen mit Kichererbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken und süßer Chillisaucе.
Delicious Indian spiced tandoori chicken with chickpeas, onions, potatoes, cucumber and sweet chilli sauce. | |
| 26. Aloo Shrimp Chat (h, 4, 9) | 10,50 € |
| Gebratene Shrimps mit Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln, süßer Chillisoße und indischen Gewürzen.
Stir-fried shrimp with onions, cucumber, potatoes and sweet chilli sauce Indian-style spices. | |
| 27. Aloo Chana Chat (4) | 7,90 € |
| Kichererbsen in süßer Chillisoße mit Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln und indischen Gewürzen.
Chickpeas in sweet chilli sauce with onions, cucumber, potatoes and Indian-style spices. | |

Extras und Beilagen / Extras and side dishes

39. Mix pickle	3,50 €
Würzig eingelegtes Mischgemüse. Spicy pickled mixed vegetables.	
40. Madras aloo	7,90 €
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel, indischen Gewürzen und Chilli. Roasted potatoes with cumin and Indian spices.	
41. Jeera aloo	6,90 €
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und indischen Gewürzen. Roasted potatoes with cumin and Indian spices.	
42. Bundi Raita (c)	6,20 €
Kichererbsenteig-Perlen in Joghurt mit indischen Gewürzen. Chickpea batter pearls in yoghurt with Indian-style spices.	
43. Pilao Rice	6,50 €
Gebratener Basmatireis mit Erbsen. Fried basmati rice with peas	
44. Gemischter Salat (Hausgemachtes Dressing) (d)	8,90 €
Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Paprika mit hausgemachtem Dressing. Fresh iceberg salad with tomatoes, cucumber and peppers with homemade dressing sauce.	
45. Chicken Salat (Hausgemachtes Dressing) (c, d, 4)	9,90 €
Gemischter Salat mit Tandoori-Hähnchen. Mixed salad with tandoori chicken	
46. Shrimps Salat (c, h, 9)	10,90 €
Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und gebratenen Shrimps Fresh iceberg lettuce with tomatoes, cucumber, paprika and carrots with fried shrimp	
47. Paneer Salat (c)	9,90 €
Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten mit gebratenem hausgemachtem Käse (Paneer) Fresh iceberg lettuce with tomatoes, cucumber, paprika and carrots with fried homemade cheese (paneer)	
48. Minzsoße/ Scharfe Soße/ Mangosoße (c, 4)	2,50€
49. Extra Portion Reis	4,50 €

Indische Brote / **Indian bread & 3 Dips** (c)

Unsere köstlichen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoori-Ofen.
Our delicious speciality breads are baked fresh from the tandoor oven.

30. Papadam (2 Stück) Knuspriges Brot aus Linsenmehl Crusty bread from lentil flour	4,50 €
31. Swagat Naan (a) Indisches Fladenbrot mit Zwiebeln, Käse und Paprika Indian flat bread with homemade onions, cheese and paprika	7,90 €
32. Naan (a, c) Indisches Fladenbrot aus Hefeteig Crusty Indian flat bread made from dough	3,50 €
33. Butter Naan (a, c) Indisches Fladenbrot mit Butter zubereitet Crusty Indian flat bread, prepared with butter	4,50 €
34. Garlic Naan (a, c) Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert Crusty Indian flat bread, prepared with garlic	4,50 €
35. Kashmiri Naan (a, c, i) Mit Rosinen, Mandeln, Cashew Kerne und Honig gefülltes Naanbrot Indian flat bread filled with raisins, almonds, cashew kernels and honey	6,50 €
36. Chicken Naan (a, 4) Scharfes indisches Fladenbrot mit Tandoori-Hähnchen & Knoblauch Spicy indian flat bread with tandoori chicken and garlic	6,50 €
37. Panner Naan (a, c) Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse Indian flatbread with homemade cheese	6,50 €
38. Tandoori Roti (a) Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl Indian flat bread made from wholemeal flour	3,50 €

Biryani Reisgerichte / Rice dishes

Gewürzter Basmati Reis mit Mandeln, Rosinen und Kokosraspeln.
Spicy basmati rice with almonds, raisins and coconut flakes.

· Hähnchen / Chicken	18,50 €
· Shrimps	20,50 €
· Gebratenes Lamm/ roasted lamb	20,00 €
· Paneer / Homemade cottage cheese	19,50 €
· Vegetarische Biryani / Vegetable Biryani	16,50 €

Hauptgerichte / Main dishes

Tandoori Spezialitäten / Tandoori specialities

Unsere köstlichen Tandoori-Gerichte werden mit knusprigem Naan-Brot und Soße serviert




Our delicious tandoori dishes are served with Naan, our crusty indian flat bread.

50. **Chicken Tikka Tandoori** (c, 4) 20,90 €
Hähnchenbruststücke mariniert in Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt
Pieces of chicken marinated in yoghurt and grilled on a spit in the Tandoori
51. **Chicken Haryali** (c, 4) 20,90 €
Im Tandoori-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Spinat mit Minz-Koriander Soße
Marinated in yoghurt chicken breast grilled in the Tandoori, spinach, a mint-coriander sauce
52. **Jheenga Tandoori** (c, 4, g) 26,90 €
Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoori-Ofen gegrillt
Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven
53. **Grillteller mit Ente und Honig** (c) (mit Reis) 🍴 24,90 €
Ente in Soße mit gehackten Zwiebeln, Pilzen, Tandoorisoße, mit Honig gebraten auf einer heißen Platte serviert.
Duck in onion sauce with chopped onions, mushrooms, tandoori sauce and honey, served on a hot plate.
54. **Tandoori Mix Grill** (c, 4, 9) 24,90 €
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lamm und Garnelen
A compilation of our delicious specialities with chicken breast pieces, lamb and prawns
55. **Lammfleisch Tikka Sizzler** (c) 23,90 €
Herrlich mariniertes Lammfleisch nach Chefs Art
Fabously marinated home-style lamb filet.
56. **Birbal Grillteller** (c) (mit Reis) 22,90 €
Gekochtes Hähnchenbrustfilet in Zwiebel-Sahnesoße mit gehackten Zwiebeln, Paprika, Parmesan, Ingwer-Knoblauch-Paste mit indischen Gewürzen, serviert auf einer heißen Platte.
Cooked chicken breast fillet in onion cream sauce with chopped onions, peppers, parmesan, ginger garlic paste with Indian spices and served on a hot plate.
75. **Tandoori Mushroom Tikka** (c, 4) 22,90 €
Pilze in Quark, Jogurt mit indischen Gewürzen mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt.
Mushrooms marinated in quark yoghurt with Indian spices and grilled in a tandoori oven.
76. **Tandoori Broccoli Tikka** (c, i) 22,90 €
Broccoli in Cashew, Quark, Jogurt, Sahnesoße, Cardamoms, Parmesane, Ingwer, Knoblauch und mit indischen Gewürzen mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt.
Broccoli marinated in cashew, quark yoghurt, cream sauce, cardamom, ginger, garlic and Indian spices and grilled in the tandoori oven.
77. **Tandoori mix vegetable Teller** (c, 4) 22,90 €
Gemüsemischung (Paprika, Kartoffeln, Pilze, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli), mariniert in Quark, indischen Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt.
Vegetable mix (peppers, potatoes, mushrooms, aubergines, zucchini, cauliflower, broccoli), marinated in quark, Indian spices and grilled in the tandoori oven.
78. **Tandoori Paneer Tikka** (c, 4) 22,90 €
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensoße mariniert und am Spieß gegrillt
Homemade cheese with paprika, onions marinated in tomato sauce and grilled in Indian Tandoori

Der Tandoori-Ofen wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird unser Tandoori-Ofen mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori-Spezialitäten aus unserem Hause werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Die Fleischgerichte werden bei uns darüber hinaus 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.

The Tandoor oven was invented in the 16th century. It's a traditional hand-made clay oven, heated with charcoal, that gives an especially aromatic taste to bread and meat. Our Tandoori specialities are prepared to the traditional mogul king style. All meat dishes are marinated over 24 hours, before they are baked. Pieces of chicken Breast marinated with spinach in yoghurt and mint-coriander sauce, grilled in Tandoori.

Swagat Special mit Reis

120. **Lamm Boti Masala**  24,90 €
Eine pikante Zwiebel- und Tomatensoße mit gebratenem Lamm, gehackten Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen für einen besonderen Geschmack.
A spicy onion and tomato sauce with roasted lamb, chopped onions, peppers and Indian spices for a special taste.
121. **Ente Boti Masala**  24,90 €
Eine pikante Zwiebel- und Tomatensoße mit gebratener Ente, gehackten Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen für einen besonderen Geschmack.
A spicy onion and tomato sauce with roasted duck, chopped onions, peppers and Indian spices for a special taste.
122. **Hähnchen Boti masala**  22,90 €
Eine pikante Zwiebel- und Tomatensoße mit gebratenem Hähnchen, gehackten Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen für einen besonderen Geschmack.
A spicy onion and tomato sauce with roasted chicken, chopped onions, peppers and Indian spices for a special taste.

Curry Teller

Unsere köstlichen Curry-Gerichte werden mit frittiertem Fleisch, Reis und Beilagensalat serviert.

110. **Homestyle curry** (c)
Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Curryblättern, Ingwer-Knoblauch-Paste, Joghurt und indischen Gewürzen.
Our home-style curry sauce with onion and tomato puree, curry leaves, ginger garlic, yoghurt and Indian-style spices.
111. **Mushroom curry**
Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Champignons, Curryblättern, Ingwer-Knoblauch-Paste, Joghurt und indischen Gewürzen.
Our home-style curry sauce with onion and tomato puree, champions, curry leaves, ginger garlic, yoghurt and Indian-style spices.
112. **Madras curry** (c, i)   
Eine scharfe Zwiebelsoße nach südindischer Art mit Curryblättern, Senfsamen, Sahnesoße und indischen Gewürzen
A South Indian style hot onion sauce with curry leaves, mustard seeds, cream sauce and Indian spices.
113. **Jalfrazi curry**  
Pikante gewürzte Tomaten und Zwiebelsoße mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer.
Spicy seasoned tomato and onion sauce with paprika, onions, garlic, and ginger.
114. **Bombay curry** (c, i)
Mittelscharf püriertes Zwiebel-Curry mit gehackten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer.
Medium hot pureed onion curry with chopped onions, peppers, garlic and ginger.
115. **Buttersoße - sehr mild** (c, i, 4)
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten
Creamy turmeric-cashews-cream sauce with tomatoes
118. **Kashmiri curry** (c, i)
Mandeln-Cashew-Sahnesoße mit indischen Gewürzen.
Almond cashew cream sauce with Indian-style spices.
119. **Mango Curry (süß)** (c)
Köstliches Mango Curry mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.
Delicious mango curry with cream sauce and Indian-style spices.

Zusätze

- Ente / Duck 23,90 €
Hähnchen / Chicken 22,90 €

Curry & Co

Unsere traditionellen Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Our traditional curry dishes are served with basmati rice.

1. Wähle deine Base / Pick your base

60. Korma - sehr mild (c, i)

Kurkuma-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung

Turmeric cream sauce with almonds, coconut and a fine blend of Indian spices.

61. Palak-Spinace - mild(c)

Rahm-Spinat mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Sahnesoße.

Creamed spinach with Indian-style spices, onions, ginger, garlic and cream sauce.

62. Buttersoße - sehr mild (c, i, 4)

Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten

Creamy turmeric-cashews-cream sauce with tomatoes

63. Mango Curry - mild (c)

Köstliche Mango-Curry-Sahnesoße Delicious mango-curry-creamsauce

64. Mushroom Curry - mild (c)

Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Champignons, Curryblättern, Ingwer-Knoblauch-Paste, Joghurt und indischen Gewürzen.

Our home-style curry sauce with onion and tomato puree, champions, curry leaves, ginger garlic, yoghurt and Indian-style spices.

65. Tikka Masala - mittel scharf (c, 4)

Delikate orientalische Kräutersoße Delicious sauce of oriental herbs

66. Madras Curry - scharf (c, i)

Eine scharfe Zwiebelsoße nach südindischer Art mit Curryblättern, Senfsamen, Sahnesoße und indischen Gewürzen.

A South Indian hot onion sauce with curry leaves, mustard seeds, cream sauce and Indian spices.

67. Jalfrezi (c)

Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln

Spicy Indian sauce with tomatoes, capsicum, ginger, garlic and onions

68. Broccoli Curry (c)

Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Brokkoli, Curryblätter, Ingwer-Knoblauch-Paste, Sahnesoße und indischen Gewürzen.

Our home-style curry sauce with onion and tomato puree, broccoli, curry leaves, ginger garlic, yoghurt and Indian-style spices.

69. Home Style Curry (c)

Südindisches Gericht zubereitet mit Curryblättern, Ingwer, Chilli, Zitronen, Saft, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.

South Indian dish with curry leafes, ginger, chilli, citrus, juice, garlic, onions, tomatoes, mostard seeds and yogurt.

70. Kashmiri (c, i)

Mandeln/Cashew-Sahnesoße mit indischen Gewürzen.

Almond cashew cream sauce with Indian-style spices.

2. Wähle deinen Zusatz / Pick your addition

- Hähnchen / Chicken 17,90 €
- Garnelen / Prawns 20,90 €
- Lachs / Salmon 20,90 €
- Gebratenes Lamm/ roasted lamb 19,90 €
- Paneer / Homemade cottage cheese 17,90 €

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre. / For our younger guests under 14 years.

87. **Chicken Mango** mit Basmati Reis (c) 11,90 €
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Kurkuma-Sahnesoße
Chicken breast fillets in a delicious mango-turmeric-cream sauce
88. **Butter Chicken** mit Basmati Reis (c, i, 4) 11,90 €
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten
Sturdy turmeric-cashews-cream sauce with tomatoes
89. **Chicken Pilao Rice** 11,90 €
Gebratener Reis mit Hähnchen.
90. **Chicken Nuggets** (5, 6) 9,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup
Chicken meat, with french fries and ketchup
91. **Pommes frites** 6,00 €
Frittiert, wie man sie gerne hat
Deep fried the way you like them

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmati-Reis serviert.

We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.

79. **Shahi Aubergine** - mild (c, i) vegan nicht möglich 17,90 €
Auberginen gefüllt mit Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen, Rosinen, frittiert und serviert in einer speziellen Cashew-Mandel-Sahnesauce.
Aubergines stuffed with cauliflower, zucchini, carrots, cashew nuts, raisins, deep fried and served in a special cashew almond cream sauce.
80. **Shahi mirach** - mild (c, i) vegan nicht möglich 17,90 €
Frittierte Paprikaschoten gefüllt mit Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen und Rosinen, serviert in einer speziellen Cashew-Mandel-Sahnesauce.
Deep fried peppers stuffed with cauliflower, zucchini, carrots, cashew nuts, raisins and served in a special cashew almond cream sauce.
81. **Malai koftas** - mild, vegan nicht möglich 17,90 €
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, hausgemachtem Käse und Mandeln in Kichererbsenmehl gebraten mit Cashew-Mandel Sauce.
Vegetable balls made from potatoes, homemade cheese and almonds fried in chickpea flour with cashew almond sauce.
82. **Dal Makhni** - mild (c) 15,90 €
Delikat gekochte schwarze Linsen in Butter mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.
Delicately cooked black lentins in butter with tomatoes, onions, ginger and garlic.
83. **Jalfrezi Gemüse** (c)   15,90 €
Pikante gewürzte Tomaten und Zwiebelsoße mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und gemischtem Gemüse.
Spicy seasoned tomato and onion sauce with paprika, onions, garlic, and ginger and mix vegetables.
84. **Aubergine Masala** - scharf (c)  15,90 €
Pikante Zwiebeln und Tomatensoße mit Auberginen, gehackte Zwiebeln, Paprika und indische Gewürze für einen besonderen Geschmack
Very spicy onion curry sauce with eggplant.
85. **Homestyle Aloo curry** - mild 15,90 €
Südindisches Gericht zubereitet mit Kartoffeln, Curryblättern, Ingwer, Chilli, Zitronen, Saft, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.
South Indian dish with potatoes, curry leafes, ginger, chilli, citrus, juice, garlic, onions, tomatoes, mostard seeds and yogurt.
86. **Homestyle Champignon curry** - mild (c) 15,90 €
Südindisches Gericht zubereitet mit Champignons, Curryblättern, Ingwer, Chilli, Zitronen, Saft, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.
South Indian dish with mushrooms, curry leafes, ginger, chilli, citrus, juice, garlic, onions, tomatoes, mostard seeds and yogurt.

Auf Wunsch sind alle vegetarischen Gerichte auch vegan zubereitet erhältlich.

All vegetarian dishes can also be prepared vegan on request.



Menü für zwei Personen

101. Punjabi menü

58,90 €

• Vorspeise

2x Chicken Suppe (c)

Delikate Hühnersuppe mit Koriander, Knoblauch, Curryblättern und indischen Gewürzen.

Delicate chicken soup with coriander, garlic, curry leaves and Indian spices.

• Hauptgang

1. Chicken tikka Tandoori (c, 4)

Hähnchenbruststücke mariniert in Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt.

Chicken breast pieces marinated in yoghurt, grilled on a skewer in the tandoori oven.

2. Chicken tikka masala (c, 4)

Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer orientalischen Kräutersoße.

Grilled chicken in an oriental herb sauce.

3. Garlic naan (c, 9)

Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.

Delicious Indian flatbread refined with garlic.

• Nachspeise

Fruit cream (c)

Mango Püree mit Schlagsahne und Cocktailobst.

Mango puree with whipped cream and cocktail fruit.

102. Dawat Menü

65,90 €

• Vorspeise

2x Shrimps-Suppe (c, h, 9)

Shrimps in Suppenbrühe mit Knoblauch, Sahnesoße und indischen Gewürzen.

Shrimp in soup broth with garlic, garlic, cream sauce and Indian spices.

• Hauptgang

1. Tandoori Mix Grill (c, h, 4)

Mariniertes Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Garnelen in Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt.

Marinated chicken, lamb and prawns in yoghurt, grilled on a skewer in a tandoori oven.

2. Garlic naan (c, 9)

Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.

Delicious Indian flatbread refined with garlic.

3. Butter chicken (c, i, 4)

Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten, Hähnchenbrustfilet und indischen Gewürzen.

A particularly creamy turmeric cashew cream sauce with tomatoes, chicken breast fillet and Indian spices.

• Nachspeise

Fruit cream (c)

Mango Püree mit Schlagsahne und Cocktailobst.

Mango puree with whipped cream and cocktail fruit.

• **Vorspeise**

2x Veggie Suppe (c)

Fein gehacktes Gemüse in Suppenbrühe mit Ingwer, Knoblauch, Kochsahne mit einem Hauch Zitronensaft.

Finely chopped vegetables in soup broth with ginger, garlic, and cooking cream with a touch of lemon juice.

• **Hauptgang**

1. Mix vegetable Grillteller (c, 4)

Gemüsemischung (Paprika, Kartoffeln, Pilze, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli), mariniert in Quark und indischen Gewürzen.

Vegetable mix (peppers, potatoes, mushrooms, aubergines, zucchini, cauliflower, broccoli) marinated in quark, and Indian spices and grilled in a tandoori oven.

2. Dal makhani (c)

Delikat gekochte schwarze Linsen in Butter, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Sahnesoße.

Delicately cooked black lentils in butter, tomato, ginger, garlic and cream sauce.

3. Garlic naan (c, 9)

Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.

Delicious Indian flatbread refined with garlic.

• **Nachspeise**

Shree khand

Jogurt mit Cardamom, Safran, Honig und Banane.

Yoghurt with cardamom, saffron, honey and banana.

Nachspeisen / Desserts

92. **Fruit cream** 6,90 €
Mango Püree mit Schlagsahne und Cocktailobst.
Mango puree with whipped cream and cocktail fruit.
93. **Shree khand** 6,90 €
Joghurt mit Cardamom, Safran, Honig und Banane.
Yoghurt with cardamom, saffron, honey and banana.
94. **Gulab Jamun** 6,90 €
In Honig gebackene Süß-Klößchen in Milch und Quark (c)
Sweet dumplings, backed in honey, in milk and quark
95. **Schokoladeneis** 6,90 €
Schokoladeneis mit gerollter Waffel und Streusel (c, a, i)
Chocolate ice cream with rolled waffle and sprinkles
96. **Vanilleeis** 6,90 €
Vanilleeis mit Schokoladenpüree, Minze und gerollter Waffel (c, a)
Vanilla ice cream with chocolate mash, mint and rolled waffle
97. **Pistazieneis** 7,90 €
Pistazieneis mit zerkleinerten Pistazien und Minze (c, i)
Pistachio ice cream with crushed pistachios and mint
98. **Walnusseis** 7,90 €
Walnusseis mit zerstoßener Walnuss und Minze (c, i)
Walnut ice cream with crushed walnut and mint
99. **Mango- / Maracujaeis** 6,90 €
Mango- und Maracujaeis mit Minze (c)
Mango and passion fruit ice cream with mint

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe / 1: geschwärzt - 2: koffeinhaltig - 3: Antioxidationsmittel - 4: mit Farbstoff - 5: mit Geschmacksverstärkern - 6: mit Konservierungsstoffen - 7: mit Phosphat - 8: mit Süßungsmittel Aspartam - 9: enthält eine Phenylalaninquelle - 10: Chininhaltig - 11: gewachst - 12: geschwefelt - 13: mit Süßungsmittel Cyclamat - 14: mit Süßungsmittel Acesulfam

Allergene / a) glutenhaltig - b) Eier und Eierzeugnisse - c) Milch und Milcherzeugnisse - d) Senf und Senferzeugnisse - e) Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse - f) Sellerie und Sellerieerzeugnis - g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - h) Fisch und Fischerzeugnisse - i) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte - j) Schwefeldioxid oder Sulfiden

Für weitere Informationen zu Allergenen, Zutaten und Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Service-Team. Wir helfen gerne weiter und sind für Sie da!

For more information on allergens and ingredients please ask our service-team. We are here for you, and always happy to help!

Unsere typischen indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Bockshornkleesamen - Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.

Chilli - Beruhigt Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombose.

Fenchel - Verdauungsfördernd, beugt Blasensteinen, Krämpfen, Bauchschmerzen und Blähungen vor.

Garam Masala - Wärmende Wirkung, kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer - Appetitanregend, wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon - Reich an Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch - Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei der Potenzschwäche.

Koriander - Verdauungsfördernd, wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kreuzkümmel - Verdauungsfördernd, hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma - Verdauungsfördernd, regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.

Nelken - Keimtötend und schmerzstillend, gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer - Appetitanregend, beruhigt besonders die Magenwände.

Safran - Krampflösend, hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt - Stresshemmend, wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess