

Vorspeisen



		€
V1	Pakora - würzige Zucchini im Kichererbsenmantel, frittiert <i>Courgettes dans la farine de pois chiches</i> <i>Zucchini in spiced chickpeas flour</i>	6,80
V2	Vegetarisches Samosa - pikante Teigtasche, gefüllt mit Kartoffel <i>Triangulaire rolles de printemps avec pomme de terres et grenade</i> <i>Triangular spring Rolls with Potatoe and Pommegranate</i>	6,80
V3	Chicken Samosa - pikante Teigtasche, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse <i>Triangulaire rolles de printemps avec poulet et des légumes</i> <i>Triangular spring rolls with chicken and vegetables</i>	6,80
V4	Meat Samosa - pikante Teigtasche, gefüllt mit Rinderhackfleisch und Erbsen <i>Triangulaire rolles de printemps avec la viande aché de boeuf et des petits pois</i> <i>Triangulaire rolles de printemps avec</i>	6,80

Suppen

S1	Linsensuppe <i>soupe de lentilles, Lentile Soup</i>	6,80
S2	Lammkraftbrühe mit Einlage <i>consomé d'agneau, consome of lamb</i>	6,80

Brote

Naan	- indisches Fladenbrot mit Hefe	5,80
Garlic Naan	- indisches Fladenbrot mit Knoblauch	6,80

Zu allen Gerichten servieren wir Chutney, Joghurtdip und scharfe Soße
Toutes les plats sont avec chutney, sauce á yaourt et une sauce épicé
We serve to all dishes our chutney, Raita and hot sauce

Für das Einpacken von Speisen berechnen wir 1,00 €

Vegane Gerichte



G2 Dal	- wöchentlich wechselndes Linsengericht mit Basmatireis <i>Des Lentilles, changer chaque semaine, avec riz basmati</i> <i>Weekly changed lentils with basmati rice</i>	9,50
G3 Alu Palek	- Kartoffeln mit Spinat in Ingwer Curry, Reis <i>Des pommes de terres avec épinard en curry de gingembre, riz basmati</i> <i>Potatoes with spinach in ginger-curry, basmati rice</i>	11,90
G4 Sabsie Curry	- gemischtes Gemüse mit Ingwer Curry, Reis <i>Mélange de légumes avec gingembre-curry, riz basmati</i> <i>Mixed vegetables with ginger-curry, basmati rice</i>	15,90
G5 Khorma Sabsie	- scharfes Gemüse mit Muskatblüte, Kardamom, Reis <i>Mélange de légumes épicé avec musk, cardamom, riz basmati</i> <i>Spicy Mixed vegetables with musk, cardamom, basmati rice</i>	15,90
G6 Madrasi Sabsie	- gemischtes Gemüse mit Kokos und Mandel, Reis <i>Mélange de légumes avec noix de coco curry, riz basmati</i> <i>Mixed vegetables in coconut-curry, basmati rice</i>	16,90

Vegetarische Gerichte

G7 Badam Sabsie	- gemischtes Gemüse mit Mandel und Datteln, Reis <i>Mélange de légume avec almonds et des dattes, riz basmati</i> <i>Mixed vegetables with almonds and dattes, basmati rice</i>	16,90
G8 Biryani vegetarisch	- pikante Reispfanne mit Gemüse und Kartoffeln <i>Riz frit avec des épices, des légumes et pommes de terres</i> <i>Fried rice with spices, potatoes and vegetables</i>	15,90
G9 Kashmiri Biryani	- würzige Reispfanne mit Gemüse, Rosinen und Nüssen <i>Riz frit avec des épices, des légumes, des raisins sec et noix</i> <i>Fried rice with spices, vegetables with raisins and nuts</i>	16,90

Fleischgerichte



		€
C1 Chicken Tandoori	- aromatische Hähnchenbrust in rotem Barbecue Masala <i>Poulet dans une sauce rouge de barbecue</i> <i>Chicken in red barbecue sauce</i>	17,50
C2 Chicken Curry	- Hähnchenbrust mit Ingwer-Curry Masala <i>Poulet avec gingembre curry</i> <i>Chicken with ginger curry</i>	17,50
C3 Palek Chicken	- Hähnchenbrust mit Ingwer und Spinat <i>Poulet avec épinard et gingembre</i> <i>Chicken with ginger and spinach</i>	17,50
C4 Chicken Khorma	- Hähnchenbrust mit Muskatblüte in Khorma Curry <i>Poulet avec macis in Khorma sauce, épicé</i> <i>Chicken with mace in Khorma sauce, spicy</i>	18,50
C5 Chicken Madrasi	- Hähnchenbrust mit Kokos-Mandel-Curry <i>Poulet á la sauce d'amande noix de coco curry, riz basmati</i> <i>Chicken with almond coconut curry sauce, basmati rice</i>	19,50
C6 Chicken Kashmiri	- Hähnchenbrust mit Nüssen und Rosinen <i>Poulet avec noix et des raisin sec dans la curry douce pikante</i> <i>Chicken with noix et raisins in sweet curry</i>	19,50
C7 Chicken Badam Gosht	- Hähnchenbrust mit Mandeln und Datteln <i>Poulet avec des amands et des dattes, curry douce pikante</i> <i>Poulet with almonds and dates in sweet curry</i>	19,90
C8 Chicken Sabsie Curry	- Hähnchen mit gemischtem Gemüse in Ingwer-Curry <i>Poulet avec les légumes in gingembre curry</i> <i>Chicken with vegetables in ginger curry</i>	19,90

Fleischgerichte



		€
L1	Lamm Curry - mit Ingwer-Curry, Garam Masala <i>Agneau avec sauce gingembre curry, Garam Masala</i> <i>Lamb in ginger-curry sauce, Garam Masala</i>	22,90
L2	Lamm Khorma - mit Muskatblüte in Khorma Curry, scharf <i>Agneau avec macis in Khorma sauce, épicé</i> <i>Lamb with mace in Khorma sauce, spicy</i>	23,90
L3	Lamm Palek - mit Spinat und Ingwer in Garam Masala <i>Agneau avec épinard et gingembre et Garam Masala</i> <i>Lamb with spinach and ginger in Garam Masala</i>	23,90
L4	Lamm Kashmiri - mit Nüssen und Rosinen in süß-pikantem Curry <i>Agneau avec noix et des raisin sec dans la curry douce pikante</i> <i>Lamb with noix et raisins in sweet curry</i>	24,90
L5	Lamm Badam Gosht - mit Mandeln und Datteln, süß-aromatisch <i>Agneau avec des amands et des dattes, curry douce pikante</i> <i>Lamb with almonds and dates in sweet curry</i>	24,90
L6	Lamm Dal Gosht - mit Linsen <i>Agneau avec des lentilles</i> <i>Lamb with lentils</i>	21,90

Alle Curries servieren wir mit Basmatireis und Chutneys

Fisch und Meeresfrüchte



- | | | | |
|----|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| F1 | Fisch Curry | - zartes Zanderfilet in Curry Masala, Basmatireis
<i>Sandre dans curry sauce, riz basmati</i>
<i>Pick-pearch in curry sauce, basmati rice</i> | 20,90 |
| F2 | Madrasi Fisch Curry | - zartes Zanderfilet mit Kokos-Mandel-Curry, Basmatireis
<i>Sandre avec sauce curry amande noix de coco, riz basmati</i>
<i>Pick-pearch in almond coconut curry sauce, basmati rice</i> | 21,90 |
| F3 | Palek Garnelen | - Garnelen mit Ingwer und Spinat, Basmatireis
<i>Crévette avec gingembre et épinard, riz Basmati</i>
<i>King Prawns with Ginger and spinach, basmati rice</i> | 20,90 |
| F4 | Madrasi Garnelen | - Garnelen in Kokos-Mandel-Curry, Basmatireis
<i>Crévettes à la sauce d'amande noix de coco curry, riz basmati</i>
<i>King Prawns with almond coconut curry sauce, basmati rice</i> | 21,90 |

Biryani ~ die aromatisch würzige Reisspezialität

- | | | | |
|----|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| B1 | Chicken Biryani | - pikant-scharfe Reispfanne mit Hähnchenbrust und Erbsen
<i>Riz frit avec des épices, poulet et des petits pois</i>
<i>Fried rice with spices, chicken and green peas</i> | 17,90 |
| B2 | Chicken Kashmiri Briyani | - süß-scharfe Reispfanne mit Hähnchen, Rosinen und Nüssen
<i>Riz frit avec des épices, poulet, des raisins sec et noix</i>
<i>Fried rice with spices, chicken with raisins and nuts</i> | 18,90 |
| B3 | Lamm Biryani | - pikant-scharfe Reispfanne mit Kartoffeln und Erbsen
<i>Riz frit avec des épices, agneau et des petits pois</i>
<i>Fried rice with spices, lamb and green peas</i> | 20,90 |
| B4 | Lamm Kashmiri Briyani | - süß-scharfe Reispfanne mit zartem Lamm, Rosinen, Nüssen
<i>Riz frit avec des épices, agneau, des raisins sec et noix</i>
<i>Fried rice with spices, lamb with raisins and nuts</i> | 21,90 |
| B5 | Garnelen Briyani | - pikant-scharfe Reispfanne mit Garnelen, Erbsen und Ingwer
<i>Riz frit avec des épices, crevettes et des petits pois</i>
<i>Fried rice with spices, king prawns and green peas</i> | 21,90 |

Badische Klassiker

- Lammragout mit Würfelkartoffeln** 22,90
Ragout d'dagneau avec pommes rissolet
Lamb cubes in a red wine sauce with potatoes
- Schnitzel „Wiener Art“** vom Hähnchen mit Pommes frites 16,90
Escalope de poulet pané avec pommes frites
Schnitzel in bread panade, with French fries
- Hähnchengeschnetzeltes** mit Champignon-Rahmsauce und Reis 18,90
Emincé de poulet sauce champignons et riz basmati
Chicken stripes with mushroom-creamy sauce, rice
- Pfannkuchen** mit Zimt und Zucker und eingebackenen Äpfeln 9,80
Crêpe au sucre, à la cannelle et aux pommes cuites
Pancake with baked apples

