



MASALA
Rasoi

INDISCHES RESTAURANT

SUPPEN // SOUPS

- 1. ROTE LINSENSUPPE** ^{A.1, F, K} 4,90
Linsensuppe mit feinen Kräutern nach indischer Art.
Lentil soup with fine Indian herbs.
- 2. MULLIGATAWNEY SUPPE** ^{A.1, F, K} 5,50
Hühnersuppe mit feinen Kräutern und Reis.
Chicken soup garnished with fine Indian herbs and rice.
- 3. GEMÜSESUPPE** ^{A.1, F, K} 4,90
Frisches Gemüse mit indischen Kräutern fein geschnitten.
Finely chopped vegetables, made the North Indian way.
- 4. TOMATENSUPPE** ^{A.1, F, K} 4,90
Cremige Tomatensuppe nach nordindischer Art.
Creamy tomato soup made the North Indian way.
- 5. MANGOSUPPE** ^{A.1, F, K} 5,40
Exotische und fruchtige Mangosuppe.
Exotic and fruity mango soup.

SALATE // SALADS

Alle Salate werden mit einem Hausdressing ^{F, I} serviert.
All Salads served with house dressing.

- 6. BEILAGENSALAT / SIDE SALAD** 4,90
- 7. GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD** 7,90
Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Tomaten und rote Zwiebeln mit Hausdressing.
Lettuce, paprika, cucumber, tomatoes and red onions, served with house dressing.
- 8. CHICKEN SALAT** 9,90
Gewürzte Hühnerbrustfiletstreifen auf einem Salatbett mit Hausdressing.
Seasoned chicken breast filet on a bed of salad, served with house dressing.
- 9. JHINGA SALAT** ^C 11,90
Großer Salat mit Riesengarnelen, mit Hausdressing garniert.
Large salad with spicy king prawns, garnished with house dressing.



VORSPEISEN // APPETIZERS

Alle mit Kichererbsenmehl panierten Vorspeisen werden in Pflanzenöl frittiert und mit diversen Soßen serviert.

All Pakoras are coated with gramflour paste and deep fried, served with three tasty dips.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 10. | SAMOSA ^{D,H,4}
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Cashewnüsse, Rosinen und Erbsen, heiß serviert.
<i>Stuffed patties with potatoes, cashew, raisins and peas, served hot with delicious Indian dips.</i> | 5,90 |
| 11. | PANIR PAKORA ^F
Indische Rahmkäsestangen in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
<i>Indian cottage cheese sticks coated in gramflour paste and deep-fried, made the North Indian way.</i> | 5,80 |
| 12. | ONION BHAJI ^F
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
<i>Onion rings coated in gramflour paste and deep-fried, made the North Indian way.</i> | 5,60 |
| 13. | GHOBI PAKORA ^F
Blumenkohl in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
<i>cauliflower coated in gramflour paste and deep-fried, made the North Indian way.</i> | 5,60 |
| 14. | CHICKEN PAKORA ^F
Hähnchenbrustfiletstreifen in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert.
<i>Chicken breast fillet coated in gramflour paste and deep-fried, made the North Indian way.</i> | 6,90 |
| | MIXED PAKORA ^F
Gemischte Pakoras aus Blumenkohl, Paneer, Champignons und Kartoffeln.
<i>Mixed pakoras made with cauliflower, paneer, mushrooms and potatoes.</i> | |
| 15. | EINE PERSON (ONE PERSON) | 6,80 |
| 16. | ZWEI PERSONEN (TWO PERSONS) | 11,90 |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN // VEGETARIAN SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes served with Basmati rice.

20. **DAAL MAKHANI** ^F 12,90
Verschiedene Linsensorten (Mung, Channalinsen und Kidneybohnen),
nach nordindischer Art zubereitet.
*Various kinds of lentils (moong, channa and kidney beans)
prepared the North Indian way.*
21. **VEGETABLE JHALFREZI** ^{||} 12,90
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Paprika, Ingwer,
Zwiebeln und Knoblauch, pikant zubereitet.
*Various kinds of fresh vegetables with paprika, ginger, onions
and garlic, prepared in a piquant curry sauce.*
22. **PUNJABI BENGAN** ^{D, H.4} 14,20
Aubergine mit Rosinen, indischer Rahmkäse, Mandeln
und Cashewkernen in cremiger Tomaten-Curry-Soße zubereitet
*eggplant cooked with raisins, paneer, almond slices
and cashew nuts in a creamy tomato curry sauce*
23. **MATTAR PANEER** ^F 13,90
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysoße
würzig zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert.
*Indian cottage cheese with peas in a mouth-watering curry sauce,
garnished with grated paneer, spicy.*
24. **SHAHI PANEER** ^{F, H.4} 14,70
Indische Rahmkäsewürfel in Tomaten-Cashewkern-Currysoße, mild zubereitet.
Indian diced paneer in tomato cashew curry sauce, prepared mildly.
25. **PALAK PANEER** ^F 13,90
Indischer Rahmkäse in würzigem Spinat mit
frischem Ingwer zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert.
Indian paneer in spicy spinach made with fresh ginger, garnished with grated paneer.
26. **MALAI KOFTA** ^{D, F, H.4} 14,10
Indische Rahmkäsebällchen mit Cashewkernen, Rosinen und geriebenen
Kartoffeln gefüllt, leicht frittiert und in Cashewkern-Cremesoße fein zubereitet.
*Indian cottage cheese balls, stuffed with cashew nuts & raisins,
simmered in delicate spices served with a cashew curry sauce.*
27. **ALOO CHANNA SAAG** ^F 13,90
Würziger Rahmspinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und frischem Ingwer in
Currysoße pikant zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert.
*Spinach with potatoes, chickpeas and fresh ginger piquantly prepared
in a delicate curry sauce, garnished with grated cottage cheese.*
28. **PANEER KARAH** ^{F ||} 14,90
Indischer Rahmkäse mit Korianderkörnern
und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika
und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt.
*Indian cottage cheese fried with onions,
capsicum, tomato, ginger, garlic
and coriander seeds in a spicy sauce.*



REISGERICHTE // RICE DISHES

Alle Reisgerichte werden gedünstet,
pikant gewürzt und mit Joghurtsoße ^F serviert.

*All rice dishes are steamed and prepared piquantly,
served with yoghurt sauce.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | VEGETABLE BIRYANI ^{D, H, 4} | 13,90 |
| | Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen gedünstet.
<i>Steamed Basmati rice served with fresh vegetables, onions, capsicum, mushrooms, zucchini, raisins, chopped almonds and cashew nuts.</i> | |
| 31. | MURGH BIRYANI ^{D, H, 4} | 14,90 |
| | Hühnerbrustfiletstückchen in gedünstetem Basmati-Reis mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen.
<i>Pieces of Chicken breast in steamed Basmati rice, served with zucchini, mushrooms, capsicum, onions, raisins, chopped almonds and cashew nuts.</i> | |
| 32. | MUTTON BIRYANI ^{D, H, 4} | 15,50 |
| | Lammfleisch in gedünstetem Basmati-Reis mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen.
<i>Pieces of lamb in steamed Basmati rice, served with zucchini, mushrooms, capsicum, onions, raisins, chopped almonds and cashew nuts.</i> | |
| 33. | MIX-MASALA BIRYANI ^{D, H, 4} | 15,90 |
| | Basmati-Reis mit Huhn, Lamm und frischem Gemüse, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen gedünstet.
<i>Steamed Basmati rice served with chicken, mutton pieces, fresh vegetables, onions, capsicum, raisins, chopped almonds and cashew nuts.</i> | |
| 34. | SCAMPI BIRYANI ^{D, H, 4} | 16,90 |
| | Scampi in gedünstetem Basmati-Reis mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen.
<i>Scampi in steamed Basmati rice, served with zucchini, capsicum, onions, raisins, chopped almonds and cashew nuts.</i> | |



MEERESPEZIALITÄTEN // SEAFOOD SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes are served with Basmati rice.

40. **FISCH "GOANESE" CURRY** ^{B, K}  14,90
Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörnern gebraten, anschließend in Currysoße pikant zubereitet.
Redfish filet with coconut milk fried in mustard seeds, and then cooked in a piquant curry sauce.
41. **FISH MASALA** ^{B, K} 16,90
Rotbarschfiletstückchen mit Koriander- und Senfkörnern leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Currysoße pikant zubereitet.
Redfish filet fried with coriander seeds and mustard seeds, prepared in a spicy tomato curry sauce, piquant.
42. **FISH JHALFREZI** ^{B, K}  15,90
Rotbarschfiletstückchen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Erbsen in Currysoße pikant zubereitet.
Redfish filet with sweet stripes of capsicum, ginger, onions, garlic and split peas, cooked in a piquant curry sauce.
45. **SCAMPI JHALFREZI** ^C  16,90
Großgarnelen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Erbsen in Currysoße pikant zubereitet.
King prawns with sweet stripes of capsicum, ginger, onions, garlic and split peas, cooked in a piquant curry sauce.
46. **SCAMPI MADRAS** ^C  17,90
Großgarnelen mit Koriander- und Senfkörnern leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Curry-Kokossoße scharf zubereitet, mit Kokosraspeln garniert.
King prawns lightly fried with coriander and mustard seeds, cooked in a hot, n' spicy tomato curry coconut sauce, and garnished with coconut powder.
48. **SCAMPI BUTTER MASALA** ^{C, K} 17,90
Großgarnelen in einer Knoblauch-Senf Mischung leicht gedünstet, mit Tomaten in Currysoße zubereitet, pikant.
King prawns sauteed in a garlic-mustard paste, cooked in a curry-tomato gravy, piquant.
49. **SCAMPI KORMA** ^{C, K} 17,90
Scampi mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert, mild.
Scampi with raisins and cashew nuts in a mild cream sauce, garnished with ground almonds.



ENTEN-SPEZIALITÄTEN // DUCK SPECIALITIES

Alle Enten-Gerichte sind ohne Knochen und werden mit Basmati-Reis serviert.

All duck dishes are boneless and served with Basmati rice.

50. **ENTE CURRY**  15,90
Entenbrustfilet mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten, in Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet.
Boneless duck lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a spicy curry sauce with fresh coriander, a traditional north Indian dish.
51. **ENTE JHALFREZI**  16,40
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Erbsen in Currysoße pikant zubereitet, mit Ingwerscheiben garniert.
Duck fillet with strips of capsicum, ginger, garlic and peas in curry, garnished with ginger strips, piquant.
52. **ENTE KORMA** ^{D, F, H.1, H.4} 16,90
Entenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert, mild.
Tender duck pieces with raisins and cashew nuts in a mild cream sauce, garnished with ground almonds.
53. **ENTE ANANAS** 16,90
Entenbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet.
Duck breast fillet with pineapple pieces, fresh ginger and garlic in a spicy coconut milk sauce
54. **ENTE MADRAS**  16,90
Entenbrustfilet mit Koriander- und Senfkörnern leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Curry-Kokossoße scharf zubereitet, mit Kokosraspeln garniert.
Duck breast fillet lightly fried with coriander and mustard seeds, cooked in a hot, n' spicy tomato curry coconut sauce, and garnished with coconut powder.
55. **ENTE VINDALOO**  16,90
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße zubereitet, scharf.
Duck breast fillet fried with baked potatoes, cumin and onions cooked in a tangy piquant curry – masala gravy, hot.











HÜHNER-GERICHTE // CHICKEN SPECIALITIES

Alle Hühner-Gerichte sind ohne Knochen und werden mit Basmati-Reis serviert.

All chicken dishes served with boneless chicken pieces and Basmati rice.



60. **CHICKEN CURRY** 13,90
Hühnerbrustfilet mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht angebraten, in Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet.
Chicken breast fillet lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional Indian dish.
61. **CHICKEN MADRAS**  14,50
Hühnerbrustfilet mit Koriander- und Senfkörnern leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Curry-Kokossoße scharf zubereitet, mit Kokosraspeln garniert.
Chicken breast fillet lightly fried with coriander and mustard seeds, cooked in a hot, n' spicy tomato curry coconut sauce, and garnished with coconut powder.
63. **CHICKEN SAAG**  14,20
Hühnerbrustfilet mit Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer zubereitet
Chicken fillet with spinach, fresh ginger, garlic and tomatoes - a North Indian speciality
64. **CHICKEN JHALFREZI**  14,90
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Erbsen in Currysoße pikant zubereitet, mit Ingwerscheiben garniert.
Chicken fillet with strips of capsicum, ginger, garlic and peas in curry, garnished with ginger strips, piquant.
65. **CHICKEN KORMA**  15,50
Hühnerbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert, mild.
Chicken breast fillet with raisins and cashew nuts in a mild cream sauce, garnished with ground almonds.
66. **BUTTER CHICKEN**  15,50
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter garniert.
Chicken breast fillet grilled in the tandoor oven, then prepared in a delicious tomato sauce, garnished with a trace of butter.
67. **CHICKEN MANGO**  15,50
Hühnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesoße zubereitet, mild.
Juicy chicken pieces in mild mango cream sauce, garnished with almonds, mild.
68. **CHICKEN VINDALOO**  15,50
Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße zubereitet, scharf.
Chicken breast fillet fried with baked potatoes, cumin and onions cooked in a tangy piquant curry – masala gravy, hot.
69. **CHICKEN TIKKA MASALA SPEZIAL**  15,90
Hühnchenbrustfilet, 24 Stunden in einer Joghurt-Kräuter-Mischung mariniert, am Spieß im Tandoor-Ofen gegart, in einer pikanten Koriander-Ingwersoße zubereitet.
Chicken breast fillet, marinated 24 hours, then tenderly grilled in the tandoor oven and prepared in a delicious gravy with fresh coriander, ginger, and various herbs, piquant.



LAMM-SPEZIALITÄTEN // LAMB SPECIALITIES

Alle Lamm-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All lamb dishes are served with Basmati rice.



70. **MUTTON CURRY** 14,50
Lammfleisch mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten, in Currysoße mit frischem Koriander fein zubereitet.
Pieces of lamb lightly fried with coriander and mustard seeds, cumin and onions, then prepared in spicy curry and fresh coriander.
71. **LAMB DHANSEK ^F** 14,90
Lammfleischwürfel mit verschiedenen Linsensorten fein zubereitet, mit frisch geriebenem Ingwer garniert, mäßig scharf.
Lamb pieces with various types of lentils, garnished with fresh ginger, mild.
72. **LAMB GOA ^K** 15,90
Lammfleischwürfel mit Senfkörnern leicht gebraten, in einer Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet, scharf.
Lamb cubes lightly fried with mustard seeds and cooked in a hot curry-coconut milk gravy, hot.
73. **MUTTON KORMA ^{D, H.1, H.4}** 15,90
Lammfleisch in einer Rosinen-Cashewkernsoße zubereitet, mit gehobelten Mandel garniert, mild.
Tender pieces of lamb in a mild cashew sauce with spices, cream, almonds & cashew nuts, garnished with ground almonds.
74. **BHUNA GOSHT** 16,90
Gebratene Lammfleischwürfel mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in Masalasoße pikant zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln garniert.
Fried pieces of lamb cubes with tomatoes, garlic, capsicum, ginger and onions, piquantly cooked in a masala gravy, garnished with roasted onions.
75. **LAMB VINDALOO** 15,50
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße nach südindischer Art zubereitet, sehr scharf.
Lamb pieces with baked potatoes, cumin and onions, cooked the in a tangy piquant curry - masala gravy, very hot.
76. **LAMB SABJI ^F** 15,50
Lammfleisch mit frischem Gemüse, Koriander und Ingwer in einer exotischen Soße
Lamb with fresh vegetables, coriander and ginger in an exotic sauce
77. **LAMB SAAG ^F** 15,50
Lammfleisch mit Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer zubereitet
Lamb pieces with spinach, fresh ginger, garlic and tomatoes - a North Indian speciality



TANDOOR-SPEZIALITÄTEN

(GRILLSPEZIALITÄTEN AUS DEM LEHMOFEN)

Alle Gerichte werden auf einer heißen gusseisernen Pfanne mit Basmati-Reis serviert.

All dishes are served on a hot cast-iron pan with Basmati rice.

79. **PANEER TIKKA** ^F  17,90
Indischer Rahmkäse 24 Stunden in schmackhafter Joghurt-Safransoße mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt.
Indian cottage cheese pickled in garlic-ginger paste with onions and fresh ginger, grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan.
80. **CHICKEN TANDOORI** ^F 15,90
Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt.
Chicken legs, marinated 24 hours with 21 spices in a yoghurt-saffron sauce, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan.
81. **CHICKEN TIKKA** ^F 17,90
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in schmackhafter Joghurt-Safransoße mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt.
Chicken breast filet, marinated 24 hours in a savoury yoghurt-saffron sauce, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan.
83. **MUTTON TIKKA** 18,90
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwerpaste eingelegt, mit Zwiebeln und Ingwer im Tandoor-Ofen zart gegrillt.
Mutton pickled in garlic-ginger paste with onions and fresh ginger, grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan.
84. **ENTE TIKKA** 18,90
Entenfleisch in Knoblauch-Ingwerpaste eingelegt, mit Zwiebeln und Ingwer im Tandoor-Ofen zart gegrillt.
duck in garlic-ginger paste with onions and fresh ginger, grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan.
85. **MIX-GRILLPLATTE** ^{G,F} 20,90
Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Großgarnelen, auf Gemüsebett serviert.
A tasty mix of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamb Tikka and King prawns served on a hot cast-iron pan.



THALI - SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Meist bestehen Thalis aus Gemüse- und Fleischcurries. Alle Gerichte werden in kleinen Metallschalen auf einem runden Tablett, das ebenfalls Thali heißt, serviert..

Thali means in Hindi plate and in Indian cuisine refers to a meal that consists of various regional dishes. Most thalis consist of vegetable and meat curries. All dishes are served in small metal bowls on a round tray, which is also called thali.

VEGANE THALI ^{H.4}

Vegan Mix Vegetable, Daal, Aloo Channa Saag, Reis, Mix Pickles, Roti.

Vegan mix vegetables, Daal, Aloo Channa Saag, Rice, Mix Pickles, Roti.

107. FÜR 1 PERSON

19,50

108. FÜR 2 PERSONEN

36,50

VEGETARISCHE THALI ^{F, H.4}

Palak Panir, Daal Makani, Mix Vegetables, Raita, Reis, Mix Pickles, Bhatura.

Daal Makani, Palak paneer, Mix vegetables, Raita, Rice, Mix Pickles, Bhatura.

109. FÜR 1 PERSON

19,90

110. FÜR 2 PERSONEN

36,90

RASOI THALI ^{F, H.4}

Butter Chicken, Palak Panir, Lamb Goa, Raita, Reis, Mix Pickles, Bhatura.

Butter Chicken, Palak paneer, Lamb Goa, Raita, Rice, Mix Pickles, Bhatura.

111. FÜR 1 PERSON

21,90

112. FÜR 2 PERSONEN

41,90



VARANASI-PLATTE (VEGETARISCHE PLATTE)


APERITIF:
aperitif

MANGOSEKT
Mango sparkling wine.

SUPPE:
soup

GEMÜSESUPPE
Feingeschnittenes frisches Gemüse mit indischen Kräutern.
Finely chopped vegetables, made the North Indian way.

HAUPTGERICHT:
main course

PANIR JHALFREZI ^F 
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Erbsen und Ingwer in Masala-Currysoße pikant zubereitet.
Home-made paneer with various fresh of vegetables with capsicum, peas, and ginger, cooked in piquant curry.

SHAHI PANIR ^{F, H, 4}
Hausgemachte Rahmkäsewürfel in Tomaten-Cashewkern-Currysoße.
Home-made paneer cubes in tomato - cashew sauce, cooked mildly.

ALOO CHANNA SAAG ^F
Rahmspinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und Ingwer in würziger Currysoße zubereitet, pikant.
Cream spinach with potatoes, chick peas and fresh ginger piquantly prepared in a spicy curry, garnished with grated cottage cheese.

DAAL MAKHANI ^F
Verschiedene Linsensorten nach nordindischer Art zubereitet.
Various kinds of lentils cooked the North Indian way.

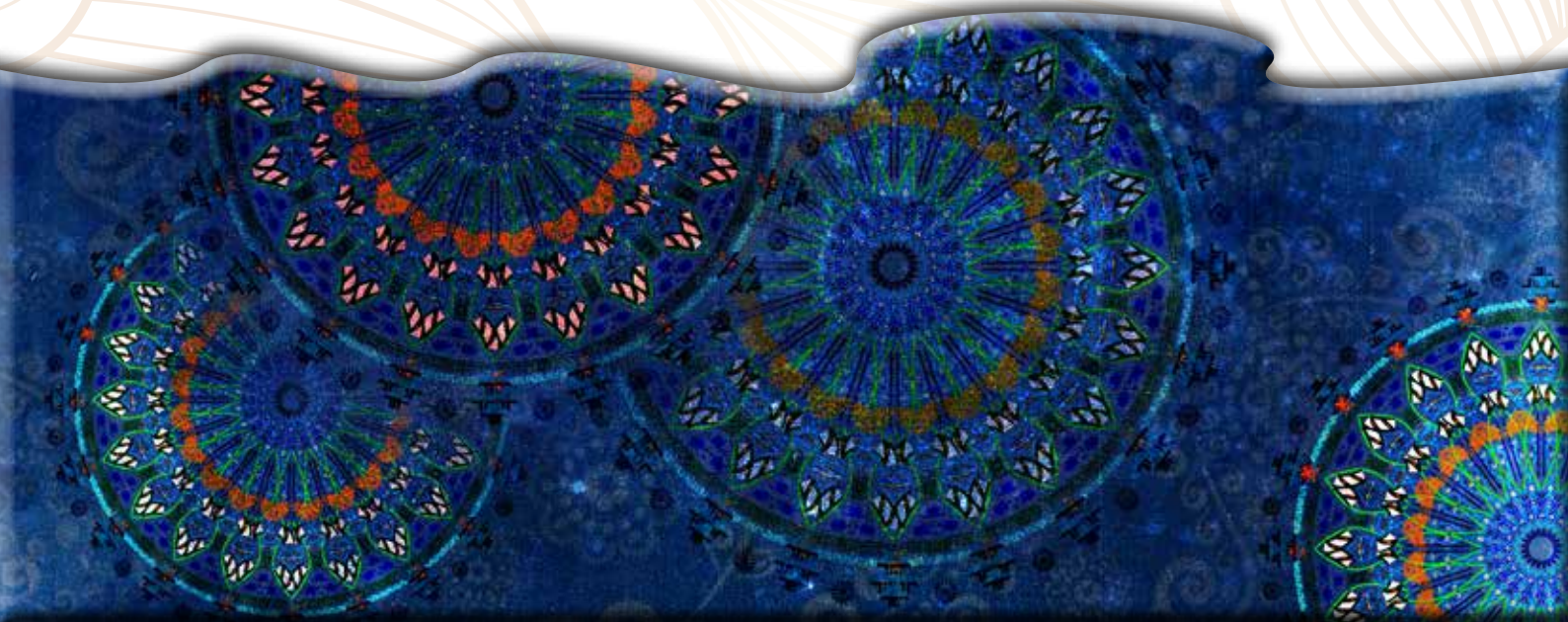
BEILAGEN:
side dish

Basmati-Reis, Tandoori Naan ^{A, 1}, Mangosoße, Tamarind-Soße, Minzsoße & Mixed Pickles.
Basmati rice, Tandoori Naan, Mango sauce, Tamarind sauce, Mint sauce and Mixed Pickles.

NACHSPEISE:
dessert

GULAB JAMUN ^F
Traditionelle indische Grießbällchen mit Vanilleeis!
Traditional Indian semolina balls with vanilla ice cream.

100. **AB ZWEI PERSONEN JE** // *two persons onward, per person* **29,90**
202. **VIER PERSONEN** // *four persons* **110,00**



MAHARAJA-PLATTE


APERITIF:
aperitif

MANGOSEKT
Mango sparkling wine.


SUPPE:
soup

MULLIGATAWNY SUPPE
Zarte Hühnersuppe mit feinen indischen Kräutern und Reis.
Chicken soup garnished with fine Indian herbs and rice.

HAUPTGERICHT:
main course

LAMB GOA ^K 
Lammfleischwürfel mit Senfkörnern leicht gebraten, in einer Curry-Kokosmilchsoße scharf zubereitet.
Lamb cubes lightly fried with mustard seeds cooked in hot curry-coconut milk, garnished with strips of ginger.

CHICKEN MANGO ^{F, H, 4}
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesoße zubereitet.
Chicken breast filet cooked in a zesty mango-cashew-cream sauce.

KARAHI PANIR ^F 
Hausgemachter Rahmkäse mit Korianderkörnern und Kreuzkümmel in Tomatensoße gebraten, mit Paprika und Zwiebeln pikant zubereitet, mäßig scharf.
Home-made paneer fried with coriander seeds and cumin, lightly fried with capsicum and onions, prepared in a piquant curry.

DAAL MAKHANI ^F
Verschiedene Linsensorten nach nordindischer Art zubereitet.
Various kinds of lentils cooked the North Indian way.

BEILAGEN:
side dish

Basmati-Reis, Tandoori Naan ^A, **Mangosoße, Tamarind-Soße, Minzsoße & Mix Pickles**
Basmati rice, Tandoori Naan, Mango sauce, Tamarind sauce, Mint sauce und Mix Pickles

NACHSPEISE:
dessert

GULAB JAMUN ^F
Traditionelle indische Grießbällchen mit Vanilleeis¹.
Traditional Indian semolina balls with vanilla ice cream.

104. **ZWEI PERSONEN JE** // *two persons onward, per person* **30,90**



106. **VIER PERSONEN** // *four persons* **115,00**



BROTE UND BEILAGEN // BREADS AND SIDE DISHES

Alle Naan und Roti werden mit Butter leicht bestrichen,
wenn Sie dies nicht wünschen, bitte bei der Bestellung Bescheid geben.

*All Naan and Roti are lightly spread with butter, if you don't want this,
please let us know whilst placing your order.*

- | | | |
|------|--|------|
| 120. | BHATURA ^{A.1}
Frittiertes Fladenbrot. / <i>Deep-fried wheat flour bread.</i> | 2,90 |
| 121. | TANDOORI ROTI ^{A.1}
Vollkornfladenbrot. / <i>Whole-wheat bread.</i> | 2,90 |
| 122. | NAAN ^{A.1}
Im Lehmofen gebackenes Brot aus Weizenmehl.
<i>Bread baked in the tandoori oven, made of wheat flour.</i> | 2,90 |
| 123. | KORIANDER NAAN ^{A.1}
Weizenmehlbrot mit frischem Koriander.
<i>Wheat flour bread with fresh coriander.</i> | 3,50 |
| 124. | GARLIC NAAN ^{A.1}
Knoblauchbrot aus Weizenmehl. / <i>Garlic bread made from wheat flour.</i> | 3,80 |
| 125. | BUTTER NAAN ^{A.1}
Brot aus Weizenmehl mit Butter. / <i>Wheat flour bread with butter.</i> | 3,50 |
| 126. | FRIED POTATOS
Portion gebratene Kartoffeln. / <i>A portion of fried potato.</i> | 3,50 |
| 127. | MIXED PICKLES 
Gemüse und Früchte in scharf gewürztem Öl eingelegt.
<i>vegetables and fruit pickled in oil.</i> | 2,40 |
| 128. | MANGO CHUTNEY
Mango-Fruchtsoße. / <i>Mango fruit sauce.</i> | 2,40 |
| 129. | RAITA ^F
Indisch gewürzter Joghurt. / <i>Indian spicy yoghurt.</i> | 2,90 |
| 130. | PAPADAM 
Knusprig gebackenes Linsenbrot, pikant mit drei verschiedenen Dips serviert.
<i>Crispy deep-fried lentil bread, piquant with three different kinds of dips.</i> | 2,00 |
| 131. | BOWL OF RICE
Basmati-Reis. / <i>A portion of Indian Basmati rice.</i> | 3,20 |
| 132. | BROTKORB
Koriander Naan, Butter Naan, Knoblauch Naan. / <i>Coriander Naan, Butter Naan, Garlic Naan.</i> | 7,90 |



KINDERGERICHTE // KIDS CORNER

Für Kinder bis 7 Jahre, alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Served with Basmati rice, children up to 7 years, all dishes served with Basmati rice.

115. **KINDER MANGO PANIR** ^{F, H, 4} 7,90
Indischer Rahmkäse in einer milden Mango-Mandel-Sahnesoße.
Indian paneer in mango-almond-cream sauce.
116. **KINDER CHICKEN KORMA** ^{F, H, 4} 8,90
Hühnerbrustfilet in einer sahnigen Cashewkernsoße, mild zubereitet.
Chunks of chicken breast filet in a mild cashew nut cream sauce.
117. **KINDER BUTTER CHICKEN** ^F 9,90
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, in leckerer Tomatensoße
fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter garniert.
*Chicken breast filet grilled in the tandoor oven, then prepared in a delicious
tomato sauce, garnished with a trace of butter.*

NACHSPEISEN // DESSERTS

141. **VANILLEEIS** ^F 3,90
mit Sahnehäubchen¹⁴ und Karamelsoße garniert.
Vanilla ice-cream with caramel & whipped cream garnishing.
142. **SCHOKOEIS** ^{F, L} 3,90
Schokoeis mit Sahnehäubchen¹⁴.
Chocolate ice-cream garnished with whipped cream.
143. **GEMISCHTES EIS** ^{F, L} 4,90
Vanille¹- & Schokoeis, mit Sahnehäubchen¹⁴ & Karamelsoße.
Vanilla & chocolate ice-cream with caramel & whipped cream garnishing.
144. **KOKOSEIS** ^{F, L} 6,30
in authentischer Kokoschale serviert.
Coconut ice-cream presented in a genuine coconut shell.
145. **WARMER APFELSTRUDEL** ^{A, 1, F} 6,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis¹ und Sahnehäubchen¹⁴ serviert.
Warm Apple Strudel with vanilla ice-cream and cream.
147. **GULAB JAMUN** ^F 6,90
Traditionell indische Grießbällchen mit Vanilleeis¹.
Traditional Indian semolina balls with vanilla ice cream.
146. **GEBACKENE BANANE** ^F 6,30
gebackene Banane mit Vanilleeis¹ und mit Honig
abgeschmeckt, mit Sahnehäubchen garniert.
*baked banana with vanilla ice cream¹ and flavored
with honey, garnished with cream topping.*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200. MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	Fl. 0,75 l	5,90
201. MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	Fl. 0,25 l	2,50
202. STILLES WASSER ACQUA PANNA	Fl. 0,75 l	5,90
203. STILLES WASSER ACQUA PANNA	Fl. 0,25 l	2,50
204. MINERALWASSER MEDIUM	0,4 l	3,90
205. COLA ^{1,2} /FANTA ^{1,5} /SPRITE/SPEZI ^{1,2,5} /COLA LIGHT ^{1,2,6,13}	0,2 l	3,10
210. COLA ^{1,2} /FANTA ^{1,5} /SPRITE/SPEZI ^{1,2,5} /COLA LIGHT ^{1,2,6,13}	0,4 l	4,90
215. GINGER ALE ¹ /TONIC WATER ³ /BITTER LEMON ^{3,5}	0,2 l	3,10
218. GINGER ALE ¹ /TONIC WATER ³ /BITTER LEMON ^{3,5}	0,4 l	4,90
221. MALZTRUNK ^{A.1}	Fl. 0,33 l	3,10
222. ORANGENSAFT	0,2 l	3,10
223. APFELSAFT	0,2 l	3,10
224. GUAVENSAFTGETRÄNK	0,2 l	3,10
225. LYCHEESAFTGETRÄNK	0,2 l	3,10
226. MARACUJANEKTAR	0,2 l	3,10
227. MANGOFRUCHTSAFTGETRÄNK	0,2 l	3,10
228. BANANEN-NEKTAR	0,2 l	3,10
229. RHABARBERSAFT	0,2 l	3,10
230. KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,10
231. KIBA	0,2 l	3,10
232. ALLE SÄFTE AUCH GROSS	0,4 l	5,20
234. SAFTSCHORLE	0,2 l	2,90
239. EISTEE	0,4 l	4,90
240. JAL-JEERA Indische Limonade mit Kreuzkümmel.	0,4 l	5,90
241. ALLE SAFTSCHORLEN AUCH GROSS	0,4 l	5,00

LASSIS

370. LASSI SÜSS / SALZIG ^F	0,3 l	3,50
372. LASSI SÜSS / SALZIG GROSS ^F	0,4 l	4,90
374. MANGO LASSI ^F	0,3 l	3,90
375. MANGO LASSI GROSS ^F	0,4 l	5,20



COFFEETIME / TEATIME

350. YOGI TEE ^F mit Honig	Tasse	3,40
351. TEE Grün / Pfefferminz / Kamille / Früchte / Earl Gray	Tasse	2,90
352. FRISCHE INGWER mit Honig	Glas	3,50
353. FRISCHE MINZE mit Honig	Glas	3,50
354. FRISCHE INGWER-LIMETTEN mit frischen Limetten, frischem Ingwer, frischer Minze und Honig	Glas	3,90
355. KAFFEE	Tasse	3,20
356. ESPRESSO	Tasse	2,80
357. CAPPUCCINO ^F	Tasse	3,50
358. MILCHKAFFEE ^F	Tasse	4,50
259. LATTE MACCHIATO ^F	Glas	4,50
360. HEISSE SCHOKOLADE ^F mit Milch und Sahne ¹⁴	Glas	4,20
361. EISSCHOKOLADE ^F mit Milch, Vanilleeis und Sahne ¹⁴	Glas	4,90
362. GRAND FRENCH LATTE ^F Grand Marnier, Espresso, heiße Milch und Sahne ¹⁴	Glas	6,90

BIERE VOM FASS

250. CARLSBERG PILSNER ^{A.1, A.3}	0,3l	3,80
251. CARLSBERG PILSNER ^{A.1, A.3}	0,5l	4,90
252. DUCKSTEIN SCHWARZ ^{A.1, A.3}	0,3l	3,80
253. DUCKSTEIN SCHWARZ ^{A.1, A.3}	0,5l	4,90
254. DUCKSTEIN WEIZEN ^{A.1, A.3}	0,3l	3,80
255. DUCKSTEIN WEIZEN ^{A.1, A.3}	0,5l	4,90
383. ALSTER ^{A.1, A.3} Bier mit Sprite oder Fanta ^{1,4}	0,3l	3,80
384. ALSTER ^{A.1, A.3} Bier mit Sprite oder Fanta ^{1,4}	0,5l	4,90

FLASCHENBIERE

256. ERDINGER KRISTALLWEIZEN ^{A.1, A.3}	0,5l	4,90
257. ERDINGER DUNKLES ^{A.1, A.3}	0,5l	4,90
258. ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI ^{A.1, A.3}	0,5l	4,90
259. LÜBZER ALKOHOLFREI ^{A.3}	0,33l	3,80
260. KINGFISCHER ^{A.3} Indisches Premium Bier	0,33l	4,50
261. BERLINER WEISSE ^{A.1, A.3, 1} rot	0,33l	4,30
262. BERLINER WEISSE ^{A.1, A.3} grün	0,33l	4,30



LONG DRINKS



295.	APEROL SPRITZ Aperol ¹ , Sekt, Soda Water	6,80
296.	HUGO Sekt, Holunderblütensirup, Soda Water, Limetten, Minze	6,80
297.	CAMPARI ORANGE Campari ¹ , Orangensaft oder Soda Water	6,80
298.	BACARDI COLA Weißer Rum, Coca-Cola ^{1,2}	6,80
299.	WHISKEY COLA Whiskey, Coca-Cola ^{1,2}	6,80
300.	GIN TONIC Gin, Tonic Water ³	7,50
301.	SOUTHERN ALE Southern Comfort ¹ , Ginger Ale ¹	6,80
302.	CUBA LIBRE Havana Club, Coca-Cola ^{1,2} , Limette	7,20
303.	VODKA LEMON Vodka, Bitter Lemon ^{3,5}	6,80
304.	VODKA RED BULL Vodka, Red Bull ^{1,2,7}	8,20
305.	JÄGERMEISTER RED BULL Jägermeister, Red Bull ^{1,2,7}	7,80

APERITIFS

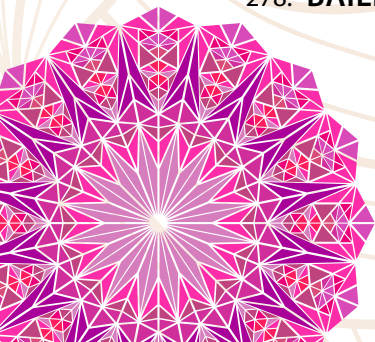
265.	MANGOSEKT	0,1 l	4,40
266.	MARTINI	5 cl	5,90
267.	SHERRY DRY ^D	5 cl	5,90

WHISKIES

271.	BALLANTINES¹ SCOTCH Blended Scotch	2 cl	4,10
272.	JACK DANIELS Tennessee Whisky	2 cl	4,60
273.	CHIVAS REGAL¹ 12 years Blended Scotch	2 cl	4,90
274.	BLACK LABEL¹ 12 years schottischer Whisky	2 cl	4,90
275.	GLENFIDDICH¹ 12 years Single Malt Scotch	2 cl	4,90

LIKÖRE

276.	AMARETTO^{1, H,4}	2 cl	3,40
277.	SAMBUCA	2 cl	3,40
278.	BAILEYS^{1, F}	2 cl	3,40



DIGESTIFS

280. MALTESER AQUAVIT	2 cl	3,40
281. JÄGERMEISTER	2 cl	3,40
282. FERNET BRANCA	2 cl	3,40
283. RAMAZZOTTI ¹	2 cl	3,60
284. AVERNA ¹	2 cl	3,60

BRANDY & COGNAC

285. OSBORNE VETERANO ¹	2 cl	3,60
286. REMY MARTIN ⁶ V.S.O.P.	2 cl	4,80

ASSORTED

290. GRAPPA CELLINI ORO	2 cl	3,80
291. TEQUILA weiß / braun ¹	2 cl	3,60
292. GIN BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	3,90
293. OLD MONK ¹ Indischer Rum	2 cl	4,80
294. MANGO SCHNAPS KLAR	2 cl	3,10
289. ABSOLUT VODKA	2 cl	3,60

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

451. GUTE LAUNE COCKTAIL Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	6,20
452. TANTRA MANTRA Minzeblätter, Limette, brauner Zucker, Tonic Water ³ , Grenadine ^{1,4}	0,3 l	5,90
453. PASSIONATA Limette, brauner Zucker, Orangensaft, Tonic Water ³ , Grenadine ^{1,4}	0,3 l	5,90
454. AAM RUS (VIRGIN MANGO COLADA) Mangofruchtsaftgetränk, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	6,80
455. COCONUT KISS ^F Ananassaft, Kokossirup, Sahne	0,4 l	6,80
456. STRAWBERRY COLADA ^F Ananassaft, fruchtiger Hauch von Erdbeeren, Kokossirup, Sahne	0,4 l	6,80



COCKTAILS

420.	CHACKADEY LASSI ^F Mango Lassi, indischer Rum, Rosenwasser	0,3 l	6,80
421.	CAIPIRINHA Cachaça, brauner Zucker, Limetten	0,3 l	6,80
422.	CAIPIROSKA Wodka, brauner Zucker, Limetten	0,3 l	6,80
423.	RUMROSKA Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten	0,3 l	6,80
424.	MOJITO Weißer Rum, Minzeblätter, Limette, brauner Zucker	0,3 l	6,80
425.	PLANTER'S PUNCH Brauner Rum ¹ , weißer Rum, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	7,80
426.	TEQUILA SUNRISE Tequila weiß, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	7,80
427.	MANGO COLADA Brauner Rum ¹ , weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Mangofruchtsaftgetränk, Ananassaft, Sahne	0,4 l	8,80
428.	PIÑA COLADA ^F Brauner Rum ¹ , weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	0,4 l	8,80
429.	SWIMMING POOL Wodka, weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Blue Curaçao ¹	0,4 l	8,90
430.	KICK IT LIKE MASALA Wodka, Gin, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft, Blue Curaçao ¹	0,4 l	8,90
431.	SEX ON THE BEACH Wodka, Pfirsichlikör, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	8,90

STRONG-COCKTAILS

432.	KAMASUTRA Indischer Rum ¹ , brauner Zucker, Orangen, Ginger Ale ¹ , Grenadine ^{1,4}	0,3 l	7,20
433.	INDIA HEAT Indischer Rum ¹ , Wodka, Mangofruchtsaftgetränk, Orangensaft, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	8,90
434.	MAI TAI Brauner Rum ¹ , Rum 73%, Apricot Brandy ¹ , Mandelsirup ^{1,11} , Zitronensaft, Ananas, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	8,90
435.	ZOMBIE Weißer und brauner Rum ¹ , Rum 73%, Cherrylikör, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,4}	0,4 l	8,90
436.	LONG ISLAND ICED TEA Wodka, Gin, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l	8,90



WEINEMPFEHLUNG

OFFENE ROTWEINE

MERLOT ^D

- | | | |
|------------------------------------|------|-------|
| 312. Duft nach Beeren und Kräutern | 0,2l | 5,70 |
| 313. zu Lamm und Grillgerichten | 0,5l | 13,50 |

NERO D'AVOLA ^D

- | | | |
|---|------|-------|
| 314. aromatisch, würzige Frucht, ausdrucksstark | 0,2l | 5,70 |
| 315. zu Ofengerichten von Huhn und Lamm | 0,5l | 13,50 |

INDISCHER ROTWEIN ^D

- | | | |
|-------------------------------------|------|-------|
| 316. trocken, feinfruchtig, elegant | 0,2l | 5,80 |
| 317. zu Rahmkäse- und Lammgerichten | 0,5l | 13,90 |

OFFENE WEIßWEINE

RIESLING ^D

- | | | |
|--|------|-------|
| 320. Deutschland, fruchtig, animierend, frisch | 0,2l | 5,70 |
| 321. zu Meeresfrüchten, Tandoori-, Geflügel-Gerichten und hellem Curry | 0,5l | 13,50 |

TREBBIANO ^D

- | | | |
|---|------|-------|
| 322. Italien, anregend, zarter Blütenduft | 0,2l | 5,60 |
| 323. zu hellem Fleisch und mildem Curry | 0,5l | 13,30 |

GRAUBURGUNDER QBA ^D

- | | | |
|--|------|-------|
| 324. Deutschland, feinnervig, frisch und duftig | 0,2l | 5,70 |
| 325. zu Meeresfrüchten, Geflügel- und Rahmkäse-Gerichten | 0,5l | 13,50 |

WEINSCHORLE ^D

- | | | |
|--------------------------|------|-------|
| 326. Weinschorle trocken | 0,2l | 5,50 |
| 327. Weinschorle trocken | 0,5l | 13,30 |

OFFENE ROSÉWEINE

PRESTIGE ROSÉ D'ANJOU ^D

- | | | |
|---|------|-------|
| 346. Frankreich, halb trocken-lieblich, feinfruchtig, elegant | 0,2l | 5,70 |
| 347. zu Meeresfrüchten-, Geflügel-, und Rahmkäsegerichten | 0,5l | 13,50 |



PROSECCO

- | | | |
|--|------------|-------|
| 328. PROSECCO FRIZZANTE ^D | 0,1 l | 4,90 |
| 329. PROSECCO SUPERIORE DRY ^D | Fl. 0,75 l | 24,90 |
- Santa Margherita - Valdobbiadene
trocken, sehr harmonisch und vollmundig

FLASCHENWEINE

Unsere gehobene Rotweine (Flaschen 0,75 L)

- | | | |
|---------------------------|--|-------|
| 330. CHÂTEAU TOUR BEL AIR | | 24,80 |
|---------------------------|--|-------|
- Haut-Médoc-Bordeaux
schöne Kirschnote, saftig und frisch, trocken
- | | | |
|--------------------------|--|-------|
| 332. SHIRAZ ^D | | 25,80 |
|--------------------------|--|-------|
- Australien
Pflaumen und Kirsche, pfeffrig mit Röstaromen, kräftig.
- | | | |
|-------------------------------------|--|-------|
| 333. INDISCHER ROTWEIN ^D | | 24,80 |
|-------------------------------------|--|-------|
- trocken.

Unsere gehobene Weißweine (Flaschen 0,75 L)

- | | | |
|--|--|-------|
| 335. WEISSER BURGUNDER D.Q. ^D | | 24,80 |
|--|--|-------|
- Deutschland, Pfalz
anregend, duftig, nuancenreich und elegant
- | | | |
|--|--|-------|
| 336. BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY ^D | | 24,80 |
|--|--|-------|
- Frankreich, Louise Latour
aromatisch, duftig, elegant und frisch

Allergenkennzeichnung nach LMIV

A.1 = Glutenhaltiges Getreide - Weizen, A.3 = Glutenhaltiges Getreide - Gerste, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Schwefeloxide und Sulfite,
F = Milch und Laktose, H.1 = Mandeln, H.4 = Cashewnüsse, I = Eier, K = Senf, L = Soja

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe
enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Konservierungsstoff, 5 = mit Antioxidationsmittel,
6 = mit Süßungsmittel(n), 7 = taurinhaltig, 11 = mit Geschmacksverstärker,
12 = hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 = enthält eine Phenylalaninquelle, 14 = Stickoxydul

Alle Preise in Euro inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



INDISCHE GEWÜRZE

Die Geschichte der Esskultur in Indien basiert auf der Verwendung von frischen Naturprodukten sowie Heilkräutern. Die Auswahl an Speisen ist in ganz Indien von Region zu Region so unterschiedlich, dass man kaum ein Land in der Welt finden kann, das solch eine Vielfalt an Gerichten vorzuweisen hat.

INGWER (*ADRAK*)

Ingwer ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Er wirkt kreislaufanregend, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

KARDAMOM (*CHOTI-ELAICHI*)

Kardamom stammt ursprünglich aus Südindien und Sri Lanka. In Indien wird Kardamom als Heilpflanze genutzt.

KORIANDER (*DHANIYA*)

In der Küche Indiens gehört der Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. In der Ayurveda wird er bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien verordnet.

KREUZKÜMMEL (*KUMIN/JEERA*)

In der indischen Küche ist Kreuzkümmel ein unentbehrliches Gewürz. Er wird in fast allen Speisen verwendet. Kumin wirkt verdauungsfördernd und ist bei Magen- und Darmleiden ein wirksames Mittel.

KURKUMA (*HALDI*)

Kurkuma (Gelbgewürz) ist in fast allen indischen Speisen zu finden. Er wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd.

NELKEN (*LOUNG*)

Gewürznelken sind vor allem als Gewürz und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewendet. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und sind magenverträglich.

SAFRAN (*KESAR*)

Heute ist Safran immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zu Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.

CAYENNE-PFEFFER / CHILI (*MIRCH*)

Chili wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Gehalt an Vitamin C und Vitamin P.

BOCKSHORNKLEE (*METHI*)

Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken Geruch und Geschmack. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt. Ganz besonders ist Bockshornklee geeignet den Appetit anzuregen, sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Currys verwendet.

ANIS (*SAUNF*)

Als mildes pflanzliches Hustenmittel wird er, wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften, bei Husten und Bronchialerkrankung eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlgefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Currys verwendet

