

original indische Küche

Restaurant · Café · Cocktailbar



SAGAR

INDISCHES RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir möchten Sie mit
original indischer Küche verwöhnen.
Alle Gerichte werden frisch zubereitet und natürlich
mit besten indischen Gewürzen verfeinert.

Unsere Gerichte werden täglich frisch
zubereitet, alle verwendeten Zutaten, werden mit
frischem Gemüse und aus frischen Salaten zubereitet.

Unser Koch würzt alle Speisen für den
europäischen Geschmack mild;
fall Sie gerne scharf essen,
bestellen Sie bitte mittelscharf oder
„indisch-scharf (sehr scharf).

🌶️ = pikant 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf
= spicy = hot = very hot

Und nun wünschen wir

„Guten Appetit“!

Suppen Soups

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Madras Rasam ^{G D}
indische rote Linsensuppe
<i>Indian red lentil soup</i> | 6,00 € |
| 2. | Gemüsesuppe ^D
<i>vegetable Soup</i> | 6,00 € |
| 3. | Hühnersuppe ^{G D}
Hühnerfleischsuppe
<i>chicken soup</i> | 6,00 € |
| 4. | Sauer-Scharf-Suppe ^{G D} 🌶️
mit Lamm, Hühnerfleisch und Erbsen
<i>sour & hot soup with lamb, chicken and peas</i> | 6,00 € |
| 5. | Knoblauchsuppe ^{G D}
mit frischem Knoblauch
<i>garlic soup with fresh garlic</i> | 6,00 € |
| 6. | Ingwersuppe ^{G D}
mit frischem Ingwer
<i>ginger soup with fresh ginger</i> | 6,00 € |
| 7. | Mandelsuppe ^{G D H}
Sahnecremesuppe mit Mandeln
<i>cream soup with almonds</i> | 6,00 € |
| 8. | Broccoli Suppe mit Sahne ^{G D}
<i>broccoli soup with cream</i> | 6,00 € |
| 9. | Fischsuppe ^{C E G} 🌶️
mit Seelachs
<i>fish soup with pollack</i> | 6,00 € |

Vorspeisen & Salat Starters & Salad

Alle Vorspeisen werden mit Salatbeilage & Saucen serviert.
All starters served with salad and sauces.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 14. | Lamm Bodayi | 9,00 € |
| | Lammhackfleisch mit verschiedenen Gewürzen und verschiedenen Dips | |
| | <i>Minced lamb with various spices and different dips</i> | |
| 15. | Gobi Pakora | 7,00 € |
| | Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>cauliflower deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 16. | Paneer Pakora ^G | 8,50 € |
| | indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>Indian cream cheese deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 17. | Champignon Pakora | 7,00 € |
| | frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>mushrooms deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 18. | Onion Ring ^{DAG} | 7,00 € |
| | Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>onion rings deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 19. | Chicken Pakora | 9,00 € |
| | Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>chicken breast filet deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 20. | Fisch Pakora ^C | 9,00 € |
| | Seelachsfilet in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>pollack filet deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 21. | Scampi Pakora ^E | 9,90 € |
| | Scampi in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>scampi deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 22. | Bengan Pakora | 7,00 € |
| | Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert | |
| | <i>eggplant deep fried in chickpeas flour</i> | |
| 23. | Vegetable Pakora für zwei Personen ^{DG} | 10,50 € |
| | gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras:
Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Aubergine und Zwiebelringe | |
| | <i>mixed starter plate with different Pakoras for two persons:
cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, eggplant and onion rings</i> | |



24. Mixed Pakora für zwei Personen ^{D G} 11,00 €

gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe

mixed starter plate with different Pakoras for two persons: cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, chicken, eggplant and onion rings

25. Samosas (2 Stück) ^D 8,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen

dumplings stuffed with potatoes and green peas

26. Großer Gemischter Salat ^{11 18} 9,50 €

mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Kräutern

mixed salad with iceberg, cucumber, tomatoes, corn & herbs

27. Kleiner Gemischter Salat ^K 7,00 €

mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Kräutern

mixed salad with iceberg, cucumber, tomatoes, corn & herbs

28. Sagar Salat ^K Gemischter Salat 10,50 €

mit gebratener Hähnchenbrust, Mais, Tomaten, Gurken, Ananas und Karotten in hausgemachtem Dressing

mixed salad with fried chicken breast stripes, pineapple, corn tomatoes, cucumber and carrots in homemade dressing

Vegetarische Gerichte Veggi Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salatbeilage.

All dishes served with rice and side salad.

35. Dal Tarka 14,90 €

VEGAN

verschiedene Linsensorten zubereitet nach indischer Art mit Zwiebeln, fr. Tomaten und Ingwer, garniert mit fr. Koriander

different lentils „Dhaba Style“ with onions, fresh tomatoes and ginger, garnished with fresh coriander

36. Vegetarisches Curry ^G ¹¹ frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch 14,90 €

VEGAN

fresh seasonal vegetables with onions, tomatoes, ginger and garlic

37. Saag Paneer ^G 15,50 €

hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gebraten

homemade cream cheese fried with spinach, garlic and different spices

38. Malai Kofta ^G (mild) 16,90 €

frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce

deep fried balls from fresh grated vegetables and potatoes in curry cream sauce

39. Alu Gobi 14,90 €

VEGAN

frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Reis und Salat

fresh potatoes and cauliflower fried with different spices, with rice and side salad



40. **Shahi Paneer ^{G H} (mild)** hausgem. Rahmkäse 16,90 €
in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds
41. **Bengan Curry ^G** 15,50 €
Aubergine mit Rahmkäse & grüne Erbsen in Curry-Sahnesauce
eggplant with cream cheese and green peas in curry sauce
42. **Paneer Jalfrezi ^G)** 16,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with pepper, onions, ginger cauliflower and garlic in soya chili sauce
43. **Chanan Masala ^G** Kichererbsen mit indischem 15,50 €
Rahmkäse, gehackten Zwiebeln & Tomaten, verfeinert mit Fenchel, Koriander und verschiedenen Kräutern
chickpeas with Indian cream cheese, chopped onions and tomatoes, seasoned with fennel, coriander and various herbs
44. **Mattar Paneer ^{G D}** 15,90 €
indischer Rahmkäse und grüne Erbsen in cremiger Sauce
Indian cream cheese and green peas in creamy sauce
45. **Sabzi Korma (mild) ^{G H}** verschiedenes Gemüse 16,90 €
mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashew nuts and cream sauce
46. **Matter Mushroom ^G** 14,90 €
grüne Erbsen mit Champignons in cremiger Sauce
green peas with mushrooms in a creamy sauce
47. **Shahi Bengan (mild) ^{G H 21}** 16,90 €
gefüllte Aubergine m. Kartoffeln, ind. Rahmkäse ,Nüssen und Rosinen in cremiger Sauce mit Cashewnüssen & Mandeln.
aubergine with potatoes, ind. Cream cheese, nuts and raisins in a creamy sauce with cashews and almonds.
48. **Shahi Mirch (mild) ^{G H 21}** 16,90 €
gef. grüne Paprika mit Kartoffeln, indischem Rahmkäse, Rosinen in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
filled green peppers with potatoes, Indian cream cheese, Raisins in a creamy sauce with cashew nuts and almonds
49. **Karahi Paneer ^G)))** hausgem. Rahmkäse 17,90 €
mit Paprika, Zwiebel, Ingwer & Knoblauch
homem. Cream cheese with peppers, onion, ginger & garlic

Hähnchengerichte Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.
All dishes served with rice and side salad.

50. **Chicken Broccoli ^G** 16,50 €
Hähnchenfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with broccoli in curry cream sauce
51. **Chicken Ananas ^{G 21} (mild)** 16,50 €
Hähnchenfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with pineapple in curry cream sauce
52. **Chicken Vindaloo)))** 16,50 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce
chicken breast fillet with potatoes in special sauce
53. **Chicken Do Pyaza))** 16,50 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Erbsen in pikanter Sauce
chicken breast fillet with onions, tomatoes & peas in spicy sauce
54. **Chicken Curry** 15,50 €
Hühnerbrustfilet geschnetzelt nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
sliced chicken breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
55. **Chicken Saag))** 16,90 €
Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
sliced chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
56. **Chicken Champignon ^G** 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce
57. **Chicken Korma ^{G H} (mild)** 17,50 €
Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
sliced chicken breast fillet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
58. **Butter Chicken ^G (mild)** 17,50 €
gegrilltes Hähnchenstücke gebraten in Butter mit Tomatensauce
grilled chicken breast fillet fried in butter and tomato sauce
59. **Chicken Mango ^G (mild)** 17,50 €
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken fillet cooked with mango slices in an exotic cream special sauce
60. **Chicken Cheese ^G** 17,50 €
Hähnchenbrust mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce
chicken breast with Indian cream cheese in cream sauce



62. **Chicken Juckni (mild)** ^{G H} 17,50 €
Hähnchenfleischzubereitung nach einer speziellen indischen Art, in einer leckeren Joghurt-Sahnesauce, mit Gewürzen und Mandeln
chicken by a special Indian style, in a delicious yogurt-cream sauce, with spices and almonds
63. **Chicken Subji** ^G)) 16,90 €
Hähnchenbrustfilet geschnetzelt mit frischem Gemüse und Ingwer in Currysauce
sliced chicken breast filet with fresh vegetables and ginger in curry sauce
64. **Chicken Madras** ^{G H})) 16,90 €
Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
sliced chicken breast filet with coconut milk and
65. **Chicken Dahiwala** ^G 16,90 €
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt, mit Sahne-Joghurtsauce serviert
chicken breast filet marinated 12 hours in yogurt, served with cream yogurt sauce
66. **Chicken Jalfrezi** ^H)) 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch
chicken breast filet with pepper, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic
67. **Chicken Tikka Masala**)) 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Gewürzsauce
chicken breast filet with peppers, onions, ginger and garlic in seasoning sauce
68. **Chicken Chili** ^G))) 16,90 €
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in Butter-Tomaten-Currysauce
juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato curry sauce

Lammgerichte Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis & Salatbeilage serviert.
All dishes served with rice and side salad.

75. **Lamm Curry** ^G 17,30 €
saftiges Lammfleisch in feiner Currysauce
lamb in curry sauce
76. **Lamm Subji** ^G 17,30 €
saftiges Lammfleisch geschnetzelt mit frischem Gemüse in Currysauce
sliced lamb with fresh vegetables in curry sauce
77. **Lamm Saag** 17,30 €
saftiges Lammfleisch geschnetzelt mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
with spinach, ginger and garlic, North-Indian style



78. **Lamm Korma** ^{G H} (mild) 17,90 €
saftiges Lammfleisch geschnetzelt mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
sliced lamb with cream cheese, cashewnuts and almonds in cream sauce
79. **Lamm Champignon** ^G 17,50 €
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
80. **Lamm Dahiwalā** ^G (mild) 17,50 €
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen in Joghurtsauce
lamb cooked to a special Indian style with delicious spices in yogurt sauce (mild)
81. **Lamm Vindaloo** ^{G H}))) 17,50 €
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln & Kokosmilch in Currysauce
lamb with potatoes and coconut milk in curry sauce
82. **Lamm Dal** 17,50 €
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices
83. **Lamm Broccoli** ^G 17,30 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh broccoli in curry cream sauce
84. **Rogan Josh** ^{G H}) 17,50 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Kokosraspeln in pikanter Currysauce
lamb with pepper, homemade onions, ginger and coconut in spicy curry sauce
85. **Lamm Madras** ^{G H}))) 17,50 €
saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art
lamb with coconut flakes and coconut milk, south Indian style
86. **Lamm Mango** (mild) 17,50 €
zartes Lammfleisch in Mango-Curry-Sahnesauce
lamb in mango curry cream sauce
87. **Lamm Masala**))) 17,90 €
saftiges Lammfleisch gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Toamten in Chilisauce
grilled lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce
88. **Lamm Cheese** ^G 17,90 €
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce
lamb with Indian cream cheese in cream sauce
89. **Lamm Ananas** ^{G 21} 17,90 €
Lammfleisch mit Ananas in Curry-Sahnesauce
lamb with pineapple in curry cream sauce

Tandoorigerichte Tandoori Dishes

Genießen Sie unsere Tandoori Köstlichkeiten. Alle Speisen wurden vor dem Grillen in einer Marinade aus Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen eingelegt. Alle Gerichte werden auf einer Gusseisenplatte mit Basmatireis & Salatbeilage serviert.

*All dishes marinate in special Indian spices.
Served in a cast-iron plate with basmati rice and salad.*

95. **Chicken Tandoori** ^G 19,90 €

Hähnchenkeule eingelegt in Joghurt-Safransauce aus verschiedenen Gewürzen, gegrillt im Tandooriofen, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

chicken leg marinated in yogurt saffron sauce with different spices, grilled with tomatoes, peppers and onions

96. **Chicken Tikka** ^G 19,70 €

Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurtsauce aus einer harmonisierenden Gewürzmischung, gegrillt im Tandooriofen mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

chicken breast filet marinated in yoghurt with spices, grilled with, tomatoes, onions, peppers & ginger

97. **Lamm Tikka** 20,90 €

zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

marinated lamb slices, grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes

98. **Birbal Chooza** ^G 20,90 €

Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, gegrillt, mit Knoblauch

chicken breast filet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, with garlic

99. **Paneer Tikka** ^G 20,90 €

indischer Rahmkäse mariniert mit frischen Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Tomaten

marinated Indian cream cheese with fresh peppers, onions & tomatoes

100. **Mix Grillplatte** ^G 22,20 €

Tandoori Chicken, Lamm Tikka und Chicken Tikka gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

Tandoori Chicken, Lamb Tikka and Chicken Tikka grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes

101. **Ente Grill** ^{G 21} 22,20 €

Entenbrust gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Honig

grilled duck breast with green peppers, onions, tomatoes and honey

102. **Scampi Tikka** ^E 22,20 €

7 Stück Riesengarnelen eingelegt in eine Mischung aus Tandoori-Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch

7 pieces king prawns marinated with Tandoori spices, peppers, onions, tomatoes and garlic



103. Fisch Tikka ^D 20,20 €

mariniertes Seelachsfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

marinated pollack filet, grilled with peppers, onions, tomatoes and ginger

104. Vegetarisches Tikka ^G 20,20 €

verschiedenes Gemüse der Saison mit Rahmkäse und Kartoffeln gebraten & serviert auf heißer Gusseisenpfanne

various seasonal vegetables with cream cheese and potatoes fried and served on hot cast iron pan

105. Lamm Seekh Kebab ^G 23,50 €

Grillspieß aus mariniertem Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Chilis.

grilled skewer made of marinated lamb meat with tomatoes, peppers and chillies

Reisgerichte Rice Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir eine Salatbeilage.

All dishes served with side salad.

110. Vegetable Biryani ^{H 21 G} 15,90 €

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

steamed basmati rice fried with vegetables, onions, nuts, raisins, peas, peppers and coriander (with various sauces)

111. Chicken Biryani ^{H 21 G} 16,90 €

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

steamed basmati rice fried with chicken breast, onions, nuts, raisins, peas, pepper, garlic & coriander (with various sauces)

112. Lamm Biryani ^{H 21 G} 17,50 €

gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Knoblauch, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

steamed basmati rice with lamb meat, onions, peppers, peas, garlic, coriander, nuts & raisins served (with various sauces)

113. Mix Biryani ^{H 21 G} 18,50 €

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Zwiebeln, Erbsen, Knoblauch, Paprika, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, onions, garlic, peas, peppers, coriander, nuts and raisins with various sauces

114. Scampi Biryani ^{E H} 18,50 €

gedämpfter Basmatireis mit Riesengarnelen, Gemüse und Nüssen

steamed basmati rice king prawns, vegetables and nuts

Gerichte für Kinder dishes for kids

Serviert mit Reis und Salatbeilage. (nur für Kinder bis 11 Jahre)
Served with rice and side salad. (only for children up to 11 years)

120. **Chicken Curry** ^{G 21} (mild) 8,50 €
Hühnerbrustfilet geschnetzelt nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
sliced chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
121. **Chicken Mango** ^{G 21} (mild) 9,00 €
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken filet cooked with mango slices in an exotic cream special sauce
122. **Chicken Ananas** ^{G 21} (mild) 9,00 €
Hähnchenfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with pineapple in curry cream sauce
123. **Chicken Nuggets** mit Pommes frites ^{7 D A G 14} 7,00 €
124. **Pommes frites** ⁷ 4,50 €

Fischgerichte Fish Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.
Served with rice & side salad.

130. **Fisch Jalfrezi** ^{C G} 17,50 €
gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
fried coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in hot curry sauce
131. **Fisch Mango** ^{C G H} (mild) 17,90 €
Seelachsfilet mit Mandeln in lieblicher Mango-Cremesauce
coley filet with almonds in sweet mango cream sauce
132. **Fisch Curry** ^{C G} 17,90 €
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style
133. **Fisch Madras** ^{C G H} 18,50 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
134. **Fisch Vindaloo** ^{C G H} 18,50 €
Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Currysauce
coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in curry sauce
135. **Scampi Curry** ^{E G} 19,90 €
Riesengarnelen in feiner Currysauce
king prawns in fine curry sauce
136. **Scampi Masala** ^{E G} 19,90 €
Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce
king prawns with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce



137. Scampi Dahiwala ^{E G} (mild) 19,90 €

gegrillte Großgarnelen 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Joghurtsauce

grilled king prawns 12 h marinated in ginger-garlic paste, with delicious spices and yogurt sauce

138. Scampi Vindaloo ^{E G H}))) 19,90 €

Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosraspeln in Vindaloo-Currysauce nach Madras-Art

king prawns with potatoes, onions and coconut flakes in vindaloo curry sauce Madras style

139. Scampi Madras ^{G H})) 19,90 €

Großgarnelen mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce

king prawnss with coconut milk and madras currysauce

Entengerichte Duck Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.
Served with rice and side salad.

145. Ente Vindaloo ^{G H}))) 18,50 €

Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Currysauce

duck breast filet Madras style with potatoes and coconut flakes in spicy curry sauce

146. Ente Curry ^G 18,50 €

Entenbrustfilet in pikanter Currysauce

duck breast filet in spicy curry sauce

147. Ente Subji 18,50 €

Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen

duck breast filet with fresh vegetables in different spices

148. Ente Korma ^{G H} (mild) 18,90 €

Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Kokosmilch-Sahnesauce

duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds and coconut in cream sauce

149. Ente Mango ^{G H} (mild) 18,90 €

Entenbrustfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in pikanter Mango-Currysauce

duck breast filet with mango slices and almonds in mango curry sauce

150. Ente Broccoli ^G 18,50 €

Entenbrustfilet mit frischem Broccoli in Curry-Sahnesauce

duck breast filet with fresh broccoli in curry cream sauce

151. Ente Madras ^{G H}))) 18,90 €

Entenbrustfilet mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art

duck breast filet with coconut flakes and coconut milk, south Indian style

152. Ente Masala ^G))) 19,50 €

Entenbrustfilet mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce

duck breast filet with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce



Beilagen Side Orders

- 160. Chapati ^D** 3,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl
flatbread made from whole grain
- 161. Bhatura ^{D G 21}** 3,50 €
frittiertes indisches Fladenbrot
in ballonartiger Form
deep fried yeast dough bread
- 162. Naan ^D** 3,70 €
längliches, flaches Fladenbrot
baked flatbread
- 163. Knoblauch Naan ^D** 4,00 €
garlic naan
- 164. Käse Naan ^{D G}** 4,50 €
mit indischem Rahmkäse
with Indian cream cheese
- 165. Käse und Knoblauch Naan ^{D G}** 4,50 €
mit indischem Rahmkäse und Knoblauch
with Indian cream cheese and garlic
- 166. Papadam ^D** 1,00 €
- 167. Mango Chutney** 4,00 €
- 168. Basmati-Reis** 5,00 €
- 169. Mixed Pickles ^{21 11 18}** 4,50 €
- 170. Raita ^D Portion** 5,00 €
gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken
spiced yoghurt with cucumber and herbs
- 171. Butter Naan ^{D G}** 4,30 €

Nachspeise Desserts

- 175. Mango Cream mit Früchten ^{21 G}** 5,50 €
mango cream with fruits
- 176. Mango- und Litchifrüchte** 5,50 €
Mango- and lychee fruits
- 177. Gulab Jamun ^{G D A} (2 Stück)** 5,50 €
(2 pieces)