



indien village

RESTAURANT

SUPPEN

10. MULLIGATAWNY SHORBA (P)	5
Indische Linsensuppe	
11. PALAK SHORBA	5
Spinatsuppe mit Knoblauch	
12. TAMATER SHORBA (G)	5
Tomatencremesuppe	

VORSPEISEN

13. TAND. PANEER TIKKA (G)	6,5
Gegrillter mariniertes indischer Käse	
14. JHINGA PAKORA (DP)	11
Garnelen in Backteig aus Kichererbsen	
15. PIAZ PAKORA (P)	4,5
Zwiebelringe in Backteig aus Kichererbsen	
16. SAMOSA (VEG.) (AHP)	6,5
Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbsenfüllung	
17. VEGETARIAN KABAB (GH)	6,5
Vegetarische Laibchen nach Rezept des Hauses	
18. SABZI PAKORA (P)	6,5
Verschiedene Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen	
19. MURG TIKKA (G)	7,5
Marinierte Hühnerstücke über Holzkohlenfeuer gegrillt	
20. SEEKH KABAB	8,5
Faschierte Röllchen über Holzkohlenfeuer gegrillt	
21. PANEER PAKORA (GP)	7,5
Hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen	
22. VORSPEISENPLATTE (2 PERS) (AH)	19,5
23. SHAAMI KABAB	8,5
Würzige Lammlaibchen	
24. PAPADAM (P)	1,5
Hauchdünne, knusprige Fladen aus Linsenteig	

SALAT

34. PIAZ SALAT	2,5
Zwiebel und grüne Chillies	
35. RAITA (G)	3
Joghurt mit Gurken und Tomatenstreifen	
37. PUNJABI SALAT	6
Würziger, gemischter Salat	
38. HAUS SALAT (EG)	7
Scharfer indischer Salat mit Erdnüssen und Käse	

ZUM KENNENLERNEN

41. VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN für (G)	
2 pers	60
3 pers	90
Spinatsuppe	
Vegetarische kulinarische Kreation des Küchenchefs mit Beilage;	
Dessert	
42. FLEISCH UND VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN	für (GH)
2 Pers	70
3 Pers	105
Linsensuppe (P)	
Vegetarische kulinarische Kreation des Küchenchefs mit Beilage	
Dessert	

TANDOOR LEHMOFEN

Gegrillte, geräucherte Tandoor Gerichte

27. MURG SHASHLIK (G)	19
Mariniertes Hühnerfilet gegrillt, serviert auf Pulao Reis	
28. TANDOORI MIX (G)	21
Verschiedene, gegrillte Fleischstücke, serviert auf Pulao Reis	
29. BOTI KABAB (G)	23
Marinierte Lammstücke gegrillt, serviert auf Pulao Reis	
30. TANDOORI PLATTE FÜR 2 PERS (AGP)	85
Indische Linsensuppe, verschiedene gegrillte Fleischstücke serviert auf Pulao Reis, Raita und Brot Dessert	

BIRYANIS (REISGERICHTE) mit Raita

46. MURG BIRYANI (H)	20
Basmatireis mit Hühnerstücken	
47. GOSHT (LAMM) BIRYANI (H)	22
Basmatireis mit Lammstücken, fein gewürzt	
48. JHINGA BIRYANI (BH)	24
Basmatireis mit Garnelen, fein gewürzt	
49. SABZI BIRYANI (H)	16
Basmatireis mit verschiedenen Gemüsesorten	
50. GOSHT (RIND) BIRYANI (H)	22
Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt	

MEERESGERICHTE

66. GOA MAHI CURRY (D)	14
Fisch in Kokosnuss-Currysauce	
67. JHINGA MASALA (B)	22
Garnelen in kräftiger Sauce	

Allergen-Kennzeichnungen Erklärung

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch oder Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite (P) Lupinen (R) Weichtiere
Alle gegrillten & frittierten Speisen können Spuren von ABCDGHNOP enthalten.

GEDECK: € 1,5

Auf Wunsch würzen wir
Ihre Speisen scharf



indien village

RESTAURANT

INDISCHE BROTE - REIS

45. GEBRATENER BASMATIREIS	4
Gebratener Basmati Pulao Reis	
68. PESHAWARI NAAN (AGH)	4,5
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen	
69. KULCHA (AG)	4,5
Fladenbrot gefüllt mit würzigem Käse	
70. LASUN NAAN (AG)	4
Knoblauch Naan	
71. TANDOORI ROTI (A)	5
Vollkornmehlbrot aus dem Tandoor (2x)	
72. TANDOORI NAAN (AG)	3,5
Köstliches Fladenbrot über Holzkohlenfeuer gebacken	
73. TANDOORI PARANTHA (AG)	3,5
Vollkornmehlbrot mit Butter	

HÜHNERGERICHTE

51. MURG MUGHLAI (G)	13,5
Hühnerfleisch in Currysauce	
52. MURG TIKKA MASALA	14,5
Gegrillte Hühnerstücke in kräftiger Sauce	
53. MURG PASANDA (GH)	14,5
Hühnerfleisch in Cashew-Oberssauce	
54. MURG MAKHANI (G)	14,5
Spezialität des Küchenchefs: gegrilltes Hühnerfilet in köstlicher Tomaten-Oberssauce	
55. MURG JALFREZI (GH)	14,5
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Gemüse und Nüssen	
56. MURG METHI CHAMAN (G)	14,5
Hühnerfleisch in würzigem Spinat nach Kaschmir Art	
57. MURG MADRAS (GH)	14,5
Hühnerfleisch in würziger Kokosnusssauce mit frischen Pfefferschoten	
58. MURG ACHARI	14,5
Hühnerfleisch in pikanter Masala-Currysauce	
59. MURG VINDALOO	14,5
Hühnerfleisch in scharfer Essigcurrysauce	
60. MURG SABZI WALA	14,5
Gegrillte Hühnerstücke mit Gemüse in Masala	

LAMMGERICHTE

85. ROGAN JOSH	14,5
Lammfleisch in würziger Currysauce	
86. GOSHT AWADH (GH)	15,5
Lammfleisch in Cashew-Oberssauce	
87. GOSHT SAAG (G)	15,5
Lammfleisch in Cremespinat	
88. BHUNNA GOSHT	15,5
Lammfleisch in kräftiger Sauce mit Paprika	
89. GOSHT DO PIAZZA	15,5
Lammfleisch in Currysauce mit viel Zwiebeln	

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

44. TANDOORI PANEER MAKHANI (G)	13,5
Gegrillter indischer Käse in köstlicher Sauce	
74. KADAI PANEER (G)	13,5
Hausgemachter Käse mit Paprika in Masala	
75. ALOO BAINGAN	12,5
Würzige Melanzani und Kartoffeln	
76. MATTER PANEER (GP)	13,5
Erbsen und indischer Käse in Currysauce	
77. PALAK PANEER (G)	13,5
Hausgemachter Käse in Spinat	
78. MALAI KOFTA (GH)	14
Bällchen aus indischem Käse in feiner Oberssauce	
79. NAVRATTAN CURRY (GH)	13,5
Köstliches Gemüse mit Nüssen	
80. CHANNA MASALA (P)	12,5
Würzige Kichererbsen	
81. DAL MAKHANI (GP)	13,5
Indische Linsen in Buttersauce	
82. GOBI KAJU (GH)	13,5
Karfiol in Cashew-Curryoberssauce	
83. JEERA ALOO (M)	12,5
Kartoffeln in kräftiger Sauce mit Kreuzkümmel	
84. SABZI DO PIAZZA	12,5
Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer	
95. TARKA DAL (P)	12,5
Gelbe Linsen mit sautierten Gewürzen	

RINDGERICHTE

90. GOSHT CURRY	14
Rindfleisch in Currysauce	
91. GOSHT SHAHI KORMA (GH)	15
Rindfleisch in Cashew-Oberssauce	
92. GOSHT PALAK (G)	15
Rindfleisch in Blattspinat	
93. GOSHT MADRAS (GH)	15
Rindfleisch in würziger Kokosnusssauce	
94. GOSHT DAL WALA (P)	15
Saftige Rindstücke mit Linsen und Kräuter	

GEDECK: € 1,5

Auf Wunsch würzen wir
Ihre Speisen scharf