



# indien village

## RESTAURANT

### SUPPEN

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

### VORSPEISEN

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

### SALAT

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

### ZUM KENNENLERNEN

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

### TANDOOR LEHMOFEN

Gegrillte, geräucherte Tandoor Gerichte

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

### BIRYANIS (REISGERICHTE) mit Raita

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

### MEERESGERICHTE

<b>66. GOA MAHI CURRY (D)</b>	14
Fisch in Kokosnuss-Currysauce	
<b>67. JHINGA MASALA (B)</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

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

### HÜHNERGERICHTE

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

### LAMMGERICHTE

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

### VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

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

### RINDGERICHTE

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

GEDECK: € 1,5

Auf Wunsch würzen wir  
Ihre Speisen scharf