

HERZLICH WILLKOMMEN IM

YOGI-HAUS

VEREHRTE GÄSTE

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant.
Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an indischer Kochkunst. Nach Ihrer Bestellung werden die Speisen selbstverständlich frisch zubereitet. Wir bitten Sie daher um Verständnis, wenn es im Einzelfall etwas länger dauert.
Wir bereiten die Gerichte nach Ihrem Geschmack zu: pikant, scharf oder super scharf. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und zufriedenen Aufenthalt im YOGI-HAUS sowie einen guten Appetit und bedanken uns für Ihren Besuch.

DEAR GUEST

We welcome you in our Restaurant. Our cuisine offers variety of Indian specialties. Since we prepare the dishes always offer the order, please let us know if you wish your food normal, hot or very hot. As we serve warmed dishes, we would request you to consider that the preparation may take a little longer time.
We wish you to enjoy your stay as well as your visit in YOGI-HAUS and thank you for your visit.

Öffnungszeiten: täglich von 12:00 bis 23:00 Uhr

Lieferservice: täglich von 12:00 bis 22:45 Uhr

Natürlich können Sie auch selbstabholen

Tagesmenü:

Mo – Fr (außer Feiertage) 12:00 – 16:00 Uhr

Speisekarte / **Online Bestellung**

unter: www.yogihaus.com

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Suppen / Soups

- | | | |
|----------|---|--------------|
| 1 | Madras Rasam {Linsensuppe} <small>A, C, F, G, I, J, 1</small>
Linsensuppe nach südindischer Art mit Kokosflocken
Lentils soup south Indian style with coconut flakes | 2,90€ |
| 2 | Gemüsesuppe <small>A, C, F, G, I, J</small>
Gemischte Gemüsesuppe
mixed vegetable soup | 2,90€ |
| 3 | Champignonsuppe <small>A, C, F, G, I, J</small>
aus frischen Champignons, garniert mit Sahne
soup from fresh mushrooms, garnished with cream | 3,10€ |
| 4 | Lammsuppe <small>A, C, F, G, I, J, 1</small>
Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch
hot and sour soup with lamb | 3,40€ |
| 5 | Mulligatawny {Hühnersuppe} <small>A, C, F, G, I, J</small>
Eine leichte garnierte Hühnersuppe mit Kokosflocken
a rich chicken soup, mild with coconut flakes | 3,40€ |



Warme Vorspeisen / Hot appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All warm starters are served with three tasteful sauces. Pakoras are dipped in gram flour paste and deep fried.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 9 | Gobi Pakoras <small>G</small>
Blumenkohl - cauliflower | 3,20€ |
| 10 | Samosas <small>G, H</small>
2 gefüllte Gemüse-Teigtaschen {pikant mit Rosinen und Mandeln}
2 filled vegetables dough bags {piquant with raisins and almonds} | 3,20€ |
| 11 | Bengan Pakoras <small>G</small>
Auberginen - eggplants | 3,20€ |
| 12 | Khumbi Pakoras <small>G</small>
Champignons -mushrooms | 3,20€ |
| 13 | Pannir Pakoras <small>G</small>
Frischer hausgemachter Rahmkäse - fresh homemade cream cheese | 3,20€ |
| 14 | Chicken Pakoras <small>G</small>
Hühnerfilet - chicken fillet | 3,90€ |
| 15 | MIX Pakoras <small>G</small>
Gemischter Vorspeisenteller - mixed starter plate | 6,50€ |

Salate / salads

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 16 | Indischer Salat {nach Indischer Art} <small>G</small>
Kleiner Gem.Salat nach Indischer Art - small mixed salad Indian style | 3,50€ |
| 17 | Amritsari Salat <small>G</small>
Gem. Salat mit Rahmkäse, süß-saurer Tamarinden, marinierten Zwiebeln, Paprika und verschied. Saucen - mixed salad with cream cheese, sweet- sour tamarinds, pickled onions, Capsicum sauce and different sauces | 4,50€ |
| 18 | Yogi Salat <small>G</small>
Frischer Salat mit exotischen Früchten, {Mango, Lychee}, Papadam und versch. Saucen - fresh salad with exotic fruits {Mango, Lychee}, Papadam und sauces | 4,50€ |
| 19 | Hähnchen-Salat <small>G</small>
frischer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Ananas mit Kokosflocken - mixed salad with chicken breast fillet and annanas coconut flakes | 4,50€ |



Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis serviert
All dishes are served with the best basmati rice

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 20 | Channa Masala _G
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen - chickpeas with special spices | 6,90€ |
| 22 | Sabji _G
Gemüsecurry aus wechselndem frischem Gemüse -mixed fresh vegetables in curry Sauces | 7,90€ |
| 23 | Dal Fried _G
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Mixed lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes | 7,90€ |
| 24 | Palak Panir _G
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten -Homemade cream cheese with spinach fried onions and spices. | 8,50€ |
| 26 | Alu Gobhi _G
Kartoffeln und Blumenkohl, gebratenen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer - potatoes and cauliflower, fried with tomatoes, onions, and ginger | 8,50€ |
| 27 | Mattar Panir _G
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry Sahnesoße - fresh homemade cream cheese with green peas | 8,50€ |
| 28 | Malai Kofta _{G,H}
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenem Gemüse, gekocht in Curry Sahnesoße mit Nüssen und Mandeln-vegetable balls mixed with potatoes and cream cheese,cooked in curry cream sauce with nuts and almonds | 8,50€ |
| 29 | Champignon Curry _G
Frische Champignons, Erbsen und Rahmkäse in Curry Sahnesoße
fresh mushrooms, peas and cream cheese in curry cream sauce | 8,50€ |
| 30 | Shahi Panir _{G,H,1}
Hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen und Mandeln in Tomaten Sahnesoße
homemade cream cheese with nuts and almonds in tomato cream sauce | 8,90€ |
| 31 | Shahi Bengan _{G,H,1}
Auberginen in Curry Sahnesoße, gefüllt mit Blumenkohl, Gemüse, Rahmkäse, Mandeln und Rosinen - eggplants filled with cauliflower, vegetables, cream cheese, almonds and in Curry cream sauce | 8,90€ |
| 32 | Bengan Curry {scharf} _{G,1} Frische Auberginen in Curry Sahnesoße, mit frischem Rahmkäse und grünen Erbsen
Fresh eggplants in curry cream sauce, with fresh cream cheese and green peas | 8,90€ |
| 34 | Panir Jalfrezi {scharf} _{G,H,1} Hausgemachter indischer Rahmkäse in scharf gewürzter Curry Sahnesoße mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Kokosflocken-
homemade cream cheese in hot curry cream sauce with, ginger, onions, capsicum and coconut flakes. | 8,90€ |
| 35 | Shahi Mirch _{G,H}
Grüner Paprika in Curry Sahnesoße, gefüllt mit Blumenkohl, Gemüse, Rahmkäse Rosinen und Mandeln - Capsicum filled with cauliflower, vegetables, cream cheese in Curry cream sauce with raisons and almonds. | 8,90€ |
| 36 | Yogi- Thali _G - für 2 Personen
Gemischtes Gemüse, Spinat mit Rahmkäse und Kichererbsen in einer speziellen Gewürzmischung mit Salat Basmati-Reis, Brot und Verschiedene Soßen -Mixed vegetables, spinach with cream cheese and chickpeas in a special mixture of spices with salad, basmati rice, bread and different sauces | 22,90€ |




Hühnergerichte / Chicken dishes

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis serviert

All dishes are served with the best basmati rice

- 39 Chicken Curry** _G {Hühnerfilet in Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet} - Chicken filet in curry sauce, cooked by north- Indian style **7,90€**
- 40 Chicken Saag** _G {Hühnerfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit Ingwer und Knoblauch} - Succulent chicken pieces, cooked with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic **8,90€**
- 41 Chicken Sabji** {Hühnerfilet in spezieller Currysoße mit verschiedenen frischen Gemüsesorten} - Chicken filet in a special curry-sauce with different fresh vegetables **8,90€**
- 42 Chicken Makhni** _{G,H,1} {Hühnerfilet, mit leckerem Gewürzen in einer sahnigen tomatensoße mit Mandeln und Butter} - Chicken filet, with delicious spices in a creamy tomato sauce, with almonds and butter **9,90€**
- 43 Chicken Spezial** _{G,H,1} {Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesoße, mit pikantem Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Rosinen und Mandeln} - Chicken filet in curry cream-sauce with piquantly vegetables, capsicum, onions, raisins and almonds **9,90€**
- 44 Chicken Vindaloo** {scharf} _{G,H,1} -Hühnchenspezialität nach südindischer Art mit Kartoffeln, in einer pikanten Curry-Sahnesoße und Kokosflocken} - Chicken speciality south- Indian style with potatoes, curry cream-sauce (hot) and coconut flakes **9,90€** 
- 45 Chicken Juckni** _{G,H,1} {Hühnerfleischzubereitung nach einer speziellen indische Art, in einer leckeren Joghurt-Sahnesoße, mit Gewürzen und Mandeln} - Chicken cooked in yoghurt and spices garnished with almonds **9,90€**
- 46 Chicken Mango** _{G,H,1} {Hühnerfilet in Tomaten-Sahnesoße gewürzt mit Ingwer, Mangofrüchten und Mandeln} - Chicken filet in tomatoes-cream sauce, ginger, mango fruit and almonds **9,90€**
- 47 Chicken Jalfrezi** {scharf} _{G,H,1} -Hühnerfilet, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika in spezieller Curry-Sahnesoße und Kokosflocken} - Chicken filet hot spiced, fresh ginger, ginger and capsicum, in special cream curry-sauce and coconut flakes **9,90€** 
- 48 Chicken Korma** _{G,H} {Hühnerfleischstücke in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, mit Mandeln und Nüssen} - Tender chicken pieces in an mildy cream sauce from spices, cream cheese, cream, almonds and cashew nuts **9,90€**
- 49 Chicken Broccoli** _G {Hühnerbrustfilet mit Broccoli, Knoblauch in Sahnesoße} - Chicken filet with broccoli, garlic in cream sauce **9,90€**
- 50 Chicken Khumbi** _G {Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce} - Chicken filet with fresh mushrooms in cream-sauce **9,90€**
- 51 Chicken Bombay** _{G,H,1} {Hühnerbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken in Curry-Sahnesoße} - Chicken breast with pineapples, coconut flakes in curry-cream sauce **9,90€**
- 52 Chicken Madras** {scharf} _{G,H,1} -Hühnerfleisch in Sahnesoße mit Linsen nach Madras Art und Kokosflocken} - Chicken meat in creamy sauce with lentils in Madras style and coconut flakes **9,90€** 
- 53 Chicken Kashmiri** _{G,H,1} {Hühnerbrustfilet mit Früchten, Mandeln in Tomaten-Sahnesoße} - Chicken breast with Fruits, Almonds in Tomatoes -cream sauce **9,90€**

Menü für 2 Personen

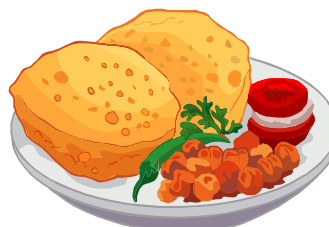
- 135 Amritsari-Platte für 2 Personen** _{G,H,1} **24,90€**
Chicken Khumbi, Lamm Bombay und Mattar Panir, dazu verschied. Soßen, Salat, Reis und Brot - Chicken khumbi, lamb bombay and matter panier with different sauces, salad, rice and bread
- 136 Madras-Platte für 2 Personen** {scharf} _{G,H,1} **24,90€** 
Chicken Jalfrezi, Panir Jalfrezi, Lamm Vindaloo, dazu versch. Soßen, Salat, Reis und Brot - Chicken jalfrezi, Panir jalfrezi, lamb vindaloo with different sauces, salad, rice and bread
- 138 Spezial-Platte für 2 Personen** _{G,H,1} **24,90€**
Hühnerfilet in Currysoße, Lammfleisch in Currysoße, Gemüsecurry aus wechselndem frischem Gemüse, dazu versch. Soßen, Salat, Reis und Brot - Chicken filet in curry sauce, lamb in curry sauce, mixed fresh vegetables with different sauces, salad, rice and bread

Grill- Spezialitäten -barbecue specialities

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis serviert

All dishes are served with the best basmati rice

- 54 Panir Tikka** 6,1 **10,50€**
Hausgemachter indischer Rahmkäse gebraten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu versch. Soßen - Homemade cream cheese with fried tomatoes, capsicum, onions, ginger and different sauces
- 55 Tinda Masala** 6,1 **10,90€**
Echtes ind. Kürbisgemüse gebraten mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Käse und Zwiebeln, dazu versch. Soßen - real Indian pumpkin with fried tomatoes, ginger, capsicum, cheese, onions and different sauces
- 56 Lamm Tikka** 6,1 **10,90€**
Zarte Lammfleischstücke, gebraten in einer würzigen soße mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und verschiedene Soßen - fine lamb meat pieces, fried in spicy sauce with capsicum, ginger, tomatoes, onions and different sauces
- 57 Lamm Tinda** 6,1 **10,90€**
Gegrilltes Lammfleisch mariniert und echtes ind. Kürbisgemüse in special soße gebraten mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und versch. Soßen - grilled lamb marinated with real Indian pumpkin in special sauce, fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces
- 58 Chicken Tinda** 6,1 **10,90€**
Hähnchen mariniert mit echtem ind. Kürbisgemüse in würzigen soße, gebraten mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und versch. Soßen - chicken marinated with real Indian pumpkin in spicy sauce fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces
- 59 Chicken Tandoori** 6,1 **10,90€**
Halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt, mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu versch. Soßen - half chicken 24 hrs. in yoghurt, marinated with special Indian spices baked in oven with fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces
- 60 Chicken Tikka** 6,1 **10,90€**
Hühnerfiletstücke in einer würzigen soße, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu versch. Soßen - Chicken meat pieces in spicy sauce, with fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces
- 61 Fisch Tikka** 6,1 **10,90€**
Fischfilet in einer würzigen soße gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu versch. Soßen - Fish filet pieces in spicy sauce with fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces
- 62 Enten Tikka** 6,1 **13,50€**
Gegrilltes Entenfleisch mariniert in würzigen soße, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu versch. Soßen - Grilled duck marinated in spicy sauce with fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces
- 63 Jhinga Masala** 6,1 **13,50€**
Riesengarnelen gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen - king prawns with ginger, garlic, fine herbs' and Indian spices with fried tomatoes, capsicum, onions and different sauces
- 64 Mixed Grill** 6,1 **13,50€**
Zusammenstellung von 3 verschiedenen Tandoori Spezialitäten: Gegrilltes Entenfleisch, Hühnerfiletstücke und Lammfleisch mariniert in würzigen Soße, gebratenen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu versch. Soßen - composition of 3 different tandoori specialties- grilled chicken, lamb , and duck meat marinated in spicy sauce with fried tomatoes, ginger, capsicum, onions and different sauces.



Lammgerichte / lamb dishes

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis serviert
All dishes are served with the best basmati rice

- 65 Lamm Curry** _G - Lammfleisch in Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet - **8,50€**
Lamb meat in curry sauce, cooked by north- Indian style
- 66 Lamm Saag** _G **8,90€**
Lammfleisch in Spinat nach indischer Art mit frischem Ingwer und Knoblauch -
Lamb meat with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic
- 67 Lamm Sabji** _G **8,90€**
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Currysoße - Lamb meat with different
vegetables in curry sauce
- 68 Lamm Juckni** _{G,H} **9,90€**
Lammfleischzubereitung nach einer speziellen indischen Art, mit leckeren Ge-
würzen und Mandeln in Joghurtsoße - Lamb meat cooked in yoghurt and spices gar-
nished with almonds
- 69 Lamm Vindaloo** {scharf} _{G,H,1} **9,90€**
Lammfleischspezialität nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosflocken, in
einer pikanten Curry-Sahnesoße - Lamb meat specialty south- Indian style with potato-
es, and coconut flakes curry cream-sauce (hot) 
- 70 Lamm Khumbi** _G **9,90€**
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesoße Lamb meat with fresh
mushrooms in curry cream sauce
- 71 Lamm Korma** _{G,H} **9,90€**
Lammfleisch in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse,
mit Mandeln und Nüssen - Lamb meat pieces in mild cream sauce from spices, cream
cheese, cream, almonds and cashew nuts
- 72 Rogan Josh** {scharf} _{G,H,1} **9,90€**
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer und Kokosflo-
cken, grünem Paprika in einer Curry-Sahnesoße - Lamb meat in an exotic combinati-
on of spices, onions, ginger and coconut flakes green capsicum 
- 73 Lamm Madras** {scharf} _{G,H,1} **9,90€**
Lammfleisch mit Linsen in Kokosnuss-Currysoße - Lamb meat with lentils in coconut-
curry sauce 
- 74 Lamm Broccoli** _G **9,90€**
Lammfleisch mit Broccoli in Sahnesoße und Knoblauch - Lamb meat with broccoli, in
cream sauce and garlic
- 75 Lamm Bombay** _{G,H,1} **9,90€**
Lammfleisch mit Ananas, Kokosflocken in Currysahnesoße - Lamb meat with pine-
apples, coconut flakes in curry-cream sauce
- 76 Lamm Kashmiri** _{G,H,1} **9,90€**
Lammfleisch mit Früchten, Mandeln in Tomaten Sahnesoße - Lamb meat with fruit,
almonds in tomatoes -cream sauce




Reisgerichte / Rice dishes

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis aus und 3 verschiedenen Soßen serviert.
All dishes are served with the best basmati rice from north Indian and 3 sauces.

- 77 Yogi Biryani** _{G,H} **8,90€**
Reis mit versch. Gemüse, Gewürzen, Mandeln und Rosinen gedünstet, mit versch
Soßen - Rice steamed with vegetables, herbs, almonds and raisons, with different sauces
- 78 Chicken Biryani** _{G,H} **9,50€**
Reis mit Huhn, Gemüse, Nüssen, Rosinen gedünstet, mit versch. Soßen - Rice
steamed with chicken, vegetables, nuts and raisons, with different sauces
- 79 Lamm Biryani** _{G,H} **10,00€**
Reis mit Lammfleisch, frischen Champignons, Erbsen, Rosinen, Mandeln, versch.
Gewürzen und versch. Saucen - Rice with lamb, fresh mushrooms, greenbeans, almonds,
raisons different herbes and different sauces
- 80 Mix Biryani** _{G,H} **10,90€**
Reis mit Lamm, Huhn, Gemüse, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen sowie versch.
Gewürzen und versch. Saucen - Rice with lamb,Chicken, vegetables, onions, nuts, rai-
sons, different herbes and different sauces

Fischgerichte / Fish dishes

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis serviert
All dishes are served with the best basmati rice

- 81 Fisch Curry** A, D, G
Fischfilet in Curry soße nach indischer Art zubereitet
Fish fillet in curry sauce cooked in an Indian style **8,90€**
- 82 Fisch Madras** {scharf} A, D, G, H, 1
Fischfilet in Kokosnuss-Currysoße und Linsen nach südindischer Art - Fish fillet cooked in coconut-curry sauce and lentils in an exotic south Indian style (hot) **9,90€**

- 83 Jhinga Juckni** A, D, G, H
Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art, mit leckerem Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße - King prawns in yoghurt and spices garnished with almonds **10,50€**
- 84 Fisch Vindaloo** {scharf} A, D, G, H, 1
Fischfilet nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosflocken in einer pikanten Curry-Sahnesoße - Fish fillet south- Indian style with potatoes and coconut flakes curry cream-sauce (hot) **9,50€**

- 85 Scampi Vindaloo** {scharf} A, D, G, H, 1
Großgarnelen nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosflocken in einer pikanten Curry-Sahnesoße - King prawns south- Indian style with potatoes and coconut flakes curry cream-sauce (hot) **10,50€**


Entenfleisch / Duck Meat

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis serviert
All dishes are served with the best basmati rice

- 90 Enten Curry** G
Entenfleisch in pikanter Currysoße - duckmeat in piquantly curry sauce **10,50€**
- 92 Enten Sabji** G
Entenfleisch mit versch. Gemüse in Currysoße - duck meat with different vegetables in curry sauce **10,50€**
- 93 Enten Juckni** G, H
Pikantes Entenfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße - piquant duck meat in yoghurt and spices garnished with almonds **11,90€**
- 94 Enten Broccoli** G
Entenfleisch mit Broccoli in Sahnesoße und Knoblauch - Duck meat with broccoli, in cream sauce and garlic **11,90€**
- 95 Enten Vindaloo** {scharf} G, H, 1
Entenfleisch nach südindischer Art mit Kartoffeln, in einer pikanten Curry-Sahnesoße - Duck meat south- Indian style with potatoes, curry cream-sauce (hot) **11,90€**

- 96 Enten Korma** G, H
Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, mit Mandeln und Nüssen - duck breast fillet an mildy cream sauce from spices, cream cheese, cream, almonds and cashew nuts **11,90€**
- 97 Enten Masala** G, 1
Entenbrustfilet mit gehackten Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomatensoße - duck breast fillet with chopped onions, pepper, fresh ginger, garlic and tomatoes sauce **11,90€**

Beilagen / Side Dishes

114	Versch. Saucen <small>G (Rot, Grün oder Weis)</small>	Portion	0,50€
115	Raita <small>G</small> - Joghurt mit gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen - yoghurt with chopped cucumbers, onions, tomatoes and spices		2,50€
116	Alu Raita <small>G</small> - Joghurt mit gekochten Kartoffeln und versch. Gewürzen - yoghurt with cooked potatoes and difrant spices		2,50€
117	Papadam -Knusprige Beilage aus Bohnenmehl -crispy dish from beans flour		0,50€
118	Bhathura <small>A,G,3</small> (Fladenbrot) Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert - superfine whiteflour bread, fried		1,90€
119	Naan <small>A,G,3</small> - Brot aus feinstem Weißmehl, gegrillt - Superfine whiteflour bread, fried		2,50€
120	Chapati <small>A</small> - indisches Vollkornbrot - Indian whole meal bread		2,50€
121	Mango Chutney <small>3</small>		1,50€
122	Mixed Pickles (eingelegte Früchte)		1,50€
123	Basmatireis - basmati rice		2,00€
124	Süßigkeiten <small>G</small> - Indische Süßigkeiten in wechselndem Angebot - Indian sweets changing offers <small>3</small>		2,00€
125	Mangofrüchte - mango fruits <small>A,3</small>		2,50€
126	Lycheefrüchte - lychee fruits <small>A,3</small>		2,50€

YOGI PLATTE / YOGI MENU A, C, F, G, H, I, J, 3

Suppe / Soup

- **cremige Gemüsesuppe** - vegetables cream soup

3 Hauptgerichte / 3 Main dishes

- **Alu Gobhi - Kartoffeln und Blumenkohl,gebratenen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer** - potatoes and cauliflower, fried with tomatoes, onions, and ginger
- **Malai Kofta - Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenem Gemüse, in Curry Sahneseße gekocht Rosinen und Mandeln** - vegetable balls mixed with potatoes and cream cheese, cooked in curry cream sauce capsicum and almonds
- **Dal Fried - Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten** - Mixed lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes
- **Dazu Basmati Reis, Papadam, Indisches Brot, versch. Saucen und Salat** - With Basmati Rice, Papadam, Indian bread, different sauces and salad

Nachtisch/ Dessert

127 2 Personen for 2 persons **31,00€**

128 4 Personen for 4 persons **58,00€**

KARAHI MIX / MIXED KARAHI A, C, F, G, H, I, J, 1, 3

Suppe / Soup

- **Rote Linsensuppe** – Red lentils soup

3 Hauptgerichte / 3 Main dishes

- **Gegrilltes Lamm, Huhn und Entenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika im traditionellen Gusseisentopf zubereitet und serviert** - Grilled lamb, chicken and duck with tomatoes, ginger, onions, pepper cooked and served in trational iron sauce pan
- **Mit Basmati Reis, Papadam, Indischem Brot, Pickles, versch. Saucen und Salat** - With Basmati Rice, Papadam, Indian bread , pickles ,different sauces and salad

Nachtisch/ Dessert

131 2 Personen for 2 persons **36,00€**

132 4 Personen for 4 persons **68,00€**

BOMBAY PLATTE {scharf}/ BOMBAY MENU {HOT} A, C, F, G, H, I, J, 1, 3

Suppe / Soup

- **Lammfleischsuppe sauer-scharf** -lamb soup sour-spicy

3 Hauptgerichte / 3 Main dishes

- **Chicken Vindaloo - Hühnchen mit Kartoffeln, in einer pikanten Gewürz-Curry-Sahnesoße (nach südindischer Art)** - Chicken with potatoes in hot spices curry cream sauce (in south- Indian style)
- **Lamm Vindaloo - Lamm mit Kartoffeln, in einer pikanten Gewürz-Curry-Sahnesoße (nach südindischer Art)** - Lamb with potatoes in hot spices curry cream sauce (in south- Indian style)
- **Bengan Curry - Frische Auberginen in Curry-Sahnesoße, mit Rahmkäse und grünen Erbsen** - Fresh eggplants in curry cream sauce, with cream cheese and green peas
- **Mit Basmati Reis, Papadam, Indischem Brot, versch. Saucen und Salat** - With Basmati Rice, Papadam, Indian bread ,different sauces and salad

Nachtisch/ Dessert

129 2 Personen for 2 persons **36,00€**

130 4 Personen for 4 persons **68,00€**

SHAHI PLATTE / SHAHI MENU A, C, F, G, H, I, J, 1, 3

Suppe / Soup

- **Hühnersuppe** -Chicken Soup

3 Hauptgerichte / 3 Main dishes

- **Tandoori Chicken - Hühnchen mariniert 24 Stunden in Joghurt, mit speziellen indischen Gewürzen und gegrillt** - Chicken marinated 24 hrs. with special Indian spices and grilled.
- **Mutton Juckni - Lammfleisch mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Spezial Joghurt soße** - Lamb with delicious spices and almonds in special yoghurt sauce
- **Shahi Panir - Hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-Sahnesoße** - Homemade cream cheese with nuts in tomato cream sauce.
- **Mit Basmati Reis, Papadam, Indischem Brot, Pickles, versch. Saucen und Salat** - With Basmati Rice, Papadam, Indian bread ,pickles ,different sauces and salad

Nachtisch/ Dessert

133 2 Personen for 2 persons **37,00€**

134 4 Personen for 4 persons **70,00€**



Getränke Außer-Haus

506	Mango Lassi	0,25 l	2,70
507	Cola ²	Fl. 1,00 l	3,20
508	Fanta ^{1,5}	Fl. 1,00 l	3,20
509	Sprite ⁵	Fl. 1,00 l	3,20
510	Cola Light ^{1,2,3,6,7}	Fl. 1,00 l	3,20
511	Wasser mit Kohlensäure	Fl. 1,00 l	2,90
512	Wasser ohne Kohlensäure	Fl. 1,00 l	2,90
513	Bier	Fl. 1,00 l	2,90
514	Weißwein	Fl. 1,00 l	8,50
515	Rotwein	Fl. 1,00 l	8,50
516	Indischer Weißwein	Fl. 0,70 l	9,50
517	Indischer Rotwein	Fl. 0,70 l	9,50
518	Indischer Bier	Fl. 0,50 l	2,10
519	Guavasaft	1,00 l	5,50
520	Lycheesaft	1,00 l	5,50
521	Mangosaft	1,00 l	5,50

Allergene:

A > enthält gluten haltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) **B** > enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse **C** > enthält Eier oder Eierzeugnisse.

D > enthält Fisch oder Fischerzeugnisse **E** > enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse. **F** > enthält Soja oder Sojaerzeugnisse

G > enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) **H** > enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I > enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **J** > enthält Senf oder Senferzeugnisse.

K > enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse **L** > enthält Schwefeldioxid und Sulfite

M > enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus **N** > Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff **2.** mit Coffein **3.** mit Süßungsmittel **4.** Enthält Phenylalaninquelle **5.** mit Antioxidationsstoff geschwärzt

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

"Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten"