SUPPEN	
1.CREAM OF MUSHROOM	4.90
Cremige Champignonsuppe	
2. DAAL SOUP	4.90
Delikate indische Linsensuppe 3. CHICKEN CREAM SOUP	5.90
Cremige Hühnersuppe	
4. SWEET CORN SOUP	4.90
Würzig-cremige Maissuppe 5. IMMUNBOOSTERSUPPE	4.90
mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen	4.90
VORSPEISEN	
6. ALOO TIKKI	6.90
Indische Kartoffelpuffer mit Minz-Chutney und	0.90
Tamarindensauce 7. SAMOSA	6.90
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	
8.CHICKEN TIKKA (HALF)	8.90
marinierte Hähnchenfiletstreifen im Tandoori-Ofen g 9. MIX PAKORA	
Saisonales Gemüse in einem Teig aus Kichererbsen	6.90 frittiert
10. CHICKEN PAKORA	7.50
Marinierte Hühnerfleischstücke in einem Teig aus Kichererbsen frittiert	
11. JHEENGA PAKORA	9.50
Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert	
VEGANE HAUPTGERICHTE	
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert)	
14. ALOO PALAK	12.90
Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	
15. SOYA SABZI	12.90
Sojabohne mit gemischtem Gemüse nach indischer Art zubereitet	
16. RAJMA MASALA	12.90
Bohnen nach indischer Art in Masalasoße 17. CHANA MASALA	12.90
Kichererbsen gegart nach indischer Art in	
Curry-Masala-Soße	
VEGETARISCHE HAUPTGERICHTI	
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert)	
18. DHABA DAAL verschiedene Linsen mit Knoblauch, frischem	13.90
Ingwer und Tomaten, abgeschmeckt mit Butter	
19. PALAK PANEER Spinat mit Käse in Tomaten und Currysoße	13.90
20. MIX SABZI	13.90
Frisches Gemüse, gewürzt in einer nord-indischen C	urrysoße

Frische Gemüse in einer cremigen Sauce aus Mandeln,

13.90

Kokos-Cashew-Soße und orientalischen Gewürzen

Blumenkohl mit Kartoffeln in würziger Curry-Sauce

21. SABZI KORMA

22. ALOO GOBI

23. PANEER BUTTER MASALA	13.90
Hausgemachter Käse in einer pikanten Masala-Soße	
24. PANEER KORMA Hausgemachter Käse in cremiger Kokos-Cashew-Soße	13.90
25. BENGEN BHARTHA Im Tandoor gebackene Auberginen in einer Tomaten	13.90
Curry-Soße gebraten	
26. BHINDI DO PIYAZA Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwe	13.90
27. PANEER MAKHNI	13.90
 - Hausgemachter Käse in Tomaten-Cashew-Soße, mit But zubereitet 	ter
HAUPTGERICHTE MIT HÄNCHEN	
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert)	
28. CHICKEN CURRY	13.90
Hänchenbrustfilet in aromatischer Currysauce 29. BUTTER CHICKEN	13.90
Zartes H舅chenbrustfilet in Butter-Tomaten-So°e	
30. CHILLI CHICKEN Hänchenbrustfilet mit Paprika in einer Süss-Saueren Ch	14.90 illisoße
31. CHICKEN KORMA Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mande	14.90
Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen	111,
32. CHICKEN TIKKA MASALA Mariniertes Hänchenfleisch in einer pikanten Masala-Sol	14.90
33. CHICKEN NILGIRI (MITTEL SCHARF)	14.90
Hänchenfleisch in grüner Soße mit Koriander, Minze, Spinat, grünem Chilli und Kokosmilch	
34. CHICKEN LABABDAAR (MITTEL SCHARF	14.90
Zartes Hänchenfleisch in Zwiebeln-Tomaten-Masala- Soße mit Paprika	
35. CHICKEN MANGO Hänchenbrustfilet mit Mango Tomaten in Curry-Soße	14.90
36. CHICKEN SABZI	14.90
Hänchenfleisch mit würzigem Gemüse in Curry-Soße	
HAUPGERICHTE MIT ENTE	
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert) 37. ENTE CURRY	15.90
Knusprige Entenbrustfilet in aromatischer Curry-Soße	
38. ENTE SABZI Entenfleisch mit würzigem Gemüse in Currysoße	15.90
39. ENTE MASALA Knusprige Entenfleisch in einer Masala-Soße	15.90
40. ENTE LABABDAR (MITTEL SCHARF)	15.90
Zartes Hänchenfleisch in Zwiebeln-Tomaten-Masala-Soß	
mit Paprika HAUPTGERICHTE MIT LAMM	
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert)	
41. LAMM CURRY	15.90
Zartes Lammfleisch in aromatischer Currysoße 42. LAMM MASALA	15.90
Zartes Lammfleisch in einer Masala-Soße 43. LAMM MANGO	
Zartes Lammfleisch in einer Mango-Cashewnuss-Soße	15.90
44. LAMM NILGIRI (MITTEL SCHARF) Lammfleisch in grüner Soße mit Koriander, Minze, Spinat	15.90
grüne Chilli und Kokosmilch	'



07821 - 9919857

Öffnungszeiten Tägl. Von 11:30 - 15:00 Uhr 17:00 - 23:00 Uhr

Helfen sie uns die Provisionskosten zu sparen, indem sie über unsere Website bestellen. Bie jeder Bestellung erhalten sie

5% Rabatt

Kiran App herunterladen immer und überall bestellen





Geschenkgutscheine von Kiran sind inmer eine gute Idee

45. LAMM METHI MALAI Cashew- und Curry-Sahnesauce, mit Bockshornkleebl	
46. LAMM LABABDAAR (MITTEL SCHARF Zartes Lammfleisch in Zwiebeln-Tomaten-Masala-) 15.90
Soße mit Paprika 47. LAMM KORMA Zartes Lammfleish in cremiger Kokos-Cashew-Soße	15.90
HAUPTGERICHTE MIT FISCH	
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert) 48. FISCH CURRY	15.90
Seelachsfilet in aromatischer Currysoße	
49. FISCH MASALA Delikate Seelachsfilet in einer Masala-Soße	15.90
50. FISCH MANGO Seelachsfilets mit Mango-Curry-Soße	15.90
HAUPTGERICHTE MIT GARNELEN	
51. JHEENGA KORMA	15.90
Garnelen in cremiger Kokos-Cashew-Soße	
52. JHEENGA MASALA Delikate Garnelen in einer Masala-Soße	15.90
53. JHEENGA LABABDAAR (MITTEL	15.90
SCHARF) Garnelen in Zwiebeln-Tomaten-Masala-Soße mit Papri	ka
SPECIAL TANDOORI GERICHTE	Ka
(Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert)	
54. PANEER TIKKA	14.90
Hausgemachter Käse gegrillt im Tandoori-Lehmofen 55. CHICKEN TIKKA	14.90
marinierte Hähnchenfiletstreifen im Tandoori-	14.50
Lehmofen, gegrillt 56. MALAI TIKKA	15.90
Hühnerfleisch mariniert in einer Joghurt-Cashew	15.50
Marinade, am Spieß im Tandoori-Lehmofen 57. TANDOORI SOYA CHAAP	16.90
Sojabohnen mit Protein angereichert und im	10.50
Tandoori-Lehmofen, gegrillt	45.00
58. TANDOORI MALAI CHAAP mariniert in einer Joghurt-Cashew Marinade	16.90
Sojabohnen mit Protein angereichert und im Tandoor Lehmofen, gegrillt	ri-
BIRYANI	
59. VEG BIRYANI	13.90
Gebratener Reis mit Gewürzen, gedämpftem Gemüse	e und
angebratenen Zwiebeln 60. CHICKEN BIRYANI	14.90
Gebratener Reis mit Hänchen, Mandeln, Paprika	14.50
und Zwiebeln 61. LAMM BIRYANI	15.90
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Paprika	
Zwiebeln 62. PRAWN BIRYANI	15.90
Gebratener Reis mit Garnelen, Mandeln, Paprika und Zwiebeln	
63. MIX BIRYANI	15.90
Gebratener Reis mit Lamm-, Hänchen-, Entenfleisch,	1
Paprika, Zwiebeln Knoblauch und Ingwer	



TAWA SPEZIAL

(Kiran hat eine einzigartige Art geschaffen, köstliches Essen auf einer heißen Platte namens Tawa zu servieren)

64. VEG TAWAGemüse pakora, Paneer Tikka aus Tandoor, Hausgemachter
Käse in kostlicher Curry-Soße mit Tawa-Rice und Fladenbrot
- 2 Person

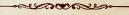
65. NON-VEG TAWAChicken tikka, Lamm Karahi, Chicken Pakora und
Hühnerfleisch in kostlicher Curry-Soße mit Tawa-Rice und
Fladenbrot - 2 Person

BEILAGEN	
66. TANDOORI ROTI flaches Volkorn-Fladenbrot	2.90
67. BUTTER NAAN Ovales Hefeteigbrot mit Butter verfeinert	3.50
68. GARLIC NAAN Ovales Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch	3.70
69. CHEESE NAAN Ovales Hefeteigbrot, gefüllt mit Käse	3.90
70. KIRA RAITA Cremiger Jogurt mit Gewürzen verfeinert	4.9
71. POMMES	4.90
72. CHICKEN NUGGETS mit Pommes	7.90

veg 6stück 74. HAKKA NOODLE Asiatische Nudeln mit Gemüse 75. CHICKEN NOODLE Asiatische Nudeln mit knusprige Hähnchenbrust 76. ENTE NOODLE Asiatische Nudeln mit Knusprige Entenfleisch	
74. HAKKA NOODLE Asiatische Nudeln mit Gemüse 75. CHICKEN NOODLE Asiatische Nudeln mit knusprige Hähnchenbrust 76. ENTE NOODLE Asiatische Nudeln mit Knusprige Entenfleisch	4.9
76. ENTE NOODLE Asiatische Nudeln mit Knusprige Entenfleisch	10.9
76. ENTE NOODLE Asiatische Nudeln mit Knusprige Entenfleisch	11.9
	13.9
77. PRAWN NOODLE Asiatische Nudeln mit gebratenen Garnelen	14.9

DESERT	
78. GULAB JAMUN	4.90
79. MANGO CREAM	4.90
80. KULFI	4.90
Dai Farance Allegan and Tatatan dia	ation of the control of the late to

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





(Serviert Mo-Fr 11:30 - 14:30 Uhr, außer an Feiertagen Wir servieren zu jedem Gericht Basmatireis.)

M. I., / LLOO DELITORIN	9.50
Auberginen und Kartoffeln in Currysoße	
	9.50
Kartoffeln mit Erbsen in einer gewürzten Tomatensoße. M3. MIX SABZI	9.50
Gemischtes Gemüse gewürzt, Art zubereitet	9.30
M4. CHANA MASALA(VEGAN)	9.50
Kichererbsen nach indischer Art zubereitet	
	9.50
Frische Erbsen mit hausgemachtem Käse in Masalasoße	
M6. CHICKEN CURRY Hänchenbrustfilet in aromatischer Curry-Soße	9.90
M7. CHICKEN MUGHLAI	9.90
Hänchenfleisch in einer feinen cremigen Cashew-Soße	
MO. CHICKEIT THEDALOG	9.90
Pikant gewürztes Hänchenfleisch in einer Vindaloo-Soße	
M9. CHICKEN SABZI Hänchenfleisch mit würzigem Gemüse in Currysoße	9.90
	0.90
Zartes Lammfleisch in aromatischer Curry-Soße	
M11. LAMM MUGHLAI Lammfleisch in einer feiner cremiger Cashew-Soße	10.90
	10.90
Spinatkreation mit zartem Lammfleisch nach indischer Art	
M13. FISCH SABZI	10.90
Seelachsfilet mit Gemüse in aromatischer Currysoße	
M14. FISCH MANGO Seelachsfilets mit Mango-Tomaten-Curry-Soße	10.90
	10.90
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse in aromatischer	
Curry-Soße	



