

The Indian Room



STARTERS

🌿 KALE PATTE KI KURKURI CHAAT ^g 11,90
Knuspriger Grünkohl, Tamarinde, Minze, süßer Joghurt, *Granatapfel*
Crispy kale, Tamarind, Mint, Sweet Curd, Pomegranate

🌿 CRUNCHY PAPADUM BASKET mit Signature-Chutneys ^{a,h} 7,90
Auswahl an knusprigen Papadums, Chutney-Trio
Selection of crispy Papadum, Chutney Trio

🌿 RAW MANGO, APPLE AND FENNEL SALAD 13,90
Säuerliche Mango, grüner Apfel, Tamarinden- und Jaggery-Vinaigrette
Sour Mango, green Apple, Tamarind & Jaggery Vinaigrette

🌿 GUNPOWDER POTATOES ^k 12,90
Knusprige junge Kartoffeln, geröstete Linsen, Senfsamen, Curryblätter
Crispy Baby Potatoes, Roasted Lentils, Mustard Seeds, Curry Leaves

🌿 CHEESE INFUSED BROCCOLI TIKKI ^{g,h} 13,90
Mozzarella-Käse, Brokkoli, Mandelblättchen
Mozzarella Cheese, Broccoli, Almond F lakes

🌿 KANDHA & SWEET CORN BHAJIA 11,90
Knusprige Zwiebel- und Süßmais-Krapfen, Tamarinden- und Minzsauce
Crispy Onion and Sweet Corn Fritters, Tamarind, Mint Sauce.

🌿 AMRITSARI CHOLEY KULCHE ^{a,g,k} 13,90
Würziges Kichererbsencurry, weiche Kulchas (Hefeteig Brot), eingelegter Rettich
Spicy & Tangy Chickpea Curry, Pillowy Kulcha (Yeast Dough Bread), Pickle Radish

ROYALE MUTTON SEEKH KEBAB ^{g,k} 16,90
Gehacktes Lammfleisch, gebratene Zwiebeln, Garam Masala
Minced Lamb, fried Onions, Garam Masala

MURGH MALAI TIKKA ^{g,h} 16,90
Zartes Hähnchen, Käse, Kardamom
Tender Chicken, Cheese, Cardamom

NAAN-E-NAPOLITANA MIT KEEMA ^{a,g} 13,90
Hackfleisch vom Lamm, Käse, Gurken- und Minz-Raita
Baby Lamb Minced, Cheese, Cucumber & Mint Raita

CURRIES

🌶️ LAMB SHANK NIHARI MIT SHEERMAL-BROT ^{a,c,g,i} 28,90
Geschmorte Lammschulter, langsam gegarte Gewürze und mit Safran
verfeinertes Sheermal-Brot
Braised Lamb Shank, Slow Cooked Spices and Saffron kissed Sheermal Bread

🌶️ MUTTON RARRA GOSHT ^{g,l} 25,90
Lammstücke und Hackfleisch, königlicher Kreuzkümmel, geschmorte rote Chilis
Lamb chunks & mince, Royal Cumin, Tempered Red Chillies

RAMPUR CHICKEN KORMA ^{g,h} 22,90
Zartes Hähnchen, gebräunte Zwiebeln, Joghurt
Tender Chicken, Browned Onion, Yogurt

OLD DELHI BUTTER CHICKEN ^{g,h} 23,90
Im Tandoor geröstetes Hähnchen, Makhni-Curry, Kasoori Methi
Tandoor Roasted Chicken, Makhni Curry, Kasoori Methi

GOAN FISH CURRY ^{d,g} 28,90
Zanderfilet, Küsten-Indisches Kokosnuss-Curry
Zanderfillet, Coastal Indian Coconut Curry

CRISPY ORANGE DUCK SHIKARA ^g 28,90
Entenkeule, Orange, karamellierte Zwiebeln, reichhaltige Sauce
Duck Leg, Orange, Caramelized Onions, Rich Gravy

MURGH DUM BIRYANI ^{a,g,c,i} 23,90
Aromatisches Hähnchen, Basmatireis, Safran, Raita
Aromatic Chicken, Basmati Rice, Saffron, Raita

BHUNA MAKAI PALAK ^g 18,90
Junger Spinat, Süßmais, Knoblauch, Zwiebeln, grüne Chili
Baby Spinach, Sweet Corn, Garlic, Onions, Green Chilly.

CURRIES

🌿 PANEER DHANIYA ADRAKI ^{g,h} 21,90
Indischer Hüttenkäse, Ingwer, Koriander
Indian Cottage Cheese, Ginger, Coriander

🌿 KHUBANI KE KOFTE ^{g,h} 21,90
Weiche Aprikosenbällchen, süß-saures Curry
Soft Apricot filled delights, Sweet and Tangy Curry

🌿🌶️ BAIGAN BHARTA ^g 20,90
Geräuchertes, püriertes Auberginenmus, Zwiebeln, Ingwer, Koriander
Smoked mashed Eggplant, Onion, Ginger, Coriander

TIKKAS ANS KEBABS

🌿 PANEER TIKKA ANARDANA ^{g,k} 22,90
Indischer Hüttenkäse, rohe Mango, Minze
Indian Cottage Cheese, Raw Mango, Mint

TULSI MALAI JHINGA ^{b,g,k} 32,90
Tiger-Garnelen, Basilikum, Kreuzkümmel, Joghurt
Tiger Prawns, Basil, Cumin, Yogurt

AMRITSARI SALMONTIKKA ^{d,g,k} 25,90
Salmon, Senf, Koriander, Minz-Chutney
Salmon, Mustard, Cilantro, Mint Chutney

TANDOORI LAMB CHOPS ^{g,k} 28,90
Garam Masala, Ingwer, Knoblauch, Joghurt
Garam Masala, Ginger, Garlic, Yogurt

TANDOORI CHICKEN ^{g,k} 24,90
Hähnchenkeule, Joghurt, Kashmiri-Rot-Chili, Knoblauch
Chicken Leg, Yogurt, Kashmiri Red Chilli, Garlic

BEILAGEN | SIDES DISHES

🌿 DAL INDIAN ROOM ^{a,g} 10,90
Über Nacht gekochte schwarze Linsen, Kidneybohnen, Tomaten-Creme-Sauce
Overnight cooked Black Lentil, Kidney Bean, Tomato Cream Sauce

🌿 PUNJABI YELLOW DAL TADKA ^{a,g} 9,90
Gelbe Linsen, Knoblauch, Chili, Zwiebeln
Yellow Lentils, Garlic, Chilly, Onion

🌿 JEERA PULAO ^g 7,90
Duftender Basmatireis, Kreuzkümmel
Fragrant Basmati Rice, Cumin

🌿 PINEAPPLE & POMEGRANATE RAITA ^g 5,90
Joghurt, Ananas, Granatapfel
Yogurt, Pineapple, Pomegranate

🌿 TANDOORI ROTI ^o 4,00
Fladenbrot aus Vollkornmehl
Flat Bread made with whole Wheat Flour

🌿 THE INDIAN ROOM NAAN ^{a,g} 4,90
Natur / Butter / Knoblauch
Plain / Butter / Garlic

🌿 LACHHA PARANTHA ^{a,g} 5,50
Geschichtetes Fladenbrot aus Vollkornmehl und Ghee
Layered flat Bread, whole Wheat Flour and Ghee

🌿 MUSHROOM, CHEESE AND TRUFFLE KULCHA ^{a,g,4} 6,90
Trüffel butter

🌿 INDIAN ROOM BREAD BASKET ^{a,g,4} 9,90
Lachha Parantha, Butter Naan, Käse-Kulcha
Laccha Parantha, Butter Naan, Cheese Kulcha

🌿 = Vegetarisch

🌿 = Vegan