



## VORSPEISEN APPETIZER

01 SAMOSA <sup>a</sup>	8,00	06 MERA MASALA PLATTE <sup>d,g</sup>	13,90
Zwei Samosas mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte, frittierte Teigtaschen		Auswahl aus im Tandoor gegrillte Hühnchen-Tikka, Lammhackfleischröllchen, Lachsfilet und Samosa	
<i>Two samosas deep fried and filled with potatoes and peas</i>		<i>Selection of tandoori grilled chicken tikka, lamb sheekh kebab, salmon tikka and samosa</i>	
02 PAKORA	7,50	06A VEG MERA MASALA PLATTE	12,50
In Kichererbsenmehl frittiertes, frisches Gemüse		Mischung aus Samosa, Pakora, Paneer Pakora und Pij Bhaji	
<i>Fresh vegetables deep fried in chickpea flour</i>		<i>Mix of Samosa, Pakora, Paneer Pakora and Pij Bhaji</i>	
02A MURG PAKORA	8,50	07 DHUNGAR MACHALI <sup>d,g</sup>	11,50
In Kichererbsenmehl frittiertes Hähnchenfilet		Im Tandoor gegrilltes Lachsfilet, mariniert in Joghurt, Tomaten, Kräutern und feinen Gewürzen	
<i>Deep fried chicken in chickpea flour</i>		<i>Tandoori roasted salmon, marinated in yogurt, tomatoes, herbs and fine spices</i>	
03 PHOCHA HERA JHINGA <sup>b</sup>	12,50	07A MACHALI PAKORA	10,50
Marinierte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kumin, Koriander frittiert in Kichererbsenmehl		In Kichererbsenmehl frittiertes Lachsfilet	
<i>Marinated prawns in a light chickpea batter with ginger, garlic, cumin and coriander deep fried</i>		<i>Deep fried salmon in chickpea flour</i>	
04 PANEER BHAJI <sup>g</sup>	10,50	08 KADDU SHORBA <sup>a,g</sup>	6,50
Würfel aus hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, mariniert in spezieller Joghurtsauce im Tandoor gegrillt		Kürbissuppe mit Ingwer und Koriander	
<i>Cubes of indian cottage cheese, tomatoes, pepper and onions, marinated in a special yogurt sauce and grilled in the tandoor</i>		<i>Pumpkin soup with ginger and coriander</i>	
04A PANEER PAKORA <sup>g</sup>	8,50	09 TAMATAR SHORBA <sup>a,g</sup>	6,50
In Kicherebsenmehl frittierter hausgemachter Frischkäse		Tomatensuppe mit ausgewählten Masala-Gewürzen	
<i>Deep fried cottage cheese in chickpea flour</i>		<i>Tomato soup with selected masala spices</i>	
05 PIAJ BHAJI	7,00	10 DAAL SHORBA	6,50
Fein geschnittene Zwiebeln, grüne Chilis, Ingwer und Koriander in Kichererbsenmehl frittiert		Aromatische Linsensuppe	
<i>Finely chopped onions, green chilis, ginger and coriander deep fried in chickpea flour</i>		<i>Aromatic lentil soup</i>	
		10A GOBI MANCHURIAN	10,50
		Frittierte Blumenkohlballchen mit Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße	
		<i>Deep fried cauliflower dumplings with spring onions in sweet chilli and Soya Sauce</i>	





## HAUPTSPEISEN ❁ MAIN DISHES

### ❁ TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALITIES ❁

DIE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN WERDEN MIT EINER KÖSTLICHEN MASALA-SAUCE  
NACH ART DES HAUSES UND BASMATI-REIS SERVIERT.

*THE TANDOORI SPECIALITIES ARE SERVED WITH A DELICIOUS MASALA SAUCE AND BASMATI RICE.*

#### 11 TANDOORI MURG <sup>g,h</sup> 17,50

Gegrillte Hühnchenschenkel, mariniert  
in Joghurt gewürzt mit Knoblauch, Ingwer  
und Tandoori Masala nach Art des Hauses

*Chickenlegs, marinated in yogurt, spiced  
with garlic, ginger and tandoori masala*

#### 12 TANDOORI PLATTER <sup>b,g,h</sup> 20,50

Auswahl von Hühnchen-Tikka und -schenkeln,  
Lammhackfleischröllchen und Riesengarnele,  
serviert mit köstlicher Masala-Sauce

*Selection of tandoori chicken, chicken tikka,  
lamb sheek kebab and king prawn served with  
delicious masala sauce*

#### 13 LAKHNAWI SHEEK KEBAB <sup>g,h</sup> 19,50

Röllchen aus fein gehacktem Lammfleisch  
mit aromatischen Gewürzen, grünen Chilis  
und Garam Masala

*Lamb sheek kebab seasoned with  
aromatic spices, green chilis and garam masala*

#### 14 TANDOORI JINGHA <sup>b,g,h</sup> 20,50

Riesengarnelen gewürzt mit roten Chilis,  
Zitronen und Ajwain-Samen

*King prawns flavoured with red chilis,  
lemon and ajwain seeds*

#### 15 TANDOORI MACHALI <sup>d,g,h</sup> 19,50

Mariniertes Lachsfilet abgeschmeckt  
mit frischem Koriander, roten Chilis  
und Knoblauch

*Marinated salmon with fresh coriander,  
red chilis and garlic*

#### 16 HARI BHARI BHUNA <sup>g,h</sup> 16,90

Im Tandoor gegrilltes Gemüse,  
wahlweise mit Paneer **oder** Bio-Tofu

*Tandoori grilled vegetables with  
homemade cottage cheese **or** organic tofu*





## ❁ HÜHNCHEN | CHICKEN ❁

ALLE HAUPT- UND TANDOORISPEISEN WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT UND KORIANDER GARNIERT.

FALLS NICHT WEITER ANGEGBEN, SIND DIE SPEISEN MITTELSCHARF.

BEI WÜNSCHEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

ALL MAIN AND TANDOORI DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE AND DECORATED WITH CORIANDER. MOST OF THE DISHES ARE MEDIUM SPICY. IF YOU HAVE ANY WISH, LET US KNOW!

- |  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| 17 MURG XACUTTI <sup>g,h</sup>   | 18,00 | 20 MURG TIKKA MERA MASALA <sup>g,h</sup>  | 18,50 |
| Hühnchen nach Goa-Art in einer Zwiebel-Kokosnuss-Sauce mit Chilis, Curryblättern und Sesamkörnern, scharf              |       | Marinierte Hühnchenfilet-Stücke in einer einzigartigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Chilis und Koriander   |       |
| <i>Chicken cooked in a goa style onion and coconut sauce with chilis, curry leaves and sesame seeds, hot and spicy</i> |       | <i>Chicken tikka cooked in a unique masala sauce with tomatoes, onions, chilis and coriander</i>                  |       |
| 17A MURG JALFREZI <sup>g,h</sup>   | 18,50 | 20A MURG MIRCHI <sup>g,h</sup>  | 18,50 |
| Würziges Hähnchengericht mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch   |       | Hähnchenfilet mariniert mit frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Chilli und Soja Soße          |       |
| <i>Chicken filet with fresh tomatoes, Paprika, ginger and garlic</i>   |       | <i>Chicken filet marinated with Paprika, Peperoni and onion in sweet-chilli Sauce</i>                             |       |
| 18 MURG KORMA <sup>g,h</sup>   | 18,00 | 21 HARA MURG TIKKA MASALA <sup>g,h</sup>  | 18,90 |
| Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet, sehr mild                                      |       | Hühnchenfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat           |       |
| <i>Creamy north indian style curry with gently cooked chicken filet, very mild</i>                                     |       | <i>Chicken filet marinated in ginger, garlic and green chilis, cooked in hara masala sauce with spinach</i>       |       |
| 18A MURG MANGO MASALA  | 18,00 | 22 MURG MAKHANI <sup>g,h</sup>  | 18,90 |
| Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet in einer Mango Curry Sauce                      |       | Köstliches Mera Masala Butter Chicken   |       |
| <i>Creamy north indian style curry with gently cooked chicken filet, in a mango curry sauce</i>                        |       | <i>Delicious mera masala butter chicken</i>   |       |
| 19 MALAI MURG TIKKA <sup>g,h</sup>   | 18,50 | 23 DESI MURG KARAH <sup>g,h</sup>   | 18,90 |
| Zartes Hühnchenfilet, mariniert in einer Spezial-Joghurtsauce, gegrillt im Tandoor, mild                               |       | Scharfes, nordindisches Gericht mit saftigem Hühnchenfilet, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma und Koriandersamen         |       |
| <i>Tender chicken filet marinated in a special yogurt sauce and grilled in the tandoor, mild</i>                       |       | <i>Hot and spicy north indian dish with succulent chicken filet, capsicum, onion, curcuma and coriander seeds</i> |       |
|  |       | 23A MURG VINDALOO <sup>g,h</sup>  | 18,50 |
|  |       | Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer   |       |
|  |       | <i>Very hot and spicy chicken dish cooked with potatoes, red chilis and ginger</i>                                |       |





## ❁ LAMM | LAMB ❁

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 24 MEMNA METHI <sup>g,h</sup>  | 19,50 | 29 MEMNA VINDALOO <sup>h</sup>   | 21,90 |
| Zarte Stücke vom Lamm sanft geköchelt in einer Masala-Sauce mit Bockshornklee                                    |       | Sehr scharfes Lammgericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer                                  |       |
| <i>Tender pieces of lamb gently simmered in a masala sauce with fenugreek</i>                                    |       | <i>Very hot and spicy lamb dish cooked with potatoes, red chilis and ginger</i>                    |       |
| 25 KOH-E-MEMNA PINDALI <sup>g,h</sup>  | 20,00 | 29A HARA MEMNA MASALA <sup>h</sup>   | 21,90 |
| Lammcurry zubereitet nach Kashmir-Art mit Zwiebeln, Kichererbsen und Tomaten                                     |       | Lamm mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat     |       |
| <i>Lamb curry cooked in kashmiri style with onions, chickpeas and tomatoes</i>                                   |       | <i>Lamb marinated in ginger, garlic and green chilis, cooked in hara masala sauce with spinach</i> |       |
| 26 MEMNA ROGAN JOSH <sup>g,h</sup>   | 22,50 |  |       |
| Lamm langsam gekocht in einer exquisiten Sauce mit handverlesenen Gewürzen, Safran und Kräutern nach Lachnow-Art |       |  |       |
| <i>Intensively flavored lamb curry slowly cooked with selected spices, saffron and lachnawi herbs</i>            |       |  |       |
| 27 HYDERABAD MEMNA DALCHA <sup>g,h</sup>   | 22,00 |  |       |
| Aromatisches Lammcurry mit gelben Linsen, Zwiebeln, Tomaten und gerösteten Masala Gewürzen                       |       |  |       |
| <i>Aromatic lamb curry cooked with yellow lentils, onions, tomatoes and roasted masala spices</i>                |       |  |       |
| 28 MEMNA TOGAN <sup>g,h</sup>  | 21,50 |  |       |
| Zartes Lamm gekocht in Joghurtsauce mit Kurkuma, Tomaten, Knoblauch, ausgewählten Gewürzen und Kräutern, mild    |       |  |       |
| <i>Tender lamb cooked in yogurt sauce with curcuma, tomatoes, garlic, selected spices and herbs, mild</i>        |       |  |       |





## ❁ FISCH | FISH ❁

30 MACHER JHOLL <sup>d,g,h</sup> 18,90

Traditionelles Mera Masala-Fischcurry  
*Traditional mera masala fish curry*

31 MACHALI MASALA <sup>d,g,h</sup> 19,50

Lachsfilet in Masala-Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Koriander  
*Salmon filet cooked in a masala sauce with onions, tomatoes, capsicum and coriander*

32 MACHALI BALCHAO <sup>d,g,h</sup> 20,50

Lachsfilet in Goa-Masala mit Ingwer, roten Chilis und dunklem Rum, scharf  
*Salmon filet in a goan masala of ginger, chili and dark rum, hot and spicy*

## ❁ GARNELEN | PRAWNS ❁

33 JINGHA HARA PIAZA <sup>b,g,h</sup> 22,50

Riesengarnelen gekocht mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Ajwain-Samen und Curryblättern  
*King prawns cooked with herbs, spring onions, ajwaini seeds and curry leaves*

34 JHINGA BHUNA <sup>b,g,h</sup> 21,50

Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in köstlicher Masala-Sauce  
*King prawns with capsicum and onion in a delicious masala sauce*

35 JHINGA MORRISHA <sup>b,g,h</sup> 21,90

Riesengarnelen gekocht mit Tomaten und frischen roten Chilis, sehr scharf  
*King prawns cooked with tomatoes and fresh red chilis, very hot and spicy*

## ❁ BIRYANI | REIS SPEZIALITÄTEN ❁

36 VEGETABLE BIRYANI <sup>g,h,l</sup> 16,50

Gebratener Basmati-Reis mit buntem Gemüse, Paneer-Würfeln und aromatischem Kurkuma-Masala  
*Fried basmati rice with varied vegetables, cubes of indian cottage cheese and aromatic curcuma masala*

37 BIRYANI-E-BAHAR <sup>g,h,l</sup> 18,50

Gebratener Basmati-Reis mit Lamm **oder** Hühnchen und aromatischem Kurkuma-Masala  
*Fried basmati rice with lamb **or** chicken gently cooked with aromatic curcuma masala*

38 SAMUNDORI BIRYANI <sup>b,d,g,h,l</sup> 20,90

Gebratener Basmati-Reis mit Lachs, Riesengarnelen und aromatischem Kurkuma-Masala  
*Fried basmati rice with fish and prawns and aromatic curcuma masala*

---

**DIE REIS-SPEZIALITÄTEN WERDEN WAHLWEISE MIT RAITA ODER CURRY-SAUCE ALS BEILAGE SERVIERT.**

**THE RICE SPECIALTIES ARE SERVED WITH EITHER RAITA OR CURRY SAUCE.**

---





## 🌸 VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES 🌸

39 BHINDI PIAZI <sup>h</sup>	15,50	45 SABJI KOFTA <sup>g,h</sup>	15,90
Okraschoten mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten nach Punjabi-Art		Frittierte Gemüsebällchen in köstlicher Mera Masala-Sauce	
<i>Punjabi style ladyfingers stir fried with onions and tomatoes</i>		<i>Deep fried vegetable dumplings in a delicious mera masala sauce</i>	
40 MUMBAI ALOO <sup>h</sup>	14,50	46 CHANA MASALA <sup>g,h</sup>	15,50
Kartoffeln gebraten mit Kurkuma, Kumin, Bockshornklee, Tomaten und Zwiebeln		Kichererbsen in Tomaten-, Ingwer-, Knoblauch- und Zwiebel-Masala	
<i>Potatoes stir fried with curcuma, cumin, fenugreek, tomatoes and onions</i>		<i>Chickpeas in a tomato, ginger, garlic and onion masala</i>	
41 METHI PANEER <sup>g,h</sup>	15,50	47 BAGHARE AUBERGINE <sup>g,h</sup>	15,50
Hausgemachter Frischkäse mit Bockshornklee und Koriander in einer Rahmsauce mit Zwiebeln und Tomaten		Beliebtes Auberginen-Gericht in delikater Sauce mit Sesam und Kokosraspeln, sehr mild	
<i>Homemade cottage cheese with fenugreek and coriander in a creamy onion and tomato sauce</i>		<i>Popular eggplant dish in a delicate sauce with sesame and coconut, very mild</i>	
42 PALAK PANEER <sup>g,h</sup>	15,90	47A BARTHA AUBERGINE <sup>g,h</sup>	15,90
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse, zubereitet nach Art des Hauses		Im Tandoor rauchig gegrillte, zerkleinerte Auberginen mit Ingwer, Kurkuma, Tomaten und Zwiebeln	
<i>Traditional dish with spinach and homemade cottage cheese</i>		<i>In Tandoor smoky grilled eggplant with ginger, curcuma, tomatoes and onions.</i>	
43 PANEER TIKKA MASALA <sup>g,h</sup>	16,50	48 DAAL HARI BHARI <sup>g,h</sup>	15,50
Marinierte Würfel aus hausgemachtem Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Masala-Sauce		Gelbe Linsen mit Zucchini, Auberginen und würzigen Gewürzen	
<i>Marinated cubes of indian cottage cheese with capsicum and onions in an aromatic masala sauce</i>		<i>Yellow lentils with zucchini, eggplants and aromatic spices</i>	
44 DESI PANEER KARAH <sup>g,h</sup>	16,50	49 DAAL KA TADKA <sup>g,h</sup>	14,50
Traditionelles Paneer-Gericht nach Punjabi-Art, scharf		Gelbe Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander	
<i>Traditional punjabi style paneer dish, hot and spicy</i>		<i>Yellow lentils with tomato, onion, ginger, garlic and fresh coriander</i>	
		50 MERA MASALA DAAL <sup>g,h</sup>	15,50
		Das Lieblingslinsengericht des Chefs einzigartig gewürzt	
		<i>The chef's favorite daal dish with a unique flavor</i>	





## ❁ THALI ❁

THALI IST EINE URALTE INDISCHE TRADITION, VERSCHIEDENE GERICHTE IN SCHÄLCHEN AUF EINEM TELLER MIT REIS UND FLADENBROT ZU SERVIEREN. DABEI WIRD AUF EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG, HARMONISCHEN GESCHMACK UND VIELFALT GEACHTET.

*THALI IS AN ANCIENT INDIAN TRADITION OF SERVING DIFFERENT DISHES IN BOWLS ON A PLATE WITH RICE AND TANDOORI BREAD. THEREBY CARE IS TAKEN TO ENSURE A BALANCED DIET, HARMONIOUS TASTE AND VARIETY.*

51 THALI MERA MASALA <sup>a,g,h</sup>	21,50	52 SATVIC THALI <sup>a,g,h</sup>	19,50
Eine Auswahl aus Hühnchen- <b>oder</b> Lammcurry dazu Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati-Reis und Tandoori Naan		Ein Ayurveda inspiriertes vegetarisches Thali mit Matter Paneer, Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati Reis und Tandoori Roti	
<i>A selection of chicken <b>or</b> lamb curry, daal, vegetables and raita, served with basmati rice and tandoori naan</i>		<i>An ayurvedic inspired vegetarian thali with matter paneer, daal, vegetables and raita, served with basmati rice and tandoori roti</i>	



## ❁ BEILAGEN | SIDE DISHES ❁

53 PULAO CHAWALL <sup>h,l</sup>	4,50	55A MURG SALAT	8,00
Basmati-Reis mit Kurkuma, Erbsen und Rosinen		Tandoori Hähnchen mit gemischten Salat	
<i>Basmati rice with curcuma, peas and sultanas</i>		<i>Tandoori Chicken with mixed salad</i>	
54 SABJI CHAWALL <sup>h</sup>	5,50	56 RAITA <sup>g</sup>	5,00
Mit frischem Gemüse gebratener Basmati-Reis		Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten, Gewürzen und Kräutern	
<i>Basmati rice fried with fresh vegetables</i>		<i>Yogurt with fresh cucumbers, tomatoes, herbs and spices</i>	
55 HARA BHARA SALAT <sup>a,g</sup>	6,00	56A PAPADAM	1,50
Gemischter Beilagensalat		Cracker aus Linsenmehl mit Kreuzkümmel	
<i>Mixed side salad</i>		<i>Cracker of lentil flour with cumin</i>	





## ❁ FLADENBROTE | TANDOORI BREAD ❁

57 SADA NAAN <sup>a,g</sup>	3,00	62 KEEMA NAAN <sup>a,g</sup>	5,50
Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Plain tandoori bread made from wheatflour</i>		Fladenbrot mit Lammhackfleischfüllung und aromatischen Gewürzen <i>Leavened bread stuffed with minced lamb and aromatic spices</i>	
58 BUTTER NAAN <sup>a,g</sup>	4,00	63 KASHMEERI NAAN <sup>a,g,h</sup>	4,50
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter gebacken <i>Tandoori bread made from wheatflour baked with butter</i>		Süßes Fladenbrot gefüllt mit Cashewnüssen, Kokosraspeln, Anis und Rosinen <i>Sweet leavened bread stuffed with cashew nuts, coconut, anise and sultanas</i>	
59 LAHSUN NAAN <sup>a,g</sup>	4,00	64 LACHA PARATHA <sup>a,g</sup>	4,50
Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Koriander <i>Leavened bread baked with fresh garlic and coriander</i>		Vollkornfladenbrot nach traditioneller Art mit Butter gebacken <i>Wholemeal bread traditionally baked with butter</i>	
60 SABJI NAAN <sup>a,g</sup>	4,50	65 PUDINA PARATHA <sup>a,g</sup>	4,50
Fladenbrot mit Gemüsefüllung und Kräutern <i>Leavened bread stuffed with vegetables and fresh herbs</i>		Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Pfefferminze <i>Wholemeal bread baked with fresh mint</i>	
61 PANEER KULCHA <sup>a,g</sup>	4,50	66 ROTI <sup>a,g</sup>	3,00
Fladenbrot gefüllt mit Paneer, Zwiebeln und Koriander <i>Leavened bread stuffed with homemade cottage cheese, onions and coriander</i>		Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Plain wholemeal bread</i>	
61A CHILLI CHEESE NAAN	5,00	67 BATURA <sup>a,g</sup>	4,50
Fladenbrot gefüllt mit roten Chilli und Käse <i>Leavened bread stuffed with cheese</i>		Frittiertes, aufgeblähtes Fladenbrot <i>Fluffy deep fried bread</i>	

## अतो देवो भवतु

EIN ALTER SANSKRIT-SPRUCH, DER ÜBER JAHRHUNDERTE HINWEG ÜBERLIEFERT WURDE UND BIS HEUTE NOCH GILT, BEDEUTET, DASS EIN GAST EINEM GOTT GLEICHT UND ALS SOLCHER BEHANDELT WERDEN SOLL. BASIEREND AUF DIESEM INDISCHEN GRUNDSATZ DER GASTFREUNDLICHKEIT WERDEN SIE IM MERA MASALA MIT GUTEM ESSEN VERWÖHNT.







## ❁ NACHTISCH | DESSERT ❁

68 KULFI <sup>g,h</sup>

Indisches Mango- **oder** Pistazien-Eis  
garniert mit frischen Früchten

*Indian mango **or** pista ice cream  
decorated with fresh fruits*

7,50

70 RASMALAI <sup>g,h</sup>

Köstliche Milch-Taler zubereitet  
mit Rosenwasser, Pistazien und Kardamom

*Delicious milk dumplings cooked  
with rosewater, pistachio and cardamom*

8,50

69 GAJAR HALWA

Hausgemachte Süßspeise aus Möhren  
mit Mandeln und Pistazien

*Homemade sweet dish with carrots, almonds  
and pistachos*

8,50

71 GULAB JAMUN <sup>g,h</sup>

Traditionelle Paneer- und Mehlbällchen,  
warm serviert in Zuckersirup

*Traditional deep-fried balls of paneer and flavor,  
served warm in sugar syrup*

6,50

69A SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Halbflüssiges warmes Soufflé, serviert mit einer Kugel Eis

*Semi-liquid warm soufflé served with a scoop of ice cream*

8,90

71A MITHA MERA MASALA PLATTE 16,50

Mix aus verschiedenen Nachspeisen (zum Teilen)

*Mix of various deserts (for sharing)*

