

Herzlich Willkommen

Zuerst möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte sind immer frisch zubereitet.

Gemüse und Salate werden täglich frisch zubereitet und stammen nicht aus der Dose. Unser Küchenchef würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack pikant. Falls Sie gern scharf essen, bestellen Sie bitte mittelscharf oder indisch scharf (sehr scharf)!

Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen schmeckt und wir Ihnen Beilagen und Saucen nachreichen dürfen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch.

Ihr Indisches Restaurant NIRWANA
Tel.: 0335 - 53 45 21
Öffnungszeiten: Mo. - So. von 11:00 bis 23:00 Uhr

Welcome

First of all let us get you acquainted with our kitchen.

All the dishes will be prepared fresh after Order. Vegetables and salads which we serve are freshened not from tins. Our kitchen Chef prepares the food for European taste. In case you would like to have your food hot, please let us know.

We would be very happy if you like your food as well if we may supply you with saucy and spicy dishes as per your need. We wish you a pleasant halt with us and thank you from the bottom of our heart for your kind visit.

Your sincerely Indian restaurant NIRWANA





LIKÖRE

200	Sambuca	2 cl	4,70
201	Amaretto	2 cl	4,70
202	Bailey's	2 cl	4,70
203	Kirschlikör	2 cl	4,70
204	Curacao	2 cl	4,70
205	Batida de Coco	2 cl	4,70

WEINBRAND & COGNAC

210	Chantré	2 cl	4,70
211	Bols	2 cl	4,70
212	Asbach Uralt	2 cl	4,70
213	Osborne Veterano	2 cl	4,70
214	Jacobi 1880	2 cl	4,70
215	Remy Martin	2 cl	5,50
216	Vecchi Romanga	2 cl	4,70



LONGDRINKS

221	Bacardi Cola <small>(coffeinhaltig / mit Farbstoff)</small>	4 cl	6,90
222	Gin Tonic <small>(chininhaltig)</small>	4 cl	6,90
223	Wodka Lemon <small>(chininhaltig)</small>	4 cl	6,90
224	Gin Mango	4 cl	6,90
225	Jim Beam / Cola <small>(coffeinhaltig / mit Farbstoff)</small>	4 cl	6,90
226	Jack Daniels / Cola <small>(coffeinhaltig / mit Farbstoff)</small>	4 cl	6,90
227	Johnnie Walker / Cola <small>(coffeinhaltig / mit Farbstoff)</small>	4 cl	6,90
228	Chivas Regal / Cola <small>(coffeinhaltig / mit Farbstoff)</small>	4 cl	6,90
229	Southern Comfort <small>(chininhaltig)</small>	4 cl	6,90



MAGENBITTER

235	Fernet Branca	2 cl	3,90
236	Fernet Menta	2 cl	3,90
237	Underberg	2 cl	3,90
238	Jägermeister	2 cl	3,90
239	Kümmerling	2 cl	3,90
240	Malteserkreuz	2 cl	3,90

SPIRITUOSEN

245	Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,90
246	Metaxa 7 Sterne	2 cl	5,50
247	Wodka Gorbatschow	2 cl	4,90
248	Kirschwasser	2 cl	4,90
249	Tequila	2 cl	4,90
250	Fürst Bismarck	2 cl	4,90
251	Old Monk <small>indischer Rum</small>	2 cl	4,90
252	Mango Schnaps <small>indischer Schnaps</small>	2 cl	4,90
253	Berentzen Korn	2 cl	4,90
254	Berentzen Apfeln	2 cl	4,90



NIRWANA

Cocktails



Aperol Spritz

Der beliebte Sommerklassiker aus Italien. Mit seinem bitter-süßen Geschmack ist er das perfekte Getränk als Appetitanreger vorm Essen oder als kühler Longdrink.

6,90 EUR



Campari Amalfi

Eine bitter-süße, spritzige Kombination aus Campari und Bitter Lemon sowie Grapefruit.

6,90 EUR



Crodino alkoholfrei

Der alkoholfreie Aperitif mit italienischen Wurzeln besitzt einen unverwechselbarem samtig-bitteren Geschmack.

6,90 EUR



Sex on the Beach

Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

6,90 EUR



Strawberry Colada (alkoholfrei)

Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss

6,90 EUR



Zombie

Cocktail mit Orangen- und Ananassaft und dem kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel- und Walnuss-extrakt)

6,90 EUR



Swimming Pool

Exotisch-herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmacks-erlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curaçao und Kokosnuss

6,90 EUR



Piña Colada

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnuss-extrakt)

6,90 EUR

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,90
Espresso Macchiato.....	2,90
Doppelter Espresso	3,20
Café Creme	3,20
Cappuccinio	3,50
Maccachino	4,90
Caffé Latte	4,90
Latte Macchiato	4,90
Latte Macchiato mit Sirup	4,90

Alfredo
ESPRESSO

TEEKARTE

EILLES TEA DIAMOND



Indischer Tee 3,20
Indischer Tee mit Honig 3,50

Earl Grey Premium Blatt aromatisierter Schwarzer Tee 3,20
Edle Darjeeling-Assam Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl
feinster Bergamottefrüchte
Ziehzeit: 2 bis 4 Minuten für eine aromatische Tasse

Earl Grey Premium Blatt aromatisierter Schwarzer Tee 3,20
Edle Darjeeling-Assam Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl
feinster Bergamottefrüchte
Ziehzeit: 2 bis 4 Minuten für eine aromatische Tasse

BIO China Jasmin Blatt Grüntee Jasmin 3,20
Erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten, fein aromatisiert
Ziehzeit: 2 bis 3 Minuten für eine aromatische Tasse

BIO Pfefferminze Kräutertee 3,20
Pfefferminzblätter mit Ihrem frischen Geschmack
bieten einen Genuss der besonderen Art
Ziehzeit: 5 bis 10 Minuten für eine aromatische Tasse

Kräutergarten Kräutertee 3,20
Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze,
Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille
Ziehzeit: 5 bis 10 Minuten für eine aromatische Tasse

Bio Früchte Natur Fruchtemischung 3,20
Naturbelassene Fruchtemischung mit angenehm vollmundigem Geschmack aus
Hibiskus, Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Rote BettOrangen- und Zitronenschalen
Ziehzeit: 5 bis 10 Minuten für eine aromatische Tasse



MÖVENPICK®

Eiskaffee 5,50

Eisgewordener Kaffeegenuss mit zwei Kugeln
leckerem CRÉME VANILLA und Sahne.

Eisschokolade 5,50

Flüssiger Schokotraum trifft CRÉME VANILLA
und CHOCLATE CHIPS Aber bitte mit Sahne.

Mango-Erdbeertraum 8,50

Erfrischende Kombination aus Mango Joghurt und
Strawberryauf Früchten, mit Joghurt und Fruchtsauce.

Mango-Mango 8,50

Außergewöhnlicher Eisgenuss aus erfrischenden
MANGO JOGHURT, kombiniert mit leckeren Früchten und Joghurt

Gemischtes Eis 8,50

Drei Kugeln Eis - Du hast die Wahl

Schwedisch gut..... 8,50

CRÉME VANILLA mit Apfelmus,
Sahne und Eierlikör. Wow!

Kleines Früchtchen..... 4,50

Du hast die Wahl:
eine Kugel Eis mit Früchten

**Unsere
Eissorten:**

Crème Vanilla
Choclate Chips
Strawberry
Mango Joghurt



BIERE



139	Wernesgrüner Radler	0,3 l	3,90
140	Indisches Bier	0,33 l	4,20
141	Wernesgrüner v. Faß	0,3 l	3,90
142	Wernesgrüner v. Faß	0,5 l	4,90
143	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,80
144	Erdinger Weißbier vom Faß	0,5 l	5,20
145	Erdinger dunkel	0,5 l	5,20
146	Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,90
147	Pilsener Alkoholfrei	0,3 l	3,80
255	Berliner Weiße mit Schuß (mit Farbstoff) rot oder grün	0,33 l	3,70



Bittergetränke Bad Liebenwerda

166	Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2 l	3,40
167	Ginger Ale (mit Farbstoff)	0,2 l	3,40
168	Tonic Water (chininhaltig)	0,2 l	3,40
	Bitter Lemon (chininhaltig)	0,4 l	5,50
	Ginger Ale (mit Farbstoff)	0,4 l	5,50
	Tonic Water (chininhaltig)	0,4 l	5,50

FRUCHTSÄFTE

Fruchtsäfte von NIEHOFFS Vaihinger



149	Mangosaft	Fl. 0,2 l	3,70	0,4 l	5,90
157	Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
158	Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
159	Kirschnektar	Fl. 0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
160	Tomatensaft	Fl. 0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
162	Bananennektar	Fl. 0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
165	Multivitamin	Fl. 0,2 l	3,50	0,4 l	5,50

APÉRITIFS

1	Mango Sekt	0,2 l	5,50
2	Sherry medium	5 cl	5,50
3	Sherry dry	5 cl	5,50
4	Campari Soda (mit Farbstoff)	4 cl	6,20
5	Campari Orange (mit Farbstoff)	4 cl	6,20
6	Martini Bianco	5 cl	5,50
7	Martini Rosso	5 cl	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



128	Gerolsteiner (Naturell) (Natürliches Mineralwasser kohlenstofffrei)	Fl. 0,25 l	3,20
129	Gerolsteiner (Sprudel) (Mineralwasser mit quelleigener Kohlensäure)	Fl. 0,25 l	3,20
130	Gerolsteiner (Sprudel)	Fl. 0,5 l	5,50
147	Apfelschorle	0,2 l	3,20
	Apfelschorle	0,4 l	5,50
150	Cola (coffeinhaltig / mit Farbstoff)	Fl. 0,2 l	3,20
125	Cola (coffeinhaltig / mit Farbstoff)	Fl. 0,3 l	4,20
151	Fanta (mit Benzoesäure)	Fl. 0,2 l	3,20
126	Fanta (Benzoesäure)	Fl. 0,3 l	4,20
152	Sprite (mit Benzoesäure)	Fl. 0,2 l	3,20
125	Sprite (Benzoesäure)	Fl. 0,3 l	4,20
153	Spezi (mit Benzoesäure, coffeinhaltig, mit Farbstoff)	0,4 l	5,50
154	Faßbrause	0,2 l	3,20
	Faßbrause	0,4 l	5,50
	Kiba	0,2 l	3,50
155	Kiba	0,4 l	5,80
156	Malztrunk Candy	Fl. 0,33 l	3,20

INDISCHE GETRÄNKE

132	Mango Lassi	0,4 l	5,50
134	Lychee Lassi	0,4 l	5,50
136	Bananen Lassi	0,4 l	5,50
137	Lassi süß	0,4 l	5,50
138	Lassi salzig	0,4 l	5,50





Weinkarte

offen Weine 0,2 l



Weißwein

170 Chardonnay, I.G.T., Villa Rocca, 5,90
trocken, Italien, Veneto. Er kommt mit einem ausdrucksvollen, reichen Bouquet nach Melone, Banane und frischem Stroh. Diese starken Fruchtaromen spiegeln sich dann auch im Geschmack wieder, dazu gesellen sich dann aber auch feine Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

171 „Fruits de Mer“ Riesling, Q.b.A., 5,90
trocken, WG Lergenmüller, Pfalz.
Sehr frisch am Gaumen, anregend und mit einer optimal abgestimmten, reifen und verträglichen Säure. Er ist nicht laut, seine Stärke liegt in den feinen Tönen und er ist ein hervorragender Essenbegleiter.

172 Kerner, Q.b.A., 5,90
halbtrocken, WG Dorwagen, Rheinhessen. Erfrischendes Säurespiel, würzige Aromen, saftige Frucht, gefällig am Gaumen.

173 Bacchus, Q.b.A., 5,90
lieblich, WG Dorwagen, Rheinhessen. Lieblich – blumig duftiges Bukett mit fruchtbetonter Restsüße.

174 Weinschorle (trocken oder halbtrocken) 5,50

Rotwein

175 Merlot, I.G.T., Villa Rocca, 6,10
trocken, Italien, Veneto. Kommt mit einem feinen Bouquet nach roten Johannesbeeren, Kirschen und Walderdbeeren. Am Gaumen leicht, elegant und rotbeerig. Ein unkomplizierter italienischer Genuss.

176 Spätburgunder, Ingelheimer Rotes Kreuz, Q.b.A., 6,10
halbtrocken, WG Dorwagen, Rheinhessen. Feinfruchtig, mit beerigen Aromen.

177 Dornfelder, 6,10
trocken, Q.b.A., WG Dorwagen, Rheinhessen. Ausgeprägte Aromen von Beeren und Sauerkirschen, vollmundig am Gaumen mit viel Frucht und Fülle.

178 Portugieser Ingelheimer Kaiserpfalz, 6,10
Q.b.A., lieblich, WG Dorwagen, Rheinhessen. Fruchtige Aromen, voll im Geschmack, süffig

179 Rosé „Schmetterlinge im Bauch“, 6,10
halbtrocken, Rosécuvée, WG Friedrich Kiefer, Baden. Viel Sommersonne findet sich in der Himbeerfarbe. Aufregend, verspielter Wiesenduft streift die Nase. Reife Himbeer – und Rote Johannesbeer-Aromen betören den Gaumen. Sein herzhaft, prickelndes Süße-Säure-Spiel bereitet ein unkompliziertes Trinkvergnügen und verschafft Lebensfreude pur.





Weinkarte

Flaschen Wein 0,75 l



Weiß

180 Grauburgunder, Q.b.A., 29,00

trocken, WG Lergenmüller, Pfalz. Angenehm-elegante Säure. Abwechslungsreiche, typische Frucht. Eine animierende Frische mit zurückhaltender klarer Pinot-Charakteristik und langem Nachhall ohne einen Hauch rustikal zu wirken.

181 Bacchus, Spätlese, 29,00

lieblich, WG Dorwagen, Rheinhessen. Lieblich – blumig duftiges Bukett mit fruchtbetonter Restsüße.

182 Rivaner, Q.b.A., 29,00

halb trocken, WG Friedrich Kiefer, Baden. Zartes Lichtgelb zeigt sich im Glas. Im Duft begeistern reife Fruchtaromen. Die feinerbe Art bringt die tropischen Früchte wie Ananas und Melone richtig zur Geltung. Im Finale zeigt er eine feine Mineralität.

183 Weißburgunder, Q.b.A., 29,00

trocken, WG Spiess, Rheinhessen. Ein vollmundiger Burgunder mit einer schön gepufferten Säure. Er ist sehr charmant und frisch, lädt ein zum Weitertrinken. Sehr aromatisch und duftig.

185 Indischer Weißwein 29,00

186 „Kreuz & Quer“, 29,00

trocken, Weingut Spiess, Rheinhessen. Ich bin anders, denn das ungenierte Vereinigen von Jahrgängen hiesiger und internationaler Rebsorten macht mich so markant. Hier verbindet sich traditionelle Erzeugung mit innovativer Cuvéetierung. Eben Kreuz & Quer.

187 Cabernet Sauvignon, V.d.P., 29,00

trocken, WG Aimery, Languedoc-Roussillon, Frankreich. Mittleres Rubinrot, in der Nase dezent fruchtige Aromen, dunkle Beeren, Johannesbeeren, Brombeeren, am Gaumen gute Harmonie, grifflige Tannine, jugendlich, frische Säure, gute Fruchtpräsenz, mittlerer Körper.

188 Portugieser, Ingelheimer Kaiserpfalz, Q.b.A., 29,00

halb trocken, WG Dorwagen, Rheinhessen. Passend zu Rind, Lamm, scharfem Essen, gereiftem und festem Käse.

189 Portugieser, Ingelheimer Kaiserpfalz, Q.b.A., 29,00

lieblich, WG Dorwagen, Rheinhessen. Fruchtige Aromen, voll im Geschmack, süffig

190 Indischer Rotwein 32,00

191 Asti Cinzano 0,75 l ... 36,00

195 Moët & Chandon 0,75 l ... 110,00

198 Mangosekt 0,2 l 5,50

197 Glas Sekt 0,2 l 5,50

Rot

Sekt



Vorspeisen

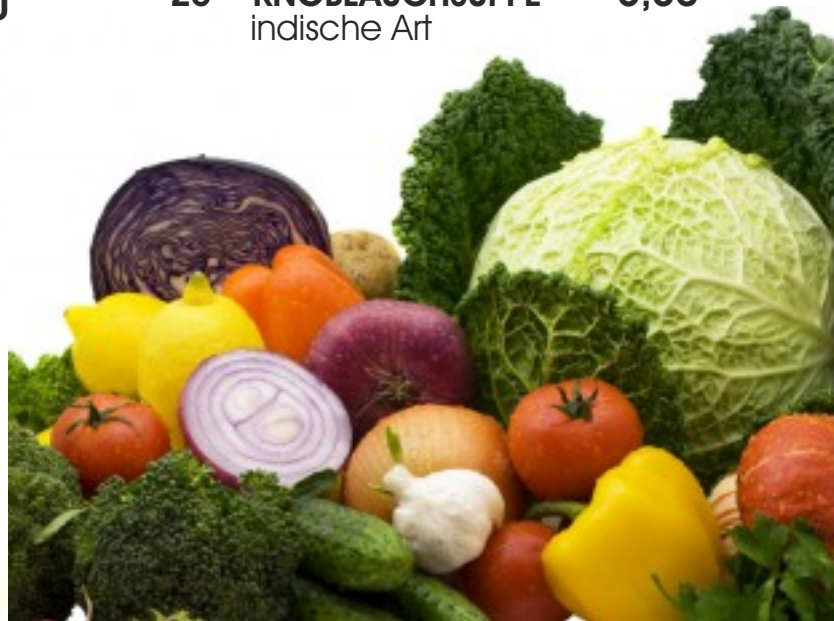
- | | | |
|----|---|------|
| 11 | GOBI PAKORA
Blumenkohl in Spezialteig | 6,50 |
| 12 | PANIR PAKORA
Käse in Teig mit Sauce und Salat | 6,50 |
| 13 | BENGAN PAKORA
Auberginen in Spezialteig gebacken | 6,50 |
| 15 | MURGH PAKORA
Hühnerbrust, in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen und Salat | 6,50 |
| 16 | ONION BHAIJ
gehackte Zwiebeln, gebraten mit Gewürzen | 6,50 |
| 17 | FISCH PAKORA
Rotbarschfilet, in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen und Salaten | 6,50 |
| 18 | CHAMPIGNON PAKORA
Champignons, in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen und Salaten | 6,50 |



Suppen



- | | | | | | |
|----|---|------|----|---------------------------------------|------|
| 21 | GEMÜSE-SHORBA
Gemüsesuppe | 5,50 | 24 | MULLIGATAWNEY
Hühnersuppe | 5,90 |
| 22 | MADRAS RASAM
Rote Linsensuppe | 5,50 | 25 | EGG SHORBA
Eiersuppe | 5,50 |
| 23 | TOMATEN-SHORBA
Tomatensuppe | 5,50 | 26 | KNOBLAUCHSUPPE
indische Art | 5,50 |



Salate

- 27 **GEMISCHTER SALATTELLER** 5,50
klein, Kräutersoße
- 28 **GEMISCHTER SALATTELLER** 7,50
groß, mit Kräutersoße
- 29 **THUNFISCHSALAT** 10,50
gemischter Salat mit Thunfisch,
Ei und Zwiebel



Vegetarische Gerichte

- 31 **SHAHI MUSHROOM** 14,50
frische Champignons mit indischem Rahmkäse
in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln dazu Reis und Bhatura
- 34 **Champignon Bahlti** 14,50
frische Champignons mit Paprika, Zwiebel, Ingwer
in Currysauce (pikant) dazu Reis und Bhatura
- 36 **SHAHI PANIER** 14,50
indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen,
Mandeln und Nüssen, dazu Reis und Bhatura
- 37 **SHAHI BENGAN** 14,50
Auberginen-Curry, mit Erbsen und Rahmkäsestück
und Rosinen, dazu Reis und Bhatura
- 38 **SHAHI TOMATEN** 14,50
Tomaten, gefüllt mit indischem Rahmkäse, Nüssen
und Gemüse, mit Reis und Bhatura
- 39 **Navaratan Subji** 14,50
zerkleinertes frisches verschiedenes Gemüse mit
Mandel in Currysauce (pikant) dazu Reis und Bhatura
- 41 **SAAG PANIER** 14,50
indischer Rahmkäse in Spinat,
dazu Reis und Bhatura
- 42 **MALAI KOFTA** 14,50
Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken
Und Rosinen, mit Reis und Bhatura
- 43 **ALU GOBI** 14,50
Blumenkohl mit Kartoffeln, pikant gewürzt,
mit frischem Ingwer und Koriander,
dazu Reis und Bhatura
- 44 **PANIER JHAL FERREZI** (mittelscharf) 15,50
indischer Rahmkäse frischem verschiedenem
Gemüse mit frischem Ingwer und Knoblauch,
in pikanter Currysauce
- 45 **GEMÜSE JHAL FERREZI** (MITTELSCHARF) 15,50
Gedämpfte dünn geschnittenes,
frisches, verschiedenes Gemüse
mit frischem Ingwer, Knoblauch,
Tomaten, indischen Gewürzen,
Reis und Bhatura





Vegetarische Platte



351 **Suppe:** Indische Linsensuppe

Panir Tikka – gegrillter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln, frischem Ingwer und indischem Gewürz

Malai Kofta

Gemüsebällchen in Currysahnesauce mit Mandeln

Navaratan Subji

zerkleinertes frisches Gemüse, Nüsse und Mandeln in pikanter Currysauce

Beilage

Salat, Fladenbrot

versch. Saucen

für 2 Personen **39,50 €**

für 4 Personen **78,00 €**



Shahi Platte

352 **Suppe:** Knoblauchsuppe

Shahi Panir

(indischer Rahmkäse in Sahnesauce)

Navaratan Subji

zerkleinertes frisches Gemüse, Nüsse und Mandeln in pikanter Currysauce

Champignon Tikka:

gebratene frische Champignons mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen

Beilage: kleiner gemischter Salat, Reis und Fladenbrot

für 2 Personen **39,50 €**

für 4 Personen **78,00 €**



Nirwana Thali



- 100**
- **Chicken Korma**
Hühnerbrustfilet
in Spezialsauce
mit Mandeln und Rosinen
 - **Mutton Juckni**
Lammfleisch
in Safran-Joghurt-Sauce
 - **Saag Panir**
Spinat mit indischem Rahmkäse
Beilage Reis



22,00 €
für 2 Personen:
42,00 €

Shahi Thali



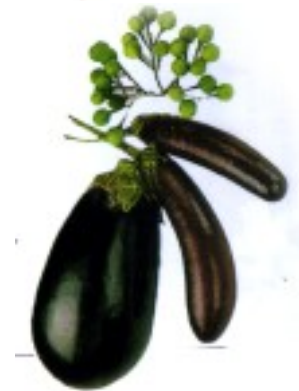
- 104**
- **Saag Panir:**
(Hausgemachter Indischer
Rahmkäse in Spinat)
 - **Bengan Curry**
(Aubergine in Curry-Sahne-Sauce)
 - **Malai Kofta**
Gemüsebällchen in Mandelsahnesauce
 - **Beilage:**
Reis und Bhatara



20,50 €
für 2 Personen: 38,00 €

Hähnchen-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | CHICKEN CURRY
Hühnerbrustfilet in Currysauce,
dazu Reis und Bhatura | 15,50 |
| 71 | CHICKEN SPEZIAL
Hühnerbrustfilet mit Gemüse,
dazu Reis und Bhatura | 16,00 |
| 72 | CHICKEN SAAG
Hühnerbrustfilet mit Spinat,
dazu Reis und Bhatura | 16,00 |
| 73 | BUTTER CHICKEN
Hähnchenbrustfilet mit Butter und
Tomatensauce dazu Reis und Bhatura | 16,00 |
| 74 | CHICKEN CHAMPIGNONS
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons
in Currysauce, dazu Reis und Bhatura | 16,00 |
| 75 | CHICKEN KORMA
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce,
mit Mandeln, Käse und Kokosflocken,
dazu Reis und Bhatura | 17,50 |
| 76 | CHICKEN DO PIAZ
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten
und Erbsen in pikanter Zwiebelsauce,
dazu Reis und Bhatura | 16,00 |
| 67 | Chilli Chicken (mittelscharf)
Hühnerbrustfilet mit Grillgewürzen mariniert in Sojasauce,
mit frischem Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
dazu Reis und Bhatura | 17,50 |
| 78 | KASHMIRI CHICKEN
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in
Mogulai-Sauce, mit Mandeln, Rosinen,
Bananen und Äpfeln,
dazu Reis und Bhatura | 19,50 |
| 79 | MURGH JAHANGIRI
Hähnchenbrustfilet mit gebratener Ananas
in Currysauce, dazu Reis und Bhatura | 16,00 |





Lammspezialitäten

80 MUTTON CHAMPIGNONS 21,00
Lammfleisch mit frischen Champignons in Tomaten - Sahnesauce, mit Reis und Bhatura

81 MUTTON CURRY 21,00
Lammfleisch in pikanter Sauce, dazu Reis und Bhatura

82 MUTTON SUBJI 21,00
Lammfleisch in Sauce mit verschiedenen Gemüsesorten, dazu Reis und Bhatura

83 MUTTON SAAG 21,00
Lammfilet mit Spinat dazu Reis und Bhatura

84 MUTTON BUNA 24,00
gebratene Lammfleischstücken mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander, Fenchel und Anis sowie indische Gewürze dazu Reis und Bhatura

85 MUTTON JUCKNI 24,00
Lammfleisch in Safran-Sahne-Sauce mit Mandeln Reis und Bhatura

86 SHAHI KORMA 24,00
Lammfleisch in Käse und Mandeln in Sahnesauce, mit Reis und Bhatura

87 MUTTON CHILLI (mittelscharf indische Art) 24,00
gegrilltes Lamm mit indischen Gewürzen und frischem Ingwer, Koriander, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch dazu Reis und Bhatura

88 MUTTON HADRABADI 24,00
gebratenes Lammfleisch mit frischer Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch und Ananas dazu Reis und Bhatura



Nirwana Platte




- **GEMÜSESUPPE**
- **TANDOORI CHICKEN:** 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerbrust, gegrillt
- **LAMM CURRY:** Lammfleisch in pikanter Sauce
- **GEMÜSE CURRY:** verschiedene Gemüsesorten nach Saison, Reis, Salat, Bhatara und verschiedene Saucen

317 für 2 Personen
318 für 4 Personen

48,00 €
90,00 €


Spezial - Platte



- **LINSENSUPPESUPPE**
- **LAMM JUCKNI:** Lammfleisch in Safran-Joghurt-Sauce mit Mandeln
- **CHICKEN TIKKA:** Hühnerbrustfilet nach Tandoori-Art, mariniert in Joghurt-Safransauce, dazu Reis, Brot sowie verschiedene Saucen
- **SUBJI KIMA:** pikantes gehacktes Gemüse mit Nüssen und Mandeln, Pulau mit Erbsen, Salat
- **BEILAGEN:** Reis, Salat, Bhatara und verschiedene Saucen

319 für 2 Personen
320 für 4 Personen

48,00 €
90,00 €



Südündische Spezialitäten indische Art



390 CHICKEN SCHAKUTI (leicht scharf) 20,50
Hühnerbrustfilet mit frischer Kokosnuß,
Koriander, Kümmel, frischem Ingwer und
Knoblauch, dazu Reis und Bhatura

391 CHICKEN JHAL FEREZI (mittel scharf) 20,50
Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer,
Knoblauch, frischen Tomaten und
grünem Paprika, dazu Reis und Bhatura



392 CHICKEN VINDALOO (mittel scharf) 20,50
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln
nach südündischer Art, dazu Reis und Bhatura

393 CHICKEN MADRAS (mittel scharf) 20,50
Hühnerbrustfilet nach Madras- Art,
dazu Reis und Bhatura



395 MUTTON JHAL FEREZI (mittel scharf) 22,50
Lammfilet mit frischem Ingwer,
Knoblauch, frischen Tomaten und
grünem Paprika, in pikanter Curry-Sause
dazu Reis und Bhatura



399 MUTTON VINDALOO (SCHARF) 22,50
Lammfleisch mit Kartoffeln
nach südündischer Art, dazu Reis und Bhatura



Fisch Spezialitäten & Großgarnelen

90 **FISH CHILI** (mittelscharf) gegrilltes Rotbarschfilet mit Grillgewürzen mariniert in Sojasauce mit frischem Ingwer, Paprika, Knoblauch Zwiebeln dazu Reis und Bhatura 21,50



91 **FISH MASALA** (mittelscharf) Rotbarschfilet, mariniert mit indischen Gewürzen in Zitronensaft, frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch dazu Reis, Bhatura, 21,50



92 **FISH JHAL FEREZI** (mittelscharf) gegrillte Rotbarschfilet mit Anis, Ingwer Knoblauch, frische Tomaten und grüne Paprika dazu Reis und Bhatura 21,50



93 **FISCH TIKKA** gegrilltes Rotbarschfilet in frischem Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, frischem Koriander dazu Reis und Bhatura 24,00

94 **FISCH ANARKALI** gegrilltes Rotbarschfilet nach Goa-Art in frischem Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, frischem Koriander mit Sahnesauce dazu Reis und Bhatura 24,00



95 **PRAWN CURRY** Scampi mit frischer Kokosnuß, Koriander, Cumin, Tamarind und Paprika, gekocht nach Goa – Art, dazu Reis und Bhatura 25,50



96 **SCAMPI JHAL FEREZI** (mittelscharf) gegrillte Garnelen mit Anis, Ingwer Knoblauch, frische Tomaten und grüne Paprika dazu Reis und Bhatura 25,50

97 **SCAMPI MASALA** (mittelscharf) Garnelen, mariniert mit Ingwer, Zitronensaft, frischem Koriander, dazu Reis, Bhatura 25,50

98 **TANDOORI PRAWNS** gegrillte Garnelen, mariniert mit Ingwer, Zitronensaft, frischem Koriander, dazu Reis und Bhatura 28,50



Goa-Platte



- **Hühnersuppe**
- **MUTTON TIKKA**
gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safransauce, dazu Reis, Brot und verschiedene Saucen
- **Chilli Chicken** Mittelscharf
Hühnerbrustfilet mit Grillgewürzen mariniert in Sojasauce, mit frischem Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
- **Champignon Bahlti**
frische Champignons mit Paprika, Zwiebel, Ingwer und Currysauce (pikant)
- **BEILAGE**
gemischter Salat, Reis, Bhatara und verschiedene Saucen



353: 2 Personen: 52,00 €
354: 4 Personen: 92,00 €



Grill-Platte



- **LINSENSUPPE**
- **PANIR TIKKA** – gegrillter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln, frischem Ingwer und indischem Gewürz
- **TANDOORI CHICKEN:** 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerbrust, gegrillt
- **MUTTON CHILLI** mittelscharf indische Art
gerilltes Lamm mit indischen Gewürzen und frischem Ingwer, Koriander, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
- **BEILAGE**
gemischter Salat, Reis, Bhatara und verschiedene Saucen



322: 2 Personen: 52,00 € 323: 4 Personen: 92,00 €

Grillspezialitäten

- | | | | |
|-----|--|--|-------|
| 60 | TANDOORI CHICKEN
24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Hühnerbrustfilet, mit 21 verschiedenen Gewürzen, gegrillt, dazu Reis und Bhatura |  | 23,50 |
| 61 | CHICKEN TIKKA
Hühnchenbrustfilet nach Tandoori – Art, mariniert in Joghurt-Safransauce, dazu Reis und Bhatura | | 23,50 |
| 62 | CHICKEN RESHMI KEBAB
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft, Ei, weißer Pfeffer und Sahnesauce, dazu Reis, und Bhatura | | 23,50 |
| 63 | CHICKEN KASTURI KEBAB
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt Pfefferminz, Knoblauch, Zitronensaft, Ei, weißem Pfeffer und Sahnesauce dazu Reis und Bhatura | | 23,50 |
| 64 | LASANI KEBAB
gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet in frischem Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, Käse, Eier, weißem Pfeffer, dazu Reis und Bhatura | | 24,50 |
| 77 | BIRBAL CHOOZA KEBAB
Hühnerfilet, mariniert in Käse-Sahne-Sauce, gegrillt mit Knoblauch und Pfeffer, dazu Reis und Bhatura | | 24,50 |
| 65 | MUTTON TIKKA
gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Grillgewürzen, frischem Ingwer, Koriander und frische Paprika dazu Reis und Bhatura | | 28,50 |
| 66 | MUTTON RESHMI KEBAB
Lammfleisch gegrillt in Sahnesauce mit Indischen Gewürzen dazu Reis und Bhatura | | 28,50 |
| 471 | GRILL PLATTE
gegrilltes Hühnerbrustfilet und gegrillte Lammstückchen, gegrillter indischer Rahmkäse mit Zwiebeln und frischer Paprika frischer Ingwer und frischer Koriander dazu Reis und Bhatura | | 28,50 |



Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | CHICKEN CURRY
Hühnerbrustfilet in Currysauce mit Reis | 10,50 |
| 111 | CHICKEN SPEZIAL
Hühnerbrustfilet mit Mandeln
und Gemüse, mit Reis | 10,50 |
| 112 | MALAI KOFTA
Gemüsebällchen in Sahnesauce
mit Kokosflocken und Rosinen,
dazu Reis | 10,00 |
| 113 | Chicken Kurma
Hähnchenbrustfilet in spezieller Sauce mit Mandel,
Käse und Kokosflocken, dazu Reis | 10,50 |
| 114 | Palak Chicken
Hähnchenbrustfilet in Spinat, dazu Reis | 10,50 |
| 108 | Murgh Chicken
Hühnerbrustfilet mit Sahnesauce,
Beilge Kartoffeln oder Reis | 10,50 |



Brote & Beilagen

- | | | |
|-----|---|------|
| 115 | CHAPATTI – Vollkornfladenbrot | 3,00 |
| 116 | PURI – frittiertes Vollkornbrot | 3,00 |
| 117 | NAN – gegrilltes Weißmehlbrot | 3,00 |
| 118 | Bhatura – frittiertes Fladenbrot | 3,00 |
| 119 | PULAU – Basmatireis mit Erbsen | 4,00 |
| 122 | CHUTNEY - Tamarindenfruchtsauce | 2,50 |
| 123 | PICKLES – eingelegte scharfe Früchte | 3,50 |
| 124 | PAPADAM
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl | 1,50 |

