

original indische Küche

Restaurant · Café · Cocktailbar



# SAGAR

INDISCHES RESTAURANT

# Liebe Gäste,

wir möchten Sie mit  
original indischer Küche verwöhnen.  
Alle Gerichte werden frisch zubereitet und natürlich  
mit besten indischen Gewürzen verfeinert.

Unsere Gerichte werden täglich frisch  
zubereitet, alle verwendeten Zutaten, werden mit  
frischem Gemüse und aus frischen Salaten zubereitet.

Unser Koch würzt alle Speisen für den  
europäischen Geschmack mild;  
fall Sie gerne scharf essen,  
bestellen Sie bitte mittelscharf oder  
„indisch-scharf (sehr scharf).

🌶️ = pikant    🌶️🌶️ = scharf    🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf  
= spicy       = hot                    = very hot

Und nun wünschen wir

„Guten Appetit“!

## Suppen Soups

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1. | <b>Madras Rasam</b> <sup>G D</sup><br>indische rote Linsensuppe<br><i>Indian red lentil soup</i>  | 6,00 € |
| 2. | <b>Gemüsesuppe</b> <sup>D</sup><br><i>vegetable Soup</i>  | 6,00 € |
| 3. | <b>Hühnersuppe</b> <sup>G D</sup><br>Hühnerfleischsuppe<br><i>chicken soup</i>  | 6,00 € |
| 4. | <b>Sauer-Scharf-Suppe</b> <sup>G D</sup> 🌶️<br>mit Lamm, Hühnerfleisch und Erbsen<br><i>sour &amp; hot soup with lamb, chicken and peas</i> | 6,00 € |
| 5. | <b>Knoblauchsuppe</b> <sup>G D</sup><br>mit frischem Knoblauch<br><i>garlic soup with fresh garlic</i>                                      | 6,00 € |
| 6. | <b>Ingwersuppe</b> <sup>G D</sup><br>mit frischem Ingwer<br><i>ginger soup with fresh ginger</i>  | 6,00 € |
| 7. | <b>Mandelsuppe</b> <sup>G D H</sup><br>Sahnecremesuppe mit Mandeln<br><i>cream soup with almonds</i>  | 6,00 € |
| 8. | <b>Broccoli Suppe mit Sahne</b> <sup>G D</sup><br><i>broccoli soup with cream</i>   | 6,00 € |
| 9. | <b>Fischsuppe</b> <sup>C E G</sup> 🌶️<br>mit Seelachs<br><i>fish soup with pollack</i>  | 6,00 € |

## Vorspeisen & Salat Starters & Salad

Alle Vorspeisen werden mit Salatbeilage & Saucen serviert.  
*All starters served with salad and sauces.*

15. **Gobi Pakora** 7,50 €  
Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert  
*cauliflower deep fried in chickpeas flour*
16. **Paneer Pakora** <sup>G</sup> 8,50 €  
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert  
*Indian cream cheese deep fried in chickpeas flour*
17. **Champignon Pakora** 7,50 €  
frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert  
*mushrooms deep fried in chickpeas flour*
18. **Onion Ring** <sup>DAG</sup> 7,50 €  
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert  
*onion rings deep fried in chickpeas flour*
19. **Chicken Pakora** 9,00 €  
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert  
*chicken breast filet deep fried in chickpeas flour*
20. **Fisch Pakora** <sup>C</sup> 9,00 €  
Seelachsfilet in Kichererbsenmehl frittiert  
*pollack filet deep fried in chickpeas flour*
21. **Scampi Pakora** <sup>E</sup> 10,50 €  
Scampi in Kichererbsenmehl frittiert  
*scampi deep fried in chickpeas flour*
22. **Bengan Pakora** 7,50 €  
Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert  
*eggplant deep fried in chickpeas flour*
23. **Vegetable Pakora** für zwei Personen <sup>DG</sup> 10,90 €  
gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras:  
Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Aubergine und  
Zwiebelringe  
*mixed starter plate with different Pakoras for two persons:  
cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, eggplant and  
onion rings*



24. **Mixed Pakora** für zwei Personen <sup>D G</sup> 11,90 €  
gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras:  
Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hühnchen,  
Aubergine und Zwiebelringe  
*mixed starter plate with different Pakoras for two persons:  
cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, chicken, egg-  
plant and onion rings*
25. **Samosas (2 Stück)** <sup>D</sup> 8,90 €  
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen  
*dumplings stuffed with potatoes and green peas*
26. **Großer Gemischter Salat** <sup>11 18</sup> 9,50 €  
mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Kräutern  
*mixed salad with iceberg, cucumber, tomatoes, corn & herbs*
27. **Kleiner Gemischter Salat** <sup>K</sup> 7,00 €  
mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Kräu-  
tern  
*mixed salad with iceberg, cucumber, tomatoes, corn & herbs*
28. **Sagar Salat** <sup>K</sup> Gemischter Salat 10,90 €  
mit gebratener Hähnchenbrust, Mais, Tomaten, Gurken, Ananas  
und Karotten in hausgemachtem Dressing  
*mixed salad with fried chicken breast stripes, pineapple,  
corn tomatoes, cucumber and carrots in homemade dressing*

## Vegetarische Gerichte Veggi Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salatbeilage.  
*All dishes served with rice and side salad.*

35. **Dal Tarka** 14,90 €  
**VEGAN** verschiedene Linsensorten zubereitet nach indischer Art mit  
Zwiebeln, fr. Tomaten und Ingwer, garniert mit fr. Koriander  
*different lentils „Dhaba Style“ with onions, fresh tomatoes  
and ginger, garnished with fresh coriander*
36. **Vegetarisches Curry** <sup>G</sup> 14,90 €  
**VEGAN** frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch  
*fresh seasonal vegetables with onions, tomatoes,  
ginger and garlic*
37. **Saag Paneer** <sup>G</sup> 15,90 €  
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch  
und verschiedenen Gewürzen gebraten  
*homemade cream cheese fried with spinach, garlic  
and different spices*
38. **Malai Kofta** <sup>G</sup> (mild) 16,90 €  
frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse  
und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce  
*deep fried balls from fresh grated vegetables and  
potatoes in curry cream sauce*
39. **Alu Gobi** 14,90 €  
**VEGAN** frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen  
Gewürzen gebraten mit Reis und Salat  
*fresh potatoes and cauliflower fried with different  
spices, with rice and side salad*



40. **Shahi Paneer** <sup>G H</sup> (mild) hausgem. Rahmkäse 16,90 €  
in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln  
*homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds*
41. **Bengan Curry** <sup>G</sup> 15,50 €  
Aubergine mit Rahmkäse & grüne Erbsen in Curry-Sahnesauce  
*eggplant with cream cheese and green peas in curry sauce*
42. **Paneer Jalfrezi** <sup>G</sup> 16,90 €  
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce  
*homemade cream cheese with pepper, onions, ginger cauliflower and garlic in soya chili sauce*
43. **Chanan Masala** <sup>G</sup> Kichererbsen mit indischem 15,90 €  
Rahmkäse, gehackten Zwiebeln & Tomaten, verfeinert mit Fenchel, Koriander und verschiedenen Kräutern  
*chickpeas with Indian cream cheese, chopped onions and tomatoes, seasoned with fennel, coriander and various herbs*
44. **Mattar Paneer** <sup>G D</sup> 15,90 €  
indischer Rahmkäse und grüne Erbsen in cremiger Sauce  
Indian cream cheese and green peas in creamy sauce
45. **Sabzi Korma (mild)** <sup>G H</sup> verschiedenes Gemüse 16,90 €  
mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce  
*various vegetables with cream cheese, almonds, cashew nuts and cream sauce*
46. **Matter Mushroom** <sup>G</sup> 14,90 €  
grüne Erbsen mit Champignons in cremiger Sauce  
*green peas with mushrooms in a creamy sauce*
47. **Shahi Bengan (mild)** <sup>G H 21</sup> 16,90 €  
gefüllte Aubergine m. Kartoffeln, ind. Rahmkäse ,Nüssen und Rosinen in cremiger Sauce mit Cashewnüssen & Mandeln.  
*aubergine with potatoes, ind. Cream cheese, nuts and raisins in a creamy sauce with cashews and almonds.*
48. **Shahi Mirch (mild)** <sup>G H 21</sup> 16,90 €  
gef. grüne Paprika mit Kartoffeln, indischem Rahmkäse, Rosinen in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln  
*filled green peppers with potatoes, Indian cream cheese, Raisins in a creamy sauce with cashew nuts and almonds*
49. **Karahi Paneer** <sup>G</sup> 17,90 €  
hausgem. Rahmkäse mit Paprika, Zwiebel, Ingwer & Knoblauch  
*homem. Cream cheese with peppers, onion, ginger & garlic*

## Hähnchengerichte Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.  
*All dishes served with rice and side salad.*

50. **Chicken Broccoli** <sup>G</sup> 16,50 €  
Hähnchenfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce  
*chicken fillet with broccoli in curry cream sauce*
51. **Chicken Ananas** <sup>G 21</sup> (mild) 16,50 €  
Hähnchenfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce  
*chicken fillet with pineapple in curry cream sauce*
52. **Chicken Vindaloo** ))) 16,50 €  
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce  
*chicken breast fillet with potatoes in special sauce*
53. **Chicken Do Pyaza** )) 16,50 €  
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten  
und Erbsen in pikanter Sauce  
*chicken breast fillet with onions, tomatoes & peas in spicy  
sauce*
54. **Chicken Curry** 15,50 €  
Hühnerbrustfilet geschnetzelt nach nordindischem Rezept  
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet  
*sliced chicken breast fillet North-Indian style with  
different spices in curry sauce*
55. **Chicken Saag** )) 16,90 €  
Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Spinat, Ingwer  
und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art  
*sliced chicken breast fillet with spinach, ginger  
and garlic, North-Indian style*
56. **Chicken Champignon** <sup>G</sup> 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons  
in Currysahnesauce  
*chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce*
57. **Chicken Korma** <sup>G H</sup> (mild) 17,50 €  
Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Rahmkäse,  
Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce  
*sliced chicken breast fillet with Indian cream chee-  
se, cashew nuts and almonds in cream sauce*
58. **Butter Chicken** <sup>G</sup> (mild) 17,50 €  
gegrilltes Hähnchenstücke gebraten  
in Butter mit Tomatensauce  
*grilled chicken breast fillet fried in butter and tomato sauce*
59. **Chicken Mango** <sup>G</sup> (mild) 17,50 €  
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben  
in einer exotischer Creme-Spezialsauce  
*chicken fillet cooked with mango slices  
in an exotic cream special sauce*
60. **Chicken Cheese** <sup>G</sup> 17,50 €  
Hähnchenbrust mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce  
*chicken breast with Indian cream cheese in cream sauce*



62. **Chicken Juckni (mild) <sup>G H</sup>** 17,50 €  
Hähnchenfleischzubereitung nach einer speziellen indischen Art, in einer leckeren Joghurt-Sahnesauce, mit Gewürzen und Mandeln  
*chicken by a special Indian style, in a delicious yogurt-cream sauce, with spices and almonds*
63. **Chicken Subji <sup>G</sup> )))** 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet geschnetzelt mit frischem Gemüse und Ingwer in Currysauce  
*sliced chicken breast filet with fresh vegetables and ginger in curry sauce*
64. **Chicken Madras <sup>G H</sup> )))** 16,90 €  
Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce  
*sliced chicken breast filet with coconut milk and*
65. **Chicken Dahiwala <sup>G</sup>** 16,90 €  
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt, mit Sahne-Joghurtsauce serviert  
*chicken breast filet marinated 12 hours in yogurt, served with cream yogurt sauce*
66. **Chicken Jalfrezi <sup>H</sup> )))** 16,90 €  
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch  
*chicken breast filet with pepper, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic*
67. **Chicken Tikka Masala )))** 17,50 €  
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Gewürzsauce  
*chicken breast filet with peppers, onions, ginger and garlic in seasoning sauce*
68. **Chicken Chili <sup>G</sup> )))** 17,50 €  
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in Butter-Tomaten-Currysauce  
*juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato curry sauce*

## Lammgerichte Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis & Salatbeilage serviert.  
*All dishes served with rice and side salad.*

75. **Lamm Curry <sup>G</sup>** 17,50 €  
saftiges Lammfleisch in feiner Currysauce  
*lamb in curry sauce*
76. **Lamm Subji <sup>G</sup>** 17,50 €  
saftiges Lammfleisch geschnetzelt mit frischem Gemüse in Currysauce  
*sliced lamb with fresh vegetables in curry sauce*
77. **Lamm Saag** 17,50 €  
saftiges Lammfleisch geschnetzelt mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art  
*with spinach, ginger and garlic, North-Indian style*



78. **Lamm Korma** <sup>G H</sup> (mild) 17,50 €  
saftiges Lammfleisch geschnetzelt mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce  
*sliced lamb with cream cheese, cashewnuts and almonds in cream sauce*
79. **Lamm Champignon** <sup>G</sup> 17,50 €  
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce  
*lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce*
80. **Lamm Dahiwala** <sup>G</sup> (mild) 17,50 €  
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen in Joghurtsauce  
*lamb cooked to a special Indian style with delicious spices in yogurt sauce (mild)*
81. **Lamm Vindaloo** <sup>G H</sup> ))) 17,90 €  
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln & Kokosmilch in Currysauce  
*lamb with potatoes and coconut milk in curry sauce*
82. **Lamm Dal** 17,50 €  
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen  
*lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices*
83. **Lamm Broccoli** <sup>G</sup> 17,50 €  
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli in Curry-Sahnesauce  
*lamb with fresh broccoli in curry cream sauce*
84. **Rogan Josh** <sup>G H</sup> ) 17,50 €  
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Kokosraspeln in pikanter Currysauce  
*lamb with pepper, homemade onions, ginger and coconut in spicy curry sauce*
85. **Lamm Madras** <sup>G H</sup> ))) 16,20 €  
saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art  
*lamb with coconut flakes and coconut milk, south Indian style*
86. **Lamm Mango** (mild) 17,50 €  
zartes Lammfleisch in Mango-Curry-Sahnesauce  
*lamb in mango curry cream sauce*
87. **Lamm Masala** ))) 17,90 €  
saftiges Lammfleisch gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Toamten in Chilisauce  
*grilled lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce*
88. **Lamm Cheese** <sup>G</sup> 17,90 €  
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce  
*lamb with Indian cream cheese in cream sauce*
89. **Lamm Ananas** <sup>G 21</sup> 17,90 €  
Lammfleisch mit Ananas in Curry-Sahnesauce  
*lamb with pineapple in curry cream sauce*

## Tandoorigerichte Tandoori Dishes

Genießen Sie unsere Tandoori Köstlichkeiten. Alle Speisen wurden vor dem Grillen in einer Marinade aus Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen eingelegt. Alle Gerichte werden auf einer Gusseisenplatte mit Basmatireis & Salatbeilage serviert.

*All dishes marinate in special Indian spices.  
Served in a cast-iron plate with basmati rice and salad.*

- 95. Chicken Tandoori <sup>G</sup>** **19,90 €**  
Hähnchenkeule eingelegt in Joghurt-Safransauce aus verschiedenen Gewürzen, gegrillt im Tandooriofen, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
*chicken leg marinated in yogurt saffron sauce with different spices, grilled with tomatoes, peppers and onions*
- 96. Chicken Tikka <sup>G</sup>** **19,90 €**  
Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurtsauce aus einer harmonisierenden Gewürzmischung, gegrillt im Tandooriofen mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
*chicken breast filet marinated in yoghurt with spices, grilled with, tomatoes, onions, peppers & ginger*
- 97. Lamm Tikka** **20,90 €**  
zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten  
*marinated lamb slices, grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes*
- 98. Birbal Chooza <sup>G</sup>** **20,90 €**  
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, gegrillt, mit Knoblauch  
*chicken breast filet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, with garlic*
- 99. Paneer Tikka <sup>G</sup>** **20,90 €**  
indischer Rahmkäse mariniert mit frischen Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Tomaten  
*marinated Indian cream cheese with fresh peppers, onions & tomatoes*
- 100. Mix Grillplatte <sup>G</sup>** **22,20 €**  
Tandoori Chicken, Lamm Tikka und Chicken Tikka gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten  
*Tandoori Chicken, Lamb Tikka and Chicken Tikka grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes*
- 101. Ente Grill <sup>G 21</sup>** **22,20 €**  
Entenbrust gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Honig  
*grilled duck breast with green peppers, onions, tomatoes and honey*
- 102. Scampi Tikka <sup>E</sup>** **22,20 €**  
7 Stück Riesengarnelen eingelegt in eine Mischung aus Tandoori-Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch  
*7 pieces king prawns marinated with Tandoori spices, peppers, onions, tomatoes and garlic*



**103. Fisch Tikka <sup>D</sup> 20,90 €**

mariniertes Seelachsfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

*marinated pollack filet, grilled with peppers, onions, tomatoes and ginger*

**104. Vegetarisches Tikka <sup>G</sup> 20,90 €**

verschiedenes Gemüse der Saison mit Rahmkäse und Kartoffeln gebraten & serviert auf heißer Gusseisenpfanne

*various seasonal vegetables with cream cheese and potatoes fried and served on hot cast iron pan*

## Reisgerichte Rice Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir eine Salatbeilage.  
*All dishes served with side salad.*

**110. Vegetable Biryani <sup>H 21 G</sup> 16,50 €**

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

*steamed basmati rice fried with vegetables, onions, nuts, raisins, peas, peppers and coriander (with various sauces)*

**111. Chicken Biryani <sup>H 21 G</sup> 16,90 €**

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

*steamed basmati rice fried with chicken breast, onions, nuts, raisins, peas, pepper, garlic & coriander (with various sauces)*

**112. Lamm Biryani <sup>H 21 G</sup> 17,50 €**

gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Knoblauch, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

*steamed basmati rice with lamb meat, onions, peppers, peas, garlic, coriander, nuts & raisins served (with various sauces)*

**113. Mix Biryani <sup>H 21 G</sup> 18,90 €**

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Zwiebeln, Erbsen, Knoblauch, Paprika, Koriander, Nüssen und Rosinen (mit verschiedenen Saucen)

*steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, onions, garlic, peas, peppers, coriander, nuts and raisins with various sauces*

**114. Scampi Biryani <sup>E H</sup> 18,90 €**

gedämpfter Basmatireis mit Riesengarnelen, Gemüse und Nüssen

*steamed basmati rice king prawns, vegetables and nuts*

## Gerichte für Kinder dishes for kids

Serviert mit Reis und Salatbeilage. (nur für Kinder bis 11 Jahre)  
*Served with rice and side salad. (only for children up to 11 years)*

120. **Chicken Curry** <sup>G 21</sup> (mild) 8,50 €  
Hühnerbrustfilet geschneuzelt nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce  
*sliced chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce*
121. **Chicken Mango** <sup>G 21</sup> (mild) 9,00 €  
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben in einer exotischer Creme-Spezialsauce  
*chicken filet cooked with mango slices in an exotic cream special sauce*
122. **Chicken Ananas** <sup>G 21</sup> (mild) 9,00 €  
Hähnchenfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce  
*chicken fillet with pineapple in curry cream sauce*
123. **Chicken Nuggets** mit Pommes frites <sup>7 D A G 14</sup> 7,00 €
124. **Pommes frites** <sup>7</sup> 4,50 €

## Fischgerichte Fish Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.  
*Served with rice & side salad.*

130. **Fisch Jalfrezi** <sup>C G</sup>  17,50 €  
gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce  
*fried coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in hot curry sauce*
131. **Fisch Mango** <sup>C G H</sup> (mild) 17,90 €  
Seelachsfilet mit Mandeln in lieblicher Mango-Cremesauce  
*coley filet with almonds in sweet mango cream sauce*
132. **Fisch Curry** <sup>C G</sup> 17,90 €  
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art  
*coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style*
133. **Fisch Madras** <sup>C G H</sup>  18,50 €  
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce  
*coley filet with coconut in madras-curry-sauce*
134. **Fisch Vindaloo** <sup>C G H</sup>  18,50 €  
Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Currysauce  
*coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in curry sauce*
135. **Scampi Curry** <sup>E G</sup> 19,90 €  
Riesengarnelen in feiner Currysauce  
*king prawns in fine curry sauce*
136. **Scampi Masala** <sup>E G</sup>  19,90 €  
Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce  
*king prawns with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce*



137. **Scampi Dahiwala** <sup>E G</sup> (mild) 19,90 €  
gegrillte Großgarnelen 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Joghurtsauce  
*grilled king prawns 12 h marinated in ginger-garlic paste, with delicious spices and yogurt sauce*
138. **Scampi Vindaloo** <sup>E G H</sup> ))) 19,90 €  
Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosraspeln in Vindaloo-Currysauce nach Madras-Art  
*king prawns with potatoes, onions and coconut flakes in vindaloo curry sauce Madras style*
139. **Scampi Madras** <sup>G H</sup> )) 19,90 €  
Großgarnelen mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce  
*king prawns with coconut milk and madras currysauce*

## Entengerichte Duck Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.  
*Served with rice and side salad.*

145. **Ente Vindaloo** <sup>G H</sup> ))) 18,90 €  
Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Currysauce  
*duck breast filet Madras style with potatoes and coconut flakes in spicy curry sauce*
146. **Ente Curry** <sup>G</sup> 18,50 €  
Entenbrustfilet in pikanter Currysauce  
*duck breast filet in spicy curry sauce*
147. **Ente Subji** 18,50 €  
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen  
*duck breast filet with fresh vegetables in different spices*
148. **Ente Korma** <sup>G H</sup> (mild) 18,90 €  
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Kokosmilch-Sahnesauce  
*duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds and coconut in cream sauce*
149. **Ente Mango** <sup>G H</sup> (mild) 18,90 €  
Entenbrustfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in pikanter Mango-Currysauce  
*duck breast filet with mango slices and almonds in mango curry sauce*
150. **Ente Broccoli** <sup>G</sup> 18,9 €  
Entenbrustfilet mit frischem Broccoli in Curry-Sahnesauce  
*duck breast filet with fresh broccoli in curry cream sauce*
151. **Ente Madras** <sup>G H</sup> ))) 19,50 €  
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art  
*duck breast filet with coconut flakes and coconut milk, south Indian style*
152. **Ente Masala** <sup>G</sup> ))) 19,90 €  
Entenbrustfilet mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce  
*duck breast filet with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce*

## Beilagen Side Orders

160. **Chapati** <sup>D</sup> 3,50 €  
Fladenbrot aus Vollkornmehl  
*flatbread made from whole grain*
161. **Bhatura** <sup>D G 21</sup> 3,50 €  
frittiertes indisches Fladenbrot  
in ballonartiger Form  
*deep fried yeast dough bread*
162. **Naan** <sup>D</sup> 3,70 €  
längliches, flaches Fladenbrot  
*baked flatbread*
163. **Knoblauch Naan** <sup>D</sup> 4,00 €  
*garlic naan*
164. **Käse Naan** <sup>D G</sup> 4,40 €  
mit indischem Rahmkäse  
*with Indian cream cheese*
165. **Käse und Knoblauch Naan** <sup>D G</sup> 4,50 €  
mit indischem Rahmkäse und Knoblauch  
*with Indian cream cheese and garlic*
166. **Papadam** <sup>D</sup> 1,00 €
167. **Mango Chutney** 4,00 €
168. **Basmati-Reis** 5,00 €
169. **Mixed Pickles** <sup>21 11 18</sup> 4,50 €
170. **Raita** <sup>D</sup> Portion 5,00 €  
gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken  
*spiced yoghurt with cucumber and herbs*
171. **Butter Naan** <sup>D G</sup> 4,40 €

## Nachspeise Desserts

175. **Mango Cream mit Früchten** <sup>21 G</sup> 5,50 €  
*mango cream with fruits*
176. **Mango- und Litchifrüchte** 5,50 €  
*Mango- and lychee fruits*
177. **Gulab Jamun** <sup>G DA</sup> (2 Stück) 5,50 €  
*(2 pieces)*