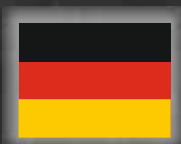


# THE RED FORT



## Los 14 ALÉRGENOS

Si tiene alguna alergia solicite información al camarero sobre los platos



## Vorspeisen Nicht-Vegetarier

- Pickle tray + 1,50
- 01. Keema Samosa ..... 6,50  
Dreieckiger Teig gefüllt mit Hackfleisch und frittiert.
  - 02. Hühn-Pakora ..... 5,50  
Hähnchenstücke ohne Knochen, leicht in Kichererbsenmehl getaucht und frittiert.
  - 03. Hühn-Tikka-Tandoori ..... 6,50  
Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert mit spezieller Tandoori-Sauce, Kräutern und Gewürzen und im indischen Lehmofen gegrillt. Serviert auf einem Sizzler mit frischen Zwiebeln und Paprika.
  - 04. Seekh Kebab ..... 6,50  
Hackfleisch (Huhn und Lamm), gemischt mit gehackten Zwiebeln und Paprika, Gewürzen, im indischen Lehmofen gegrillt. Serviert auf einem Sizzler mit frischen Zwiebeln und Paprika.
  - 05. Gemischtes Red Fort Tandoori ..... 8,50  
Eine Kombination aus huhn Tikka, Lamm Tikka und Seekh-Kebab mit Kräutern und Gewürzen. Serviert auf einem Sizzler mit frischen Zwiebeln und Paprika.

## Salate

- 11. Italienischer Salat ..... 10,50  
Gekochtes Ei, Endivie, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln und Oliven
- 12. Thunfischsalat ..... 10,50  
Thunfisch, Endivie, Tomate, Gurke, Mais und Zwiebel
- 13. Gemüsesalat ..... 10,50  
Endivie, Oliven, Mais, Gurke, Tomate und Zwiebel
- 14. Salat Red Fort ..... 10,50  
Endivie, Tomate, huhn Tikka Tandoori, Gurke, Mais, Zwiebeln und Oliven.

## Kindermenü mit Salat

- 15. huhn Nuggets mit Pommes ..... 8,00
- 16. Fischstäbchen mit Pommes ..... 8,00
- 17. Hähnchenburger mit Pommes ..... 8,00
- 18. Hähnchenschnitzel mit Pommes ..... 8,00
- 19. Tintenfisch mit Pommes gebraten ..... 8,00
- 20. Hähnchenflügel mit Pommes ..... 8,00
- 21. Gemüsefalafel mit Pommes ..... 8,00

## Vegetarier

- 06. Alu Tikki ..... 5,00  
Eine Mischung aus Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen, in Kichererbsenmehl getaucht und gebraten.
- 07. Pilz-Pakora ..... 5,00  
Pilze, Zwiebeln, Paprika und Gewürze in Kichererbsenmehl getunkt und gebraten.
- 08. Gemüse-Pakora ..... 5,00  
Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Gewürze mischen, in Kichererbsenmehl tauchen und frittieren.
- 09. Gemüse-Samosa ..... 5,00  
Dreieckiger Teig gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Gewürzen und frittiert.
- 10. Zwiebel-Bhaji ..... 5,00  
Die Zwiebel mit Gewürzen und Kichererbsenmehl vermischen und frittieren.

## Fish



- 22. Garnelen-Puri ..... 7,00  
Garnelen in Currysauce gekocht und mit Puri serviert.
- 23. Fisch-Pakora ..... 6,50  
In Kichererbsenmehl getunkte und gebratene Fischstücke.

## Fischspezialitäten



Fischstücke ohne Gräten, mariniert mit Kichererbsenmehl, Kräutern, Gewürzen und frittiert.

- 24. Fisch-Curry ..... 11,95  
Ein Curry aus Bratensoße, Kräutern und Gewürzen.
- 25. Fisch-Balti ..... 11,95  
Ein Curry mit Spezielsauce, frischen Zwiebeln und Pfeffer, Kräutern und Gewürzen.
- 26. Fisch-Jalfrezi ..... 11,95  
Ein Curry aus Bratensoße, Kräutern, Gewürzen und geschnittenen Zwiebeln und Paprika.
- 27. Fisch-Madras ..... 11,95  
Ein würziges Curry aus Kräutern, Gewürzen und maximal scharfem gemahlenem Chili.
- 28. Fisch-Masala ..... 11,95  
Ein Curry aus frischer Sahne, gemahlenen Mandeln und Garam Masala.



SAMOSA



HÜHNCHEN PAKORA



ALOO TIKKI



GEMÜSE-PAKORA



HÜHNERFLÜGEL



HÜHNCHEN NUGGETS

## Gemüsecurrys

29. **Butter-Paneer**  ..... 13,95  
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in Butter, Knoblauch, Tomatensauce, Gewürzen und frischer Sahne.
30. **Palak Panner "Saag"**  ..... 10,95  
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in frischem Spinat, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch frischer Sahne.
31. **Panner karahi**  ..... 10,95  
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in Karahi-Sauce, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika.
32. **Panner Jalfrezi**  ..... 10,95  
Frischer hausgemachter Käse, gekocht in Spezialsauce, Kräutern, Gewürzen und geschnittenen frischen Zwiebeln und Paprika.
33. **Panner Madras**  ..... 10,95  
Ein würziges Curry aus frischem hausgemachtem Käse, spezieller Madras-Sauce, Kräutern, Gewürzen und viel gemahlenem scharfem Chili.
34. **Matar Paneer**  ..... 10,95  
Ein Curry aus frischem hausgemachtem Käse, Erbsen, Kräutern, Gewürzen und Soße.
35. **Dal Makhani**  ..... 10,95  
Schwarze Linsen gekocht in frischer Butter, Tomatensauce, frischer Sahne, Kräutern und Gewürzen.
36. **Gemüse-Masala** ..... 9,95  
Frisch gemischtes Gemüse, gekocht in Masala-Sauce, frischer Sahne und gemahlene Mandeln.
37. **Gemüse-Korma** ..... 9,95  
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Korma-Sauce, frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlene Kokosnüssen.
38. **Gobi Korma** ..... 9,95  
Frischer Blumenkohl gekocht in Kormasauce, frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlene Kokosnüssen.
39. **Gemüse-Pasanda** ..... 9,95  
Frisch gemischtes Gemüse, gekocht in Spezialsauce, frischer Sahne, gemahlene Mandeln und Pistazien.
40. **Curry Pakora**  ..... 9,95  
Ein Curry aus gemischtem Gemüse-Pakora, Kräutern, Gewürzen und spezieller Kichererbsenmehl-Joghurt-Sauce.

## Veganes Curry

41. **Dal Tarka**  ..... 9,95  
Gelbe Linsen gekocht in Spezialsauce, Kräutern und Gewürzen.
42. **Aloo Matar**  ..... 9,95  
Kartoffeln und Erbsen gekocht in Soße, Kräutern und Gewürzen.
43. **Kichererbsen Bhuna**  ..... 9,95  
Ein wenig scharfes Curry aus Kichererbsen, Kräutern, Gewürzen und Soße.
44. **Kichererbsen Palak "saag"**  ..... 9,95  
Frischer Spinat in Kräutern, Gewürzen und Kichererbsen gekocht.
45. **Kichererbsen mit Kartoffeln**  ..... 9,95  
Kartoffeln und Kichererbsen gekocht in Soßensauce, Kräutern und Gewürzen.
46. **Bombay Aloo**  ..... 9,95  
Speziell zubereitete und gekochte Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen.
47. **Sag Aloo**  ..... 9,95  
Frischer Spinat und Kartoffeln in Kräutern und Gewürzen gekocht.
48. **Aloo Gobi**  ..... 9,95  
Blumenkohl mit Kartoffeln, gekocht mit Kräutern und Gewürzen.
49. **Pilz-Balti**  ..... 9,95  
Pilze gekocht in einer speziellen Sauce, Kräutern, Gewürzen und frischen Zwiebeln und Paprika.
50. **Zucchini Rogan Josh**  ..... 9,95  
Frische Zucchini, zubereitet mit maximalem Einsatz von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.
51. **Aubergine**  ..... 9,95  
Frische Auberginen gekocht in spezieller Soße, Kräutern und Gewürzen.
52. **Auberginen mit Kartoffeln**  ..... 9,95  
Frische Auberginen und Kartoffeln, gekocht in spezieller Soße, Kräutern und Gewürzen.
53. **Gemüse-Karahi**  ..... 9,95  
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Spezialsauce, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika.
54. **Gemüse Rogan Josh**  ..... 9,95  
Frisches gemischtes Gemüse, zubereitet mit maximalem Einsatz von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.
55. **Gemüse-Jalfrezi**  ..... 9,95  
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Jalfrezi-Sauce, frisch geschnittenen Zwiebeln, Paprika, Kräutern und Gewürzen.
56. **Gemüse-Madras**  ..... 9,95  
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Madras-Sauce, viel gemahlenem scharfem Chili, Gewürzen und Kräutern.
57. **Gemüse-Vindaloo**  ..... 9,95  
Frisches gemischtes Gemüse, gekocht in Spezialsauce, Kräutern, Gewürzen und maximal gemahlenem scharfem Chili.



PALAK PANEER



VINDALOO



PASANDA



KORMA



KARAHI

Reis nicht inbegriffen



## Traditionelle Currys

Huhn, Lamb, Rind are bonless



### Dopiaza

Ein beliebtes Curry, zubereitet mit frischen Zwiebeln und Gewürzen.

- |     |                        |       |
|-----|------------------------|-------|
| 58. | Huhn Dopiaza           | 9,95  |
| 59. | Lamm Dopiaza           | 11,95 |
| 60. | Riesengarnelen-Dopiaza | 12,95 |
| 61. | Rind Dopiaza           | 9,95  |

### Balti

Ein Curry mit spezieller Balti-Sauce, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika.

- |     |                      |       |
|-----|----------------------|-------|
| 62. | Huhn Balti           | 9,95  |
| 63. | Lamm Balti           | 11,95 |
| 64. | Riesengarnelen-Balti | 12,95 |
| 65. | Rind Balti           | 9,95  |

### Rogan Josh

Ein Curry mit maximalem Einsatz von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.

- |     |                           |       |
|-----|---------------------------|-------|
| 66. | Huhn Rogan Josh           | 9,95  |
| 67. | Lamm Rogan Josh           | 11,95 |
| 68. | Riesengarnelen Rogan Josh | 12,95 |
| 69. | Rind Rogan Josh           | 9,95  |

### Dahi

Ein Curry aus Bratensoße, Kräutern, Gewürzen und Joghurt

- |     |                     |       |
|-----|---------------------|-------|
| 70. | Huhn Dahi           | 9,95  |
| 71. | Lamm Dahi           | 11,95 |
| 72. | Riesengarnelen-Dahi | 12,95 |
| 73. | Rind Dahi           | 9,95  |

### Palak (sag)

Ein Curry aus frischem Spinat, Kräutern und Gewürzen.

- |     |                      |       |
|-----|----------------------|-------|
| 74. | Huhn Palak           | 9,95  |
| 75. | Lammpalak            | 11,95 |
| 76. | Riesengarnelen-Palak | 12,95 |
| 77. | Rind Palak           | 9,95  |

### Dansak

Ein süß-saures Curry aus frischen Linsen, Ananas, Kräutern und Gewürzen.

- |     |                       |       |
|-----|-----------------------|-------|
| 78. | Huhn Dansak           | 9,95  |
| 79. | Lamm Dansak           | 11,95 |
| 80. | Riesengarnelen-Dansak | 12,95 |
| 81. | Rind Dansak           | 9,95  |

## Jalfrezi

Ein mittelscharfes Curry aus frischen Zwiebeln, Paprika, Kräutern und Gewürzen.

- |     |                         |       |
|-----|-------------------------|-------|
| 92. | Huhn Jalfrezi           | 9,95  |
| 93. | Lamm Jalfrezi           | 11,95 |
| 94. | Riesengarnelen-Jalfrezi | 12,95 |
| 95. | Rind Jalfrezi           | 9,95  |

## Madras

Ein würziges Curry aus Kräutern, Gewürzen und viel scharfem gemahlenem Chili.

- |     |                       |       |
|-----|-----------------------|-------|
| 96. | Huhn Madras           | 9,95  |
| 97. | Lamm Madras           | 11,95 |
| 98. | Riesengarnelen Madras | 12,95 |
| 99. | Rind Madras           | 9,95  |

## Vindaloo

Ein sehr scharfes Curry aus Kräutern, Gewürzen und maximal scharfem gemahlenem Chili.

- |      |                         |       |
|------|-------------------------|-------|
| 100. | Huhn Vindaloo           | 9,95  |
| 101. | Lamm Vindaloo           | 11,95 |
| 102. | Riesengarnelen Vindaloo | 12,95 |
| 103. | Rind Vindaloo           | 9,95  |

## Masala

Ein Curry aus frischer Sahne, gemahlener Mandeln und Garam Masala.

- |      |             |       |
|------|-------------|-------|
| 104. | Huhn Masala | 9,95  |
| 105. | Lamm Masala | 11,95 |
| 106. | Rind Masala | 9,95  |

## Korma

Ein Curry aus frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlener Kokosnuss.

- |      |            |       |
|------|------------|-------|
| 107. | Huhn Korma | 9,95  |
| 108. | Lamm Korma | 11,95 |
| 109. | Rind Korma | 9,95  |

## Pasanda

Ein mildes Curry aus frischer Sahne, gemahlener Mandeln und Pistazien

- |      |              |       |
|------|--------------|-------|
| 110. | Huhn Pasanda | 9,95  |
| 111. | Lamm Pasanda | 11,95 |
| 112. | Rind Pasanda | 9,95  |

## Khasmiri

Ein fruchtiges Curry aus frischer Sahne, gemischten Früchten und gemahlener Mandeln.

- |      |              |       |
|------|--------------|-------|
| 113. | Huhn Pasanda | 9,95  |
| 114. | Lamm Pasanda | 11,95 |
| 115. | Rind Pasanda | 9,95  |



BADAMI



DOPIAZA



MADRAS



JALFREZI



BALTI

Reis nicht inbegriffen

## Spezialitäten von huhn Tikka Tandoori

Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert mit spezieller Tandoori-Sauce, Ingwer-Knoblauch-Paste, Kräutern, Gewürzen und im indischen Lehmofen gegrillt.

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 116. <b>Spezielles Butterhuhn</b>  .....  | 13,95 | 124. <b>Huhn Tikka Balti</b>  .....   | 11,95 |
|  Ein spezielles Curry aus huhn Tikka, gekocht in frischer Butter, Gewürzen, gemahlenden Mandeln und Kokosnuss, Tomatensauce und frischer Sahne. |       | Ein Curry aus huhn Tikka, Kräutern, Gewürzen, frischen Zwiebeln und Paprika und spezieller Balti-Sauce.  |       |
| 117. <b>Huhn Tikka Masala</b> .....  | 11,95 | 125. <b>Huhn Tikka Dopiaza</b>  .....   | 11,95 |
|  Ein Curry aus huhn Tikka in Masala-Sauce, gemahlenden Mandeln und frischer Sahne.  |       | Ein Curry aus huhn Tikka, frisch geschnittenen Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.  |       |
| 118. <b>Punjabi Korma</b> .....  | 11,95 | 126. <b>Huhn Tikka Dansak</b>  .....  | 11,95 |
|  Ein Curry aus knochenlosem Hühnchen in frischer Sahne, Kokosmilch und gemahlenden Kokosnüssen.   |       |  Ein süß-saures Curry aus huhn Tikka, Linsen, Ananas und Gewürzen.  |       |
| 119. <b>Hühn Badami</b> .....  | 11,95 | 127. <b>Huhn Tikka Jalfrezi</b>  .....  | 11,95 |
|  Ein mildes Curry aus knochenlosem Hühnchen in Spezialsauce, gehobelten Mandeln, gemahlenden Mandeln und frischer Sahne.                        |       |  Ein mittelscharfes Curry aus huhn Tikka, frisch geschnittenen Zwiebeln und Paprika, Kräutern und Gewürzen.       |       |
| 120. <b>Agra</b> .....   | 13,95 | 128. <b>Huhn Tikka Madras</b>  .....  | 11,95 |
|  Ein mildes Curry aus huhn Tikka, frischer Sahne und gemahlenden cashews.   |       |  Ein würziges Curry aus huhn Tikka, Kräutern, Gewürzen und viel scharfem gemahlenem Chili.                        |       |
| 121. <b>Huhn Red Fort</b>  .....   | 11,95 | 129. <b>Huhn Tikka Vindaloo</b>  .....  | 11,95 |
| Ein Curry aus huhn Tikka in Spezialsauce, Kräutern und Gewürzen.   |       |  Ein sehr scharfes Curry aus huhn Tikka, Kräutern, Gewürzen, Chiliflocken und maximal scharfem gemahlenem Chili. |       |
| 122. <b>Huhn Tikka-Mango</b> .....   | 11,95 | 130. <b>Huhn Tikka with Spinach</b>  .....  | 12,95 |
|  Ein Curry aus huhn Tikka in spezieller Mangosauce, Kräutern und Gewürzen.  |       | Ein Curry aus huhn Tikka, frischem Spinat, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch frischer Sahne.  |       |
| 123. <b>Huhn Tikka Rogan Josh</b>  .....  | 11,95 | 131. <b>Huhn Tikka Dahi</b>  .....  | 11,95 |
| Ein Curry aus huhn Tikka unter maximaler Verwendung von Tomaten, Kräutern und Gewürzen.  |       |  Ein Curry aus huhn Tikka, Soße, Kräutern, Gewürzen und Joghurt.  |       |



Reis nicht inbegriffen



## Tandoori-Spezialitäten

- 132. Huhn Tikka Tandoori** ..... 12,95  
 Hühnerstücke ohne Knochen, mariniert mit  
 Spezialsaucen, Ingwer-Knoblauch-Paste,  
 Kräutern und Gewürzen, im indischen  
 Lehmofen gegrillt und auf einer Grillplatte mit  
 frischen Zwiebeln und Paprika serviert.
- 133. Huhn Tikka Shaslik** ..... 13,95  
 Hühnerstücke ohne Knochen, mariniert  
 mit spezieller Tandoori-Sauce, Ingwer-  
 Knoblauch-Paste, Kräutern und Gewürzen,  
 im indischen Lehmofen gegrillt und auf einer  
 Grillplatte mit frischen Zwiebeln, Paprika,  
 Pilzen und Tomaten serviert.
- 134. Lamm Tikka Tandoori** ..... 15,95  
 Lammfleischstücke ohne Knochen, mariniert  
 mit spezieller Tandoori-Sauce, Ingwer-  
 Knoblauch-Paste, Kräutern und Gewürzen,  
 im indischen Lehmofen gegrillt und auf  
 einer Grillplatte mit frischen Zwiebeln und  
 Paprika serviert.
- 135. Gemischter Tandoori-Grill** ..... 15,95  
 Kombination aus Huhn Tikka, Lamm Tikka  
 und Kebab mit Kräutern, Gewürzen und  
 Tandoori-Sauce. Serviert auf einem Sizzler  
 mit frischen Zwiebeln und Paprika.
- 136. Riesengarnelen-Tandoori** ..... 18,95  
 Riesengarnelen gekocht in spezieller  
 Tandoori-Sauce, Kräutern und Gewürzen.  
 Serviert auf einem Sizzler mit frischen  
 Zwiebeln und Paprika.

## Biryani-Gerichte

- 137. Huhn Biryani** ..... 11,95  
 Hähnchen ohne Knochen, gekocht in einer  
 speziellen Sauce und gemischt mit  
 Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,  
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,  
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss.
- 138. Lamm-Biryani** ..... 13,95  
 Lammfleisch ohne Knochen, gekocht in  
 einer Spezialsaucen und gemischt mit  
 Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,  
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,  
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss.
- 139. Riesengarnelen-Biryani** ..... 13,95  
 Riesengarnelen in Spezialsaucen gekocht  
 und mit Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,  
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,  
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss  
 vermischt.
- 140. Huhn Tikka Biryani** ..... 12,95  
 Huhn Tikka, gekocht in einer speziellen  
 Sauce und gemischt mit Basmatireis,  
 Gewürzen, Kräutern, geschnittenen  
 Zwiebeln und Paprika, gemahlene  
 Mandeln und Kokosnuss.
- 141. Gemüse-Biryani** ..... 10,95  
 Mischen Sie frisches, in Spezialsaucen  
 gekochtes Gemüse und vermischen Sie es  
 mit Basmatireis, Gewürzen, Kräutern,  
 geschnittenen Zwiebeln und Paprika,  
 gemahlene Mandeln und Kokosnuss.

## Begleitungen Indisches Naan

- 142. Einfaches Naan** ..... 3,00  
 Superfeines Naan-Brot, gebacken im  
 indischen Lehmofen.
- 143. Naan mit Käse** ..... 4,00  
 Mit Spezialkäse gefülltes Naan-Brot,  
 gebacken im indischen Lehmofen.
- 144. Naan mit Knoblauch** ..... 4,00  
 Frischer Knoblauch und Koriander auf dem  
 Brot, im indischen Lehmofen gebacken.
- 145. Naan Knoblauch mit Käse** ..... 5,00  
 Naan-Brot, gefüllt mit Spezialkäse, Knoblauch  
 und Koriander auf dem Brot und im indischen  
 Lehmofen gebacken.
- 146. Keema Naan** ..... 5,00  
 Naan-Brot gefüllt mit Hackfleisch, frischem  
 Koriander auf dem Brot und im indischen  
 Lehmofen gebacken.
- 147. Zwiebel-Naan** ..... 4,50  
 Frisch geschnittene Zwiebeln und Koriander  
 auf dem Naan-Brot, im indischen Lehmofen  
 gebacken.
- 148. Naan mit Chili** ..... 4,50  
 Frisches Chili und Koriander auf dem  
 Naan-Brot, im indischen Lehmofen gebacken.
- 149. Peshwari Naan** ..... 4,50  
 Naan-Brot, gefüllt mit einer Mischung aus  
 gemahlener Kokosnuss, Mandeln, Zucker und  
 Mangomark und im indischen Lehmofen gebacken.
- 150. Bhatoora** ..... 3,50  
 In Öl gebratenes indisches Brot.
- 151. Tandoori Roti** ..... 3,00  
 Vollkornbrot im indischen Lehmofen gebacken.
- 152. Popadom** ..... 2,00  
 Ausgearbeitet mit Lentejas und Arroz.

## Basmati-Reis

Mit Gewürzen aromatisierter Reis

- 153. Gekochter Basmatireis** ..... 3,00
- 154. Basmati-Pilau-Reis** ..... 3,50
- 155. Basmati-Pilau-Reis mit Pilzen** ..... 4,50
- 156. Basmati-Pilau-Reis mit Gemüse** ..... 4,50
- 157. Gekochter Basmatireis mit Ei** ..... 4,50
- 158. Basmati-Pilau-Reis mit Fleisch** ..... 5,00
- 159. Gekochter Basmatireis mit Zitrone** ..... 4,50

## Nachspeisen Typisch indisch

- 160. Mango Eiscreme** ..... 3,50
- 161. Pistazieneis** ..... 3,50
- 162. Frittierte Milchbällchen in Sirup** ..... 3,50
- 163. Mango Lassi** ..... 3,50
- 164. Gesalzenes Lassi** ..... 3,50
- 165. Karottenpudding** ..... 3,50
- 166. Reispudding** ..... 3,50



**Extra Currysauce für Huhn Tikka Tandoori oder Biryani 3€  
Reis nicht inbegriffen**


## Menü für eine Person

25,00

167. Vorspeisen  
Zwiebel-Bhaji  
Zweites Gericht  
Huhn Red Fort  
Pilau-Reis  
Naan mit Käse   
Großes Bier  
Mango Eiscreme


## Menü für zwei

50,00

168. Vorspeisen  
Gemüse-Pakora + Hühnchen-Pakora  
Zweites Gericht  
Hühn Masala  
Lamb Rogan Josh  
Pilau-Reis  
Naan mit Käse   
Weinflasche des Hauses  
Mango Eiscreme


## Menü für drei

75,00

169. Vorspeisen  
Gemüse-Pakora + Hühn-Pakora + Hühn-Tikka  
Zweites Gericht  
Hühn-Masala  
Lamb Rogan Josh  
Dhal Tarka  
2 Pilau-Reis  
Naan mit Käse   
Weinflasche des Hauses  
Wasser  
1 Mango-Eis und 1 Pistazien-Eis

## Menü für vier

100,00

170. Vorspeisen  
Gemüse-Pakora + Hühn-Pakora + Hühn-Tikka + Zwiebel-Bhaji  
Zweites Gericht  
Hühn-Masala  
Lamb Rogan Josh  
Dhal Tarka  
Garnelen-Jalfrezi  
2 Pilau-Reis  
Naan mit Käse und Nan Knoblauch mit Käse   
2 Flaschen Wein des Hauses und 2 Wasser  
1 Mango-Eis und 1 Pistazien-Eis



## Biere

|                              |      |
|------------------------------|------|
| 171. Pinta                   | 4,50 |
| 172. Estrella Draft          | 3,50 |
| 173. Heineken                | 3,95 |
| 174. Cobra (Indisches Bier)  | 4,50 |
| 175. Coronita                | 4,50 |
| 176. Bier, kein Alkohol 0,0. | 3,50 |
| 177. Shandy                  | 3,50 |

## Alkoholfreie Getränke

Leitungswasser wird nicht serviert

|   |      |
|---|------|
| 178. Wasser 1/2 Liter                           | 2,95 |
| 179. Soda 1/2 Liter                             | 3,50 |
| 180. Coca cola, fanta, sprite, nestea 330cl     | 2,95 |
| 181. Säfte<br>(Orange, Ananas, Pfirsich, Apfel) | 2,95 |
| 182. Mango Lassi                                | 3,50 |

## Kaffee

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 183. Kaffee           | 2,00 |
| 184. Cortado          | 2,00 |
| 185. Langer Kaffee    | 2,50 |
| 186. Kaffee mit Milch | 2,50 |
| 187. Cappuccino       | 3,00 |
| 188. Irischer Kaffee  | 4,50 |

## Tee

|                      |      |
|----------------------|------|
| 189. Pennyroyal Mint | 2,50 |
| 190. Kamille         | 2,50 |
| 191. Klassischer Tee | 2,50 |
| 192. Roter Tee       | 2,50 |
| 193. Grüner Tee      | 2,50 |
| 194. Zitronentee     | 2,50 |
| 195. Carajillo       | 2,50 |

## Whisky

|  |      |
|--|------|
| 196. Ballantines, Red Label, J&B<br>Cutty Sark, Famous Grose | 4,50 |
| 197. Black Label, Cardhu, Chivas                             | 5,50 |

## Brandys

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 198. Carlos III, Magno, Terry | 2,95 |
| 199. Soberano, 103, Veterano  | 2,95 |

## Gins

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 200. Bacardi, Smirnoff, Beefeater | 5,00 |
| 201. Gordons, Larios, Bombay      | 5,00 |

## Vorspeisen

|   |      |
|---|------|
| 202. Cointreau                          | 4,50 |
| 203. Tia Maria, Grappa, Malibu, Campari | 3,50 |
| 204. Negrita, Martini                   | 3,50 |

## Kombinierte Longdrinks

|                    |      |
|--------------------|------|
| 205. Aperol Spritz | 8,00 |
| 206. Gin Tonic     | 8,00 |
| 207. Whisky Cola   | 8,00 |

## Hausweinglas

|                   |      |
|-------------------|------|
| Rot / Rosa / Weiß | 3,50 |
|-------------------|------|

## Rotweine

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
|                                  |  |  |
| 208. Kam von zu Hause            |   | 12,95   |
| 209. Torres Sangre de Toro       | 8,95  | 16,95   |
| 210. Faustino VII                | 8,95  | 16,95   |
| 211. Marqués de Cáceres          | 10,50   | 19,95   |
| 212. Ramón de Bilbao             | 12,95   | 22,95   |
| 213. Macia Batle „Mallorca-Wein“ |   | 20,95   |
| 214. Cune                        |   | 18,95   |
| 215. El Coto                     |   | 16,95   |

## Roséweine

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
|                                  |  |  |
| 216. Kam von zu Hause            |   | 12,95   |
| 217. Mateus Rosse                |   | 16,95   |
| 218. Faustino                    |   | 16,95   |
| 219. Marqués de Cáceres          | 8,50  | 16,95   |
| 220. Cune                        |   | 18,95   |
| 221. El Coto                     |   | 16,95   |
| 222. Ramón Bilbao                |   | 22,95   |
| 223. Macia Batle „Mallorca-Wein“ |   | 20,95   |
| 224. Viña Sol                    |   | 16,95   |

## Weißweine

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
|                                 |  |  |
| 225. Kam von zu Hause           |   | 12,95   |
| 226. Viña Sol                   | 9,95  | 17,95   |
| 227. Blanco Pescador            | 8,95  | 16,95   |
| 228. Chadonay                   |   | 18,95   |
| 229. Marqués de Cáceres Verdejo | 8,95  | 16,95   |
| 230. Faustino                   | 8,95  | 16,95   |
| 231. Cune                       |   | 18,95   |
| 232. El Coto                    |   | 16,95   |
| 233. Ramón Bilbao               |   | 22,95   |

## Tolles Reserwat

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 234. Faustino V         | 29,95 |
| 235. Marqués de Cáceres | 29,95 |

## Sangría

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 236. Sangría 1/2 Liter            | 6,95  |
| 237. Sangría 1 Liter              | 12,95 |
| 238. Sangría de Champagne 1 Liter | 14,95 |
| 239. Tasse Tinto de Verano        | 4,00  |

## Cava

|  |       |
|--|-------|
| 240. Codorniu (Trocken und halbtrocken)  | 15,95 |
| 241. Freixenet (Trocken und halbtrocken) | 15,95 |
| 242. Kleiner Cava                        | 5,95  |