

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



HERZLICH WILLKOMMEN IM
INDISCHEM SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



MUGHAL



Lassen Sie sich von unseren orientalischen Spezialitäten verwöhnen! Ob Fisch, Halal, vegetarisch oder vegan, gerne bereiten wir die Gerichte nach Ihren individuellen Wünschen zu.

Teilen Sie uns mit, wenn Sie mehr Schärfe, auf einzelne Zutaten verzichten oder einen Klassiker möchten. Sollten Sie ein Gericht nicht auf der Karte finden, bereiten unsere Köche dieses gerne, nach unseren Möglichkeiten zu.



Allergenkennzeichnung nach Eu-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut).
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel,
- 4 Nitritpökelsalz
- 5 Farbstoff
- 6 Geschwärtzt
- 7 Säuerungsmittel,
- 8 Koffeinhaltig
- 9 Phosphat
- 10 Süßungsmittel
- 11 Chininhaltig
- 12 Taurin

Druckfehler / Irrtümer vorbehalten.
Alle Speisen und Getränke inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

SUPPEN SOUPS

Zu unseren Suppen servieren wir frische Kräuter wie Koriander, Minze oder Ingwer.

- | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | TOMATEN SUPPE
Hausgemachte indische Suppe mit Tomaten und Masala Gewürzen ⁹ /
<i>Homemade Indian soup with tomatoes and Masala spices</i> | 4,00 |
| 2 | DAL SUPPE
Hausgemachte indische Suppe mit Linsen, Kurkuma und schwarzem Pfeffer ⁹ /
<i>Homemade Indian soup with lentils, turmeric and Black pepper</i> | 4,50 |
| 3 | SABZI SUPPE
Hausgemachte indische Suppe mit buntem Gemüse und frischem Koriander /
<i>Homemade Indian soup with colorful vegetables and fresh coriander</i> | 4,50 |
| 4 | KOKOS SUPPE
Hausgemachte indische Suppe mit Kokos - leicht süßlich /
<i>Homemade Indian soup with coconut - slightly sweet</i> | 5,00 |
| 5 | CHICKEN SUPPE
Indische Suppe mit Hühnerfleisch / <i>Indian soup with chicken</i> | 5,50 |
| 6 | INDISCHE HUMMER-CREME-SUPPE
Kokos Suppe mit Sherry / <i>Coconut soup with sherry</i> | 6,00 |

FINGERFOOD & VORSPEISEN

FINGERFOOD & APPETIZERS

Zu unseren hausgemachten Samosa, Pakora und Papadam servieren wir bunte Saucen. Die Teig-, Gemüse und Fleischspeisen werden im klassischen Lehmofen, dem Tandoor, über offenem Feuer gegart, gebacken oder gegrillt.

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 8 | FALAFEL EDAME & HERBS (VEGAN)
Falafel Edame und Kräuter / <i>Falafel Edame and herbs</i> | 6,50 |
| 9 | ROTE BEETE PUFFER (VEGAN)
Rote Beete Puffer/ <i>Beetroot buffers</i> | 8,50 |
| 10 | PAPPADAM
Linsenwaffeln aus dem Tandoor / <i>Lentil waffles from the tandoor</i> | 2,00 |
| 11 | ONION BHAJI
In Kichererbsenteig ausgebackene Zwiebelringe / <i>In chickpea dough deep-fried onion rings</i> | 4,90 |
| 12 | VEGETABLE SAMOSA
Kichererbsenteig Täschchen, gefüllt mit Gemüse / <i>Chickpea dough little pocket, full with vegetables</i> | 5,00 |
| 13 | VEGETABLE PAKORA
In Kichererbsenteig ausgebackene Zucchini, Kartoffeln und Auberginen /
<i>Cucumbers dumplings, potatoes and aubergines</i> | 4,90 |
| 14 | PANEER PAKORA
In Kichererbsenteig ausgebackener hausgemachter Käse ⁹ /
<i>Stuffed homemade cheese in chickpea dough</i> | 5,50 |
| 15 | CHICKEN PAKORA
In Kichererbsenteig ausgebackene Hühnchenstreifen / <i>Chicken strips stewed in chickpea dough</i> | 5,50 |
| 16 | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER
Samosa, Pakora und Raita für 2 Personen ⁹ / <i>Samosa, Pakora and Raita for 2 people</i> | 10,50 |
| 17 | SAMOSA
Kichererbsenteig Täschchen, gefüllt mit Schafskäse und roter Beete /
<i>Chickpea dough pockets filled with sheep's cheese and beetroot</i> | 6,00 |



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



BUNTE SALATE COLORFUL SALADS

Die gemischten Salate werden mit einem hausgemachtem weißen Kräuterdressing serviert.

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 20 | TOMATEN SALAT
Tomaten mit indischem Hausdressing ^g /
<i>Tomatoes with Indian house dressing</i> | 4,00 |
| 21 | GEMISCHTER SALAT
Salat mit indischem Hausdressing ^g /
<i>Salad with Indian house dressing</i> | 5,00 |
| 22 | SALAT MIT FISCHFILET
Gemischter Salat mit Fischfilet, Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer ^{d g} /
<i>Mixed salad with fish fillet, onions, chick peas and ginger</i> | 8,00 |
| 23 | SALAT MIT GARNELEN
Riesengarnelen auf Salat mit Hausdressing ^{b d g} /
<i>Giant prawns on salad with house dressing</i> | 11,90 |

KLASSISCHE TANDOORI BROTE CLASSIC INSERTS

Alle Brote werden hausgemacht, im Tandoori (= klassischer Lehmofen) über offenem Feuer gebacken und warm serviert

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 30 | PLAIN DAHI
Frischer Joghurt ^g / <i>Fresh yoghurt</i> | 2,50 |
| 31 | NAN
Warmer Fladen aus dem Tandoor ^{a (Weizen)} /
<i>Warm fancy from the tandoor</i> | 3,00 |
| 32 | BUTTER NAN
Warmer Fladen aus dem Tandoor mit zerlassener Butter ^{a (Weizen)} /
<i>Warm tartoor with melted butter</i> | 3,80 |
| 33 | CHAPATI
Warmer Vollkorn Fladen aus dem Tandoor ^{a (Roggen)} /
<i>Warm whole grain loaf from the tandoor</i> | 2,80 |
| 34 | LACHSAN KULCHA
Hefefladen gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln ^{a (Weizen)} /
<i>Yeast fillet stuffed with garlic or onion</i> | 3,80 |
| 35 | PANEER KULCHA
Hefefladen gefüllt mit hausgemachtem Käse ^{a (Weizen) g} /
<i>Yeast fillet stuffed with homemade cheese</i> | 3,90 |
| 36 | KEEMA PARATHA
Hefefladen gefüllt mit Lammhackfleisch ^{a (Weizen)} /
<i>Yeast fillet stuffed with minced lamb</i> | 4,20 |
| 37 | KHEERE KA RAITA
Joghurt mit Gurken ^g / <i>Yogurt with cucumbers</i> | 4,50 |
| 38 | REIS EXTRA / RICE EXTRA | 2,00 |



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



TANDOORI - KHAJANA

BARBECUE SPECIALTIES

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 40 | LAMM TIKKA
Mariniertes Lammfilet vom Spieß, auf der heißen Cecillia Platte serviert ^g /
<i>Marinated lamb fillet of the spit, on the hot Cecillia plate served</i> | 18,00 |
| 41 | CHICKEN TANDOORI
Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen, auf der heißen Cecilia Platte serviert /
<i>Grilled chicken meat on the bone, served on the hot Cecilia plate</i> | 16,90 |
| 42 | CHICKEN TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, auf der heißen Cecilia Platte serviert /
<i>Grilled chicken fillet, served on the hot Cecilia plate</i> | 17,50 |
| 43 | CHICKEN ACHARI TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer,
auf der heißen Cecilia Platte serviert, scharf ^g /
<i>Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger, served on the hot Cecilia plate, spicy</i> | 17,50 |
| 44 | CHICKEN GARLIC TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Knoblauch
und Koriander, auf der heißen Cecillia Platte serviert ^g /
<i>Grilled chicken fillet, marinated with garlic and coriander, served on the hot Cecillia plate</i> | 17,90 |
| 45 | CHICKEN MALAI TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch
und Joghurt, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^{g h} /
<i>Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt,
served on the hot Cecilia plate</i> | 17,90 |
| 46 | JHEENGA TANDOORI
Tandoori Garnelen in Joghurt mariniert, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^{b d g} /
<i>Tandoori prawns marinated in yogurt, on the hot Cecilia plate served</i> | 22,00 |
| 47 | MIXED GRILL PLATE
Drei Tandoori Spezialitäten, serviert auf der heißen Cecilia Platte /
<i>Three Tandoori specialties, served on the hot Cecilia plate</i> | 22,90 |
| 48 | MUGHAL GRILL PLATE
Hühnerbrust, Hühnerkeule, Lammfilet und Garnelen gegrillt, mit Knoblauch, Ingwer,
grünem Chili und Koriander, serviert auf der heißen Cecilia Platte /
<i>Chicken breast, chicken leg, lamb fillet and prawns grilled, with garlic, ginger, green chili
and coriander, served on the hot Cecilia plate</i> | 23,90 |
| 49 | SEEK KEBAB
Saftiges, gehacktes Lammfleisch, mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung und
kleingehackten Zwiebeln. Auf Spießern gerollt und im Tandoor gegrillt. /
<i>Fine mince of lamb flavoured with herbs and ground onions. Broiled on skewers in the tandoor</i> | 23,90 |
| 50 | GEGRILLTE LAMMKOTLETT (4 Stück)
Mit Nan ^g / <i>With Nan</i> | 22,50 |
| 51 | GEGRILLTE LAMMKEULE (1 Stück)
mit Basmatireis ^g / <i>Grilled leg of lamb with basmati rice</i> | 22,90 |



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



BIRYANI RICE SPECIALTIES

- 55 **VEGETABLE BIRYANI** 16,00
Biryani Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und kräftigen indischen Gewürzen /
Biryani tomato curry with seasonal vegetables and strong Indian spices
- 56 **CHICKEN BIRYANI** 18,90
Biryani Reis mit Hühnerbrust und kräftigen indischen Gewürzen /
Biryani rice with chicken breast and strong Indian spices
- 57 **BEEF BIRYANI** 18,90
Reisgericht mit Rinderfilet und kräftigen indischen Gewürzen ^g /
Rice dish with beef fillet and strong Indian spices
- 58 **LAMM BIRYANI** 19,00
Biryani Reis mit Lamm und kräftigen indischen Gewürzen /
Biryani rice with lamb and strong Indian spices
- 59 **MIXED BIRYANI** 20,50
Reisgericht mit Huhn, Lamm, Gemüse und indischen Gewürzen /
Rice dish with chicken, lamb, vegetables and Indian spices
- 60 **PRAWNS BIRYANI** 22,00
Biryani Reis mit Garnelen und kräftigen indischen Gewürzen ^{b d} /
Biryani rice with shrimp and strong Indian spices

THALI THALI

Thali bedeutet „Platte“ und bezeichnet die Zusammenstellung verschiedener Currys mit bunten Beilagen. Zu allen Thalys servieren wir Basmati Reis, Chapati und Raita.

- 70 **THALI VEGETABLES** 19,90
Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} /
Three different vegetable dishes with chapati and raita
- 71 **MEAT THALI** 20,90
Drei verschiedene Fleischgerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} /
Three different meat dishes with chapati and raita
- 72 **MIXED THALI** 22,00
Zwei verschiedene Fleisch- und zwei Gemüsegerichte mit Chapati und Raita ^{a (Gerste, Roggen) d g} /
Two different meat and two vegetable dishes with Chapati and Raita
- 73 **MUGHAL THALI** 24,00
Fisch-, Gemüse-, Lamm- und Hühnergerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} /
Fish, vegetables, lamb and chicken dishes with Chapati and Raita

VEGETARISCHES & VEGANES VEGETARIAN & VEGAN

- 80 **DAL MAKHNI** 14,40
Braunes Curry mit schwarzen Linsen ^g / *Brown curry with black lentils*
- 81 **DAL TARKA** 14,40
Gelbes Curry mit Chana Linsen ^g / *Yellow curry with chana lentils*
- 82 **BOMBAY ALU** 14,40
Rotes Curry mit Tomaten und Kartoffeln ^g / *Red curry with tomatoes and potatoes*
- 83 **LADYFINGER MASALA** 14,40
Rotes Masala Curry mit Tomaten, Okraschoten und frischem Ingwer ^g /
Red masala curry with tomatoes, okra and fresh ginger
- 84 **CHANA MASALA** 14,40
Rotes Masala Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln, Tomaten und Ingwer ^g /
Red masala curry with chickpeas and potatoes, tomatoes and ginger
- 85 **NAVRATAN KORMA** 14,40
Gelbes Kokos Sahne Curry mit saisonalem Gemüse, Cashews und Mandeln ^{g h} /
Yellow coconut curry with seasonal vegetables, cashews and almonds

VEGETARISCHES & VEGANES VEGETARIAN & VEGAN

- 86 **SHAHI BAIGAN** 14,40
Gelbes Curry mit Auberginen, Mandeln und hausgemachtem Käse^{9h} /
Yellow curry with aubergines, almonds and homemade cheese
- 87 **ALU GOBI MASALA** 14,90
Rotes Masala Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl⁹ /
Red masala curry with potatoes and cauliflower
- 88 **MALAI KOFTA** 14,90
Gelbes Curry mit Mandeln, hausgemachten Käseklöschen^{9h} /
Yellow curry with almonds, homemade cheeseballs
- 89 **MIXED VEGETABLES** 14,90
Rotes Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und frischem Ingwer⁹ /
Red tomato curry with seasonal vegetables and fresh ginger
- 90 **PALAK PANEER** 14,90
Grünes Curry mit Spinat und hausgemachtem Käse⁹ /
Green curry with spinach and homemade cheese
- 91 **KARAI PANEER** 15,50
Hausgemachter Käse gebraten in Currysauce mit Tomaten,
Paprika, Zwiebeln⁹ /
Homemade cheese fried in curry sauce with tomatoes, peppers, onions
- 92 **PANEER JALFREZI** 15,50
Rotes scharfes Tomaten Curry mit Paprika, Zwiebeln und
hausgemachtem Käse⁹ /
Red hot tomato curry with peppers, onions and homemade cheese
- 93 **PANEER BUTTER MASALA** 15,50
Rotes Curry mit hausgemachtem Käse, Mandeln, Cashews und Honig⁹ /
Red curry with homemade cheese, almonds, cashews and honey
- 94 **PANEER MAKHNI** 15,50
Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Creamsauce⁹ /
Homemade cheese in tomato butter cream sauce
- 95 **BHINDI CHANA** 15,50
Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und Koriander⁹ /
Okra with chickpeas, fried with tomatoes, onions, Ginger, Garlic and Coriander
- 96 **CHILI PANEER** 15,50
Hausgemachter Käse in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander⁹ /
Homemade cheese in chili sauce, ginger, garlic and coriander
- 97 **PANEER PASANDA** 15,90
Gelbes Curry mit Mandeln und hausgemachtem Käse^{9h} /
Yellow curry with almonds and homemade cheese
- 98 **BAZI BICKRUMPORI** 15,90
Braunes süßlich-scharfes Curry mit mariniertem Gemüse⁹ /
Brown sweetish-spicy curry with marinated vegetables
- 99 **VEGETABLE ROT CURRY** 18,00
frisches Gemüse mit rotem Thai Curry und Kokosmilch /
fresh vegetables with red Thai curry and coconut milk
- 281 **BAIGAN BUTTER** 16,00
gegrillte Aubergine mit Knoblauch, Zwiebeln, grünem Chili und indischen Gewürzen /
grilled eggplant with garlic, onions, green chili and Indian spices

ZARTES HUHN TENDER CHICKEN

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 105 | CHICKEN VINDALOO
Rotes Curry mit Hühnerbrust und frischer roter Chili, sehr scharf ^g /
<i>Red curry with chicken breast and fresh red chili, very spicy</i> | 14,90 |
| 106 | CHICKEN JALFREZI
Rotes Curry mit Hühnerbrust, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, scharf ^g /
<i>Red curry with chicken breast, tomatoes, peppers and onions, spicy</i> | 14,90 |
| 107 | CHICKEN PALAK
Grünes Curry mit Hühnerbrust, cremigem Spinat und Masala Gewürzen ^g /
<i>Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices</i> | 15,50 |
| 108 | CHICKEN NILGIRI
Grünes Curry mit Hühnerbrust, Korianderblättern, orientalischen Kräutern,
grünem Chili und Minze /
<i>Green curry with chicken breast, coriander leaves, oriental herbs, green chili and mint</i> | 15,50 |
| 109 | CHICKEN SABZI
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, saisonalem Gemüse und kräftigen Gewürzen ^{g/}
<i>Yellow curry with chicken breast, seasonal vegetables and strong spices</i> | 15,90 |
| 110 | CHICKEN CURRY
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten und Ingwer ^g /
<i>Yellow curry with chicken breast, fresh tomatoes and ginger</i> | 15,90 |
| 111 | CHICKEN KORMA
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch und Mandeln ^{g^h} /
<i>Yellow curry with chicken breast, coconut milk and almonds</i> | 15,90 |
| 112 | CHICKEN MANGO
Gelbes Curry mit Hühnerbrust, frischer Mango und Mandeln ^{g^h} /
<i>Yellow curry with chicken breast, fresh mango and almonds</i> | 15,90 |
| 113 | CHICKEN TAKA TAK
Gelbes Curry mit Tandoori Huhn, Zitrone, schwarzem Pfeffer & Masala Gewürzen ^g /
<i>Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices</i> | 15,90 |
| 114 | CHICKEN MADRAS
Rotes Madras Curry mit Hühnerbrust und Kokosmilch, scharf /
<i>Red Madras curry with chicken breast and coconut milk, spicy</i> | 16,00 |
| 115 | CHICKEN CHILI
Rotes Curry mit Hühnerbrust, Paprika und Zwiebeln, süß sauer, sehr scharf ^g /
<i>Red curry with chicken breast, peppers and onions,
sweet sour, very spicy</i> | 16,00 |
| 116 | CHICKEN TIKKA MASALA
Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews und Honig ^{g^h} /
<i>Red curry with grilled chicken breast, almonds, cashews and honey</i> | 16,50 |
| 117 | CHICKEN ROT CURRY
Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Chicken breast with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 16,90 |
| 118 | BUTTER CHICKEN
Rotes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten, Cashews und weißem Pfeffer ^{g^h} /
<i>Red curry with chicken breast, fresh tomatoes, cashews and white pepper</i> | 17,00 |
| 119 | CHICKEN TIKKA MASALA PANEER
Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews, Honig und hausgemachtem Käse ^{g^h} /
<i>Red curry with grilled chicken breast, almonds, cashews, honey and homemade cheese</i> | 17,50 |

SCHMACKHAFTES LAMM

TASTY LAMB

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 125 | LAMM LADYFINGER
Braunes Curry mit Lamm, Okraschoten, Knoblauch und Ingwer ^g /
<i>Brown curry with lamb, okra pods, garlic and ginger</i> | 17,90 |
| 126 | LAMM CURRY
Rotes klassisches Curry mit Lamm, frischen Tomaten und frischem Ingwer ^g /
<i>Red classic curry with lamb, fresh tomatoes and Fresh ginger</i> | 17,90 |
| 127 | LAMM KORMA
Gelbes Curry mit Lamm, Kokos, Cashews und Mandeln ^{g,h} /
<i>Yellow curry with lamb, coconut, cashews and almonds</i> | 17,90 |
| 128 | LAMM VINDALOO
Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln und Spices, sehr scharf ^g /
<i>Curry with lamb, coconut, potatoes and spices, very spicy</i> | 17,90 |
| 129 | LAMM DANSAG
Grünes Curry mit Lamm, cremigen Spinat und Masala Gewürzen ^g /
<i>Green curry with lamb, creamy spinach and Masala spices</i> | 17,90 |
| 130 | KEMA CURRY
Gelbes Curry mit Lammhackfleisch, Erbsen und Kartoffeln ^g /
<i>Yellow curry with lamb chops, peas and potatoes</i> | 17,90 |
| 131 | LAMM MADRAS
Rotes Madras Curry mit Lamm, Kokosnuss und Spices, scharf ^g /
<i>Red Madras curry with lamb, coconut and spices, spicy</i> | 17,90 |
| 132 | LAMM NILGIRI
Grünes Curry mit Lamm, Korianderblättern, orientalischen Kräutern, grünem Chili und Minze ^g /
<i>Green curry with lamb, coriander leaves, oriental herbs, green chili and mint</i> | 18,00 |
| 133 | LAMM TIKKA MASALA
Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten ^g /
<i>Red Masala Curry with Tandoori Lamb and Fresh tomatoes</i> | 18,00 |
| 134 | LAMM ROT CURRY
Lammfleisch mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Lamb with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 18,00 |
| 135 | LAMM TIKKA MASALA PANEER
Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm, frischen Tomaten und hausgemachtem Käse ^g /
<i>Red Masala Curry with Tandoori Lamb and Fresh tomatoes</i> | 19,50 |

KÖSTLICHES VOM RIND

DELICIOUS OF BEEF

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 140 | BEEF MASALA
Rotes Masala Curry mit Rinderfilet ^g / <i>Red masala curry with beef fillet</i> | 15,90 |
| 141 | BEEF CURRY
Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^g /
<i>Red curry with beef fillet, fresh tomatoes and ginger</i> | 15,90 |
| 142 | BEEF VINDALOO
Rotes Curry mit Rinderfilet, Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf ^g /
<i>Red curry with beef fillet, potatoes, special spices Goa, very sharp</i> | 16,50 |
| 143 | BEEF KORMA
Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Rinderfilet ^{g,h} /
<i>Yellow curry with almonds, cream and beef fillet</i> | 16,50 |
| 144 | BEEF NILGIRI
Grünes Curry mit Rinderfilet, frischen Korianderblättern, orientalischen
Kräutern, grünem Chili, Minze und Kokos ^g /
<i>Green curry with beef fillet, fresh coriander leaves, oriental herbs, green chili, mint and coconut</i> | 17,00 |
| 145 | BEEF ROT CURRY
Rindfleisch mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Beef with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 17,00 |

FEINSTE ENTE *FINEST DUCK*

- 150 **ENTE SUMRAT** 17,00
Gelbes Kokos Curry mit saisonalem Gemüse und Entenbrust /
Yellow coconut curry with seasonal vegetables and duck breast
- 151 **ENTE MANGO** 17,00
Gelbes Curry mit knusprigem Entenbrustfilet, Mandeln und Mango /
Yellow curry with crispy duck breast fillet, almonds and mango
- 152 **ENTE MUGHAL** 18,00
Gelbes Kokos Curry mit knuspriger Ente nach Art des Hauses /
Yellow coconut curry with crispy duck in the style of the house
- 153 **ENTE JALFREZI** 18,00
Rotes scharfes Masala Curry mit Entenbrust, Paprika und Zwiebeln, scharf /
Red spicy masala curry with duck breast, peppers and onions, spicy
- 154 **ENTE TIKKA MASALA** 18,00
Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Entenbrust /
Red masala tomato curry with tandoori duck breast
- 155 **ENTE CURRY** 18,00
Rotes Masala Curry mit Entenbrust, frischen Tomaten und Ingwer /
Red masala curry with duck breast, fresh tomatoes and ginger
- 156 **ENTE ROT CURRY** 18,00
Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
Crispy duck with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk
- 157 **ENTE TIKKA MASALA PANEER** 19,50
Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Entenbrust und hausgemachtem Käse⁹ /
Red masala tomato curry with tandoori duck breast and homemade cheese

FRISCHER FISCH *FRESH FISH*

- 160 **FISH CURRY** 15,00
Gelbes Curry mit Fischfilet, frischen Tomaten und Ingwer^{d,g} /
Yellow curry with fish fillet, fresh tomatoes and ginger
- 161 **FISH NILGIRI** 15,50
Grünes Curry mit Korianderblättern, orientalischen Kräutern, Kokosnussmilch,
grünem Chili und Minze^d /
Green curry with coriander leaves, oriental herbs, Coconut milk, green chili and mint
- 162 **FISH PALAK** 15,50
Grünes Curry mit cremigem Spinat und Fischfilet^{d,g} / *Green curry with creamy spinach and fish fillet*
- 163 **FISH MASALA** 16,50
Rotes Masala Curry mit Fischfilet^{d,g} / *Red masala curry with fish fillet*

KÖSTLICHE GARNELEN *DELICIOUS SHRIMP*

- 165 **PRAWNS CURRY** 18,90
Gelbes klassisches Curry mit Garnelen, frischen Tomaten und Ingwer^{b,d} /
Yellow classic curry with shrimp, fresh tomatoes and ginger
- 166 **PRAWNS MASALA** 19,00
Rotes Masala Curry mit Garnelen^{b,d} / *Red masala curry with shrimps*
- 167 **PRAWNS MADRAS** 19,50
Rotes Curry mit Garnelen, scharf^{b,d} / *Red curry with prawns, spicy*
- 168 **PRAWNS TIKKA MASALA** 20,90
Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Garnelen^{b,d} /
Red masala tomato curry with tandoori shrimp
- 169 **PRAWNS NILGIRI** 19,50
Grünes Curry mit Garnelen, Korianderblättern, orientalischen Kräutern,
Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze^{b,d} /
Green curry with prawns, coriander leaves, oriental herbs, coconut milk, green chili and mint
- 170 **PRAWNS ROT CURRY** 20,50
Garnelen mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch^{b,d} /
Prawns with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk

SÜSSES DESSERT

- 175 **MANGOCREME** Hausgemachte Mangocreme⁹ / *Homemade mango cream* 4,50
- 176 **GULAB JAMUN** 5,00
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken⁹ / *Balls of milk and curd, baked in honey*
- 177 **FIRNI** Milchreis indischer Art⁹ / *Milk rice of Indian art* 4,50
- 178 **GAJAR HALWA** Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen^h /
Grated carrots with almonds and raisins 5,00

DIE NEUE ART LEICHT ZU ESSEN

THE NEW STYLE TO EAT LIGHT FOOD

- 250 CHICKEN TANDOORI MASALA** **22,00**
Gegrilltes Hühnerfleisch am Knochen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
Grilled chicken meat on the bone with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice
- 251 LAMM TIKKA MASALA** **22,90**
Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
Red masala curry with tandoori lamb and fresh tomatoes with masala sauce, fried vegetables and basmati rice
- 252 CHICKEN ACHARI TIKKA MASALA** **22,90**
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer mit Masalasaucce, gebratenem Gemüse und Basmatireis, scharf ^g /
Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice
- 253 CHICKEN TIKKA MASALA** **21,90**
Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
Grilled chicken fillet iwth Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice
- 254 CHICKEN MALAI TIKKA MASALA** **22,90**
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^{gh} /
Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice
- 255 LAMB SEEK KEBAB MASALA** **22,90**
Lamm Seek Kebab (Lammhackfleisch auf einem Spies gegrillt) mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
Lamb Seek Kebab (Lamb Minced Grilled on a Spit) with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice
- 256 GEGRILLTE LAMMKEULE MASALA (2 Stück)** **22,50**
Gegrillte Lammkeule mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
Grilled quail with roasted vegetables and basmati rice
- 257 LAMM KOTELETT MASALA (4 Stück)** **22,90**
Gegrilltes Lammkotelett mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
Grilled lamb chop with Masalasaucce, fried vegetables and basmati rice
- 258 GEGRILLTE KING PRAWNS MASALA** **23,90**
Gegrillte Riesengarnelen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^b /
Grilled king prawns with masala sauce, roasted vegetables and basmati rice



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



INTERNATIONALE GERICHTE

INTERNATIONAL DISHES

	Kinder	Normal
280 SPAGHETTI mit Knoblauch nach indischer Art ^{a g} / <i>Indian-style spaghetti with garlic</i>	10,90	13,90
285 WIENER SCHNITZEL Wahlweise vom Huhn oder Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites ^{a c} / <i>with potato salad or French fries</i>		14,90
286 PORTION POMMES FRITES mit indischer Sauce oder Ketchup ^{a c g} / <i>with indian sauce or Ketchup</i>		4,90
287 GEGRILLTE RINDER SPARERIBS mit Nanbrot ^a / <i>grilled beef spareribs with naan bread ^a</i>		16,90
288 LAMMHAXSE VOM GRILL Wahlweise mit Spätzle, Reis oder Nanbrot ^{a c g} / <i>Lamb shank Optionally with spaetzle, rice or Nan bread</i>		18,90
289 LAMMKOTELETT Wahlweise mit Spätzle, Reis oder Nanbrot ^{a c g} / <i>Lamb chop Optionally with spaetzle, rice or Nan bread</i>		17,90
290 U5 RIESENGARNELEN 3 STÜCK Wahlweise mit Reis oder Nanbrot ^{a b} / <i>U5 king prawns 3 pieces Optionally with rice or Nan bread</i>		23,90
291 GEGRILLTE DORADE mit Kartoffelsalat ^d / <i>Grilled sea bream with Potato salad</i>		19,90
292 SOMMER SALAT gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenfleisch, dazu Nanbrot ^a / <i>mixed salad with fried chicken, with Nan bread</i>		14,90
293 ENTEN SALAT gemischter Salat mit gebratener Entenbrust, dazu Nanbrot ^a / <i>mixed salad with fried duck breast, with Nan bread</i>		15,90
294 FISCH SALAT gemischter Salat mit gebratenem Fischfilet, dazu Nanbrot ^a / <i>mixed salad with fried fish fillet, with Nan bread</i>		14,90



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL



KAFFEESPEZIALITÄTEN

300	ESPRESSO ⁸		2,30
301	ESPRESSO MACCHIATO ^{8 9}		2,50
302	ESPRESSO DOPIO ⁸		3,50
303	KAFFEE CREMA ^{8 9}		3,50
304	CAPPUCCINO ^{8 9}		4,00
305	MILCHKAFFEE ^{8 9}		3,80
306	LATTE MACCHIATO ^{8 9}		4,00
307	HEISSE SCHOKOLADE mit Milch ^{8 9}		4,20

TEE

320	CHAI (Indischer schwarzer Tee)	Tasse	3,20
321	CHAI mit Milch ⁹	Tasse	3,30
322	CHAI mit Milch ⁹	Kännchen	5,50
323	JASMINTEE	Kännchen	5,50
324	GRÜNER TEE	Kännchen	5,50
325	GLAS TEE Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter	Glas	3,90
326	GLAS FRISCHER MINZ TEE	Glas	3,90

SÄFTE

330	ORANGE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
331	APFEL NATURTRÜB	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
332	BANANE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
333	ANANAS	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
334	RHABARBER	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
335	GRAPEFRUIT	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
336	KIRSCH	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
337	MARACUJA	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
338	MANGO	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
339	JOHANNISBEERE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
340	LYCHEE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

350	ORANGE	0,3 l	4,50
351	APFEL	0,3 l	4,50
352	KAROTTE	0,3 l	4,50

SCHORLEN

FRUCHT SAFT SCHORLEN

360	ORANGE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
361	APFEL NATURTRÜB	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
362	BANANE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
363	ANANAS	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
364	RHABARBER	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
365	GRAPEFRUIT	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
366	KIRSCH	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
367	MARACUJA	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
368	MANGO	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
369	JOHANNISBEERE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
340	LYCHEE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
341	ICE TEE LEMON	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50

INDISCHE GETRÄNKE

350	MANGO LASSI ^g	0,3 l		4,50
351	MARJCUJA LASSI ^g	0,3 l		3,50
352	LASSI SÜSS ^g	0,3 l		3,00
353	LASSI SAUER ^g	0,3 l		3,00

SOFTDRINKS

360	COCA COLA ^{2 5 8} , FANTA ^{2 5}	0,3 l		3,90
361	SPEZI ^{2 5 8}	0,3 l		3,90
362	SPRITE	0,3 l		3,30
363	EISTEE PFIRSICH / ZITRONE	0,3 l		3,60
364	SCHWEPPE TONIC ^{3 7} , GINGER ^{5 7} , LEMON ^{3 7}	0,2 l		2,90
365	RED BULL ^{5 8 11}	0,25 l		3,80

WASSER

370	TAFELWASSER	0,2 l / 0,5 l	2,80	3,90
371	ADELHOLZENER ohne Kohlensäure	0,2 l / 0,7 l	2,80	6,50
372	ADELHOLZENER mit Kohlensäure	0,2 l / 0,7 l	2,80	6,50

BIER

380	LANDSHUTER HELL ^{a2 (Gerste)}	0,25 l / 0,5 l	2,60	4,30
381	LANDSHUTER RADLER ^{a2 (Gerste)}	0,25 l / 0,5 l	2,60	4,30
382	BISCHHOFSHOF HELL ALKOHOLFREI ^{a2 (Gerste)}	0,5 l		4,30
383	LANDSHUTER HEFE-WEISSE ^{a1 (Weizen)}	0,5 l		4,40
384	LANDSHUTER HEFE-DUNKEL ^{a1 (Weizen)}	0,5 l		4,40
385	LANDSHUTER HEFE-LEICHT ^{a1 (Weizen)}	0,5 l		4,40
386	LANDSHUTER HEFE-WEISSE ALKOHOLFREI ^{a1 (Weizen)} 0,5 l			4,40
387	BITBURGER PILS ^{a2 (Gerste)}	0,3 l		3,90
388	INDIAN BIER ^{a2 (Gerste)}	0,3 l		4,00
389	LANDSHUTER DUNKEL BIER ^{a2 (Gerste)}	0,5 l		4,30
390	LANDSHUTER ZWICK'L BIER „BIO“ ^{a2 (Gerste)}	0,5 l		4,30

WEISSWEINE

410	WEINSCHORLE	0,2 l / 0,5 l	5,60	8,90
411	GRÜNER VELTLINER TROCKEN	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,50
412	RIESLING TROCKEN	0,2 l / 0,75 l	6,10	30,50
413	LUGANA	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50
414	CHARDONNAY	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50
415	VIVENA	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50

ROTWEIN

420	ROSÉWEIN	0,2 l / 0,75 l	7,90	26,00
421	ZWEIFELT TROCKEN	0,2 l	7,10	
422	NERO D'AVOLA	0,2 l / 0,75 l	7,90	27,00
423	TEMPRANILLO BASIANO	0,2 l / 0,75 l	7,90	28,00
424	PRIMITIVO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
425	MONTEPULCIANO	0,2 l / 0,75 l	6,50	30,90
426	CHIANI	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
427	BARDOLINO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
428	SAUVIGNON	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
429	PRIMITIVO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90

PROSECCO & CHAMPAGNER

450	PROSECCO VALDO ¹	0,1 l / 0,75 l	3,80	26,00	
451	CHAMPAGNER MOËT & CHANDON ¹	0,75 l		110,00	
452	CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ¹	0,75 l			160,00
453	CHAMPAGNER RUINART BLANC DE BLANCS ¹	0,75 l			170,00

BITTER & LIKÖR

460	AVERNA	2 cl			5,00
461	RAMAZOTTI	2 cl			5,00
462	JÄGERMEISTER	2 cl			6,00
463	SAMBUCA	2 cl			5,00
464	BAILEYS	4 cl			6,00
465	CAMPARI	2 cl / 4 cl	5,00		6,50
466	MARTINI BIANCO / ROSSO	2 cl / 4 cl	5,00		6,00
467	APEROL APERITIVO	2 cl / 4 cl	5,00		7,50
468	AMARETTO VECCIO CEPPO	2 cl / 4 cl	5,00		6,50

SPIRITS

475	ABSOLUT VODKA	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
476	VODKA MOSKOVSKAYA	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
477	BOMBAY SAPHIRE GIN	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
478	TEQUILA AÑEJO	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
479	INDIAN OLD MONK RUM (7 years old)	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
480	BACARDI BARTA BLANCA 37,5 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
481	HAVANA CLUB 40 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
483	MALIBU 21 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
484	SIERRA TEQUILA SILVER 38 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
485	SIERRA TEQUILA REPOSADO 38 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
486	JOSE CUERVO ESPECIAL TEQUILA SILVER 38 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50

WHISKEY

495	JIM BEAM (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
496	CHIVAS REGAL (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,80		8,50
497	JACK DANIELS (10 years old)	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
498	JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
499	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 cl / 4 cl	4,80		8,50
500	BALLANTINE'S (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
501	DIMPLE GOLDEN SELECTION 40 %	2 cl / 4 cl	4,80		8,50
502	JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	2 cl / 4 cl	6,50		12,50
503	JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	2 cl / 4 cl	6,50		12,50

LONG DRINKS

510	VODKA FRESH ORANGE				8,50
511	CAMPARI SODA				8,50
512	GIN TONIC				8,50
513	CUBA LIBRE HAVANA CLUB 3				8,50
514	WHISKEY COLA				8,50
515	HENDRIX GIN	2 cl / 4 cl	6,50		10,00
516	MONKEY 47 DRY GIN	2 cl / 4 cl	6,80		12,00

MITTAGSKARTE

Dienstag bis Freitag von 11.30 - 15.30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

BEILAGEN

	€
M1 PAPPADAM Hausgemachte Linsenwaffeln mit 2 Saucen, 2 Stück	2,00
M2 NAN Hausgemachtes Fladenbrot ¹	2,80
M3 BUTTER Hausgemachtes Fladenbrot mit zerlaufener Butter ^{1g}	3,00
M4 KHEERE KA RAITA Joghurt mit Gurken ^g	3,50
M5 REIS EXTRA	2,00

VEGETARISCH

M10 BOMBAY ALU Kartoffeln in Tomaten Curry ^g	9,90
M12 ALU GOBI MASALA Kartoffeln und Blumenkohl in Masala Curry ^g	9,90
M11 NAVRATAN KORMA Saisonales Gemüse mit Ingwer und frischen Gewürzen in Kokos Curry	9,90
M13 CHANA MASALA Kartoffeln mit Kichererbsen und Ingwer in Tomaten Curry ^g	9,90
M14 DAHL MAKHNI Cremige schwarze Linsen in Curry ^g	9,90
M15 PALAK PANEER Selbstgemachter Käse in Curry ^g	9,90
M16 PANEER JALFREZI Selbstgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln in Curry ^g	9,90
M17 PANEER MASALA Spezialität des Küchenchefs ^g	9,90
M18 MALAI KOFTA Hausgemachte Käseklößchen in Mandel Curry ^g	9,90
M19 BHINDI MASALA Okra Schoten mit Masala-Curry-Sauce ^g	9,90
M20 MIXED VEGETABLES Frisches Gemüse in Masala Curry ^g	9,90

LAMM

M25 LAMM BINDHI CURRY Zartes Lammfleisch mit Okraschoten	10,90
M26 LAMM DAL Lammfleisch mit gelben Linsen ^g	10,90
M27 LAMM CURRY Zartes Lammfleisch in Curry ^g	10,90
M28 LAMM TIKKA MASALA Mariniertes Lammfilet vom Grill in Masala Curry ^g	10,90
M29 CHANNA GHOSTH Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen und Masala Curry ^g	10,90
M30 LAMM KORMA Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Lammfleisch ^{g,h}	10,90
M31 LAMM VINDALOO Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln, Spices, sehr scharf ^g	10,90
M32 LAMM MOGLAI Zartes Lammfleisch mit Mandel-Sahne-Sauce und Kokkosnuss ^g	10,90

CHICKEN

M38 CHICKEN CURRY Hühnerbrust in Curry ^g	10,50
M39 CHICKEN SABZI Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Curry ^g	10,50
M40 CHICKEN PALAK Hühnerbrust in cremigem Spinat in Masala Curry ^g	10,50
M41 CHICKEN TIKKA Hühnerbrust gegrillt, serviert auf der heißen Cecilia Platte	10,50
M42 CHICKEN MANGO Hühnerbrust mit Mango in Curry ^g	10,50
M43 PUNJABI CHICKEN CURRY Hühnerbrust in Curry, scharf ^g	10,50
M44 CHICKEN MOGLAI Hühnerbrust mit Mandel-Sahne-Sauce und Kokkosnuss ^g	10,50
M45 CHICKEN DELHI Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Curry ^g	10,50
M46 CHICKEN CHILI Marinierte Hühnerbrust mit Paprika und roten Zwiebeln in süß saurem Curry, sehr scharf	10,50
M47 BUTTER CHICKEN Hühnerbrust in Tomaten Curry ^g	10,50
M48 CHICKEN KORMA Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Hähnchenbrust ^{g,h}	10,50
M49 CHICKEN TIKKA MASALA Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews und Honig ^{g,h}	10,50
M50 CHANNA CHICKEN Hühnerbrust mit Kichererbsen in Masala-Sauce ^g	10,50
M51 CHICKEN ROT CURRY Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch	10,50

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

MITTAGSKARTE

Dienstag bis Freitag von 11.30 - 15.30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat. Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

BEEF

M58	BEEF SABZI Rind mit Gemüse und kräftiger Sauce ^g	10,90
M59	BEEF KORMA Rind in Kokos Mandel Curry ^{g,h}	10,90
M60	CHANNA BEEF Rindfleisch mit Kichererbsen in Masala-Sauce ^g	10,90
M61	BEEF CURRY Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^g	10,90
M62	BEEF MADRAS Rindfleisch mit Masala-Curry-Sauce nach südindischer Art ^{g,h}	10,90
M63	BEEF VINDALOO Rind mit Spezial Gewürzen aus Goa in Curry, sehr scharf ^g	10,90

ENTE

M68	ENTE SÜSS-SAUER Knusprige Ente in süß saurem Curry	10,90
M69	ENTE MUGHAL Knusprige Ente nach Art des Hauses in Curry ^g	11,90
M70	ENTE MANGO Knusprige Ente mit Mango und Ananas in Mandel Curry ^{g,h}	11,90
M71	ENTE VINDALOO Knusprige Ente mit Vindaloo Sauce, sehr scharf ^g	11,90
M72	ENTE CURRY Knusprige Ente in Curry ^g	11,90
M73	ENTE ROT CURRY Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch	11,90

FISCH

M80	FISCH MASALA Fischfilet in Curry ^{d,g}	8,90
M81	FISCH CURRY Zanderfilet in Curry ^{d,g}	9,90
M82	FISCH CHILI Fischfilet mit Paprika und roten Zwiebeln in scharfem Curry ^{d,g}	9,90
M83	FISCH BADAMI Fischfilet in Mandel Safran Curry ^{d,g}	9,90
M84	FISCH MUGLAI Fischfilet in Mandel Curry ^{g,h}	9,90
M85	PRAWNS VINDALOO Garnelen in Vindaloo Sauce ^{b,d,g}	9,90
M86	PRAWNS MASALA Drei Riesengarnelen in Masala Curry ^{b,d,g}	14,90

DESSERT

M90	MANGO CREME Spezialität des Kochs ^g	3,50
M91	GULAB JAMUN Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken ^g	3,50



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

MUGHAL

