

१३

Anokha
Indisches Restaurant

इुपुपुन

- | | | | | | |
|---|---|------|---|---|------|
| 1 | Madras Rasam ^G | 5,90 | 4 | Mulligatawney-Suppe ^G | 5,90 |
| | Rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art | | | Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe) | |
| 2 | Vegetarische Suppe ^G | 5,90 | 5 | Garam Shorba  | 5,90 |
| | Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt | | | Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl | |
| 3 | Tomatensuppe ^G | 5,90 | 6 | Mandelcremesuppe ^{G, H} | 5,90 |
| | Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne | | | | |

इुलललल

- | | | | | | |
|----|---|------|----|--|------|
| 10 | Hara Bhara Salat | 6,90 | 11 | Chicken Chat Salat | 8,90 |
| | Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Karotten | | | Bunter frischer Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch und feinen Kohlstreifen | |

इुवलल ठलवल

Alle Brote (außer Bhatura) werden im original indischen Tandoori Lehmofen gebacken.

- | | | | | | |
|----|--|------|----|---|------|
| 15 | Bhatura ^A | 3,90 | 21 | Raita ^G | 4,50 |
| | Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl | | | Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel | |
| 16 | Naan ^A | 3,90 | 22 | Mixed Pickles | 3,50 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor-Lehmofen knusprig gebacken | | | Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse in Senföl | |
| 17 | Cheese Naan ^{A, G} | 4,90 | 23 | Mango Chutney | 3,50 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor-Lehmofen gebacken | | | Eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Mangosauce | |
| 18 | Garlic Naan ^A | 4,50 | 24 | Frittierte Kartoffeln | 4,50 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor-Lehmofen gebacken | | 25 | Pommes frites ^A | 4,50 |
| 19 | Roti ^A | 3,50 | 26 | Papadam Teller | 4,90 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor-Lehmofen knusprig gebacken | | | Knusprig gebackener Hülsenfrüchteteig, dazu verschiedene Saucen | |
| 20 | Butter Naan ^{A, G, K} | 4,50 | 27 | Tamarinden-Chutney | 1,20 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Ghee (indische Butter) und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken | | 28 | Minz-Joghurt-Chutney ^G | 1,20 |
| | | | 29 | Grüne-Chili-Chutney | 1,20 |

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

pakoras / snacks

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert und werden mit frischem Salat und verschiedenen Dips serviert.

- | | | | |
|--|-------------|---|--------------|
| 30 Samosas ^{A, H} | 8,50 | 35 Chicken Pakora ^A | 8,90 |
| Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Mandeln und Rosinen | | Paniertes Hühnerfilet | |
| 31 Ghobi Pakora | 6,90 | 36 Scampi Pakora ^B | 9,90 |
| Blumenkohl | | Gewürzte Großgarnelen | |
| 32 Onion Bhaji ^A | 6,90 | 37 Paneer Pakora ^G | 8,50 |
| Zwiebelstreifen | | Hausgemachter frischer Rahmkäse | |
| 33 Baingan Pakora | 6,90 | 38 Aloo Pakora | 6,50 |
| Auberginen | | Marinierte Kartoffeln | |
| 34 Khumbi Pakora | 6,90 | 39 Gemischte Vorspeisenplatte ^{A, G, H} | 15,90 |
| Champignons | | eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen Vorspeisen | |

वेगाने ग्दरिचे

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 45 Vegan Biryani ^{A, H} | 15,90 | 48 Sabji Tikka | 15,90 |
| Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Lorbeerblättern, Nelken und einem Hauch von Bockshornklee | | Verschiedenes frisches Gemüse mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten, serviert auf einer heißen Sizzler-Pfanne | |
| 46 Palak Channa | 14,90 | 49 Sabji Jhalfrezi  | 15,90 |
| Spinat und Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und einer leicht gewürzten Currysauce | | Verschiedenes frisches Gemüse (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika, grüne Erbsen) mit Zwiebeln, frischen Tomaten & gebackenem Blumenkohl in einer leicht scharfen roten Currysauce, garniert mit Kokosraspeln | |
| 47 Aloo Mattar ^A  | 14,90 | 50 Green Vegetables  | 14,90 |
| Gebackene Kartoffeln mit grünen Erbsen in einer pikanten roten Currysauce aus Bockshornklee, Kardamom und Lorbeerblättern | | Verschiedene frische Gemüsesorten gebraten mit Kreuzkümmel in einer pikanten roten Currysauce | |

Für den Fall, dass Sie ein Gericht haben möchten, welches Sie nicht auf unserer Speisekarte gefunden haben, dann fragen Sie einfach nach!

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.



 pikant  mittelscharf  scharf

vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | |
|--|--|
| 55 Dal Makhni ^G  14,90 | 64 Malai Kofta ^{A, G, H} 16,90 |
| Verschiedene Hülsenfrüchte gebraten in einem Hauch von Butter mit Kreuzkümmel, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten | Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in milder Käse-Sahnesauce gekocht |
| 56 Sabji ^G 14,90 | 65 Paneer Jhalfrezi ^G  16,90 |
| Verschiedenes frisches Gemüse mit Rahmkäse in einer köstlichen nord-indischen Currysauce | Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter roter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Kokosraspeln |
| 57 Sabji Masala ^{G, H} 16,90 | 66 Shahi Baingan ^{G, H} 16,90 |
| Verschiedenes frisches Gemüse mit Rahmkäse, gehackten Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in leicht gewürzter Käse-Sahnesauce | Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Butter-Tomaten-Sahnesauce |
| 58 Aloo Ghobi  14,90 | 67 Paneer Madras ^G  16,90 |
| Frischer Blumenkohl und gebackene Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nord-indischer Art gegart in einer leicht gewürzten Currysauce | Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art |
| 59 Palak Paneer ^G 15,50 | 68 Aloo Madras   14,90 |
| Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen (Kreuzkümmel, Ingwer) gebraten | Gebackene Kartoffeln mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung (Senfkörner, Kurkuma, Madras-Paste) nach köstlicher südindischer Art |
| 60 Palak Aloo  14,90 | 69 Paneer Mango ^{G, H} 15,90 |
| Kartoffeln und Spinat mit Ingwer, Zwiebeln & Tomaten, nach einer speziellen nordindischen Art gebraten | Hausgemachter indischer Rahmkäse in Mangosauce, garniert mit Mandeln |
| 61 Mattar Paneer ^G 15,90 | 70 Vegetable Taipei ^E 14,90 |
| Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in milder Curry-Sahnesauce aus Kurkuma, Kreuzkümmel, Lorbeerblättern und einem Hauch von Bockshornklee | Frisches Gemüse in cremiger Erdnussauce, gewürzt mit exotischem Curry |
| 62 Khumbi Paneer Masala ^{G, H} 14,90 | |
| Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce | |
| 63 Shahi Paneer ^{G, H} 15,90 | |
| Hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce | |

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.



Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | | | | | |
|-----------|---|--------------|-----------|---|--------------|
| 75 | Chicken Curry Classic | 16,00 | 82 | Chicken Korma ^{G, H} | 17,50 |
| | Hähnchenkeule in Currysauce nach klassischer indischer Art zubereitet | | | Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen | |
| 76 | Chicken Curry ^G | 16,00 | 83 | Chicken Banglari  | 16,90 |
| | Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art | | | Hühnerfiletstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln | |
| 77 | Chicken Sabji ^G | 16,90 | 84 | Chicken Madras  | 16,90 |
| | Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer milden Rahmsauce | | | Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | |
| 78 | Chicken Mango ^{G, H} | 17,50 | 85 | Chicken Vindaloo  | 16,50 |
| | Saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mango-Sahnesauce aus Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln | | | Hühnerfiletstücke mit gebackenen Kartoffeln und Kokosmilch in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart, garniert mit Kokosraspeln | |
| 79 | Chicken Himalaya ^G | 17,50 | 86 | Chicken Jhalfrezi  | 16,90 |
| | Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer leicht gewürzten Rahmsauce | | | Hühnerfiletstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art, garniert mit Kokosraspeln | |
| 80 | Butter Chicken ^{G, H} | 17,50 | 88 | Chicken Sumba ^{E, H} | 16,90 |
| | Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce | | | Hühnerfleisch in pikanter Erdnuss-Cashewnuss-Sauce | |
| 81 | Chicken „Saagwala“ | 16,90 | | | |
| | Hühnerfiletstücke in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach klassischer indischer Art | | | | |
| | 87 Kinderteller ^{G, H} (Nur für Kinder bis 12 Jahre) | 9,00 | | | |
| | Leicht gewürztes Hühnerbrustfilet oder Gemüse in milder Rahmsauce, serviert mit Pommes frites oder Reis nach Ihrer Wahl | | | | |
| | 89 Chicken Nuggets ^A mit Pommes frites | 7,00 | | | |

Thali

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | | | | | |
|------------|--|--------------|------------|---|--------------|
| 170 | Punjabi Thali ^{G, H} | 20,90 | 171 | Anokha Thali ^{G, H} | 19,90 |
| | Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry) | | | Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Madras Paneer & Malai Kofta) | |

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

 pikant  mittelscharf  scharf



Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 95 | Lamm Curry | 17,30 | 102 | Lamm Korma ^{G, H} | 17,90 |
| | Zarte Lammfleischstücke in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet | | | Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen | |
| 96 | Lamm Sabji ^G | 17,30 | 103 | Lamm Banglari  | 17,90 |
| | Zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart mit milder Rahmsauce | | | Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln | |
| 97 | Lamm Jakhni ^{G, H} | 17,90 | 104 | Lamm Madras ^G  | 17,50 |
| | Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln nach einer speziellen indischen Art zubereitet | | | Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | |
| 98 | Mutton Josh ^G  | 17,50 | 105 | Lamm Vindaloo  | 17,50 |
| | Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Rahmkäse in einer roten Currysauce, garniert mit Kokosraspeln | | | Lammfleischstücke mit gebackenen Kartoffeln und Kokosmilch in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart, garniert mit Kokosraspeln | |
| 99 | Lamm Kadai  | 17,90 | 106 | Lamm Jhalfrezi  | 17,90 |
| | Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen | | | Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art, garniert mit Kokosraspeln | |
| 100 | Lamm „Saagwala“ | 17,30 | 107 | Lamm Dhansek | 17,30 |
| | Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch in einem Hauch von milder Currysauce | | | Zarte Lammfleischstücke mit Linsen (Hülsenfrüchte) gebraten mit schön angenehmen Gewürzen | |
| | | | 108 | Lamm Mango ^{G, H} | 17,90 |
| | | | | saftige Lammfleischstücke in einer Mango-Sahnesauce mit Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln | |

Für den Fall, dass Sie ein Lammgericht haben möchten, welches Sie nicht auf unserer Speisekarte gefunden haben, dann fragen Sie einfach nach!
Wir beraten Sie gern!

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

 pikant  mittelscharf  scharf



tandoori = grillspezialitäten

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 115 Tandoori Chicken^G | 19,90 | 119 Reshmi Batak | 22,90 |
| Halbes Hähnchen, 24 Stunden eingelegt in Joghurt-Knoblauchpaste mit 11 speziellen fernöstlichen Gewürzen, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Koriander | | Zartes Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung | |
| 116 Chicken Tikka Masala^G | 19,70 | 121 Scampi Tandoori^{A, B, H} | 22,20 |
| Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahnesauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung | | Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiatischen Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt, bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht | |
| 117 Lamm Tikka | 20,90 | 122 Tandoori Sangam Special^{B, G} | 22,90 |
| Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten | | Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten (z.B. Scampi, Lamm, Hühnchen und Käse, eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in kräftigen indischen Gewürzen) | |
| 118 Panir Tandoori^{A, G} | 20,90 | | |
| Hausgemachter Rahmkäse, 12 Stunden eingelegt in einer Gewürzmischung aus Sternanis, Cayennepfeffer und Tandoorigewürzen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten | | | |

Bitte probieren Sie auch unsere Tandoori-Brote aus dem original indischen Lehmofen!

biryani & reisgerichte

Alle Biryani-Gerichte werden mit frischem Salat und Curry-Sauce serviert.

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 130 Sofiani Biryani^{G, H} | 15,90 | 133 Anokha Biryani^H | 18,50 |
| Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, Rahmkäse und ausgewogenen Gewürzen | | Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung | |
| 131 Chicken Biryani^H | 16,90 | 134 Ente Biryani^H | 18,50 |
| Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung | | Knuspriges Entenbrustfilet mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung | |
| 132 Mutton Biryani^H | 17,50 | | |
| Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen | | | |

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

Enten-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | |
|---|--|
| <p>140 Ente Curry 18,50
Knuspriges Entenbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art</p> <p>141 Ente Madras  18,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln</p> <p>142 Ente Sabji ^G 18,50
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer Spezial-Rahmsauce</p> <p>143 Ente Dahiwala ^{G, H} 18,90
Knuspriges Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln</p> | <p>144 Ente Korma ^{G, H} 18,90
Knuspriges Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen</p> <p>145 Ente Do Piazza ^{A, G}  19,50
Knuspriges Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Käse in einer roten Currysauce, garniert mit Ingwer</p> <p>146 Ente Vindaloo ^{A, G}  18,50
Knuspriges Entenbrustfilet mit gebackenen Kartoffeln und Kokosmilch in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart, garniert mit Kokosraspeln</p> <p>147 Ente Mango ^{A, G, H} 18,90
Knuspriges Entenbrustfilet in einer Mango-Sahnesauce mit Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln</p> |
|---|--|

फ़िशे इ इटाम्पी

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Nordindien und frischem Salat serviert.

- | | |
|--|--|
| <p>155 Fisch Curry ^D 17,90
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art</p> <p>156 Fisch Madras ^{D, G}  17,90
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> <p>157 Fisch Mango ^{D, G, H} 18,50
Rotbarschfilet in einer Mango-Sahnesauce mit Lorbeerblättern & Nelken, garniert mit Mandeln</p> <p>158 Fisch Korma ^{D, G, H} 18,50
Rotbarschfilet in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen</p> <p>159 Fisch Punjabi ^{D, G, H} 18,50
Rotbarschfilet zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce</p> <p>160 Scampi Dahiwala ^{B, G, H} 19,90
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten, in einer Joghurt-Sahnesauce, garniert mit Mandeln</p> | <p>161 Scampi Madras ^B  19,90
Großgarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> <p>162 Scampi Korma ^{B, G, H} 19,90
Großgarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen</p> <p>163 Scampi Mango ^{B, G, H} 19,90
Großgarnelen in einer Mango-Sahnesauce aus Lorbeerblättern & Nelken, garniert mit Mandeln</p> <p>164 Scampi Vindaloo ^B  19,90
Großgarnelen mit gebackenen Kartoffeln und Kokosmilch in einer pikanten Currysauce nach süd-indischer Art gegart, garniert mit Kokosraspeln</p> <p>165 Prawns Chili ^{B, F}  20,50
Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce</p> |
|--|--|

In unserem Salatdressing befinden sich Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

 pikant  mittelscharf  scharf

platten

Alle Platten werden mit Basmatireis aus Nordindien, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

anokha platte

175 (für 2 Personen) 59,90

176 (für 4 Personen) 94,90

Aperitif

Martini Bianco ¹²

Suppe ^{A, G}

Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhatura-Brot

Shahi Baingan ^{G, H}

Auberginen mit Käse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

Khumbi Paneer Masala ^{G, H}

Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce

Palak Paneer ^G

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen (Kreuzkümmel, Ingwer) gebraten

Zum Schluß ^G

Dessert

nawabi platte

181 (für 2 Personen) 64,90

182 (für 4 Personen) 119,90

Aperitif

Mango-Lassi ^G

Mulligatawney Suppe ^{A, G}

Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)

Chicken Mango ^{H, G}

Saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mango-Sahnesauce aus Lorbeerblättern und Nelken, garniert mit Mandeln

Paneer Jhalfrezi ^G (mittelscharf)

Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter roter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Kokosraspeln

Scampi Korma ^{B, G, H}

Großgarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen

Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor-Lehmofen knusprig gebacken

Zum Schluß ^G

Entweder Digestif oder Dessert

In unserem Salatdressing befinden sich
Spuren von Senf und Senferzeugnissen.

 pikant  mittelscharf  scharf

દેહડ્ડેટ

191 Kulfi Milcheis ^{1, G, H} indisches Eis mit Safran, Mandeln und Pistazien	5,50	193 Gulab Jamun ^A leicht frittierte Honigbällchen, eingelegt in Honig-Rosenwasser	5,50
192 Mangoeis ¹	5,50	194 Gebackene Ananas mit Honig ^A	4,50

ઠીંદા વાંડેડ્ડેવાંદ

ઠપેન વાંહીટ વાંદ

	0,2 l	0,5 l
Chardonnay Concha y Toro, Valle Central ¹² Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich, Chile	6,50	11,90
Rioja, Dunviro ¹² Trocken, lebendig, aromatisch, milde Säure, Spanien	6,50	12,90
Riesling Rheingau Winkeler ¹² Trocken, kräftig, vollmundig, Deutschland	6,90	12,90
Indischer Wein ¹² Trocken, frisch, fruchtig	7,90	13,90

ઠીંદા ઠાંવવાંદ

ઠપેન ઠાંવ વાંદ

	0,2 l	0,5 l
Bardolino D.O.C., Villa Rocca ¹² Trocken, leicht und hell, Italien	6,50	11,90
Tempranillo, Rioja ¹² Trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig, Spanien	6,50	11,90
Merlot, Vina Marquez, Concha y torro ¹² Trocken, vollmundig und weich, Chile	6,50	11,90
Indischer Wein ¹² Trocken, frisch, fruchtig	7,90	13,90

ટેક્વાિલા

Jose Cuervo Especial ¹	2 cl	4,90
Jose Cuervo Blanco	2 cl	4,90
Sauza Silver/Gold ¹	2 cl	4,90
Alle Tequilas auch in groß	4 cl	7,90

દાદાંબ્રાંડી ડ કોગ્નાક

Osborne Veterano ¹	2 cl	3,90
Calvados	2 cl	3,90
Remy Martin ¹	2 cl	4,40
Alle Edelbrandy/Cognacs auch in groß	4 cl	6,90

વ્હાંકેરુ

Johnnie Walker ^{1, A} Red Label	2 cl	4,90
Glenfiddich ^{1, A} Single Malt	2 cl	5,90
Tullamore Dew Irish ^{1, A}	2 cl	5,60
Jack Daniels Tennessee	2 cl	4,90
Jim Beam Bourbon ^{1, A}	2 cl	4,90
Bowmore Islay Single Malt ^{1, A} 18 years old	2 cl	6,90
Lagavulin Islay Single Malt ^{1, A} 16 years old	2 cl	6,90
Maker's Mark 45 % ^{1, A}	2 cl	4,90
Alle Whiskys auch in groß	4 cl	8,90

ଘଡ଼ିକା ଓ ଶ୍ଟ୍ରୀନ

Smirnoff ^A	2 cl	3,90
Absolut Wodka ^A	2 cl	3,90
Gordons London Dry Gin	2 cl	3,90
Finsbury 40 %	2 cl	3,90
Pitu	2 cl	3,90
Alle Spirituosen auch in groß	4 cl	6,90

ଠାଙ୍ଗଡ଼ିନକ୍ସ

Cuba Libre ^{1, 2, 4}	4 cl	7,90
Bacardi Cola ^{1, 2, 4}	4 cl	7,90
Whisky Cola ^{1, 2, 4}	4 cl	7,90
Gin Tonic ^{4, 8}	4 cl	7,90
Wodka Tonic ^{4, 8, A}	4 cl	7,90
Wodka Energy ^{1, 2, 11, A}	4 cl	7,90
Wodka Orange ^A	4 cl	7,90
Wodka Lemon ^{3, 4, 8, A}	4 cl	7,90
Martini Orange ¹²	4 cl	7,90
Campari Orange ¹	4 cl	7,90
Campari Soda ¹	4 cl	7,90
Ramazotti Ginger Ale ^{1, 4}	4 cl	7,90
Aperol Spritz ^{1, 8}	4 cl	7,90
Hugo ^{1, 12}	4 cl	7,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda		

ରୁଲ

Old Monk ¹ 7 Jahre alt	2 cl	4,90
Havana Club ¹ 3 Jahre alt	2 cl	3,90
Havana Club ¹ 7 Jahre alt	2 cl	4,90
Southern Comfort ¹	2 cl	3,90
Alle Rumsorten auch in groß	4 cl	6,90

ଇଟାଲିଆନିଂ ଟାଟ 4 ପ୍ରାୟ

Tasse Kaffee ²	3,30
Espresso ²	2,90
Cappuccino ^{2, G}	4,20
Milchkaffee ^{2, G}	4,20
Espresso Macchiato ^{2, G}	3,30
Glas Tee	3,90
Darjeeling, Kamille, grüner Tee, Roibusch, Pfefferminze, Jasmintee	
Tee mit frischer Minze	4,90
Tee mit frischem Ingwer	4,90
Indischer Tee	3,90
Grog	4,90

କ୍ରାଉଟର ଓ ଲିକ୍ଠର

Averna ¹	2 cl	3,20
Ramazotti	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Fernet Branca	2 cl	3,20
Amaretto ^{1, H}	2 cl	3,20
Bailey's ^{1, 2, G}	2 cl	3,20
Kahlúa ^{1, 4, 5}	2 cl	3,20
Alle Liköre auch in groß	4 cl	5,90

ଘିଘିଘିଘି

Grappa di Chardonnay ¹²	2 cl	3,90
Grappa Riserva Sibona „Botti da Sherry“ ¹²	2 cl	4,20
Grappa Riserva Sibona „Botti da Porto“ ¹²	2 cl	4,30
Williams Birne Pascall	2 cl	3,20
Himbeergeist Pascall ¹	2 cl	3,20
Sambuca	2 cl	3,20



cocktails

Rum-Cocktails

7,90 €

- 601 Mojito**
Havana Club ¹, Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Lime Juice ⁵, Soda
- 602 Rum Sour**
weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Lime Juice ⁵
- 606 Flamingo**
weißer Rum, Cherry Brandy ¹, Cherrylikör ¹, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1, 4, 5}, Orangensaft, Ananassaft
- 608 Caipirinha**
Limetten, brauner Zucker, Lime Juice ⁵, Pitú
- 609 Erdbeer Caipirinha**
Limetten, brauner Zucker, Erdbeersirup ¹, Lime Juice ⁵, Pitú
- 610 Randeeps Favorit**
weißer Rum, frische Banane, Bananensirup ¹, Kokossirup ¹, Zitronensaft, Ananassaft
- 611 Melony**
weißer Rum, Melonenlikör ¹, Lime Juice ⁵, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 612 Hurricane**
weißer Rum, brauner Rum ¹, Lime Juice ⁵, Maracujasirup ¹, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft
- 613 Anokha Spezial**
weißer Rum, Batida de Coco ¹, Orangensaft, Mangosaft
- 615 Bahama Mama**
weißer Rum, brauner Rum ¹, 73% Rum, Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 617 Planters Punch**
weißer Rum, brauner Rum ¹, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Grenadine ^{1, 4, 5}

Gin-Cocktails

7,90 €

- 618 Tantra**
Gin, Amaretto ¹, Grenadine ^{1, 4, 5}, Orangensaft, Zitronensaft
- 619 Moonlight**
Gin, Mandelsirup ¹, Ananassaft, Zitronensaft, Blue Curaçao ¹
- 620 Gin Fizz**
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda
- 621 Gin Sour**
Gin, Lime Juice ⁵, Zuckersirup, Zitronensaft
- 622 Gin & Sin**
Gin, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1, 4, 5}, Orangensaft, Zitronensaft
- 623 Gin Tai**
Gin, Apricot Brandy ¹, Mandelsirup ¹, Zitronensaft, Orangensaft, Cointreau ¹
- 624 Hemingway Sour**
Gin, Lime Juice ⁵, Grenadine ^{1, 4, 5}, Orangensaft, Zuckersirup
- 625 Strawberry Fields**
Gin, Zitronensaft, Triple Sec, frisches Erdbeerpüree, Prosecco ¹², Lime Juice ⁵
- 627 Alabama Slammer**
Gin, Amaretto ¹, Southern Comfort ¹, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}

Whisky-Cocktails

7,90 €

- 641 Whisky Sour**
Bourbon ^A, Lime Juice ⁵, Zuckersirup, Zitronensaft
- 642 Bourbon Julep**
Bourbon ^A, Lime Juice ⁵, Zuckersirup, frische Minze, Zitronensaft
- 643 New York Surprise**
Bourbon ^A, Lime Juice ⁵, Angostura, Grenadine ^{1, 4, 5}, Zitronensaft, Maracujasaft



Wodka-Cocktail

7,90 €

- 628 Cosmopolitan**
Wodka ^A, Triple Sec, Lime Juice ⁵,
Cranberrysirup ¹
- 629 Sex On The Beach**
Wodka ^A, Melonenlikör ¹, Pfirsichlikör ¹,
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 630 Swimming Pool**
Wodka ^A, weißer Rum, Kokossirup ¹,
Blue Curaçao ¹, Sahne ⁶, Ananassaft
- 631 Caipiroska**
Wodka ^A, brauner Rum ¹, Limetten, Lime Juice ⁵
- 632 Wodka Sour**
Wodka ^A, Zuckersirup, Limetten, Lime Juice ⁵
- 633 Watermelon Man**
Wodka ^A, Zitronensaft, Melonenlikör ¹,
Soda, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 634 Peach Tree**
Wodka ^A, Pfirsichlikör ¹, Orangensaft,
Grenadine ^{1, 4, 5}, Lime Juice ⁵
- 635 Che Che**
Wodka ^A, Triple Sec, Rose's Lime ⁵, Kokossirup ¹,
Ananassaft, Lime Juice ⁵

Colada-Cocktail

7,90 €

- 649 Piña Colada**
weißer Rum, brauner Rum ¹, Kokossirup ¹,
Ananassaft, Sahne ⁶
- 651 Banana Colada**
weißer Rum, Banananlikör ¹, Bananensaft,
Kokossirup ¹, Sahne ⁶
- 652 Erdbeer Colada**
weißer Rum, Myers's Rum, Erdbeerpüree,
Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ⁶
- 653 Mango Colada**
weißer Rum, Myers's Rum, Mangopüree,
Kokossirup ¹, Mangosaft, Sahne ⁶
- 654 Bailey's Colada**
Baileys ^{1, 2}, Kahlúa ^{1, 4, 5}, Kokussirup ¹,
Sahne ⁶, Ananassaft
- 655 Vanilla Colada**
weißer Rum, brauner Rum ¹, Vanillesirup ¹,
Kokossirup ¹, Ananassaft, Sahne ⁶

Shooter

5,50 €

- 644 B 52**
Kahlúa ^{1, 4, 5}, Bailey's ^{1, 2}, Rum 73 % ¹
- 645 B 61**
Kahlúa ^{1, 2}, 73% Rum ¹, Vanillesirup ¹
- 646 Kamikaze**
Cointreau ¹, Wodka ^A, Limettensaft
- 647 Orgasmus**
Sambuca, Bailey's ^{1, 2, 6}



टेक्वाील टॉकेलड्राई

7,95 €

- 657 Tequila Sunrise**
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 658 Tequila Tai**
Tequila, Lime Juice ⁵, Limetten, Apricot Brandy ¹, Orangensaft
- 660 Coco Tree**
Tequila, Pitu, Kokossirup ¹, Lime Juice ⁵, Ananassaft, Zitronensaft
- 662 Inka**
Tequila, Kokos, Erdbeersirup ¹, Lime Juice ⁵, Maracujasaft
- 663 Spider Man**
Tequila, Wodka ^A, Zitronensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}, Blue Curaçao ¹
- 664 Tequila Sour**
Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice ⁵
- 666 Margarita**
Tequila, Zitronensaft, Cointreau ¹, Salzrand
- 667 Erdbeer Margarita**
Tequila, Erdbeermark, Zitronensaft, Zuckersirup, Cointreau ¹, Zuckerrand

knockout टॉकेलड्राई

8,95 €

- 605 Mai Tai**
brauner Rum ¹, Bacardi light, Mandelsirup ^{1, H}, Old Pascal 73 % ¹, Apricot Brandy ¹, Cointreau ¹, Orangensaft
- 614 Zombie** weißer Rum, brauner Rum ¹, Old Pascal 73% ¹, Kirschlikör ¹, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 616 Mai Tai Spezial** weißer Rum, brauner Rum ¹, Limetten, Mandelsirup ^{1, H}, Apricot Brandy ¹, Cointreau ¹, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 636 Long Island Ice Tea**
Wodka ^A, Tequila, Cointreau ¹, Rum 73% ¹, Gin, Zitronensaft Orangensaft, Cola ^{1, 2, 4}
- 637 Adios Amigos**
Gin, Tequila, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice ⁵, Fanta ^{1, 3, 4, 9}

ब्लूरोहोरीरिद्ये टॉकेलड्राई

7,95 €

- 668 Pink Lady**
Kokossirup ¹, Grenadine ^{1, 4, 5}, Ananassaft, Sahne ^G
- 669 Mosquito**
frische Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water ^{4, 8}
- 670 Energizer**
Erdbeerpüree, Lime Juice ⁵, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft
- 671 Virgin Colada**
Ananassaft, Kokossirup ¹, Sahne ^G
- 672 Coconut Kiss**
Ananassaft, Kokossirup ¹, Kirschsafft, Sahne ^G
- 673 Wild Lotus**
frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice ⁵, Ginger Ale ^{1, 4}
- 674 Mango Kiss**
Mangosirup ¹, Sahne ^G, Ananassaft, Mangosaft
- 675 Speedy Gonzales**
Kokossirup ¹, Blue Curaçao ¹, Orangensaft, Ananassaft
- 676 Guave Marie**
Limeetten, brauner Zucker, Maracujasirup ¹, Zitronensaft, Guavensaft
- 677 Strawberry Bull**
Erdbeerpüree, Erdbeersirup ¹, Zitronensaft, Red Bull ^{1, 2, 11}
- 678 Cherry Bull**
Cherrysirup ¹, Lime Juice ⁵, Kirschsafft, Red Bull ^{1, 2, 11}
- 679 Buddhas Liebling**
frische Banane, Bananensirup ¹, Bananensaft, Kokossirup ¹, Zitronensaft, Ananassaft



Wir bieten
Montag - Freitag
von 11.00 bis 14.30 Uhr
(außer an Feiertagen)

einen Mittagstisch
ab 8,90 € an.

Alle Gerichte werden mit
Basmatireis und Salat serviert.

alle Cocktails
für 7,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir keine Kreditkarten akzeptieren. / No Cashcards.