

Indische Spezialitäten Küche

Verehrte Gäste,

wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

S. Multani

••• Unser OSTER-Angebot •••

2,- € Rabatt auf alle indischen Hauptspeisen zum Mitnehmen

Angebot ist gültig bis einschl. Ostermontag (09. April 2012)

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Preisliste Stand: Februar 2012. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Suppen und Vorspeisen . Soups and Appetizers

- | | |
|--|---------|
| 1. Pappadams
Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl
Baked lentil crackers | 2,80 € |
| 2. Mulligatawny
Linsensuppe nach südindischer Art
The famous south indian potage, sinnered with lentils and spices | 4,30 € |
| 3. Hot & Sour Chicken Soup
Warme Hühnersuppe | 4,50 € |
| 4. Tamtatar Dhaniya Shorba
Tomatensuppe mit Kräutern und Sahne
Tomato soup with herbs and cream | 4,30 € |
| 5. Samosa
Gemüsevariation ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig
Vegetable samoa fried with gramflour | 6,80 € |
| 6. Onion Bhaji
Zwiebel ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig
Onion fried with gramflour | 5,90 € |
| 7. Prawn Cocktail
Shrimps mit frischem Mango in einer feinen Cognac Cocktail-Sauce
Prawns with mango in cognac cocktail sauce | 7,80 € |
| 8. Paneer Shashlik
Hausgemachter Frischkäse mariniert mit Joghurt, exotischen Kräutern
und mild gewürzt, im Tandoori gegrillt
Fresh home made cheese marinated with yogurt and spices
and grilled in tandoor | 7,50 € |
| 9. Murg Chat
Hähnchen im Tandoori gegrillt, auf gemischtem Salat
Chicken grilled in tandoor and served on mixed salad | 7,50 € |
| 10. Tandoori Tikka
Zartes Hähnchenbrustfilet nach einer 24-stündigen Marinade
im Tandoor gegart
Tender chicken meat after a 24-hour marinade, cooked in Tandoor | 7,50 € |
| 11. Mix Vegetarian Platter (2 Personen)
Vegetarische Samosa, Pakora und Paneer Shashlik
Vegetarian Samosa, Pakora and Paneer Shashlik | 12,80 € |
| 12. Special Platter (2 Personen)
Chicken Tikka, Botti Kebab und Scampi
Chicken Tikka, Botti Kebab and prawn | 15,80 € |

Tandoor Spezialitäten . Tandoor Specialities

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.
The traditional clay oven, known for the unique flavour it gives to variety of meat and bread

- | | |
|---|---------|
| 20. Mixed-Grill-Platte
Gemischter Teller mit Lamm, Hähnchen, Fisch und indischen Gewürzen, im Tandoori gegrillt
A platter of assorted tandoor delicacies | 14,70 € |
| 21. Tandoori Chicken
Zartes Hähnchenfleisch nach einer 24-stündigen Marinade im Tandoor gegart
Tender chicken meat after a 24-hour marinade, cooked in Tandoor | 12,70 € |
| 22. Murg Haryali Tikka
Mariniertes, zartes Hähnchenbrustfilet mit Minze, Koriander, Joghurt und indischen, milden Gewürzen, im Tandoori gegrillt
Marinated, tender chicken with mint, coriander, yoghurt and indian, mild spices, grilled in the tandoori | 12,70 € |
| 23. Murg Methi Tikka
Hähnchenbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Bockshornkleebblättern, indischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Chicken marinated with ginger, garlic, Fenugreek leaves, indian spices and grilled in tandoor | 12,70 € |
| 24. Lamb Tikka
Zarte marinierte Lammstücke, im Tandoor gegart
Pieces of lamb roasted in tandoori | 14,70 € |
| 25. Beef Shashlik
Mariniertes Rindfleisch (argentinisches Rumpsteak), im Tandoor gegart
Pieces of beef roasted in tandoori | 17,80 € |
| 26. Tandoori Fish Tikka
Frisches Welsfilet mariniert mit Senfsauce und im Tandoor gegrillt
Catfish fillet marinated and roasted in tandoor | 15,80 € |
| 27. Tandoori Prawns
Scampies, mariniert mit Ingwer und Knoblauch und im Tandoori gegrillt
Prawns marinated and roasted in Tandoor | 17,80 € |

Hähnchen . Chicken

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | Butter Chicken
Hähnchenfleisch, mit Tomatensauce, Butter und Rahm,
im Tandoori gegrillt
Tandoori baked chicken in oriental spices with butter and cream sauce | 13,80 € |
| 31. | Murg Tikka Masala
Hähnchenfleisch, mit Zwiebeln, Tomatensauce und indischen
Gewürzen, im Tandoori gegrillt
Chicken with onions, tomato sauce and indian
spices, grilled in tandoori | 13,80 € |
| 32. | Murg Nawabi Korma
Hähnchenfleisch mit Cashewnusssauce und indischen Gewürzen
Tender chicken in a mild sauce of cashew nuts, cream and spices | 3,80 € |
| 33. | Chicken Curry
Hähnchenfleisch in Curry, kreiert von unseren Köchen aus Nordindien
Chicken in Curry, created by our chefs from Northern India | 13,80 € |
| 34. | Chilli Chicken
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und roter Chili
Chicken with onions and ginger, served in a spezial red chilli | 13,80 € |

Lamm . Lamb

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Motton Korma
Lammfleisch gebraten mit Cashewnusssauce, Zwiebeln und Tomaten
Lamb fried with cashew nuts sauce, onions and tomatoes | 15,80 € |
| 36. | Rogan Josh Kashmiri
Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer und Kashmiri Chilies
Lamb with cardamon, ginger and kashmiri chilies | 15,80 € |
| 37. | Khadhai Gosht
Zarte Lammstücke in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln
und verschiedenen Kräutern im Tandoor gegrillt
Tender pieces of lamb in a sauce of tomatoes, onions,
herbs and grilled in the tandoor | 15,80 € |
| 38. | Saag Gosht
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten
und mit Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices | 15,80 € |

Rindfleisch . Beef

39. Bhuna-Beef-Masala 15,80 €
Rindfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,
Ingwer und frischen Kräutern
Beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs
40. Khadhai Beef 15,80 €
Zarte Rindstücke in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln
und verschiedenen Kräutern im Tandoor gegrillt
Tender pieces of beef in a sauce of tomatoes, onions
and herbs, grilled in the tandoor
41. Beef-Jal Fregi 15,80 €
Zarte Rindstücke in frischen Gewürzen mariniert, mit Tomaten,
Zwiebeln und Paprika kurz gebraten-scharf
Tender pieces of beef marinated in fresh spices,
with tomatoes, onions and peppers cooked short-sharp

Ente . Duck

42. Duck Gal Fregi 15,80 €
Entenbrustfilet in einer Soße aus Zwiebeln, Tomaten
und verschiedenen Kräutern - scharf
Duck fillet in a sauce of onions, tomatoes
and various herbs
43. Duck Peshwari 15,80 €
Entenbrustfilet mit Cashewnüssen, Joghurt und indischen Gewürzen
Duck fillet with cashew nuts, yogurt and Indian spices

Fisch . Fish

44. Fisch Curry 17,80 €
Frischer Seeteufelfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten
Fresh monkfish fillets cooked with onions, ginger, garlic
and spices
45. Fisch Mango Curry 17,80 €
Frischer Seeteufelfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne
mit frischen Mangostücken
Fresh monkfish in a spicy sauce made from cream
with fresh mango
46. Jheenga Masala 17,80 €
Scampies mit Tomatensauce, Zwiebeln, Koriander und Knoblauch
Prawns with tomato sauce, onion, coriander and garlic

Vegetarisch . Vegetarian

- | | | |
|-----|--|---------|
| 47. | Mixed Vegetables
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse
Mixed fresh vegetables in curry sauce | 11,80 € |
| 48. | Gobhi Masala
Frischer Blumenkohl, mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen verfeinert
Fresh cauliflower, topped with onions, tomatoes and spices | 11,80 € |
| 49. | Khumb Mutter
Frische Champignons mit Erbsen, in indischen Gewürzen gegart
Fresh mushrooms and peas cooked in indian spices | 11,80 € |
| 50. | Dal Makhani
Schwarze Linsen, Kidneybohnen aus Indien, mit Sahnesauce,
Spezialität des Hauses
Black lentils, red kidney beans from India, with cream sauce,
the house specialty | 11,80 € |
| 51. | Palak Paneer
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und frischen Gewürzen
Homemade cottage cheese with spinach and fresh spices | 12,80 € |
| 52. | Shahi Paneer Masala
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahnesauce
Fresh home made cheese cooked in tomatoes and cream sauce | 12,80 € |
| 53. | Sabzi Korma
Frisches Gemüse in einer Sauce aus Cashewkernen, Kokos
und Sahne
Mixed vegetables in a mild sauce of spices, cashew nuts,
coconut and cream | 12,80 € |
| 54. | Daal Tarka
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Yellow lentils with in butter sauted onions and garlic | 11,80 € |

Reis . Rice

- | | | |
|-----|---|---------|
| 56. | Mutton Biryani
Basmatireis mit Lammfleisch und indischen Gewürzen
Basmati rice with lamb and indian spices | 15,50 € |
| 57. | Murg Biryani
Basmatireis mit Hähnchenfleisch und indischen Gewürzen
Basmati rice with chicken and indian spices | 13,50 € |
| 58. | Vegetarische Biryani
Basmatireis mit Tomaten, Joghurt, Zwiebeln
und gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with tomatoes, yogurt, onions
and mixed seasonal vegetables | 13,50 € |

Beilagen . Side Dishes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 60. | Tandoori-Butter-Naan
Fladenbrot mit Milch, im Tandoori gebacken
Flatbread with milk, baked in the tandoori | 1,90 € |
| 61. | Tandoori-Garlic-Naan
Fladenbrot mit Knoblauch, im Tandoori gebacken
Flatbread with garlic, baked in the tandoori | 2,50 € |
| 62. | Onion Kulcha
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und im Tandoori gebacken
Flatbread stuffed onions and baked in the tandoori | 3,40 € |
| 63. | Kartoffel Kulcha
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel und im Tandoori gebacken
Flatbread stuffed potatoes and baked in the tandoori | 3,40 € |
| 64 | .Paneer Kulcha
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse und im Tandoor gebacken
Flatbread stuffed with homemade cheese and baked in the tandoori | 3,40 € |
| 65. | Mix Raita
Frischer Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken
und indischen Gewürzen
Fresh yogurt with onions, tomatoes, cucumbers and spices | 3,50 € |

Nachtisch . Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 71. | Kulfi
Indische Eiscreme mit geriebenen Mandeln und Pistazien
Indian ice cream with grated almonds and pistachios | 3,60 € |
| 72. | Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 4,40 € |
| 73. | Tartufo Scuro
Zabaglione umhüllt mit Gianduia-,
bedeckt mit Kakao und Nuss-Stückchen | 4,40 € |
| 74. | Cassatta Artigiande
Traditionelle Eiscreme aus Sizilien mit einer Lage Zabaglione Eiscreme,
Schoko-Eis und mit kandierten Fruchtstücken ausgelegt | 4,40 € |
| 75. | Marillen-Palatschinken mit Marmelade | 4,90 € |

Salate & Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 90. Gemischter Vorspeisenteller
mit Mozzarella, Vitello tonnato, Rindercarpaccio und Gambas | 11,90 € |
| 91. Zaika Fitness-Teller
Frischer Salat mit gegrillten Hähnchenstücken | 8,90 € |
| 92. Italienischer Salat
Frischer Salat der Saison mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten,
Schinken, Käse, Ei und Thunfisch | 5,90 € |
| 93. Mozzarella Caprese
Frische Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum | 6,90 € |
| 94. Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan | 7,90 € |
| 95. Salatteller mit Schafskäse
Oliven und Peperoni | 6,90 € |
| 96. Vitello tonnato
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapernsauce
und frischem Baguette | 8,90 € |
| 97. Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan und frischem Basilikum | 8,90 € |

Aus der Pfanne und vom Grill

- | | |
|---|---------|
| 98. Schnitzel Wiener Art
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller | 11,50 € |
| 99. Jägerschnitzel
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller | 12,50 € |
| 100. Zaika Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller | 12,50 € |
| 101. Schnitzel Feinschmecker Art
mit Käse, Schinken und Champignons überbacken,
dazu Pommes frites und gemischtem Salatteller | 12,50 € |
| 102. Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller | 18,80 € |
| 103. Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller | 18,80 € |
| 104. Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller | 18,80 € |
| 105. Hähnchenfilet mit grüner Pfefferrahmsauce
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller | 13,90 € |

Fisch

- | | | |
|------|--|---------|
| 106. | Scampi
Rosmarin, Knoblauch, Salbei, gemischter Salatteller
und ofenfrisches Baguette | 17,50 € |
| 107. | Scampi mit Spaghetti „aglio e olio“ | 18,50 € |

Pasta / Nudeln

- | | | |
|------|--|--------|
| 111. | Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch | 6,90 € |
| 112. | Spaghetti Carbonara mit Schinken, Ei und Sahnesoße | 6,90 € |
| 113. | Spaghetti „aglio e olio“ mit frischen Tomaten(scharf) | 7,90 € |
| 114. | Spaghetti „alla greola“ mit Shrimps und Ruccola | 8,90 € |
| 115. | Rigatoni mit Cocktailtomaten
Kapern und Tomatensauce – pikant | 7,90 € |
| 116. | Penne „arrabbiata“ mit Oliven | 6,90 € |
| 117. | Rigatoni Bolognese mit Hackfleisch | 6,90 € |
| 118. | Rigatoni mit Tomatensoße und frischem Basilikum | 6,90 € |
| 119. | Rigatoni Squisiti
mit Sahne, Schinken, Erbsen und Käse überbacken | 6,90 € |
| 120. | Rigatoni Bolognese mit Käse überbacken | 6,90 € |
| 121. | Tagliatelle mit Steinpilzen
in Rahmsauce | 8,90 € |
| 122. | Tagliatelle mit Erbsen, Schinken und Rosasoße | 7,20 € |
| 123. | Tagliatelle mit Lachs in Sahnesoße | 9,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------|-------------------------------------|--------|
| 125. | Große Portion Pommes frites | 3,00 € |
| 126. | Schweineschnitzel mit Pommes frites | 5,90 € |
| 127. | Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch | 3,90 € |
| 128. | Spaghetti mit Tomatensauce | 3,90 € |