

Wie möchten Sie Ihre Gerichte – mild – scharf – sehr scharf! Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

Suppen / Soups

	€
1 Mulagatany <i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / hot exotic soup with lentil, chicken, curry leaves and rice</i>	3,90
2 Dal-Shorba <i>Indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i>	3,50
3 Sabzi-Shorba <i>Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>	3,50
4 Lachsen-Shorba <i>Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup</i>	3,50
5 Chicken-Shorba <i>Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup</i>	3,50
6 Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry <i>/ Indian lobster soup with sherry</i>	4,50

Kalte Vorspeisen / cold Appetizers

9 Chicken-Chat <i>Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsen Salat / Indian chicken and chickpeas salad</i>	4,90
10 Krabben-Cocktail Bombay <i>mit kleinem Nan / Shrimps cocktail with small nan</i>	6,90

Warme Vorspeisen / hot Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

*Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet. /
All hot appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas butter.*

13 Vegetable Pakora <i>Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables</i>	3,90
14 Onions Bhaji <i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings</i>	3,90
15 Paneer-Pakora <i>Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese</i>	3,90
16 Chicken Pakora <i>Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken</i>	4,50
17 Vegetable Samosa <i>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetable</i>	4,50
18 Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) <i>/ Various appetizers for 2 persons</i>	10,50
19 Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (für 2 Personen) <i>Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohlelehmfen / Various appetizers for 2 persons</i>	13,50

*Die Nacht ist so schwarz und so schwer,
doch Liebe erleuchtet das Dunkel.*

Indische Weisheit

Salate / Salads

	€
29 Salat Saison <i>Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig & Öl</i> <i>/ Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil & vinegar</i>	3,90
30 Tomatensalat <i>mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil</i>	3,90
31 Salat Moti Mahal <i>Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse, Mais</i> <i>/ Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn</i>	7,90
32 Salat Indisch <i>mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing</i>	7,90
33 Kleiner gemischter Salat als Beilage <i>/ Small mixed salad as side dish</i>	3,50

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmfen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

35 Vegetable Tandoori <i>Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant and capsicum grilled on a spit</i>	11,50
36 ½ Tandoori-Chicken <i>Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept</i> <i>/ Half a chicken marinated in an exquisite North Indian tradition</i>	11,90
37 Chicken Tikka <i>Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Marinated filet of chicken grilled</i>	12,90
38 Achari Chicken Tikka <i>Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a traditional North Indian way, spicy</i>	12,90
39 Haryali Malai Kebab <i>Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage</i> <i>/ Tender marinated chicken, in spinach, mint and coriander sauce, with side dish</i>	12,90
40 Tandoori Chops <i>Zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert</i> <i>/ Tender lamb chops marinated in a spicy sauce</i>	15,50
41 Mutton Sheekh Kabab <i>Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander</i> <i>/ Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i>	13,90
42 Jheenga Tandoori <i>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt</i> <i>/ King Prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i>	17,50
43 Mix-Grill-Platte <i>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten</i> <i>/ The various Tandoori specialities combined</i>	15,50

44 Moti Mahal -Teller <i>Gebrautes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit ofenfrischem Nan</i> <i>/ Fried chicken and lamb in fresh vegetables with fresh nan from the clay oven</i>	15,50
---	-------

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis, frisches Gemüse, Salat und würzige Soßen
All Tandoori dishes are served with high-quality saffron Basmati rice, fresh vegetables, salad and spicy sauces.

Das dichteste Netz hat die meisten Löcher.
Indische Weisheit

Chicken-Spezialitäten / Chicken-Specials

	€
48 Chicken Korma <i>Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln</i> <i>/ Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds</i>	12,50
49 Chicken Sabzi <i>Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse</i> <i>/ Tender chicken with various fresh vegetables</i>	12,50
50 Karahi Murgh <i>Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert</i> <i>/ Fried chicken in curry sauce served in a pan</i>	12,50
51 Chicken Jalfrezi <i>Gebratenes Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – scharf</i> <i>/ Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili – hot</i>	12,50
52 Chicken Vindaloo <i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf</i> <i>/ Boneless chicken in a special blend of spices from Goa – very hot</i>	12,50
53 Butter Chicken <i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße</i> <i>/ Tender chicken in a butter tomato sauce</i>	12,50
54 Tandoori Chicken Masala <i>Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße</i> <i>/ Tender chicken in Masala sauce</i>	12,90
55 Murgh Nilgiri <i>Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße</i> <i>mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze – scharf</i> <i>/ Tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint – hot</i>	12,90
56 Chicken Saag <i>Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art</i> <i>/ Tender chicken with Indian spinach – a North Indian speciality</i>	12,90
57 Mango Chicken <i>Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße</i> <i>/ Tender chicken in fresh mango-saffron-cashew sauce</i>	12,90
58 Chili Chicken <i>Zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art – scharf</i> <i>/ Tender chicken a North Indian speciality – hot</i>	12,90

Enten-Spezialitäten / Duck Specials

61 Ente Vindaloo <i>Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf</i> <i>/ Tender file of duck breast in a special blend of spices from Goa – very hot</i>	14,90
62 Ente Sabzi <i>Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse</i> <i>/ Tender file of duck breast with various fresh vegetables</i>	14,90
63 Karahi Ente <i>Zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert</i> <i>/ Tender file of duck breast in curry sauce served in a pan</i>	14,90
64 Ente Khumb Wala <i>Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße</i> <i>/ Tender file of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i>	14,90
65 Ente Jalfrezi <i>Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – scharf</i> <i>/ Tender file of duck breast with sweet pepper, onions tomatoes, green chili – hot</i>	14,90
66 Ente Mango (Khatta Mittha) <i>Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt</i> <i>/ Tender file of duck breast with fresh mango, pineapple in an mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning</i>	14,90
67 Duck <i>Moti Mahal</i> <i>Zartes Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala-Soße</i> <i>/ Tender file of duck breast with fresh mushrooms (chanterelles) in Masala sauce</i>	14,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Lamm-Spezialitäten / Lamb Specials

	€
70 Rogan Josh <i>Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce</i>	12,90
71 Mughlai Meat <i>Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond saffron-cream sauce</i>	12,90
72 Bhunna Ghosht <i>Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Fried lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	12,90
73 Saag Ghosht <i>Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Tender lamb with indian spinach in the North Indian tradition</i>	12,90
74 Mutton Khumb Wala <i>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i>	12,90
75 Mutton Vindaloo <i>Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition – very hot</i>	12,90
76 Karahi Ghosht <i>Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce served in the pan</i>	12,90
77 Mutton Nilgiri <i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch – scharf / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, coconut milk in an oriental herb sauce – hot</i>	12,90
78 Dahi Ghosht <i>Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry yogurt almonds sauce</i>	12,90
79 Lamm Boti Masala <i>Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in Masala sauce</i>	13,50
80 Mango Lamm <i>Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in fresh mango-saffron-cashew sauce</i>	12,90

Rind-Spezialitäten / Beef Specials

82 Beef Curry <i>Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce</i>	12,50
83 Beef Masala <i>Zartes Rindfleisch in Masala-Soße / Tender beef in Masala sauce</i>	12,50
84 Beef Sabzi <i>Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Soße / Beef with fresh vegetables in spicy sauce</i>	12,50
85 Beef Saag <i>Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter nordindischer Art / Stewed beef with spinach in the North Indian tradition</i>	12,50
86 Beef Bhunna <i>Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	12,50
87 Beef Vindaloo <i>Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Tender beef with spices in the tradition of Goa – very hot</i>	12,50
88 Mango Beef <i>Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in fresh mango-saffron-cashew sauce</i>	12,50

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.**

Nur ein Gewissen, dass man nie benützt, bleibt immer rein.
Indische Weisheit

Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer • All prices include VAT

Schweinefleisch-Spezialitäten / Pork Specials

	€
90 Pork Jalfrezi <i>Zartes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – scharf</i> <i>/ Tender pork meat with sweet pepper, onions tomatoes, green chili – hot</i>	12,50
91 Pork Vindaloo <i>Zartes Schweinefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf</i> <i>/ Tender pork meat with spices in the tradition of Goa – very hot</i>	12,50
92 Pork Mango <i>Zartes Schweinefleisch mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße</i> <i>/ Tender pork meat with fresh mango, pineapple in mango-saffron-cashew sauce, fine seasoned</i>	12,50
93 Pork Chili <i>Zartes Schweinefleisch nach berühmter nordindischer Art – scharf</i> <i>/ Tender pork meat a North Indian speciality – hot</i>	12,50

Fisch-Spezialitäten / Fish Specials

95 Fish Chili <i>Seelachsfilet in Chilisoße – sehr scharf / Coalfishfilet in chili sauce – very hot</i>	12,50
96 Fish Masala <i>Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet / Coalfishfilet in the East Indian tradition</i>	12,90
97 Jheenga Curry <i>Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen</i> <i>/ King Prawns in curry sauce delicately seasoned</i>	16,90
98 Jheenga Masala <i>Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King Prawns in spicy Masala sauce</i>	17,50
99 Jheenga Khumb Wala <i>Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße</i> <i>/ King Prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i>	17,50
100 Jheenga Mango <i>Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße, fein gewürzt</i> <i>/ King Prawns in fresh mango-saffron-cashew sauce, fine seasoned</i>	17,50
101 Jheenga Jalfrezi <i>Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – scharf</i> <i>/ King Prawns with sweet pepper, onions tomatoes, green chili – hot</i>	17,50

***Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.***

***Wer ist Blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? - Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.***

Indische Weisheit

Vegetarische Spezialitäten / Vegeterian Specials

	€
105 Bombay Alu <i>Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassofse – sehr scharf</i> <i>/ Potatoes in a tasty lemongrass sauce – very hot</i>	8,90
106 Dal Tarka <i>Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet</i> <i>/ National dish of India: yellow lentils prepared with butter</i>	9,50
107 Navratan Korma <i>Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße</i> <i>/ Fresh vegetables in coconut creme sauce</i>	9,90
108 Paneer Lababdar <i>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße</i> <i>/ Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce</i>	9,90
109 Saag Paneer <i>Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse</i> <i>/ Tasty Indian spinach with homemade cheese</i>	9,90
110 Shahi Baingan <i>Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt</i> <i>/ Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoned</i>	9,90
111 Sabzi Kofta <i>Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße</i> / <i>Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>	9,90
112 Chana Masala <i>Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer</i> <i>/ Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>	9,90
113 Karahi Paneer <i>Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert</i> <i>/ Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan</i>	10,50
114 Bhindi Masala <i>Frisches Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße</i> <i>/ Fresh Indian okra in a spicy sauce</i>	9,90
115 Mixed Vegetables <i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt</i> <i>/ Mixed fresh vegetables spicy seasoned</i>	9,90
116 Paneer Butter Masala <i>Frischer hausgemachter Käse in Butter Masala-Soße</i> <i>/ Fresh homemade cheese in butter Masala sauce</i>	10,90
117 Mixed Vegetable Jalfrezi <i>Verschiedene gemischte frische Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, in der Pfanne serviert – scharf</i> <i>/ 9 different kind of mixed fresh vegetables prepared in an traditional North Indian way, served in a pan – hot</i>	10,90

Reis Spezialitäten / Rice Specials

120 Vegetable Biryani <i>Mit frischem gemischten Gemüse</i> / <i>With a variety of fresh vegetables</i>	9,90
121 Mutton Kashmiri Biryani <i>Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen</i> <i>/ Lamb with almonds and raisins</i>	12,50
122 Chicken Biryani <i>Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen</i> / <i>Chicken with almonds and raisins</i>	12,50
123 Beef Biryani <i>Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen</i> / <i>Beef with almonds and raisins</i>	12,50
124 Shajahani Biryani <i>Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen</i> <i>/ With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>	14,50
125 Jheenga Biryani <i>Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen</i> / <i>King Prawns with almonds and raisins</i>	17,50

Wer den Preis kennt, muss den Wert noch lange nicht kennen.
Indische Weisheit

Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer • All prices include VAT

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

		€
137	Vegetable Thali <i>3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis</i> <i>/ 3 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati rice</i>	13,90
138	Moti Mahal Thali <i>2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis</i> <i>/ 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice</i>	15,90
139	Fisch Thali <i>3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis</i> <i>/ 3 different kinds of fish, raita, salad and Basmati rice</i>	16,90

Wir servieren unsere Thalis auf original indischen Platten, nach indischer Tradition.
Our Thalis are served in the best Indian tradition on original platters.

140	Vegetable Thali für 2 Personen / for 2 Persons <i>6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis</i> <i>/ 6 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and Basmati rice</i>	27,90
141	Moti Mahal Thali für 2 Personen / for 2 Persons <i>4 verschiedene Fleischgerichte, 2 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis</i> <i>/ 4 different meat dishes, 2 vegetable dishes, raita, salad nan and Basmati rice</i>	31,90

142	Spezial-Menü für 2 Personen / for 2 Persons <i>3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mango Schnaps</i> <i>/ 3 course menu, special surprise for 2 persons, with Indian liquor</i>	42,90
-----	---	-------

Beilagen / Sides

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as side dish to every meal.
We use for our yogurts only fresh milk.

145	Plain Dahi <i>Einfacher Joghurt / normal yogurt</i>	1,90
146	Alu Raita <i>Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt</i>	2,90
147	Kheere Ka Raita <i>Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt</i>	2,90
148	Pulao Rice <i>Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice in moghul style</i>	3,50

***Freunde sind wie Sterne in der Nacht,
Auch wenn sie manchmal nicht zu sehen sind,
weiß du trotzdem, dass sie da sind.***

Indische Weisheit

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori-Bread-Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmfen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

		€
151	Nan <i>Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread made from yeast dough</i>	2,50
152	Roti <i>Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread</i>	2,00
153	Prantha <i>Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal bread with butter</i>	2,50
154	Mint Prantha <i>Gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint</i>	2,90
155	Vegetable Prantha <i>Gefüllt mit frischem Gemüse / filled with fresh vegetables</i>	3,50
156	Paneer Kulcha <i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese</i>	3,50
157	Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha <i>Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions</i>	2,90
158	Keema Nan oder Pashawari Nan <i>Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / raised bread filled with minced lamb or chicken meat and raisins</i>	4,50
159	Pappad <i>Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentil wafers with 3 different delicious sauces</i>	2,50
160	Chili Nan <i>Ovales Brot aus Hefeteig mit Chili / Oval raised bread made from yeast dough with chili</i>	2,90
161	Butter Nan <i>Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / Oval raised bread made from yeast dough with butter</i>	2,90

Nachspeisen / Desserts

162	Mango-Creme mit Vanilleeis <i>/ Mango cream with vanilla ice cream</i>	4,00
163	Lychees mit Vanilleeis <i>/ Lychees with vanilla ice cream</i>	4,00
164	Gajar Halwa <i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachio and honey</i>	4,00
165	Kulfi <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	4,00
166	Gulab Jamun <i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey</i>	4,00
167	Frische Mango mit Eis <i>/ Fresh mango with ice cream</i>	4,50
168	Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt <i>/ Vanilla ice cream with raisins in grappa</i>	4,00
169	Moti Mahal Teller <i>Lassen sie sich überraschen / Let us surprise for you</i>	4,90
170	Moti Mahal Teller für 2 Personen <i>/ for 2 Persons</i> <i>Lassen sie sich überraschen / Let us surprise for you</i>	8,50