

166 Vulkan - Indisch

VORSPEISEN

101 Papad (2 Stck.)	4.00
Gebratene Linsen Pappadums, serviert mit verschiedenen Chutneys (vegan)	
102 Sabodana Vada	7.50
Tapioka und Hüttenkäse Pastetchen mit milden Gewürzen, serviert mit Pfefferminzsauce	
103 Cocktail Samosa (2Stck./2 pcs)	9.00
Frittierte Indische Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln grünen Erbsen, serviert mit Pfefferminzsauce (vegan)	
104 Spinach & Potato Pakoras	10.50
Knusprige Krapfen(Spinat, Kartoffel, Kichererbsenmehl), perfekt gewürzt für Ihren Gaumen. (vegan)	
105 Milla Julla	13.00
Verschiedene Vorspeisen: 1 Papad, 1 Sabodana, 1 Samosa, 1 Chili Popper, 1 Pakora	
106 Chicken 65	9.50
Poulet nach südindischer Art	
107 Seekh Tak-A-Tak	13.50
Lammfleisch Spiessli gebraten mit Zwiebeln, serviert mit milder Pfefferminzsauce	
108 Gai Satay (Thai)	15.50
Gebratene Poulet Spiessli mit Erdnuss- und Essig-Zwiebelsauce	

SUPPEN

109 Mulligatawny	7.50
Kräftige, pürierte Linsensuppe mit Kokosmilch und Curryblättern, garniert mit Basmatireis (vegan)	
110 Tom Yam Kung (Thai)	16.50
Würzige cremige Crevetten Suppe mit Champignons, Gewürzblättern, Zitronensaft, Chili und Koriander	
111 Tom Ka Gai (Thai)	13.50
Pouletfleisch in Kokosmilch, wenig Chili, Champignons, abgeschmeckt mit Zitronen- saft und Koriander	

JOGHURTRINKS

112 Lassi	6.50
Joghurtdrink süss oder salzig	
113 Lassi	7.50
Joghurtdrink mit Rosen- oder Mangogesmack	

GERICHTE MIT REIS - AUS DEM TONOFEN

121 Jhinga Tandoori	39.50
Grillierte Riesencrevetten, mariniert in Joghurt, mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen	
122 Murg Tikka	29.50
Zarte Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, grilliert im Tandoor	
123 Methi Malai Tikka	29.50
Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt, mit getrockneten Bockshornklee Blättern und frischen Kräutern	
124 Maans Ke Sule (Lamb Tikka)	39.50
Zarte Lammfleischstücke, über Nacht mariniert mit frischen Gewürzen und Joghurt, grilliert im Tandoor	
125 Tandoori Sangam	32.50
Die perfekte Kombination für Ihren „Tandoori Gluscht“ Eine Auswahl von: Murg Tikka, Methi Malai Tikka und Lamm Tikka	
126 Fish Tikka	35.50
Seeteufelfilet, würzig mariniert und grilliert im Tandoor	
127 Paneer Saslik (vegetarisch / vegetarian)	29.00
Frischer Hüttenkäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten mit Tandoori Gewürzen, grilliert im Tandoor	

128 Malabar Fish Curry	29.50
Exotisches Currygericht von der Indischen Westküste	
129 Jhinga Vindaloo	37.50
Riesencrevetten, gekocht mit Kartoffeln in würziger, scharfer Sauce.	
130 Chicken Curry	27.50
Pouletfleischstücke nach Punjabi Art mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen	
131 Murg Korma Shahajahani	27.50
Pouletstücke ohne Knochen in Safransauce nach traditioneller Indischer Art des Königs von Mughal	

SPEZIALITÄT DES HAUSES

132 Murg Tikka Masala	29.50
Auch bekannt als "Chicken Tikka Masala oder Butter Chicken" Pouletstücke gebraten im Tandoor in Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter	
133 Chicken Chettinaad	28.50
Pouletfleisch gekocht mit frisch zerstoßenen Gewürzen, Kokosmilch und Zwiebeln	
134 Murg Lababdar	27.50
Pouletstücke gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm	
135 Kadai Murg	27.50
Zarte Pouletstücke gekocht mit Julienne aus Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit Ingwer und gehacktem Koriander	
136 Murg Haryali	27.50
Poulet Medaillons an rassigem Spinat Curry	
137 Ghost Roganjosh	29.50
Lammcurry Spezialität aus Nordindien	
138 Lamm Haryali	29.50
Lammfleisch Stücke gekocht mit Spinat Püree	
139 Ghost Vindaloo	29.50
Lammfleisch Stücke gekocht mit Kartoffeln, in schmackhafter, würziger Sauce (Spezialität aus Bengalen)	
140 Ghost Shahi Korma	29.50
Lammstücke in Safransauce nach traditioneller, Indischer Art des Königs Mughal	
141 Ghost Masala	29.50
Lammfleischstücke gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Chili abge- schmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm	

REISKOMPOSITIONEN

142 Shrimp Biryani	35.50
Crevetten mit Basmatireis, gewürzt mit einer Curry Komposition, serviert mit Raita	
143 Murg Biryani Charbagh	29.50
Pouletfleisch Stücke (ohne Knochen) mit Reis und speziellen Gewürzen des Küchenchefs, serviert mit Raita	
144 Hyderabad Ghost Biryani	34.50
Saftige Lammfleisch Stücke gekocht in köstlicher Sauce, serviert mit Reis und Raita	
145 Subz Biryani	23.50
Frisches Saisongemüse gekocht mit Reis und Biryani Gewürzen, serviert mit Raita	

GERICHTE MIT REIS - VEGETARISCH

146 Paneer Makhanwala	26.50
Frische Hüttenkäsewürfel gekocht in Tomaten- sauce mit Kasoori Methi????????, verfeinert mit wenig Rahm und Butter	

166 Vulkan - Indisch

147	Shahi Paneer Hüttenkäsewürfel gekocht in würziger Tomaten- Zwiebel Sauce	26.50	175	Tandoori Roti mit Butter Ruchmehl Fladenbrot mit Butter	4.00
148	Mattar Paneer Hüttenkäse mit grünen Erbsen in Tomatensauce, verfeinert mit Kümmelsamen	25.50	176	Tandoori Roti ohne Butter Ruchmehl Fladenbrot ohne Butter	4.00
149	Mattar Aloo (Vegan) Kartoffeln mit grünen Erbsen in Tomatensauce, verfeinert mit Kümmelsamen	22.50	INDISCHE DIP SAUCEN		
150	Paneer Lababdar Hüttenkäsewürfel gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch von Honig und Rahm	26.50	177	Aap Ki Pasand Ka Raita (Gemüse) Gewürztes Joghurt (Dip Sauce) mit verschiedenem Gemüse	6.50
151	Palak Paneer Hüttenkäsestücke gekocht in Spinatpüree, verfeinert mit Knoblauch und Gewürzen	25.50	178	Aap Ki Pasand Ka Raita (Ananas) Gewürztes Joghurt (Dip Sauce) mit Ananas	6.50
152	Palak Aloo (Vegan) Kartoffeln gekocht in Spinatpüree, verfeinert mit Knoblauch und Gewürzen	22.50	179	Dahi Nature Joghurt	5.00
153	Kadai Paneer Hüttenkäsestücke gemischt mit Julienne von Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit ein wenig Tomatensauce, garniert mit frischem Ingwer und Koriander	26.50			
154	Bhuna Shabnam Masala (auch Vegan) Gericht aus Pilzen und grünen Erbsen	25.50			
155	Mixed vegetable curry (auch Vegan) Frisches Saisongemüse, verfeinert mit Indischen Gewürzen	23.50			
156	Navrattan Korma	25.50			
157	Dum Aloo chutney Wala Kartoffeln gefüllt mit Hüttenkäse und Trockenfrüchten, gegart mit Zwiebeln in einer Sauce aus Mango Chutney und Pfefferminze	26.50			
158	Aloo Ghobi (Vegan) Blumenkohl gekocht mit Kartoffeln, verfeinert mit Kümmelsamen	24.50			
159	Bindi Do Payaza (Vegan) Okra gekocht mit Zwiebeln und Tomatenwürfeln, verfeinert mit milden Indischen Gewürzen	26.50			
160	Nareeyal Bengan Aubergine gekocht mit frisch zerstoßenen Gewürzen, Kokosmilch und Zwiebeln	24.50			
161	Dal Yellow Tarka (auch Vegan) Gelbe Linsen gewürzt mit Kümmel und Knoblauch	22.50			
162	Dal Makhani Gericht aus schwarzen Linsen, über Nacht gegart, mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Tomatensauce, verfeinert mit wenig Rahm und Butter	24.50			

BEILAGEN

163	Sada Chawal Reis	5.00
164	Jeera Rice Reis mit Kümmelsamen	8.00
165	Subz Pulao Reis mit Gemüse und Kümmelsamen	8.00
166	Saffron Pulao Reis mit Safran und Sultaninen	12.00

TANDOORI BROT

167	Laccha Parantha Gebuttertes Indisches Vollkorn Fladenbrot	5.00
168	Pudina Parantha Gebuttertes Indisches Vollkorn Fladenbrot mit Minze	6.00
169	Naan mit Butter Indisches Fladenbrot gebacken im Tonofen	5.50
170	Naan ohne Butter Indisches Fladen Brot, gebacken im Tonofen	5.50
171	Lahsuni Naan Fladenbrot mit Knoblauchpaste bestrichen	6.50
172	Bharwan Naan Fladenbrot mit Kartoffeln und Hüttenkäse	8.00
173	Pesaiawari Naan Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Cashewnüssen und Kokosnuss, gewürzt mit Safran und Kardamon	8.00