

460 Way to India - Indisch

DOSA (SPEZIALITÄT AUS SÜDINDIEN)

150 Masala Dosa (Vegi)	21.50
Crêpes aus Reis -und Urdlinsenteig gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln, serviert mit Kokos Chutney und Sambar	
151 Lamm Dosa	25.50
Crêpes aus Reis -und Urdlinsenteig gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Gemüse	
152 Chicken Dosa	23.50
Crêpes aus Reis -und Urdlinsenteig gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Gemüse	

VEGI-VORSPEISEN

100 Dal Soup	8.50
Linsensuppe	
101 Bhel Puri	8.50
Puffreis mit Zwiebeln, div. Gemüse und Sev-Nudeln an einem süss-sauren Chutneydressing (beliebter Snack in Indien)	
102 Masala Puri	8.50
Snacks mit Zwiebeln und Karotten an einer Pfefferminz-und Tamarinden-Chutney	
160 Onion Pakora (vegan & glutenfrei)	8.50
Zwiebeln, mit Gewürzen und Kichererbsenmehl paniert und frittiert, serviert mit Pfefferminz und Tamarinde-Chutney	
104 Vegetable Samosa (1 Stk)	6.50
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffel & Erbsen, serviert mit Chutney	
105 Dhahi Samosa (1 Stk)	8.50
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffel & Erbsen. Dressing mit Joghurt und Tamarinden-Chutney	
106 Paneer Pakora (glutenfrei)	9.50
Hausgemachter Frischkäse, mit Kichererbsenmehl paniert und frittiert, serviert mit Pfefferminz und Tamarinde-Chutney	
107 Vegi Platter	12.50
Scharf mariniertes Blumenkohl, Kartoffeln, Frischkäse, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Pfefferminz- und Tamarinde-Chutney	

VORSPEISEN

108 Chicken Pakora (glutenfrei)	9.50
Scharf marinierte Pouletstücke, paniert mit Kichererbsenmehl und in Pflanzenöl frittiert, serviert mit Pfefferminz- und Tamarinde-Chutney	
161 Chicken Chaat (glutenfrei)	9.50
Salatteller mit marinierten, gegrillten Pouletstücken an Joghurt-Pfefferminz-Dressing	
109 Fish Pakora (glutenfrei)	9.50
Scharf mariniertes Fisch, paniert mit Kichererbsenmehl und in Pflanzenöl frittiert, serviert mit Pfefferminz und Tamarinde-Chutney	
110 Crevetten Pakora (glutenfrei)	12.50
Scharf marinierte Crevetten, paniert mit Kichererbsenmehl und in Pflanzenöl frittiert, serviert mit Pfefferminz- und Tamarinde-Chutney	
111 Tandoori-Platter (glutenfrei)	20.50
Scharf mariniertes, gegrilltes Fisch, Crevetten, Lamm und Poulet, serviert mit Pfefferminz und Tamarinde-Chutney	

SALATE

Dressing wählbar zwischen Pfefferminze, Tamarinden oder Kokosnuss.

112 Salat (glutenfrei)	8.50
Grüner Salat an Joghurt-Pfefferminz oder Mango-Senf Dressing	

113 Garam Channa	8.50
Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Koriander an Joghurt-Pfefferminz-Dressing	

BEILAGEN

120 Raita	5.00
123 Butter Naan	4.50
Fladenbrot mit Butter	
124 Naan	6.00
Fladenbrot mit wahlweise Knoblauch, Chili, Mohnsamen oder Sesam	
125 Cheese Naan	7.00
Fladenbrot mit Käse (paneer)	
162 Plain Naan	4.50
Fladenbrot	
163 Masala Brot	6.00
Brötchen mit Zwiebeln, Chili, Gewürzen und Curryblätter	
126 Sweet Naan	6.50
Fladenbrot mit Nüssen, Kokosnuss, Rosinen	
127 Chapati	4.50
Fladenbrot aus Vollkornmehl	
128 Pappad (2 Stk vegan & glutenfrei)	4.00
Dünnes Fladenbrot aus Urbohnenmehl, 2 Stück	

FUSION KITCHEN

200 Pasta Vegi	21.50
Spaghetti mit Gemüse an einer süss-sauren Currysauce und Reibkäse	
201 Pasta Chicken	22.50
Spaghetti mit Gemüse an einer süss-sauren Currysauce und Reibkäse	
202 Pasta Lamm	23.50
Spaghetti mit Gemüse an einer süss-sauren Currysauce und Reibkäse	

EINTÖPFE

Biriyani ist ein herzhafter Reiseintopf aus Indien. Er wird mit Nelken, Pfeffer, Zimt, Ingwer, Pfefferminz und Kokosmilch verfeinert.

210 Vegi Biriyani	23.50
211 Chicken Biriyani	24.50
212 Lamm Biriyani	28.50
213 Fish Biriyani	25.50
214 Crevetten Biriyani	28.50

VEGI

Alle Gerichte serviert mit Reis & Dal (ausser Idli).

215 Puri	23.50
Frittiertes Fladenbrot, serviert mit Kartoffel-Palya und Channa Masala (Kichererbsen-Curry)	
220 Idli mit Sambar & Chutney	19.50
Gedämpfte Reis-Linsen Sauerteigplätzchen, serviert mit Sambar	
222 Alu Gobi	23.50
Blumenkohl und Kartoffel an Currysauce	
167 Makhani Sabji	23.50
Sommergemüse in einer süss-sauren Tomaten-rahmsauce	
223 Okra Masala Curry	23.50
Okra (Ladysfinger) an einer Currysauce	
224 Bengan Barta	23.50
Gebackene und zerkleinerte Auberginen mit Tomaten, grünem Chili und Curry	

460 Way to India - Indisch

225	Alu Channa Kartoffeln mit Kichererbsen in Tomaten-Zwiebel-Currysauce	23.50			
226	Malai Kofta Frittierte Frischkäse- und Kartoffelbällchen, serviert in einer Zwiebel-Cashew-Tomatensauce	25.50			
227	Palak Paneer Köstliche Spezialität aus püriertem Rahmspinat und hausgemachtem Frischkäse	25.50			
228	Paneer Masala Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, verschiedenen Gewürzen und Rahm	27.50			
229	Awiyal Gemüse in Kokosmilch und verschiedenen Gewürzen	24.50			
230	Navarattan Korma (mild) Gemischtes Sommergemüse mit Ananas und Frischkäse an einer Cashew-Kokos-Sauce	24.50			
185	Vindaloo mit Fisch Kartoffeln, Zwiebeln und Kreuzkümmel in scharfer Curry-Masala-Sauce		🔥🔥🔥		28.50
186	Korma (mild) mit Fisch Rahm-Kokosnuss-Sauce				28.50
187	Madras mit Fisch gebraten mit frischem Ingwer und Zwiebeln, in spezieller südindischen Kokos-Currysauce		🔥🔥🔥		28.50
188	Jahlfrezi mit Fisch mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, in Currysauce		🔥🔥🔥		28.50
189	Butter mit Fisch in einer süß-sauren Tomaten-Rahmsauce				28.50
190	Tikka Masala mit Fisch mit Peperoni		🔥🔥🔥		28.50
191	Chettinad mit Fisch in einer Kokosmilch-Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gewürzen		🔥🔥🔥		28.50

POULETGERICHTE

Alle Gerichte auf Wunsch mild oder scharf (bei Bemerkung
erwähnen)

168	Palak mit Poulet Köstliche Spezialität mit Rahmspinat	🔥🔥🔥	26.50
169	Vindaloo mit Poulet Kartoffeln, Zwiebeln und Kreuzkümmel in scharfer Curry-Masala-Sauce	🔥🔥🔥	26.50
170	Korma (mild) mit Poulet Rahm-Kokosnuss-Sauce		26.50
171	Madras mit Poulet gebraten mit frischem Ingwer und Zwiebeln, in spezieller südindischen Kokos-Currysauce	🔥🔥🔥	26.50
172	Jahlfrezi mit Poulet mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, in Currysauce	🔥🔥🔥	26.50
173	Butter mit Poulet in einer süß-sauren Tomaten-Rahmsauce		26.50
174	Tikka Masala mit Poulet mit Peperoni	🔥🔥🔥	26.50
175	Chettinad mit Poulet in einer Kokosmilch-Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gewürzen	🔥🔥🔥	26.50

LAMMGERICHTE

Alle Gerichte auf Wunsch mild oder scharf (bei Bemerkung
erwähnen)

176	Palak mit Lamm Köstliche Spezialität mit Rahmspinat	🔥🔥🔥	28.50
177	Vindaloo mit Lamm Kartoffeln, Zwiebeln und Kreuzkümmel in scharfer Curry-Masala-Sauce	🔥🔥🔥	28.50
178	Korma (mild) mit Lamm Rahm-Kokosnuss-Sauce		28.50
179	Madras mit Lamm gebraten mit frischem Ingwer und Zwiebeln, in spezieller südindischen Kokos-Currysauce	🔥🔥🔥	28.50
180	Jahlfrezi mit Lamm mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, in Currysauce	🔥🔥🔥	28.50
181	Butter mit Lamm in einer süß-sauren Tomaten-Rahmsauce		28.50
182	Tikka Masala mit Lamm mit Peperoni	🔥🔥🔥	28.50
183	Chettinad mit Lamm in einer Kokosmilch-Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gewürzen	🔥🔥🔥	28.50

FISCHGERICHTE

Alle Gerichte auf Wunsch mild oder scharf (bei Bemerkung
erwähnen)

184	Palak mit Fisch Köstliche Spezialität mit Rahmspinat	🔥🔥🔥	28.50
-----	--	-----	-------

CREVETTENGERICHTE

Alle Gerichte auf Wunsch mild oder scharf (bei Bemerkung
erwähnen)

192	Palak mit Crevetten Köstliche Spezialität mit Rahmspinat	🔥🔥🔥	28.50
193	Vindaloo mit Crevetten Kartoffeln, Zwiebeln und Kreuzkümmel in scharfer Curry-Masala-Sauce	🔥🔥🔥	28.50
194	Korma (mild) mit Crevetten Rahm-Kokosnuss-Sauce		28.50
195	Madras mit Crevetten gebraten mit frischem Ingwer und Zwiebeln, in spezieller südindischen Kokos-Currysauce	🔥🔥🔥	28.50
196	Jahlfrezi mit Crevetten mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, in Currysauce	🔥🔥🔥	28.50
197	Butter mit Crevetten in einer süß-sauren Tomaten-Rahmsauce		28.50
198	Tikka Masala mit Crevetten mit Peperoni	🔥🔥🔥	28.50
199	Chettinad mit Crevetten in einer Kokosmilch-Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gewürzen	🔥🔥🔥	28.50

TANDOORI

Alle Gerichte serviert mit Reis & Dal (Kochzeit Tandoor-Ofen bis
zu 30min).

270	Tandoori Chicken Gegrillte Pouletschenkel an Joghurt-Gewürze-Marinade frisch aus dem Tandoor-Ofen	🔥🔥🔥	26.50
271	Chicken Tikka Gegrillte Pouletstücke an Joghurt-Gewürze-Marinade frisch aus dem Tandoor-Ofen	🔥🔥🔥	26.50
272	Lamm Tikka Gegrillte Lammstücke an Joghurt-Gewürze-Marinade frisch aus dem Tandoor-Ofen	🔥🔥🔥	26.50
273	Fish Tandoori Gegrillte Fischstücke an Joghurt-Gewürze-Marinade frisch aus dem Tandoor-Ofen	🔥🔥🔥	28.50
274	Crevetten Tandoori Gegrillte Crevetten an Joghurt-Gewürze-Marinade frisch aus dem Tandoor-Ofen	🔥🔥🔥	28.50
275	Tandoori Platter (mit Reis und Linsen) Gegrillte Fischstücke, Crevetten, Poulet- und Lammstücke an Joghurt-Gewürze-Marinade frisch aus dem Tandoor-Ofen		32.50
246	Vegi Tandoori Platter Blumenkohl, Kartoffel, Frischkäse, Peperoni		24.50

DESSERT

300	Mango Lassi 0.25l		5.50
247	Salziges Lassi 0.25l		5.50
248	Süßes Lassi 0.25l mit Rosengeschmack		5.50

GETRÄNKE

460 Way to India - Indisch

310	Cola 0.33l	5.00
311	Cola zero 0.33l	5.00
312	Cola light 0.33l	5.00
313	Rivella rot 0.33l	5.00
314	Rivella blau 0.33l	5.00
315	Ice Tea 0.33l	5.00
316	Sprite 0.33l	5.00
317	Fanta 0.33l	5.00
318	Valser mit Kohlensäure 0.33l	5.00
319	Valser ohne Kohlensäure 0.33l	5.00
320	Zitronenlemonade 0.25l (hausgemacht)	4.50

BIER

321	Kingfisher	6.00
322	Cobra	6.00

ROTWEIN

323	Grover Vineyards 0.75l Indischer Rotwein von Bangalore nach französischer Art	56.00
-----	--	-------