



## 96 | Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

### LUNCH MENU

<b>812</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b> Cremige Cashew-Nuss-Mandel-Sauce mit Safran und milden Gewürzen	<b>21.95</b>
<b>813</b>	<b>Chicken Chettinad</b> Ein beliebtes Gericht von der Küste Südindiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss	<b>21.95</b>
<b>814</b>	<b>Chicken Kadai</b> Marinierte Pouletbrust mit Zwiebeln, Peperoni, viel Ingwer und Knoblauch im traditionellen indischen Wok zubereitet	<b>21.95</b>
<b>815</b>	<b>Butter Chicken</b> Zarte Pouletstücke aus dem Tandoori in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter, garniert mit grünem Chili und Koriander	<b>21.95</b>
<b>816</b>	<b>Lamb Pasanda</b> Cremiges Kokosnuss Tomaten Curry mit Lamm zubereitet	<b>23.95</b>
<b>817</b>	<b>Lamb Rogan Josh</b> Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart (ohne Knochen serviert)	<b>23.95</b>
<b>818</b>	<b>Goa Fish Curry</b> In einer cremigen Kokosnussauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern	<b>22.95</b>
<b>819</b>	<b>Biryani Poulet</b> Das Poulet wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme.	<b>22.95</b>

### LUNCH MENU - VEGETARISCH

<b>820</b>	<b>Palak Paneer</b> Friskäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm	<b>19.95</b>
<b>821</b>	<b>Vegetarian Almond And Coconut Sauce</b> Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert	<b>18.95</b>
<b>822</b>	<b>Shahi Mix Veg</b> Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce	<b>18.95</b>
<b>823</b>	<b>Aloo Matar</b> Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer in einer traditionellen Currysauce	<b>18.95</b>

### TOP SELLING

<b>120</b>	<b>Butter Naan</b> Naan mit Knoblauch und Butter	<b>4.50</b>
------------	---	-------------

### VORSPEISEN

<b>121</b>	<b>Aloo Tikki, mit Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney</b> Eins der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab; Gebratene Kartoffelküchlein mit einer Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney	<b>9.50</b>
<b>123</b>	<b>Onion and Potato Fritters, mit Minze-Sauce und Mango-Chutney</b> Mild gewürzte Zwiebel- und Kartoffelkräpfen, serviert mit Minzsauce und Mangochutney	<b>9.50</b>
<b>124</b>	<b>Palak ka phool</b> Frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und jungem Spinat gefüllt, serviert mit Birnen-Tamarindenchutney	<b>10.50</b>

<b>125</b>	<b>Samosa vegetarisch</b> Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen und von Hand gemahlene Gewürzen	<b>10.50</b>
<b>126</b>	<b>Samosa mit Poulet</b> Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen oder mit gehacktem Pouletfleisch und von Hand gemahlene Gewürzen	<b>10.50</b>
<b>127</b>	<b>Lamb Seekh Kebab, mit Minz-Sauce</b> Lammkebab mit frisch gemahlene Gewürzen, im Tandurofen zubereitet, serviert mit Minzsauce	<b>12.50</b>
<b>129</b>	<b>Lasuni Mushrooms</b> In Bierteig frittierte Champignons, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce	<b>11.50</b>
<b>130</b>	<b>Keema Naan</b> Mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala gekochtes Lammhackfleisch auf frischem Naan Brot	<b>14.50</b>
<b>131</b>	<b>Amritsari Machi</b> Im Backteig frittiertes Fisch mit sauer eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Mint-Sauce	<b>14.50</b>
<b>132</b>	<b>Bhutani Prawns</b> In Butter, Knoblauch, Senfsamen und Curryblättern gebratene Riesencrevetten	<b>16.50</b>
<b>133</b>	<b>Hydrabadi Tikka</b> In Yohurt, frischer Minze und Chily marinierte Pouletbrust, serviert mit Randen und Mango - Chutney	<b>13.50</b>
<b>136</b>	<b>Tamarind Lamb Fry</b> In Backteig frittierte Lammfiletstreifen mit süßem Chili und einer Sauce mit geräuchertem Koriander	<b>14.50</b>
<b>139</b>	<b>Duck Tikka, mit Minze und grünem Apfelchutney</b> Im Tandurofen zubereitete, marinierte Ente, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney	<b>13.50</b>
<b>140</b>	<b>Tamarind Mix Platter (für 2 Personen)</b> Samosa (vegetarisch & Poulet), Palak Ka Pool, Aloo Tikki, Lamm Seekh Kebab, Poulet Tikka	<b>24.50</b>

### SUPPE

<b>160</b>	<b>Tomato Soup</b> Tomatensuppe	<b>14.00</b>
<b>161</b>	<b>Cream of Mushroom Soup</b> Champignon Creme	<b>14.00</b>
<b>162</b>	<b>Palak and Dal Soup</b> Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlene Gewürzen	<b>14.00</b>
<b>163</b>	<b>Mango Mint Shorba</b> Frische Mango-Minzsuppe mit indischen Kräutern und Gewürzen	<b>14.00</b>

### SALAT

<b>170</b>	<b>Indian Summer Salad</b> Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Mangochutney	<b>13.95</b>
<b>171</b>	<b>Chicken Tikka Salad</b> Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten	<b>14.95</b>
<b>172</b>	<b>Sweet Chilli Mix Sea Food Salad</b> Fish, Clams, Squids, Mussels, cuttlefish, octopus and shrimps with rocket leaves, Cumin, ground cloves and dill with homemade sweet and chilli dressing	<b>16.95</b>

### HAUPTSPESIEN

<b>180</b>	<b>Chicken Korma</b> Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen	<b>34.00</b>
------------	--	--------------

## 96 | Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

<b>181 Chicken Tikka Masala</b> Cremige Knoblauch-Tomatensauce mit hand zerdrückten Bockshornkleebättern	<b>34.00</b>	<b>216 Aloo Matter</b> Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, gekocht in einer traditionellen Currysauce	<b>28.00</b>
<b>182 Chicken Kashmiri</b> Marinierte Pouletbrust in einer würzigen Cashewnusssauce gekocht, die mit Bockshornklee verfeinert wurde	<b>34.00</b> 🍋🍋🍋	<b>217 Chana Masala</b> Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwercurry gekocht	<b>26.00</b>
<b>183 Lamb Vindaloo</b> Eine sehr scharfe Currysauce mit Vindaloo Masala, Kartoffeln und Zwiebelchutney	<b>33.00</b> 🍋🍋🍋	<b>222 Vegetarian Almond and Coconut Sauce</b> Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert	<b>29.00</b>
<b>185 Keema Matter</b> Gehacktes Lammfleisch und grüne Erbsen in einer Sauce aus Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch	<b>33.00</b> 🍋🍋🍋	<b>223 Shahi Mix Veg</b> Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce	<b>31.00</b>
<b>187 Prawn Tak a Tak</b> Sehr scharfe, dicke Sauce mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer	<b>36.00</b> 🍋🍋🍋	<b>THALIS</b>	
<b>188 Butter Chicken</b> In Stücke geschnittenes Poulet aus dem Tandurofen in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert .Serviert mit gedämpftem Reis.	<b>34.00</b>	<b>300 Vegetarian Thal</b> Drei Gemüsecurrys mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan	<b>34.50</b>
<b>189 Chicken Chettinad</b> Ein beliebtes Gericht von der Küste Süd-Indiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss, Reis	<b>33.00</b>	<b>301 Chicken Thali</b> Pouletcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	<b>36.50</b>
<b>190 Lamb Roganjosh</b> Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart,Reis	<b>35.00</b>	<b>302 Lamb Thali</b> Lammcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	<b>38.50</b>
<b>191 Goa Fish Curry</b> In einer cremigen Kokosnusssauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern, Reis	<b>34.00</b>	<b>303 Fish Thali</b> Fischcurry, und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	<b>35.50</b>
<b>192 Prawn Jalfrezi</b> Mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten gekochte Riesencrevetten, gewürzt mit Carom-Samen, Reis	<b>35.00</b>	<b>304 Spicy Shrimp Curry</b> Crevetten-Curry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Papad, Raita, Basmatireis und Naan	<b>39.50</b>
<b>194 Rajasthani Ragda Meat</b> Aus der rosafarbenen Stadt: Für dieses spezielle Gericht wird gehacktes Lammfleisch und gewürfelte Pouletbrust in einer Sauce mit Kreuzkümmelsamen und Garam Masala gekocht	<b>36.00</b>	<b>TANDOORI</b> Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch, Crevetten oder Frischkäse im traditionellen Tandurofen zubereitet. Serviert mit gedämpftem Reis.	
<b>195 Duck Madras</b> Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry	<b>36.00</b>	<b>400 Tandoori - Pouletbrust</b>	<b>34.00</b>
<b>VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN</b>		<b>401 Tandoori - Ente</b>	<b>36.00</b>
<b>204 Palak Paneer</b> Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm	<b>29.00</b>	<b>403 Tandoori - Krevetten</b>	<b>37.00</b>
<b>205 Aloo Ghobi</b> Blumenkohl und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma	<b>29.00</b>	<b>404 Tandoori - Frischkäse</b>	<b>34.00</b>
<b>206 Aloo Baingan</b> In der Pfanne gebratene Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma	<b>29.00</b> 🍋🍋🍋	<b>405 Tandoori - Mixed Grill</b> Ente, Poulet und Crevetten	<b>39.00</b>
<b>207 Dal Tadka</b> Gelbe Linsen mit Kümmel gekocht und geräucher	<b>23.00</b>	<b>BIRYANI (REISGERICHT)</b> Das Gemüse oder Fleisch wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme	
<b>208 Dal Makhani</b> Linsen mit Tomatenchutney, Butter, Rahm und Gewürzen	<b>27.00</b>	<b>500 Biryani - Vegetarisch</b>	<b>31.00</b>
<b>209 Jeera Aloo</b> Kartoffeln mit Kümmel und Koriander gekocht und mit Limettensaft verfeinert	<b>23.00</b>	<b>501 Biryani - Poulet</b>	<b>34.00</b>
<b>210 Bhindi Masala</b> In der Pfanne gebratene Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	<b>28.00</b>	<b>502 Biryani - Lamm</b>	<b>36.00</b>
<b>212 Paneer Butter Masala</b> Frischkäse in einer cremigen Tomatensauce gekocht, mit Rahm und Butter abgerundet und mit grünem Chili und Koriander garniert	<b>31.00</b>	<b>503 Biryani - Krevetten</b>	<b>36.00</b>
<b>213 Matter Paneer</b> Frischkäse und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, in einer traditionellen Currysauce gekocht	<b>29.00</b>	<b>504 Biryani - Tamarind Mix</b>	<b>37.00</b>
<b>214 Malai Kofta</b> Ein nordindisches, mughlaisches Gericht: Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischen Frischkäse-Klößen	<b>32.00</b>	<b>REIS</b>	
<b>215 Rajma</b> Rote Bohnen in einem traditionellen Curry aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht	<b>28.00</b> 🍋🍋🍋	<b>600 Gedämpfter Reis</b>	<b>4.50</b>
		<b>601 Pilaw Reis</b>	<b>6.50</b>
		<b>602 Zwiebel Reis</b>	<b>6.50</b>
		<b>603 Zitronenreis</b>	<b>6.50</b>
		<b>604 Reis mit grünen Erbsen</b>	<b>6.50</b>
		<b>BROTE</b>	
		<b>650 Butter Naan</b> Naan mit Butter	<b>4.50</b>
		<b>651 Knoblauch Naan</b> Naan mit Knoblauch und Butter	<b>5.50</b>
		<b>652 Knoblauch-Zwiebel-Koriander Naan</b>	<b>6.50</b>
		<b>653 Peshawari Naan</b> Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker	<b>6.50</b>
		<b>654 Paratha</b> Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet	<b>5.50</b>

## 96 | Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

655	<b>Pudina Paratha</b> Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet	6.00
656	<b>Tandoori Roti</b> Vollkornbrot	4.50
658	<b>Cheese Naan</b>	6.50
659	<b>Masala Naan</b> Naan mit Chili und Zwiebeln	6.50
660	<b>Gluten Free Bread</b>	6.00

### DESSERTS

---

700	<b>Gulab Jamun</b> Klassische Süßspeise aus der indischen Küche. Frittierte Teigbällchen aus eingekochter, cremiger Milch in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit Nüssen	9.50
701	<b>Tandoori Pineapple</b> Karamellierte Ananas aus dem Tandurofen, serviert mit Sorbet und Brandy	13.00
702	<b>Kulif mit Malai</b> Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
703	<b>Kulfi mit Pistazien</b> Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
704	<b>Rice Pudding</b> In Milch gekochter Reis mit Trockenfrüchten (gekühlt)	11.50
705	<b>Chocolate Samosas</b> Deep fried pastry filled with chocolate cooked with cinnamon and cookies	12.50
706	<b>Dom Rubinrot</b> Himber Mousse, Himberfruchtpuree mit Schokomantel	12.50
707	<b>Mango and Passionsfruit Cheese Cake</b> Cheese cake with mango and passionfruit	12.50

### ICE TEA

#### Hausgemacht

---

800	<b>Mango-Jasmine Ice Tea 0,5 l</b>	6.00
900	<b>Ginger-Lemongrass Ice Tea 0,5 l</b>	6.00

### BIER

---

901	<b>Cobra Beer 0,3 l</b>	6.00
-----	-------------------------	------