



96 | Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

LUNCH MENU

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

LUNCH MENU - VEGETARISCH

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

TOP SELLING

120	Butter Naan Naan mit Knoblauch und Butter	4.50
------------	---	-------------

VORSPEISEN

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

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

SUPPE

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

SALAT

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

HAUPTSPESSEN

180	Chicken Korma Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen	34.00
------------	--	--------------

96 | Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

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

96 | Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

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

DESSERTS

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

ICE TEA

Hausgemacht

800	Mango-Jasmine Ice Tea 0,5 l	6.00
900	Ginger-Lemongrass Ice Tea 0,5 l	6.00

BIER

901	Cobra Beer 0,3 l	6.00
-----	-------------------------	------