



Vorspeisen



Nicht-Vegetarier

01. **Papadom** 1,20
Knusprige Linsenwaffeln.
02. **Hühn Pakora** 6,50
In Kichererbsenmehl gewendete und frittierte Hühnerstücke.
03. **Hühn Tikka** 7,95
In Gewürzen mariniertes und im Tandoor-Ofen geröstetes Hähnchen ohne Knochen.
04. **Hühn Tandoori (mit Knochen)** ... 7,50
Hähnchen am Knochen mariniert in Joghurt und Gewürzen.
05. **Keema Samosa** 6,95
Knuspriges Gebäck gefüllt mit gewürztem Hackfleisch.
06. **Seekh Kebab** 8,95
Gehacktes Lammfleisch mit Kräutern, Zwiebeln und Chilis, am Spieß gegrillt.
07. **Hühn Puri** 6,95
Würziges Hühnchen, serviert auf leicht gebratenem Brot.
08. **Garnele Butterfly** 10,95
In Gewürzen und Ei marinierte Garnelen, leicht gebraten mit süßer Chilisauce.
09. **Hühn Chaat** 7,95
Mit Chaat-Gewürzen und Gemüse gebratenes Hühnchen, kalt serviert.
10. **Hühn Malai Tikka** 7,95
Chicken Tikka mariniert in Sahne, Joghurt, Zitronen und Kräutern.
11. **Garnele Puri** 8,95
Gewürzte Garnelen, serviert auf leicht gebratenem Brot.
12. **Fisch-Pakora** 6,95
In gewürztem Kichererbsenmehl panierte und frittierte Fischfilets.

Vorspeisen



Vegetarier

13. **Zwiebel-Bhaji** 5,95
Knusprige und gewürzte Zwiebelpuffer.
14. **Gemüse-Pakora** 6,50
Gemischtes Gemüse mit Gewürzen, in Kichererbsenmehl gewendete und frittiert.
15. **Gemüse-Samosa** 6,95
Empanada gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen, frittiert.
16. **Aloo Tikki** 6,50
Gewürzte Kartoffelpuffer, paniert und frittiert.

17. **Bombay gemischte Pakora** 11,95
Verschiedene Gemüsesorten mit Kräutern und Gewürzen, in Kichererbsenmehlteig frittiert.
18. **Frischer Salat** 6,95
Eine Mischung aus frischem Saisongemüse.
19. **Garnelensalat** 9,95
Frischer Salat mit gewürzten Garnelen.
20. **Bombay Salat** 10,95
Salat, Tomaten, Gurke, Oliven, Maishühnchen und Garnelen.
21. **Pickle Tray** 1,95



Traditionelle Currys



Bhuna

Dickes und reichhaltiges Curry, gekocht mit Zwiebeln, Kräutern und aromatischen Gewürzen.

22. Hühnchen Bhuna 15,95
23. Lamm Bhuna 17,95
24. Garnelen Bhuna 18,95

Madras

Würziges und leckeres Curry mit intensiven Chilis und Gewürzen.

25. Hühnchen Madras 15,95
26. Lamm Madras 17,95
27. Garnelen Madras 18,95

Jalfrezi

Gebratenes Curry mit Zwiebeln, Paprika, grünen Chilis und Kräutern.

28. Hühnchen Jalfrezi 15,95
29. Lamm Jalfrezi 17,95
30. Garnelen Jalfrezi 18,95

Korma 🍛🍛

Ein reichhaltiges und mildes Curry mit Sahne, Kokosnuss und Mandeln.

- 31. Hühnchen Korma 15,95
- 32. Lamm Korma 17,95
- 33. Garnelen Korma 🍛 18,95

Dopiaza 🍛

Curry mit extra Zwiebeln und aromatischen Gewürzen.

- 34. Hühnchen Dopiaza 15,95
- 35. Lamm Dopiaza 17,95
- 36. Garnelen Dopiaza 🍛 18,95

Masala 🍛

Ein mildes und cremiges Curry auf Tomatenbasis mit Garam Masala.

- 36. Hühnchen Masala 15,95
- 37. Lamm Masala 17,95
- 38. Garnelen Masala 🍛 18,95

Vindaloo 🍛🍛🍛

Sehr scharfes Curry.

- 39. Hühnchen Vindaloo 15,95
- 40. Lamm Vindaloo 17,95
- 41. Garnelen Vindaloo 🍛 18,95

Pasanda 🍛🍛

Cremiges Curry mit Mandeln, Pistazien und verschiedenen Früchten.

- 42. Hühnchen Pasanda 15,95
- 43. Lamm Pasanda 17,95
- 44. Garnelen Pasanda 🍛 18,95

Methi 🍛

Aromatisches Curry mit Bockshornkleeblättern, Zwiebeln, Gewürzen und Sahne.

- 45. Hühnchen Methi 15,95
- 46. Lamm Methi 18,95

Kashmiri 🍛

Ein mildes Curry mit Sahne, Kräutern, Gewürzen und gemischten Nüssen.

- 47. Hühnchen Kashmiri 15,95
- 48. Lamm Kashmiri 17,95
- 49. Garnelen Kashmiri 🍛 18,95

Dansak 🍛

Süß-saures Curry mit Linsen und Paprika.

- 50. Hühnchen Dansak 15,95
- 51. Lamm Dansak 17,95
- 52. Garnelen Dansak 🍛 18,95

Rogan Josh 🍛

Curry mit Tomaten, Kräutern und aromatischen Gewürzen.

- 53. Hühnchen Rogan Josh 15,95
- 54. Lamm Rogan Josh 17,95
- 55. Garnelen Rogan Josh 🍛 18,95



Spezialitäten des Hauses

Spezialität des Küchenchefs

- 56. **Agra Spezial** 🍛🍛 16,95
Preisgekröntes Gericht mit mariniertem, knochenlosem Huhn Tikka, gekocht in einer cremigen Tomatensauce mit Kräutern und Ingwer und garniert mit Röstzwiebeln und Cashewnüssen.
- 57. **Huhn Tikka Masala** 🍛🍛 16,95
Marinierte Hähnchenstücke, perfekt gegrillt und langsam in einer reichhaltigen, cremigen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen gegart.
- 58. **Huhn tikka Korma** 🍛🍛 16,95
Huhn Tikka in einer geschmeidigen, cremigen Kokosnussauce, vermischt mit aromatischen Gewürzen und einer Spur Süße.
- 59. **Huhn Bombay** 16,95
In einer speziellen Pfanne gekochtes Hähnchen ohne Knochen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und milden Gewürzen.
- 60. **Huhn Butter** 🍛 16,95
Geschnittenes Huhn Tikka, gekocht in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit Knoblauch und milden Gewürzen.
- 61. **Hähnchen mit Knoblauch** 🍛🍛 16,95
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und aromatischen Kräutern gekochtes Hühnchen.
- 62. **Huhn Tikka Dopiaza** 16,95
Huhn Tikka in einem kräftigen Curry mit extra Zwiebeln, Paprikapulver und Gewürzen.
- 63. **Huhn Tikka Jalfrezi** 🍛 16,95
Huhn Tikka, sautiert mit Paprika und Zwiebeln in der speziellen Gewürzsauce des Küchenchefs.
- 64. **Huhn Tikka Dahi** 🍛 16,95
Huhn Tikka in würziger Joghurtsauce mit Kräutern und Gewürzen.
- 65. **Huhn Muglai** 🍛🍛🍛 16,95
Cremiges Curry mit Huhn Tikka, Kardamom, Pfeffer, Trockenfrüchten, Ei, Walnüssen, Milch und Butter.

66. **Chili-Hähnchen** 16,95
Scharf paniertes Hähnchen in süßer
Chilisauce mit Paprika und Zwiebeln.
67. **Huhn Tikka Kashmir**  16,95
Huhn Tikka in einem milden, cremigen Curry
mit Kräutern, Gewürzen und gemischten
Nüssen.
68. **Huhn Tikka Dansak** 16,95
Huhn Tikka in süß-saurer Linsensauce mit
Ananas.
69. **Huhn Tikka mit Spinat**16,95
Huhn Tikka mit frischem Spinat, indischen
Kräutern und Gewürzen zubereitet.
70. **Mango-Hühnchen**  16,95
Hähnchen ohne Knochen in süßer Mangosauce,
garniert mit Mangoscheiben.



71. **Huhn Achari**16,95
Huhn Tikka in einer cremigen Sauce auf
Joghurtbasis, leicht gewürzt und mit Pickles
und indischen Kräutern verfeinert.
72. **Huhn Pathia**16,95
Huhn Tikka in einer leicht würzigen, süß-
sauren Tomatensauce mit geschmeidiger
Textur und ausgewogenen Aromen.
73. **Bombay Khas**  19,95
Eine besondere Mischung aus Huhn Tikka,
Lamm Tikka und Garnelen, serviert in einer
geschmeidigen, cremigen Sauce auf
Joghurtbasis mit milden Kräutern und Gewürzen.
74. **Lamm Tikka Dahi** 18,95
Lamm-Tikka in einer cremigen Sauce auf
Joghurtbasis, leicht gewürzt mit Kräutern
und feinen indischen Gewürzen.
75. **Lamm Tikka Makhan**  18,95
Stücke von Lamm-Tikka, langsam gegart in
einer reichhaltigen, buttrigen Tomatensauce
mit aromatischen Gewürzen und Sahne.

Fischgerichte



In einem traditionellen Tandoor aus Ton zubereitet
und brutzelnd heiß mit einer Beilage Gemüsesoße
serviert.

76. **Curry-Fisch** 16,95
Grätenloser Fisch, gekocht in einem leicht
gewürzten Tomaten-Zwiebel-Curry mit traditionellen
indischen Kräutern.
77. **Butterfisch**  16,95
Grätenloser Fisch, gekocht in einer cremigen,
buttrigen Tomatensauce mit milden indischen
Gewürzen.



Tandoori Spezial



In einem traditionellen Tandoor-Ofen aus Lehm
zubereitet und kochend heiß mit einer Beilage
Gemüsesoße serviert.

78. **Tandoori-Garnelen**  19,95
In gewürztem Joghurt marinierte und gegrillte
Garnelen, gewürzt mit frischem Koriander.
79. **Tandoori-Hähnchen** 16,95
Hähnchen mit Knochen, mariniert in Joghurt und
Gewürzen, gegrillt, um eine feste Textur mit einer
rauchigen Außenseite zu erhalten, garniert mit
Koriander.
80. **Huhn Tikka** 16,95
Ausgenommenes Hähnchen, mariniert in Joghurt
und milden Gewürzen, gegrillt, bis es durchgegart
ist, und mit Koriander garniert.
81. **Huhn Shashlik** 17,95
Huhn Tikka am Spieß mit Zwiebeln und Paprika,
gegrillt und mit Koriander gewürzt.
82. **Huhn Tikka Malai** 16,95
Ausgebeintes Hähnchen, mariniert in Sahne, Käse
und milden Gewürzen, gegrillt für eine weiche und
zarte Textur und mit Koriander garniert.
83. **Lamm Tikka** 18,95
In gewürztem Joghurt marinierte, gegrillte und
mit Koriander garnierte Lammstücke.
84. **Lamm Shashlik** 19,95
Lamm-Tikka-Spieße mit Zwiebeln und Paprika,
gegrillt und mit Koriander gewürzt.
85. **Huhn Tikka Hariyali**16,95
Ausgebeintes Hähnchen, mariniert in einer
Mischung aus frischem Koriander, Minze und
milden Gewürzen, anschließend gegrillt.
86. **Gemischter Grill** 19,95
Verschiedene Grillgerichte: Chicken Tikka, Lamm
Tikka, Garnelen, Seekh Kebab und Tandoori Chicken,
jeweils in gewürztem Joghurt mariniert und im
Tandoor-Ofen zubereitet.
87. **Fisch Tikka** 19,95
Grätenlose Fischfilets, mariniert in Joghurt und
milden Gewürzen, im Tandoor-Ofen geröstet und
mit Koriander gewürzt.

Vegetarische Spezialitäten



88. **Makhan Gemischtes Gemüse**  **14,95**
Verschiedene Gemüsesorten, geköchelt in einer cremigen, leicht gewürzten Tomaten-Butter-Sauce.
89. **Kaschmir-Gemüse**   **14,95**
Gemischtes Gemüse mit Sahne, Nüssen, Banane und Kokosnuss in milden und aromatischen Gewürzen gekocht.
90. **Karahi-Gemüse** **14,95**
Frisches Gemüse, sautiert mit Knoblauch, Ingwer, Kräutern und Gewürzen, garniert mit Koriander.
91. **Curry Pakora**  **14,95**
Gemüsepudder, serviert in einer würzigen Currysauce auf Joghurtbasis.
92. **Gobi Korma**   **14,95**
Blumenkohl gekocht in einer glatten, cremigen Sauce mit Mandeln, Joghurt, Kokosnuss und Gewürzen.
93. **Pasanda-Gemüse**   **14,95**
Langsam gegartes Gemüse in einer cremigen Sauce mit Mandeln, Pistazien und milden Gewürzen.
94. **Dal Tarka** **14,95**
Gelbe Linsen, verfeinert mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Gewürzen.
95. **Dal Makani**  **14,95**
Schwarze Linsen, geköchelt in einer cremigen, würzigen Sauce mit Butter und Sahne.
96. **Palak Paneer**  **14,95**
Spinat gekocht mit Paneer (indischer Frischkäse) und milden Gewürzen.
97. **Panner Tikka Masala**  **15,95**
Gegrillte Paneer-Würfel in einer cremigen Tomatensauce mit Garam Masala.
98. **Matar Paneer** **14,95**
Hüttenkäse und grüne Erbsen, geköchelt in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce, mit einem letzten Schliff aromatischer indischer Gewürze.

Gemüse-Balti

Traditionelle Currys im Balti-Stil, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Kräutern und Gewürzen. Serviert in einer Balti-Schüssel.



99. **Gemischtes Gemüse-Balti** **14,95**
Verschiedene Gemüsesorten, gekocht in einer Balti-Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen.
100. **Saag Aloo Balti** **14,95**
Mit Spinat in einer würzigen Sauce nach Balti-Art gekochte Kartoffeln.
101. **Balti-Kartoffeln mit Kichererbsen** **14,95**
Kartoffeln und Kichererbsen, gekocht in einer reichhaltigen Balti-Sauce.
102. **Balti-Kartoffeln mit Auberginen** **14,95**
Langsam gegarte Kartoffeln und Auberginen in einer würzigen Balti-Sauce.

Balti-Gerichte



Traditionelle Currys im Balti-Stil, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Kräutern und Gewürzen. Serviert in einer Balti-Schüssel.

103. **Huhn Balti** **15,95**
Klassisches Balti-Curry mit Hühnchen und aromatischen Gewürzen.
104. **Huhn Tikka Balti**  **16,95**
Gegrilltes Chicken Tikka, zubereitet in einer reichhaltigen Balti-Sauce.
105. **Huhn Balti mit Spinat** **15,95**
Chicken Balti kombiniert mit frischem Spinat und Gewürzen.
106. **Lamm Balti** **17,95**
Lammstücke in einem traditionellen Curry nach Balti-Art.
107. **Lamm Tikka Balti**  **18,95**
Tandoori-Lamm-Tikka in würziger Balti-Sauce gekocht.
108. **Lamm-Balti mit Spinat** **17,95**
Lamm-Balti, angereichert mit frischem Spinat.
109. **Garnelen Balti**  **17,95**
In einer würzigen Balti-Sauce gekochte Garnelen.
110. **Garnelen-Balti mit Spinat**  **17,95**
Garnelen-Balti mit frischem Spinat und Kräutern.



Biryani-Gerichte

Serviert mit Gemüsesauce.

111. **Huhn Biryani** **16,95**
Mariniertes Hähnchen, gekocht mit Basmatireis, Nelken, Kardamom, Lorbeerblättern und aromatischen Gewürzen.
112. **Garnelen Biryani**  **19,95**
Garnelen und Basmatireis, zubereitet mit Nelken, Kardamom, Lorbeerblättern und traditionellen indischen Gewürzen.
113. **Lamm Biryani** **18,95**
Zartes Lammfleisch mit gewürztem Basmatireis, gekocht mit Nelken, Kardamom und Lorbeerblättern.
114. **Gemüse-Biryani** **15,95**
Gemischtes Gemüse und Basmatireis, gekocht mit Nelken, Kardamom, Lorbeerblättern und milden Gewürzen.
115. **Biryani E-Kas**   **19,95**
Eine Mischung aus Hühnchen, Lamm, Garnelen, Walnüssen und Rosinen, gekocht mit Basmatireis, Nelken, Kardamom, Lorbeerblättern und gemischten Gewürzen.



Beilagen



Indisches Brot

116. **Einfaches Naan**  3,95
Weiches Fladenbrot, im Tandoor-Ofen gebacken.
117. **Butter Naan**  4,60
Naan mit Butter bestrichen.
118. **Käse-Naan**  4,95
Mit Käse gefülltes Naan.
119. **Naan mit Knoblauch**  4,60
Naan mit Knoblauch.
120. **Peshwari Naan**   5,95
Naan gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln und Zucker.
121. **Naan mit Käse und Knoblauch**  5,60
Naan gefüllt mit Käse, Knoblauch und garniert mit Koriander.
122. **Naan mit Knoblauch und Chili**  5,60
Naan mit frischem Chili, Knoblauch und Koriander.
123. **Keema Naan**  5,60
Mit Hackfleisch gefülltes Naan.
124. **Naan mit Knoblauch und Minze**  4,95
Im Tandoor gebackenes Naan mit Minze und Knoblauch.
125. **Tandoori Chapati**  3,95
Im Tandoor gebackenes Vollkornbrot.

Basmati-Reis



126. **Gekochter Reis** 3,95
127. **Pilau-Reis** 4,95
Aromatischer Reis mit milden Gewürzen gekocht.
128. **Reis mit Pilzen** 5,45
Pilawreis mit Pilzen
129. **Pilau-Reis mit Gemüse** 5,45
Pilawreis mit gemischtem Gemüse.
130. **Reis mit Ei**  4,50
Mit Ei sautierter Basmatireis.
131. **Khasmiri Reis** 5,95
Süßer Reis mit Kokosnuss und Früchten.
132. **Pommes Frites** 3,95

Armaturen

133. **Kartoffeln mit Spinat** 8,95
Kartoffeln mit Spinat, Kräutern und Gewürzen.
134. **Pilze** 8,95
Champignons in Masalasauce mit Zwiebeln und Tomaten.
135. **Auberginen** 8,95
Auberginen in einer würzigen Masala-Sauce gekocht.
136. **Tarka Dall** 8,95
Gelbe Linsen, gewürzt mit Knoblauch, Gewürzen und Kräutern.
137. **Kichererbsen-Masala** 8,95
Kichererbsen mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen.
138. **Gobi-Kartoffeln** 8,95
Kartoffeln und Blumenkohl mit milden Gewürzen.
139. **Bombay-Kartoffeln** 8,95
Kartoffelspezialität, zubereitet mit Kräutern und Gewürzen.
140. **Raita** 8,95
Joghurt mit Gurke, Tomate und Gewürzen.

Desserts

Typisch für Indier

141. **Mango-Eis** 3,95
142. **Pistazieneis** 3,95
143. **Gulab Jamun** 3,95
Frittierte Milchbällchen in Sirup.
144. **Fereni** 3,95
Reismehlpudding mit Milch, Zucker und Rosenwasser.

Kindermenü

145. **Chicken Nuggets mit Pommes** 7,95
146. **Fischstäbchen mit Pommes** 7,95
147. **Tortilla mit Reis oder Pommes** 7,50
148. **Mildes Halbcurry mit Reis oder Pommes** 10,95

**Wenn Sie ein spezielles Gericht
wünschen, fragen Sie den Kellner.**



14 ALLERGENS

**Wenn Sie Allergien haben, fragen Sie nach Informationen
der Kellner über dem Geschirr**

