

JASHAN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN & MEHR

Sehr geehrte Gäste,

ein herzliches Willkommen im Restaurant JASHAN!

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der indischen Küche und lassen Sie sich von uns mit unwiderstehlichen Original Indischen Spezialitäten in luxuriösem Ambiente verwöhnen. Unser Spezialitätenkoch bereitet alle Speisen mit größter Sorgfalt und Raffinesse zu, individuell abgestimmt auf Ihre persönlichen Vorlieben. Von zarten Gewürzen bis zu mutig feurigen Aromen - wir verwöhnen Ihren Gaumen ganz nach Ihren Wünschen.

Verweilen Sie in stilvollem Komfort und genießen Sie die exklusive Atmosphäre Indiens in unserem Restaurant. Unser aufmerksames Service-Team steht Ihnen jederzeit zur Seite, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass in unserem Anspruch, Ihnen nur das Beste zu bieten, manchmal eine kleine Wartezeit entstehen kann. Doch seien Sie versichert, dass jede Kreation frisch und mit größter Qualität zubereitet wird - ein wahres Fest für Ihre Sinne.

Tauchen Sie ein in die Fülle indischer Aromen, verweilen Sie in unserem eleganten JASHAN RESTAURANT und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Wir haben täglich für Sie geöffnet

SONNTAG - FREITAG

11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 22.30 Uhr

SAMSTAG

17.30 - 22.30 Uhr

Mit freundlichen Grüßen
Familie Multani & Ihr Jashan Team



EVENT CATERING

Ein Willkommen im kulinarischen Königreich des Jashan!

Unsere Leidenschaft für traditionelle indische Küche spiegelt sich in jedem Gericht wider, das wir mit Sorgfalt und Hingabe zubereiten. Von herzhaften Curry-Gerichten bis hin zu köstlichen Tandoori-Spezialitäten - unsere erfahrenen Köche zaubern wahre Meisterwerke auf Ihren Teller.

Unsere vielfältige Speisekarte bietet für jeden Gaumen etwas Besonderes, egal ob Sie Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer sind.

Ob Sie eine private Feier, eine Hochzeit oder ein Firmenevent planen - unser Catering-Service steht Ihnen zur Verfügung, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Treten Sie ein in die Welt des Jashan Caterings und erleben Sie die Magie Indiens auf Ihrem Teller.

Lassen Sie sich königlich verwöhnen

Ihr Jashan Catering Team

Jeder Besucher bringt vielfältige Wünsche und Vorstellungen mit sich. Aus diesem Grund haben wir keine festen Menüpreise, sondern möchten gerne auf individuelle Gastwünsche eingehen und ein maßgeschneidertes kulinarisches Erlebnis bieten



www.restaurant-jashan.de

info@restaurant-jashan.de

Fuggenstrasse 34, 86830 Schwabmünchen

Business Lunch

Die Mittagsgерichte werden von Mo -Fr bis 14.30 Uhr serviert
(ausgenommen Feiertage)

1) MAHARAJA TELLER | 10.9

Die königliche Pracht unseres Maharaja Tellers,

einer exquisiten Kreation aus Hähnchenfleisch in einer Kokos-Mandel-Safran-Sauce, begleitet von einer Vielfalt an frischem Gemüse, das in unserer traditionellen nordindischen Curry-Sauce schwelgt – ein kulinarisches Meisterwerk

Eine harmonische Kombination aus zartem Lamm-, saftigem Rind- und köstlichem Hähnchenfleisch, perfekt gewürzt und serviert in duftendem Basmatireis.

Ein königliches Festmahl, das Ihre Sinne verwöhnt und authentische indische Aromen vereint.

2) HYDERABADI MIX BIRIYANI | 9.9

Ein Veganer Traum!
Unser „Vegetable Red Curry“

enthält eine bunte Auswahl an frischem Gemüse, das in einer pikanten roten Curry-Soße zubereitet wird.

Mit der cremigen Note der Kokosmilch und einer Vielzahl von Gewürzen ist dieses Gericht ein echter Genuss.

3) VEGETABLE RED CURRY | 8.9

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati-Reis und knackig frischen Salat oder einer vegetarischen Tagessuppe serviert (saisonabhängig)

Die Mittagsangebote werden von
Mo -Fr bis 14.30 Uhr serviert

(ausgenommen Feiertage)

MITTAGS-VORSPEISEN

V1	VEGETABLE PAKORA (V) Frisches Gemüse, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel	3.9
V2	ONION BHAJI (V) Frische Zwiebelringe, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel	3.9
V3	VEGETABLE SAMOSA (V) Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus frischem Gemüse	3.9
V4	INDIAN SNACK PLATE (V) Vegetable Samosa und Gemüsepakoras, umhüllt in einem Kichererbsenteigmantel	5.9

MITTAGS-GEMÜSEGERICHTE

T1	GUJRATI MANGO GEMÜSE^{d e} Gemischtes Gemüse in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce	8.9
T2	VEGETABLE BADAM PASSANDA^{d e} Gemischtes Gemüse in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	8.9
M4	DAAL THURKA^d Cremige schwarze Linsen, mit aromatischen Gewürzen	7.9
M7	MUGHLAI VEGETABLE KORMA^{d e} Gemischtes Gemüse in einer milden Mughlai-Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss & Sahne	8.9
M10	ALOO MATTAR GOBI^{d (V)} Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl in einer feinen Curry-Sauce mit duftendem Kasoori Methi	8.9
M13	PALAK PANEER^d Hausgemachter Paneer in einer cremigen Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	8.9
M14	MAHARANI VEGETABLE MIX (V) Frisches gemischtes Gemüse in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	8.9
M15	AMRITSARI BIRIYANI^{d e} Frisches Gemüse mit exquisiten Gewürzen in duftendem Basmati-Reis	7.9

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati-Reis und knackig frischen Salat oder einer vegetarischen Tagessuppe serviert (saisonabhängig)

MITTAGS-FLEISCHGERICHTE

M2	MAHARAJA CHICKEN CURRY Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art mit frischem Gemüse	9.9
M5	CHICKEN PALAK LAMM PALAK^d Hähnchen- oder Lammfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	8.9
M6	BEEF VINDALOO [SCHARF] Rindfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce mit frischem Gemüse	9.9
M9	CHICKEN KORMA LAMM KORMA^{d e} Hähnchen- oder Lammfleisch in einer milden Soße verfeinert mit Joghurt & Kokosnuss	9.9
M11	MAHARAJA LAMM CURRY Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art mit frischem Gemüse	9.9
M12	CHICKEN BADAM PASSANDA^{d e} Hähnchenfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	9.9
T3	GUJRATI MANGO CHICKEN^{d e} Hähnchenfleisch in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce mit frischem Gemüse	9.9
T5	CHICKEN VINDALOO [SCHARF] Hähnchenfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce mit frischem Gemüse	8.9
T6	CHICKEN JALFREZI^d Hähnchenfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer	9.9

MITTAGS-FISCHGERICHTE

F1	MAHARAJA CHILI FISH^c [SCHARF] Fischfilet in hausgemachter scharfer Chili-Curry-Sauce mit frischem Gemüse	8.9
F2	GUJRATI MANGO FISH^{c d e} Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce mit frischem Gemüse	8.9
F3	FISH RED CURRY^c [SCHARF] Fischfilet mit frischem Gemüse in einer pikanten Red-Curry-Sauce	8.9
F4	FISH PINEAPPLE^{c d e} Fischfilet mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	8.9

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati-Reis und knackig frischen Salat oder einer vegetarischen Tagessuppe serviert (saisonabhängig)

APERITIF

1	OSBORNE SHERRY ^{4 f} [FINO GOLDEN]	5 CL	4.5
2	CHOYA SILVER ^{4 f}	5 CL	3.5
3	MARTINI ^{4 f} [BIANCO FIERO]	5 CL	4.5
4	APEROL SPRITZ ¹	0.2 L	5.5
5	CAMPARI ¹ [ORANGE SODA]	0.2 L	4.5
6	MANGO PROSECCO ^{4 f}	0.2 L	4.5
7	MAHARANI KIR ROYAL ^{4 f}	0.2 L	4.5

VORSPEISEN

100	VEGETABLE PAKORA (V) Frisches Gemüse, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel	4.9
101	ONION BHAJI (V) Frische Zwiebelringe, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel	4.9
102	VEGETABLE SAMOSA (V) Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus frischem Gemüse	4.9
103	PAPADAM (V) Hauchdünne indische Linsenwaffeln, verfeinert mit Kreuzkümmel	3.0
104	PUNJABI SABJI PAKORA [2 PER.] (V) Vegetable Samosa und Gemüsepakoras, umhüllt in einem Kichererbsenteigmantel	9.5
105	PATIALA PAKORA ^c [2. PER] Keema Samosa und goldbraune Fleisch- und Fischpakoras im Patiala-Style	12.5
106	CHICKEN PAKORA Köstliches Hähnchenfleisch, umhüllt von einer knusprigen Hülle aus Kichererbsenteig	7.5
107	PANEER PAKORA ^d Hausgemachter Paneer, umhüllt von einem zarten Kichererbsenteigmantel	7.5
108	MADRASI FISH PAKORA ^c Fischfilet umhüllt von einem knusprigen Mantel aus feinem Kichererbsenteig	7.5
109	TANDOORI SEEKH KEBAB Delikate Fleischspieße, perfekt mariniert und im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt	9.9
110	TANDOORI CHICKEN TANG ^{1 d} Hähnchenschenkel, meisterhaft mariniert und über offenem Tandoor-Feuer gegrillt	12.5

zu allen Vorspeisen servieren wir unseren hausgemachten Chutneys (Dips)

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|-----|
| 116 | CHICKEN SOUP ^d
Indische Geflügelcremesuppe mit aromatischen indischen Gewürzen | 4.5 |
| 117 | VEGETABLE SOUP ^d
Indische Gemüsecremesuppe mit erlesenen Gewürzen und frischem Gemüse | 4.5 |
| 118 | DAAL SOUP (V)
Indische Linsensuppe mit einem Hauch frischer Limette | 4.5 |

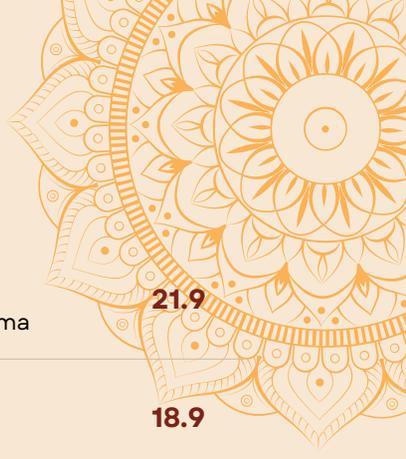
INDISCHE RAITHAS

- | | | |
|-----|---|-----|
| 119 | KHEERE KA RAITHA ^d
Frischer Joghurt mit fein geraspelttem Gurkenstückchen, verfeinert mit Kreuzkümmel | 3.6 |
| 120 | PYAAZ KA RAITHA ^d
Frischer Joghurt mit fein gehackten Zwiebeln, verfeinert mit Kreuzkümmel | 3.6 |
| 420 | MIXED RAITHA ^d
Frischer Joghurt mit gemischtem Gemüse und Kreuzkümmel | 3.6 |
| 421 | ALOO KA RAITHA ^d
Frischer Joghurt mit zarten Kartoffeln und würzigen Kreuzkümmel | 3.6 |

BROTE AUS DEM TANDOOR-OFEN

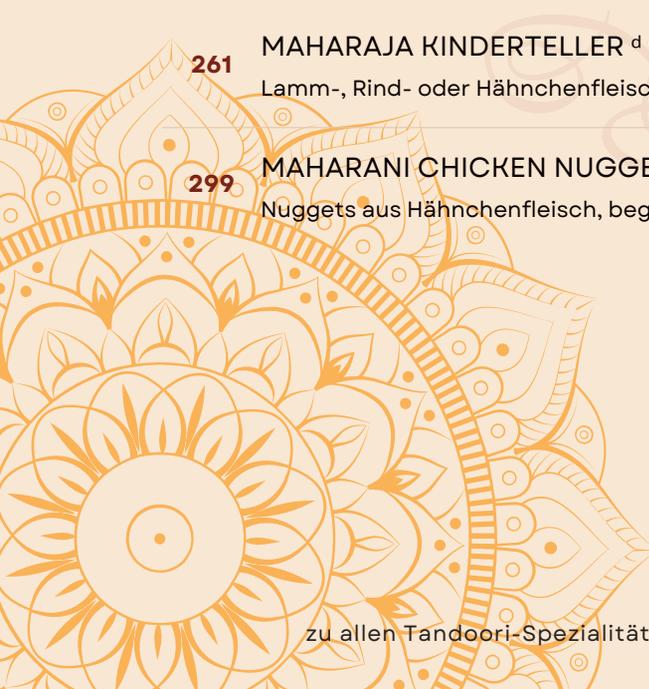
- | | | |
|-------|---|-----|
| 111 | TRADITIONAL PLAIN NAN ^a (V)
Traditionelles indisches Hefeteigbrot aus Weizenmehl | 2.9 |
| 111 G | GARLIC NAN ^a (V)
Traditionelles Hefeteigbrot, bestrichen mit unserer hausgemachten Knoblauchpaste | 4.9 |
| 111 B | BUTTER NAN ^a
Traditionelles Nan-Brot, durchzogen mit einem Hauch von regionaler Butter | 3.6 |
| 112 | PANEER KULCHA ^a ^d
Traditionelles Nan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit hausgemachtem Paneer & Rosinen | 4.9 |
| 113 | LASSAN KULCHA ^a (V)
Traditionelles Naan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit fein gehacktem Knoblauch | 4.9 |
| 114 | AMRITSARI ALOO KULCHA ^a
Traditionelles Nan-Brot mit einer köstlichen Kartoffelfüllung und exquisiten Gewürzen | 4.9 |
| 115 | LACHAA PARATHA ^a
knuspriges indisches Brot mit hauchzarten, einzeln mit goldener Butter bestrichenen Lagen | 3.9 |

INDISCHE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN



121	KASHMIRI LAMB TIKKA ^{1 d} Zart mariniertes Lammfleisch mit exotischen Gewürzen und verlockendem Raucharoma	21.9
122	MURGH TIKKA ^{1 d} Zartes Hähnchenfleisch mariniert in einer Gewürzmischung aus Joghurt & Kurkuma	18.9
123	TANDOORI CHICKEN ^{1 d} Zartes Hähnchenfleisch, frisch gewürzt und in Joghurt mariniert	18.9
124	MAHARAJA MIX GRILL ^{1 d} Verschiedene Fleischsorten, würzig in Joghurt mariniert	20.9
125	TANDOORI JHEENGA ^{1 b d} Saftig, gegrillte Scampis, perfekt mariniert, mit exotischen südindischen Gewürzen	24.9
126	MUTTON SPEZIAL ^{1 d} Saftiges Lammfleisch serviert in unserer hausgemachten, leicht pikanten Gravy-Sauce	21.9
127	MAHARANI MIX BOTTI KEBAB ^{1 d} Verschiedene Fleischsorten in traditioneller Homemade-Gravy-Sauce mit Zwiebeln & Paprika	20.9
128	GUJRATI MANGO CHICKEN TIKKA ^{1 d e} Saftiges Hähnchenfleisch in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße	18.9
129	LAHORI FISH TIKKA ^{1 c d} Fischfilet mariniert in Joghurt & ayurvedischen Gewürzen mit einer frischen Zitrusnote	18.9
130	GUJRATI MANGO PANEER TIKKA ^{1 d e} Hausgemachter Paneer in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße	18.9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



261	MAHARAJA KINDERTELLER ^{d e} Lamm-, Rind- oder Hähnchenfleisch in Ihrer Lieblingssauce mit Basmati-Reis oder Pommes	9.9
299	MAHARANI CHICKEN NUGGETS Nuggets aus Hähnchenfleisch, begleitet von knusprigen Pommes Frites	9.9

zu allen Tandoori-Spezialitäten servieren wir gegrilltes Gemüse und frisches Nan-Brot



INDISCHE HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

131	CHICKEN CURRY Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	14.9
132	CHICKEN BADAM PASSANDA ^{d e} Hähnchenfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	16.9
133	MAHARAJA CHILI CHICKEN [SCHARF] Hähnchenfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	15.9
134	BUTTER CHICKEN ^{d e} Saftig gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Butter-Honig-Safran-Tomaten-Sauce	16.9
147 C	CHICKEN VINDALOO [SCHARF] Hähnchenfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce	16.9
137	CHICKEN PALAK ^d Hähnchenfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	15.9
138	CHICKEN TIKKA MASALA Hähnchenfleisch aus dem Tandoor in einer pikanten Curry-Sauce mit Raucharoma	16.9
139	CHANA CHICKEN Saftiges Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, in einer würzigen Curry-Sauce	15.9
140	PUNJABI CHICKEN Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce	15.9
141	LASSAN CHICKEN BHUNA [SCHARF] Hähnchenfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	15.9
441	CHICKEN KORMA ^{d e} Hähnchenfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne	16.9
264	CHICKEN BHINDI Hähnchenfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer	15.9
270	BANANA CHICKEN ^{d e} Hähnchenfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9
271	PINEAPPLE CHICKEN ^{d e} Hähnchenfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9

zu allen Hähnchen-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis



INDISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN



142	BEEF CURRY MASALA Rindfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	15.9
143	BEEF VINDALOO [SCHARF] Rindfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce	16.9
144	BEEF BADAM PASSANDA ^{d e} Rindfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	16.9
145	LASSAN BEEF BHUNA [SCHARF] Rindfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	15.9
446	BEEF KORMA ^{d e} Rindfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne	16.9
265	BEEF BHINDI Rindfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer	15.9
268	MAHARAJA CHILI BEEF [SCHARF] Rindfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	15.9
276	BEEF PALAK ^d Rindfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	15.9
278	BEEF JALFREZI ^d Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer	15.9
272	BANANA BEEF ^{d e} Rindfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9
273	PINEAPPLE BEEF ^{d e} Rindfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9



zu allen Rind-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE FISCH-SPEZIALITÄTEN

153	FISH CURRY MASALA ^c Fischfilet in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	15.9
154	KARRAHI JHEENGA ^b Saftige Scampis in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika	20.9
155	JHEENGA BADAM PASSANDA ^{b d e} Saftige Scampis in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	21.9
156	LASSAN JHEENGA CURRY MASALA ^b [SCHARF] Saftige Scampis in einer pikanten Knoblauchsauce mit Zwiebeln & Ingwer	20.9
194	MAHARANI JHEENGA PALAK ^{b d} Saftige Scampis in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	19.9
195	MAHARAJA CHILI FISH ^c [SCHARF] Fischfilet in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	16.9
94	FISH VINDALOO ^c [SCHARF] Fischfilet in einer scharfen Gewürz-Sauce	16.9
95	GARLIC FISH ^c [SCHARF] Fischfilet in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	16.9
96	GUJRATI MANGO FISH ^{c d e} Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce	16.9
99	PINEAPPLE FISH ^{c d e} Fischfilet mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9

INDISCHE BIRIYANI-SPEZIALITÄTEN

157	HYDERABADI BIRIYANI ^{d e} Hähnchen- oder Lammfleisch in Basmati-Reis mit aromatischen Gewürzen	16.9
158	HYDERABADI MIX BIRIYANI ^{d e} Hähnchen-, Rind- und Lammfleisch in Basmatireis im „Hyderabadi-Style“	18.9
159	MAHARAJA JHEENGA BIRIYANI ^{b d e} Saftige Scampis mit erlesenen Gewürzen in goldgelben Basmati-Reis	20.9
160	AMRITSARI VEGETABLE BIRIYANI ^{d e} (V) Frisches Gemüse mit exquisiten Gewürzen in Basmati-Reis	14.9

zu allen Fisch-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis
zu allen Biryani-Spezialitäten servieren wir erfrischenden Raitha

INDISCHE LAMM-SPEZIALITÄTEN



146	LAMM CURRY Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	15.9
147 L	LAMM VINDALOO [SCHARF] Lammfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce	16.9
148	LAMM PALAK ^d Lammfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	15.9
149	PUNJABI LAMM Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce	15.9
150	MADRASI LAMM [SCHARF] Lammfleisch in einer unverwechselbaren und pikanten Madrasi-Curry-Sauce	16.9
151	LAMM KORMA ^{d e} Lammfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne	16.9
152	LASSAN LAMM BHUNA [SCHARF] Lammfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili	15.9
267	LAMM BHINDI Lammfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer	15.9
274	BANANA LAMM ^{d e} Lammfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9
275	PINEAPPLE LAMM ^{d e} Lammfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	15.9
279	LAMM JALFREZI ^d Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer	15.9
280	LAMM BADAM PASSANDA ^{d e} Lammfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	16.9
281	MAHARAJA CHILI LAMM [SCHARF] Lammfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	15.9

INDISCHE VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN



162	DAAL THURKA ^d Cremige schwarze Linsen, mit aromatischen Gewürzen	14.9
163	PALAK PANEER ^d Hausgemachter Paneer in unserer cremigen Spinatsauce mit exotischen Gewürzen	15.9
164	MAHARAJA VEGETABLE MIX (V) Frisches gemischtes Gemüse in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art	15.9
165	CHANA MASALA (V) Kichererbsen in einer würzigen Curry-Sauce mit frischen Tomaten & Ingwer	14.9
166	ALOO MATTAR GOBI (V) Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl in einer feinen Curry-Sauce mit duftendem Kasoori Methi	15.9
167	MALAI KOFTA ^{d e} Handgefertigte Kofta-Bällchen aus Paneer & Kartoffeln in einer cremigen Malaisauce	16.9
168	SHAHI PANEER ^{d e} Hausgemachter Paneer in einer cremigen Sahnesauce	15.9
169	BAINGAN KA BHARTA (V) Saftige Auberginen mit frischen Tomaten nach nordindischer Art	15.9
171	JASHAN TINDA CURRY MASALA (V) Nordindischer Kürbis mit Ingwer & Knoblauch in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce	16.9
172	GUJRATI MANGO GEMÜSE ^{d e} Gemischtes Gemüse in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce	15.9
173	MUGHLAI VEGETABLE KORMA ^{d e} Gemischtes Gemüse in einer milden Mughlai-Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss & Sahne	15.9
269	BHINDI MASALA (V) Knusprige Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer	15.9



zu allen Vegetarischen-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE ENTEN-SPEZIALITÄTEN



241	GUJRATI MANGO ENTE ^{d e} Knusprige Entenbrust in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce	18.9
242	JALFREZI ENTE ^d Knusprige Entenbrust mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer	18.9
243	KASHMIRI ENTE ^d Knusprige Entenbrust in einer cremigen Sauce mit den exotischen Aromen aus Kaschmir	18.9
244	KARRAHI ENTE Knusprige Entenbrust in einer aromatischen Sauce mit Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika	18.9
245	ENTE VINDALOO [SCHARF] Knusprige Entenbrust in einer scharfen Gewürz-Sauce	18.9
246	ENTE SABJI Knusprige Entenbrust mit gemischtem Gemüse in traditioneller Curry-Sauce	18.9
247	ENTE RED CURRY [SCHARF] Knusprige Entenbrust mit frischem Gemüse in einer pikanten Red-Curry-Sauce	18.9
248	ENTE BADAM PASSANDA ^{d e} Knusprige Entenbrust in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce	18.9
249	PINEAPPLE ENTE ^{d e} Knusprige Entenbrust mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce	18.9
250	MAHARANI CHILI ENTE [SCHARF SPICY] Knusprige Entenbrust in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce	18.9

By Multani & Sons



zu allen Ente-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE THALI-SPEZIALITÄTEN

MAHARANI THALI ^{a d e}

174 zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, knusprige Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha

19.9

AMRITSARI THALI ^{a d}

175 drei Gemüsegerichte, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha

17.9

MAHARAJA THALI ^{a d e}

176 drei Fleischspezialitäten, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha

20.9

JODI THALI ^{a d e} [2 PER.]

177 drei exquisite Fleischgerichte und ein köstliches Gemüsegericht, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras, erfrischenden Kheere Ka Raitha und einem gemischten Beilagen Salat

38.9

SAJJANA DI THALI ^{a d e} [4 PER.]

178 ein exklusives Menü, bestehend aus einer köstlichen Vorspeise, vier unserer Beliebtheiten, begleitet von Basmati-Reis, erfrischenden Kheere Ka Raitha und hausgemachten Chutneys. Verfeinert wird das Erlebnis mit dem traditionellen Nan-Brot und einem verlockenden Dessert zum Abschluss – entweder einem erfrischenden Mango Lassi oder einem "The Indian Dream"

95.9

FAMILY & FRIENDS THALI ^{a d e} [10 PER.]

179 ein reichhaltiges Angebot unserer herausragenden kulinarischen Kreationen, begleitet von einem erfrischenden Aperitif, einer köstlichen Vorspeise und einem verlockenden Abschluss (wählen Sie zwischen dem erfrischenden Mango Lassi oder dem „The Indian Dream“) – alles für eine rundum gelungenen und unvergesslichen Abend

269.9

Thali-Gerichte sind eine kulinarische Mischung Indiens, die verschiedene köstliche Speisen auf einer Platte vereinen



BEILAGEN & SALATE

180	JHEERA PULLAO RICE ^e (V) Goldener Safran-Reis mit Erbsen, Kreuzkümmel & feinen Gewürzen	4.9
181	PLAIN BASMATI RICE (V)	2.9
187	GEMISCHTER SALAT ^d	4.9
230	GRÜNER SALAT ^d	3.5
232	MAHARANI SALAT ^d Hähnchenfleisch arrangiert auf einer Basis unseres großartigen Maharaja Salates	7.9
186	MAHARAJA SALAT ^d Frischer Salat, begleitet von Kichererbsen, hausgemachtem Paneer und saftiger Ananas	5.9

DESSERT

~ Chaloo Kuch MITHA HO JAYE?

~ Darf es etwas süßes sein?

182	MALAI PISTA KULFI ^{d e} Hausgemachtes indisches Eis, aus cremiger Milch, süßem Honig und Pistazien	4.9
183	GULAB JAMUN ^d Goldbraune Milchbällchen in aromatischem Zuckersirup getränkt. Unwiderstehlich!	4.9
184	THE INDIAN DREAM ^{d e} Vanilleeis, verfeinert mit unserer hausgemachten Mango-Kokos-Creme	4.9
234 A	GEBACKENE BANANE ^e Gebackene Banane, mit einem Hauch von süßem Honig	4.9
234 B	GEBACKENE ANANAS ^e Gebackene Ananas, mit einem Hauch von süßem Honig	4.9

By Multani & Sons



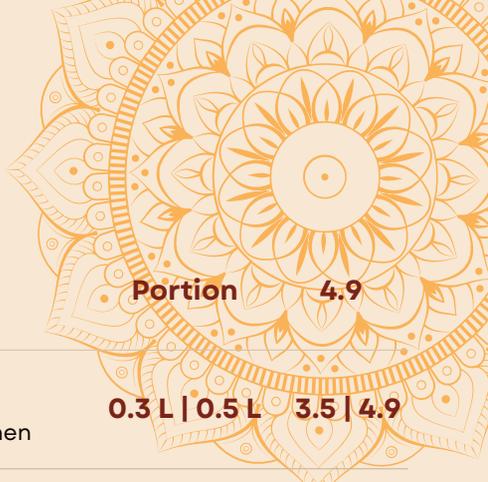
Hallo	ਸਤ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ	(Sat Shri Akaal)
Danke	ਧੰਨਵਾਦ	(Dhanevaad)
Prost!	ਚੱਕਦੇ ਫੱਟੇ	(Chakkdo Fatte)
Ja & Nein	ਹਾਂਜੀ & ਨਹੀਂ	(Hanji & Naahi)
Wie bitte?	ਕੀ?	(Kii ?)
Ich möchte [...]	ਮੈਂ ਚਾਹਾਂਗਾ	(Mai chahanga [...])
Kein Problem	ਕੋਈ ਚੱਕਰ ਨੀ	(Koi chakkar nhi)
einmal	ਇੱਕ ਵਾਰ	(Ik vaar)
scharf	ਮਿਰਚ ਪਾਓ	(martscha pao)
mild	ਮਿਰਚ ਨਾ ਪਾਓ	(martscha naa pao)
Wie gehts?	ਕਿਵੇਂ ਹੋ	(Kive ho?)
Essen ist lecker	ਖਾਣਾ ਸਿਰਾ ਹੈ	(Khaanaa siraa hai)



Punjabi Lesson to
#FEEL LIKE A MAHARAJA



INDISCHE -GETRÄNKE (AF)



8	JODHPURI MASALA CHAI ^{5 d} Traditioneller indischer Gewürz-Tee mit Milch, Nelken & Kardamom	Portion	4.9
9	LASSI ^d [SWEET SALTY] Genießen Sie süße oder salzige Aromen in unseren erfrischenden Lassi-Kreationen	0.3 L 0.5 L	3.5 4.9
10	LASSI ^d [MANGO BANANA GUAVA COCONUT PINEAPPLE LYCHEE] Probieren Sie unsere erfrischenden Lassis mit exotischen Früchten. Ein wahrer Genuss!	0.3 L 0.5 L	3.5 4.9
11	SAFT [MANGO GUAVA LYCHEE]	0.2 L 0.4 L	3.0 4.5
12	MAHARAJA MANGO-VANILLA MILKSHAKE ^d Königliche Fusion aus fruchtiger Mango und zarter Vanille - ein süßes Erlebnis!	0.3 L 0.5 L	3.9 5.9
13	HOMEMADE NIMBU PAANI (V) Erfrischende Indische Zitronenlimonade für belebenden Genuss	0.3 L 0.5 L	3.5 4.9

BIER



14	BIER ^a [HELL DUNKEL ALKOHOLFREI]	0.5 L	4.0
15	WEISSBIER ^a [HELL DUNKEL ALKOHOLFREI LEICHT]	0.5 L	4.0
16	WEISSBIER COLA ^{1 5 a}	0.5 L	4.5
17	RADLER ^{3 7 8 a} [HELL DUNKEL]	0.5 L	4.0
18	RUSS ^{3 7 8 a}	0.5 L	4.5
19	PILSENER ^a	0.33 L	3.5
20	TRADITIONAL INDIAN BEER ^a	0.33 L	4.9

By Multani & Sons

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



21	TAFELWASSER [STILL SPRITZIG]	0.2 L 0.5 L	1.8 3.9
22	COCA COLA ^{1 5} [ORIGINAL LIGHT ZERO]	0.2 L 0.4 L	2.5 3.5
23	LIMONADE ^{1 3 7 8} [ORANGE ZITRONE]	0.2 L 0.4 L	2.5 3.5
24	SAFT-SCHORLEN ³	0.2 L 0.4 L	2.5 3.0
25	COLA MIX ^{1 3 5}	0.2 L 0.4 L	2.5 3.0
26	JUICE [ORANGE APFEL MARACUJA]	0.2 L 0.4 L	3.0 4.5
27	SCHWEPPE'S ^{2 6} [TONIC WATER BITTER LEMON]	0.25 L	3.5

Alkoholische Getränke werden nur an Erwachsene ab 18 bzw. 16 Jahren ausgeschenkt

WARME-GETRÄNKE (AF)

28	TEE ⁵ [SCHWARZ GRÜN MINZE JASMIN]
29	ESPRESSO ⁵
30	CAFÉ ⁵
31	CAPPUCCINO ^{5 d}

Portion	3.9
Tasse	1.8
Tasse	3.0
Tasse	3.5

LONGDRINKS

32	BOMBAY TONIC ⁶	0.2 L	5.5
33	COKE ^{1 5} [RUM ASBACH WHISKEY]	0.2 L	5.5
34	VODKA ^{1 2 5 6} [MANGO LEMON COLA]	0.2 L	5.5

WHISKEY

35	JOHNNIE WALKER ^{1 4 f} [RED BLACK GOLD]	0.2 L	5.5
36	DIMPLE GOLDEN SELECTION ^{1 4 f}	0.2 L	5.5
37	CHIVAS REGAL ¹	0.2 L	5.5
38	JACK DANIELS ¹		

RUM

39	OLD MONK INDIAN RUM ¹	2 CL	5.5
40	BACCARDI CARTA BLANCA ^{4 f}	2 CL	5.5
41	MALIBU COCONUT RUM ^{4 f}	2 CL	5.5

BRÄNDE, VODKA, GIN

42	WILLIAMS CHRIST BIRNE ^{4 f}	2 CL	2.9
43	HIMALAYAN ALPHONSO MANGO SCHNAPS ^{4 f}	2 CL	2.9
44	METAXA 7 STERNE ^{1 4 d f}	2 CL	2.9
45	ASBACH URALT ^{4 f}	2 CL	2.9
46	GRAPPA ^{4 f}	2 CL	2.9
47	BOMBAY SAPPHIRE GIN ^{4 f}	2 CL	2.9
48	VODKA ABSOLUT ^{4 f}	4 CL	4.5

Alkoholische Getränke werden nur an Erwachsene ab 18 bzw. 16 Jahren ausgeschenkt

WEIN ROT

INDISCHER ROTWEIN ^{4 f}

INDIEN **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

SPÄTBURGUNDER ^{4 f}

DEUTSCHLAND **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

CÔTES DU RHÔNE ^{4 f}

FRANKREICH **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

CHIANTI ^{4 f}

ITALIEN **5.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

WEIN WEISS

INDISCHER WEISSWEIN ^{4 f}

INDIEN **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

GRAU BURGUNDER ^{4 f}

DEUTSCHLAND **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

CHARDONNAY ^{4 f}

FRANKREICH **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

PINOT GRIGIO ^{4 f}

ITALIEN **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

WEIN ROSÉ

WEISSHERBST ^{4 f}

DEUTSCHLAND **4.9 | 10.9 | 19.9**
TROCKEN

ROT ^{4 f}

WEIß ^{4 f}

ROSÉ ^{4 f}

4.5 | 5.5

DESI COCKTAILS

PATIALA COCKTAIL

RUM | ANANASSAFT | CREAM OF COCONUT

5.9

PUNJABI TAKA TAK COCKTAIL

RUM | ANANASSAFT | LIMETTEN | MANDEL- & ZUCKERSIRUP

5.9

STREET STYLE MANGO MOJITO

MANGO | RUM | LIMETTEN | MINZE

5.9

MAHARANI FRUIT PUNCH (AF)

GRENADINE | ZITRONENSAFT | ORANGENSAFT | ANANASSAFT | MARACUJASAFT

5.9



KRÄUTERLIKÖR

50 FERNET BRANCA ^{4 d f}

2 CL

2.9

51 RAMAZZOTTI AMARO ^{4 f}

2 CL

2.9

52 JÄGERMEISTER ^{4 f}

2 CL

2.9

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 GESCHWEFELT
- 5 KOFFEINHALTIG
- 6 CHININHALTIG
- 7 MIT SÜSSINGSMITTELN
- 8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 9 ENTHÄLT TAURIN | CONTAINS TAURINE
- 10 ENTHÄLT GESCHMACKSVERSTÄRKER

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a GLUTENHALTIGES GETREIDE
- b KREBSTIERE (SCAMPI)
- c FISCH
- d MILCH & LAKTOSE (JOGHURT, SAHNE, ETC.)
- e SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, CASHEWNÜSSE, ETC.)
- f SCHWEFELDIOXID & SULFITE
- g EI
- h SOJA
- i WEICHTIERE (AUSTERN)

Verehrte Gäste,
wir möchten Ihnen gerne alle wichtigen Informationen bezüglich der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene geben. In unserer Speise- und Getränkekarte finden Sie eine übersichtliche Nummern- und Buchstabenkennzeichnung, die Ihnen Auskunft über die spezifischen Inhaltsstoffe liefert.

Für eine genaue Übersicht können Sie die oben genannten Listen einsehen.
Falls Sie weitere Fragen haben oder unter Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, zögern Sie bitte nicht, sich an unser geschultes Personal zu wenden. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei Ihren Anliegen behilflich zu sein.

Alkoholfrei (AF)

Vegan (V)