

ANA'S BAR - RESTAURANT

**ENTDECKE UND GENIEßE
INDIENS BESTE KÜCHE!**

Eine kulinarische Entdeckungsreise
durch Nord- und Südindien.



MENU

Paratha's (Gefüllte indisches Brot)

Alles serviert mit Butter, Joghurt / All served with butter, curd.

Paranthas werden aus frischem Weizenteig hergestellt

Paranthas are made with fresh wheat dough.

Aloo Paratha	9.90 €
Gefüllt mit Kartoffeln, indischen Gewürzen und Kräutern Stuffed Mashed potatoes with Indian spices and herbs	
Mix Veg Paratha	10.90 €
Gefüllt mit Gemüse, indischen Gewürzen und Kräutern Stuffed with veggies, blended with Indian spices	
Paneer Paratha	11.90 €
Gefüllt mit hausgemachtem indischen Käse, Gewürzen und Kräutern Stuffed with homemade fresh cottage cheese with Indian spices and herbs.	
Gobhi Paratha	10.90 €
Gefüllt mit geriebenem Blumenkohl, indischen Gewürzen und Kräutern Stuffed with grated cauliflower blended with Indian spices and herbs	
Cheese Paratha	11.90 €
Gefüllt mit Käse, indischen Gewürzen und Kräutern Stuffed with cheese blended with Indian spices and herbs	
Aloo Puri	11.90 €
Kartoffel-Curry mit 2 frittiertem frischer Teig Brot und Salat potatoes-curry with 2 fried fresh-dough bread and salad	
Chole Bhature	13.90 €
Kichererbsen Soße mit 2 lockeres, frittiertes Sauerteigbrot und Salat Chickpeas sauce with 2 fluffy deep-fried sourdough-bread and salad	
Amritsari Allo kulcha	16.90 €
1 Fladenbrot gefüllte Kartoffel mit Kichererbsen-Soße und Salat, 1 kulcha stuffed with mashed potato , Chana gravy , salad	
Amritsari masala kulcha	15.90 €
1 Fladenbrot mit indische Gewürze, Kichererbsen-Soße und Salat, 1 kulcha with indian spices, Chana gravy , salad	
Paneer kulcha	16.90 €
1 Fladenbrot gefüllte mit hausgemachtem frisch Käse , Kichererbsen-Soße, Salat 1 paneer kulcha stuffed with cottage cheese, chana gravy, salad	
Mix Veg kulcha	16.90 €
1 Fladenbrot gefüllte mit Gemüse, Kichererbsen-Soße und Salat 1 mix veg kulcha with chana gravy and salad	



Suppen/Soups

Tomatensuppe/ Tomato Soup	5.90 €
Tomaten/ Sahne /Tomato/ Cream	
Linsensuppe/Lentil soup	5.90 €
Champignoncremesuppe/ Cream of Mushroom Soup	5.90 €
Hühnersuppe/ Chicken Soup	6.90 €
Hühnersuppe mit indischen Gewürzen /Chicken soup with indian exotic spices	
Champignon-Hühnersuppe/ Cream of Mushroom Chicken Soup	7.90 €
Champignoncremesuppe mit Hähnchen/ Mushroom-creme soup with chicken	

Salat

Zwiebeln Salat/Onion Salad 5.90 €

Grüner salat /Green salad 6.90 €

Mit zwiebeln/ with onion

Gurkensalat/Cucumber Salad 5.90 €

Mit zwiebeln/ with onion

Tomatensalat mit zwiebeln/ Tomato salad with onions 6.90 €

Gurken&Tomatensalat mit zwiebeln 6.90 €

Cucumber & tomato salad with onions

Gemischter salat/Mixed salad 8.90 €

Grüner salat,Gurken,Tomaten,Paprika,Zwiebeln

Green lettuce, cucumbers, tomatos, peppers, onions

Indischer Salat/ Indian salad

Grüner salat,gebratenem Hähnchenbrust,Gurken,Tomaten,paprika,

Zwiebeln und indisch Gewürzen

Green salat,rosted chiken, cucumbers, tomatos, peppers, onions and indian spices

Paneer Salat / Paneer Salad 14.90 €

Grüner salat, Gurken, Tomatos, Hausgmachter Frischkäse, Peprika, Zwibeln

Green lettuce, cucumber, tomatos, homemade cream cheese, peppers, onions

Tandoori Chicken Salat / Tandoori Chicken Salad 15.90 €

Mit traditionellen Gewürzen mariniert Hähnchenbrust und im Lehmofen gegart

Of marinated with traditionl spices chicken fillet, and cooked in clay oven

Warme Vorspeise/ Warm Starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit zwei verschiedenen, schmackhaften, Dips (Minze-Joghurt& Tamarinde) serviert. Pakoras sind im Kichererbsen-Mehl gewendet und frittiert.

All warm appetizers are served with two different dips (mint yogurt&tarmarind). Pakoras are dipped in chickpeas-flour and are deep fried.

Papadam 4.50 €

2 dünne Linsenwaffeln mit 2 verschiedenen Soßen

2 thin lentil waffle with 2 different Dip

Paneer Pakora

Hausgemachter Käse/ Kichererbsen Mehl/ Koriander/ Kurkuma mit salat

Homemade cheese/ Chickpeas-flour/ Coriander/ Turmeric with salad.

Aubergine Pakora

Frittierte pikante Aubergine Scheiben und Kichererbsen Mehl, Indische Gewürze mit salat

Fried spicy eggplant slices in fried in Chickpeas-flour,indian spices with salat

Mix Pakora Plater (für 2 Personen)

Gemischt Pakora aus Fr.Blumenkohl, paneer,Champignon, Aubergine und Zwiebel ring mit salat

Mixed Pakoras Fresh Cauliflower, Paneer, mushroom, eggplant and onion Ring with salad.

Hähnchen Pakora / Chicken Pakora

Hähnchen/ Kichererbsen Mehl/ Koriander/ Kurkuma mit salat

Chicken/ Chickpeas-flour/ Coriander/ Turmeric with salad.

Pommes/ French Fries

6.00 €

Fischfilet Pakora / Fish Pakora

11.90 €

Fischfilet beschichtet mit Kichererbsen Mehl/ Indische Gewürze mit salat



Fish pieces coated in chickpeas-flour/ Indian spices with salad.

Vegetarische Samosa /Vegetarian Samosa

Pasteten/ Kartoffeln/Erbsen/ Indische Gewürze

Pastry/ Potato/ Peas/ Indian spices

Vegetarische Samosa chat / Vegetarian Samosa Chat

Kichererbsen//Zwiebeln/Tomaten Koriander masala, Salat

Chickpeas/onions/tomatoes/coriander masala, salad

Gobhi 65

Knusprige frittierte Blumenkohlestücke mariniert in mit Joghurt/ Indische Gewürze& Kräuter mit salat

Crispy fried cauliflower/ yogurt/ Indian spices& herbs with salad.

Paneer 65

Knusprig frittierte hausgemachter Käse mariniert in mit Joghurt/ Indische Gewürze& Kräuter mit salat

Crispy fried homemade cheese/ yogurt/ Indian spices& herbs with salad.

Combi 65/ Mix 65

Knusprig frittierte pommes. Blumenkohlestücke und hausgemachter Käse mariniert in mit Joghurt/ Indische Gewürze& Kräuter mit salat

Crispy fried french fries, cauliflower & paneer, yogurt/ Indian spices& herbs with salad.

Chicken 65

Knusprig frittierte Hähnchenstücke mariniert Joghurt/ Indische Gewürze& Kräuter mit salat

Crispy fried chicken pieces/ yogurt/ indian spices& herbs with salad.

Chilly Chicken

Hähnchenbrust, mariniert in mit Maisstärke und überzogenem

Paprika, Zwiebeln und Sojasaße

Chicken breast marinated in coated with cornstarch and capsicum, onion and soya sauce



Aus dem Heißen Lehmofen/ From the hot clay oven

Die aufgelisteten Spezialitäten werden mit Joghurt und indischen Gewürzen mariniert und anschließend auf einem Spieße im Lehmofen geröstet.

The listed speciality are marinated with yogurt and indian spices and then roasted on a skewer in a clay oven.

Paneer Tikka

Hausgemachte Käsewürfel/ Paprikaschoten/ Zwiebeln marinierten mit Joghurt und indischen Gewürzen mit salat

Homemade cheese-cubes/ bell pepper/ onions mariniert in curd with indian spices with salad.

Champignons Tikka/ Mushroom Tikka

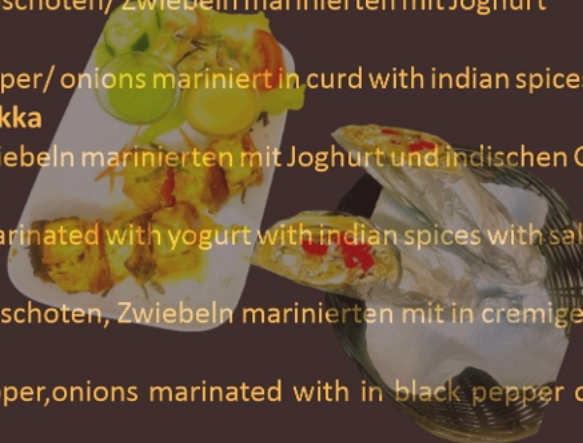
Champignons/ Paprikaschoten/ Zwiebeln marinierten mit Joghurt und indischen Gewürzen mit salat

Mushroom / bell pepper /onions marinated with yogurt with indian spices with salad.

Paneer Mirch Malai Tikka

Hausgemachte Käsewürfel ,Paprikaschoten, Zwiebeln marinierten mit in cremigen schwarzem Pfeffer Soße mit salat

Homemade cheese cubes bell pepper,onions marinated with in black pepper creamy sauce with salad.



Paneer Tikka Nawabi

18.90 €

Hausgemachte Käsewürfel mariniert mit Joghurt und zermahlenen Gewürzen mit salat
Cubes of homemade cheese marinated in curd and ground up spices with salad.

Pilze Irani Tikka/ Mushroom Irani Tikka

18.90 €

Champignons werden mit Rapsöl, Joghurt mariniert und gegrillt mit salat
Mushroom are marinate with mustard oil yogurt and grilled with salad.

Paneer Achari Tikka

15.90 €

Frischer hausgemachter Käse, mit traditioneller Gewürzgurke gewürzt
und im Lehmofen gebacken mit salat

Chunks of Cottage Cheese Flavoured , Traditional Pickle & Cooked In Clay Oven with salad.

Paneer Pudina Tikka

15.90 €

Frischer hausgemachter Käse mariniert, frischer Minze-Paste, Joghurt und Gewürzen mit salat
Fresh Cheese Chunks Marinated With Fresh Pudina Paste, Curd & Spices with salad.

Tandoori non Veg

Chicken Malai Tikka

17.90 €

Hähnchenbrust, mariniert mit köstlichem Cashewnuss Joghurt und Sahne mit salat
Boneless chicken marinated with delicacy rich cashew nuts curd and cream. with salad.

Huhn Tikka / Chicken Tikka

16.90 €

Hähnchenbrust, Joghurt, Minze, Ingwer, Koriander, Pfeffer mit salat
Boneless chicken, yogurt, mint, ginger, coriander, pepper with salad.

Huhn Mirch Malai Tikka / Chicken Mirch Malai Tikka

17.90 €

Hähnchenbrust mariniert mit schwarzer Pfeffer köstlichem Cashewnuss, Joghurt, und Sahne
Chicken breast marinated with black pepper delicacy rich cashew-nuts, curd and cream with salad.

Burgers (Alle mit Pommes und Salat)

Hamburger

11.90 €

Veg Burger

11.90 €

Cheese Burger

12.90 €

Crunchy Chicken Burger mit cheese

13.50 €

Crunchy Chicken Burger

12.90 €

Indisches Brot / Indian Breads

Tawa Roti/ Butter Tawa Roti

3.00 € / 3.40 €

Tandoori Roti/ Tandoori Roti Butter

3.00 € / 3.40 €

Missi Roti

3.90 €

Lachha Parantha

4.90 €

Naan Brot/ Plan naan

3.90 €

Knoblauch Brot/ Garlic naan

4.90 €

Butter Brot/ Butter naan

4.90 €

Käse Brot/ Cheese naan

5.90 €

Käse Knoblauch Brot/ Cheese garlic naan

6.40 €

Churi naan

7.90 €

mit Nussfüllung /with nut filling

Sweet naan

6.40 €

mit Obstfüllung /with fruits filling

Ajwain Paratha

4.50 €

Kasturi naan

4.50 €

Hauptgericht/Main course



Vegetarische indische Curry's/ Vegetarian Indian Curries

Alle mit Basmati Reis

Aloo Gobhi Masala

10.90 €

Blumenkohl/ Kartoffeln/ Kümmel/ Tomaten/ Zwiebeln
Cauliflower/ potatoes/ cumin/ tomatoes/ onions

Chana Masala

12.90 €

Kichererbsen/ Tomaten- Currysoße
Chickpeas/ tomatoes- currysauce

Malai Kofta

14.90 €

Bällchen aus hausgemachtem käse und zerstampften Kartoffeln getunkt in Sahne Nusssoße
Balls made from homemade cheese and smashed potatoes dipped in creme nut-sauce

Matar Paneer

14.90 €

Hausgemachter Käse/ Butter/ Erbsen mit feinen Gewürzen in Currysoße
Homemade Cheese/ Butter and peas with spices in curry sauce

Paneer Champignons Masala/ Paneer Mushroom Masala

14.90 €

Hausgemachter Käse/ Champignons/ Tomaten/ Currysoße
Homemade cheese/ mushrooms/ tomatoes/ currysauce

Paneer Butter Masala

14.90 €

Hausgemachter Käse/ Butter/ Indische Kräuter/ Tomatensoße
Homemade cheese/ butter/ indian herbs /tomato-sauce

Paneer Palak

14.90 €

Hausgemachter Käse/ Spinat/ Ingwer/ Tomaten/ Currysoße
Homemade cheese/ spinach/ ginger/ tomatoes/ currysauce

Shahi Paneer

15.90 €

Hausgemachte Käsewürfel/ Cashew/ Indische Gewürze&Kräuter/ Sahne Currysoße
Homemade cheese-cubes/cashew/ Indian spices&herbs cream-curry sauce

Paneer Kadai

14.90 €

Hausgemachte Käsewürfel/ Saisonales Gemüse/ Tomaten/ Currysoße
Homemade cheese-cubes/ seasonal vegetables/ tomatoes/ currysauce

Mango Paneer

14.90 €

Hausgemacht Käsewürfel mit Indischen Mango Soße
Homemade cheese-cubes with Indian mango sauce

Gemüsemix/ Vegetable Mix

12.90 €

Saisonales Gemüse Tomaten - indischen Gewürzen
Seasonal vegetables tomato - Indian spices

Kashmiri Dum Aloo

13.90 €

Kartoffeln gekocht in Joghurt und indischen Gewürzen&Kräutern
Potatoes cooked in yogurt and indian spices&herbs

Daal Makhani

13.90 €

Indische Schwarzlinsen/ Butter-Tomatensoße
Indian black lentils/ butter-tomato sauce

Daal Fry Tadka

13.90 €

Indische Gelb Linsen/ Butter-Tomatensoße
Indian yellow-lentils/ butter-tomato sauce



Hähnchen / Chicken

Alle mit Basmati Reis

- | | |
|--|---------|
| Butter Chicken | 17.90 € |
| Gegrilltes Hähnchen in köstlicher Cashewkerne Butter-Tomaten-Soße
Grilled chicken In mouth watering cashewnuts butter & tomato gravy | |
| Chicken Kadai | 17.90 € |
| Mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in traditionellen Gewürzen gekochtes Hühnchen
Chicken cooked with capsicum, onion & tomato In traditional Spices | |
| Chicken Tikka Butter Masala | 19.90 € |
| Hähnchenbrust serviert in reichhaltiger Butter und Tomatensauce
Boneless chicken served In rich butter & tomato gravy | |
| Chicken Curry | 16.90 € |
| Hühnchenbrust nach Punjabi-Art zubereitet
Chicken breast Cooked In Punjabi Style | |
| Kokos Chicken Curry | 16.90 € |
| Hühnerbrust, Kokosmilch und Curry-Sahnesoße
Chicken breast, coconut milk and curry cream sauce | |
| Kokos Chicken Curry mit Gemüse | 18.90 € |
| Hühnerbrust frisch Gemüse Kokosmilch und Curry-Sahnesoße
Chicken breast fresh vegetable coconut milk and curry cream sauce | |
| Chicken sabji | 18.90 € |
| Hühnerbruststücke Saisonales Gemüse nach Punjabi-Art zubereitet
Chicken breast cubes Seasonal vegetables Cooked In Punjabi Style | |
| Chicken Vindaloo (scharf) | 18.90 € |
| Hühnchenbrust mit kartoffeln und kokosmilch nach südindischer Art
Chicken breast with potatoes and coconut milk in south indian style | |
| Chicken Madras (scharf) | 18.90 € |
| Hühnchenbrust mit kokosraspeln in spezial gewürzmischung nach madrasischer Art
chicken breast with coconut in special spice mixture in madras style | |
| Chicken Jalfrezi (scharf) | 17.90 € |
| Scharf gewürztes Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln in
Einzigartigen Soße
Spiced chicken breast, capsicum, onions, ginger, garlic and grated coconut in a unique sause | |
| Chicken Korma | 19.90 € |
| Hähnchenbrust mit mandeln und Hausgemachte Käse in currysahnesoße
Chicken breast with almonds and 4home made cheese in a cream curry souce | |
| Chicken Handi | 19.90 € |
| Hergestellt mit Limettensaft, Hähnchenbrust, Joghurt, Ingwer-Knoblauch-Paste,
geriebenen Zwiebeln
Made with lime juice, chicken breast, curd, ginger garlic paste, grate onions | |
| Mango Chicken | 17.90 € |
| Hühnerbrust, Indische Mango Soße
Chicken breast with Indian mango sauce | |
| Chicken Tikka Tawa Masala | 18.90 € |
| Saftige Hühnerbruststücke werden in gewürztem Joghurt mariniert,
aufgespießt und gegrillt
Juicy boneless chunks of chicken marinated in spiced yogurt, skewered and grilled | |



Chicken Masala

Traditionelles indisches Hühnchen in dicker Eiersoße mit Kräutern und Gewürzen
Traditional indian chicken in thick egg gravy with herbs & spices

18.90 €

Chicken Saag Wala

Mit Gewürzen Spinat und Kreuzkümmel gekochtes Hühnchen
Chicken cooked with spinach spices & cumin

17.90 €

Chicken Lababdar

Gegrillte Hähnchenbrust Spezialität, serviert in Zwiebel-Tomatensoße, abgerundet mit Butter und Sahne
Boneless chicken delicacy grilled, served in onion and tomato gravy finished with butter & cream

18.90 €



MUGLAI DARBAR

Vegetarische Muglai/ Vegetarian Muglei

Alle mit Butter Nann

Muglai mix veg

Saisonales Gemüse mit Cashewkerne Weiß Soße
Seasonal vegetables with cashewnuts white sauce

16.90 €

Muglai Malai paneer

Hausgemachter Käse mit Cashewkerne Weiß Soße
Homemade cheese with cashewnuts white Sauce

18.90 €

Muglai kofta

Bällchen aus hausgemachtem käse mit Cashewkerne Weiß Soße
Balls made from homemade cheese with cashewnuts white Sauce

18.90 €

Muglai Malai Paneer tikka

Hausgemachte Käsewürfel gebacken in Lehmofen mit Cashewkerne Weiß Soße
Homemade cheese-cubes grilled in clay oven with cashewnuts white Sauce

19.90 €



Muglai Hähnchen /Muglei Chicken

Alle mit Butter Nann

Muglai Malai Chicken

Hühnerbruststücke mit Cashewkerne Weiß Soße
Chicken breast cubes with cashewnuts white Sauce

20.90 €

Muglai Malai Chicken tikka

Hühnerbruststücke gebacken in Lehmofen mit Cashewkerne Weiß Soße
Boneless chunks grilled in clay oven with cashewnuts white

21.90 €

Muglai Chicken mix veg

Hühnerbruststücke Saisonales Gemüse mit Cashewkerne Weiß Soße
Chicken breast cubes Seasonal vegetables with cashewnuts white sauce

22.90 €

Lamm & Fisch / Mutton & Fish

Alle mit Basmati Reis

Rogan Josh Kashmiri

Lamm filet auf leichter Flamme und mit indischen traditionellen Gewürzen gekocht
Pieces of lamb cooked on a slow fire with indian traditional spices

22.90 €

Lamm Curry

Lammfleisch in einer Kräftigen Soße mit madras gelb Curry
Lamb in a strong sauce with madras yellow curry

17.90 €



Tawa Mutton

22.90 €

Lamm filet im indischen Stil auf traditionellem Herd gekocht
Boneless lamb pieces cooked in indian style on traditional hot iron plate

Mutton Saagwala

23.90 €

Traditionelle Punjabi-Gewürzkombination Spinat mit Kreuzkümmel verfeinertes Lammfleisch
Traditional Punjabi spice combination spinach with cumin refined lamb

Bhuna Mutton Punjabi

23.90 €

Hergestellt aus Ghee, Ingwer-Knoblauch Paste, Zwiebeln und Tomate
Made with Ghee and Saute Ginger Garlic Paste, onions and tomato

Fish Tomato

19.90 €

Fisch gekocht in Tomaten, Butter und indischen Gewürzen
Fish cooked in tomatoes, butter and indian spices

Fish Tikka Butter Masala

21.90 €

Zitronensaft, Tomaten, Cashewnüsse und indische Gewürze
Lemon juice, tomatoes, Cashew-nuts and indian spices

Fish Curry

19.90 €

Marinierter Fisch mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss, currysoße
Marinated fish with onions, tomatoes, coconut, currysauce

Ente (Alle mit Basmati Reis)

Ente Curry

22.90 €

Entebrustfilet nach Punjabi-Art zubereitet
Duck breast fillet Cooked In Punjabi Style

Ente Masala

22.90 €

Traditionelles dicker soße mit Entebrustfilet dicker mit Kräutern und Gewürzen
Traditional indian chicken in thick egg gravy with herbs & spices

Ente Sabzi

23.90 €

Entebrustfilet mit versch. Gemüse in Currysauce
Duck fillet with various vegetables in cury sauce

Ente Vindaoo

22.90 €

Entebrustfilet mit Kartoffeln und Kokosmilch nach südindischer Art
Duck fillet with potatoes and coconut milk in south Indian style

Ente Madras

22.90 €

Entebrustfilet mit Kokosraspeln in Spezial Gewürzmischung nach Madrasischer Art
Duck fillet with coconut in special spice mixture in Madras Style

Biryani and Rice

Steamed Rice

4.80 €

Zeera Rice

4.50 €

Veg Pulao

7.50 €

Hühnchen-Biryani

17.90 €

Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen / Chicken with fine spices

Lamm Biryani

19.90 €

Lammfleisch mit exotischen Gewürzen / Lamb with exotic spices

Scampi Biryani

21.90 €

Gedünstete Garnelen mit exotischen Gewürzen / Steamed shrimps, exotic spices

Vegetarisches Biryani

15.90 €

Mit frischem Gemüse / With fresh vegetables



Choice of Raita

Plain Curd	3.90 €
Mix Veg Raita	4.90 €
Boondi Raita	4.90 €
Pine Apple Raita	4.90 €
Mint Raita	3.90 €
Shahi Raita	6.90 €

Ana`s Mix Teller/Ana's Thalís KARTE von DIENSTAG bis FREITAG

Veg Thali 15.90 €

Indische Gelb Linsen (Dall), Mix Veg, Raita, Reis, 1 Rotis, 1 Papadam, Eingelegtes Gemüse
 Idian yellow-lentils (Dall), mix veg, raita, rice, 1 Roti's, 1 papad, pickel

Deluxe Thali 18.90 €

Indische Gelb Linsen (Dall), Mix Veg, Raita, Reis, Salat, 1 Naan, 1 Rotis, Eingelegtes Gemüse, 1 Papadam, 1 Süßes Gericht
 Idian yellow-lentils (Dall), mix veg, raita, rice, salad, 1 naan, 1 Roti's, pickel, 1 papad, 1 sweet dish

Super Deluxe Thali 22.90 €

Indische Gelb Linsen (Dall), Paneer-Gericht, Gemüse mischen, Raita, Salat, Reis, 1 Knoblauch, Nann, 1 einfache Parantha, 1 Papadam, 1 süßes Gericht
 Idian yellow-lentils (Dall), paneer dish, mix veg, raita, salad, rice, 1 Garlic naan, 1 plain parantha, 1 papad, 1 sweet dish

Non Veg Thali

Non veg thali 17.90 €

Indische Gelb Linsen (Dall), Hühnercurry, Reis, Raita, 1 Roti, 1 Papadam, Eingelegtes Gemüse
 Idian yellow-lentils (Dall), chicken gravy, rice, raita, 1 roti, 1 papad, pickel

Deluxe Non veg 20.90 €

Indische Gelb Linsen (Dall), Hühnercurry, Raita, Reis, Salat, 1 Naan, 1 Rotis, Eingelegtes Gemüse, 1 Papadam, 1 Süßspeise
 Idian yellow-lentils (Dall), chicken gravy, raita, rice, salad, 1 naan, 1 Roti's, pickel, 1 papad, 1 sweet dish

Super Deluxe non veg 24.90 €

Indische Gelb Linsen (Dall), Hühnercurry, Raita, Lamm curry, Salat, Reis, 1 Knoblauch Naan, 1 einfache Parantha, 1 Papadam, 1 Süßspeise
 Idian yellow-lentils (Dall), chicken gravy, raita, Rogan Josh, salad, rice, 1 Garlic naan, 1 plain parantha, 1 papad, 1 sweet dish

Warmer Dessert

Gulab Jamun 5.90 €

Frittierte Milchbällchen in Zucker-Kardamom Sirup

Warmer Brownie 7.90 €

mit Vanille-Eis und Sahne

Kalt Dessert

Kaiserschmarrn 7.90 €

mit Vanilleeis und Apfelkompott (a1, g)

Himbeer-Wölkchen 7.90 €

Meringues mit Himbeeren und Sahne auf Vanille-Eis

Mango Cream 5.90 €

Jogurt mit Mango und Cocktail 2

Rasgulla 5.90 €

Milchbällchen gekocht mit Zucker Sirup

Südindisch/South india

Idly (2stuk)	10.90 €
Zermahlener, gedämpfter Reis mit Linsen, verschiedene Sorten Chutney, Sambar und milden Gewürzen.	
ground steamed rice with lentils, various types of chutney, sambar and mild spices.	
Idaly, Vada Sambhar(2stuk)	10.90 €
Zermahlener, gedämpfter Reis mit Linsendonut, heimischer Linsensauce und Koriander.	
Ground steamed rice with lentil donut, local lentil sauce and coriander	
Vada (2stuk)	10.90€
Knusprige Linsendonuts mit Sambar und Chutney nach südindischer Art.	
Crispy lentil donuts with sambar and chutney, South Indian style	
Plain Dosa	11.90 €
Dünner Reis und Linsenpfannkuchen.	
Thin rice and lentil pancakes	
Paper Roast Dosa	13.90 €
Dünner langer Reis und Linsenpfannkuchen.	
Thin long rice and lentil pancakes	
Paper Roast Masala Dosa	15.90 €
Dünner langer Reis und Linsenpfannkuchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln.	
Thin long rice and lentil pancakes filled with spicy potatoes	
Plain Butter Dosa	14.90 €
Bestreut mit Ghee	
Sprinkled with ghee	
Masala Butter Dosa	16.90 €
Bestreut mit Ghee und gefüllt mit würzigen Kartoffeln.	
Sprinkled with ghee and filled with spicy potatoes.	
Mysore Plain Butter Dosa (scharf)	14.90 €
Gefüllt mit pürierten Kartoffeln, Zwiebeln und rotem Chili-Chutney.	
Filled with mashed potatoes, onions and red chili chutney.	
Mysore Masala Butter Dosa (Spicy)	16.90 €
Gefüllt mit pürierten Kartoffeln, Zwiebeln und rotem Chili-Chutney.	
Filled with mashed potatoes, onions and red chili chutney	
Cheese/Paneer Plain Butter Dosa.	15.90 €
Mit geriebenem Cheddar und hausgemacht Käse	
With grated cheddar and homemade cheese	
Cheese/Paneer Masala Butter Dosa	16.90 €
Gefüllt mit geriebenem Cheddar, Kartoffeln , hausgemacht Käse und Zwiebeln.	
Filled with grated cheddar, potatoes, homemade cheese and onions.	
Onion Masala Dosa	14.90 €
mit Zwiebeln und Kartoffeln.	
with onions and potatoes.	
Onion Dosa	12.90 €
Mit Zwiebel. With onion	
Plain Uttappam	11.90 €
Dicker Reis-Linsen-Pfannkuchen.	
Thick Rice Lentil Pancake.	
Uthappam Onion/Veg/Tomato	13.90 €
Dicker Reis-Linsen-Pfannkuchen gefüllt mit gemischtem Gemüse.	
Thick rice lentil pancakes filled with mixed vegetables.	