



*Pakistanische und Indische Spezialitäten*

# **Ajwa Halal Restaurant**

**Bochumer Str 05, 10555, Berlin**

Deliver: 03039740915

<https://ajwahalal.simplywebshop.de>

حلال  
HALAL

## Suppen / Soup

- 1 CURRY SHORBA** <sup>A1</sup>  
Indische Curry-Cremesuppe |  
Indian Curry-Cream Soup 5,20€
- 2 SABZI SHORBA** <sup>A1,G</sup>  
Gemüsesuppe | Vegetable soup 5,20€
- 3 DAAL SHORBA** <sup>A1,G,H</sup>  
Linsensuppe | Lentil soup 5,20€
- 4 TOMATER SHORBA** <sup>A1</sup>  
Tomatensuppe | Tomato soup 5,20€
- 5 MULLIGATAWNY** <sup>A1,G</sup>  
Geflügelcremesuppe mit Curry und Reisanlage |  
Poultry-cream-soup with Curry and rice 5,50€
- 6 SAUER-SCHARFE SUPPE** <sup>A1,G</sup>  
Suppe mit gerilltem Lammfleisch | Soup with  
grilled lamb 6,20€
- 7 JHINGA SHORBA** <sup>A1,B,G</sup>  
Garnelelsuppe | Shrimp soup 6,50€

## Salate / Salads

- 20 GEMISCHTER SALAT** 6,80€  
Gemischter grüner Salat | Mixed green  
salad
- 21 CHICKEN SALAT** 8,80€  
Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen |  
Salad with marinated chicken breast
- 22 PANEER SALAT** 8,90€  
Gemischter frischer Salat mit hausgemachtem  
Rahmkäse | Mixed fresh salad with homemade  
cream cheese
- 24 JINGA SALAT** 10,40€  
Frischer Salat mit marinierten Garnelen |  
Fresh salad with marinated shrimps



## Warme Vorspeisen / Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Soßen serviert. Die Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

- 10 SAMOSAS** 6,20€  
2 Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsen-Füllung |  
2 Pastries with potato-pea-filling
- 11 PANEER PAKORA** 6,30€  
Hausgemachter Rahmkäse in  
Kichererbsenmehlteig frittiert | Homemade  
cream cheese fried in chickpea flour
- 12 CHICKEN PAKORA** 6,20€  
Hühnerbrustfiletstreifen in  
Kichererbsenmehlteig frittiert | Homemade  
cream cheese fried flour
- 13 ONION BAJI** 5,90€  
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig frittiert |  
Onion rings fried in chickpea flour
- 14 BAINGAN PAKORA** 5,50€  
Auberginescheiben in Kichererbsenmehlteig  
frittiert | Auberginen pieces fried in chickpea  
flour
- 15 GHOBI PAKORA** 5,50€  
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig frittiert |  
Cauliflower fried in chickpea flour dough
- 16 JINGA PAKORA** 7,90€  
Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert |  
Shrimps fried in chickpea flour dough
- 17 MIX PAKORA** 11,90€  
FÜR 2 PERSONEN  
Gemischte Vorspeisenteller | Mixed snack plate

# Vegetarische Gerichte/ Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 30 DALL MASALA** <sup>G</sup> **9,90€**  
 Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika | Mixed lentils with garlic, ginger, tomatoes and peppers
- 31 SABZI MASALEDAR** <sup>G</sup> **10,50€**  
 Gemüsecurry aus frischen Gemüse der Saison | Vegetable curry from seasonal fresh vegetables
- 32 CHANA MASALA** <sup>G</sup> **10,50€**  
 MITTEL SCHARF  
 Pikante Kichererbsen in Curry-Soße mit frischem Ingwer und grüner Paprika | Spicy chickpeas in curry sauce with fresh ginger and green peppers
- 33 DALL MAKHNI** <sup>A1,G</sup> **10,50€**  
 Indische Linsen mit Zwiebel und Knoblauch in Butter gebraten | Indian lentils with onion and garlic, fried in butter
- 34 MALAI KOFTA** **10,90€**  
 Gemüsekäsebällchen in einer Cashew Sahnesoße garniert mit Safran | Vegetable balls in a cashew-cream-sauce with saffron
- 35 ALOO GHOB** <sup>G</sup> **10,50€**  
 MITTEL SCHARF  
 Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit frischen Gewürzen gebraten | Fresh potatoes and cauliflower, fried with fresh spices
- 36 OKRA SCHOTTE** <sup>G</sup> **10,50€**  
 LADYFINGER  
 indische Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße | Indian beans with tomatoes, onions in curry sauce
- 37 TINDA MASALA** <sup>F,G</sup> **11,50€**  
 MITTEL SCHARF  
 Indischer Gemüse mit Zwiebeln, grüner Paprika und frischem Ingwer in Soja-Sahne-Soße | Indian vegetables with onions, green peppers and fresh ginger in soya-cream-sauce
- 38 CHAMPIGNON MASALA** <sup>G</sup> **10,90€**  
 Frische Champignons mit Indischem Rahmkäse, gehackten Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander und verschiedenen Kräutern | Fresh champignons with Indian cream cheese, hacked onions, peppers, tomatoes, cilantro and various herbs
- 39 ALOO BROCCOLI** <sup>G</sup> **10,50€**  
 Kartoffeln mit Brokkoli in pikanter Curry-Soße | Potatoes with broccoli in a hot curry sauce
- 40 ALOO MADRAS** <sup>G</sup> **10,50€**  
 SCHARF  
 Kartoffeln mit Kokosraspel nach traditioneller südindischer-Art | Potatoes with coconut flakes in a traditional south-Indian style
- 41 ALOO PALAK** <sup>G</sup> **10,50€**  
 Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten | Potatoes fried with spinach, onions, tomatoes and spices
- 42 CHAMPIGNONS CREME** <sup>G</sup> **10,90€**  
 Champignons mit Erbsen und Rahmkäse in Sahne-Soße | Champignons with peas and cream cheese
- 43 SABZI KORMA** <sup>G,H,H1</sup> **10,90€**  
 Verschiedenes Gemüse in Spezialsoße mit Mandeln, Kokos und Rahmkäse | Mixed vegetables in special sauce with almonds, coconut and cream cheese



**404 SABZI JHALFREZI** <sup>SCHARF</sup> **10,90€**

Verschiedenes Gemüse scharf gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Paprika | Various vegetables with hot spices with fried ginger, garlic and peppers

**405 VEGETARISCHE PLATTE**

Getränke: Mango Saft

Soup **2 Person: 45,50€**

1. Daal Masala **4 Person: 78,00€**

2. Palak Paneer

3. Malai Kofta ~ Nachtisch: Gulab Jamun

## VEGANE GERICHTE / VEGAN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert



- 50 DAAL MASALA**<sup>G</sup>  
Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika | Mixed lentil with garlic, ginger, Tomato and peppers  
**9,90€**
- 51 CHANA MASALA**<sup>G</sup> MITTEL SCHARF  
Pikante Kichererbsen in Currysoße mit frischem Ingwer und grüner Paprika | Spicy chickpea in curry sauce with fresh ginger and green peppers  
**10,50€**
- 52 ALOO GHOBHI**<sup>G</sup> MITTEL SCHARF  
Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit frischem Gewürzen gebraten | Fresh potatoes and cauliflower fried with fresh spices  
**10,50€**
- 53 OKRA SCHOTTE**<sup>G</sup> LADYFINGER  
Indische Bohnen mit Tomaten, Zwiebel, in Curry-Soße | Indian beans with tomatoes and onions in curry sauce  
**11,50€**
- 54 TINDA MASALA**<sup>F,G</sup> MITTEL SCHARF  
Indische Gemüse mit Zwiebeln, grüner Paprika und frischem Ingwer in Soja-Sahne-Soße | Indian vegetable with onions, green Pepper and fresh ginger in soy-cream-sauce  
**11,50€**
- 55 CHAMPIGNON MASALA**<sup>G</sup>  
Frische Champignons mit gehackten Zwiebel, Paprika, Tomate, Koriander und verschiedenen Kräutern | Fresh Champignons with hacked onion, pepper, tomatoes, cilantro and mixed herbs  
**10,90€**
- 56 ALOO MADRAS**<sup>G</sup> Scharf  
Kartoffeln mit Kokosraspeln nach traditioneller südindischer Art | Potatoes with coconut flakes in a traditional south-Indian style  
**10,50€**
- 57 SABZI JHALFREZI** Scharf  
Verschiedenes Gemüse scharf gewürzt mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Paprika | Spicy mixed vegetables with fried ginger, garlic and peppers  
**10,90€**

## TOFU GERICHTE / VEGAN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

**206 TOFU CURRY** 10,90€

Tofu mit Curry-Soße | Tofu with curry sauce

**207 TOFU SABZI** 10,90€

Tofu mit frischem Gemüse | Tofu with fresh vegetables

**208 PALAK TOFU** 10,90€

Tofu mit Spinat | Tofu with spinach

**209 TOFU MANGO** 10,90€

Tofu mit Mango-Soße | Tofu with mango sauce

**210 TOFU TIKKA MASALA** 10,90€

Mit paniertem Tofu, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Masala | Tofu with mango sauce

**211 TOFU ALOO** MITTEL SCHARF 10,90€

Tofu mit Kartoffeln und pikanter Curry-Soße | Tofu with potatoes and spicy curry sauce

**212 TOFU TINDA** 10,90€

Tofu mit pakistanischer Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten | Tofu with Pakistani vegetable, paprika, onions and Tomatoes

**213 TOFU MATTER** MITTEL SCHARF 10,90€

Tofu mit Erbsen und pikanter Curry-Soße | Tofu with Peas and spicy curry sauce

**214 CHILLI TOFU** 10,90€

Tofu mit gebratener Paprika und Zwiebeln | Tofu with fried paprika and onions

**215 TOFU CHANA** 10,90€

Mit Kichererbsen, Paprika, Zwiebeln und Ingwer | Tofu with chickpeas



# PANEER GERICHTE / CHEESE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

## 44 PALAK PANEER<sup>G</sup>

10,90€

Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebe, Tomaten und Gewürzen gebraten |  
Homemade cream cheese fried with spinach, onion, tomatoes and spices.

## 45 PANEER MAKHNI<sup>G,H1</sup>

11,50€

Hausgemachter Rahmkäse mit verschiedenem Gemüse und Butter-Tomatensoße |  
Homemade cream cheese with mixed vegetables and butte-tomat-sauce

## 46 MATER PANEER<sup>G</sup>

10,90€

Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen in feiner Soße |  
Homemade Indian cream cheese with peas in a fine sauce



## 47 PANNER JALFREZI<sup>G</sup> 11,50€

SCHARF

Verschiedene Gemüse mit indischem Rahmkäse, scharf gewürzt gebratenem Ingwer, Knoblauch und Paprika | Mixed vegetable with Indian cream cheese with raisins, almonds and nuts in cream-sauce

## 48 SHAHI PANEER<sup>G,H1,H4</sup> 11,90€

Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandel und Nüssen in Sahne-Soße |  
Homemade Indian cream cheese with raisins, almonds and nuts in cream-sauce

## 49 PANEER CHILLI<sup>G</sup> SCHARF 11,90€

Indischer Rahmkäse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprik, gewürzt mit Ingwer und Chili |  
Indian cream cheese with tomatoes, onions, peppers, spicy with ginger and chilli



## BIRYANI GERICHTE / RICE DISHES

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert



### 110 SABZI BIRYANI <sup>H1,H4</sup> 11,90€

Basmati-Reis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen | Basmati Rice fried with vegetables, nuts and fine spices

### 111 CHICKEN BIRYANI <sup>H1,H4</sup> 12,90€

Zartes gedünstetes Hühnerbrustfilet mit gebratenem Basmati-Reis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Gewürzen | Tender steamed chicken breast fillet with fried basmati-rice and vegetables, with nuts and spices

### 112 LAMM BIRYANI <sup>H1,H4</sup> MITTEL SCHARF 14,90€

Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen | Tender lamb steamed with basmati-rice, vegetables and oriental spices, nuts and raisins

### 113 SPEZIAL BIRYANI <sup>B,H1,H4</sup> 16,90€

Gebatener Basmat-Reis, gemischt mit Gemüse, Riesengarnelen, zartem Hühnerbrustfilet, Lamm, Nüssen, Rosinen und Safran | Fried basmati-rice, mixed with vegetables, prawns, tender chicken breast fillet, lamb, nuts raisins and saffron

### 114 JHINGA BIRYANI <sup>B,H1,H4</sup> 15,90€

Gebratene Garnelen mit Basmati-Reis, Gemüse, Nüssen und Rosinen | Fried shrimps with basmati-rice, vegetable, nuts and raisins



### 115 Ajwa SPEZIALPLATTE

Getränke: Mango Lassi,  
2 Suppen Mulligatomey, Salat  
1. Butter Chicken  
2. Lam bura  
3. Tandoori Chicken  
Nachtisch : Gulab Jamun

2 Person: 55,50€ 4 Person: 98,00€

# CHICKEN GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

## 60 CHICKEN CURRY<sup>G</sup> 10,90€

Hühnchenbrustfilet in Curry-Soße nach traditioneller Art zubereitet | Chicken breast fillets in curry sauce in a traditional style

## 61 CHICKEN SABZI 10,90€

Hühnchenbrustfilet mit frischen Gemüsesorten in Curry-Soße | Chicken breast fillets with fresh mixed vegetables in curry sauce

## 62 CHICKEN CHANA<sup>G</sup> 10,90€

Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in einer Rahm-Curry-Soße | Chicken breast fillet with chickpea in a cream curry sauce

## 63 CHICKEN BROCCOLI<sup>G</sup> 10,90€

Hühnerbrustfilet mit Brokkoli in einer Curry-Soße | Chicken breast fillet with broccoli in a curry sauce

## 64 CHICKEN JAKHNI<sup>G,H1</sup> 11,90€

Hühnchenbrustfilet 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln | Chicken breast fillets marinated for 12 hours in a ginger-garlic-paste, grilled with almonds

## 65 CHICKEN TINDA<sup>G</sup> 11,90€

Hühnchenbrustfilet mit frischem indischen Gemüse in einer Curry-Soße | Chicken breast fillet with fresh Indian vegetables in a curry-sauce

## 66 CHICKEN SAAG<sup>G</sup> 10,90€

Hühnerbrustfilet mit Spinat, frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art | Chicken breast fillets with spinach, fresh ginger and garlic in a rich Indian style

## 67 BUTTER CHICKEN<sup>G,H1</sup> 11,90€

Säftige gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer sahnigen Tomaten-Soße gegart | Juicy grilled chicken pieces, steamed in a cream tomato sauce

## 68 CHICKEN DAHIWALA<sup>G</sup> 11,90€

Hühnerfleisch in einer Ingwer-Knoblauchpaste in Joghurt-Soße | Chicken in a ginger-garlic-paste in a yoghurt sauce

## 69 CHICKEN TIKKA<sup>G</sup> 11,90€ MASALA

Mariniertes, gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Gewürzen und Soße | Marinated, grilled chicken breast fillets with sauce, ginger, garlic onions and spices

## 70 CHICKEN MADRAS<sup>G</sup> 11,90€ SCHARF

Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln, nach köstlicher südlicher Art | Chicken breast fillet with coconuts flakes, in a rich south-Indian style

## 71 CHICKEN VINDALOO<sup>G,H</sup> 11,90€ SCHARF

Hühnchenspezialität mit gebratenen Kartoffeln nach pikanter südindischer Art zubereitet | Chicken specialty with fried potatoes in a spicy south-Indian style

## 72 CHICKEN JALFREZI<sup>G,H1</sup> 11,90€

Hühnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika | Chicken breast fillet with mixed vegetables spicy with fresh ginger, garlic, peppers

## 73 CHICKEN KORMA<sup>G,H1</sup> 11,50€

Hühnchenbrustfilet in einer milder Sahne-Soße aus Gewürzen und geriebenen Rahmkäse, mit Mandeln und Rosinen | Chicken fillets in a mild cream sauce form spices and fried cream cheese, with almonds and raisins

## 74 CHICKEN SPEZIAL<sup>G,H1,H4</sup> 13,50€

Hühnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, mit indischem Rahmkäse, Nüsse, in milder Spezial-Sahne-Soße | Chicken breast fillets with fresh vegetables, with Indian cream cheese, nuts, in a mild special-cream-sauce

## 75 CHICKEN CHILLI<sup>F,G</sup> 12,90€

Hühnchenfilet mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Soja-Chilli-Soße | Chicken breast fillet with peppers and onions in a spicy soy-chilli-sauce

## 76 CHICKEN CHAMPIGON<sup>G,H1,H4</sup> 11,90€

Hühnchenbrustfilet mit Champignons in einer Curry-Soße | Chicken breast fillet with champignons in a curry-sauce

## 77 CHICKEN MANGO<sup>G,H1</sup> 11,90€

Hühnchenbrustfilet in herzhafter Mang-Soße | Chicken breast fillet in a wholesome mango-sauce

# LAMM GERICHTE / LAMB

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert



## 80 LAMM CURRY <sup>G</sup> 12,90€

Lammfleisch in Curry-Soße nach traditioneller Art zubereitet | Lamb in a curry sauce in a traditional style

## 81 LAMM SABZI <sup>G</sup> 13,50€

Lammfleisch mit frischem Auberginen in einer Curry-Soße | Lamb with fresh aubergines in a curry sauce

## 82 LAMM BANGON <sup>G</sup> 13,50€

Lammfleisch mit frischem Auberginen in einer Curry-Soße | Lamb with fresh aubergines in a curry sauce

## 83 LAMM BROCCOLI <sup>G</sup> 13,50€

Lammfleisch mit Brokkoli in einer Curry-Soße | Lamb with broccoli in a curry sauce

## 84 LAMM CHANA <sup>G</sup> 13,40€

Lammfleisch mit Kichererbsen in einer Rahm-Curry-Soße | Lamb with chickpea in a cream-curry-sauce

## 85 LAMM KUMBI <sup>G</sup> 13,40€

Lammfleisch mit Champignons in einer Curry-Soße | Lamb with champignons in a curry sauce

## 86 LAMM JALFREZI 14,50€

Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln | Lamb with mixed vegetables and hot spices with fresh ginger, garlic, pepper & onion

## 87 LAMM MADRAS <sup>G,H1</sup> 14,50€ SCHARF

Lammfleisch mit Kokosraspeln, nach köstliche südindischer Art | Lamb with coconut flakes, in a rich south-Indian style

## 88 LAMM JAKHNI <sup>G,H</sup> 14,50€

Lammfleisch 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch Paste, gegrillt mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahne-Soße | Lamb marinated for 12 hours in a ginger-garlic-paste, grilled with almond in a yogurt tomato-cream sauce

## 89 LAMM PALAK <sup>G</sup> 13,90€

Lammfleisch mit Spinat, frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art | Lamb with spinach, fresh ginger and garlic in a rich Indian style

## 90 LAMM VINDALO <sup>G,H</sup> 14,50€ SCHARF

Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in pikantet südindischer Art zubereitet | Lamb with fried potatoes in a spicy south-Indian style

## 91 LAMM KORMA <sup>G,H1</sup> 14,50€

Lammfleisch in milder Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen | Lamb in a mild cream cheese with almonds and raisins

## 92 LAMM BHUNA 14,90€ SCHARF

Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Kräutern und Gewürze | Marinated lamb in fresh ginger, spices and herbs

## 93 LAMM TINDA <sup>G</sup> 14,90€

Lammfleisch mit frischem indischem Gemüse in Joghurt-Soße | Lamb in ginger garlic paste and yogurt sauce

## 94 LAMM DAHIWALA <sup>G,H4</sup> 14,90€

Lammfleisch in einer Ingwer-Knoblauch-Paste in Joghurt-Soße | Lamb in a ginger garlic paste and a yogurt sauce

## 95 ROGAN JOSH <sup>G</sup> 14,90€ SCHARF

Mit speziellen Gewürzen und Kräutern in einer Curry-Paprika-Soße | With special spices and herbs in a curry-pepper-sauce

## 96 LAMM SPEZIAL <sup>G,H4</sup> 15,50€

Lammfleisch mit frischem Gemüse, indischem Rahmkäse, Nüssen, in milder Spezial-Sahne-Soße | Lamb with fresh vegetables, with Indian cream cheese, nuts in a mild special cream sauce

# TANDOORI SPEZIALITÄTEN / CLAY OVEN GRILL DISHES

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert



## 100 TANDOORI CHICKEN<sup>G</sup> 13,50€

Hähnchen mit Knochen, mariniert in Joghurt  
Soße mit speziellen indischen Gewürzen im Ofen  
gegart | Chicken with bones, marinated in yogurt  
sauce with special Indian spices and steamed in  
an oven

## 101 CHICKEN TIKKA<sup>G</sup> 13,90€

Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer,  
Knoblauch, Tomaten, mariniert und gegrillt nach  
Art des Hauses | Chicken with onion,  
pepper, ginger, garlic, tomatoes, marinated and  
grilled Madni Style

## 104 JHINGA TIKKA<sup>B,G</sup> 16,90€

Riesengarnellen mariniert in Joghurt und  
verschiedenen Tandoori Gewürzen | Grilled  
pawns marinated in yogurt sauce and various  
Tandoori spices

## 102 SEEKH KEBAB<sup>G</sup> 13,90€

Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebel, speziellen  
Kräutern und Gewürzen-am Spieß gegrillt |  
Hacked lamb with onion, special herbs and  
spices-grilled on a skewer

## 103 GRILL MIX<sup>B,G</sup> 17,90€

Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori  
Spezialitäten: Hähnchen, Lamm, und Garnellen |  
A mixed plate  
of Tandoori dishes: Chicken, Lamb and Shrimps

## 103 LAMM TIKKA<sup>G</sup> 15,50€

Lammfleisch mit Zwiebel, Paprika, Ingwer,  
Knoblauch, Tomaten, mariniert gegrillt nach Art  
des Hauses



## FISH GERICHTE / FISH

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

### 120 FISCH CURRY<sup>D,G</sup> 12,90€

Rotbarschfilet in Curry-Soße nach traditioneller Art zubereit | Redfish in curry sauce in prepared in traditional way

### 121 FISCH SABZI<sup>D,G</sup> 13,50€

Rotbarschfilet mit frischen Gemüsesorten in Curry-Soße | Redfish with fresh vegetables in curry sauce

### 122 FISCH MASALA<sup>D,G</sup> 14,90€

Mariniertes, gegrilltes Rotbarschfilet mit Soße, frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen | Marinated grilled redfish with sauce, fresh cilantro, ginger, garlic, onion and spices

### 123 FISCH MADRAS<sup>D,G,H</sup> 14,90€

**SCHARF**  
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln, nach köstlicher Südindischer Art | Redfish fillet with coconut flakes in wholesome south-Indian style

### 124 FISCH KORMA<sup>D,G,H1</sup> 14,90€

Rotbarschfilet in milder Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen | Redfish in a mild cream sauce with spices, grated curd cheese with almonds and raisins

### 125 FISCH VINDALOO<sup>D,G,H</sup> 14,90€

**SCHARF**  
Rotbarschfilet mit gebratenen Kartoffeln in pikanter südindischer Art zubereitet | Redfish fillet with fried potatoes in a spicy south-Indian style

### 115 JHINGA CURRY<sup>B,G</sup> 13,90€

Garnelen in einer Curry-Soße | Shrimps in a curry sauce

### 116 JHINGA NARYALWALE<sup>B,G,H</sup> 14,50€

Riesengarnelen mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art | Prawns with coconuts milk and coconut flakes south-Indian style



## GARNELEN / SHRIMPS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

### 117 JHINGA MASALA<sup>B,G</sup> 15,50€

Garnelen gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | Shrimps fried with fresh ginger, garlic and Indian spices

### 118 JHINGA VINDALOO<sup>B,G,H</sup> 14,50€

**SCHARF**  
Garnelen mit gebratenen Kartoffeln in pikanter südindischer Art zubereitet | Shrimps with fried potatoes in spicy south-Indian style

### 119 JHINGA MADRAS<sup>B,G,H</sup> 14,50€

**SCHARF**  
Riesengarnelen nach traditionelle südindischer Art | Prawns in traditional south-Indian style

## KINDER MENÜ / FOR KIDS

**131 CHICKEN KORMA** <sup>G,H1</sup> MILD **8,50€**

Hühnerfilet in milder Sahnesoße aus Gewürzen,  
geriebbem Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen |  
Chicken fillet in a mild cream sauce from spices,  
grated cream cheese with almonds and raisins

**132 CHICKEN MANGO** <sup>G,H1</sup> MILD **7,90€**

Hähnchenbrustfilet in herzhafter Mango-Soße |  
Chicken breast fillet in a hearty mango sauce

**133 LAMM KORMA** <sup>G,H1</sup> MILD **9,50€**

Lammfleisch in milder Sahnesoße aus Gewürzen,  
geriebenem Rahmkäse mit Mandeln und Rosinen  
| Lamb in a mild cream sauce from spices,grated  
cream cheese with almonds and raisins

## BEILAGEN / SIDE DISHES

**140 PAPADAM** SCHARF **1,00€**

Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl und  
Kreuzkümmel | Crispy bread from chickpea flour  
and cumin . 2 stück

**141 BHATURA** <sup>A1</sup> **2,50€**

Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl | Fried  
bread from the finest wheat flour

**142 NAAN** <sup>A1</sup> **3,20€**

Fladenbrot aus Weizenmehl im Ofen gebacken |  
Flatbread from wheat flour with a garlic paste  
baked in the oven

**143 GARLIC NAAN** <sup>A1</sup> **4,50€**

Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer  
Knoblauchpaste im Ofen gebacken | Flatbread  
from wheat flour with a garlic paste baked in the  
oven

**144 BRUTTER NAAN** <sup>A1,G</sup> **4,50€**

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Ofen  
gebacken | Flatbread from wheat flour with butter  
baked in the oven

## DESSERT

**150 KHEER** <sup>G</sup> **4,00€**

Hausgemachter Milchreis mit Safran |  
Homemade Rice pudding with saffron

**151 GULAB JAMUN** **4,00€**

Hausgemachte Griesbällchen in Honig, leicht  
frittiert | Homemade semolina balls in honey,  
lightly fried



**149 CHEESE NAAN** <sup>A1,G</sup> **4,50€**

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse im Ofen  
gebacken | Flatbread from wheat flour with cheese  
baked in the oven

**145 RAITA** <sup>G</sup> **4,40€**

Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken und  
Kümmel | Yogurt with fresh tomatoes, cucumber  
and cumin

**146 MANGO CHUTNEY** **3,50€**

Eingelegte Mango | Marinated <sup>Süß-Sauer</sup> mango

**147 MIX PICKLES** <sup>L</sup> SCHARF **3,50€**

Eingelegtes Gemüse und Obst | Marinated  
vegetables and fruit

**148 BASMATI-REIS** **3,50€**  
PORTION

MINZSAUCE 125ml **2,50€**

TAMARINDENSAUCE 125ml **2,50€**

GRÜNE CHILLI SAUCE 125ml **2,50€**

# GETRÄNKE

## SÄFTE & NEKTARE - JUICE & NECTAR

	0,2 L	0,4 L
301 Apfelsaft Klar	3,20€	4,90€
303 Ananassaft	3,20€	4,90€
305 Bananennektar	3,20€	4,90€
307 Ananascocussaft	3,20€	4,90€
309 KiBa ( Kirsch - Bananen - Nektar	3,20€	4,90€
311 Mangofruchtsaftgetränk	3,20€	4,90€
313 Maracujafruchtsaftgetränk	3,20€	4,90€
315 Orangensaft	3,20€	4,90€
317 Sauerkirschnektar	3,20€	4,90€
319 Rhabarbernektar	3,20€	4,90€
321 Litschisaft	3,20€	4,90€
323 Guavasaft	3,20€	4,90€



## SAFTSCHORLEN - SPRITZER

401 Apfelschorle	3,10€	4,80€
403 Ananasschorle	3,10€	4,80€
405 Bananenschorle	3,10€	4,80€
407 Ananascocusschorle	3,10€	4,80€
409 Mango Schorle	3,10€	4,80€
411 Maracujaschorle	3,10€	4,80€
413 Orangenschorle	3,10€	4,80€
415 Kirschenschorle	3,10€	4,80€
417 Cranberry Schorle	3,10€	4,80€
419 Litschi Schorle	3,10€	4,80€
421 Guavaschorle	3,10€	4,80€



## SOMETHING HOT FOR YOU

501	Kaffee	Tasse	2,90€
502	Espresso	Tasse	2,70€
503	D-Espresso	Tasse	3,90€
504	Cappuccino	Tasse	3,40€
505	Latte Macchiato	Glas	3,90€
506	Latte Macchiato Aroma <small>Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss oder kokos</small>	Glas	4,70€
507	Milchkaffee	Tasse	3,90€
508	Heiße Schokolade	Glas	4,90€
510	Yogitee	Tasse	3,90€
511	Earlgrey Tee	Tasse	3,80€
512	Darjeeling Tee	Tasse	3,80€
513	Grüner Tee	Tasse	3,80€
514	Roibustee	Tasse	3,80€
515	Pfefferminz Tee	Tasse	3,80€
516	Frischer Pfefferminz	Tasse	4,50€
517	Frischer Ingwer Tee	Tasse	4,60€



## COCKTAIL OHNE ALKOHOL / NONALCOHOLIC COCKTAILS

601	<b>Pink Lady</b> <small>Kokossirup, Ananassaft, Sahne<sup>G</sup> und Grenadine</small>	6,90€
602	<b>Mosquito</b> <small>Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water<sup>14a,17</sup></small>	6,90€
603	<b>Virgin Colada</b> <small>Kokossirup, Ananassaft, Sahne<sup>G</sup></small>	6,90€
604	<b>Coconut Kiss</b> <small>Ananassaft, Kirschnektar, Sahne<sup>G</sup>, Kokossirup</small>	6,90€

- 605 Wild Lotus** 6,90€  
Frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice, Ginger Ale<sup>1,17</sup>
- 606 Mango Kiss** 6,90€  
Mangosirup, Mangosaft, Ananassaft, Sahne<sup>G</sup>
- 607 Cherry Bull** 6,90€  
Cherrysirup, Lime Juice, Kirschsaf, Red Bull<sup>13b</sup>
- 608 Guava Maria** 6,90€  
Limetten, brauner Zucker, Marakujasirup, Zitronensaft, Guavensaft
- 609 Strawberry Bull** 6,90€  
Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensirup, Red Bull<sup>13b</sup>
- 610 Energizer** 6,90€  
Bananensaft, Erdbeerpüree, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice
- 611 My Fairy Lady** 6,90€  
Maracujasirup, Zitronensirup, Zitronensaft, Effect<sup>13b</sup>, Lime juice
- 612 Speedy Gonzales** 6,90€  
Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Lime Juice, Zitronensaft, Blue Curacao<sup>1</sup>
- 613 Panicha** 6,90€  
Bananennektar, Orangensaft, Sahne<sup>G</sup>, Blue Curacao<sup>1</sup>, Cocossirup
- 614 Shirley Temple** 6,90€  
Sprite, Ginger Ale<sup>1,17</sup>, Grenadine
- 615 Spring Fever** 6,90€  
Orangen-, Ananas- & Zitronensaft, Mangosirup<sup>1</sup>
- 616 San Francisco** 6,90€  
Orangen-, Ananas- & Grapefruitsaft, Maracujanektar, Grenadine
- 617 Tropical** 6,90€  
Orangen-, & Ananassaft, Maracujanektar, Cocossirup
- 618 Tropical Fruit Punch** 6,90€  
Orangen-, & Limettensaft, Mango- & Maracujanektar
- 619 Amazonas** 6,90€  
Orangen-, Ananas- & Zitronensaft, Mangosirup<sup>1</sup>
- 620 Baby Colade** 6,90€  
Ananassaft, Sahne<sup>G</sup>, Cocossirup<sup>1</sup>
- 621 Cinderella** 6,90€  
Ananas- & Orangensaft, Sahne<sup>G</sup>, Cocossirup<sup>1</sup>, Grenadine
- 622 Cuba Limonade** 6,90€  
Orangen-, & Zitronensaft, Grenadine, Coca-Cola<sup>1,13a,17</sup>
- 623 Get up** 6,90€  
Grapefruit- & Zitronensaft, Grenadine, Tonic Water<sup>14a,17</sup>
- 624 Ipanema** 6,90€  
Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale<sup>1,17</sup>
- 625 Moskito** 6,90€  
frische Minze, Limetten, brauner Rohrzucker, Tonic Water<sup>14a,17</sup>
- 626 Merengue** 6,90€  
Orangen- & Zitronensaft, Mangonektar, Lime juice, Grenadine, Mandelsirup



## 626 Ajwa Special

6,90€

*Mangopüree, Zitronensirup, Maracujasaft, Ananassaft, Sahne*

G

### MILCHSHAKE UND LASSI

	0,2 L	0,4 L
701 Mango Shake	4,40€	6,40€
703 Vanilla Shake	4,40€	6,40€
705 Erbeere Shake	4,40€	6,40€
707 Coconut Shake	4,40€	6,40€
709 Lychee Shake	4,40€	6,40€
711 Banana Shake	4,40€	6,40€
713 Ananas Shake	4,40€	6,40€
715 Maracuja Shake	4,40€	6,40€
715 Mandel Shake	4,40€	6,40€
715 Schoko Shake	4,40€	5,40€
715 Mango Lassi	4,40€	6,40€
715 Vanilla Lassi	4,40€	6,40€
715 Erdbeer Lassi	4,40€	6,40€
715 Coconut Lassi	4,40€	6,40€
715 Lychee Lassi	4,40€	6,40€
715 Banana Lassi	4,40€	6,40€
715 Ananas Lassi	4,40€	6,40€
715 Maracuja Lassi	4,40€	6,40€
715 Mandel Lassi	4,40€	6,40€
715 Schoko Lassi	4,40€	6,40€
715 Salzige Lassi	4,40€	6,40€



## SOFTDRINKS

	GL 0,2 L	GL 0,4 L
801 Cola <sup>1,13a,17</sup>	3,30€	4,90€
803 Cola Zero <sup>1,9a,9d,13a,17</sup>	3,30€	4,90€
805 Sprite <sup>17</sup>	3,30€	4,90€
807 Spetzi <sup>1,3,13a,17,18</sup>	3,30€	4,90€
809 Fanta <sup>1,17</sup>	3,30€	4,90€
811 Schweppes Ginger Ale <sup>3,14a,17</sup>	3,80€	
813 Schweppes Bitter Lemon <sup>14a,17</sup>	3,80€	
815 Schweppes Tonic Water <sup>13b</sup>	3,80€	
817 Effect Energy Drink	3,90€	
819 Mineralwasser Sprudel	Fl. 0,25 L	3,10€
821 Mineralwasser Naturell	Fl. 0,25 L	3,10€
825 Mineralwasser Sprudel	Fl.0,75 L	6,20€
827 Mineralwasser Naturell	Fl.0,75 L	6,20€
829 Malztrunk <sup>1</sup>	Fl.0,33L	4,50€
831 Fassbrause <sup>1</sup>	3,20€	4,90€
833 Nibu Pami	3,20€	4,90€
835 EisTee	3,20€	4,90€





Allergen: A Glutenhaltiges Getreide/ - Erzeugnisse | gluten containing cereal and its traces , A1 Weizen | wheat, A2 Roggen | rye, A3 Gerste | Barly, A4 Hafer | oats, A5 Dinkel | spelt, A6 Kamut oder Hybridstämme | Kamut or hybrid strains , B Krebstiere /- Erzeugnisse | crustaceans and its traces. C Eier /- Erzeugnisse | eggs and its traces, D Fisch /- Erzeugnisse | fish and its trace, E Erdnüsse/- Erzeugnisse | peanuts and its traces, F Soja/- Erzeugnisse | soy and its traces, G Milch und Lactose/- Erzeugnisse | milk, lactose and its traces, H Schalenfrüchte ( Baumnüsse ) | nuts, H1 Mandeln | almonds, H2 Haselnüsse | hazelnuts, H3 Walnüsse | walnuts, H4 Kaschunüsse | cashew nuts, H5 Pekannüsse | pecan nuts, H6 Paranüsse | Brazil nuts, H7 Pistazien | pistachios, H8 Macadamina- oder Queenslandnüsse | macadamia, I Lupine/- Erzeugnisse | lupins and its traces , J Weichtiere/- Erzeugnisse | molluscs and its traces, N Schwefeldioxid und Sulfite/- Erzeugnisse | sulfur dioxide, sulphites and its traces.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | with dye, 2 Konservierungsstoffen | with preservatives, 3 Antioxidationsmittel | with antioxidants, 4 Geschmacksverstärker | with flavor enhancers, 5 mit Nitrat | with nitrate, 6 geschwefelt ( Schwefeldioxid / Sulfide ) | sulphurized ( Sulfur dioxide / sulphides ), 7 geschwärzt | blackened, 8 gewachst | waxed, 9a mit Süßstoff | with sweetener, 9b mit einer Zuckerart | with a kind of sugar, 9c enthält Süßholz | with licorice, 9d enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam | contains a source of phenylalanine/ aspartame, 10 mit Phosphat | with phosphate, 11 Nitritpökelsalz | with nitrite pickling salt, 12a Milcheiweiß | milk protein, 12b Eiklar | egg white, 12c Sahne | cream, 13a koffeinhaltig | with caffeine, 13b erhöhter Koffeingehalt | increased amount of caffeine, 14a chininhaltig | contains chinin, 14b mit Taurin | with Taurin, 15 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | can have a laxative effect if consumed to excess, 16 gentechnisch veränderter Rohstoff | genetically modified raw materials, 17 mit Säuerungsmittel/n | with acidity regulating agent 18 mit Stabilisatoren | with stabilizers, 19 Stärke bei Fleischprodukten | starch in meat products.

**Druckfehler, Irrtümer and Änderungen vorbehalten. Printing errors, mistakes and changes reserved**