



MILAAP

— INDIAN SOUL KITCHEN —



WILLKOMMEN BEI MILAAP



Bei uns treffen traditionelle indische Rezepte auf moderne Gastfreundschaft.

Jedes Gericht wird frisch mit sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet und traditionellen Gewürzen verfeinert.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

UNSERE PHILOSOPHIE

Traditionelle Punjabi Gastfreundschaft, frisch gekochte Gerichte und authentische Gewürze - dafür steht MILAAP!



AUTHENTISCHE
INDISCHE KÜCHE



FRISCHE ZUTATEN
MIT LIEBE GEKOCHT



HANDWERKLICHE
ZUBEREITUNG



GASTFREUNDSCHAFT
MIT HERZ



Liebe Gäste, zu Ihrer Information und Sicherheit finden Sie nachfolgend eine Übersicht der in unseren Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne individuell.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Allergene: Getreide, das Gluten enthält: A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste A4, Hafer
Weitere Allergene: B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C: Eier und Eiererzeugnisse, D: Fisch und Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, G: Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose), H: Schalenfrüchte (Nüsse), H1: Mandeln, H4: Cashewnüsse, H7: Pistazien,
J: Senf und Senferzeugnisse, K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

Zusatzstoffe: 1: Mit Konservierungsstoffen, 2: Mit Farbstoff, 3: Enthält Schwefeldioxid/Sulfite, 4: Enthält Koffein, 5: Mit Phosphat

SUPPEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Madras Rasam^(U)
Leicht pikante aromatische Linsensuppe aus roten Linsen, Knoblauch, Tamarinde, Curryblättern und Senfsamen.
<i>A mildly spicy and aromatic lentil soup made with red lentils, garlic, tamarind, curry leaves, and mustard seeds.</i> | 5,50 € |
| 2. | Samtige Spinat-Suppe^(G)
Cremige Spinatsuppe mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Muskat.
<i>Creamy spinach soup with garlic, cumin, and nutmeg.</i> | 5,50 € |
| 3. | Goldene Kokos-Chicken-Suppe^(G)
Hähnchensuppe mit Kokosmilch, Sahne, Ingwer, Knoblauch und Curryblättern.
<i>Chicken soup with coconut milk, cream, ginger, garlic, and curry leaves.</i> | 6,10 € |
| 4. | Jhinga-Suppe^(B, G)
Garnelensuppe mit Kokosmilch, Sahne, Kurkuma, Bockshornklee und Limette.
<i>Shrimp soup with coconut milk, cream, turmeric, fenugreek, and lime.</i> | 6,10 € |

FRISCHE SALATE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Mix-Salat
Frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Roten Zwiebeln und Chaat Masala.
<i>Fresh leaf lettuce with cucumbers, tomatoes, bell peppers, red onions, and chaat masala.</i> | 9,90 € |
| 11. | Avocado-Mango-Salat
Avocado und Mango auf grünem Salat, serviert mit hausgemachtem Dressing.
<i>Avocado and mango on a bed of green salad, served with a homemade dressing.</i> | 12,90 € |
| 12. | Chicken Fitness Bowl^(G) - glutenfrei -
Gegrillte Chicken-Tikka-Streifen auf frischem Blattsalat mit Gurken, Karotten, Tomaten, roten Zwiebeln, Roter Bete und Granatapfelkernen.
<i>Grilled chicken tikka strips on a fresh leaf lettuce with cucumbers, carrots, tomatoes, red onions, beetroot, and pomegranate seeds.</i> | 14,90 € |
| 13. | Veg Fitness Bowl^(G) - glutenfrei -
Gegrillter hausgemachter indischer Käse auf frischem Blattsalat mit Gurken, Karotten, Tomaten, roten Zwiebeln, Roter Bete und Granatapfelkernen.
<i>Grilled Homemade Indian cheese on a fresh leaf lettuce with cucumbers, carrots, tomatoes, red onions, beetroot, and pomegranate seeds.</i> | 13,90 € |
| 14. | Vegan Fitness Bowl - glutenfrei -
Gegrillter Tofu auf frischem Blattsalat mit Gurken, Karotten, Tomaten, roten Zwiebeln, Roter Bete und Granatapfelkernen.
<i>Grilled Tofu on a fresh leaf lettuce with cucumbers, carrots, tomatoes, red onions, beetroot, and pomegranate seeds.</i> | 13,90 € |

STARTER

- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | Samosa Chat^(G)
Knusprige Samosas mit Kichererbsen, Joghurt, Tamarinden und Minz-Chutney, verfeinert mit indischen Gewürzen.
<i>Crispy samosas with chickpeas, creamy yogurt, tamarind and mint chutney, delicately refined with aromatic Indian spices.</i> | 8,10 € |
| 21. | Naanwich^(G, A1)
Saftig gegrilltes Tandoori-Hähnchen, knackiges Gemüse und fein abgestimmte Masala-Sauce, eingerollt in warmem, frisch gebackenem Naanbrot.
<i>Succulent tandoori-grilled chicken, crisp vegetables and delicately spiced masala sauce, wrapped in warm, freshly baked naan bread.</i> | 8,90 € |
| 22. | Pani Puri^(A1) / Dahi Puri
Knusprig gefüllte Puris mit aromatischen Kartoffeln, feinen Kichererbsen, cremigem Joghurt und hausgemachten Chutneys.
<i>Crispy filled puris with aromatic potatoes, tender chickpeas, creamy yogurt and homemade chutneys.</i> | 7,90 € |

WARMER VORSPEISEN



- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 27. | Goldener Papadam mit Dips^(K)
Knusprige Linsenchips, serviert mit hausgemachten Dips.
<i>Crispy lentil wafers served with a selection of delicately crafted homemade dips.</i> | 3,10 € |
| 28. | Onion Pakora^(K)
Fein geschnittene Zwiebeln in würzigem Kichererbsenteig, goldbraun frittiert und knusprig serviert mit hausgemachten Chutneys.
<i>Crispy onion pakoras, coated in delicately spiced chickpea batter, golden-fried and served with homemade chutneys.</i> | 6,90 € |
| 29. | Paneer Pakora^(K)
Hausgemachter indischer Käse in würzigem Kichererbsenteig, goldbraun und knusprig frittiert.
<i>Homemade Indian cheese coated in delicately spiced chickpea batter, golden fried to a crispy finish.</i> | 6,90 € |
| 30. | Samosa, knusprig, vegetarisch, 2 Stück^(K, A1)
Goldbraune Teigtaschen mit aromatischer Kartoffel-Erbsen-Füllung und feinen Gewürzen.
<i>Golden pastry pockets filled with aromatic potatoes, peas and delicately balanced spices.</i> | 7,90 € |
| 31. | Mix Pakora^(K)
Für 1 Person
Für 2 Personen
Zwiebelringe, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini und Kartoffeln in gewürztem Kichererbsenteig, knusprig frittiert.
<i>Onion rings, aubergines, cauliflower, zucchini, and potatoes, coated in seasoned chickpea batter and deep-fried until crispy.</i> | 7,10 €
13,90 € |
| 32. | Aloo Tikki Crispy^(K)
Knusprige Kartoffeltaler mit Joghurt, Chutneys, Zwiebeln und süßsaurer Gewürzmischung.
<i>Crispy potato patties served with yogurt, chutneys, onions, and a sweet-and-sour spice mix.</i> | 8,90 € |
| 33. | Chicken Pakora
Zartes Hähnchenfilet in würzigem Kichererbsenteig, goldbraun und knusprig frittiert.
<i>Tender chicken fillet coated in delicately spiced chickpea batter, golden-fried to crispy perfection.</i> | 9,90 € |
| 34. | Naanwich Chicken^(K)
Saftig gegrilltes Tandoori-Hähnchen, hausgemachter indischer Käse, knackiges Gemüse und fein abgestimmte Masala-Sauce, eingerollt in warmem, frisch gebackenem Naanbrot.
<i>Succulent tandoori-grilled chicken, homemade Indian cheese, crisp vegetables and delicately spiced masala sauce, wrapped in warm, freshly baked naan bread.</i> | 9,90 € |
| 35. | Naanwich Veg^(K)
Gegrillter hausgemachter indischer Käse, knackiges Gemüse und fein abgestimmte Masala-Sauce, eingerollt in warmem, frisch gebackenem Naanbrot.
<i>Succulent tandoori-grilled Homemade Indian cheese, crisp vegetables and delicately spiced masala sauce, wrapped in warm, freshly baked naan bread.</i> | 9,90 € |
| 36. | Chicken 65
Würzig mariniertes Hähnchen, knusprig frittiert und mit aromatischen Gewürzen verfeinert.
<i>Spicy marinated chicken, crispy fried and refined with aromatic Indian spices.</i> | 9,90 € |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



41.	Punjabi Dal Tadka^(G)	14,90 €
	Gelbe und rote Linsen, verfeinert mit gerösteten Gewürzen, Knoblauch und frischen Kräutern. <i>Aromatic yellow and red lentils, refined with roasted spices, garlic, and fresh herbs.</i>	
42.	Dal Makhani^(G)	15,90 €
	Cremige Linsenmischung mit Tomaten, Ingwer, Butter und Sahne, langsam gekocht. <i>A creamy lentil stew with tomatoes, ginger, butter, and cream, simmered slowly.</i>	
43.	Channa Masala	14,90 €
	Zarte Kichererbsen in aromatischer Tomaten-Ingwer-Sauce mit indischen Gewürzen. <i>Tender chickpeas in an aromatic tomato-ginger sauce with Indian spices.</i>	
44.	Baingan Masala	14,90 €
	Zarte Auberginen in einer kräftigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Knoblauch und Ingwer. <i>Tender aubergines in a rich tomato-onion sauce with garlic and ginger.</i>	
45.	Cremiger Mattar Paneer^(G)	15,90 €
	Hausgemachter indischer Käse und grüne Erbsen in einer milden, cremigen Gewürzsauce. <i>Homemade Indian cheese and green peas in a mild, creamy spiced sauce.</i>	
46.	Malai Kofta^(G, H)	15,90 €
	Gemüse-Kartoffel-Bällchen mit Mandeln, Rosinen und Cashews in cremiger Sauce. <i>Vegetable and potato patties with almonds, raisins, and cashews in a creamy sauce.</i>	
47.	Veg Korma^(G, H)	16,90 €
	Gemüse und indischer Käse mit Trockenfrüchten in milder Cashew-Sahnesauce. <i>Vegetables and Indian homemade cheese with dried fruit in a mild cashew cream sauce.</i>	
48.	Bhindi Masala	16,90 €
	Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriandersamen. <i>Okra with onions, tomatoes, garlic, ginger, and coriander seeds.</i>	
49.	Mango Curry^(G)	15,90 €
	Frische Mango in milder, leicht süßer Currysauce. <i>Fresh mango in a mild, slightly sweet curry sauce.</i>	
50.	Palak Paneer^(G)	15,90 €
	Hausgemachter indischer Käse in cremigem Spinat mit Ingwer und Koriander. <i>Homemade Indian cheese in a creamy spinach sauce with ginger and coriander.</i>	
51.	Milaap Gemüse Curry - glutenfrei -	14,90 €
	Gemischtes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und grünem Chili. <i>Mixed vegetables with bell peppers, onions, ginger, and green chili peppers.</i>	
52.	Shahi Baingan^(G, H) - auch vegan möglich -	16,90 €
	Auberginen gefüllt mit Kartoffeln, Käse, Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashews, in Tomatensauce. <i>Aubergines stuffed with potatoes, vegetables, almonds, raisins, and cashews, in tomato sauce.</i>	
53.	Milaap Karahi Paneer^(G)	16,90 €
	Hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. <i>Indian homemade cheese with paprika, tomatoes, onions, garlic, and ginger.</i>	
54.	Paneer Butter Masala^(G)	15,90 €
	Hausgemachter indischer Käse in cremiger Tomaten-Butter-Sahnesauce mit Honig. <i>Indian homemade cheese in a creamy tomato-butter-cream sauce with honey.</i>	
55.	Paneer Tikka Masala^(G)	18,90 €
	Gegrillter hausgemachter indischer Käse aus dem Tandoor in Tomaten-Paprika-Zwiebel-Sauce. <i>Grilled Indian homemade cheese from the tandoor in a tomato-bell pepper-onion sauce.</i>	

HÄHNCHENGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



61.	Milaap Signature Butter Chicken^(G, H)	16,90 €
	Hähnchen in cremiger Tomaten-Butter-Sauce mit Honig und Mandeln. <i>Tender chicken in a creamy tomato-butter sauce with honey and almonds.</i>	
62.	Palak Chicken^(G)	16,90 €
	Hähnchen in cremigem Spinat mit Knoblauch und Ingwer. <i>Chicken in a creamy spinach sauce with garlic and ginger.</i>	
63.	Chicken Curry^(G)	16,90 €
	Hähnchen in kräftiger Currysauce mit Knoblauch, Ingwer und Limette. <i>Chicken simmered in a rich sauce balanced with garlic, fresh ginger, and zesty lime.</i>	
64.	Chicken Tikka Masala^(G)	16,90 €
	Gegrilltes Hähnchen aus dem Tandoor in Tomaten-Paprika-Zwiebel-Sauce. <i>Grilled chicken from the tandoor in a tomato-capsicum-onion sauce.</i>	
65.	Chicken Korma^(G, H)	16,90 €
	Hähnchen in milder Sauce mit Mandeln, Cashews, weißem Pfeffer und Sahne. <i>Chicken in a mild sauce with almonds, cashews, white pepper, and cream.</i>	
66.	Chicken Vindaloo (sehr scharf)	16,90 €
	Hähnchen in scharfem Essig-Chili-Curry. <i>Chicken in spicy vinegar-chili-curry.</i>	
67.	Punjabi Karahi Special Chicken	16,90 €
	Hähnchen mit Paprika in scharfer Chili-Sauce. <i>Chicken with bell peppers in a spicy chili sauce.</i>	
68.	Chili Chicken	16,90 €
	Hähnchen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili. <i>Chicken with bell peppers, tomatoes, onions, and green chili peppers.</i>	

FISCHGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



75.	Fisch Korma^(G, D)	16,90 €
	Seelachsfilet in kräftiger Kokos-Tomaten-Currysauce mit Senfsamen, Curryblättern und Tamarinde. <i>Pollock fillet in a rich coconut tomato curry sauce with mustard seeds, curry leaves, and tamarind.</i>	
76.	Madras Fisch Curry^(D)	16,90 €
	Gebratenes Seelachsfilet in scharfem Madras-Curry. <i>Pan-fried pollock fillet in spicy Madras curry.</i>	
77.	Jhinga Madras Curry^(D, B)	21,90 €
	Riesengarnelen in scharfer Madras-Currysauce mit Curryblättern, Tamarinde und Kokosraspeln. <i>Jumbo shrimps in a spicy Madras curry sauce with curry leaves, tamarind, and shredded coconut.</i>	
78.	Fisch Coconut Curry^(G, D)	18,90 €
	Seelachsfilet in cremiger Kokosmilchsauce mit Ingwer, Kurkuma und Koriander. <i>Pollock fillet in a creamy coconut milk sauce with ginger, turmeric, and coriander.</i>	
79.	Jhinga Coconut Curry^(G, B)	22,90 €
	Riesengarnelen in milder Kokosmilchsauce mit Kurkuma, Kreuzkümmel und frischem Koriander. <i>Jumbo shrimps in a mild coconut milk sauce with turmeric, cumin, and fresh coriander.</i>	

TANDOORI

Alle Gerichte werden mit Salat und Basmatireis serviert.

Der Tandoor ist ein traditioneller indischer Lehmofen, der bei über 400 °C unseren Gerichten ihr charakteristisches rauchiges Aroma verleiht.

All dishes are served with salad and basmati rice.

At over 400 °C, our traditional Indian clay oven - the tandoor - infuses our dishes with their signature smoky flavor.



- | | | |
|---|---|---------|
| 85. | Chicken Tikka^(G) | 18,90 € |
| Zartes Hähnchen in Joghurt-Gewürz-Marinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Tender chicken marinated in yogurt and spices, grilled in a tandoor.</i> | | |
| 86. | Mint Chicken Tikka | 19,90 € |
| Zartes Hähnchen in Minzmarinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Tender chicken marinated in mint, grilled in a tandoor.</i> | | |
| 87. | Malai Chicken Tikka^(G) | 19,90 € |
| Zartes Hähnchen in Sahne-Gewürz-Marinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Tender chicken marinated in a creamy spice mixture, grilled in a tandoor.</i> | | |
| 88. | Achhari Paneer Tikka^(G) | 19,90 € |
| Indischer hausgemachter Käse in würziger Joghurt-Pickle-Marinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Indian homemade cheese, marinated in a spicy mixture of yogurt and pickled vegetables, grilled in a tandoor.</i> | | |
| 89. | Lamm Tikka^(G) | 22,90 € |
| Zartes Lammfleisch in Joghurt-Gewürz-Marinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Tender lamb marinated in a yogurt and spice mixture, grilled in a tandoor.</i> | | |
| 90. | Fisch Tikka^(D) | 18,90 € |
| Seelachsfilet in Zitronen-Gewürz-Marinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Pollock fillet marinated in lemon and spices, grilled in a tandoor.</i> | | |
| 91. | Tandoori Mix^(G, B, D) | 24,50 € |
| Auswahl gegrillter Spezialitäten: Hähnchen, Lamm, Fisch und Garnelen - im Tandoor zubereitet.
<i>A selection of grilled specialties: chicken, lamb, fish, and shrimps - cooked in a tandoor.</i> | | |
| 92. | Jhinga Tikka^(G,B) | 24,90 € |
| Riesengarnelen in Joghurt-Gewürz-Marinade, im Tandoor gegrillt.
<i>Jumbo shrimps marinated in yogurt and spices, grilled in a tandoor.</i> | | |

LAMMGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



- | | | |
|---|--|---------|
| 98. | Lamm Palak^(G) | 18,90 € |
| Lammfleisch in cremigem Blattspinat mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen.
<i>Lamb in a creamy spinach sauce with garlic, ginger and spices.</i> | | |
| 99. | Lamm Tikka Masala^(G) | 18,90 € |
| Gegrilltes Lammfleisch in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Paprika und Joghurt.
<i>Grilled lamb in a spicy tomato onion sauce with bell peppers and yogurt.</i> | | |
| 100. | Lamm Curry^(G) | 18,90 € |
| Lammfleisch in klassischer Currysauce mit Knoblauch, Ingwer und gerösteten Gewürzen.
<i>Lamb in a classic curry sauce with garlic, ginger, and toasted spices.</i> | | |
| 101. | Mango Lamm^(G) | 18,90 € |
| Lammfleisch mit frischer Mango in milder Currysauce.
<i>Lamb with fresh mango in a mild curry sauce.</i> | | |
| 102. | Lamm Vindaloo | 18,90 € |
| Lammfleisch in scharfem Essig-Chili-Curry.
<i>Lamb in a spicy vinegar-chili curry.</i> | | |
| 103. | Lamm Korma^(G) | 18,90 € |
| Lammfleisch in sahniger Sauce mit gemahlenen Mandeln, Cashews und einer feinen Gewürzmischung.
<i>Lamb in a creamy sauce with ground almonds, cashews, and a delicate blend of spices.</i> | | |
| 104. | Milaap Lamm Karahi | 19,90 € |
| Lammfleisch mit Paprika in scharfer Chili-Sauce und getrocknetem Koriander.
<i>Lamb with bell peppers in a spicy chili sauce with dry coriander</i> | | |

BIRYANI

Biryani ist das Königsgericht der indischen Küche: aromatischer Basmatireis mit Safran, verfeinert mit Gemüse, zartem Fleisch oder frischem Fisch.

Biryani is the royal dish of Indian cuisine: aromatic basmati rice with saffron, refined with vegetables, tender meat, or fresh fish.



- | | | |
|---|--|---------|
| 111. | Vegetable Biryani^(H) | 15,90 € |
| Aromatischer Basmatireis mit Gemüse, Safran, Minze und Röstzwiebeln.
<i>Aromatic basmati rice with vegetables, saffron, mint, and fried onions.</i> | | |
| 112. | Chicken Biryani^(H) | 17,50 € |
| Aromatischer Basmatireis mit zartem Hähnchen, Safran, Minze und gerösteten Zwiebeln.
<i>Aromatic basmati rice with tender chicken, saffron, mint, and fried onions.</i> | | |
| 113. | Lamm Biryani^(H) | 18,90 € |
| Würziger Basmatireis mit zartem Lamm, Joghurt, Minze und Röstzwiebeln.
<i>Spicy basmati rice with tender lamb, yogurt, mint, and fried onions.</i> | | |
| 114. | Jhinga Biryani^(H) | 22,90 € |
| Aromatischer Basmatireis mit Garnelen, Safran, frischen Kräutern und gerösteten Zwiebeln.
<i>Aromatic basmati rice with shrimps, saffron, fresh herbs, and fried onions.</i> | | |

BROT



120.	Naan^(A1)	3,20 €
	Weiches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken. <i>Soft flatbread made from wheat flour, baked in a tandoor.</i>	
121.	Batura^(A1)	3,90 €
	Frittiertes, luftiges Weizenmehlbrot – besonders fluffig. <i>Light and airy deep-fried wheat bread – especially fluffy.</i>	
122.	Tandoori Roti^(A1)	3,50 €
	Dünnes Vollkornfladenbrot aus dem Tandoor. <i>Thin whole-grain flatbread from the tandoor.</i>	
123.	Paratha^(A1, G)	4,50 €
	Gebuttertes, mehrlagiges Vollkornfladenbrot. <i>Buttered, multi-layered whole-grain flatbread.</i>	
124.	Butter Naan^(A1, G)	3,50 €
	Naan mit zerlassener Butter verfeinert. <i>Naan topped with melted butter.</i>	
125.	Knoblauch Naan^(A1)	3,90 €
	Naan mit frischem Knoblauch und Koriander. <i>Naan with fresh garlic and coriander.</i>	
126.	Paneer Naan^(A1, G)	4,50 €
	Gefülltes Naan mit gewürztem indischem Käse. <i>Stuffed naan with spiced Indian cheese.</i>	

DIPS UND RAITA



132.	Mint-Dip^(G)	1,00 €
133.	Tamarind-Dip^(G)	1,00 €
134.	Chilli-Dip^(G)	1,00 €
135.	Pickle-Dip	1,50 €
	Indisches Mixed Pickles mit Gemüse und Chili, scharf. <i>Indian mixed pickle with vegetables and chili, spicy.</i>	
136.	Mango Chutney	2,00 €
137.	Mix-Raita^(G)	4,90 €
	Joghurt mit Kreuzkümmel und frischen Kräutern. <i>Yogurt with cumin and fresh herbs.</i>	
138.	Ananas Raita^(G)	5,90 €
	Joghurt mit Ananas und geröstetem Kreuzkümmel. <i>Yogurt with pineapple and toasted cumin.</i>	

DESSERTS



139.	Gulab Jamun^(G)	5,90 €
	Hausgemachte Bällchen aus indischem Rahmkäse, in warmem Zuckersirup mit Kardamom und Rosenwasser. <i>Homemade dumplings made from Indian cream cheese, served in warm sugar syrup with cardamom and rose water.</i>	
140.	Kulfi^(G, H)	6,90 €
	Hausgemachtes Eis am Stiel mit Milch, Kardamom, Safran, Honig, Mandeln und Pistazien. <i>Homemade frozen popsicles made with milk, cardamom, saffron, honey, almonds, and pistachios.</i>	
141.	Mango Creme^(G)	5,90 €
	Leichte Creme aus Mango und Joghurt mit einem Hauch Honig. <i>A light mango and yogurt cream with a hint of honey.</i>	

GETRÄNKEKARTE



Indische Lassi-Spezialitäten

Süsse Lassi

Mango Lassi^(B) 0,25 l 3,90 € 0,4 l 5,50 €

Joghurtgetränk mit Mango

Yogurt drink with mango

Bananen Lassi^(B) 0,25 l 3,90 € 0,4 l 5,50 €

Joghurtgetränk mit Bananen

Yogurt drink with bananas

Rose Lassi^(B) 0,25 l 3,90 € 0,4 l 5,50 €

Cremiges Joghurtgetränk mit feinem Rosengeschmack.

Creamy yogurt drink with a delicate rose flavor.

Salzige Lassi

Salzige Lassi^(B) 0,25 l 3,90 € 0,4 l 5,50 €

Joghurtgetränk mit geriebenem Kreuzkümmel

Yogurt drink with grated cumin seeds

Minz-Chili-Ingwer Lassi^(B) 0,25 l 3,90 € 0,4 l 5,50 €

Joghurtgetränk mit Minze, grünem Chili und Ingwer

Yogurt drink with mint, green chili, and ginger

Hausgemachte Limonaden

Nimbu Pani 0,4 l 5,90 €

Limonade mit Gewürzen, Zitrone, Minze und Zuckersirup

Lemonade with spices, lemon mint, and sugar syrup

Mango Mint Lemonade 0,4 l 6,50 €

Limonade mit Gewürzen, Zitrone, Minze, gestückten Mangos, Zuckersirup

Lemonade with spices, lemon mint, sliced mangoes, and sugar syrup

Ginger Lemonade 0,4 l 6,50 €

Limonade mit Gewürzen, Zitrone, Minze und Zuckersirup

Lemonade with spices, lemon mint, and sugar syrup

Passion Fruit Lemonade 0,4 l 6,50 €

Limonade mit Gewürzen, Passionsfrucht und Zuckersirup

Lemonade with spices, passion fruit, and sugar syrup

Teinacher Genusslimonaden

Johannisbeer-Holunder 0,33 l 3,90 €

Limette-Minze 0,33 l 3,90 €

Mango-Maracuja-Orange 0,33 l 3,90 €

Orange-Mandarine 0,33 l 3,90 €

Pink Grapefruit 0,33 l 3,90 €

Teinacher Schorlen und Eistee

Apfelschorle 0,33 l 3,90 €

Apfel-Johannisbeerschorle 0,33 l 3,90 €

Pfirsich-Eistee 0,33 l 3,90 €

Cocktails

Mango Mojito 8,90 €

Lychee Mojito 8,90 €

Indian Spice Gin Tonic 9,50 €

Mango Colada 9,50 €

Desi Sunset 9,50 €

Aperol Spritz 7,90 €

Hugo 7,90 €

Lillet Wild Berry 7,90 €

Wasser

Teinacher 0,25 l 2,90 € 0,75 l 6,50 €

Softdrinks

Coca-Cola^{2,4} 0,33 l 3,90 €

Coca-Cola Zero^{2,4} 0,33 l 3,90 €

Fanta⁴ 0,33 l 3,90 €

Sprite 0,33 l 3,90 €

Mezzo Mix^{2,4} 0,33 l 3,90 €

Bier

Heubacher Albfels Pils^{A1} 0,33 l 4,50 €

Heubacher Pils alkoholfrei^{A1} 0,33 l 4,50 €

Heubacher Kristallweizen^{A1} 0,5 l 5,20 €

Heubacher Sport Weiße alkoholfrei^{A1} 0,5 l 5,20 €

Heubacher Natur Radler^{A1} 0,33 l 4,50 €

Heubacher Helles 0,0%^{A1} 0,5 l 4,90 €

Ayurveda & Tea Lounge

Ayurveda Chai^(B) 4,50 €

Masala Chai^(B) 3,90 €

Schwarzer Gewürztee mit Milch - auf Wunsch vegan -

Black spice tea with milk - vegan on request -

Frischer Ingwertee 4,50 €

Ingwer-Minze-Tee 4,90 €

Grüner Tee 4,50 €

Jasmintee 4,50 €

Schwarzer Tee⁽⁴⁾ 4,50 €

Kardamontee 4,90 €

Kaffee

Espresso⁴ 2,90 €

Doppelter Espresso⁴ 3,90 €

Kaffee Creme^{4,G} 3,90 €

Cappuccino^{4,G} 4,20 €

Latte Macchiato^{4,G} 4,50 €



MITTAGSKARTE

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag 11:30 Uhr – 14:00 Uhr (Dienstag Ruhetag)
Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Plain Naan serviert.

VEGETARISCH

11,90 €

M1. Punjabi Dal Tadka^(G) - vegan -

Aromatische gelbe und rote Linsen, verfeinert mit gerösteten Gewürzen, Knoblauch und frischen Kräutern.

Aromatic yellow and red lentils, refined with roasted spices, garlic and fresh herbs.

M2. Channa Masala - vegan -

Zarte Kichererbsen in aromatischer Tomaten-Ingwer-Sauce mit indischen Gewürzen.

Tender chickpeas in an aromatic tomato-ginger sauce with Indian spices.

M3. Palak Paneer^(G)

Hausgemachter indischer Käse im cremigen Spinat mit Ingwer und Koriander.

Homemade Indian cheese in a creamy spinach sauce with ginger and coriander.

M4. Malai Kofta^(G, H)

Gemüse-Kartoffel-Bällchen mit Mandeln, Rosinen und Cashews in cremiger Sauce.

Vegetable and potato patties with almonds, raisins, and cashews in a creamy sauce.

M5. Veg Korma^(G, H)

Gemüse und indischer Käse mit Trockenfrüchten in milder Cashew-Sahnesauce.

Vegetables and Indian homemade cheese with dried fruit in a mild cashew cream sauce.

M6. Paneer Butter Masala^(G)

Weiche Paneerwürfel in cremiger Tomaten-Buttersauce mit Honig.

Soft paneer cubes in a creamy tomato butter sauce with honey.

HÄHNCHEN

12,90 €

M10. Chicken Curry^(G)

Hähnchen in kräftiger Currysauce mit Knoblauch, Ingwer und Limette.

Chicken simmered in a rich sauce balanced with garlic, fresh ginger, and zesty lime.

M11. Chicken Tikka Masala^(G)

Tandoori-Hähnchen: Gegrilltes Hähnchen aus dem Tandoor in würziger Tomaten-Paprika-Zwiebel-Sauce.

Tandoori chicken in a spicy tomato-bell pepper and onion sauce.

LAMM

14,90 €

M22. Lamm Curry^(G)

Lammfleisch in klassischer Currysauce mit Knoblauch, Ingwer und gerösteten Gewürzen.

Lamb in a classic curry sauce with garlic, ginger, and toasted spices.

M23. Lamm Palak^(G)

Lammfleisch in cremigem Blattspinat mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen.

Lamb in a creamy spinach sauce with garlic, ginger, and spices.

BEILAGEN

Garlic Naan^(A1): +2,90 € • Butter Naan^(A1, G): +2,50 € • Mango Lassi^(B) 0,2 l: +2,50 € • Tasse Masala Chai^(B): +2,00 €