



Taste best delicious food from us.



LIEBE GÄSTE!

Mit einem herzlichen Grüß Gott heißen wir Sie im
Restaurant Indian King willkommen.

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet.
Ein wichtiger Grund dafür, dass die Vorbereitungszeit
ihrer Bestellung etwas länger dauern kann.

Gönnen Sie sich ein paar schöne Stunden
in gemütlicher Atmosphäre
und

GUTEN APPETIT!

IHR INDIAN KING TEAM



Tel: 07031 6778080 und 6778081

Fax: 07031/6595817

Schafgasse 28 • 71032 Böblingen

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 17:00 - 23:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag 12:30 - 23:00 Uhr

Am 24. 12. geschlossen

Am 25.12. haben wir von 17.00 - 23.00 Uhr geöffnet

Am 31.12. haben wir von 17.00 - 22.00 Uhr geöffnet

Am 01.01. haben wir von 16.00 - 23.00 Uhr geöffnet

Preise inkl. MwSt. und Bedienung



VORSPEISEN • STARTERS

Mit 3 verschiedenen schmackhaften Dipps zur Wahl:

Mango Chutney • Imly Chutney • Mixed Pickles • Mint Chutney

1	Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) Mixed appetizer plate (for 2 persons)	11,90
2	Gemischter Vorspeisenteller (für 1 Person) Mixed appetizer plate (for 1 person)	8,90
3	Gol Gappa ^{A,G} Knusprige Teigbällchen mit würziger Füllung / Crispy dough balls with spicy filling	8,00
4	Chaat Papdi ^{A,G} Teigfladen mit Joghurt, Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, Kartoffeln, Minze und Tamarinden-Chutney / Crispy flatbread with yoghurt, Onions, tomatoes, chickpeas, potatoes, mint and tamarind-chutney	8,00
5	Onion Bhaji Gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert Sliced and spicy seasoned onions, coated with gram flour	6,90
6	Vegetable Pakoras ^A Knuspriges Gebäck (Teigtaschen) mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt / Crispy dumplings stuffed with potatoes, green peas, fresh herbs and home-made spices	6,90
7	Vegetable Samosa ^A Knuspriges Gebäck (Teigtaschen) mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt / Crispy dumplings stuffed with potatoes, green peas, fresh herbs and home-made spices	6,90
8	Mushroom Pakoras ^A Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert / Fresh champignons in grain flour an deep fried	7,90
9	Paneer Pakoras ^G Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert / Homemade cottage cheese in grain flour an deep fried	9,90
10	Chicken Pakoras Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert / Pieces of chicken in grain flour an deep fried	9,90
11	Jheenga Pakoras ^B Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert / Shrimps in grain flour an deep fried	11,90
12	Samosa Platte Samosas mit gewürzten Kichererbsen und Chutneys / Samosas with spiced chickpeas and Chutneys	10,00
13	Dahi Bhalla ^G Linsenklöße in Joghurt, mit Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, Kartoffeln und Tamarinden-Chutney / Lentil dumplings in yoghurt, with onions, tomatoes, chickpeas, potatoes and tamarind-chutney	8,00



SUPPEN • SOUPS

- | | | |
|----|--|------|
| 16 | Dal-Shorba
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 6,00 |
| 18 | Chicken-Shorba
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup | 7,00 |
| 19 | Tomato-Shorba Tomatensuppe / Tomato-Soup | 6,00 |
| 20 | Mulagatani Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis, scharf /
Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice, spicy | 7,00 |



INDISCHE BROTE • INDIAN BREADS

- | | | |
|----|---|------|
| 25 | Papadam
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit 3 Dips / Two flat breads made from lentil flour with three dips | 3,00 |
| 26 | Keema Naan ^A
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch / Flat bread filled with chicken and lamb mince | 6,00 |
| 27 | Butter Naan ^{A,G}
Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert / Flat bread with butter | 3,50 |
| 28 | Tandoori Roti ^A Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl /
Indian bread made from wholemeal flour | 3,00 |
| 29 | Naan ^A
Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig /
Crusty indian flat bread made from dough | 3,00 |
| 30 | Garlic Naan ^A
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Knoblauch /
Indian bread made from wholemeal flour with garlic | 4,00 |
| 31 | Paneer Kulcha ^{A,G}
Indisches Fladenbrot gefüllt mit köstlichem Frischkäse / Indian bread stuffed with delicious cottage cheese | 6,00 |
| 32 | Allo Naan ^A
Mit Kartoffeln, Zwiebeln und Koriander / With potatoes, onions and coriander | 6,00 |
| 33 | Mint Naan ^A
Indisches Fladenbrot mit frischer Minze / Indian bread with fresh mint | 4,00 |
| 34 | Chili Naan ^A
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt / Indian bread flavoured with chili | 4,00 |
| 35 | Methi Naan ^A
Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleblättern und grünen Kräutern /
Indian bread with fenugreek leaves and green herbs | 3,50 |



EXTRAS UND BEILAGEN • SIDE DISHES

- | | | |
|----|---|------|
| 40 | Bombay Potatoes
Marinierte gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Kräutern, nach Art des Hauses /
Marinated fried potatoes with cumin and herbs | 6,00 |
| 41 | Gurken-Raita ^G Kalter Joghurt mit Gurken, fein gewürzt / Cold yoghurt with cucumber, spicy | 5,00 |
| 42 | Mixed Raita ^G Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln /
Delicately spiced yoghurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes | 5,00 |
| 43 | Plain Dahi ^G Einfacher Joghurt / Simple yoghurt | 3,00 |
| 44 | Alu Raita ^G Kartoffel-Joghurt / Potato yoghurt | 5,00 |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN *mit Basmatireis*

VEGETARIAN SPECIALS *with Basmati Rice*



47	Malai Kofte ^G	Kichererbsenbällchen in Curry-Sahnesoße / Chickpeas in curry-creamsauce	15,90
48	Mix Sabzi	Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze / Delicious prepared mixed vegetables and exquisite spices - North Indian Style	15,90
49	Dal Tarka ^G	Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, in Butter, frischem Koriander, Ingwer und Knoblauch / Lentils prepared with roasted onions, in butter, ginger, garlic and fresh coriander	15,90
50	Navraten Korma (Mild) ^{G,H}	Gemüse gekocht in feiner Soße aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspasta und feinen Gewürzen, mild / Vegetable cooked in tasty curry sauce, with cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices, very mild	15,90
51	Chana Masala	Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Sauce, Kräuter / Chickpeas in a delicate indian masala sauce and herbs	15,90
52	Bhindi Masala	Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frische Kräuter und gemahlene Gewürze, nach Art des Hauses / Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices	15,90
53	Palak Paneer ^G	Hausgemachter traditioneller Käse geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen / Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices	17,90
54	Karahi Paneer ^G	Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Peperoni, Ingwer, Tomaten, Kräutern und frisch gemahlenen Gewürzen / Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chilies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices	17,90
55	Shahi Paneer ^{G,H}	Hausgemachter Käse in einer milden Tomaten-Curry-Sahnesoße und Cashewnüssen / Homemade cheese in a mild tomato-cream-currysauce and cashew nuts	17,90
56	Chili Paneer ^G	Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen, süß-saure Sauce / Homemade cheese with fresh chilies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot-sauce	17,90
57	Aloo Matter	Gebratene Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürze / Peas, onions, potatoes, tomatoes and spices	15,90
58	Aloo Palak	Feine Kartoffeln nordindische Art, mit Spinat und feinen Gewürzen / Fine potatoes (North Indian Style), spinach and fine spices	15,90
59	Aloo Bengan	Gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen / Roasted eggplant, potatoes, onions, tomatoes, spices	15,90
60	Aloo Gobi	Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, feinen Gewürzen, in spezieller Sauce gebraten / Cauliflower, potatoes, tomatoes, onions and fine spices, fried in a special sauce	15,90
61	Paneer Tikka Butter Masala ^G	Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce / Fresh homemade cheese in butter-masala-sauce	17,90
62	Mushroom Karahi	Frische Champignons mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Peperoni, Ingwer, Tomaten, Kräutern und frisch gemahlenen Gewürzen / Fresh Mushrooms fried with onions, garlic, pepper pods, chilies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices	15,90
63	Mushroom Madras ^H	Frische Champignons, gebratene Zwiebeln, Kokosnuss, sehr scharfe Tomatensoße / Fresh mushrooms, roasted onions, coconut, very hot tomatosauce	15,90



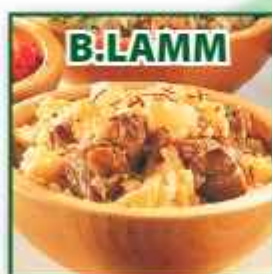


FLEISCHGERICHTE *Fleisch nach Wahl, mit Basmatireis*

MEAT DISHES *Meat of choice, with Basmati Rice*

Wählen Sie Ihr Fleisch: A.Hähnchen • B.Lamm C.Ente • D.Garnelen	A. Hähnchen 17,90	B. Lamm 18,90	C. Ente 20,90	D. Garnelen 21,90
---	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------------

- 64 Achari Handi** [€]
Fleisch nach Wahl, Achari (Pickles) Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Currysoße /
Meat of your choice, achari, onions, pepper pods, ginger, garlic, currysauce
- 65 Punjabi Curry** [€]
Fleisch nach Wahl in milder Currysauce / Meat of your choice in a mild currysauce
- 66 Desi Karahi**
Fleisch nach Wahl gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und gemahlenen Gewürzen / Meat of choice with onions, pepper pods, chilies, ginger, garlic, tomatoes, ground spices
- 67 Vindaloo** [€]
Fleisch nach Wahl, Kartoffeln und scharfe Currysoße / Meat of your choice, potatoes, spicy currysauce
- 68 Shahi Korma (mild)** ^{€M}
Fleisch nach Wahl, besonders milde Currysoße mit Sahne, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss /
Meat of your choice, very mild and creamy currysauce with tomatoes, almonds and coconuts
- 69 Tikka Masala**
Fleisch nach Wahl, delikate orientalische Soße, grüne Kräuter /
Meat of your choice, oriental sauce, green herbs
- 70 Saag Wala**
Fleisch nach Wahl, geröstete Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat /
Meat of choice, roasted onions, ginger, garlic, spinach
- 71 Butter Makhi** ^{€M}
Fleisch nach Wahl, cremig Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste, Curry und Gewürzen /
Meat of your choice, creamy sauce of cream, tomatoes, cashewnut, curry and fine spices





FLEISCHGERICHTE *Fleisch nach Wahl, mit Basmatireis*

MEAT DISHES *Meat of choice, with Basmati Rice*

Wählen Sie Ihr Fleisch: A.Hähnchen • B.Lamm C.Ente • D.Garnelen	A.	B.	C.	D.
	Hähnchen	Lamm	Ente	Garnelen
	17,90	18,90	20,90	21,90

72 **Chili King**

Fleisch nach Wahl, Paprika, Peperonis, Zwiebeln, süß-scharfe Soße /
Meat of your choice, capsicum, onions, hot peppers, sweet-spicy sauce

73 **Madras (sehr scharf) ***

Fleisch nach Wahl, gebratene Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss, sehr scharfe Tomatensoße /
Meat of your choice, roasted onions, mushrooms, coconut, very hot tomatosauce

74 **Sabzi**

Fleisch nach Wahl, frisches Gemüse, Gewürze / Meat of your choice, fresh vegetables, spices

75 **Nilgiri** ^{GR}

Fleisch nach Wahl, Spinat, Kokosmilch-Currysoße, Minze /
Meat of your choice, spinache, cocos-currysauce, mint

76 **Mango Multani (mild) ***

Fleisch nach Wahl, Mango-Currysoße / Meat of your choice, mango-currysauce

77 **Dhansak** *

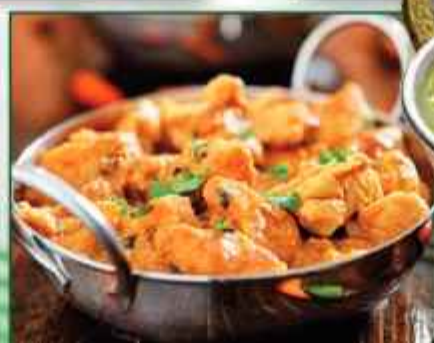
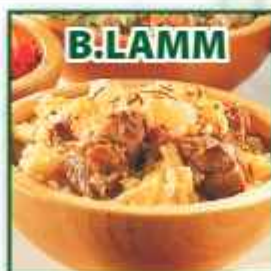
Fleisch nach Wahl, Linsen, Gewürze, mittelscharfe Currysoße /
Meat of your choice, lentilles, spices, currysauce medium spicy

78 **Jalfrezi**

Fleisch nach Wahl, Tomaten, grüne Paprika, Ingwer, Zwiebeln, pikante indische Soße /
Meat of your choice, tomatoes, green peppers, ginger, onions, stong indian sauce

79 **Al Goa (mild)** ^{GR}

Fleisch nach Wahl, Ananas, Kokosnuss, schmackhafte Soße aus Sahne, Tomatensoße,
Cashewnusspaste und feinen Gewürzen /
Meat of your choice, ananas, coconut, sauce from cream, tomato-sauce, cashewnut and fine spices



BIRYANI-SPEZIALITÄTEN BIRYANI SPECIALITIES



141	Chicken Biryani	Reis mit Hähnchenfleisch / Rice with chicken breast fillet	17,90
142	Lamm Biryani	Reis mit Lammfleisch / Rice with delicious lamb meat	18,90
143	Karahi Biryani	^a Reis mit reichhaltiger Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch und Shrimps / Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets and shrimps	20,90
144	Amritsari Biryani	Reis gebraten mit Gemüse, deliziös / Delightfully cooked rice with fresh mixed vegetables	15,90
146	Shrimps Biryani	^a Reis mit gebratenen Shrimps / Rice with fried shrimps	19,90
147	Panner Biryani	^c Hausgemachter traditioneller Käse mit Reis / Homemade traditional cheese with rice	17,90

PAKISTANISCHE SPEZIALITÄTEN PAKISTAN SPECIALITIES

P1	Desi Lamm Karahi	^c Lammfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, grüne Peperoni, Knoblauch, Joghurt, Butter - ca. 1 kg, für 4 Personen mit 4 Naan-Broten und Salaten	79,90
P2	Desi Chicken Karahi	^c Hühnerfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, grüne Peperoni, Knoblauch, Joghurt, Butter - ca. 1 kg, für 4 Personen mit 4 Naan-Broten und Salat	49,90
P3	Jeenga Karahi	^c Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, grüne Peperoni, Knoblauch, Joghurt, Butter - ca. 800 g, für 4 Personen mit 4 Naan-Broten und Salat	89,90
P4	Chana Chicken	^c Zartes Hühnerfleisch mit Kicherebsen und Knoblauch, in Curry-Masala-Sauce	19,90
88	Lahori Karahi	Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen / Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices	19,90
89	Bhindi Gosht	Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen / Lamb pieces and fresh okra pods simmered in a mild currysauce with tomatoes, ginger, onions and spices	19,90

SALATE • SALADS

Dressing wahlweise: Essig/Öl • Balsamico • Joghurt • French

160	Tomatensalat / Tomato Salad	7,90
161	Gurkensalat / Cucumber Salad	7,90
162	Gemischter Salat der Saison / Mixed seasonal salad	9,90
163	Indischer Salat Gemischter Salat, Hühnerbruststreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln / Mixed salad, fried chicken breast stripes, Mushrooms, corn, onions	12,90
164	Indian King Salat Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen / Mixed salad with fried chicken breast stripes	12,90
165	Salat des Hauses ^a Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Karotten, Garnelen / Mixed salad, tomatoes, cucumbers, corn, peppers, carrots, shrimps	12,90



TANDOORI-GERICHTE *Gegrillt, aus dem Tandoor-Ofen*

TANDOORI MEALS *Grilled, from the tandoor oven*



129	Chicken Malai Boti ⁶	17,90
	Gegrilltes Hähnchen in cremiger Marinade / Grilled chicken breast in an creamy marinade	
130	Tandoori Chicken	16,90
	Hähnchenfleisch mariniert, nach nordindischem Rezept / Marinated chicken filet, to a north indian recipe	
131	Chicken Tikka	17,90
	Mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Grilled chicken breast with delicate sharp garlicsauce	
132	Achari Chicken Tikka	17,90
	Zart marinierte Hühnerfleischstücke, mit einer eingelegten Gemüsemischung, traditionelle nordindische Art / Delicately marinated chicken pieces grilled with a pickled mixture of vegetables, traditional way	
133	Haryali Malai Tikka	17,90
	Zart marinierte Hühnerfleischstücke, Spinat, Minze, Koriandersoße / Grilled chicken in spinach, mint and coriandersauce	
134	Botti Tikka	22,90
	Zartes mariniertes Lammfilet am Spieß / Delightful marinated lamb, grilled on a spit	
135	Jheenga Tandori ^{8,6}	22,90
	Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, Hausrezept! / Marinated grilled prawns, our home style!	
136	Mix-Grill-Platte ⁸	24,90
	Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten: Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Garnelen / A compilation of our delicious specialities: Chicken breast pieces, lamb and prawns	
137	Lamm Seekh Kabab	20,90
	Gewürztes Lamm-Hackfleisch am Spieß / Spiced minced lamb meat on skewers	
138	Reshmi Kabab ⁶	17,90
	Gegrilltes Hähnchenhackfleisch in cremiger Marinade / Grilled minced chicken breast in an creamy marinade	
139	Lamm Kotelett	22,90
	Gegrillte Lammkoteletts mit scharfer Knoblauchsoße / Grilled Lamb chop with sharp garlicsauce	
140	Panner Tikka	17,90
	Hausgemachter indischer Käse, scharfer Knoblauchsoße / Homemade indian cheese, sharp garlicsauce	





BIG KING BURGER

- Alle Burger werden mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Salat zubereitet.
- Alle Burger werden mit Pommes frites serviert!

280	Barbecue-Burger (Halal) ^{A, L, G, N, 3, 4, 5}	14,90
	Mit Rinderhack-Patty, Putenschinken, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat und BBQ-Soße	
281	Chili-Cheeseburger (Halal) ^{A, L, G, N, 3, 4, 5}	14,90
	Mit Rinderhack-Patty, Jalapenos, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat	
282	Cheeseburger (Halal) ^{A, L, G, N, 4}	14,90
	Mit Rinderhack-Patty, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat	
283	Hamburger Royal (Halal) ^{A, L, G, N, 4}	14,90
	Mit Rinderhack-Patty, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat	
284	Chickenburger (Halal) ^{A, L, G, N, 4}	14,90
	Mit Hähnchenfleisch-Patty, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat	
285	Asia Chickenburger (Halal) ^{A, L, G, N, 4}	14,90
	Mit Hähnchenfleisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat und Asia-Soße	
286	Chicken Chili Cheeseburger (Halal) ^{A, L, G, N, 4}	14,90
	Mit Hähnchenfleisch-Patty, Cheddar-Käse, Jalapenos, Salat und Burgersoße	
287	Chefburger (Halal) ^{A, L, G, N, 4}	14,90
	Mit Rinderhack-Patty, Röstzwiebeln, Käse, Jalapenos, Salat und Burgersoße	



FINGERFOOD

290	Pommes frites ⁶	5,00
291	Chicken Wings ⁶ : 9 Stück, mit Pommes frites	11,90
292	Chicken Nuggets ⁶ : 9 Stück, mit Pommes frites	11,90





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE KIDS MENUES

- | | | |
|----|--|-------|
| K1 | Chicken Mango €
Hähnchenbrust-Filetstücke in Mango-Curry-Sahnesauce, Basmatireis /
Chicken breast fillets in mango-curry-cream-sauce, basmati rice | 12,90 |
| K2 | Chicken Korma (mild) €
Hähnchenbrust-Filetstücke in Mandel-Curry-Sahnesauce, Basmatireis /
Chicken breast fillets in almonds-curry-cream-sauce, basmati rice | 12,90 |
| K3 | Vegetable Korma (sehr mild) €
Frisches Gemüse in Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste, feine Gewürze, Basmatireis /
Fresh vegetables, tasty curry-cream sauce, almonds, cashews, coconut, delicate spices, basmati rice | 11,90 |
| K4 | Chicken Nuggets mit Pommes €
Frittierte Chicken Nuggets, Pommes / Chicken Nuggets with french fries | 9,90 |



DESSERTS

- | | | |
|-----|--|------|
| 150 | Mango Creme €
Hausgemachte Mangocreme / Homemade mango cream | 5,90 |
| 151 | Phirni €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamon /
Homemade sweet rice pudding, almonds, cardamon | 5,90 |
| 152 | Gajar Halwa €
Geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien und Honig / Grated carrots with almonds, pistachio and honey | 5,90 |
| 153 | Gulab Jamun €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Balls made from milk and cheese | 5,90 |
| 154 | Muffins €
Blaubeere oder Schokolade / Blueberry or chocolate | 5,90 |
| 155 | Gulab Jamun mit Eis €
Bällchen aus Milch und Quark mit Vanilleeis / Balls made from milk and cheese with vanilla ice cream | 7,90 |



Zusatzstoffe:
1 – Farbstoffe / 2 – Konservierungsstoffe / 3 – Antioxidationsmittel /
4 – Geschmacksverstärker / 5 – Schwefeldioxid / 6 – Süßungsmittel /
7 – Phosphat / 8 – Milcheiweiß / 9 – Koffein / 10 – Chinin / 11 – Gewürze /
12 – Taurin / 13 – enthält eine Phenylalaninquelle (z. B. Süßungsmittel Aspartam) / 14 – Süßungsmittel

Deklarationspflichtige Allergene

A) Glutenhaltig

B) enthält Fisch (-Erzeugnisse)

C) enthält Milch (-Erzeugnisse)

D) enthält Eier (-Erzeugnisse)

E) enthält Soja (-Erzeugnisse)

F) enthält Sesam

G) enthält Weizen

H) enthält Krebstiere

I) enthält Insekten (-Erzeugnisse)

J) enthält Schalenfrüchte (Nüsse)

K) enthält Sesamsamen

L) enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmar, Austern)

M) enthält Eier (-Erzeugnisse)

N) enthält Soja (-Erzeugnisse)

O) enthält Sellerie (-Erzeugnisse)

P) enthält Sulfid (-Erzeugnisse)

Q) enthält Schwefeldioxid/Sulfite

01/2026 - Für Druckfehler keine Haftung!

© 2024 und Foto: zsg Kommunikation Stuttgart (0173-8755835), Fotolia, 123rf, dreamstime, freepik



GETRÄNKE

Bier

211	Pils alkoholfrei ^A	0,5l	4,50
212	Radler alkoholfrei ^A	0,5l	4,50
216	Hefe alkoholfrei ^A	0,5l	4,50

ALKOHOLFREI



Indische Lassi-Getränke

222	Lassi sauer: Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk ^G	0,33l	3,50
223	Lassi süß: Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk ^G	0,33l	4,00
224	Mango-Lassi: Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Mango ^G	0,33l	5,00
225	Rosen-Lassi: Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Rosensirup (Rooh Afza) ^G	0,33l	5,00
226	Kokos Lassi: Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Kokosmilch ^{G,H}	0,33l	5,00

Alkoholfreie Getränke

228	Teinacher mit Kohlensäure	0,25l	3,00
229	Teinacher mit Kohlensäure	0,75l	4,50
230	Teinacher Stilles Wasser	0,25l	3,00
231	Teinacher Stilles Wasser	0,75l	4,50
232	Coca Cola ^{1,9}	0,33l	4,00
233	Coca Cola light ^{1,9,13}	0,33l	4,00
234	Fanta ¹	0,33l	4,00
235	Sprite	0,33l	4,00
236	Mezzo Mix ^{1,9}	0,33l	4,00
237	Red Bull ^{1,9}	0,25l	5,00
238	Red Bull zuckerfrei ^{1,9,13}	0,25l	5,00
239	Eistee Pfirsich	0,5l	5,00
240	Eistee Zitrone	0,5l	5,00
241	Guavensaft	0,4l	5,00
245	Apfelsaft	0,4l	5,00
246	Johannisbeernektar	0,4l	5,00
247	Orangensaft	0,2l	4,00
248	Maracujasaft	0,4l	5,00
249	Lycheesaft	0,4l	5,00
250	Mangosaft	0,4l	5,00
251	Apfelsaftschorle	0,4l	4,00
252	Johannisbeersaft-Schorle	0,4l	4,00
253	Orangensaft-Schorle	0,4l	4,00
254	Maracujasaft-Schorle	0,4l	4,00
255	Lycheesaft-Schorle	0,4l	4,00
256	Mangosaft-Schorle	0,4l	4,00
257	Bitter Lemon	0,2l	4,00
258	Tonic Water	0,2l	4,00
259	Ginger Ale	0,2l	4,00



GETRÄNKE

Tee

Verehrte Teefreunde! Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus!
(Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker.)

- | | | |
|-----|---|------|
| 262 | Tasse Chai - indischer Haustee:
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung. | 2,50 |
|-----|---|------|

- | | | |
|-----|--|------|
| 263 | Tee nach Wahl: Verschiedene Sorten - bitte fragen sie nach! | 3,50 |
|-----|--|------|

Kaffee

- | | | |
|-----|----------------------------------|------|
| 267 | Tasse Kaffee ⁹ | 3,00 |
|-----|----------------------------------|------|

- | | | |
|-----|------------------------------------|------|
| 268 | Tasse Espresso ⁹ | 2,50 |
|-----|------------------------------------|------|

- | | | |
|-----|--------------------------------------|------|
| 269 | Tasse Cappuccino ⁹ | 3,50 |
|-----|--------------------------------------|------|

Cocktails

- | | | |
|-----|---|------|
| 260 | Ipanema (Caipirinha alkoholrei):
Limettensaft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale | 8,00 |
|-----|---|------|

- | | | |
|-----|--|------|
| 261 | Virgin Mojito (Mojito alkoholrei):
Limettensaft, Soda, Ginger Ale, frische Minze | 8,00 |
|-----|--|------|



UNSERE TYPISCHEN INDISCHEN ZUTATEN UND IHR NUTZEN FÜR DEN MENSCHEN:

• Bockshorn

Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.



• Chili

Beruhigt Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkungen und Thrombosen.



• Okragemüse

Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4.000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zur Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist neutral bis mild-herb.



• Fenchel

Verdauungsfördernd: beugt Blasensteinen, Krämpfen, Bauchschmerzen und Blähungen vor.



• Garam Masala

Vielseitige Gewürzmischung (16 Gewürze): Kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat eine entsprechend heilsame Wirkung.



• Ingwer

Appetitanregend: Wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.



• Kardamon

Reich an Vitamin A, B, C: Hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität, Erkältungen.



• Knoblauch

Reich an Vitamin A, B, C: Fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.



• Koriander

Verdauungsfördernd: Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, ist als Aphrosidiakum bekannt.



• Kreuzkümmel

Verdauungsfördernd: Hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.



• Kurkuma

Verdauungsfördernd: Appetitanregend, unterstützt Galle und Niere, hilft gegen Hautkrankheiten.



• Nelken

Keimtötend und schmerzstillend: Gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Mund- und Rachenraum und hilft gegen Mundgeruch.



• Pfeffer

Appetitanregend: Beruhigt besonders die Magenwände.



• Safran

Krampflösend: Hilft bei Magenschmerzen, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.



• Zimt

Stresshemmend: Wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt die Verdauung. Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

