



INDIAN  
CURRY CASTLE



TANDOORI RESTAURANT



**MENU**





INDIAN  
CURRY CASTLE  
TANDOORI RESTAURANT

# Willkommen

Sehr verehrte Gäste,

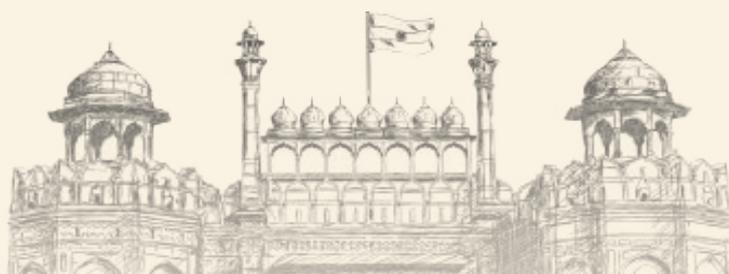
herzlich willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salaten finden Sie die verschiedensten Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typisch indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z.B. weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Service sind wir offen und dankbar.

Wir verwenden hochwertige und ausgesuchte Lebensmittel, sowie frische Kräuter und original indische Gewürze, die den Gerichten eine intensive Schärfe und aromatische Würze verleihen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team von Curry Castle



## SPEZIAL MENÜ FÜR 2 PERSONEN

Special Menu for 2 person

- |  | €            |
|--|--------------|
| <b>381 MENÜ 1 (Veg)</b> <sup>g 7</sup>   | <b>48,00</b> |
| Vorspeise/ Starter: Gemischter Vorspeisenteller/ Mixed Starter Platter<br>Hauptspeise/ Main Course: Channa Aloo, Bhindi Masala & Paneer Makhani<br>Nachspeise/ Dessert: Gajar Ka halwa                   |              |
| <b>382 MENÜ 2 (Non Veg.)</b> <sup>g 7</sup>  | <b>52,00</b> |
| Vorspeise/Starter: Gemischter Vorspeisenteller/ Mixed Starter Platter<br>Hauptspeise/ Main Course: Murgh Tikka Nawabi, Lamm Karahi & Chicken<br>Do-Piazza Nachspeise/ Dessert: Gulab Jamun               |              |
| <b>383 MENÜ 3 (Non Veg.)</b> <sup>g 7 d</sup>  | <b>58,00</b> |
| Vorspeise/Starter: Gemischter Vorspeisenteller/Mixed Starter Platter (NonVeg.)<br>Hauptspeise/Main Course: Jingha Masala, Butter Chicken, Lamm Jalfrezi & Dal Makhni<br>Nachspeise/ Dessert: Mango Cream |              |

Hauptspeisen werden mit Reis, Naan und Raita serviert  
Main courses will be served with Rice, Naan and Raita

## SUPPEN / SOUP

- |   | €           |
|---|-------------|
| <b>1 LINSENSUPPE</b> <sup>1 7 g</sup>   | <b>5,50</b> |
| Linsensuppe gewürzt nach indischer Art<br>Lentil Soup - with mild spices Indian Style             |             |
| <b>2 HÜHNERSUPPE</b> <sup>1 7 g</sup>   | <b>5,50</b> |
| Hühnersuppe gewürzt nach indischer Art<br>Chicken Soup - with mild spices Indian Style            |             |
| <b>3 TOMATENSUPPE</b> <sup>1 7 g</sup>  | <b>5,50</b> |
| Tomatensupper gewürzt nach indischer Art<br>Tomato Soup - with mild spices Indian Style           |             |
| <b>4 GEMÜSESUPPE</b> <sup>1 7 g</sup>   | <b>5,50</b> |
| Verschiedenes Gemüse gewürzt nach indischer Art<br>Vegetable Soup - with mild spices Indian Style |             |

## VORSPEISEN / STARTERS

		€
5	<b>PAPADAM (2 STÜCK)</b> <sup>47g</sup> Geröstete dünne Linsenmehlwaflern Crispy fresh wafers made of lentil flour	3,50
6	<b>MASALA PAPADAM (1 STÜCK)</b> <sup>47g</sup> Geröstete dünne Linsenmehlwaflern mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken Crispy fresh wafers made of lentil flour	3,50
7	<b>SAMOSA (2 STÜCK)</b> Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert Potato and green peas filled	5,50
8	<b>PAKORA</b> Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert Deep fried vegetables in gram flour	5,90
9	<b>PANEER PAKORAS</b> <sup>g</sup> Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert Deep fried fresh cheese in gram flour	6,90
10	<b>ONION RING</b> Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert Onion rings fried in gram flour	5,90
11	<b>CHICKEN PAKORA</b> Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried	6,90
12	<b>FISCH PAKORA</b> <sup>d</sup> Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert Marinated fish in gram flour and deep-fried	6,90
13	<b>VEG. STARTER GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PER)</b> <sup>7g</sup> Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen Wie Samosa, Zwiebeln Ringe, paneer pakora und Gemüse pakora Wie Samosa, Zwiebeln Ringe , paneer pakora und Gemüse pakora A platter of assorted appetizers such as Samosa, Onion Rings, veg Pakora, Paneer Pakora	13,90
113	<b>GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) NON-VEG.</b> <sup>7g d</sup> Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora A platter of assorted appetizers such as Fish Pakora, Prawn Pakora, and Chicken Pakora	15,90
114	<b>PRAWN PAKORA</b> <sup>d</sup> Garnelen in mich everbsenteis frittiert Marinated Prawns deep fried in gram flour	10,50

MILD

SPICY

HOT

## SALATE / SALADS

		€
14	<b>FRISCHER GEMISCHTER SALAT</b> Fresh mixed Salad	5,90
15	<b>CURRY CASTLE SALAT</b> <sup>7g</sup> Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken	12,90
16	<b>PANEER SALAT</b> <sup>g</sup> Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse Fresh mixed salad with fresh homemade cheese	12,50
17	<b>PRAWN SALAT</b> <sup>gd</sup> Frisch gemischter Salat mit Garnelen Fresh mixed salad with Prawns	15,90

## BIRYANIS REISGERICHTE / RICE SPECIALTIES

Serviert mit Raita/ Served with Raita

		€
18	<b>CHICKEN BIRIYANI</b> <sup>7h</sup> Basmati – Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron	15,50
19	<b>LAMM BIRIYANI</b> <sup>7h</sup> Basmati – Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, raisins and saffron	16,90
20	<b>JINGHA BIRIYANI</b> <sup>7hd</sup> Garnelen gedünstet mit Basmati- Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron	18,90
21	<b>VEGETABLE BIRIYANI</b> <sup>7h</sup> Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron	14,50

MILD

SPICY

HOT

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN / TANDOORI DISHES

Serviert mit Naan/ Served with Naan

Der traditionelle Lehmofen beheizt mit Holzkohle bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.  
The traditional clay oven, heated with charcoal, is renowned for imparting a unique flavor to meat and bread.

€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 22 | <b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>7g</sup><br>Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br>Boneless pieces of chicken grilled in the tandoori oven  | 15,90 |
| 23 | <b>LAMM TIKKA</b> <sup>7g</sup><br>Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br>Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven   | 18,90 |
| 24 | <b>FISCH TIKKA</b> <sup>7g d</sup><br>Eingelegte Fischfilets im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br>Marinated fish filet grilled in the tandoori oven  | 18,90 |
| 25 | <b>CURRY CASTLE MIX GRILL</b><br>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten<br>Mixed platter of Curry Castle Special Tandoori Specialities   | 20,50 |
| 26 | <b>SHAHI PRAWN TIKKA</b> <sup>7d</sup><br>Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br>Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven  | 22,90 |
| 27 | <b>PANEER TIKKA</b> <sup>7g</sup><br>Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt<br>Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven   | 15,90 |
| 28 | <b>CHICKEN MALAI TIKKA</b> <sup>7g</sup><br>Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br>Marinated pieces of Chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven | 16,90 |
| 29 | <b>TANDOORI CHICKEN</b> <sup>7g</sup><br>Zartes Hähnchen Keule mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br>Tenderly marinated chicken-leg grilled in the tandoori oven  | 15,90 |
| 30 | <b>TANDOORI VEG TIKKA</b> <sup>7g</sup><br>Eingelegtes Gemüse im Lehmofen gebraten<br>Marinated vegetables cooked in a tandoor oven   | 15,50 |

MILD

SPICY

HOT

## HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN / CHICKEN CURRY SPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice

		€
31	<p><b>CHICKEN KORMA (MILD)</b> <sup>7 h g</sup>                      Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit rosine Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert                      Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream</p>	15,90
32	<p><b>CHICKEN CURRY</b> <sup>7 g</sup>                      Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet                      Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce</p>	15,50
33	<p><b>CHICKEN VINDALOO</b> <sup>7</sup>                      (SEHR SCHARF / VERY HOT)                      Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chili Sauce mit Kartoffeln                      Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes</p>	15,50
34	<p><b>CHICKEN MADRAS (HOT)</b> <sup>7 g</sup>                      Hühnerfleisch in einer würzigen Kokosnuss-Curry Sauce                      Chicken in a flavorful coconut curry sauce</p>	15,50
35	<p><b>CHICKEN SAAG</b> <sup>g</sup>                      Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce gekocht                      Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce</p>	15,50
36	<p><b>CHICKEN MANGO (MILD)</b> <sup>4 7 c g</sup>                      Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce Gekocht                      Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce</p>	15,90
37	<p><b>CHICKEN KARAHÍ</b> <sup>7 g</sup>                      Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet                      A speciality from North India, selected tender pieces of chicken fillets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs</p>	15,90
38	<p><b>BUTTER CHICKEN</b> <sup>7 g h</sup>                      Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne                      Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream</p>	15,90
39	<p><b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>7 g</sup>                      Zarte Hühnerbrustfilets mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten                      Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sautéed in a special sauce</p>	15,90
40	<p><b>CHILLI CHICKEN (SCHARF)</b> <sup>1 4 7 a f</sup>                      Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch Indisheart                      Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic Indian Style</p>	15,90

MILD

SPICY

HOT

## LAMM CURRY SPEZIALITÄTEN / LAMB CURRY SPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



- |    |   | €     |
|----|---|-------|
| 41 | <b>LAMM KORMA (MILD)</b> <sup>7 g h</sup><br>Lammfleischstücke in milder Korma Sauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht – mit Sahne verfeinert<br>Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom refined with cream  | 17,90 |
| 42 | <b>LAMM CURRY</b> <sup>7 g</sup><br>Lammfleischstücke in einer pikanten Curry Sauce<br>Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce   | 17,50 |
| 43 | <b>LAMM MADRAS</b> <sup>7 g h</sup><br>Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos<br>Pieces of lamb spiced with mustard and coconut   | 17,90 |
| 44 | <b>LAMM VINDALOO</b> <sup>7</sup><br>(SEHR SCHARF / VERY HOT)<br>Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln<br>Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes   | 17,90 |
| 45 | <b>LAMM KARAHİ</b> <sup>7 g</sup><br>Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (wok) zubereitet<br>A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs | 17,90 |
| 46 | <b>LAMM MASALA</b> <sup>7 g</sup><br>Lammfleischstücke mit exotischen Gewürzen mariniert und in einer Spezial Sauce gebraten<br>Pieces of lamm fillet marinated in exotic herbs and sautéed in a special sauce  | 17,90 |
| 47 | <b>SAAG LAAM</b> <sup>g</sup><br>Lammfleischstücke mit Spinat in eine Curry Sauce gekocht<br>Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce  | 17,90 |
| 48 | <b>LAMM OKRA</b> <sup>7 g</sup><br>Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Okra in curry sauce<br>Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes, Onion and Okra in curry sauce  | 17,90 |
| 49 | <b>ROGAN JOSH</b> <sup>7 g</sup><br>Lammfleischstücke zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Curry Sauce<br>Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in delicious curry sauce<br>Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch<br>Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic  | 17,90 |

MILD

SPICY

HOT

## FISCH UND GARNELEN / FISH AND PRAWNS

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 50 | <b>FISCH CURRY</b> <sup>7 g d</sup><br>Fischfilet in einer leichten Curry Sauce<br>Fillet of fish in a mild curry sauce   | 16,90 |
| 51 | <b>FISCH KARAH</b> <sup>7 g d</sup><br>Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet<br>A speciality from North India, selected tender pieces of fish fillet cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs | 16,90 |
| 52 | <b>JINGHA SAAG</b> <sup>7 g d</sup><br>Königsgarnelen mit Spinat<br>King prawns cooked in a delicious spinach sauce   | 19,90 |
| 53 | <b>JINGHA CURRY</b> <sup>7 g d</sup><br>Königsgarnelen in einer delikaten Curry Sauce<br>King prawns cooked in a delicious curry sauce  | 19,50 |
| 54 | <b>JINGHA MASALA</b> <sup>7 g d</sup><br>Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen in einer Spezial Sauce gebraten<br>King prawns marinated in exotic herbs, sauteed in special sauce  | 21,90 |
| 55 | <b>JINGHA KORMA</b> <sup>7 g d h</sup><br>Königsgarnelen in einer milden Sauce gekocht mit Cashew und Rosinen<br>King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins  | 21,90 |

MILD

SPICY

HOT

## VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice

€

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 56  | <b>ALOO GOBI</b> <sup>g</sup><br>Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen mit<br>Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Gekocht gebraten<br>Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions, Garlic   | 14,50 |
| 57  | <b>BHINDI MASALA</b> <sup>g</sup><br>Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen<br>Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten<br>Fresh Ladyfinger prepared with various spices sauteed in butter with garlic, fresh<br>green herbs and onions | 15,50 |
| 58  | <b>SAAG PANEER</b> <sup>g</sup><br>Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse<br>Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese  | 14,90 |
| 58b | <b>SAAG ALOO</b><br>Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln<br>Spinach with exotic spices and potatoes   | 14,50 |
| 59  | <b>DAAL TARKA</b> <sup>g</sup><br>Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und<br>Knoblauch gebraten<br>Lentils prepared with various spices and sautéed in butter with onion and garlic  | 13,90 |
| 60  | <b>DAAL MAKHANI</b> <sup>g</sup><br>Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht<br>Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter   | 14,90 |
| 61  | <b>BENGEN BARTHA</b> <sup>g</sup><br>Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce<br>Eggplant prepared with various spices in a mild sauce   | 15,50 |
| 62  | <b>MIXED VEGETABLES</b> <sup>g</sup><br>Gemischtes Gemüse in einer Curry Sauce gekocht Mixed vegetables<br>prepared in a curry sauce and sauteed in butter and onions  | 14,50 |
| 63  | <b>SHAHI PANEER</b> <sup>7 g h</sup><br>Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce<br>Homemade cottage cheese prepared in a mild sauce   | 15,90 |

## VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice

€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 64 | <b>PANEER MASALA</b> <sup>7g</sup><br>Hausgemachter Käse in exotischer Sauce<br>Homemade Cheese in Exotic Sauce   | 15,90 |
| 65 | <b>MALAI KOFTA</b> <sup>7g h</sup><br>Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln<br>Balls made from homemade cheese and potatoes  | 15,90 |
| 66 | <b>MATTAR PANEER</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten<br>Home-made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce  | 15,50 |
| 67 | <b>KARAHI PANEER</b> <sup>g</sup><br>Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet.<br>A specialty from North India prepared in a karahi (wok) with tender homemade cottage cheese in various spices along with onions, bell peppers, garlic, ginger, tomatoes, and fresh herbs. | 15,90 |
| 68 | <b>CHANNA MASALA</b> <sup>g</sup><br>Kichererbsen mit ver. Gewürzen in Currysoße angebraten<br>Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce  | 14,50 |

MILD

SPICY

HOT

## NAAN AUS DEM TANDOOR / TANDOORI NAAN (FLATBREAD)



		€
69	<b>TANDOORI ROTI</b> <sup>a</sup> Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl Freshly baked round bread with wholemeal flour	2,50
70	<b>PLAIN NAAN</b> <sup>a</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl Flatbread baked in tandoori oven	2,90
71	<b>LAACHA PARATHA</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot in Butter gebacken Flatbread backed in butter	3,90
71a	<b>AJWAIN PARATHA</b> <sup>g</sup> Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Königskümmel gebacken Flatbread made from whole wheat flour baked with carom seeds	3,90
72	<b>BUTTER NAAN</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot in Butter gebacken Flatbread baked in butter	3,50
73	<b>GARLIC NAAN</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot mit Knoblauch Flatbread with garlic	3,90
73b	<b>CHILLI-KNOBI NAAN</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli Flatbread with garlic and chilli baked in Tandoor	3,90
74	<b>KEEMA NAAN</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot gefüllt mit lammHackfleisch Flat round bread filled with Lamb mince	5,90
75	<b>PESHAWARI NAAN</b> <sup>a g h</sup> Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln Flatbread filled with cheese, raisins and coconut	4,90
76	<b>PANEER KULCHA</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse Flatbread filled with cheese	4,90
77	<b>ONION KULCHA</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln Flatbread filled with onions	4,90
78	<b>ALOO PARATHA</b> <sup>a g</sup> Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln Flatbread filled with potatoes	4,90
79	<b>PUDINA PARATHA</b> <sup>a</sup> Fladenbrot mit Minze gewürzt Flatbread flavoured with mint leaves	4,50

## BEILAGEN / SIDE DISHE



	€
<b>80 RAITA <sup>g</sup></b> Joghurt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander	4,50
<b>81 BOMBAY ALOO <sup>7g</sup></b> Kartoffeln in würziger Curry Sauce Potatoes in herb sauce	8,90
<b>82 VEG. PILAW RICE</b> Reis mit frischem gemischtem Gemüse Rice with fresh vegetables	6,90
<b>83 KASHMIRI PILAW RICE <sup>7h</sup></b> Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen Rice with cashew, coconut and raisins	7,50
<b>84 JEERA RICE</b> Reis mit Kreuzkümmel Rice with cumin	4,90

## NACHSPEISEN / DESSERT



<b>85 MANGO CRÈME <sup>47g h</sup></b>	6,50
<b>86 GAJAR KA HALWA <sup>47g h</sup></b> Süßer Karotten- Milch Pudding mit Mandeln und Kardamom Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom	6,50
<b>87 GULAB JAMUN <sup>47g h</sup></b> Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker Sweet balls made of flour, milk and sugar	6,50
<b>88 MIX KULFI (NACH SAISON) <sup>hg</sup></b> Indisches Eis in verschiedenen Variationen Indian ice cream in various flavours	6,50

## LASSI

		L	€
89	<b>LASSIE MANGO</b> <sup>47g</sup> Joghurt, Milch, Mango	0.4	3,90
90	<b>LASSIE BANANE</b> <sup>g</sup> Joghurt, Milch, Banane	0.4	3,90
91	<b>LASSIE SALZ</b> <sup>g</sup> Joghurt, Milch, Salz	0.4	3,90
92	<b>LASSIE SÜB</b> <sup>4g</sup> Joghurt, Milch, Zucker	0.4	3,90
93	<b>NIMBU PANI (FRESH LIME SODA)</b> <sup>4</sup> Zitronen Limonade	0.4	4,50
94	<b>MANGOSAFT</b>	0.3	3,90

## WARME GETRÄNKE

		€
95	<b>MASALA CHAI</b> <sup>g</sup> Kännchen Milch Tee mit Kardamom, Nelken, Zimtstangen Pot of milk tea with Cardamom, Cloves-cinnamon	4,90
96	<b>KASHMIRI CHAI</b> Kännchen schwarzer Tee mit (Zimtstangen, Nelken Kardamon ) Pot of black tea with cinnamon, cloves and cardamom	4,90
97	<b>TEEAUSWAHL</b> Grüner Tee / Pfefferminz Tee/ Kamille / Jasmin / Schwarzer Tee Green Tea/ Mint Tea/ Camille Tea/ Jasmin Tea/ Black Tea	4,50
98	<b>KAFFEE</b>	3,90
99	<b>ESPRESSO</b>	3,50
100	<b>ESPRESSO DOPPELT</b>	4,50
101	<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,50
102	<b>MILCHKAFFE</b>	3,90
103	<b>CAPPUCINO</b>	3,90

MILD

SPICY

HOT

## APFELWEIN

		CL	€
104	PUR ODER GESPRITZT	0,25	3,50
105	PUR ODER GESPRITZT	0,5	4,50

## BIER

		CL	€
106	BINDING RÖMER PILSNER VOM FASS	0,3	3,50
107	BINDING RÖMER PILSNER VOM FASS	0,5	4,50
108	CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	0,33	3,90
109	SCHÖFFERHOFER WEISSBIER HELL	0,5	4,50
110	SCHÖFFERHOFER WEISSBIER DUNKEL	0,5	4,50
111	SCHÖFFERHOFER WEISSBIER KRISTALLWEIZEN	0,5	4,50
112	KINGFISHER INDIAN BEER (SAISONAL)	0,33	3,90
113	RADLER	0,3	3,50
		0,5	4,50

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

	CL	€
114 WASSER / WATER	0,25	2,50
	0,75	6,50
WASSER NATURELL	0,25	2,50
	0,75	6,50
115 COCA COLA <sup>** 4</sup>	0,3	3,50
COCA COLA LIGHT <sup>*** 4 6 7 10</sup>	0,3	3,50
116 FANTA <sup>* 3 4</sup>	0,3	3,50
117 SPRITE	0,3	3,50
118 MEZZO MIX <sup>*** 4 7</sup>	0,3	3,50
119 APFELSAFT KLAR	0,3	3,90
120 APFELSAFTSCHORLE	0,3	3,90
121 ANANASSAFT	0,3	3,90
122 BANANENSAFT	0,3	3,90
122 KIRSCHSAFT	0,2	3,20
123 KIBA SAFT	0,3	3,90
124 SCHWEPPE BITTER LEMON <sup>** 8</sup>	0,2	3,00
125 SCHWEPPE TONIC WATER <sup>** 8</sup>	0,2	3,00
126 SCHWEPPE GINGER ALE <sup>** 8</sup>	0,2	3,00

## COCKTAILS

	€
127 CURRY CASTLE Royal Grand Mainer, Zitronensaft, Ananas, Crème de Coconut, Bacardi, Grenadine*	7,90
128 PATIALA Soda, Whisky	8,50
129 BHARTI Campari*, Orangensaft, Gin, Grenadine*	7,50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

	€
130 LITTLE INDIA Refresher Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft, Grenadine*, Sodawasser	6,90
131 NARIYAL DREAM Ananassaft, Bananennektar, Orangensaft, Kokossirup	6,90
132 MANGO FRUITY Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Zitronensaft, Mangosaft	6,90

## LONG DRINKS

		€
133	CAMPARI SODA	6,90
134	CAMPARI ORANGE	6,90
135	MARTINI BIANCO	5,50
136	MARTINI ROSSO	5,50
137	SHERRY DRY	5,50

## COGNAC

138	COGNAC	4cl	8,50
-----	--------	-----	------

## DIGESTIFS

			€
139	FERNET BRANCA	2 cl	3,90
140	GRAPPA	2 cl	3,90
141	AVERNA	2 cl	3,90
142	RAMAZOTTI	2 cl	3,90
143	INDISCHER MANGOSCHNAPS	2 cl	3,90

## SPIRITOUSEN

			€
144	BOMBAY SAPPHIRE GIN	4 cl	7,50
145	BACARDI	4 cl	7,50
146	INDISCHER RUM OLD MONK	4 cl	7,90
147	VODKA ABSOLUT	4 cl	7,90
148	SAMBUKA	4 cl	5,50

## WHISKY

			€
149	JIM BEAM	4cl	7,90
150	JACK DANIELS	4cl	8,90
151	BALLENTINES FINEST	4cl	7,90
152	JOHNNIE WALKER RED LABEL	4cl	7,90
153	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl	9,50
154	CHIVAS REGAL	4cl	9,90
155	GLENFIDDICH	4cl	9,90

## INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher:

In der Chutney Villa kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Familie isst gern regelmäßig hier.

Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

### INHALTSSTOFFE

- |   |                      |                 |                  |
|---|----------------------|-----------------|------------------|
| 1* mit Geschmacksverstärkermittel                 |                      | 9* geschwärzt   |                  |
| 2* mit Antioxidationsmittel                       |                      | 10* konserviert |                  |
| 3* mit Nitritpökelsalz                            |                      | 11* gewachst    |                  |
| 4* mit Süßungsmittel                              | z.B. Minzsauce       | 12* Koffein     | z.B. Kaffee      |
| 5* Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | z.B. Cola Light      | 13* Chinin      | z.B. Tonic Water |
| 6* mit Phosphat                                   |                      | 14* Taurin      |                  |
| 7* mit Farbstoff                                  | z.B. Tandoori-Gewürz |                 |                  |
| 8* geschwefelt                                    |                      |                 |                  |

### ALLERGENE

- |   |                 |
|---|-----------------|
| a* enthält glutenhaltige Getreidebau                        | z.B. Papadam    |
| b* enthält Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse     |                 |
| c* enthält Eier oder daraus gewonnene                       |                 |
| d* enthält Fisch oder daraus gewonnene                      |                 |
| e* enthält Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse       |                 |
| f* enthält Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse     |                 |
| g* enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse          | z.B. Lassi      |
| h* enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse |                 |
| i* enthält Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse       |                 |
| k* enthält Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse           |                 |
| l* enthält Sesamsamen oder daraus gewonnene                 |                 |
| m* enthält Schwefeldioxid oder Sulfiten                     | z.B. alle Weine |
| n* enthält Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse        |                 |
| p* enthält Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse     |                 |

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte).

Indischen Käse, indische Brote und indisches Eis stellen wir auch direkt bei uns im Restaurant aus frischen Zutaten her



INDIAN  
CURRY CASTLE  
★★★★★  
TANDOORI RESTAURANT



thanks for  
visiting

