

 Entrées	
Starters - Vorspeisen	

1 Special Oriental Soup	4,90 €
Potage spéciale oriental aux épices et des herbes riches / Orientalische SuppenSpezialität mit Gewürzen und Kräutern	
2 Saigyrse	8,90 €
Choucrail de crevettes / Garnelen Choucrail	
3 Vegetable Samosa	6,50 €
Pâté croustillant, fourré de pommes de terre, petits pois et fines herbes/ Knusprige Pastete, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern	
4 Meat Samosa	6,90 €
Pâté croustillant, fourré de viande d'agneau émincé aux épices / Knusprige Pastete, gefüllt mit geschmalteten Lammfleisch und Gewürzen	
5 Shaekh Kabab	8,90 €
Beignets indiens fraiches (fait maison) à la viande d'agneau haché, grillés avec des oignons et des épices / Frische hausgemachte Hähnchen aus gehalten	
6 Panzer Pakodas	8,50 €
Fromage blanc indien, cuit dans la friture et servi avec du Chutney / Frittierte indischer Käse, mit Chutney serviert	
7 Pakodas - Bhajias	6,50 €
Pommes de pois chiches avec légumes et oignons, cuits dans la friture et servi avec du Chutney / Kichererbsenmahl mit Gemüse und Zwiebeln, frittiert, mit	
8 Aloo Raita	5,90 €
Pommes de terre avec une sauce yaourt épice / Kartoffeln mit würziger Jogurtsoße	
9 Kolswari Machili	9,50 €
Morceaux de poisson marinés à la noix de coco avec lentilles, cuit dans la friture / Frittierte Fischstücke, in Kokosmilch und Linzen mariniert	
10 Dala Jhinga	8,90 €
Scampi frits, marinés aux épices, entouré de sésame / Fritierte Scampis, in Gewürzen mariniert, mit Sesamkörnern ummantelt	
11 Margi Panakh	6,50 €
Allée de poulet marinée aux épices spéciales, frites et serviesavec du Chutney / Fritierte Hähnchenflügel, in speziellen Gewürzen mariniert und mit Chutney	
A Family Mix Starter	14,50 €
Mix of Various starters / Mélange d'entrées diverses	
B Jhinga Jahangir	7,50 €
French with exoticspices wrapped in flour and deep fried / Crevettes roses avec Epices exotiques enveloppées dans la farine, le tout frit	

 Poulets	
Chicken Specialties - Geflügelspezialitäten	
25 Chicken Makhani	16,50 €
Pièces de poulet tandoori grillées, cuites dans une sauce à la crème et aux amandes finement épice / Deggrillte Tandoori - Hähnchenstücke, in einer feinn gewürzten Soße aus Sahne und Mandeln	
26 Chicken Curry	15,50 €
Poulet préparé dans une sauce curry épice / Hähnchen in würziger Currysoße zubereitet	
27 Chicken Madras Vindaloo	15,50 €
Poulet curry aux épices riches avec de la menthe / Mhanchencurry in besonders scharf gewürzter Soße mit Minze	
28 Cood Murga	15,90 €
Poulet curry, préparé au lait de coco et aux épices riches / Mhanchencurry mit Kokosmilch und reichlich Gewürzen	
29 Chicken Shahi Kurma	16,50 €
Poulet préparé dans une sauce douce au curry et à la crème avec des amandes et des fines herbes / Hähnchen in milder sahniger Currysoße mit Mandeln und	
30 Chicken Jalfrazi	15,90 €
Pièces de poulet, moyennement épices, préparées dans une sauce épaissie. Très populaire dans le Royaume Mughal / Hähnchenstücke, mittel scharf gewürzt, in sicker Soße, besonders beliebt in der Mughal Dynastie	
31 Chicken Tikka Masala	16,90 €
Morceaux de poulet marinés, grillés dans un tandoor et préparés dans une sauce crème Masala / Marinierter Hähnchensüßes, im Tandoor gegrillt und in sicker	
32 Chicken Saagwala	15,90 €
Filets de poulet, cuit avec épinard et épices / Hähnchenfilet mit Spinat und Gewürzen zubereitet	

 Spécialités D'agneau	
Lamb Specialities - Lammspezialitäten	

12 Bhoonaghosht	18,90 €
Morceaux d'agneau préparés dans une base de tomates richement épice / Lammstücke in scharf gewürzter Tomatenbasis zubereitet	
13 Lamb Pasindna	17,90 €
Une Spécialité de la région de Chendni Check, Delhi, préparé avec des épices, fines herbes et amandes / Eine Spezialität aus Chendani Check, Delhi, mit frischen Gewürzen, Kräutern und Mandeln zubereitet	
14 Palak Ghosht - Lamb	23,00 €
Morceaux d'agneau, légèrement épices, préparés avec de l'épinard / Lammstücke, mild gewürzt, mit Spinat zubereitet	
15 Lamb Curry	18,50 €
Morceaux d'agneau à la sauce curry épice / Lammstücke in pikanter Currysoße	
16 Lamb Madras Vindaloo	22,50 €
Agneau à sauce curry aux épices riches et piquantes / Lammcurry besonders scharf gewürzt	
17 Garden Kebab	21,00 €
Morceaux d'agneau aux épices douces, préparés avec des oignons, pommes de terre,carottes verts,petits pois,tomates,des de citron et fines herbes (saon persane) / Auf persische Art geschmorte Lammstücke, leicht gewürzt, in Ofen mit Zwiebeln, Karoffeln, grünen Bohnen, Erbsen, Tomaten, Zitronensaft und Kräutern	
18 Kofta Curry	19,50 €
Beignets d'agneau et de pommes de terre dans une sauce curry / Frikadellen aus Lamm und Kartoffeln in Currysoße	
19 Kheema Curry	18,50 €
Maché d'agneau au curry / Gebacktes Lammcurry	
20 Aloo Lamb	18,90 €
Agneau au curry avec des pommes de terre / Lammcurry mit Kartoffeln	
21 Dal Lamb	18,50 €
Morceaux d'agneau à la sauce curry aux lentilles / Lamm in Curry-Linsensoße	
22 Lamb Shahi Kurma	18,90 €
Agneau préparé avec sauce douce au curry à la crème avec des amandes Sly des fines herbes / Lamm in milde sahniger Currysoße mit Mandeln und Kräutern	
23 Lamb Jhaal Freeze	18,50 €
Morceaux d'agneau cuits style chef, accompagnés d'oignons, poitrone et tomates / Lammstücke, nach Chefart zubereitet, mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten serviert	
24 Lamb Do Piyazza	18,90 €
Morceaux d'agneau légèrement épices, cuits avec des épices riches,du gingembre frais, des piments, des tomates et des oignons / Leicht gewürzte Lammstücke, gebackt in einer Mischung aus Gewürzen, frischem Ingwer, Paprika, Tomaten und Zwiebeln	

 Pains Indiens	
Indian Bread - Indisches Brot	
60 Naan	3,90 €
61 Garlic Naan	4,90 €
62 Chill Naan	4,50 €
63 Butter Naan	4,50 €
64 Cheese Naan	4,90 €
65 Peshawari Naan	4,90 €
66 Kheema Naan	5,50 €
67 Tandoori Roti	3,50 €

 Fruits de Mer	
Sea Food - Meeresfrüchte	

33 Scampi Tikka Masala	22,50 €
Scampis marinés, grillés dans un tandoor et préparés dans une sauce crème / Meeresfrüchte Scampi, im Tandoor gegrillt und in dicker Masala Rahmsöße gekocht	
34 Prawm Curry	19,00 €
Crevettes à la sauce curry épice / Garnelen in würziger Currysoße	
35 Special Scampi Curry	22,00 €
Scampis au curry à la sauce spéciale aux amandes / Scampis mit Curry in einer Spezialsoße mit Mandeln	
36 Fish Curry	24,00 €
Morceaux de poisson marinés, cuits dans une sauce aux feuilles de curry frais, épices riches et herbes / Gewürzte Fischstücke, gebackt in einer Soße mit frischen Curryblättern, reichlich Gewürzen und Kräutern	
37 Special Vindaloo	22,50 €
Scampis au curry épice riches avec de la menthe / Scampis mit Curry in besonders scharf gewürzter Soße mit Minze	

 Grillades	
Tandoori Specialities -Grills	
45 Lamb Tikka	18,90 €
Morceaux d'agneau marinés aux épices spéciales, Grillé, servis avec une sauce curry et du riz / Deggrilltes, in Spezialwürstern marinierte Lammstücke, Mit Currysoße und Reis serviert	
46 Tandoori Chicken	14,50 €
Cuisses de poulet grillées aux épices spéciales tandoori, préparé de façon traditionnelle, servies avec une sauce curry et du riz / Deggrilltes Hähnchenfleisch, mit typischen Tandoori-Gewürzen mariniert. Mit Currysoße und Reis serviert	
47 Chicken Tikka	15,90 €
Morceaux de poulet désossés, marinés dans un mélange spécial de yaourt et épices orientales, le tout grillé sur une brochette en four d'argile / Hähnchenfleisch, ohne Knochen, in Joghurtsoße mit orientalischen Gewürzen mariniert. Auf dem Spieß im Lehmenten, gegrillt	
48 Tandoori Fish	23,00 €
Lotte grillée aux épices spéciales tandoori, préparation traditionnelle, servie avec une sauce curryet du riz / Deggrillter Seezungen, in typischen Tandoori Gewürzen mariniert. Mit Currysoße und Reis serviert	
49 Panzer Tikka	18,50 €
Fromage blanc grillé, mariné aux épices spéciales tandoori, préparation traditionnelle, servi avec une sauce curry et du riz / Deggrillter indischer Käse, in typischen Tandoori Gewürzen mariniert. Mit Currysoße und Reis serviert	
50 Tandoori Scampi	22,50 €
Scampi grillés aux épices, servis avec une sauce curry et du riz / Deggrillte scampis serviert mit Currysoße und Reis	
51 Mixed Grill	21,00 €
Composé de poulet tandoori, tikka kebab, scampi tandoori, sheekh kebab, pakodas, etc, servi avec du riz et une sauce curry / Zusammengesetzt aus Tandoori Chicken, tikka Kebab, Tandoori Scampi, Sheekh Kebab, Pakodas, etc. Mit Currysoße und Reis serviert	
52 Lamb Panari Kebab	19,50 €
Morceaux d'agneau grillés, marinés à menthe et épices tandoori / Deggrillte Lammstücke, mit Minze und Tandoori-Gewürzen mariniert	
53 Chicken Panari Kebab	18,50 €
Filet de Poulet grillé, mariné à la menthe et épices tandoori / Deggrilltes Hähnchenfilet, mit Minze und Tandoori-Gewürzen mariniert	
54 Chicken Malai Kebab	18,90 €
Filet de poulet grillé, mariné au fromage, à l'ail, au gingembre et à la crème / Deggrilltes Hähnchenfilet, mit Käse, Knoblauch, Ingwer und Sahne mariniert	

 New Dishes	
68 Beef Vindaloo	16,95 €
Beef cooked in special vindaloo hot sauce with fresh mint / Beef cut avec une sauce épice vindaloo, menthe fraîche	
69 Beef Saagwala	17,00 €
Beef cooked with spinach, garlic, ginger and tomato / Beef cut avec des épinards, ail, gingembre et tomate	
70 Beef Curry	16,95 €
Beef cooked in a cloury sauce / Beef cut avec une sauce curry	
71 Chicken Chilly	16,95 €
Poulet pimanté	
72 Momo	16,95 €
Steamed puff pastry filled with minced meat, onions and herbs, prepared in bhutanesse style / Beigete à la vapeur fourrés avec de la viande hachée, oignons et herbes, préparés à la mode bhutanesse	
73 Lamp Chop	21,95 €
Spear rib of lamb marinated in a special mixed yoghurt and spices grilled in clayoven / Spee d'agneau marinée dans un mélange spécial de yaourt et d'épices, le tout grillé dans un four d'argile	

 Biryanis (à Base De Riz)	
Rice Dishes - Reisspezialitäten	

55 Lamb Biryanis	16,90 €
Morceaux d'agneau épices, préparés au riz safran. Servis avec une sauce curry / Gewürzte Lammfleischstücke mit Safranreis. Mit Currysoße serviert	
56 Kheema Biryani	15,90 €
Maché d'agneau épices, préparés au riz safran. Servi avec une sauce curry / Gebacktes vom Lamm mit Safranreis. Mit Currysoße serviert	
57 Murghe ki Biryani	15,90 €
Poulet épicé, préparés au riz safran. Servis avec une sauce curry / Hähnchen mit Safranreis und typischen Gewürzen. Mit Currysoße serviert	
58 Scampi Biryani	19,90 €
Scampis épices, préparés avec du riz safran. Servis avec une sauce curry / Scampis mit Safranreis. Mit Currysoße serviert	
59 Vegetable Biryani	13,90 €
Légumes assortis, moyennement épices, préparés avec du riz safran. Servis avec une sauce curry / Gemüse mit Safranreis, mittel-scharf gewürzt. Mit Currysoße serviert	

 Plats Végétariens	
Non-Meat & Vegetarian Specialities - Für Vegetarier	
38 Aloo Palak	13,00 €
Pommes de terre et épinards aux épices / Kartoffeln und Spinat mit Gewürzen	
39 Palak Paneer	13,90 €
Fromage blanc indien et épinards préparés avec des épices / Indischer Käse und Spinat mit Kräutern	
40 Mutter Paneer	13,90 €
Fromage blanc indien avec petits pois à la sauce curry / Indischer Käse und Erbsen in Currysoße	
41 Dal Fritid	12,90 €
Lentilles à la sauce épice / Linzen in würziger Soße	
42 Channa Masala	12,90 €
Pois Chiches avec des oignons et épices spéciales / Kichererbsen mit Zwiebeln und speziellen Gewürzen	
43 Kofta Rasila	15,90 €
Boulettes de fromage blanc indien et de légumes, fait maison, cuites dans une sauce aux amandes riche aromatique / Hausgemachte indischer Käse und Gemüseballchen in einer sehr aromatischen Mandelsöße	
44 Mixed Vegetable Curry	13,90 €
Assortiment de légumes frais cuits avec des pommes de terre dans une sauce curry à la crème (plat traditionnel populaire) / Frisches Gemüse mit Kartoffeln in	