Rinderlebergerichte

206	**Leber Karahi** Rinderleber mit Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika gebraten in Currysoße mit Tomaten	24,50 €
207	**Mehar Leber Topf** Rinderleber mit Mais, Bohnen in einer Mandel-Sahnesoße mit verschiedenen Nüssen[6,8]	24,50 €
208	**Leber Bhinda´s Madras** Rinderleber, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer einzigartigen Soße, auf Wunsch scharf	24,50 €
209	**Rinderleber Curry** Rinderleber in pikanter Currysoße	24,00 €
210	**Leber Chili** Rinderleber zubereitet mit Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße	24,50 €
211	**Akyy´s Leber Korma** Rinderleber mit Curry in Kokosnusssoße und Cashewkerne[8]	23,50 €

Fischgerichte

216	**Fisch Curry** Fischfilet in pikanter Currysoße mit Knoblauch[9]	15,50 €
217	**Fisch Vindaloo** Fischfilet mit Kartoffeln[9]	16,00 €
218	**Fisch Sabji** Fischfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysoße[9]	15,50 €
219	**Prawn Masala** mt Garnelen, Ingwer, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln[8]	18,50 €
220	**Bhinda´s Scampi** Butter Garnelen im Tandoori gegrillt, Tomatensoße mit Butter und Ingwer[6,8]	18,50 €

Tandoori Gerichte

225	**Tandoori Chicken** Hähnchenschenkel in einer Mischung aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, 6 Stunden eingelegt und anschließend gegrillt[6]	18,00 €
226	**Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Safransoße mariniert und gegrillt[6]	18,50 €
227	**Achari Chicken Tikka** Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse	18,00 €
228	**Haryali Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet mit Minze, Spinat und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt	18,00 €
229	**Malai Mehar Tikka** Zartes mariniertes Hähnchenfleisch mit Joghurt-Cashewnuss-Soße[6,8]	18,50 €
230	**Fisch Tikka** Fischfiletstücke am Spieß mit Safran[9]	18,50 €
231	**Lamm Tikka** Marinierte Lammfiletstücke im Tandoor gegrillt	22,50 €
232	**Beef Tikka** Mariniertes Rindfleisch im Tandoor gegrillt	22,50 €
233	**Jheenga Bhinda´s** Garnelen in Joghurt mit vielen Gewürzen für mindestens 6 Stunden eingelegt anschließend gegrillt[6]	24,50 €
234	**Seekh Kebab** gemischtes Hackfleisch mit indischen Gewürzen im Tandoor gegrillt	16,90 €
235	**Für 1 Person Bhinda´s Mix Platters** Chicken Tikka, Haryali Tikka, Achari Tikka und Malai Tikka	14,50 €
236	**Für 2 Personen Bhinda´s Mix Platters** Chicken Tikka, Haryali Tikka, Achari Tikka und Malai Tikka	26,00 €
237	**Altstadt Schänke Mix Grill** Jheenga, Fisch Tikka, Achari Tikka, Chicken Tikka, Seekh Kebab, Lamm Tikka[9]	34,50 €

Gerichte für 1 und 2 Personen

240	**Für 1 Person: Piara´s Ghogon Veg Thalli** Chana Dal, Aloo Palak, Roti, Papper, Reis, Raita, Pickel, Salat, Sweet	24,90 €
241	**Für 2 Personen: Piara´s Ghogon Veg Thalli** Chana Dal, Aloo Palak, Roti, Papper, Reis, Raita, Pickel, Salat, Sweet	47,90 €
242	**Für 1 Person: Mehar Veer Giga Non Veg Thalli** Chicken Tikka Masala, Lamm Curry, Naan, Reis, Raita, Papper, Pickel, Salat und Sweet	28,90 €
243	**Für 2 Personen: Mehar Veer Giga Non Veg Thalli** Chicken Tikka Masala, Lamm Curry, Naan, Reis, Raita, Papper, Pickel, Salat und Sweet	58,90 €
244	**Für 1 Person: Bhinda´s Spezial Non Veg Thalli** Butter Chicken, Beef Curry, Galik Naan, Reis, Raita, Papper, Pickel, Salat und Sweet	28,90 €
245	**Für 2 Personen: Bhinda´s Spezial Non Veg Thalli** Butter Chicken, Beef Curry, Galik Naan, Reis, Raita, Papper, Pickel, Salat und Sweet	58,90 €

Gerichte für 4 Personen

248	**Altstadt Schänke Spezial THalli** Veg Korma, Shahi Paneer, Fisch Masala, Schwein Curry, Butter Naan, Reis, Papper, Raita, Pickel, Salat und Sweet	88,90 €

Desserts

260	**Gulab Jamun**	4,50 €
261	**Mango Creme**[6]	4,70 €

Getränke

Alkoholfrei

270	**Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix**	1,0 l	4,00 €
271	**Orangensaft, Apfelsaft**	1,0 l	4,00 €
272	**Eistee**	1,0 l	4,00 €
273	**Mineralwasser / Naturale**	1,0 l	3,00 €
274	**Safrschorle**	1,0 l	3,50 €

Bier

276	**Alpirsbacher Kloster Bräu Pils**	0,3 l	3,00 €
279	**Paulaner Kristall Weizenbier**	0,5 l	4,00 €
280	**Clausthaler Classic Alkoholfrei**	0,7 l	10,00 €

Indisches Bier

283	**King Fischer**	0,3 l	3,50 €
284	**Cobra**	0,3 l	3,50 €

Weißweine

288	**Jechtinger Müller Thurgau**, auch trocken QBA	0,7 l	10,00 €
289	**Jechtinger Grauburgunder**, trocken, Bereich Baden QBA	0,7 l	10,00 €
290	**Heilbronner Spätburgunder**, Weißherbst, Bereich Württemberg QBA	0,7 l	10,00 €
291	**Indischer Wein**, trocken und halbtrocken	0,7 l	10,00 €

Rotweine

295	**Montepulciano D´Abruzzo**, trocken, Italien	0,7 l	5,50 €
296	**Jechtinger Spätburgunder**, trocken, Bereich Baden QBA	0,7 l	5,50 €
297	**Heilbronner Wartberg**, Trollinger, trocken und halbtrocken, Bereich Württemberg QBA	0,7 l	5,50 €
298	**Lambrusco, süß**	0,7 l	5,50 €
299	**Chianti trocken**	0,7 l	6,00 €
300	**Indischer Wein**, trocken und halbtrocken	0,7 l	6,00 €

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen), alle Gerichte mit Basmati Reis

M1	**Chicken Curry** Zartes Hühnerfleisch in Currysoße	8,90 €
M2	**Chicken Jalfrezi** Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf	8,90 €
M3	**Chicken Saag** Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter Nordindischer Art	8,90 €
M4	**Chicken Korma** Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln[8]	8,90 €
M5	**Ente Vindaloo** Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	11,90 €
M6	**Ente Sabzi** Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse	11,90 €
M7	**Ente Curry** Entenbrust in pikanter Currysoße	11,90 €
M8	**Rogan Josh** Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße	9,90 €
M9	**Mutton Vindaloo** Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	9,90 €
M10	**Bhuna Ghost** Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	9,90 €
M11	**Dal Makhani** Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet[6]	7,90 €
M12	**Mixed Vegetables** Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	7,90 €
M13	**Navratan Korma** Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße[6]	7,90 €
M14	**Paneer Butter Masala** Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße [6]	7,90 €
M15	**Alu Mattar** Kartoffeln mit Erbsen in Currysoße	7,90 €
M16	**Rinderleber Curry** Rinderleber mit Currysoße	9,90 €
M17	**Rind Vindaloo** Rindfleisch mit Kartoffeln nach indischer Art	9,90 €

Unser Lieferservice

Ab 20,00 €	Rottweil
Ab 25,00 €	Bühlingen, Galsdorf, Hausen, Neufen, Zimmern
Ab 30,00 €	Feckenhausen, Neukirch, Schömberg, Wellensingen, Willfingen, Frittelingen, Aixheim, Deisslingen, Lauffen
Ab 35,00 €	Villingendorf
Ab 40,00 €	Aldingen, Herrenzimmern, Horgen, Stetten, Flözlingen, Lackendorf
Ab 45,00 €	Spaichingen, Trossingen, Bösingen, Schörzingen, Dünningen, Niedereschach, Dauchingen
Ab 50,00 €	Seedorf

Für jede Lieferung müssen wir leider 2,50 € extra berechnen!

Für Druckfehler und Irrtümer wird keine Haftung übernommen. Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer - Preise gültig ab 01/2024

www.altstadt-schaenke.de

KEIN DRUCK

Telefon: 0741 / 23017
Telefax 0741 / 23018
Whats App 0151 51088044
PayPal: altstadt-schaenke@t-online.de
Neckarstr. 2 • 78628 Rottweil

Öffnungszeiten:
Mo - Di - Mi - Fr 11.00 bis 14.00 Uhr
und 17.00 bis 23.00 Uhr
Samstag 11.00 bis 15.00 Uhr
und 17.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag 12.00 bis 22.00 Uhr
durchgehend
DONNERSTAG RUHETAG!

In Nersingen liefern wir ab 20,00 €.
Weitere Orte auf Anfrage!

Suppen

1	Maultaschensuppe[AC]	5,50 €
2	Markklößchensuppe	5,50 €
3	Flädlesuppe[AC]	5,50 €
4	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken[G]	6,50 €

Vorspeisen

9	Mozzarella Sticks 8 Stück[G]	8,00 €
10	1/2 Dutzend Schnecken mit Toast[AN]	8,00 €
11	Panierte Champignon Köpfe mit Remouladensoße und Salat[ACG]	10,00 €
12	Frühlingsrollen 7 Stück[A]	6,00 €

Spezialitäten des Hauses

16	Schwäbische Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken mit Salat[ACG]	12,50 €
17	Käsespätzle mit Salatteller[ACG]	12,50 €
18	Geschnetzelte Rinderleber mit Bratkartoffeln und Salat	14,50 €
19	Schänke Pfännle verschiedene Medaillons auf hausgemachten Spätzle, Pilzrahmsoße, Röstzwiebeln und Salat[ACG]	19,50 €

Schweinefleischgerichte

24	Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salat[AC]	17,50 €
25	Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salat[AC]	17,50 €
26	Schweinerückensteak Jäger Art mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat[AC]	18,50 €
27	Schweinelendchen mit Champignon-Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salat[AC]	18,50 €
28	Verschiedene Medaillons mit Kräuterbutter und gemischtem Salatteller[G]	16,50 €

Rindfleischgerichte

33	Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Salat[AC]	27,50 €
34	Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	27,50 €
35	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat[G]	27,00 €
36	Pfeffersteak Madagaskar mit Rösti und Salat	28,50 €

Vegetarische Gerichte

40	Käsespätzle mit Salat[ACG]	11,50 €
41	Kartoffeltaschen mit Käse-Kräuterfüllung mit Dip und Salat[G]	11,50 €

Kinder- und Seniorenteller

45	Schnitzel paniert mit Pommes[AC]	10,50 €
46	Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle[AC]	10,50 €
47	Schweinelende mit Champignon-Rahmsoße und Kroketten[G]	12,50 €
48	Chicken Nuggets mit Pommes[AC]	10,50 €

Salate

52	Kleiner gemischter Salat	4,50 €
53	Italienische Salatschüssel Verschiedene Salate der Saison, Tomaten, Schinken, Käsestreifen[G], Oliven, Kartoffeln, Eier[C]	12,50 €
54	Große Salatplatte mit Hähnchenbrustfilet und Ei[C]	14,50 €
55	Griechische Salatschüssel verschiedene Salate der Saison, Kuhmilchkäse[G], Peperoni, Oliven, Tomaten, Zwiebelringe	12,80 €
56	Farmer Salat verschiedene Salate der Saison, Rindfleischstreifen, Ei[C], Mais, Tomaten, Zwiebelringe	13,80 €
252	Chicken Salat gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Champignons, Kichererbsen	9,50 €
253	Jheenga Salat gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen[B]	10,50 €
255	Indien Salat grüner Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kichererbsen, Chicken Tikka	11,00 €
256	Mahar Salat Kichererbsen und grüner Salat, Tomaten, Mais, Paprika, Eier[C]	9,50 €

Indische Gerichte

Vorspeisen

60	Indischer Kichererbsensalat	7,00 €
61	Samosa gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen[A]	7,00 €
62	Mix Pakora gemischte Pakoras aus verschiedenem Gemüse[A]	7,00 €
63	Bhinda´s Samosa (Chana) Indische Teigtasche mit Kichererbsen in Curry-Sahnesoße[AG]	11,00 €
64	Chicken Pakora Frittierte köstliche Hähnchenbrustfiletstücke	8,00 €
65	Paneer Pakora hausgemachter Käse mit Kichererbsenpanade[G]	7,00 €
66	Onion Bhaaji gebackene Zwiebeln	5,50 €
67	Fisch Pakora Zander gebacken in Kichererbsenteig[D]	8,00 €
68	Papadam 2 Stück, hauchdünne orientalisch gewürzte Linsenmehlfladen	2,00 €
69	Masala Bhinda´s Papers rote Zwiebeln, frische Tomaten, Gurken, Knoblauch, Ingwer mit indischen Gewürzen	4,50 €
70	Paneer Tikka Hausgemachter Käse aus dem Tandoor[G]	9,00 €
71	Prawn Pakora Black Tiger Riesen Garnelen in Kichererbsenteig frittiert[B]	12,00 €

Suppen

75	Dal Shorba rote Linsensuppe nach indischer Art	5,00 €
76	Sabji Shorba Gemüsesuppe	5,00 €
77	Chicken Shorba Indische Hühnersuppe	5,50 €
78	Lamm Shorba Sauer-Scharfe-Suppe mit gebratenem Lammfleisch und Gemüse	6,00 €
79	Tomatan Shorba Tomatensuppe mit Sahne[G]	5,00 €
80	Bhinda´s Suppe Rindfleischsuppe und Gemüse	7,00 €
81	Jheenga Shorba Garnelensuppe [B]	8,00 €
82	Garlic Shorba Knoblauchsuppe mit geröstetem Knoblauch und Ingwer	5,00 €

Vegetarisch

85	Palak Paneer würziger Spinat mit Hüttenkäse in Currysoße[G]	13,00 €
86	Shahi Paneer indischer Hüttenkäse in Butter-Sahnesoße mit Cashewnüssen und Rosinen[GN]	13,50 €
87	Chili Paneer Zarter, hausgemachter Käse nach traditioneller nordindischer Art mit Paprika, Zwiebeln, scharf[G]	14,00 €
88	Karahi Paneer hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Paprika und Currysoße[G]	13,50 €
89	Matter Paneer Erbsen und hausgemachter Hüttenkäse in Sahnesoße[G]	13,50 €
90	Geert Paneer Pasanda Zarter Käse in Nusssoße mit Kokosflocken, Mandeln und Soße[GN]	14,00 €
91	Veer Palak Spinat, Käsebällchen, gefüllt mit Curry-Masala-Soße[G]	13,50 €
92	Mehar Aloo Gobhi Masala Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Kräutern, Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Tomatensoße	13,50 €
93	Bhinda´s Mushroom Champignons, Erbsen, Ingwer, Tomaten und Koriander mit Gewürzen gekocht	13,50 €
94	Mushroom Karahi Champignons, Paprika, Zwiebeln, Masala-Tomatensoße[G]	14,00 €
95	Bindi Masala Okraschoten mit Masalasoße	13,00 €
96	Shahi Bengan Auberginenstücke gebraten in Curry-Sahnesoße mit Cashewnüssen und indischem Sahne Curry[GN]	13,00 €
97	Mix Sabji mit Gemüsecurry aus frischem gemischtem Gemüse	13,00 €
98	Dal Makhni Linsen in Butter-Currysoße[G]	12,00 €
99	Dal Tarka Indisches Nationalgericht gelbe Linsen mit Butter zubereitet[G]	11,50 €
100	Chana Masala Kichererbsen mit hausgemachter Masalasoße[G]	13,00 €
101	Malai Kofta Gemüsebällchen mit Rosinen und Cashewnüssen in Sahnesoße[GN]	13,50 €
102	Baingan Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	13,50 €
103	Navratan Korma Frische Gemüsemischung, Mandeln, Kokosraspeln, Sahne, Cashewnüsse	14,00 €
104	Mango Mix Vegetables Frische Gemüsemischung, mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	14,00 €

Beilagen

108	Reis	3,00 €
109	Naan gebackenes Fladenbrot[A]	3,00 €
110	Butter Naan Fladenbrot mit indischer Butter[AG]	3,50 €
111	Garlic Naan gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch[A]	3,50 €
112	Tandoori Roti Vollkorn-Fladenbrot	3,00 €
113	Paneer Kulcha Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse[AG]	4,00 €
114	Mix Kulcha Fladenbrot gefüllt nach Ihrem Geschmack, Käse, Zwiebeln, Kartoffeln mit frischer indischer Minze[AG]	5,00 €
115	Mehar Sweet Naan Dry Kokosnuss, Mandeln, Cashewnüsse im Fladenbrot[AN]	5,00 €
116	Cheese Naan Brot aus feinstem Weizenmehl und Mozzarella[AG]	6,00 €
117	Raita Joghurt mit Gurken und verschiedenen Kräutern[G]	4,00 €
118	Aloo Tomato Raita Tomaten, Joghurt, verschiedene Kräuter[G]	4,50 €

Biryani / Reisgerichte

122	Veg Biryani mit versch. Gemüse gebraten und Basmatireis	15,00 €
123	Lamm Biryani Basmatireis mit Lammfleisch, Paprika und Zwiebeln	18,50 €
124	Chicken Biryani mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen[N]	16,50 €
125	Prawn Biryani fein gewürzter Basmati Reis mit Garnelen[B]	22,50 €
126	Beef Biryani mit Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	26,00 €
127	Bhinda´s Biryani Basmatireis mit Krabben, Lamm und Beef[B]	27,00 €
128	Gurdev Biryani Basmati Reis mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch	19,50 €

Hähnchenfleischgerichte

133	Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in pikanter Currysoße	16,50 €
134	Butter Chicken gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten-Buttercreme-Soße[GN]	17,50 €
135	Chicken Methi Masala Hähnchenbrustfilet, Cashewnüsse mit Methi in Curry-Sahnesoße[GN]	17,00 €
136	Chicken Saag Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Curry-Sahnesoße[G]	16,50 €
137	Chicken Korma mit Curry-Sahnesoße, Kokosnuss und Cashewnüssen[GN]	17,50 €
138	Chicken Mango Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Sahnesoße[G]	15,50 €
139	Jaipuri Chana Chicken Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Curry-Masala-Soße[G]	16,00 €
140	Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln	15,00 €
141	Chili Chicken Hähnchenbrustfilet gebraten mit Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße	15,50 €
142	Chicken Tikka Masala gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfilets mit Masalasoße	15,50 €
143	Karahai Chicken Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Masalasoße	15,00 €
144	Chicken Bhinda´s Hähnchenbrustfilets, Paprika, Masalasoße nach indischer Art	15,50 €
145	Chicken Sabji Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysoße[G]	16,50 €
146	Bhinda´s Badami Pasanda Hähnchenfleisch in Nusssoße mit Mandeln[GN]	16,50 €

Schweinefleischgerichte

150	Bhinda´s Gosht Methi Schweinefleisch, Cashewnüsse mit Methi in Curry-Sahnesoße[GN]	17,00 €
151	Schänke Labadbari Schweinefleisch, Paprika und Masalasoße	17,00 €
152	Akky´s Spezialitäten Schweinfleisch mit Linsen, frischen Tomaten nach indischer Art	17,50 €
153	Spezial Bhinda´s Gosht mit Dal, Schweinefleisch und Currysoße	17,00 €
154	Schwein Bhinda´s Curry Schweinefleisch in pikanter Currysoße[G]	15,00 €
155	Schwein Vindaloo Schweinefleisch, Kartoffeln und Kokosmilch nach südindischer Art	17,50 €
156	Schwein Korma Schweinefleisch mit Mandeln, Cashewnüssen in Curry-Sahnesoße[GN]	17,50 €
157	Schwein Piara Mango Schweinefleisch mit Mango-Cashewnuss-Soße fein gewürzt[GN]	17,50 €
158	Schwein Jalfrezi Schweinefleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch-Masala-Soße	17,50 €
159	Schwein Saag Schweinefleisch mit Spinat pikant gewürzt	16,00 €

Lammfleisch Gerichte

164	Lamm Butter Masala gegrilltes Lammfleisch mit Mandelsoße, Cashewnüssen, Tomaten-Butter und Masalasoße[GN]	17,50 €
165	Lamm Tikka Masala Lammfleisch im Tandoor gegart, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masalasoße[G]	17,50 €
166	Lamm Chili gegrilltes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln in Süß-Sauer-Soße	17,50 €
167	Lamm Curry Lammfleisch in pikanter Currysoße	17,50 €
168	Lamm Palak Lammfleisch mit Spinat, pikant gewürzt	17,50 €
169	Lamm Mango Lammfleisch mit Mango in Curry-Sahnesoße[G]	17,50 €
170	Lamm Vindaloo scharf, Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Soße	17,50 €
171	Lamm Korma Lammfleisch mit Kokosnuss, Cashewnüssen in Curry-Sahnesoße[GN]	18,00 €
172	Lamm Karahi würziges Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Masalasoße	18,00 €
173	Bhinda´s Lamm zartes Lammfleisch mit Koriander, grünem Chili, Minze, Kräutern, orientalischer Soße und Spinat	18,00 €
174	Lamm Okra zartes Lammfleisch mit frischem Okra in Currysoße	19,00 €
175	Dal Ghost Lammfleisch mit Linsen in Masalasoße	19,00 €
176	Bhinda´s Lamm Methi Lammfleisch, Cashewnüsse, Methi in Curry-Sahnesoße[GN]	19,00 €

Entenfleischgerichte

180	Enten Curry Entenbrustfilet in pikanter Currysoße	20,50 €
181	Ente Vindaloo scharf, Entenfleisch mit Kartoffeln und Vindaloo-Curry-Soße	20,50 €
182	Ente Jalfrezi Knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomatensoße	20,50 €
183	Ente Korma Entenbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Curry-Sahnesoße[GN]	21,00 €
184	Ente Masala scharf, Ente mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten-Sahnesoße[G]	19,00 €
185	Bhinda´s Ente Zartes Entenfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Kräuter, Orientalischer Soße und Spinat	21,00 €
186	Ente Akky´s Masala Entenfleisch mit Methi, Cashewkerne in Currysoße[N]	21,00 €
187	Ente Mango Entenbrustfilet mit frischer Mango und Mandelsoße[N]	21,00 €
188	Ente Chili gebratenes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander	21,00 €
189	Ente Gemüse geröstetes Entenfleisch mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch	21,50 €

Rindfleischgerichte

194	Beef Curry Rindfleisch in pikanter Currysoße	22,50 €
195	Beef Vindaloo Rindfleisch, Kartoffeln nach südindischer Art	20,50 €
196	Beef Piara Mango Rindfleisch mit Mango, Safran und Cashewsoße[N]	22,50 €
197	Rind Jalfrezi Rindfleisch mit frischen Paprikaschoten, Zwiebeln in Tomaten-Currysoße	22,50 €
198	Palak Beef Rindfleisch und Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Curry-Sahnesoße[G]	22,50 €
199	Beef Korma Rindfleisch mit Currysoße, Kokosnuss und Cashewnüsse[GN]	22,50 €
200	Beef Bhinda´s Rindfleisch mit Korianderblätter, orientalischer Soße, Kokosmilch, grünem Chili, Spinat und Minze	20,50 €
201	Rind Butter Masala gegrilltes Rindfleisch mit Mandelsoße, Cashewnüssen und Tomaten-Buttersoße[GN]	21,50 €
202	Beef Okra Masala Rindfleisch mit frischem Okra in Currysoße	22,50 €

A) Glutenhaltig
B) Kerbstiere
C) Eier und Eiererzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F) Soja und Sojaerzeugnisse
G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenobst (Nüsse)
I) Sellerie und Selleriereerzeugnisse
J) Senf und Senfzeugnisse
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulfide
M) Lupinen
N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Inhaltsstoffe:
1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalininquelle
13) gewachst
14) mit Taurin
15) mit Nitritpökelsalz