## Rind-Spezialitäten

€

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis oder Naan-Brot[A] und Salat serviert

200 **Beef Tikka Masala** — 20,90
zartes Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im Tandoor gebacken und mit einer Spezialsauce gebraten

201 **Beef Korma** — 16,50
zartes Rindfleisch in einer milden Kormasauce, Mandeln[H], Kokosraspeln und Kardamom

202 **Beef Curry** — 15,90
Rindfleisch in einer pikanten Currysauce zubereitet

203 **Butter Beef** — 16,50
zartes Rindfleisch in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter[G] und Sahne[G] gebraten

204 **Beef Madras** — 17,50
zartes Rindfleisch in einer scharfen Madrassauce mit frischen Champignons

205 **Kofta Palak** — 15,90
Hackfleischkugeln vom Rind mit Blattspinat gebratenen

206 **Beef Vindaloo** — 16,50
Rindfleisch in einer sehr scharfen Chillisauce gebraten mit Kartoffeln (südinische Art)

207 **Beef Jalfrezie** zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse gebraten — 16,90

## Fischgerichte und Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis oder Naan-Brot[A] und Salat serviert

220 **Fisch Curry** Seelachsfilet[D] in einer würziger indischer Currysauce — 17,90

221 **Fisch Mango** Lachs[D] mit Mango in einer milden Sauce — 17,90

222 **Fisch Masala** — 18,90
Heilbuttfilet[D] mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen

223 **Shahi Prawn Masala** — 22,90
Königsgarnelen[B] mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln gebraten

224 **Prawn Biryani** — 19,90
Basmati-Reis in exotischen Gewürzen mit Krabbenfleisch[B], Rosinen, Mandeln und Safran

## Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis oder Naan-Brot[A] und Salat serviert

230 **Vegetarian Biryani** Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln[H], Rosinen und Safran — 13,90

231 **Mattar Paneer** — 13,50
hausgemachter indischer Frischkäse[G] mit Erbsen, Zwiebeln Tomaten und mit indischen Gewürzen gebraten

232 **Palak Paneer** — 13,90
Blattspinat in einer Currysauce mit hausgemachtem Käse[G] gekocht und mit Sahne[G] verfeinert

233 **Tarka Dal** — 12,90
gelbe Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten

234 **Aloo Palak** Blattspinat mit Kartoffeln in Currysauce gekocht — 12,90

235 **Aloo Channa Masala** mit Kichererbsen und Kartoffeln in einer Currysauce — 12,90

236 **Aloo Ghobi** — 13,90
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, mit Ingwer und Knoblauch gebraten

237 **Bhindi Masala** — 13,90
frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten

238 **Mixed Vegetables** — 13,90
gemischtes Gemüse in Currysauce mit Butter[G] und Zwiebeln

239 **Shahi Paneer Masala** — 13,90
hausgemachter Frischkäse[G], gebraten in einer Sauce mit Tomaten und Paprika

240 **Daal Mix** verschiedene Linsen mit Gewürzen in einer feiner Sauce — 12,90

241 **Daal Makhani** — 12,90
Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht mit Knoblauch in Butter[G] gebraten

242 **Bengen Bartha** im Tandoor gebackene Auberginen mit Spezialsauce — 12,90

## Tandoori-Spezialitäten

Brutzelnde Tandoori-Spezialitäten werden auf Gemüse mit Basmati-Reis, Salat und Currysauce serviert.

€

140 **Chicken Tikka** eingelegtes Hühnerfilet im Tandoor gegrillt — 16,90

141 **Lamm Tikka** eingelegtes Lammrücken im Tandoor gegrillt — 21,50

142 **Beef Tikka** eingelegtes Rinderfilet im Tandoor gegrillt — 21,50

143 **Seekh Kebab** — 16,50
gegrilltes Rind und Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

144 **Tandoori Mix** — 19,90
(1 Person) Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten: Hähnchenfilet, Lammfilet, Seekh Kebab und Garnelen[B]

## Beilagen

250 **Basmati-Reis** — 3,00

251 **Naan-Brot**[A] Fladenbrot aus Weizenmehl — 2,20

252 **Butter-Naan**[A] Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter[G] — 2,90

253 **Knoblauch-Naan**[A] Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch — 2,90

254 **Raita** mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurt-Sauce[G] — 3,50

## Desserts

260 **Tiramisu** hausgemacht[G] — 4,00

261 **Firni** Reispudding[G] mit Rosenwasser, Mandeln[H] und Kardamom — 4,50

262 **Gulab Jamun** — 3,90
Zuckerbällchen, eingelegt in Buttersauce[G], warmserviert

## Getränke

| | | | |
|---|---|---|---|
| 320 | **Coca-Cola** 1,13,0 | 1,0l | 3,90 |
| 321 | **Coca-Cola light** 1,7,10,13,14 | 1,0l | 3,90 |
| 322 | **Fanta** 1,3,7,10,0 | 1,0l | 3,90 |
| 323 | **Sprite** 7,0 | 1,0l | 3,90 |
| 324 | **Mineralwasser** | | |
| | mit Kohlensäure | 0,75l | 3,50 |
| | ohne Kohlensäure | 0,75l | 3,50 |
| 325 | **Lassi Mango** indisches Joghurtgetränk[G] mit Milch[G] und Mango | 0,4l | 4,00 |
| 326 | **Lassi salzig** indisches Joghurtgetränk[G] mit Milch[G] und Salz | 0,4l | 3,50 |
| 327 | **Lassi süß** indisches Joghurtgetränk[G] mit Milch[G] und Zucker | 0,4l | 3,50 |

## Bier[A]

Radeberger Pilsner

359 **Radeberger** (Hell/Dunkef/Kristall/Alkoholfrei) — (0,5l) 3,50

## Wein[G]

389 **Merlot** trocken — (0,7l) 11,90

384 **Pinot Grigio** trocken — (0,7l) 12,50

0= mit Süßungsmittel, 12= mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 13= koffeinhaltig, 14= enthält eine Phenylalaninquelle, 18= aus Schweinefleisch

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F = Sojabohnen, G=Milch, H= Schalenfrüchte (Nüsse), L= Sellerie, M= Senf = Senfsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe, enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen ist allein der Bringdienst verantwortlich.
Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.
Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten Ihre Gütigkeit!

## Vorspeisen

€

05 **Samosas** 2 Stück gefüllte Teigtaschen[A,C] mit Gemüse — 5,00

07 **Chicken Pakora** Hühnerfleischstücke in Kichererbsenmehl frittiert — 5,90

## Salate

Salat mit Gemüse der Saison. Wahl aus: Joghurt-Dressing[G], Essig-Öl oder Balsamico-Dressing

20 **Insalata Mista Piccolo** kleiner gemischter Salat — 3,80

21 **Insalata Mista** — 6,00
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, frischen Paprika und Zwiebeln

22 **Insalata Pomodoro Cipolle** Tomatenscheiben mit Zwiebeln — 5,00

23 **Insalta Caprese** mit Tomatenscheiben, Mozzarella[G] und Basilikum — 7,50

24 **Insalata Tonno** gemischter Salat mit Thunfischstückchen[D] — 7,50

25 **Rucola agli Scampi** Rucolasalat mit Garnelen[B] und frischen Champignons — 9,90

26 **Insalata della Fattoria** Hähnchenbuststreifen auf gemischten Salat — 8,90

27 **Insalata Italia** — 8,90
mit Cherry-Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch[D], Schinken[2,3,7,8], Käse[1,G] und Rucola

28 **Insalata Food Garden** — 10,90
mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Rumpsteakstreifen auf Rucolasalat

## Pizza 28 cm

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse[1,G] zubereitet

40 **Pizzabrot** mit Knoblauch und Oregano — 4,50

41 **Pizza Margherita**[1,G] — 7,90

42 **Pizza Salami**[1,3,12] — 9,00

43 **Pizza Prosciutto** mit Schinken[2,3,7,8] und Pilze — 9,00

44 **Pizza Tonno** mit Thunfisch[D], Zwiebeln und Knoblauch — 9,00

45 **Pizza Hawaii** mit Schinken[2,3,7,8] und Ananas[10] — 9,00

46 **Pizza Spezial** mit Salami[1,3,12], Champignons, Sardellen[D], Kapern und Zwiebeln — 10,60

47 **Pizza Bombay** mit Hähnchenbrust, Zwiebeln und scharfem Chilli — 10,00

48 **Pizza Quattro Formaggi** mit 4 verschiedenen Käsesorten[1,G] — 9,60

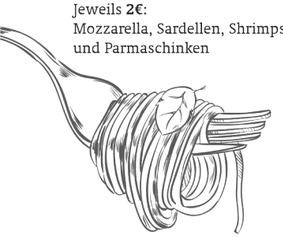
49 **Pizza Vegetaria** mit frischem Grillgemüse der Saison — 9,60

50 **Pizza Food Garden** mit Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesankäse — 10,90

### Ihre Extras

Jeweils **1€**:
Ananas[10], Basilikum, Blattspinat, Brokkoli, Champignons, Chilli, Ei, Kapern, Knoblauch, Mais, Oliven[4], Paprika, Parmesan[G], Peperoniwurst[1,2,18], Rucola, Salami[1,3,12], Schinken[2,3,7,8], Thunfisch[D], Tomaten und Zucchini

Jeweils **2€**:
Mozzarella, Sardellen, Shrimps, Hähnchenbrust, Gorgonzola, Schafskäse und Parmaschinken



## Pasta[A,C]

60 **Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino** — 8,00
mit Knoblauch, Peperoncino (scharf) und Olivenöl Extra Vergine

61 **Spaghetti Pollo** — 11,50
mit Hähnchenbrust und Champignons in Butter-Sahnesauce[G]

62 **Penne Bolognese** mit Hackfleischsauce — 8,60

63 **Penne alla Arrabbiata** — 8,60
mit Zwiebeln und Knoblauch in scharfen Tomatensauce

64 **Tagliatelle alla Scampi** — 12,50
nlit Garnelen[B] und Knoblauch in leichter Tomatensauce

65 **Tagliatelle alla Gorgonzola** mit Gorgonzola-Sahnesauce[G] — 10,50

66 **Tagliatelle alla Food Garden** — 12,50
mit Garnelen[B], Champignons, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Tomatensauce

## Überbackene Spezialitäten[1,G]

€

80 **Lasagne** — 9,80
gefüllter Schichtnudel-Genuss[A,C] mit Hackfleischsauce und Käse[1,G]

81 **Penne al Forno** — 9,80
mit Hackfleisch-Sahnesauce[G], Schinken[2,3,7,8] und Käse[1,G] überbacken

82 **Tortellini al Forno** — 9,80
mit Hackfleisch-Sahnesauce[G], Schinken[2,3,7,8] und Käse[1,G] überbacken

83 **Brokkoli-Kartoffel-Auflauf** — 9,80
mit Sahnesauce[G] und Käse[1,G] überbacken

## Schnitzel[A,C] vom Kalb oder Hähnchen

Mit Salat und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Bratkartoffeln

| | | Kalb | Hähnchen |
|---|---|---|---|
| 90 | **Schnitzel Wiener** mit Zitrone | 13,90 | 11,90 |
| 91 | **Schnitzel Rahm** mit Rahmsauce[G] | 15,90 | 13,90 |
| 92 | **Schnitzel Jäger** mit Jägersauce | 15,90 | 13,90 |
| 93 | **Schnitzel Hawaii** mit Schinken[2,3,7,8], Ananas[10] und Käse[1,G] überbacken | 16,90 | 14,90 |
| 94 | **Schnitzel Gorgonzola** mit Gorgonzola-Sahnesauce[G] | 15,90 | 13,90 |
| 95 | **Schnitzel Pfifferling** mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Knoblauch in Sahnesauce[G] | 16,90 | 14,90 |
| 96 | **Schnitzel Parmigiana** mit Bolognese und Parmesankäse[G] | 15,90 | 13,90 |
| 97 | **Schnitzel Bolo** mit Hackfleischsauce und Käse[1,G] überbacken | 16,90 | 14,90 |
| 98 | **Schnitzel Food Garden** mit frischem Grillgemüse der Saison | 16,90 | 14,90 |

## Hähnchenbrustfilet

Mit Salat und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Bratkartoffeln

110 **Hähnchenbrustfilet Food Garden** mit indischer pikanter Currysauce[E] — 12,40

111 **Hähnchenbrustfilet Pepe Verde** mit Pfefferrahmsauce[G] und grünem Pfeffer — 12,90

112 **Hähnchenbrustfilet Champignon** mit Champignon-Rahmsauce[G] — 12,40

## Argentinische Steaks

120 **Rumpsteak 250g vom Lava-Grill** — 22,00
feinstes gegrilltes Argentinisches-Rumpsteak aus Argentinien mit frischen Kräutern, Kräuterbutter[G] und Zitrone

121 **Rumpstealc 250g vom Lava-Grill** — 25,00
feinstes gegrilltes Argentinisches-Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignon

## Fischgerichte

Mit Salat und einer Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln oder Gemüse

129 **Lachsfilet[D] vom Grill** mit Butter-Knoblauchsauce[G] und Zitronensaft — 17,50

130 **Lachs Spinaci** gegrilltes Lachsfilet[D] mit gebratenem Spinat — 18,00

131 **Lachs Gorgonzola** gegrilltes Lachsfilet[D] mit Gorgonzolasauce[G] — 18,00

132 **Scampi[B] vom Grill** 6 Stück in Kräutersauce mit Knoblauch — 20,50

133 **Scampi[B] vom Grill** 6 Stück in Weißweinsauce[O] — 20,50

## Snacks

€

134 **Mozzarella Sticks**[G] (8 Stück) mit Pommes frites — 6,50

135 **Chicken Nuggets**[A,C] (6 Stück) mit Pommes frites — 6,00

136 **Chicken Wings** (6 Stück) mit Pommes frites — 7,00

137 **Pommes frites** — 3,00

138 **Bratkartoffeln** — 4,50

139 **Salzkartoffeln** — 4,50

## Hähnchen-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis oder Naan-Brot[A] und Salat serviert

160 **Chicken Vindaloo (scharf)** — 15,90
zartes Hühnerbrustfilet in scharfer Sauce mit Kartoffeln (südinische Art)

161 **Chicken Tikka Masala** — 16,90
marinieites Hühnerbrustfilet mariniert in einer exotischen Kombination aus Gewürzen im Tandoor mit einer Spezialsauce gebraten

162 **Chicken Korma** — 15,90
zartes Hühnerbrustfilet in milder Sahnesauce[G] mit Mandeln[H], Kokosnuss, Cashewkernen[H] und indischen Gewürzen

163 **Chicken Curry** Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysauce zubereitet — 15,90

164 **Butter Chicken** — 15,90
zartes mariniertes Hühnerbrustfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter[G] und Sahne[G]

165 **Chicken Palak** — 15,90
zartes Hühnerbrustfilet nlit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Rahmspinat und indischen Gewürzen

166 **Chicken Jalfrezie** — 16,90
Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten

167 **Chicken Ginger** — 15,90
Hühnerbrustfilet in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Ingwer mit feinen Gewürzen gebraten

168 **Chicken Mango** Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden Sauce — 15,90

169 **Chicken Madras** — 15,90
Hühnerbrustfiltet mit frischen Champignons in einer scharfen Madrassauce

170 **Chicken Chilli** Hühnerbrustfilet mit grüner Peperoni in pikanter Curry Sauce — 15,90

171 **Chicken Biryani** — 16,90
Basmati-Reis in feinem Gemüse mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln[H] und Safran zubereitet

## Lamm-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis oder Naan-Brot[A] und Salat serviert

180 **Lamm Tikka Masala** — 20,90
Lammrücken mariniert in exotischer Gewürzkombination, im Tandoor gebacken und mit Spezialsauce gebraten

181 **Lamm Vindaloo (scharf)** — 17,50
zartes Lammfleisch in scharfer Sauce mit Kartoffeln (südindische Art)

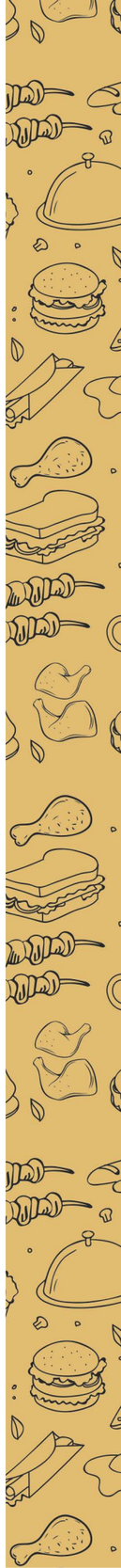
182 **Lamm Korma** — 16,50
zartes Lammfleisch in milder Sahnesauce[G] mit Mandeln[H], Kokosnuss, Cashewkernen[H] und indischen Gewürzen

183 **Lamm Bhindi** — 18,50
zartes Lammfleisch mit Okragemüse gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

184 **Lamm Curry** zartes Lammfleisch in einer Currysauce — 16,50

185 **Lamm Madras** — 16,50
zartes Lammfleisch in einer scharfen Madrassauce mit frischen Champignons

186 **Lamm Palak** — 17,50
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Rahmspinat[G] und indischen Gewürzen

187 **Lamm Kashmiri** — 16,50
zartes Lammfleisch in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln[H], Kardamom und Mandarinen gebraten

188 **Lamm Biryani** — 17,50
Basmati-Reis in feinem Gemüse nlit Lammfleisch, Rosinen, Mandeln[H] und Safran zubereitet