

## Suppen / Soups

- |          |  |               |
|----------|--|---------------|
| <b>1</b> | <b>Hähnchensuppe / Chicken Soup</b><br><i>Hähnchen suppe mit Mandeln garniert</i><br><i>Rich chicken soup garnished with silvers of almonds</i>                                      | <b>4,50 €</b> |
| <b>2</b> | <b>Gemüsesuppe / Vegetable Soup</b><br><i>Sahnige Gemüsesuppe garniert mit frischen indischen Kräutern</i><br><i>Creamy vegetable soup garnished with fresh Indian herbs</i>         | <b>4,50 €</b> |
| <b>3</b> | <b>Tomatensuppe / Cream of Tomato Soup</b><br><i>Sahnige Tomatensuppe garniert mit frischen indischen Kräutern</i><br><i>Creamy tomato soup garnished with fresh Indian herbs</i>    | <b>4,50 €</b> |
| <b>4</b> | <b>Mulligatwany (Linsen)-Suppe</b><br><i>Mild exotische sahnige Linsensuppe mit Reis und Zitrone garniert</i><br><i>Mild exotic creamy lentil soup garnished with rice and lemon</i> | <b>4,50 €</b> |

## Vorspeisen / Appetizers / Starters

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>5</b>  | <b>Papadam</b><br><i>Geröstete dünne Linsenmehlwaffel dazu 3 verschiedene dips</i><br><i>Papadam served with 3 selected dips</i>   | <b>3,50 €</b>  |
| <b>6</b>  | <b>Mixed Vegetable Starter / Gemischte Vorspeisenplatte für zwei personen</b><br><i>Serviert mit Samosa, Paneer Pakoras und Zwiebel Bhaji</i><br><i>Served with Samosa, Paneer Pakoras and Onion Bhaji</i>             | <b>10,50 €</b> |
| <b>7</b>  | <b>Non Vegetarian Starter für zwei personen</b><br><i>Serviert mit Samosa, Hähnchen Pakora, Fisch Pakora und Zwiebel Bhaji</i><br><i>Served with Chicken Pakora, Fish pakora, Samosa and Onion Bhaji</i>               | <b>11,50 €</b> |
| <b>8</b>  | <b>Malai Seekh</b><br><i>Saftige Lammback-Spießchen aus dem Tonofen</i><br><i>Tenderly grilled lamb mince-roll sticks</i>  | <b>7,50 €</b>  |
| <b>9</b>  | <b>Chicken Tikka</b><br><i>Mariniertes Hähnchenfilet gegrillt im Tonofen und serviert mit frischer Minzesauce</i><br><i>Chicken filet marinated in special herbs, Tandoor-grilled and served with fresh mint sauce</i> | <b>6,50 €</b>  |
| <b>10</b> | <b>Chicken Pakora</b><br><i>Hühnerbrustfleisch in Kichererbsenmehl frittiert</i><br><i>Chicken breast meat fried in chickpea flour</i>   | <b>6,50 €</b>  |

- 11 Fisch Pakora** 6,50 €  
*Fisch in Kichererbsenteig frittiert*  
*Fish fried in chickpea flour*
- 12 Mixed Vegetable Pakoras** 4,50 €  
*Gemischtes Gemüse in Kräutersauce mariniert in Backteig getaucht, frittiert und serviert mit frischer Minzesauce*  
*A choice of marinated fresh vegetable dipped in special herbal flour deep fried and served with fresh mint sauce*
- 13 Vegetable Samosas** 4,50 €  
*Mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern gefüllte Blätter-teigraschen knusprig frittiert und mit Tamarindensauce serviert*  
*Triangular patties stuffed with potatoes, peas and herbs deep fried and served with tamarind chutney*
- 14 Paneer Pakoras** 5,90 €  
*Hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteig gebacken*  
*Homemade Indian cheese deep fried in special herbal flour*
- 15 Onion Bhaji** 5,50 €  
*Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kirchererbsenteig gebacken*  
*Onion rings fried with Indian spices in chickpea flour*

### Salate / Salads

- 16 Gemischter Salat / Mixed Salad** 4,00 €  
*Tomaten, Gurken*
- 17 Salat Tandoori / Tandoori Salad** 6,90 €  
*Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und geröstetem Hähnchen*  
*Mixed salad with cucumber, tomatoes, onions and roasted chicken*
- 18 Salat Indigo / Indigo Salad** 5,50 €  
*Gemischter Salat mit indischem Käse, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln*  
*Mixed salad with Indian cheese, cucumber, tomatoes, paprika and onions*

- 19 **Indian Salat**  
*Onion, chilly, Lemon and Tomaten Salad, Gurken*

### Tandoori Grillteller / Tandoori Sizzlers \*

- 20 **Lamm Tikka / Lamb Tikka** 14,50 €  
*Saftiges Lammfleischfilet aus dem Tonofen – ohne sauce*  
*Tenderly grilled pieces of lamb – without sauce*
- 21 **Lamm Seekh Kebab** 14,90 €  
*Saftiges Lammhackspießchen aus dem Tonofen – ohne Sauce*  
*Tenderly grilled lamb mince-rolls – without sauce*
- 22 **Malai Tikka** 13,50 €  
*Zartes Hähnchenfleisch eingelegt in Sahne, käse und Cashew-Creme im Tonofen gegrillt – ohne Sauce*  
*Tender boneless chicken filet marinated in cream, cheese and cashew-paste grilled in our clay oven – without sauce*
- 23 **Chicken Tikka** 13,50 €  
*Zart gewürztes Hähnchenfleisch aus dem Tonofen – ohne Sauce*  
*Tenderly spiced chicken pieces grilled in our Tonofen – without sauce*
- 24 **Indigo Mix Grillplatte / Indigo Mix Sizzler** 19,50 €  
*Eine erlesene Auswahl zu zarten Hähnchen, Lamm Seekh Kebab, Fisch und Garnelen aus dem Tonofen – ohne Sauce*  
*Assorted paltter of tender chicken, Lamb Seekh Kebab, Fisch and Prawns grilled in our tandoor – without sauce*
- 25 **Fish Tikka** 14,50 €  
*Fischstücke mariniert in Joghurt, Kardamom, Anis und Pfefferminz im Tonofen gebacken – ohne Sauce*  
*Fish pieces marinated in yoghurt, peppermint and cardamom roasted in the tandoor – without sauce*
- 26 **Prawns** 18,50 €  
*Eingelegt in Kräutermarinade und Joghurt am Spieß gegrillt – ohne sauce*  
*Marinated in herbs, spices and yogurt and roasted on skewers – without sauce*

### Vegetarische Grillplatte /Vegetarian Sizzler\*

- 27 **“Tandoori” Veg. Grillplatte** 15,50 €  
*Marinierter Frischkäse, Tomate und Zwiebel im Tonofen gegrillt –*



*ohne Sauce*

*Marinated cottage cheese, tomato and onion from our clay oven – without sauce*

**28 Paneer Tikka 13,90 €**

*Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen am Spieß gegrillt*

*Homemade cheese with onions, peppers and Indian spices grilled on a skewer*

*\* Als Beilage zu unseren Speisen aus dem Tandoor reichen wir frisch gebackenes Naan (Fladenbrot)*

*\* We serve our tandoori dishes with fresh baked Naan as accompaniment*

**Lamm Curries / Lamb Curries \*\***

**29 Lamm Korma / Lamb Korma 13,90 €**

*Zartes Lammfilet in Cashew-crème Curry (sehr mild)*

*Tender filet of lamb cooked in cashew cream curry (very mild)*

**30 Saag Lamm / Saag Lamb 14,50 €**

*Zart gedünstetes Lamm mit Spinat, Senfblättern und Kräutern (mittelscharf)*

*Tender filet of lamb cooked with spinach, mustard leaves and herbs (med.hot)*

**31 Lamm Tikka Masala / Lamb Tikka Masala 14,50 €**

*Im Tonofen gegrilltes Lamm in Koriander-Masala (mittelscharf)*

*Tandoor- grilled filet of lamb in fresh coriander masala (med.hot)*

**32 Lamm Curry 13,50 €**

*Zartes Lamm fleisch in Curry aus Joghurt Zwiebel und Tomaten (mittelscharf)*

*Fine filet of lamb in curd, onion and tomatoes curry (med. hot)*

**33 Lamm Madras / Lamb Madras 14,50 €**

*Lammfilet, eine Spezialität aus dem Süden Indiens gewürzt mit Senfkernen Curryblättern und Kokosmilch (Scharf)*

*Filet of lamb prepared in south Indian style spiced with mustard curry leaves and coconut milk (hot)*

**34 Lamm Jalfrezi / Lamb Jalfrezi 13,90 €**

*Im Tonofen gegrilltes Lammfilet zubereitet mit Zwiebel, grüner Paprikaschote, Tomaten - Masala und Gewürzen (scharf)*

*Tandoor grilled pieces of lamb done in onion, bell pepper, tomato-masala and spices (hot)*

- 35 Lamm Vindaloo / Lamb Vindaloo** **13,90 €**  
*Zartes Lammfleisch in Kartoffel – Essig Curry scharf gewürzt (extra-scharf)*  
*Tender lamb pieces in spicy potato-vinegar curry (extra hot)*
- 36 Lamm Rogan Josh** **14,50 €**  
*Eine Spezialität aus Kaschmir-Lammfleischstücke mit Zwiebeln Knoblauch Ingwer und Joghurt und pikant*  
*A specialty from Kashmir- lamb with onions, garlic, ginger, yoghurt and spicy curry sauce*
- 37 Lamm Sabji** **13,90 €**  
*Lammfleisch zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten*  
*Lamb cooked with a variety of fresh vegetables onions garlic and tomatoes*
- 38 Lamm Mango** **13,90 €**  
*Zartes Lammfleisch in Mangocurry à la Mangalore (mild)*  
*Tender boneless lamb pieces in mango-curry Manglore-style (mild)*

### Hähnchen Curries / Chicken Curries \*\*

- 39 Hähnchen Korma / Chicken Korma** **13,50 €**  
*Zartes Hähnchenfleisch in Cashew-Crème Curry (sehr mild)*  
*Tender filet of chicken in cashew-cream curry (very mild)*
- 40 Hähnchen Tikka Masala / Chicken Tikka Masala** **13,50 €**  
*Im Tonofen gegrillte Hähnchenbrust Stücke behutsam in frischem Tomaten und Koriander Masala gekocht (mittel scharf)*  
*Tandoor-grilled boneless chicken pieces simmered in fresh tomato and coriander-masala (med. hot)*
- 41 Butterzartes Hähnchen / Butter Chicken** **13,50 €**  
*Gegrillte Hähnchenbrust in sahnig würziger Tomaten-Kräutersauce (mittel scharf)*  
*Tandoor-grilled boneless chicken pieces done in a spicy herbal creamy tomato-sauce (med. hot)*
- 42 Saag Hähnchen / Saag Chicken** **13,50 €**  
*Zart gedünstete Hähnchenbrust Stücke in Spinat, Senfblättern und Kräutern (mittel scharf)*  
*Tender boneless chicken pieces in spinach, mustard leaves and herbs (med. hot)*

- 43 Hähnchen Jalfrezi / Chicken Jalfrezi** **12,90 €**  
*Hähnchenfilet zubereitet mit Zwiebel, grüner Paprika, Tomaten und Gewürzen (scharf)*  
*Chicken breast prepared with onion, bell pepper, tomato and spices (hot)*
- 44 Besonders würziges Hähnchen / Chicken Vindaloo** **12,90 €**  
*Zartes Hähnchenfleisch in scharfem Kartoffel-Essigcurry (extra scharf)*  
*Tender chicken pieces in spicy potato-vinegar curry (extra hot)*
- 45 Chicken Curry** **12,90 €**  
*Zartes Hähnchenfleisch in scharfem curry-saure (scharf)*  
*Tender chicken pieces in spicy curry sauce (hot)*
- 46 Chicken Sabji** **12,90 €**  
*Hähnchenfleisch zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten*  
*Chicken cooked with a variety of fresh vegetables, onions, garlic and tomatoes*
- 47 Mango Chicken** **12,90 €**  
*Zartes Hähnchenfleisch in Mangocurry à la Mangalore (mild)*  
*Tender boneless chicken in mango-curry Mangalore-style (mild)*
- 48 Chilly Chicken** **13,90 €**  
*Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisauce*  
*Chicken pieces cooked with onions, ginger and garlic in a special red chili sauce*

*\*\* Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati Reis*

*\*\* We serve curry dishes with Basmati rice as accompaniment*

### Fisch Curries / Fish Curries \*\*

- 49 Fisch Curry / Fish Curry** **13,90 €**  
*Fisch gebraten mit Zwiebeln Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen*  
*Fish cooked with onions, ginger, garlic and Indian Spices*
- 50 Fisch Madras / Fish Madras** **13,90 €**  
*Fisch gebraten mit Chili, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kokosnuss (scharf)*  
*Fish cooked with chilli, onions, ginger, garlic and coconut (hot)*



- 51 Krabben Curry / Prawn Curry** 17,50 €  
*Krabben gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen*  
*Prawns cooked with onions, ginger, garlic and Indian Spices*
- 52 Krabben Madras / Prawn Madras** 17,50 €  
*Krabben gekocht mit Chili, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kokosnuss (scharf)*  
*Prawns cooked with chilli, onions, ginger, garlic and coconut (spicy)*
- 53 Saag Fisch / Saag Fish** 13,50 €  
*Zart Fisch Stücke in Spinat, Senfblättern und Kräutern (mittel scharf)*  
*Tender Fish pieces in spinach, mustard leaves and herbs (med. spicy)*

### Basmati Reisgerichte / Basmati rice prep.

#### Biryani

*Basmati Reis wahlweise mit Lammfleisch, Hähnchen oder Gemüse und aromatischen Gewürzen zubereitet serviert mit Gurken-Joghurt*  
*Basmati rice cooked with either lamb chicken or vegetables delicately spiced served with cucumber Raita*

- 54 Lamm Biryani / Lamb Biryani** 13,90 €
- 55 Hähnchen Biryani / Chicken Biryani** 12,90 €
- 56 Gemüse Biryani / Vegetable Biryani** 11,50 €
- 57 Garnelen Biryani / Prawns Biryani** 15,50 €

\* nur zusammen mit Hauptgericht möglich

\* only in combination with a main course

## Vegetarische Speisen / Vegetarian Dishes

- 58 Gemischtes Vegetarische Korma / Mixed Vegetable curry \*\* 12,50 €**  
*Frisches gemischtes Gemüse in Cashew-Crème Curry (sehr mild)*  
*Mixed fresh vegetables prepared with cashew- cream curry (very mild)*
- 59 Crème d`Aubergine / Baigan Bharta \*\* 12,50 €**  
*Gebackenes Auberginenmark zubereitet in Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern geköchelt (mild)*  
*Brinjal pulp simmered with onion and tomato garnished with fresh herbs (mild)*
- 60 Blumenkohl mit Erbsen / Gobhi Mattar \*\* 12,50 €**  
*Blumenkohl und Erbsen mit Ingwer und frischen Kräutern zubereitet (mild)*  
*Cauliflower and green peas prepared with ginger and fresh herbs (mild)*
- 61 Frischkäse Pfanne/ Kadahi Paneer \*\* 13,50 €**  
*Hausgemachter indischer Frischkäse mit Paprika, frischem Koriander- und Tomaten-Masala zubereitet (mittel scharf)*  
*Home-made Indian cottage cheese done with bell pepper, fresh coriander-leave and tomato-masala (med. hot)*
- 62 Frischkäse Saag / Saag Paneer \*\* 12,50 €**  
*Hausgemachter indischer Frischkäse zubereitet mit Spinat und Senfblättern (mittelscharf)*  
*Homemade Indian cottage cheese done with spinach and mustard leaves (med. hot)*
- 63 Frischkäse mit Erbsen / Mattar Paneer \*\* 12,90 €**  
*Hausgemachter indischer Frischkäse zubereitet mit grünen Erbsen u. Curry (mittelscharf)*  
*Home made Indian cottage cheese and green peas with curry (med. hot)*
- 64 Kichererbsen Masala / Channa Masala \*\* 11,50 €**  
*Kichererbsen in einem würzigen Zwiebel, Tomaten-Masala à là Amritsar (mittelscharf)*  
*Chic peas done in a spicy onion, tomato-masala Amritsar style (med. hot)*
- 65 Schwarze Linsen / Daal Makhani 12,90 €**  
*Schwarze Linsen, zusammen mit div. Gewürzen 24 Stunden lang geköchelt Lieblingsspeise indischer LKW-Fahrer (mittelscharf)*  
*Black lentils, simmered for 24 hours in an herbal mix in the style of the famous Indian truck driver halts (MED. hot)*



- 66 Gelbe Linsen / Tarka Daal** 12,90 €  
*Täglich wechselndes Linsengericht – unser Personal teilt sein Leibgericht gerne mit Ihnen! (mittelschaft)*  
*Lentils of the day – our kitchen-crew gladly shares it with you ! (med. hot)*
- 67 Paneer Butter Masala** 14,50 €  
*Hausgemachter Käse in einer creme Sauce aus Tomaten und Gewürzen*  
*Homemade cheese in a creamy sauce of tomatoes and spices*
- 68 Bhindi Masala** 13,50 €  
*Frisches Okra Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch*  
*Fresh okra vegetables with onions, ginger, tomatoes and garlic*
- \*\* Als Beilage zu unseren Curry-Gerichten reichen wir Basmati Reis*  
*\*\* We serve our curry dishes with Basmati rice as accompaniment*



Indigo®



## Verschiedene Fladenbrote aus dem Tonofen

### A choice of Tandoori Breads

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>69</b> | <b>Kheema Naan</b><br><i>Mit Lamm hack und Zwiebel gefülltes Fladenbrot</i><br><i>Tandoor-fresh Naan bread stuffed with minced meat of lamb and onions</i>   | <b>3,90 €</b>  |
| <b>70</b> | <b>Cheese Naan</b><br><i>Mit indischem Frischkäse gefülltes Fladenbrot</i><br><i>Tandoor-fresh Naan bread stuffed with homemade cottage cheese</i>   | <b>3,90 €</b>  |
| <b>71</b> | <b>Peshawari Naan</b><br><i>Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot mit Trocken obst und Nüssen frisch aus dem Tonofe.</i><br><i>Tandoor-fresh Naan with dry fruits and nuts.</i>   | <b>3,90 €</b>  |
| <b>72</b> | <b>Brotkorb/Bread Basket/Garlic,Butter Naan &amp; Tandoori Roti</b><br><i>Gebackenes Fladenbrot mit Knoblach/ Butter aus Weißmehl und Tandoori Roti aus Roggenmehl.</i><br><i>Baked flat bread with garlic / butter with refined flour/ Tandoori roti made with wheat flour.</i> | <b>10,50 €</b> |
| <b>72</b> | <b>Onion Kulcha</b><br><i>Mit Zwiebel gefülltes Weizenvollkorn-Fladenbrot mit Butter bestrichen</i><br><i>Whole wheat bread stuffed with onion-cuts, and brushed with butter</i>   | <b>3,90 €</b>  |
| <b>73</b> | <b>Aaloo Parantha</b><br><i>Mit Stampfkartoffeln gefülltes Weizenvollkorn-Fladenbrot mit Butter bestrichen</i><br><i>Whole wheat bread stuffed with potatoes and brushed with butter</i>   | <b>3,90 €</b>  |
| <b>74</b> | <b>Laccha Parantha</b><br><i>Blättriges Weizenvollkorn-Fladenbrot frisch aus dem Tonofen mit Butter bestrichen</i><br><i>Multilayer tandoor-fresh whole wheat bread brushed with butter</i>  | <b>3,50 €</b>  |
| <b>77</b> | <b>Pudina Parantha</b><br><i>Weizenvollkorn-Fladenbrot mit frischer Minze gewürzt aus dem Tonofen</i><br><i>Tandoor-fresh whole wheat bread flavored with fresh mint leaves</i>  | <b>3,50 €</b>  |
| <b>79</b> | <b>Plain Naan / Butter Naan / Garlic Naan</b><br><i>Gebackenes Weißmehl-Fladenbrot frisch aus dem Tandoor</i>  | <b>2,50 €</b>  |

*Bread of refined flour fresh from Tandoor*

**80 Tandoori Roti**

**2,50 €**

*Ungesäuertes Fladenbrot aus Weizenvollkorn frisch aus dem Tonofen  
Tandoor-fresh whole wheat bread*

**Beilage**

**81 Saag Aloo**

*Spinat mit Kartoffeln und Gewürze  
Spinach with Potatoes and spices*

**6,90 €**

**82 Mixed Vegetable Korma**

*Frisches Gemüse in Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashew Kernen und Sahne  
Fresh vegetables in a sauce made with almonds, coconut, cashew nuts and cream*

**6,90 €**

**83 Jeera Aloo**

*Kartoffeln mit Kümmel gewürzt.  
Potatoes spiced with cumin seeds.*

**6,50 €**

**84 Dhal Tarka / Dal Makhani**

*Täglich wechselndes Linsengericht – unser Personal teilt sein Leibgericht gerne mit Ihnen!  
(mittelschaft)  
Lentils of the day – our kitchen-crew gladly shares it with you ! (med. hot)*

**7,50 €**

**85 Mushroom Bhaji**

*Pilze in Kichererbsenteig frittiert  
Mushrooms fried in chickpea flour*

**6,90 €**

**86 Chana Aloo**

*Kichererbsen und Kartoffeln in spezieller mit angerichteten Curry sauce  
Chick peas and potatoes in curry sauce*

**6,90 €**

**87 Aloo Gobi Masala**

*Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten und Sahne  
Cauliflower and potatoes with tomatoes and cream*

**7,50 €**

**88 Paneer Makhani**

*Hausgemachter Käse in einer creme Sauce aus Tomaten und Gewürzen  
Homemade cheese in a creamy sauce of tomatoes and spices*

**7,50 €**

**89 Pilau Reis / Pilau Rice \***

*Basmati Reis mit grünen Erbsen und Champignons zubereitet*

**3,90 €**



*Basmati rice prepared with green peas and mushrooms*

**90 Kreuzkümmel Reis / Jeera Reis \*** **3,50 €**  
*Basmati Reis mit Kreuzkümmel / Basmati rice flavored with cumin seeds*

**91 Gurken Yoghurt / Cucumber Raita / Yoghurt** **3,50 €**  
*Gurken-Schnitze in Joghurt, mit geröstetem Kreuzkümmel gewürzt*  
*Curd with cuts of cucumber flavoured with roasted cumin seeds*

\* nur zusammen mit Hauptgericht möglich

\* only in combination with a main course



Indigo®





Desserts / Sweet



Indigo®

- 93 **Indigo Eis** 4,50 €  
*Mangofruchtfleisch und –Scheiben auf Vanille eis*  
*Mango pulp and mango slices on vanille ice-cream*
- 94 **Kulfi (Eis Dessert)** 4,50 €  
*Indisches Milch eis - Dessert aus eigener Fertigung mit reichlich*  
*Safran- und Kardamom-Aroma*  
*A homemade milk ice cream dessert delicately flavoured with safron*  
*and cardamom*
- 95 **Gulab Jamun** 4,50 €  
*Indische Frisch käse Röllchen aus eigener Herstellung in Rosen*  
*Wasser-Sirup*  
*Homemade Indian cottage cheese rolls in rose water syrup*
- 96 **Mango Cream** 4,50 €



Indigo®

