



Nymphenburgerstr. 26 · 80336 München

Tel. 089/12001262

Natraj Indisches Restaurant · Nymphenburgerstr. 26 · 80336 München · Tel. 089/12001262

www.natrajmuenchen.de · info@natrajmuenchen.de

10% für alle Hauptgerichte und Abendkarte

Angebot gilt nur für Selbstabholer



Tel.: 0160 / 85 55 003



bei jed Reservierung gibt es
pro Gast 1x Proseccoglas aufs Haus

Wir übernehmen auch gern
den Service bei

**HOCHZEITEN
FIRMENFEIERN
GEBURTSTAGE
CATERINGSERVICE**

AUCH VEGANE GERICHTE BEI VNS

Mind. Bestellung für Lieferung
der Mittagskarte
10x Gerichte
oder einfach selber abholen.

bei weiteren fragen können
Sie uns auch jederzeit telefonisch
erreichen.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typisch Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

Wir kochen nur mit frischem Hähnchen, Fisch und Lamm.

We would like to offer you, of course,
also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.

Wenn Du auch zehntausend Felder hast,
kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch dein Haus tausende Zimmer enthält,
brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

APERITIFS

401 Glas Prosecco	0,10 l	4,90
402 Prosecco Spritz Hugo mit Holundersirup	0,25 l	6,90
403 Prosecco Spritz Mango mit Mango und Campari	0,25 l	6,90
404 Prosecco Spritz Lychee	0,25 l	6,90
405 Aperol Spritz mit Sekt	0,25 l	6,90
406 Aperol Spritz mit Mango und Sekt	0,25 l	7,20

LONG DRINKS

411 Havanna Tonic	6,90
412 Gin Tonic	6,90
413 Wodka Lemon	6,90
414 Wodka mit Mango	6,90
416 Whiskey Cola ^{1,9}	6,90
417 Campari Orange ¹	6,90
418 Campari Soda ¹	6,90

COCKTAILS

420 Natraj Cocktail	7,90
421 Lady Killer Gin, Orangenlikör, Apricot Brandy, Ananassaft und Maracujasaft	7,90
422 Martini Bianco / Rosso / Dry	4,90
423 Alkoholfrei (exotische Säftemischungen aus Indien)	6,90

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, leicht scharf, mittelscharf oder scharf wünschen!

Besondere Empfehlungen des Chefkochs

Murg Jafrani ^g

Gebratenes Hähnchenbrustfilet Safransauce - Spezialität unseres Chefkochs /
roasted chicken breast fillet saffron sauce - specialty of our chef 's

13,90

Chicken Begam Bahar ^g

Spezialität unseres Chefkochs (leicht scharf)
/ specialty of our chef (slightly hot)

13,90

Chicken Tikka Mango ^g

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit
frischer Mango in würziger Mandelsauce, /
grilled chicken breast fillet with fresh mango in almond sauce

13,90

Tawa Chicken

Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch,
Zwiebeln und Koriander - in der Pfanne serviert /
chicken flavored with fresh ginger, garlic, onion and coriander - served in the pan

14,50

Lamm Mastani ^h

Feinstes gegrilltes Lammfilet in milder Masala-Soße /
finest grilled lamb fillet in mild masala sauce

15,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, leicht scharf, mittelscharf oder scharf wünschen!

Besondere Empfehlungen des Chefkochs

Achari Lamb ^{a1}

zartes Lammfleisch in Curry mit mixed Pickles verfeinert, würzig /
tender lamb in curry with mixed pickles, spicy

14,90

Ente Masala ^{g h}

knusprige Ente in Mandel-Safran-Sauce /
Crispy duck in almond saffron sauce

16,50

Fisch Palak

gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt in Rahmspinat-Sauce /
Grilled pike-perchfilet with fine masala in spinach sauce

14,90

Sabji Jaipuri

gemischtes Gemüse mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss
und Rosinen - besonders zu empfehlen /
fresh mixed vegetables with sesame, cashew nuts, coconut
and raisins - highly recommended

13,50

Paneer Tikka Masala

gegrillter indischer Käse in feiner Masala-Sauce /
grilled indian cheese in fine masala-sauce

13,50

Chana Paneer

Kichererbsen mit Käse

13,00

Fisch Thali

3 verschiedene Fischgerichte, Salat und Nan

17,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

SUPPE

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Dal Shorba ^{g 4} Kräftige indische Linsensuppe / strong Indian lentil soup | 4,20 |
| 2 | Shabsie Shorba ^{g 4} Gemüse-Cremesuppe / vegetable soup | 4,20 |
| 3 | Murg Shorba ^{g 4} Hühner-Cremesuppe / chicken soup | 4,90 |

SALAT

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Mango-Avocado-Salat
Frische Mango und Avocado mit Tomaten, frischem Koriander und Ingwer /
fresh mango and avocado with tomatoes, fresh coriander and ginger | 7,20 |
| 11 | India Salat ^g
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischen Früchten und hausgemachtem
Mango-Curry-Dressing mit einem Nan / mixed salad with chicken breast fillet, fresh fruits and
homemade Mango curry dressing with one Nan | 8,50 |
| 12 | Gemischter Salat
Gemischter Salat vom Markt mit hausgemachtem Dressing /
mixed salad from the market with homemade dressing | 5,90 |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 19 | Papad 2 dünne knusprige Linsenwaffeln / 2 thin crispy lentil wafers | 2,10 |
| 20 | Mix Vegetable Pakora ^{a1}
In Kichererbsenmehl, gebackenes Gemüse / in chick pea flour, baked vegetables | 5,50 |
| 21 | Onion Rings
In Kichererbsenmehl, gebackene Zwiebelringe / in chickpea flour, baked onion rings | 5,50 |
| 22 | Paneer Pakora
In Kichererbsenmehl, hausgemachter Käse / in chick pea flour, handmade cheese | 5,10 |
| 23 | Fisch Pakora ^{a1 d}
In Kichererbsenmehl, gebackenes Fischfilet / in chick pea flour, baked fish fillet | 7,50 |
| 24 | Paneer Pakora ^{a1 g}
In Kichererbsenmehl, gebackener hausgemachter Käse / in chick pea flour, baked homemade cheese | 6,20 |
| 24 | Murg Pakora ^{a1}
In Kichererbsenmehl, gebackenes Hühnerbrustfilet / in chick pea flour, baked chicken breast fillet | 5,90 |
| 25 | Samosa ^{a1} Teigtaschen mit Gemüsefüllung / Pastries filled with vegetables | 5,50 |
| 26 | Gemischte Vorspeisen (1 Portion)
Mixed starters, Onion Bhajia, Chicken Pakoras, Gemüse Pakoras | 6,50 |
| 27 | Jheenga Pakora ^{a1 b}
In Kichererbsenmehl, gebackene Riesengarnelen / in chick pea flour, baked prawns | 8,50 |
| 28 | Gemischte Vorspeisen ^{a1} (2 Portionen)
Mixed starters, Onion Bhajia, Chichen Pakoras, Vegetable Pakoras, Veg. Samosas | 11,50 |
| 29 | Gemischte Vorspeisen vom Grill (2 Portionen)
Gemischte Vorspeisen vom Grill für 2 Personen —aus dem Lehmofen /
Mixed starters from the grill for 2 people | 12,50 |

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.**

GRILL SPEZIALITÄTEN

- 301 Chicken Tikka ^g** 13,50
Zart marinierte Hähnchenstücke am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte mit Tandoori Gemüse serviert /
Tender marinated chicken grilled, on a hot iron plate with salad and tandoori - vegetable served
- 303 Lamm Tikka ^g** 15,50
Zart mariniertes Lammfilet am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte, mit Tandoori Gemüse serviert /
Tender marinated lamb grilled, on a very hot iron plate with salad and tandoori - vegetables served
- 304 Jheenga Tandoori ^{b g}** 19,90
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt und auf einer heißen Platte serviert /
Giant prawns in yogurt and spices, crispy grilled and served on a hot plate
- 305 Half Tandoori Chicken Keule ^g** 11,90
Hähnchen in Joghurtmarinade eingelegt, auf einer heißen Platte, mit Tandoori Gemüse serviert /
Chicken in yogurt marinade, on a hot plate, served with tandoori vegetables
- 306 Himalaya Chicken Tikka ^g** 13,50
Hähnchen in Joghurt - Pfefferminzmarinade, knusprig gegrillt /
Chicken marinated in mint, yogurt & spices, crispy grilled
- 307 Malai Chicken Tikka ^{g h}** 13,50
Mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen und feinsten Gewürzen aus dem Nizam Haus /
Chicken marinated in cashew nuts and fine spices from Nizam House
- 309 Chicken 3 in one ^{g h}** 13,90
Gerichte (301, 306, 307) / Dishes from (301, 306, 307)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 40 | Chicken Curry ^g
Hühnerbrustfilet scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer /
Chicken breast fillet stewed in a spicy curry sauce, with coriander and ginger | 11,90 |
| 41 | Butter Chicken ^g
Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomatenbuttercremesauce /
Chicken breast fillet grilled, in tomato buttercream sauce | 13,20 |
| 42 | Chicken Tikka Masala ^{g h}
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Mandelsahnesauce /
Grilled chicken breast fillet in fine almond sauce | 13,50 |
| 44 | Chicken Tikka Korma ^{g h}
Gegrillte Hühnerbrustfilet gebraten in
feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce /
Grilled chicken breast fillet fried in fine cashew nut
coconut cream yoghurt cream sauce | 13,50 |
| 45 | Kadhai Chicken
Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika /
Chicken breast fillet with tomatoes, onions and peppers | 12,90 |
| 47 | Chicken Tikka Jalfrezi ^{1 g h}
Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten
mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander /
Grilled chicken breast, then fried with onions, peppers, green chili and coriander | 13,10 |
| 48 | Chicken Palak ^g
Hühnerbrustfilet gebraten, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander /
Chicken breast fillet fried in creamed spinach with ginger and coriander | 12,90 |
| 49 | Murg Jaipuri ^{g h k}
Hühnerbrustfilet mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen /
Chicken breast fillet with sesame, cashew cracking, coconut and raisins | 13,20 |
| 50 | Murg Tikka Nilgiri
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Korianderblätter
in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze
/ grilled chicken breast fillet with coriander leaves in oriental herbs sauce,
Coconut milk, Spinach, refined with mint | 13,20 |
| 51 | Chili Chicken
Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika in Chili-Sauce nach Rajasthan-Art - sehr scharf /
Chicken breast fillet with fresh peppers in chili sauce in rajasthan style - very spicy | 13,50 |
| 52 | Chicken Vindalu
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf /
Chicken meat with special spices, potatoes Recipe from Goa - very spicy | 13,50 |
| 53 | Chicken-Bhunna
Zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer /
tender chicken in curry sauce with onions, garlic and ginger | 13,50 |

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.**

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 60 | Lamm Curry
Zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen gebraten und mit indischen Kräutern verfeinert /
tender lamb meat with various spices, fried and refined with Indian herbs | 13,50 |
| 61 | Lamm Vindalu
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf /
tender lamb meat with special spices and potatoes, a Recipe from Goa - very spicy | 13,90 |
| 62 | Karahi Ghost
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt - in der Pfanne serviert
/ roasted lamb meat with onions, tomatoes and peppers - fine spices | 14,50 |
| 63 | Lamm Masala ^{g h}
Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce / tender lamb meat in almond cream sauce | 14,50 |
| 65 | Mango Lamm
Zartes Lammfleisch mit frischer Mango in süß-saurer-Sauce /
tender lamb meat with fresh mango in sweet and sour sauce | 14,50 |
| 66 | Palak Ghost
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach orientalischer Art /
tender lamb meat with oriental spinach | 14,50 |
| 67 | Kashmiri Ghost
Lammfleisch mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce, scharf /
lamb meat with kashmiri spices in curry sauce, hot | 14,50 |
| 68 | Mutton Jalfrezi ^{g h}
Zartes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, scharf /
tender lamb meat with ginger, garlic and tomato, spicy | 14,50 |
| 69 | Mutton Nilgiri
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat und Minze /
tender lamb meat with coriander leaves, spinach and mint | 14,50 |

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.**

ENTEN SPEZIALITÄT

- 80 Ente- Kadai** 16,50
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, gebraten /
crispy duck with onions, tomatoes, coriander, fried
- 81 Ente Kashmiri** 16,50
Knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürzen und Knoblauch — scharf /
crispy duck with kashmiri spices and garlic —hot
- 82 Butter Ente^{g h}** 16,50
Knusprige Ente, zubereitet mit Cashewnüssen in Butter —Tomatensauce, gegrillt /
crispy duck cooked with cashew nuts in butter - tomato sauce, grilled
- 83 Ente Jalfrezi^{g h}** 16,50
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Paprikaschoten,
in Currysauce - scharf /
crispy duck with onions, tomatoes and green capsicum in curry sauce — hot
- 84 Ente Mango^{g h}** 16,50
Knusprige Ente mit Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce /
crispy duck with mango-almond-coconut milk sauce
- 85 Ente Badami^{g h}** 16,50
Knusprige Ente mit Mandel-Sauce /
crispy duck with almond-sauce

FISCH SPEZIALITÄTEN

- 90 Fisch Curry^{d g}** 14,90
Fischfilet in Currysauce / fish fillet in curry sauce
- 91 Fisch Chili^d** 14,90
Fischfilet mit frischem Paprika in Chilisauce und Knoblauch — scharf /
fish fillet with fresh peppers in chilisauce and garlic —hot
- 92 Fisch Masala^d** 14,90
Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander gebraten /
fish fillet , fried in onions, tomatoes and coriander
- 93 Jheenga Chili^b** 18,90
Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Chilisauce - sehr pikant /
giant prawns with garlic and ginger, peppers in chilisauce - very piquant
- 94 Jheenga Mango^{b g}** 19,90
Riesengarnelen mit frischer Mango / giant prawns with fresh mango
- 95 Jheenga Masala^{b g h}** 19,90
Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce / giant prawns in almond cream sauce
- 96 Jheenga Madras —Curry^{b g}** 19,90
Riesengarnelen in herzhafter Currysauce - scharf /
large king prawns in a very strong curry sauce —spicy

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 111 Palak Paneer ^g** 11,90
Kräftiger Rahmspinat mit selbstgemachtem Käse / cream spinach with home made cheese
- 112 Saahi Paneer ^{g h}** 12,90
Hausgemachter Käse in Cashew - Sahnesauce / homemade cheese in cashew nuts sauce
- 113 Channa Masala ^h** 11,50
Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer / chickpeas in tomatoes and ginger sauce
- 114 Dal Makhni** 11,50
Indisches Nationalgericht, als Beilage geeignet / Indian national dish, can also be used as side dish
- 115 Sabji —Jalfrezi** 11,90
Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und grüner Paprikaschoten,
in Currysauce, scharf / fresh vegetables with tomatoes and green capsicum in curry sauce, hot
- 116 Sabji —Kofta ^g** 11,90
Gemüsebällchen in würziger Currysauce / vegetable balls in spicy sauce
- 117 Baigen Ka Bharta ^h** 11,50
Gebackene Auberginen in Masala - kräftig gewürzt / fried masala brinjal - strongly spiced
- 119 Paneer Tikka Haryali ^g** 13,90
Gegrillter, indischer Käse in Spinat-Minz-Sauce, scharf /
grilled Indian cheese in Spinach-mint-sauce, spicy
- 120 Malai Koftas ^{g h}** 14,90
Gemüsebällchen mit Creme-fresh in Mandelsauce /
vegetable balls with cream-fresh in almond sauce
- 122 Karahi Paneer ^g** 13,20
Hausgemachter Käse mit Gemüse in Currysauce /
homemade cheese with vegetables in curry sauce
- 123 Cheese Chili ^g** 14,50
Hausgemachter Käse mit frischem Paprika Chilisauce - sehr scharf /
homemade cheese with fresh pepper Chilisauce - very spicy

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

BROT SPEZIALITÄTEN

- 139 Naan** ^{a1} 2,60
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen /
pastry dough from the clay oven
- 140 Butter Naan** ^{a1 g} 3,10
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter /
pastry dough from the clay oven with fine butter
- 141 Tandoori Roti** ^{a1} 2,60
Teigfladen aus Vollkornmehl /
dough filling from whole grain flour
- 142 Tandoori Prantha** ^{a1} 3,30
Gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen /
spiced dough cake from the clay oven
- 143 Garlic Naan oder Ingwer Naan** ^{a1} 3,20
Gefülltes Naan mit Knoblauch /
stuffed Naan with garlic
- 144 Paschori Naan** ^{a1 h} 3,80
Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse /
loaf of bread with nuts, mandelas and cheese
- 145 Keema Naan** ^{a1} 4,10
Gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch /
filled naan with small-cut lamb or chicken meat
- 147 Mint Naan** ^{a1} 3,50
Gefüllt mit frischer Minze /
illed with fresh mint

BEILAGEN

- 150 Raita** ^g 3,50
Joghurt mit Gurken fein gewürzt / yogurt finely seasoned with cucumbers
- 152 Pulav Reis** 4,50
Mit Erbsen und Trockenfrüchten / with peas and dry fruits
- 153 Jeera Reis** 4,50
Mit Kreuzkümmel / with cumin seeds

NACHSPEISEN

- 160 Mangocreme** ^{1 g} 4,90
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream
- 161 Gulab Jamun** ^{a1 g} 4,50
Indische Hochzeitssüßigkeiten / Indian wedding sweets
- 162 Frische Mango** ^{1 g} 6,90
Mit Eis / with ice cream

WEISSWEIN OFFEN

			0,20 l
549 Grüner Veltiner QW^L	Weingut Satdler, trocken, ausgeprägt, pikant, lebendige Säure	Österreich Weinviertel	5,90
550 Lugana DOC^L	Cantina Tinazzi, trocken, Noten von Blumen und Kräutern, Aprikosen und Mandeln, saftig ausgewogen, weich, vollmundig, eleganter Abgang	Italien Lombardei	6,50
551 Weissburgunder DQ^L	Weingut Heitlinger, trocken, ein saftig-fruchtiger und eleganter Weissburgunder mit Aromen von Melone, gelben Früchten, unkompliziert	Deutschland Baden	6,50
552 Sauvignon Blanc^L	Casa de Campo, Agricola Salve S.A. trocken, würzig, körperreich, lebhaft, aromatisch	Chile Valle Central	5,80
553 Nebla Verdejo DO	Vicente Gandia strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase typische Fenchel- und frische Heunoten, tropische	Spanien Rueda	5,80
554 Riesling QW	Seiberth wein trocken, unkompliziert und mit voller Frucht, ausgewogene Kombination von typischer Säure und harmonischen Südfrüchten	Deutschland Pfalz	5,60

ROTWEIN OFFEN

			0,20 l
560 Primitivo IGP^L	Aulone, San Giorgio, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten	Italien Apulien	6,50
561 Merlot IGT^L	Cantina Custoza, trocken, granatrot, voller fülliger Geschmack, angenehm fruchtig und nicht zu stark	Italien Veneto	5,50
562 Tempranillo DO^L	Raize, Vicente Gandia, trocken, rubinrot, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen, fruchtige Struktur	Spanien Rioja	5,90
563 Zweigelt QW^L	Cantina Tollo, trocken, kräftige Kirscharomen und Dörrzweitschgen, Schokonoten mit Zimt und Lakritze, Gaumenschmeichler	Österreich Burgenland	5,90
564 Roséwein^L			0,20 l 5,20
565 Weinschorle^L			0,50 l 5,90

WEISSWEIN (Flasche)

0,75 l

- 570 Gavi de Gavi DOCG^L** **Italien** **Piemont** **24,50**
Beni di Batasiola, La Morra, trocken, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack, an bittere Mandel erinnernd.
- 571 Grüner Veltliner Löss DAC^L** **Österreich** **Kamptal** **24,50**
Glänzendes Grüngelb, in der Nase hochfeine, grünpeffrig-mineralische Würze, duftet nach frischem Obst wie grünem Apfel mit zart grasigen Tönen, am Gaumen schlanker Körper, lebhaft Zitrusfrucht, animierende Säurestruktur.
- 572 Zenzela Chenin blanc^L** **Südafrika** **Western Cape** **22,00**
Simonsvlei, Western Cape, tropische Früchte, florale Noten, charaktervoll, fruchtig-weinig, saftig, einladende Frische, harmonisch
- 573 I Frati Lugana DOC^L** **Italien** **Lombardei** **28.30**
Cá dei Frati
trocken, strohgelb, ein reintoniger duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, gefällig am Gaumen, kraftvoll

ROTWEIN (Flasche)

0,75 l

- 575 Shiraz^L** **Australien** **New South Wales** **19,50**
De Bartoli, trocken, blumig, samtig, harmonischer Duft nach süßen, schwarzen Früchten, wie Pflaumen und Brombeeren
- 576 Primitivo Rot QW^L** **Italien** **Apulien** **24,50**
Aulone, San Giorgio, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Notenh
- 577 Tempranillo DO^L** **Spanien** **Rioja** **23,50**
Raiza, Vicente Gandia, trocken, rubinrot, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen, fruchtige Struktur
- 578 Barbera D'Asti^L** **Italien** **Piemont** **23,50**
Satte Anknäge an reife dunkle Kirschen, Brombeeren und rote Johannisbeeren die herausragenden Akzente setzen. Der Geschmack hat in seiner überragenden Balance zwischen Säure, Frucht und weichen, gefälligen Tanninen so viel Saft, Spiel und Intensität

LASSI

510	Lassi salzig ^g	0,40 l	4,70
511	Lassi süß ^g	0,40 l	4,70
515	Lassi Mango ^g	0,40 l	5,10
516	Lassi Maracuja ^g	0,40 l	4,90
517	Lassi Cocos ^g	0,40 l	5,10

SCHWEPPEES

520	Bitter Lemon ^{3 11}	0,20 l	2,90
521	Ginger Ale ^{1 3}	0,20 l	2,90
522	Tonic Water ^{1 2 11}	0,20 l	2,90

INDISCHE SPIRITVOSEN

525	Mangolikör, hausgemacht / Mango Liqueur homemade	2 cl	3,20
526	Indischer Mangoschnapps 38,0%	2 cl	3,90
527	Old Monk Rum 42,8%	2 cl	3,90

INTERNATIONALE SPIRITVOSEN

530	Ramazotti 30%	4 cl	4,90
531	Averna Amoro Siciliano 29%	4 cl	4,90
532	Fernet Branca 39%	4 cl	4,90
533	Crappa Invecchiata 40%	4 cl	4,90
534	Williamsbirne 37,5%	4 cl	4,90




WHISKEY

540	Balantines 30%	4 cl	5,50
541	Jack Daniel's No.7 40%	4 cl	5,90
542	Chivas Regal Premium 40%	4 cl	6,50

BIERE

460	Helles ^{a2} (Gerste)	0,50 l	3,60
461	Dunkel Bier ^{a2} (Gerste)	0,50 l	3,60
462	Alkoholfrei ^{a2} (Gerste)	0,50 l	3,60
463	Radler ^{a2} (Gerste)	0,50 l	3,90
464	Weißbier dunkel / hell ^{a1} (Weizen)	0,50 l	3,80
465	alkoholfreies Weißbier ^{a1} (Weizen)	0,50 l	3,80
466	alkoholfreies Bier ^{a2} (Gerste)	0,50 l	3,30
468	Pils ^{a2} (Gerste)	0,33 l	2,90
469	Indisches Bier ^{a2} (Gerste)	0,33 l	3,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

475	Tafelwasser (Sprudel)	0,40 l	2,90
476	Mineralwasser 	0,50 l	3,10
477	Mineralwasser 	0,70 l	5,10
478	Mineralwasser (Still)	0,50 l	3,10
479	Mineralwasser (Still)	0,70 l	5,10
480	Coca Cola ^{1 2} 	0,33 l	3,10
483	Cola Zero ^{1 2 9} 	0,33 l	3,10
481	Spezi ^{1 2}	0,33 l	3,10
484	Fanta ¹ 	0,33 l	3,10
485	Sprite 	0,33 l	3,10

WARMER GETRÄNKE

488 Indischer Haustee ^g (Tasse)	2,50
489 Indischer Haustee ^g (Kännchen)	4,90
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer Gewürzmischung	
492 Grüner Tee oder Pfefferminz (Kännchen)	4,50
493 Jasmin Tee, Yogi Tee (Kännchen)	4,50
494 Kaffee ²	2,90
495 Espresso ²	2,30
496 Cappuccino ^{2 g}	3,30

SÄFTE

500 Ananassaft	0,40 l	4,10
501 Apfelsaft	0,40 l	3,90
502 Johannisbeersaft	0,40 l	3,90
503 Mangosaft	0,40 l	4,10
506 Lycheesaft	0,40 l	4,10
507 Maracujasaft	0,40 l	4,10
508 Saftschorle	0,40 l	3,50
509 Rhababarschorle mit Minze	0,40 l	3,90

Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshorn- kleesamen:	Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abzesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.
Chili:	Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.
Fenchel:	Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.
Garam Masala:	Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.
Ingwer:	Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.
Kardamom:	Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.
Knoblauch:	Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranz-gefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
Koriander:	Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum
Kreuzkümmel:	Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.
Kurkuma:	Appetitanregend, Verdauungsfreundlich, heilt Gallen und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.
Nelken:	Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt Gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.
Pfeffer:	Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.
Safran:	Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.
Stinkasant:	Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.
Zimt:	Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch und Magenschmerzen.

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
reich, wer ohne Schulden.

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten,
sowie technologisch unvermeidbare
Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht
ausgeschlossen werden.

WLAN PASSWORT: Natraj2016

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen
Speisen keinerlei andere Zusatzstoffe
wie Geschmacksverstärker oder Ähnliches.

Für weitere Informationen über Allergenkezeichnung wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Sämtliche Preisangaben in € | Druckfehler / Irrtümer vorbehalten |
Alle Speisen und Getränke inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer

Zusatz- und Allergene

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene
Sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel
10 Milcheiweiß, 11 chininhaltig, 12 taurinhaltig, 13 mit Konservierungsstoffen

Allergenkezeichnung nach EU-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer, 7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse, c) Eier- und erzeugnisse, d) Fisch- und erzeugnisse
- e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse, f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose),
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse), i) Sellerie- und Erzeugnisse
- j) Senf- und Ergzeugnisse, k) Sesamsamen- und Erzeugnisse,
- l) Schwefeldioxid und Sulfte (ab 10 mg pro kg oder Liter), m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse