



VEGETARISCHE UND VEGANE VORSPEICHE

Momo (Nepalese) Vegane option (Darjeeling special)	10.00
Leckere Teigtaschen mit gewürzter Füllung. Sie sind die beliebtesten Snacks oder Vorspeisen in der nepalesischen Küche	
Stuffed Paneer Pakora	10.00
Im Teig frittierte Paneer-Dreiecke gefüllt mit Spinat, Koriander und Minze	
Aloo Tikki Vegane option 	8.50
Knusprige Kartoffelfrikadellen gefüllt mit Linsen und Gewürzen	
Samosa Vegane option 	6.50
Frittiertes Gebäck mit einer herzhaften Füllung aus gewürztem Gemüse, Zwiebeln und Kräutern	
Dal Soup (Mulligatawny soup) Vegane option 	7.50
Eine spezielle nordindische Linsensuppe mit indischen Kräutern	
Onion Bhajee Vegane option 	6.50
Klassischer indischer Snack aus gewürzten Zwiebeln, die in Kichererbsenmehlteig getaucht und dann frittiert werden	
Mixed Platter Vegane option 	
Vom Küchenchef ausgewählte gemischte Vorspeisen	
❖ Für eine Person	10.00
❖ Für zwei Personen	17.95

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHE VORSPEISE

Chicken Momo (Nepalese) (Darjeeling special)	10.00
Leckere Teigtaschen mit gewürzter Füllung. Sie sind die beliebtesten Snacks oder Vorspeisen in der nepalesischen Küche	
Hot Chicken Wings	8.50
Würzige Hähnchenflügel, mariniert in indischen Gewürzen und im Tandoor gebraten	
Mint Chicken Tikka	9.50
Mariniertes und gegrilltes Hähnchen, zubereitet mit Minzsauce	
Tandoori Seekh Kebab	10.95
Zarte Lammhackfleischrollchen, in indischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt	
King Prawns Pakora	10.95
Riesengarnelen umhüllt von einem knusprig gewürzten Teig	
Chicken Samosa	7.50
Frittierter Blätterteig gefüllt mit gewürztem Gemüse und Hühnchen	
Nepalese Noodle Soup	7.50
Köstliche Nudelsuppe mit Kräutern und Gewürzen aus dem Himalaya	
Chicken Soup	8.00
Hühnersuppe, gewürzt mit verschiedenen indischen Kräutern und Gewürzen	
Mixed Platter (Darjeeling special)	
Eine vom Küchenchef ausgewählte Kombination mehrerer Vorspeisen	
❖ Für eine Person	10.00
❖ Für zwei Personen	17.95

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



VEGETARISCHES & VEGANES HAUPTGERICHT

Darjeeling Vegetarian Thali (Darjeeling special) **24.50**

Ein berühmtes vegetarisches Gericht. Serviert mit Dal Tadka (Linsen), gemischtes Gemüsecurry und Palak Paneer (Spinat und Paneer)

Punjabi Lababdar (Darjeeling special) **20.95**

Unsere Nummer eins! Punjabi-Gericht mit Gemüsehuhn (Quorn und Soja) in einer cremigen, leichtwürzigen, leicht süßen und reichhaltigen Soße

Palak Paneer **17.95**

Hausgemachter Paneer (indischer Käse) und Spinat, gekocht in hauseigener Currysauce und aromatischen Gewürzen

Butter Chicken |vegetarisch| **20.95**

Weiche und milde Gemüse-Hähnchenstücke (Soja), gekocht in würziger und reichhaltiger Mughlai-Soße mit Tomaten, Cashewnüssen, Milch, Sahne und Butter

Nargisi Kofta Fantasy (Darjeeling special) **20.95**

Ein exotisches Curry mit knusprig gebratenem vegetarischem Lammhackfleisch und frischgemahlenden indischen Gewürzen

Chicken Masala |vegetarisch| (Darjeeling special) **20.95**

Gemüse-Hähnchen-Curry (Quorn) mit indischer Gewürzmischung

Chana Masala |Vegane option| **17.50**

Indische Kichererbsen, gekocht in einer hauseigenen Currysauce mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten

Paneer Butter Masala **18.95**

Hausgemachter indischer Käse, zubereitet in hauseigener Currysauce mit frischen Tomaten und Zwiebeln

Dal Makhani **19.50**

Mild gewürzte Linsen, zubereitet mit Sahne und Butter, Kichererbsen Curry zubereitet mit milden Gewürzen

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | **Extra mild** | **Mild** | **Mittel** | **Scharf** | **Extra scharf** |



VEGETARISCHES & VEGANES HAUPTGERICHT

Mixed Vegetable |Vegane option| **17.50**

Frisches Gemüse und Paneer, zubereitet in einer hauseigenen Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten

Aloo-Gobhi |Vegane option| **17.50**

Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet mit Koriander und gemischten Gewürzen

Vegetable Korma **18.95**

Ein cremiges, leicht schaumiges Gericht, zubereitet mit Nüssen, Gemüse und Kokosnuss

Dal Tadka |Vegane option| **17.00**

Gekochte Linsen, verfeinert mit in Ghee gebratenen Gewürzen und Kräutern

Bhindi Bhaji |Vegane option| **17.50**

Okra, gekocht mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer

Biryani |Vegane option| **17.50**

Zubereitet mit Basmatireis, Nüssen und Gewürzen und serviert mit Raita

Gemeinsames Essen für 2 Personen |Vegane option|

Appetizer

Mixed Platter

Main course

Palak Paneer, Dal Tadka
Mixed Vegetables, Naan, Rice

Dessert/Coffee/Tea

Any of your
Choice

❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person) **33.00**

❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person) **35.00**

Gemeinsames Essen ab 4 Personen

Appetizer

Mixed Platter

Main Course

Palak Paneer, Mix Vegetable,
Channa Masala, Punjabi Lababdar,
Vegetarian Butter Chicken, Rice & Naan

Dessert/Coffee/Tea

Any of your
Choice

❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person) **33.00**

❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person) **35.00**

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | **Extra mild** | **Mild** | **Mittel** | **Scharf** | **Extra scharf** |



NICHT-VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Butter Chicken

19.50

Tandoori-Hühnchen, gekocht in einer cremigen Currysauce mit Kokosnuss, Nüssen und Arten

Korma

Zubereitet in einer cremigen Currysauce mit Kokosnuss, Nüssen und Gewürzen

- Chicken Tikka Korma 19.50
- Lamb Korma 21.50
- Prawn Korma 22.50

Masala

Zubereitet in einer hauseigenen Currysauce mit frischer Paprika, Zwiebeln und Gewürzen

- Chicken Tikka Masala 19.50
- Lamb Masala 21.50
- Prawn Masala 22.50

Saag

Spinat gekocht in einer cremigen Sauce mit indischen Gewürzen

- Chicken Tikka Saag 19.50
- Lamb Saag 21.50
- Prawn Saag 22.50

Karahi

Zubereitet in einer vom Chefkoch geheimen Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika

- Chicken Tikka Karahi 19.50
- Lamb Karahi 21.50

Jalfrezi

Zubereitet mit der vom Chefkoch geheimen Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Zitronensaft und Gewürzen

- Chicken Tikka Jalfrezi 19.50
- Prawn Jalfrezi 22.50

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Darjeeling Curry | Chef Special

Zubereitet in der Spezialsauce des Küchenchefs mit Kräutern und Gewürzen

- Chicken Curry **19.50**
- Lamb Curry **21.50**
- Fish Curry **22.50**

Madras 🌶️🌶️

Ein südindisches Rezept, gekocht in einer würzigen Currysauce mit Zitrone

- Chicken Tikka Madras **19.50**
- Lamb Madras **21.50**

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Ein südindisches Rezept, gekocht in einer speziellen Currysauce mit scharfen Gewürzen

- Chicken Vindaloo **19.50**
- Lamb Vindaloo **21.50**

TANDOORI DISHES

Tandoori-Gerichte werden in Ingwer-Knoblauch-Paste und hauseigenen Gewürzen mit Joghurt mariniert und anschließend im traditionellen indischen Lehmofen frisch und perfekt gegrillt

- Chicken Tandoori (Hähnchenschenkel) **18.50**
- Chicken Tikka Tandoori (Hähnchen ohne Knochen) **19.50**
- Garlic Chicken Tikka Tandoori **20.00**
- Chilli Chicken Tikka Tandoori **20.00**
- Lamb Kebab Tandoori **21.50**
- King Prawn Tandoori **22.50**
- Mixed Tandoori (Chicken, Chicken Tikka, Lamb Kebab and Shrimp) **23.00**

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Biryani

Zubereitet mit Basmatireis, Nüssen, Kräutern und Gewürzen und serviert mit Raita

- Chicken Biryani 19.50
- Lamb Biryani 21.50

Darjeeling Royal Khana Set (Thali) 29.50

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag (Spinach), Rice and Naan

Dal Bhat Ra Masu (Lamb) |Nepalese Thali| 26.00

Lammfleisch wird auf traditionelle nepalesische Art mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet. Serviert mit Gemüsecurry und Linsen

Dal Bhat Ra Kukhura Ko Masu (Chicken) |Nepalese Thali| 24.50

Hühnchen wird auf traditionelle nepalesische Art mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet. Serviert mit Gemüsecurry und Linsen

Gemeinsames Essen für 2 Personen

Appetizer	Main Course	Dessert/Coffee/Tea	
Mixed Platter	Lamb Curry, Chicken Korma Mixed Vegetables, Naan & Rice	Any of your Choice	
❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person)			35.00
❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person)			37.00

Gemeinsames Essen ab 4 Personen

Appetizer	Main Course	Dessert/Coffee/Tea	
Mixed Platter	Butter Chicken, Lamb Hariyali Fish Curry, Chicken Tikka Tandoor Chicken Tikka Masala, Rice & Naan	Any of your Choice	
❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person)			35.00
❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person)			37.00

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



Barjeeling

Warme Indische Brote

Alle unsere Brote werden im Tandoor gebacken.
Naan wird aus Maida (fein gemahlenes Weizenmehl) hergestellt.
Tandoor Roti wird aus Vollkornmehl hergestellt.

Butter Naan	5.00
Garlic Naan	4.50
Chili Garlic Naan	5.00
Peshwari Naan	5.00
Cheese Naan	5.00
Plain Naan	3.50
Tandoori Roti Vegane Option 	3.00

Beilagen

Raita	4.50
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Koriander, roten Zwiebeln und Kräutern	
Basmati Rice	3.50
Egg Pulaw Rice (fried)	9.50
Papadum	2.50
Mango Chutney	3.00
Mixed Pickle	3.00



Darjeeling

Nachspeisen

Kulfi (Darjeeling special)

Hausgemachtes indisches Milcheis mit Nüssen und Kardamom

- **Pistachio Kulfi** 8.00
- **Mango Kulfi [Vegan Option]** 8.00

Ice Cream Fantasy

Eisüberraschung aus einer Vielzahl der leckersten Eisspezialitäten mit Schlagsahne

9.00

Gulab Jamun

Indisches Dessert aus frittierten Teigbällchen, serviert in einem warmen und duftenden Zuckersirup

6.50

Gulab Jamun & Ice Cream

Gulab Jamun mit Eis

7.00

Rasgulla

Weiche und schwammige indische Hüttenkäsebällchen, eingeweicht in süßem Sirup.

7.00

Kheer

Hausgemachter indischer Milchreis

7.00

