



Indisches Restaurant



Cocktailbar

AUCH
VEGANE
GERICHTE



Aperitius

Sherry Sandemann ¹³ medium / seco / dry	5 cl	3,50 €
Martini ¹³ dry / bianco / rosso ^{1, 13}	5 cl	3,50 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	4,90 €
Pernod ¹ / Soda	4 cl	4,90 €

Suppen · Soups

- | | | |
|----------|---|---------------|
| 1 | Madras Shorba A, C, F, G, I, J
Linsensuppe nach indischer Art
<i>lentil soup, Indian style</i> | 3,90 € |
| 2 | Sabzi Shorba A, C, F, G, I, J
gemischte Gemüsesuppe
<i>mixed vegetable soup</i> | 3,90 € |
| 3 | Tamatar Shorba A, C, F, G, I, J
Tomatencremesuppe
<i>tomato cream soup</i> | 3,90 € |
| 4 | Garam Shorba A, C, F, G, I, J
indische Sauer-Scharf-Suppe mit frischem Gemüse
<i>Indian hot & sour soup with fresh vegetables</i> | 3,90 € |
| 5 | Mulligatawney Shorba A, C, F, G, I, J
indische Hühnersuppe
<i>Indian chicken soup</i> | 4,50 € |
| 6 | Garam Shorba A, C, F, G, I, J
indische Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch
<i>Indian hot & sour soup with grilled lamb</i> | 4,50 € |



Pakoras · warme Vorspeisen Hot Appetizers

Pakoras werden in Kichererbsenmehl und Gewürze getaucht und frittiert und mit drei verschiedenen Saucen und Salat serviert.

Pakoras are dipped into chickpeas flour and deep fried, served with three different sauces and salad.

- | | | |
|----|---|--------|
| 7 | Samosas ^H
gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Rosinen und Mandeln
<i>turnovers stuffed with vegetables, raisins and almond</i> | 4,90 € |
| 8 | Paneer Pakoras ^G
Pakoras mit hausgemachtem Rahmkäse
<i>with homemade cream cheese</i> | 4,90 € |
| 9 | Chicken Pakoras
mit Hühnerfleisch
<i>with chicken</i> | 4,90 € |
| 10 | Ghobi Pakoras
mit Blumenkohl
<i>with cauliflower</i> | 4,50 € |
| 11 | Onion Rings
mit Zwiebeln
<i>with onions</i> | 4,90 € |
| 12 | Bengan Pakoras
mit Aubergine
<i>with eggplant</i> | 4,50 € |
| 13 | Khumbi Pakoras
mit Champignons
<i>with mushrooms</i> | 4,50 € |
| 14 | Gemischter Pakorateller ^G ohne Fleisch 8,90 €
<i>mixed vegetarian pakoras without meat</i> | |



Beilagen · Side Order

Frisches indisches Brot aus dem original indischen Lehmofen. (Tandoor)
Fresh Indian bread from original Indian clay oven.

- | | | |
|----|---|--------|
| 90 | Naan ^{A, G}
leichtes, knuspriges Fladenbrot
<i>crispy flatbread</i> | 2,50 € |
| 91 | Garlic Naan ^{A, G}
indisches Fladenbrot mit indischer Knoblauchbutter
<i>Indian flatbread with Indian garlic butter</i> | 2,90 € |
| 92 | Paneer Naan ^{A, G}
indisches Fladenbrot mit geriebenem Käse
<i>Indian flatbread with grated cheese</i> | 2,90 € |
| 93 | Bhatura ^{A, G}
frittiertes indisches Brot
<i>deep fried Indian bread</i> | 2,50 € |
| 94 | Butter Naan ^{A, G}
gebackenes Fladenbrot mit indischer Butter
<i>baked flatbread with Indian butter</i> | 2,50 € |

Salate · Salads

Alle Salate werden mit Joghurt-, Minz- und Tamarinden-Vinaigrette serviert.
All salads served with yogurt, mint and tamarind vinaigrette.

- | | | |
|----|--|--------|
| 16 | Luck Salat ^G
großer indischer Salat mit gegrilltem, mariniertem
Hühnerfleisch aus dem original indischen Lehmofen
<i>big Indian salad with grilled and marinated chicken</i> | 8,50 € |
| 17 | Fischsalat ^{D, G}
großer indischer Salat mit mariniertem Rotbarschfilet
aus dem original indischen Lehmofen
<i>big Indian salad with marinated redfish fillet</i> | 8,50 € |
| 18 | Kleiner gemischter Salat ^G
mit Joghurt-, Minz- und Tamarindensauce
<i>Small mixed salad with yoghurt, mint and tamarind sauce</i> | 4,50 € |
| 20 | Jhinga Salat ^{B, G}
großer indischer Salat mit gegrillten Riesengarnelen
aus dem original indischen Lehmofen
<i>big Indian salad with grilled king prawns</i> | 9,90 € |
| 21 | Mumbai Salat ^G
großer indischer Salat mit gegrilltem Rahmkäse,
garniert mit exotischen Früchten
<i>big Indian salad with grilled cream cheese,
garnished with exotic fruits</i> | 7,90 € |

Vegetarische Gerichte · Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

- | | | |
|----|---|--------|
| 22 | Sabzi ^{A, C, F, G, I, J}
Gemüsecurry aus wechselndem frischem Gemüse
<i>vegetable curry with varying fresh vegetables</i> | 7,50 € |
| 23 | Palak Paneer ^G
gebratener Rahmkäse mit Spinat in Sahnesauce
<i>fried cream cheese with spinach in cream sauce</i> | 9,50 € |
| 24 | Alu Saag ^{A, C, F, G, I, J}
gebratene Kartoffeln mit Spinat, Zwiebel und Ingwer
<i>fried potatoes with spinach, onions and ginger</i> | 7,50 € |
| 25 | Channa Masala ^{A, C, F, G, I, J}
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen
<i>chickpeas with special spices</i> | 7,50 € |
| 26 | Daal Makhani ^{A, C, F, G, I, J}
verschiedene Linsensorten in Butter mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten
<i>different lentils in butter with garlic, fresh ginger and tomatoes</i> | 7,50 € |
| 27 | Mattar Paneer ^G
hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen
<i>homemade cream cheese with green peas</i> | 8,90 € |
| 28 | Mattar Khumbi ^{G, H}
frische Champignons und Erbsen mit Nüssen,
in Sahnesauce, garniert mit geriebenem Rahmkäse
<i>fresh mushrooms and peas with nuts in cream sauce,
garnished with grated cream cheese</i> | 8,90 € |

- 29 Natraj Thali** ^{A, C, F, G, I, J} **9,50 €**
 verschiedenes Gemüse, Kichererbsen und indischer
 Rahmkäse in einer speziellen Gewürzmischung
*different vegetables, chickpeas and
 Indian cream cheese in special spice blend*
- 30 Taj Mahal Kofte** ^{A, G} **8,50 €**
 Kartoffelbällchen, Rahmkäse und verschiedenes
 Gemüse in Sahnesauce
*potato balls, cream cheese and different
 vegetables in cream sauce*
- 31 Alu Ghobi Masala** ^{A, C, F, G, I, J} **7,50 €**
 gebratene Kartoffeln und Blumenkohl mit verschiedenen Gewürzen
fried potatoes and cauliflower with different spices
- 32 Punjabi Bengan** ^{G, H} **8,90 €**
 gefüllte Aubergine mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen in Sahnesauce
stuffed eggplant with potatoes, vegetables and nuts in cream sauce
- 33 Shimla Mirch** ^{G, H} **8,90 €**
 gefüllte grüne Paprika mit Kartoffeln, Gemüse
 und Nüssen in Sahnesauce
*stuffed green pepper with potatoes,
 and nuts in cream sauce*
- 34 Sabzi Masala** ^{G, H} **8,90 €**
 verschiedenes Gemüse und gehackte Nüsse in Käse-Sahnesauce
different vegetables and chopped nuts in cheese-cream sauce
- 35 Paneer Jaipuri** ^{G, H} **9,50 €**
 hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen in Tomatensauce
homemade cream cheese with nuts in tomato sauce
- 36 Paneer Jhalfrezi** ^{A, C, F, G, I, J} **(scharf)** **9,50 €**
 hausgemachter indischer Rahmkäse in einer
 scharf gewürzten Sauce mit gebratenem Blumenkohl,
 Ingwer, Knoblauch und Paprika
*homemade Indian cream cheese in hot sauce
 with fried cauliflower, ginger, garlic and pepper (hot)*
- 420 Bananen Curry** ^{A, C, F, G, I, J} **7,50 €**
 Bananen in Currysauce
banana in curry sauce
- 603 Sabzi Korma** ^{G, H} **9,50 €**
 gemischtes frisches Gemüse in einer milden
 pikanten Sahnesauce mit Mandeln, Cashewkernen
 und geriebenem Rahmkäse
*mixed fresh vegetables in mild spicy cream sauce
 with almonds, cashew nuts and grated cream cheese*
- 604 Kartoffel Curry** ^{A, C, F, G, I, J} **7,50 €**
 Kartoffeln gebraten in roter Currysauce,
 nach nordindischer Art zubereitet
*fried potatoes in red curry sauce,
 North-Indian style*
- 6004 Gemüse Mango** ^{A, E, F, G, H} **9,50 €**
 verschiedenes Gemüse in einer fruchtigen,
 Spezial-Mangosauce mit traumhaften indischen
 Gewürzen und Mandeln
*different vegetables in fruity special mango sauce
 with Indian spices and almonds*



Vegane Gerichte

Alle veganen Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.
All vegan dishes are served with rice and salad.

- | | | |
|----------|---|---------------|
| A | Gemüse Lucky Mango ^{A, F, I, J}
verschiedenes frisches Gemüse in einer fruchtigen Mangosoße
<i>various fresh vegetables in a fruity mango sauce</i> | 9,50 € |
| B | Chana Koch in Khumbi ^{A, F, I, J}
gebratene Kichererbsen mit frischen Champignons
<i>fried chick peas with fresh mushrooms</i> | 8,50 € |
| C | Aloo Sabji
gebratene Kartoffeln mit frischem Gemüse
<i>fried potatoes with fresh vegetables</i> | 8,50 € |
| D | Chana Chat Saag ^{A, F, I, J}
gebratene Kichererbsen in Spezial-Spinatsoße
<i>roasted chick peas in special spinach sauce</i> | 8,50 € |
| E | Banana Matary ^{A, F, I, J}
gekochte Banane mit grünen Erbsen in Currysoße
<i>boiled banana with green peas in curry sauce</i> | 8,50 € |
| F | Bengan Aloo
gebratene Aubergine mit Kartoffeln
<i>fried aubergine with potatoes</i> | 8,50 € |
| G | Chana Love Aloo ^{A, F, I, J}
Kichererbsen mit Kartoffeln in einer Ingwer-Knoblauch-Currysoße
<i>chick peas with potatoes in a ginger-garlic curry sauce</i> | 8,50 € |
| H | Lucky Dal ^{A, F, I, J}
verschiedene Linsen gekocht in Ingwer-Knoblauchsoße,
mit Reis oder Kartoffeln
<i>various lentils cooked in ginger-garlic sauce,
with rice or potatoes</i> | 8,50 € |
| I | Lucky Thali ^{A, F, I, J}
gebratene Aubergine mit Spinat, Kartoffeln und frischer Banane
<i>fried aubergine with spinach, potatoes and fresh banana</i> | 9,50 € |

Reisgerichte · Rice Dishes

Alle Reisgerichte werden mit Spezialsaucen
und frischem Salat serviert.
*All dishes served with special
sauces and fresh salad.*

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 37 | Sabzi Biryani ^{G, H}
gebratener Basmati-Reis mit Gemüse, Nüssen
und feinen indischen Gewürzen
<i>fried basmati rice with vegetables, nuts and
delicious Indian spices</i> | 8,50 € |
| 38 | Chicken Biryani ^{G, H}
gebratener Basmati-Reis mit zarter gedünsteter Hühner-
brust und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen
<i>fried basmati rice with stewed chicken breast and
vegetables, garnished with nuts and raisins</i> | 10,50 € |

39 Mutton Biryani ^{G, H} **11,50 €**
 zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis,
 Gemüse, Nüssen, Rosinen und orientalischen Gewürzen
lamb stewed with basmati rice, vegetables,
nuts, raisins and oriental spices

41 Nawabi Biryani ^{G, H} **11,90 €**
 gebratener Basmati-Reis gemischt mit zartem Hühner-
 fleisch, Lammfleisch, Gemüse, Nüssen und Rosinen
fried basmati rice mixed with chicken,
lamb, vegetables, nuts and raisins

42 Scampi Biryani ^{B, G, H} **13,50 €**
 gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen,
 Gemüse, Nüssen und Rosinen
fried basmati rice with king prawns,
vegetables, nuts and raisins



Tandoori

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

43 Tandoori Chicken ^{A, C, F, G, I, J} **11,50 €**
 24 Stunden in Joghurt und speziellen Gewürzen
 marinierte Hähnchenkeule, im Ofen gebacken
chicken leg, marinated 24 hours in
special spices, baked in oven

44 Paneer Tikka ^{G, H} **11,50 €**
 gegrillter, frischer, hausgemachter, indischer Rahmkäse
 in Joghurt mit Gewürzen, Paprika und Zwiebeln
grilled fresh homemade Indian cream cheese
in yogurt with spices, pepper and onions

45 Chicken Tikka ^G **11,50 €**
 Hühnerfleisch in einer würzigen Joghurt-Sahnesauce
 mit Paprika und Zwiebeln
chicken in spicy yogurt cream sauce with
pepper and onions

46 Luck Grillplatte ^G **13,90 €**
 gemischte Tandoori-Fleischspezialitäten
mixed Tandoori meat specialities

47 Lamm Tikka **12,90 €**
 zarte Lammfleischstücke gegrillt mit frischem Ingwer und Paprika
grilled lamb pieces with fresh ginger and pepper

48 Sheek Kebab ^A **12,90 €**
 gegrilltes Lamm-Hackfleisch, gewürzt mit Kräutern
grilled minced lamb, spiced with herbs

49 Maschli Tikka ^D **12,90 €**
 marinierte Rotbarschfiletstücke in einer
 Gewürz-Kräuter-Marinade, im Ofen gebacken
marinated redfish fillet pieces in spice-herb marinade

50 Scampi Tikka ^{B, G} **13,90 €**
 gegrillte Riesengarnelen in einer würzigen Joghurt-Sahnesauce
grilled king prawns in spicy yogurt cream sauce

Hähnchengerichte · Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 51 | Chicken Curry <small>A, C, F, G, I, J</small>
Hühnerfiletstücke in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
<i>chicken fillet in red curry sauce, North-Indian style</i> | 8,50 € |
| 52 | Butter Chicken <small>G, H</small>
saftige Tandoori-Hühnerfleischstücke, kurz gegrillt und fertig gegart in einer cremigen Sauce mit Mandelsplittern
<i>short grilled juicy Tandoori chicken pieces, cooked in creamy sauce with almond slices</i> | 10,50 € |
| 53 | Chicken Sabzi <small>A, C, F, G, I, J</small>
zarte Hühnerfleischstücke in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten
<i>chicken pieces in special cream sauce with different fresh vegetables</i> | 10,50 € |
| 54 | Chicken Saag <small>G</small>
zarte Hühnerfleischstücke in pikantem indischen Rahmspinat mit frischem Knoblauch und Ingwer
<i>chicken pieces in spicy Indian cream spinach with fresh garlic and ginger</i> | 10,50 € |
| 55 | Chicken Dahiwal <small>G, H</small>
gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in Ingwer-Knoblauchmarinade, mit Mandeln in Joghurtsauce
<i>grilled chicken, marinated 12 hours in ginger-garlic marinade, with almonds and yogurt sauce</i> | 10,50 € |
| 56 | Chicken Vindaloo <small>A, C, F, G, I, J</small> (scharf)
südindische Hühnerspezialität mit Kokosraspeln und gebackenen Kartoffeln, in pikanter Sauce gegart
<i>South-Indian chicken specialty with coconut flakes, baked potatoes, cooked in spicy sauce (hot)</i> | 10,50 € |
| 57 | Chicken Madrasi <small>A, C, F, G, I, J</small> (scharf)
Hühnerbruststücke in einer pikanten Sauce mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
<i>chicken breast pieces in spicy sauce with coconut flakes, South-Indian style (hot)</i> | 10,50 € |
| 58 | Chicken Jhalfrezi <small>A, C, F, G, I, J</small> (scharf)
Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt, mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika
<i>chicken fillet with different vegetables, highly seasoned with fresh ginger, garlic and pepper (hot)</i> | 10,50 € |
| 59 | Chicken Korma <small>G, H</small>
Hühnerfiletstücke in einer milden Spezial-Sahnesauce mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse
<i>chicken fillet in mild cream sauce with almonds, cashew nuts and grated cream cheese</i> | 10,90 € |
| 600 | Chicken Mango <small>A, E, F, G, H</small>
saftiges Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Spezial-Mangosauce mit traumhaften indischen Gewürzen und Mandeln
<i>juicy chicken breast fillet in fruity special mango sauce with Indian spices and almonds</i> | 10,90 € |
| 6002 | Chicken Tikka Masala <small>G</small>
saftige Tandoori-Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer
<i>juicy Tandoori chicken pieces with paprika, onions and fresh ginger</i> | 11,50 € |

601 Chicken Bangalori A, C, F, G, I, J (scharf) **10,50 €**
 Hühnerfilet gebraten mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer, Knoblauch und gemischten Gewürzen
fried chicken fillet with pineapple, pepper, fresh ginger, garlic and mixed spices (hot)

602 Chicken Banana A, C, F, G, I, J **10,50 €**
 saftiges Hühnerfilet mit frischen Bananen und gemischten Gewürzen zubereitet
juicy chicken fillet with fresh banana and mixed spices

Lammgerichte · Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and salad.

60 Lamm Curry A, C, F, G, I, J **9,50 €**
 Lammfleisch in einer Currysauce, nach indischer Art zubereitet
lamb in curry sauce, Indian style

61 Bhuna Ghost A, C, F, G, I, J (scharf) **11,50 €**
 eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch
pickled lamb, fried with fresh ginger and garlic (hot)

62 Lamm Dahiwal G, H **11,90 €**
 Lammfleischzubereitung nach spezieller indischer Art, mit Mandeln in Joghurtsauce
special Indian style lamb with almonds in yogurt sauce

63 Lamm Korma G, H **11,90 €**
 Lammfleisch in einer milden Spezial-Sahnesauce, mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse
lamb in mild cream sauce with almonds, cashew nuts and grated cream cheese

64 Palak Ghost A, C, F, G, I, J **11,50 €**
 zarte Lammfleischstücke in pikantem indischen Rahmspinat mit frischem Knoblauch und Ingwer
lamb pieces in spicy Indian cream spinach with fresh garlic and ginger

65 Roghan Josh A, C, F, G, I, J **11,50 €**
 Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grünem Paprika in Currysauce
lamb in spicy blend with onions, garlic and green pepper in curry sauce

66 Lamm Sabzi A, C, F, G, I, J **11,50 €**
 Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart
lamb with different vegetables cooked in many Indian Spices

67 Lamm Vindaloo A, C, F, G, I, J (scharf) **11,50 €**
 südindische Lammspezialität mit Kokosraspeln und gebackenen Kartoffeln, in pikanter Sauce gegart
South-Indian lamb speciality with coconut flakes, baked potatoes, cooked in spicy sauce (hot)

68 Lamm Madrasi A, C, F, G, I, J (scharf) **11,50 €**
 Lammstücke in einer pikanten Sauce mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
lamb breast pieces in spicy sauce with coconut flakes, South-Indian style (hot)

69 Lamm Dansek A, C, F, G, I, J (mittelscharf) **11,50 €**
 Lammfleisch gekocht mit Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen nach Bombay-Art
cooked lamb with lentils in an exotic combination from spices, Bombay style (medium hot)



- 70 Lamm Bangalori** ^{A, C, F, G, I, J} (scharf) **11,50 €**
 Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch, gemischt mit exotischen Gewürzen
lamb with pineapple, pepper, fresh ginger and garlic, mixed with exotic spices (hot)
- 80 Lamm Kofta** ^{A, G, H} **11,90 €**
 Lammfleischbällchen aus gehacktem Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewkernen und Mandeln in Sahnesauce
lamb meat balls from minced lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
- 801 Lamm Mango** ^{A, E, F, G, H} **11,90 €**
 Lammfleisch in einer fruchtigen Spezial-Mangosauce mit traumhaften indischen Gewürzen und Mandeln
lamb in fruity mango sauce with Indian spices and almonds

Fisch & Meeresfrüchte · Fish & Seafood

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und frischem Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and fresh salad.

- 71 Maschli Curry** ^{A, C, D, F, G, I, J} **9,50 €**
 Rotbarschfilet, nach indischer Art zubereitet
redfish fillet, prepared in the style of India
- 72 Jhinga Masala** ^{A, B, C, F, G, I, J} (scharf) **13,50 €**
 gebratene Riesengarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch, indischen Kräutern und Gewürzen
fried king prawns with fresh ginger, garlic, Indian herbs and spices (hot)
- 73 Maschli Masala** ^{A, C, D, F, G, I, J} (scharf) **11,50 €**
 Rotbarschfilet, nach nordindischer Art zubereitet
redfish fillet, prepared in the style of North-India (hot)
- 74 Maschli Madrasi** ^{A, C, D, F, G, I, J} (scharf) **11,50 €**
 Rotbarschfilet gebraten in einer pikanten Sauce mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
redfish fillet fried in spicy sauce with coconut flakes, South-Indian style (hot)
- 75 Jhinga Dahiwala** ^{B, G, H} **13,50 €**
 gegrillte Riesengarnelen, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Marinade, mit Mandeln in Joghurtsauce
grilled king prawns marinated 12 hours in ginger-garlic marinade, with almonds in yoghurt sauce
- 76 Jhinga Madrasi** ^{A, B, C, F, G, I, J} (scharf) **13,50 €**
 Riesengarnelen mit Kokosraspeln, nach südindischer Art zubereitet
king prawns with coconut flakes, prepared in the style of South-India (hot)
- 605 Scampi Vindaloo** ^{A, B, C, F, G, I, J} (scharf) **13,50 €**
 Riesengarnelen mit Kokosraspeln und gebackenen Kartoffeln, in pikanter Sauce gegart
king prawns with coconut flakes, baked potatoes, cooked in spicy sauce (hot)
- 606 Fisch Mango** ^{A, D, E, F, G, H} **11,90 €**
 Rotbarschfilet in einer fruchtigen Spezial-Mangosauce mit traumhaften indischen Gewürzen und Mandeln
redfish fillet in fruity special mango sauce with Indian spices and almonds
- 7000 Fisch Bangalori** ^{A, C, F, G, I, J} (scharf) **11,50 €**
 Rotbarschfilet gebraten mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer, Knoblauch und gemischten Gewürzen
redfish fillet with pineapple, pepper, fresh ginger, garlic and mixed spices (hot)

Enten-Spezialitäten · Duck Specialities

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmati-Reis und Salat serviert.
All dishes served with North-Indian basmati rice and salad.

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 610 | Ente Korma ^{G, H}
gebratenes Entenbrustfilet in einer milden Spezial-Sahne-sauce mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse
<i>crispy duck breast fillet in mild special cream sauce with almonds, cashew nuts and grated cream cheese</i> | 13,50 € |
| 611 | Punjab Ente ^{A, E, F, G, H}
saftiges Entenbrustfilet in einer fruchtigen Spezial-Mango-sauce mit traumhaften indischen Gewürzen und Mandeln
<i>juicy duck breast fillet in fruity special mango sauce with Indian spices and almonds</i> | 13,50 € |
| 612 | Mumbai Ente ^{A, C, F, G, I, J} (scharf)
Entenfleisch mit Ananas, grünem Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch, gemischt mit exotischen Gewürzen
<i>duck meat with pineapple, green pepper, fresh ginger and garlic, mixed with exotic spices (hot)</i> | 13,50 € |
| 613 | Ente Tikka ^G
gegrillte Entenbrustfiletstücke in einer Joghurt-Sahnesauce mit grünem Paprika & Zwiebeln, nach spezieller Art des Hauses
<i>grilled duck breast fillet in yogurt cream sauce with green pepper and onions, à la maison</i> | 14,50 € |

Dessert

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 99 | Kheer ^{G, H}
indischer Milchreis mit Cashewkernen und Mandeln
<i>Indian rice pudding with cashew nuts and almonds</i> | 5,50 € |
| 100 | Hausgemachter Gulab Jamun ^{G, H}
frittierte Teigbällchen in aromatischem Zuckersirup mit Mango und Lychees, garniert mit sieben Jahre altem Rum
<i>deep fried batter balls in aromatical sugar syrup with mango and lychees, garnished with seven years old rum</i> | 5,50 € |



Platten

Bombay-Platte A, C, D, F, G, H, I, J

- Ananas-Kokossekt *pineapple coconut sparkling wine*
- Suppe *soup*
- Maschli Tikka
marinierte Rotbarschfiletstücke in einer Gewürz-Kräuter-Marinade, im Ofen gebacken
marinated redfish fillet pieces in spice-herb marinade
- Chicken Jhalfrezi
Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt, mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika (*scharf*)
chicken fillet with different vegetables, highly seasoned with fresh ginger, garlic and pepper (hot)
- Lamm Korma
Lammfleisch in einer milden pikanten Sahnesauce mit Mandeln, Cashewkernen und geriebenem Rahmkäse
lamb in mild cream sauce with almonds, cashew nuts and grated cream cheese
- Beilagen
Basmati-Reis, Salat, Brot, Pickles und Saucen
basmati rice, salad, bread, pickles and sauces
- Dessert
Gulab Jamun

84	2 Personen	31,90 €
85	3 Personen	46,90 €
86	4 Personen	62,90 €



Himalaya-Platte A, C, F, G, H, I, J

- Mangosekt *mango sparkling wine*
- Onion Bhaji
Zwiebelstreifen *onion slices*
- Lamb Korma
Lammfleisch in einer milden pikanten Sahnesauce, mit Mandeln, Cashewkernen und Rahmkäse
lamb in mild cream sauce with almonds, nuts and cream cheese
- Chicken Madrasi
Hühnerbruststücke in einer pikanten Sauce mit Kokosraspeln, nach südindischer Art (*scharf*)
chicken breast pieces in spicy sauce with coconut flakes, South-Indian style (hot)
- Verschiedenes Gemüse *mixed vegetables*
- Beilagen
Basmati-Reis, Raita, Salat, Brot, Pickles und Saucen
basmati rice, raita, salad, bread, pickles and sauces
- Dessert
Gulab Jamun

87	2 Personen	31,90 €
88	3 Personen	46,90 €
89	4 Personen	62,90 €

Kaffee & Tee · Coffee & Tea

Latte Macchiato ^{G, 2}	Glas	2,90 €
Espresso Macchiato ^{G, 2}	Tasse	2,20 €
Milchkaffee ^{G, 2} <i>milk coffee</i>	Tasse	2,90 €
Cappuccino ^{G, 2}	Tasse	2,50 €
Espresso ²	Tasse	2,00 €
Doppelter Espresso ²	Tasse	2,50 €
Kaffee ² <i>coffee</i>	Tasse	2,20 €
Schokolade ^G mit Milchschaum <i>chocolate with milk foam</i>	Glas	2,90 €
Elefantenkaffee ^{1, 2, G} mit Amarula-Elefantenlikör <i>coffee with Amarula</i>	Glas	4,50 €
Café Bailey's ^{1, 2, G} oder Amaretto ¹	Glas	4,50 €
Irish Coffee ^{G, 1, 2, 10} Kaffee mit 2 cl Irish Whisky und Sahne <i>coffee with 2 cl Irish whiskey and cream</i>	Glas	4,50 €
Indischer Tee ^G Yogi-Tee, hausgemacht mit Honig <i>homemade Yogi tea with honey</i>	Glas	2,50 €
Darjeeling-Tee	Glas	2,50 €
Assam-Tee	Glas	2,50 €
Earl Grey	Glas	2,50 €
Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	Glas	2,50 €
Kamillentee <i>camomille tea</i>	Glas	2,50 €
Grüner Tee <i>green tea</i>	Glas	2,50 €
Jasmintee <i>jasmine tea</i>	Glas	2,50 €
Früchtetee <i>fruit tea</i>	Glas	2,50 €



Fassbiere · Draught Beer

	0,3 l	0,5 l
Lucky Pilsner ^A	2,50 €	3,00 €
Hefeweizen hell ^A		3,00 €
Alster ^A	2,50 €	3,00 €
Bier mit Sprite ⁴ oder Fanta ^{1, 3, 4, 9}		

Flaschenbier · Bottled Beer

Hefeweizen dunkel ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
Kristallweizen ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
König Ludwig ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
Tiger-Beer Premium ^A Singapur	Fl. 0,33 l	3,00 €
Kingfisher Premium Lager ^A Indien	Fl. 0,33 l	3,00 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	3,00 €
Warsteiner alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	2,20 €

Softdrinks

Tafelwasser <i>table water</i>		0,3 l	2,00 €	
Tafelwasser		0,4 l	2,40 €	
Gerolsteiner prickelnd/still		Fl. 0,75 l	4,50 €	
Gerolsteiner still		Fl. 0,25 l	2,00 €	
Malzbier ^{1, A}		Fl. 0,33 l	2,10 €	
Lassi salzig ^G <i>salty</i>	0,3 l	3,20 €	0,4 l	4,20 €
Mango-Lassi ^{A, E, F, G, H}	0,3 l	3,20 €	0,4 l	4,20 €
Coca Cola ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Coca Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Sprite ⁴	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Spezi ^{1, 2, 4}	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Red Bull ^{1, 2, 11}			0,25 l	3,50 €

Schweppes

Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
Tonic Water ^{4, 8}	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
Ginger Ale ^{1, 4}	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €

Säfte · Nektare · Schorlen

Orangensaft <i>orange juice</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Grapefruitsaft <i>grapefruit juice</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Bananennektar <i>banana nectar</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Kiba <i>banana nectar and cherry nectar</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Alle Säfte auch als Schorle <i>all juices as spritzer</i>			0,4 l	3,20 €

Die Exoten · The exotics

Mango-, Lychee-, Guaven- oder Ananas-Kokosnussnektar <i>mango-, lychee, guava or pineapple-coconut nectar</i>	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
---	-------	--------	-------	--------

Longdrinks

Red Bull - Jägermeister ^{1, 2, 11}	6,50 €
Red Bull - Wodka ^{1, 2, 11, A}	6,50 €
Aperol - Ginger Ale ^{1, 4, 8}	6,50 €
Aperol - Prosecco ^{1, 8, 13}	6,50 €
Southern Comfort - Ginger Ale ^{1, 4}	6,50 €
Gin Tonic ^{1, 4}	6,50 €
Wodka Lemon ^{3, 4, 8} / Orange	6,50 €
Whisky - Cola ^{1, 2, 4, A}	6,50 €
Metaxa - Ginger Ale ^{1, 4}	6,50 €
Asbach Uralt - Cola ^{1, 2, 4, 12}	6,50 €
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	6,50 €
Havana Rum , Coca Cola, Limetten	
Malibu - Maracuja ¹	6,50 €

Shots

B 52 Rum 73 %, Khalua ¹ , Baileys ^{G, 1, 2}	4 cl	5,50 €
Orgasmus Baileys ^{G, 1, 2} , Sambuca	4 cl	5,50 €

Specials

Rum 2 cl	Cachaça Pitu	2,50 €
	Bacardi Superior	2,50 €
	Bacardi Premium Black ¹	2,50 €
	Old Monk ¹ <i>black Indian rum</i>	2,70 €
Wodka 2 cl	Finnlandia ^A	2,60 €
	Absolut ^A	2,60 €
	Moskovskaya ^A	2,60 €
Tequila 2 cl	Silver / Gold ¹	2,60 €
Cognac 2 cl	Hennessy V.S.O.P. ^{1, 13}	3,30 €
	Remy Martin V.S.O.P. ¹³	3,60 €
Brandy 2 cl	Carlos ¹³	3,60 €
	Metaxa 5 Sterne classic ¹³	3,60 €
	Asbach Uralt ^{1, 13}	2,60 €
	Osborne Veterano ¹³	2,60 €
Scotch		
Whisky 2 cl	Ballantine's ^{1, A}	2,60 €
	Johnnie Walker Red Label ^{1, A}	2,60 €
	Chivas Regal 12 Jahre ^{1, A}	3,60 €
	Glenfiddich Malt 12 Jahre ^{1, A}	3,60 €



Bourbon 2 cl	Markers Mark ^{1, A}	2,70 €
	Jack Daniels ^{1, A}	3,30 €
	Jim Beam ^{1, A}	3,20 €
Irish 2 cl	Tullamore Dew ^{1, A}	3,30 €
	Paddy ^{1, A}	3,10 €
	Single Malt ^{1, A}	3,30 €

Digestiv

Bitter 2 cl	Averna ¹	2,60 €
	Ramazzotti ¹	2,60 €
	Underberg ¹	2,60 €
	Fernet Branca	2,60 €
	Jägermeister	2,60 €
Grappa 2 cl	Grappa di Prosecco ¹³	2,90 €
Liköre 2 cl	Southern Comfort ¹	2,60 €
	Bailey's ^{1, 2, G}	2,60 €
	Amaretto ^{1, H}	2,60 €
	Sambuca	2,60 €
	Amarula ^{1, G}	2,60 €
	Xuxu - Erdbeerlimes ¹	2,60 €
	Bols Liköre ¹	2,60 €

Offene Weine

<i>Weißweine · Open White Wines</i> aus Italien		0,2 l	0,5 l
Pinot Grigio del Friuli Venezia, D.O.C. ¹³	trocken, feinfruchtig, ausgewogen	3,50 €	7,50 €
Chardonnay del Friuli D.O.C. ¹³	trocken, charaktervoll, zart aromatisch, erfrischend	3,50 €	7,50 €
Trebbiano di Abruzzo D.O.C. ¹³	trocken, fruchtig, samtig	3,50 €	7,50 €
<i>Rotweine · Open Red Wines</i> aus Italien			
Merlot del Friuli D.O.C. ¹³	trocken, fruchtige Art, angenehmes Bukett	3,50 €	7,50 €
Montepulciano di Abruzzo D.O.C. ¹³	trocken, kräftig, intensiv, delikat	3,50 €	7,50 €
Cabernet Sauvignon D.O.C. ¹³	trocken, angenehme Blume, ausgeglichener Körper	3,50 €	7,50 €
<i>Roséweine · Open Rosé Wines</i> aus Italien			
Herbstrubin ¹³	Deutschland, fruchtig, duftige Qualität mit harmonischer Restsüße	3,50 €	7,50 €
<i>Weinhaltiges Mixgetränk</i>		0,2 l	0,5 l
Weinschorle ¹³		3,50 €	7,50 €

Unsere gehobenen Weine · Bottled Wines

Weißweine · White Wines

Australien - Yalumba „Oxford Landing“

Chardonnay ¹³

goldgelbe Farbe, frisch, nussig
mit leichtem Melonenaroma

Fl. 0,75 l 15,50 €

Südafrika - „Two Oceans“

Sauvignon blanc ¹³

erfrischende Aromen mit lebendiger
Säurestruktur und Ausgewogenheit

Fl. 0,75 l 15,50 €

Chile - Concha y Toro Vina Maipo

Sauvignon blanc ¹³

trocken und erfrischend, mit feinem
Säurespiel und klarem Geschmack

Fl. 0,75 l 15,50 €

Rotweine · Red Wines

Australien - Yalumba „Oxford Landing“

Cabernet Sauvignon ¹³ oder Shiraz ¹³

trocken, dunkelrot, würzig mit einem
Vanilleton, ausgewogen

Fl. 0,75 l 15,50 €

Südafrika - „Two Oceans“

Cabernet Sauvignon ¹³ oder Merlot ¹³

aromatisch, jugendlich frisch, sehr harmonisch

Fl. 0,75 l 15,50 €

Chile - Concha y Toro Vina Maipo Merlot¹³

angenehm weich mit wenig Säure und einer
leichten Kirsch- und Himbeernote

Fl. 0,75 l 15,50 €

Roséweine · Rosé Wines

Deutschland - Herbstrubin ¹³

fruchtig, duftige Qualität mit harmonischer Restsüße

Fl. 0,75 l 15,50 €

Prosecco

Ca' del Cino ¹³

Vino Frizzante, trocken, milde Säure, fruchtig

Glas 0,1 l 2,90 €

Ca' del Cino ¹³

Vino Frizzante, trocken, milde Säure, fruchtig

Fl. 0,75 l 16,50 €

„Luck-Sekt“¹³

Glas Sekt mit Mango, Lychee-,
Guaven- oder Ananas-Kokosnektar

Glas 0,1 l 2,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Mantana ¹ 4,90 €

Ananassaft, Limetten, brauner Zucker, Vanillesirup, Maracujanektar, Orangensaft

Strawberry Kiss ^{1, G} 4,90 €

Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Mango Cooler ¹ 4,90 €

Mangonektar, Mangosirup, Pfirsichnektar, Lycheenektar, Sodawasser

Pretty Woman ¹ 4,90 €

Grapefruitsaft, Ananassaft, Mandelsirup, Zitronensaft, Zuckersirup

Himalayan Rally ^{A, E, F, G, H} 4,90 €

Mangolassi, Guavennektar, Kirschnektar

Coconut Kiss ^{1, G} 4,90 €

Coconut Cream, Orangensaft, Ananassaft, Sahne

Baby Love ^{1, G} 4,90 €

Coconut Cream, Bananennektar, Ananassaft, Sahne

Mosquito ^{1, 4} 5,50 €

frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale

Mango Kiss ^{1, G} 4,90 €

Mangosirup, Sahne, Mangosaft, Ananassaft



Cocktails

Caipirinha (Piturinha) ⁵ 5,50 €

Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Cachaça

XuXurinha ^{1, 5} 5,50 €

(Erdbeer-Caipirinha)
Erdbeersirup, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Cachaça

Whisky Sour ^{1, A, G} 4,90 €

Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft

Tequila Sunrise ^{1, 4, 5} 4,90 €

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Mai Tai ^{1, 13, H} 5,50 €

brauner Rum, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft

Sex on the Beach ^{1, A} 4,90 €

Wodka, Pfirsichlikör, Cassis, Maracujanektar, Mangonektar, Zitronensaft

Planters Punch ^{1, 4, 5} 4,90 €

brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Watermelonman ^{1, A} 4,90 €

Wodka, Wassermelonenlikör, Peach Tree, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft

Singapur Sling ¹ 4,90 €

Gin, Kirschlikör, Orangensaft, Angostura, Sodawasser

Flying Kangaroo ^{1, A, G} 4,90 €

Wodka, Rum, Galliano, Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Bombay Night ^{1, 13} 4,90 €

brauner Rum, Brandy, Zitronensaft, Mangonektar

Latin Lover ⁵ 4,90 €

Tequila, Cachaça, Lime Juice 5, Zitronensaft, Ananassaft

Pina Colada ^{1, G} 4,90 €

weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Green Melon ¹ 4,90 €

Gin, Melonenlikör, Zitronensaft, Lycheelikör, Ananassaft

Swimming Pool ^{1, A, G} **4,90 €**

Wodka, Blue Curaçao, Rum,
Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Monsoon Wedding ^{1, 4, 5} **4,90 €**

Gin, Lycheelikör, Pfirsichnektar,
Grenadine

Mojito ¹ **5,50 €**

brauner Rum, brauner Zucker, Limette,
frische Minze, Sodawasser

Kamasutra ^{1, 4, 5, A} **4,90 €**

Wodka, Peach Tree, Zitronensaft,
Mangosirup, Maracujasirup, Orangen-
saft, Ananassaft, Grenadine

Hemingway Special ⁵ **4,90 €**

weißer Rum, Maraschino,
Lime Juice ⁵, Grapefruitsaft

Long Island Ice Tea ^{1, 2, 4, A} **5,50 €**

Wodka, Gin, Tequila, Rum, Tripl sec.,
Zitronensaft, Cola

Zombie ^{1, 4, 5} **5,50 €**

weißer Rum, brauner Rum, Tripl sec.,
Grenadine, Orangensaft,
Zitronensaft

Bahama Mama ^{1, 4, 5} **4,90 €**

Malibu, weißer Rum, Ananassaft,
Orangensaft, Grenadine

Luck Special ¹ **4,90 €**

weißer Rum, Bananensaft,
Bananensirup, Kokossirup,
Zitronensaft, Ananassaft

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin
12 Geschmacksverstärker · **13** enthält Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service.

Allergene:

A contains gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
B contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, cashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia) · **I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulfites
M contains lupine or products thereof · **N** molluscs (mollusks) or products thereof

additives:

1 with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent
5 with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers
10 foamed up with nitrous oxide · **11** taurin · **12** flavor enhancers · **13** contains sulfite

All prices include tax and service.



facebook: luckrestaurant

Neue Bahnhofstraße 26 · 10245 Berlin

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 11.30 Uhr - 0.00 Uhr

Sa - So 12.00 Uhr - 0.00 Uhr