



Indisches Restaurant

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Wir bieten Ihnen exotische Speisen der indischen Küche.

Keine Wünsche bleiben offen. Sie können in einem stimmungsvollen Umfeld mit Freunden und Familie eine schöne Zeit verbringen. Bei gutem Wetter laden wir Sie auch gerne in unseren Außenbereich auf die Terrasse ein.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet.

Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und zahlreiche köstliche Gewürze.

Alle Speisen werden von unseren Köchen auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt.

KLEINER TIPP!

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittel scharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Alle Speisen werden mit bestem Basmatireis serviert.

Wir empfehlen Ihnen dazu noch ein leckeres Naan (Brot) zu bestellen.

Für Anregungen sind wir stets offen und freuen uns auf Ihr Feedback.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Mit lieben Grüßen

DAS KOHENOOR-TEAM

Catering.

**Wir bieten Ihnen ein Catering für Feiern aller Art an.
Bitte sprechen Sie uns an.**

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Bockshorn Kleesamen Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Okragemüse Die Okra ist eine Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.

Fenchel Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.



Garam Masala Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16 Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.



Kardamon Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.

Koriander Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kurkuma Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.



Kreuzkümmel Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

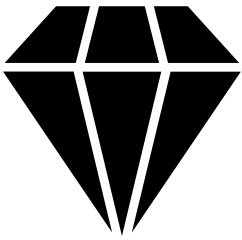
Nelken Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.



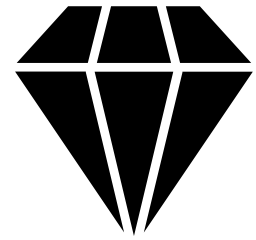
Pfeffer Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

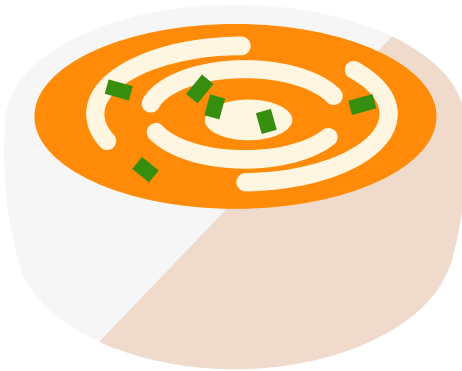
Zimt Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt der Verdauungsprozess.



Vorspeisen Suppen



150. Dal Soup ^(F,G,I,J)	indisches Linsensuppe.	4,50€
151. Sabzi Suppe ^(F,G,I,J)	indisches Gemüsesuppe.	4,50€
152. Tomaten Suppe ^(G,I,J)	cremige Tomatensuppe.	4,50€
153. Chicken Suppe ^(F,G,I,J)	indisches Hühnersuppe.	5,50€
154. Mango Suppe ^(F,G,I,J)	exotische Mangocremesuppe.	5,50€
155. Sauer-Scharf- Suppe ^(C,D,F,G,I,J)	Scharfe indische Suppe mit verschiedenen Fleischsorten.	5,50€
156. Scampi-Coco ^(B,F,G,I,J)	Kokossuppe mit Garnelen, frischen Basilikum, Ingwer.	5,50€

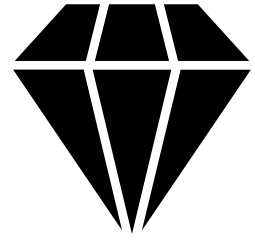


Salate

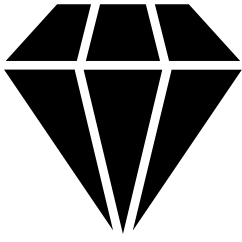
160. Salat der Saison ^(G)	gemischter Salat mit Dressing.	6,90€
161. Salat Bombay ^(G)	gemischter Salat mit verschiedenen Früchten und Käse.	7,50€
162. Punjabi Salat ^(G)	gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing.	9,50€
163. Ente Salat ^(G)	gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing.	10,90€
164. Garnelen Salat ^(G,B)	gemischter Salat mit Garnelen und Dressing.	10,90€
165. Gurken Raita ^(G)	Jogurt mit Gurken und feinen Gewürzen.	4,50€
166. Mix Raita ^(G)	Jogurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomate und feinen Gewürzen.	4,90€
167. Channa Chaat	Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen.	5,50€



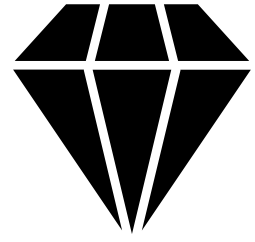
Warme Vorspeisen



- 170. Samosas (H)** 2 gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewnüssen. **7,50€**
2 stuffed dumplings filled with peas, potatoes and cashew nuts.
- 171. Veg. Pakora (H)** Gemischtes frittiertes Gemüse in Spezialteig frittiert. **7,50€**
Mixed fried vegetables deep fried in special batter.
- 172. Gobi Pakora (H)** Blumenkohl in Spezialteig frittiert. **6,90€**
Cauliflower deep fried in special batter.
- 173. Champignon Pakora (H)** Champignons in Spezialteig frittiert. **6,90€**
Mushrooms deep fried in special batter.
- 174. Bengan Pakora (H)** Aubergienen in Spezialteig frittiert. **6,90€**
Eggplant deep fried in special batter.
- 175. Paneer Pakora (G,H)** Frischer hausgemachter Käse in Spezialteig frittiert. **7,90€**
Fresh homemade cheese fried in special batter.
- 176. Onion Rings (H)** Zwiebelringe in Spezialteig frittiert. **6,90€**
Onion rings deep fried in special batter.
- Mix Tandoori Platte (H,G,B)** Gegrilltes gemischtes Fleisch und Garnelen in Lehmofen zubereitet. **177. 2 Per. 15,90€**
Grilled mixed meat and shrimp prepared in clay oven. **178. 4 Per. 29,90€**
- 179. Chicken Tikka Starter (G)** Hühnerbrustfleisch in Jogurt mariniert im Tandoor gegrillt. **8,90€**
Chicken breast marinated in yogurt grilled in tandoor.
- Mix Pakoras Teller (G,H)** Gemischter Vorspeiseteller mit Saucen, Salat. **181. 4 Per. 28,90€**
Mixed appetizer plate with sauces, salad. **180. 2 Per. 14,90€**

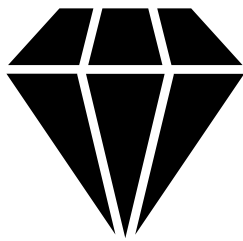


Brote und Beilagen

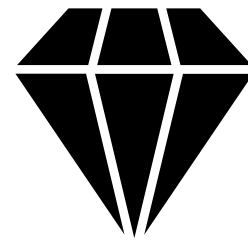


- | | | |
|--|--|--------------|
| 190. Papadam ^(A) | 2 knusprige Linsenbrote mit schwarzem Pfeffer und Dips.
2 crispy lentil breads with black pepper and dips. | 3,00€ |
| 191. Chapati ^(A) | flaches Vollkornmehl-Fladenbrot.
flat whole wheat flour flatbread. | 3,50€ |
| 192. Naan Brot ^(A,G) | indisches Fladenbrot.
Indian flatbread. | 3,50€ |
| 193. Garlic Naan ^(A,G) | Knoblauchbrot.
Garlic bread. | 3,90€ |
| 194. Paneer Naan ^(A,G) | indisches Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse.
Indian flatbread stuffed with homemade cheese. | 4,50€ |
| 195. Keema Naan ^(A,C,G) | indisches Fladenbrot mit gehacktem Lammfleisch gefüllt.
Indian flatbread stuffed with minced lamb. | 4,50€ |
| 196. Peshwari Naan ^(A,G,H) | indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss.
Indian flatbread filled with raisins, almonds and coconut. | 4,50€ |
| 197. Vegi Naan ^(A,G) | indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse u. ind.Gewürzen.
Indian flatbread filled with vegetables & ind.spices. | 4,50€ |
| 198. Kohenoor Naan ^(A,G) | indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln u. ind.Gewürzen.
Indian flatbread filled with potatoes & Indian spices. | 4,50€ |
| 199. Jeera Rice | gebratener Reis mit Kümmel und indischen Gewürzen.
fried rice with cumin and Indian spices. | 4,50€ |
| 200. Jeera Aloo | gebratene Kartoffeln mit Kümmel und indischen Gewürzen.
fried potatoes with cumin and Indian spices. | 4,50€ |
| 201. Pommes Frites | | 3,90€ |





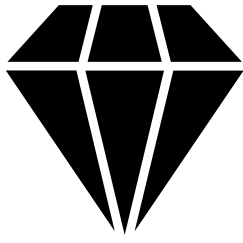
Vegetarische Gerichte



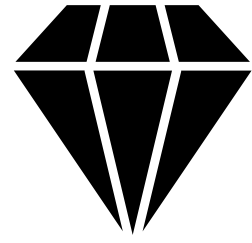
210. Bengan Bhaji ^(G,I,J)	Aubergine mit hausgemachten Rahmkäse und Erbsen in leckerer Currysahnesauce. Eggplant with homemade cream cheese and peas in delicious curry cream sauce.	12,90€
211. Dal Makhni ^(F,G,I,J)	Verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln Tomaten. Assorted lentils fried in butter with ginger, onions tomatoes.	12,90€
212. Mix Veg. ^(G,F,I,J)	Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce. Various fried vegetables in curry sauce.	12,90€
213. Vegetable Korma ^(G,I,J)	Frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen. Fresh vegetables cooked in a delicious sauce of almonds, coconut and fine spices.	14,50€
214. Matar Paneer ^(G,I,J)	Erbsen mit hausgemachten Rahmkäse in Currysahnesauce. Peas with homemade cream cheese in curry cream sauce	13,90€
215. Paneer Butter Masala ^(G,I,J) „Scharf“	Selbst gemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und indischen Gewürzen. Homemade cream cheese with chopped onions, tomatoes, fresh herbs and Indian spices.	14,50€
216. Palak Paneer ^(G,J)	Kräftiger Blattspinat mit hausgemachten Rahmkäse. Hearty spinach leaves with homemade cream cheese.	14,50€
217. Paneer Tikka Masala ^(E,G,H,I,J) „Scharf“	Ind. hausgemachter Rahmkäse in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen. Ind. homemade cream cheese in spicy sauce with onions, tomatoes and fine spices.	14,50€
219. Paneer Mango ^(G)	Ind. hausgemachter Rahmkäse in exotischen Mangosauce. Ind. homemade cream cheese in exotic mango sauce.	14,90€
220. Paneer Korma ^(G,H)	Ind. hausgemachter Rahmkäse in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen. Ind. homemade cream cheese in a delicious sauce of almonds, coconut and fine spices.	14,90€
221. Chilli Paneer ^(G) „Scharf“	Ind. hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch. Ind. homemade cream cheese with bell peppers, onions, green chili, ginger, tomatoes, fresh garlic.	14,50€
222. Karahi Paneer ^(G) „Scharf“	Ind. hausgemachter Rahmkäse mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer und Gemüse. Ind. homemade cream cheese with fine spices, herbs, ginger and vegetables.	14,50€
223. Paneer Achari ^(G)	Ind. hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt. Ind. homemade cream cheese fried with onions, herbs, garlic, ginger, spicy seasoning.	14,50€

Vegane Gerichte

230. Aloo Matar ^(I,J)	Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce. Peas with potatoes, onions and tomatoes in curry sauce.	12,90€
231. Chana Masala ^(I,J)	Kichererbsen in pikanter Curry-Gewürzsauce. Chickpeas in spicy curry spice sauce.	12,90€
232. Aloo-Gobi ^(I,J)	Kartoffeln und Blumenkohl mit verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer. Potatoes and cauliflower cooked with various spices and fresh ginger.	12,90€
233. Bhindi Masala ^(I,J)	Okras zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten. Okras prepared with fresh ginger, onions and tomatoes.	13,50€
234. Aloo Palak ^(I,J)	kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln nach nordindischer Art. hearty leaf spinach with potatoes North Indian style.	12,90€
235. Karahi Mushroom ^(I,J)	Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern. Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs.	13,50€



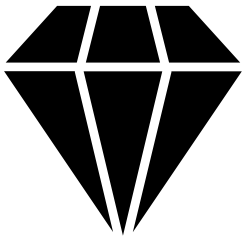
Grillspezialitäten



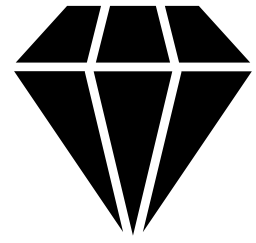
240. Chicken Tandoori	^(G,I,J) 24 Stunden marinierte Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern. <i>24 hours marinated chicken thighs with 21 different spices, grilled with peppers, onions, fresh herbs.</i>	15,90€
241. Chicken Tikka Garlic	^(G,I,J) Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern, mariniert in Jogurt-Safran, im Lehmofen gegrillt. <i>Grilled chicken breast fillet with peppers, onions, garlic, fresh herbs, marinated in yogurt saffron, grilled in clay oven.</i>	16,90€
242. Chicken Malai Tikka	^(G,I,J) Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch und feinen Gewürzen. <i>Grilled chicken breast fillet with homemade cheese, ginger, garlic and fine spices.</i>	16,50€
243. Paneer Tikka	^(G,I,J) Hausgemachter indischer Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, mariniert in Jogurt-Safran, im Lehmofen gegrillt. <i>Homemade Indian cream cheese, peppers, onions, marinated in yogurt saffron, grilled in clay oven.</i>	17,50€
244. Chicken Tikka	^(G,I,J) Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, mariniert mit Jogurt-Safran-Sauce und frischen Kräutern. <i>Grilled chicken breast fillet with peppers, onions, marinated with yogurt saffron sauce and fresh herbs.</i>	16,90€
245. Mutton Tikka	^(G,I,J) Gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern. <i>Grilled lamb marinated with peppers, onions, ginger and fresh herbs.</i>	18,50€
246. Ente Tikka	^(G,I,J) Ente kross, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern, <i>Duck crispy, grilled with peppers, onions, fresh herbs,</i>	18,50€
247. Scampi Tikka	^(H,G,I,J) Geschälte Scampi in feinen Gewürzen und Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch. <i>Peeled scampi in fine spices and herbs, peppers, onions, ginger and fresh garlic.</i>	20,90€
248. Kohenoer-Grill	^(H,G,I,J) Leckere Zusammenstellung von verschiedenen Fleischsorten mit feinen Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer. <i>Delicious assortment of various meats with fine spices, herbs, peppers, onions, ginger.</i>	21,90€
249. Pudeena Chicken Tikka	^(G,I,J) Hähnchenfleisch mariniert in Jogurt-Minz-Sauce, 6 Std. eingelegt und im Lehmofen gegrillt. <i>Chicken marinated in yogurt mint sauce, pickled for 6 hrs and grilled in clay oven.</i>	16,50€

Catering.

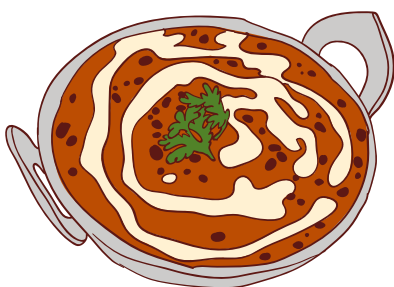
**Wir bieten Ihnen ein Catering für Feiern aller Art an.
Bitte sprechen Sie uns an.**

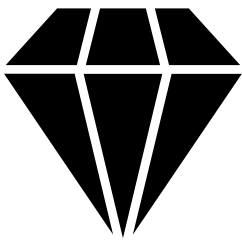


Huhnspezialitäten

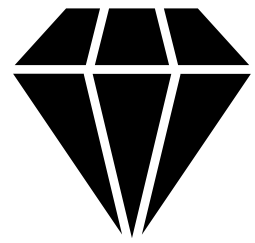


- 260 Chicken Curry** ^(G,I,J)
Zartes Hühnerbrustfilet in pikanter indischer Currysauce.
Tender chicken breast fillet in spicy Indian curry sauce. **13,50€**
- 261 Chicken Saag** ^(G,I,J)
Zartes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat nach nordindischer Art.
Tender chicken breast fillet with North Indian style creamed spinach. **14,90€**
- 262 Chicken Subji** ^(G,I,J)
Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern.
Tender chicken breast fillet with fresh vegetables, ginger, curry and fresh herbs. **14,50€**
- 263 Chicken Dhansak** ^(G,I,J)
„Scharf“
zartes Hühnerbrustfilet zubereitet in einer ausgefallenen Kombination von Linsen u. Gewürzen in einer mittel scharfen Sauce.
tender chicken breast fillet prepared in an unusual combination of lentils & spices in a medium hot sauce. **15,90€**
- 264 Chicken Mango** ^(G,H,I,J)
zartes Hühnerbrustfilet lieblich in Mango-Creme-Sauce.
tender chicken breast fillet lovely in mango cream sauce. **15,90€**
- 265 Chicken Bombay** ^(G,I,J)
zartes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in einer exotischen Ananas-Curry-Sauce.
tender chicken breast fillet with tomatoes, onions, ginger in an exotic pineapple curry sauce. **15,50€**
- 266 Chicken Vindaloo** ^(G,I,J)
„Scharf“
zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloo Sauce nach westindischer Art.
tender chicken breast fillet with potatoes, ginger in spicy vindaloo sauce west indian style. **15,50€**
- 267 Chicken Jhalrezi** ^(G,I,J)
„Scharf“
zartes Hühnerbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräutern, Ingwer und Gemüse.
tender chicken breast fillet with fine spices and herbs, ginger and vegetables. **14,90€**
- 268 Chicken Korma** ^(G,H,I,J)
zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce.
tender chicken breast fillet in almond cheese coconut special sauce. **15,90€**
- 269 Butter Chicken** ^(G,H,I,J)
zartes gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-SafranMandel-Cashew-Sauce.
tender grilled chicken in spicy butter tomato saffron almond cashew sauce. **15,90€**
- 270 Chilli Chicken** ^(G,I,J)
„Scharf“
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch und Basilikum.
Chicken with bell peppers, onions, green chili, ginger, tomatoes, fresh garlic and basil. **15,90€**
- 271 Chicken Tikka Masala** ^(G,I,J)
„Scharf“
Gegrillte Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und feinen Gewürzen in indischer Kräutersauce.
Grilled chicken breast with onions, tomatoes, ginger and fine spices in Indian herb sauce. **16,50€**
- 272 Chicken Nilgiri** ^(G,I,J)
„Scharf“
Zartes Hühnerbrustfilet in pikanter Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch.
Tender chicken breast fillet in spicy mint sauce with herbs and garlic. **14,90€**

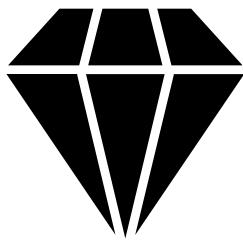




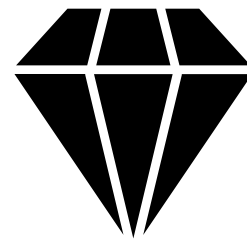
Lammspezialitäten



280 Mutton Curry	(G,I,J)	Zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce. Tender lamb in spicy Indian curry sauce.	15,50€
281 Mutton Subji	(I,J,G)	Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Ingwer in Currysauce. Tender lamb with fresh vegetables, ginger in curry sauce.	16,50€
282 Mutton Saag	(I,J,G)	Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art. Tender lamb with North Indian style creamed spinach.	16,50€
283 Mutton Vindaloo „Scharf“	(I,J,G)	Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art. Tender lamb with potatoes, ginger in spicy West Indian style vindaloo sauce.	16,90€
284 Mutton Bhindi	(I,J,G)	Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern, Gewürzen. Tender lamb with fresh okra, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs, spices.	16,50€
285 Mutton Mango	(H,G,I,J)	Zartes Lammfleisch lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce. Tender lamb sweetly prepared in an exotic mango cream sauce.	17,50€
286 Mutton Korma	(G,H,I,J)	Zartes Lammfleisch in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce. Tender lamb in almond cheese coconut special sauce.	17,50€
287 Mutton Madras „Scharf“	(G,I,J)	Zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce. Tender lamb with shredded coconut in South Indian madras sauce.	16,90€
288 Mutton Dhansak „Scharf“	(G,I,J)	Zartes Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination von Linsen, Gewürzen in mittel scharfen Sauce. Tender lamb prepared in a fancy combination of lentils, spices in medium hot sauce.	16,90€
289 Mutton Hydrabadi	(G,I,J)	Gebrautes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischen Knoblauch und Kräutern in einer exotischen Ananassauce. Roasted lamb with ginger, onions, fresh garlic and herbs in an exotic pineapple sauce.	16,90€
290 Mutton Masala „Scharf“	(G,I)	Zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce. Tender lamb in spicy Indian curry sauce.	18,50€
291 Mutton Nilgiri „Scharf“	(G,I,J)	Zartes Lammfleisch in pikanter Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch. Tender lamb in spicy mint sauce with herbs and garlic.	16,90€
292 Mutton Achari	(G,I)	Zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt. Tender lamb roasted with onions, herbs, garlic, ginger, spicy seasoning.	16,90€



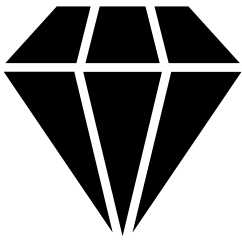
Entenspezialitäten



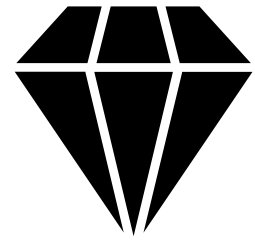
- 400. Ente Mango** ^(G,H,I,J) Ente kross lieblich zubereitet mit einer exotischen Mango-Creme-Sauce. **17,90€**
Duck crispy prepared with an exotic mango cream sauce.
- 401. Ente Bombay** ^(G,I,J) Ente kross in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas. **17,90€**
Duck crispy in strong curry sauce with tomatoes, onions and pineapple.
- 402. Ente Jhal Freezi** ^(G,I,J) Ente Kross, frisches Gemüse mit Ingwer, frischem Knoblauch und Kräutern. **17,90€**
„Scharf“ *Duck crisp, fresh vegetables with ginger, fresh garlic and herbs.*
- 403. Ente Champignon** ^(G,I,J) Ente kross mit frischen Champignons, Knoblauch und Safransauce **17,90€**
Duck crispy with fresh mushrooms, garlic and saffron sauce
- 404. Ente Subji** ^(G,I,J) Ente Kross auf knackigem Gemüse und frischen Kräutern. **17,90€**
Duck crisp on vegetables and fresh herbs.
- 405. Ente Korma** ^(G,H,I,J) Ente kross in Mandel-Kokos-spezialsauce. **17,90€**
Duck crispy in almond coconut special sauce.
- 406. Ente Vindaloo** ^(G,I,J) Ente Kross mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer vindaloesauce nach westindischer Art. **17,90€**
„Scharf“ *Duck crispy with potatoes, ginger in spicy vindaloesauce west indian style.*
- 407. Ente Madras** ^(G,H,I,J) Ente Kross mit Kokosraspeln in südindischer madrasauce. **17,90€**
„Scharf“ *Enter crisp with coconut flakes in South Indian madras sauce.*
- 408. Butter Ente** ^(G,H,I,J) Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce. **17,90€**
Duck crispy in spicy butter tomato saffron almond cashew sauce.
- 409. Ente Curry** ^(G,H,I,J) Ente kross in pikanter Currysauce. **17,90€**
Duck crispy in spicy curry sauce.

Für unsere Kinder

- 430. Chicken Nuggets** ^(A,C) Panierte Hühnchennuggets mit Pommes Frites. **6,90€**
- 431. Little Chicken Korma** ^(G,H,I,J) Halbe Portion von Chicken Korma - Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce. **9,90€**
- 432. Little Chicken Mango** ^(G,I,J) Halbe Portion von Chicken Mango - Hühnerbrustfilet lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce. **9,90€**
- 433. Little Butter Chicken** ^(G,H,I,J) Halbe Portion von Butter Chicken - zartes gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce. **9,90€**
- 434. Little Vegetable Korma** ^(G,H,I,J) Halbe Portion von Vegetable Korma - frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen. **8,90€**
- 435. Little Mix Veg** ^(F,G,I,J) Halbe Portion von Mix Veg - verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce. **8,90€**



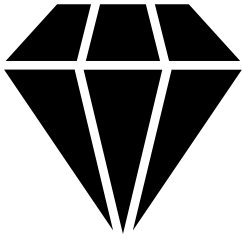
Fischspezialitäten



- 415. Fisch Curry** ^(D,G,I,J) Seelachsfilet in pikanter Currysauce.
Delicious prepared fresh fish fillet in a curry sauce. **15,50€**
- 416. Bombay Fisch Curry** ^(G,D,I,J) Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer kräftigen Sauce.
fish fillet with tomatoes, onions, ginger and pineapple in a strong sauce. **15,90€**
- 417. Fisch Masala** ^(G,D,I,J) Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern.
Fish fillet with tomatoes, onions, ginger, garlic and fresh herbs. **15,90€**
- 418. Garnelen Curry** ^(G,H,I,J) Geschälte Garnelen in pikanter Curry-Safran-Sauce, frischen Kräutern.
Peeled shrimp in spicy curry saffron sauce, fresh herbs. **16,90€**
- 419. Garnelen Jhal Freezi** ^(G,H,I,J) „Scharf“ Geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern, Knoblauch, Ingwer und verschiedenes Gemüse.
Peeled shrimp with fine spices and fresh herbs, garlic, ginger and various vegetables. **18,90€**
- 420. Garnelen Subji** ^(H,G,D,I,J) Geschälte Garnelen mit verschiedene Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern.
Peeled shrimp with various vegetables, tomatoes, onions, ginger and fresh herbs. **18,90€**
- 421. Karahi Garnelen** ^(G,H,I,J) „Scharf“ Geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer und Gemüse.
Peeled shrimp with fine spices, herbs, ginger and vegetables. **18,90€**
- 422. Chilli Garnelen** ^(G,H,I,J) „Scharf“ Geschälte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch und Basilikum.
Peeled shrimp with bell peppers, onions, green chili, ginger, tomatoes, fresh garlic and basil. **18,90€**
- 423. Garnelen Mango** ^(G,H,I,J) Geschälte Garnelen lieblich zubereitet in Mango-Creme-Sauce.
Peeled shrimp sweetly prepared in mango cream sauce. **17,50€**

Reisgerichte

- 440 Sabzi Biryani** ^(E,G,H,J) Basmatireis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen.
Basmati rice fried with vegetables, nuts and fine spices. **13,90€**
- 441 Chicken Biryani** ^(G,E,H,J) Basmatireis mit Hähnchenfleisch, Nüssen und feinen Gewürzen.
Basmati rice with chicken meat, nuts and fine spices. **14,90€**
- 442 Mutton Biryani** ^(E,G,H,J) Basmatireis mit zartem Lammfleisch, Nüssen und feinen Gewürzen.
Basmati rice with tender lamb, nuts and fine spices. **16,90€**
- 443 Scampi Biryani** ^(E,B,H,G,J) Basmatireis mit gebratenen Riesengarnelen, Nüssen und indischen Gewürzen.
Basmati rice with fried king prawns, nuts and Indian spices. **17,90€**
- 444 Bombay Spezial Biryani** ^(E,B,H,G,J) Basmatireis gebraten mit Huhn, Lamm, Scampi, Rahmkäse und Nüsse.
Basmati rice fried with chicken, lamb, scampi, cream cheese and nuts. **17,50€**

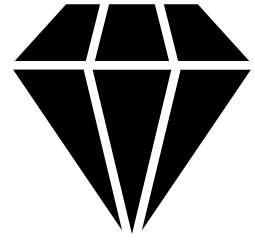


860 Mango-Creme ^(G,H)

Hausgemachte Mango-Creme.

3,90€

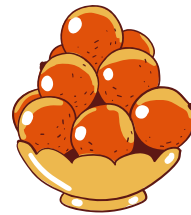
Desserts



861 Gulab Jamun ^(A,G)

Indische Süßigkeit.

4,90€



862 Pirni ^(G,H)

Hausgemachter Kalter Milchreis.

4,50€

863 Chef Pirni ^(A,G,J)

Hausgemachter kalter Milchreis mit Heiße Gulab Jamun

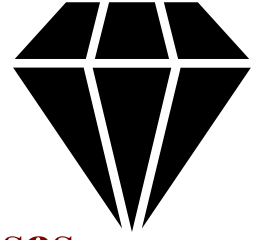
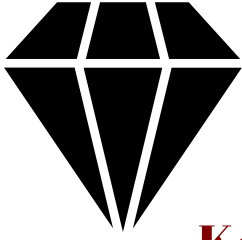
6,50€

Allergene (in roten Buchstaben):

- **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen) • **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse • **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse
- **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse) • **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 (Molusken) oder Erzeugnisse daraus • **O** Honig

Catering

**Wir bieten Ihnen ein Catering für Feiern aller Art an.
Bitte sprechen Sie uns an.**



Kohenoor Menü nach Art des Hauses

Mangosuppe ^(F,G,I,J)

Ente Mango ^(G,H,I,J)

Ente kross lieblich zubereitet mit einer exotischen Mango-Creme-Sauce.

Chicken Tikka ^(G,I,J)

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, mariniert mit Jogurt-Safran-Sauce und frischen Kräutern.

Beilagen ^(G,A)

Reis, Naanbrot, Papadam

Dessert ^(G,H)

Hausgemachte Mango-Creme

450

Für 2 Personen

55,90€

451

Für 4 Personen

99,90€

Punjabi Menü nach Art des Hauses

Chicken Suppe ^(F,G,I)

Chicken Bombay ^(G,I,J)

zartes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in einer exotischen Ananas-Curry-Sauce.

Ente Tikka ^(G,I,J)

Ente kross, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern,

Beilagen ^(G,A)

Reis, Naanbrot, Papadam

Dessert ^(G,H)

Hausgemachte Mango-Creme

452

Für 2 Personen

52,90€

453

Für 4 Personen

95,90€

Vegi Menü nach Art des Hauses

Mix Pakoras Teller ^(G,H)

Gemischter Vorspeiseteller mit Dips, Salat

Dal Makhni ^(F,G,I,J)

Verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln Tomaten.

Mix Veg. ^(G,F,I,J)

Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce.

Beilagen ^(G,A)

Reis, Naanbrot, Papadam

Dessert ^(G,H)

Hausgemachte Mango-Creme

454

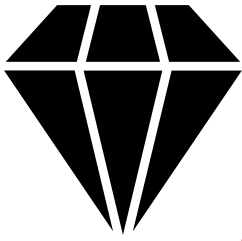
Für 2 Personen

45,90€

455

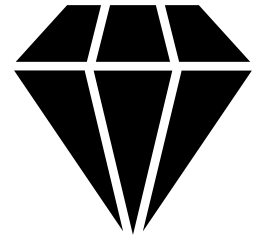
Für 4 Personen

85,90€



Mittagstisch

Dienstag-Freitag 11:30-14:30 (Außer an Feiertagen)



- ***Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert**

301 Aloo Matar (I,J)	Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce.	7,90€
302 Mix Veg (G,I,J,F)	Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce.	8,90€
303 Dal Makhni (G,I,J)	verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln Tomaten.	8,90€
304 Vegetable Korma (G,H,I,J)	Frische Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.	8,90€
305 Chicken Subji (G,I,J)	Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern.	9,90€
306 Chicken Vindaloo (G,I,J) "SCHARF"	Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art.	9,90€
307 Chicken Saag (G,I,J)	Zartes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat nach nordindischer Art.	9,90€
308 Chicken Korma (G,H,I,J)	Zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce.	9,90€
309 Chicken Mango (G,H,I,J)	Zartes Hühnerbrustfilet lieblich in Mango-Creme-Sauce.	9,90€
316 Butter Chicken (G,H,I,J)	Zartes gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-SafranMandel-Cashew-Sauce.	9,90€
310 Lamm Curry (G,I,J)	Zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce.	11,90€
311 Lamm Masala (G,I) "SCHARF"	Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili, Sauce nach Punjabi-Art.	11,90€
312 Lamm Hydrabadi (G,I)	Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Frischen, Knoblauch und Kräutern in einer exotischen Ananassauce	11,90€
313 Butter Ente (G,H,I,J)	Ente kross in würziger Butter-Tomaten-SafranMandel-Cashew-Sauce.	11,90€
314 Ente Madras (G,H,I,J) "SCHARF"	Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce.	11,90€
315 Ente Mango (G,H,I,J)	Ente kross, lieblich zubereitet in Mango-Creme-Sauce.	11,90€