

## FOOD/ SPEISEN

Food allergy or special dietary requirements, please inform a member of staff or ask for more information. ||| Bei einer Nahrungsmittelallergie oder besonderen Ernährungsbedürfnissen informieren Sie bitte ein Mitarbeiter oder fragen Sie nach weiteren Informationen.

### Snacks/ Kleinigkeiten

#### Peanuts

*Erdnüsse (H,B)*

€3.40

#### Wasabi Nuts

*Wasabi-Nüsse (H, B, L)*

€4.40

#### Potato Crisps/ Chips

*Kartoffelchips (A, Z)*

€3.40

#### Peanut Masala

*Peanuts mixed with Indian Spices, lemon juice, onion, tomato, and coriander (H, B) ||| Erdnüsse gemischt mit indischen Gewürzen, Zitronensaft, Zwiebel, Tomate und Koriander*

€6.90

#### Marinated Olives with Feta Cheese

*Marinierte Oliven mit Feta-Käse (A)*

€5.90

### Starters/ Vorspeisen

#### Pretzel (2) with Cheese Spread

*C, G, 5 Brezel (2) with Spundekäs*

€7.90

#### Samosa - Veg (two pieces)

*Triangular savory pastry's filled with potatoes, peas, and Indian spices. Served with mint sauce and mango chutney (C, G, 5) ||| Dreieckiges herzhaftes Gebäck, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen. Serviert mit Minzsauce und Mango-Chutney*

€7.40

#### Hummus

*with Tahini and Pita (C, G). Extra Pita Bread 3,40 € ||| mit Tahini und Pita. Extra Pita-Brat 3,40 €*

€8.40

#### Crispy Corn & Potato Cutlets

*Flavorsome snack made with sweet corn, mashed potato and Indian spices, served with mint sauce and mango chutney (C, G, 5) ||| Leckerer Snack aus Mais, Kartoffelpüree und indischen Gewürzen, serviert mit Minzsauce und Mango-Chutney*

€9.40

#### Samosa Chat (Chef's special)

*Indian Street Food :). Samosa shredded and mixed with mint sauce and chutney, Indian Spices, onion, tomato, cucumber, and coriander (C, G, 5) ||| Indisches Straßengericht :). Samosa geschreddert und gemischt mit Minzsauce und Mango-Chutney, indischen Gewürzen, Zwiebel, Tomate, Gurke und Koriander*

€9.40

# Starters/ Vorspeisen

---

## Nachos and Cheese

*Tortilla chips layered with beans, jalapeno and cheese. Served with Guacamole. Dip and Salsa (A, J, 2, 5) ||| Tortilla-Chips mit Bohnen, Jalapenos und Käse überbacken. Serviert mit Guacamole-Dip und Salsa.*

**€9.90**

## Quesadizza

*This versatile snack has the open, round look of a pizza, the cheese-and-tortilla ingredients of a quesadilla. (A, J, 2, 5) - Cheese, Peppers, Onions, Kidney Beans - Extra Jalapeno's + 0,30 €, Ham - 0,50 € ||| Dieser vielseitige Snack hat das offene, runde Aussehen einer Pizza, die Käse- und Tortilla-Zutaten einer Quesadilla - Käse, Paprika, Zwiebeln, Kidneybohnen - Extra Jalapeno's + 0,30 €, Schinken - 0,50 €*

**€7.40**

## Paneer Tikka (Chef's special)

*Indian cottage cheese, bell pepper, and red onions marinated with Indian spices and yoghurt, grilled and served with mint sauce and mango chutney (A) ||| Indischer Cottage Cheese, Paprika und rote Zwiebeln, mariniert mit indischen Gewürzen und Joghurt, gegrillt und serviert mit Minzsauce und Mango-Chutney*

**€10.90**

## Chicken Tikka (Chef's special)

*Tender chicken marinated overnight with Indian spices and yoghurt, grilled and served with mint sauce and mango chutney. Spice Level - Medium (A) ||| Zartes Hähnchenfleisch, über Nacht mit indischen Gewürzen und Joghurt mariniert, gegrillt und mit Minzsauce und Mango-Chutney serviert. Schärfegrad - Mittel*

**€11.90**

## Murg Malai Tikka (Chef's Special)

*Tender chicken marinated overnight with Cashew, Indian spices and yoghurt, grilled and served with mint sauce and mango chutney (A, B) ||| Zartes Hähnchenfleisch, über Nacht mariniert mit Cashew, indischen Gewürzen und Joghurt, gegrillt und serviert mit Minzsauce und Mango-Chutney*

**€12.90**

## Gosht Seekh Kebab

*Gosht Seekh Kebab is a Mughlai delicacy prepared with minced Goat meat, onions and a blend of spices. It is a delicious and mildly spicy dish that has incredible taste and flavours, and served with mint sauce and mango chutney (A) ||| Gosht Seekh Kebab ist eine Mughlai-Delikatesse, die mit Ziegenhackfleisch, Zwiebeln und einer Mischung aus Gewürzen zubereitet wird. Es ist ein köstliches und mild gewürztes Gericht mit unglaublichem Geschmack und Aromen, das mit Minzsauce und Mango-Chutney serviert wird.*

**€13.40**

# Salads, Wraps & Pies

---

## Mixed greens (honey mustard or herb dressing)

*Mixed green salads, cherry tomato, cucumber, red onion, carrot, peppers  
Optional Additions - Feta Cheese +3,90€, Paneer Tikka +5,40€, Chicken Tikka +6,40€ (J, A) ||| Gemischte grüne Salate, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Karotten, Paprika  
Optionale Beilagen - Fetakäse +3,90€, Paneer Tikka +5,40€, Hähnchen Tikka +6,40€*

**€8.40**

## Chickpeas/ Kidney Beans Salad

*Chickpeas or Kidney Beans, tomato, cucumber, red onion, lettuce, peppers, honey mustard dressing, and coriander (J) ||| Kichererbsen oder Kidneybohnen, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Salat, Paprika, Honig-Senf-Dressing und Koriander*

**€9.90**

## Veggie Wrap (wheat or multigrain)

*Indian cottage cheese marinated with Indian spices, salad, veggies, with home-made sauce (A) ||| Indischer Cottage Cheese mariniert mit indischen Gewürzen, Salat, Gemüse, mit hausgemachter Sauce*

**€11.40**

## Chicken Wrap (wheat or multigrain)

*Chicken breast fillet marinated with Indian spices, salad, veggies, with home-made sauce (A) ||| Hähnchenbrustfilet mariniert mit indischen Gewürzen, Salat, Gemüse, mit hausgemachter Sauce*

**€12.90**

# Salads, Wraps & Pies

---

## Pies with Potato Chips/ Pies mit Kartoffelchips

*Pies with tasty, nourishing fillings that take your taste buds on a flavour journey across the world. Filled to perfection in a delicious, flaky pie pastry. Choose from - Mince & Cheese, Steak & Cheese, Beef Beer & Bacon, BBQ Chicken, Vegan Curry ||| Pies mit schmackhaften, nahrhaften Füllungen, die Ihre Geschmacksknospen auf eine Geschmacksreise durch die ganze Welt mitnehmen. Perfekt gefüllt in einem köstlichen, flockigen Pastetenteig. Wählen Sie aus - Hackfleisch & Käse, Steak & Käse, Rindfleisch, Bier & Speck, BBQ Chicken, Vegan Curry*

**€11.90**

## Main Course/ Hauptgericht

Flat Bread - 2,90 (w/ Garlic + 0,50 €), Extra Rice - 3,40 €

---

### Wurst mit Brot

*Choice of Rindswurst or Krakauer (J)*

**€7.90**

### Channa Masala

*Chickpeas in spicy and tangy tomato masala curry, served with Basmati Rice (C, J) ||| Kichererbsen in würzig-scharfem Tomaten-Masala-Curry, serviert mit Basmati-Reis*

**€13.40**

### Dal Makhani

*Black Lentils are cooked in butter and cream for several hours to get that unique flavor. Served with Basmati rice (A) ||| Das cremig-buttrige Dal Makhani besteht aus ganzen schwarzen Linsen, die mit Butter und Sahne gekocht und bei schwacher Hitze geköchelt werden, um einen einzigartigen Geschmack zu erzielen*

**€13.90**

### Mixed Vegetable Curry

*Mixed Vegetables in a spicy madras red chilli and coconut paste, served in exotic tomato and onion based madras curry with Basmati rice (A) ||| Gemischtes Gemüse in einer würzigen Madras-Paste aus rotem Chili und Kokosnuss, serviert in einem exotischen Madras-Curry auf Tomaten- und Zwiebelbasis mit Basmati-Reis*

**€13.90**

### Baingan Bharta

*Fire roasted eggplant mash cooked with tomato, onion, herbs, and spices. Served with whole wheat flat bread (A, G) ||| Feuergerösteter Auberginenpüree mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Vollkornfladenbrot*

**€14.90**

### Paneer Makhani

*Chunks of Paneer (Indian Cottage Cheese) cooked in a smooth buttery & creamy tomato based gravy served with Basmati rice (A, B) ||| Paneerstücke (indischer Cottage Cheese), gekocht in einer cremigen Tomatensoße, serviert mit Basmati-Reis*

**€14.40**

### Palak Paneer

*Indian cottage cheese cooked in spinach sauce, onions, spices, and herbs. Served with Basmati Rice (A) ||| Indischer Cottage Cheese, gekocht in Spinatsoße, Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Serviert mit Basmati-Reis*

**€14.40**

### Paneer Tikka Masala

*Paneer (Indian Cottage Cheese) marinated with Indian spices and yoghurt, served in a creamy curry, with Basmati rice. Spice Level - Medium (A) ||| Paneer (indischer Cottage Cheese) mariniert mit indischen Gewürzen und Joghurt, serviert in einem cremigen Curry, mit Basmati-Reis. Schärfegrad - Mittel*

**€14.40**

# Main Course/ Hauptgericht

Flat Bread - 2,90 (w/ Garlic + 0,50 €), Extra Rice - 3,40 €

---

## Butter Chicken

*Chunks of grilled chicken cooked in a smooth buttery & creamy tomato based gravy served with Basmati rice (A, B) ||| Gegrillte Hähnchenstücke in einer cremigen Tomatensoße, serviert mit Basmati-Reis*

**€15.90**

## Palak Chicken

*Chicken cooked in a spinach sauce and flavored with spices. Served with Basmati Rice (A) ||| Hähnchen in einer Spinatsoße gekocht und mit Gewürzen aromatisiert. Serviert mit Basmati-Reis*

**€15.90**

## Chicken Tikka Masala

*Chicken marinated with Indian spices and yoghurt, served in a creamy curry, with Basmati rice. Spice Level - Medium (A) ||| Mit indischen Gewürzen und Joghurt mariniertes Hühnerfleisch, serviert in einem cremigen Curry, mit Basmati-Reis. Schärfegrad - Mittel*

**€15.90**

## Chicken Madras

*Chicken tossed in a spicy madras red chilli and coconut paste, served in exotic tomato and onion based madras curry with Basmati rice (A, B). Spice Level - Medium ||| Hähnchenfleisch in einer würzigen Madras-Paste aus rotem Chili und Kokosnuss, serviert in einem exotischen Madras-Curry auf Tomaten- und Zwiebelbasis mit Basmati-Reis. Schärfegrad - Mittel*

**€15.90**

## Chicken Tikka and Dal Makhani

*Served with flatbread (A) ||| Serviert mit Fladenbrat*

**€16.90**

# Dessert

---

## Biramisu

*Of course, we prepare the dessert classic with a delicious dark beer. (A, E, G, Z) ||| Den Dessert-Klassiker bereiten wir natürlich mit einem leckeren, dunklen Bier zu Optional - CAMBA Dark Side - 0,3l + 3,40€*

**€5.90**

## Beer Brownie with Ice Cream

*Homemade Chocolate Brownie, Served with Vanilla Ice Cream (A, E, G, H) ||| Hausgemachter Schokoladen-Brownie, serviert mit Vanilleeis*

**€7.90**