

Um mit dem richtigen In-Dish-Kick zu beginnen

Gol Gappa Shot 1.50,-
Feine Weizenhülle mit Granatapfel-Kartoffel-Füllung und Mango-Shot

VORSPEISEN

Daal Suppe (vegan) 4,-
Der indische Suppenklassiker aus gemischten Linsen

Chicken Lollipop 7,-
Dehli-Style Chicken-Wings aus dem Tandoor

Kartoffel-Käse-Tikki 5,-
Kartoffellaibchen gefüllt mit Schmelzkäse

Onion Bhaji (vegan) 5,-
Indische Kichererbsen-Zwiebelpuffer

Chicken Tikka Taco Cone 6,-
Zarte Hühnerbrust aus dem Tandoor, In-Dish Salsa, Pappadam-Cone

VEGETARISCHES mit Reis oder Nan

Daal Makhni (vegan möglich) 12,-
Der indische Linsenklassiker, verfeinert mit cremiger Sahne-Sauce

Navratan Korma 13,-
Saisonales Gemüse in Kokos-Korma-Sauce, hausgemachter indischer Käse

Malai Kofta 13,-
Kroketten aus frischem Gemüse und Paneer in Kokos-Korma-Sauce

Veggie JhalCRAZZZY (vegan) 13,-
Knackiges saisonales Gemüse, Ajowan, in herzhaftem Tomaten-Zwiebel-Curry

Too (healthy) Fu Makhani (vegan) 13,-
Tofu in cremig-feiner „Makhani“-Sauce

Paneer Makhani 13,-
Hausgemachter indischer Käse in cremig-feiner „Makhani“-Sauce

Palak Paneer (vegan möglich) 13,-
Tofu oder hausgemachter indischer Käse in Blattspinat-Curry

SALATE

Paneer Salat 12,-
hausgemachter indischer Käse, Granatapfel, Avocado, Hausdressing

Chicken- oder Garnelen-Mangosalat 12,-
Gemischter Salat mit frischen Mangos, zartem Hühnerfleisch oder Garnelen aus dem Tandoor, Salsa

IN-DISH

Indian Kitchen
& Café

BIRYANI

Die Indische Reisspezialität aus dem Lehtopf

serviert mit Dahi Raita – Traditionell Indisch, einfach köstlich

Huhn 16,-

Lamm 18,-

Riesengarnelen 23,-

Navratan Pulao (vegan) 13,-
Safran-Gemüsereis mit Cashews und Rosinen

Signature Dishes

Chicken Tikka Wrap 12,-
Hühnerbrust aus dem Tandoor, Rote Rübe Raita, Safranbutter, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries

Masala Shrimps Wrap 14,-
Shrimps in Masala-Marinade, Rote Rübe Raita, Mango-Chutney, Granatapfel, in hausgemachtem Brot, mit Masala-Süßkartoffelfries

OMG Butter Chicken Burger 14,-
Brioche-Bun mit Hühnerbrust in Butter Chicken Marinade, Cheddar, In-Dish Coleslaw, mit Masala-Süßkartoffelfries

Glorious Korma Burger 14,-
Brioche-Bun mit Hühnerbrust in Kokos-Korma-Sauce, Cheddar, mit Masala-Süßkartoffelfries

Murgh Mastana 16,-
Hühnerfleischbällchen in Cashew-Muskatnuss Curry mit Reis oder Gunpowder Kartoffeln

Fisch-Tikka 17,-
in Bananenblatt, Ajowan-Limettenmarinade, mit Reis oder Gunpowder Kartoffeln

Einzigartige CURRIES

serviert mit Reis oder Nan aus dem Tandoor

Silky Butter Chicken 16,-
Jeder kennt es, jeder will es!
Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in cremig-feiner „Makhani“-Sauce

Chicken Vindaloo 16,-
Saftige Hühnerfleischroulade, gefüllt mit Kartoffeln, serviert in FEURIGER Vindaloo Sauce

C.T.M. (Chicken Tikka Masala) 16,-
Das britische Nationalgericht à la In-Dish!
Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor in In-Dish-Tomatencurry

Kalb Vindaloo 17,-
Saftiges Kalbfleisch, gefüllt mit Kartoffeln, serviert in FEURIGER Vindaloo Sauce

Kalb Korma 17,-
Saftiges Kalbfleisch in Kokos-Korma-Sauce

Lamb Bhuna 18,-
Saftiges Lammfleisch in herzhaftem Tomaten-Zwiebel-Curry

Palak Kofta 16,-
Rindfleischbällchen mit Mohnsamen und Kichererbsen, serviert in Spinat-Curry-Sauce

Chicken / Shrimps Madras 16,- / 17,-
Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Tandoor oder aufgelöste Shrimps in pikanter Kokos-Curry-Sauce

Goa Fish 17,-
Fisch-Tikka, serviert in Cocos-Korma Sauce

TANDOOR Spezialitäten

serviert mit
**Reis / Gunpowder-Kartoffeln /
 Süßkartoffelfries oder Nan**

TTT – Tikka Trilogy 16,-
Zarte Hühnerbrustfilets aus dem Tandoor mit drei Marinaden (Cashew-Muskatnuss, Minze, Tandoori-Gewürzmischung)

Tandoori Wachteln 17,-
Fein gewürzte Wachteln aus dem Tandoor mit Schoko-Curry

Classic Tandoori Chicken 16,-
Halbes Huhn in Tandoori-Marinade, serviert mit Granatapfel-Sauce

Tandoori Riesengarnelen 23,-
Riesengarnelen aus dem Tandoor mit In-Dish-Marinade

BEILAGEN

Safran-Reis 3,-

Nan Brot 2.50,-

mit Butter 3,-

mit Käse 4,-

mit Knoblauch 3,-

mit Rosmarin 4,-

Gunpowder Kartoffeln 3,-

Masala Süßkartoffel Fries 3,-

Chutneys / Raitas / Saucen

Pflaumen Chutney 2,-

Kokos Cashew Chutney 2,-

Mango Chutney 2,-

Rote Rübe Raita 2,-

Dahi Raita 2,-

In-Dish Salsa 2,-

Ghost Sauce (extra scharf) 2,-

Joghurt-Minze-Sauce 2,-

Tamarind-Sauce 2,-

Desserts

Gulab Jamun Cheesecake →
New York's Finest im In-Dish 5,-
Grießbällchen mit Rosenwasser-Infusion in Cheesecake

Rose Petal Chai Tiramisu →
Ein Hauch von Venedig im In-Dish 6,-

Vermicelli Shrikhand 6,-
Karamellisierte knusprige Nudelhülle, gefüllt mit Schokoladenbiscotti-Mousse und Vanilleeis

Pistazien-Mascarpone-Calzone mit Mango-Creme .. 5,-