

## Suppen

1	<b>Madras Rasam (I)</b> Rote Linsen Suppe nach Südindischer Art	4.40 €
2	<b>Tomaten Shorba (I,VII)</b> Tomatencremesuppe nach Nordindischer Art	4.20 €
3	<b>Mulligatawney Suppe (I,VI)</b> Hühnersuppe mit indischen Kräutern, leicht würzig	4.90 €

## Vorspeisen

4	<b>Gobi Pakora</b> Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert	4.90 €
5	<b>Panneer Pakora (VII)</b> Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert	5.80 €
6	<b>Onion Pakora</b> Zwiebeln in Kichererbsenmehl frittiert	3.90 €
7	<b>Chicken Pakora</b> Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert	6.50 €
8	<b>Scampi Pakora</b> Scampi in Kichererbsenmehl frittiert	9.80 €
9	<b>Samosas (I)</b> 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, dazu Salatbeilage und Saucen.	5.90 €
10	<b>Vegetable Pakora (VII)</b> für 2 Personen gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras, Blumenkohl, Rahmkäse, Auberginen und Zwiebelringe	9.60 €
11	<b>Mixed Pakora (VII)</b> für 2 Personen gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras Blumenkohl, Rahmkäse, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe	10.90 €

### Allergene:

I glutenhaltiges Getreide II Krebstiere III Eier  
IV Fisch V Erdnuss VI Soja VII Milch  
VIII Schalenfrüchte IX Sellerie  
X Senf XI Sesamsamen XII Lupinen - Erzeugnisse  
XIII Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
XIV Schwefeldioxid und Sulfite in einer  
Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 ml/l

## Vegetarisches

17	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach Nordindischer Art.	10.90 €
18	<b>Daalmakhni (VII)</b> Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhabaa - Art zubereitet	10.90 €
19	<b>Mirchi Subji (VII)</b> Gemüse der Saison mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	11.20 €
20	<b>Mix Subji (Vegan)</b> Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	10.90 €
21	<b>Palak Paneer (VII)</b> Hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit verschiedenen Gewürzen gebraten	12.60 €
22	<b>Navratan Korma ( mild ) (V,VII)</b> Frisches Gemüse und Obst, indischer Käse, verschiedene Nüsse in milder Sahnesauce zubereitet	12.90 €
23	<b>Paneer Mirchi (VII)</b> Indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße	12.90 €
24	<b>Matter Paneer (VII)</b> Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Sahne-Currysauce	12.80 €
25	<b>Shahi Paneer (V,VII)</b> Hausgemachter Rahmkäse in einer Sauce nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln	12.90 €
26	<b>Malai Kofta (I,V,VII)</b> Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews in exotischer Sahnesauce	12.60 €



Goethestr. 23  
78333 Stockach  
Inhaber: Darma Vivekachandran und Deepak Joshi

Telefon: 0 7771 91 42 492

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag  
11:00 - 14:00 und 17:00 - 22:00 Uhr  
(Montag Ruhetag)

## Salate

12	<b>Beilagen Salat</b> mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais	4.00 €
13	<b>Gemischter Salat</b> mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais	6.80 €
14	<b>Mirchi Salat (VII)</b> Gemischter Salat mit gebratenen indischem Rahmkäse und Mangostücken	7.50 €
15	<b>Chicken Salat</b> Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen und Mangostücken	8.80 €
16	<b>Scampi Salat</b> Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen,	11.80 €

## Hühnengerichte

29	<b>Chicken Curry</b> Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße	12.60 €
30	<b>Chicken Subji</b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse der Saison zubereitet, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	12.90 €
31	<b>Chicken Saag (VII)</b> Hühnerbrustfilet geschneuzelt mit Spinat und indischen Gewürzen	13.90 €
32	<b>Chicken Madras ( mittelscharf )</b> Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce,	13.90 €
33	<b>Chicken Korma ( mild ) (V,VII)</b> Hühnerbrustfilet geschneuzelt mit Käse, Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce	13.90 €
34	<b>Chicken Mango ( mild ) (V,VII)</b> Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce	13.90 €
35	<b>Butterchicken (VII)</b> Hühnerbrustfilet in Tomatensauce fein gekocht, mit Butter abgerundet	13.90 €
36	<b>Mirchi Tikka Masala (V,VII)</b> Hühnerbrustfilet mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Sauce zubereitet	13.90 €

Lamm Spezialitäten			Tandoori - Spezialitäten			Meeresspezialitäten			Brot und Beilagen		
37	<b>Mutton Curry</b> Lammfleisch in pikanter Currysauce	13.90 €	50	<b>Mirchi Mixed-Grill-Platte</b> (VII) Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka gegrillt	18.40 €	71	<b>Jhinga Curry</b> (II) Großgarnelen nach Nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zubereitet	18.90 €	87	<b>Bhatura</b> (I) frittiertes indisches Fladenbrot	2.90 €
38	<b>Mutton Subji</b> Saftiges Lammfleisch, geschnetzelt mit Gemüse der Saison in Currysauce	13.90 €	51	<b>Scampi Tikka</b> (VII) Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach Nordindischer Art zubereitet, gegrillt	18.90 €	72	<b>Prawn Butter Masala</b> (II,V,VIII) Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet	18.90 €	88	<b>Naan</b> (I) Südostasiatisches, flaches Fladenbrot	2.40 €
39	<b>Mutton Saag</b> (VII) Saftiges Lammfleisch, geschnetzelt mit Spinat in verschiedenen Gewürzen	13.90 €	52	<b>Mutton Tikka</b> (VII) Lammfleischwürfel, mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt	17.90 €	73	<b>Jhinga „Mirchi“ Masala</b> (II) Riesengarnelen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit feinen indischen Gewürzen zubereitet	18.90 €	89	<b>Käse Naan</b> (I,VII) mit indischem Rahmkäse	3.80 €
40	<b>Lamm Madras</b> ( scharf ) Saftiges Lammfleisch mit Kokosmilch in Madras-Currysauce	13.90 €	<b>Enten - Gerichte</b>			<b>Reisgerichte</b>			90	<b>Tandoori Roti</b> (I) Volkorn Fladenbrot	2.50 €
41	<b>Lamm Vindaloo</b> ( scharf ) Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln, nach südindischer Art	13.90 €	53	<b>Ente Curry</b> Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten	14.90 €	74	<b>Subji Biryani</b> (V) gedämpfter Basmatireis gebraten, mit Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander	12.90 €	92	<b>Butter Naan</b> (I) Naan mit Butter	3.60 €
42	<b>Lamm Korma</b> (V,VII) Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce	14.90 €	54	<b>Ente Subji</b> Entenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce	14.90 €	75	<b>Chicken Biryani</b> (V) Basmatireis gebraten, mit Hühnerbrustfilet, Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander	13.90 €	93	<b>Raita</b> (VII) gewürzter Joghurt mit Kräutern und Gurken	2.90 €
43	<b>Mirchi Ghost</b> ( scharf ) Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert	14.60 €	55	<b>Ente Korma</b> (mild) (V,VII) Entenbrustfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in cremiger Sauce	16.90 €	76	<b>Lamm Biryani</b> (V) Basmatireis gebraten, mit Lammfleisch, Nüsse, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander	14.90 €	94	<b>Papadam</b> (I) knuspriges Mehlbrot	1.00 €
<b>Tandoori - Spezialitäten</b> Tandoori = indischer Tonofen			56	<b>Mirchi Ente Masala</b> Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen	16.90 €	<b>Kinder - Gerichte</b>			95	<b>Pickels Mixed</b>	2.20 €
			<b>Meeresspezialitäten</b>						96	<b>Mango - Chutney - Sauce</b>	2.20 €
45	<b>Vegetable Sizzer</b> (VII) Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt	12.90 €	57	<b>Fisch Curry</b> (IV) Rotbarschfilet in Currysauce nach traditionell Indischer Art, würzig oder scharf	13.90 €				97	<b>Basmatireis</b>	2.20 €
46	<b>Tandoori Chicken</b> (VII) Hähnchen ( mit Knochen ), 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen mariniert, und gegrillt	14.90 €	58	<b>Fisch Madras</b> (mittelscharf) (IV) Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce	13.90 €	83	<b>Chicken Mango</b> (V,VII) Hühnerstückchen mit Mandeln in Mango Sahnesauce	6.40 €	98	<b>Mango Cream</b> (V,VII) Mango Pulp mit Sahne und Nüssen	4.40 €
47	<b>Chicken Tikka</b> (VII) Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gegrillt	14.90 €	59	<b>Mirchi Fisch Masala</b> (IV) Fischfilet mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce	13.90 €	84	<b>Cheese Korma</b> (V,VII,VIII) Hausgemachter Rahmkäse in einer Soße nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln	6.40 €	99	<b>Gebratene Banana</b> kleine gebackene Bananen mit Honig und Nüssen	4.80 €
48	<b>Paneer Tikka</b> (VII) Hausgemachte Rahmkäsestücke, mariniert in verschiedenen Gemüsen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	14.60 €	60	<b>Fisch Subji</b> (IV) Rotbarschfilet mit Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer und Koriander	13.90 €	85	<b>Pommes</b>	3.40 €	100	<b>Gebratene Ananas</b> (V,VII) Kleine gebackene Ananas mit Honig und Nüssen	4.80 €
49	<b>Reshmi Tikka</b> (VII) Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce und gegrillt	13.90 €	70	<b>Jhinga „Coconut“</b> (II) Garnelen mit Curryblättern leicht gedünstet in Kokoskräutersauce würzig zubereitet	18.90 €	86	<b>Chicken Nuggets</b> (I) Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce gegrillt, mit Pommes, Ketchup oder Mangodip	7.00 €	101	<b>Gulab Jamun mit Vanille Eis</b> (V,VII) Frittierte Teigbällchen mit Rosensirup	5.90 €