

मेरा

bedeutet auf deutsch „MEINE“.

मसाला

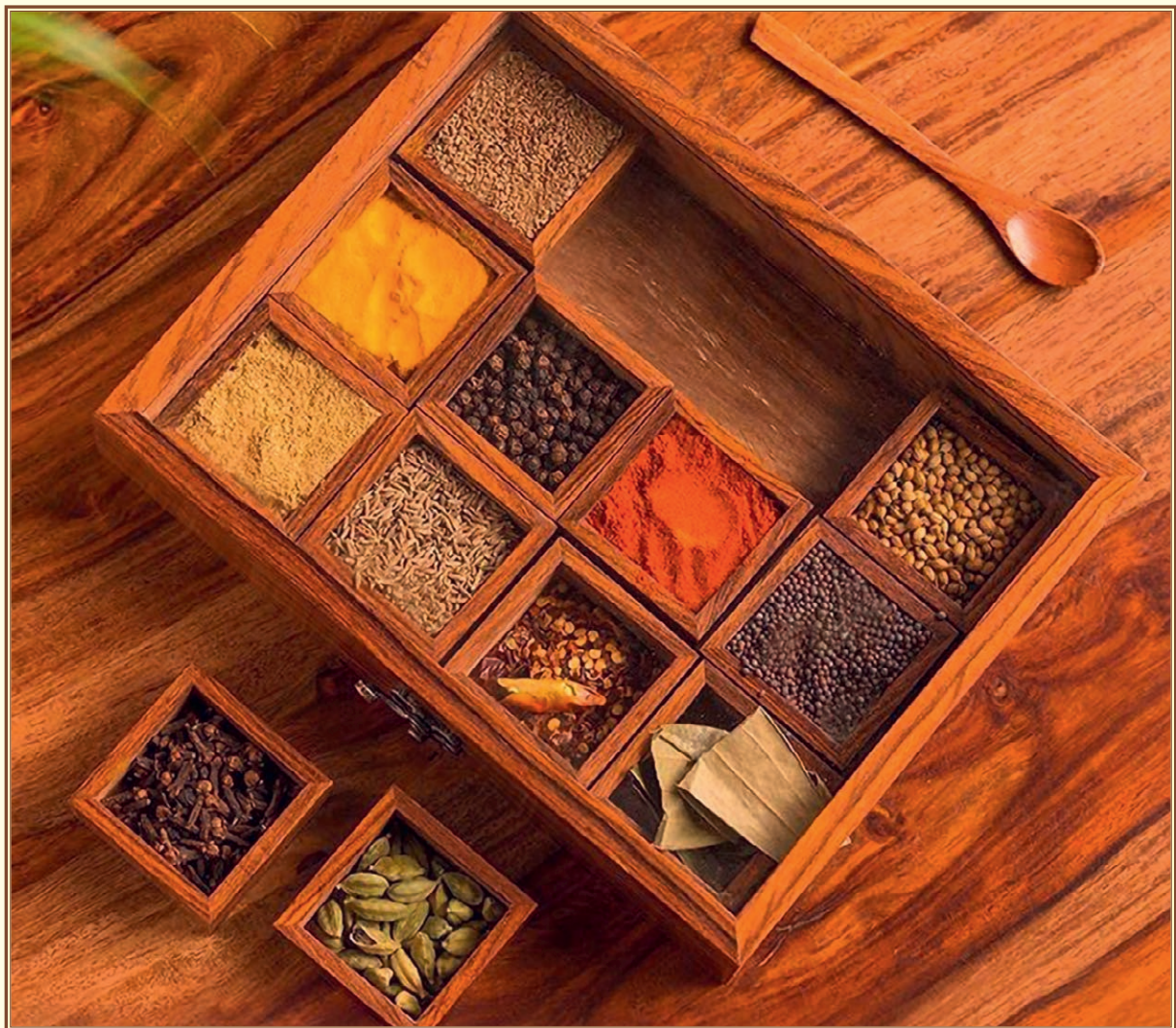
bedeutet auf deutsch „GEWÜRZMISCHUNG“.

**DIE INDISCHE KÜCHE IST EIN FEST DER SINNE MIT RAFFINIERTEN,
FEINEN, AROMAREICHEN UND KÖSTLICHEN GEWÜRZMISCHUNGEN.**

**IHRE VIELFALT IST GRENZENLOS. IN INDIEN, WO ES SO VIELE KÜCHEN WIE BUNDESSTAATEN GIBT,
BEGEGNET MAN UNENTWEGT EINER ANDEREN ART ZU KOCHEN. DAS VERMITTELT EINEM DAS GEFÜHL,
ZUR GLEICHEN ZEIT IN VIELEN LÄNDERN ZU LEBEN.**

Die Speisen variieren dort genauso wie die Sprache, Kleidung und Sitten. Sogar in ein und derselben Region besitzt oft jeder Haushalt ein eigenes Rezept – seit vielen Generationen überliefert – für ein bestimmtes Gericht. Im Laufe der Zeit wurde es aber so oft verändert, dass es nun hunderte individuelle Variationen gibt. So hat nahezu jede/r ein eigenes Rezept – also

MEERA MASALA





APERITIF

APERITIF

Glas Prosecco		6,9
Martini Bianco Rosso Dry ⁵	4 cl	5,5
Sherry ⁵	4 cl	5,5
Pernod ¹	4 cl	5,5

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{3,1}		10,5
Gin Wildberry		10,5
Cuba Libre (Rum, Limettensaft, Cola)		10,5
Moscow Mule (Wodka, Limettensaft, Ginger Beer)		10,5
Campari Orange mit Orangenscheibe ¹		10,0
Campari Soda mit Zitronenscheibe ¹		9,5
Wodka Lemon ^{3,1}		9,5
Aperol Spritz ^{1,2,5,1}		9,5
Limoncello Spritz		9,5
Lillet Berry		9,5
Lillet White Peach		9,5
Hugo		8,9
Hugo <i>NO alcohol</i>		8,9
Coconut Kiss <i>NO alcohol</i>		8,9

DRINKS

PINK SPRITZ		10,5
Aperol, Orange, Minze, Thomas Henry Pink Grapefruit		
MANGO SPRITZ		10,5
Lillet, Limette, Thomas Henry Mystic Mango		
PINK & GIN		10,5
Gin, Limette, Thomas Henry Pink Grapefruit		
FRANKFURT MULE		10,5
Gin, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger Beer		
IPANEMA <i>NO alcohol</i>		9,5
Maracuja, Limette, Thomas Henry Ginger Ale		
PINK GRAPE <i>NO alcohol</i>		9,0
Thomas Henry Pink Grapefruit		

SUPPEN SOUP

KADDU SHORBA ^{a,g}	6,5
Kürbissuppe mit Ingwer und Koriander <i>Pumpkin soup with ginger and coriander</i>	
TAMATAR SHORBA ^{a,g}	6,5
Tomatensuppe mit ausgewählten Masala-Gewürzen <i>Tomato soup with selected masala spices</i>	
DAAL SHORBA vegan	6,5
Aromatische Linsensuppe <i>Aromatic lentil soup</i>	

NEU HARI GOBI SHORBA ^{a,g}	6,5
Brokkolisuppe indische Art <i>Broccoli soup indian style</i>	
NEU MURG SHORBA ^{a,g}	7,5
Aromatische Hühnersuppe <i>Aromatic chicken soup</i>	





VORSPEISEN APPETIZER

01 SAMOSA **vegan** ^a 8,5

Zwei Samosas mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte, frittierte Teigtaschen

Two samosas deep fried and filled with potatoes and peas

NEU 01A PANI PURI **vegan** ^{g,h} 8,0

Runde, hohle, knusprig frittierte Teigbällchen, gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen. Serviert mit aromatisierten, Minz,- und Tamarindenwasser

Round hollow crispy fried dumplings stuffed with potatoes & black chickpeas. Served with flavored spicy mint and tamarind water

02 PAKORA **vegan** 7,9

In Kichererbsenmehl frittiertes, frisches Gemüse

Fresh vegetables deep fried in chickpea flour

NEU 02A CHICKEN 65 9,0

Mundgerechte Hähnchenstückchen, frittiert in einer Maismehl- und Chilipanade

Bite-sized chicken pieces deep fried in cornmeal and chili coating

03 PHOCHA HERA JHINGA ^b 12,9

Marinierte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kumin, Koriander frittiert in Kichererbsenmehl

Marinated prawns in a light chickpea batter with ginger, garlic, cumin and coriander deep fried

04 PANEER BHAJI ^g 10,9

Würfel aus hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, mariniert in spezieller Joghurtsauce im Tandoor gegrillt

Cubes of indian cottage cheese, tomatoes, pepper and onions, marinated in a special yogurt sauce and grilled in the tandoor

04A PANEER PAKORA ^g 8,9

In Kichererbsenmehl frittierter hausgemachter Frischkäse

Deep fried cottage cheese in chickpea flour

NEU 05 AUBERGINE BHAJI **vegan** 7,9

Fein geschnittene Auberginenstücke frittiert in Kichererbsenmehl

Finely sliced aubergine rings deep fried in chickpea flour

06 MERA MASALA PLATTE ^{d,g} 13,9

Auswahl aus im Tandoor gegrillte Hühnchen-Tikka, Lammhackfleischröllchen, Lachsfilet und Samosa

Selection of tandoori grilled chicken tikka, lamb sheekh kebab, salmon tikka and samosa

06A VEG MERA MASALA PLATTE 12,9

Auswahl aus Samosa, Pakora, Paneer Pakora und Aubergine Bhaji

Mix of Samosa, Pakora, Paneer Pakora and Paj Bhaji

07 DHUNGAR MACHALI ^{d,g} 11,9

Im Tandoor gegrilltes Lachsfilet, mariniert in Joghurt, Tomaten, Kräutern und feinen Gewürzen

Tandoori roasted salmon, marinated in yogurt, tomatoes, herbs and fine spices

07A MACHALI PAKORA 10,9

In Kichererbsenmehl frittiertes Lachsfilet

Deep fried salmon in chickpea flour

NEU 08 CHILI PANEER 11,5

Frischkäse mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße

Cottage cheese with fresh peppers, spring onions in sweet and spicy chili and soya sauce

NEU 09 CHILI CHICKEN 12,5

Hähnchen mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße

Chicken with fresh pepper, spring onions in sweet and spicy chili and soya sauce

10 GOBI MANCHURIAN **vegan** 10,5

Frittierte Blumenkohlröschen mit Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße

Deep fried cauliflower florets with spring onions in sweet chili and soya sauce





HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALITIES

DIE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN WERDEN MIT EINER KÖSTLICHEN MASALA-SAUCE
NACH ART DES HAUSES UND BASMATI-REIS SERVIERT.

THE TANDOORI SPECIALITIES ARE SERVED WITH A DELICIOUS MASALA SAUCE AND BASMATI RICE.

11 TANDOORI MURG ^{g,h} 18,5

Gegrillte Hühnchenschenkel, mariniert
in Joghurt gewürzt mit Knoblauch, Ingwer
und Tandoori Masala nach Art des Hauses

*Chickenlegs, marinated in yogurt, spiced
with garlic, ginger and tandoori masala*

12 TANDOORI PLATTER ^{b,g,h} 20,9

Auswahl von Hühnchen-Tikka und -schenkeln,
Lammhackfleischröllchen und Riesengarnele,
serviert mit köstlicher Masala-Sauce

*Selection of tandoori chicken, chicken tikka,
lamb sheek kebab and king prawn served with
delicious masala sauce*

13 LAKHNAWI SHEEK KEBAB ^{g,h} 19,9

Röllchen aus fein gehacktem Lammfleisch
mit aromatischen Gewürzen, grünen Chilis
und Garam Masala

*Lamb sheek kebab seasoned with
aromatic spices, green chilis and garam masala*

14 TANDOORI JINGHA ^{b,g,h} 21,5

Riesengarnelen gewürzt mit roten Chilis,
Zitronen und Ajwain-Samen

*King prawns flavoured with red chilis,
lemon and ajwain seeds*

15 TANDOORI MACHALI ^{d,g,h} 20,5

Mariniertes Lachsfilet abgeschmeckt
mit frischem Koriander, roten Chilis
und Knoblauch

*Marinated salmon with fresh coriander,
red chilis and garlic*

16 HARI BHARI BHUNA ^{g,h} 16,9

Im Tandoor gegrilltes Gemüses,
wahlweise mit Paneer **oder** Bio-Tofu

*Tandoori grilled vegetables with
homemade cottage cheese **or** organic tofu*

NEU 16A TANDOORI HARI GOBI ^{g,h} 15,9

Im Tandoor gegrillte marinierte Brokkoliröschen
mit Mintsoße

Tandoori grilled broccoli florets with mintsauce





❁ HÜHNCHEN | CHICKEN ❁

ALLE HAUPT- UND TANDOORISPEISEN WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT UND KORIANDER GARNIERT.

FALLS NICHT WEITER ANGEZEIGT, SIND DIE SPEISEN MITTELSCHARF.

BEI WÜNSCHEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

ALL MAIN AND TANDOORI DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE AND DECORATED WITH CORIANDER. MOST OF THE DISHES ARE MEDIUM SPICY. IF YOU HAVE ANY WISH, LET US KNOW!

- | | | | |
|--|------|---|------|
| 17 MURG XACUTTI ^{g,h} | 18,5 | 20 MURG TIKKA MERA MASALA ^{g,h} | 18,9 |
| Hühnchen nach Goa-Art in einer Zwiebel-Kokosnuss-Sauce mit Chilis, Curryblättern und Sesamkörnern, scharf | | Marinierte Hühnchenfilet-Stücke in einer einzigartigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Chilis und Koriander | |
| <i>Chicken cooked in a goa style onion and coconut sauce with chilis, curry leaves and sesame seeds, hot and spicy</i> | | <i>Chicken tikka cooked in a unique masala sauce with tomatoes, onions, chilis and coriander</i> | |
| 17A MURG JALFREZI ^{g,h} | 18,9 | 20A MURG MIRCHI ^{g,h} | 18,9 |
| Würziges Hähnchengericht mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch | | Hähnchenfilet mariniert mit frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße | |
| <i>Chicken filet with fresh tomatoes, Paprika, ginger and garlic</i> | | <i>Chicken filet marinated with Paprika, Peperoni and onion in sweet-chili Sauce</i> | |
| 18 MURG KORMA ^{g,h} | 18,5 | 21 HARA MURG TIKKA MASALA ^{g,h} | 19,5 |
| Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet, sehr mild | | Hühnchenfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat | |
| <i>Creamy north indian style curry with gently cooked chicken filet, very mild</i> | | <i>Chicken filet marinated in ginger, garlic and green chilis, cooked in hara masala sauce with spinach</i> | |
| 18A MURG MANGO MASALA | 18,5 | 22 MURG MAKHANI ^{g,h} | 19,5 |
| Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet in einer Mango Curry Sauce | | Köstliches Mera Masala Butter Chicken | |
| <i>Creamy north indian style curry with gently cooked chicken filet, in a mango curry sauce</i> | | <i>Delicious mera masala butter chicken</i> | |
| 19 MALAI MURG TIKKA ^{g,h} | 18,9 | 23 DESI MURG KARAHAI ^{g,h} | 19,5 |
| Zartes Hühnchenfilet, mariniert in einer Spezial-Joghurtsauce, gegrillt im Tandoor, mild | | Scharfes, nordindisches Gericht mit saftigem Hühnchenfilet, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma und Koriandersamen | |
| <i>Tender chicken filet marinated in a special yogurt sauce and grilled in the tandoor, mild</i> | | <i>Hot and spicy north indian dish with succulent chicken filet, capsicum, onion, curcuma and coriander seeds</i> | |
| | | 23A MURG VINDALOO ^{g,h} | 18,9 |
| | | Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer | |
| | | <i>Very hot and spicy chicken dish cooked with potatoes, red chilis and ginger</i> | |





❁ LAMM | LAMB ❁

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 24 MEMNA METHI ^{g,h} | 20,0 | 29 MEMNA VINDALOO ^h | 22,5 |
| Zarte Stücke vom Lamm sanft geköchelt in einer Masala-Sauce mit Bockshornklee | | Sehr scharfes Lammgericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer | |
| <i>Tender pieces of lamb gently simmered in a masala sauce with fenugreek</i> | | <i>Very hot and spicy lamb dish cooked with potatoes, red chilis and ginger</i> | |
| 25 KOH-E-MEMNA PINDALI ^{g,h} | 20,5 | 29A HARA MEMNA MASALA ^h | 22,5 |
| Lammcurry zubereitet nach Kashmir-Art mit Zwiebeln, Kichererbsen und Tomaten | | Lamm mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat | |
| <i>Lamb curry cooked in kashmiri style with onions, chickpeas and tomatoes</i> | | <i>Lamb marinated in ginger, garlic and green chilis, cooked in hara masala sauce with spinach</i> | |
| 26 MEMNA ROGAN JOSH ^{g,h} | 22,9 | | |
| Lamm langsam gekocht in einer exquisiten Sauce mit handverlesenen Gewürzen, Safran und Kräutern nach Lachnow-Art | | | |
| <i>Intensively flavored lamb curry slowly cooked with selected spices, saffron and lachnawi herbs</i> | | | |
| 27 HYDERABAD MEMNA DALCHA ^{g,h} | 22,5 | | |
| Aromatisches Lammcurry mit gelben Linsen, Zwiebeln, Tomaten und gerösteten Masala Gewürzen | | | |
| <i>Aromatic lamb curry cooked with yellow lentils, onions, tomatoes and roasted masala spices</i> | | | |
| 28 MEMNA TOGAN ^{g,h} | 21,9 | | |
| Zartes Lamm gekocht in Joghurtsauce mit Kurkuma, Tomaten, Knoblauch, ausgewählten Gewürzen und Kräutern, mild | | | |
| <i>Tender lamb cooked in yogurt sauce with curcuma, tomatoes, garlic, selected spices and herbs, mild</i> | | | |





❁ FISCH | FISH ❁

30 MACHER JHOLL ^{d,g,h} 20,0

Traditionelles Mera Masala-Fischcurry
Traditional mera masala fish curry

31 MACHALI MASALA ^{d,g,h} 20,5

Lachsfilet in Masala-Sauce aus Zwiebeln,
Tomaten, Paprika und Koriander
*Salmon filet cooked in a masala sauce with
onions, tomatoes, capsicum and coriander*

32 MACHALI BALCHAO ^{d,g,h} 21,0

Lachsfilet in Goa-Masala mit Ingwer,
roten Chilis und dunklem Rum, scharf
*Salmon filet in a goan masala of ginger,
chili and dark rum, hot and spicy*

❁ GARNELEN | PRAWNS ❁

33 JINGHA HARA PIAZA ^{b,g,h} 22,9

Riesengarnelen gekocht mit Kräutern, Frühlings-
zwiebeln, Ajwain-Samen und Curryblättern
*King prawns cooked with herbs, spring onions,
ajwaini seeds and curry leaves*

34 JHINGA BHUNA ^{b,g,h} 21,9

Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln
in köstlicher Masala-Sauce
*King prawns with capsicum and onion in
a delicious masala sauce*

35 JHINGA MORRISHA ^{b,g,h} 22,5

Riesengarnelen gekocht mit Tomaten und
frischen roten Chilis, sehr scharf
*King prawns cooked with tomatoes and fresh red
chilis, very hot and spicy*

❁ BIRYANI | REIS SPEZIALITÄTEN ❁

36 VEGETABLE BIRYANI ^{g,h,l} 16,9

Gebratener Basmati-Reis mit buntem
Gemüse, Paneer-Würfeln und aromatischem
Kurkuma-Masala
*Fried basmati rice with varied vegetables,
cubes of indian cottage cheese and aromatic
curcuma masala*

37 BIRYANI-E-BAHAR ^{g,h,l} 18,9

Gebratener Basmati-Reis mit Lamm **oder**
Hühnchen und aromatischem Kurkuma-Masala
*Fried basmati rice with lamb **or** chicken
gently cooked with aromatic curcuma masala*

38 SAMUNDORI BIRYANI ^{b,d,g,h,l} 21,5

Gebratener Basmati-Reis mit Lachs, Riesen-
garnelen und aromatischem Kurkuma-Masala
*Fried basmati rice with fish and prawns and
aromatic curcuma masala*

**DIE REIS-SPEZIALITÄTEN WERDEN WAHLWEISE MIT
RAITA ODER CURRY-SAUCE ALS BEILAGE SERVIERT.**

**THE RICE SPECIALTIES ARE SERVED WITH
EITHER RAITA OR CURRY SAUCE.**





❁ VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES ❁

- | | | | |
|---|------|---|------|
| 39 BHINDI PIAZI ^h | 15,9 | 45 SABJI KOFTA ^{g,h} | 16,5 |
| <p>Okraschoten mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten nach Punjabi-Art</p> <p><i>Punjabi style ladyfingers stir fried with onions and tomatoes</i></p> | | <p>Frittierte Gemüsebällchen in köstlicher Mera Masala-Sauce</p> <p><i>Deep fried vegetable dumplings in a delicious mera masala sauce</i></p> | |
| 40 MUMBAI ALOO vegan ^h | 14,9 | 46 CHANA MASALA vegan ^{g,h} | 15,9 |
| <p>Kartoffeln gebraten mit Kurkuma, Kumin, Bockshornklee, Tomaten und Zwiebeln</p> <p><i>Potatoes stir fried with curcuma, cumin, fenugreek, tomatoes and onions</i></p> | | <p>Kichererbsen in Tomaten-, Ingwer-, Knoblauch- und Zwiebel-Masala</p> <p><i>Chickpeas in a tomato, ginger, garlic and onion masala</i></p> | |
| 41 METHI PANEER ^{g,h} | 15,9 | 47 BAGHARE AUBERGINE vegan ^{g,h} | 15,9 |
| <p>Hausgemachter Frischkäse mit Bockshornklee und Koriander in einer Rahmsauce mit Zwiebeln und Tomaten</p> <p><i>Homemade cottage cheese with fenugreek and coriander in a creamy onion and tomato sauce</i></p> | | <p>Beliebtes Auberginen-Gericht in delikater Sauce mit Sesam und Kokosraspeln, sehr mild</p> <p><i>Popular eggplant dish in a delicate sauce with sesame and coconut, very mild</i></p> | |
| 42 PALAK PANEER ^{g,h} | 16,5 | 47A BARTHA AUBERGINE vegan ^{g,h} | 16,5 |
| <p>Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse, zubereitet nach Art des Hauses</p> <p><i>Traditional dish with spinach and homemade cottage cheese</i></p> | | <p>Im Tandoor rauchig gegrillte, zerkleinerte Auberginen mit Ingwer, Kurkuma, Tomaten und Zwiebeln</p> <p><i>In Tandoor smoky grilled eggplant with ingwer, curcuma, tomatoes and onions.</i></p> | |
| 43 PANEER TIKKA MASALA ^{g,h} | 16,9 | 48 DAAL HARI BHARI vegan ^{g,h} | 15,9 |
| <p>Marinierte Würfel aus hausgemachtem Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Masala-Sauce</p> <p><i>Marinated cubes of indian cottage cheese with capsicum and onions in an aromatic masala sauce</i></p> | | <p>Gelbe Linsen mit Zucchini, Auberginen und würzigen Gewürzen</p> <p><i>Yellow lentils with zucchini, eggplants and aromatic spices</i></p> | |
| 44 DESI PANEER KARAHI ^{g,h} | 16,9 | NEU 49 SABZI BASANTI vegan ^{g,h} | 15,9 |
| <p>Traditionelles Paneer-Gericht nach Punjabi-Art, scharf</p> <p><i>Traditional punjabi style paneer dish, hot and spicy</i></p> | | <p>Gebratenes Gemüse mit Kurkuma, Kumin, Tomaten und Zwiebeln</p> <p><i>Roasted vegetables with turmeric, cumin, tomatoes and onions</i></p> | |
| | | 50 MERA MASALA DAAL ^{g,h} | 15,9 |
| | | <p>Das Lieblingslinsengericht des Chefs einzigartig gewürzt</p> <p><i>The chef's favorite daal dish with a unique flavor</i></p> | |





❁ THALI ❁

THALI IST EINE URALTE INDISCHE TRADITION, VERSCHIEDENE GERICHTE IN SCHÄLCHEN AUF EINEM TELLER MIT REIS UND FLADENBROT ZU SERVIEREN. DABEI WIRD AUF EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG, HARMONISCHEN GESCHMACK UND VIELFALT GEACHTET.

THALI IS AN ANCIENT INDIAN TRADITION OF SERVING DIFFERENT DISHES IN BOWLS ON A PLATE WITH RICE AND TANDOORI BREAD. THEREBY CARE IS TAKEN TO ENSURE A BALANCED DIET, HARMONIOUS TASTE AND VARIETY.

51 THALI MERA MASALA ^{a,g,h} 22,5

Eine Auswahl aus Hühnchen- **oder** Lammcurry dazu Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati-Reis und Tandoori Naan

*A selection of chicken **or** lamb curry, daal, vegetables and raita, served with basmati rice and tandoori naan*

52 SATVIC THALI ^{a,g,h} 20,5

Ein Ayurveda inspiriertes vegetarisches Thali mit Matter Paneer, Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati Reis und Tandoori Roti

An ayurvedic inspired vegetarian thali with matter paneer, daal, vegetables and raita, served with basmati rice and tandoori roti



❁ BEILAGEN | SIDE DISHES ❁

53 PULAO CHAWALL ^{h,l} 4,5

Basmati-Reis mit Kurkuma, Erbsen und Rosinen

Basmati rice with curcuma, peas and sultanas

55A MURG SALAT 8,0

Tandoori Hähnchen mit gemischtem Salat

Tandoori Chicken with mixed salad

54 SABJI CHAWALL ^h 5,5

Mit frischem Gemüse gebratener Basmati-Reis

Basmati rice fried with fresh vegetables

56 RAITA ^g 5,0

Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten, Gewürzen und Kräutern

Yogurt with fresh cucumbers, tomatoes, herbs and spices

55 HARA BHARA SALAT ^{a,g} 6,0

Gemischter Beilagensalat

Mixed side salad

56A PAPADAM 1,5

Cracker aus Linsenmehl mit Kreuzkümmel

Cracker of lentil flour with cumin





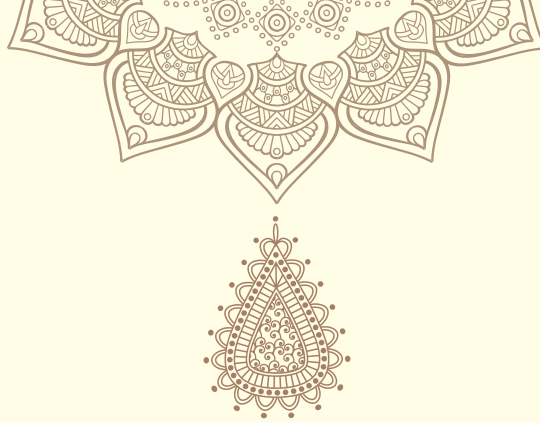
❁ FLADENBROTE I TANDOORI BREAD ❁

57 SADA NAAN ^{a,g}	3,5	62 KEEMA NAAN ^{a,g}	5,9
Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Plain tandoori bread made from wheatflour</i>		Fladenbrot mit Lammhackfleischfüllung und aromatischen Gewürzen <i>Leavened bread stuffed with minced lamb and aromatic spices</i>	
58 BUTTER NAAN ^{a,g}	4,5	63 KASHMEERI NAAN ^{a,g,h}	4,9
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter gebacken <i>Tandoori bread made from wheatflour baked with butter</i>		Süßes Fladenbrot gefüllt mit Cashewnüssen, Kokosraspeln, Anis und Rosinen <i>Sweet leavened bread stuffed with cashew nuts, coconut, anise and sultanas</i>	
59 LAHSUN NAAN ^{a,g}	4,5	64 LACHA PARATHA ^{a,g}	4,5
Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Koriander <i>Leavened bread baked with fresh garlic and coriander</i>		Vollkornfladenbrot nach traditioneller Art mit Butter gebacken <i>Wholemeal bread traditionally baked with butter</i>	
60 SABJI NAAN ^{a,g}	5,0	65 PUDINA PARATHA ^{a,g}	4,5
Fladenbrot mit Gemüsefüllung und Kräutern <i>Leavened bread stuffed with vegetables and fresh herbs</i>		Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Pfefferminze <i>Wholemeal bread baked with fresh mint</i>	
61 PANEER KULCHA ^{a,g}	5,0	66 ROTI ^{a,g}	3,0
Fladenbrot gefüllt mit Paneer, Zwiebeln und Koriander <i>Leavened bread stuffed with homemade cottage cheese, onions and coriander</i>		Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Plain wholemeal bread</i>	
61A CHILI CHEESE NAAN	5,5	67 BATURA ^{a,g}	4,5
Fladenbrot gefüllt mit roten Chili und Käse <i>Leavened bread stuffed with cheese</i>		Frittiertes, aufgeblähtes Fladenbrot <i>Fluffy deep fried bread</i>	

अथो देवो भवा

EIN ALTER SANSKRIT-SPRUCH, DER ÜBER JAHRHUNDERTE HINWEG ÜBERLIEFERT WURDE UND BIS HEUTE NOCH GILT, BEDEUTET, DASS EIN GAST EINEM GOTT GLEICHT UND ALS SOLCHER BEHANDELT WERDEN SOLL. BASIEREND AUF DIESEM INDISCHEN GRUNDSATZ DER GASTFREUNDLICHKEIT WERDEN SIE IM MERA MASALA MIT GUTEM ESSEN VERWÖHNT.





❁ NACHTISCH | DESSERT ❁

NEU 68 MANGO DREAM ^d	8,5	70 RASMALAI ^{g,h}	8,5
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree <i>Vanilla ice cream, glazed with mango</i>		Köstliche Milch-Taler zubereitet mit Rosenwasser, Pistazien und Kardamom <i>Delicious milk dumplings cooked with rosewater, pistachio and cardamom</i>	
69 GAJAR HALWA	8,5	71 GULAB JAMUN ^{g,h}	6,5
Hausgemachte Süßspeise aus Möhren mit Mandeln und Pistazien <i>Homemade sweet dish with carrots, almonds and pistachos</i>		Traditionelle Paneer- und Mehlbällchen, warm serviert in Zuckersirup <i>Traditional deep-fried balls of paneer and flavor, served warm in sugar syrup</i>	
69A SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ	8,9	71A MITHA MERA MASALA PLATTE	16,5
Halbflüssiges warmes Soufflé, serviert mit einer Kugel Eis <i>Semi-liquid warm soufflé served with a scoop of ice cream</i>		Auswahl aus verschiedenen Nachspeisen (zum Teilen) <i>Mix of various desserts (for sharing)</i>	

