

## Salate

---

<b>20 Kamasutra-Salat</b>	verschiedene Früchte mit Papadam	<b>12,50 €</b>
<b>21 Murgh-Salat</b>	zarte Hähnchenbrustfiletstreifen, Blattsalat und Tomate mit exotischen Früchten und Gewürzen	<b>8,50 €</b>
<b>22 Khumb-Salat</b>	Champignon-Salat	<b>8,00 €</b>
<b>23 Subzi ka Sagam</b>	gemischter Salat	<b>7,50 €</b>

## Reis-Spezialitäten

---

<b>25 Mutton Biryani</b>	Reis mit Lammfleisch, Zwiebel, Erbsen, Nüssen, Rosinen, verschiedenen Gemüsen, Gewürzen wie Ingwer, Kardamom, Nelken und indischer Sauce	<b>16,50 €</b>
<b>26 Murgh Biryani</b>	Reis mit Huhn, Zwiebel, Erbsen, Nüssen, Rosinen, verschiedenen Gemüsen, Gewürzen wie Ingwer, Kardamom, Nelken und indischer Sauce	<b>15,50 €</b>
<b>27 Kamasutra Biryani</b>	Reis mit Lammfleisch, Huhn, Zwiebel, Erbsen, Nüssen, Rosinen, verschiedenen Gemüsen, Gewürzen wie Ingwer, Kardamom, Nelken und indischer Sauce	<b>18,00 €</b>

# Vegetarische Gerichte

---

mit Basmati-Reis oder frisch gebackenem Fladenbrot

<b>30 Dal Makhni</b>	Kidneybohnen, Linsen und Kichererbsen, mit spezieller indischer Garam Masala in Butter mit Ingwer, Tomate und Zwiebel zubereitet	<b>10,50€</b>
<b>31 Sabji</b>	Gemüse der Saison	<b>12,50€</b>
<b>23 Paneer Kamasutra</b>	hausgemachter indischer Rahmkäse, mit Rosinen, Mandeln, Kokosnuss und Fruchtcocktail	<b>16,00€</b>
<b>33 Sahi Paneer</b>	indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Nüssen	<b>15,00€</b>
<b>34 Sahi Bengan</b>	Auberginen, gefüllt mit Nüssen und Gemüse	<b>14,00€</b>
<b>35 Sahi Mirch</b>	Paprikaschote, gefüllt mit Gemüse in pikanter Sauce	<b>14,00€</b>
<b>35 Saag-Paneer</b>	indischer Rahmkäse in Spinat	<b>14,50€</b>

# Vegetarische Gerichte

---

mit Basmati-Reis oder frisch gebackenem Fladenbrot

<b>37 Karahi Khumb</b>	Champignons mit Tomate, Ingwer Paprika und Zwiebel im traditionellen Gußeisentop zubereitet	<b>14,00 €</b>
<b>38 Malai Kofta</b>	Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken und Rosinen	<b>14,00 €</b>
<b>39 Saag Khumb</b>	Champignons mit Spinat, Tomate und Garam Masala gebraten	<b>14,00 €</b>
<b>40 Matar Paneer</b>	Erbsen mit hausgemachtem indischen Rahmkäse	<b>15,00 €</b>
<b>41 Khumb Korma</b>	Champignons in spezieller Sahnesauce	<b>14,00 €</b>
<b>42 Sabji Keema</b>	vegetarisches Gehacktes gehacktes Gemüse mit Nüssen, pikant abgeschmeckt	<b>14,00 €</b>

# Hausspezialitäten

---

mit Basmati-Reis oder frisch gebackenem Fladenbrot

<b>45 Murgh Tandoori</b>	vom Grill, 24 Stunden mariniertes Huhn mit Joghurt, Safran und 21 verschiedenen Gewürzen	<b>17,00€</b>
<b>46 Mutton Tikka</b>	Lammfleisch mit Joghurt Safran und indischer Sauce	<b>17,00€</b>
<b>48 Grillplatte</b>	vom Grill, Murgh Tandoori und Seekh-Kebab sowie Tikka Tandoori	<b>19,00€</b>
<b>49 Murgh Tikka</b>	vom Grill, Hühnerfleisch in Joghurtsauce mit Paprika, Tomate, Zwiebel und Käse	<b>17,00€</b>
<b>50 Murgh Malai Kabab</b>	vom Grill, mariniertes Hühnerfleisch in Joghurt mit indischen Gewürzen	<b>17,00€</b>
<b>51 Machhi Tikka</b>	24 Stunden marinierte Fischstücke in Joghurt, Safran und indischen Gewürzen	<b>20,00€</b>
<b>52 Tandoori Jhinga</b>	marinierte Garnelen in Joghurt und speziellen indischen Gewürzen	<b>20,00€</b>
<b>53 Paneer Tikka</b>	marinierter indischer Rahmkäse in spezieller indischer Paste	<b>15,00€</b>

# Hähnchen Spezialitäten

---

mit Basmati-Reis oder frisch gebackenem Fladenbrot

<b>60 Murgh Curry</b>	Huhn in Currysauce	<b>15,00€</b>
<b>61 Murgh Spezial</b>	Huhn mit pikantem Gemüse	<b>15,00€</b>
<b>62 Murgh Saag</b>	Huhn mit Spinat	<b>15,00€</b>
<b>63 Murgh Makhani</b>	sahniges Huhn in pikanter Sauce	<b>15,00€</b>
<b>64 Murgh Korma</b>	Huhn in Spezialsahnesauce mit Mandeln, Kokosflocken, Käse und Rosinen	<b>16,00€</b>
<b>65 Murgh Jalfrezi</b>	Hähnchen mit frischem Gemüse in milder indischer Sauce	<b>16,00€</b>
<b>66 Karahi Murgh</b>	Hähnchen mit Paprika, Zwiebel, Tomate und Ingwer im traditionellen Gußeisentop zubereitet	<b>16,00€</b>
<b>67 Murgh Champignon</b>	Hähnchen mit Champignons, Curry- und Sahnesauce	<b>16,00€</b>
<b>68 Murgh Kamasutra</b>	Hähnchen mit spezieller exotischer Kamasutrasauce	<b>19,00€</b>

## Lamm Spezialitäten

---

mit Basmati-Reis oder frisch gebackenem Fladenbrot

<b>70 Mutton Curry</b>	Lammfleisch in pikanter Sauce	<b>16,00€</b>
<b>71 Rogon Josh</b>	Lammfleisch in Paprika-Zwiebel-Sauce	<b>16,00€</b>
<b>72 Mutton Keema</b>	Hackfleisch vom Lamm mit Erbsen und indischer Sauce	<b>18,00€</b>
<b>73 Mutton Juckni</b>	pikantes Lammfleisch mit hausgemachtem Safranjoghurt	<b>16,00€</b>
<b>74 Sahi Korma</b>	Lammfleisch mit Sahnesauce, Käse Mandeln, Rosinen und Kokosflocken	<b>16,00€</b>
<b>75 Mutton Champignon</b>	Lammfleisch mit Champignons in Curry-Sahne-Sauce	<b>16,00€</b>
<b>76 Karahi Mutton</b>	Lammfleisch mit Tomate, Zwiebel, Ingwer und Paprika im traditionellen Gußeisentopf zubereitet	<b>18,00€</b>
<b>77 Mutton Jalfreji</b>	Lammfleisch mit frischem Gemüse der Saison in Masalasaucе	<b>16,00€</b>
<b>78 Mutton Kamasutra</b>	Lammfleisch mit spezieller exotischer Kamasutrasauce	<b>20,00€</b>

## Fisch Spezialitäten

---

mit Basmati-Reis oder frisch gebackenem Fladenbrot

<b>80 Machhi Curry</b>	Fischwürfel in pikanter Knoblauchsauce	<b>18,00€</b>
<b>81 Jhinga Karahi</b>	Garnelen mit Zwiebel, Paprika, Ingwer und Tomate im traditionellen Gußeisentopf zubereitet	<b>25,00€</b>
<b>82 Jhinga Curry</b>	Garnelen in indischer Currysauce	<b>20,00€</b>
<b>83 Machhi Kamasutra</b>	marinierter Fisch, gegrillt und mit Paprika, Tomate, Ingwer und Zwiebel zubereitet	<b>19,00€</b>

## Brot Spezialitäten

---

<b>90 Tandoori Roti</b>	Vollkornbrot im Ofen gebacken	<b>3,00€</b>
<b>91 Naan</b>	gegrilltes Brot	<b>3,00€</b>
<b>92 Kulcha</b>	frittiertes Fladenbrot	<b>3,00€</b>
<b>93 Puri</b>	frittiertes Vollkornbrot	<b>3,00€</b>

## Beilagen

---

<b>100 Raita</b>	gewürzte Dickmilch mit Cumin und Gurken und Tomatenstückchen	<b>4,00 €</b>
<b>101 Chutney</b>	Mango-Chutney	<b>3,00 €</b>
<b>102 Pickles</b>	eingelegte scharfe Früchte	<b>3,00 €</b>
<b>103 Papadam</b>	knuspriges Fladenbrot	<b>2,50 €</b>
<b>104 Basmati-Reis</b>	nordindische Reisspezialität	<b>3,00 €</b>

## Desserts

---

<b>110 Mangofrüchte</b>		<b>6,00 €</b>
<b>111 Lycheefrüchte</b>		<b>6,00 €</b>
<b>112 Exotischer Fruchtsalat</b>		<b>9,00 €</b>
<b>113 Kamasutra Sweets</b>		<b>8,00 €</b>
<b>114 Kesabi Kheer</b>		<b>6,00 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

---

<b>120</b>	<b>Coca Cola</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,50€</b>
<b>121</b>	<b>Fanta</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,50€</b>
<b>122</b>	<b>Sprite</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,50€</b>
<b>123</b>	<b>Spezi</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,50€</b>
<b>124</b>	<b>Orangensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>125</b>	<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>126</b>	<b>Apfelschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,00€</b>
<b>127</b>	<b>Sauerkirschnektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>128</b>	<b>Guavensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>129</b>	<b>Mangosaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>130</b>	<b>Lycheesaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>131</b>	<b>Bananensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>132</b>	<b>Pinacoladasaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>133</b>	<b>Tomatensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>134</b>	<b>Multivitaminsaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>135</b>	<b>Traubensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>136</b>	<b>Apollinaris</b>	<b>Fl. 0,25l</b>	<b>2,00€</b>
<b>137</b>	<b>Apollinaris</b>	<b>Fl. 0,75l</b>	<b>5,00€</b>
<b>138</b>	<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>139</b>	<b>Schweppes Ginger Ale</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>140</b>	<b>Schweppes Tonic Water</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>

## Warme Getränke

---

<b>141</b>	<b>Tasse indischer Jogitee mit Gewürzen und Zucker oder Honig</b>	<b>3,50€</b>
<b>142</b>	<b>Glas Grog mit Rum</b>	<b>5,00€</b>
<b>620</b>	<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,00€</b>
<b>621</b>	<b>Espresso</b>	<b>2,50€</b>

## Indische Getränke

---

<b>145</b>	<b>Mangoshake</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>146</b>	<b>Bananenshake</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>147</b>	<b>Lycheeshake</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,00€</b>
<b>148</b>	<b>Kamasutrashake</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>149</b>	<b>Lassi (süß oder salzig)</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>150</b>	<b>Banana-Lassi</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>151</b>	<b>Mango-Lassi</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00€</b>

## Aperitif

---

<b>155</b>	<b>Campari Soda</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>156</b>	<b>Campari Orange</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>157</b>	<b>Gin mit Mango</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>158</b>	<b>Martini (weiß oder rot)</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,00€</b>

## Bier

---

<b>160</b>	<b>Indisches Bier</b>	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>4,00€</b>
<b>161</b>	<b>Radeberger Pilsner vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,50€</b>
<b>162</b>	<b>Radeberger Pilsner vom Fass</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50€</b>
<b>163</b>	<b>Radler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,50€</b>
<b>164</b>	<b>Radler</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50€</b>
<b>165</b>	<b>Schöffelhofer Weizen (Hefe, Kristall, Dunkel)</b>	<b>Fl. 0,5 l</b>	<b>3,50€</b>
<b>166</b>	<b>Budweiser</b>	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,50€</b>
<b>167</b>	<b>Clausthaler alkoholfrei</b>	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,00€</b>
<b>168</b>	<b>Radeberger</b>	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,00€</b>
<b>169</b>	<b>Guinness</b>	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,50€</b>

## Sekt

---

<b>175</b>	<b>Piccolo</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,00€</b>
<b>176</b>	<b>M&amp;M</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,00€</b>
<b>177</b>	<b>Spumante</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,00€</b>
<b>178</b>	<b>Mango-Sekt</b>	<b>0,1l</b>	<b>5,00€</b>
<b>179</b>	<b>Rotkäppchen</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,00€</b>

## Liköre

---

<b>190</b>	<b>Sambucca weiß</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>191</b>	<b>Kirschlikör</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>192</b>	<b>Baileys</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>193</b>	<b>Cointreau</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>194</b>	<b>Mangolikör</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>

# Flaschenweine

---

**600 Indischer Weißwein**

**25,00€**

Herkunftsland: Indien  
Trockener Wein

**601 Indischer Rotwein**

**25,00€**

Herkunftsland: Indien  
Trockener Wein