



**MOTHER**  
**INDIA**

## SUPPEN | SOUPS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 01 | <b>Linsensuppe</b> <sup>2,12</sup> 🌿  | 5,20 |
|    | Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen<br><i>Indian-style lentil soup with light spices</i> |      |
| 02 | <b>Hühnersuppe</b> <sup>2,12,A</sup>   <i>Chicken Soup</i>  | 5,20 |
| 03 | <b>Tomatensuppe</b> <sup>2,12,G</sup>   <i>Tomato Soup</i> 🌿  | 5,20 |
| 04 | <b>Lammsuppe</b> <sup>2,12,A</sup>   <i>Lamb Soup</i>   | 6,20 |
| 05 | <b>Gemüsesuppe</b> <sup>2,12,A,G</sup>   <i>Vegetable Soup</i> 🌿  | 5,20 |

Bestimmen Sie selbst die Schärfe ihres Essens!

Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung mit, wie scharf Sie Ihr Essen haben möchten

🌶️ leicht scharf // 🌶️🌶️ mittelscharf // 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf // 🌿 vegetarisch



## VORSPEISEN | *STARTERS*

- 06 **Papadam<sup>2,8,G</sup> (2 Stück)** 🌿 3,00  
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffel  
*Roasted, thin lentil flour waffles*
- 07 **Masala Papadam<sup>2,8,G</sup> (1 Stück)** 🌿 3,40  
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken  
*Roasted, thin lentil flour waffles with onions, tomatoes and cucumber*
- 08 **Samosa<sup>A</sup> (2 Stück)** 🌿 5,60  
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert  
*Deep-fried dumplings with potatoes and peas*
- 09 **Pakora<sup>G</sup>** 🌿 5,60  
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert  
*Various vegetables in chickpea batter, deep-fried*
- 10 **Paneer Pakoras<sup>G</sup>** 🌿 7,60  
Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert  
*Fresh homemade cheese in chickpea batter, deep-fried*
- 11 **Onion Bhaji** 🌿 6,00  
Zwiebelscheiben in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert  
*Onion slices in spiced chickpea batter, deep-fried*
- 12 **Chicken Pakora** 7,60  
Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert  
*Pickled chicken pieces in chickpea batter, deep-fried*
- 13 **Fisch Pakora<sup>D</sup>** 8,60  
Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert  
*Fish fillet in chickpea batter, deep-fried*
- 14 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen<sup>2,A,G</sup>** 🌿 14,50  
*Mixed starter platter for 2 people (vegetarian)*
- 15 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen<sup>2,B,D,G</sup>** 16,50  
Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora  
*Mixed starter platter for 2 people*
- 16 **Prawn Pakora<sup>12,B</sup>** 13,50  
Garnelen in Kichererbsenteig, frittiert  
*prawns in chickpea batter, deep-fried*

**Serviert mit Mango<sup>8,-</sup>, Tamarind<sup>2,8,-</sup> und Minz Dip**  
*Served with mango, tamarind and mint dip*



## KINDERGERICHTE | *KIDS' MEALS*

201 Chicken Nuggets mit Pommes frites // 6,50

202 Chicken Wings mit Pommes frites // 6,50

203 Pommes frites 🌿 // 3,50



## SALATE | *SALADS*

17 Frisch gemischter Salat<sup>G</sup> | *Fresh mixed salad* 🌿 6,30

18 Mother India Salat<sup>2,G</sup> 11,90

Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka  
*Fresh mixed salad with tandoori chicken tikka*

19 Paneer Salat<sup>G</sup> 🌿 11,90

Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse  
*Fresh mixed salad with homemade cream cheese*

20 Prawn Salat<sup>B,G</sup> 16,50

Frisch gemischter Salat mit Garnelen  
*Fresh mixed salad with prawns*

Auf Wunsch mit Essig-Öl | Joghurt | Balsamico Dressing

.....



## BIRIYANIS Reisgerichte | *Rice dishes*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 21 | <b>Chicken Biryani</b> <sup>2,H</sup>   | 16,50 |
|    | Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstückchen, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet<br><i>Basmati rice with fine spices, pieces of chicken, raisins, almonds and saffron</i>  |       |
| 22 | <b>Lamm Biryani</b> <sup>2,H</sup>  | 19,50 |
|    | Basmatireis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstückchen, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet<br><i>Basmati rice with exotic spices, pieces of lamb, raisins, almonds and saffron</i> |       |
| 23 | <b>Jingha Biryani</b> <sup>2,D,H</sup>  | 19,90 |
|    | Garnelen, gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Safran<br><i>Prawns, steamed with basmati rice, exotic spices, raisins, almonds and saffron</i>            |       |
| 24 | <b>Vegetable Biryani</b> <sup>2,H</sup> 🌿   | 14,50 |
|    | Basmatireis mit frischem Gemüse, Rosinen, Mandeln und Safran<br><i>Basmati rice with fresh vegetables, raisins, almonds and saffron</i>   |       |

**Serviert mit Raita**<sup>G</sup>

*Served with raita*

---



## TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALTIES

- 25 **Chicken Tikka** <sup>2,G</sup> 16,50  
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Pickled chicken breast grilled in the „tandoor“ clay oven*
- 26 **Lamm Boti Tikka** <sup>2,G</sup> 21,50  
Im „Tandoor“ gegrillte Lammstücke in indischen  
Kräutern und Gewürzen eingelegt  
*„Tandoor“ grilled pieces of lamb marinated  
in Indian herbs and spices*
- 27 **Fisch Tikka** <sup>2,D,G</sup> 19,90  
Marinierter Tilapiafisch abgeschmeckt mit frischem Koriander  
und Knoblauch, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Marinated tilapia fish seasoned with fresh coriander  
and garlic, grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 28 **Mother India Grill** <sup>2,D,G</sup> 22,50  
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten  
*Compilation of various tandoori specialties*
- 29 **Shahi Prawn Tikka** <sup>2,B,G</sup> 25,50  
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung  
mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*King prawns marinated in a special spice mixture  
and grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 30 **Paneer Tikka** <sup>2,G</sup>  16,50  
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt  
*Homemade cream cheese and vegetables grilled in the „tandoor“*
- 31 **Chicken Malai Tikka** <sup>2,G,H</sup> 16,50  
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen  
und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Pickled chicken breast in a mild mixture of cashew nuts  
and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 32 **Tandoori Chicken** <sup>2,G</sup> 16,50  
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Tender half chicken marinated and grilled in a „tandoor“ clay oven*
- 33 **Reshmi Tikka** <sup>2,C,G</sup> 18,50  
In Ei eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus  
Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Chicken breast marinated in egg in a mild mixture of  
cashew nuts and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven*

Serviert mit Naan-Brot<sup>A</sup> | Served with naan bread



# HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN

## CHICKEN CURRY SPECIALTIES

- 34 **Chicken Korma** <sup>2,H,G</sup> (mild) 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert  
*Tender pieces of chicken cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and cardamom, refined with cream*
- 35 **Chicken Curry** <sup>2,G</sup> 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet  
*Tender pieces of chicken prepared in a spicy sauce*
- 36 **Chicken Vindaloo** <sup>2</sup> 🌶️🌶️🌶️ 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen in scharfer Chilisaucе mit Kartoffeln  
*Tender pieces of chicken in spicy chili sauce with potatoes*
- 37 **Chicken Jalfrezi** <sup>2</sup> 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten  
*Tender pieces of chicken with fresh spices, onions, tomatoes and peppers*
- 38 **Chicken Saag** 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht  
*Tender pieces of chicken cooked with spinach in a curry sauce*
- 39 **Chicken Mango** <sup>2,8,H,G</sup> (mild) 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Mango in einer milden Sauce gebraten  
*Tender pieces of chicken fried with mango in a mild sauce*

**Serviert mit Basmati Reis**

**Served with basmati rice**

.....  
weitere Hähnchen Curry Spezialitäten →



# HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN

## CHICKEN CURRY SPECIALTIES

- 40 **Chicken Karahi** <sup>2,G</sup> 16,50  
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet  
*A specialty from North India with tender chicken breast in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)*
- 41 **Butter Chicken** <sup>2,G</sup> 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Mango in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne  
*Tender pieces of chicken with mango in a light sauce of tomatoes, butter and cream*
- 42 **Chicken Tikka Masala** <sup>2,G</sup> 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezielsauce gebraten  
*Tender pieces of chicken marinated with exotic spices, grilled in the „Tandoor“ clay oven and fried in a special sauce*
- 43 **Chili Chicken** <sup>2,8,12,A</sup> 🌶️🌶️ 16,50  
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch  
*Tender pieces of chicken with peppers, onions and garlic*

**Serviert mit Basmati Reis**  
**Served with basmati rice**





## LAMM SPEZIALITÄTEN | LAMB SPECIALTIES

- 44 **Lamm Korma**<sup>2,H,G</sup> (mild) 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert  
*Tender pieces of lamb cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and cardamom, refined with cream*
- 45 **Lamm Curry**<sup>2</sup> 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet  
*Tender pieces of lamb prepared in a spicy sauce*
- 46 **Lamm Madras**<sup>2,H,G</sup> 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen gewürzt mit Senf und Kokos  
*Tender pieces of lamb seasoned with mustard and coconut*
- 47 **Lamm Vindaloo**<sup>2</sup> 🌶️🌶️🌶️ 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen in scharfer Chilisauce mit Kartoffeln  
*Tender pieces of lamb in spicy chili sauce with potatoes*
- 48 **Lamm Karahi**<sup>2</sup> 18,50  
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet  
*A specialty from North India with tender lamb in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)*
- 49 **Lamm Masala**<sup>2</sup> 18,50  
Zartes Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten  
*Tender pieces Lamb fried in a special sauce*
- 50 **Lamm Saag** 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht  
*Tender pieces of lamb cooked with spinach in a curry sauce*
- 51 **Lamm Jalfrezi**<sup>2</sup> 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten  
*Tender pieces of lamb fried with fresh spices, onions, tomatoes and peppers*
- 52 **Rogan Josh**<sup>2,G</sup> 18,50  
Zarte Lammfleischstückchen zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysauce  
*Tender pieces of lamb prepared with yogurt in an exotic curry sauce*

**Serviert mit Basmati Reis**  
*Served with basmati rice*



## FISCH & GARNELEN | *FISH & PRAWNS*

- 53 **Fisch Curry** <sup>2,A,D</sup> 19,50  
Fischfilet in einer leichten Currysauce zubereitet  
*Fish fillet prepared in a light curry sauce*
- 54 **Fisch Karahi** <sup>2,A,D</sup> 19,50  
Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Kahari (Wok) zubereitet  
*A specialty from North India with fish fillet in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs, prepared in a kahari (wok)*
- 55 **Jingha Saag** <sup>2,A,B</sup> 21,50  
Königsgarnelen in einer Spinatsauce gekocht  
*King prawns cooked in a spinach sauce*
- 56 **Jingha Curry** <sup>2,B</sup> 19,90  
Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce gekocht  
*King prawns cooked in a delicate curry sauce*
- 57 **Jingha Tikka Masala** <sup>2,B</sup> 21,50  
Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten  
*King prawns marinated with exotic spices, grilled in the „Tandoor“ clay oven and fried in a special sauce*
- 58 **Jingha Korma** <sup>2,B,H,G</sup> (mild) 21,50  
Königsgarnelen in milder Sauce gekocht mit Cashewkernen und Rosinen  
*King prawns cooked in a mild sauce with cashew nuts and raisins*

**Serviert mit Basmati Reis**  
*Served with basmati rice*

.....



## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETERIAN DISHES

- 59 **Aloo Gobi** 🌱 13,90  
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten  
*Cauliflower and potatoes cooked in light spices and fried with onions, ginger and garlic*
- 60 **Bhindi Masala** <sup>G</sup> 🌱 13,90  
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten  
*Fresh okra with various spices, garlic, fresh herbs and onions fried in butter*
- 61 **Saag Paneer** <sup>G</sup> 🌱 15,50  
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem, hausgemachtem Käse  
*Spinach with exotic spices and fresh, homemade cheese*
- 62 **Saag Aloo** 🌱 13,50  
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln  
*Spinach with exotic spices and potatoes*
- 63 **Daal Tarka** <sup>G</sup> 🌱 13,50  
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter, mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten  
*Lentils cooked in various spices in butter, fried with onions and garlic*
- 64 **Daal Makhani** <sup>G</sup> 🌱 13,90  
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht  
*Black lentils cooked in various spices and butter*
- 65 **Bengen Bartha** 🌱 13,90  
Gegrillte Auberginen mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce  
*Grilled eggplants with various spices in a creamy sauce*
- 66 **Mixed Vegetables** <sup>G</sup> 🌱 14,50  
Gemischtes Gemüse in einer Currysauce  
*Mixed vegetables cooked in a curry sauce*
- 67 **Shahi Paneer** <sup>2,H,G</sup> 🌱 15,50  
Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce  
*Homemade cheese in a mild sauce*
- 68 **Tinda Bhazi** 🌱 13,90  
Exotisches Gemüse aus Indien mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Kräuter  
*Exotic vegetables from India with fresh tomatoes, onions, ginger and herbs*

**Serviert mit Basmati Reis**  
*Served with basmati rice*

weitere vegetarische Gerichte 🌱 →

## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETERIAN DISHES

- 69 **Navaratan Korma**<sup>2,H,G</sup> (mild) 🌱 14,90  
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht,  
mit Cashewkernen und Rosinen gebraten  
*Mixed vegetables cooked in a mild sauce,  
fried with cashew nuts and raisins*
- 70 **Mattar Paneer**<sup>G</sup> 🌱 14,90  
Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer  
exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten  
*Homemade cream cheese with peas and yogurt  
in an exotic sauce with various spices*
- 71 **Karahi Paneer**<sup>G</sup> 🌱 15,50  
Eine Spezialität aus Nordindien mit hausgemachtem Frischkäse  
in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch,  
Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet  
*A specialty from northern India with homemade cream cheese  
in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes  
and fresh herbs prepared in a karahi (wok)*
- 72 **Channa Masala** 🌱 14,90  
Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten  
*Chickpeas fried with various spices in curry sauce*





Serviert mit Basmati Reis  
*Served with basmati rice*

.....



## CHAMIGNONS SPEZIALITÄT

### MUSHROOMS SPECIALTY

- 204 **Matar Mushroom** <sup>G</sup>  14,90  
Grüne Erbsen, leicht gekocht mit  
Chamignons in Currysauce  
*Green peas, cooked lightly with  
mushrooms in currysauce*
- 205 **Mushroom Tikka** <sup>G</sup>  16,50  
Gewürzte Champignons mit Joghurt und  
Gewürzen, gegrillt im Tandoor  
*Mushrooms seasoned with yogurt,  
spices and cooked in Tandoor*
- 206 **Chili Mushroom** <sup>A</sup>  14,90  
Mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch gekochte Champignons  
*Mushrooms cooked with peppers, onion and garlic*
- 207 **Karahi Mushroom** <sup>G</sup>  14,90  
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch,  
Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern  
*Mushrooms fried with onions, garlic, ginger,  
tomatoes, fresh herbs and ground spices*

Serviert mit Basmati Reis  
Served with basmati rice

.....



## BROT AUS DEM TANDOOR | TANDOORI BREAD

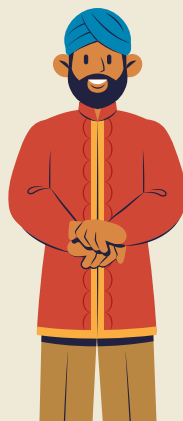
- |    |   |      |
|----|---|------|
| 73 | <b>Tandoori Roti</b> <sup>A,G</sup>        | 2,90 |
|    | Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl<br><i>Freshly baked flatbread made from rye flour</i>                           |      |
| 74 | <b>Bhatura</b> <sup>A,G</sup>              | 3,50 |
|    | Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl<br><i>Freshly baked flatbread made from wheat flour</i>                         |      |
| 75 | <b>Plain Naan</b> <sup>A</sup>             | 2,90 |
|    | Fladenbrot aus Weizenmehl<br><i>flatbread made from wheat flour</i>   |      |
| 76 | <b>Laacha Paratha</b> <sup>A,G</sup>       | 3,50 |
|    | Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken<br><i>Flatbread made from rye flour baked in butter</i>                        |      |
| 77 | <b>Ajwain Paratha</b> <sup>G</sup>  | 3,50 |
|    | Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Ajwain gebacken<br><i>Flatbread made from wholemeal flour baked with ajwain</i>             |      |
| 78 | <b>Butter Naan</b> <sup>A,G</sup>          | 3,50 |
|    | Fladenbrot in Butter gebacken<br><i>Flatbread baked in butter</i>   |      |
| 79 | <b>Garlic Naan</b> <sup>A,G</sup>        | 3,90 |
|    | Fladenbrot mit Knoblauch gebacken<br><i>Flatbread baked with garlic</i>   |      |
| 80 | <b>Chili-Garlic Naan</b> <sup>A,G</sup>  | 4,30 |
|    | Fladenbrot mit Knoblauch und Chili gebacken<br><i>Flatbread baked with garlic and chili</i>                                 |      |
| 81 | <b>Keema Naan</b> <sup>A,G</sup>  | 5,30 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch<br><i>Flatbread filled with grilled minced meat</i>                           |      |
| 82 | <b>Peshawari Naan</b> <sup>A,H,G</sup>   | 4,50 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln<br><i>Flatbread filled with cheese, raisins and grated coconut</i>    |      |
| 83 | <b>Paneer Kulcha</b> <sup>A,G</sup>      | 4,50 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse<br><i>Flatbread filled with homemade cheese</i>                                   |      |
| 84 | <b>Onion Kulcha</b> <sup>A,G</sup>       | 3,90 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln<br><i>Flatbread filled with onions</i>  |      |
| 85 | <b>Aloo Paratha</b> <sup>A,G</sup>       | 3,90 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln<br><i>Flatbread filled with potatoes</i>  |      |
| 86 | <b>Pudina Paratha</b> <sup>A,G</sup>     | 3,90 |
|    | Fladenbrot mit Minze gewürzt<br><i>Flatbread filled with potatoes</i>   |      |

## BEILAGEN | *SIDE DISHES*

- 87 **Raita**<sup>G</sup> 🌿 4,50  
Joghurt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander  
*Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander*
- 88 **Bombay Aloo**<sup>2,G</sup> 🌿 9,50  
Kartoffeln in würziger Currysauce  
*Potatoes in a spicy curry sauce*
- 89 **Veg. Pilaw Rice** 🌿 5,50  
Reis mit frischem, gemischtem Gemüse  
*Rice with fresh, mixed vegetables*
- 90 **Kashmiri Pilaw Rice**<sup>2,H</sup> 🌿 6,50  
Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen  
*Rice with cashew nuts, grated coconut and raisins*
- 91 **Jeera Rice** 🌿 4,50  
Reis mit Kreuzkümmel  
*Rice with cumin*

## NACHSPEISEN | *DESSERTS*

- 92 **Mango Crème**<sup>2,8,H,G</sup> 🌿 5,30
- 93 **Gajar Ka Halwa**<sup>2,8,H,G</sup> 🌿 5,30  
Süßer Karotten-Milch Pudding  
*Sweet carrot and milk pudding*
- 94 **Gulab Jamun**<sup>2,8,A,H,G</sup> 🌿 5,30  
Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker  
*Sweet balls made from flour, milk and sugar*
- 95 **Mix Kulfi**<sup>H,G</sup> (nach Saison) 🌿 6,30  
Indisches Eis in verschiedenen Variationen  
*Indian ice cream in different variations*
- 96 **Rasmalai**<sup>H,G</sup> 🌿 7,00  
Käsebällchen in Milch (2 Stück)  
*Cheese balls in milk (2 pieces)*



## SPEZIAL MENÜ FÜR 2 PERSONEN

### SPECIAL MENU FOR 2 PEOPLE

- 97 **Menü 1** 🌿 42,00  
Gemischter Vorspeisenteller | *Mixed starter plate*  
Channa Aloo  
Bhindi Masala  
Paneer Makhani  
Nachspeise | *Dessert* : Gajar Ka Halwa
- 98 **Menü 2** 46,00  
Gemischter Vorspeisenteller (Non Veg.) | *Mixed starter plate*  
Murgh Tikka Nawabi  
Lamm Kahari  
Chicken Do Piazza  
Nachspeise | *Dessert* : Gulab Jamun
- 98 **Menü 3** 52,00  
Gemischter Vorspeisenteller (Non Veg.) | *Mixed starter plate*  
Jingha Masala  
Butter Chicken  
Lamm Jalfrezi  
Dal Makhani  
Nachspeise | *Dessert* : Mango Cream

**Hauptspeisen werden mit Reis, Naan<sup>A</sup> und Raita<sup>G</sup> serviert**  
*Main courses are served with rice, naan and raita*

.....





## WARME GETRÄNKE

### HOT DRINKS

100	<b>Masala Tea</b> <sup>G</sup>	3,50
101	<b>Yogi Chai</b> <sup>G</sup> Kännchen Milchtee mit Kardamom <i>Pot of milk tea with cardamom</i>	4,50
102	<b>Kashmiri Chai</b> Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Karda- mom <i>Pot of black tea with cinnamon sticks, cloves and cardamom</i>	3,50
103	<b>Tee Auswahl</b> Grüner Tee   Pfefferminz   Kamille   Jasmin   Schwarzer Tee   Ingwer <i>Green tea   peppermint   chamomile   jasmine   black tea   ginger</i>	3,50
104	<b>Kaffee</b> <sup>1</sup>	3,20
105	<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	2,00
106	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>1</sup>	3,50
107	<b>Latte Macchiato</b> <sup>1</sup>	3,50
108	<b>Milchkaffee</b> <sup>1</sup>	3,50
109	<b>Cappucino</b>	3,50

## INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / LASSIE

110	<b>Lassie Mango</b> <sup>2,8,G</sup> Joghurt, Mango	0,4 L 3,70
111	<b>Lassie Banane</b> <sup>G</sup> Joghurt, Banane	0,4 L 3,70
112	<b>Lassie Salz</b> <sup>G</sup> Joghurt, Salz	0,4 L 3,70
113	<b>Lassie Süß</b> <sup>8,G</sup> Joghurt, Zucker	0,4 L 3,70
114	<b>Nimbu Pani</b> <sup>8</sup> <b>(Fresh Lime Soda)</b> Zitronenlimonade	0,4 L 4,50

## SOFTDRINKS

		0,3 L	0,5 L
115	<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	2,50	3,80
116	<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,2,7,8,11</sup>	2,50	3,80
117	<b>Fanta</b> <sup>2,9</sup>	2,50	3,80
118	<b>Sprite</b>	2,50	3,80
119	<b>Spezi</b> <sup>1,2,9</sup>	2,50	3,80
120	<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,9</sup>	2,50	3,80
121	<b>Orangensaftschorle</b>	2,70	4,20
122	<b>Apfelsaftschorle</b>	2,70	4,20
123	<b>Johannisbeerschorle</b>	2,70	4,20
124	<b>Orangensaft</b>	2,70	4,20
125	<b>Apfelsaft</b>	2,70	4,20
126	<b>Johannisbeernektar</b>	2,70	4,20
127	<b>Maracujanektar</b>	2,70	4,20
128	<b>Mangonektar</b>	2,70	4,20
129	<b>Guavenektar</b>	2,70	4,20
130	<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 L 2,60	Fl. 0,75 L 5,90
131	<b>Stilles Wasser</b>	Fl. 0,25 L 2,60	Fl. 0,75 L 5,90

## BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

### SCHMUCKER

132	<b>Schmucker Meister Pils</b>	0,3 L 3,20
133	<b>Schmucker Meister Pils</b>	0,5 L 4,50
134	<b>Schmucker Privat-Export</b>	0,3 L 3,20
135	<b>Schmucker Privat-Export</b>	0,5 L 4,50
136	<b>Schmucker Radler</b>	0,3 L 3,20
137	<b>Schmucker Radler</b>	0,5 L 4,50
138	<b>Schmucker Hefe-Weizen</b>	0,5 L 4,50
139	<b>Schmucker Hefe-Weizen Dunkel</b>	0,5 L 4,50
140	<b>Schmucker Hefe-Weizen Zitrone Alkoholfrei</b>	0,5 L 4,80
141	<b>Schmucker Meister Pils Alkoholfrei</b>	0,33 L 3,20
142	<b>Kingfisher Indian Beer</b>	0,33 L 3,50

## LONGDRINKS

143 Campari <sup>2</sup> Soda	5,50
144 Campari <sup>2</sup> Orange	5,50
145 Martini <sup>5</sup> Bianco	5,50
146 Martini Rosso <sup>2,5</sup>	5,50
147 Aperol <sup>2,3</sup> Spritz	5,50
148 Hugo	5,50
149 Wodka Lemon <sup>3,9</sup>	5,50

## SPIRITUOSEN

150 Ouzo	2 cl	2,00
151 Williams	4 cl	3,50
152 Kirschwasser	4 cl	3,50
153 Ramazzotti	4 cl	3,90
154 Bailey's <sup>2</sup>	4 cl	3,90
155 Wodka Lemon <sup>3,9</sup>	4 cl	4,00
156 Indischer Mangoschnaps	4 cl	4,50
157 Jägermeister	4 cl	3,50
158 Bacardi	4 cl	3,90
159 Fernet-Branca	4 cl	3,50
160 Ballantine's	4 cl	3,90
161 Old Monk	4 cl	4,50
162 Jack Daniel's	4 cl	4,00

## COCKTAILS

176 Mojito	7,80
177 Swimming Pool	7,80
178 Long Island Iced Tea	7,80
179 Cuba Libre	7,80
180 Piña Colada	7,80
181 Caipirinha	7,80
182 Martini Berry Floreale Alkoholfrei	6,50
183 Winter Mojito Alkoholfrei	6,50

## OFFENE ITALIENISCHE

### WEINE

163 Frascati	0,25 L	5,20
Weiß   trocken		
164 Frizzantino	0,25 L	5,20
Weiß   süß		
165 Lambrusco	0,25 L	5,20
Rot   süß		
166 Volpolicella	0,25 L	5,20
Rot   mild		
167 Silvana	0,25 L	5,20
Weiß   trocken		
168 Montepulciano	0,25 L	5,20
Rot   trocken		
169 Chianti	0,25 L	5,20
Rot   mild		
170 Pinot Grigio	0,25 L	5,20
Weiß   trocken		

### WEINE AUS KLINGENBERG

173 Müller-Thurgau	0,25 l	5,20
Weiß   trocken		
174 Portugieser	0,25 l	5,20
Rot   trocken		
175 Rosé	0,25 l	5,20
halbtrocken		

### APFELWEIN

	gespritzt	pur
171 Apfelwein	0,3 L	2,90 3,30
172 Apfelwein	0,5 L	4,50 4,90

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.  
Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

## ZUSATZSTOFFE

- <sup>1</sup>koffeinhaltig
- <sup>2</sup>mit Farbstoff(en)
- <sup>3</sup>chininhaltig
- <sup>4</sup>mit Taurin
- <sup>5</sup>geschwefelt (enthält Sulfite)
- <sup>6</sup>mit Schwärzungsmittel
- <sup>7</sup>mit Phosphat
- <sup>8</sup>mit Süßungsmittel
- <sup>9</sup>mit Antioxidationsmittel
- <sup>10</sup>mit Konservierungsstoff(en)
- <sup>11</sup>enthält eine Phenylalaninquelle
- <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker(n)
- <sup>13</sup>gewachst
- <sup>14</sup>erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)
- <sup>15</sup>kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

## ALLERGENE

- <sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- <sup>B</sup>Krebstiere und Krebserzeugnisse
- <sup>C</sup>Eier und -erzeugnisse
- <sup>D</sup>Fisch und -erzeugnisse
- <sup>E</sup>Erdnüsse und -erzeugnisse
- <sup>F</sup>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- <sup>G</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- <sup>H</sup>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- <sup>I</sup>Sellerie und -erzeugnisse
- <sup>J</sup>Senf und -erzeugnisse
- <sup>K</sup>Sesam und -erzeugnisse
- <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
- <sup>M</sup>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- <sup>N</sup>Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- <sup>P</sup>Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß





**MOTHER**  
**INDIA**

---

✉ [mother.india1@icloud.com](mailto:mother.india1@icloud.com)  
☎ Whatsapp: 01556-6206422  
📷 [mother.india.klingenberg](https://www.instagram.com/mother.india.klingenberg)