



MOTHER
INDIA

HERZLICH WILLKOMMEN BEI MOTHER INDIA

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag

11.30 - 14.30 Uhr

17.00 - 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag





11.30 - 14.30 Uhr

17.00 - 22.00 Uhr



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 //  vegan

MITTAGSKARTE

Montag, Mittwoch bis Freitag (außer Feiertags)
von 11.30 bis 14.00 Uhr
(Mittagsportionen)

82	Chicken Curry	9,90
81	Chicken Korma (süß)	9,90
89	Chicken Tikka Masala	9,90
85	Chicken Saag	9,90
88	Butter Chicken (mild)	9,90
101	Lamm Korma (süß)	10,90
104	Lamm Vindaloo 🌶️🌶️	10,90
105	Lamm Karahi	10,90
106	Lamm Masala	10,90
141	Aloo Gobi 🌿	8,90
146	Daal Makhani	8,90
147	Bengen Bartha 🌿	8,90
148	Mixed Vegetables 🌿	8,90
155	Channa Masala 🌿	8,90

Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot^{A,G,C}



SUPPEN | SOUPS

- 01 **Linsensuppe** ^{2,12} 🌱 4,90
Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen
Indian-style lentil soup with light spices
- 02 **Hühnersuppe** ^{2,12,A} | *Chicken Soup* 5,20
- 03 **Tomatensuppe** ^{2,12,G} | *Chicken Soup* 4,90
- 04 **Lammsuppe** ^{2,12,A} | *Lamb Soup* 6,20
- 05 **Gemüsesuppe** ^{2,12,A,G} | *Vegetable Soup* 4,90

SALATE | SALADS

- 11 **Frisch gemischter Salat** ^G | *Fresh mixed salad* 6,30
- 12 **Mother India Salat** ^{2,G,H,J} 11,90
Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka
Fresh mixed salad with tandoori chicken tikka
- 13 **Paneer Salat** ^{G,H,J} 11,90
Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse
Fresh mixed salad with homemade cream cheese
- 14 **Prawn Salat** ^{B,G,H,J} 15,90
Frisch gemischter Salat mit Garnelen
Fresh mixed salad with prawns

Auf Wunsch mit Essig-Öl | Joghurt | Balsamico Dressing

KINDERGERICHTE | *KIDS' MEALS*

- 21 **Chicken Nuggets mit Pommes frites** // 6,50
- 22 **Chicken Wings mit Pommes frites** // 6,50
- 23 **Pommes frites** // 4,50



VORSPEISEN | STARTERS




- 31 **Papadam** ^{2,8,H,J,K} (2 Stück) 🌿 2,90
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffel
Roasted, thin lentil flour waffles
- 32 **Masala Papadam** ^{2,8,H,J,K} (1 Stück) 🌿 3,40
Geröstete, dünne Linsenmehlwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Roasted, thin lentil flour waffles with onions, tomatoes and cucumber
- 33 **Samosa** ^{A,H,J} (2 Stück) 🌿 5,60
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Deep-fried dumplings with potatoes and peas
- 34 **Pakora** ^{H,J} 🌿 5,60
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Various vegetables in chickpea batter, deep-fried
- 35 **Paneer Pakoras** ^{G,H,J} 7,60
Frischer Käse in Kichererbsenteig, frittiert
Fresh cheese in chickpea batter, deep-fried
- 36 **Onion Bhaji** ^{H,J} 🌿 6,00
Zwiebelscheiben in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert
Onion slices in spiced chickpea batter, deep-fried

Serviert mit Mango ^{8,-}, Tamarind ^{2,8,-} und Minz Chili Dip⁶
Served with mango, tamarind and mint dip

Weitere Vorspeisen →



VORSPEISEN | STARTERS

- 37 **Chicken Pakora** ^{H,J} 7,60
Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert
Pickled chicken pieces in chickpea batter, deep-fried
- 38 **Fisch Pakora** ^{D,H,J} 8,60
Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert
Fish fillet in chickpea batter, deep-fried
- 39 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** ^{2,A,H,J} **(vegetarisch)**  14,50
Mixed starter platter for 2 people (vegetarian)
- 40 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** ^{2,B,D,G,H,J} 16,50
Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora,
Prawn Pakora und Chicken Pakora
Mixed starter platter for 2 people
- 41 **Prawn Pakora** ^{12,B,H,J} 13,50
Garnelen in Kichererbsenteig, frittiert
prawns in chickpea batter, deep-fried
- 42 **Aloo Pakora** ^{H,J}  5,20
Kartoffeln im gewürzten Kichererbsenteig, frittiert
potatoes in seasoned chickpea batter, deep-fried
- 43 **Gobi Pakora** ^{H,J}  5,80
Blumenkohl im gewürzten Kichererbsenteig, frittiert
cauliflower in spiced chickpea batter, deep-fried

Serviert mit Mango ^{8,-}, Tamarind ^{2,8,-} und Minz Chili Dip^G

Served with mango, tamarind and mint dip



BIRIYANIS Reisgerichte | *Rice dishes*

- 51 **Chicken Biryani** ^{2,H,J} 16,50
Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstückchen, Rosinen, Mandeln und Minze zubereitet
Basmati rice with fine spices, pieces of chicken, raisins, almonds and mint
- 52 **Lamm Biryani** ^{2,H,J} 18,50
Basmatireis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstückchen, Rosinen, Mandeln und Minze zubereitet
Basmati rice with exotic spices, pieces of lamb, raisins, almonds and mint
- 53 **Jingha Biryani** ^{2,D,H,J} 19,90
Garnelen, gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Minze
Prawns, steamed with basmati rice, exotic spices, raisins, almonds and mint
- 54 **Vegetable Biryani** ^{2,H,J} 14,50
Basmatireis mit frischem Gemüse, Rosinen, Mandeln und Minze
Basmati rice with fresh vegetables, raisins, almonds and mint

Serviert mit Raita ^G
Served with raita



TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALTIES

- | | | |
|----|---|-------|
| 61 | Chicken Tikka ^{2,G,H,J}
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Pickled chicken breast grilled in the „tandoor“ clay oven</i> | 16,90 |
| 62 | Lamm boti tikka ^{2,G,H,J}
Im „Tandoor“ gegrillte Lammstücke in indischen Kräutern und Gewürzen eingelegt
<i>„Tandoor“ grilled pieces of lamb marinated in Indian herbs and spices</i> | 20,50 |
| 63 | Fisch Tikka ^{2,D,G,H,J}
Marinierter Tilapiafisch abgeschmeckt mit frischem Koriander und Knoblauch, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Marinated tilapia fish seasoned with fresh coriander and garlic, grilled in a „tandoor“ clay oven</i> | 19,50 |
| 64 | Mother India Grill ^{2,D,G,H,J}
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
<i>Compilation of various tandoori specialties</i> | 22,50 |
| 65 | Shahi Prawn Tikka ^{2,B,G,H,J}
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>King prawns marinated in a special spice mixture and grilled in a „tandoor“ clay oven</i> | 23,50 |

Serviert mit Naan-Brot ^{A,G,C} und Reis | Served with naan bread and rice

Weitere Tandoori Spezialitäten →



TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALTIES

- 66 **Paneer Tikka** ^{2,G,H,J} **16,50**
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt
Homemade cream cheese and vegetables grilled in the „tandoor“
- 67 **Chicken Malai Tikka** ^{2,G,H,J} **16,90**
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
- 68 **Tandoori Chicken** ^{2,G,H,J} **16,90**
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Tender half chicken marinated and grilled in a „tandoor“ clay oven
- 69 **Reshmi Tikka** ^{2,C,G,H,J} **17,90**
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
- 70 **Mushroom Tikka** ^{G,2,H,J} **16,50**
Gewürzte Champignons mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt im Tandoor
Mushrooms seasoned with yogurt, spices and cooked in Tandoor

Serviert mit Naan-Brot ^{A,G,C} und Reis | Served with naan bread and rice



HÄHNCHEN CURRY SPEZIALITÄTEN

CHICKEN CURRY SPECIALTIES

- 81 **Chicken Korma** ^{2,H,G,J} (süß) 15,90
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
- 82 **Chicken Curry** ^{2,G,H,J} 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet
Tender pieces of chicken prepared in a spicy sauce
- 83 **Chicken Vindaloo** ^{2,H,J,G} 🌶️🌶️🌶️ 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen in scharfer Chilisauce mit Kartoffeln
Tender pieces of chicken in spicy chili sauce with potatoes
- 84 **Chicken Jalfrezi** ^{2,H,J,G} 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of chicken with fresh spices, onions, tomatoes and peppers
- 85 **Chicken Saag** ^{H,J,G} 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Tender pieces of chicken cooked with spinach in a curry sauce
- 86 **Chicken Mango** ^{2,8,H,G,J} (süß) 15,90
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

- 87 **Chicken Karahi** ^{2,G,H,J} 15,90
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)
- 88 **Butter Chicken** ^{2,G,H,J} **(mild)** 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne
Tender pieces of chicken with in a light sauce of tomatoes, butter and cream
- 89 **Chicken Tikka Masala** ^{2,G,H,J,M} 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten
Tender pieces of chicken marinated with exotic spices, grilled in the „Tandoor“ clay oven and fried in a special sauce
- 90 **Chili Chicken** ^{2,8,12,A,H,F,J} 🌶️🌶️ 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
Tender pieces of chicken with peppers, onions and garlic

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*



ENTEN SPEZIALITÄTEN DUCK SPECIALTIES

- 95 **Ente Karahi** ^{2,G,H,J} **18,50**
Ente mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten
mit gemahlenden Gewürzen gekocht
*Duck cooked with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes
and ground spices*
- 96 **Ente Vindaloo** ^{2,G,H,J} **18,50**
Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Duck with potatoes in a spicy curry sauce
- 97 **Ente Korma** ^{2,H,G,J} **(süß)** **18,50**
Ente, gekocht in milder Korma-Sauce, mit Kokosraspeln und
verfeinert mit Sahne.
*Duck, cooked in a mild korma sauce, with grated coconut and
refined with cream.*
- 98 **Ente Masala** ^{2,G,H,J} **18,50**
Ente in einer köstlichen orientalischen gewürzten Sauce
mit grünen Kräutern
Duck in a delicious oriental spicy sauce with green herbs
- 99 **Ente Mango** ^{2,G,H,J} **(süß)** **18,50**
Ente mit Mango in einer milden Sauce gekocht
Duck cooked in a mild sauce with mango

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*



LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALTIES

- 101 **Lamm Korma** ^{2,H,G,J} (süß) 17,90
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
- 102 **Lamm Curry** ^{2,H,J,G} 17,90
Zarte Lammfleischstückchen in einer pikanten Sauce zubereitet
Tender pieces of lamb prepared in a spicy sauce
- 103 **Lamm Madras** ^{2,H,G,J} 17,90
Zarte Lammfleischstückchen gewürzt mit Senf und Kokos
Tender pieces of lamb seasoned with mustard and coconut
- 104 **Lamm Vindaloo** ^{2,H,J,G} 🌶️🌶️🌶️ 17,90
Zarte Lammfleischstückchen in scharfer Chilisauce mit Kartoffeln
Tender pieces of lamb in spicy chili sauce with potatoes
- 105 **Lamm Karahi** ^{2,H,J,G} 17,90
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)

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere Lamm Spezialitäten →



LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALTIES

- 106 **Lamm Masala** ^{2,H,J,G} **17,90**
Zartes Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten
Tender pieces Lamb fried in a special sauce
- 107 **Lamm Palak** ^{H,J,G} **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Tender pieces of lamb cooked with spinach in a curry sauce
- 108 **Lamm Jalfrezi** ^{2,H,J,G} **17,90**
Zarte Lammfleischstückchen mit frischen Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of lamb fried with fresh spices, onions, tomatoes and peppers
- 109 **Rogan Josh** ^{2,G,H,J} **17,90**
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

- 121 **Fisch Curry** ^{2,A,D,H,J,G} **18,50**
Fischfilet in einer leichten Currysauce zubereitet
Fish fillet prepared in a light curry sauce
- 122 **Fisch Karahi** ^{2,A,D,H,J,G} **18,50**
Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
A specialty from North India with fish fillet in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs
- 123 **Jingha Palak** ^{2,A,B,H,J,G} **19,90**
Garnelen in einer Spinatsauce gekocht
prawns cooked in a spinach sauce
- 124 **Jingha Curry** ^{2,B,H,J,G} **19,90**
Garnelen in einer delikaten Currysauce gekocht
prawns cooked in a delicate curry sauce
- 125 **Jingha Tikka Masala** ^{2,B,H,J,G} **19,90**
Garnelen 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
- 126 **Jingha Korma** ^{2,B,H,G,J} **(süß)** **19,90**
Garnelen in milder Sauce gekocht mit Cashewkernen und Rosinen
prawns cooked in a mild sauce with cashew nuts and raisins
- 127 **Jingha Mango** ^{2,B,H,G,J,8} **(süß)** **19,90**
Garnelen in milder Sauce in Mango gekocht
prawns cooked in a mild sauce with mango
- 128 **Jingha Karahi** ^{2,G,H,J,B} **19,90**
Garnelen mit verschiedenen Gewürzen und mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet
prawns with various spices and prepared with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

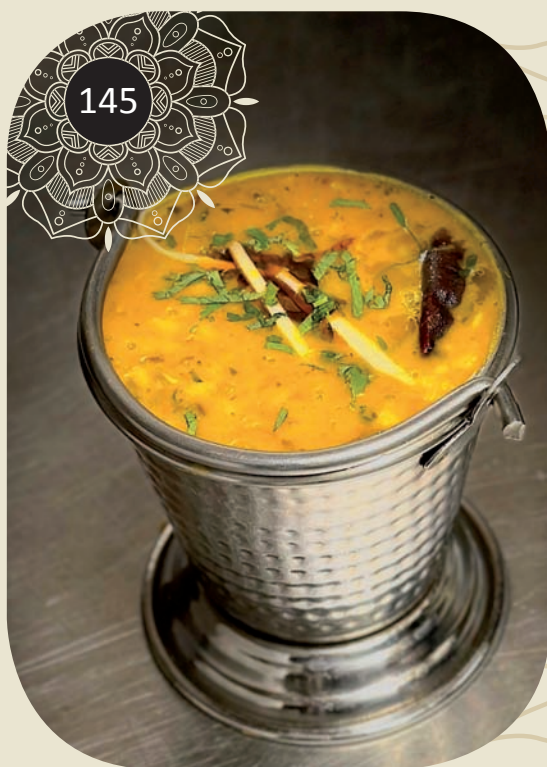


VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETERIAN DISHES




- 141 **Aloo Gobi** ^{H,J}  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*
- 142 **Bhindi Masala** ^{G,H,J} 13,90
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch,
frischen Kräutern und Zwiebeln
*Fresh okra with various spices, garlic,
fresh herbs and onions*
- 143 **Palak Paneer** ^{G,H,J} 15,50
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem, hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh, homemade cheese
- 144 **Palak Aloo** ^{H,J}  13,50
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln
Spinach with exotic spices and potatoes
- 145 **Daal Tarka** ^{H,J}  13,50
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht,
mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
*Lentils cooked in various spices,
fried with onions and garlic*
- 146 **Daal Makhani** ^{G,H,J} 13,90
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
Black lentils cooked in various spices and butter

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere vegetarische Spezialitäten  →



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETERIAN DISHES

- 147 **Bengen Bartha** ^{H,J}  **13,90**
Gegrillte Auberginen mit verschiedenen Gewürzen
Grilled eggplants with various spices
- 148 **Mixed Vegetables** ^{H,J}  **14,50**
Gemischtes Gemüse in einer Currysauce
Mixed vegetables cooked in a curry sauce
- 149 **Paneer Masala** ^{2H,G,J} **15,50**
Hausgemachter Käse in einer köstlichen orientalischen gewürzten
Sauce mit grünen Kräutern
Homemade cheese in a delicious oriental spicy sauce with green herbs
- 150 **Tinda Bhazi** ^{H,J}  **13,90**
Exotisches Gemüse aus Indien mit frischen Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer und Kräuter
*Exotic vegetables from India with fresh tomatoes,
onions, ginger and herbs*
- 151 **Chili Paneer** ^{2,8,12,A,H,J,F,G} **15,50**
Hausgemachter Käse mit frischen Chillis, Paprika,
Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
*Homemade cheese with fresh chillies, peppers,
onions and spices in a sweet and spicy sauce*

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

Weitere vegetarische Spezialitäten  →



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETERIAN DISHES

- 152 **Navaratan Korma** ^{2,H,G,J} (süß) 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*
- 153 **Mattar Paneer** ^{G,H,J} 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*
- 154 **Karahi Paneer** ^{G,H,J} 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)*
- 155 **Channa Masala** ^{H,J}  13,90
Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten
*Chickpeas fried with various spices in curry sauce
onions, ginger and herbs*
- 156 **Matar Mushroom** ^{G,H,J} 14,90
Grüne Erbsen, leicht gekocht mit Chamignons in Currysauce
Green peas, cooked lightly with mushrooms in currysauce
- 157 **Chili Mushroom** ^{A,H,J} 14,90
Mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch gekochte Champignons
Mushrooms cooked with peppers, onion and garlic
- 158 **Karahi Mushroom** ^{G,H,J} 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

- 171 **Tandoori Roti** ^{A,G,C} 2,90
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl
Freshly baked flatbread made from rye flour
- 172 **Plain Naan** ^{A,C} 2,90
Fladenbrot aus Weizenmehl
flatbread made from wheat flour
- 173 **Laacha Paratha** ^{A,G,C} 3,50
Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken
Flatbread made from rye flour baked in butter
- 174 **Ajwain Paratha** ^{G,C} 3,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Ajwain gebacken
Flatbread made from wholemeal flour baked with ajwain
- 175 **Butter Naan** ^{A,G,C} 3,50
Fladenbrot in Butter gebacken
Flatbread baked in butter
- 176 **Garlic Naan** ^{A,G,C} 3,90
Fladenbrot mit Knoblauch gebacken
Flatbread baked with garlic
- 177 **Chili-Garlic Naan** ^{A,G,C} 4,30
Fladenbrot mit Knoblauch und Chili gebacken
Flatbread baked with garlic and chili

Weitere Brote aus dem Tandoor →



BROT AUS DEM TANDOOR / TANDOORI BREAD

- 178 **Keema Naan** ^{A,G,H,J,C} 5,30
Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch
Flatbread filled with grilled minced meat
- 179 **Peshawari Naan** ^{A,H,G,C} 4,50
Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln
Flatbread filled with cheese, raisins and grated coconut
- 180 **Paneer Kulcha** ^{A,G,H,J,C} 4,50
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
Flatbread filled with homemade cheese
- 181 **Onion Kulcha** ^{A,G,C} 3,90
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
Flatbread filled with onions
- 182 **Aloo Paratha** ^{A,G,H,J,C} 3,90
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
Flatbread filled with potatoes
- 183 **Pudina Paratha** ^{A,G,C} 3,90
Fladenbrot mit Minze gewürzt
Flatbread spiced with mint



BEILAGEN / SIDE DISHES

- 191 **Raita** ^G 4,50
Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken und Koriander
Yoghurt with fresh tomatoes, cucumber and coriander
- 192 **Bombay Aloo** ^{2,G} 9,50
Kartoffeln in würziger Butter und Sahne-Sauce
potatoes in spicy butter and cream sauce
- 193 **Veg. Pilaw Rice** [🌱] 5,50
Reis mit frischem, gemischtem Gemüse
Rice with fresh, mixed vegetables
- 194 **Kashmiri Pilaw Rice** ^{2,H} 6,50
Reis mit Cashewkernen und Rosinen
Rice with cashew nuts and raisins
- 195 **Jeera Rice** ^G [🌱] 4,50
Reis mit Kreuzkümmel
Rice with cumin
- 196 **Beilagensalat** 3,90

NACHSPEISEN / DESSERTS

- 201 **Mango Crème** ^{2,8,H,G} 5,30
- 202 **Gajar Ka Halwa** ^{2,8,H,G} 5,30
Süßer Karotten-Milch Pudding
Sweet carrot and milk pudding
- 203 **Gulab Jamun** ^{2,8,A,H,G} 4,90
Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker
Sweet balls made from flour, milk and sugar
- 204 **Mix Kulfi** ^{H,G} **(nach Saison)** 5,90
Indisches Eis in verschiedenen Variationen
Indian ice cream in different variations
- 205 **Vanilleeis** ^{H,G} 4,90
3 Kugeln



SPEZIAL MENÜ FÜR 2 PERSONEN

SPECIAL MENU FOR 2 PEOPLE

- 211 Menü 1 (vegetarisch) 42,00**
Gemischter Vorspeisenteller | *Mixed starter plate*
Channa Aloo
Bhindi Masala
Paneer Makhani
Nachspeise | *Dessert: Gajar Ka Halwa*
- 212 Menü 2 46,00**
Gemischter Vorspeisenteller (Non Veg.) | *Mixed starter plate*
Butter Chicken
Lamm Karahi
Chicken Tikka Masala
Nachspeise | *Dessert: Gulab Jamun*
- 213 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^{A,G,C} und Raita^G serviert

Main courses are served with rice, naan and raita



WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

300	Masala Tea ^G Gewürzter Milchtee	4,50
301	Yogi Chai ^G Kännchen Milchtee mit Kardamom <i>Pot of milk tea with cardamom</i>	4,20
302	Kashmiri Chai Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom <i>Pot of black tea with cinnamon sticks, cloves and cardamom</i>	3,50
303	Tee Auswahl Grüner Tee Pfefferminz Kamille Jasmin Schwarzer Tee Ingwer <i>Green tea peppermint chamomile jasmine black tea ginger</i>	3,50
304	Kaffee ¹	3,20
305	Espresso ¹	1,80
306	Doppelter Espresso ¹	3,20
307	Latte Macchiato ¹	3,70
308	Milchkaffee ¹	3,50
309	Cappucino	3,50



INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / LASSIE

310	Mango Lassi ^{2,8,G} Joghurt, Mango	0,4l	3,70
311	Banane Lassi ^G Joghurt, Banane	0,4l	3,70
312	Salz Lassi ^G Joghurt, Salz	0,4l	3,70
313	Süß Lassi ^{8,G} Joghurt, Zucker	0,4l	3,70
313	Kokos Lassi ^{8,G} Joghurt, Zucker, Kokos	0,4l	3,70
314	Nimbu Pani ⁸ (Fresh Lime Soda) Zitronenlimonade	0,4l	4,50

SOFTDRINKS

	0,3L	0,5L
315 Coca Cola ^{1,2}	2,50	3,80
316 Coca Cola Light ^{1,2,7,8,11}	2,50	3,80
317 Fanta ^{2,9}	2,50	3,80
318 Sprite	2,50	3,80
319 Spezi ^{1,2,9}	2,50	3,80
320 Bitter Lemon ^{3,9}	2,50	3,80
321 Orangensaftschorle	2,70	4,20
322 Apfelsaftschorle	2,70	4,20
323 Johannisbeerschorle	2,70	4,20
325 Mangosaftschorle	2,70	4,20
326 Guavensaftschorle	2,70	4,20
327 Lycheesaftschorle	2,70	4,20
330 Mineralwasser	Fl. 0,25l 2,60	Fl. 0,75l 5,90
331 Stilles Wasser	Fl. 0,25l 2,60	Fl. 0,75l 5,90

BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE



332 Schmucker Meister Pils	0,3l	3,20
333 Schmucker Meister Pils	0,5l	4,50
334 Schmucker Privat-Export	0,3l	3,20
335 Schmucker Privat-Export	0,5l	4,50
336 Schmucker Radler	0,3l	3,20
337 Schmucker Radler	0,5l	4,50
338 Schmucker Hefe-Weizen	0,5l	4,50
339 Schmucker Hefe-Weizen Dunkel	0,5l	4,50
340 Schmucker Hefe-Weizen Zitrone Alkoholfrei	0,5l	4,50
341 Schmucker Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
342 Schmucker Meister Pils Alkoholfrei	0,33l	3,20
343 Kingfisher Indian Beer	0,33l	3,50

LONGDRINKS

344 Campari ² Soda	5,50
345 Campari ² Orange	5,50
346 Martini ⁵ Bianco	5,50
347 Martini Rosso ^{2,5}	5,50
348 Aperol ^{2,3} Spritz	5,50
349 Hugo	5,50
350 Wodka Lemon ²	5,50
351 Lillet Wildberry	5,90

COCKTAILS

352 Mojito	7,80
353 Swimming Pool	7,80
354 Long Island Iced Tea	7,80
355 Cuba Libre	7,80
356 Caipirinha	7,80
357 Martini Berry Floreale Alkoholfrei	6,50
358 Winter Mojito Alkoholfrei	6,50

SPIRITUOSEN

359 Ouzo	2 cl	2,00
360 Williams	2 cl	2,00
361 Kirschwasser	2 cl	2,00
362 Ramazzotti	2 cl	2,00
363 Bailey's ²	2 cl	2,00
364 Wodka Lemon ^{3,9}	2 cl	2,00
365 Indischer Mangoschnaps	2 cl	2,50
366 Jägermeister	2 cl	2,00
367 Bacardi	2 cl	2,00
368 Fernet-Branca	2 cl	2,00
369 Ballantine's	4 cl	4,50
370 Old Monk	4 cl	4,50
371 Jack Daniel's	4 cl	4,50
372 Red Label	4 cl	4,00
373 Black Label	4 cl	5,50



WEISSWEINE

374 Frascati ^{D,O,C}	0,25l	5,20
Weiß trocken		
375 Frizzantino ^{I,G,T}	0,25l	5,20
Weiß süß		
376 Silvana	0,25l	5,20
Franken/Qualitätswein		
Weiß trocken		
377 Pinot Grigio ^{D,O,C}	0,25l	5,20
Weiß trocken		
378 Weißweinschorle	0,25l	4,20

APFELWEIN

386 Apfelwein	0,25l	2,20
387 Apfelwein	0,5l	4,50

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

ROTWEINE

379 Lambrusco ^{I,G,T}	0,25l	5,20
Rot süß		
380 Volpolicella ^{D,O,C}	0,25l	5,20
Rot mild		
381 Montepulciano ^{D,O,C}	0,25l	5,20
Rot trocken		
382 Chianti ^{D,O,C}	0,25l	5,20
Rot mild		

WEINE AUS KLINGENBERG

383 Müller-Thurgau	0,25l	5,20
Franken/Qualitätswein		
Weiß trocken		
383 Portugieser	0,25l	5,20
Franken/Qualitätswein		
Rot trocken		
384 Rosé	0,25l	5,20
Franken/Qualitätswein		
halbtrocken		
385 Weißweinschorle	0,25l	4,20



ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

- ^A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^B Krebstiere und Krebserzeugnisse
- ^C Eier und -erzeugnisse
- ^D Fisch und -erzeugnisse
- ^E Erdnüsse und -erzeugnisse
- ^F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^G Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- ^H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^I Sellerie und -erzeugnisse
- ^J Senf und -erzeugnisse
- ^K Sesam und -erzeugnisse
- ^L Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂
- ^M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^N Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- ^P Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß

UNSERE GEWÜRZE

GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR GEMÜSE

Zutaten: Koriander, Chili, Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz, Melone, Bockshornkleebblätter, Senfkörner, Knoblauchpulver, Scharzer Pfeffer, Zwiebelpulver, Ingwer, Kardamom, Zimtstange, Fenchel, Gewürznelken, Muskatnuss, Macisblüte, Grüner Kardamom, Teufelsdreck (Indische Gewürzmischung)



**WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APETIT!**





**MOTHER
INDIA**

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