

Menüs für 2 Personen

Menü 1 Vegetarisches Menü 35,00 €

Dal Shorba

(indische Linsensuppe)

Navrattan Korma (g, h)

(eine Mischung frischer Gartengemüse in Mandel- Sahne-Sauce)

Karahi Paneer (g)

(hausgemachter Käse mit Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce)

Gulab Jamun⁴(g)

(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis)

Menü 2 Punjabi Menü 42,00 €

Gemischte Vorspeisen (g)

(Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)

Chicken Mango (g, h)

(zartes Hühnerfleisch in frischer Mango- Cashew-Sauce)

Chicken Jalfrezi oder Lamm Jalfrezi

(gebratenes Hühnerfleisch oder Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten - **pikant**)

Mango-Creme (g)

Menü 3 Tandori Khazana 46,00 €

Gemischte Vorspeisen (g)

(Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)

Radha - Grillplatte (g)

(Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Gemüsebeilage und Naan)

Chicken Tikka Masala (g, h)

(zarte, marinierte und gerillte Hühnerbrusfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Sahne-Sauce)

Mango-Creme (g)

Unser Chefkoch empfiehlt

799	Bhindi Gosht (Lamm mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten)	13,90 €
823	Mango Sabzi (g,h) (frisches Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce)	12,50 €
824	Chicken Bartha (Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen)	13,90 €
825	Bengan Gosht (Lammfleisch mit Auberginen in Tomaten-Ingwer-Sauce)	13,90 €
827	Chicken Mango (g, h) (zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce)	13,90 €
828	Murgh Tikka Jalfrezi (g) (Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse - pikant)	13,90 €
829	Jheenga Jalfrezi (Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse - pikant)	16,90 €
830	Jheenga Vindaloo (Garnelen mit Kartoffeln und frischen Peperoni - scharf)	16,90 €
831	Jheenga Tandoori (Garnelen aus dem Tandoori mit Kartoffeln)	18,90 €
832	Fisch Chili (Fischfilet in süß-sauer-scharfer Sauce - scharf)	14,90 €

Thalis / gemischte Platten

43	Punjab Thali vegetarisch (a, g, h) (drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Chapati, Reis und Salat)	14,90 €
443	Punjab Thali - für zwei Personen (a, g, h) (sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Chapati, Reis und Salat)	29,00 €
44	Radha Thali (a, g, h) (zwei Fleisch - Curries, ein Gemüsegericht, Chapati, Reis und Salat)	16,90 €
444	Radha Thali - für zwei Personen (a, g, h) (drei Fleisch-Curries, zwei Gemüsegerichte, Linsen, Chapati, Reis und Salat)	32,00 €
445	Fisch Thali (a, b, g, h) (Fischcurry, Scampi, Gemüse, Chapati und Reis)	16,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Shorba / Suppen

1	Dal Shorba (kräftige Indische Linsensuppe)	3,90 €
2	Malkatani-Shorba (Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch)	4,50 €
3	Murgh Shorba (g) (Hühnercremesuppe)	4,00 €
4	Sabzi-Shorba (g) (Gemüsecremesuppe)	4,00 €
5	Tomater-Shorba (g, l) (Indische Tomatensuppe, pikant gewürzt)	4,20 €
608	Lasan Shorba (Knoblauchsuppe mit Ingwer)	4,50 €

Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	Vegetable Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse)	5,50 €
7	Murgh Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke)	5,90 €
8	Paneer Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse)	5,90 €
9	Bengan Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackene Auberginen)	4,90 €
10	Vegetable Samosa (g) (2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt)	5,50 €
11	Onion Bhaji (g) (in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebellaibchen)	4,90 €
14	Mushroom Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackene Champignons)	4,90 €
15	Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen (g) (Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengan-Pakoras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)	11,90 €

Salate und Joghurt

16	Channa Chat (g) (Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce)	5,50 €
17	Murg Chat (g) (Hühnerfleisch mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce)	5,90 €
19	Gemischter Salat (g) (Salate der Saison)	3,90 €
20	‚Radha‘ Salat (g) (gemischter Salat mit Hähnchenstreifen)	5,90 €
21	Raita (g) (Joghurt mit Gurken, fein gewürzt)	3,90 €
22	Alu Raita (g) (Joghurt mit Kartoffeln und Zwiebeln, fein gewürzt)	3,90 €

Indisches Brot

23	Chapati (a, g) (indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl)	2,00 €
24	Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig)	2,50 €
224	Butter Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter)	3,00 €
25	Lasan Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch)	3,00 €
225	Adrak Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer)	3,00 €
801	Chili Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili)	3,00 €
26	Pappadams (Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln)	2,50 €
27	Alu Parantha (a, g) (Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung)	3,50 €
271	Gobi Prantha (a, g) (Fladenbrot mit Blumenkohl)	3,50 €
28	Paneer Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse)	3,50 €
29	Piswari Naan (a, g, l) (Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken)	3,90 €

Extra Beilagen

30	Basmati Reis	2,90 €
31	Pilao Reis (gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln)	3,50 €
331	Bombay-Potatoes (Kartoffeln mit Curry und Kümmel)	3,90 €

Vegetarische Spezialitäten / Gartengemüse

33	Karahi Paneer (g) (hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in heißer Karahi serviert)	12,90 €
34	Malai Koftas (g, h) (Käseklößchen in feiner Currycreme-Sauce mit Mandeln und Kokosflocken)	12,90 €
36	Navrattan Korma (g, h) (eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen, Rosinen in Sahnesauce)	12,90 €
37	Channa Masala (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	10,90 €
38	Palak Paneer (g) (hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten)	12,50 €
39	Vegetable Jalfrezi (g) (gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und indischem Käse - pikant)	12,50 €
41	Paneer Pasanda (g, h, l) (hausgemachter Frischkäse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten in einer Sahne-Sauce)	12,50 €
821	Vegetable Tandoori (g) (mariniertes Gemüse und hausgemachter Käse am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen)	13,50 €
878	Bengan Masala (Auberginen in Masala Sauce)	11,90 €
875	Paneer Korma (Frischkäse in Mandel-Sahne-Sauce)	12,90 €
437	Channa Paneer (Kichererbsen mit indischem Frischkäse)	11,90 €
876	Chili Paneer (Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Chili-Soße)	12,90 €
442	Paneer Butter Masala (Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce)	12,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Vegane Spezialitäten / Gartengemüse

32	Karahi Mushrooms (Champignons mit Ingwer und feinen Gewürzen, in heißer Karahi serviert)	11,90 €
826	Bhindi Masala (frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer)	12,90 €
872	Dal Palak (gelbe Linsen mit Ingwer, Tomaten, Garam Masala und Spinat)	11,90 €
873	Bengan Ka Bharta (im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten)	12,90 €
874	Mushroom Chili (Champignons in süß-sauer-scharf Sauce)	12,90 €
878	Bengan Masala (Auberginen in Masala Sauce)	11,90 €
893	Mixed Vegetables (Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse)	11,90 €
894	Channa Masala (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	11,90 €
895	Ghar ki Dal (g) (Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch)	11,90 €
897	Alu Palak (Spinat mit Kartoffeln)	10190 €
899	Alu Gobi Masala (Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer)	11,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Tandoori Spezialitäten

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

47	Tandoori Chicken (g) (Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Reis)	12,90 €
48	Chicken Tikka (g) (Hühnerbrustfilet, nach 24 - stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Reis)	13,90 €
50	Radha - Grillplatte (g) (Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Gemüsebeilage und Reis)	16,50 €
51	Radha - Grillplatte für zwei Personen (g) (Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Gemüsebeilage und Reis)	32,00 €
52	Hariyali Malai Kabab (g) (Hühnerbrustfilet, mariniert mit Spinat, Minze und frischem Koriander, mit Reis)	13,90 €

Huhn / Chicken / Murgh

553	Chicken Curry (Hühnerfleisch in einer feinen Currysauce)	12,90 €
53	Chicken Tikka Masala (g, h) (gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce)	13,90 €
54	Chili Chicken (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse - scharf . Eine besondere Empfehlung)	12,90 €
55	Chicken Jalfrezi (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander - pikant)	12,90 €
56	Palak Murgh (zartes Hühnerfleisch, eingelegt in Rahmspinat mit indischen Gewürzen)	12,90 €
57	Murgh Vindaloo (Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce - sehr scharf)	12,90 €
58	Butter Chicken (g, h) (Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce)	13,90 €
59	Chicken Botti Masala (gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala - pikant)	13,90 €
60	Chicken Korma (g, h) (Hühnerbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce)	13,90 €
61	Chicken Badam Pasanda (g, h) (zartes Hühnerbrustfilet in einer Nuss-Sahne-Sauce mit Kokosflocken)	13,90 €
62	Punjabi Chicken (Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln, in einer Knoblauch-Ingwersauce, kräftig gewürzt)	13,50 €
462	Chicken Sabji (Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse)	13,50 €
463	Karahi Murgh (g) (Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in einer heißen Pfanne serviert)	13,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Lamm Spezialitäten

63	Lamm Karahi (Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer im Karahi serviert)	14,90 €
64	Lamm Korma (g, h) (Lammfleischstücke in Mandel-Sahne-Sauce)	14,90 €
65	Palak Lamm (zartes Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer garniert)	13,90 €
66	Bhuna Lamm (Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce)	14,50 €
466	Mango Lamm (g, h) (Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen)	14,90 €
67	Lamm Vindaloo (Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni - sehr scharf)	13,90 €
467	Lamm Curry (Lammfleisch in einer würzigen Currysauce)	14,90 €
932	Lamm Jalfrezi (Lammfleisch frischem Gemüse)	13,90 €

Beef Spezialitäten

68	Beef Curry (Zartes Rindfleisch in einer kräftigen Sauce - scharf)	13,90 €
69	Beef Vindaloo (Rindfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni - sehr scharf)	13,90 €
70	Beef Palak (zartes Rindfleisch in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert)	13,90 €
71	Beef Bhuna (Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in einer Curry Sauce)	13,90 €
471	Beef Masala (g, h) (Zartes Rindfleisch in Masala Sauce)	14,90 €
941	Beef Mango (Rindfleisch mit frischer Mango)	14,90 €

Meeresfrüchte Spezialitäten

72	Jheenga Masala (b, g, h) (Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce)	16,90 €
73	Jheenga Curry (b, l) (Garnelen in Curry Sauce)	14,90 €
74	Jheenga Palak (b) (Garnelen in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert)	14,90 €
75	Fisch Punjabi (b) (Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Currysauce)	14,90 €
475	Fisch Mango (b, g, h) (Fischfilet mit frischer Mango, Ingwer in Mango-Sahne-Sauce)	14,90 €
474	Jheenga Mango (b, g, h) (Garnelen in Mango-Sauce)	16,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Enten Spezialitäten

476	Batakh Palak (Zartes Entenbrustfilet in Rahmspinat und Reis)	14,90 €
478	Batakh Jalfrezi (Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander, mit Reis - pikant)	14,90 €
479	Batakh Masala (g, h) (Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne -Sauce mit Reis)	14,90 €
480	Batakh Vindaloo (Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce mit Reis - scharf)	14,90 €
481	Mango Batakh (g, h) (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ingwer, Peperoni in Mango-Sauce mit Reis)	15,90 €

Biryanis / Reisgericht

Biryani ist ein, in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird und mit einer pikanten Sauce serviert wird.

76	Lamm Biryani (h) (Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	14,90 €
77	Murgh Biryani (h) (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	13,90 €
78	Jheenga Biryani (b, h) (Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	16,90 €
79	Radha Biryani (b, g, h, i) (Reis mit Rindfleisch, Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen)	16,90 €
80	Vegetable Biryani (l) (Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen fein gewürzt)	12,50 €

Nachspeisen / Desserts

81	Frische Mango mit Vanilleeis (g)	5,00 €
82	Mango Creme (frische Mango Sahne mit Eis) (g)	4,50 €
83	Gulab Jamun¹ (g) (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)	3,50 €
84	Gemischtes Eis mit Sahne (g)	3,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

Restaurant Radha

Mittagskarte

Montag bis Freitag, 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr, außer an Feiertagen
Menü mit Tagessuppe und Mango Creme

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|--------|
| 200 | Dal Makahani (g)
(indisches Linsengericht mit Butter und Knoblauch) | 7,50 € |
| 201 | Punjabi Kofta (g, l)
(gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce) | 7,90 € |
| 202 | Vegetable Jalfrezi (l, h)
(gemischtes Gemüse mit indischem Käse - scharf) | 7,90 € |
| 203 | Mango Sabji (g, h)
(gemischtes Gemüse in Mango-Sauce) | 7,90 € |
| 204 | Vegetable Korma (g, h, l)
(frisches Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce) | 7,90 € |
| 205 | Palak Paneer (g)
(Rahmspinat mit hausgemachtem Käse) | 7,90 € |
| 217 | Bhindi Masala (l)
(gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce) | 8,50 € |

Hühnchen,- Lamm,- und Rindfleisch Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|--------|
| 206 | Chicken Curry (l)
(Hähnchenfleisch in Curry Sauce) | 7,90 € |
| 207 | Chicken Sabji (l)
(Hähnchenfleisch mit Gartengemüse) | 7,90 € |
| 208 | Chicken Palak (g)
(Hähnchenfleisch mit Rahmspinat) | 7,90 € |
| 209 | Chicken Korma (g, h, l)
(Hähnchenfleisch in Mandel-Sahne-Sauce) | 8,50 € |
| 210 | Chili Chicken (l)
(Hühnerfleisch scharf gewürzt) | 8,50 € |
| 211 | Chicken Vindaloo (l)
(Hühnerfleisch in Knoblauch-Curry Sauce - sehr scharf) | 7,90 € |
| 221 | Butter Chicken (l)
(Hühnerfleisch, Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce) | 8,90 € |
| 226 | Lamm Curry (l)
(Lamm in Curry Sauce) | 8,90 € |

- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 227 | Lamm Sabji (l)
(Lammfleisch mit Gartengemüse) | 8,90 € |
| 239 | Lamm Palak (g)
(Lammfleisch mit Rahmspinat) | 8,90 € |
| 241 | Lamm Korma (g, h, l)
(Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce) | 8,90 € |

Spezialitäten mit Ente

- | | | |
|----|---|--------|
| M1 | Batakh Masala (g, h)
(zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce) | 9,90 € |
| M2 | Batakh Jalfrezi
(zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse - scharf) | 9,90 € |

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

- | | | |
|----|---|---------|
| M3 | Fisch Punjabi (b)
(Seelachsfilets mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce) | 8,90 € |
| M4 | Jheenga Masala (b, g, h)
(ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Safran-Sahne-Sauce) | 10,90 € |

Spezialitäten vom Grill / Tandoori

- | | | |
|----|--|--------|
| M5 | Chicken Tikka (g)
(Hühnerfleisch, mariniert und gegrillt mit Gemüse und Naan) | 9,90 € |
| M6 | Tandoori Chicken (g)
(speziell gewürzte Hühnerkeule, gegrillt mit Gemüse und Naan) | 8,90 € |

Thalis (typisch indische gemischte Platten)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 212 | Jaipuri Thali (vegetarisch) (a, g, h)
(Drei vegetarische Gerichte, Linsen, Spinat mit hausgemachtem Käse, Vegetable Korma) | 9,90 € |
| 213 | Bombay Thali (a, g, h)
(zwei vegetarische Gerichte, mixed Vegetable und Linsen und ein Hühnerfleischgericht) | 10,90 € |

- | | | |
|--|--|--------|
| | Paneer Naan, Lasan Naan, oder Butter Naan (a, g)
(Brot mit Käse, Knoblauch, Butter oder Ingwer) | 3,50 € |
|--|--|--------|