

Kurkuma 400°

ਜੀ ਆਇਆਂ ਨੂੰ
Herzlich Willkommen

„Über Geschmack lässt sich nicht streiten“, wusste man bereits in der Antike, denn guter Geschmack bedeutet für jeden etwas anderes.

In den vergangenen Jahren machten wir uns auf die Suche nach indischen Restaurants, deren Geschmack authentisch ist.

Wir machten uns auf die Suche nach einem Gourmet-Erlebnis, bei dem man die vielfältigen Aromen der indischen Küche, wie wir sie lieben und kennen, entdecken kann. Kurzum: Wir machten uns auf die Suche nach ein wenig kulinarischer Heimat.

Da wir dies nicht fanden, entschieden wir uns, selbst aktiv zu werden und diese kulinarische Genussreise für unsere Gäste möglich zu machen. Dies gelingt uns dank echtem Kurkuma, unserem Lehmofen, der bei 400° brennt, und viel Liebe zum Detail.

Geschmäcker sind verschieden, aber alles ist möglich. Jedes unserer Gerichte wird für Sie frisch und würzig-mild zubereitet wie in Punjab (Nordwest-Indien). Sie mögen es schärfer? Kein Problem, die Madras- und Vindaloo-Gerichte bieten die Schärfe-Südindiens.

Begleiten Sie uns auf eine Reise, deren Geschmack Sie nicht vergessen werden.

VORSPEISEN

- 1. SAMOSAS** 6,50
ein Genuss für jeden Vegetarier: zwei selbstgefüllte Teigtaschen mit pikanten Gemüse und Cashewkernen nach hauseigenem Rezept
- 2. SAMOSA CHAAT** 7,50
eine Samosa angerichtet mit einem milden Kichererbsencurry, Raita-Joghurt und roten Zwiebeln
- 3. PYAZ BHAJIS** 5,50
hausgemachte knusprige Zwiebelstreifen verfeinert mit Chaat Masala
- 4. VEGAN PAKORAS** 7,00
erlesene Vielfalt aus Auberginen und Blumenkohl eingetaucht in einem gewürzten Kichererbsenteig | golden zubereitet
- 5. PANEER PAKORAS** 7,00
hausgemachter Paneerkäse | eingetaucht in einem gewürzten Kichererbsenteig | golden zubereitet
- 6. MURG PAKORAS** 7,00
Hähnchen-Filetstreifen | eingetaucht in einem gewürzten Kichererbsenteig | golden zubereitet
- 7. MALAI PRAWNS 400°** 12,00
gegrillte Riesengarnelen nach südindischer Art | eingelegt in einer hauseigenen Marinade mit Cashew-Paste
- 8. TANDOORI 400°** 12,50
im traditionellem Lehmofen gegrilltes Hähnchen & Lamm | eingelegt in einer hauseigenen Marinade für 24 Stunden
- 9. THE PERFECT PAKORAS** 13,50
unsere bunte Vielfalt aus verschiedenen knusprigen Pakoras: Auberginen | Blumenkohl | Hähnchen | Kartoffeln | Zwiebelstreifen

DIE VORSPEISEN WERDEN MIT
DREI HAUSGEMACHTEN CHUTNEYS SERVIERT

SUPPEN

10. **DAAL SUPPE** 5,50
Linsensuppe mit gelber Moong Daal
11. **TAMATAR SUPPE** 5,50
cremige Tomatensuppe nach New-Delhi Art
12. **LASSUN SUPPE** 5,50
Knoblauchsuppe nach traditioneller Art

BEILAGEN

15. **RAITA** 4,50
Joghurt nach indischer Art angerichtet mit Gurken, Tomaten und geräuchertem Kreuzkümmel
16. **PAPADAMS & CHUTNEYS** 3,50
knuspriges Brot mit schwarzem Pfeffer und Kreuzkümmel
17. **GREEN PALAK** 6,50
Spinat | Masala | Koriander | Ingwer
18. **YELLOW DAAL** 6,50
gelbe Mung-Linsen veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer

NAAN-BROTE & CHUTNEYS

Unsere Naan-Brote werden für Sie in unserem Lehmofen bei 400° frisch gebacken.

20. **NATURAL NAAN** 3,50
Naan-Brot | Kreuzkümmel | Ghee
21. **LASSUN NAAN** 4,00
Knoblauchbrot angerichtet mit Koriander
22. **MIRCHI NAAN** 4,00
Naan-Brot angerichtet mit einem hausgemachten Oliven-Chili-Aufstrich
23. **PANEER NAAN** 4,00
Naan-Brot gefüllt mit hausgemachten Paneer-Käse
24. **CHILI CHEESE NAAN** 4,50
Naan-Brot gefüllt mit hausgemachten Paneer-Käse und mit einem hausgemachten Oliven-Chili-Aufstrich
25. **PESHAWARI NAAN** 4,50
Brot | Honig | Mandeln | Kokosraspeln
26. **BASMATI REIS** 3,50
Langkornreis
27. **RED TANDOORI SAUCE** 4,00
unsere berühmte Tandoori-Soße
28. **GREEN CHILI CHUTNEY** 2,50
Chili-Chutney aus grünen Chilischoten
29. **MANGO - CHUTNEY** 2,50
eine hausgemachte Chutney aus der süßen Mangofrucht
30. **MINZ - CHUTNEY** 2,50
eine hausgemachte Chutney aus Joghurt und Kräutern
31. **IMLEE - CHUTNEY** 2,50
eine hausgemachte Chutney aus indischer Sauerdattel

HAUPTGERICHTE

- vegan -

40. **AUBERGINEN CHANA** 13,50
Auberginen und Kichererbsen in Begleitung von Spinat
41. **SABZI KOFTAS** 13,50
erlesenes Gemüse | zubereitet in unserer hausgemachten Korma-Gravy
42. **CHANA MASALA** 13,50
Kichererbsen | pikant | Masala | Gewürzsoße
43. **BHINDI ALOO** 14,50
frische Okras | Tomaten | Kartoffeln | Pikant | Currysoße

- vegetarisch -

44. **DAAL MAKHANI**13,50
Linsen in einer Komposition aus Tomaten, Ghee und Makhan,
die über Nacht langsam gegart werden
45. **SABZI KORMA** 13,50
erlesenes Gemüse | Kardamom | Cashew Paste | Currysoße
46. **PALAK PANEER** 14,50
hausgemachter Paneer-Käse in Begleitung von Spinat
47. **CHILI PANEER** 14,50
hausgemachter Paneer-Käse | Frittierte Paprika | süß-sauer | aromatisch
48. **SHAHI PANEER** 14,50
zarte Paneer-Würfel in einer cremigen Soße verfeinert
mit Mandeln sowie einer Cashewpaste
49. **MALAI KOFTAS** 15,50
Malai bedeutet Sahne und Kofta sind geröstete Gemüse- Cashewkern-
Bällchen. Somit ist Malai Kofta die perfekte Symbiose aus Koftas und
einer aromatischen Soße.
50. **PANEER MADRAS** 15,50
hausgemachter Paneer-Käse | Pikant | Kokosflocken |
Südindisch | Gewürzsoße

- HÄHNCHENFILET -

60. **BUTTER MURG TIKKA MASALA** 15,50
Keine Vorstellung nötig - das Curry, das Indien
auf die Weltkarte brachte.
61. **MURG MADRAS** 15,50
pikant | Kokosflocken | Südindisch | Gewürzsoße
62. **MURG KORMA** 15,50
Cashew Paste | Kardamom | Mandeln | Kokosflocken
63. **MURG MANGO** 15,50
Kardamom | Cashew Paste | Mandeln | Kokosflocken | Gewürze
64. **MURG JALFREZI** 15,50
Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Currysoße
65. **MURG VINDALOO** 15,50
scharf | Kartoffeln | Currysoße
66. **MURG HIGHWAY BRIYANI** 15,50
Basmati- Reis | Red Sauce
67. **MURG CHILI** 16,50
Paprika | Zwiebeln | Ingwer | Knoblauch | süß-sauer
68. **MURG TANDOORI TIKKA 400°** 16,50
im traditionellem Lehmofen gegrilltes Hähnchen - eingelegt in
einer hauseigenen Marinade für 24 Stunden gegrillt
69. **MINT TANDOORI TIKKA 400°** 16,50
Traditionellem Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet - eingelegt in
einer hauseigenen Pfefferminzmarinade für 24 Stunden.
70. **LEMON CHICKEN 400°** 16,50
Hähnchenfilet, eingelegt in einer Limetten-Marinade und zart-
gegrillt

- LAMM -

80. **LAMM DO PIAZA** 16,50
Lamm aus Freilandhaltung zubereitet mit auf verschiedene
Weise angerichteten Zwiebeln und eine würzig-aromatischen Soße
81. **LAMM PALAK** 16,50
Lamm aus Freilandhaltung | Spinat | gemischte Gewürze
82. **LAMM MUGHLAI** 16,50
Lamm aus Freilandhaltung | Mandeln | hausgemachter
Paneer-Käse | Cashew
83. **LAMM TANDOORI TIKKA 400°** 17,50
im traditionellem Lehmofen gegrilltes Lamm - eingelegt
in einer hauseigenen Marinade für 24 Stunden
84. **LAMM CHILI** 17,50
Lamm aus Freilandhaltung | Paprika | Zwiebeln | Ingwer |
Knoblauch | süß-sauer

- GARNELEN -

90. **PRAWN MASALA** 18,50
Riesengarnelen | pikant | Masala | Gewürzsoße
91. **PRAWN MANGO** 19,50
Kardamom | Cashew Paste | Mandeln | Kokosflocken | Gewürze
92. **PRAWN MADRAS** 19,50
Riesengarnelen | hausgemachter Paneer-Käse | feurig-pikant
93. **PRAWN CHILI** 19,50
Riesengarnelen | Paprika | Zwiebeln | Ingwer | Knoblauch |
süß-sauer

— wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder unserem Naan-Brot —

- 400° CHEFS SPECIAL -

100. **PERFECT TANDOORI TIKKA 400°** 21,50

Im traditionellen Lehmofen gegrilltes Fleisch & Garnelen -
eingelegt in einer hauseigenen Marinade für 24 Stunden.
Hähnchenfilet | Lamm | Hähnchenschenkel | Black-Tiger Garnelen

101. **KURKUMA SPECIAL KEBAB 400°** 27,50

Eine Kreation unseres Chefkochs! Zartes Hähnchenfilet ummantelt
mit einer weichen Kruste - eingelegt in einer hausgemachten
Marinade mit Akzenten von Kardamom und Cashew im
traditionellen Lehmofen gegrillt. Die Wartezeit von 30-45 Minuten
für unser Kurkuma Special Kebab 400° zahlt sich aus.

- DESSERT -

Unsere hausgemachten Desserts werden
täglich frisch für Sie zubereitet

110. **MANGO EISCREME**5,00

Eis verfeinert mit der Lycheefrucht, Kokos sowie einer
hauseigenen Nussmischung nach traditioneller Art

111. **HOT GULAB JAMUN (hausgemacht)** 5,00

gesüßte Milchbällchen nach traditioneller Art

112. **CARROT HALWA (hausgemacht)** 6,50

Klassische Süßspeise aus Punjab auf Möhrenbasis -
lassen Sie sich überraschen!

113. **BREAD HALWA (hausgemacht)** 6,50

eine hauseigene Halwa-Kreation, zubereitet
mit süßem Vollkornbrot

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSERE MITARBEITER.
GERNE GEHEN WIR AUF IHRE WÜNSCHE EIN.

GETRÄNKE

MANGO LASSI 0,4l 4,00

Unsere hausgemachte Mangolassi bereiten täglich wir aus frischen Mangos, Honig, Rosenwasser sowie unserer selbstgemahlene Kardamonmischung zu.

CITRUS LEMONADE 0,4l 4,50

Mit frischen Limetten, Rohrzucker und einer besonderen Mischung an indischer Würze erfrischen wir Sie mit unserer hausgemachten Limonade.

- SOFTDRINKS -

0,2l

GINGER ALE by GOLDBERG 3,50

TONIC WATER by GOLDBERG 3,50

BITTER LEMON by GOLDBERG 3,50

GINGER BEER by GOLDBERG 3,50

COLA | LIGHT | ZERO 2,50

FANTA 2,50

SPRITE 2,50

- REGIONALES MINERALWASSER -

GERMETA STILL/MEDIUM 0,2l 2,50

..... 0,75l 5,90

- GEZAPFTES VOM FASS -

	0,3l	0,50l
WARSTEINER PILS	3,00	4,50
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER		4,80

- BIER AUS DER FLASCHE -

	0,33l	0,50l
WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI	3,30	
WARSTEINER RADLER	3,30	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI		4,80
KINGFISCHER PREMIUM INDIAN LAGER BEER	4,00	

- SAFTSCHORLEN -

	0,40l
MANGO	5,50
MARACUJA	5,50
GUAVE	5,50
APFEL	5,50
CRANBERRY	5,50

- RUM & WHISKEY -

OLD MONK 4cl 4,50
Ein milder Rum gereift in Eichenfässern

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 4cl 9,50
Ein Scotch dessen süßen Früchte und weiche, tiefe Honignoten einen heimlichen Abgang von Holz und dem typisch rauchigen Aroma der Westküste Schottlands im Mund zurücklassen. Den Johnnie Walker Gold Label Reserve sollten Sie entweder pur oder auf Eis genießen.

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 4cl 23,50
Bis zu 50 Jahre alte Malt Whiskys verleihen diesem Blend sein unvergleichliches Aroma von Bitterschokolade, Sherry, Rosinen, Eichenholz und Rauch.

- GIN TONIC -

4cl Gin mit GOLDBERG Tonic Water 0,20l

JODHPUR LONDON DRY 9,50
Die Vielfalt der in diesem Gin verwendeten Pflanzen macht ihn zum idealen Begleiter für aromatische Gerichte der indischen Küche. Die Süßholzwurzel, die Bittermandel und ein Hauch von Orangenschalen tragen zur fruchtigen Note des Jodhpur Gins bei.

JAISALMAR INDIAN CRAFT GIN 9,50
Mit sieben indischen Botanicals angereichert, erinnert dieser indischer Gin an die fürstliche Vergangenheit der Wüstenstadt Jaisalmer.

CRAFTERS AROMATIC FLOWER GIN 11,50
Erfrischende Nuancen der Zitrusfrüchte mit einer klaren Struktur der Holunderblüte sowie verschiedene kräftige Töne aus Koriander, Fenchel und Wacholder verwöhnen mit diesem Gin Ihren Gaumen bei jedem Gericht.

- SPECIALS -

ZOLLHAUS SPRITZ 7,50
Prosecco | Limette | Tonic Water

GREY GOOSE LIME 8,50
Vodka | Limette | Tonic Water

ESPRESSO MARTINI 9,50
Vodka | Espresso | Tonic Water

HEIßGETRÄNKE

- I-O ESPRESSO -

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO DOPPIO	3,50
CAPPUCCINO	3,50
AMERICANO	3,50

- HAUSGEMACHTER TEE -

HAUSGEMACHTER CHAI	4,50
Milch Kardamom Nelken Zimt Fenchelsamen Honig	
PFEFFERMINZ-TEE	4,00
Tee aus frischer Pfefferminze wahlweise mit Honig	
INGWER TEE	4,00
Tee aus frischen Bio-Ingwer wahlweise mit Honig	

- KEO TEE - FAIRTRADE -

ROYAL ASSAM	3,50
Schwarzer Tee lebendiges Aroma	
CHAI TEE	3,50
Kräftig Schwarzer Tee Gewürze	
GRÜNER TEE	3,50
Grüner Biotee	