

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 Palak	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,A,J,I,F,C,G} 4,90
Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen
Indian-style lentil soup with light spices
- 02 **Hühnersuppe** ^{2,12,A,J,C,I,F,G} | *Chicken Soup* 5,20
- 03 **Tomatensuppe** ^{2,12,G,J,C,I,F} | *Tomato Soup* 4,90
- 04 **Lammsuppe** ^{2,12,A,C,F,G,I,J} | *Lamb Soup* 6,20
- 05 **Gemüsesuppe** ^{2,12,A,C,F,G,I,J} | *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 Frischkäse
Fresh mixed salad with 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
<i>Roasted, thin lentil flour waffles</i> | |
| 32 | Masala Papadam ^{2,8,H,J,K} (1 Stück)  | 3,40 |
| | Geröstete, dünne Linsenmehlwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
<i>Roasted, thin lentil flour waffles with onions, tomatoes and cucumber</i> | |
| 33 | Samosa ^{A,H,J} (2 Stück)  | 5,60 |
| | Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
<i>Deep-fried dumplings with potatoes and peas</i> | |
| 34 | Pakora ^{H,J}  | 5,60 |
| | Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
<i>Various vegetables in chickpea batter, deep-fried</i> | |
| 35 | Paneer Pakoras ^{G,H,J} | 7,60 |
| | Frischer Käse in Kichererbsenteig, frittiert
<i>Fresh cheese in chickpea batter, deep-fried</i> | |
| 36 | Onion Bhaji ^{H,J}  | 6,00 |
| | Zwiebelscheiben in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert
<i>Onion slices in spiced chickpea batter, deep-fried</i> | |

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

Weitere Vorspeisen →



33



31

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 Dip⁶

Served with mango, tamarind and mint dip



BIRIYANIS Reisgerichte | *Rice dishes*

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

Serviert mit Raita ^G
Served with raita



TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALTIES

- 60 **Haryali Tikka** ^{2,G,H,J} 16,90
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt im „Tandoor“
mit Spinat, Minze und Koriander
*Tender marinated chicken grilled in a „tandoor“
with spinach, mint and coriander*
- 61 **Chicken Tikka** ^{2,G,H,J} 16,90
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Pickled chicken breast grilled in the „tandoor“ clay oven
- 62 **Lamm boti tikka** ^{2,G,H,J} 20,50
Im „Tandoor“ gegrillte Lammstücke in indischen
Kräutern und Gewürzen eingelegt
*„Tandoor“ grilled pieces of lamb marinated
in Indian herbs and spices*
- 63 **Fisch Tikka** ^{2,D,G,H,J} 19,50
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*
- 64 **Mother India Grill** ^{2,D,G,H,J} 22,50
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
Compilation of various tandoori specialties
- 65 **Shahi Prawn Tikka** ^{2,B,G,H,J} 23,50
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*

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 |
| | Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt
<i>Cream cheese and vegetables grilled in the „tandoor“</i> | |
| 67 | Chicken Malai Tikka ^{2,G,H,J} | 16,90 |
| | Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Pickled chicken breast in a mild mixture of cashew nuts and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven</i> | |
| 68 | Tandoori Chicken ^{2,G,H,J} | 16,90 |
| | Halbes Hähnchen mit Knochen mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Tender half chicken marinated and grilled in a „tandoor“ clay oven</i> | |
| 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
<i>Chicken breast marinated in egg in a mild mixture of cashew nuts and cardamom grilled in a „tandoor“ clay oven</i> | |
| 70 | Mushroom Tikka ^{G,2,H,J} | 16,50 |
| | Gewürzte Champignons mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt im Tandoor
<i>Mushrooms seasoned with yogurt, spices and cooked in Tandoor</i> | |

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,E,H,G,J} (süß) 15,90
Zarte Hühnerfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Mandeln gekocht, mit Sahne verfeinert
Tender pieces of chicken cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and Almonds, 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** ^{2,8,12,F,G,H,J} 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 Palak** ^{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 und kokosraspeln in einer milden Sauce gekocht
Tender pieces of chicken cooked with mango and coconut flakes 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,C,H,I,J,F}  15,90
Frittierte Hühnerfleischstückchen mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Deep-fried chicken pieces with peppers, onions and spices in a sweet and spicy sauce

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*



ENTEN SPEZIALITÄTEN

DUCK SPECIALTIES

- | | | |
|---|--|--------------|
| 95 | Ente Karahi ^{2,A,G,H,J} | 18,50 |
| Frittierte Ente mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit gemahlenen Gewürzen | | |
| <i>Deep-fried duck with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and ground spices</i> | | |
| 96 | Ente Vindaloo ^{2,A,G,H,J} | 18,50 |
| Frittierte Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce | | |
| <i>Deep-fried duck with potatoes in a spicy curry sauce</i> | | |
| 97 | Ente Korma ^{2,A,E,H,G,J} (süß) | 18,50 |
| Frittierte Ente in milder Korma-Sauce, mit Kokosraspeln und Mandeln verfeinert mit Sahne. | | |
| <i>Deep-fried duck in a mild korma sauce, refined with coconut flakes and almonds and cream</i> | | |
| 98 | Ente Masala ^{2,A,G,H,J} | 18,50 |
| Frittierte Ente in einer köstlichen orientalischen gewürzten Sauce mit grünen Kräutern | | |
| <i>Deep-fried duck in a delicious oriental spicy sauce with green herbs</i> | | |
| 99 | Ente Mango ^{2,A,G,H,J} (süß) | 18,50 |
| Frittierte Ente mit Mango in einer milden Sauce gekocht | | |
| <i>Deep-fried duck cooked in a mild sauce with mango</i> | | |
| 100 | Ente Butter ^{2,A,G,H,J} | 18,50 |
| Frittierte Ente in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne | | |
| <i>Deep-fried duck in a light sauce made from tomatoes, butter and cream</i> | | |

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*

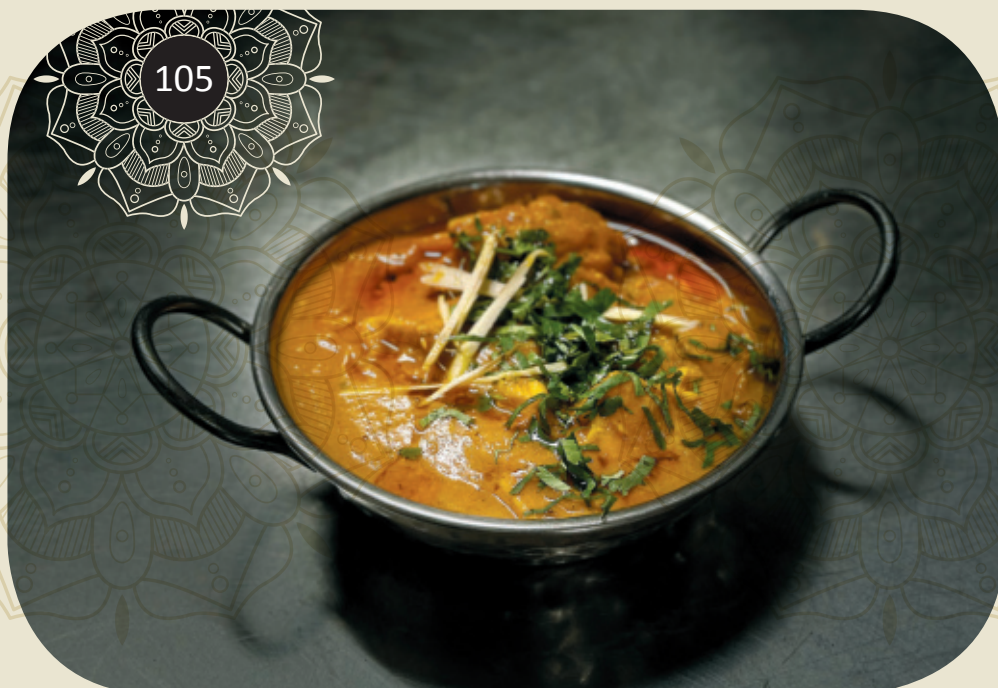


LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALTIES

- 101 **Lamm Korma** ^{2,E,H,G,J} (süß) 17,90
Zarte Lammfleischstückchen in milder Korma-Sauce mit milden Kokosraspeln und Mandeln gekocht, mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb cooked in a mild korma sauce with mild coconut flakes and almonds, 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 Chilisaucе 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*

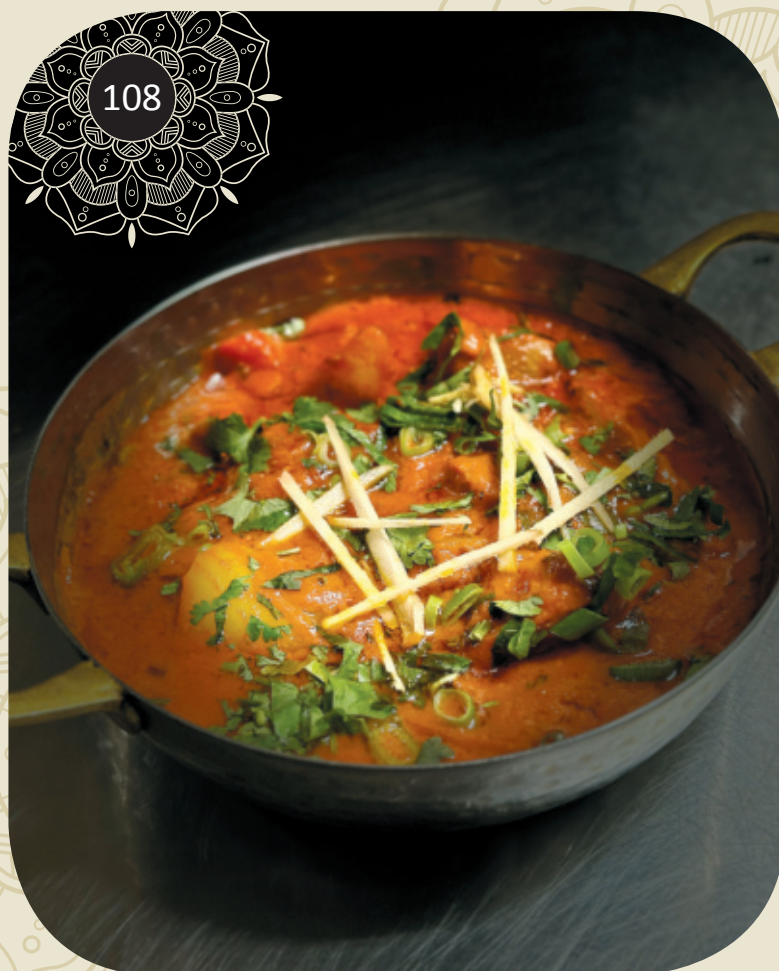
Weitere Lamm Spezialitäten →



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** ^{2,8,12,F,G,H,J} **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 Masala** ^{2,B,H,J,G} 19,90
Garnelen mit exotischen Gewürzen in einer Masala-sauce gebraten
Prawns fried with exotic spices in a masala sauce
- 126 **Jingha Korma** ^{2,B,E,H,G,J} (süß) 19,90
Garnelen in milder Sauce gekocht mit Cashewkernen, Kokosrasperln und Mandeln
Prawns cooked in a mild sauce with cashew nuts, coconut flakes and almonds
- 127 **Jingha Mango** ^{2,B,H,G,J,8} (süß) 19,90
Garnelen in milder Sauce in milder Mango-Sauce mit Kokosraspeln gekocht
Prawns in a mild sauce cooked in a mild mango sauce with coconut flakes
- 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*

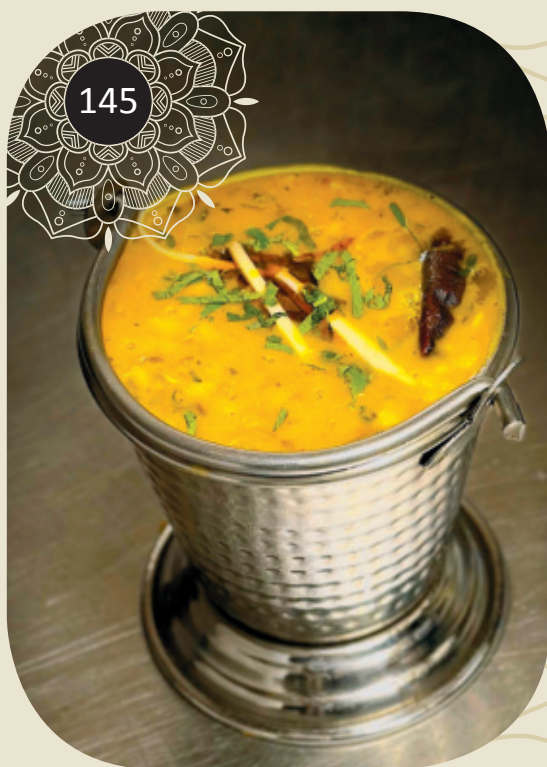


VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETERIAN DISHES

- 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 Käse
Spinach with exotic spices and fresh 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
Käse in einer köstlichen orientalischen gewürzten Sauce
mit grünen Kräutern
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,C,H,I,J,F,G} 15,50
Frittierte Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen
in süß-scharfer Sauce
*Deep-fried 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,E,H,G,J} (süß) 14,90
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht,
mit Cashewkernen, Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln
*Mixed vegetables cooked in a mild sauce, with cashew nuts,
raisins, coconut flakes and almonds*
- 153 **Mattar Paneer** ^{G,H,J} 14,90
Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer
exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten
*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 Frischkäse in verschiedenen
Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten
und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet
*A specialty from northern India with 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 **Peneer Makhni** ^{2,G,H,J} (mild) 15,50
Käse in einer Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und leichten Gewürzen
Cheese in a sauce made from tomatoes, butter, cream and mild spices
- 157 **Chili Mushroom** ^{12,A,C,F,G,H,I,J} 14,90
Frittierte Champignons, gekocht mit Paprika, Zwiebeln und
Gewürzen in süß-scharfer Sauce
*Deep-fried mushrooms cooked with peppers, onions and
spices in a sweet and spicy sauce*
- 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*
- 159 **Veg. Jalfrezi** ^{2,8,12,F,M,J,G} 14,90
Frische Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Karotten und Erbsen
in einer gewürzten Sauce gebraten
Fresh peppers, onions, beans, carrots and peas in a seasoned sauce
- 160 **Paneer Mango** ^{2,G,H,J} 15,50
Käse in einer Mango-Sauce gekocht mit Sahne und Kokosraspeln
Cheese cooked in a mango sauce with cream and coconut flakes

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

Weitere Brote aus dem Tandoor →



BROT AUS DEM TANDOOR / TANDOORI BREAD

- | | | |
|-----|---|------|
| 178 | Keema Naan <small>A,G,H,J,C</small> | 5,30 |
| | Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch
<i>Flatbread filled with grilled minced meat</i> | |
| 179 | Peshawari Naan <small>A,E,H,G,C</small> | 4,50 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosisen, Kokosraspeln, Mandeln und Sesam
<i>Flatbread filled with cheese, raisins, coconut flakes, almonds and sesame seeds</i> | |
| 180 | Paneer Kulcha <small>A,G,H,J,C</small> | 4,50 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Käse
<i>Flatbread filled with cheese</i> | |
| 181 | Onion Kulcha <small>A,G,C</small> | 3,90 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
<i>Flatbread filled with onions</i> | |
| 182 | Aloo Paratha <small>A,G,H,J,C</small> | 3,90 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
<i>Flatbread filled with potatoes</i> | |
| 183 | Pudina Paratha <small>A,G,C</small> | 3,90 |
| | Fladenbrot mit Minze gewürzt
<i>Flatbread spiced with mint</i> | |

178



BEILAGEN / SIDE DISHES

- | | | |
|-----|--|------|
| 191 | Raita ^G | 4,50 |
| | Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken und Koriander
<i>Yoghurt with fresh tomatoes, cucumber and coriander</i> | |
| 192 | Bombay Aloo ^{2,G} | 9,50 |
| | Kartoffeln in würziger Butter und Sahne-Sauce
<i>potatoes in spicy butter and cream sauce</i> | |
| 193 | Veg. Pilaw Rice 🌱 | 5,50 |
| | Reis mit frischem, gemischtem Gemüse
<i>Rice with fresh, mixed vegetables</i> | |
| 194 | Kashmiri Pilaw Rice ^{2,G,H} | 6,50 |
| | Reis mit Cashewkernen und Rosinen
<i>Rice with cashew nuts and raisins</i> | |
| 195 | Jeera Rice ^G | 4,50 |
| | Reis mit Kreuzkümmel
<i>Rice with cumin</i> | |
| 196 | Beilagensalat | 3,90 |
| 197 | Beilage Kartoffeln | 5,20 |

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
<i>Sweet carrot and milk pudding</i> | |
| 203 | Gulab Jamun ^{2,8,A,H,G} | 4,90 |
| | Heiße süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker
<i>Hot sweet balls made from flour, milk and sugar</i> | |
| 204 | Mix Kulfi ^{H,G} (nach Saison) | 5,90 |
| | Eis in verschiedenen Variationen
<i>Ice cream in different variations</i> | |



SPEZIAL MENÜ FÜR 2 PERSONEN

SPECIAL MENU FOR 2 PEOPLE

- | | |
|---|--------------|
| 211 Menü 1 (vegetarisch) | 42,00 |
| Gemischter Vorspeisenteller <i>Mixed starter plate</i> | |
| Channa Aloo | |
| Bhindi Masala | |
| Paneer Makhani | |
| Nachspeise <i>Dessert: Gajar Ka Halwa</i> | |
| 212 Menü 2 | 46,00 |
| Gemischter Vorspeisenteller (Non Veg.) <i>Mixed starter plate</i> | |
| Butter Chicken | |
| Lamm Karahi | |
| Chicken Tikka Masala | |
| Nachspeise <i>Dessert: Gulab Jamun</i> | |
| 213 Menü 3 | 52,00 |
| Gemischter Vorspeisenteller (Non Veg.) <i>Mixed starter plate</i> | |
| Jingha Masala | |
| Butter Chicken | |
| Lamm Palak | |
| Dal Makhani | |
| Nachspeise <i>Dessert: Mango Cream</i> | |

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, Kardamom und Anis <i>Pot of black tea with cinnamon sticks, cloves, cardamom and aniseed</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,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 ^G Joghurt, Zucker	0,4l	3,70
314	Kokos Lassi ^G Joghurt, Zucker, Kokos	0,4l	3,70
315	Nimbu Pani (Fresh Lime Soda) Zitronenlimonade	0,4l	4,50

SOFTDRINKS

		Flasche	
316	Coca Cola ^{1,2}	0,33l	3,20
317	Coca Cola Light ^{1,2,7,8,11}	0,33l	3,20
318	Fanta ^{2,9}	0,33l	3,20
319	Sprite	0,33l	3,20
320	Spezi ^{1,2,9}	0,33l	3,20
		0,3L	0,5L
321	Bitter Lemon ^{3,9}	2,90	4,20
322	Orangensaftschorle	2,90	4,20
323	Apfelsaftschorle	2,90	4,20
324	Johannisbeerschorle	2,90	4,20
325	Maracujasaftschorle	2,90	4,20
326	Mangosaftschorle	2,90	4,20
327	Guavensaftschorle	2,90	4,20
328	Lycheesaftschorle	2,90	4,20
329	Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50
		Fl. 0,5l	5,00
330	Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,50
		Fl. 0,5l	5,00



BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE



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

LONGDRINKS

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

COCKTAILS

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

SPIRITUOSEN

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



WEISSWEINE

374	Frascati ^{D,O,C} Weiß trocken	0,25l	5,20
375	Frizzantino ^{I,G,T} Weiß süß	0,25l	5,20
376	Silvana Franken/Qualitätswein Weiß trocken	0,25l	5,20
377	Pinot Grigio ^{D,O,C} Weiß trocken	0,25l	5,20
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} Rot süß	0,25l	5,20
380	Volpolicella ^{D,O,C} Rot mild	0,25l	5,20
381	Montepulciano ^{D,O,C} Rot trocken	0,25l	5,20
382	Chianti ^{D,O,C} Rot mild	0,25l	5,20

WEINE AUS KLINGENBERG

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



ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

- ^A Glutenthaltiges 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, Bockshornkleeblätter, 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)