



0941 46124493

Starters

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachten Chutneys serviert

1. Pappad 2,90
Pappadum ist ein dünnes, knuspriges, rundes Fladenbrot aus Linsenmehl
2. Samosa^{e,g} 8,10
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
3. Paneer Pakora^g 8,90
Hausgemachter Käse in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken
4. Chicken Lollipop^{a,g} 8,90
Chicken Wings mariniert in einer würzigen süß-scharfen Marinade, mit Koriander verfeinert
5. Mix Pakora^e 12,90
Gemischtes Gemüse in Kräutersoße mariniert, in Backteig frittiert
6. Chicken 65^g 8,90
Hähnchenbruststücke mariniert mit Masalasoße, südindische Art

Street Food

10. Pani Puri (vegan) 7,90
Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossen Keime, Koriander, serviert mit wässriger Koriander-Minz-Soße
11. Bhalla Chaat Papri^g 8,90
In einem süßem Joghurt getränkte Linsenknödel, Tamarinde Chutney Minz-Koriander Chutney, frischer Koriander
12. Bombay Bhel 8,90
Spezieller Bombay Straßensnack
13. Gobi Manchurian^{e,f,g} 11,90
Manchurian mit Blumenkohl ist ein Indi-Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würziger Soße
14. Samosa Chaat^{e,g} 13,90
Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, gefüllte Samosas mit Kichererbsen Curry/Joghurt/Chutneys
15. Kathi Roll^g (vegetarisch mit Käse) 10,90
Gegrillter Käse oder würzige Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Rote Zwiebel, Minze, Masalasoße
17. Aloo Tikki Chaat^g 13,90
Kartoffelplätzchen nach würziger Nordindischer Art, mit Kichererbsen-Curry, süßem Joghurt, Granatapfelkernen, Minz-Koriander und Tamarinde-Chutney
19. Cheese/Chicken Chili^{e,g} 15,90
Frittierter Käse oder frittierte Hähnchenbrust mit Zwiebel, Paprika, Reis
20. Afghani Soya Chap^g 14,90
Zarte Sojawurst mariniert in Masalasoße, gegrillt im Lehmofen, rote Zwiebelringe, mit scharfem Minz-Chutney
21. Chole Bhature^{e,g} 14,90
Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischen Gewürzen, Tomaten, Ingwer, Masalasoße) und 2 Bhatura in einem frittierten Brot aus Weizenmehl
22. Dahi Puri^g 10,90
Frittierte Bällchen gefüllt mit würziger Masala, Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Minze, Koriander, Tamarind, Joghurt, Chili
23. Vada Pav^g 12,90
Kartoffeln, Curryblätter, Senfkörner, Kichererbsenmehl, Mixed Pickles

Suppen

50. Daal Soup^g 5,90
Indische Linsensuppe
51. Garlic Soup^g 5,90
Indische Knoblauchsuppe
52. Chicken Soup^g 6,90
Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses

Südindisch

Serviert mit Sambhar, Kokosnuss-Chutney und Tomaten-Knoblauch-Soße

30. Masala Dosaⁱ (vegan) 10,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörner, Curryblättern, fein gewürzt
31. Chicken Dosaⁱ 12,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
32. Lamm Keema Dosaⁱ 13,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit Lamm Keema, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
33. Chaska Le Dosa^{g,h,j} 14,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, Rosinen, Mandeln, Cashew, fein gewürzt

Thalis

40. Vegetarisches Thali^{e,g} (1 Person) 18,90
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan und Basmatireis
41. Chaska Thali^{e,g} (1 Person) 20,90
2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmatireis

Salate

60. Mixed Salad (vegetarisch) 7,50
Gemischter Salat
61. Avocado Salad^g (vegetarisch) 11,90
Gemischter Salat mit Avocado, Ananas, Rote Beete, Kirschtomaten, Granatapfelkerne, Mais, Hausdressing
62. Le Chaska Salad^g 14,90
Gegrilltes Hähnchenfleisch nach indischer Art, Paprika, Brokkoli, Kirschtomaten, Mango, Kürbiskerne, geröstete Nüsse mit Mango-Chili Dressing

Beilagen

70. Boondi Raita^g 4,90
Joghurt mit Kichererbsenbällchen
71. Basmatireis 5,90
72. Chaska Raita^g 6,90
Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Zwiebel, Gurken, Tomaten
73. Chaska Fries 6,90
Kartoffeln mit indischen Gewürzen verfeinert

Reisspezialitäten

Biryani ist ein gemischtes Reisgericht mit seinen Ursprüngen unter den Mugahls Indiens. Es kann mit dem Mischchen eines Currys verglichen werden, das später separat mit halbgereichten Reis kombiniert wird. Serviert mit traditionellen Gurkenjoghurt

80. Veg Biryani^g 13,90
Reis mit frischem Gemüse, serviert in Masalasoße
81. Hyderabad Chicken Dum Biryani^h 15,90
Hühnchen, Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Rosinen, Minze, Koriander, serviert mit würziger Chickensoße und Reis
82. Chaska Biryani^k 17,90
Lamm mit Brühe und Gewürzen zubereitet, mit Reis, Ei, Mandeln und Rosinen überzogen

Naan Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen

90. Roti^e 2,70
Fladenbrot aus Vollkornmehl
91. Bhatura Brot^e 3,90
Frittiertes Brot aus Weizenmehl
92. Butter Naan / Plan Naan^{e,g} 3,60
Weizenmehl-Fladenbrot mit Butter
93. Lachha Paratha / Mint Lachha^{e,g} 3,90
Weizenmehlbrot mit Butter / Minze
94. Chili Naan / Lahasun Naan^e 3,90
Weizenmehl-Fladenbrot gefüllt mit Chili / Knoblauch
95. Paneer Kulca^{e,g} 5,90
Weizenmehl-Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse und indischen Gewürzen
96. Peshawari Kulca^{e,h} 5,90
Hefeteigbrot gefüllt mit Rosinen, Kokosnuss, Cashew und Honig
97. Paneer Adrak Naan^{e,h} 5,90
Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit frischem Ingwer und Cheddar

Chef Ki Curry

Alle Currygerichte werden mit Basmatireis serviert

100. Butter Chicken^{g,h} 15,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße mit Honig
101. Mango Chicken^{g,h} 15,90
Hähnchenbrust mit Mango-Mandel-Sahnesoße
102. Lemon Chicken^g 15,90
Im Tonofen gegrillte Hähnchenbruststücke mit Masalasoße und Zitrone
103. Chicken Korma^{g,h} 15,90
Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosflocken und gemahlene Mandeln
104. Chicken Tikka Masala^g 15,90
Im Tonofen gegrillte Hähnchenbruststücke in spezieller Masalasoße
105. Chaska Chicken^g 17,90
Hühnerfleisch mit Knochen, gekocht mit hausgemachtem Curry und indischen Gewürzen
106. Chicken Karahi^g 15,90
Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer
107. Chicken Patiyala^g 19,90
Hähnchenbrust, Eier, Zwiebeln, Tomatensoße, Ingwer, Knoblauch, Reis
108. Palak Murg^g 15,90
Zartes Hähnchenfleisch mit Spinat, Korianderblätter, Kokosnussmilch, orientalische Kräutersoße, grüne Chili

Bakre Ka Zaika

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

110.	Laal Maas ^g	16,90
	Lammcurry aus der Region Rajasthan	
111.	Bhuna Gosht ^g	17,90
	Gebratenes Lammfleisch in Tomaten und Röstzwiebeln mit kräftiger Soße	
112.	Rara Gosht ^g	17,90
	Lamm Keema, Lammstücke, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, mit indischen Gewürzen	
113.	Palak Gosht ^g	17,90
	Lamm in Spinatsoße nach berühmter Nordindischer Art	
114.	Chaska Wala Bakra ^g	18,30
	Lammkeule mit Knochen, gekocht mit Gewürzen der Kashmiri-Küche, Spezialität des Küchenchefs	
115.	Karahi Bakra ^g	17,90
	Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer	
116.	Kashmiri Nalli Roganjosh	24,90
	Lammkeule, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Tomaten, Kashmiri-Art, Reis	

Vegetarisch

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

120.	Dal Makhani ^g	13,90
	Indische Schwarze Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer	
121.	Palak Paneer ^g	13,90
	Spinat mit hausgemachtem Käse und Ingwer	
122.	Chaska Dal Tadka (vegan)	13,90
	Gebratene Gelbe Linsen mit Tomaten und Zwiebeln	
123.	Malai Kofta ^{g,h}	14,50
	Hausgemachte Käsebällchen mit Kartoffeln, Cashewkernen in Sahne-Curry-Soße	
124.	Alu Ghobi (vegan)	14,50
	Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art	
125.	Chana Masala (vegan)	14,50
	Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer	
126.	Bengan Ka Bharta (vegan)	14,50
	Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander	
127.	Karahi Paneer ^g	14,90
	Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet	
128.	Soya Chaap Masala ^g (vegan)	15,50
	Im Tonofen gegrilltes Soja in spezieller Masalasoße	
129.	Shahi Paneer ^{g,h}	15,50
	Hausgemachter Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße	
130.	Butter Paneer ^{g,h}	15,90
	Indischer Käse mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße mit Honig	
131.	Bhindi Do Pyaza ^{g,h}	15,90
	Frische Okraschoten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zwiebeln	

Tandoori Jalwa

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Lehmofen aus Indien. Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden ca. 12 Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und indischen Gewürzen eingelegt und am Spieß gegrillt.

140.	Murge Ki Tangdi ^g	14,50
	Zwei gegrillte Hähnchenschenkel, mariniert in würziger Joghurtsoße	
141.	Shikanji Paneer Tikka ^g	14,90
	Hausgemachter mariniertes indischer Frischkäse, Paprika, rote Zwiebeln, im Lehmofen gebacken, mit Minz-Koriander-Chutney serviert	
142.	Murg Bano Tikka ^g	15,90
	Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, Ingwer, Joghurt, Koriander, Indische Art, gegrillt im Lehmofen	
143.	Pahadi Murg Tikka ^g	15,90
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Spinat-, Minz- und Koriandersoße	
144.	Shudh Veg Platter (vegan)	15,90
	Frische Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, mariniert mit Mandel Cream & Tandoori Gewürzen, mit Schaschliksoße	
145.	Mutten Seekh Kebab	16,90
	Frisch gehacktes Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Minze, Koriander, in Kräuter und Gewürze eingelegt, im Lehmofen gegrillt	
146.	Chaska Mix Grill ^g	19,90
	Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Spezialitäten	
147.	Murgh Nababi Tikka ^g	19,90
	Hühnerfleischstücke, Joghurt, Ingwer, Knoblauch, weißer Pfeffer, Reis	

Tawa Spezial

Grillpfanne

150.	Jal Ki Rani ^{g,l}	17,90
	Pompret Fisch, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis	
151.	Lamm Chomp ^g	19,90
	Lamm Rippen, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis	
153.	Sautharen Prawns ^g	29,90
	Garnelen, Curryblätter, weiße Sesamsamen, rote Zwiebel, Reis	

Kuch Meetha Ho Jaye

Nachspeise

160.	Matka Kulfi ^g	7,90
	Milch, Pistazien, Grüner Kardamom	
161.	Gulab Jamum ^{e,g}	4,90
	Indische frittierte Milchteigbällchen in Zuckersirup, serviert mit Eis	
162.	Mangocreme mit Vanilleeis ^g	4,90
163.	Halwai Ka Halwa ^{g,h}	5,90
	Gemahlene Moong Dhal mit Honigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen	
164.	Chaska Mithai ^{g,h}	9,90
	Karotten, Zucker, Milch, Pistazien, Moong Dahl, Honig, Quark, Mango-Reisnudeln	
165.	Chaska Tutti Frutti ^{g,h}	6,90
	Hausgemachter Joghurt, Milch, Mandeln, Mango, Reisnudeln, Brauner Zucker	

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{a,c}	0,4l	3,90
Coca-Cola Light ^{a,c}	0,4l	3,90
Fanta ^a	0,4l	3,90
Sprite ^a	0,4l	3,90
Spezi ^{a,c}	0,4l	3,90
Paulaner Limo Zitrone	0,5l	4,20
Red Bull ^c	0,25l	4,70
Wasser (still/spritzig)	0,2l	2,80
	0,5l	3,90
	0,75l	5,90
Tonic	0,2l	4,20
Bitter Lemon	0,2l	4,40

Soft | Schorle

Apfelsaft	0,4l	4,50
Orangensaft	0,4l	4,50
Mangosaft	0,4l	4,50
Lycheesaft	0,4l	4,50
Guavensaft	0,4l	4,50
Maracujanektar	0,4l	4,50
Rhabarbernektar	0,4l	4,50
Traubensaft	0,4l	4,50
Johannisbeersaft	0,4l	4,50

Chai Tee

Tee (Grün, Schwarz, Ingwer, Kamille, Früchte)	3,00
Asam Tasse Masala Chai ^g (Schwarzer Tee mit Milch und Zucker)	3,00
Espresso	2,80
Kaffee (schwarz)	3,20
Cappuccino	3,50

Whiskey

	2cl	4cl
Jim Beam (12yrs)	3,80	6,00
Chivas Regal (10yrs)	4,30	7,50
Jack Daniels (10yrs)	3,80	6,90
Johnny Walker Red Label	3,80	6,90
Johnny Walker Black Label	3,80	6,90
Johnny Walker Blue Label	5,90	9,50
Ballantines (12yrs)	4,30	7,50
Indri Single Malt 46% (Indisch)	6,30	8,90
Amrut Single Malt 46% (Indisch)	6,30	8,90

Bier

Helles ^e (vom Fass)	0,5l	4,80
Helles ^e	0,5l	4,80
Bier-Tower ^e (Helles)	3,0l	24,90
Pils ^e	0,33l	4,30
Weizen ^e	0,5l	4,80
Weizen ^e (Dunkel)	0,5l	4,80
Radler ^e	0,5l	4,70
Cola-Weizen ^{e,c}	0,5l	4,70
Russe	0,5l	4,70
Helles Alkoholfrei	0,5l	4,60
Weizen Alkoholfrei ^e	0,5l	4,60

Rum

Port	2cl	3,90
Old Monk (Indisch)	2cl	4,30
Remy Martin	2cl	4,30

Shots Schnaps

Ind. Mangoschnaps	2cl	3,20
Vodka Lime	2cl	3,90
Williams Birne	2cl	3,50
Williams Himbeer	2cl	3,50
Williams Haselnuss	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Obstler	2cl	3,20
Ouzo	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50

Wein

Indischer Weißwein	0,2l	6,70	0,7l	23,90
Indischer Rotwein	0,2l	6,70	0,7l	23,90
Grüner Veltliner (trocken)	0,2l	7,90	0,7l	26,90
Cabernet Sauvignon (rot)	0,2l	7,90	0,7l	26,90
Pinot Noir (rose/rot)	0,2l	7,90	0,7l	26,90
Riesling (halbtrocken)	0,2l	7,90	0,7l	26,90
Chardonnay (trocken)	0,2l	7,90	0,7l	26,90
Cinzano Asti (süß)	0,2l	6,70	0,7l	23,90
Rotkäppchen (trocken)	0,2l	6,50	0,7l	23,90
Weinschorle	0,2l	6,50	0,5l	14,90
Valdo	0,1l	6,90	0,7l	29,90
Bollinger (rose)	0,375l	65,00	0,75l	120,00

Drinks

Gin Tonic	8,90
Aperol Spritz ^a	8,90
Rhabarber Spritz	8,90
Ingwer Spritz	8,90
Lillet Wild Berry ^a	8,90
Hugo	7,90
Hendrik's Gin	8,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Inhaltsstoffe und Allergene: a=Farbstoff, b=Antioxidationsmittel, c=koffeinhaltig, d=Süßungsmittel, e=Gluten, f=Sesam, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sulfit, j=Senf, k=Ei, l=Fisch