

MAYUR

मयूर

*Speisekarte*



Mayur ist der indische Name für den wohl schönsten aller Vögel, den Pfau. Der Pfau ist zugleich der Nationalvogel Indiens und in Süd-asien beheimatet.

Der Name Mayur wird auf Deutsch fast so ausgesprochen wie geschrieben. Phonologisch korrekt wäre [m:ju:r], für den Laien „majuur“. Welche Variante Sie wählen, bestimmen alleine Sie.

Im „MAYUR“ möchten wir Ihnen eine Auswahl der Küche Nordindiens offerieren, welche sowohl vegetarische als auch nicht vegetarische Gerichte umfasst und bei uns unter Hinzunahme ausgewählter Kräuter und Gewürze stets frisch zubereitet wird.

Besonders hervorheben möchten wir die Gerichte aus dem Tandoor-Ofen. Diese werden nach einem speziellen Verfahren im Tandoor, einem traditionellen Ton-Ofen zubereitet und gehören zu den Spezialitäten der indischen Küche.

**Schärfegrad für alle Gerichte stets wählbar:**

*Choose your level of spiciness for all dishes:*

MILD



NORMAL



SCHARF/HOT



## Menü 1 - Tandoori Lajawab

43,00

### Dal Shorba

Indische Linsensuppe

### Murgh Pakora

Hähnchenfleisch in speziellem Teig gebacken

### Naan

Ein herzförmiges Fladenbrot aus dem Tandoor-Ton-Ofen <sup>(c,g)</sup>

### Tandoori-Grill-Platte

Die feinsten Bissen aus dem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt. Hähnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen <sup>(d)</sup>

### Gemischter indischer Salat

mit Kräuter-Dressing <sup>(g)</sup>

### Nachspeise <sup>(g)</sup>

### Dal Shorba

Delicious lentil soup

### Murgh Pakora

Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried

### Naan

Leavened bread of fine flour baked in the Tandoor

### Mixed Grill Platter

Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken and seafood

### Salad

indian style delicious salad with herbs dressing

### Desert

## Menü 2 - Dinner for 2

61,00

### Gemischte Vorspeise

Gemischte Vorspeisen

### Hauptgericht

Hühnergericht <sup>(g)</sup>  
Lammgericht  
Gemüsegericht  
Linsengericht

*oder 4 vegetarische Gerichte. Dazu servieren wir Basmatireis und Naan (Brot)*

### Nachspeise <sup>(g)</sup>

### Mixed Starters

Gemischte Vorspeisen

### Main Dish

Chicken Dish  
Lamb Dish  
Vegetable Dish  
Lentil Dish

*or 4 different vegetable dishes. Served with Basmati-Rice and Naan (bread)*

### Desert

## Business Lunch

### Verschiedene Gerichte

Mo. bis Fr. von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr  
(Feiertage ausgeschlossen)

### Different dishes

Mo. to Fr. from 12:00 PM to 15:00 PM  
(Holidays excluded)

# Garam Lukme

Vorspeisen  
Appetizers

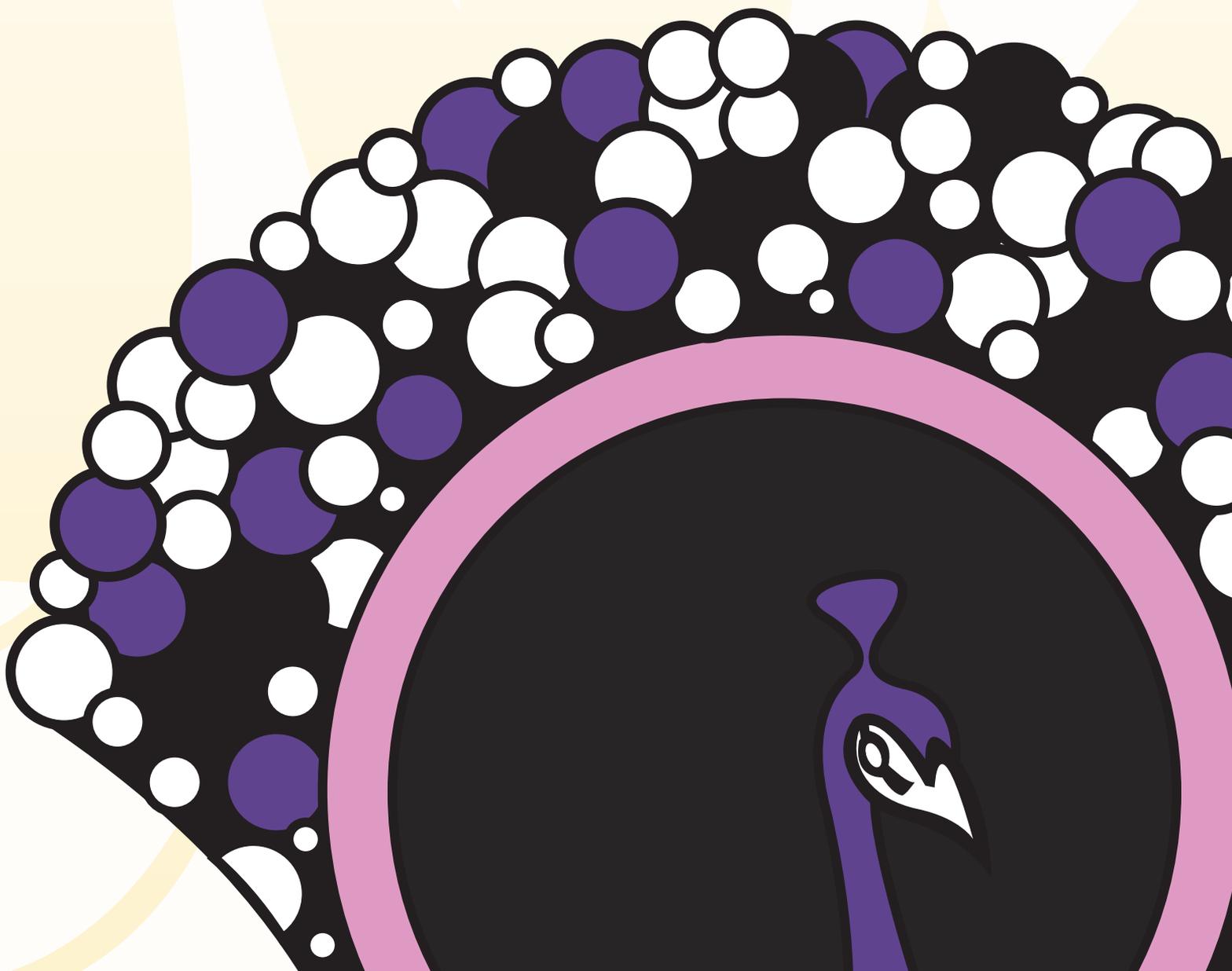
- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>1 0</b> | <b>Sabzi Pakore</b><br>Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kicher-Erbse frittiert<br><i>A selection of seasonal vegetables, marinated and deep-fried in a batter of chick peas</i>  | <i>9,50</i>  |
| <b>1 1</b> | <b>Samosa (2 Stück)</b><br>Knuspriger Teigmantel, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen <sup>(A)</sup><br><i>Deep fried savoury pastry stuffed with spiced potatoes and peas</i>   | <i>10,00</i> |
| <b>1 2</b> | <b>Murgh Pakora</b><br>Hähnchenfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br><i>Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried</i>   | <i>10,50</i> |
| <b>1 3</b> | <b>Jhinga Pakora</b><br>Riesen-Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <sup>(D)</sup><br><i>Jumbo shrimps battered with thick gram flour paste and fried</i>   | <i>14,50</i> |
| <b>1 4</b> | <b>Cocktail Seekh Kebab</b><br>Lammhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern und Gewürzen, am Spieß<br><i>Minced lamb blended with special spices and herbs cooked on skewer in charcoal clay oven</i>  | <i>11,50</i> |
| <b>1 5</b> | <b>Onion Bhaji</b><br>Zwiebeln mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br><i>Onion marinated in gram flour batter and fried</i>   | <i>11,00</i> |
| <b>1 6</b> | <b>Seep</b><br>Muscheln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch kurz gebraten, gewürzt mit unseren speziellen Kräutern und Gewürzen <sup>(D)</sup><br><i>Clams sauted with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and flavoured with our special herbs and spices</i>                                      | <i>11,50</i> |
| <b>1 7</b> | <b>Gemischter Teller - Mixed Platter</b><br>Aus dem Tandoor und der Pfanne - From Tandoor and pan<br>(Min. für 2 Pers.) zusammengestellt aus: Murgh Tikka, Nawabi Seekh Kebab, Sabzi Pakora <sup>(A,G)</sup><br><i>(Min. for 2 Pers.) containing: Murgh Tikka, Nawabi Seekh Kebab, Samosa and Sabzi Pakora</i> | <i>17,50</i> |

# Shorba

Suppen

Soups

- |            |  |      |
|------------|--|------|
| <b>2 0</b> | <b>Dal Shorba</b>  | 6,50 |
|            | Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet                      |      |
|            | <i>Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild indian spices</i>   |      |
| <b>2 1</b> | <b>Murgh Shorba</b>  | 7,00 |
|            | Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant gewürzt (6)   |      |
|            | <i>Chickensoup with mild indian spices</i>   |      |
| <b>2 2</b> | <b>Tamatar Ka Shorba</b>   | 6,50 |
|            | Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, mit feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung |      |
|            | <i>A fresh garden tomatosoup prepared authentically in our North Indian tradition</i>                                    |      |



# Roti

Brote aus dem traditionellen Tandoor-Ton-Ofen, über Holzkohle gebacken  
Breads from traditional indian charcoal oven Tandoor

<b>3 0</b>	<b>Tandoori Roti (Butter)</b> Vollkornbrot aus Sauerteig <i>Leavened whole wheat flour bread</i>	4,00
<b>3 1</b>	<b>Naan</b> Ein herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl <sup>(A,G)</sup> <i>Leavened bread of fine flour</i>	4,50
<b>3 2</b>	<b>Paratha</b> Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Sauerteig-Vollkornbrot <sup>(A,G)</sup> <i>Buttered and leavened whole wheat bread</i>	5,20
<b>3 3</b>	<b>Keema Naan</b> Sauerteig-Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lammhackfleisch und indischen Gewürzen verfeinert <sup>(A,G)</sup> <i>Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb</i>	6,50
<b>3 4</b>	<b>Pyaz-Ka-Kulcha</b> Brot aus feinstem Weißmehl mit Zwiebeln gefüllt <sup>(A,G)</sup> <i>Superfine flour bread stuffed with onions</i>	5,50
<b>3 5</b>	<b>Kashmiri Naan</b> Brot aus Weißmehl mit feingehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt <sup>(A,G)</sup> <i>Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese</i>	6,00
<b>3 6</b>	<b>Butter Naan</b> Spezialität des Hauses <sup>(A,G)</sup> <i>A house speciality</i>	6,00
<b>3 7</b>	<b>Garlic Naan</b> Brot aus Weißmehl mit Knoblauch <sup>(A,G)</sup> <i>Fine flour bread with garlic</i>	6,00
<b>3 8</b>	<b>Peshwari Naan</b> Brot aus Weißmehl mit trockenen Früchten gefüllt <sup>(A,G)</sup> <i>Fine flour bread stuffed with sweet, dried fruits</i>	6,50
<b>3 9</b>	<b>Cheese Naan</b> Brot aus Weißmehl mit Käse <sup>(A,G)</sup> <i>Fine flour bread stuffed with cheese</i>	6,50

## Tandoor-Ki-Bahare

Köstlich gebratenes aus dem Tandoor-Ton-Ofen - Mit Fladenbrot serviert  
Roasts from special charcoal oven Tandoor - All are served with naan

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>4 0</b> | <b>Murgh Tandoori</b>  | 17,90 |
|            | Zartes Hähnchenfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt (mit Knochen) (G)                           |       |
|            | <i>Chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven (not boneless)</i>  |       |
| <b>4 1</b> | <b>Kakori Kebab</b>  | 18,00 |
|            | Saftiges gehacktes Lamm- oder Hähnchenfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt |       |
|            | <i>Fine mince of lamb flavoured with herbs and ground onions boiled on skewers on the Tandoor</i>  |       |
| <b>4 2</b> | <b>Murgh Tikka / Malai Tikka</b>   | 17,90 |
|            | Zarte Stückchen Hähnchenfleisch nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt   |       |
|            | <i>Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor</i>  |       |
| <b>4 3</b> | <b>Lamb Carré Chops</b>  | 24,50 |
|            | Saftig marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt (J,G,I)  |       |
|            | <i>Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor</i>  |       |
| <b>4 4</b> | <b>Paneer Tikka</b>  | 18,50 |
|            | Mit Kräutern und Gewürzen verfeinerter Frischkäse aus dem Tandoor-Ofen (J,G)   |       |
|            | <i>An exotic Kebab of Indian cottage cheese, from the Tandoor</i>  |       |
| <b>4 5</b> | <b>Fish Tandoori</b>   | 24,00 |
|            | Lachs aus dem Tandoor-Ton-Ofen - Spezialität des Hauses (D,G,J)  |       |
|            | <i>Grilled salmon - House speciality</i>   |       |
| <b>4 6</b> | <b>Jhinga Tandoori</b>   | 27,00 |
|            | Riesen-Garnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor-Ton-Ofen gebacken (D,G,J)  |       |
|            | <i>Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor</i>  |       |
| <b>4 7</b> | <b>Mayur-Grill-Platte - Mayur's Mixed Platter</b>  | 29,50 |
|            | Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor-Ton-Ofen: gegrilltes Lamm-carré, Hähnchen und Meeresfrüchte (G,J)  |       |
|            | <i>Delicious combination of Tandoori, grilled lamb carré, chicken and seafood</i>  |       |

## Gosht-Ki-Haandi

Orientalische Eintöpfe mit Langkornreis serviert

Oriental pots dishes served with long grain rice

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>5 0</b> | <b>Gosht Palak</b>  | 19,00 |
|            | Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart (6)   |       |
|            | <i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices</i>   |       |
| <b>5 1</b> | <b>Bhuna Gosht</b>  | 19,50 |
|            | Lammfleisch-Stücke in einer pikanten Sauce mit Tomaten und Zwiebeln gekocht   |       |
|            | <i>Cubes of lamb cooked in a spiced gravy with tomatoes and onions</i>  |       |
| <b>5 2</b> | <b>Lamb Vindaloo</b>  | 18,50 |
|            | Eine Spezialität aus Goa. Zarte Lammfleisch-Stücke in Essigmarinade eingelegt, in einer pikanten Sauce gegart und mit Kartoffeln serviert   |       |
|            | <i>A specialty from Goa. Tender lamb pieces marinated in vinegar marinade, cooked in a spicy sauce and served with potatoes</i>   |       |
| <b>5 3</b> | <b>Lamb Curry</b>   | 18,50 |
|            | Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Joghurt gekocht  |       |
|            | <i>Soft pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices</i>  |       |
| <b>5 4</b> | <b>Gosht Khyberi</b>  | 19,50 |
|            | Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten |       |
|            | <i>Tender pieces of lamb baked in Tandoor with special herbs and spices and sauteed with tomatoes, onions and capsicum</i>  |       |
| <b>5 5</b> | <b>Bhindi Gosht</b>   | 19,50 |
|            | Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten - eine Spezialität des Hauses  |       |
|            | <i>Soft pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic and sauteed with fresh okras. A house speciality</i>  |       |
| <b>5 6</b> | <b>Lammcarré Masala</b>   | 25,00 |
|            | Gegrillte Lammcarré-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht  |       |
|            | <i>Grilled pieces of lamb carré chops cooked in Chef's special sauce</i>  |       |
| <b>5 7</b> | <b>Boti Kabab Masala</b>  | 19,90 |
|            | Gegrillte Lamm Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht (Pikant)  |       |
|            | <i>Grilled pieces of lamb cooked in Chef's special sauce (spicy)</i>  |       |

# Murgh-Ki-Haandi

Hühnchenfleisch-Spezialitäten mit Langkornreis serviert

Chicken specialities served with long grain rice

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>6 0</b> | <b>Butter Chicken</b>  | 20,00 |
|            | Im Tandoor-Ton-Ofen zubereitetes, mariniertes Hühnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersoße (G,0)<br><i>Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes</i> |       |
| <b>6 1</b> | <b>Murgh Korma / Mango Chicken</b>   | 19,50 |
|            | Hühnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche zubereitet, beliebtes Gericht der Mogul-Höfe (G,0)<br><i>Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Mughal Emperors</i>   |       |
| <b>6 2</b> | <b>Palak Murgh</b>   | 19,00 |
|            | Saftige Hühnchenfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen (G)<br><i>Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and flavoured with Kashmiri spices</i>   |       |
| <b>6 3</b> | <b>Murgh Jalfratie</b>   | 18,90 |
|            | Zarte Hühnchenfleisch-Stücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Paprika gebraten (0)<br><i>Tender pieces of chicken marinated with fresh spices and sauteed with tomatoes, onions and capsicum</i>            |       |
| <b>6 4</b> | <b>Kadhai Chicken</b>  | 19,00 |
|            | Zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika und einer speziellen Gewürzmischung (0)<br><i>Tender chicken pieces in a special sauce with tomatoes and pepper</i>  |       |
| <b>6 5</b> | <b>Murgh Curry</b>   | 18,50 |
|            | Curryhähnchen nach Art des Hauses (0)<br><i>Curry chicken - House speciality</i>   |       |
| <b>6 6</b> | <b>Chicken Madras</b>  | 18,90 |
|            | Hähnchenfleisch mit südindischen Gewürzen in einer Curry-Kokos-Sauce (0)<br><i>Chicken pieces with south indian spice blend in a curry coconut sauce</i>   |       |
| <b>6 7</b> | <b>Chicken Tikka Masala</b>  | 20,00 |
|            | Saftiges Hühnchenfleisch gegrillt nach Art des Hauses (G)<br><i>Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in our chef's special recipe</i>   |       |
| <b>6 8</b> | <b>Murgh Vindaloo</b>  | 18,90 |
|            | Hühnerstücke und Kartoffeln, zubereitet mit Gewürzen in einer scharfen Soße aus Kokosmilch und Essig (nur scharf) (0)<br><i>Pieces of chicken and potatoes, cooked with spices in a coconut, vinegar and chilly sauce (only hot)</i>                             |       |

## *Dariyayi Namoono*

Meeres-Spezialitäten mit Langkornreis serviert  
*Seafood specialities served with long grain rice*

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>7 0</b> | <b>Bombay Jhinga Masala</b>  | <i>25,00</i> |
|            | Riesen-Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen geröstet ein Beispiel der Kochkunst aus Bombay (D)                                    |              |
|            | <i>Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick gravy an art of Bombay</i>  |              |
| <b>7 1</b> | <b>Goa Machi Curry</b>   | <i>20,00</i> |
|            | Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa. Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten, und in einer milden Sauce gegart (D) |              |
|            | <i>A famous fish-curry of Goa cooked with herbs and spices and mild gravy</i>  |              |
| <b>7 2</b> | <b>Mayur-Meeresfrüchte-Platte - Mayur's Seafood Platter</b>  | <i>27,00</i> |
|            | Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter- und Gewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart (D)                                       |              |
|            | <i>Delicious combination of seafood sauteed with special herbs and spices and cooked in a very special sauce</i>   |              |
| <b>7 3</b> | <b>Prawn Curry</b>   | <i>24,00</i> |
|            | Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt (D)   |              |
|            | <i>Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices</i>   |              |
| <b>7 4</b> | <b>Fisch Masala</b>  | <i>20,00</i> |
|            | Fisch zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, in einer Tomatensoße (D)   |              |
|            | <i>Fish prepared in an onion, ginger, garlic and tomato gravy</i>  |              |

## Chawal Ke Namoono

Kulinarische Reis-Spezialitäten zubereitet mit „Basmati Reis“  
Oriental culinary rice specialities with „Basmati Rice“

- |  |                         |       |
|--|-------------------------|-------|
| <b>8 0</b>   | <b>Murgh-Ki-Biryani</b> | 18,50 |
| Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen - Ein typisches Gericht aus der Mogul-Küche gewürzte Hühnchenfleisch-Stückchen in Safranreis nach Mogul-Art (G) |                         |       |
| <i>Spiced pieces of chicken in saffron rice in Mughal style</i>  |                         |       |
| <b>8 1</b>   | <b>Gosht-Ki-Biryani</b> | 19,50 |
| Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach indischer Art, serviert mit Mandeln  |                         |       |
| <i>Fried spiced pieces of lamb in saffron rice Indian style, cooked with almonds</i>   |                         |       |
| <b>8 2</b>   | <b>Sabzi-Ki-Biryani</b> | 17,00 |
| Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gewürzen serviert (G)                                  |                         |       |
| <i>Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables</i>   |                         |       |
| <b>8 3</b>   | <b>Mattar Reis</b>      | 5,50  |
| Grüner Erbsen mit Reis   |                         |       |
| <i>Green peas with Rice</i>  |                         |       |
| <b>8 4</b>   | <b>Zeera Pulao</b>      | 5,50  |
| Reis verfeinert mit Kümmel   |                         |       |
| <i>Rice flavoured with cumin</i>   |                         |       |

## Sabzi-Ke-Namoone

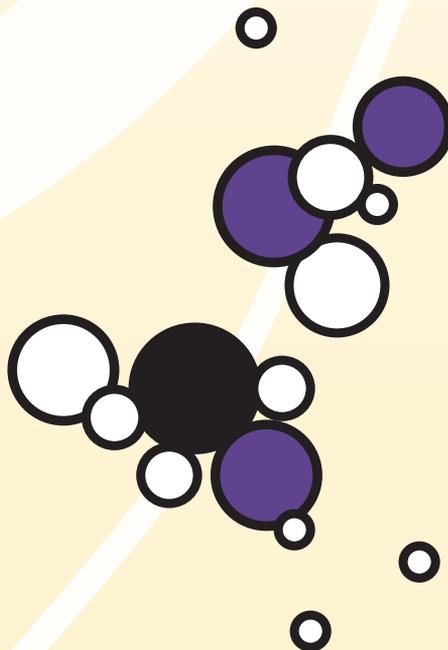
Feinste Indisch-Vegetarische Gerichte mit Langkornreis serviert  
Finest Indian-vegetarian dishes served with long grain rice

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>9 0</b> | <b>Palak Paneer</b>   | 17,00 |
|            | Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen (G)   |       |
|            | <i>Fresh home-made cottage cheese with spinach and fresh spices</i>   |       |
| <b>9 1</b> | <b>Pindi Channa</b>   | 17,00 |
|            | Würzige Kichererbsen gekocht in der Kadai mit Originalgewürzen nach Punjab-Art  |       |
|            | <i>A tangy tribute of chickpeas, cooked in kadai with authentic spices from Punjab</i>  |       |
| <b>9 2</b> | <b>Mattar Paneer</b>  | 17,00 |
|            | Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen (G)                        |       |
|            | <i>Homemade cottage cheese, green peas cooked in onions, tomatoes, yoghurt and Kashmir spices</i>                               |       |
| <b>9 3</b> | <b>Aloo Ghobi Masala</b>  | 17,00 |
|            | Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten   |       |
|            | <i>Cauliflower and potatoes cooked with onion, ginger in indian spices</i>  |       |
| <b>9 4</b> | <b>Eggplant Bharta</b>  | 17,00 |
|            | Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet |       |
|            | <i>Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and sauteed with onions</i>                     |       |
| <b>9 5</b> | <b>Vegetable Korma / Mixed Vegetables</b>   | 17,00 |
|            | Verschiedene Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce (G,0)            |       |
|            | <i>Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream</i>   |       |
| <b>9 6</b> | <b>Kadhai Paneer</b>  | 18,50 |
|            | Frischer hausgemachter Hüttenkäse in Chef's Spezial Sauce (G)   |       |
|            | <i>Fresh homemade cottage cheese in Chef's special sauce</i>  |       |
| <b>9 7</b> | <b>Malai Kofta</b>  | 19,50 |
|            | Ein Gericht aus der Mogul-Küche. Käse-Kartoffel Bällchen in einer cremigen Cashewkern-Sauce (G,0)                               |       |
|            | <i>A Mughal dish. Paneer-potato balls in a creamy cashew sauce</i>  |       |

## Sabzi-Ke-Namoone

Feinste Indisch-Vegetarische Gerichte mit Langkornreis serviert  
Finest Indian-vegetarian dishes served with long grain rice

- |              |   |              |
|--------------|---|--------------|
| <b>9 8</b>   | <b>Dal Mayur Makhani</b><br>Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten (G)<br><i>Creamed lentils with spices</i>   | <i>18,00</i> |
| <b>9 9</b>   | <b>Pili Dal</b><br>Gelbe Linsen zubereitet mit milden Gewürzen<br><i>Yellow lentils prepared with mild spices</i>   | <i>16,50</i> |
| <b>1 0 0</b> | <b>Dum-Aloo / Jeera Aloo</b><br>Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert (G)<br><i>Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy</i>   | <i>16,90</i> |
| <b>1 0 1</b> | <b>Bhindi Masala</b><br>Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet<br><i>Gardenfresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices</i> | <i>18,00</i> |
| <b>1 0 2</b> | <b>Mattar Mushroom</b><br>Erbsen und Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, versch. Gewürzen und Cashew-Paste (G, O)<br><i>Peas and mushrooms prepared with onion, tomato, different spieces and cashewpaste</i>  | <i>16,00</i> |
| <b>1 0 3</b> | <b>Aloo Mattar</b><br>Kartoffeln und Erbsen zusammen gekocht in einer delikaten Soße<br><i>Potatoes and peas cooked in a delicate sauce</i>   | <i>16,00</i> |



## Chat Pats

Beilagen

Tid bits

- |              |  |      |
|--------------|--|------|
| <b>1 1 0</b> | <b>Pappadams</b>   | 2,50 |
|              | Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor-Ton-Ofen gebacken<br><i>Lentil cracker sun dried and baked in Tandoor</i>                     |      |
| <b>1 1 1</b> | <b>Raita / Plain Yoghurt</b>   | 4,50 |
|              | Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern (G)<br><i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i>  |      |
| <b>1 1 2</b> | <b>Lassi</b>   | 4,00 |
|              | Joghurtgetränk mit erfrischender Minze und Masala-Gewürzen (süß/salzig/Mango) (G,1)<br><i>Yoghurt, mint and Masala shake (sweet/salty/Mango)</i>                       |      |
| <b>1 1 3</b> | <b>Green Salad</b>   | 5,00 |
|              | Frischer grüner Salat mit gehackten Gurken und Tomaten in Kräuter-Dressing, mit typisch indischen Gewürzen serviert<br><i>Fresh garden seasoned salad indian style</i> |      |
| <b>1 1 4</b> | <b>Pyaz &amp; Mirchi</b>   | 3,50 |
|              | FrISChe Zwiebeln mit grünen Chillis mit Zitrone und Chat-Masala<br><i>Fresh onions with green chillis with lemon and chat masala</i>                                   |      |
| <b>1 1 5</b> | <b>Mayur Salad</b>   | 7,50 |
|              | Frischer Salat der Saison mit zartem Hähnchenfleisch (G,1)<br><i>Fresh garden seasoned salad with tender chicken.</i>  |      |

### **Restliches Essen mitnehmen:**

Aus Liebe zur Umwelt bieten wir keine Verpackungsmaterialien zur Mitnahme übrig gebliebener Speisen an. Gerne können Sie hierfür eigene Behältnisse mitbringen.

### **Allergene:**

*A) glutenhaltig, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch-Produkte, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere, O) Nüsse*

### **Zusatzstoffe:**

*1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig*



*Weitere Infos unter:*

**[www.restaurant-mayur.de](http://www.restaurant-mayur.de)**

**[www.facebook.com/restaurant.mayur](https://www.facebook.com/restaurant.mayur)**

