



MAYUR

मयूर

*Mittagskarte*

## Spezial Menüs

- 0 1** **Zwei Curry-Gerichte** 15.00  
Ein Hähnchen- und ein vegetarisches Curry (6,0)  
*Vegetarian and chicken curry*
- 0 2** **Menü Teller** 16.00  
Zwei Currygerichte mit gegrilltem, zartem Hähnchenfleisch (6,0)  
*Two curries with grilled chicken*
- 0 3** **Gemischte Tandoori-Platte** 16.50  
Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoori mit  
gegrilltem, Lamm, Hähnchen und Meeresfrüchten (D)  
*Delicious combination of Tandoori, grilled lamb carré, chicken and seafood*

## Naan

- 0 4** **Naan** 4.00  
Ein herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl (A,G)  
*Leavened bread of fine flour*
- 0 5** **Keema Naan** 5.50  
Sauerteig-Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem  
Lammhackfleisch und indischen Gewürzen verfeinert (A,G)  
*Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb*
- 0 6** **Kashmiri Naan** 5.50  
Brot aus Weißmehl mit feingehackten Zwiebeln,  
Kartoffeln und Käse gefüllt (A,G)  
*Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese*
- 0 7** **Garlic Naan** 5.50  
Brot aus Weißmehl mit Knoblauch (A,G)  
*Fine flour bread with garlic*

Schärfegrad für alle Gerichte stets wählbar:

Choose your level of spiciness for all dishes:

MILD



NORMAL



SCHARF/HOT



Zu allen Gerichten servieren wir Salat und Reis.  
Vegetarische Gerichte sind auch Vegan möglich.

## Sabzi-Ke-Namoone

- 1 2 Aloo Ghobi** 13.00  
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten  
*Cauliflower and potatoes cooked in indian spices*
- 1 3 Mixed Korma** 13.00  
Mit verschiedenen Gemüsesorten (6,0)  
*With different vegetables*
- 1 4 Mattar Mushroom** 13.00  
Erbsen und Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, verschiedenen Gewürzen und Kashewkernpaste (6,0)  
*Peas and mushrooms prepared with onion, tomato, different spices and cashewpaste*
- 1 5 Dal Palak** 13.00  
Linsen mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung  
*Lentils with spinach flavoured with spices*
- 1 6 Palak Paneer** 13.00  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen (6)  
*Fresh home-made cottage cheese with spinach and fresh spices*
- 1 7 Mattar Paneer** 13.00  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen (6)  
*Home-made cottage cheese, green peas cooked in onions, tomatoes, yoghurt and Kashmir spices*
- 1 8 Paneer Masala** 13.50  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse in Chef's special Sauce (6)  
*Fresh homemade cottage cheese in Chef's special sauce*
- 1 9 Aloo Mattar** 13.00  
Kartoffeln und Erbsen zusammen gekocht in einer delikaten Soße  
*Potatoes and peas cooked in a delicate sauce*

## Sabzi-Ke-Mamoone

### 2 0 Aloo Baingan 13,00

Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

*Potatoes and eggplants cooked in indian spices*

### 2 1 Sabzi-Ki-Biryani 13,50

Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gewürzen serviert (6)

*Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables*

### 2 2 Bhindi Masala 13,50

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet

*Gardenfresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices*

## Murgh-Ki-Haandi

### 2 3 Mango Chicken 14,00

Zartes Hähnchenfleisch in süßer hausgemachter Sauce (6,0)

*Tender chicken meat in sweet sauce - House speciality*

### 2 4 Chicken Curry 14,00

Curryhähnchen nach Art des Hauses (6,0)

*Curry chicken - House speciality*

### 2 5 Butter Chicken 14,00

Im Tandoor-Ton-Ofen zubereitetes, mariniertes Hühnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersoße (6,0)

*Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes*



Sie vermissen ein Gericht auf unserer Speisekarte?  
Dann sprechen Sie uns an, wir bereiten Ihnen gerne  
Ihr Lieblingsgericht, auf Ihren Wunsch hin, zu!

## Murgh-Ki-Haandi

- 2 6** **Murgh Tandoori** 14,00  
Zartes Hähnchenfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt **(mit Knochen) (6)**  
*Chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven (not boneless)*
- 2 7** **Murgh Korma** 14,00  
Hähnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Mogul-Küche zubereitet, beliebtes Gericht der Mogul-Höfe **(6,0)**  
*Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghal Emperors*
- 2 8** **Murgh-Ki-Biryani** 14,00  
Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen - Ein typisches Gericht aus der Mogul-Küche Gewürzte Hähnchenfleisch-Stückchen in Safranreis nach Mogul-Art **(10)**  
*Spiced pieces of chicken in saffron rice Mughlai style*
- 2 9** **Chicken Tikka Masala** 14,00  
Saftiges Hähnchenfleisch gegrillt nach Art des Hauses **(6)**  
*Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in our chef's special recipe*
- 3 0** **Murgh Tikka** 14,00  
Zarte Stückchen Hähnchenfleisch nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt  
*Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor*
- 3 1** **Murgh Palak** 14,00  
Zartes Hähnchenfleisch in mildem Spinat verfeinert mit Kashmiri-Gewürzen **(6)**  
*Tender chicken pieces in soft spinach refined with kashmiri spices*
- 3 2** **Chicken Madras** 14,00  
Hähnchenfleisch Gericht mit südindischer Gewürzzubereitung in einer Curry-Kokos-Sauce **(10)**  
*Chicken pieces with South Indian spice blend in a curry coconut sauce*

## Gosht-Ki-Haandi

- 3 3** **Bhindi Gosht** 14,50  
Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten - eine Spezialität des Hauses  
*Soft pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic and sauteed with fresh okras. A house speciality*
- 3 4** **Gosht Masala** 14,50  
Saftiges Lammfleisch nach Art des Hauses  
*Tender pieces of lamb - House speciality*
- 3 5** **Gosht Palak** 14,50  
Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart (6)  
*Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices*
- 3 6** **Gosht-Ki-Biryani** 14,50  
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach indischer Art, serviert mit Mandeln  
*Fried spiced pieces of lamb in saffron rice Indian style, cooked with almonds*
- 3 7** **Gosht Korma** 14,50  
Lammfleisch nach einem Rezept der Mogul-Küche zubereitet (6,0)  
*Lamb prepared in a recipe from the kitchen of Mughal Emperors*

## Dariyayi Namooone

- 3 8** **Fish Curry** 15,50  
Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart (10)  
*A famous fish-curry of Goa cooked with herbs and spices and mild gravy*
- 3 9** **Prawn Curry** 16,50  
Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt (10)  
*Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices*

## Alkoholfreie Getränke

Lassi (salzig/süß) (G,1)	0,2l	3,00
Mango Lassi (G)	0,2l	3,00
Mineralwasser (Taurusquelle)	0,25l	3,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1,8,11)	0,2l	3,00
Apfelsaft (Granini)	0,2l	3,00
Orangensaft (Granini)	0,2l	3,50
Alkoholfreies Warsteiner Pils	0,33l	4,00

## Bier und Wein

Indisches Bier King Fischer	0,33l	5,00
Warsteiner Pils	0,2l	4,00
Frankenheim Alt	0,2l	4,00
Wein (Weiß Chardonnay /Rot Bordeaux)	0,2l	5,00

## Warme Getränke

Tee	Kanne	3,50
Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Zitronen Tee		
Masala Tee	Kanne	4,00
der Volkstee aus Indien (G)		
Latte Macchiato (G)	Tasse	4,00
Cappuccino (G)	Tasse	3,00
Espresso	Tasse	2,50
Kaffee / Milchkaffee (G)	Tasse	3,00

### 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)



*Thanks for liking us on Facebook!*

*Designed by Dipl.-Des. Ranjit R. Dykhoff*  
[info@ranjit.de](mailto:info@ranjit.de)