



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

NAMASKAR

Die meisten in aller Welt bekannten indischen Speisen stammen aus der Küche der Moghulen. Diese Küche entwickelte sich seit dem 16. Jahrhundert, als die Moghulen, ein türkisches Herrschergeschlecht aus Mittelasien, welche die persische Kultur verehrten, das Land beherrschten. Monumentale Bauwerke wie das Taj Mahal und die weltberühmten Moghulminiaturen, die das damalige Leben am indischen Kaiserhof darstellen, lassen uns an ihre Zeit erinnern.

Sie ließen sich hauptsächlich im Norden des Landes nieder, wo sie ihren Regierungssitz in Delhi hatten und führten neue Speisen, neue Gewürze und neue Zubereitungsmethoden - wie zum Beispiel das Kochen mit dem Tandoor, einem aus Lehm gebauten Holzkohlenofen - ein, die sie zum Teil aus ihrer eigenen Kultur mitgebracht, größtenteils aber den Persern abgeschaut hatten.

Mit der Zeit fanden auch einheimische Kräuter und Gewürze Eingang in ihre Küche, die mehr und mehr verändert und schließlich zur Moghulenküche (muglai) - der nationalen Küche Nordindiens - wurde.

Die Moghulenküche ist berühmt für ihre köstlichen Fleischgerichte und Reispilaw. Joghurt, Obers, Früchte und Nußbutter werden häufig beigegeben, um die Saucen mild und cremig zu machen. Ein weiteres Geheimnis der indischen Kochkunst liegt in der Zusammenstellung der Gewürze: Das in Europa bekannte Currypulver wird in der indischen Küche nicht verwendet.

Überzeugen Sie sich selbst von der Schmackhaftigkeit dieser orientalischen Küche.

GUTEN APPETIT!

Dayal

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

TYPISCHE INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mango Lassi

Mango Lassi Gespritzt

Rose Lassi

Lassi (salzig oder süß) Joghurtgetränk

Lassi Gespritzt (salzig oder süß)

Spicy Salz Lassi (Grünem Chilli und frischer Minze)

Nimbu Pani-Zitronenlimonade mit Soda, ohne Zucker

INDISCHE APERITIFS

Indischer Hochwertiger Mango oder Kokosschnaps

Indischer Hochwertiger Mango Likör

Mango Gin

Mango Vodka

Mango Sekt

Royal India Cocktail Campari, Mango Juice mit Sekt aufgefüllt

Moghul Cocktail Brandy, Mango Juice mit Sekt aufgefüllt

Mango Whisky

ANDERE APERITIFS/LONGDRINKS

Prosecco

Gin Tonic

Mojito

Bacardi Cola

Campari Soda/Campari Orange

Grappa/ Aversa/ Ramazotti/ Remy Martin/ Jägermeister

Whisky

Gin

Vodka

Bacardi

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:

PAPADAM

Hauchdünne, knusprige Fladen aus Linseiteig, Gewürzt

pro Person mit Gedeck = € 1,00

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

WIR EMPFEHLEN BESONDERS WE ESPECIALLY RECOMMEND

THALIS/ INDISCHE PLATTEN

1. **Verschiedene Vegetarische Köstlichkeiten** (H,G)
mit Beilage
A variety of vegetarian dishes on a Thali
2. **Verschiedene Fleisch- und Gemüsesorten** (G,P)
mit Beilage
A variety of meat and vegetarian dishes on a thali
3. **Verschiedene Fleischsorten** mit Beilage (G,P)
A variety of meat dishes on a thali
4. **MACHI PLATTE** (D,B,G)
Verschiedene Fischarten mit Beilage
A variety of fish dishes on a thali
5. **MOGHUL PLATTE (FÜR 2 PERSONEN)** (A,G)
Suppe, Tandoori Grill
Muglai Korma, Gosht Curry
Sabzi Bhaji, Beilage: Reis und Naan
6. **RANI PLATTE (FÜR 2 PERSONEN)** (A,G)
Gemüsesuppe, Sabzi Bhaji
Dal Maharani, Malai Kofta
Paneer Pakodas, Beilage: Reis und Naan
7. **MUMTAZ PLATTE (AB 2 PERSONEN- PRO PERSON)** (A,G,P)
Linsen Suppe, Tandoori Mix, Rogan Josh, Gosht Goa
Butter Chicken, Sabzi Bhaji, Beilage: Reis und Naan Dessert: Gulab Jamun
8. **TANDOORI MACHI PLATTE (FÜR 2 PERSONEN)** (D,B,G)
Linsen Suppe, Fisch Variationen mit Pilaureis und Raita (Joghurtsalat).
Lentil soup, various grilled Fish dishes with pilau rice, and Raita.
9. **TANDOORI PLATTE (AB 2 PERSONEN- PRO PERSON)**
Linsen Suppe am Beginn, danach verschiedene
Grillspezialitäten serviert mit Pilaureis und Raita (Joghurtsalat)
Lentil soup, then a variety of grilled specialities, served with pilau rice and Raita (Yoghurtsalat)

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

SUPPEN / SOUPS

10. **PALAK SHORBA** (L)
Cremige Spinatsuppe / Spinach cream soup
11. **TAMATAR SHORBA** (L,O)
Tomatencremesuppe / Tomato cream soup
12. **MULLIGATAWANY** (L,O)
Südindische Masur Linsen- und Hühner Püreesuppe / Mulligatawny soup
13. **SCHARFE GEMÜSESUPPE** (O)
Hot vegetable soup
14. **DAL SHORBA** (L,O)
Linsensuppe / Lentil soup

VORSPEISEN / STARTERS

15. **SAMOSA** (A,G)
Gemüse gefüllte Teigtasche, pikant gewürzt / Stuffed vegetarian spring triangle
16. **SAMOSA KEEMA** (A,G)
Fleisch gefüllte Teigtasche / Meat-stuffed spring triangle
17. **SABZI PAKODAS** (A,C,G)
Im Kichererbsenteig gebackene Gemüsesorten / Mixed vegetable pakodas
18. **AMRITSARI ALOO TIKKI**
Kartoffelpuffer auf indischer Art / Potato puff in Indian style
19. **JHEENGA PAKODAS** (A,B,C)
Im Kichererbsenteig gebackene Garnelen / Prawn pakodas
20. **PIAZ PAKODAS** (A,C,G)
Zwiebelringe im Backteig / Onion rings
21. **PANEER PAKODAS** (A,C,G)
Gebackener indischer Käse / Indian cheese Pakodas
22. **VORSPEISEN TELLER** (AB 2 PERSONEN- PRO PERSON)

VORSPEISEN VOM TANDOOR

23. **MURGH TIKKA**
Marinierte Hühnerstücke / Marinated chicken croquettes
24. **SEEKH KEBAB**
Faschierte Lammröllchen

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

TANDOORI-GERICHTE AUS DEM INDISCHEN HOLZKOHLENOFEN

25. **TANDOORI PANEER TIKKA**
Marinierte Käsestücke gegrillt im Tandoor mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
serviert mit indischem Pilaureis und gebratenem Gemüse
Marinated Indian Cheese grilled in the Tandoor with tomatoes,
onions and Green pepper, served with pilau rice and grilled vegetables
26. **TANDOORI MURGH** (L)
Mit indischen Gewürzen und Kräutern mariniertes ½ Hühnchen serviert mit indischem Pilaureis
½ Chicken marinated with different spices served with pilau rice
27. **LASSAN MURGH** (L)
Huhn mit Knoblauch, serviert mit indischem Pilaureis
Garlic chicken, served with pilau rice
28. **MURGH SHASHLIK** (L)
Marinierte Hühnermedaillons am Spieß mit Tomaten,
Zwiebeln, grünem Paprika, serviert mit indischem Pilaureis und gebratenem Gemüse
Marinated chicken filets on pike with tomatoes,
onions and green pepper served with pilau rice and vegetables
29. **TANDOORI MIX** (L)
Zischende Grillplatte mit verschiedenem Fleisch, garniert mit Pilaureis und gebratenem Gemüse
Assorted grilled meat served in a sizzler, garnished with Pilau rice and sauteed vegetables
30. **TANDOORI JHENGRI** (B, L)
Garnelen aus dem Holzkohlenofen, mit Pilaureis und gebratenem Gemüse
Grilled prawns, served with pilau rice and sauteed vegetables
31. **TANDOORI MACHI** (D, L)
Gegrillter Zander Filet serviert mit Pilaureis und gebratenem Gemüse
Grilled Zander fillet served with pilau rice and sauteed vegetables
32. **BOTI KEBAB** (G,L)
Lamm in Joghurt Marinade vom Spieß, serviert mit Pilaureis und gebratenem Gemüse
Lamb fillets marinated in yogurt with spices, served with pilau rice and sauteed vegetables
33. **SUR TANDOORI** (L)
Gewürzt gegrillter Schweinslungenbraten, mit Pilaureis und Gemüse
Grilled and spiced pork fillets, served with pilau rice and vegetables

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

HÜHNERGERICHTE / CHICKEN DISHES

34. **CHICKEN CURRY** (L,G)
Hühnerfleisch mit Curry / Chicken Curry
35. **CHICKEN MANGO CURRY** (L,G)
Hühnerfleisch mit Curry und Mango/ Chicken Curry with Mango
36. **CHICKEN TIKKA MASALA** (L,G)
Gegrillte Hühnerstücke mit scharfer Sauce nach Madras Art
Grilled Chicken in a spicy curry, cooked in Madras style
37. **CHICKEN KORMA** (L,G,H)
Geschmortes Huhn nach Moghul Art / Chicken stewed in Mogul style
38. **BUTTER CHICKEN** (L,G,H)
Mariniert gegrilltes Hühnerfilet in Tomatensauce
Marinated grilled chicken fillet in Tomato cream sauce
39. **MURGH MUMTAZ** (L,G)
Gegrilltes Huhn in Joghurt-Butter-Tomatensauce und Masalasauce
Grilled Chicken in yogurt tomato butter masalasauc
40. **CHICKEN JALFREZI** (L)
Gegrillte Hühnerstücke mit geröstetem Gemüse / Grilled Chicken with sauteed vegetables
41. **CHICKEN SAAG** (L,G)
Hühnerfleisch mit würziger Spinatsauce / Chicken with Spinach in aromatic spice
42. **CHICKEN GOA** (L,G)
Huhn in Joghurt –kokosnuss Sauce / Chicken in yogurt-coconut sauce
44. **CHILLI CHICKEN** (L)
Gegrillte Hühnerstücke mit geröstetem Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer pikanter Sauce
Spicy chicken grilled with onions green peppers and tomatoes

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPEISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

LAMMSPEZIALITÄTEN LAMB DISHES

45. **BOTI KEBAB** (G)
Lamm in Joghurt Marinade vom Spieß, serviert mit Pilaureis
und gebratenem Gemüse
Lamb fillets marinated in yogurt with spices, served with pilau rice
and sauteed vegetables
46. **ROGAN JOSH**
In Joghurt gedünstete und ausgelöste Lammkeule in Currysauce
Lamb in a spicy sauce
47. **LAMM VINDALOO**
Scharf gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln
Hot and Spicy Lamb with Potatoes
48. **LAMM SHAHI KORMA** (G,H)
Ausgelöste Lammkeule in milder Mandel Rahmsauce
Deboned Lamb in mild almond cream sauce
49. **LAMM PALAK**
Lamm in würziger Spinatsauce
Lamb in aromatic Spinach cream sauce
50. **BHUNA LAMM**
Scharf gewürztes Lamm mit Spezial Currysauce
Hot and spicy lamb in a special Curry sauce
51. **LAMM MANGO**
Lamm in Mango Currysauce
Lamb in Mango Curry sauce

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPEISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

RINDGERICHTE / BEEF DISHES

52. **KARAHI GOSHT** (G)
Fein geschnittenes Rindfleisch in scharfer Sauce / Sliced Beef in spicy sauce
53. **GOSHT CURRY**
Rindfleisch mit Curry / Beef Curry
54. **GOSHT SHAHI KORMA** (G,H)
Rindfleisch eingelegt in mild pikanter Rahmsauce
Beef Curry in mild spicy cream sauce
56. **GOSHT SABZI**
Rindfleisch mit würzigem Gemüse
Beef with sauteed spicy vegetables
57. **GOSHT GOA** (G)
Rindfleisch in Joghurt-kokosnuss Sauce
Beef in yogurt-coconut sauce
58. **GOSHT MANGO**
Rindfleisch in Mango Currysauce
Beef in Mango Currysauce

SCHWEINSGERICHTE / PORK DISHES

59. **SUR TANDOORI**
Gewürzt gegrillter Schweinslungenbraten mit Pilaureis
Grilled and spiced pork fillets, served with pilau rice
60. **SUR CURRY**
Gegrilltes Schweinslungenbraten mit Curry Sauce
Grilled Pork fillet with curry sauce
61. **SUR VINDALOO**
Gegrillte Schweinslungenbraten mit scharfem Currysauce
Grilled pork fillet with spicy curry sauce
62. **SUR KORMA** (G,H)
Gegrilltes Schweinslungenbraten in Mandel Rahmsauce
Grilled pork file in mild almond cream sauce

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

FISCHSPEZIALITATEN FISH SPECIALITIES

63. **TANDOORI JHENGRI** (B)
Garnelen aus dem Holzkohleofen mit Pilaureis
Grilled prawns served on Pilau rice
64. **TANDOORI MACHI** (D)
Gegrilltes Zanderfilet mit Pilaureis
Grilled Zander fillet served with Pilau rice
65. **MACCHI CURRY** (D)
Fisch mit Curry
Fish Curry
66. **MACCHI VINDALOO** (D)
Fisch mit scharfem Curry und Kartoffeln
Hot Fish Curry with Potatoes
67. **GOA MACCHI** (D)
Fisch in Joghurt-Kokosnuss Sauce
Fish in yoghurt-coconut sauce
68. **JHEENGA MACHI** (B)
Garnelen mit Currysauce
Prawn Curry
69. **JHEENGA JALFREZI** (B)
Gebratene Garnelen mit geröstetem Gemüse
Fried prawns with sauteed vegetables
70. **JHEENGA VINDALOO** (B)
Garnelen mit scharfer Masalasauce
Prawns with spicy masala sauce
71. **JHEENGA MAKHANI** (B,G)
Gebratene Garnelen in Joghurt-tomaten-butter Sauce
Grilled prawns in yogurt-tomato-butter masala sauce
72. **JHEENGA MANGO** (B)
Garnelen in Mango Currysauce
Prawns in Mango Curry sauce

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPEISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN DISHES

73. **SABZI KORMA** (G)
Gemischtes Gemüse Curry in Mandel Rahmsauce / Mixed Vegetables in almond cream sauce
74. **SABZI BHAJI**
Gemischtes Gemüsecurry / Mixed vegetable curry
75. **SABZI MANGO**
Gemischtes Gemüse in Mango Currysauce / Mixed Vegetables in a Mango Currysauce
76. **CHILLI PANEER** (G)
Indischer Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebel in scharfe Sauce
Spicy Indian Cottage cheese with Tomato, green Peppers and onions
77. **PANEER MAKHANI** (G)
Indische Käsestücke in Butter Tomatensauce / Indian cream cheese in butter-tomato sau
78. **MALAI KOFTA** (G,H)
Indische Käse- und Gemüse kugeln in Obers-mandelsauce
Indian cheese and vegetable balls in cream almond sauce
79. **ALU GOBI**
Karfiol mit Kartoffeln gebraten in Garam Masala / Cauliflower with potatoes sauteed in Garam Masala
80. **PALAK PANEER** (G)
Indische gebackene Käsestücke mit Spinat / Fried Indian cheese cubes with spinach
81. **ALU PALAK**
Kartoffel mit geröstetem Spinat und Garam Masala
Potato with sauteed spinach in Garam Masala
82. **MATAR PANEER** (G)
Gedünstete Erbsen in Currysauce mit indischen Käsestücken
Indian cheese cubes with green peas in curry sauce
83. **DAL MAHARANI** (H)
Königliches Linsengericht / Royal lentil dish
84. **CHANA MASALA** (H)
Würzige Kichererbsen / Spicy chick beans
85. **ALOO BHINDI BHAJI**
Gewürzte Okra mit Kartoffeln / Spiced ladyfingers with sauteed potatoes
86. **BHANGAN BHAJI**
Gewürztes Curry- Melanzani / Aubergine / Spiced Curry Brinjal/Eggplant

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

BIRYANIS INDISCHE REISGERICHTE **INDIAN RICE DISHES**

87. **MURGH BIRYANI**
Gebratener Basmatireis mit Hühnerfleisch / Fried Indian Basmati rice with chicken
88. **LAMM BIRYANI**
Gebratener indischer Basmatireis mit Lammfleisch / Fried Indian Basmati rice with lamb
89. **JHEENGA BIRYANI** (B)
Gebratener indischer Basmatireis mit Garnelen / Fried Indian Basmati rice with prawns
90. **SABZI BIRYANI** (G)
Gebratener Basmatireis mit indischen Käse u. gem. Gemüse
Fried Indian Basmati rice with Indian cheese and mixed vegetables

INDISCHE BROTE / INDIAN BREAD

91. **MAKHANI NAAN** (A,G)
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter / Flour wheat bread with butter
92. **LASSAN NAAN** (A)
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch / Flour wheat bread, with garlic
93. **ALOO NAAN** (A,G)
Kartoffel gefüllter Fladenbrot / Potato stuffed flour wheat bread
94. **PANEER NAAN** (A,G)
Fladenbrot gefüllt mit indischem Käse
Flour wheat bread stuffed with Indian Cottage Cheese
95. **CHICKEN NAAN** (A,G)
Fladenbrot gefüllt mit faschiertem Fleisch / Flour wheat bread stuffed with minced meat
96. **TANDOORI ROTI** (A)
Blättriges Vollkornbrot / Tandoori wheat bread
97. **TANDOORI PARATHA** (A,G)
Blättriges Vollkornbrot aus dem Tandoor mit Butter
Crispy Wheat bread from the Tandoor with butter
98. **POORI** (A)
Frittiertes Fladenbrot / Deep fried bread

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESIEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

BEILAGEN SIDE DISHES

99. **INDISCHER BASMATI PILAU REIS**
Indian Basmati pilau rice
100. **CHAWAL**
Gekochter Basmati Reis
Plain white basmati Rice
101. **RAITA** (G)
Joghurt Salat mit Gurken, Tomaten und Kartoffeln
Yogurt salad with cucumber, tomatoes and potatoes
102. **MUGHLAI RAITA** (G)
Joghurt mit scharf grünen Chilli und Korianderblätter
Yogurt with hot green chillies and coriander leaves
103. **GEMISCHTER SALAT**
Mixed salad
104. **PUNJABI SALAT**
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und grüner Chilli mit Zitrone
Cucumber, Tomatoes, Onions and Green Chilli with Lemon

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPESISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.



Zum Moghulhof

INDISCHES RESTAURANT

NACHSPEISEN / DESSERTS

105. **GULAB JAMUN** (G)
Gebackene Topfenbällchen in Sirup / Cream cheese balls in syrup
106. **GAJAR HALWA** (G,H)
Warmes Dessert-aus Karotten, Milch, Mandeln, Rahm und Butter zubereitet
Warm dessert, prepared with carrots, milk, butter and cream
107. **MANGO MOUSSE CRÈME** (G)
108. **MANGO EIS** Mango Ice-Cream (G)
109. **VANILLE EIS** (G)
110. **GEMISCHTES EIS** Mango und Vanille (G)

TEE

- Chai- Indischer Masala Milchtee** (G)
- Mango Tee**
- Ingwer Tee**
- Yogi Tee** (Coffein frei)
- Darjeeling Tee**
- Grüner Tee**
- Jasmine Tee**
- Früchte Tee**
- Pfefferminz Tee**

KAFFEE

- Indischer Kaffee** mit indischen Gewürzen (G)
- Melange** (G)
- Espresso**
- Doppelter Espresso**
- Großer Brauner** (G)
- Kleiner Brauner** (G)
- Cafe Latte** (G)

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HAUPTSPEISEN AUCH SEHR SCHARF GEWÜRZT.
ALL MAIN DISHES ARE ALSO AVAILABLE VERY HOT AND SPICY ON REQUEST.