

Vorspeisen

Papadam Korb ¹  **3,90€**


Hauchdünner, knuspriger Linsen-Cracker serviert mit Mango Chutney, Minz-Koriander Chutney, Spicy-Garlic.

Papri Chaat ^{1, 2} **6,50€**

Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Granatapfelkerne, Tamarinde, Minz-Koriander & Rote-Beete Chutney

Dhai Bhalla ^{1, 2} **6,90€**

In süßem Joghurt getränkte Linsenknödel, Tamarinde und Minz-Koriander Chutney. (V, 2)

Samosas ¹  **5,90€**

+Chaat it up ^{1, 2} **2,00€**

Kartoffel-Teigtaschen serviert mit Minz-Koriander Chutney

Tikka Pakoras ^{2, 6}


Würzige Pakoras in Masala-Panade serviert mit Mango & Spicy Garlic Chutney

+Veg Mix (VG)  **4,90€**

+Paneer (V) **5,90€**

+Chicken (5) **6,90€**

+Garnelen (6) **7,90€**

Gobi Sweet & Sour ^{5, 9}  **7,90€**

Panierter Blumenkohl geschwenkt in süß-saurer Marinade

Tikka Wings ^{1, 2, 5, 6} **8,90€**

Chicken Wings gebraten mit Honig, Ingwer, Chili und Frühlingszwiebeln

Gol Gappe (8 Stück) ¹ **6,90€**

Knuspriger Teigball mit Kichererbsen und Kartoffelfüllung mit zwei verschiedenen Wasser

Taste of Tikka Starters **21,90€**

Ein Mix aus allen Vorspeisen, nach Wahl auch Vegetarisch

Best of Curry n

Tikka Biryani's **12,90€**

AROMATISCH GEWÜRZTE REISPFANNE
SERVIERT MIT RAITA ^{2, 6}

+Veg Mix (VG)  **3,50€**

+Paneer (V) **4,50€**

+Chicken (5) **4,50€**

+Garnelen (6) **7,00€**

+Lamm **7,50€**

VG = VEGAN | V = VEGETARISCH | ALLERGENE: ENTHÄLT 1 GLUTEN / 2 LAKTOSE / 3 EI / 4 NÜSSE / 5 SOJA / 6 SCHALENTIERE / 7 SENF / 8 SELLERIE / 9 SESAM

Best of Curry's

SERVIERT MIT BASMATI-REIS

Korma ^{2, 4} **10,90€**

Mildes Kokosnuss-Curry aus Kardamon und Cashewnüssen

Makhani ² **10,90€**


Cremiges Butter-Tomaten Curry

Palak ² **10,90€**

Würziges Spinat Curry

Tikka Masala ^{2, 4} **11,90€**

Cremiges Tomaten-Gewürz Curry

Kombiniere dein Curry mit deiner Lieblingszutat 

+Veg Mix (VG)  **3,50€**

+Paneer (V) **4,50€**

+Chicken (5) **4,50€**

+Garnelen (6) **6,50€**

+Lamm **7,00€**

Best of Tikkas

SERVIERT MIT NAAN BROT UND HAUSGEMACHTEN CHUTNEYS

Hari Bhari Subz  **15,90€**

Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Brokkoli & Okraschoten gebraten in tomatiger süß-saurer Soße

Paneer Tikka ² **17,90€**

Im Tandoori Ofen gegrillter Paneer-Käse, Paprika & rote Zwiebeln gebraten mit Ingwer & Koriander. (2, 4)

Chicken Pepper Fry ^{1, 5}  **17,90€**

Veganes Hähnchen, Brokkoli & Erbsen würzig angebraten in einer Paste aus Curryblättern, Pfeffer & Tomaten

Chicken Tikka Tadka ^{2, 4} **17,90€**

Im Tandoori Ofen gegrillte Hähnchenbrust mit Ingwer, Koriander & roten Zwiebeln in einer cremig-tomatigen Sauce in der Pfanne verfeinert (2, 4)

Ginger Lime Prawns ⁶ **18,90€**


Garnelen angebraten mit frischem Ingwer, Cherrytomaten, Kurkuma & Limettensaft

Best of Curry n

Tikka Bowl's

Tikka Bowl's ^{2, 4} **10,90€**

In würzig-scharfer Marinade, gegrillt im traditionellen Tandoor Lehmofen serviert mit Reis, frischem Salat, Naan und Mango-Minz-Dressing

Kombiniere deine Bowl mit deiner Lieblingszutat 

+Veg Mix (VG)  **3,50€**

+Paneer (V) **4,50€**

+Chicken (5) **4,50€**

+Lamm **7,00€**

Chana Masala Bowl  **14,90€**

Kichererbsen in würzig-tomatigen Masala Curry serviert mit Reis, frischem Salat und Mango Dressing

Daal Bowl  **14,90€**

Gelbes Linsen-Curry mit Ingwer & Kreuzkümmel serviert mit Reis, frischem Salat und Mango-dressing

Okra Bowl ²  **14,90€**

Okraschoten in würzig-tomatigem Masala Curry serviert mit Reis, frischem Salat und Mango-dressing

Bombay Street Style

ORIGINAL STYLE BURGER DIREKT VON DEN STRASSEN BOMBAYS - SERVIERT MIT MASALA FRIES

Vada Pav ^{1, 2} **13,90€**

Frittiertes Kartoffel-Bällchen mit Rettich, Minz-Koriander, Tamarinde & Rote Beete Chutney.

Paneer Pav ^{1, 2} **14,50€**

Paneer-Käse in Kichererbsenmehl mit karamellisierten Zwiebeln, Tamarinde & Spicy Garlic Chutney (V)

Pav Bhaji ^{1, 2} **12,90€**


Gestampfte Kartoffeln mit Gemüse, Tomaten, Koriander, Butter und Garam Masala, dazu zwei Pavs-indisches Softbrot (V)

VEGETARISCH/ VEGAN

SERVIERT MIT BASMATI-REIS

Yellow Daal Vegan  **11,90€**

Gelbes Linsen-Curry mit Ingwer & Kreuzkümmel

Chana Masala Vegan  **12,90€**

Kichererbsen in würzig-tomatigem Masala Curry

Dal Makhani vegetarisch ² **14,90€**

Schwarze Linsen im cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer & Zwiebeln

Aloo Gobi Vegan  **11,90€**

Würzige Kartoffeln und Blumenkohl gebraten mit Tomaten & Zwiebeln

Kadhai Paneer Vegetarisch ^{1, 2, 4} **14,90€**

Paneer-Käse-Stücke, Paprika & rote Zwiebeln in tomatigem Masala Curry

HAUSGEMACHTE CHUTNEYS

MINZ-KORIANDER  **2,20€**

SPICY GARLIC  **2,20€**

MANGO-INGWER  **2,20€**

GREEN CHILI  **2,20€**

TAMARINDE  **2,20€**

Beilagen

Butter Naan ^{1, 2} **3,50€**

Garlic Naan ^{1, 2} **4,50€**

Cheese Naan ^{1, 2} **4,50€**

Raita Plain ² **2,90€**

Raita Chat, Patta ² **3,50€**

Plain Reis **2,90€**

Zeera Reis **3,50€**

VG = VEGAN | V = VEGETARISCH | ALLERGENE: ENTHÄLT 1 GLUTEN / 2 LAKTOSE / 3 EI / 4 NÜSSE / 5 SOJA / 6 SCHALENTIERE / 7 SENF / 8 SELLERIE / 9 SESAM

Mithas / Dessert

Gulab Jamun 5,90€

Hausgemachte Grießbällchen, heiß serviert mit einer Kugel Vanilleeis (1,2)

Mango Creme mit Vanilleeis 5,90€

(1, 2)

Gajar ka Halwa 5,90€

Geriebene Karotten mit Zucker, Kardamon und Milch zu einem Pudding gedünstet (1, 2, 3)

TEE

MASALA CHAI 3,50€

Schwarzer Gewürztee mit Milch

KURKUMA LATTE 3,50€

Heiße goldene Milch mit Kurkuma & Zimt

FRISCHER INGWER MINZ TEE 3,50€

DARJEELING 2,90€

EARL GREY 2,90€

GRÜNER TEE 2,90€

ASSAM TEE 2,90€

KAFFEE

ESPRESSO² 2,20€

ESPRESSO MACCHIATO² 2,50€

ESPRESSO DOPPIO² 2,90€

KAFFEE² 2,50€

CAPPUCCINO² 3,00€

LATTE MACCHIATO² 3,50€

HOMEMADE

HOMEMADE & FRESHLY PREPARED EVERY DAY

NIMBU PANI 0,4L 4,90€

Frische Limonade

EISTEE 0,4L 4,90€

Mango, Himbeere, Granatapfel, Erdbeere

KURKUMA-LYCHEE SODA 0,4L 4,90€

SALTED LASSI 0,4L 4,90€

MANGO LASSI 0,4L² 4,90€

SOFTDRINKS

STILLES WASSER 3€ | 6.9€
0.25L | 0.75L

MINERALWASSER 3€ | 6.9€
0.25 L | 0.75

COCA-COLA 0.33L^{A, B, E, F} 3,90€

COCA-COLA ZERO 0.33L^{A, B, E, F} 3,90€

FANTA^{A, D, F} 3,90€

SPRITE^F 3,90€

MEZZO MIX^{A, B, D, E, F} 3,90€

BIER

KROMBACHER PILS^{*} 3,9€ | 5.5€
0.3L | 0.5L

KROMBACHER RADLER^{*} 3,9€ | 5.5€
0.3L | 0.5L

KROMBACHER WEIZEN^{*} /
ALKOHOLFREI 0.5L 5,50€

KROMBACHER PILS
ALKOHOLFREI 0.33 3,90€

KINGFISHER 0.33L^{*} 4,50€

WEIßWEIN

GRAUBURGUNDER^{*} 6.9€ | 26€
0.2L | 0.75L

RIESLING^{*} 7.5€ | 28€
0.2L | 0.75L

ROTWEIN / ROSÉ

SPÄTBURGUNDER^{*} 5.9€ | 22€
0.2L | 0.75L

ROSÉ^{*} 6.9€ | 26€
0.2L | 0.75L

APERITIF

HUGO 6,90€

Holunderblüte / Prosecco / Minze / Soda

APEROL-SPRITZ 6,90€

Aperol / Prosecco / Soda

LILLET WILD BERRY 6,90€

Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / Beeren-Mix

PIMM'S CUP 6,90€

Pimm's No.1 / Ginger Ale / Früchte

MAHARANI 6,90€

Martini Fiero / Tonic Water / Orange

ROSEE'S 6,90€

Lychee Likör / Prosecco / Rosenwasser / Soda

TIKKA N TALK SPRITZ 6,90€

Martini / Maracuja / Limette / Ginger Beer / Soda

CURRY N TIKKA SPRITZ 6,90€

Martini / Mango / Limette / Ginger Ale / Soda

LONGDRINKS

MOSCOW MULE 9,50€

Absolut Vodka / Ginger Beer

Bombay Sapphire 9,50€

ROKU 11,50€

HENDRICK'S 10,50€

DARK & STORMY 9,50€

Gosling's Rum / Lime / Ginger Beer

HORSE'S NECK 9,50€

Jim Beam Bourbon / Bitters / Ginger Ale

TWISTED BHARAT INDIAN

DESI SHARABI LASSI 9,50€

Vodka / Mango Lassi

RAJASTHANI TEA 9,50€

Earl Grey Infused Gin / Tonic Water

VODKA TADKA SHIKANJI 9,50€

Vodka / Indian Lemonade

DEHLI MULE 9,50€

Koriander-Chili Infused Vodka / Ginger Bee

PEELI HALDI SLING 9,50€

Gin / Kurkuma-Ingwer / Lychee

MASALA COOLER 9,50€

Gurken-Infused Gin / Tonic Water / Pfeffer

IMLI CHAT SOUR 9,50€

Bourbon / Tamarinde / Apfel

SÄFTE

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

APFEL 0,4L 3,90€

MARACUJA 0,4L 3,90€

MANGO 0,4L 3,90€

A MIT FARBSTOFF | B KOFFEINHALTIG | C MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
D MIT STABILISATOREN | E MIT SÜSSUNGSMITTEL (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
F MIT SÄUERUNGSMITTEL | G CHININHALTIG | H SULFITE | * MIT ALKOHOL |