



KIRTI'S  
RESTAURANT  
Indische Küche



---

**MENU • Kirti's Lajawab**

---

**Dal Shorba**

Indische Linsensuppe  
Delicious lentil soup

**Murgh Pakoras**

Hühnchenfleisch in speziellem Teig ausgebacken  
Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried

**Nan**

Herzförmiges Fladenbrot aus dem Tandoor Ton-Ofen  
Leavened bread of fine flour baked in the tandoor

**Kirti's Grill Platte • Mixed Grill Platter**

Die feinsten Bissen aus dem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt:  
Hühnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen  
Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken and seafood

**Nachspeise nach Wahl • Choice of dessert**

**28,50**

---

**HAPPY LUNCH DES TAGES  
HAPPY LUNCH OF THE DAY**

---

Montag bis Sonntag von 12.00 bis 15.00 Uhr  
Monday till Sunday from 12.00 to 15.00 h

**Entdecken Sie unser Mittagsmenü  
Discover our Lunch menu**



### GARAM LUKME • Vorspeisen • Appetizers

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 8  | <b>Cocktail Samosa</b><br>Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffel, Erbsen und Cashewnuss<br>Stuffed samosas with potatoes, peas and cashew nut  | 6,00  |
| 9  | <b>Mumbai Onion Bhaji</b><br>Zwiebel mit Koriander und diversen Hausgewürzen mariniert,<br>in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br>Onion pieces marinated in coriander and house spices,<br>fried in gram flour batter   | 5,50  |
| 10 | <b>Sabzi Pakora (auf Wunsch VEGAN / VEGAN on demand)</b><br>Eine Auswahl an Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig<br>aus Kichererbsen frittiert<br>Seasonal vegetables savoury fritters marinated and fried in gram flour batter   | 6,00  |
| 11 | <b>Murgh Pakora</b><br>Hähnchenfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br>Boneless chicken pieces marinated and fried in gram flour batter  | 6,50  |
| 12 | <b>Jheengha Pakora</b><br>Riesen-Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br>Jumbo shrimps battered and fried with thick gram flour paste   | 10,00 |
| 13 | <b>Chicken or Lamb Cocktail Seekh Kebab</b><br>Lamm oder Hähnchenhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern<br>und Gewürzen, am Spieß im Tandoor Ton-Ofen über Holzkohle<br>gegrillt und anschließend in Buttersauce kurz gebraten<br>Minces lamb or chicken blended with special spices and herbs<br>cooked on skewer in charcoal clay oven | 7,00  |
| 14 | <b>Seep</b><br>Muscheln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch kurz<br>gebraten, gewürzt mit unseren speziellen Kräutern und Gewürzen<br>Mussels sauteed with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and<br>flavoured with our special herbs and spices   | 7,00  |



---

### SHORBS • Suppen • Soups

---

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>Dal Shorba</b> (auf Wunsch VEGAN / VEGAN on demand)<br>Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet<br>Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild Indian spices | 4,00 |
| 21 | <b>Murgh Shorba</b><br>Hühnersuppe in nordindischer Art, pikant gewürzt<br>Chicken soup with mild Indian spices  | 4,00 |
| 22 | <b>Tamatar Ka Shorba</b><br>Delikate Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung<br>A fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition      | 4,00 |



### — ROTI • Tandoor Brot • Tandoor Bread —

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

30	<b>Tandoori Roti</b> Vollkornbrot aus Sauerteig Leavened whole wheat flour bread	2,00
31	<b>Nan</b> Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl Leavened bread of fine flour	3,00
32	<b>Paratha</b> Sauerteig-Vollkornbrot aus indischem Blätterteig mit Butter zubereitet Buttered and leavened whole wheat bread	3,00
33	<b>Keema Nan</b> Sauerteigbrot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lamm- hackfleisch und indischen Gewürzen Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb	4,50
34	<b>Pyaz Ka Kulcha</b> Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt Superfine flour bread stuffed with onions	4,00
35	<b>Kashmiri Nan</b> Brot aus Weizenmehl gefüllt mit fein gehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese	4,50
37	<b>Garlic Nan</b> Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch Fine flour bread with garlic	4,00



### TANDOOR KI BAHARE • Tandoori-Gerichte

Gerichte aus dem traditionellen Tandoor Ton-Ofen · Traditional Tandoor grill dishes  
Alle Gerichte werden serviert mit Nan-Fladenbrot und Salat  
All dishes served with Nan and salad

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 40 | <b>Murgh Tandoori</b><br>Zartes Hühnchenfleisch mit Knochen in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Chicken with bones marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven                               | 10,50 |
| 41 | <b>Lamb or Chicken Kebab</b><br>Lamm oder Hühnchenhackfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt - Fine mince of lamb or chicken flavoured with herbs and onions, broiled on skewers on the Tandoor | 11,00 |
| 42 | <b>Murgh Tikka</b><br>Zarte Hühnchenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor  | 11,50 |
| 43 | <b>Lamb Carré Chops</b><br>Saftige marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt - Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor  | 17,50 |
| 44 | <b>Tikka Malay Kebab</b><br>Zarte Hühnchenfleischstücke in unserer Spezialsaucе mariniert und im Tandoor Ton-Ofen gegrillt - Soft pieces of chicken marinated in our special sauce and cooked in Tandoor  | 11,00 |
| 45 | <b>Paneer Tikka - vegetarisch</b><br>Hausgemachter Hüttenkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika - 10 Stdn. mariniert und dann im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Homemade cottage cheese with tomatoes, onions and green peppers - marinated for 10 hours and prepared in Tandoor    | 11,00 |
| 46 | <b>Fish Tandoori</b><br>Lachs aus dem Tandoor Ton-Ofen · Spezialität des Hauses<br>Grilled salmon · House speciality  | 14,50 |
| 47 | <b>Jheenga Tandoori</b><br>Riesengarnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor Ton-Ofen gebacken<br>Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor   | 20,50 |
| 48 | <b>Kirti's Dhaba Grill Platte · Mixed Grill Platter</b><br>Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor Ton-Ofen für Sie zusammengestellt: Hühnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen<br>Delicious combination of Tandoor: grilled lamb, chicken and seafood                    | 22,00 |
| 49 | <b>Tandoori Mushroom</b><br>Frische Pilze in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Fresh mushrooms marinated in yoghurt, garlic, ginger and vinegar, roasted in Tandoor   | 10,50 |



### GOSHT KI HANDI • Gerichte mit Lamm

Orientalische Eintöpfe mit Lamm. Alle Gerichte sind mild gewürzt - auf Wunsch auch mittelscharf oder scharf - und werden mit Basmatireis oder Nan-Fladenbrot serviert  
Oriental pots dishes with lamb. All dishes are mild - medium or hot as desired - and served with Basmati rice or Nan

50	<b>Gosht Palak</b> Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices	12,50
51	<b>Kadhai Gosht</b> Marinierte Lammstücke, Paprika und Zwiebeln in einer Knoblauch Ingwer Soße Marinated pieces of lamb, pepper and onions cooked in garlic ginger sauce	14,00
52	<b>Lamb Vindaloo</b> Eine Spezialität aus Goa. Zarte Lammfleisch-Stücke in Essigmarinade eingelegt, in einer pikanten Sauce gegart und mit Kartoffeln serviert A Goan speciality. Pieces of lamb marinated with vinegar and a blend of spices, then cooked in a piquant sauce, garnished with potatoess	12,50
53	<b>Lamb Curry</b> Saftige Lammfleisch-Stücke, gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Joghurt - Succulent pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices	12,50
54	<b>Gosht Khyberi</b> 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 Tender pieces of lamb baked in Tandoor with special herbs and spices and sauted with tomatoes, onions and pepper	14,50
55	<b>Bhindi Gosht</b> Saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten, eine Spezialität des Hauses - Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sauted with sfresh okras, a house speciality	14,00
56	<b>Lammcarré Masala</b> Gegrillte Lammcarré-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht Grilled pieces of lamb carré chops cooked in Chef's spezial sauce	18,00
57	<b>Lamm Madras</b> Spezialität aus Tamil Nadu mit Senf, Curryblättern und Kokosnuss gekocht Tamil Nadu speciality cooked with mustard, curry patta and coconut	14,00
58	<b>Rada Gosht</b> Saftige Lammstücke und Lammhack gebraten mit Chili, Koriander und aromatischen Gewürzen - Succulent pieces and mince of lamb sauted with chili, coriander and special herbs	14,50



### MURGH KI HANDI • Gerichte mit Huhn

Hähnchenfleisch-Spezialitäten - serviert mit Basmatireis oder Nan-Fladenbrot  
Chicken specialities - served with Basmati rice or Nan

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 60 | <b>Murgh Tikka Makhani</b><br>Im Tandoor Ton-Ofen zubereitetes, mariniertes Hähnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersauce<br>Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes                             | 13,00 |
| 61 | <b>Murgh Korma</b><br>Hähnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche (mild)<br>Boneless chicken prepared at a recipe of the Moghul Emperors kitchen (mild)   | 12,00 |
| 62 | <b>Palak Murgh</b><br>Saftige Hähnchenfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen<br>Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and flavoured with Kashmiri spices   | 12,50 |
| 63 | <b>Murgh Jalfrazie</b><br>Zarte Hähnchenfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Paprika gebraten<br>Tender pieces of chicken marinated with fresh ground spices and sauteed with tomatoes, onions and pepper                                       | 13,00 |
| 64 | <b>Murgh Curry</b><br>Curryhähnchen nach Art des Hauses<br>Curry chicken - House speciality  | 11,00 |
| 65 | <b>Kadhai Chicken</b><br>Saftiges Hähnchenfleisch mit Paprika und Tomaten, zubereitet in einer aromatischen Gewürzmischung - Succulent pieces of boneless chicken cooked in a delicious sauce with pepper and tomatoes   | 12,50 |
| 66 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Saftiges Hähnchenfleisch im Tandoor-Ofen gegrillt und anschließend in einer pikanten Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten zubereitet<br>Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in Tandoor and then cooked in a delicious sauce with pepper, onions and tomatoes | 14,00 |
| 67 | <b>Chicken Madras</b><br>Spezialität aus Tamil Nadu mit Senf, Curry und Kokosnuss<br>Tamil Nadu speciality cooked with mustard, curry patta and coconut  | 14,00 |
| 68 | <b>Chili Chicken Dry</b><br>Frittiertes Hähnchenfleisch, gekocht mit Zwiebeln und Paprika<br>Fried boneless chicken cooked with onions and tomatoes  | 12,50 |





### — DARIYAYI NAMOONE • Spezialitäten aus dem Meer —

Meeres-Spezialitäten - serviert mit Basmatireis oder Nan-Fladenbrot  
Seafood specialities - served with Basmati rice or Nan

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | <b>Bombay Jheenga Masala</b><br>Riesen-Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen geröstet, ein Beispiel der Kochkunst aus Bombay<br>Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick gravy, Speciality of Bombay                                     | 19,50 |
| 71 | <b>Goa Machli Curry</b><br>Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa, Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart<br>A famous fish curry of Goa cooked with herbs and spiced and mild gravy                                    | 13,50 |
| 72 | <b>Tandoori Meeresfrüchte-Platte • Mixed Seafood Platter</b><br>Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter- und Gewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart<br>Delicious combination of seafood sauteed with special herbs and spices and cooked in a very special sauce | 21,00 |
| 73 | <b>Prawn Curry</b><br>Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt<br>Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices   | 18,50 |
| 74 | <b>Madras Prawn Curry</b><br>Riesen-Garnelen mit Senf, Curryblättern und Kokosnuss, ein spezielles Rezept aus Tamil Nadu<br>Jumbo prawns with mustard, curry patta and coconut, a special Tamil Nadu recipe   | 19,00 |



### CHAVAL KE NAMOONE • Reisgerichte

Kulinarische Reis-Spezialitäten zubereitet mit Basmatireis  
Oriental culinary rice specialities with Basmati rice

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 80 | <b>Murgh Ki Biryani</b><br>Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen - ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche. Gewürzte Hähnchenfleisch-Stücke in Safranreis nach Mughlai-Art<br>Spiced pieces of chicken in saffron rice Mughlai style | 11,00 |
| 81 | <b>Gosht Ki Biryani</b><br>Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach indischer Art, serviert mit Mandeln<br>Fried spiced pieces of lamb in saffron rice Indian style, cooked with almonds                                       | 12,50 |
| 82 | <b>Sabzi Ki Biryani vegetarisch</b><br>Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gemüse serviert<br>Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables | 10,00 |
| 84 | <b>Pillau Chawal</b><br>Spezieller indischer Safran-Basmatireis<br>Special long grain Basmati rice flavoured with saffron   | 4,00  |
| 85 | <b>Fried Rice</b><br>Gebratener Basmatireis mit verschiedenen Gemüse, zubereitet mit einer milden Gewürzmischung<br>Fried Basmati rice with various vegetables and tender spices  | 10,50 |



### SABZI KE NAMOONE • Vegetarische Gerichte

Für Vegetarier und Nicht-Vegetarier • For vegetarians and non-vegetarians  
Alle Gerichte werden serviert mit Basmatireis oder Nan-Fladenbrot  
All dishes served with Basmati rice or Nan

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 90 | <b>Palak Paneer</b><br>Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen · Fresh home made cottage cheese with spinach and fresh spices  | 11,50 |
| 91 | <b>Mattar Paneer</b><br>Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen<br>Home made cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and Kashmir spices                           | 10,50 |
| 92 | <b>Aloo Ghobi Masala</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br>Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices  | 10,00 |
| 93 | <b>Eggplant Bharta</b><br>Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet<br>Whole eggplants baked over open flame, mashed and seasoned with herbs and sauteed with onions | 11,50 |
| 94 | <b>Navrattan Sabzi Korma</b><br>Allerlei Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce<br>Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream                                     | 11,00 |
| 95 | <b>Paneer Tikka Masala</b><br>Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Chef's Spezialsauce<br>Home made cottage cheese cooked in chef's special sauce   | 12,50 |
| 96 | <b>Maharani Dal</b><br>Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten<br>Creamed lentils with spices  | 10,50 |
| 97 | <b>Dum Aloo</b><br>Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert<br>Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy  | 10,50 |
| 98 | <b>Kadhai Paneer</b><br>Fritierter Hüttenkäse gekocht mit Zwiebeln und Paprika<br>Fried cottage cheese cooked with onions and pepper   | 11,50 |



### VEGAN DISHES • Vegane Gerichte

Mit großer Sorgfalt und viel Erfahrung bereiten wir unsere wohlschmeckenden veganen Gerichte lecker und frisch für Sie zu. Alle veganen Gerichte servieren wir Ihnen mit Reis oder Vollkornbrot  
We prepare our vegan dishes carefully and freshly for you, with all our experience and responsibility. All our vegan dishes will be served with rice or whole wheat flour bread.

99	<b>Jeera Aloo Banarsi</b> Spezielles Kartoffelgericht aus Banares Potatoes cooked on a special Benares recipe	11,00
100	<b>Bhindi Masala</b> Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen Garden fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and special Indian spices	12,50
101	<b>Tori Palak</b> Spinat und Zucchini mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt Spinach and zucchini with ginger, onions and tomatoes, spicy flavoured	12,00
102	<b>Pili Dal</b> Gelbe Linsen zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander Yellow lentils cooked with onions, tomatoes and coriander	10,50
103	<b>Aloo Pata Gobi</b> Weißkohl mit Kartoffeln, Tomaten und einer milden Gewürzmischung Cabage with potatoes and tomatoes, smoothly flavoured	11,50
104	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen Chick-peas with onions, tomatoes and various spices	11,50



## CHAT PATS • Beilagen • Tid bits

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 110 | <b>Pappadams</b><br>Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor Ton-Ofen gebacken<br>Lentil crackers sun dried and baked in Tandoor | 1,00 |
| 111 | <b>Raita</b><br>Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern<br>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs                               | 4,50 |
| 113 | <b>Pyaz Mirchi Salad</b><br>Salat von Zwiebeln und grünen Chilis mit Zitrone und Chat Masala<br>Salad of onions and green chilis with lemon and chat masala      | 3,00 |
| 114 | <b>Aloo Chat</b><br>Klein geschnittene Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten mit Joghurtsauce<br>Potatoes, onions and tomatoes with yoghurt sauce                     | 5,50 |



### MITHAI KA GHAR • Dessert

Traumhafte indische Nachspeisen  
Delicious indian Desserts

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 120 | <b>Pista Kulfi</b><br>Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Pistazien<br>in einer fernöstlichen Kreation<br>Ice cream from fresh milk, blanched almonds and pistachio      | 4,50 |
| 122 | <b>Gulab Jamun</b><br>Hausgemachte Hüttenkäsebällchen, frittiert und in Zuckersirup<br>und Rosenwasser getaucht<br>Cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup and rose<br>water | 4,00 |
| 124 | <b>Gazar Ka Halva</b><br>Eine köstliche indische Karottennachspeise<br>Delicious Indian carrot dessert  | 4,50 |
| 125 | <b>Mango Kulfi</b><br>Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Mango<br>in einer fernöstlichen Kreation<br>Ice cream from fresh milk, blanched almonds and mango              | 4,50 |