FISCH

61 MADRAS FISH CURRY (a,4,7) Seelachsfilet mit Senf-Kokos-Tomatensoße nach südindischer Art (mittelscharf) — 16,90

62 FISH MASALA (4,5) Seelachsfilet in Masala Soße - empfohlen von unserem Chefkoch — 16,90

63 FISH MANGO (4,5,6) Seelachsfilet mit Mango-Safran-Cashewsoße — 16,90

GARNELEN

67 JHEENGA GOA (2,7) Geschälte Garnelen in Kokossoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art (scharf) — 21,90

68 JHEENGA MUSHROOM (2,5,6) Geschälte Garnelen mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahnesoße — 21,90

69 JHEENGA MASALA (2,5) Geschälte Garnelen in Masala Soße - empfohlen von unserem Chefkoch — 21,90

70 MANGO JHEENGA (2,5,6) Geschälte Garnelen in Mango-Safran-Cashewsoße — 21,90

VEGETARISCH

75 DAL MAKHANI (5) Gemischte Linsenarten mit Butter zubereitet - Nationalgericht — 13,50

76 CHANNA MASALA (5) Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Masala Soße — 13,50

77 PANEER MAKHANI (5,6,a) Hausgemachter Käse mit Butter in Tomatensoße — 14,50

78 PALAK PANEER (5) Hausgemachter Käse mit Spinat auf berühmte nordindische Art zubereitet — 14,50

79 NAVRATAN KORMA (5,6) Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße — 14,50

80 VEG. KOFTAS (5) Gemüsebällchen mit hausgemachtem Käse in Currysoße — 14,50

81 SHAHI BAINGAN (5,6) Auberginen mit hausgemachtem Käse in Mandel-Safransoße — 14,50

REISGERICHTE

91 VEG BIRYANI (5,6) Gem. Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashews und Basmati Reis in der Pfanne zubereitet — 13,50

92 CHICKEN BIRYANI (5,6) Hühnerbrustfilet mit Rosinen, Mandeln, Cashews und Basmati Reis in der Pfanne zubereitet — 16,90

93 MUTTON BIRYANI (5,6) Lammfleisch mit Rosinen, Mandeln, Cashews und Basmati Reis in der Pfanne zubereitet — 18,90

94 JHEENGA BIRYANI (2,5,6) Geschälte Garnelen mit Rosinen, Mandeln, Cashews und Basmati Reis in der Pfanne zubereitet — 22,90

BEILAGEN - BROT

100 RAITA (5) Joghurt mit Gurken — 3,50

101 NAAN (1) Frisch zubereitetes Weizenfladenbrot — 2,50

102 BUTTER NAAN (1,5) Frisch zubereitetes Weizenfladenbrot mit Butter — 3,50

103 TANDOORI ROTI (1) Frisch gebackenes Vollkornbrot — 2,50

104 LACHA PARANTHA (1,5) Frisch gebackenes Vollkornbrot mit Butter — 4,00

105 PANEER KULCHA (1,5) Weizenbrot gefüllt mit indischem Käse — 4,50

106 GARLIC NAAN (1) Weizenbrot mit Knoblauch und Koriander — 3,50

107 MINT PARANTHA (1,5) Vollkornbrot mit Minze und Butter — 4,00

NACHSPEISEN

111 MANGO CREME MIT VANILLEEIS (5) Pürierte Mango mit Vanilleeis — 5,50

112 KOKOSNUSS KULFI (6) Hausgemachtes indisches Eisdessert (vegan) — 6,50

113 GULAB JAMUN (5,6) Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken — 5,50

114 NACHSPEISE DER SAISON — 7,50

INDISCHE GETRÄNKE

		0,5 l	1 l
2151	LASSI SÜSS (5) hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	5,00	8,00
2152	LASSI SAUER (5) hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	5,00	8,00
2153	MANGO LASSI (4,5) Joghurtgetränk mit Mango	6,00	9,00

Indisches Restaurant

MOTHER INDIA

Mother Taste of Spices

Gschmeidmachergasse 5 (Ecke Marktplatz)
85570 Markt Schwaben
Telefon 08121 / 251869
Fax 08121 / 251874
Mobil 0176 / 80737027
www.mother-india.de

Unsere digitale Speisekarte:

Di.-Sa. 17.00 - 22.30 Uhr
So. und Feiertage 12.00 - 22.30 Uhr
Montag Ruhetag

In unserem Flyer finden Sie die Speisen, die wir zum Mitnehmen anbieten

BESONDERE EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

VORSPEISEN

A1 TAM TAM SHORBA (a,5,6) Nordindische Tomatensuppe mit Champignons und Cashewnüsse — 7,50

A2 JHEENGA KOHLIWADA (c,1,2) Garnelen mit einem Weizen-Knoblauch-Kartoffelteig und Gewürzen frittiert — 14,90

HAUPTSPEISEN

A3 CHICKEN MADRAS (a,7) Hähnchenbrustfilet mit Senf-Kokos-Tomatensoße nach südindischer Art (mittelscharf) — 14,50

A4 DAL GHOST Lammfleisch mit verschiedenen Linsenarten zubereitet — 18,90

A5 KADHAI PANEER (5) Hausgemachter Käse mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen in Currysoße (mittelscharf) — 14,50

BEILAGEN

A6 PAHADI PARANTHA (1,5) Vollkornbrot mit frischen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Minze, Koriander und Butter — 4,90

A7 PESHAWARI NAAN (1,5,6) Weizenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse, geraspeltem Kokos, Mandeln, Rosinen und Cashews — 4,90

Das Lächeln, das Du aussendest, kehrt zu Dir zurück.
(Weisheit aus Indien)

THALI SPEZIAL

D1 VEG. THALI 17,90

Dal Makhani (5): Gemischte Linsenarten mit Butter zubereitet - Nationalgericht
Veg Korma (5,6): Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße
Palak Paneer (5): Hausgemachter Käse mit Spinat, zubereitet auf berühmte nordindische Art

D2 NON VEG. THALI 19,90

Chicken Madras (a,7): Hähnchenbrustfilet mit Senf-Kokos-Tomatensoße nach südindischer Art (mittelscharf)
Lamm Palak (5): Zartes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet auf berühmte nordindische Art
Veg Korma (5,6): Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße

D3 FISH THALI 21,90

Fish Madras (a,7): Seelachsfilet mit Senf-Kokos-Tomatensoße nach südindischer Art (mittelscharf)
Jheenga Mango (5,6): Geschälte Garnelen in Mango-Safran-Cashewsoße
Veg Korma (5,6): Gartengemüse in Kokos-Mandel-Sahnesoße

Alle Thali werden mit Kl.Raita (Gurken-Joghurt) (5), kl.Salat (5) & Basmatireis serviert

3-Gänge Menü 2 Personen

TAMTAM SHORBA (a,5,6) Nordindische Tomatensuppe mit Champignons und Cashewnüsse
oder VEG.PAKORAS (5) Gemischtes Gemüse und Käse in Kichererbsenteig gebacken

---

NON VEG. THALI

Chicken Madras (a,7): Hähnchenbrustfilet mit Senf-Kokos-Tomatensoße nach südindischer Art (mittelscharf)
Lamm Palak (5): Zartes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet auf berühmte nordindische Art
Veg Korma (5,6): Gartengemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße
und
TANDOORI GRILLPLATTE (5) Gegrilltes Lamm, Hähnchen und hausgemachter Käse mit frischen Paprika, Tomaten, mariniert mit verschiedenen Gewürzen und Joghurt

Beilagen: Kl. Raita (Gurken-Joghurt) (5), kl. Salat (5), Basmatireis und Naan

---

MANGO CREME MIT VANILLEEIS (5) **oder**
GULAB JAMUN (5,6) Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken **64,90**
(für 2 Personen)

SUPPEN

1 DAL SHORBA Indische Linsensuppe (vegan) **6,50**
2 SABJI SHORBA Indische Gemüsesuppe (vegan) **6,50**
3 CHICKEN SHORBA Hühnersuppe **7,90**
4 JHEENGA SHORBA (2) Garnelensuppe mit scharfen Gewürzen **8,90**

VORSPEISEN

10 VEG. PAKORAS (5) Gemischtes Gemüse und Käse in Kichererbsen gebacken **6,90**
11 ONION BHAJI Klein geschnittene Zwiebel in Kichererbsenteig gebacken **6,90**
12 VEG. SAMOSAS Frittierte dreieckige Weizenmehlpasteten gefüllt mit gemischtem Gemüse **7,50**
13 CHICKEN PAKORA Hühnerbrustfilet in Kichererbsenteig gebacken **7,50**
14 MURG TIKKA (5) Hühnerbrust mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Joghurt gegrillt im Lehmofen **8,90**
15 FISH TIKKA (4) Gegrillter Seelachs mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen **11,90**
16 MIXED TANDOORI (4,5) (2 Personen)Gemischte Fleischsorten gegrillt mit verschiedenen Marinaden **17,90**
116 Gem. veg. Vorspeisenplatte (1,5) (2 Pers.) Verschiedene Pakoras, Onion Bhaji & Samosa **14,90**
17 PAPAD Zwei Linsenwaffeln (vegan & glutenfrei) **3,00**
18 MIXED SALAD (5) Gemischter Salat **6,50**
19 TOMATO SALAD (5) Tomaten Salat mit Zwiebeln **7,50**
20 CHANNA CHAT Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten (leicht scharf) **7,50**

Das Lächeln, das Du aussendest, kehrt zu Dir zurück.
(Weisheit aus Indien)

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

21 HARIYALI MALAI KABAB (a,5) Hühnerbrust mariniert mit Ingwer, Knoblauch, frischer Minze und Koriander gegrillt im Lehmofen **16,90**
22 CHICKEN TIKKA (5) Hühnerbrust mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gegrillt im Lehmofen **16,90**
23 FISH TIKKA (4) Seelachs mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gegrillt im Lehmofen **17,90**
24 TANDOORI KING PROWNS (2) Garnelen mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gegrillt im Lehmofen **24,90**
25 TANDOORI MIX (2,4,5,6) Gemischte Tandoori Platte aus allen Gerichten **22,90**
26 MUTTON TIKKA (5) Lammfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gegrillt im Lehmofen **24,90**
27 PANEER TIKKA (5) Hausgemachter Käse mariniert mit Paprika, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gegrillt im Lehmofen **17,90**
28 BOMBAY MIX (5) Gegrillte Hühnerbrust und Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer Spezialsoße **18,90**

HÜHNERFLEISCH

31 CHICKEN CURRY (5) Zarte Hühnerbrust mit Currysoße **14,50**
32 DAHI CHICKEN (5,6) Zarte Hühnerbrust in Safran-Joghurtsoße - Kreation des Chefkochs **14,50**
33 CHICKEN KORMA (5,6) Zarte Hühnerbrust in Kokos-Mandel-Sahnesoße **14,50**
34 BUTTER CHICKEN (5,6,a) Gegrilltes Hühnerfleisch zubereitet mit Tomaten-Butter Soße **15,50**
35 CHICKEN JHALFREZI Zartes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln in scharfer Currysoße **14,50**
36 CHICKEN MASALA (5) Gegrillte Hühnerbrust in Masalasoße - empfohlen von unserem Chefkoch **15,50**
37 CHICKEN PALAK (5) Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, auf berühmte nordindische Art zubereitet **15,50**
38 CHICKEN VINDALOO (7) Zartes Hühnerfleisch in Currysoße nach Goa Art (sehr scharf) **16,50**
39 MANGO CHICKEN (5,6) Zartes Hühnerbrustfilet in Mango-Safran-Cashewsoße **15,50**

LAMMFLEISCH

45 LAMM CURRY (5) Zartes Lammfleisch in Currysoße **18,90**
46 DAHI MUTTON (5,6) Zartes Lammfleisch in Safran-Joghurtsoße - Kreation des Chefkochs **18,90**
47 MUTTON KORMA (5,6) Zartes Lammfleisch in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße **18,90**
48 MUTTON JHALFREZI Zartes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln in scharfer Currysoße **18,90**
49 MUTTON MASALA (5) Lammfilet in Masala Soße - empfohlen von unserem Chefkoch **20,90**
50 MUTTON PALAK Zartes Lammfleisch mit Spinat, auf berühmte nordindische Art zubereitet **18,90**
51 MUTTON VINDALOO (7) Zartes Lammfleisch in Currysoße nach Goa Art (sehr scharf) **18,90**
52 MUTTON SABZI (5) Zartes Lammfleisch mit Gartengemüse in Currysoße **18,90**
53 MUTTON KHUMBWALA (5,6) Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahnesoße **18,90**
54 MANGO LAMM (5,6) Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewsoße **18,90**

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Ihr Vishan & Anna Bhandari und das Mother India Team

ALLERGENKENNZEICHNUNG	In unseren Speisen sind keine:
a) mit Farbstoff	Erdnüsse
b) chininhaltige Limonade	Sojabohnen
c) koffeinhaltige Limonade	Sellerie
1. Glutenhaltiges Getreide	Sesamsamen
2. Krebstiere	Schwefeldioxid und Sulphite
3. Eier	Lupine
4. Fische	Weichtiere
5. Milch (einschließlich Laktose)	
6. Schalenfrüchte	
7. Senf	Unsere Preise sind alle inklusive Mwst.
	Unsere Speisen sind alle glutamatfrei