

progressive non vegetarian



WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

PISTACHIO MALAI CHICKEN ^{h,g}	20,90
Malai Chicken Tikka Pistazien Creme Fenchel Butter	
RARRA CHICKEN CURRY ^{g,h}	19,90
Hähnchenbrust Hackfleisch Tomaten Braune Zwiebeln Aromatische Gewürze	
AWADHI MUTTON QUORMA ^{g,h}	19,90
Lamm Braune Zwiebeln Joghurt hausgemachtes Gewürz Rosenwasser	
MALABAR PRAWN CURRY ^b	22,90
Kokosnuss Garnelen Mango aromatische Gewürze	
PATIYALA SHAHI LAMB MINCE ^{c,g,h}	18,90
Lamm Keema Braune Zwiebeln pochiertes Ei Rosenwasser	

progressive vegetarian vegan



WÄHLE DAZU REIS +2,00 €

DAL MAKHNI CARDAMOM SPECIAL ^g	16,90
24h gekochte dunkle Linsen Butter Gewürze	
DAL TADKA	15,90
Gelbe Linsen Ghee Tomaten Kreuzkümmel	
HARYALI SHAMMI PISTACHIO CURRY ^{g,h}	18,90
Hara Bhara Kebab Pistazien Pralinen Creme Cardamom	
AMRITSARI AJWAINI CHOLE	15,90
Kichererbsen Tomaten aromatische Gewürze	
CHUTNEY WALE ALOO ^h	15,90
Kartoffeln Koriander Cashew Zitrone	
VEGETABLE MALABAR	17,90
Gemüse Kokosnuss Curryblätter Tomaten	
LAYERED PANEER PALAK ^g	17,90
(OPTIONAL PALAK ALOO) Geschichteter Paneer Cardamom Spinat Butter	



sides

GRILLED PINEAPPLE RAITA ^g	4,20
Gegrillte Ananas Joghurt	
CARDAMOM CHUTNEYS ^g	je 2,00
Mango Tamarinde Joghurt Minze Beeren + 1 €	
CARDAMOM RICE	3,50
BREAD BASKET ^{g,a}	9,90
Laccha Parantha Butter Naan Garlic Naan	
BREADS ^a	
Butter Naan ^{g,a}	3,90
Garlic Naan ^{g,a}	4,50
Mughlai Sesam Naan ^{a,k}	4,90
Vollkorn Chapati ^{g,a}	3,50
Laccha Parantha ^{g,a}	3,90
Trüffel Naan ^{g,a}	9,90
MIXED PICKLES	2,00
CARDAMOM KACHUMBAR SALAD	5,50
Frischer Salat fein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette	
ASSORTED PAPADAMS ^a	4,20

desserts

SAFFRON FIRNI BRULEE ^{g,h,a}	10,90
Safran und Pistazien Reispudding Nuss-Krokant Crumble	
CHAI CREMOSO ^{g,a}	10,90
Chai Karamell Cardamom Eis Mascarpone Biskuit Tuile	
THEOBROMA TRAIL ^{g,h,a}	11,90
Schokoladenbrownie Crumble Beeren Karamell	
MANGO TRES LECHES ^{g,h} Vegan möglich	9,90
Mango Biskuit Whiskey Gel Mascarpone Tonka Bohne Kandierte Nüsse	
SHAHI TUKDA ^{g,h,a}	9,90
Indian French Toast Safran Creme Nüsse Tuile Rosenwasser	



CARDAMOM

PROGRESSIVE INDIAN DINING

speisekarte



small plates



AMRITSARI TAWA FISH ^{a,g,d,h}	13,90
Gegrillter Fisch Amritsari Marinade Rucola & Walnuss Salat Papadam wähle dazu Joghurt - Minz Chutney: +2,00€	
MUSHROOM GALOUTI KEBAB ^{a,h} ¹ Vegan möglich	13,90
Pilz Kebab Safran Roti Kresse Kräuter	
STUFFED ACHAARI MUSHROOMS ^{a,g}	12,90
Gegrillte Champignons Paneer und Käse Füllung Salat Püree Papadam wähle dazu Joghurt - Minz Chutney: +2,00€	
SAFFRON TACOS ^{g,a}	
Safran Roti eingelegter Kohl Minzcreme Kresse Cardamom Paneer	
	12,90
	13,90
LAMB SEEKH KATHI ROLL ^{g,c,a}	13,90
Parantha Lamb Seekh Kebab Ei Omelette Kresse Minz Chutney	
MALAI TRUFFLE FRIES ^g	11,90
Hausgemachte Pommes Trüffel Malai Sauce Parmesan Kräuter	
CRISPY FLAT BREADS ^{g,a}	
Kräuter Aioli	
	13,90
	14,90
	13,90
INDIAN FRIED GLAZED CHICKEN ^{a,k,c,e}	12,90
Glasierte Hähnchenhappen Paprika Erdnüsse Sesam Cracker Kresse	
GLAZED CAULIFLOWER ^{k,a,c,e}	11,90
Glasierter Blumenkohl Paprika Sesam Erdnüsse Kresse	
GRILLED MALABAR SCALLOPS ^{n,d}	15,90
Jakobsmuscheln Malabar Sauce Banana Chips frittierte Curryblätter Kaviar Kokosflocken	
GOAN CALAMARETTI ^{g,b,c,d}	14,90
Gegrillte Baby Calamari Tomaten Chutney Aioli Kräuteröl	
BURRATA STRACCIATELLA WITH ROSEMARY AND CHEESE NAAN ^{g,a}	
	14,90
	12,90
BIRANCINI ^{g,a}	10,90
Arrancini Biryani Balls Parmesan Chili Aioli Tomato-Basilikum Chutney	

salads

MIXED GARDEN SALAD ^{g,h}	10,90
Gebrannte Nüsse Parmesan Rote Beete und Tomaten Homemade Dressing Radieschen	
+ Chicken	+4,00
+ Paneer ^g	+4,00
+ Garnelen ^B	+6,00

chaats & snacks



ALOO TIKKI CHAAT ^{g,a}	9,90
Knusprige Kartoffelbratlinge Joghurt Tamarinde Minze Kichererbsen Kresse	
DAHI BHALLA PAPDI CHAAT ^{g,a}	9,90
Linsnbällchen Papadam Chips Kartoffeln Minz-Joghurt Tamarinde Kichererbsen	
MINI SAMOSA CHAAT ^{g,a}	10,90
Mini Samosa Amritsari Kichererbsen Beeren Chutney Kresse	
AVOCADO BHELPURI ^{a,e}	9,90
Bhelpuri Avocado frische Kräuter Optional gegrillter Thunfisch +2€	
GOLGAPPE ^a 4 STK.	8,00
Knuspriger Teigball Kartoffel-Kichererbsen-Mix Wählen Sie Ihren würzigen Shot: Mango-Basilikum (mild), Tamarinde-Fenchel (mittelscharf) oder Koriander-Kreuzkümmel (scharf) Optional weiterer Shot: +1,50€	
CARDAMOM CHAKKNA PLATTER ^{a,e}	10,90
(empfohlen als Snack zu Drinks) Erdnüsse Bhelpuri Bhujia Papadam Oliven	

small plates tandoori



Wähle dazu Joghurt Minz Chutney: +2,00€	
CHANDI MALAI TIKKA ^{g,h}	17,90
Malai Tikka Silberblatt Blumenkohlpüree eingelegtes Gemüse Wahlweise mit Chicken oder Paneer	
KASUNDI FISH TIKKA ^{a,g,d,j}	17,90
Lachs Senf Rucola Salat Papadam	
LAHORI LAMB TIKKA ^g	18,90
Lammlachse Tandoori Marinade Minze Kräuter	
ACHAARI TIKKA ^g	16,90
Punjabi Achaari Masala Blumenkohlpüree Kräuter eingelegtes Gemüse Senf Kaviar Wahlweise mit Chicken oder Paneer	
TANDOORI MALAI PRAWNS ^{g,b,d}	20,90
Jumbo Garnelen Trüffel Malai Sauce Kaviar Butterschaum Zitronengel	

large plates



CAFREAL FISH STEAK ^{g,d,a}	19,90
Gegrilltes Fisch Steak Cafreal Sauce eingelegtes Gemüse Crème Kartoffeln Kräuter-Panko Crumble	
TANDOORI LAMB CHOPS ^g	25,90
Lammkoteletts hundred layered Kartoffelscheiben Gemüsepürees Gemüse	
KOHLAPURI SOFT SHELL CRAB WITH COCONUT TEMPERED RICE ^{j,b,h}	24,90
Kohlapuri Kokosnuss Sauce Kokosnuss Senf Reis Cremekartoffeln Weichschalenkrabbe weißer Mohn Kräuter	
VEG CHICKEN LAMB BIRYANI ^h	16,90
	17,90
	18,90
Geschichteter Reis Braune Zwiebeln Minze Mandeln Rosenwasser Cashew Wähle dazu Grilled Pineapple Raita: +4,20 €	

curries

MAKHANI ^{g,h}	20,90
Mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Butter-Curry Sauce	
KARAI ^g	20,90
Würzige Currysauce mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch	
TIKKA MASALA ^{g,h}	20,90
In Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in tomatenbasierter Sauce mit Zwiebeln und Paprika	
MADRAS ^g	20,90
Kokos-Currysauce mit Curryblättern	
TRUFFLE MALAI ^{g,h}	23,90
Mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel-Currysauce mit Creme Fraichè	
Wählen Sie zwischen:	
PANEER ^g	
CHICKEN	
LAMB	+1,90
PRAWN ^b	+2,90

Alle Curries werden mit Reis serviert.
Wählen Sie Ihren Schärfegrad: mild | mittelscharf | scharf

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten: 1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. coffeinhaltig 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. mit Süßungsmittel **Allergene:** a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere