



GETRÄNKE

Kaffee ¹¹⁾	2.20 €
Cappuccino ^{11) 6)}	3.20 €
Latte Macchiato ^{11) 6)}	3.40 €
Espresso ¹¹⁾	2.10 €
Tee (Beutel)	1.50 €
Coca Cola ^{2) 3) 11)} 0,4 l	3.30 €
Coca Cola Light ^{2) 3) 6) 11)} 0,4 l	3.30 €
Coca Cola Zero ^{2) 3) 6) 11)} 0,4 l	3.30 €
Fanta Orange ^{2) 3)} 0,4 l	3.30 €
Mezzo Mix ^{2) 3) 11)} 0,4 l	3.30 €
Sprite ³⁾ 0,4 l	3.30 €
Gerolsteiner Sprudel 0,25 l	2.10 €
Gerolsteiner Sprudel 0,75 l	5.90 €
Gerolsteiner Medium 0,25 l	2.10 €
Gerolsteiner Medium 0,75 l	5.90 €
Gerolsteiner Naturell 0,25 l	2.10 €
Gerolsteiner Naturell 0,75 l	5.90 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25 l	2.20 €
Bitburger Pils vom Faß ^{3) A)} 0,25 l	2.50 €
Bitburger Pils vom Faß ^{3) A)} 0,4 l	4.00 €
Bitburger Radler vom Faß ^{3) A)} 0,25 l	2.50 €
Bitburger Radler vom Faß ^{3) A)} 0,4 l	4.00 €
Schuss ^{3) A)} 0,4 l	4.00 €
Bitburger Alkoholfrei 0,0% Flasche 0,33 l	3.20 €
Bitburger Alkoholfrei Radler 0,0% Flasche 0,33 l	3.20 €
Benediktiner Weißbier Naturtrüb Flasche 0,33 l	3.20 €
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei Flasche 0,33 l	3.20 €
Kingfisher Flasche 0,33 l	3.80 €
Rotwein ^{9) L)} 0,2 l	4.90 €
Weißwein ^{9) L)} 0,2 l	4.90 €
Whisky ^{2) 3) 11)} 4 cl	4.90 €
Pur oder mit Coca Cola	

Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoffen | 2) mit Farbstoff | 3) mit Antioxidationsmitteln | 4) mit Süßungsmittel Saccharin | 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7) mit Süßungsmittel Acesulfam | 8) mit Phosphat | 9) geschwefelt | 10) chininhaltig | 11) coffeinhaltig | 12) mit Geschmacksverstärker | 13) geschwärzt | 14) gewachst | 15) gentechnisch verändert



VORSPEISEN

1. Papadam 3.50 €

2 knusprig geröstete Papadam aus Linsenmehl mit 2 Dips | 2 crispy roasted papadam made from lentil flour with 2 Dips

2. Vegetarian Samosa ^{A) G)} 6.00 €

2 gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung mit einem Dip | 2 baked dumplings with vegetable filling with one dip

3. Mix Vegetable Pakora 5.50 €

Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried vegetables in chickpea flour with one dip

4. Aloo Pakora 5.50 €

Frittierte Kartoffeln in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried potatoes in chickpea flour with one dip

5. Paneer Pakora ^{G)} 5.50 €

Frittierter indischer Weichkäse in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried Indian soft cheese in chickpea flour with one dip

6. Onion Bhaji 6.50 €

Frittierte Zwiebeln in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried onions in chickpea flour with one dip

7. Chicken Pakora 7.00 €

Frittiertes Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried chicken fillet in chickpea flour with one dip

8. Jhinga Pakora ^{B)} 8.00 €

Frittierte Garnelen in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried prawns in chickpea flour with one dip

9. Fish Pakora ^{F)} 7.50 €

Frittiertes Fischfilet in Kichererbsenmehl mit einem Dip | Fried fish fillet in chickpea flour with one dip



SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR OFEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Soße serviert

- | | |
|---|----------------|
| 10. Chicken Tangari^{G)} | 15.50 € |
| <i>In speziellem Tandoori Gewürz marinierte Hähnchenkeulen, gegrillt im Tandoor Ofen</i>
Chicken legs marinated in a special tandoori spice, grilled from the tandoor oven | |
| 11. Chicken Tikka^{G)} | 15.50 € |
| <i>In speziellem Tandoori Gewürz marinierte Hähnchenfilets, gegrillt im Tandoor Ofen</i>
Chicken fillets marinated in a special tandoori spice, grilled from the tandoor oven | |
| 12. Chicken Pudina Tikka^{G)} | 15.50 € |
| <i>Hähnchenfilets mit einer indischen Würzung, mit Minze, Koriander und Knoblauch, gegrillt im Tandoor Ofen</i>
Chicken fillets with an Indian seasoning, with mint, coriander and garlic, grilled from the tandoor oven | |
| 13. Chicken Malai Tikka^{G)} | 15.50 € |
| <i>Hähnchenfilets mariniert mit einer indischen Würzung aus Ingwer, Knoblauch, Chili und Koriander, gegrillt im Tandoor Ofen</i>
Marinated chicken fillets with an Indian seasoning of ginger, garlic, chili, and coriander, grilled in a tandoor oven | |
| 14. Lamb Seek Kebab^{G)} | 17.50 € |
| <i>Lammhackfleisch mit einer indischen Würzung, gegrillt im Tandoor Ofen</i>
Minced lamb with indian flavor, grilled from the tandoor oven | |
| 15. Fish Tikka^{F) G)} | 17.50 € |
| <i>Fischfilet mariniert und gegrillt aus dem Tandoor Ofen Fish fillet marinated and grilled from the tandoor oven</i> | |
| 16. Jhinga Tikka^{B) G)} | 18.50 € |
| <i>Garnelen mariniert und gegrillt aus dem Tandoor Ofen Prawns marinated and grilled from the tandoor oven</i> | |
| 17. Paneer Tikka^{G)} | 17.50 € |
| <i>Indischer Weichkäse mariniert und gegrillt aus dem Tandoor Ofen</i>
Indian soft cheese marinated and grilled from the tandoor oven | |
| 18. Tandoori Mix^{A) G)} | 19.50 € |
| <i>Grillteller mit Allem Plate of everything</i> | |



HÄHNCHEN GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|--|----------------|
| 19. Chicken Curry^{G)} | 13.50 € |
| <i>Hähnchen in einer würzig zubereiteten Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen</i>
<i>Chicken in a spicy prepared curry sauce with fresh ginger, Garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices</i> | |
| 20. Chicken Mango^{G)} | 14.50 € |
| <i>Hähnchen in einer würzigen Mango-Curry-Sahnesoße Chicken in a tangy mango curry sauce</i> | |
| 21. Chicken Jalfrezi^{G)} | 15.00 € |
| <i>Hähnchen in einer würzigen Currysoße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>
<i>Chicken in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger and garlic</i> | |
| 22. Chicken Pasander^{G) H)} | 15.50 € |
| <i>Hähnchenroulade nach indischer Art mit einer Füllung aus Spinat, Rosinen, Cashewkernen und Käse in einer Buttersoße</i>
<i>Indian style chicken roulade with a filling of spinach, raisins, Cashew nuts and cheese in a butter sauce</i> | |
| 23. Chicken Tikka Masala^{G)} | 15.50 € |
| <i>Gegrilltes mariniertes Hähnchenfilet in einer Currysoße Grilled marinated chicken fillet in a curry sauce</i> | |
| 24. Butter Chicken^{G)} | 16.00 € |
| <i>Gegrilltes mariniertes Hähnchenfilet in einer Tomaten-Sahne Soße verfeinert mit Butter</i>
<i>Grilled marinated chicken fillet in a creamy tomato sauce refined with butter</i> | |
| 25. Chilli Chicken^{D)} | 15.50 € |
| <i>Frittiertes Hähnchen angebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Sojasoße</i>
<i>Fried chicken seared with tomatoes, onions and bell peppers in a soy sauce</i> | |
| 26. Chicken Korma^{G) H)} | 16.00 € |
| <i>Hähnchen mit Mandeln, Kokos, Cashew und Rosinen in einer süßlichen Curry-Sahnesoße</i>
<i>Chicken with almonds, coconut, cashew and raisins in a sweet curry cream sauce</i> | |
| 27. Chicken Vindaloo | 15.50 € |
| <i>Hähnchen in einer sehr scharfen Soße mit Kartoffeln Chicken in a very hot sauce with potatoes</i> | |
| 28. Chicken Karai | 16.00 € |
| <i>Hähnchen angebraten mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln Chicken seared with tomatoes, peppers and onions</i> | |
| 29. Chicken Kashmiri^{G) H)} | 16.00 € |
| <i>Hähnchen mit Früchte Mix, Rosinen und Mandeln in einer süßen Currysoße</i>
<i>Chicken with a fruit mix, raisins and almonds in a sweet curry sauce</i> | |
| 30. Chicken Madras | 16.00 € |
| <i>Hähnchen in einer scharf gewürzten Soße mit Ingwer und Chilis Chicken in a spicy sauce with ginger and chilis</i> | |



LAMM GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|---|----------------|
| 31. Lamm Curry ^{G)} | 16.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch in einer mild zubereiteten Currysoße mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen</i>
<i>Tender lamb in a mild curry sauce with ginger, garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices</i> | |
| 32. Lamm Korma ^{G) H)} | 17.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch in einer süßlichen Kokosnuss-Mandel Sahnesoße Sauce Tender lamb in a sweet coconut-almond cream sauce</i> | |
| 33. Lamm Madras | 17.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch in einer scharf gewürzten Soße mit Ingwer und Chilis Tender lamb in a spicy sauce with ginger and chilis</i> | |
| 34. Lamm Roghan Josh ^{G)} | 17.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch nach indischer Art mit Knoblauch und Ingwer in einer pikanten Currysoße</i>
<i>Tender indian-style lamb with garlic and ginger in a spicy curry sauce</i> | |
| 35. Lamm Mango ^{G)} | 17.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch nach indischer Art mit Mango-Curry-Sahnesoße Indian-style tender lamb with mango curry cream sauce</i> | |
| 36. Lamm Jalfrezi ^{G)} | 17.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysoße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>
<i>Tender lamb in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, bel peppers, onions, ginger and garlic</i> | |
| 37. Lamm Vindaloo | 17.00 € |
| <i>Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Soße mit Kartoffeln Tender lamb in a very hot sauce with potatoes</i> | |

FISCH GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|---|----------------|
| 38. Fish Curry ^{F) G)} | 15.50 € |
| <i>Zartes Fischfilet in einer mild zubereiteten Currysoße mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen</i>
<i>Tender fish fillet in a mild curry sauce with ginger, garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices</i> | |
| 39. Fish Mango ^{F) G)} | 16.00 € |
| <i>Zartes Fischfilet nach indischer Art in einer Mango-Curry-Sahnesoße Indian-style tender fish fillet in a mango curry cream sauce</i> | |
| 40. Fish Madras ^{F)} | 16.00 € |
| <i>Zartes Fischfilet nach indischer Art in einer scharf gewürzten Soße mit Ingwer und Chilis</i>
<i>Tender Indian style fish fillet in a spicy sauce with ginger and chilis</i> | |
| 41. Fish Jalfrezi ^{F) G)} | 16.00 € |
| <i>Zartes Fischfilet in einer würzigen Currysoße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>
<i>Tender fish filet in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, Bell peppers, onions, ginger and garlic</i> | |
| 42. Fish Sabzi ^{F) G)} | 16.00 € |
| <i>Zartes Fischfilet nach indischer Art in einer pikanten Currysoße und verschiedenen Gemüsesorten</i>
<i>Tender Indian style fish fillet in a spicy curry sauce and different vegetables</i> | |



BEEF

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

43. Beef Curry 16.00 €

Beef in einer mild zubereiteten Currysoße mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen

Beef in a mild curry sauce with ginger, garlic, onions, tomatoes and traditional Indian spices

44. Beef Madras 17.00 €

Beef nach indischer Art in einer scharf gewürzten Soße mit Ingwer und Chilis | Indian-style beef in a spicy sauce with ginger and chillies

45. Beef Jalfrezi 17.00 €

Beef in einer würzigen Currysoße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

Beef in a spicy curry sauce with fresh tomatoes, bell peppers, onions, ginger and garlic

46. Beef Mango 17.00 €

Beef nach indischer Art in einer Mango-Curry-Sahnesoße | Indian style beef in a mango curry cream sauce

47. Beef Sabzi 17.00 €

Beef nach indischer Art in einer pikanten Currysoße und verschiedenen Gemüsesorten

Indian-style beef in a spicy curry sauce and different vegetables

48. Beef Korma 17.00 €

Beef in einer süßlichen Kokosnuss-Mandel Sahne Soße | Beef in a sweet coconut almond cream sauce

BIRYANI

Alle Biryani's mit gebratenem Basmatireis, Trockenfrüchten und Joghurt

All Biryani's with fried basmati rice, dry fruits and yogurt

49. Vegetarian ^{G) H)} 14.00 €

Verschiedenes Gemüse

50. Chicken ^{G) H)} 15.00 €

Hähnchenbrustfilet

51. Lamb ^{G) H)} 17.00 €

Zartes Lammfleisch

52. Prawns ^{B) G) H)} 18.00 €

Garnelen

53. Mix Non Veg ^{B) G) H)} 18.00 €

Mit Hähnchen, Lamm und Garnelen | With chicken, lamb and prawns

VEGANE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|---|---------|
| 54. Mixed Vegetable | 13.00 € |
| <i>Gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysoße Fresh mixed vegetables in a spicy curry sauce</i> | |
| 55. Channa Masala | 13.00 € |
| <i>Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße Chickpeas with onions, tomatoes in a spicy curry sauce</i> | |
| 56. Aloo Gobi | 13.00 € |
| <i>Blumenkohl und Kartoffeln gebraten mit Tomaten-Currysoße Fresh cauliflower and fried potatoes with tomato curry sauce</i> | |
| 57. Bengan Baji | 13.00 € |
| <i>Aubergine mit Tomaten-Currysoße Eggplant with tomato curry sauce</i> | |
| 58. Daal | 13.00 € |
| <i>Gelbe Linsen nach indischer Art mit Ingwer und Knoblauch gekocht Indian style yellow lentils cooked with ginger and garlic</i> | |

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|--|---------|
| 59. Mixed Vegetable ^{G)} | 13.00 € |
| <i>Gemischtes Gemüse in einer pikanten Currysoße gebraten mit Sahne Mixed vegetables tried in a spicy curry sauce with cream</i> | |
| 60. Vegetarian Korma ^{G) H)} | 13.50 € |
| <i>Gemischtes Gemüse mit Kokos, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen in einer süßlichen Curry-Sahnesoße
Mixed vegetables with coconut, almonds, cashew nuts and raisins in a sweet cury cream sauce</i> | |
| 61. Mango Mix Vegetable ^{G)} | 13.50 € |
| <i>Gemischtes Gemüse nach indischer Art in einer Mango Sahnesoße Mixed Indian style vegetables in a mango cream sauce</i> | |
| 62. Paneer Kofta ^{G)} | 14.00 € |
| <i>Hausgemachte Bällchen mit einer Füllung aus Kartoffeln, indischem Weichkäse und Cashewkernen in einer würzigen Curry-Sahnesoße
Homemade balls with a filing of potatoes and Indian soft cheese and cashew nuts in a spicy curry cream sauce</i> | |
| 63. Matter Paneer ^{G)} | 13.00 € |
| <i>Indischer Weichkäse mit Erbsen in einer würzigen Currysoße Indian soft cheese with peas in a spicy curry sauce</i> | |
| 64. Paneer Mango ^{G)} | 13.00 € |
| <i>Indischer Weichkäse in einer Mango Sahnesoße Indian soft cheese in a mango cream sauce</i> | |
| 65. Palak Paneer ^{G)} | 13.00 € |
| <i>Indischer Weichkäse mit Spinat in einer Curry-Sahnesoße Indian soft cheese with spinach in a curry cream sauce</i> | |
| 66. Paneer Korma ^{G) H)} | 13.50 € |
| <i>Indischer Weichkäse mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen und Rosinen in einer süßlichen Curry-Sahnesoße
Indian soft cheese with almonds, coconut, cashew nuts and raisins in a sweet cury cream sauce</i> | |
| 67. Paneer Karai ^{G)} | 13.50 € |
| <i>Indischer Weichkäse angebraten mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln Indian soft cheese seared with tomatoes, bell peppers and onions</i> | |
| 68. Chilli Paneer ^{D) G)} | 14.00 € |
| <i>Indischer Weichkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Sojasoße Indian soft cheese with bell pepper, onions and tomatoes in a soy sauce</i> | |
| 69. Shahi Paneer ^{G)} | 14.00 € |
| <i>Indischer Weichkäse in einer Sahnesoße Indian soft cheese in a cream sauce</i> | |
| 70. Daal Makhni ^{G)} | 13.00 € |
| <i>Indische schwarze Linsen mit Tomaten und Zwiebeln in Currysoße Indian black lentils with tomatoes and onions in curry sauce</i> | |
| 71. Malai Kofta ^{G) H)} | 14.50 € |
| <i>Hausgemachte Bällchen mit einer Füllung aus Kartoffeln, indischem Weichkäse und Cashewkernen in einer Curry-Sahnesoße
Homemade balls with a filing of potatoes and Indian soft cheese and cashew nuts in a curry cream sauce</i> | |



BROT AUS DEM TANDOOR OFEN

72. Naan ^{A)} _____ **3.00 €**

Indisches Brot aus Weizenmehl | Indian bread made from wheat flour

73. Butter Naan ^{A) G)} _____ **3.50 €**

Indisches Brot aus Weizenmehl mit Butter verfeinert
Indian bread made from wheat flour refined with butter

74. Garlic Naan ^{A)} _____ **4.00 €**

Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert
Indian bread made from wheat flour, refined with garlic

75. Aloo Parantha ^{A)} _____ **4.50 €**

Brot aus Weizenmehl mit einer Kartoffelfüllung
Bread made from wheat flour with a potato filling

76. Paneer Parantha ^{A) G)} _____ **4.50 €**

Brot aus Weizenmehl mit einer Füllung aus indischem Weichkäse
Bread made from wheat flour with a filling made from Indian soft cheese

77. Keema Naan ^{A)} _____ **5.00 €**

Indisches Brot aus Weizenmehl mit einer Füllung von Lammhackfleisch
Indian bread made from wheat flour with a filling of minced lamb

78. Cheese Naan ^{A) G)} _____ **5.00 €**

Indisches Brot aus Weizenmehl mit einer Käsefüllung
Indian bread made from wheat flour with a cheese filling

79. Chilli Naan ^{A)} _____ **4.00 €**

Indisches Brot aus Weizenmehl mit Chilis und Koriander im Tandoor gebacken
Indian bread made from wheat flour with chillies and coriander, baked in the tandoor

BEILAGEN

80. Basmati Rice _____ **3.50 €**

81. Raita Plain ^{G)} _____ **3.00 €**

Einfacher Joghurt mit indischen Gewürzen | Simple yogurt with Indian spices

82. Raita Mix ^{G)} _____ **4.00 €**

Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln | Yogurt with tomatoes, cucumber and onions

SALAT

Alle Salate werden mit Naan Brot serviert

83. Beilagensalat 4.50 €

84. Gemischter Salat 9.00 €

Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Zwiebeln

85. Tandoori Chicken Salat 13.50 €

Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenfilets aus dem Tandoor Ofen

86. Jhinga Salat 13.50 €

Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen

KIDS

87. Chicken Nuggets 7.00 €

Mit Pommes

88. Cheese Nuggets 7.00 €

Mit Pommes

NACHTISCH

89. Mango Kulfi^{G)} 4.80 €

Indisches Eis mit Mangogesmack | Indian ice cream with mango flavor

90. Pista Kulfi^{G) H)} 4.80 €

Indisches Eis mit Pistaziengeschmack | Indian ice cream with pistachio flavor

91. Welcome India Kulfi 4.80 €

2 Sorten indisches Eis | 2 types of Indian ice cream

92. Mango Lassi 0,3ml 4.50 €

Indisches Joghurt-Lassi mit Mango | Indian yogurt lassi with mango

93. Jeera Lassi 0,3ml 4.50 €

Indisches Joghurt-Lassi mit Minze und Kreuzkümmel | Indian yogurt lassi with mint and cumin



Allergene:

A) enthält glutenhaltige Getreide (Weizenmehl) | B) enthält Krebstiere | C) enthält Ei | D) enthält Soja | E) enthält Erdnüsse | F) enthält Fisch | G) enthält Milch, Laktose
H) enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Kokos, Cashewkerne) | I) enthält Sellerie | J) enthält Senf | K) enthält Sesam | L) enthält Sulfite | M) enthält Lupine | N) enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoffen | 2) mit Farbstoff | 3) mit Antioxidationsmitteln | 4) mit Süßungsmittel Saccharin | 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7) mit Süßungsmittel Acesulfam | 8) mit Phosphat | 9) geschwefelt | 10) chininhaltig | 11) coffeinhaltig | 12) mit Geschmacksverstärker | 13) geschwärzt | 14) gewachst | 15) gentechnisch verändert

INDISCHE GEWÜRZE



CHILI

*Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und P.
Verhindert Arterienverkalkungen und Thromboseneigung.*



FENCHEL

*Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine,
Bauschmerzen, Krämpfe und Blähungen.*



BOCKSHORNKLEESAMEN

*Entzündungshemmend. Vorbeugende Wirkung gegen Absesse,
Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend.*



GARAM MASALA

*Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt
wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.*



INGWER

*Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rücken-
schmerzen, Menstruationsbeschwerden, Reisekrankheiten, Müdigkeit,
Migräne und Bronchitis.*



KARDAMOM

*Reich an Vitamin A, B und C. Fördert die Durchblutung der
herzkranzgefäße. Senkt den Blutdruck.*



KORIANDER

*Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane.
Aphrodisiakum.*

INDISCHE GEWÜRZE



KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich. Wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.



KURKUMA

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle-, Nieren- und Hautkrankheiten.



NELKEN

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen. Wirkt gegen Entzündung in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.



PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf Magenwände.



SAFRAN

Wirkt krampfstillend. Magen- und Herzschonend. Verdauungsfreundlich.



STINKASANT

Appetitanregend, verdauungsfreundlich. Wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.



ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend. Wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.