

SUPPEN / SOUPS

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Dal Shorba
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 3,80 € |
| 2. Sabzi Shorba
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | 3,40 € |
| 3. Ayurvedische Shorba
Indische Ingwersuppe / Indian ginger soup | 3,40 € |
| 4. Murghi Shorba
Indische Hähnchensuppe / Indian chicken soup | 3,90 € |

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 5. Lal Qila Cocktail
Grüner Salat, Shrimps, Früchte, Eier mit Dressing
green salad, shrimps, fruits, egg with dressing | 5,90 € |
| 6. Maharaja Murgh Cocktail
Grüner Salat, Hähnchen, Nüsse mit Indian dressing
green salad, chicken, nuts with Indian dressing | 4,90 € |
| 7. Garden Salat
Gemischter grüner Salat, Tomaten, Gurke, Paprika, Zitrone, Zwiebel mit Dressing
mixed green salad, tomato, cucumber, capsicum, lemon, onion with dressing | 3,90 € |
| 8. Lal Qila Salat
Lassen Sie sich überraschen
Let's surprise | 4,90 € |

The logo for Lal Qila is displayed in a stylized, calligraphic font. The text 'Lal Qila' is written in a dark, possibly black or dark brown, color with a subtle glow or shadow effect. The background of the logo is a vibrant orange-red gradient, giving it a warm and inviting appearance.

WARME VORSPEISEN / HOT APPETIZERS

- 9. Hara Bhara Kabab** 4,45 €
Frische Gemüsetasche mit Kartoffeln, grüne Erbsen, Ingwer, grünem Chili, frischem Koriander
Fresh vegetable Kebab with potatoes, green peas, ginger, green chilli and fresh coriander
- 1009. Samosa Karare (2 Stück)** 6,50 €
Würzige Teigtasche gefüllt mit Gemüse, frischem Koriander
Spicy Samosa with vegetables
- 10. Chicken Pakora** 4,65 €
Hähnchenstücke frittiert in Kichererbsenmehl
chicken fried in gram flour
- 11. Kuchumber Pakora** 4,45 €
Gemischtes Gemüse der Saison frittiert in Kichererbsenmehl
Seasonal mixed vegetable fried in gram flour
- 1011. Onion Bhaji** 4,20 €
Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenmehl
Fried onion fried in gram flour
- 12. Chilli Mushrooms** 4,65 €
Kleine Pilze geröstet mit Zwiebeln und Paprika
Button mushrooms stir fried with onion and capsicum
- 13. Paneer Pakora** 4,90 €
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl frittiert
Homemade cheese fried in gram flour
- 14. Fish Amritsari** 5,10 €
zartes Fischstücke mariniert mit spezial Masala und frittiert in Kichererbsenmehl
tender fish pieces marinated in special Masala and fried in gram flour
- 15. Chilly chicken dry** 5,10 €
Zarte geröstete Hähnchenstücke mit Zwiebeln und Paprika in Soja Chili Soße
Chicken pieces stir fried with onion and capsicum with soja chilly sauce
- 16. Lal Qila Platte** für 2 Personen 10,80 €
Gemischter Vorspeisenteller
Very special plate with different appetizers

*Freunde sind wie Sterne in der Nacht:
Auch wenn sie manchmal nicht zu sehen sind,
weißt du trotzdem, dass sie da sind.*

Indisches Sprichwort



Lal Qila

TANDOORI - ZAIKA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati Reis und würzige Soßen
All Tandoori dishes are served with high quality Basmati rice and spicy sauces

- 17. Kali Mirch ka Tikka** 12,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mariniert in Cashewpaste, Pfefferkörner und Indischen Gewürzen
Tender chicken marinated in cashew paste, black peppercorn and Indian herbs
- 18. Kashmiri Kebab** 13,70 €
Zartes mariniertes Hähnchen mit Ei, Minze, Sahne und gehackten Nüssen
Tender marinated chicken in egg, mint, cream and mashed nuts
- 19. Banno Kebab** 13,70 €
Zartes, mariniertes Hähnchen mit Ei, Ingwer, Cashew Nüssen und Sahne
Tender marinated chicken in egg, ginger, cashew nuts and cream
- 20. Peshawari Murgh Kebab** 13,10 €
Zartes mariniertes Hähnchen in Joghurt und Gewürze
Tender marinated chicken in yoghurt and dry spices
- 21. Afghani Tandoori Chicken sehr mild** 12,90 €
Hähnchenkeule mariniert mit Cashewnüssen, Safran und Gewürze
Chicken legs marinated with cashew nuts, saffron and dry spices
- 22. Reshmi Kebab** 13,70 €
Zartes Hähnchen in Safran, Ingwer, Nüssen und Frischkäse
Tender chicken prepared with saffron, ginger, mashed nuts, egg and cottage cheese
- 23. Tandoori Chicken scharf** 14,80 €
Hähnchenschenkel mariniert in Joghurt nach Nordindischer Art
Chicken thigh marinated in yoghurt in North Indian style
- 24. Adrak ke Panje nach Art des Chefs** 14,80 €
Zart marinierte Lammkoteletts in einer würzigen Soße mit Ingwer
Tender marinated lamb chops in a spicy sauce with ginger
- 25. Sharabi Tikka nach Art des Chefs** 14,90 €
Lammfilet mariniert in Indischem Rum und Joghurt Masala
Lamb filet marinated in Indian rum and yoghurt Masala

The logo for Lal Qila, featuring the name in a stylized, glowing orange and yellow font with a flame-like effect, set against a dark background.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 26. Jal Pari Tikka | 14,90 € |
| Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled | |
| 27. Lahori Jheenge | 20,50 € |
| Gegrillte King Prawns mariniert in Joghurt und spezial Lahori Masala
Grilled King Prawns marinated in yoghurt and spices Lahori Masala | |
| 28. Mix Tandoori Platte | 17,50 € |
| Gemischte, verschiedene Tandoori Spezialitäten
various Tandoori specialities combined | |
| 29. Paneer Tikka Achari | 11,90 € |
| Hausgemachter Käse in Joghurt und Mix Pickle Soße
Homemade cheese in Joghurt and mix pickle sauce | |
| 30. Vegetable Shaslik | 11,90 € |
| Gemischtes Gemüse der Saison mit hausgemachtem Käse
Mixed various vegetables with homemade cottage cheese | |
| 31. Ajwaini Khumbi Paneer Tikka | 11,90 € |
| Spezial mariniertes hausgemachtes Käse mit frischen Pilzen, geröstet mit Thymian und Tomate
Special marinated home made cheese and fresh mushrooms, roasted with ajwain and tomato | |

*Wer ist Blind ? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm ? - Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm ? - Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich ? - Dessen Herz zufrieden ist.*

Indisches Sprichwort



Lal Qila

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN / CHICKEN SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert
All dishes will be served with high quality Basmati rice

32. **Murgh Zafrani** *aus der Region Hyderabad* 12,90 €
Zartes Hähnchen in Mandelsoße und Kokosnuss und Safran
Tender chicken in almond sauce and with coconut and saffron
33. **Makhani Murgh** *nach Art des Moguls* 12,10 €
Zartes Hähnchen in Butter-Tomaten-Soße
Tender chicken in butter tomato sauce
34. **Chicken Vindaloo** *sehr scharf aus Goa* 12,70 €
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa
35. **Mango Chicken** *nach Art des Chefs* 12,90 €
Zartes Hähnchen in einer Mango-Safran-Cashew Soße
Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce
1035. **Chicken „Lal Qila“** *nach Art des Hauses* 13,50 €
Zartes Hähnchen in Kokosnussmilch, roter Currysoße und Gemüse
Tender chicken in coconut milk, red curry sauce and vegetable
36. **Haryali Murgh** *nach Art des Moguls* 13,50 €
Hähnchen in Indischem Spinat, frischem Koriander, Bockshornkleeblätter und Gewürzen
Chicken prepared with Indian spinach, fresh coriander, methi and spices
37. **Murgh Nizam** *aus der Region Hyderabad* 13,90 €
Zartes Hähnchen mit Mandeln, Erdnüssen, Sesam und spezial Gewürze
Tender chicken with almond, peanuts, sesame and special spices
38. **Kasoori Murgh** *nach Art des Moguls* 12,70 €
zartes Hähnchen in Nussoße mit verschiedenen Gewürzen
tender chicken in nuts sauce with various spices
39. **Murgh Khurchan** *aus der Region Delhi* 12,90 €
Geröstetes Hähnchen, geschwenkt in Masala Soße mit Ingwer und frischem Koriander
Roasted chicken in Masala sauce with ginger and fresh coriander
40. **Subz Murgh** *nach Art des Moguls* 12,70 €
Hähnchen in Currysoße mit verschiedenem Gemüse und Mandeln
Chicken in curry sauce with various vegetables and almond

*Dann beginnt unsere Freude, wenn wir den anderen
lächeln machen.*

Aus Indien



LAL QILA

LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert
All dishes will be served with high quality Basmati rice

41. **Shahi Yakhini Korma** *nach Art des Moguls* 13,50 €
Zartes Lamm in cremiger Mandelsoße mit Kokosnuss
Tender lamb in almond cream sauce with coconut
42. **Mutton Rogan Josh** *aus der Region Kashmir* 13,50 €
Zartes Lamm in roter Currysoße nach Kashmiri Art
Tender lamb in red curry sauce, Kashmiri style
43. **Lahsooni Gosht** *aus der Region Hyderabad* 13,20 €
Lamm mit frischem Knoblauch und Spezialgewürzen
Lamb with fresh garlic and special spices
44. **Kadhai Gosht** *aus der Region Rajasthan* 13,50 €
Lamm mit frischen grünen Gewürzen, in der Pfanne serviert
Lamb with fresh green spices, served in the pan
45. **Mutton Lahori** *aus der Region Punjab* 13,20 €
Lamm nach Lahori Art mit Spezialgewürzen
Lamb in Lahori style with special spices
46. **Mutton vindaloo** *sehr scharf aus der Region Goa* 13,90 €
Zartes Lamm in scharfen Gewürzen nach Goa Tradition
Lamb in the hot spicy Goa tradition
47. **Mutton Dhansak** *aus der Region Hyderabad* 13,20 €
Lamm mit gelben Linsen mit milden Gewürzen
Lamb with yellow lentils with mild spices
48. **Subz Lamb Curry** *nach Art des Moguls* 13,70 €
Lamm Curry mit frischem Gemüse und Mandeln
Lamb Curry with fresh vegetables and almond

*Der Sinn des Lebens besteht in dem Unsinn
des Lebens, und der Unsinn des Lebens besteht darin,
neuen Unsinn zu erzeugen.*

(Buddhistische Weisheit)



Lal Qila

RIND SPEZIALITÄTEN / BEEF SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert
All dishes will be served with high quality Basmati rice

49. **Peshwari Beef Curry** 12,90 €
Zartes Rindfleisch in Curry Soße
Tender beef in curry sauce
50. **Beef Sabzi** 13,70 €
Rindfleisch mit frischem Gemüse in würziger Soße
Beef with fresh vegetables in a spicy sauce
51. **Beef Vindaloo** *sehr scharf* 13,50 €
Zartes Rindfleisch in scharfen Gewürzen nach Goa Tradition
Tender beef with hot spices according Goa tradition

ENTE SPEZIALITÄTEN / DUCK SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert
All dishes will be served with high quality Basmati rice

52. **Ente Delhi** 16,90 €
Ente mit verschiedenen Gemüsen nach Nordindischer Art
Duck with different vegetables in North Indian Style
53. **Ente Lucknow** 17,10 €
Ente in Mango Soße mit Honig
Duck in mango sauce with honey
54. **Ente vindaloo** *sehr scharf* 16,90 €
Ente in Currysoße mit scharfen Gewürzen und Zitrone
Duck in curry sauce with hot spices and lemon
1054. **Ente Karari** 15,90 €
Knusprige Ente mit gebackenem Gemüse in süß-saurer Soße
crispy duck with baked vegetables in sweet-sour sauce

*Im Augenblick, da ich die leise innere Stimme unterdrücke,
werde ich aufhören, nützlich zu sein.*

Gandhi



Lal Qila

FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert
All dishes will be served with high quality Basmati rice

55. **Fish Malabaar** *aus der Region Kerla* 13,50 €
Fischfilet nach Südindischer Art mit Kokosnussmilch
Fish filet in South Indian style with coconut milk
56. **Sorso Bhaate Maach** *aus der Region Bengal* 13,50 €
Fischfilet nach Ostindischer Art mit Senfsamen und Curryblätter
Fish filet in East Indian style with mustard seeds and curry leaves
57. **Fish Chili** *sehr scharf* 14,50 €
Rotbarschfilet in scharfen Gewürzen und Chilisoße
Red fish filet in hot spices and chilli sauce
58. **Mahi – Be – Nazeer** *nach Art des Moguls* 19,70 €
King prawns in feiner Joghurt-Mandel-Kokosnusssauce
King prawns in yoghurt, almond and coconut sauce
59. **Prawn Peri-Peri** *sehr scharf aus der Region Goa* 19,90 €
King prawns in rotem Currysoße mit sehr scharfen Gewürzen nach Goa Tradition
King prawns in red curry sauce with very hot spices in Goa Tradition
60. **Mahi – AB – e – Hayaan** *nach Art des Moguls* 19,90 €
King prawns in Currysoße mit speziellen Gewürzen
King prawns in curry sauce with special spices

*Die beste Zuflucht ist ein Freund, mag er reich oder arm,
traurig oder heiter, mit oder ohne Fehler sein.*

Aus Indien

The logo for Lal Qila, featuring the name in a stylized, calligraphic font with a glowing orange and yellow effect, set against a dark background.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati Reis serviert
All dishes will be served with high quality Basmati rice

- 61. Paneer Pasanda** 11,20 €
Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten Soße mit Mandeln und Cashewnüssen
Homemade cheese in butter tomato sauce with almond and cashew nuts
- 62. Paneer Nazakat Zafrani** 11,50 €
Hausgemachter Käse in cremiger Mandel-Safran Soße
Homemade cheese in almond saffron cream sauce
- 63. Paneer Tikka Masala** 11,20 €
Hausgemachter, gebratener Käse in Masala Soße mit Zwiebeln und Paprika
Homemade cheese, fried in Masala sauce with onions and capsicum
- 64. Paneer Dhania Adraki** 11,20 €
Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer und Koriander in Masalasauce
Homemade cheese with fresh ginger and coriander in Masala sauce
- 1064. Palak Paneer** 11,20 €
Hausgemachter Käse in Spinat / homemade cheese with spinach
- 65. Chui-mui-ke kofte** 11,50 €
Hauchzarte hausgemachte Käseballchen in Currysoße, Mandeln und Safran
Very soft paneer balls in curry sauce with almond and saffron
- 66. Diwani Handi** 10,90 €
Gemischtes frisches Gemüse pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 67. Bhare Baghare Tamate** 10,90 €
Gefüllte Tomaten in Currysoße mit speziellen Hydrabadi Gewürzen
Filled tomatoes in curry sauce with special Hydrabadi spices
- 68. Bhindi-Do-Piayazah** 11,50 €
Indisches Okragemüse in kräftiger Soße mit Zwiebeln und Tomaten
Indian Okra in a spicy sauce with onions and tomatoes
- 69. Dal Makhani** 10,90 €
Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet
National dish of India: black lentils prepared with butter
- 70. „Lal Qila“ Thali für 2 Personen** 26,90 €
Verschiedene Gemüsegerichte serviert in kleinen Schälchen
Different vegetables served in small dishes
- 71. Baghare Baingan** 11,50 €
Aubergine in Erdnuss-Kokosnuss-Sesam Soße mit Tamarinde
Egg plant in peanut coconut, sesame sauce with tamarind

The logo for 'Lal Qila' is written in a stylized, calligraphic font in a golden-yellow color. The background of the logo is a gradient of orange and red, resembling a sunset or a flame.

REIS SPEZIALITÄTEN / RICE SPECIALITIES

- 72. Akbari Biryani** 11,90 €
Safran-Basmati Reis mit Lamm, Nüssen und Indischen Kräutern
Saffron Basmati rice with lamb, nuts and Indian herbs
- 73. Murgh Zafrani Biryani** 11,90 €
Safran Reis mit Hühnchen, Mandeln und Gewürzen
Saffron rice with chicken, almonds and spices
- 74. Beef Biryani** 11,90 €
Safran Reis mit Rindfleisch, Nüssen und Gewürzen
Saffron rice with beef, nuts and spices
- 75. Bombay Biryani** 18,80 €
Safran Reis mit King prawns, Nüssen und Gewürzen
Saffron rice with king prawns, nuts and spices
- 76. Banarsi Polao** 10,70 €
Safran Reis mit hausgemachtem Käse und frischem Gemüse
Saffron rice with homemade cheese with fresh vegetables
- 77. Biryani Lal Qila** 13,70 €
Spezial Reis mit Hühnchenbrust, Lamm, Shrimps und Nüssen
Special rice with chicken breast, lamb, shrimps and nuts

BEILAGEN / FIXINGS

- 78. Plane Dahi** 2,20 €
Joghurt / yoghurt
- 79. Alu Raita** 3,50 €
Kartoffel Joghurt / potatoe yoghurt
- 80. Keere Ka Raita** 3,80 €
Gurken Joghurt / Cucumber yoghurt
- 81. Mixed Raita** 3,80 €
Joghurt mit Gurke, Zwiebel, Tomate / yoghurt with cucumber, onion, tomato

The logo for 'Lal Qila' is written in a stylized, calligraphic font. The letters are dark with a glowing orange and yellow outline, set against a background of a warm, orange-to-red gradient. The overall effect is reminiscent of a flame or a hot surface.

TANDOORI BROT-SPEZIALITÄTEN

Frisches Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen
Flat bread fresh baked on the charcoal in our clay oven

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 82. Tandoori Nan
Fladenbrot aus Hefeteig | 2,50 € |
| 83. Tandoori Roti
Fladenbrot aus Vollkorn | 2,10 € |
| 1083. Alo Parantha
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln / Parantha filled with potatoes | 3,70 € |
| 84. Mint Parantha
Fladenbrot gefüllt mit Minze / Parantha filled with mint | 3,60 € |
| 85. Butter Nan
Fladenbrot mit Butter zubereitet | 3,50 € |
| 86. Knoblauch Naan
Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch / Naan filled with garlic | 3,60 € |
| 87. Käse Naan
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / Naan filled with homemade cheese | 3,90 € |
| 1087. Kema Kulcha
Fladenbrot gefüllt würzigem Lammhackfleisch / Naan filled with minced lamb | 3,90 € |
| 88. Papadam
Linsenfladen | 2,30 € |

NACHTISCH / DESSERTS

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 89. Mango Creme mit Vanilleeis
Mango mit Sahne mit Vanilleeis
Mango with cream sauce and vanilla ice | 4,30 € |
| 90. Gulab Jaman
Bällchen aus Milch und Käse in Honig gebacken
Dumpling made of milk, cheese and baked in honey | 4,30 € |
| 91. Kulfi
Hausgemachte Indische Eiscreme
Homemade Indian ice cream | 4,30 € |
| 92. Firni
Honigmilch mit Reismehl , Mandeln, Pistazien und Nüssen
Honeymilk with rice flour, almond, pistachios and nuts | 4,30 € |
| 93. Gajar Halwa
Geraspelte Karotten mit Mandeln, Pistazien und Honig
Grated carrots with almond, pistachio and honey | 4,30 € |



Lal Qila