

APPETIZERS

Paani Puri Shot 2 St. ^v Kartoffel-Kichererbsen Mix mit Joghurt in Miniwaffel, Tamarinden-Minz-Shot	2,90
Papadam Bowl ^{vg} Hauchdünner Papadam aus Linsenmehl, serviert mit verschiedenen Chutneys	3,90
Indian Fried Chicken ^k Hähnchen geschneztelt in pikanter Teighülle	9,90
Chicken Manchurian ^k Hähnchenstücke mit angebratenen Zwiebeln und Paprika, in süß-sauren Marinade	10,90
Gobi Manchurian ^{vg} Blumenkohl im Teigmantel mit angebratenen Zwiebeln und Paprika, in süß-sauren Marinade	9,90
Bruschetta indischer Art ^{a, 1, v} Indisches Naan Brot mit Chutney und Tomaten-Zwiebel Topping	6,90
Veg. Pakora ^{vg} Verschiedenes Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, dazu Chutneys	6,90
Samosa ^{a, 1, vg} Dreieckige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu Chutneys	8,90
Non Veg. Pakora ^{b, d} Hähnchen, Fisch, dazu Chutneys	10,90
Big Appetizer Mix	
Veg. ^{a, 1, v} Samosa, Pakora, Paneer Pakora, Gobi Manchurian	16,00
Non Veg. ^{b, d} Chicken Pakora, Fisch Pakora, Grilled Scampi	26,00
Mixed ^{b, d} 1/2 Veg. und 1/2 Non Veg.	21,50

STREETFOOD

Die indischen Burger mit French Fries, der Liebling in den Straßen Jaipurs

Vada Pav ^{a, g, v} Indischer Burger mit Kartoffelpatty in Kichererbsenpanade mit Zwiebeln, Minz-Koriander- und Tamarinde Chutney	12,90
Paneer Pav ^{a, g, v} Indischer Burger mit Paneer-Käse in Kichererbsenpanade mit Zwiebeln, Minz-Koriander- und Tamarinde Chutney	13,90
Chicken Pav ^{a, g} Indischer Burger mit pikant mariniertem und im Tandoori Ofen gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Minz-Koriander- und Tamarinde Chutney	14,90
Lamm Pav ^{a, g} Indischer Burger mit pikant gewürztes Lamm-Hackfleisch mit Zwiebeln, Minz-Koriander- und Tamarinde Chutney	15,90
Fisch Pav ^{a, d, g} Indischer Burger mit gebackenen Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Minz-Koriander- und Tamarinde Chutney	15,90

FRESH & GREEN

Jaipuri Salat ^{vg} Frischer gemischter Salat mit Granatapfelkernen, Mango-Stücken und hausgemachtem Dressing	9,90
Tandoori Wraps ^v Hausgemachte Wraps, gefüllt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und ausgewählter Füllung der Upgrades	9,90
Upgrades:	
Paneer Tikka ^v	4,90
Chicken Tikka	4,90
Lamm Tikka	5,90
Garnelen Tikka	5,90

JAIPURI THALI A LA TAPAS (Ab 2 Personen)

Serviert auf einem Metalltablett mit kleinen Schüsselchen, auf dem verschiedene Speisen kombiniert werden. Hauptgerichte, Vorspeisen, Beilagen, Gemüse, Dhaal, Raita, Chutneys, Naan Brot, Papadam

Jaipuri Classic ^{a, g} Eine Auswahl an vegetarischen, sowie Chicken- und Lammgerichten	pro Person 24,90
Jaipuri Tandoori ^{a, d, g} Eine Auswahl an Tandoori Spezialitäten	pro Person 26,90
Jaipuri vegetarisch oder vegan ^{a, g} Eine Auswahl an vegetarischen oder veganen Gerichten	pro Person 22,90

TANDOORI

Das Fleisch wird für 24 Stunden in Joghurt-Marinade eingelegt und dann im indischen Tandoori-Ofen am Spieß gegrillt. Serviert mit Reis oder Naan und Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

Paneer Tikka ^{g, v}	15,90
Chicken Tikka ^g	16,90
Lamm Seekh Kebab ^g	21,90
Fisch Tikka ^{d, g}	21,90
Garnelen Tikka ^{b, d, g}	22,90
Jaipuri Mix Tikka ^{b, d, g}	22,90

INDIAN CURRYS

Die Klassiker der indischen Küche, serviert mit Basmati-Reis und der Auswahl zwischen Gemüse, Paneer, Chicken, Lamm, Fisch oder Garnelen

Tikka Masala ^{g, v} In Joghurt und Gewürzen in Spezielsauce mit Zwiebeln und Paprika	11,90
Palak ^v Pikant gewürzte Spinat-Currysauce	11,90
Korma ^{g, h, v} Milde Kokosnuss-Currysauce mit gemahlenden Mandeln	11,90
Karai ^v Würzige Tomatenbasierte Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	11,90
Vindaloo ^{g, v} Kartoffeln in scharf-saurer Masalasaucen	11,90
Mango ^{g, v} Traditionelle milde Mango Currysauce	11,90
Madras ^{g, v} Kokos-Currysauce mit Crème fraîche	11,90
Upgrades:	
Gemüse Mix ^v	4,90
Paneer ^v	4,90
Chicken	4,90
Lamm	5,90
Garnelen	5,90
Fisch Tikka	5,90

NORTH INDIAN FOOD

Choole Bhature ^{a, v} Kichererbsen nach Amritsari-Art mit zwei frittierten Ballon-Fladenbroten	15,50
Amritsari Poori ^v Kichererbsen in pikantem Curry, Shahi Paneer, Mixed Pickles, roten Zwiebeln und zwei Ballon-Puris	15,90
Butter Chicken ^{g, h} Tandoori Hähnchen in Buttercreme und Tomatensauce, dazu Basmati-Reis	16,90
Lamm Rogan Josh ^d Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer, nach Nordindischer Art in Currysauce, serviert mit Basmati-Reis	18,90

BRIYANI

Gebratener Basmati-Reis mit Zwiebeln, Cashewnüssen ^h, Rosinen, Mandeln ^h, Obst, Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita ^{g, v}

Upgrades	
Paneer ^v	4,90
Chicken	4,90
Garnelen	5,90
Lamm	5,90

13,90

VEGETARISCH UND VEGAN

Veg. Mix Sabji ^{vg} Frisches verschiedenes Gemüse in würziger Currysauce	14,90
Daal Tharka ^{vg} Gelbes Linsen-Curry verfeinert mit Ingwer und Kümmel	14,90
Channa Aloo Masala ^{vg} Kichererbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce	14,90
Dhaal Makhani ^{g, v} Schwarze Linsen in Butter-Currysauce	14,90
Aloo Gobi ^{vg} Kartoffeln und frischer Blumenkohl, gebraten in Currysauce	14,90
Aloo Baingan ^{vg} Gebratene Auberginen und Kartoffeln in würziger Currysauce	16,90
Shahi Paneer ^v Hausgemachter frischer Käse in würziger Currysauce	17,90
Malai Kofta ^{g, h, v} Hausgemachte Paneer-Bällchen, gefüllt mit Nüssen, Rosinen und Kokos in cremiger Currysauce mit Crème fraîche	17,90

BEILAGEN

Mixed Bread Basket ^{g, a, v} Chapati, Butter-Naan, Garlic-Naan	8,90
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoori Ofen gebacken	
Butter Naan ^{g, a, v}	3,90
Garlic Naan ^{g, a, v}	4,90
Cheese Naan ^{g, a, v}	5,90
Tandoori Chapti (aus Dinkelmehl) ^{a, v}	3,90
Bhatura (Ballon-Brot) ^{a, v}	5,90
Basmati-Reis ^{vg}	3,90
Raita (Gurken-Joghurt) ^{g, v}	3,50
French Fries ^{vg}	5,50
Hausgemachte Chutneys Minze-Korinader ^g , Tamarinde, Mango ^{vg} jeweils	2,50
Mixed Pickles	1,90

INDIAN DESSERT

Kugel Eis ^g Auswahl zwischen Vanille, Mango oder Schokolade	2,50
Gulab Jamun ^{g, h} 3 hausgemachte Grießbällchen, heiß serviert mit einer Kugel Vanilleeis	7,50
Mango Cheese Cake ^g	8,90
Chai Tiramisu ^{g, h, g} hausgemachtes Tiramisu mit indischem Chai, Nelken, Kardamom und Zimt	8,90

WEISSWEIN

Jaipuri Hausmarke ^L Trocken, frisch und fruchtig, Vol.:11,5%.	0,2l 6,90 0,5l 13,90
Grauburgunder ^L (Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland). Trocken, 100% Grauburgunder. Saftiger und erfrischender Geschmack mit Aromen von Apfel und Birne, zarter Haselnuss- und Kräuternote. Vol.:12,5%.	0,2l 7,90 0,75l 22,90
Fleur de d'Artagnan Blanc Plaimont ^L (Côtes de Gascogne, IGP, Frankreich). 80% Colombard, 20% Ugni Blanc, Frisch, mit weichem Zitrusfruchtroma und feiner Balance von lebhafter Säure. Vol.: 11%.	0,2l 8,90 0,75l 24,90
Sauvignon Blanc ^L (Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland). Trocken, 100% Sauvignon Blanc. Enthält Aromen von Grapefruit, reifer Stachel- beere und Kernobst, gepaart mit einer feinen, salzigen Spannung. Vol.:12,5%.	0,2l 8,90 0,75l 26,90

ROSÉWEIN

Fleur de d'Artagnan Rosé Plaimont ^L (Côtes de Gascogne, IGP, Frankreich). 70% Merlot/ 30% Cabernet Sauvignon. Erfrischend und fruchtig, mit intensiven Aromen von Waldbeeren und Himbeeren. Vol.:12%.	0,2l 8,90 0,75l 24,90
Merlot Rosé ^L (Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland). 100% Merlot. Leichter herber Roseé mit Aromen von rotbeeriger Frucht, Apfel- und Johannisbeergelee, sowie Banane. Vol.:12,5%.	0,2l 7,90 0,75l 23,90

ROTWEIN

Merlot ^L (Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland). 100% Merlot. Trockener harmonischer Rotwein mit Waldfrucht- und Waldboden-Nuancen. Vol.:13,5%.	0,2l 7,90 0,75l 22,90
Montepulciano D'Abruzzo (DOC) ^L 100% Montepulciano. Fruchtig und frisch, mit würzigen Aromen von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Vol.:13%.	0,2l 7,90 0,75l 23,90
Primitivo Puglia (IGP Centurio Minor) 100% Primitivo. Intensiver Duft, würzig und mit großzügigem Fruchtextrakt. Vol.:13,5%.	0,2l 8,90 0,75l 24,90

LONGDRINKS

Gin Tonic Hendrick's ¹⁰	9,90
Gin Tonic Monkey 47 ¹⁰	10,90
Gin Tonic Bombay Sapphire ¹⁰	10,90
Himalaya Old Monk Indian Rum, Limette, Ginger Beer ¹	9,90
Gin Basil Smash Gin, Schweppes Bitter Lemon, Zuckersirup, Minze ¹⁰	9,90
Bombay Ginger Mule ¹ Bombay Sapphire, Ginger Ale, Minze, Limette	10,90

WHISKY & RUM

Ballantines	4cl 6,90
Chivas Regal	4cl 8,90
Johnnie Walker Red Label	4cl 6,90
Johnnie Walker Black Label	4cl 8,90
Jack Daniel's	4cl 8,90
Old Monk Rum	4cl 8,90
Havana Club Rum	4cl 6,90
Bacardi Rum	4cl 6,90

SPIRITUOSEN

Tequila Silver	2cl 3,90
Old Monk Rum	2cl 4,90
Vodka Absolut	2cl 4,90
Mango Schnaps	2cl 3,50
Mango Likör	2cl 3,50
Jägermeister	2cl 3,50
Helbing	2cl 3,50
Amaretto Disaronno	4cl 4,90
Averna	4cl 4,90
Sambuca Molinari	2cl 3,90
Jubiläums Aquavit	2cl 3,90

COCKTAILS

Mango Mojito ¹ Indischer Rum, Mango, Minze, Limette, Soda	10,90
Chai Martini ^{9, 9} Indischer Chai, Vodka, Espresso, Gewürze	10,90
Indian Cooler Vodka, Litschi Likör, Limette, Ingwer, Holunderblütensirup	10,90
Bombay Beach ¹ Vodka, Mango Likör, Guave, Limette, Minze	10,90
Whisky Sour ^c Scotch Whisky, Zitrone, Eiweiß/ Angostura, Zuckersirup	9,90
Mango Chilli Margarita Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Mangosaft, Chili	10,90
Wild Berry Smash Gin, Wild Berries, Limettensaft, Schweppes Wild Berry	10,90
Mango Tango Havana Club, Limette, Mango Likör, Schweppes Ginger Beer	10,90
Jaipuri Dream Gin, Bacardi, Litschi Likör, Kurkuma, Litschi Saft, Erdbeersirup	10,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Mojito ¹ Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Ginger Ale	9,90
Berry Blossom Limette, Rohrzucker, Schweppes Wild Berry, Johannisbeere, Himbeere	9,90
Indian Desire Mango, Guave, Maracuja, Zitronensaft, Grenadine	9,90
Jaipuri Delight Mango, Guave, Litschi, Kokosnuss Sirup, Limette	9,90
Bollywood Spritz Limettensaft, Wassermelonensirup, Rohrzucker, Minze, Soda	9,90

APERITIF

Aperol Spritz ^{L, 1, 5, 10}	9,90
Sarti Spritz ^{b, 12}	9,90
Campari Spritz ^{b, c, j}	9,90
Sarti Lemon Spritz ^{b, c, j}	9,90
Campari Amalfi ^{b, j}	9,90
Lillet Wild Berry ^{L, 10}	9,90
Lillet Rosé White Peach ^L	9,90
Hugo Spritz (auch alkoholfrei möglich) ^b Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	8,90
Mango Maracuja Spritz (auch alkoholfrei möglich) Mango Likör, Maracuja, Rosenwasser, Prosecco, Soda	9,90
Winter Spritz (auch alkoholfrei möglich) Granatapfel, Prosecco, Soda, Zimt	8,90
Malfy Rosa Sprite Malfy Gin Rosa, Sprite, Grapefruit	9,90

In unseren Speisen und Getränken können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten sein:

1 Farbstoff(e), 2 Konservierungsstoff(e), 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefel, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Koffein, 10 Chinin, 11 Wachs, 12 Phenylalanin, 13 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, v Vegetarisch, vg Vegan



SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden: Holunder-Minze / Limette-Minze	4,50
Mango Lassi	0.3l 4,90
Kräuter Lassi ⁹	0.3l 4,90
Mango Eistee Mangosaft Eistee mit Minzblättern ^{9, 9}	0.3l 4,90
Kurkuma Ginger Litschi Litschi Limonade mit frischem Ingwer und Kurkuma	0.3l 4,90
Tafelwasser mit Sprudel oder Still	0.3l 3,00
Vio Spritzig oder Still w	0.25l 3,90 0.75l 7,90
Coca-Cola,	
Coca-Cola Zero Sugar ^{1, 9, 12, 13}	0.33l 3,90
Fanta ^{1, 3}	0.33l 3,90
Sprite	0.33l 3,90
Mezzo Mix ^{1, 9}	0.33l 3,90
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰ , Wild Berry, Peach	0.2l 3,90
Säfte Mango, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Litschi, Guave, Apfelsaft, Alle Säfte auch als Schorlen	0.2l 4,90 0.4l 5,50

HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai Originaler Schwarzer Gewürztee mit Milch und Zucker ^{9, 9}	3,50
Frische Teesorten Ingwer, Zitrone, Minze	3,90
Golden Milk heiße Milch mit Kurkuma und Zimt ⁹	5,90
Heiße Schokolade ⁹	5,90
Cappuccino ^{9, 9}	3,90
Kaffee ⁹	3,50
Espresso ⁹	2,90
Doppelter Espresso ⁹	3,20
Espresso Macchiato ^{9, 9}	3,20
Latte Macchiato ^{9, 9}	4,90

BIER

Vom Fass:	
Alsterwasser	0.3l 4,20 0.5l 5,20
Carlsberg	0.3l 4,20 0.5l 5,20
Jaipuri Spezial	0.3l 4,20 0.5l 5,20
Duckstein	0.3l 4,90 0.5l 5,90
Flaschenbier:	
Indisches Bier Kingfisher	0.33l 4,20
Alkoholfreies Bier	0.33l 4,20
Erdinger Weißbier	0.5l 5,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0.5l 5,90