



CONTINENT

- Indisches Restaurant -

Suppen und Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Chutneys/Dips serviert.

1	Daal Shorba	4,90 €
	Linsensuppe mit feinen, milden, indischen Gewürzen und Kräutern	
2	Gemüsesuppe^{A,I,J}	4,90 €
	Suppe mit Gemüse der Saison	
3	Murgh Shorba^{I,J}	4,90 €
	Nordindische Hühnersuppe mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom, pikant gewürzt	
4	Tamater ka Shorba^G	4,90 €
	Tomatensuppe nach Art des Hauses	
5	Gemüse Pakoras	6,90 €
	Gemüse der Saison im Kichererbsenteig mariniert und frittiert	
6	Paneer Pakora^G	6,90 €
	Hausgemachter indischer Rahmkäse im Kichererbsenteig mariniert und frittiert	
7	Murgh Pakora	7,90 €
	Hähnchenfleisch im Kichererbsenteig mariniert und frittiert	
8	Jhinga Pakora^B	11,90 €
	Riesengarnelen im Kichererbsenteig mariniert und frittiert	
9	Machi Pakora^D	8,90 €
	Fischfiletstücke im Kichererbsenteig mariniert und frittiert	
10	Onion Baj	6,90 €
	Zwiebelringe im Kichererbsenteig mariniert und frittiert	
11	Samosa^A (2 Stück)	6,90 €
	Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	
12	Rani Salat	7,90 €
	Gemischter Salatteller mit Senf- oder Joghurt-Dressing	
13	Continent Salat^{D,G}	12,90 €
	Gemischter Salat mit gegrilltem Tandoori Chicken, Garnelen, Oliven und Paneer (hausgemachter Rahmkäse)	
14	Papar	3,00 €
	Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig	
15	Gemischter Vorspeisenteller^{A,D,G} (für 2 Personen)	15,90 €
	Eine Auswahl an warmen Vorspeisen serviert mit Salat und Dips	

Fladenbrot aus dem Tandoor

**Frisch im Tandoor zubereitetes indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl oder Hefeteig.
Gehört zu jeder Mahlzeit in Nordindien dazu.**

20	Roti^{A,G} Indisches Vollkornfladenbrot	1,90 €
21	Naan^{A,C,G} Herzförmiges Fladenbrot	2,40 €
22	Keema Naan^{A,C,G} Gefülltes Fladenbrot mit Lammhackfleisch	5,50 €
23	Butter Naan^{A,C,G} Fladenbrot mit Butter	3,90 €
24	Paneer Kulcha^{A,C,G} Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Rahmkäse	5,50 €
25	Aloo Parantha^{A,G} Gefülltes Vollkornfladenbrot mit Kartoffeln und indischen Gewürzen	5,50 €
26	Gobi Parantha^{A,G} Gefülltes Vollkornfladenbrot mit Blumenkohl und indischen Gewürzen	5,50 €
27	Garlic Naan^{A,C,G} Fladenbrot mit Knoblauch	3,90 €

Tandoori Gerichte (Grillspezialitäten)

**Fleisch und Fisch werden 24 Stunden in Joghurtsoße sowie vielerlei Gewürzen mariniert und
im Tandoor (indischer Tonofen) auf Holzkohle gegrillt.**

Alle Gerichte werden mit Basmatireis* und Makhni-Soße^{G,H} (Tomaten-Sahne-Soße) serviert.

30	Tandoori Chicken^G Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Joghurt, Safran und indischen Gewürzen mariniert	17,90 €
31	Tandoori Jhinga^{B,G} Gegrillte Riesengarnelen mit Joghurt, Safran und indischen Gewürzen mariniert	23,90 €
32	Chicken Hariyali Tikka^G (Green Chicken) Gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert	17,90 €
33	Lamb Tikka^G Gegrilltes Lammfilet am Spieß mit Joghurt, Safran und indischen Gewürzen mariniert	24,90 €
34	Fish Tikka^{D,G} Gegrillte Fischfiletstücke am Spieß mit Joghurt, Safran und indischen Gewürzen mariniert	22,90 €
35	Fish Hariyali Tikka^{D,G} (Green Fish) Gegrillte Fischfiletstücke am Spieß mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert	22,90 €
36	Paneer Tikka^G Gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse am Spieß mit Joghurt, Safran und indischen Gewürzen mariniert	17,90 €

Gosht (Lamm Spezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis* serviert.

40	Lamb Curry^{G,H} Lammfleisch in einer nordindischen Currysoße	16,90 €
41	Lamb Jal Frezi^{G,H} Lammfleisch mit Paprika, Tomaten und indischen Gewürzen	16,90 €
42	Lamb Tikka Masala^{G,H} Im Tandoor gegrillte Lammfiletstücke in Masalasoße	23,90 €
43	Lamb Shahi Korma^{G,H} Lammfleisch in milder Tomaten-Sahne-Soße mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln	17,50 €
44	Lamb Saag^{G,H} Lammfleisch in pikant gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmirigewürzen	16,90 €
45	Lamb Karahi^{G,H} Lammfleisch nach Art des Hauses, geschmort im Karahi (indischer Spezialtopf)	17,90 €
46	Lamb Vindaloo^{G,H} 🌶️ Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Soße	16,90 €
47	Lamb Kokos Curry^{G,H} 🌶️ Lammfleisch in scharfer Kokos-Curry-Soße	16,90 €
48	Lamb Tikka Mango^{G,H} Im Tandoor gegrillte Lammfiletstücke in milder Mango-Sahne-Soße mit Mangostücken	23,90 €

Murgh-Ki-Haandi (Hähnchenfleisch Spezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis* serviert.

50	Chicken Curry^{G,H} Hähnchenfleisch in nordindischer Currysoße	15,50 €
51	Butter Chicken^{G,H} Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Tomaten-Butter-Soße mit indischen Gewürzen	16,90 €
52	Chicken Tikka Masala^{G,H} Im Tandoor gegrillte Hähnchenfleischstücke in Masalasoße	16,90 €
53	Chicken Shahi-Korma^{G,H} Hähnchenfleisch in milder Tomaten-Sahne-Soße mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln	16,50 €
54	Chicken Karahi^{G,H} Hähnchenfleisch nach Art des Hauses, geschmort im Karahi (indischer Spezialtopf)	16,90 €
55	Murgh Sabzi^{G,H} Hähnchenfleisch mit Gemüse der Saison	15,50 €
56	Chicken Saag^H Hähnchenfleisch in pikant gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmirigewürzen	15,50 €
57	Chicken Vindaloo^{G,H} 🌶️ Hähnchenfleischstücke mit Kartoffeln in pikanter Soße	15,90 €
58	Chicken Mango^{G,H} Hähnchenfleisch in milder Mango-Sahne-Soße mit Mangostücken	16,90 €
59	Chilli Chicken^{A,C} 🌶️ Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika und roten Chilis	15,90 €
591	Chicken Kokos^{G,H} 🌶️ Hähnchenfleisch in scharfer Kokos-Sahne-Soße	15,90 €

Samundari Khajana (Fisch Spezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis* serviert.

60	Continent Jhinga Masala ^{B,G,H} Riesengarnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika	22,90 €
61	Fish Masala ^{D,G,H} Fischfiletstücke in Masalasoße	15,90 €
62	Machi Curry ^{D,G,H} Fischfiletstücke in nordindischer Currysoße	15,90 €
64	Jhinga Palak ^{B,G,H} Riesengarnelen in pikant gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmirigewürzen	21,90 €
65	Jhinga Jalfrezi ^{A,B,G,H} Riesengarnelen mit Paprika, Karotten, Tomaten und indischen Gewürzen	21,90 €
66	Fish Jalfrezi ^{A,D,G,H} Fischfiletstücke mit Paprika, Karotten, Tomaten und indischen Gewürzen	15,90 €
67	Jhinga Kokos ^{B,G,H} 🍷 Riesengarnelen in scharfer Kokos-Sahne-Soße	21,90 €
68	Jhinga Mango ^{B,G,H} Riesengarnelen in milder Mango-Sahne-Soße mit Mangostücken	22,90 €
69	Machi Mango ^{D,G,H} Fischfiletstücke in milder Mango-Sahne-Soße mit Mangostücken	16,90 €

Biryani

Eine Reisspezialität aus dem Moghul-Reich, die in Nordindien eine große Beliebtheit genießt.

Der Basmatireis* wird mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen, Kokosraspeln und hausgemachter Soße serviert.

70	Chicken Biryani ^{G,H} Hähnchenfleisch in Joghurtsoße mariniert mit gewürztem Reis	16,90 €
71	Lamb Biryani ^{G,H} Lammfleisch in Joghurtsoße mariniert mit gewürztem Reis	17,90 €
72	Vegetable Biryani ^{G,H} Gemüse der Saison in Joghurtsoße mariniert mit gewürztem Reis	15,50 €
74	Jhinga Biryani ^{B,G,H} Garnelen in Joghurtsoße mariniert mit gewürztem Reis	22,90 €
75	Continent Biryani ^{B,G,H,N} Garnelen, Hähnchen- und Lammfleischstücke in Joghurtsoße mariniert mit gewürztem Reis	19,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis* serviert.

80	Palak Paneer^{G,H} Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und indischen Gewürzen	13,90 €
81	Mattar Paneer^{A,G,H} Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmirigewürzen	13,90 €
82	Karahi Paneer^{G,H} Hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräutern im Karahi (indischer Spezialtopf) zubereitet	14,90 €
83	Vegetable Kofta^{A,G,H} Gemüsebällchen in Currysoße	13,90 €
84	Malai Kofta^{A,G} Indischer Rahmkäsebällchen in milder Tomaten-Sahne-Soße mit Mandeln und Kokosraspeln	13,90 €
85	Millijuli Sabzi^G Gemischtes Gemüse in Currysoße	13,90 €
86	Tandoori Bharta^G Pürierte, im Tandoor gegrillte, Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	13,90 €
87	Aloo Ghobi Masala Gewürzte Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln	13,90 €
88	Bhindi Masala Okra mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen	14,90 €
89	Makhni Daal^{G,H} Urbohnen (schwarze Linsen) in Masalasoße mit Butter, Sahne und Ingwer	12,90 €
891	Tadka Daal Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten	12,90 €
892	Vegetable Shahi Korma^{G,H} Gemischtes Gemüse in milder Tomaten-Sahne-Soße mit Paneer, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen und Kokosraspeln	13,90 €

Vegane Indische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis* serviert.

90	Aloo Palak Kartoffeln mit Spinat und indischen Gewürzen	13,90 €
91	Dal Thadka Gelbe Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	12,90 €
92	Channa Masala Kichererbsen in Masalasoße	13,90 €
93	Vegetable Biryani^H Gemüse der Saison in Currysoße mit gewürztem Reis	15,90 €
94	Bhindi Masala Okra mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen	14,90 €
95	Tandoori Bharta Pürierte, im Tandoor gegrillte, Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	13,90 €
96	Aloo Ghobi Masala Gewürzte Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln	13,90 €
97	Mixed Vegetables Gemüse der Saison in Currysoße	13,90 €
98	Karahi Mushroom Gewürzte Champignons mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten	14,90 €

Mithai Ghar (Desserts)

100	Mango-Cream^{G,H}	4,50 €
101	Kheer^{G,H} Milchreis mit Kardamom nach indischer Art	4,00 €
102	Gulab Jamun^{A,G,H} Hausgemachte Hüttenkäsebällchen zubereitet mit Milch, frittiert und in Zucker-Rosenwasser getunkt	4,00 €

Allergen Information:

A) Glutenhaltiges (Weizen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; A1) Glutenhaltige Geste; B) Krebstiere (Garnelen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse; G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; H) Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewnüsse, Pistazien); I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; L) Sulfite; N) Weichtiere (Muscheln) und daraus gewonnene Erzeugnisse.

1) Säuerungsmittel; 2) mit Farbstoff; 3) Antioxidationsmittel; 9) Koffeinhaltig; 10) Chinenenhaltig; 11) Süßungsmittel;
12) enthält eine Phenylalaninquelle

*Unser Basmatireis wird mit Kreuzkümmel, Kardamom, sowie Lorbeerblätter zubereitet

Aperitifs

400. Martini weiß/rot	4 cl	3,00
401. Campari ¹	4 cl	3,00
402. Mango-Sekt	0,1 l	3,00

Indische Getränke

403. Kokosnussmilch ^G	0,2 l	2,50
404. Kokosnussmilch ^G	0,4 l	3,80
405. Kokosnussmilch mit Ananas ^G	0,2 l	2,50
406. Kokosnussmilch mit Ananas ^G	0,4 l	3,80
407. Lassi, Joghurtgetränk, süß ^G	0,2 l	2,00
408. Lassi, Joghurtgetränk, süß ^G	0,4 l	3,00
409. Lassi, Joghurtgetränk, natur ^G	0,2 l	2,00
410. Lassi, Joghurtgetränk, natur ^G	0,4 l	3,00
411. Mango Lassi, süß ^G	0,2 l	2,50
412. Mango Lassi, süß ^G	0,4 l	3,80
413. Shikanjvi hausgemachte süße Limonade mit Himalayasalz und Limette	0,4 l	3,50

Warme Getränke

414. Tasse Tee oder Chai ^{3,G}	2,50
415. Chai, Indischer Tee (1 Kännchen) ^{3,G}	3,50
416. Espresso/Kaffee ³	2,20
417. Cappuccino ^{3,G}	2,80
418. Indischer Kaffee mit Gewürzen ^{3,G}	3,00

Alkoholfreie Getränke

419. Softdrinks	0,2 l	2,00
420. (Coca-Cola ^{1,3} /Cola Light ^{1,3,6} Fanta ^{1,4} /Spezi ^{1,3,4} /Sprite ^{2,5})	0,4 l	3,00
421. Mineralwasser classic/still	0,2 l	2,00
422. Mineralwasser classic/still	0,4 l	3,00
423. Flasche Wasser	0,7 l	5,30
424. Schorle	0,2 l	2,50
425. (Apfel/Johannisbeere/Mango/Orange)	0,4 l	3,50
426. Eistee ^{1,2}	0,2 l	2,00
427. Eistee ^{1,2}	0,4 l	3,50
428. Säfte (Apfel/Orange)	0,2 l	2,50
429. Säfte (Apfel/Orange)	0,4 l	3,50
430. Nektare (Mango/Johannisbeere)	0,2 l	2,50
431. Nektare (Mango/Johannisbeere)	0,4 l	3,50
432. Bitter Lemon ^{2,5}	0,2 l	2,50
433. Bitter Lemon ^{2,5}	0,4 l	3,50

Biere

434. Hoepfner Pils	0,3 l	2,80
435. Hoepfner Pils	0,5 l	3,80
436. Alkoholfreies Bier	0,3 l	2,80
437. Weizenbier (Hefe/Edel)	0,5 l	3,80
438. Indisches Bier	0,33 l	3,80
439. Radler	0,3 l	2,80
440. Radler	0,5 l	3,80

Offene Weine

441. Weinschorle, süß/sauer	0,2 l	3,00
442. Rieslingschorle	0,2 l	3,50
443. Spanischer Weißwein	0,2 l	4,00
444. Neuweihrer Altenberger Riesling (trocken)	0,2 l	4,50
445. Weingartener Grauburgunder	0,2 l	4,50
446. Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	4,80
447. Spanischer Rotwein (trocken)	0,2 l	4,00
448. Bordeaux Rouge AOC	0,2 l	4,80

Whiskys

449. Johnnie Walker, Red Label	4 cl	4,50
450. Jack Daniels	4 cl	5,50

Spirituosen

451. Wodka	2 cl	2,50
452. Williams	2 cl	2,50
453. Ramazzotti ^{1,2}	2 cl	2,50
454. Tequila weiß/gold	2 cl	2,50
455. Malteser Kreuz	2 cl	2,50
456. Sambuca Molinari	2 cl	2,50

Longdrinks

457. Campari Soda ¹	0,2 l	4,00
458. Campari Orange oder Mango ¹	0,2 l	4,50
459. Bacardi Cola ^{1,3}	0,2 l	4,50
460. Wodka mit Bitter Lemon ^{2,5}	0,2 l	4,50

Indischer Schnaps

461. Mango	2 cl	3,00
462. Kokos	2 cl	3,00
463. Indischer Rum	2 cl	3,00

Allergen und Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Koffeinhaltig 4) Antioxidationsmittel 5) Chinin
6) Süßungsmittel G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

