



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 Rahmkäseballchen 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} Urdbohnen (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) Chininenhaltig; 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

