



VEGETARISCHE UND VEGANE VORSPEICHE

Momo (Nepalese) Vegane option (UIT INDIA special)	10.00
Leckere Teigtaschen mit gewürzter Füllung. Sie sind die beliebtesten Snacks oder Vorspeisen in der nepalesischen Küche	
Stuffed Paneer Pakora	10.00
Im Teig frittierte Paneer-Dreiecke gefüllt mit Spinat, Koriander und Minze	
Aloo Tikki Vegane option 	8.00
Knusprige Kartoffelfrikadellen gefüllt mit Linsen und Gewürzen	
Samosa Vegane option 	6.50
Frittiertes Gebäck mit einer herzhaften Füllung aus gewürztem Gemüse, Zwiebeln und Kräutern	
Dal Soup (Mulligatawny soup) Vegane option 	7.50
Eine spezielle nordindische Linsensuppe mit indischen Kräutern	
Onion Bhajee Vegane option 	6.50
Klassischer indischer Snack aus gewürzten Zwiebeln, die in Kichererbsenmehlteig getaucht und dann frittiert werden	
Mixed Platter Vegane option 	
Vom Küchenchef ausgewählte gemischte Vorspeisen	
❖ Für eine Person	10.00
❖ Für zwei Personen	17.95

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHE VORSPEISE

Chicken Momo (Nepalese) (UIT INDIA special) 10.00

Leckere Teigtaschen mit gewürzter Füllung. Sie sind die beliebtesten Snacks oder Vorspeisen in der nepalesischen Küche

Hot Chicken Wings 8.00

Würzige Hähnchenflügel, mariniert in indischen Gewürzen und im Tandoor gebraten

Mint Chicken Tikka 9.50

Mariniertes und gegrilltes Hähnchen, zubereitet mit Minzsauce

Tandoori Seekh Kebab 10.00

Zarte Lammhackfleischröllchen, in indischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt

King Prawns Pakora 10.95

Riesengarnelen umhüllt von einem knusprig gewürzten Teig

Chicken Samosa 7.50

Frittierte Blätterteig gefüllt mit gewürztem Gemüse und Hühnchen

Nepalese Noodle Soup 7.00

Köstliche Nudelsuppe mit Kräutern und Gewürzen aus dem Himalaya

Chicken Soup 8.00

Hühnersuppe, gewürzt mit verschiedenen indischen Kräutern und Gewürzen

Uit India Mixed Platter (UIT INDIA special)

Eine vom Küchenchef ausgewählte Kombination mehrerer Vorspeisen

- ❖ Für eine Person 10.00
- ❖ Für zwei Personen 17.95

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



VEGETARISCHES & VEGANES HAUPTGERICHT

Uit India Vegetarian Thali (UIT INDIA special) 24.50

Ein berühmtes vegetarisches Gericht. Serviert mit Dal Tadka (Linsen), gemischtes Gemüsecurry und Palak Paneer (Spinat und Paneer)

Punjabi Lababdar (UIT INDIA special) 22.00

Unsere Nummer eins! Punjabi-Gericht mit Gemüsehuhn (Quorn und Soja) in einer cremigen, leichtwürzigen, leicht süßen und reichhaltigen Soße

Palak Paneer 18.00

Hausgemachter Paneer (indischer Käse) und Spinat, gekocht in hauseigener Currysauce und aromatischen Gewürzen

Butter Chicken |vegetarisch| 21.00

Weiche und milde Gemüse-Hähnchenstücke (Soja), gekocht in würziger und reichhaltiger Mughlai-Soße mit Tomaten, Cashewnüssen, Milch, Sahne und Butter

Nargisi Kofta Fantasy (UIT INDIA special) 22.00

Ein exotisches Curry mit knusprig gebratenem vegetarischem Lammhackfleisch und frischgemahlenen indischen Gewürzen

Chicken Masala |vegetarisch| (UIT INDIA special) 21.00

Gemüse-Hähnchen-Curry (Quorn) mit indischer Gewürzmischung

Chana Masala |Vegane option| 17.00

Indische Kichererbsen, gekocht in einer hauseigenen Currysauce mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten

Paneer Butter Masala 18.50

Hausgemachter indischer Käse, zubereitet in hauseigener Currysauce mit frischen Tomaten und Zwiebeln

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



VEGETARISCHES & VEGANES HAUPTGERICHT

Mixed Vegetable **|Vegane option|** 16.50

Frisches Gemüse und Paneer, zubereitet in einer hauseigenen Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten

Aloo-Gobhi **|Vegane option|** 16.50

Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet mit Koriander und gemischten Gewürzen

Vegetable Korma 18.50

Ein cremiges, leicht schaumiges Gericht, zubereitet mit Nüssen, Gemüse und Kokosnuss

Dal Tadka **|Vegane option|** 16.00

Gekochte Linsen, verfeinert mit in Ghee gebratenen Gewürzen und Kräutern

Bhindi Bhaji **|Vegane option|** 17.50

Okra, gekocht mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer

Biryani **|Vegane option|** 17.50

Zubereitet mit Basmatireis, Nüssen und Gewürzen und serviert mit Raita

Gemeinsames Essen für 2 Personen **|Vegane option|**

Appetizer

Mixed Platter

Main course

Palak Paneer, Dal Tadka

Mixed Vegetables, Naan, Rice

Dessert/Coffee/Tea

Any of your

Choice

❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person) 33.00

❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person) 35.00

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Butter Chicken

21.00

Tandoori-Hühnchen, gekocht in einer cremigen Currysauce mit Kokosnuss, Nüssen und Arten

Korma

Zubereitet in einer cremigen Currysauce mit Kokosnuss, Nüssen und Gewürzen

- Chicken Tikka Korma
- Lamb Korma
- Prawn Korma

21.00

22.20

23.50

Masala

Zubereitet in einer hauseigenen Currysauce mit frischer Paprika, Zwiebeln und Gewürzen

- Chicken Tikka Masala
- Lamb Masala
- Prawn Masala

21.00

22.50

23.50

Saag

Spinat gekocht in einer cremigen Sauce mit indischen Gewürzen

- Chicken Tikka Saag
- Lamb Saag
- Prawn Saag

21.00

22.50

23.50

Karahi

Zubereitet in einer vom Chefkoch geheimen Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika

- Chicken Tikka Karahi
- Lamb Karahi

21.00

22.50

Jalfrezi

Zubereitet mit der vom Chefkoch geheimen Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Zitronensaft und Gewürzen

- Chicken Tikka Jalfrezi
- Prawn Jalfrezi

21.50

23.50

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Uit India Curry |Chef Special|

Zubereitet in der Spezialsauce des Küchenchefs mit Kräutern und Gewürzen

- | | |
|-----------------|-------|
| • Chicken Curry | 21.50 |
| • Lamb Curry | 22.50 |
| • Fish Curry | 23.50 |

Madras 🌶️🌶️

Ein südindisches Rezept, gekocht in einer würzigen Currysauce mit Zitrone

- | | |
|------------------------|-------|
| • Chicken Tikka Madras | 21.00 |
| • Lamb Madras | 22.50 |

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Ein südindisches Rezept, gekocht in einer speziellen Currysauce mit scharfen Gewürzen

- | | |
|--------------------|-------|
| • Chicken Vindaloo | 21.50 |
| • Lamb Vindaloo | 22.50 |

TANDOORI DISHES

Tandoori-Gerichte werden in Ingwer-Knoblauch-Paste und hauseigenen Gewürzen mit Joghurt mariniert und anschließend im traditionellen indischen Lehmofen frisch und perfekt gegrillt

- | | |
|--|-------|
| • Chicken Tandoori (Hähnchenschenkel) | 18.50 |
| • Chicken Tikka Tandoori (Hähnchen ohne Knochen) | 20.00 |
| • Garlic Chicken Tikka Tandoori | 21.00 |
| • Chilli Chicken Tikka Tandoori | 21.00 |
| • Lamb Kebab Tandoori | 22.00 |
| • King Prawn Tandoori | 23.00 |
| • Mixed Tandoori (Chicken, Chicken Tikka, Lamb Kebab and Shrimp) | 24.00 |

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



NICHT-VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Biryani

Zubereitet mit Basmatireis, Nüssen, Kräutern und Gewürzen und serviert mit Raita

- Chicken Biryani 20.50
- Lamb Biryani 22.50

Uit India Royal Khana Set (Thali)

29.95

Chicken Tikka Masala, Butter Chicken, Saag (Spinach), Rice and Naan

Dal Bhat Ra Masu (Lamb) |Nepalese Thali|

26.95

Lammfleisch wird auf traditionelle nepalesische Art mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet. Serviert mit Gemüsecurry und Linsen

Dal Bhat Ra Kukhura Ko Masu (Chicken) |Nepalese Thali|

24.95

Hühnchen wird auf traditionelle nepalesische Art mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet. Serviert mit Gemüsecurry und Linsen

Gemeinsames Essen für 2 Personen

Appetizer

Mixed Platter

Main Course

Lamb Curry, Chicken Korma
Mixed Vegetables, Naan & Rice

Dessert/Coffee/Tea

Any of your
Choice

❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person)

35.00

❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person)

37.00

Gemeinsames Essen ab 4 Personen

Appetizer

Mixed Platter

Main Course

Butter Chicken, Lamb Hariyali
Fish Curry, Chicken Tikka Tandoor
Chicken Tikka Masala, Rice & Naan

Dessert/Coffee/Tea

Any of your
Choice

❖ 2 - Gänge-Menü (pro Person)

35.00

❖ 3 - Gänge-Menü (pro Person)

37.00

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert!

Wählen Sie Schärfe 🌶️ | Extra mild | Mild | Mittel | Scharf | Extra scharf |



Warme Indische Brote

Alle unsere Brote werden im Tandoor gebacken.
Naan wird aus Maida (fein gemahlenes Weizenmehl) hergestellt.
Tandoor Roti wird aus Vollkornmehl hergestellt.

Butter Naan	5.00
Garlic Naan	4.50
Chili Garlic Naan	4.50
Peshwari Naan	5.00
Cheese Naan	5.00
Plain Naan	3.50
Tandoori Roti Vegane Option 	3.00

Beilagen

Raita	4.50
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Koriander, roten Zwiebeln und Kräutern	
Basmati Rice	3.00
Egg Pulaw Rice (fried)	9.50
Papadum	2.50
Mango Chutney	3.00
Mixed Pickle	3.00

Nachspeisen

Rasmalai (UIT INDIA special)

8.00

Klassisches indisches Dessert bestehend aus saftigem indischem Käse (Chenna) In gesüßter, eingedickter Milch getränkte Pastetchen, aromatisiert mit Kardamom und garniert mit Nüssen.

Kulfi (UIT INDIA special)

Hausgemachtes indisches Milcheis mit Nüssen und Kardamom

- Pistachio Kulfi 8.00
- Mango Kulfi |Vegan Option| 8.00

Ice Cream Fantasy

9.00

Eisüberraschung aus einer Vielzahl der leckersten Eisspezialitäten mit Schlagsahne

Gulab Jamun

6.50

Indisches Dessert aus frittierten Teigbällchen, serviert in einem warmen und duftenden Zuckersirup

Gulab Jamun & Ice Cream

7.00

Gulab Jamun mit Eis

Rasgulla

7.00

Weiche und schwammige indische Hüttenkäsebällchen, eingeweicht in süßem Sirup.

