

A P P E T I Z E R

CRISPY FRIED PAKORA SAMPHIRE WITH TAMARIND, RAITA & POMEGRANATE | 13.90

Kross gebackener Meerfenchel mit Tamarindsauce, Raita & Granatapfelkernen

TANDOORI LAMB CHOPS WITH MINT DIP | 17.90

Butterzarte Lammkoteletts aus dem traditionellen Tandoori Lehmofen mit Minzsauce

TUNA TARTAR WITH RAITA-EGG | 18.90

Indisch inspiriertes Thunfisch-Tatar auf Raita-Ei-Crème

PERFECT PANI PURI | 13.90

Pikante Kichererbsen, Kartoffeln und Granatapfelkerne im knusprigen Puri-körbchen mit Tamarind und Raita-Sauce

THE DIRTY DOZEN - CALCUTTA STYLE ACHAT ESCARGOTS | 14.90

Achat-Schnecken gratiniert mit einer absolut köstlichen Curry-Gewürz-Royale

BBQ TAMARIND CHICKEN DRUMSTICKS | 15.90

Saftige Hähnchenunterkeulen mit würziger BBQ-Tamarinden-Sauce

MULLIGATAWNY SOUP WITH CRUNCHY PAKORA CHICKEN | 12.90

Samtiges Daal-Süppchen mit knusprigem Pakora-Hähnchenfilet

SPICY PAKORA PRAWNS | 18.90

Knusprig gebackene Garnelen „Pakora Style“

DIVER SCALLOPS WITH SPICY CAULIFLOWER MASH, MANGO PULP & PURPLE CURRY | 18.90

Gegrillte Jacobsmuscheln auf pikantem Blumenkohlpüree, Mangomus und lila Curry

CRUNCHY TANDOORI CHICKEN SAMOSA ROLL WITH X-OTIC DIPS | 13.90

Knusprige Tandoori Hähnchen-Samosa-Rolle mit exotischen Dips

THE IVORY CLUB STEAK TARTAR AMUSE BOUCHE TOWER WITH ONIONSALAD | 16.90 | 26.90

Cremig angemachtes reines Filet-Tatar „Ivory Club Style“ Zwiebelsalat und Tandoori-Crème (Vorspeise | Hauptgang)

GARLIC NAAN OR PAPPADAM | RAITA, MANGO AND MINT DIP | 9.90

Saftiges Knoblauch-Naan ODER Knuspriges Linsenbrot | Drei exotische Saucen

THE OVERWHELMING PAKORA CAULIFLOWER | 12.90

Knusprig gebackener Pakora Blumenkohl mit Raita und Minzdip

S A L A D S

IVORY CAPRESE – PAPAYA, MOZZARELLA & PESTO | 16.90

Ivory Style Caprese: Burrata Mozzarella, saftige Papaya & Koriander-Pesto

THE WEDGE – ICEBERG SALAD, TANDOORI CHICKEN, BACON & BLUE CHEESE DRESSING | 16.90

The Wedge: Eisbergsalat, Tandoori-Hähnchen, Bacon und Gorgonzola-Dressing

T`N`T - TOSSED AND TUMBLED BABY GREENS | 9.90

Gemischter Vorspeisen-Salat

CHERRY TOMATOES & SPRINGONIONS SALAD | 9.90

Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

V E G E T A R I A N

THE PERFECT PALAK PANEER | 19.90

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Reis

THE GORGEOUS GOBI – TANDOORI CAULIFLOWER, 3 CURRYS & RICE | 19.90

Tandoori-Blumenkohl mit Reis und 3 Currys

VIJAYS VICTORIOUS VEGGIES | 19.90

Vegetarisches Masala Curry-Gemüse mit Basmatireis

TAJ MAHAL TARKA DAL | 19.90

Gelbe Linsen mit Basmatireis

T H E B I R D S

THE SIZZLING T-BIRD - TANDOORI CHICKEN WITH 3 CURRYS AND BASMATI RICE | 26.90

Tandoori-Hähnchenbrust auf der brutzelnden Gusseisenplatte - mit Reis und 3 verschiedenen Currys

THE RED HOT FIREBIRD - CHICKEN TIKKA WITH BASMATI RICE | 26.90

Marinierte Hähnchenbrust im klassischen, leicht scharfem Tikka-Curry mit Reis

BOOMBASTIC BOMBAY BLAST - CHICKEN WITH GINGER AND BASMATI RICE | 26.90

Würzige, aber nicht scharfe Hähnchenbrust in einer cremig-pikanten Tomaten-Ingwer-Curry-Sauce und Reis

PROPA-GHANDI - TANDOORI CHICKEN SALAD | 24.90

Großer Salat mit Tandoori-Hähnchen

CHEF`S CHICKEN COMBO – PAKORA CHICKEN, CHICKEN TIKKA & TANDOORI CHICKEN | 27.90

Hähnchen Kombination bestehend aus knusprigem Pakora-Hähnchen & Tandoori-Hähnchen und Hähnchen-Tikka

THE MAGNIFICENT MANGO MADNESS - CHICKEN WITH MANGO CURRY AND BASMATI RICE | 26.90

Hähnchenbrust in fruchtig-mildem Mango-Curry mit Basmati-Reis

THE OCEAN

GORGEOUS GOURMET GOA TIGER PRAWNS WITH BASMATI RICE | 33.90

Garnelen in leicht scharfem Tomaten-Kurkuma-Curry mit Reis

9 SPICES TANDOORI SALMON WITH LENTILS AND CURRY DIJON-POTATO-SALAD | 26.90

Mit 9 exotischen Gewürzen mariniertes Tandoori Lachs mit Linsen und Curry-Dijon-Kartoffelsalat

OVERWHELMING OCEAN X-TRAVAGANZA | 34.90

Indisch inspirierte Meeresfrüchteplatte: Jacobsmuschel auf pikantem Blumenkohlpuée,

XXL-Garnele auf köstlichen Curry Linsen & Tandoori Lachs auf Curry-Dijon-Kartoffelsalat

THE SIZZLING JUMBO TANDOORI PRAWNS WITH 3 CURRYS AND BASMATI RICE | 33.90

Tandoori Jumbo-Garnelen auf der brutzelnden Gusseisenplatte – mit Basmati-Reis und 3 verschiedenen Currys

MARVELOUS MUMBAI MONKFISH CURRY | 29.90

Seeteufel in leicht scharfem Tomaten-Kurkuma-Curry mit Reis

THE MEAT

SEPARATES THE MEN FROM THE BOYS - HOT 'N' SPICY BEEF VINDALOO WITH RICE | 28.90

Scharfes indisches Rindergulasch Vindaloo-Art mit Kartoffeln & Reis

ROYAL GARAM MASALA FILET MIGNON AU GRATIN WITH CHANNA DAL | 38.90

Filet gratiniert mit einer köstlichen Garam Masala-Royale, Linsen und Korianderpuée

THE MAGNIFICENT MAHARAJA MIXED GRILL WITH 3 CURRYS & RICE | 34.90

Mixgrill: Tandoori-Hähnchen, Tandoori-Garnele, Tandoori Shish-Kebab & Tandoori-Lachs

serviert auf der brutzelnden Gusseisenplatte - mit Reis und 3 verschiedenen Currys

THE MARVELLOUS MAHARAJA MENU – CHEF'S JUST TRUST MENU PER PERSON | 79.90

Ein wirklich spektakuläres Tapas-Degustations-Menü (nur Tischweise) pro Person

CURRY IN A HURRY – LONDON STYLE BEEF KASHMIRI JOSH WITH BASMATI RICE | 28.90

Mildes indisches Rindergulasch im pikantem Kashmiri Josh-Curry geschmort mit Basmati-Reis

SWORD OF FIRE – TANDOORI MARINATED BEEF SKEWER WITH BASMATI RICE | 29.90

Tandoori-Rinderfiletspieß mit Basmati-Reis

SINGH IS KING - BRAISED LAMB SHANK ROGAN JOSH STYLE | 29.90

Geschmorte Lammhaxe im leicht scharfem Rogan-Josh-Curry mit Reis

THE HUMONGOUS BATTLE AXE – WHOLE VEAL-SHANK 4 / 2 WITH BUHNA CURRY & RICE | 69.90

45 min. geschmorte Kalbshaxe für zwei Personen im köstlichen Bhuna Curry und Reis

HOLY COWS

BARREL CUT FILET | 34.90

Black Angus-Filet

TENDERLOIN | 34.90

Chateaubriand

USDA PRIME RIB EYE STEAK | 43.90

Das Steak mit dem Fettagge

M-STYLE BLACKENED

FILET | 36.90

Das original Blackened Filet

THE USDA STEAKSALAD |

24.90

Großer Salat mit Filetwürfeln

IVORY CLUB SIGNATURE COW -TRIPLE STAR GRAIN FED PRIME FILET | 49.90

Triple Star USDA Prime Filet Mignon – Das beste Filet der Welt

(nur in Rare, Medium Rare oder Medium erhältlich)

Die von uns als USDA Natural Prime Beef gekennzeichnete Ware ist US Fleisch, das weder mit Hormonen noch mit Antibiotika oder mit Wachstumsstimulanzien behandelt wurde.

Unsere Steaks und Filets werden immer Medium gegrillt. Wenn Sie andere Garstufen – z. B. Medium Rare oder Rare – wünschen, so teilen Sie uns das gerne mit.

SIDE DISHES

PAPPADAM | 4.90

Krosses Linsenbrot

CILANTRO MASHED POTATOES | 5.90

Koriander-Kartoffelpüree

PALAK SPINACH | 5.90

Palak Spinat

CURRY VEGETABLES | 6.90

Curry Gemüse

MASHED POTATOES | 5.90

Kartoffelpüree

BASMATI RICE | 4.90

Basmatireis

CHANA DAL | 5.90

Curry Linsen

GUNPOWDER POTATOES | 6.90

Indische neue Kartoffeln

NAAN / GARLIC NAAN | 5.90 | 6.90

Fladenbrot / mit Knoblauch

SIDE SALAD | 7.90

Beilagensalat

FRENCH FRIES | 5.90

Pommes

3 DIPS | 6.00

Drei Dips: Raita, Mango & Minze (je Dip 2.00)

