

Indisches Spezialitäten-Restaurant

# Chandni

(seit 1989 in Passau)



[www.chandni.de](http://www.chandni.de)

Tel. 0851/2669

CHANDNI

## Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie sehr herzlich im Restaurant “Chandni” (Mondlicht). Das Restaurant besteht seit 1989 in Passau. Auf diesem Wege möchten wir uns bei Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen und die langjährige Treue bedanken.

### Die indische Küche

Die indische Küche ist sehr umfangreich, außergewöhnlich und vielfältig in ihrer Art. Sie ist die am zweiten weitverbreitetste Küche in der Welt. **Hier bei uns im “Chandni“ wird jedes von Ihnen bestellte Gericht von den Köchen frisch zubereitet. Deshalb bitten wir Sie etwas Geduld zu haben, wenn es etwas länger dauern sollte.** Ansonsten sind indische Speisen etwas würziger als die Speisen anderer Länder.

**Sind Sie mit den bestellten Speisen nicht zufrieden bitten wir Sie, uns dies gleich zu Beginn des Essens mitzuteilen.**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Restaurant Chandni



## Indisches

---

Ind. Rotwein (e)	0,75 l	26,90 €
Ind. Weißwein (e)	0,75 l	26,90 €
Indisches Bier Premium Lager Beer	0,33 l	3,90 €
Old Monk indischer Rum, 7 Jahre alt, 40% vol.	2 cl	4,00 €
Sikkim Himalayan Whisky single Malt, 40% vol.	2 cl	4,90 €
Mango Schnaps klar und mild, 38% vol.	2 cl	3,90 €
Mango Likör (süß) 25% vol.	2 cl	3,90 €
Mango Lassi (1) (Milchmixgetränk mit Mango)	0,4 l	5,50 €
Lassi (1) Milchmixgetränk süß, salzig	0,4 l	4,90 €
Chai (indischer Tee) (1) original hausgemachter Chai schwarzer Tee, Kardamom, Ingwer, Nelken, Milch, Zimt, Anis	Tasse	3,90 €



## Aperitifs

---

Campari (c) Soda	4 cl	5,90 €
Campari (c) Orange	4 cl	6,50 €
Gin Tonic (a)	4 cl	7,50 €
Martini Weiß	5 cl	4,90 €
Aperol Sprizz (c)		6,90 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
„Bianchissimo“ Tonic (a)		6,90 €
Martini Bianco, Tonic Water, Limettensaft, Limette		
Campari Mumbai (c)		7,50 €
Campari, Bitter Lemon, Mangosaft, Zitrone, Limette		
Lillet WildBerry (c)		7,50 €
Lillet Blanc, Russian WildBerry, Erdbeere, Minze		

## Sekt

---

Prosecco	0,1 l	3,80 €
	0,75 l	16,90 €
Prosecco mit Mangosaft	0,1 l	4,50 €

## Spirituosen

---

Mango Schnaps 38% vol.	2 cl	3,90 €
Old Monk	2 cl	4,00 €
indischer Rum, 7 Jahre alt, 40% vol.		
Sikkim Himalaya Whisky 40% vol.	2 cl	4,90 €
Mango Likör (süß) 24% vol.	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Ramazotti 30% vol.	4 cl	4,50 €



## Biere (nur Flaschenbiere)

---

Alkoholfreies Bier (Lammbräu Bio)	0,33 l	3,90 €
Helles (Weltenburger)	0,5 l	3,90 €
Kleines Helles (Tegemseer)	0,33 l	3,60 €
Hefeweizen (Schneider)	0,5 l	4,40 €
Leichtes Weizen (Schneider)	0,5 l	4,40 €
Dunkles Weizen (Schneider)	0,5 l	4,40 €
Alkoholfreies Weizen (Schneider)	0,5 l	4,40 €
Pils (Weltenburger)	0,33 l	3,60 €
Radler	0,5 l	3,90 €

## Heisses

---

Chai (indischer Tee) <sup>(1)</sup> <sup>(b)</sup> original hausgemachter Chai schwarzer Tee, Kardamom, Ingwer, Nelken, Milch, Zimt, Anis	Tasse	3,90 €
Kaffee <sup>(b)</sup>	Tasse	3,20 €
Espresso <sup>(b)</sup>		2,50 €
Espresso Macchiato <sup>(b)</sup>		2,90 €
Doppelter Espresso <sup>(b)</sup>		3,80 €
Cappuccino <sup>(b)</sup> <sup>(1)</sup>		3,80 €
Tee <sup>(Beutel)</sup> verschiedene Sorten	Tasse	2,50 €



## Alkoholfreies

Taunusquelle (mit/ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,90 €
Mineralwasser			0,4 l	3,20 €
Soda Zitrone			0,4 l	3,60 €
Coca-Cola (light) (b) (c)	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,20 €
Fanta (c)	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,20 €
Spezi (b) (c) (d)	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Mango-Fruchtsaft (f)	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,90 €
Maracuja-Fruchtsaft (d) (f)	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Johannesbeersaft (d)	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Mango-Schorle (f)			0,4 l	4,20 €
Maracuja-Schorle (d) (f)			0,4 l	4,20 €
Apfelsaft-Schorle			0,4 l	4,20 €
Johannesbeer-Schorle (d)			0,4 l	4,20 €
Tonic Water (a)	0,2 l	3,80 €		
Ginger Ale (c)	0,2 l	3,80 €		
Bitter Lemon (a)	0,2 l	3,80 €		



getrocknete Chili

# Wein

## Französische Qualitätsweine

Chardonnay Loire	0,1 l	4,50 €
trocken, intensives Bouquet	0,2 l	6,90 €
	0,5 l	14,50 €
Cabernet Sauvignon (rot)	0,1 l	4,50 €
trocken, kräftig, gehaltvoll	0,2 l	6,90 €
	0,5 l	14,50 €
	1,0 l	23,90 €

## Spanische Qualitätsweine

Rioja Blanco	0,1 l	4,50 €
trocken, fruchtig	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	14,50 €
Rioja Rosado	0,1 l	4,50 €
elegant, feinherb	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	14,50 €
Rioja Tinto	0,1 l	4,50 €
trocken, schwer	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	14,50 €
alle Rioja Weine Flasche	0,75 l	22,90 €

**Besonders zu empfehlen sind unsere Hausweine rot oder weiß (D.O.C.) trocken und leicht fruchtig (rot) geschmackvoll, leicht zugänglich (weiß)**

	0,1 l	3,80 €
	0,2 l	4,90 €
(nur in der Karaffe)	0,5 l	11,90 €
(nur in der Karaffe)	1 l	19,90 €



## Wein

---

### Österreichische Qualitätsweine

Heuriger Grüner Veltliner	0,2 l	6,50 €
kräftig, frisch	0,5 l	13,50 €
Zweigelt (rosé)	0,2 l	6,50 €
weich, harmonisch	0,5 l	13,50 €
Zweigelt (rot)	0,2 l	6,50 €
trocken, fruchtig	0,5 l	13,50 €
	1,0 l	23,90 €
alle österreichischen Weine	0,1 l	3,90 €
Weinschorle	0,2 l	3,90 €
Weinschorle	0,5 l	8,90 €

### Indischer Qualitätswein

Sula Shiraz (rot) (e) 0,75 l 26,90 €

Geschmeidig mit mittlerem Körper,  
akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume,  
mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.

Sula Chenin Blanc (weiß) (e) 0,75 l 26,90 €

Halbtrocken, im Geschmack leicht, frisch  
und fruchtig. Anklang von Honig, intensive  
Frucht und eine würzig-holzige Note.

Das Weingut liegt in Nashik, nordöstlich  
von Bombay im indischen Bundesstaat Maharashtra.



## Suppen

### Hausgemachte, kräftige indische Suppen, frisch zubereitet

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 10 Chicken Sorwa                | 5,80 € |
| Suppe aus Hühnchenfleisch       |        |
| 11 Tomaten Sorwa <sup>(1)</sup> | 5,80 € |
| cremig-würzige Tomatensuppe     |        |
| 12 Sabji Sorwa <sup>(1)</sup>   | 5,80 € |
| Suppe aus frischem Gemüse       |        |

## Salate

- |   |        |
|---|--------|
| 13 Indischer gemischter Salat   | 7,90 € |
| (etwas scharf) Tomaten, Gurken, Rettich, Zwiebeln, Zitronensaft, verschiedene Gewürze |        |
| 14 Salat Chandni <sup>(3) (1)</sup>   | 8,90 € |
| Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing   |        |
| 15 Salat Paneer <sup>(1)</sup>  | 9,90 € |
| Hausgemachter Käse mit Tomaten, Zwiebeln, und verschiedene Gewürze                    |        |
| 17 Kleiner Beilagensalat <sup>(1) (3)</sup>   | 4,50 € |
| Gemischter Salat mit Dressing   |        |

## Beilage zu allen Gerichten

- |  |        |
|--|--------|
| 16 Raita <sup>(1)</sup> (Joghurtsauce - kein Salat)  | 3,80 € |
| Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Gewürzen (Raita ist eine beliebte Beilage zu allen Currygerichten) |        |



## Vorspeisen und Brot

### Warme Vorspeisen

Zu allen Pakora servieren wir eine schmackhafte, etwas scharfe, grüne Minzsauce. Alle Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

19 Paneer Pakora <sup>(1) (3)</sup> hausgemachter Käse	6,80 €
20 Vegetable Pakora <sup>(1) (3)</sup> frisches, gemischtes Gemüse	5,80 €
21 Gemischte Vorspeise nach Art d. Hauses <sup>(1) (3)</sup> Fisch, Hühnchen und Gemüse, (für zwei Personen)	13,90 €
22 Murg Pakora <sup>(1) (3)</sup> aus Hühnerfleisch	6,80 €
23 Maschli Pakora <sup>(1) (3)</sup> Fischfiletstückchen	6,80 €
24 Papad – 2 Stück – (mit Dip) Linsenwaffeln	2,90 €
25 Samosa – 1 Stück – <sup>(1) (3)</sup> Gemüsepastete (hausgemacht)	3,90 €

### Brotspezialitäten

26 Nan <sup>(1) (2)</sup> Fladenbrot aus Hefeteig	3,80 €
27 Keema Nan <sup>(1) (2)</sup> mit Hackfleisch (Lamm) gefüllt	8,50 €
28 Paneer Nan <sup>(1) (2)</sup> mit selbstgemachtem Käse gefüllt	8,50 €
29 Knoblauch Nan / Nan mit Butter <sup>(1) (2)</sup>	4,50 €



# Gegrilltes

## Indische Tawa-Spezialitäten

Unsere Grillspezialitäten werden nicht im Tandoori-Ofen, sondern auf der Grillplatte zubereitet und mit Saucen serviert.

- |  |         |
|--|---------|
| 30 Tawa Chicken <sup>(1)(c)</sup>  | 17,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in einer Gewürzmarinade eingelegt mit Gemüse, Curryreis                       |         |
| 32 Grillplatte für 2 Personen <sup>(1)(c)</sup>  | 38,00 € |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Lammlende, Schweinelende, Curryreis, Gemüse                       |         |
| 33 Tawa Suwer  | 16,90 € |
| Schweinelendchen in Gewürzmarinade eingelegt mit gegrilltem Gemüse, Curryreis                    |         |
| 34 Bombay Dream <sup>(1)</sup>   | 17,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit einer süß-scharfen Ananas-Sauce, mit gegrilltem Gemüse, Basmatireis       |         |
| 35 Mix-Thali (Grillteller) <sup>(1)</sup>  | 19,90 € |
| Schwein, Hähnchen, Lamm nach Art des Hauses  |         |
| 36 Murg - Chandni (indisch scharf)   | 17,90 € |
| Hähnchenbrustfilet eingelegt in einer Knoblauch-, Ingwer- und Chillisaucen mit Curryreis, Gemüse |         |

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir Mangolassi



# Vegetarisches

## Vegetarische Curry-Spezialitäten

Alle vegetarischen Gerichte werden aus frischem Gemüse zubereitet (außer Spinat)

- |  |         |
|--|---------|
| 39 Daal  | 13,90 € |
| Linsen auf indische Art zubereitet mit Basmatireis   |         |
| 40 Palak Paneer <sup>(1)</sup>   | 15,90 € |
| Spinat mit hausgemachtem Käse und Basmatireis  |         |
| 42 Kashmiri Korma <sup>(1)</sup>   | 15,90 € |
| frisches gemischtes Gemüse der Saison in Kashmiri Masala (eine pikante Sauce mit 13 Gewürzen aus Kashmir), mit Basmatireis |         |
| 43 Gemüse „CHANDNI“ (pikant)   | 15,90 € |
| frisches Gemüse, mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen gebraten, mit Basmatireis                      |         |
| 44 Paneer Pasand <sup>(1) (4)</sup> (cremig-süßlich)   | 16,90 € |
| hausgemachter Käse in Kokosnuss-Mandelsauce mit Basmatireis  |         |

Wir empfehlen zu vegetarischen Gerichten unsere Weißwein

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir ein Mangolassi



# Vegetarisches

---

## Vegetarische Curry-Spezialitäten

Alle vegetarischen Gerichte werden aus frischem Gemüse zubereitet (außer Spinat)

- |  |         |
|--|---------|
| 45 Sabji Kofta <sup>(1)(2)</sup>   | 15,90 € |
| Hausgemachte Bällchen aus Gemüse und Käse in pikanter Curry-Sahnesauce mit Basmatireis   |         |
| 46 Chana Masala <sup>(indisch scharf)</sup>  | 13,90 € |
| Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln und Tomaten mit verschiedenen Gewürzen in einer Currysauce und Basmatireis<br>- eines der beliebtesten Gerichte in Indien - |         |
| 47 Sabji Jaipuri <sup>(1)</sup> (süß, säuerlich, scharf)   | 15,90 € |
| frisches Gemüse mit verschiedenen Früchten in süß-scharfer Currysauce mit Basmatireis  |         |
| 48 Butter Paneer <sup>(1)(4)(c)</sup> (mild und cremig)  | 16,90 € |
| hausgemachter Käse in einer Tomaten-, Butter-Gewürzsauce, mit Basmatireis  |         |

Wir empfehlen zu vegetarischen Gerichten unsere Weißweine

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir ein Mangolassi

# Huhn

## Chicken-Curry-Spezialitäten

(Alle Gerichte aus Hühnchenbrustfilet ohne Knochen)

- |   |         |
|---|---------|
| 50 Chilli Chicken <sup>(c)</sup> (indisch scharf)   | 17,90 € |
| Hühnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Ingwer, scharfer Chillisauce und Basmatireis         |         |
| 51 Murg Korma <sup>(1) (4)</sup>  | 17,90 € |
| Hühnchenbrustfilet in einer cremigen Mandelsauce mit Basmatireis  |         |
| 53 Murg Vindaloo (indisch scharf)   | 17,90 € |
| Hühnchenbrustfilet in pikanter Vindaloo-Sauce (eine exotische Gewürzsauce aus Westindien) mit Basmatireis                   |         |
| 54 Murg Madras Curry <sup>(1)</sup> (süß-scharf)  | 17,90 € |
| Hühnchenbrustfilet mit Ananas in einer süß-scharfen Currysauce mit Basmatireis (ein südindisches Gericht)                   |         |
| 55 Butter Chicken <sup>(1) (4) (c)</sup> (mild und cremig)  | 17,90 € |
| Hühnchenbrustfilet in einer Tomaten-Butter-Gewürz Sauce mit Cashewnüssen, mit Basmatireis                                   |         |
| 56 Chicken Tikka Masala   | 17,90 € |
| nach Art des Hauses, indisch scharf<br><b>(kann auch ultra-ultra-scharf bestellt werden<br/>VERZEHR AUF EIGENE GEFAHR!)</b> |         |
| 57 Chandni Mango Chicken Curry  | 17,90 € |
| Hühnchenbrustfilet mit frischen Mango, Kokosmilch in einer pikanten Gewürzsauce, mit Basmatireis                            |         |

Wir empfehlen zu Hühnchen-gerichten unseren Hauswein weiß, Rioja Blanco oder Zweigelt Rose

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir ein Mangolassi



Koriander

# Lamm

## Lamm-Curry-Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| 60 Palak Mutton   | 18,90 € |
| Lammfleisch mit Spinat gebraten,<br>mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer<br>und Basmatireis   |         |
| 61 Mutton Jalfrazi (scharf)   | 18,90 € |
| Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln,<br>Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Paprika,<br>mit Basmatireis   |         |
| 62 Lamm Vindaloo (indisch scharf)   | 18,90 € |
| Lammfleisch in pikanter Vindaloo-Sauce<br>(eine exotische Gewürzsauce aus Westindien)<br>mit Röstzwiebeln und Basmatireis                   |         |
| 63 Lamm Kashmiri <sup>(1)</sup> (scharf)  | 18,90 € |
| Lammfleisch in einer Kashmiri Masala<br>zubereitet (eine pikante Sauce mit<br>13 Gewürzen aus Kashmir mit Basmatireis)                      |         |
| 64 Lamm Korma <sup>(1) (4)</sup>  | 18,90 € |
| Lammfleisch in Mandel Sauce mit Basmatireis   |         |
| 65 Mirchi Lamm (superscharf)  | 18,90 € |
| gebratenes Lammfleisch mit frischen Chilli,<br>frischem Koriander, frischer Minze, frischem Ingwer,<br>in einer Kokossauce, mit Basmatireis |         |

Wir empfehlen zu Lammgerichten unseren Cabernet Sauvignon oder Rioja Tinto

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir ein Mangolassi



# Schwein

## Schweine-Curry-Spezialitäten

(alle Gerichte von der Schweinelende)

- |   |         |
|---|---------|
| 70 Chilli Suwer (scharf)  | 16,90 € |
| magere Schweinelende gebraten mit<br>Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, grüne Paprika,<br>Knoblauch in einer scharfen Chillisauce,<br>mit Basmatireis |         |
| 71 Kashmiri Suwer (1)   | 16,90 € |
| magere Schweinelende in Kashmiri Masala<br>zubereitet (eine pikante Sauce mit<br>13 Gewürzen aus Kashmir), mit Basmatireis                    |         |
| 72 Suwer Vindaloo (indisch scharf)  | 16,90 € |
| Schweinelende in einer pikanter Vindaloo -<br>Sauce (eine exotische Gewürz - Sauce aus<br>Madras) mit Röstzwiebeln und Basmatireis            |         |

Wir empfehlen zu Schweine-Currys unseren Chardonnay  
und Hauswein weiß

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir ein Mangolassi



# Fisch

---

## Fisch-Spezialitäten

- |  |         |
|--|---------|
| 80 Fisch Bhunni  | 21,90 € |
| gegrilltes Lachsfilet in einer pikanten<br>Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Gemüse<br>und Curryreis                                       |         |
| 81 Fisch Goa Curry (indisch scharf)  | 17,90 € |
| Seelachsfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten,<br>Knoblauch, Ingwer, Paprika und Basmati Reis<br>- ein südindisches Gericht aus Goa - |         |
| 83 Tawa Fisch <sup>(1) (c)</sup>   | 17,90 € |
| gegrilltes Seelachsfilet in Joghurtsauce<br>eingelegt mit gebratenem Gemüse,<br>Curryreis  |         |
| 84 Fisch Vindaloo (indisch scharf)   | 17,90 € |
| Seelachsfilet in pikanter Vindaloo-Sauce,<br>(eine exotische Gewürzsauce aus Westindien)<br>mit Basmatireis                          |         |
| 85 Kerala Fisch Curry (pikant)   | 17,90 € |
| Seelachsfilet in einer Kokosnuss Sauce<br>mit Basmatireis  |         |

Wir empfehlen zu Fischgerichten unseren grünen Veltliner  
oder Rioja Rosado

Zu scharfen Gerichten empfehlen wir ein Mangolassi



frische Chilli und Chillipulver

Portion Basmatireis	2,50 €
Portion Curryreis	3,50 €
Portion Grillgemüse	5,50 €

## Für die kleinen Gäste

---

86 Hähnchen in Kokossauce mit Basmatireis	9,50 €
87 Hähnchen in Tomatensauce mit Basmatireis	9,50 €

## Dessert

---

90 Mangocreme (1)	6,90 €	
91 Mangocreme mit Vanilleeis (1) (f) (g)	7,90 €	
92 Eis mit heißen Himbeeren (1) (c) (f) (g)	5,90 €	
94 Kulfi (1) (4) hausgemachtes indisches Milch-Eis mit verschieden Nüssen	7,90 €	
95 Vanilleeis mit Mangosauce (1) (c) (f) (g) garniert mit frischen Orangen und Kokosflocken	5,90 €	
MangoLassi (1)	0,4 l	5,50 €
Lassi (1) Milchmixgetränk süß, salzig	0,4 l	4,90 €



## Glossar

---

Basmatireis:	feinkörniger, aromatischer Spitzenreis aus dem Himalaya
Masala:	indische Gewürzmischung
Curry:	eine Gewürzmischung
Vindaloo:	eine scharfe indische Gewürzmischung bestehend aus ca. 17 verschiedenen Gewürzen)
Paneer:	Käse aus reiner Milch
Lassi:	Milch-Joghurt-Getränk
Sabji:	Gemüse
Murg:	Huhn
Keema:	Hackfleisch
Sorwa:	Suppe
Nan:	Brot

enthaltene Allergene und Zusatzstoffe

- 1) laktosehaltig
- 2) glutenhaltig
- 3) enthält Eier
- 4) enthält Schalenfrüchte (Nüsse)

- a) chininhaltig
- b) koffeinhaltig
- c) mit Farbstoff
- d) enthält Antioxidantien
- e) geschwefelt
- f) enthält Stabilisatoren
- g) enthält Emulgatoren



Ajowan (Bischofskraut)

## Das „Chandni-Projekt“? (e.V. seit 2002)

Das Chandni-Projekt hilft begabten Kindern aus armen Verhältnissen, die ehrgeizig sind und aus finanziellen Gründen keine Schule besuchen können. Im Moment ermöglicht das „Chandni-Projekt“ über 100 Kindern einen Schulbesuch.

Besuchen Sie auch unsere Internet-Seite „[www.chandni.de](http://www.chandni.de)“ für genauere Info's.



## Lernen Sie indisch? (Hindi)

Swagtam – Willkommen

Baharat, Hindustan – Indien

Namasty – guten Tag

Kiya haal hai ji – wie geht es Ihnen?

Kahnna schubb ho – guten Appetit

Schubb Ratri ho – gute Nacht

Schubb Subha ho – guten Morgen

Dhaniyabad – danke

Meherbanni – bitte

Tej – scharf

Tej Kahnna – scharfes Essen

Muje tej Kahnna hai – Ich möchte scharf essen

Rasoie – Küche

Muje sonna hai – Ich möchte schlafen

Muje janna hai – Ich muss gehen

Muje tumsay piyar hai – Ich liebe dich

Muje nahi malum – Ich weiß es nicht

Aap ka naam kia hai – Wie heißen Sie?

Mera naam Toni hai – Mein Name ist Toni

Bahut tej – sehr scharf

Bahut ascha – sehr gut

Binna mirch ke – sehr mild

Kamm tej – mild

Bahut jaida – sehr viel

Kahnna – Essen

Pinna – Trinken

Panni – Wasser

Fir Mielenge – auf Wiedersehen

# Weisheit der Gita

Warum machst Du Dir Sorgen,  
vor wem hast Du Angst?  
Wer kann Dich töten?  
Die Seele kann weder geboren  
werden noch sterben.

Was gut war, was geschieht,  
geschieht auch gut.  
Was geschehen wird, wird auch gut  
geschehen. Was vergangen ist,  
darüber solltest Du nicht nachdenken.

Mach Dir keine Sorgen über die Zukunft,  
es geschieht alles wie es geschehen muss.  
Was hast Du mitgebracht,  
das Du verlieren kannst?

Mit leeren Händen bist Du gekommen und mit  
leeren Händen wirst Du wieder gehen.  
Was heute Dir gehört, hat gestern jemand  
anderem gehört und in Zukunft wird es  
jemand anderem gehören.

In einem Moment kann Dir alles gehören,  
im anderen Moment kannst Du alles verlieren.

Deins, meins, groß, klein, schön, häßlich  
sollten aus Deinem Herzen verbannt sein,  
dann wirst Du sehen, alles wird Dein sein  
und Du wirst in allem sein.

Der Körper ist nicht Dein und Du bist nicht  
der Körper; Dieser Körper besteht aus Feuer,  
Wasser, Wind, Erde und Himmel und er  
wird auch in ihnen wieder vergehen.

Nur die Seele ist ewig. Öffne dich zum  
anderen, dann wirst Du in Deinem  
Leben Glückseligkeit erreichen.

(Übersetzung von Joseph Sahunta)



VOLKSREPUBLIK CHINA

HANISTAN

JAMMU & KASHMIR

PAKISTAN

HIMACHAL PRADESH

H I M A L A Y A

GUJARAT

RAJASTHAN

NEPAL

UTTAR PRADESH

SIKKIM

ARABISCHES MEER

Lakshadweep Island

MALABAR-KÜSTE

MINICOY-ARCHIPEL

THIRUANNATHAPURAM (Trivandrum)

# Chandni

seit 1989 in Passau

[www.chandni.de](http://www.chandni.de)



## Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 17.30 bis 23.00 Uhr

Sonntag Mittag 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag Ruhetag

Küche bis 21.30 Uhr

Tel.: 0851/2669

Reservierungen (nur telefonisch) sind ab 17.00 Uhr möglich

chandni