SPEISEKARTE

Indisches Spezialitäten Restaurant

Herzlich Willkommen!

Verehrte Gäste,

jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild haben möchten.
Auch können wir Ihren Wünschen entsprechen wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. Knoblauch, Koriander, Ingwer usw.).

Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten.
Sollten Sie spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.
Sollten Sie mit irgendetwas unzufrieden sein, so informieren Sie uns.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Wenn Sie eine Feier planen, so können Sie bei uns einen oder mehrere Tische buchen oder nutzen Sie einfach unseren Cateringservice.

Indian Events GmbH & Co. KG

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist kugelförmig und besitzt eine mit fest gebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch Glut erhitzten Aussenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur Beilage zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluß noch einige Anmerkungen zum indischen Curry. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für die Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hier um die Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Suppen und Vorspeisen

1 Yakni - Hühnersuppe		4,50
2 Mulligatawny - Linsensuppe nach südindischer Art Vegan		4,50
3 Sabzi Soup - Gemüsesuppe Vegan		4,50
4 Tomato Shorba - Tomatensuppe Vegan		4,40
5 Pakoras - Gemüse im Kichererbsenteig ausgebacken Vegan		4,60
6 Paneer Pakora - hausgem. Käse im Kichererbsenteig gebacken		4,60
7 Onion Bhaji - Zwiebeln in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken Vegan		4,50
8 Samosa - Pastete gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln Vegan		4,50
9 Lamb Samosa - Pastete gefüllt mit feinem Lammhackfleisch		4,60
10 Chicken Tikka - Hühnerbrustfilet mit Spezialgewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt		6,50
13 Gemischte Vorspeisenplatte (vegetarisch) Vegan Pakoras, Samosa, Onion Bhaji	1 Person 6,50	2 Personen 12,00
14 Gemischte Pakoras Kartoffeln, Blumenkohl, Auberginen, Fisch, Garnelen, Hähnchen im Kichererbsenteig ausgebacken	1 Person 8,00	2 Personen 14,50

Salate

15 Channa Chat - Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Zitrone und ind. Gewürzen Vegan	4,20
16 Kheera Chat - Salat mit Gurken, Tomaten, Minze, Zitrone und ind. Gewürzen Vegan	4,20
17 Punjabi Salad - Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Joghurt-Dressing	5,50
18 Delhi Salad - Salat mit Gurken, Tomaten Paprika, hausgem. Käse, Essig & Öl-Dressing	5,90
19 Indian Spezial Salad - Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mangostücke gegrillten Hähnchenbruststreifen und Mango-Chilli-Dressing	8,90

Indisches Brot

20 Tandoori Roti - Fladenbrot aus Vollkornmehl Vegan	2,00
21 Nan - Fladenbrot mit Weizenmehl im Tandoor gebacken Vegan	2,30
22 Butter Nan - Fladenbrot mit Weizenmehl im Tandoori gebacken mit Butter verfeinert	2,50
23 Garlic Nan - Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch Vegan	2,60
24 Masala Paratha - Vollkorn-Blätterteig mit Gewürzen im Tandoor gebacken	2,90
25 Cheese Nan - im Tandoori gebackenes Brot mit Rahmkäse	2,90
26 Cheese-Garlic Nan - im Tandoor gebacken Brot mit Rahmkäse und Knoblauch	3,50
27 Paneer Nan - im Tandoori gebackenes Fladenbrot gefüllt mit hausgem. Käse	4,40
28 Keema Nan - im Tandoori gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch	4,50
29 Papadams – Linsenwaffeln mit 3 versch. Saucen	3,50

Tandoori Spezialitäten

Traditioneller Lehmofen für Holzkohle & bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und geheimnisvolles Aroma erzielt. Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

30 Murgh Reshmi - Hähnchenbrustfiletstücke mit Kichererbsenteig mariniert und gegrillt	14,90
31 Murgh Tikka - Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor gegrillt	15,00
32 Haryali Kabab - Zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Spinat und Minze mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt	15,50
33 Lamm Tikka - Saftig mariniertes Lammfleisch im Tandoor gegrillt	16,90
34 Lamm Seek Kabab - Lammhackfleisch mit verschiedenen Gewürzen am Spieß gegrillt	14,90
35 Machi Tikka (Fisch Tandoori) - Rotbarschstücke mit feinen Kräutern mariniert und in Tandoor gegrillt	16,90
36 Paneer Tikka - Hausgemachter Käse in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor gegrillt	14,00
37 Mixed Grill (für 1 Person) - Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten	23,90

Huhn - Murgh

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

38	**Butter Chicken** - Hähnchenbrustfilet, geschmort in einer goldenen Currysauce	13,90
39	**Murgh Korma** - Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen	14,50
40	**Karahi Murgh** - Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen zubereitet	14,50
41	**Chicken Mango Curry** - Zartes Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Mangosauce	14,60
42	**Murgh Tikka Masala** - im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisch gewürzt in einer Spezial-Sauce	14,90
43	**Murgh Jalfrazie** - Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer Curry-Sauce	14,50
44	**Green Chilli Chicken (scharf)** - Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer exotischen Sauce aus grünem Chilli und Gewürzen	14,90
45	**Murgh Madras (sehr scharf)** - Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gebraten in einer speziellen Chilli-Sauce	14,90
46	**Chicken Haryali (scharf)** - Hähnchenbrustfiletstücke in einer feinen Minz-Spinat-Currysauce zubereitet	14,90
47	**Chicken Kali Mirci (scharf)** - Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer scharfen Sauce aus Cashew-Nüssen und schwarzem Pfeffer	15,90
48	**Chicken Palak** - Hähnchenfleischstücke mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart	14,50
49	**Chicken Vindaloo** - Hähnchenfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart	14,90

Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

50 Lamm Curry - Lammfleischstücke in einer speziellen Curry-Sauce	15,50
51 Mutton Korma - Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen	15,50
52 Karahi Gosht - Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet	15,90
53 Tandoori Tikka Masala - Lammfleischstücke im Tandoor gebraten, orientalisch gewürzt, in einer Spezialsauce gebraten	15,90
54 Lamb Vindaloo (sehr scharf) - Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart	15,90
55 Mutton Green Chilli (scharf) - Lammfleischstücke zubereitet in einer exotischen Kombination aus grünem Chilli und Gewürzen	15,90
56 Bhindi Gosht - Lammstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	15,90
57 Lamb Haryali (scharf) - Lammfleischstücke in einer feinen Minz-Spinat-Currysauce zubereitet	15,90
58 Lamb Kali Mirci (scharf) - Lammstücke zuberietet in einer scharfen Sauce aus Cashew-Nüssen und schwarzem Pfeffer	15,90
59 Lamm Palak - Lammfleischstücke mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart	15,50

Fisch & Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

61 Machi Korma - Rotbarschstücke, zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen	15,00
62 Fish Karahi - Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet	15,50
63 Fish Madras (sehr scharf) - Lachsfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer roten Chilli-Sauce gebraten	16,00
64 Machi Haryali (scharf) - Rotbarschfiletstücke in einer feinen Minz-Spinat-Curry Sauce zubereitet	15,90
65 Fish Kali Mirci (scharf) - Lachsstücke in einer feinen Min-Spinat-Curry Sauce zubereitet	16,50
66 Machi Green Chilli (scharf) - Rotbarschstücke zubereitet in einer exotischen Kombination aus grüner Chilli und Gewürzen	15,50
67 Jhinga Korma - Garnelen, zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen	18,00
68 Jhinga Karahi - Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet	18,00
69 Jhinga Tandoori Masala - im Tandoori gegrillte Garnelen, orientalisch gewürzt in einer Spezial-Sauce	18,00
70 Jhinga Green Chilli (scharf) - Garnelen zubereitet in einer exotischen Kombination aus grüner Chilli und Gewürzen	18,00

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

71	**Yellow Dall** - Gelbe Linsen zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse Vegan möglich	10,50
72	**Dall Makhani** - Schwarze Linsen in einer milden Currysauce und Gewürzen zubereitet Vegan möglich	11,50
73	**Sabzi Korma** - Gemischtes Gemüse, zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew Nüssen	11,50
74	**Baingen Alu** - Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen zubereitet Vegan möglich	10,90
75	**Chana Masala** - Kichererbsen zubereitet in einer würzigen Sauce Vegan möglich	10,90
76	**Alu Gobi Matter** - Kartoffeln, Blumenkohl und grüne Erbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet Vegan möglich	11,50
77	**Palak Paneer** - hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, und Gewürzen gebraten	11,90
78	**Matter Paneer** - hausgemachter Frischkäse gebraten mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	11,90
79	**Bhindi** - frisches Okra-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen Vegan möglich	11,90
80	**Shahi Paneer** - Hausgemachter Käse geschmort in einer goldenen Currysauce	11,90
81	**Kadhi Pakora** - Gemüsebällchen in einer würzigen Kichererbsen-Joghurt-Soße	11,50
82	**Tofu Palak** - Tofustücke mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart Vegan	11,50
83	**Paneer Tikka Masala** - Hausgemachter Käse im Tandoor gebraten, orientalisch gewürzt in einer Spezial-Sauce	12,50

Reisspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Currysauce serviert.

85	**Vegetable Biryani** - Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Safran und Cashew-Nüssen zubereitet Vegan	12,90
86	**Murgh Biryani** - Basmati-Reis in feinen Gewürzen mit Hähnchenbrustfiletstücken, Kokosnuss, Mandeln, Safran und Cashew-Nüssen zubereitet	13,90
87	**Lamm Biryani** - Basmati-Reis in exotischen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Mandeln, Safran und Cashew-Nüssen zubereitet	15,90
88	**Prawn Biryani** - Garnelen mit Basmati-Reis in exotischen Gewürzen, Mandeln, Safran und Cashew-Nüssen zubereitet	17,90
89	**Spezial Biryani** - Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Garnelen, Mandeln, Kokosnuss, Safran und Cashew-Nüssen zubereitet	19,50

Menüs für 2 Personen

200 Shiva Menü (vegetarisch) 45,00

Vorspeise: **Vegetarische Platte** - Pakoras, Samosas und Onion Bhaji

Hauptgang: **Bhindi** - frisches Okra-Gemüse
Daal - indische Linsen
Palak Paneer - Käse mit Spinat
Kheera Raita - Joghurt mit Gurken
Basmati-Rice - Basmati-Reis
Nan - Fladenbrot

Dessert: **Mango Cream** - Nachtisch

201 Shahi Menü 52,50

Vorspeise: **Mixed Pakoras** - Hähnchen, Fisch, Gemüse, Garnelen in Kichererbsenteig ausgebacken

Hauptgang: **Lamm Tikka** - Lammstücke im Tandoor gegrillt
Murgh Tikka Masala - Hähnchenbrustfilet in einer oriental. Sauce
Basmati-Rice - Basmati-Reis
Nan - Fladenbrot

Dessert: **Kulfi** - hausgemachtes Eis (Nachtisch)

203 Rangoli Menü 65,00

Vorspeise: **Mixed Pakoras** - Hähnchen, Fisch, Gemüse, Garnelen in Kichererbsenteig ausgebacken

Hauptgang: **Mixed Grill** - Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
Palak Paneer - Blattspinat mit hausgemachtem indischen Käse
Basmati-Rice - Basmati-Reis
Cheese Garlic Nan - im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse und Knoblauch

Dessert: **Dessert oder Cocktail**

Beilagen

250 Sabzi Bhaji	- Gemüse-Curry Vegan	4,90
251 Dall Makhani	- Schwarze Linsen in einer milden Currysauce und Gewürzen zubereitet	5,90
252 Yellow Dall	- Gelbe Linsen zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und verschiedene Gewürzen Vegan	5,80
253 Chana Masala	- Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in einer pikanten Sauce zubereitet	5,90
254 Baingen Alu	- Auberginen und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen	5,90
255 Alu Palak	- Kartoffeln und Blattspinat gebraten, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet	5,90
256 Bhindi Bhaji	- Frisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten Vegan	5,90
257 Basmati Reis		2,50
258 Jeera Reis	- Basmati Reis mit Kreuzkümmel	3,00
259 Plow Reis	- gelber Basmati Reis mit grünen Erbsen	3,90
260 Potatoe Slice	- Kartoffelscheiben	3,50

Joghurt-Speisen

261 Kheera Raita	- Natur Joghurt mit Gurken und Gewürzen	3,60
262 Mixed Raita	- Natur-Joghurt mit delikat gewürzten Tomaten und Gurken	3,90

Nachspeisen

92 Mango-Cream mit Sahne		3,50
93 Gulab Jaman	- goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zuckersirup verfeinert	3,90
94 Kulfi	- hausgemachtes Eis mit Piztazien und Mandeln	3,90
95 Mango Kulfi	- hausgemachtes Mango-Eis mit Piztazien und Mandeln	4,50
96 Eiscreme	- 3 Kugeln	4,90
97 Mix Platte Nachtisch	- Mango-Cream, Gulab Jamun, Eiscreme	8,50
98 Sizzling Brownie	- Schokoladen Brownie mit Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit Schokosauce	6,50
99 Sizzling Donut	- Donut mit Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit Schokosauce	6,90

Mittagsgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M1 Mixed Vegetables - Gemüse-Curry aus verschiedenen Gemüsesorten	7,70
M2 Alu Palak - Kartoffeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer	7,70
M3 Tofu Karahi - Tofustücke mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet	7,90
M4 Chicken Curry - Hähnchenbrustfilet in einer milden Curry-Sauce	8,50
M5 Chicken Narial - Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss und Paprika in einer feinen Curry-Sauce	8,90
M6 Murgh Badami - Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Sauce	8,90
M7 Lamb Bhuna - Lammfleischstücke in einer Spezial-Sauce	9,50
M8 Lamb Palak - Lammfleischstücke mit Blattspinat	9,50
M9 Lamb Sabsi - Lammfleischstücke mit Gemüse	9,50
M10 Chicken Bombay (scharf) - Hühnerbrust-Filetstücke in südindischer Sauce	8,90
M11 Machi Curry - Fisch-Curry mit Rotbarschfiletstücken	9,90

...dazu empfehlen wir

Mango Lassi	0,3 l	3,60
Bananen Lassi	0,3 l	3,60
Coconut Lassi	0,3 l	3,60
Strawberry Lassi	0,3 l	3,60
Tasse Kaffee		2,10
Cappucchino mit Milchschaum		2,60
Espresso		2,20
Masala Chai (Kännchen) Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt, Zucker, Milch		3,70

Gestaltung & Produktion: machmedia Lindner