

	<b>SUPPEN</b>	Euro
<b>05</b>	<b>DAL SHORBA V</b> Linsensuppe mit Kokosmilch, Safran, Koriander und Ingwer	3,70
<b>06</b>	<b>TOMATER SHORBA <sup>g1</sup> V</b> Tomatensuppe mit Sahne, Koriander und Ingwer	3,70
	<b>SALAT</b>	
<b>150</b>	<b>BEILAGENSALAT <sup>c, g1</sup> V</b> mit Essig-Öl oder Joghurt-Dressing	3,70
<b>151</b>	<b>GROSSER GEMISCHTER SALAT <sup>c, g1</sup> V</b> mit Essig-Öl oder Joghurt-Dressing	7,50
<b>152</b>	<b>INDISCHER SALAT <sup>a1, c, g1</sup> mit Naan</b> (Fladenbrot) gemischter Salat, indischer Paneer und Hähnchen	9,50
<b>153</b>	<b>TANDOORI CHICKEN SALAT <sup>a1, c, g1</sup></b> mit Naan (Fladenbrot) gemischter Salat mit mariniertem und im Tandoor gegrilltem Hähnchenbrustfilet	11,50
<b>154</b>	<b>TANDOORI PRAWN SALAT <sup>a1, b, c, g1</sup></b> mit Naan (Fladenbrot) gemischter Salat, mit marinierten und im Tandoor gegrillten Garnelen	13,50

	<b>VORSPEISEN</b>	
<b>10</b>	<b>PAKORA V</b> gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert mit indischen Gewürzen	3,90
<b>11</b>	<b>SAMOSA V <sup>a1 g</sup></b> Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, Koriandersamen und Kreuzkümmel	4,70
<b>12</b>	<b>PANEER PAKORA <sup>g1</sup></b> indischer Paneer in Kichererbsenteig frittiert mit indischen Gewürzen	4,90
<b>13</b>	<b>CHICKEN PAKORA</b> Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig frittiert mit indischen Gewürzen	5,50
<b>14</b>	<b>FISCH PAKORA <sup>d</sup></b> Seelachsloinsfilet in Kichererbsenteig frittiert mit indischen Gewürzen	5,90
<b>15</b>	<b>PRAWN PAKORA <sup>b</sup></b> Garnelen in Kichererbsenteig frittiert, mit indischen Gewürzen	6,50
<b>16</b>	<b>HALDI PRAWN <sup>d</sup> scharf</b> gebratene Garnelen mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Koriander, grüner Chili	6,70
<b>17</b>	<b>GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER <sup>a1, g1</sup> V 1 Person</b> Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings	5,70
<b>18</b>	<b>GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER <sup>a1, g1</sup> V 2 Personen</b> Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings	10,90
<b>19</b>	<b>GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 2 Personen</b> (mit Fleisch, Fisch und Garnelen) <sup>a1, b, d, g1</sup> . Pakora, Paneer Pakora, Chicken Pakora, Fisch Pakora, Prawn Pakora, Onion Rings	15,50

	<b>HANDI</b>	
<b>25</b>	<b>CHICKEN MAKHNI <sup>g1</sup></b> im Tontopf gedämpftes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	12,50
<b>26</b>	<b>LAMM MAKHNI <sup>g1</sup></b> im Tontopf gedämpftes Lamm mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee, Sahne	13,50
<b>27</b>	<b>FISCH MAKHNI <sup>d, g1</sup></b> im Tontopf gedämpftes Seelachsloinsfilet mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	13,90
<b>28</b>	<b>PRAWN MAKHNI <sup>b, g1</sup></b> Garnelen im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee, Sahne	15,50
<b>29</b>	<b>SABZI MAKHNI <sup>g1</sup> V</b> im Tontopf gedämpftes gemischtes Gemüse, indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	11,50
<b>30</b>	<b>PANEER MAKHNI <sup>g1</sup></b> im Tontopf gedämpfter indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	11,50
<b>31</b>	<b>DAL MAKHNI <sup>g1</sup> V</b> im Tontopf gedämpfte schwarze Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Ghee und Sahne	10,90

	<b>MATKA BIRYANI</b>	
<b>130</b>	<b>CHICKEN MATKA BIRYANI <sup>h1, h4, g1</sup></b> Hähnchenfleisch und Reis zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	11,90
<b>131</b>	<b>LAMM MATKA BIRYANI <sup>h1, h4, g1</sup></b> Lammfleisch und Reis zusammen gebraten Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	12,90
<b>132</b>	<b>PRAWN MATKA BIRYANI <sup>b, h1, h4, g1</sup></b> Garnelen und Reis zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	13,90
<b>133</b>	<b>SABZI MATKA BIRYANI <sup>h1, h4, g1</sup> V</b> gem. Gemüse und Reis zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	10,90
<b>134</b>	<b>MIXED MATKA BIRYANI <sup>h1, h4, g1</sup></b> Prawn, Lamm, Chicken und Sabzi Biryani gemischt	13,90



Sie haben eine Allergie, Unverträglichkeit oder ernähren sich vegan?

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie Ihre Speisen gluten-, laktose-, fruktose-, nussfrei, vegan oder von anderen Lebensmitteln „befreit“ möchten.

	<b>TANDOORI</b>		als Vorspeise
<b>40</b>	<b>TANDOORI CHICKEN TIKKA <sup>g1</sup></b> Hähnchenbrust in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	12,90	6,90
<b>41</b>	<b>TANDOORI GARLIC TIKKA <sup>g1</sup></b> Hähnchenbrust in Joghurt und frischem Knoblauch mariniert und am Spieß gegrillt	12,90	6,90
<b>42</b>	<b>HARYALI TIKKA <sup>g1</sup> scharf</b> Hähnchenbrust in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer mariniert und am Spieß gegrillt	12,90	6,90
<b>43</b>	<b>LAMM TIKKA <sup>g1</sup></b> Lamm in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	14,50	7,50
<b>44</b>	<b>PRAWN TIKKA <sup>b, g1</sup></b> Garnelen in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	15,50	7,90
<b>45</b>	<b>TANDOORI SEEKH KABAB <sup>g1</sup></b> Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer	13,50	7,50
<b>46</b>	<b>PANEER TIKKA <sup>g1</sup></b> Indischer Paneer mariniert, am Spieß gegrillt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln		12,50
<b>47</b>	<b>GEMISCHTE PLATTE <sup>b, g1</sup> 1 Person</b> Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab		15,90
<b>48</b>	<b>GEMISCHTE PLATTE <sup>b, g1</sup> 2 Personen</b> Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab		31,50
	<b>HÄHNCHENGERICHTE</b>		dazu Reis oder Fladenbrot
<b>55</b>	<b>CHICKEN CURRY <sup>g1, h4</sup> leicht scharf</b> Hähnchenfleisch in gelber Currysauce mit Tomaten, Ingwer und Koriander		11,50
<b>56</b>	<b>CHICKEN TIKKA MASALA <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander und Ingwer		12,50
<b>57</b>	<b>CHICKEN KORMA <sup>g1, h4</sup> mild</b> Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, exot. Früchten		12,50
<b>58</b>	<b>GOLDI MASALA <sup>g1, h4</sup> leicht scharf</b> Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Tomaten, Ingwer, Kurkuma, Curry, Koriander		11,50
<b>59</b>	<b>BUTTER CHICKEN <sup>g1</sup></b> im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Koriander und Ingwer		12,50
<b>60</b>	<b>BENGEN CHICKEN <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Hähnchenfleisch mit Auberginen, Sahne, grüner Chili, Koriander, Ingwer		11,90
<b>61</b>	<b>CHILI CHICKEN <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Hähnchenfleisch in roter Currysauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer		11,90
<b>62</b>	<b>PALAK CHICKEN <sup>g1, h4</sup></b> Hähnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer		11,50

<b>64</b>	<b>CHICKEN MANGO <sup>g1, h4</sup> mild</b> Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Koriander, Ingwer		11,50
<b>65</b>	<b>CHICKEN VINDALOO <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer		11,50
<b>66</b>	<b>CHICKEN JALFREZI <sup>g1, h4</sup></b> Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander		11,50
<b>67</b>	<b>CHICKEN DHANSAK <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Hähnchenfleisch mit gelben Linsen, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, grüner Chili, Koriander, Ingwer		11,50
<b>69</b>	<b>ANARI CHICKEN <sup>g1, h4, h1</sup> mild</b> im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel		12,50
<b>70</b>	<b>RISHMI CHICKEN <sup>g1, h4, h1</sup> mild</b> Hähnchenfleisch mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Koriander und Ingwer		12,50
<b>71</b>	<b>SABZI CHICKEN <sup>g1, h4</sup></b> Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse in gelber Currysauce mit Tomaten, Koriander und Ingwer		11,50

	<b>LAMMGERICHTE</b>		dazu Reis oder Fladenbrot
<b>85</b>	<b>LAMM CURRY <sup>g1, h4</sup> leicht scharf</b> Lammfleisch mit Tomaten, gelber Currysauce, Koriander und Ingwer		12,50
<b>86</b>	<b>LAMM KORMA <sup>g1, h4, h1</sup> mild</b> Lammfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten		13,50
<b>87</b>	<b>BENGEN GOSHT <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Lammfleisch und Auberginen in südindischer Sauce mit Kokos, grüner Chili, Koriander und Ingwer		12,90
<b>88</b>	<b>PALAK GOSHT <sup>g1, h4</sup></b> Lammfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer		12,50
<b>89</b>	<b>LAMM VINDALOO <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander, Ingwer		12,50
<b>90</b>	<b>LAMM JALFREZI <sup>g1, h4</sup></b> Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Ingwer		12,50
<b>91</b>	<b>ANARI LAMM <sup>g1, h4</sup></b> Lammfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, Granatapfel		12,90
<b>92</b>	<b>LAMM DO PYAZA <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Lammfleisch mit frittierten Zwiebeln, nordindischer Sauce, frischem Koriander und Ingwer		12,50
<b>93</b>	<b>SEEKH KABAB MASALA <sup>g1, h4</sup> sehr scharf</b> Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Masala-Sauce, frischem Koriander und Ingwer		12,50
<b>94</b>	<b>MANGO LAMM <sup>g1, h4</sup></b> Lammfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Koriander und Ingwer		12,50

**VEGETARISCHE GERICHTE** auf Wunsch Reis oder Fladenbrot

<b>110 PALAK PANEER</b> <sup>g1, h4</sup>	10,50
indischer Paneer mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Ingwer	
<b>111 CHANA MASALA</b> <sup>g1, h4</sup> <b>V leicht scharf</b>	9,50
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander und Ingwer	
<b>112 SABZI CURRY</b> <sup>g1, h4</sup> <b>V</b>	9,50
gemischtes Gemüse in Currysauce mit Tomaten, indischem Paneer, Koriander und Ingwer	
<b>113 MALAI KOFTA</b> <sup>a1, g1, h4, h1</sup> <b>V g</b>	10,50
Gemüsebällchen mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln und Ingwer	
<b>114 MATTER PANEER</b> <sup>g1, h4</sup> <b>leicht scharf</b>	10,50
indischer Paneer mit Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Sahne, Koriander und Ingwer	
<b>115 DAL TARKA</b> <sup>g1, h4</sup> <b>V scharf</b>	9,50
gelbe Linsen in Buttersauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Ingwer	
<b>116 KARAHİ PANEER</b> <sup>g1, h4</sup> <b>scharf</b>	10,90
indischer Paneer in roter Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer	
<b>117 ALOO SAAG</b> <sup>g1, h4</sup> <b>V</b>	9,50
Kartoffeln und Spinat mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Koriander und Ingwer	
<b>118 SABZI KORMA</b> <sup>g1, h4, h1</sup> <b>V mild</b>	10,50
gemischtes Gemüse in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten	
<b>119 ALOO BENGEN MASALA</b> <sup>g1, h4</sup> <b>V sehr scharf</b>	10,50
Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
<b>121 SHAHI PANEER</b> <sup>g1, h4, h1</sup> <b>mild</b>	10,50
indischer Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln und Ingwer	
<b>122 ANARI PANEER</b> <sup>g1, h4, h1</sup> <b>mild</b>	10,90
indischer Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, Granatapfel	
<b>123 KOFTA MASALA</b> <sup>g1, h4</sup> <b>V g sehr scharf</b>	10,90
Gemüsebällchen mit indischem Paneer, Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander und Ingwer	
<b>124 ANARI KOFTA</b> <sup>g1, h4, h1</sup> <b>V g mild</b>	10,90
Gemüsebällchen mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	

1. mit Koffein 2. mit Farbstoff 3. mit Chinin 4. mit Konservierungsstoff 5. mit Antioxidationsmittel 6. mit Geschmacksverstärker 7. mit Phosphat 8. mit Süßungsmittel || a1. enthält Weizen (glutenhaltig), a3. enthält Gerste (glutenhaltig), b. enthält Krebstier, -erzeugnisse, c. enthält Ei, -bestandteile, d. enthält Fisch, -erzeugnisse, f. enthält Soja, -erzeugnisse, g1. enthält Milch, -erzeugnisse, g2. enthält Laktose, h1. enthält Mandeln, h4. enthält Cashew, h5. enthält Pistazien  
Alle Preise sind inkl. 19%/7% gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für Schreib- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Inhaber: Ahmad Tanveer

**FISCHGERICHTE**

<b>100 FISCH CURRY</b> <sup>d, g1, h4</sup> <b>leicht scharf</b>	12,90
Seelachsloinsfilet mit Tomaten, gelber Currysauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosmilch, Koriander und Ingwer	
<b>101 FISCH MASALA</b> <sup>d, g1, h4</sup> <b>scharf</b>	12,90
Seelachsloinsfilet in roter Currysauce mit Ingwer, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
<b>102 PRAWN BHUNA</b> <sup>d, g1, h4</sup> <b>scharf</b>	14,50
im Tandoor gegrillte Garnelen mit Tomaten, Ingwer, Joghurt, Knoblauch, verschiedenen indischen Gewürzen, grüner Chili, Koriander und Ingwer	
<b>103 PRAWN KARAHİ</b> <sup>b, g1, h4</sup> <b>scharf</b>	14,50
im Tandoor gegrillte Garnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer	
<b>104 PRAWN KORMA</b> <sup>b, g1, h4</sup> <b>mild</b>	14,50
im Tandoor gegrillte Garnelen in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten	
<b>105 CHILI PRAWN</b> <sup>b, g1, h4</sup> <b>sehr scharf</b>	15,50
im Tandoor gegrillte Garnelen in roter Currysauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer	

**BEILAGEN**

<b>160 ROTI</b> <sup>a1</sup> <b>V g</b>	Fladenbrot aus Vollkornmehl	1,90
<b>161 NAAN</b> <sup>a1</sup> <b>V g</b>	Fladenbrot aus Weizenmehl	1,90
<b>162 GARLIC NAAN</b> <sup>a1, g1</sup> <b>V g</b>	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Koriander verfeinert	3,50
<b>163 PANEER NAAN</b> <sup>a1, g1</sup> <b>g</b>	Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Paneer und Butter	4,50
<b>164 BUTTER NAAN</b> <sup>a1, g1</sup> <b>g</b>	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee (Butterschmalz)	2,90
<b>165 PESHAWARI NAAN</b> <sup>a1, g1</sup> <b>V g</b>	Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Kokos, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Pinienkernen, Cashewkernen, Mandeln, Koriander, Ingwer und Butter	4,50
<b>166 ALOO PARATHA</b> <sup>a1</sup> <b>V g leicht scharf</b>	Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit pikant gewürzten Kartoffeln, Butter	4,50
<b>167 PAPADAM</b> <b>V</b>	knuspriges Brot aus Linsen mit Kreuzkümmel	2,50
<b>168 ALOO RAITA</b> <sup>g1</sup>	Joghurt mit frischen Gurken, Koriander, Kreuzkümmel, geraspelten Kartoffeln	3,00
<b>169 GURKEN RAITA</b> <sup>g1</sup>	Joghurt mit Gurken, Kreuzkümmel, Zitrone	2,90
<b>170 PLAIN DAHI</b> <sup>g1</sup>	Naturjoghurt	1,50
<b>171 REIS</b> <b>V</b>	Portion Reis	3,00
<b>172 CHUTNEYS</b> <sup>g1</sup>	Mangochutney, Pickles, Joghurt-Minzsauce	2,50

**GETRÄNKE****LASSI**

Lassi ist in Indien ein beliebtes Erfrischungsgetränk aus Joghurt, das süß, salzig der mit verschiedenen Früchten getrunken wird

<b>200 LASSI SALZIG</b> <sup>g1</sup>	0,3l	2,90
<b>201 LASSI SÜSS</b> <sup>g1</sup>	0,3l	2,90
<b>202 MANGOLASSI</b> <sup>g1</sup>	0,3l	2,90
<b>203 KOKOSLASSI</b> <sup>g1</sup>	0,3l	2,90
<b>204 ROSENLASSI</b> <sup>4, g1, 2</sup>	0,3l	2,90

**HAUSGEMACHTER EISTEE**

<b>222 EISTEE</b> grüner Tee mit Zitrone & Ingwer	0,33l	3,50
<b>223 EISTEE</b> Schwarztee mit Pflirsich & Mango	0,33l	3,50
<b>224 EISTEE</b> weißer Tee mit Granatapfel & Orange	0,33l	3,50

**MITTAGSTISCH im Indian Curryhouse**

# Thali

runde Tablets, auf denen drei verschiedene Gerichte in kleinen Schalen serviert werden.

Dazu reichen wir Reis, Papadam, Fladenbrot, Salat, Suppe und Dessert.

**7,50 € vegetarisch/vegan • 8,50 € mit Fleisch**

**Die Zusammenstellung der Thalıs wechselt täglich.**

**LUST AUF CATERING?**

Sie planen eine Familienfeier, Gartenparty, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder einfach eine Fete? Ob für privat oder geschäftlich, wir bieten Ihnen einen **Partyservice mit indischen Spezialitäten** für jeden Anlass. Fragen Sie uns. Wir freuen uns auf Sie.

Informieren Sie sich auch auf unserer Homepage

[www.curryhouse-freiburg.de](http://www.curryhouse-freiburg.de) oder folgen Sie uns auf **instagram**

Bewerten Sie uns auf **tripadvisor** • **facebook** • **google** oder **happycow**

Indian  
**Curryhouse**  
Indische Spezialitäten



**Guntramstr. 22 • 79106 Freiburg**

**Telefon 07 61 - 38 42 77 01**



**www.curryhouse-freiburg.de**

**10% Abholer Rabatt**