

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

VORSPEISEN

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

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

MATKA BIRYANI

130	CHICKEN MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} Hähnchenfleisch und Reis zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	11,90
131	LAMM MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} Lammfleisch und Reis zusammen gebraten Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	12,90
132	PRAWN MATKA BIRYANI ^{b, h1, h4, g1} Garnelen und Reis zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	13,90
133	SABZI MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} V gem. Gemüse und Reis zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	10,90
134	MIXED MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} 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.

	TANDOOR	als Vorspeise
40	TANDOORI CHICKEN TIKKA ^{g1} Hähnchenbrust in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	12,90 6,90
41	TANDOORI GARLIC TIKKA ^{g1} Hähnchenbrust in Joghurt und frischem Knoblauch mariniert und am Spieß gegrillt	12,90 6,90
42	HARYALI TIKKA ^{g1} scharf Hähnchenbrust in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer mariniert und am Spieß gegrillt	12,90 6,90
43	LAMM TIKKA ^{g1} Lamm in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	14,50 7,50
44	PRAWN TIKKA ^{b, g1} Garnelen in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	15,50 7,90
45	TANDOORI SEEKH KABAB ^{g1} Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer	13,50 7,50
46	PANEER TIKKA ^{g1} Indischer Paneer mariniert, am Spieß gegrillt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln	12,50
47	GEMISCHTE PLATTE ^{b, g1} 1 Person Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	15,90
48	GEMISCHTE PLATTE ^{b, g1} 2 Personen Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	31,50

HÄHNCHENGERICHTE dazu Reis oder Fladenbrot

55	CHICKEN CURRY ^{g1, h4} leicht scharf Hähnchenfleisch in gelber Currysauce mit Tomaten, Ingwer und Koriander	11,50
56	CHICKEN TIKKA MASALA ^{g1, h4} sehr scharf im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander und Ingwer	12,50
57	CHICKEN KORMA ^{g1, h4} mild Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, exot. Früchten	12,50
58	GOLDI MASALA ^{g1, h4} leicht scharf Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Tomaten, Ingwer, Kurkuma, Curry, Koriander	11,50
59	BUTTER CHICKEN ^{g1} im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Koriander und Ingwer	12,50
60	BENGEN CHICKEN ^{g1, h4} sehr scharf Hähnchenfleisch mit Auberginen, Sahne, grüner Chili, Koriander, Ingwer	11,90
61	CHILI CHICKEN ^{g1, h4} sehr scharf Hähnchenfleisch in roter Currysauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer	11,90
62	PALAK CHICKEN ^{g1, h4} Hähnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer	11,50

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

LAMMGERICHTE dazu Reis oder Fladenbrot

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

VEGETARISCHE GERICHTE auf Wunsch Reis oder Fladenbrot

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

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

BEILAGEN

160 ROTI ^{a1} V g Fladenbrot aus Vollkornmehl	1,90
161 NAAN ^{a1} V g Fladenbrot aus Weizenmehl	1,90
162 GARLIC NAAN ^{a1, g1} V g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Koriander verfeinert	3,50
163 PANEER NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Paneer und Butter	4,50
164 BUTTER NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee (Butterschmalz)	2,90
165 PESHAWARI NAAN ^{a1, g1} V g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Kokos, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Pinienkernen, Cashewkernen, Mandeln, Koriander, Ingwer und Butter	4,50
166 ALOO PARATHA ^{a1} V g leicht scharf	4,50
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit pikant gewürzten Kartoffeln, Butter	
167 PAPADAM V knuspriges Brot aus Linsen mit Kreuzkümmel	2,50
168 ALOO RAITA ^{g1}	3,00
Joghurt mit frischen Gurken, Koriander, Kreuzkümmel, geraspelten Kartoffeln	
169 GURKEN RAITA ^{g1} Joghurt mit Gurken, Kreuzkümmel, Zitrone	2,90
170 PLAIN DAHI ^{g1} Naturjoghurt	1,50
171 REIS V Portion Reis	3,00
172 CHUTNEYS ^{g1} 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		
200 LASSI SALZIG ^{g1}	0,3l	2,90
201 LASSI SÜSS ^{g1}	0,3l	2,90
202 MANGOLASSI ^{g1}	0,3l	2,90
203 KOKOSLASSI ^{g1}	0,3l	2,90
204 ROSENLASSI ^{4, g1, 2}	0,3l	2,90
HAUSGEMACHTER EISTEE		
222 EISTEE grüner Tee mit Zitrone & Ingwer	0,33l	3,50
223 EISTEE Schwarztee mit Pflirsich & Mango	0,33l	3,50
224 EISTEE 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 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