



Indian
Curryhouse

Indische Spezialitäten





A. Tanveer - Koch und Pächter

Mit der Eröffnung meines eigenen Restaurants ist für mich ein Traum in Erfüllung gegangen.

Schon während meiner Schulzeit habe ich Kochen gelernt. Erst bei meiner Mutter, dann in verschiedenen Restaurants, in denen ich gearbeitet habe. Nach meiner Ausbildung zum Koch bin ich nach Deutschland gekommen und konnte in den darauffolgenden Jahren meine Kenntnisse vertiefen und eigene Rezepte entwickeln.

2012 ergriff ich die Chance einen eigenen Imbiss zu eröffnen, bis ich 2014 das Glück hatte die Räumlichkeiten in der Guntramstraße pachten zu dürfen. Hier kann ich nicht nur traditionelle Gerichte anbieten, sondern auch meine eigenen Rezepte weiter entwickeln und ausprobieren. Dabei ist mir die Meinung meiner Gäste sehr wichtig und ich freue mich über konstruktive Kritik und positive Rückmeldungen.

Namaste und Herzlich Willkommen im Indian Curryhouse!

Lassen Sie sich in die Welt der leuchtenden Farben, bezaubernden Landschaften, pulsierenden Städte und duftenden Gewürze Indiens entführen.

Die indische Küche vereint traditionelle Speisen aus verschiedenen Regionen und verführt mit ihren besonderen Gewürzen, Speisen und Getränken. Genießen Sie Handi, das im Tontopf zubereitet wird und auf der Zunge zergeht, Fleischspezialitäten und Fladenbrot aus dem Tandoor, einem Lehmofen, der den Gerichten ein besonderes Aroma schenkt, oder Lassi, ein erfrischendes Joghurt-Getränk in verschiedenen Varianten. Tauchen Sie ein in eine andere Welt und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Sie können alle Gerichte mild, 🌶️ leicht scharf, 🌶️🌶️ scharf oder 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf bestellen. 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. Mit **V** gekennzeichnete Speisen und Getränke sind auf Wunsch auch vegan erhältlich, **bitte geben Sie das bei der Bestellung an.**

Mit **g** gekennzeichnete Produkte sind nicht glutenfrei erhältlich, alle anderen sind von Natur aus glutenfrei, eine Kreuzkontamination kann allerdings nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Bitte geben Sie dennoch bei der Bestellung an, dass Sie glutenfrei essen möchten, damit wir besonders darauf achten können.

Es ist für uns selbstverständlich, dass alle Gerichte frisch zubereitet, alle Chutneys, Saucen und Getränke, so weit es möglich ist, selbst hergestellt und keinerlei Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet werden.

Sie finden bei uns nur alkoholfreie Getränke, da wir an die ayurvedische Wirkung von Gewürzen und Kräutern glauben und Alkohol diese beeinträchtigt. Außer Säften und Softdrinks gibt es Lassi, selbstgemachten Eistee, alkoholfreies Bier, ayurvedische Tees usw., damit jeder etwas findet.

Steht bei Ihnen eine größere Feier an, so können Sie unsere Räumlichkeiten, Küche und Personal gerne mieten oder wir liefern Ihnen Ihr Essen. Sprechen Sie uns an und wir machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Guten Appetit!

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

SUPPEN

- 05 DAL SHORBA v** Linsensuppe mit Kokosmilch, Safran, Koriander und Ingwer 3,90€
06 TOMATER SHORBA ^{g1}v Tomatensuppe mit Sahne, Koriander und Ingwer 3,90€

BEILAGEN

- 167 PAPADAM v** knuspriges Brot aus Linsen mit Kreuzkümmel, dazu drei verschiedene Dips 4,50€
168 ALOO RAITA ^{g1} Joghurt mit frischen Gurken, Koriander, Kreuzkümmel und geraspelten Kartoffeln 3,50€
169 GURKEN RAITA ^{g1} Joghurt mit Gurken, Kreuzkümmel und 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€

SALAT

- 150 BEILAGENSALAT ^{c.g1}v** mit Essig-Öl, Zwiebel- oder Joghurt-Dressing, Blattsalat, Gurken, Karotten, Kidneybohnen, Oliven, Rettich, Tomaten, Zwiebeln und geröstete Nüsse 3,90€
151 GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{c.g1}v mit Essig-Öl, Zwiebel- oder Joghurt-Dressing Blattsalat, Gurken, Karotten, Kidneybohnen, Oliven, Rettich, Tomaten, Zwiebeln und geröstete Nüsse 8,50€
152 INDISCHER SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1.c.g1} gemischter Salat, indischer Paneer, Kichererbsen und Mango 10,50€
153 TANDOORI CHICKEN SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1.c.g1} gemischter Salat mit mariniertem und im Tandoor gegrilltem Hähnchenbrustfilet 11,50€
154 TANDOORI PRAWN SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1.b.c.g1} gemischter Salat mit marinierten und im Tandoor gegrillten Garnelen 13,50€

VORSPEISEN serviert mit Salat und Chutneys

Pakora und Samosa sind in Indien beliebte Vorspeisen, die traditionell mit Joghurtsauce oder verschiedenen Chutneys gegessen werden. Pakora wird aus Gemüse, Fisch oder Hähnchen zubereitet, in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. Samosa sind Teigtaschen, die mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Gewürzen gefüllt und gebacken werden.

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | PAKORA v gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert mit verschiedenen indischen Gewürzen | 4,50€ |
| 11 | SAMOSA ^{a1} v g Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, Koriandersamen und Kreuzkümmel | 4,90€ |
| 12 | PANEER PAKORA ^{g1} indischer Paneer in Kichererbsenteig frittiert mit verschiedenen indischen Gewürzen | 5,50€ |
| 20 | ONION RINGS Zwiebelringe in Kichererbsenteig frittiert mit verschiedenen indischen Gewürzen | 3,90€ |
| 21 | ALOO TIKKI ^{a1, g2}  scharf zwei Kartoffeltaschen frittiert und gefüllt mit indischem Paneer | 5,90€ |
| 22 | HALDI FISCH ^d  scharf gebratenes Seelachsloinsfilet mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Koriander und grüner Chili | 6,50€ |
| 16 | HALDI PRAWN ^d  scharf gebratene Garnelen mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Koriander und grüner Chili | 7,50€ |
| 17 | GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER ^{a1, g1} v 1 Person
Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings | 6,50€ |
| 18 | GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER ^{a1, g1} v 2 Personen
Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings | 12,50€ |

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.



FLADENBROTE

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	3,90€
163 PANEER NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Paneer und Butter	4,90€
164 BUTTER NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee (Butterschmalz)	3,90€
165 PESHAWARI NAAN ^{a1, g1} v g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Kokos, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Pinienkernen, Cashewkernen, Mandeln, Koriander, Ingwer und Butter	4,90€
166 ALOO PARATHA ^{a1} v g 🌶️ leicht scharf Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit pikant gewürzten Kartoffeln und Butter	4,90€
180 PALAK CHEESE NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Spinat, Käse, Koriander und Schwarzkümmel serviert mit Tamarind-Dip	4,90€
181 CHICKEN NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Hähnchen, Knoblauch, Koriander, Sesam und Schwarzkümmel serviert mit Tamarind-Dip	5,00€
182 KEEMA NAAN ^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammhackfleisch, Knoblauch, Koriander und Sesam serviert mit Tamarind-Dip	5,50€

MATKA BIRYANI Matka Biryani ist ein Reisgericht, bei dem der Reis gebraten und im Tontopf gedämpft mit Safran, Rosinen, Mandeln, Cashew und Kokos garniert wird. Es stammt ursprünglich aus dem Süden Indiens und wird gerne zu Hochzeiten und anderen festlichen Anlässen gereicht. Der gebratene Reis wird mit Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet und mit einer Joghurt- (Raita) und Currysauce serviert.

130 CHICKEN MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} Hähnchenfleisch und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	13,50€
131 LAMM MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} Lammfleisch und Reis, zusammen gebraten Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	15,50€
132 PRAWN MATKA BIRYANI ^{b, h1, h4, g1} Garnelen und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	17,50€
133 SABZI MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} v gem. Gemüse und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	12,50€
134 MIXED MATKA BIRYANI ^{h1, h4, g1} Lamm, Chicken, Sabzi Biryani und indischer Paneer gemischt	15,50€



HANDI (Tontopf) Die Gerichte werden in Tontöpfen mit Reis oder auf Wunsch mit Fladenbrot serviert.

Handi ist eine indisch-pakistanische Spezialität, die ursprünglich aus Lahore und Delhi stammt. Die Gerichte werden nach Großmutter's Art im Tontopf zubereitet. Dabei werden sie besonders schonend gedämpft und durch die Zugabe von Ghee (eine Art Butterschmalz) und Sahne zu einer zart schmelzenden Gaumenfreude.

- | | |
|--|--------|
| 25 CHICKEN MAKHNI ^{g1} im Tontopf gedämpftes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne | 13,50€ |
| 26 LAMM MAKHNI ^{g1} im Tontopf gedämpftes Lamm mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne | 14,50€ |
| 27 FISCH MAKHNI ^{d, g1} im Tontopf gedämpftes Seelachssteinsfilet mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne | 15,50€ |
| 28 PRAWN MAKHNI ^{d, g1} Garnelen im Tandoor gegrillt, mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne | 16,90€ |
| 29 SABZI MAKHNI ^{g1 v} im Tontopf gedämpftes gemischtes Gemüse und indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne | 12,50€ |
| 30 PANEER MAKHNI ^{g1} im Tontopf gedämpfter indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne | 13,90€ |
| 31 DAL MAKHNI ^{g1 v} im Tontopf gedämpfte schwarze Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Ghee und Sahne | 12,50€ |

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 Der Tandoor ist ein mit Holzkohle betriebener Lehmofen, der in Indien traditionell zur Zubereitung von Fladenbrot und verschiedenen Fleisch- und Fischgerichten verwendet wird. Fleisch und Fisch werden zuvor 24 Stunden in einer Marinade aus Joghurt und indischen Gewürzen eingelegt. Die Speisen werden am Spieß im Tandoor gegrillt und anschließend auf einer heißen Platte mit Reis oder auf Wunsch mit Fladenbrot serviert.

Die Tandoor-Gerichte als Vorspeise werden mit Salatbeilage, aber ohne Reis, Fladenbrot und Sauce serviert.

			als Vorspeise
40 TANDOORI CHICKEN TIKKA	^{g1} Hähnchenbrust in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	13,50€	6,90€
41 TANDOORI GARLIC MINT TIKKA	^{g1} Hähnchenbrust in Joghurt, frischem Knoblauch und Minze mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	13,50€	6,90€
42 HARYALI TIKKA	^{g1} 🌶️🌶️ scharf Hähnchenbrust in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer mariniert und am Spieß gegrillt, mit Tikka-Sauce	13,50€	6,90€
43 GARLIC LAMB TIKKA	^{g1} Lamm in Joghurt, verschiedenen indischen Gewürzen und Knoblauch mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	15,60€	8,50€
44 GARLIC KING PRAWN TIKKA	^{b, g1} große Garnelen in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen und Knoblauch mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	17,50€	8,30€
45 TANDOORI SEEKH KABAB	^{g1} Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer, serviert mit Tikka-Sauce	14,50€	7,50€
46 PANEER TIKKA	^{g1} Indischer Paneer (Käse) mariniert und am Spieß gegrillt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	13,50€	
47 GEMISCHTE PLATTE	^{b, g1} 1 Person Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	16,50€	
48 GEMISCHTE PLATTE	^{b, g1} 2 Personen Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	32,50€	



HÄHNCHENGERICHTE Hähnchen ist am weitesten verbreitet in der Nord- und Südindischen Küche. Das Fleisch wird angebraten, in Sauce zubereitet und mit Reis oder auf Wunsch mit Fladenbrot serviert.

- 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 12,90€
- 57 **CHICKEN KORMA** ^{g1, h4} mild Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, exotischen Früchten 12,90€
- 58 **GOLDI MASALA** ^{g1, h4} 🌶️ leicht scharf Hähnchenfleisch mit Kichererbsen Tomaten, Ingwer, Kurkuma, Curry und Koriander 11,90€
- 59 **BUTTER CHICKEN** ^{g1} im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Koriander und Ingwer 12,90€
- 61 **CHILI CHICKEN** ^{g1, h4} 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf Hähnchenfleisch in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer 12,50€
- 62 **PALAK CHICKEN** ^{g1, h4} Hähnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer 12,50€
- 64 **CHICKEN MANGO** ^{g1, h4} mild Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Koriander und Ingwer 12,50€
- 65 **CHICKEN VINDALOO** ^{g1, h4} 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer 12,50€
- 67 **CHICKEN DHANSAK** ^{g1, h4} 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf Hähnchenfleisch mit gelben Linsen, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, grüner Chili, Koriander und Ingwer 12,50€
- 69 **ANARI CHICKEN** ^{g1, h4, h1} mild im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel 12,90€
- 70 **RISHMI CHICKEN** ^{g1, h4, h1} mild Hähnchenfleisch mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Koriander und Ingwer 12,90€
- 71 **SABZI CHICKEN** ^{g1, h4} Hähnchenfleisch mit gem. Gemüse in gelber Currysauce mit Tomaten, Koriander und Ingwer 11,90€
- 72 **CHICKEN DO PYAZA** ^{g1, h4} Hähnchenfleisch mit frittierten Zwiebeln nordindischer Sauce, frischem Koriander und Ingwer 11,90€

LAMMGERICHTE Gebratenes Lammfleisch gehört zur nordindischen Küche und wird entweder in Joghurt mariniert oder gebraten und mit Sauce serviert. Dazu wird Reis oder auf Wunsch Fladenbrot gereicht.

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

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.

FISCHGERICHTE Fisch wird in Indien vor allem im Süden und Osten des Landes gegessen.
Er wird oft frittiert oder gebraten und in Sauce zubereitet. Dazu wird Reis oder auf Wunsch Fladenbrot serviert.

- 100 FISCH CURRY** ^{d, g1, h4} 🌶️ leicht scharf Seelachsloinsfilet mit Tomaten, gelber Currysauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosmilch, Koriander und Ingwer 13,90€
- 101 FISCH MASALA** ^{d, g1, h4} 🌶️ scharf Seelachsloinsfilet in roter Currysauce mit Ingwer, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer 14,50€
- 102 KING PRAWN BHUNA** ^{d, g1, h4} große gebratene Garnelen mit Tomaten, Ingwer, Joghurt, Knoblauch, versch. indischen Gewürzen, grüner Chili, Koriander und Ingwer 16,90€
- 104 KING PRAWN KORMA** ^{b, g1, h4} 🌶️ scharf große gebratene Garnelen in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten 16,90€
- 105 CHILI KING PRAWN** ^{b, g1, h4} 🌶️🌶️ sehr scharf große Garnelen in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer 16,90€
- 106 CHILI FISCH** ^{d, g1, h4} Seelachsloinsfilet in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer 15,50€

THALI Die Bezeichnung Thali geht auf das runde Tablett zurück, auf dem drei Gerichte in kleinen Schälchen mit Reis, Papadam, Fladenbrot, Salat und Raita serviert werden. Zu jedem Thali wird ein Tagesdessert gereicht.

- 140 THALI GOSHT** ^{g1, h1, h4, a1} Hähnchen, Lamm und gemischtes Gemüse 15,50€
- 141 THALI SAMUNDRI** ^{d, b, g1, a1, h4} Seelachsloinsfilet, Garnelen und gemischtes Gemüse 16,50€
- 142 THALI SABZI** ^{a1, g4, h1, h4} v Spinat, Gemüse und Malai Kofta (Gemüsebällchen) 14,50€
- 143 THALI TANDOORI** ^{a1, g4, h1, h4} Butter Chicken, Seekh Kabab Masala (Lamm), Chicken und Haryali Tikka mit Pakora serviert 18,50€



VEGETARISCHE GERICHTE Der Großteil der indischen Bevölkerung ernährt sich vegetarisch, was meistens religiöse Hintergründe hat. Deshalb gibt es in der indischen Küche viele vegetarische Gerichte und Spezialitäten. Die Speisen werden in Sauce zubereitet und mit Reis oder auf Wunsch mit Fladenbrot gereicht.

- 110 PALAK PANEER** ^{g1, h4} indischer Paneer mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer 10,90€
- 111 CHANA MASALA** ^{g1, h4}  leicht scharf Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander, Ingwer 10,50€
- 112 SABZI CURRY** ^{g1, h4}  v gemischtes Gemüse in Currysauce mit Tomaten, indischem Paneer, Koriander und Ingwer 10,50€
- 113 MALAI KOFTA** ^{a1, g1, h4, h1}  v g Gemüsebällchen mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln und Ingwer 11,50€
- 114 MATTER PANEER** ^{g1, h4}  leicht scharf indischer Paneer mit Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Sahne, Koriander und Ingwer 10,90€
- 115 DAL TARKA** ^{g1, h4}  v  scharf gelbe Linsen in Buttersauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Ingwer 10,50€
- 116 KARAHI PANEER** ^{g1, h4}   scharf Indischer Paneer in roter Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer 11,50€
- 117 ALOO SAAG** ^{g1, h4}  v Kartoffeln und Spinat mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Koriander und Ingwer 10,50€
- 118 SABZI KORMA** ^{g1, h4, h1}  v mild gemischtes Gemüse in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten 10,90€
- 119 ALOO BENGEN MASALA** ^{g1, h4}    sehr scharf Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer 10,90€
- 122 ANARI PANEER** ^{g1, h4, h1} mild indischer Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel 11,50€
- 123 KOFTA MASALA** ^{g1, h4}    sehr scharf Gemüsebällchen mit indischem Paneer, Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander und Ingwer 11,50€
- 124 ANARI KOFTA** ^{g1, h4, h1}  v g mild Gemüsebällchen mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel 11,50€

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.



Wir bieten nur alkoholfreie Getränke an, da wir unsere Speisen nach der altindischen Gesundheitslehre des Ayurveda zubereiten, die der Vorbeugung von Krankheiten und der Stärkung der Selbstheilungskräfte dient. Allem, was wir zu uns nehmen, wird eine bestimmte Wirkung auf den Körper zugesprochen, die durch den Alkohol beeinträchtigt werden kann.

KALTE GETRÄNKE

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

200 LASSI SALZIG ^{g1}	0,3l	3,20€	203 KOKOSLASSI ^{g1}	0,3l	3,20€
201 LASSI SÜSS ^{g1}	0,3l	3,20€	204 GRANATAPFELLASSI ^{g1}	0,3l	3,20€
202 MANGOLASSI ^{g1}	0,3l	3,20€	205 CHAILASSI ^{g1}	0,3l	3,20€
alle Lassis groß	0,5l	4,90€			
	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
210 MINERALWASSER CLASSIC	2,10€	2,80€	214 COCA-COLA ^{1.2}	2,60€	3,50€
211 MINERALWASSER STILL	2,10€	2,80€	215 COCA-COLA ZERO ^{1.2.8}	2,60€	3,50€
212 MINERALWASSER CLASSIC	0,7l FL.	4,70€	216 FANTA ^{2.5}	2,60€	3,50€
213 MINERALWASSER STILL	0,7l FL.	4,70€	217 SPEZI ^{1.2.5}	2,60€	3,50€
219 BITTER LEMON ^{3.5}	2,60€		218 SPRITE ⁵	2,60€	3,50€
221 ORANGINA	0,25l	2,60€	220 GINGER ALE ³	2,60€	
222 EISTEE hausgemacht Grüner Tee mit Zitrone und Ingwer				0,33l	3,50€
223 EISTEE hausgemacht Schwarztee mit Pfirsich und Mango				0,33l	3,50€
224 EISTEE hausgemacht Weißer Tee mit Granatapfel und Orange				0,33l	3,50€
	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
230 APFELSAFT	2,30€	3,50€	236 MARACUJANEKTAR	2,30€	3,50€
231 ORANGENSAFT	2,30€	3,50€	237 GUAVEGETRÄNK	2,30€	3,50€
232 PFIRSICHNEKTAR	2,30€	3,50€	238 LITSCHIGETRÄNK	2,30€	3,50€
233 JOHANNISBEERNEKTAR	2,30€	3,50€	239 GRANATAPFELGETRÄNK	2,30€	3,50€
235 MANGOETRÄNK	2,30€	3,50€	240 SÄFTE ALS SCHORLE	2,20€	3,30€
300 INGWER-MINZ-LIMO hausgemacht Ingwer, Minze, Zitrone, Zucker, Mineralwasser					3,90€
301 LIMETTEN-LIMO hausgemacht Limetten, brauner Zucker, Mineralwasser					3,90€
302 GRANATAPFEL-LIMETTEN-LIMO hausgemacht Limetten, br. Zucker, Granatapfeldrink, Mineralw.					3,90€

HAUSGEMACHTE COCKTAILS

303 MOJITO	Ginger Ale, brauner Zucker, Minze und Limetten	4,90€
304 MANGO MOJITO	Mango, Tonic Water, Minze, brauner Zucker und Limetten	5,90€
305 TERI BERRY	Beeren Limonade	4,90€
252 KERALA TIME ^{g1} v	Maracujanektar, Mangosaft, Guavegetränk, O-Saft, Sahne, Grenadine ^{2,4}	5,50€
253 MUMBAI SUNSET v	Apfelsaft, Zitronensaft, Bitter Lemon ^{3,5} , Himbeersirup ^{2,4}	5,50€

ALKOHOLFREIES BIER (FLASCHE)

270 PILS WALDHAUS ^{a1} g	0,33l	2,70€
274 WEIZEN WALDHAUS ^{a1, a3} g	0,5l	3,30€
275 RADLER FÜRSTENBERG ^{a1} g	0,33l	2,90€

ALKOHOLFREIER SEKT

260 SEKT Piccolo	0,2l	5,90€
260 SEKT ROSÉ Piccolo	0,2l	5,90€
261 SEKT	0,75l Fl.	12,20€
261 SEKT ROSÉ	0,75l Fl.	12,20€

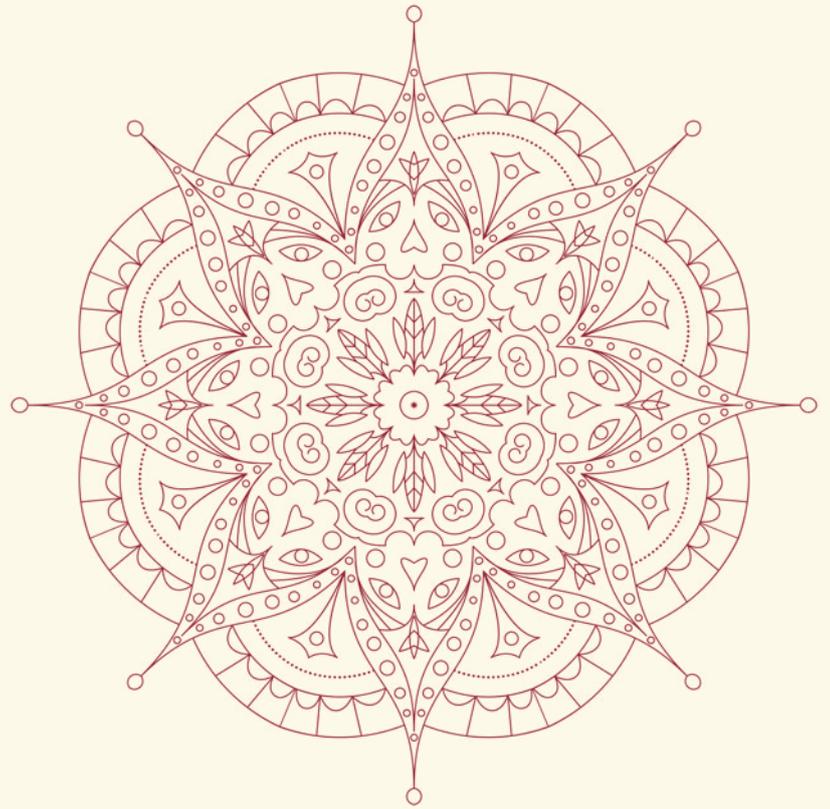
WARME GETRÄNKE

280 KAFFEE ¹	1,90€
281 ESPRESSO ¹	1,90€
282 ESPRESSO macchiato ^{1, g1}	2,20€

283 CAPPUCCINO ^{1, g1}	2,40€
284 LATTE macchiato ^{1, g1}	2,80€
285 MILCHKAFFEE ^{1, g1}	2,90€

TEE

286 INGWER-MINZ-TEE	Frischer Ingwer, Minze und Honig	3,50€
288 MASALA CHAI ^{g1}	Schwarztee mit Milch und Gewürzen (frisch zubereitet - ca. 15 Min. Zubereitungszeit)	3,50€
289 JOSHANDA	Ayurvedischer Teeaufguss gegen grippale Infekte und Erkältungen, mit Süßholz, Ysop, Pfefferminze, Fenchel und Eukalyptus	3,50€
295 AYURVEDISCHE TEES (Shoti Maa - Bio)		
ERDE - HIER & JETZT	Honigbusch, Anis und Salbei	2,80€
WASSER - EMOTIONAL DETOX	Hibiskus, Minze und Süßholz	2,80€
FEUER - FEUER & FLAMME	Schoko, Minze und Chili	2,80€
LUFT - FLÜGEL DES LEBENS	Fenchel, Kardamom und Orange	2,80€
ÄTHER - ERLEUCHTUNG	Apfel und Zitrone	2,80€
KRAFT & WÄRME	Salbei, Ingwer und Holunder	2,80€
LEBENS Lust	Hibiskus, Orange und Pfeffer	2,80€
296 SCHWARZTEE		3,20€
297 GRÜNER TEE		3,20€
298 PFEFFERMINZTEE		3,20€



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.

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 Krebstiere, -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 inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für Schreib- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



