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.

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 **4,90€**

06 **TOMATER SHORBA** g1 v Tomatensuppe mit Sahne, Koriander und Ingwer **4,90€**

BEILAGEN

167 **PAPADAM** v knuspriges Brot aus Linsen mit Kreuzkümmel, dazu drei verschiedene Dips **5,00€**

168 **ALOO RAITA** g1 Joghurt mit frischen Gurken, Koriander, Kreuzkümmel und geraspelten Kartoffeln **4,50€**

169 **GURKEN RAITA** g1 Joghurt mit Gurken, Kreuzkümmel und Zitrone **4,00€**

170 **PLAIN DAHI** g1 Naturjoghurt **2,00€**

171 **REIS** v Portion Reis **4,00€**

172 **CHUTNEYS** g1 Mangochutney, Pickles, Joghurt-Minzsauce **3,50€**

SALAT

150 **BEILAGENSALAT** c, g1 v mit Essig-Öl, Zwiebel- oder Joghurt-Dressing, Blattsalat, Gurken, Karotten, Kidneybohnen, Oliven, Rettich, Tomaten, Zwiebeln und geröstete Nüsse **5,50€**

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 **11,00€**

152 **INDISCHER SALAT** mit Naan (Fladenbrot) a1, c, g1 gemischter Salat, indischer Paneer, Kichererbsen und Mango **13,00€**

153 **TANDOORI CHICKEN SALAT** mit Naan (Fladenbrot) a1, c, g1 gemischter Salat mit mariniertem und im Tandoor gegrilltem Hähnchenbrustfilet **14,50€**

154 **TANDOORI PRAWN SALAT** mit Naan (Fladenbrot) a1, b, c, g1 gemischter Salat mit marinierten und im Tandoor gegrillten Garnelen **16,50€**

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	5,50€
11	**SAMOSA** a1 **v g** Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, Koriandersamen und Kreuzkümmel	6,00€
12	**PANEER PAKORA** g1. indischer Paneer in Kichererbsenteig frittiert mit verschiedenen indischen Gewürzen	6,90€
20	**ONION RINGS** Zwiebelringe in Kichererbsenteig frittiert mit verschiedenen indischen Gewürzen	5,50€
22	**HALDI FISCH** d 🌶🌶 **scharf** gebratenes Seelachsloinsfilet mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Koriander und grüner Chili	7,90€
16	**HALDI PRAWN** d 🌶🌶 **scharf** gebratene Garnelen mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Koriander und grüner Chili	8,90€
17	**GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER** a1, g1 **v 1 Person** Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings	8,00€
18	**GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER** a1, g1 **v 2 Personen** Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings	14,00€

FLADENBROTE

159	**KURKUMA NAAN** [a1] g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter und Kurkuma	3,50€
160	**ROTI** [a1] v g. Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,20€
161	**NAAN** [a1] v g Fladenbrot aus Weizenmehl	2,20€
162	**GARLIC NAAN** [a1, g1] v g. Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Koriander verfeinert	4,50€
163	**PANEER NAAN** [a1, g1] g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Paneer und Butter	6,50€
164	**BUTTER NAAN** [a1, g1] g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee (Butterschmalz)	4,90€
165	**PESHAWARI NAAN** [a1, g1] v g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Kokos, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Pinienkernen, Cashewkernen, Mandeln, Koriander, Ingwer und Butter	5,90€
166	**ALOO PARATHA** [a1] v g leicht scharf Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit pikant gewürzten Kartoffeln und Butter	5,90€
180	**PALAK CHEESE NAAN** [a1, g1] g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Spinat, Käse, Koriander und Schwarzkümmel serviert mit Tamarind-Dip	6,90€
181	**CHICKEN NAAN** [a1, g1] g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Hähnchen, Knoblauch, Koriander, Sesam und Schwarzkümmel serviert mit Tamarind-Dip	6,90€
182	**KEEMA NAAN** [a1, g1] g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammhackfleisch, Knoblauch, Koriander und Sesam serviert mit Tamarind-Dip	6,90€

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	15,50€
131	**LAMM MATKA BIRYANI** [h1, h4, g1] Lammfleisch und Reis, zusammen gebraten Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	17,50€
132	**PRAWN MATKA BIRYANI** [b, h1, h4, g1] Garnelen und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	19,50€
133	**SABZI MATKA BIRYANI** [h1, h4, g1] v gem. Gemüse und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew	14,50€
134	**MIXED MATKA BIRYANI** [h1, h4, g1] Lamm, Chicken, Sabzi Biryani und indischer Paneer gemischt	16,90€

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 Großmutters 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	14,90€
26	**LAMM MAKHNI** [g1] im Tontopf gedämpftes Lamm mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	15,50€
27	**FISCH MAKHNI** [d, g1]. im Tontopf gedämpftes Seelachslоinsfilet mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	17,50€
28	**PRAWN MAKHNI** [b, g1] Garnelen mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	18,90€
29	**SABZI MAKHNI** [g1] im Tontopf gedämpftes gemischtes Gemüse und indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	13,90€
30	**PANEER MAKHNI** [g1] im Tontopf gedämpfter indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	15,50€
31	**DAL MAKHNI** [g1] im Tontopf gedämpfte schwarze Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Ghee und Sahne	13,90€

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	15,50€	6,90€
41	**TANDOORI GARLIC MINT TIKKA** g1 Hähnchenbrust in Joghurt, frischem Knoblauch und Minze mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	15,50€	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	15,50€	6,90€
43	**GARLIC LAMM TIKKA** g1 Lamm in Joghurt, verschiedenen indischen Gewürzen und Knoblauch mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	18,90€	8,90€
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	20,50€	9,50€
45	**TANDOORI SEEKH KABAB** g1 Hähnchenhackfleisch am Spieß gegrillt mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer, serviert mit Tikka-Sauce	16,50€	7,90€
46	**PANEER TIKKA** g1 Indischer Paneer mariniert und am Spieß gegrillt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	16,90€	
47	**GEMISCHTE PLATTE** b, g1 **1 Person** Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	19,90€	
48	**GEMISCHTE PLATTE** b, g1 **2 Personen** Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	39,90€	

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 — **12,90€**

56 **CHICKEN TIKKA MASALA** g1, h4 sehr scharf im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander und Ingwer — **15,50€**

57 **CHICKEN KORMA** g1, h4 mild Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, exotischen Früchten — **14,50€**

58 **GOLDI MASALA** g1, h4 leicht scharf Hähnchenfleisch mit Kichererbsen Tomaten, Ingwer, Kurkuma, Curry und Koriander — **14,50€**

59 **BUTTER CHICKEN** g1 im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Koriander und Ingwer — **15,50€**

61 **CHILI CHICKEN** g1, h4 sehr scharf Hähnchenfleisch in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer — **15,50€**

62 **PALAK CHICKEN** g1, h4. Hähnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer — **14,50€**

64 **CHICKEN MANGO** g1, h4 mild Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Koriander und Ingwer — **14,50€**

65 **CHICKEN VINDALOO** g1, h4 sehr scharf Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer — **14,50€**

67 **CHICKEN DHANSAK** g1, h4 sehr scharf Hähnchenfleisch mit gelben Linsen, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, grüner Chili, Koriander und Ingwer — **14,50€**

68 **SEEK KABAB MASALA CHICKEN** g1, h4 scharf Hähnchenhackfleisch am Spieß gegrillt, mit Zwiebeln, Tomaten, Masala-Sauce, frischem Koriander und Ingwer — **14,50€**

69 **ANARI CHICKEN** g1, h4, h1 mild im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel — **14,90€**

70 **RISHMI CHICKEN** g1, h4, h1 mild Hähnchenfleisch mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Koriander und Ingwer — **14,90€**

71 **SABZI CHICKEN** g1, h4 Hähnchenfleisch mit gem. Gemüse in gelber Currysauce mit Tomaten, Koriander und Ingwer — **13,90€**

72 **CHICKEN DO PYAZA** g1, h4 sehr scharf Hähnchenfleisch mit frittierten Zwiebeln nordindischer Sauce, frischem Koriander und Ingwer — **14,90€**

= serviert in der Pfanne

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 Lammfleisch mit Tomaten, gelber Currysauce, Koriander und Ingwer	15,50€
86	**LAMM KORMA** g1, h4, h1 **mild** Lammfleisch in Cashew-Kokossauce, mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten	16,50€
87	**BENGEN GOSHT** g1, h4 🌶🌶🌶 **sehr scharf** Lammfleisch und Auberginen in südindischer Sauce mit Kokos, grüner Chili, Koriander und Ingwer	16,50€
88	**PALAK GOSHT** g1, h4 Lammfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer	15,50€
89	**LAMM VINDALOO** g1, h4 🌶🌶🌶 **sehr scharf** Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	15,50€
90	**LAMM KARAHI** g1, h4 Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander u. Ingwer	15,50€
91	**ANARI LAMM** g1, h 4 Lammfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	16,50€
92	**LAMM DO PYAZA** g1, h4 🌶🌶🌶 **sehr scharf** Lammfleisch mit frittierten Zwiebeln, nordindischer Sauce, frischem Koriander und Ingwer	15,90€
94	**MANGO LAMM** g1, h4 Lammfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Koriander und Ingwer	16,50€

= serviert in der Pfanne

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 — **16,50€**

101 FISCH MASALA d, g1, h4 **scharf** Seelachsloinsfilet in roter Currysauce mit Ingwer, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer — **16,50€**

102 KING PRAWN BHUNA d, g1, h4 große gebratene Garnelen mit Tomaten, Ingwer, Joghurt, Knoblauch, versch. indischen Gewürzen, grüner Chili, Koriander und Ingwer — **19,90€**

104 KING PRAWN KORMA b, g1, h4 große gebratene Garnelen in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten — **19,90€**

105 CHILI KING PRAWN b, g1, h4 **sehr scharf** große Garnelen in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer — **20,50€**

106 CHILI FISCH d, g1, h4 Seelachsloinfilet in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer — **20,50€**

= serviert in der Pfanne

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 — **18,50€**

141 THALI SAMUNDRI d, b, g1, a1, h4 Seelachsloinsfilet, Garnelen und gemischtes Gemüse — **20,50€**

142 THALI SABZI a1, g4, h1, h4 **v** Spinat, Gemüse und Malai Kofta (Gemüsebällchen) — **17,50€**

143 THALI TANDOORI a1, g4, h1, h4 Butter Chicken, Seekh Kabab Masala (Lamm), Chicken und Haryali Tikka mit Pakora serviert — **20,50€**

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	12,50€
111	**CHANA MASALA** g1, h4 **V** 🌶 **leicht scharf** Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander, Ingwer	11,90€
112	**SABZI CURRY** g1, h4 **V** gemischtes Gemüse in Currysauce mit Tomaten, Koriander und Ingwer	12,50€
113	**MALAI KOFTA** a1, g1, h4, h1, **V g** Gemüsebällchen mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln und Ingwer	12,90€
114	**MATTER PANEER** g1, h4 🌶 **leicht scharf** indischer Paneer mit Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Sahne, Koriander und Ingwer	12,50€
115	**DAL TARKA** g1, h4 **V** 🌶🌶 **scharf** gelbe Linsen in Buttersauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Ingwer	11,90€
116	**KARAHI PANEER** g1, h4 🌶🌶 **scharf** indischer Paneer in roter Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer	13,50€
117	**ALOO SAAG** g1, h4 **V** Kartoffeln und Spinat mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Koriander und Ingwer	11,90€
118	**SABZI KORMA** g1, h4, h1 **V mild** gemischtes Gemüse in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten	12,90€
119	**ALOO BENGEN MASALA** g1, h4 **V** 🌶🌶🌶 **sehr scharf** Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	12,90€
122	**ANARI PANEER** g1, h4, h1 **mild** indischer Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	13,50€
123	**KOFTA MASALA** g1, h4 **V g** 🌶🌶🌶 **sehr scharf** Gemüsebällchen, Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander und Ingwer	13,50€
124	**ANARI KOFTA** g1, h4, h1 **V g mild** Gemüsebällchen in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	13,50€
125	**PANEER TIKKA MASALA** g1, h4 🌶🌶🌶 **sehr scharf** im Tandoor gegrillter indischem Paneer, in Masala-Sauce	16,50€
126	**CHILI PANEER** g1,h4 🌶🌶🌶 **sehr scharf** indischer Paneer in Kichererbsenteig frittiert mit süß-saurer Chilisauce, Paprika, Chili, Koriander und Ingwer	15,50€

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	3,50€	**203**	**KOKOSLASSI** g1	0,3l	3,50€
201	**LASSI SÜSS** g1	0,3l	3,50€	**204**	**GRANATAPFELLASSI** g1	0,3l	3,50€
202	**MANGOLASSI** g1	0,3l	3,50€	**205**	**CHAILASSI** g1	0,3l	3,50€
	alle Lassis groß	0,5l	5,50€				

HAUSGEMACHTER EISTEE · LIMOS · COCKTAILS

225	**EISTEE** Grüner Tee mit Zitrone und Ingwer **hausgemacht**	0,33l	3,50€
226	**EISTEE** Schwarztee mit Pfirsich und Mango **hausgemacht**	0,33l	3,50€
227	**EISTEE** Weißer Tee mit Granatapfel und Orange **hausgemacht**	0,33l	3,50€

LIMO

300	**INGWER-MINZ-LIMO** Ingwer, Minze, Zitrone, Zucker, Mineralwasser **hausgemacht**	4,50€
301	**LIMETTEN-LIMO** Limetten, brauner Zucker, Mineralwasser **hausgemacht**	4,50€
302	**GRANATAPFEL-LIMETTEN-LIMO** Limetten, br. Zucker, Granatapfeldrink, Mineralw. **hausgemacht**	4,50€
402	**MANGO-ORANGE-MINZ-LIMO** Mango, Orangensaft, Minze, br. Zucker, Mineralw. **hausgemacht**	4,50€

COCKTAILS

303	**MOJITO** Ginger Ale, brauner Zucker, Minze und Limetten **hausgemacht**	5,50€
304	**MANGO MOJITO** Mango, Tonic Water, Minze, brauner Zucker und Limetten **hausgemacht**	6,50€

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€

		0,2l	0,4l
210	**MINERALWASSER CLASSIC**	2,30€	2,90€
211	**MINERALWASSER STILL**	2,30€	2,90€
212	**MINERALWASSER CLASSIC**	0,7l Fl.	4,90€
213	**MINERALWASSER STILL**	0,7l Fl.	4,90€
219	**BITTER LEMON** [3, 5]	2,60€	
221	**ORANGINA**	0,25l	2,80€

		0,2l	0,4l
230	**APFELSAFT**	2,40€	3,60€
231	**ORANGENSAFT**	2,40€	3,60€
232	**PFIRSICHNEKTAR**	2,40€	3,60€
233	**JOHANNISBEERNEKTAR**	2,40€	3,70€

		0,2l	0,4l
214	**COCA-COLA** [1, 2]	2,70€	3,80€
215	**COCA-COLA ZERO** [1, 2, 8]	2,70€	3,80€
216	**FANTA** [2, 5]	2,70€	3,80€
217	**SPEZI** [1, 2, 5]	2,70€	3,80€
218	**SPRITE** [5]	2,70€	3,80€
220	**GINGER ALE** [3]	2,70€	

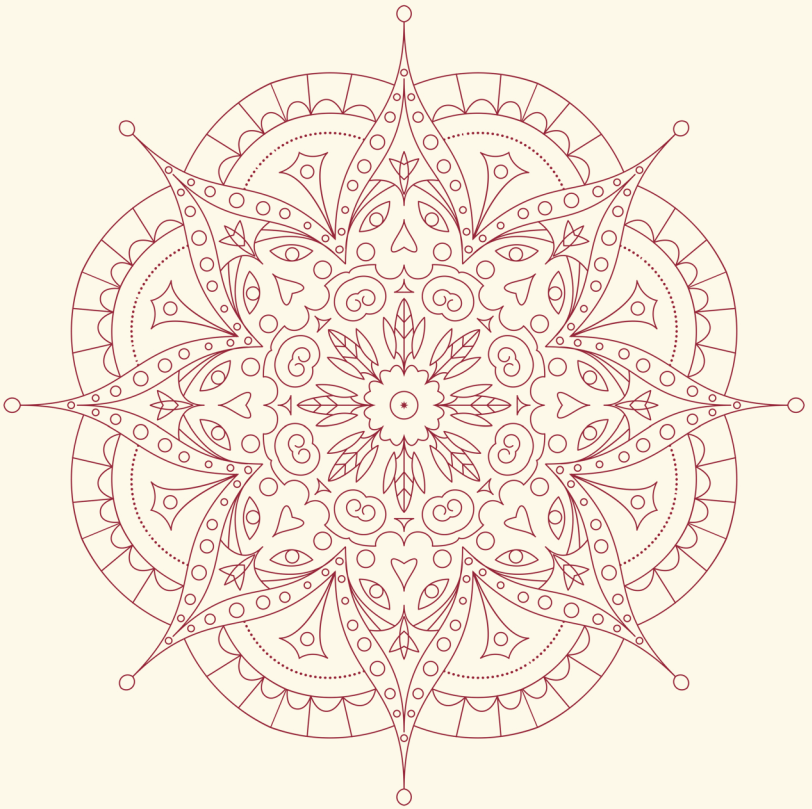
		0,2l	0,4l
235	**MANGOGETRÄNK**	2,40€	3,70€
236	**MARACUJANEKTAR**	2,40€	3,70€
239	**GRANATAPFELGETRÄNK**	2,40€	3,70€
240	**SÄFTE ALS SCHORLE**	2,40€	3,70€

WARME GETRÄNKE

280	**KAFFEE** [1]	2,20€
281	**ESPRESSO** [1]	2,20€

286	**INGWER-MINZ-TEE** Frischer Ingwer, Minze und Honig	3,90€
288	**MASALA CHAI** [g1] Schwarztee mit Milch und Gewürzen (frisch zubereitet - ca. 15 Min. Zubereitungszeit)	3,90€
289	**JOSHANDA** Ayurvedischer Teeaufguss gegen grippale Infekte und Erkältungen, mit Süßholz, Ysop, Pfefferminze, Fenchel und Eukalyptus	3,90€
295	**AYURVEDISCHE TEES** (Shoti Maa - Bio)	
	ERDE - HIER & JETZT Honigbusch, Anis und Salbei	3,00€
	WASSER - EMOTIONAL DETOX Hibiskus, Minze und Süßholz	3,00€
	FEUER - FEUER & FLAMME Schoko, Minze und Chili	3,00€
	LUFT - FLÜGEL DES LEBENS Fenchel, Kardamom und Orange	3,00€
	ÄTHER - ERLEUCHTUNG Apfel und Zitrone	3,00€
	KRAFT & WÄRME Salbei, Ingwer und Holunder	3,00€
	LEBENSLUST Hibiskus, Orange und Pfeffer	3,00€

296	**SCHWARZTEE**	3,50€
297	**GRÜNER TEE**	3,50€
298	**PFEFFERMINZTEE**	3,50€



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.

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.