



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	5,50€
06 TOMATER SHORBA ^{g1} v	Tomatensuppe mit Sahne, Koriander und Ingwer	5,50€

BEILAGEN

167 PAPADAM v	knuspriges Brot aus Linsen mit Kreuzkümmel, dazu drei verschiedene Dips ^{g1}	5,00€
168 ALOO RAITA ^{g1}	Joghurt mit Koriander, Kreuzkümmel und geraspelten Kartoffeln	4,50€
169 GURKEN RAITA ^{g1}	Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel	4,00€
170 PLAIN DAHI ^{g1}	Naturjoghurt	2,00€
171 REIS v	Portion Reis	4,00€
172 CHUTNEYS	Mangochutney, Pickles, Joghurt-Minzsauce ^{g1}	3,50€
173 BIRYANI REIS ^{h1,h4,g1}	gebratener Reis mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln und Cashew	8,50€
174 ZITRONEN REIS ^{g1}	Reis mit Zitrone, Kurkuma, Senfkörnern, Ingwer und Koriander	7,50€

SALAT

150 BEILAGENSALAT v	Blattsalat, Gurken, Karotten, Kidneybohnen, Oliven, Rettich, Tomaten, Zwiebeln und geröstete Nüsse ^{h4}	6,90€
151 GROSSER GEMISCHTER SALAT v	Blattsalat, Gurken, Karotten, Kidneybohnen, Oliven, Rettich, Tomaten, Zwiebeln, gerösteten Nüssen ^{h4} und Beilagen-Naan ^{a1}	12,90€
152 INDISCHER SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1}	gemischter Salat, indischer Paneer ^{g1} , Kichererbsen und Mango	14,90€
153 TANDOORI CHICKEN SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1,g1}	gemischter Salat mit mariniertem und im Tandoor gebrilltem Hähnchenbrustfilet	16,90€
154 TANDOORI PRAWN SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1,g1}	gemischter Salat mit marinierten und im Tandoor gebrillten großen Garnelen ^b	19,90€
155 FISCH SALAT mit Naan (Fladenbrot) ^{a1}	gemischter Salat mit gebratenem Seelachsfilet ^d mit Kurkuma	19,50€

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	6,90€
11	SAMOSA ^{a1} v g Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Koriandersamen und Kreuzkümmel	6,90€
12	PANEER PAKORA ^{g1} indischer Paneer in Kichererbsenteig frittiert mit versch. indischen Gewürzen	8,50€
16	HALDI PRAWN ^d scharf gebratene große Garnelen mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Korander und grüner Chili	9,90€
17	GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER ^{a1, g1} v 1 Person Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings	8,90€
18	GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER ^{a1, g1} v 2 Personen Pakora, Samosa, Paneer Pakora, Onion Rings	16,50€
20	ONION RINGS Zwiebelringe in Kichererbsenteig frittiert mit verschiedenen indischen Gewürzen	5,90€
22	HALDI FISCH ^d scharf gebratenes Seelachsloinsfilet mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Korander und grüner Chili	9,90€
23	LEMON PRAWN ^d scharf gebratene große Garnelen mit Zitrone, Bockshornklee und grüner Chili	9,90€
190	TANDOORI CHICKEN TIKKA ^{g1} Hähnchenbrust in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	8,50€
191	TANDOORI GARLIC MINT TIKKA ^{g1} Hähnchenbrust in Joghurt, frischem Knoblauch und Minze mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	8,50€
192	HARYALI TIKKA ^{g1} scharf Hähnchenbrust in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer mariniert und am Spieß gegrillt, mit Tikka-Sauce	8,50€
193	GARLIC LAMM TIKKA ^{g1} Lamm in Joghurt, verschiedenen indischen Gewürzen und Knoblauch mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	10,50€
194	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	11,50€
195	TANDOORI SEEKH KABAB ^{g1} leicht scharf Hähnchenhackfleisch am Spieß gegrillt mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer, serviert mit Tikka-Sauce	9,50€



FLADENBROTE

159 KURKUMA NAAN	^{a1} g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, Kurkuma, Koriander, Sesam	3,50€
160 ROTI	^{a1} v g Fladenbrot aus Vollkornweizenmehl	2,50€
161 NAAN	^{a1} v g Fladenbrot aus Weizenmehl	2,50€
162 GARLIC NAAN	^{a1, g1} v g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Koriander verfeinert	5,50€
163 PANEER NAAN	^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Paneer und Butter	8,50€
164 BUTTER NAAN	^{a1, g1} g Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee (Butterschmalz)	5,50€
165 PESHAWARI NAAN	^{a1, g1, h1} v g Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Kokos, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Pinienkernen, Cashewkernen, Mandeln, Koriander, Ingwer und Butter	7,50€
166 ALOO PARATHA	^{a1} v g leicht scharf Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit pikant gewürzten Kartoffeln und Butter	7,50€
180 PALAK PANEER NAAN	^{a1, g1} g leicht scharf Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Spinat, Paneer, Koriander und Schwarzkümmel serviert mit Joghurt-Raita	8,50€
181 CHICKEN NAAN	^{a1, g1} g scharf Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Hähnchen, Knoblauch, Koriander, Sesam und Schwarzkümmel serviert mit Joghurt-Raita	8,50€
182 KEEMA NAAN	^{a1, g1} g leicht scharf Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammhackfleisch, Knoblauch, Koriander und Sesam serviert mit Joghurt-Raita	9,50€

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. Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

110 PALAK PANEER	^{g1, h4} indisches Paneer mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer	15,50€
111 CHANA MASALA	^{g1, h4} v leicht scharf Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Currysauce, Koriander, Ingwer	14,50€
112 SABZI CURRY	^{g1, h4} v indisches Paneer mit gemischem Gemüse in Currysauce mit Tomaten, Koriander und Ingwer	14,50€
113 MALAI KOFTA	^{a1, g1, h4, h1} v g Gemüsebällchen mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln und Ingwer	15,50€
114 MATTER PANEER	^{g1, h4} leicht scharf indisches Paneer mit Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Sahne, Koriander und Ingwer	15,50€

115 DAL TARKA	<small>g1, h4 v</small>	scharf gelbe Linsen mit Tomaten, Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Ingwer	14,50€
116 KARAHİ PANEER	<small>g1, h4</small>	scharf indischer Paneer in roter Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer	16,50€
117 ALOO SAAG	<small>g1, h4 v</small>	Kartoffeln und Spinat mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Koriander und Ingwer	14,50€
118 SABZI KORMA	<small>g1, h4, h1 v</small>	mild gemischtes Gemüse in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten	14,50€
119 ALOO BENGEN MASALA	<small>g1, h4 v</small>	sehr scharf Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	14,50€
122 ANARI PANEER	<small>g1, h4, h1</small>	mild indischer Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	15,50€
123 KOFTA MASALA	<small>g1, h4 v g</small>	sehr scharf Gemüsebällchen, Tomaten, Zwiebeln, roter Currysauce, Koriander und Ingwer	15,50€
124 ANARI KOFTA	<small>g1, h4, h1 v g</small>	mild Gemüsebällchen in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	15,50€
125 PANEER TIKKA MASALA	<small>g1, h4</small>	sehr scharf im Tandoor gegrillter indischer Paneer, in Masala-Sauce	19,50€
126 CHILI PANEER	<small>g1, h4</small>	sehr scharf indischer Paneer in Kichererbse Teig frittiert mit süß-saurer Chillsauce, Paprika, Chili, Koriander und Ingwer	18,50€
127 BUTTER PANEER	<small>g1</small>	indischer Paneer mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Koriander und Ingwer	17,50€

HÄHNCHENERICHE 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.
Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

55 CHICKEN CURRY	<small>g1, h4</small>	leicht scharf Hähnchenfleisch in gelber Currysauce mit Tomaten, Ingwer und Koriander	17,50€
56 CHICKEN TIKKA MASALA	<small>g1, h4</small>	sehr scharf im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander und Ingwer	17,50€
57 CHICKEN KORMA	<small>g1, h1, h4</small>	mild Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer, exotischen Früchten	17,50€

HÄHNCHENERICHE

58	GOLDI MASALA g1, h4	leicht scharf	● Hähnchenfleisch mit Kichererbsen Tomaten, Ingwer, Kurkuma, Curry und Koriander	17,50€
59	BUTTER CHICKEN g1	●	im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Koriander und Ingwer	17,50€
61	CHILI CHICKEN g1, h4	● 3 Chili-Pepper-Symbole sehr scharf	● Hähnchenfleisch in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer	17,50€
62	PALAK CHICKEN g1, h4	●	● Hähnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer	17,50€
64	CHICKEN MANGO g1, h4	mild	● Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Limettensaft, Koriander und Ingwer	17,50€
65	CHICKEN VINDALOO g1, h4	● 3 Chili-Pepper-Symbole sehr scharf	● Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	17,50€
67	CHICKEN DHANSAK g1, h4	● 3 Chili-Pepper-Symbole sehr scharf	● Hähnchenfleisch mit gelben Linsen, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, grüner Chili, Koriander und Ingwer	17,50€
68	SEEK KABAB MASALA CHICKEN g1, h4	● 2 Chili-Pepper-Symbole scharf	● Hähnchenhackfleisch am Spieß gegrillt, mit Zwiebeln, Tomaten, Masala-Sauce, frischem Koriander und Ingwer	17,50€
69	ANARI CHICKEN g1, h4, h1	mild	● im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	17,50€
70	RISHMI CHICKEN g1, h4, h1	mild	● Hähnchenfleisch mit indischem Paneer in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Koriander und Ingwer	17,50€
71	SABZI CHICKEN g1, h4	● 1 Chili-Pepper-Symbol leicht scharf	● Hähnchenfleisch mit gemischten Gemüse in gelber Currysauce mit Tomaten, Koriander und Ingwer	17,50€
72	CHICKEN DO PYAZA g1, h4	● 3 Chili-Pepper-Symbole sehr scharf	● Hähnchenfleisch mit frittierten Zwiebeln nordindischer Sauce, frischem Koriander und Ingwer	17,50€
73	CHICKEN BHUNA d, g1, h4	● 2 Chili-Pepper-Symbole scharf	● Hähnchenfleisch mit Knoblauch, versch. indischen Gewürzen, grüner Chili, Ingwer und Koriander	17,50€
74	CHICKEN JALFREZI g1, h4	● 2 Chili-Pepper-Symbole scharf	● Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	17,50€

● = serviert in der Pfanne

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. Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

40	TANDOORI CHICKEN TIKKA <small>g1</small> Hähnchenbrust in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen marinert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	18,50€
41	TANDOORI GARLIC MINT TIKKA <small>g1</small> Hähnchenbrust in Joghurt, frischem Knoblauch und Minze marinert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	18,50€
42	HARYALI TIKKA <small>g1</small> scharf Hähnchenbrust in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer marinert und am Spieß gegrillt, mit Tikka-Sauce	18,50€
43	GARLIC LAMM TIKKA <small>g1</small> Lamm in Joghurt, verschiedenen indischen Gewürzen und Knoblauch marinert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	22,50€
44	GARLIC KING PRAWN TIKKA <small>b, g1</small> Große Garnelen in Joghurt und verschiedenen indischen Gewürzen und Knoblauch marinert und am Spieß gegrillt, serviert mit Tikka-Sauce	24,50€
45	TANDOORI SEEKH KABAB <small>g1</small> leicht scharf Hähnchenhackfleisch am Spieß gegrillt mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer, serviert mit Tikka-Sauce	18,50€
46	PANEER TIKKA <small>g1</small> Indischer Paneer mariniert und am Spieß gegrillt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	19,50€
47	GEMISCHTE PLATTE <small>b, g1</small> 1 Person Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	24,50€
48	GEMISCHTE PLATTE <small>b, g1</small> 2 Personen Chicken Tikka, Garlic Tikka, Haryali Tikka, Lamm Tikka, Prawn Tikka und Seekh Kabab	46,50€

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	<small>g1, h1, h4, a1</small>	Hähnchen, Lamm und ein vegetarisches Gericht	22,50€
141 THALI FISCH	<small>d, b, g1, a1, h4</small>	Zwei Fisch- (Seelachsloinfilet) und ein vegetarisches Gericht	25,50€
142 THALI SABZI	<small>a1, g4, h1, h4</small>	v Spinat, Gemüse und Malai Kofta (Gemüsebällchen)	20,50€
143 THALI TANDOORI	<small>a1, g4, h1, h4</small>	Butter Chicken, Seekh Kabab Masala (Chicken), Chicken und Haryali Tikka mit Pakora serviert	24,90€
144 THALI PRAWN	<small>d, b, g1, a1, h4</small>	Zwei Garnelen- (Kingprawn) und ein vegetarisches Gericht	26,50€

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 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. Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

25 CHICKEN MAKHNI	<small>g1</small>	im Tontopf gedämpftes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	17,50€
26 LAMM MAKHNI	<small>g1</small>	im Tontopf gedämpftes Lamm mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	20,50€
27 FISCH MAKHNI	<small>d, g1</small>	im Tontopf gedämpftes Seelachsloinsfilet mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	21,50€
28 PRAWN MAKHNI	<small>b, g1</small>	Große Garnelen mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	23,50€
29 SABZI MAKHNI	<small>g1</small>	im Tontopf gedämpftes gemischtes Gemüse und indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	16,50€
30 PANEER MAKHNI	<small>g1</small>	im Tontopf gedämpfter indischer Paneer mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Ghee und Sahne	19,50€
31 DAL MAKHNI	<small>g1</small>	im Tontopf gedämpfte schwarze Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Ghee und Sahne	15,90€

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. Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

- 100 FISCH CURRY** d, g1, h4 **leicht scharf** Seelachsloinsfilet mit Tomaten, gelber Currysauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosmilch, Koriander und Ingwer **20,50€**
- 101 FISCH MASALA** d, g1, h4 **scharf** Seelachsloinsfilet in roter Currysauce mit Ingwer, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer **20,50€**
- 102 KING PRAWN BHUNA** d, g1, h4 **scharf** Große gebratene Garnelen mit Knoblauch, verschiedenen indischen Gewürzen, grüner Chili, Koriander und Ingwer **23,90€**
- 104 KING PRAWN KORMA** b, g1, h1, h4 Große gebratene Garnelen in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten **23,90€**
- 105 CHILI KING PRAWN** b, g1, h4 **sehr scharf** Große Garnelen in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer **23,90€**
- 106 CHILI FISCH** d, g1, h4 **sehr scharf** Seelachsloinfillet in süß-saurer Chilisauce, Paprika, grüner Chili, nordindischer Masala, Koriander und Ingwer **23,90€**

= serviert in der Pfanne

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. Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

- 130 CHICKEN MATKA BIRYANI** h1, h4, g1 Hähnchenfleisch und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew **18,50€**
- 131 LAMM MATKA BIRYANI** h1, h4, g1 Lammfleisch und Reis, zusammen gebraten Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew **20,50€**
- 132 PRAWN MATKA BIRYANI** b, h1, h4, g1 Große Garnelen und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew **22,50€**
- 133 SABZI MATKA BIRYANI** h1, h4, g1 v Gemischtes Gemüse und Reis, zusammen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew **16,90€**
- 134 MIXED MATKA BIRYANI** b, h1, h4, g1 Lamm, Hähnchen, Garnelen, gemischtes Gemüse und Reis gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew **19,50€**

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.
Alle Gerichte werden mit Koriander und Ingwer garniert.

85	LAMM CURRY g1, h4	● Lammfleisch mit Tomaten, gelber Currysauce, Koriander und Ingwer	19,50€
86	LAMM KORMA g1, h4, h1	● mild Lammfleisch in Cashew-Kokossauce, mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten	19,50€
87	BENGEN GOSHT g1, h4	● sehr scharf ● Lammfleisch und Auberginen in südindischer Sauce mit Kokos, grüner Chili, Koriander und Ingwer	19,50€
88	PALAK GOSHT g1, h4	● Lammfleisch mit Spinat, Tomaten, Koriander und Ingwer	19,50€
89	LAMM VINDALOO g1, h4	● sehr scharf ● Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer	19,50€
90	LAMM KARAHİ g1, h4	● leicht scharf ● Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer	19,50€
91	ANARI LAMM g1, h1, h4	● Lammfleisch in Cashew-Kokossauce mit Mandeln, Ingwer und Granatapfel	19,50€
92	LAMM DO PYAZA g1, h4	● sehr scharf ● Lammfleisch mit frittierten Zwiebeln, nordindischer Sauce, frischem Koriander und Ingwer	19,50€
94	MANGO LAMM g1, h4	Lammfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Limette, Koriander und Ingwer	19,50€
95	LAMM BHUNA d, g1, h4	● scharf ● Lammfleisch mit Knoblauch, versch. indischen Gewürzen, grüner Chili, Koriander und Ingwer	19,50€

● = serviert in der Pfanne

DESSERTS

350 KULFI <small>g1, h1, 2</small> gefrorene Indische Spezialitäten aus Sahne, Mandeln, Pistazien, Safran, Kardamom, mit Kokosraspeln und Rooh Afza (Granatapfelsirup)	5,50€
351 SOOJI KA HALWA <small>a1, g1, h1, h4, h5</small> Grieß mit Milch, Safran, Kokos, Jaggery (Palmzucker), Anis, Mandeln, Pistazien, Cashew und grünem Kardamom	4,50€
352 SAFRANI KHEER <small>g1, h1, h5, h4</small> Milchreis mit Safran, Mandeln, Pistazien, Cashew, Rosinen und grünem Kardamom	4,50€
353 GULAB JAMUN <small>a1, h1, 2, 4</small> Weizenbällchen mit Rosensirup <small>4</small> , Kokosraspeln, Rosenwasser und Mandeln	5,50€
354 MANGOCREME <small>g1, h5</small> Mango, Sahne, Zucker, Pistazien	5,50€
355 GAJRELA <small>g1, h1, h4, h5</small> Karotten, Zucker, Khoja, Mandeln, Cashew, Pistazien	5,50€
356 GUR WALE CHAWAL <small>g1, h1, h4, h5</small> Süßer Reis, Jaggery (Palmzucker) Khoja, Mandeln, Cashew, Pistazien	5,50€

GETRÄNKE

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.

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

200 LASSI SALZIG <small>g1</small>	0,3l	3,90€	203 KOKOSLASSI <small>g1</small>	0,3l	3,90€
201 LASSI SÜSS <small>g1</small>	0,3l	3,90€	204 GRANATAPFELLASSI <small>g1</small>	0,3l	3,90€
202 MANGOLASSI <small>g1</small>	0,3l	3,90€	205 CHAILASSI <small>g1</small>	0,3l	3,90€
alle Lassis groß	0,5l	5,90€			

HAUSGEMACHTER EISTEE · LIMOS · COCKTAILS

225 EISTEE Grüner Tee mit Zitrone und Ingwer <small>hausgemacht</small>	0,33l	4,90€
226 EISTEE Schwarztee mit Pfirsich und Mango <small>hausgemacht</small>	0,33l	4,90€
227 EISTEE Weißer Tee mit Granatapfel und Orange <small>hausgemacht</small>	0,33l	4,90€

LIMO

300 INGWER-MINZ-LIMO Ingwer, Minze, Zitrone, Zucker, Mineralwasser <small>hausgemacht</small>	5,90€
301 LIMETTEN-LIMO Limetten, brauner Zucker, Mineralwasser <small>hausgemacht</small>	5,90€
302 GRANATAPFEL-LIMETTEN-LIMO Limetten, br. Zucker, Granatapfeldrink, Mineralw. <small>hausgemacht</small>	5,90€
402 MANGO-ORANGE-MINZ-LIMO Mango, Orangensaft, Minze, br. Zucker, Mineralw. <small>hausgemacht</small>	5,90€

COCKTAILS

303 MOJITO Ginger Ale, brauner Zucker, Minze und Limetten <small>hausgemacht</small>	5,90€
304 MANGO MOJITO Mango, Tonic Water, Minze, brauner Zucker und Limetten <small>hausgemacht</small>	6,90€

	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
210 MINERALWASSER CLASSIC	2,30€	2,90€	214 COCA-COLA ^{1,2}	2,70€	3,80€
211 MINERALWASSER STILL	2,30€	2,90€	215 COCA-COLA ZERO ^{1,2,8}	2,70€	3,80€
212 MINERALWASSER CLASSIC	0,7l FL.	4,90€	216 FANTA ^{2,5}	2,70€	3,80€
213 MINERALWASSER STILL	0,7l FL.	4,90€	217 SPEZI ^{1,2,5}	2,70€	3,80€
219 BITTER LEMON ^{3,5}	2,60€		218 SPRITE ⁵	2,70€	3,80€
221 ORANGINA	0,25l	2,80€	220 GINGER ALE ³	2,70€	
230 APFELSAFT	2,40€	3,60€	235 MANGOGETRÄNK	2,40€	3,70€
231 ORANGENSAFT	2,40€	3,60€	236 MARACUJANEKTAR	2,40€	3,70€
232 PFIRSICHNEKTAR	2,40€	3,60€	239 GRANATAPFELGETRÄNK	2,40€	3,70€
233 JOHANNISBEERNEKTAR	2,40€	3,70€	240 SÄFTE ALS SCHORLE	2,40€	3,70€
241 RHABARBERNEKTAR	2,40€	3,70€			

ALKOHOLFREIES BIER (FLASCHE)

270 PILS WALDHAUS ^{a1}	0,33l	2,90€	274 WEIZEN WALDHAUS ^{a1,a3}	0,5l	3,50€
275 RADLER FÜRSTENBERG ^{a1}	0,33l	3,50€			

WARME GETRÄNKE

280 KAFFEE ¹. 2,50€ 281 ESPRESSO ¹. 2,50€

284 JASMIN TEE		3,90€
285 BUTTERFLY TEE	Blauer Schmetterlingsbergsente	3,90€
286 INGWER-MINZ-TEE	Frischer Ingwer, Minze und Honig	3,90€
287 HALDI CHAI	Frischer Kurkuma und Ingwer	3,90€
288 MASALA TEE ⁹¹	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 - Blo)

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 297 GRÜNER TEE 3,50€

298 PFEFFERMINZTEE 3,50€

Zu unseren Tees reichen wir Ihnen gerne Honig, Zucker und Milch



Indian
Curryhouse
Indische Spezialitäten



