

Speisekarte

alle Salate auf Wunsch mit hausgemachtem Joghurt-, Balsamico- oder Essig-Öl-Dressing

SALATE

1. GEMISCHTER SALAT 7,50

2. CHICK CHICK SALAT **G** 11,90

mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing

3. CHOLE CHAAT 7,50

Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, mit Minze und Koriander-Chutney.

4. MOONG SALAT 10,90

Gemischter Linsen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, mit Minze und Koriander-Chutney.

5. INDIE SPECIAL SALAT **G** 11,90

Salatkreation aus klein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paneer-Käse (Hüttenkäse) und Kichererbsen mit speziellem Dressing

Suppe

 6. TOMATEN SUPPE. **G** 6,50

mit creme

 7. DAL SUPPE 6,50

kräftige indische Linsensuppe

 8. BROKKOLI SUPPE 7,50

Zubereitung der Brokkoli- Kokos- Suppe

9. MURG SHORBA **G** 7,50

Indische Hühnersuppe mit Gemüse

 10. GREEN SUPPE 7,50

Mit Spinat, Koriander, Minze mit Kokos.

JOGHURT

11. RAITA **G** 4,50

Joghurt mit Gurken, und milden Gewürzen

12. CLASSIC BOONDI RAITA **G** 4,90

Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen

13. ONION RAITA **G** 4,90

Joghurt mit Zwiebeln und etwas kräftigeren Gewürzen

14. KARTOFFEL RAITA **G**

Joghurt mit Kartoffel und milden Gewürzen

15. PINK RAITA **G**

Joghurt mit Rote Beete und milden Gewürzen

Vorspeisen

 16. VEG PAKORA 6,50

Frisches Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken dazu verschiedene Dips

 17. SAMOSA 6,50

Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

18. ALOO TIKKI 6,50

Aloo Tikki - Knusprige Kartoffelpuffer mit (unglaublichen) Toppings

19. CHICKEN PAKORA 7,50

in Kichererbsenmehl, gebackenes Hühnerbrustfilet

20. PANEER PAKORA **G,D,C** 7,50

Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips

 21. MIXED PLATTER **G,C,D** 14,90

Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)

 (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

Tandoori Grill Section

(alle unsere Tandoori Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten mit Basmati Reis serviert. Wahlweise bekommen Sie dazu eine warme Curry Sauce oder eine kalte Joghurt Minz Sauce.)

Chicken Grill Spezialitäten

- 22. CLASSIC CHICKEN TIKKA G** 19,50
Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet
- 23. CHICKEN TANDOORI G** 19,50
Hähnchenschenkel gegrillt im Tandoor-Ofen
- 24. MUGLAI TIKKA G** 19,50
im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Kichererbsensoße mariniert
- 25. BEETROOT TIKKA G** 19,50
im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Rote beete mariniert
- 26. HARYALI TIKKA G** 19,50
im Hähnchenbrustfilet in frischer Spinat-Soße mariniert und Tandoor-Ofen gegrilltes
- 27. KALMI KEBAB G** 19,50
im Tandoor Ofen gegrillte in einer Kichererbsensauce mariniert
- 28. MALAI TIKKA G,H** 19,50
im Hähnchenbrustfilets mariniert in spezieller Nuß-Soße Tandoor-Ofen gegrilltes

FISCH GRILL SPEZIALITÄTEN

- 29. FISCH TIKKA G,D** 19,50
Fischfilet mit feinen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt
- 30. CLASSIC FISCH TIKKA G,D** 19,50
Fischfilet mariniert mit Joghurt, speziellen Gewürzen und Kräutern, im Tandoor-ofen-gegrillt
- 31. AMRITSARI FISCH TIKKA G,D** 19,50
Sadrafilet mariniert in einer Mischung aus frisch gemahlene Gewürzen und Kräutern, im Tandoor-ofen-gegrillt.
- 32. CLASSIC TANDOORI PRAWNS** 25,90
In Joghurt und Gewürzen marinierte Tigergarnelen, serviert mit Masala-Soße und Salat, im Tandoor-ofen-gegrillt

- 33. HARYALI TANDOORI PRAWNS G** 25,90
Riesengarnelen mariniert mit frischem Koriander und Spinat, im Tandoor-Ofen gegrillt

- 34. LIME GRILL PRAWNS G,B** 25,90
Riesengarnelen mariniert mit Zitronen-Ingwer, Knoblauch und Kräutern im Tandoor-Ofen gegrillt

Lamm Grill Spezialitäten

- 35. CLASSIC LAMM TIKKA G** 25,90

Lammfilet mit würziger Marinade, im Tandoor-Ofen gegrillt

- 36. LAMM CHOPS G** 25,90

Lammkoteletts, mariniert mit Ingwer, Knoblauch Hausgewürzen

- 37. LIME & GARLIC LAMM TIKKA** 25,90

Lamm mariniert mit Zitronen-Ingwer, Knoblauch und Kräutern.

- 38. LAMM HARYALI TIKKA G** 25,90

Lamm mariniert mit frischem Koriander, und Spinat, im Tandoor-Ofen gegrillt

Vegetarisch Grill Spezialitäten

- 39. VEG SEEKH KEBAB** 17,90

Gemüsehack verfeinert mit Gewürzen auf einem Spieß in Tandoor gegrillt

- 40. PANEER TIKKA G** 17,90

Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

- 41. KESRI PANEER TIKKA G** 17,90

Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) mariniert saffron im Tandoor-Ofen gegrillt

- 42. CLASSIC VEG TIKKA G** 17,90

Verschiedene frische Gemüsesorten im Tandoor-ofen- gegrillt

- 43. MALAI PANEER TIKKA. G,H** 17,90

Hausgemachter Hüttenkäse mariniert in spezieller Nuß-Soße, im Tandoor-Ofen gegrillt

 (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

Curry Section

alle unsere Tandoori Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten mit Basmati-Reis serviert. Wahlweise bekommen Sie dazu eine warme Curry-Sauce oder eine kalte Joghurt-Minz-Sauce.

Vegetarische Spezialitäten

44. PANEER BUTTER MASALA **G** 16,90
hausgemachter Hüttenkäse in Tomatenbuttercreme-Soße
-  45. DAL TARKA **G,H** 15,90
helle Linsen mit harmonischen Gewürzen
-  46. MATAR PANEER **G,H** 15,90
Hausgemachter Hüttenkäse mit grüne Erbsen in feine Curry-Soße
-  47. CLASSIC VEG CURRY 15,90
frisches Saison-Gemüse in Curry-Soße
48. PALAK PANEER **G** 16,90
Hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat.
49. KADAI PANEER **G** 16,90
Hausgemachte Hüttenkäse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in kräftiger Gewürzen.
-  50. SABJI JALFREZZI **G,H**  15,90
frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
-  51. SABJI HARI BHARI **G,H,N** 15,90
Frisches Saison Gemüse mit Spinat, Minze, Koriander und Kokosmilch
-  52. CHANA MASALA. **G,H** 15,90
Kichererbsen in kräftiger Masala-Soße
-  53. BHINDI MASALA **G,H** 15,90
Frische Okraschoten, zubereitet in einer sämigen Masala-Gewürzmischung
-  54. SHAHI KORMA **G,H** 15,90
verschiedene Gemüse in einer leicht-süßlichen Mandel-Cashewnuss-Sauce mit speziellen Gewürzen verfeinert

Hähnchen Spezialitäten

55. CHICKEN METHI MALAI **G,H,I** 17,90
Hähnchenbrustfilet gegrillt in cremiger Currysauce und Cashewnüssen garniert mit feine (Bockshornklee)Krautern.
56. CHICKEN TIKKA MASALA **G,H** 17,90
gegrilltes Hähnchenfleisch in Tomaten-Masala-Soße
57. CHICKEN KORMA **G,H** 17,90
Hähnchenbrustfilet in leicht-süßlicher Mandel-Cashewnuss-Soße mit Kokosmilch und Gewürzen verfeinert
58. CHICKEN JALFREZZI. **G,H** 17,90
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten
59. MANGO CHICKEN **G,H** 17,90
Hähnchenbrustfilet in einer leicht-süßlichen Mango-Soße
60. MURG PUDINA. **G,H** 17,90
Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Spinat-Soße
61. CLASSIC BUTTER CHICKEN **G,H** 17,90
Hähnchenbrustfilet gegrillt in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Mandel-Soße cremig zubereitet.
62. BUTTER CHICKEN MASALA **G,H** 17,90
Hähnchenbrustfilet gegrillt in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Creme-Soße zubereitet

Curry Section

(alle unsere Tandoori Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten mit Basmati-Reis serviert. Wahlweise bekommen Sie dazu eine warme Curry-Sauce oder eine kalte Joghurt-Minz-Sauce.)

Lamm Spezialitäten

63. LAMM PUDINA **G,H** 19,90
Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Soße
64. LAMM JALFREZZI. **G,H** 19,90
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika.
65. LAMM METHI MALAI. **G,H,I** 19,90
Lammfleisch in cremiger Curry-Soße mit Cashewnüssen garniert.
66. LAMM KORMA. **G,H** 19,90
Lammfleisch in leicht-süßlicher Mandel-Cashewnuss-Soße mit Gewürzen verfeinert
67. LAMM VINDALOO **G,H**  19,90
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Kartoffel in sämiger Curry-Soße
68. LAMM LAAL MAAS. **G,H**  19,90
Lammfleisch, in einer würziger-Soße und leicht scharf
69. LAMM MADRAS **G,H**  19,90
Lammfleisch in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert

Fisch Spezialitäten

70. FISCH MADRAS. **B,H**  17,90
Fischfilet gegrillt in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert
71. FISCH PUDINA. **D,H,G** 17,90
Fischfilet mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosmilch-Soße
72. SANDRA FISCH CURRY **D,M,G**, 17,90
Sandrafilet mariniert in einer Mischung aus frisch gemahlene Gewürzen und Kräutern
73. GOA PRAWN CURRY. **B,G,H** 17,90
Riesengarnelen mit gemahlener Kokos Curry-Soße
74. KASHMIRI PRAWN **B,H**  17,90
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Tomaten in Kashmiri-Gewürzen gebraten
75. CHILLI PRAWN **B,H**  17,90
Riesengarnelen gebraten mit frischen Knoblauch Chilischoten, Zwiebeln, und Paprika in sämiger-Soße

kidz MENU



- KAKASHI'S-KORMA **A,G** 9,90
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sahne-Soße, mit Reis
- SHERE KHAN MASALA METHI **A** 9,90
Gemischtes Gemüse in Tomaten-Masala-Soße, dazu Reis
- PIKACHU MANGO **A** 9,90
Hähnchenbrustfilet in Mango-Soße, dazu Reis
- ONE PIECE BUTTER CHICKEN **G** 9,90
Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, dazu Reis
- CHICKEN NUGGETS MIT POMMES **A,C,G,L** 8,90



Variationen

NAN VARIATIONEN

76. NAN **G,A,C** 3,90
Hefeteigbrot in Tandoor-Ofen gebacken
77. GARLIC-NAN **G,A,C** 4,50
mit Knoblauch
78. CHEESE-NAN **G,A,C** 4,90
gefüllt mit Hausgemachte Hüttenkäse
79. PESHAWARI-NAN **G,H,A,C** 4,90
gefüllt mit verschiedenen Nüssen, leicht süßlich
80. CHILI-NAN **G,A,C** 4,50
mit Feuer angereichert
81. MINT-PARATHA **A** 4,50
mit Minze
82. BUTTER-NAN **G,A,C** 4,50
Mehrschichtiges Nan mit Butter
83. ROTI **A** 3,90
Vollkornfladen in der Tandoor-Ofen gebacken

BASMAI-REIS ALS BEILAGE

84. PLAIN REIS 4,50
85. PILLAU REIS 5,90
verfeinert mit groben Gewürzen
86. MATTAR-PILLAU 5,90
Reis mit Erbsen



NACHSPEISEN

87. GAJAR HALWAG **A,H** 6,90
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet
88. GULAB JAMUN **G,A,H** 6,90
frittierte Milch-Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit Vanilleneis
89. MANGO CREME **G,H** 6,90
90. GEMISCHTES EIS 5,90
- Erdbeer **F,G,C,9**
 - Vanilla **G,C**
 - Schokolade **G,C**

Getränke

Probieren Sie unser neues Tee Sortiment aus:

BioTee & kaffee

CHAI G	5,50
schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch	
HAUSGEMACHTE INDIE TEE	5,50
Traditioneller Gewürztee	
JASMIN TEE	5,50
China Jasmin, frischer Jasmingeschmack	
SCHWARZ TEE	5,50
Earl Grey, natürlich erfrischender Geschmack	
GRÜNTEE	5,50
Bio Grüner Tee Sencha mit Genmaicha, Zitronengras und Zitrusölen	
FRÜCHTETEE	5,50
Früchtetee aromatisiert, Himbeer-Pfirsich- Geschmack	
INGWER TEE	
frischer Ingwer mit Minze und frische Zitrone	



TASSE KAFFEE 9	3,50
ESPRESSO 9	2,50
CAPPUCCINO 9,G	3,50
DOPPELTER ESPRESSO 9	2,90
LATTE MACCHIATO 9,G	3,50

ALKOHOLFREIE GEIRÄNKE

TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	0,4	3,50
	0,25L	0,75L
MINERALWASSER MIT (KS)	3,20	6,90
MINERALWASSER STILL	3,20	6,90
SAFT/NEKTAR	0,2L	0,4L
Apfel-/Orangen-/Traubensaft	3,20	4,50
Maracuja-/Kirsch-/Johannisbeer-/ Mango-/Guaven-/Rhabarber-/Lyc heenektar		
SCHORLE	3,20	3,90
Apfel-/Orangen-/Traubensaft		
Maracuja-/Kirsch-/Johannisbeer-/ Mango-/Guaven-/Rhabarber-/Lyc heenektar		
SPEZI 1,3,9 (VOM FASS)	3,20	3,90
ZITRONENLIMO	3,20	3,90
COCA COLA 1,3,9 (FLASCHE)	0,33L	3,90
COLA ZERO 1,3,9,11,13(FLASCHE)	0,33L	3,90
FANTA 1,3 (FLASCHE)	0,33L	3,90
BITTER LEMON	0,2L	3,20
TONIC WATER	0,2L	3,20
GINGER ALE	0,2L	3,20



LASSI

Traditionelles Joghurtgetränk

	0,2L	0,4L
MANGO LASSI G	3,90	5,50
hausgemachte Mango Lassi		
LASSI SALZIG G	3,90	5,50
natür Geschmack mit Salz		
SÜSS LASSI G	3,90	5,50
natür Geschmack		

Getränke



Bier

0,5L

HELLES	4,50
RADLER	4,50
WEISSBIER	4,50
LEICHTES WEISSBIER	4,50
DUNKLES WEISSBIER	4,50
ALKOHOLFREIES WEISSBIER	4,50
ALKOHOLFREIES BIER	4,50
INDISCHES BIER	4,90
DUNKLES BIER	4,50
PILS 0,33L	4,50



Spirituosen

0,2CL

RAMAZOTTI	4,50
VODKA ABSOLUT	4,50
WILLIAMSBRINE	4,50
GRAPPA	4,50
MANGO SCHNAPS KLAR	4,50
SIERRA TEQUILA	4,50
OLD MONK RUM - INDIEN	4,90



Aperitives

GLAS PROSECCO	0,1L	5,90
MARTINI DRY / ROSSO / GOLD	5CL	4,90
CAMPARI SODA / ORANGE	4CL	5,50



Specials

APEROL SPRITZ	7,50
mit 4 cl aperol, Prosecco und Soda	
HUGO	7,50
mit Prosecco und Hollunderblütensirup	
TEQUILA SUNRISE	7,50
mit 4 cl Tequila, Orangensaft und Grenadine	
INDIE COCKTAIL	7,50
mit 4 cl Gin, Kokoslikör, Rhababersaft und Rosenwasser	
BOMBAY GIN TONIC	7,50
mit 4 cl Bombay Gin und Flasche Tonic Water	
WHISKY 4CL	7,50
Jack Daniel's /Johnnie Walker Black Label/ Chivas Regal.mit Coca Cola oder Soda	
ROTWEINSCHORLE / WEISSWEINSCHORLE	0,2L 5,90
nach Wahl mit Rot- oder Weißwein	



Spumante

PINOT NERO ROSATO/ /MILLESIMATO BRUT DOC	0,2L	0,75L	34,00
GLERA BRUT	10,90	29,90	

Getränke



WeissWein

	0,2	FLASCHE
GAVI PIEMONTE	7,90	35,90
Beschreibung: elegante Frische und verspielte Fruchtaromen prägen diesen Guts-Gavi		
FALANGHINA	7,90	35,90
Beschreibung: aromatisch, elegant, trocken, fruchtig, citrus, würzig, spritzig...		
SAUVIGNON FRIULI	6,90	29,90
Beschreibung: leichte Honig-Vanille Note, spritzig, feine Apfel- und Pflaumentöne.		
CHARDONNAY	6,90	25,90
Beschreibung: im Bukett Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit. Harmonisch und ausgewogen.		
VULARI SICILIA	7,90	26,90
Beschreibung: angenehm erfrischender blumiger Wein, leichte Guaven- und Grapefruitaromen		
LUGANA	6,90	25,90
Beschreibung: strohfarben mit Grünreflexen, feiner blumig, frisch und fruchtig mit Noten von Aprikose, Apfel und Pfirsich.		



RotWein

	0,2	FLASCHE
TALI SICILIANE	7,50	26,90
Beschreibung: Rubinrot mit einem Bouquet reich an Noten von Waldfrüchten		
CHIANTI	8,50	28,90
Beschreibung: volles, fruchtiges Bouquet, Noten von erdigen Mineralen, kombiniert mit einem Hauch von Schokolade, Gewürzen und Leder		
MERLOT GARDA	8,50	26,90
Beschreibung: Rubinrot mit einem Bouquet reich an Noten von Waldfrüchten		
AGLIANICO	7,50	25,00
Beschreibung: Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma		
PRIMITIVO DI PUGLIA	7,50	25,00
intensives Aroma, fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirschen, (am Gaumen Körperreich und sanft)		
FABIUS CABERNET	9,50	39,00
Cabernet Sauvignon gewinnt im Laufe seiner Reifung zunehmend feine Röstaromen, ebenso Aromen von schwarzen Johannisbeeren, sowie Lakritze und Paprika.		

RoSéWEINE

PRIMITIVO ROSATO	6,90	22,90
MERLOT ROSE	7,90	24,90

Zusatzstoffe

ENTHÄLT: 1) FARBSTOFF; 2) KONSERVIERUNGSMITTEL; 3) ANTIOXIDATIONSMITTEL; 4) GESCHMACKSVERSTÄRKER; 5) GEWÄCHSSTOFF; 6) SCHWÄRZUNGSMITTEL; 7) PHOSPHAT; 8) MILCHEIWEISS; 9) KOFFEIN; 10) CHININ; 11) SÜSSUNGSMITTEL; 12) TARTRAZIN; 13) PHENYLALANINQUELLE; 14) NITRITPÖKELSALZ; 15) TAURIN; 16) SÄURUNGSMITTEL

ALLERGENE:

A) GLUTENHALTIGE GETREIDE /-ERZEUGNISSE; **B)** KREBSTIERE /-ERZEUGNISSE; **C)** EI /-ERZEUGNISSE; **D)** FISCH /-ERZEUGNISSE; **E)** ERDNUSS /-ERZEUGNISSE; **F)** SOJABOHNEN /-ERZEUGNISSE; **G)** MILCH /-ERZEUGNISSE; **H)** NÜSSE /-ERZEUGNISSE; **L)** SELLERIE /-ERZEUGNISSE; **M)** SENF /-ERZEUGNISSE; **N)** SESAM /-ERZEUGNISSE; **O)** SULFITE; **P)** LUPINEN /-ERZEUGNISSE; **R)** WEICHTIERE /-ERZEUGNISSE;

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. MWST. IRRTÜMER UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN.



indiecurryhaus.de