



Maveli

RESTAURANT

traditionelle indische Küche



Öffnungszeiten

Montag ist Ruhetag

außer an Feiertagen

Dienstag - Sonntag:

11.30 - 14.30 Uhr

17.30 - 22.30 Uhr

Jeden 1. Sonntag Buffet

von 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr

für **11,90€** pro Person

Haveli

traditionelle indische Küche



Im indischen Lebensstil sind Havelis ein wohlbekannter Ort an dem sich Menschen am Ende des Tages versammeln, entspannen und gemeinsam genießen.

In ähnlicher Weise waren die Maharadscha Havelis die privaten Herrschaftshäuser vieler berühmter Maharadschas aus Indien. Schwere geschnitzte Türen kennzeichneten die Herrschaftlichkeit eines jeden überschwänglich dekorierten Havelis mit seinen im gesamten Bereich verteilten verspielten Details. Maharadscha Havelis sind eine großartige zur Schau Stellung indischer Kunst, Kultur und königlichen Erbes. Diese Herrenhäuser sind zum Symbol des königlichen Lebensstils der Maharadscha geworden.

Die Maharadschas und ihre Gäste zelebrierten Festessen, bei denen die am Tag erlegten Jagdstücke geschickt am Stück und gut sichtbar im Zentrum des Haveli über dem offenem Feuer zubereitet wurde. Bis in die Morgenstunden erfüllten die Gäste, die erlesen aßen und tranken und sich mit klassischer Musik und Tanz verwöhnen ließen, das Haveli

**mit fröhlichem
Leben.**

Haveli

traditionelle indische Küche

Die Küche Indiens - einer der ältesten der Welt

Das unvergessliche Aroma Indiens besteht nicht nur aus Jasmin und Rosen, sondern auch aus Düften der Gewürze der indischen Küche - besonders bei der Curry-Zubereitung. „Curry“ ist eine englische Ableitung von Kari und heißt nichts weiter als „würzige Sauce“. Dabei handelt es sich um eine delikate und subtile Mischung aus Kurkuma, Kardamom, Ingwer, Koriander, Muskatnuss und Kreuzkümmel. Dem indischen Koch stehen an die 25 verschiedene, frisch vor Gebrauch geröstete und gemahlene Gewürze zur Verfügung, um die richtige Zusammensetzung der Masalas auszutüfteln. Die Zusammensetzung variieren zwischen den verschiedenen Regionen erheblich.

Es gibt in der indischen Küche eine außerordentlich große Vielzahl wohlschmeckender Gemüsegerichte.

Im Norden sind Fleischgerichte häufiger: Lamm-Curry, Chicken-Curry und das feine Biryani (Huhn oder Lamm mit Reis, mit Zucker und Rosenwasser abgeschmeckt). Hauptbeilage ist neben Reis vor allem flaches Brot: Chappati und Nan. Diese Küche ist gehaltvoll, cremig, gut gewürzt und mit vielen Nüssen und Safran versehen. Die sehr beliebten Tandoori-Gerichte (mariniertes Huhn, Fleisch oder Fisch im Tonofen gebacken) und Kebabs sind ebenfalls Spezialitäten des Nordens.

Im Süden gibt es viele scharf gewürzte Gemüsegerichte. Besondere Spezialitäten sind Bhaji (Gemüsecurry), Biryani (Reisgericht mit Curry). Kokosnüsse spielen in der südindischen Küche eine große Rolle. Hauptbeilage: Reis

Überall in Indien - vom vornehmsten Hotelrestaurant bis zum billigen Imbissstand - kann man Dhal (scharfe Linsensuppe) und Dhali (Joghurt als Beilage) bestellen, letzteres ist nicht nur sehr schmackhaft, sondern hilft auch, die mitunter sehr scharf gewürzten Gerichte zu entschärfen, besser als ein Glas Wasser oder Bier.

Samosa, Pakora - frittierte, mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen - sind als kleine Vor- oder auch Zwischenspeise sehr beliebt.

Nachspeisen sind indische Süßigkeiten, deren Hauptzutat oft angedickte Milch, Zucker, Ghee, Nüsse und Sirup sind; besonders unwiderstehlich sind Kulfi (indisches Eis), Gulab, Jamun (Mehl, Joghurt und gemahlene Mandeln) und Jalebi (in Fett gebackenes, spiralenförmiges Sirupgebäck). Natürlich gibt es auch ausgezeichnetes Obst, je nach Region und Jahreszeit z.B. Orangen, Bananen, Mangos, Granatäpfel, Melonen, Aprikosen, Äpfel, Papayas, Ananas und Erdbeeren. Um die Verdauung zu fördern und den Mundraum zu neutralisieren kaut man nach dem Essen Pan (in Betelblatt eingewickelte Gewürze wie Anis und Kardamom).

Getränke: Tee ist das beliebteste Getränk, viele Teesorten aus Indien sind weltweit bekannt. Lassi - ein Joghurt-Getränk, pur, salzig, süß oder aber mit Früchten versehen, ist ein angenehmer Durstlöscher.

Gönnen Sie sich ein wenig Zeit bei Ihrem Besuch, denn alle Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet und genießen Sie die unvergleichlichen Gerichte Indiens.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Vorspeisen

1. **Fisch Pakora** 4,50€
Fisch in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
2. **Jhinga Pakora^B** 6,90€
Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
3. **Chicken Pakora** 4,50€
Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
4. **Paneer Pakora^G** 4,50€
frischer indischer Käse in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen
5. **Gobi Pakora** 4,00€
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken mit ver. Gewürzen
6. **Aubergine Pakora** 4,00€
Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken mit Verschiedenen Gewürzen
7. **Khumb Pakora** 4,00€
Champignons gebacken in Kichererbsenmehl gebacken mit ind. Gewürzen
8. **Vegetable Mix Pakora** 7,50€
verschiedenes Gemüse für 2 Personen
9. **Haveli Spezial Pakora** 8,50€
von jedem etwas für 2 Personen
10. **Vegetable Samosa^A** 4,50€
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und ind. Gewürzen
11. **Papadam** 0,80€
knuspriges Brot aus Bohnenmehl



Tandoori (Lehmofen)-Vorspeisen



- | | |
|---|-------|
| 12. Tangdi Kebab^G | 5,90€ |
| Hähnchenkeule mit ind. Gewürzen im Tandoori gegrillt | |
| 13. Haveli Naan^G | 3,50€ |
| Tandoori-Brot ^A gefüllt mit Fleisch | |
| 14. Lassan Naan^A | 2,50€ |
| Tandoori-Brot ^A mit Knoblauch | |
| 15. Alu Kulcha^{AG} | 2,50€ |
| Tandoori-Brot ^A gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und ind. Gewürzen | |
| 16. Paneer Kulcha^{AG} | 3,00€ |
| Tandoori-Brot ^A gefüllt mit indischem Käse, ind. Gewürzen | |
| 17. Minze Naan^A | 2,50€ |
| Tandoori-Brot ^A gefüllt mit fr. Minze und indischen Gewürzen | |
| 18. Peshwari Naan (süß)^A | 3,50€ |
| Tandoori-Brot ^A gefüllt mit Cocos | |
| 21. Cheese Naan^A | 3,00€ |
| Tandoori-Brot ^A gefüllt mit Käse | |

Suppen

Alle Suppen mit Sahne^G

- | | |
|---|-------|
| 19. Dal Soup | 4,00€ |
| gelbe Linsen nach indischer Art | |
| 20. Chicken Soup | 4,00€ |
| Hühnersuppe nach indischer Art | |
| 22. Tomato Soup | 4,00€ |
| Tomatensuppe mit Cocos | |
| 23. Vegetable Soup | 4,00€ |
| verschiedenem Gemüse | |
| 24. Jhinga Soup^B | 5,50€ |
| Garnelen mit Knoblauch und indischen Gewürzen | |





Salate

Jeder Salat wird mit hausgemachten Joghurt-G Dressing A,C,G,M serviert

- 25. **Haveli Salat** 6,50€
Gemischter Salat aus Hühnerfleisch, Ei^C, frischem indischen Käse^G und indischem Salatdressing
- 26. **Thunfisch Salat** 6,90€
großer gem. Salat mit Thunfisch, Ei^C und Zwiebeln
- 27. **Spezial-Salat** 6,90€
großer gemischter Salat mit Hähnchen, Ei^C, und gebratene Champignons
- 28. **Bauernsalat** 6,90€
mit Paprika, Tomaten, Peperoni³, Zwiebeln, mariniert mit Dressing



Beilagen-Brot

- 29. **Naan** 1,50€
Tandoori-Brot^A (frisches Brot im Lehmofen gebacken)

Reisbeilagen

Indischer Basmati Reis

- 30. **Natureis** 1,90€
- 31. **Palau Vegetable** Reis mit frischem Gemüse 3,10€
- 32. **Madras Reis** Reis mit Knoblauch 3,10€
- 33. **Panjabi Raita** Joghurt^G mit Minze und Indische Gewürze 3,10€
- 34. **Haveli Allischan Raita** 4,10€
Joghurt^G, mit Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und Früchten
- 35. **Haveli Mix Pickle** 2,00€



Tandoori ***(Lehmofen)-Vorspeisen***

Beilagen: Tandoori-BrotA, (im Lehmofen gebacken) Reis, Salat und eine Spezielle Sauce

- | | | |
|-----|--|--------|
| 36. | Haveli Mix Tandoori^G
Hähnchenkeule, Lamm-Tikka, Ente-Tikka, Chicken Tikka ^G , mariniert
in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und Gewürzen am Spieß im Lehmofen gegrillt | 16,90€ |
| 37. | Chicken Tikka^G
(kleine Stücke) 24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt ^G , Hühnerfleischstücke,
am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,00€ |
| 38. | Chicken Tandoori oder Hühnerflügel^G
Hähnchenkeule nach Art des Hauses in einer Sauce aus Joghurt ^G ,
Safran und verschiedenen indischen Gewürzen am Spieß im Lehmofen | 13,00€ |
| 39. | Lamm Tikka^G
Lammfiletstücke in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und verschiedenen
indischen Gewürzen am Spieß im Lehmofen gegrillt | 16,90€ |
| 40. | Ente Tikka^G
Entenstücke in einer feinen Gewürzmischung mariniert am Spieß im Lehmofen gegrillt | 15,90€ |
| 41. | Seekh Kebab
eingelegtes Hackfleisch in einer indischer Gewürzsauce am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,50€ |
| 42. | Chicken Tikka Vindaloo^G
verschiedenen indischen Gewürzen und Chickenstücken am Spieß im Lehmofen
gegrillt serviert mit Kartoffeln ind. Art | 13,50€ |
| 43. | Bombay Tandoori Tikka^G
24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran verschiedenen indischen Gewürzen
marinierte Hühnchen und Lammfleischstücken am Spieß im Lehmofen gegrillt | 14,00€ |
| 44. | Haryali Tikka^G
24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt ^G , Minz, verschiedenen indischen
Gewürzen, marinierte Hähnchenbrust am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,50€ |
| 45. | Paneer Tikka^G
eine Sauce aus Joghurt ^G , Safran, verschiedenen indischen Gewürzen,
marinierte Paneer, Paprika, Zwiebeln im Lehmofen gegrillt | 15,50€ |



Haveli-Spezialitäten

Mehrgänge-Menüs

Haveli Tandoori Platte^G

46. **Für 2 Personen** 40,00€

47. **Für 4 Personen** 75,00€

Papadam, Vegetable Soup (Gemüsesuppe) Salat, Hähnchenkeule, Seekh-Kebab (Hackfleisch) und Chicken Tikka, Ente Tikka, Fisch Tikka am Spieß im Lehmofen gegrillt

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^A) Reis

Nachtisch: Gulab Jamin^{A,G} (Bällchen aus Spezialteig^A mit Milch^G und Mango in Honig geb.)

Panjabi Platte^G

48. **Für 2 Personen** 40,00€

49. **Für 4 Personen** 75,00€

Papadam, Indische Linsensuppe, Salat, Chicken Chili, Mutton Palak (Lammfleisch mit Spinat) Ente Ananas (Entenfleisch mit Ananas) in Curry-Sauce

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^A), Reis

Nachtisch: Gulab Jamin^{A,G} (Bällchen aus Spezialteig^A mit Milch^G und Mango in Honig geb.)

Jai Pur Platte^G

50. **Für 2 Personen** 40,00€

51. **Für 4 Personen** 75,00€

Papadam, Tomatensuppe, Salat, Fisch Jalfrezie, Lammkorma^G, Ente Tikka^G, Chicken Tikka^G

Beilagen: Nan (Nan (Tandoori-Brot^A) Reis

Nachtisch: Gulab Jamin^{A,G} (Bällchen aus Spezialteig^A mit Milch^G und Mango in Honig geb.)

Maha Rani Gemüse Platte^G

52. **Für 2 Personen** 35,00€

Papadam, indischer Linsensuppe, Salat, verschiedenes frisches Gemüse gebraten, Knoblauch, Ingwer und einer exotischen Gewürzmischung nach nordindischer Art

Beilagen: Nan (Nan (Tandoori-Brot^A) Reis

Nachtisch: Gulab Jamin^{A,G} (Bällchen aus Spezialteig^A mit Milch^G und Mango in Honig geb.)



Reisgerichte

(mittelscharf)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 53. | Jhinga Biryani ^B | 13,90€ |
| | Scampi ohne Kopf und Schale gebraten mit Basmatireis und indischen Gewürzen | |
| 54. | Chicken Biryani ^H | 12,50€ |
| | Hühnerfleisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen | |
| 55. | Lamm Biryani ^H | 13,00€ |
| | Lammfleisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen | |
| 56. | Ente Biryani | 13,00€ |
| | Entenfleisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen | |
| 57. | Fisch Biryani | 12,50€ |
| | Fisch gebraten mit indischem Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen | |
| 58. | Vegetable Biryani ^H | 11,50€ |
| | Basmati Reis gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten des Tages, Safran und Curry | |



Vegetarische -Vegane Gerichte

Beilagen: Tandoori-Brot^A (im Lehmofen gebacken) Reis und Salat

- | | |
|---|--------|
| 60. Haveli Mix Gemüse ^G | 12,50€ |
| verschiedene frischen Gemüse dazu Curry-Safran-Sauce, serviert mit Salat, Reis und Tandoori-Brot ^A (im Lehmofen gebacken) | |
| 61. Vegetable Kebab (süß) ^{A,G} | 11,50€ |
| Gemüsebällchen am Spieß im Lehmofen gegrillt, dazu Mango-Sauce, Salat, Reis und Tandoori-Brot ^A (im Lehmofen gebacken) | |
| 62. Panjabai Bengen Bartha | 10,50€ |
| Auberginen im Lehmofen geröstet gebraten mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer ind. Gewürzen | |
| 63. Dal Makhni ^G indische Linsen mit Butter, | 10,50€ |
| Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art | |
| 64. Dal Tadka ^G (mittelscharf) gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer, | 10,50€ |
| Zwiebeln nach ind. Art | |
| 65. Paneer Masala oder Paneer Madras ^G (mittelscharf) | 13,50€ |
| Knoblauch, hausgemachter Käse mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und indischen Gewürzen | |
| 66. Butter Paneer (süß) ^G | 13,00€ |
| hausgemachter Käse mit Butter garniert, in Tomatensauce gebraten. | |
| 67. Matar Paneer ^G | 10,50€ |
| frischer hausgemachter Käse mit grünen Erbsen und Currysauce | |
| 68. Khumb Chili ^{A,C} (scharf) | 11,50€ |
| Champignons in Stücken, paniert mit Mehl und Ei ^C gebraten, Paprika, Weißkohl, scharfer Curymischung und Frische Peperoni ³ | |
| 69. Palak Paneer ^G frischer hausgemachter Käse | 11,50€ |
| in Spinat, gebraten mit Knoblauch und indischen Gewürzen | |
| 70. Alu Gobi (mittelscharf) Kartoffeln, Blumenkohl gebraten | 10,00€ |
| mit Knoblauch, Ingwer in einer Curymischung | |
| 71. Neun Rattan Korma (süß) ^{G,H} | 11,50€ |
| hausgemachter Käse in Sahnesauce ^G , Kartoffeln, grünen Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas und Mango | |
| 72. Vegetable Karahi | 10,50€ |
| Gemischtes Gemüse, gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen | |
| 73. Malai Kofta oder Malai Kofta Curry ^{A,G,H} Bällchen aus | 12,00€ |
| Käse ^G mit Kartoffeln, Nüssen, Rosinen, exotischem Curry und Sahnesauce ^G | |
| 74. Gemüse Vindaloo (scharf) Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, | 10,50€ |
| Möhren, Erbsen, Auberginen und Tomaten nach indischer Art | |
| 75. Karahi Paneer ^G hausgemachter Käse ^G gebraten, mit Paprika, | 11,50€ |
| Zwiebeln und Tomaten in einer exotischen Gewürzmischung | |
| 76. Samosa Scholle ^A 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, | 12,50€ |
| Erbsen, indischen Gewürzen und Kirchererbsen in Currysauce | |





Besonders zu empfehlen

Beilagen: Tandoori-Brot^A und Basmati-Reis

Die Fleischstücke dieser Gerichte sind 24 Stunden in einer Joghurt-Safran-Sauce mariniert, anschließend im indischen Lehmofen halb gegrillt, dann gebraten mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen

- | | | |
|---|---|--------|
| 77. Chicken Tikka Masala^G | Hühnerfleischstücke | 13,50€ |
| 78. Mutton Tikka Masala^G | Lammfleischstücke | 15,50€ |
| 79. Haryali Tikka Masala^G | Entenfleischstücke | 15,00€ |
| 80. Tandoori Masala | Hähnchenkeule mit Masala Sauce nach Punjabi Art | 14,50€ |
| 81. Haveli Tikka Masala^G | von jedem etwas Fleisch | 15,50€ |

Hühnerfleisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^A (im Lehmofen gebacken) Reis und Salat

- | | | |
|--|--|--------|
| 82. Chicken Curry^G | Hühnerfleischstückchen in Currysauce | 11,50€ |
| 83. Chicken Special oder Chicken Karahi^G | (mittelscharf) Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse zubereitet und Currysauce | 13,50€ |
| 84. Chicken Korma^{G,H} | Hähnchenbrustfleisch mit Gerebisauce, Sahne ^G , Casewkerne und Rosinen | 13,50€ |
| 85. Fruit Chicken (süß)^G | Hähnchenbrustfiletstücke gebraten mit verschiedenen exotischen Früchten in einer Curry-Sahnesauce | 12,50€ |
| 86. Chicken Palak^G | Hähnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 12,50€ |
| 87. Chicken Jalferezi^G | zarte Hühnerfleischstücke gebraten, mit frischen Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, indischen Gewürzen | 12,50€ |
| 88. Chicken Papaya (süß)^G | Hähnchenbrustfiletstücke gebraten mit Papaya und Kokosflocken in einer Safran-Curry-Sauce | 12,50€ |
| 89. Chicken Vindaloo (scharf) | Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce gebraten | 12,00€ |
| 90. Chicken Madras^G | (scharf) Hühnerfleisch gebraten mit Kokosflocken, Curryblättern und Madras-Sauce | 13,00€ |
| 91. Chicken Mango (süß)^G | Hühnerfleisch ohne Knochen mit Mango und Kokosflocken in Currysauce gebraten | 13,50€ |
| 92. Chili Chicken^{A,C} | (scharf) Hähnchenfilets paniert mit Mehl, gebr. Röstpaprika, Weißkohl scharfer Curymischung, fr. Peperoni ³ | 14,00€ |
| 93. Butter Chicken^G | mit 21 Gewürzen eingelegten Hähnchenfilet im Lehmofen gegrillt in Butter garniert, in Tomatensauce gebraten | 13,00€ |
| 94. Safran Chicken^G | Hühnerfleischstücke gebraten in einer Sauce aus Safran und Curry mit Käse überbacken | 14,00€ |

Mutton (Lammfleisch-Gerichte)

Beilagen: Tandoori-Brot^A(im Lehmofen gebacken) Reis und Salat

- | | | |
|------|---|--------|
| 95. | Maharaja Lamm Spezial^G
Lammfleisch gebraten mit einer Spezialsauce aus Safran und Curry mit Käse überbacken | 14,50€ |
| 96. | Mutton Curry^G Lammfleisch gebraten in Currysauce | 12,90€ |
| 97. | Lamm Korma^G
Lammfleisch gebraten mit Gerebi-Sauce, Sahne ^G , Cashewkernen und Rosinen | 13,50€ |
| 98. | Mutton Karahi^G
Lammfleisch gebraten mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 13,50€ |
| 99. | Mutton Palak^G
Lammfleischstücke gebraten mit frischem Spinat nach Art des Hauses | 13,00€ |
| 100. | Mutton Madras^G
(scharf) Lammfleisch gebraten mit Kokosflocken, Curryblätter und Madras-Sauce | 13,00€ |
| 101. | Mutton Vindaloo
(scharf) Lammfleisch gebraten mit Kartoffeln in Currysauce | 13,50€ |
| 102. | Mutton Mango (süß)^G
Lammfleischstücke gebraten mit mago und Kokosflocken in Currysauce | 13,50€ |
| 103. | Mutton Jalferezi^G
zarte Lammfleischstücke gebraten mit frischen Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, indischen Gewürzen | 13,50€ |
| 104. | Mutton Chili^{A,C}
(scharf) Lammfleischstücke paniert mit Mehl und gebratenen Zwiebeln, Röstpaprika, Weißkohl, frischen Peperoni ³ | 14,50€ |



Ente - Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^A (im Lehmofen gebacken) Reis und Salat

- | | | | |
|------|---------------------------------------|---|--------|
| 105. | Ente Karahi ^G | Entenfleisch gebraten mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 13,50€ |
| 106. | Ente Fruit Curry ^G | (mittelscharf) Entenfleisch gebraten mit verschiedenen Früchten nach nordindischer Art | 13,00€ |
| 107. | Ente Palak ^G | Entenfleisch gebraten mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 13,50€ |
| 108. | Ente Ananas (süß) ^G | Entenfleisch mit Ananas, Kokosflocken, Sahne ^G in Currysauce gebraten | 12,50€ |
| 109. | Ente Do Piazza | Entenfleischstücke mit frischen Zwiebeln in Currysauce gebraten | 12,50€ |
| 110. | Ente Chili ^{A,C} | (scharf) Entenfleisch paniert mit Mehl, Röstpaprika, Zwiebeln, | 14,50€ |



Nudelgerichte

Beilagen: Tandoori-Brot^A (im Lehmofen gebacken) und Salat

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| 111. | Vegetable Nudeln ^{A,C,G} | Nudeln mit verschiedenem Gemüse (mit Curry) | 10,50€ |
| 112. | Chicken Nudeln ^{A,C,G} | Nudeln mit Hühnerfleisch nach indischer Art | 11,50€ |
| 113. | Bandnudeln Currysauce ^{A,C,G} | Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbrustfilet und Ananas in Currysauce | 11,50€ |
| 114. | Bandnudeln Pesto ^{A,C,G} | Bandnudeln mit Tomaten in leckerer Sauce aus Basilikum | 10,50€ |



Fisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^A (im Lehmofen gebacken) Reis und Salat

- | | | | |
|------|---------------------------------------|--|--------|
| 115. | Machi Tikka ^G | Barsch-Filet mariniert in einer Gewürzmischung im Lehmofen gegrillt mit Gemüse | 15,50€ |
| 116. | Fisch Karahi ^G | Barschfilet gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen | 14,00€ |
| 117. | Fisch Madras ^G | (scharf) Fisch gebraten mit Kokosflocken, Curryblättern und Madras-Sauce | 13,50€ |
| 118. | Fisch Chili ^{A,C} | (scharf) Barschfilet mit einer Spezial-Currysauce paniert, gebraten mit frischen peperoni ³ , Paprika, Zwiebeln, Weißkohl | 13,90€ |
| 119. | Fisch Jalferrezi ^G | Barschfilet gebraten mit frischem Paprika, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln und indischen Gewürzen | 12,50€ |
| 120. | Fisch Mansoori ^G | Barschfilet paniert mit Kichererbsenmehl gebraten, Knoblauch in einer exotischen Sauce aus Curry, Ingwer und Sahne ^G | 12,50€ |
| 121. | Jhinga Muglai ^{B,C,G} | Scampi gebraten mit Ei ^C , Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen | 14,50€ |
| 122. | Jhinga Palak ^{B,G} | Scampi mit Spinat gebraten mit indischen Gewürzen | 14,50€ |
| 123. | Jhinga Madras ^B | (scharf) Scampi gebraten mit Kokosflocken, Curryblättern und Gerebisauc | 13,50€ |
| 124. | Chili Jhinga ^{A,B,C} | (scharf) Scampi paniert und gebraten, mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl einer scharfen Curymischung, Peperoni ³ | 14,50€ |
| 125. | Lachsfilet ^G | gegrillt mit Curry-Safran-Sauce | 14,50€ |
| 126. | Fisch Palak ^{A,G} | Fisch mit Spinat gebraten in indischen Gewürzen | 13,00€ |
| 127. | Jhinga Masala ^{B,G} | Scampis gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in einer exotischen Curymischung | 15,00€ |





Dessert

- | | | |
|------|---|-------|
| 128. | Gulab Jamin ^{A,G} | 2,90€ |
| | Bällchen aus Milch ^G , Mango in Honig geb. Sahne | |
| 129. | Kulfi Faluda ^G | 2,90€ |
| | Selbstgemachtes Eis ^G , nach indischer Art mit Sahne | |
| 130. | Kheer ^{G,H} | 2,90€ |
| | hausgemachter Milchreis, Cashewkerne, Mandeln und Rosinen | |



Kinderteller

- | | | |
|------|--|-------|
| 131. | Kleines Schnitzel mit Pommes frites ^A | 5,50€ |
| 132. | Bandnudeln mit Sahnesauce ^{A,G} | 5,50€ |
| 133. | Chicken Wings oder Chicken Nuggets ^A | 6,50€ |
| | knusprige Hähnchenflügel mariniert
mit pikanten Gewürzen, Pommes frites, Ketchup und Majo | |
| 134. | Mozzarella Sticks ^{A,G} mit Pommes (5.Stk) | 5,50€ |
| 135. | Pommes frites mit Ketchup | 2,50€ |

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 6) mit Süßungsmittel und Zucker, 7) Säuerungsmittel, 8) Koffeinhaltig, 9) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A¹) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), A²) Glutenhaltiges Getreide (Gerstern Malz), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte (Nüsse), L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Schwefeldioxid und Sulfite, P) Lupinen, N) Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten. Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

Mit der Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten Ihre Gültigkeit.