



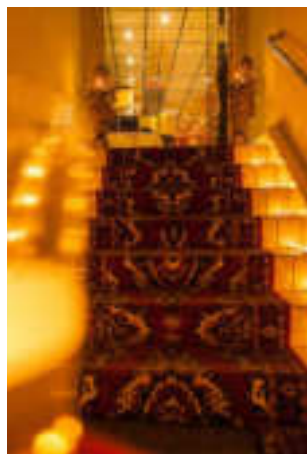
House of India

Indisches Spezialitäten Restaurant

Wir laden Sie ein die indische Küche kennenzulernen und zu genießen! Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen und Kräutern, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung gelangt. Das Aroma, das schon betörend in der Luft liegt, bevor ein Topf auf dem Feuer steht, ist unverwechselbar. Die Gewürze werden frisch gemahlen und für jede Speise speziell zusammengestellt. Sie sind nicht nur für das Aroma und den Geschmack zuständig, sondern auch wirksam für die Verdauung und die Gesundheit. Das „House of India“ verwendet nur die feinsten Zutaten, um köstliche Gerichte für Sie zuzubereiten.

Die Gerichte werden in Pfannen auf offenem Feuer und im Tandoor, dem traditionellen indischen Lehmofen, zubereitet. Passend zum indischen Essen bieten wir Biere, Weine und typische indische alkoholfreie Getränke an.

Ihr „House of India“ Team.



Inhaber:

Sandhu Gaststätten – Betriebs UG & Co.KG

Gr. Ulrichstraße 16

06108 Halle/Saale

Tel: 0345 - 2083888

Fax: 0345- 6857573

www.house-of-india.de

kontakt@house-of-india.de



Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshornkleesamen: entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, reinigt das Blut und heilt Nierenblutung

Chili: beruhigende Wirkung für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombose

Fenchel: fördert die Verdauung, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen



Ingwer: appetitanregend, heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamom: enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit



Knoblauch: reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

Koriander: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und wirkt aphrodisierend



Kreuzkümmel: freundlich für Verdauung, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma: appetitanregend, freundlich für Verdauung, heilt Galle- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten

Nelken: keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer: appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwand

Safran: wirkt krampfstillend, schont den Magen und das Herz

Zimt: verdauungsfördernd, beruhigende Wirkung bei Stresssituationen, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

Es gilt wie immer, dass „Eigentherapie“ bei echten Beschwerden keinen Arztbesuch ersetzen kann. Wohl aber empfehlen wir das ungehemmte Ausprobieren neuer Dinge, die gut tun und schmecken.



SHORBA SUPPE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1 | Dal Suppe
kräftige Suppe aus bunten Linsen | 3,00 € |
| 2 | Knoblauch Fisch Suppe
mit Knoblauch und indischen Gewürzen | 4,50 € |
| 3 | Tomaten Suppe
Delikat mit indischen Gewürzen abgeschmeckt | 3,20 € |
| 4 | Sabji Suppe
Gemüsesuppe mit feinen indischen Gewürzen | 3,00 € |
| 5 | Chicken Suppe
Hühnersuppe nordindische Art | 3,50 € |
| 220 | Mushroom Suppe
Delikat mit indischen Gewürzen abgeschmeckt | 3,00 € |



GARAM LUKME WARMER VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 6 | Samosa
frittierte Pasteten mit Gemüse und indischen Gewürzen | 3,50 € |
| 7 | Prawn Pakora
Garnelen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,60 € |
| 8 | Sabji Pakora
Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,20 € |
| 9 | Chicken Pakora
Hühnerfiletstücke im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 4,00 € |
| 10 | Mushroom Pakora
Champignons im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,50 € |
| 11 | Mixed Pakora
von allen Pakora Spezialitäten etwas Gemüse-, Fisch-, Huhn-, Panir-, Champignon-Pakora und Onion Bhajia | 4,50 € |
| 12 | Onion Bhajia
Zwiebelringe im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,50 € |
| 13 | Mixed Pakora 2 Pers
von allen Pakora Spezialitäten etwas Gemüse-, Fisch-, Huhn-, Panir-, Champignon-Pakora und Onion Bhajia | 7,90 € |
| 14 | Pappadam
knusprige Linsenwaffeln | 1,50 € |
| 92 | Panir Pakora
hausgemachter Käse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 4,50 € |
| 267 | Keema Samosa
frittierte Pasteten mit einer würzigen Hackfleischfüllung | 4,50 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



THANDE LUKME KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15 | Salat der Saison
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Dressing | 4,00 € |
| 16 | Tomatensalat
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven | 3,50 € |
| 17 | Gurkensalat
Gurkensalat mit Oliven | 3,00 € |
| 18 | Chef Salat
gemischter Salat mit Krabben, indischem Käse, Ei und Oliven | 4,90 € |
| 19 | Chicken Salat
mit zarten Hühnerfleischstücken aus dem Tandoor | 4,50 € |
| 501 | Salat House of India
grüner Salat mit Shrimps, Ei, Kichererbsen, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Oliven, Panir (Käse) und frischen Champignons | 5,90 € |
| 226 | Indischer Salat
grüner Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven mit Kräuterdressing | 4,00 € |
| 20 | Kheera Raita
Gurken-Joghurt | 2,90 € |
| 21 | Delhi Raita
Joghurt mit gewürfelten Kartoffeln und Tomaten | 2,90 € |
| 227 | Dahi
Joghurt | 1,50 € |
| 228 | Tomaten Raita
Joghurt mit gewürfelten Tomaten | 2,50 € |
| 229 | Bengan Raita
Joghurt mit gewürfelten Auberginen | 2,70 € |



Auf Wunsch haben wir für Sie auch Joghurt-Dressing, Mayonnaise-Sauce oder Essig und Öl für Ihren Salat.



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



TANDOOR-KI-ROTI

ungesäuerte Fladenbrote von ausgezeichnetem Geschmack und fester Struktur aus unserem speziellen Lehmofen „Tandoor“

- | | | |
|-----|--|--------|
| 22 | Roti Chapati
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 1,50 € |
| 23 | Nan
herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl | 2,00 € |
| 24 | Sabji Pratha
in Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit frischem Gemüse | 3,00 € |
| 25 | Keema Pratha
Fladenbrot aus feinstem Mehl gefüllt mit saftigem Lammhackfleisch | 4,00 € |
| 26 | Mushroom Pratha
in Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit frischen Champignons | 3,50 € |
| 231 | Minz Nan
herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Minze | 3,00 € |
| 232 | Butter Nan
herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Butter | 3,00 € |
| 233 | Käse Nan
Fladenbrot mit Panir-Käse aus dem Tandoor | 3,50 € |
| 237 | Chicken Pratha
Fladenbrot mit Vollkornmehl gefüllt mit Hühnerfleisch | 4,00 € |
| 401 | Garlic Nan
herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch | 3,00 € |
| 502 | Puri
Luftbrot | 1,50 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



TANDOOR-KHAJANA

„TANDOOR“ ist ein traditioneller Lehmofen, der unserem Fleisch ein einmaliges Aroma verleiht.

alle Gerichte werden mit Salat (15) und Nan (23) serviert

- | | | |
|------|--|---------|
| 27 | Tandoori Chicken
½ Hühnchen nach 24stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt | 10,50 € |
| 28 | Sikh Kebab
Lammfleisch gewürzt mit frischen Kräutern und ausgesuchten Gewürzen, am Spieß im Tandoor gegrillt | 10,90 € |
| 29 | Jhinga Shahi
zarte Hummer-Krabben in einer speziellen Gewürzmischung mit Joghurt mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt | 17,50 € |
| 30 | Chicken Tikka
zarte Hühnerfleischstückchen 24 Stunden mariniert und im Tandoor gegrillt | 11,50 € |
| 31 | Boti Kebab
Lammfleischstücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert, am Spieß gegrillt | 12,90 € |
| 32 | Tandoori Grill Art des Hauses
Zusammenstellung verschiedener Tandoor-Spezialitäten | 16,90 € |
| 97 | Chicken Malai Tikka
entbeintes Hühnerfleisch mariniert in einer Joghurt-Cashew Marinade, am Spieß im Tandoor gegrillt | 12,50 € |
| 98 | Fisch Malai Tikka
Rotbarschfilet mariniert in einer Joghurt-Cashew Marinade, am Spieß im Tandoor gegrillt | 12,90 € |
| 99 | Chicken Haryali
zartes Hühnerfleisch mariniert mit ausgewählten Gewürzen, Minze und Joghurt, am Spieß im Tandoor gegrillt | 11,90 € |
| 1113 | Fisch Tikka
Rotbarschfilet mariniert mit Joghurt und speziellen Gewürzen und frischen Kräutern, am Spieß im Tandoor gegrillt | 12,50 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Spezialitäten des Hauses

serviert mit
Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 33 | Tandoori Lamm Tikka Masala
Lammfleisch aus dem Tandoor gebraten mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kräutern und indischen Gewürzen | 13,00 € |
| 34 | Tandoori Jhinga Masala
Scampi aus dem Tandoor gebraten mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kräutern und indischen Gewürzen | 16,50 € |
| 35 | Tandoori Chicken Tikka Masala
Hähnchenbrust aus dem Tandoor gebraten mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kräutern und indischen Gewürzen | 12,50 € |
| 36 | Tandoori Mixed Masala
von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas | 13,90 € |
| 261 | Tandoori Panir Tikka Masala
Panir aus dem Tandoor gebraten mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kräutern und indischen Gewürzen | 11,90 € |
| 402 | Fisch Masala Art des Hauses
Rotbarschfilet, Garnelen, Shrimps mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und speziellen indischen Gewürzen | 13,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



MURG-KI-HAANDI Hühnerfleisch-Spezialitäten serviert mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|----|---|---------|
| 37 | Chicken Curry Muglai
zart mariniertes Hühnerfleisch angerichtet mit hausgemachtem Käse und Cashewnüsse in milder | 11,90 € |
| 38 | Chicken Curry Art des Hauses
Hähnchenbrust in milder Currysauce mit Obst, hausgemachtem Käse, Rosinen und Mandeln | 11,50 € |
| 39 | Chicken Bhuna
Hühnerfleisch in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | 11,90 € |
| 40 | Chicken Palak
Hühnchenbrust in Spinat mit indischen Kräutern „Fenugreek“ und Gewürzen | 11,90 € |
| 41 | Chicken Dal
Hühnchenbrust mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten | 10,90 € |
| 42 | Chicken Jalfraise
Hühnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer pikanten Sauce | 11,90 € |
| 43 | Chicken Vindaloo
Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf oder sehr scharf, in einer roten Kokosnusssoße | 11,50 € |
| 44 | Punjabi Chicken Curry
Hühnerfleischstücke gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen roten Chilisauce | 11,80 € |
| 45 | Chicken Chili Masala
Hühnerfleischstücke gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen roten Chilisauce | 11,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



MURG-KI-HAANDI

Hühnerfleisch-Spezialitäten serviert mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 46 | Chicken Badam
Hühnerfleisch in einer milden Mandel-Sauce | 9,00 € |
| 96 | Chicken Banana
Hähnchenbrustfilet mit Banane, Mandeln, Kokosnuss und indischem Käse | 12,50 € |
| 253 | Chicken Garlic
Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch, indischen Gewürzen und Tomaten in einer aromatischen Soße | 11,90 € |
| 254 | Chicken Dansek
Hühnerfleisch serviert in einer Ananas-Sauce | 11,90 € |
| 255 | Chicken Makhni
Hühnerfleisch aus dem Tandoor, serviert in einer aromatischen Sauce | 11,50 € |
| 256 | Chicken Mushroom
Hühnerfleisch mit frischen Champignons, Tomaten, Knoblauch und Ingwer | 11,50 € |
| 260 | Chicken Curry nordindische Art
Hühnerfleisch in einer Currysauce nordindische Art | 11,50 € |
| 403 | Chicken Mango
Hühnerfleisch serviert in einer delikaten Mango-Sauce | 12,00 € |
| 404 | Chicken Korma
Hühnerfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Obst, Pistazien, Käse und Joghurt in einer fein abgestimmten Sauce | 12,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



GOSHT

Lammfleisch-Spezialitäten serviert mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 47 | Lamm Curry Mugal e Azam
Lammfleisch angerichtet mit hausgemachtem Käse und Cashewnüssen in milder Currysauce | 12,50 € |
| 48 | Lamm Curry Art des Hauses
Lammfleisch in milder Currysauce mit Obst, hausgemachtem Käse, Rosinen und Mandeln | 12,00 € |
| 49 | Lamm Bhuna
Lammfleisch in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | 12,50 € |
| 50 | Lamm Palak
Lammfleisch in Spinat mit frischen Kräutern „Fenugreek“ und indischen Gewürzen | 11,90 € |
| 51 | Lamm Dal
Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten | 11,50 € |
| 52 | Lamm Sabji
Lammfleischfilet mit frischem Gemüse in pikanter Sauce | 11,50 € |
| 53 | Punjabi Lamm Curry
Lammfleisch in einer Curry-Sauce nach Punjabi Art | 11,90 € |
| 54 | Lamm Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln scharf oder sehr scharf in einer roten Kokosnusssoße | 12,50 € |
| 257 | Lamm Curry nordindische Art
Lammfleisch in einer Curry-Sauce nordindische Art | 11,90 € |
| 258 | Lamm Dansek
Lammfleisch in einer Soße mit Ananas | 11,90 € |
| 405 | Lamm Channa
Lammfleisch mit Kartoffeln und Kichererbsen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika | 12,50 € |
| 406 | Lamm Bhindi
Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch | 12,50 € |
| 407 | Lamm Tinda
Lammfleisch in einer Currysauce mit Kürbis, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer | 12,50 € |
| 408 | Lamm Korma
Lammfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Obst, Pistazien, Käse und Joghurt in einer fein abgestimmten Sauce | 12,00 € |
| 409 | Lamm Chili Masala
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen roten Chilisauce | 12,50 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



SAMUNDARI KHAJANA

Meeresfrüchte-Spezialitäten serviert mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 61 | Fisch Vindaloo
Rotbarschfilet zubereitet mit speziellen Gewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in einer roten Kokosnusssauce (scharf oder sehr scharf) | 12,50 € |
| 62 | Fisch Chili Masala
Rotbarschfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer roten und scharfen Chilisauce | 12,50 € |
| 63 | Goa Fisch
Rotbarschfilet geschmort in einer pikanten Joghurt – Tomatensoße, mit frischem Ingwer und ausgesuchten Gewürzen, angerichtet mit frischem Gemüse der Saison | 12,90 € |
| 64 | Fisch Bhuna
Rotbarschfilet in Currysoße, zubereitet mit Zwiebeln, grünem Paprika, Tomaten und erlesenen Gewürzen | 12,50 € |
| 65 | Mixed Sea Food
Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte gebraten mit fein gehackten Zwiebeln | 12,50 € |
| 66 | Prawn Bhuna
Shrimps in einer Currysoße, zubereitet mit Zwiebeln, grünem Paprika, Tomaten und erlesenen Gewürzen | 12,90 € |
| 67 | Scampi Palak
Scampi in Spinat mit frischen Kräutern „Fenugreek“ und indischen Gewürzen | 13,90 € |
| 68 | Scampi Sabji
Scampi gebraten mit verschiedenem Gemüse der Saison in einer pikanten Soße | 13,90 € |
| 265 | Jhinga Korma
Shrimps mit Mandeln, Kokosnuss, Obst und indischem Käse | 13,50 € |
| 266 | Fisch Curry
Rotbarschfilet zubereitet nach nordindischer Art | 11,50 € |
| 267 | Fisch Madras
Rotbarschfilet gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einer scharfen roten Chilisauce | 11,50 € |
| 268 | Fisch Palak
Rotbarschfilet in Spinat mit speziellen Kräutern (Fenugreek) und Gewürzen | 11,00 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



SABJI-KA-BAGICHA

**Vegetarische-Spezialitäten serviert mit
Basmati-Pulau-Reis**

- | | | |
|----|--|---------|
| 69 | Channa Masala
Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln | 9,50 € |
| 70 | Navrattan Curry
Gemüsecurry in milder Kokosnusssauce mit Obst | 9,90 € |
| 71 | Tinda Aloo
Kürbis und Kartoffeln in pikanter Currysauce | 9,00 € |
| 72 | Malai Kofta
Gemüsebällchen zubereitet aus indischem Käse, Kartoffeln und Gemüse, angerichtet mit Rosinen und Mandeln in milder Mandelsauce | 9,50 € |
| 73 | Aloo Gobi
Blumenkohl und Kartoffeln geschmort mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Knoblauch | 9,00 € |
| 74 | Saag Panir
hausgemachter indischer Käse (Panir) angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen | 10,50 € |
| 75 | Dal Art des Hauses
Linsengericht zubereitet aus verschiedenen Linsenarten mit Zwiebel, Tomaten, frischem Ingwer und feinen Gewürzen | 9,00 € |
| 76 | Bhindi Sabji
Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Tomaten und speziellen indischen Gewürzen | 9,90 € |
| 77 | Sabji Shahi Korma
verschiedenes Gemüse der Saison gebraten mit erlesenen Gewürzen, angerichtet in fein abgestimmter Joghurt-Mandel-Sauce | 10,50 € |
| 78 | Mixed Sabji
gemischtes Gemüse der Saison gegart im eigenen Saft, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern und erlesenen Gewürzen, angerichtet in scharfer roter Sauce | 9,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



SABJI-KA-BAGICHA

Vegetarische-Spezialitäten serviert mit
Basmati-Pulau-Reis

- 240 Bengan Bartha** **9,50 €**
im Tonofen gegarte Auberginen, zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen
- 241 Alu Bengan** **9,00 €**
Auberginen und Kartoffeln zubereitet mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Joghurt in einer milden Currysoße
- 242 Panir Tomaten** **10,90 €**
hausgemachter indischer Käse (Panir), zubereitet mit Tomaten und Mandeln, angerichtet in einer Currysoße
- 243 Karahi Panir** **10,90 €**
hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und speziellen indischen Gewürzen
- 244 Aloo Matter Panir** **8,50 €**
Kartoffeln, Erbsen und Panir (hausgemachter Käse), angerichtet in einer Currysoße
- 245 Mushroom Chili Masala** **9,50 €**
frische Champignons, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Ingwer, serviert in einer roten scharfen Chilisauce
- 246 Aloo Palak** **8,00 €**
Kartoffeln in Spinat, zubereitet mit einer speziellen Mischung indischer Gewürze und Kräuter
- 1115 Panir Korma** **11,90 €**
hausgemachter indischer Käse (Panir) mit Mandeln, Kokosnuss und Obst



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



CHAWAL-KE-NAMOONE

Biryani-Reis-Spezialitäten der besonderen Art

- | | | |
|------|--|---------|
| 79 | Spezial Biryani
Lammfleischstücke, Hähnchenbrustfilet und Shrimps gebraten mit Basmati-Reis, indischem Käse, Mandeln, Rosinen und Zwiebeln | 14,00 € |
| 80 | Ambala Biryani
Garnelen gebraten mit Basmati-Reis, indischem Käse, Mandeln und Zwiebeln | 14,50 € |
| 81 | Sabji Biryani
frisches gemischtes Gemüse der Saison gebraten mit Reis, indischem Käse, Mandeln und Zwiebeln | 10,50 € |
| 82 | Prawn Biryani
Shrimps gebraten mit Basmati-Reis, Tomaten, Erbsen, indischem Käse, Mandeln und Zwiebeln | 12,50 € |
| 83 | Chicken Biryani
Hühnerfleisch gebraten mit Basmati-Reis, indischem Käse, Cashewnüssen und gehackten Zwiebeln | 11,00 € |
| 84 | Lamm Biryani
Lammfleisch gebraten mit Basmati Reis, indischem Käse Mandeln, Rosinen und Zwiebeln | 12,00 € |
| 1112 | Fisch Biryani
Rotbarschfilet gebraten mit Basmati Reis, indischem Käse, Mandeln, Rosinen und Zwiebeln | 12,00 € |
| 1114 | Wild Biryani
Wildschwein gebraten mit Basmati Reis, indischem Käse Mandeln, Rosinen und Zwiebeln | 12,50 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.




Schweinefleischfilet Schweinefleisch-Spezialitäten mit Basmati-Pulau-Reis

- 339 Pork Bhuna** **12,50 €**
zartes Schweinefleischfilet in einer pikanten Mischung erlesener Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika
- 340 Pork Palak** **10,90 €**
zartes Schweinefleischfilet angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen
- 341 Pork Dal** **11,00 €**
zartes Schweinefleischfilet mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten
- 342 Pork Jalfraise** **11,50 €**
zartes Schweinefleischfilet mit frischem Gemüse und Kräutern in einer fein abgestimmten Sauce
- 343 Pork Vindaloo** **10,90 €**
zartes Schweinefleischfilet zubereitet mit speziellen Gewürzen angerichtet, mit Kartoffeln in roter Kokosnussauce (scharf oder sehr scharf)
- 344 Punjabi Pork Curry** **11,00 €**
zartes Schweinefleischfilet in roter Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 345 Pork Chili Masala** **11,90 €**
zartes Schweinefleischfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer roten und scharfen Chilisauce
- 346 Pork Mushroom** **11,50 €**
zartes Schweinefleisch mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten Knoblauch und frischem Ingwer
- 347 Pork Curry nordindische Art** **10,50 €**
zartes Schweinefleischfilet in einer Currysoße nach nordindischer Art
- 450 Pork Channa Masala** **11,90 €**
zartes Schweinefleischfilet mit Kichererbsen, frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln
- 451 Pork Tinda Curry** **12,00 €**
zartes Schweinefleischfilet mit Tinda (Kürbisgewächs aus Nordindien), Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer
- 449 Pork Bhindi Masala** **12,00 €**
zartes Schweinefleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



BATAK-KI-HAANDI **Entenfleisch-Spezialitäten mit** **Basmati-Pulau-Reis**

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 436 Batak Curry nordindische Art | 11,90 € |
| | Entenfilet angerichtet mit hausgemachtem Käse und Cashewnüssen in milder Currysauce | |
| | 437 Batak Curry Mugal-e-Azam | 12,90 € |
| | Entenfilet angerichtet mit hausgemachtem Käse und Cashewnüssen in milder Currysauce | |
| | 438 Batak Curry Art des Hauses | 12,00 € |
| | Entenfilet fein mariniert angerichtet mit Obst, Panir (indischem Käse), Mandeln und Rosinen, serviert in milder Currysauce | |
| | 439 Batak Bhuna | 12,50 € |
| | Entenfilet in einer wohlausgewogenen pikanten Mischung erlesener Gewürze mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | |
| | 440 Batak Palak | 11,90 € |
| | Entenfilet angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen | |
|  | 441 Batak Dal | 12,00 € |
| | Entenfilet mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten | |
| | 442 Batak Jalfraise | 12,50 € |
| | Entenfleischfilet mit frischem Gemüse in pikanter Sauce | |
|  | 443 Batak Vindaloo | 11,50 € |
| | Entenfilet mit Kartoffeln, scharf oder sehr scharf, serviert in einer roten Kokosnusssauce | |
| | 444 Punjabi Batak Curry | 11,90 € |
| | Entenbrustfilet in einer roten Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | |
| | 445 Batak Chili Masala | 12,50 € |
| | Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen roten Chilisauce | |
| | 446 Batak Korma | 12,00 € |
| | Entenfilet mit Mandeln, Kokosnuss, Obst und indischem Käse | |
| | 447 Batak Channa Masala | 12,90 € |
| | Entenfilet mit Kartoffeln und Kichererbsen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika | |
| | 448 Batak Bhindi Masala | 12,90 € |
| | Entenfilet mit Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch | |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



PUTE

Putenfleisch-Spezialitäten mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 901 | Tarki Curry Mugal-e-Azam
Putenfilet angerichtet mit hausgemachtem Käse und Cashewnüssen in milder Currysauce | 12,90 € |
| 902 | Tarki Curry Art des Hauses
Putenfilet fein mariniert angerichtet mit Obst, Panir (indischem Käse), Mandeln und Rosinen, serviert in milder Currysauce | 12,50 € |
| 903 | Tarki Bhuna
Putenfilet in einer wohlausgewogenen pikanten Mischung erlesener Gewürze mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | 12,90 € |
| 904 | Tarki Palak
Putenfiletangebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen | 11,50 € |
| 905 | Tarki Dal
Putenfilet mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten | 11,90 € |
| 906 | Tarki Jalraise
Putenfilet mit frischem Gemüse in pikanter Sauce | 11,90 € |
| 907 | Tarki Vindaloo
Putenfilet mit Kartoffeln scharf oder sehr scharf in einer roten Kokosnussauce | 11,00 € |
| 908 | Tarki Chili Masala
Putenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen roten Chilisauce | 12,90 € |
| 909 | Tarki Channa Masala
Putenfilet mit Kartoffeln und Kichererbsen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika | 12,90 € |
| 910 | Tarki Mango
Putenfleisch in einer delikaten Mangosauce | 12,90 € |
| 911 | Tarki Kashmiri Korma
Putenfilet mit Mandeln, Kokoßnuß, Obst und indischem Käse | 12,90 € |
| 912 | Tarki Curry nordindische Art
Putenfilet in einer roten Currysauce mit Tomaten, Paprika, und Zwiebeln | 11,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



REH

Rehfleisch-Spezialitäten serviert mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 1121 | Reh Bhuna
Rehfleisch in einer wohlausgewogenen Mischung erlesener Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika | 13,90 € |
| 1122 | Reh Chili Masala
Rehfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer roten und scharfen Chilisauce | 13,90 € |
| 1123 | Reh Palak
Rehfleisch angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen | 13,50 € |
| 1124 | Reh Kashmiri Korma
Rehfleisch gebraten mit erlesenen Gewürzen, angerichtet in fein abgestimmter Joghurt-Mandel-Sauce | 13,90 € |
| 1125 | Reh Channa Masala
Rehfleisch mit Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln | 13,90 € |
| 1126 | Reh Sabji
Rehfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Sauce | 13,90 € |
| 1127 | Reh Mango
Rehfleisch in einer delikaten Mangosauce | 13,90 € |



Hirschfleisch-Spezialitäten mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 1101 | Hirsch Bhuna
Hirschfleisch in einer pikanten Mischung erlesener Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika | 13,90 € |
| 1102 | Hirsch Chili
Hirschfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer roten und scharfen Chilisauce | 13,90 € |
| 1103 | Hirsch Palak
Hirschfleisch angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen | 13,50 € |
| 1104 | Hirsch Sabji
Hirschfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Sauce | 13,90 € |
| 1105 | Hirsch Channa
Hirschfleisch mit Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln | 13,90 € |
| 1106 | Hirsch Korma
Hirschfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Obst und indischem Käse | 13,90 € |
| 1107 | Hirsch Mango
Hirschfleisch in einer delikaten Mangosauce | 13,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



WILDSCHWEIN

Wildschwein-Spezialitäten mit Basmati-Pulau-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 701 | Wildschwein Curry Art des Hauses
Wildschwein fein mariniert angerichtet mit Obst, Panir (indischem Käse), Mandeln und Rosinen, serviert in einer milden Currysauce | 13,50 € |
| 702 | Wildschwein Bhuna
Wildschwein in einer pikanten Mischung erlesener Gewürze mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | 13,90 € |
| 703 | Wildschwein Palak
Wildschwein angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in feinem Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen | 13,50 € |
| 704 | Wildschwein Dal
Wildschwein mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten | 13,00 € |
| 705 | Wildschwein Sabji
Wildschwein mit frischem Gemüse in pikanter Sauce | 13,00 € |
| 706 | Wildschwein Madras
Wildschwein gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einer scharfen roten Chilisoße | 13,50 € |
| 707 | Wildschwein Chili Masala
Wildschwein gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen roten Chilisauce | 13,50 € |
| 708 | Wildschwein Channa Masala
Wildschwein mit Kartoffeln und Kichererbsen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika | 13,90 € |



Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Menü 1 - vegetarisch

Menü für 2 Personen

Menü wird mit Basmati Reis und Nan (Fladenbrot) serviert

Vorspeise

Sabji Pakora und Pappadam

frisches Gemüse im Teigmantel
und Linsenwaffeln

oder

Gemüse Suppe und Pappadam

Gemüsesuppe mit feinen indischen Kräutern



Hauptgericht

Channa Masala

Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen
Kräutern, Tomaten, Paprika und
geschmorten Zwiebeln

Aloo Gobi

Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika und
Tomaten, geschmort mit Zwiebeln und
Knoblauch

Panir Tikka

hausgemachter indischer Käse, 24 Std
mariniert und am Spieß im Tandoor
gegrillt

Gulab Jamun

hausgemachte indische Käsebällchen
frittiert und in Zuckersirup serviert

oder

Vanilleeis mit Obst



Nachtisch



**Euro
33,50**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit
auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Menü 2 - vegetarisch

Menü für 2 Personen

Menü wird mit Basmati Reis und Nan (Fladenbrot) serviert

Vorspeise

Sabji Pakora und Pappadam

frisches Gemüse im Teigmantel
und Linsenwaffeln

oder

Dal Suppe und Pappadam

kräftige Suppe aus bunten Linsen



Hauptgericht

Sabji Shahi Korma

Gemüse der Saison in einer fein
abgestimmten
Joghurt-Mandel-Sauce

Saag Panir

hausgemachter indischer Käse in feinem
Spinat, abgeschmeckt mit erlesenen
Kräutern und Gewürzen

Bhindi Sabji

Okraschoten angebraten mit Zwiebeln,
frischem Ingwer, Tomaten und speziellen
indischen Gewürzen

Gulab Jamun

hausgemachte indische Käsebällchen
frittiert und in Zuckersirup serviert

oder

Mangocreme



Nachtisch



**Euro
32,50**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit
auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Menü 3

Menü für 2 Personen

Menü wird mit Basmati Reis und Nan (Fladenbrot) serviert

Vorspeise

Mixed Pakora und Pappadam

von allen Pakora Spezialitäten etwas und Linsenwaffeln

oder

Dal Soup und Pappadam

kräftige Suppe aus bunten Linsen



Hauptgericht

Lamm Bhuna

Lammfleischstücke in einer pikanten Mischung erlesener Gewürze mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika

Panir Korma

hausgemachter indischer Käse mit Mandeln, Kokosnuss und Obst

Mixed Grill

Hähnchenfilet, Hähnchenschenkel und Lammfilet 24 Std mariniert und am Spieß im Tandoori gegrillt



Nachtisch

Gulab Jamun

hausgemachte indische Weizenmehl-Käsebällchen frittiert und in Zuckersirup serviert

oder

Firni

Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen



**Euro
36,50**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit
auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Menü 4

Menü für 2 Personen

Menü wird mit Basmati Reis und Nan (Fladenbrot) serviert

Vorspeise

Fisch Pakora und Pappadam

Fischfilet im Teigmantel gebacken und Linsenwaffeln

oder

Fisch Suppe und Pappadam

Hauptgericht

Fisch Bhuna

Rotbarschfilet in Currysauce, zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten und erlesenen Gewürzen

Fisch Masala

Rotbarschfilet, Garnelen, Shrimps mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Kräutern und indischen Gewürzen

Fisch Tikka

Rotbarschfilet, 24 Std mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt

Nachtisch

Gulab Jamun

hausgemachte indische Käsebällchen frittiert und in Zuckersirup serviert

oder

Kulfi

Honigmilch halb gefroren mit Mandeln und Pistazien

**Euro
36,50**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Menü 5

Menü für 2 Personen

Menü wird mit Basmati Reis und Nan (Fladenbrot) serviert

Vorspeise

Mixed Pakora und Pappadam
von allen Pakora Spezialitäten etwas
und Linsenwaffeln

oder

Gemüsesuppe und Pappadam
Gemüsesuppe mit feinen indischen Kräutern



Hauptgericht

Wildschwein Bhuna

Wildschweinfleisch in einer pikanten Sauce
mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und
grünem Paprika

Chicken Malai Tikka

zarte Hühnerfleischstückchen, 24 Stunden
mariniert mit Cashewnüssen, Mandeln und
Joghurt, im Tandoor gegrillt

Batak Palak

Entenfilet angebraten mit Zwiebeln und
Tomaten angerichtet in feinem Spinat mit
„Fenugreek“

Nachtisch

Gulab Jamun

hausgemachte indische Käsebällchen
frittiert und in Zuckersirup serviert

oder

Vanilleeis mit Mango



**Euro
36,50**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht
"europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit
auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Menü 6

Menü für 2 Personen

Menü wird mit Basmati Reis und Nan (Fladenbrot) serviert

Vorspeise

Mixed Pakora und Pappadam

von allen Pakora Spezialitäten etwas und Linsenwaffeln

oder

Tomatensuppe und Pappadam

delikate Tomatensuppe mit indischen Gewürzen, fein abgeschmeckt



Hauptgericht

Chicken Bhuna

Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika

Channa Masala

Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und Zwiebeln

Boti Kebab

Lammfleischstücke 24 Std mariniert mit ausgesuchten indischen Gewürzen und am Spieß im Tandoor gegrillt

Gulab Jamun

hausgemachte indische Käsebällchen frittiert und in Zuckersirup serviert

oder

Vanilleeis mit Mango



Nachtisch



**Euro
35,50**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob Ihr Gericht "europäisch mild", "scharf" oder "indisch scharf" serviert werden soll. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



Mithai Ghar

traumhafter Nachtisch

- | | | |
|-----|---|--------|
| 86 | Mango Creme* | 3.30 € |
| 87 | Kulfi
Honigmilch, halb gefroren mit Mandeln und Pistazien | 3.60 € |
| 88 | Firni
Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen | 3.30 € |
| 89 | Spezial Dessert* „House of India“
verschiedene Eissorten mit Obst, Mango und Lychee | 5.60 € |
| 90 | Vanilleeis* mit Obst | 3.60 € |
| 91 | Lychee mit Vanilleeis* | 3.80 € |
| 93 | Sanfter Engel*
Vanilleeis, Orangensaft und Rum | 3.60 € |
| 94 | Eiskaffee*
kräftiger aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und Sahne | 3.30 € |
| 95 | Vanilleeis* mit heißen Himbeeren | 3.30 € |
| 203 | Mango mit Vanilleeis* | 3.80 € |
| 204 | Mango Eis* | 3.80 € |



*mit Vanille-Geschmack

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen!
Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung.



House of India

Indisches Spezialitäten Restaurant

Vielen Dank für
Ihren Besuch
in unserem Restaurant.
Wir freuen uns Sie
wieder bei uns bewirten
zu dürfen.



Ihr
„House of India“
Team

