

~ Suppen ~

1	Dal Soup indische rote Linsensuppe	3,20
2	Sabzi Soup indische Gemüsesuppe	3,20
3	Tomaten-Crèmesuppe	3,20
4	Chicken Soup indische Hühnersuppe	3,50
5	Kashmiri Soup indische Mandelcrèmesuppe	3,50

~ Warme Vorspeisen ~

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

6	Gobi Pakora Blumenkohl	3,40
7	Champignon Pakora Champignons	3,40
8	Bengan Pakora Auberginen	3,40
9	Paneer Pakora frischer indischer Rahmkäse	3,90
10	Aloo Pakora Kartoffeln in Spezialteig gebacken	3,40
11	Chicken Pakora Hähnchenbrustfilet	4,20
12	Fish Pakora Rotbarschfilet	4,20
621	Onion Pakora Zwiebelringe	3,40
622	Scampi Pakora Garnelen	6,90
13	Vegetarischer, gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)	8,90

~ Frische, knackige Salate ~

14	Salat der Saison gemischter Salat mit Dressing und geriebenen Käse	3,90
15	Salat „Mumbai“ gemischter Salat mit indischen Rahmkäse und exotischen Früchten	5,50
16	Salat „Indischer Art“ gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Paprika und Zwiebeln mit Joghurtdressing	6,50
17	Krabbensalat gemischter Salat mit Krabben, Ananas und Dressing	6,50

~ Brote und Beilagen ~

18	Papadam knuspriges Linsenbrot, würzig-scharf	1,00
19	Batura frittiertes Fladenbrot	1,90
20	Chapatti flaches Vollkorn-Fladenbrot	1,90
21	Nan ovales Brot aus Hefeteig	2,30
22	Pickles eingelegte Früchte in Senföl, würzig-scharf	1,50
23	Raita gewürzte Dickmilch mit Cumin & Kichererbsenbällchen	2,50
24	verschiedene schmackhafte Saucen Joghurt / Süß-Sauer / Scharf	1,50

Der besten Dinge Bestes ist das Brot ~ indische Weisheit ~

~ Vegetarische Gerichte ~

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 25 | Subnan Subji
verschiedene Gemüsesorten, frische Champignons
und indischer Rahmkäse in Currysauce | 8,50 |
| 26 | Malai Kofta
Gemüsebällchen in Curry-Sahnesauce mit Kokosflocken, Mandeln und Cashewnüsse | 8,50 |
| 27 | Aloo Gobi Masala
Kartoffeln und Blumenkohl pikant gewürzt mit Tomaten
und Zwiebeln in kräftiger Sauce | 8,30 |
| 28 | Matter Paneer
Grüne Erbsen mit indischen Rahmkäse in Curry-Sahne-Sauce | 8,90 |
| 29 | Shahi Bengan gefüllte Aubergine | 8,80 |
| 30 | Shahi Mirch gefüllte Paprikaschote

gefüllt mit indischen Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und gehackten Gemüse
in Butter-Tomaten-Sahnesauce | 8,80 |
| 31 | Saag Paneer
kräftiger Rahmspinat mit indischen Rahmkäse | 8,80 |
| 32 | Shahi Paneer
indischer Rahmkäse mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Tomaten-Sahnesauce | 8,90 |
| 33 | Bhindi Masala
frische Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln und Käse in Masala-Sauce | 8,90 |
| 34 | Vegetarischer Spieß
Champignons, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Käse
und Auberginen in Curry-Sahnesauce mit Erbsen | 8,30 |
| 35 | Paneer Jhalfrezi (mittelscharf)
indischer Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch und Paprika in gewürzter Currysauce | 9,50 |

~ Für Kinder ~

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 36 | Hühnerfilet in Curry-Sahne-Sauce (mild) oder Gemüse
leicht gewürztes Kindergericht mit Reis oder Pommes frites | 4,90 |
| 37 | Chicken Nuggets
panierte Hähnchensticks mit Reis oder Pommes frites | 4,90 |

**Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salat
auf Wunsch mit Kartoffeln oder Brot**

~ Grillspezialitäten ~

Alle Tikka's werden mit Ingwer garniert.

38	Scampi Tikka gegrillte Großgarnelen mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten	14,90
39	Chicken Tandoori (mit Knochen) 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Huhn mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, Paprika und Zwiebeln	9,90
40	Lamb Tikka gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika und Zwiebeln	11,90
41	Chicken Tikka gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika und Zwiebeln	10,50
42	Grillplatte Chicken Tandoori, Lamb Tikka und Ente Tikka	13,50
43	Fish Tikka Rotbarschfiletstücke in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert mit Paprika und Zwiebeln	10,90
44	Ente Tikka 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Entenbrustfilet mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, Paprika und Zwiebeln	13,50
62	Birbal Chooza Kebeb gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Käse-Sahnesauce mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Pfeffer	10,90
641	Paneer Tikka gegrillter indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	10,90
642	Mix Grill Scampi Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka	13,90

Der Wissende weiß und erkundigt sich,
aber der Unwissende weiß nicht einmal,
wonach er sich erkundigen soll.

~ indische Weisheit ~

**Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salat
auf Wunsch mit Kartoffeln oder Brot**

~ Enten-Spezialitäten ~

45	Ente Mumbai zartes Entenbrustfilet in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ananas	12,50
46	Ente Spezial zartes Entenbrustfilet mit Mandel, Käse, gehacktem Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce	12,50
47	Ente Khumb Wala zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	12,70
651	Ente Mango zartes Entenbrustfilet in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mangostücken	12,90
652	Ente Jalfrezi (mittelscharf) Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce	12,50
653	Ente Vindaloo (mittelscharf) zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art	12,50

~ Karahi Ente – India Haus Spezialität ~

Aperitif:	Sherry
Vorsuppe:	Dal Soup (rote indische Linsensuppe)
Hauptgang:	gegrilltes Entenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Nelken, Kardamom, wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert
Beilagen:	Reis, Brot, Papadam, Pickles, Mango Chutney, verschiedene Saucen
Dessert:	hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

48	für 1 Person	18,90
49	für 2 Personen	33,90

Das größte Glück erreichst Du, indem Du gerne tust,
was Du tun musst.
~ indische Weisheit ~

**Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salat
auf Wunsch mit Kartoffeln oder Brot**

~ Hähnchenspezialitäten ~

50	Chicken Curry zartes Hähnchenbrustfilet in pikanter indischer Currysauce	8,50
51	Chicken Saag zartes Hähnchenbrustfilet mit kräftigen Rahmspinat	8,90
52	Chicken Madras (mittelscharf) zartes Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	8,90
53	Chicken Subji Hähnchenbrustfilet in pikanter Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten	9,50
54	Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) zartes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce	9,50
55	Chicken Spezial zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Käse, gehackten Gemüse, und Cashewnüsse in Curry-Sahnesauce	9,90
56	Chicken Khumb Wala zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	9,90
57	Chicken Mumbai zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, und Ananas in kräftiger Currysauce	9,90
58	Chicken Vindaloo (mittelscharf) Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art	9,90
59	Chicken Korma Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit Mandeln, Käse und Kokosflocken	9,90
60	Butter Chicken zartes Hähnchenbrustfilet in würziger Butter-Tomaten-Sahnesauce Sauce mit Cashewnüsse und Mandeln	9,90
61	Kashmiri Chicken Hähnchenbrustfilet mariniert in Sahnesauce mit Mandeln, Cashew, Bananen und Äpfel	9,90
661	Chicken Mango zartes Hähnchenbrustfilet in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mangostücken	10,50
662	Chicken Nilgiri (mittelscharf) Hähnchenbrustfilet mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch	10,50

~ Karahi Chicken – India Haus Spezialität ~

Aperitif: Sherry

Vorsuppe: Dal Soup (rote indische Linsensuppe)

Hauptgang: gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika Kardamom und Nelken, wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert

Beilagen: Reis, Brot, Papadam, Pickles, Mango Chutney, verschiedene Saucen

Dessert: hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscrème

63	für 1 Person	16,90
64	für 2 Personen	28,90

**Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salat
auf Wunsch mit Kartoffeln oder Brot**

~ Lammspezialitäten ~

65	Lamb Curry Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce	9,50
66	Lamb Juckni pikantes Lammfleisch mit Mandeln in Joghurt-Safran-Sauce	10,50
67	Lamb Saag zartes Lammfleisch mit kräftigen Rahmspinat	10,50
68	Lamb Spezial Lammfleisch mit Mandeln, Käse, gehackten Gemüse und Cashewnüsse in Curry-Sahnesauce	10,90
69	Lamb Korma Lammfleisch mit Käse, Cashewnüsse und Mandeln in Sahnesauce	10,90
70	Lamb Subji Lammfleisch in pikanter Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten	10,90
71	Lamb Mumbai Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in kräftiger Currysauce	10,90
72	Lamb Khumb Wala zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	10,90
73	Lamb Madras (mittelscharf) zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	10,90
74	Lamb Punjabi (mittelscharf) zartes Lammfleisch mit Ingwer, Chili, Zwiebeln und Knoblauch in gewürzter Currysauce nach Punjabi-Art	11,50
75	Lamb Nilgiri (mittelscharf) zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch	11,90
671	Lamb Mango zartes Lammfleisch in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mangostücken	10,90
672	Lamb Vindaloo (mittelscharf) Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art	10,90

~ Karahi Meat – India Haus Spezialität ~

Aperitif:	Sherry
Vorsuppe:	Dal Soup (rote indische Linsensuppe)
Hauptgang:	Gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika Kardamom und Nelken, wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert
Beilagen:	Reis, Brot, Papadam, Pickles, Mango Chutney, verschiedene Saucen
Dessert:	hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscrème

76	für 1 Person	17,50
77	für 2 Personen	29,50

**Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salat
auf Wunsch mit Kartoffeln oder Brot**

~ Thalís-Spezial-Teller ~

Wir servieren unsere Thalís auf original indischen Platten,
nach indischer Tradition. (Verschiedene Gerichte auf einem Teller)

Vegetable Thali

- **Malai Kofta** – Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken, Mandeln, Cashewnüsse und Käse
- **Shahi Paneer** – Indischer Rahmkäse mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Tomaten-Sahnesauce
- **Aloo Gobi Masala** – Kartoffeln und Blumenkohl pikant gewürzt, mit Tomaten und Zwiebeln in Masala-Sauce
dazu Reis, Brot und Salat

79 für 2 Personen

20,90

Ananda Thali

- **Saag Paneer** – indischer Rahmkäse mit kräftigen Spinat
- **Chicken Spezial** – Hähnchenbrustfilet mit gehackten Gemüse, Mandeln, Käse, und Cashewnüsse in Curry-Sahnesauce
- **Lamb Mumbai** – Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in kräftiger Currysauce
dazu Reis, Brot u. Salat

81 für 2 Personen

22,90

~ Reisspezialitäten ~

Diese Köstlichkeiten werden mit dem
Spezial-Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 86 | Vegetable Biryani
Reis mit verschiedenem Gemüse gedämpft, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und Käse | 8,50 |
| 87 | Lamb Biryani
Reis mit Lammfleisch gedämpft, Gemüse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen | 10,50 |
| 88 | Murgh Biryani
Reis mit Hähnchenbrust gedämpft, Gemüse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen | 9,50 |
| 89 | Ente Biryani
Reis mit Entenbrust und Gemüse gedämpft, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen | 11,90 |
| 90 | Scampi Biryani
Reis mit Garnelen gedämpft, Krabben, Cashewnüsse, Rosinen und Mandeln | 12,90 |

Das Lächeln, das du aussendest,
kehrt zu dir zurück.
~ indische Weisheit ~

~ Fischgerichte ~

91	Fisch Curry Rotbarschfilet in pikanter Currysauce	9,10
92	Fisch Khumb Wala Rotbarschfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	9,70
93	Fisch Mango Rotbarschfilet in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce garniert mit Mangostücken	9,90
94	Fisch Vindaloo (mittelscharf) Rotbarschfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art	9,90
95	Fisch Madras (mittelscharf) Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	9,90
96	Fisch Mumbai Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in kräftiger Currysauce	9,90

~ Garnelengerichte ~

97	Scampi Curry Garnelen in pikanter indischer Currysauce	12,50
98	Scampi Jhalfrezi (mittelscharf) Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce	13,90
99	Scampi Khumb Wala Garnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	13,90
100	Scampi Vindaloo (mittelscharf) Garnelen mit Kartoffeln, Kokosflocken nach spezieller südindischer Art	13,90

~ Desserts ~

111	Mango-Crème hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme und Cashewnüsse	3,90
113	Mangofrüchte / Lycheefrüchte	2,90
115	Banana-Split Vanille-Eiscreme mit Schoko-Sauce	3,80
116	Gulab Jamun indische Süßigkeiten Bällchen aus Milch und Quark	3,90

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit – Reich, wer ohne Schulden.

~ Indische Weisheit ~

**Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salat
auf Wunsch mit Kartoffeln oder Brot**

~ India Haus Spezial Platten ~

INDIA HAUS PLATTE

- **Aperitif:** Mangosekt oder Guavensekt
- **Suppe:** Gemüsesuppe
- **Chicken Tandoori** (mit Knochen) 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce mariniertes Huhn, gegrillt
- **Lamb Spezial** Lammfleisch mit Mandeln, Käse, gehackten Gemüse und Cashewnüsse in Curry-Sahnesauce
- **Subnan Subji** versch. Gemüsesorten mit frischen Champignons und Käse in Currysauce
- **Beilagen:** Reis, Brot, Papadam, Pickles, Mango Chutney und verschiedene Saucen
- **Nachtisch:** hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

101 für 2 Personen	33,90
102 für 3 Personen	47,50
103 für 4 Personen	60,50

SPEZIALPLATTE

- **Aperitif:** Mangosekt oder Guavensekt
- **Suppe:** Hühnersuppe
- **Lamb Juckni** pikantes Lammfleisch in Joghurt-Safran-Sauce mit Mandeln
- **Chicken Tikka** gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce
- **Shahi Paneer** indischer Rahmkäse mit Mandeln, Cashew in Butter-Tomaten-Sahnesauce
- **Beilagen:** Reis, Brot, Papadam, Pickles, Mango Chutney und verschiedene Saucen
- **Nachtisch:** ausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

104 für 2 Personen	37,90
105 für 3 Personen	53,50
106 für 4 Personen	68,50

SAHYADRI PLATTE

- **Aperitif:** Mangosekt oder Guavensekt
- **Suppe:** Tomaten-Crèmesuppe
- **Chicken Korma** Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Käse und Kokosflocken
- **Lamb Tikka** gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Paprika und Zwiebeln
- **Matter Paneer** Grüne Erbsen mit indischen Rahmkäse in Curry-Sahne-Sauce
- **Beilagen:** Reis, Brot, Pickles, Papadam, Mango Chutney und verschiedene Saucen
- **Nachtisch:** hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

107 für 2 Personen	38,90
108 für 3 Personen	55,50
109 für 4 Personen	71,50