



# INDIA HAUS

BAD CAMBERG



# NAMASTE



Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch vegan erhältlich.  
Sprechen Sie uns an!

# SUPPEN

## SOUPS

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 01. | <b>Sabzi-Shorba</b><br>Gemischte Gemüsesuppe A soup made of mixed vegetables           | 4,70 € |
| 02. | <b>Dal-Shorba</b><br>Indische Linsensuppe Indian lentil soup                           | 4,70 € |
| 03. | <b>Murgha-Shorba</b><br>Hühnersuppe Chicken soup                                       | 5,90 € |
| 04. | <b>Jheenga-Shorba</b><br>Riesengarnelensuppe Prawn soup                                | 5,90 € |
| 05. | <b>Mugaltany Shorba I</b><br>Indische Linsensuppe, fein scharf Indian lentil soup, hot | 5,00 € |



# VORSPEISEN

## APPETIZERS

Pakorras sind Häppchen aus Gemüse, Käse oder Fleisch, in gewürztem Kichererbsenmehl gewendet & frittiert. Serviert werden Pakorras mit drei verschiedenen Dips.

Pakorras are fine snacks made of vegetables, cheese or meat, fried in chickpeas batter.

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 06. | <b>Mix Sabji Pakora</b><br>mit frischem Gemüse with fresh vegetables   | 5,50 € |
| 07. | <b>Piyaaz Pakora</b><br>Zwiebelringe Onion rings   | 5,50 € |
| 08. | <b>Paneer Pakora</b> Frischer hausgemachter Käse<br>Fresh home-made cheese   | 5,50 € |
| 09. | <b>Vegetable Samosa</b> Zwei herzhaft Teigtaschen<br>mit Kartoffeln, grünen Erbsen & Cashewkernen Two fried<br>pastries filled with potatoes, green peas and cashew nuts | 5,50 € |



- |  |                |
|--|----------------|
| <b>10. Chicken Pakora</b> Hähnchenbrustfiletstücke<br>Slices of chicken breast filet                 | <b>5,90 €</b>  |
| <b>11. Fish Pakora</b>   | <b>5,90 €</b>  |
| <b>12. Jheenga Pakora</b> (4 Stk.) Riesengarnelen Prawns   | <b>6,90 €</b>  |
| <b>13. Mix Pakora Platte</b> für zwei Personen<br>(ohne Nr. 12) for two persons (without no. 12)     | <b>9,90 €</b>  |
| <b>14. Mix Vorspeise Platte</b> für vier Personen<br>(ohne Nr. 12) for four persons (without no. 12) | <b>18,50 €</b> |



# SALATE

## SALADS

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>15. Gemischter Salat</b>  | <b>4,50 €</b> |
| Mixed salad  |               |
| <b>16. Tomatensalat</b>  | <b>4,50 €</b> |
| mit Zwiebeln, Essig und Öl Tomato salad with onions, vinegar and oil   |               |
| <b>17. Indischer Salat</b>   | <b>9,90 €</b> |
| mit gebratenen Hähnchenbrust-filetstreifen, frischen Champignons und Zwiebeln<br>Indian salad with stripes of fried chicken breast filet, fresh mushrooms and onions |               |

# BEILAGEN

## SIDE ORDERS

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>22. Plain Dahi</b>   | <b>1,80 €</b> |
| Einfacher Joghurt Plain Yoghurt   |               |
| <b>23. Aloo Raita</b>   | <b>2,50 €</b> |
| Joghurt mit Kartoffel, Tomaten & Zwiebel<br>Yoghurt with potatoes, tomatoes, & onions   |               |
| <b>24. Mix Raita</b>  | <b>2,50 €</b> |
| Joghurt mit gehackten roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken & Gewürzen<br>Yoghurt with chopped red onions, tomatoes, cucumbers & spices |               |

# INDISCHE TANDOORI BROTE

## INDIAN TANDOORI BREAD

In einem Tandoor, einem traditionell mit Holzkohle befeuerten Lehmofen, werden viele indische Gerichte zubereitet. In diesem Ofen, der aus einem zylinderförmigen Tonkrug besteht, werden sowohl die typischen Brote gebacken, als auch Fleischgerichte zubereitet. Die Fleischstücke werden mit einer Joghurt-Gewürz-Mischung mariniert und auf Spieße gesteckt.

Viele Tandoor-Gerichte sind traditionelle Appetithäppchen oder Zwischenmahlzeiten.



Many Indian dishes are prepared in a clay oven, called „tandoor“. This oven, which in former times worked with charcoal, consists of a cylindrical clay cavity. It is used for the traditional types of bread as well as for many meat dishes. The meat slices are marinated in a seasoned yoghurt sauce and grilled on a spit. Many tandoor-made dishes are traditional appetizers or just snacks.

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>25. Papadam</b>  | <b>2,50 €</b> |
| Dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl<br>Thin cookies made of lentil flour  |               |
| <b>26. Tandoori Roti</b>  | <b>2,00 €</b> |
| Indisches Vollkornbrot aus Sauerteig<br>Indian whole wheat bread based on sourdough                                       |               |
| <b>27.a Tandoori Parantha</b>   | <b>2,60 €</b> |
| Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkornbrot<br>A whole wheat bread sandwich made with butter                    |               |
| <b>27.b Minze Parantha</b>  | <b>2,60 €</b> |
| Vielschichtiges, mit Butter und Minze zubereitetes Vollkornbrot<br>A whole wheat bread sandwich made with butter and mint |               |
| <b>28. Bhatura</b>  | <b>2,50 €</b> |
| Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl<br>Fried flat bread made of finest wheat flour                                      |               |
| <b>29. Naan</b>   | <b>2,00 €</b> |
| Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl<br>A flat sourdough-based bread made of finest wheat                         |               |



- |                             |  |               |
|-----------------------------|--|---------------|
| <b>30. Sabji Naan</b>       | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit frischem Gemüse belegt<br>Flat sourdough-based bread made of wheat with fresh vegetables  | <b>3,90 €</b> |
| <b>31. Aloo Naan</b>        | Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit gekochten Kartoffeln<br>A finest wheat bread sandwich made with butter and stuffed with boiled potatoes | <b>3,90 €</b> |
| <b>32. Paneer Naan</b>      | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Käse belegt<br>Flat sourdough-based bread made of wheat, with cheese  | <b>3,90 €</b> |
| <b>33. Garlic Naan</b>      | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl mit frisch gehacktem Knoblauch<br>Flat sourdough-based bread made of wheat with freshly chopped garlic                               | <b>3,50 €</b> |
| <b>34a. Butter Naan</b>     | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter zubereitet<br>Flat sourdough-based bread made of wheat with butter   | <b>3,90 €</b> |
| <b>34b. Peshawari Naan</b>  | Sauerteig-Fladenbrot gefüllt mit Früchten, Mandeln, Käse, Kokos & Rosinen<br>Flat sourdough-based bread filled with fruits, almonds, cheese, coco & raisins              | <b>4,50 €</b> |
| <b>35. Tokri (Brotkorb)</b> | für zwei Personen for two persons<br>Naan, Roti, Bhatura   | <b>4,90 €</b> |
| <b>36. Tokri (Brotkorb)</b> | für vier Personen for four persons<br>2 Naan, 1 Roti, 2 Bhatura, 2 Pappad  | <b>8,90 €</b> |



# TANDOORI KHAJANA

Alle Tandoori-Gerichte servieren wir auf einer heißen Platte mit Basmatireis, Naan (indischem Brot) & Currysauce.

All Tandoori dishes are served on a hot platter aside with Basmati rice, naan and a currysauce.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>38. Chicken Malai Tikka</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet in milder Cashewnussmarinade<br>Chicken breast filet in a mild cashew nut sauce   |                |
| <b>39. Punjabi Chicken Tikka</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert<br>Chicken breast filet on a spit, marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger & vinegar                    |                |
| <b>40. Haryali Tikka</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß, in frischer Minze, Ingwer & frischem Spinat mariniert<br>Chicken breast filet on a spit, marinated in fresh mint, ginger & fresh spinach                              |                |
| <b>41. Lamm Tikka</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Lamm in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert<br>Lamb marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger & vinegar   |                |
| <b>42. Jheenga Tandoori</b>  | <b>18,90 €</b> |
| Riesengarnelen in Joghurt, frischem Knoblauch & Senföl mariniert<br>Prawns marinated in yoghurt, fresh garlic & mustard oil  |                |
| <b>43. Mix Grill-Platte</b>  | <b>18,90 €</b> |
| Eine Zusammenstellung aus dem Tandoor: Riesengarnele, Hähnchenbrustfilet & Lamm<br>Mixed Tandoori platter, a delicious combination out of the clay oven: prawn, chicken breast filet and lamb meat |                |



# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

## VEGETARIAN SPECIALITIES

Alle vegetarischen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot).  
All Vegetarian dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread).

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>47. Dal Tarka</b> (mittelscharf · medium hot)   | <b>11,90 €</b> |
| Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblättern & Chili<br>Yellow lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander, curry leaves & chili                 |                |
| <b>48. Vegetable Jalfrezi</b> (mittelscharf · medium hot)  | <b>11,90 €</b> |
| Verschiedene Gemüse nach nordindischer Art<br>Various vegetables North Indian style  |                |
| <b>49. Mixed Vegetables</b>  | <b>11,90 €</b> |
| Gemischtes Gemüse in Currysauce<br>Mixed vegetables in curry sauce   |                |
| <b>50. Navratan ka Korma</b>   | <b>12,50 €</b> |
| Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken, Rosinen<br>Mixed vegetables in a mild sauce with almonds, cashew nuts, coconut flakes                         |                |
| <b>51. Saag Paneer</b>   | <b>12,50 €</b> |
| Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept<br>Indian cream cheese with spinach, North Indian style  |                |
| <b>52. Chana Bhatura</b>   | <b>11,90 €</b> |
| Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Currysauce, serviert mit Bhatura-Brot<br>Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in curry sauce, coming with Bhatura bread               |                |
| <b>53. Paneer Masala</b> (mittelscharf · medium hot)   | <b>12,50 €</b> |
| Indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten<br>Indian cream cheese in curry sauce with onions, bell pepper, ginger, garlic & fresh tomatoes |                |
| <b>54. Mattar Paneer</b>   | <b>12,50 €</b> |
| Rahmkäse mit grünen Erbsen in einer nordindischen Currysauce<br>Indian cream cheese with green peas in a North Indian curry sauce  |                |
| <b>55. Bhindi Masala</b>   | <b>12,50 €</b> |
| Frische Okraschoten mit Tomaten & Ingwer in einer aromatischen Sauce<br>Okra sauté with tomatoes & ginger in an aromatic sauce   |                |



- 56. Baingan ka Bartha** **12,90 €**  
 Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern & Zwiebeln gewürzt und mit Ingwer & Knoblauch angerichtet  
 Whole eggplant grilled over open fire, mashed and spiced with herbs and onions, coming with ginger & garlic
- 57. Aloo Jeera** **10,50 €**  
 Kartoffeln mit Kreuzkümmel in Currysauce Potatoes with cumin in curry sauce
- 58. Tinda Masala** **12,50 €**  
 Minikürbis aus dem Punjab mit Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten in einer pikanten Currysauce Baby pumpkin from Punjab with ginger, garlic & fresh tomatoes in a spicy curry sauce
- 59. Malai Kofta** **12,90 €**  
 Bällchen aus Kartoffeln & Käse mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Sauce  
 Fine potato rolls fried with cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts in a mild sauce
- 60. Aloo Masala** **11,90 €**  
 Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten Potatoes with bell pepper, onion, capsicum, ginger, garlic & fresh tomatoes
- 61. Aloo Gobi** **11,90 €**  
 Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Currysauce Cauliflower and Potatoes with onion, tomatoes, ginger, garlic & curry sauce
- 62. Aloo Baingan** **11,90 €**  
 Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Currysauce Aubergine and Potatoes with onion, tomatoes, ginger, garlic & curry sauce
- 63. Aloo Palak** **11,90 €**  
 Kartoffeln mit Spinat, nach nordindischer Art Potatoes and spinach North Indian style
- 64a. Shahi Paneer** **13,90 €**  
 Hausg. Käse in Mandel-Cashew Soße  
 Homemade Cheese with almond-cashew sauce
- 64b. Makhni Paneer** **13,90 €**  
 Hausg. Käse mit Honig-Butter-Tomatensauce  
 Homemade Cheese with a tomato sauce with honey and butter



# SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

## CHICKEN SPECIALTIES

Alle Hähnchengerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot).  
All chicken dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread).

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>65. Karahi Chicken</b>   | <b>14,50 €</b> |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Chili, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce Tender chicken fried with onions, chili, ginger, garlic and tomatoes with a spicy sauce  |                |
| <b>66. Chicken Curry</b>  | <b>12,50 €</b> |
| Hähnchenfleisch in Currysauce Tender chicken in curry sauce   |                |
| <b>67a. Chicken Korma</b>   | <b>13,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce aus geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen Chicken breast filet in a mild and creamy sauce of ground cream cheese, almonds, raisins & cashew nuts   |                |
| <b>67b. Chicken Mughlai</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet in Cashew mariniert, im Tandoor gegrillt, in Cashew-Mandel-Sauce Chicken breast filet marinated in cashew nuts, roasted in the tandoor, with a cashew-almond-sauce   |                |
| <b>68. Chicken Tikka Masala</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen angebraten<br>Chicken breast filet marinated in saffron yoghurt, roasted in the tandoor, shortly fried with bell pepper, onions, tomatoes, ginger and spices |                |
| <b>69. Butter Chicken</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt und mit Honig-Butter-Tomatensauce gekocht<br>Chicken breast filet marinated in a choice of spices, grilled in the Tandoor and boiled in a tomato sauce with honey and butter   |                |

- 70. Chicken Vindaloo** (sehr scharf · very hot) **14,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, ganzen Tomaten, Ingwer & Knoblauch in scharfer Sauce  
Chicken breast filet with potatoes, whole tomatoes, fresh ginger & garlic in a hot curry sauce
- 71. Chicken Sabji** **13,50 €**  
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse  
Tender chicken with assorted vegetables
- 72. Chicken Jalfrezi** (mittelscharf · medium hot) **14,90 €**  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili  
Tender chicken fried with bell pepper, onions, tomatoes and green chili
- 73. Mango Chicken** **14,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce  
Chicken breast filet with fresh mango, coconut & almonds in a mild sauce
- 74. Chicken Saag** **13,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten in Gewürzen gegart  
Chicken breast filet with spinach, onions & tomatoes boiled in a choice of spices
- 75. Chili Chicken** (süß-sauer scharf · sweet-sour hot) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika & Gewürzen in einer süß-sauer scharfen Currysauce  
Chicken breast filet with onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper & spices in a sweet-sour hot curry gravy
- 76. Chicken Champignon** **14,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce  
Chicken breast filet with fresh white mushrooms in curry sauce



# SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

## DUCK SPECIALTIES

Alle Entengerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot)  
All duck dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>79. Ente Curry</b>  | <b>15,50 €</b> |
| Entenbrustfilet in Currysauce mit Tomaten & frischem Koriander<br>Duck filet in curry gravy with fresh tomatoes & coriander  |                |
| <b>80. Ente Vindaloo (sehr scharf · very hot)</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch in scharfer Currysauce<br>Duck filet with potatoes, ginger & garlic in a hot and spicy curry sauce  |                |
| <b>81. Ente Sabji</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse<br>Duck filet with assorted vegetables  |                |
| <b>82. Ente Jalfrezi (mittelscharf · medium hot)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili<br>Spicy duck filet with bell pepper, onions, tomatoes and green chili   |                |
| <b>83. Ente Mango</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce<br>Duck filet with fresh mango, coconut & almonds in a mild sauce  |                |
| <b>84. Ente Khumb</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce<br>Duck filet with fresh white mushrooms in curry sauce   |                |
| <b>85. Ente Korma</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet in einer milden Sahnesauce mit geriebenen Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen<br>Duck filet in a mild gravy with spices, ground cream cheese, almonds, raisins & cashew nuts |                |
| <b>86. Ente Chili (süß-sauer scharf · sweet-sour hot)</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer & Chili<br>Duck filet with onions, bell pepper, tomatoes, ginger & chili  |                |
| <b>87. Karahi Ente (scharf · hot)</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Gebratenes Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Chili, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce<br>Duck fried with onions, chili, ginger, garlic and tomatoes with a spicy sauce       |                |



# SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

## LAMB DISHES

Alle Lammgerichte sind von der Keule ohne Knochen. Wir servieren sie mit Basmatireis & Naan (indischem Brot).

All Lamb dishes are from the leg without bone, coming with Basmati rice and naan (Indian bread).

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>88. Lamm Karahi</b>   | <b>16,50 €</b> |
| Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Chili, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce<br>Tender lamb fried with onions, chili, ginger, garlic and tomatoes with a spicy sauce |                |
| <b>89. Lamm Curry</b>  | <b>14,90 €</b> |
| Zartes Lammfleisch in Currysauce<br>Tender lamb meat in curry sauce  |                |
| <b>90. Lamm Vindaloo (sehr scharf · very hot)</b>  | <b>15,00 €</b> |
| Lamm mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch in scharfer Sauce<br>Lamb meat with potatoes, ginger & garlic in a hot sauce   |                |
| <b>91. Bhuna Lamm</b>  | <b>15,50 €</b> |
| Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce<br>Tender lamb meat with tomatoes and fried onions in a spicy sauce   |                |



- 92. Lamm Palak** **15,00 €**  
 Lamm mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart  
 Lamb meat with spinach, onions and tomatoes, sauté in a blend of spices
- 93. Mango Lamm** **15,90 €**  
 Lamm mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce  
 Lamb meat with fresh mango, coconut & almonds in a mild gravy
- 94. Lamm Khumb** **15,50 €**  
 Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandelsauce  
 Tender lamb meat with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond sauce
- 95. Lamm Korma** **15,90 €**  
 Lamm in Curry-Sahnesauce mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen & Kokosnuss  
 Lamb in a curry-based gravy with cream cheese, almonds, cashew nuts & coconut
- 96. Lamm Chili (süß-sauer scharf · sweet-sour hot)** **15,90 €**  
 Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika &  
 Gewürzen in einer sämigen Currysauce  
 Lamb with fresh onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper & spices  
 in a hot curry gravy
- 97. India-Haus-Teller** **16,50 €**  
 Hähnchen und Lamm mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Knoblauch in Currysauce  
 Chicken and Lamb with onions, bell pepper, coriander and garlic in curry sauce



# FISCH & MEERESFRÜCHTE

## FISH & SEAFOOD

Alle Fisch- und Meeresfrüchtegerichte servieren wir mit Basmatireis & Naan (indischem Brot).  
All fish and seafood dishes are coming with Basmati rice and naan (Indian bread).

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>101. Fish Curry</b>   | <b>15,50 €</b> |
| Gebratenes Lachsfilet in Currysauce<br>Fried coalfish filet in curry sauce   |                |
| <b>102. Fisch Vindaloo</b> (sehr scharf · very hot)  | <b>15,50 €</b> |
| Seelachsfilet mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch in scharfer Sauce<br>Fried coalfish filet with potatoes, ginger & garlic in a hot sauce   |                |
| <b>103. Fisch Masala</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Seelachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen gebraten & in Tomaten-Sahnesauce gekocht<br>Fried coalfish filet with onions, tomatoes & spices, cooked in tomato gravy   |                |
| <b>104. Jheenga Mango</b>  | <b>18,90 €</b> |
| Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce<br>Prawns with fresh mango, coconut & almonds in a mild gravy   |                |
| <b>105. Jheenga Curry</b>  | <b>18,90 €</b> |
| Riesengarnelen in Currysauce<br>Prawns in curry sauce  |                |
| <b>106. Jheenga Jalfrezi</b> (mittelscharf · medium hot)   | <b>18,90 €</b> |
| Riesengarnelen nach nordindischer Art<br>Prawns North Indian style   |                |
| <b>107. Jheenga Chili</b> (süß-sauer scharf · sweet-sour hot)  | <b>18,90 €</b> |
| Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika & Gewürzen in einer sämigen Currysauce<br>Prawns with onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper & spices in a hot curry gravy |                |

# BIRYANIS

Ein Biryani ist ein aufwändig zubereitetes Gericht persischen Ursprungs, mit gewürztem Reis, der in verschiedenen Variationen angebraten wird. Alle Biryanis servieren wir mit Saucen und Salat.

Biryani is a seasoned rice dish of Persian origin, fried in different styles. All Biryanis are coming with sauces and salad.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>110. Sabji Biryani</b><br>mit frischem Gemüse, Nüssen & Rosinen<br>with fresh vegetables, nuts & raisins  | <b>12,90 €</b> |
| <b>111a. Chicken Biryani</b><br>mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen & Rosinen<br>with chicken breast filet, bell pepper, onions, nuts & raisins  | <b>14,90 €</b> |
| <b>111b. Chicken Tikka Biryani</b><br>mit Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert<br>with chicken breast filet on a spit, marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger & vinegar | <b>15,50 €</b> |
| <b>112. Lamm Biryani</b><br>mit Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander, Zwiebeln & Rosinen<br>with lamb meat, bell pepper, cashew nuts, coriander, onions & raisins  | <b>15,90 €</b> |
| <b>113. Jheenga Biryani</b><br>mit Riesengarnelen, Tomaten, Paprika, Nüssen & Rosinen<br>with prawns, tomatoes, bell pepper, nuts & raisins  | <b>18,90 €</b> |
| <b>114. Shahi Biryani</b><br>mit Hähnchenbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen<br>with tender chicken breast filet and lamb meat stripes, shrimps and nuts   | <b>18,90 €</b> |





# THALIS

Thalis sind Zusammenstellungen mehrerer Gerichte, die auf einem runden Tablett serviert werden.  
Thalis are a combination of more dishes served on a round tray.

- 115. Punjabi Thali für eine Person • for one person (vegetarisch) 17,50 €**  
Drei verschiedene Gemüsegerichte nach Wahl des Kochs mit Raita, Salat, Naan, Basmatireis & einer Süßspeise  
Three different vegetarian dishes at chef's choice, with Raita, salad, Naan, Basmati rice & a dessert
- 116. Delhi Thali für eine Person • for one person 18,90 €**  
Huhn, Lamm, Gemüse, Raita, Salat, Basmatireis und ein Nachtisch  
Chicken, lamb, vegetable, Raita, salad, Basmati rice and a dessert
- 117. Punjabi Thali für zwei Personen • for two persons (vegetarisch) 30,50 €**  
Fünf verschiedene Gemüsegerichte nach Wahl des Kochs mit Raita, Salat, Naan, Basmatireis & Dessert  
Five different vegetarian dishes at chef's choice, with raita, salad, naan, Basmati rice & dessert
- 118. Delhi Thali für zwei Personen • for two persons 35,90€**  
Huhn, Lamm, Ente, Fisch, Gemüse, Raita, Salat, Naan, Basmatireis & Nachtisch  
Chicken, lamb, duck, fish, vegetable, raita, salad, naan, Basmati rice & dessert



# NACHTISCH

## DESSERTS

### 140. Mango-Creme

Feine Creme aus Mangos mit Joghurt & Muskatnuss  
Cream of mangos with yoghurt & nutmeg

3,90 €



### 141. Vanille Eis mit Mango-Creme

4,50 €

### 142. Vanille Eis mit Mango-Likör

4,50 €

### 143. Gulab Jamun

Hausgemachte Frischkäsebällchen, frittiert &  
in Zuckersirup & Rosenwasser getaucht  
Fried home made cream cheese balls, dipp  
in sugar syrup and rose water

4,00 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

150. Natürliches Mineralwasser (medium)	0,25 l	2,40 €
151. Natürliches Mineralwasser (medium)	0,75 l	5,90 €
152. Natürliches Mineralwasser (still)	0,25 l	2,40 €
153. Natürliches Mineralwasser (still)	0,75 l	5,90 €
154. Bitter Lemon **	0,2 l	2,20 €
155. Tonic Water **	0,2 l	2,20 €
156. Ginger Ale *	0,2 l	2,20 €
157. Coca Cola*/***	0,33 l	3,00 €
158. Coca Cola light***	0,33 l	3,00 €
159. Coca Cola Zero	0,33 l	3,00 €
160. Sprite	0,33 l	3,00 €
161. Mezzo Mix*/***	0,33 l	3,00 €
162. Fanta	0,33 l	3,00 €
168. Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
169. Big Apple Apfelschorle	0,25 l	2,80 €
170. Big Apple Apfelschorle	0,5 l	4,80 €
171. Orangensaft	0,3 l	3,00 €
172. Orangenschorle	0,3 l	3,00 €

# INDISCHE GETRÄNKE

## INDIAN DRINKS

<b>180. Lassi sauer</b> Hausgemachtes saures indisches Joghurtgetränk	0,3 l	3,40 €
<b>181. Lassi süß</b> Hausgemachtes süßes indisches Joghurtgetränk	0,3 l	3,40 €
<b>182. Mango Lassi</b> Joghurtgetränk mit Mango	0,3 l	3,80 €
<b>183. Mangosaft</b>	0,3 l	3,50 €
<b>184. Guavensaft</b>	0,3 l	3,50 €
<b>185. Lycheesaft</b>	0,3 l	3,50 €
<b>186. Ananas- und Kokossaft</b>	0,3 l	3,50 €
<b>187. Ananas- und Kokosschorle</b>	0,3 l	3,00 €
<b>188. Mangoschorle</b>	0,3 l	3,00 €
<b>189. Guavenschorle</b>	0,3 l	3,00 €
<b>190. Lycheeschorle</b>	0,3 l	3,00 €





# BIERE

## BEER

194. Indisches Bier	0,33 l	3,00 €
195. Pils vom Fass	0,3 l	2,50 €
196. Pils vom Fass	0,5 l	3,70 €
197. Radler vom Fass	0,3 l	2,50 €
198. Radler vom Fass	0,5 l	3,70 €
199. Hefeweizen	0,5 l	3,40 €
200. Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,40 €
201. Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
202. Kristallweizen	0,5 l	3,40 €
203. Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50 €

# HEISSE GETRÄNKE

## HOT DRINKS

210. Chai Indischer Haustee mit Milch	2,50 €
211. Darjeeling oder Ingwer Tee	2,50 €
212. Grüner oder Pfefferminz Tee	2,50 €
213. Espresso	2,20 €
214. Tasse Kaffee	2,90 €
215. Tasse Cappuccino	3,40 €

## WHISKY

220. Johnny Walker Red Label 40% with Cola	2 cl	4,00 €
221. Johnny Walker Black Label 40% with Cola	2 cl	4,50 €
222. Chivas Regal 40% (12 Jahre alt) with Cola	2 cl	5,50 €
223. Ballantines 40% with Cola	2 cl	4,00 €
224. Jack Daniels 43% with Cola	2 cl	4,00 €
225. Dimple 40% with Cola	2 cl	4,50 €

## RUM & GRAPPA

232. Old Monk Rum (aus Indien) 42,8%	2 cl	4,00 €
233. Grappa	2 cl	2,80 €

## APERITIFS

235. Campari Soda*	4 cl	4,00 €
236. Campari Orange oder Mango*	4 cl	4,50 €
237. Sherry Sandeman medium	4 cl	4,00 €
238. Bombay Gin	4 cl	4,00 €

# SEKT & PROSECCO

## SPARKLING WINE

239. Glas Sekt	0,1 l	4,00 €
240. Mango Sekt	0,1 l	4,20 €
241. Flasche Sekt	0,75 l	22,00 €
242. Flasche Champagner	0,75 l	45,00 €

# SPIRITUOSEN & BITTERS

247. Ramazotti 32%	4 cl	4,00 €
248. Fernet Branca	2 cl	2,80 €
249. Jägermeister	2 cl	2,80 €
250. Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00 €
251. Martini Bianco	4 cl	3,50 €
252. Martini Rosso	4 cl	3,50 €
253. Smirnoff Wodka	2 cl	2,80 €
254. Indischer Mangoschnaps	2 cl	2,90 €
255. Indischer Kokosschnaps	2 cl	2,90 €
256. Indischer Guavenlikör	2 cl	3,00 €
257. Indischer Mangolikör	2 cl	3,00 €

# WEINE

## WINE

### OFFENE WEISSWEINE

260. Indischer Wein	0,2 l	4,90 €
261. Riesling	0,2 l	4,90 €
262. Weißer Burgunder	0,2 l	4,90 €

### OFFENE ROSÉ-WEINE

265. Weißherbst	0,2 l	4,50 €
-----------------	-------	--------

### OFFENE ROTWEINE

267. Indischer Wein	0,2 l	4,90 €
268. Spätburgunder	0,2 l	4,90 €
269. Lambrusco	0,2 l	4,50 €
270. Chianti	0,2 l	4,50 €
271. Valpolicella	0,2 l	4,50 €



### FLASCHEN-WEISSWEINE

273. Indischer Wein	0,75 l	20,90€
274. Riesling	0,75 l	20,90€
275. Weißer Burgunder	0,75 l	20,90€

### FLASCHEN-ROTWEINE

278. Indischer Wein	0,75 l	20,90€
279. Chianti	0,75 l	20,90€
280. Spätburgunder	0,75 l	20,90€







WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINEN  
GUTEN APPETIT!

IHR INDIA HAUS TEAM

\* mit Farbstoff • with artificial colouring  
\*\* Chininhaltige Limonade • with chinin  
\*\*\* Koffeinhaltige Limonade • with coffein



# LISTE DER ZUSATZSTOFFE

## Zusatzstoffe - Zuordnung

4) 14	34) 13, 19	63) 19	90) 1
6) 19	35) 13, 19	64a) 19	92) 19
8) 19	36) 13, 19	64b) 19	93) 8, 19, 20
11) 1, 16	38) 5, 19	65) 1, 19, 20	94) 19
12) 14	39) 1, 5, 19	66) 19	95) 8, 19, 20
13) 1, 16, 19	40) 1, 5, 19	67a) 8, 19, 20	96) 1, 5, 8, 13, 18, 22
14) 1, 14, 16, 19	41) 1, 5, 19	67b) 19	97) 1, 5, 8, 18
15) 5, 8, 13, 19, 22	42) 5, 14, 19	68) 1, 19, 20	101) 5, 16
16) 5	43) 1, 5, 14, 19	69) 1, 19	102) 1, 5, 16, 17
17) 1, 5, 19	47) 19	70) 17, 22	101) 5, 16
22) 19	48) 1, 19	72) 1, 19, 22	102) 1, 5, 16, 17
23) 19	49) 19	73) 5, 8, 19, 20	103) 1, 16, 19, 20
24) 19	50) 8, 19, 20	74) 19	104) 8, 14, 19, 20
25) 19	51) 19	75) 1, 5, 8, 13, 15, 22	105) 14
26) 13, 19	52) 3, 19	76) 19	106) 1, 14, 19
27a) 13, 19	53) 5, 19	80) 1, 17, 22	107) 1, 8, 14, 18, 22
27b) 13, 19	54) 19	82) 1, 19, 22	110) 17, 19
28) 13, 19	57) 19	83) 8, 19, 20	111) 1, 17, 19
29) 13, 19	58) 5	84) 19	112) 1, 17, 19
30) 13, 19	59) 8, 19, 20	85) 8, 19, 20	113) 14, 17
31) 13, 19	60) 19	86) 1, 5, 8, 13, 22	114) 1, 14, 17, 19
32) 13, 19	61) 19	87) 1, 19, 22	
33) 13, 19	62) 19	88) 1, 19	

## Zusatzstoffe - Bezeichnung

1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoff(e); 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Süßungsmittel(n); 9. Zuckeralkohole; 10. mit Phosphat; 11. coffeinhaltig; 12. chininhaltig; 13. glutenhaltiges Getreide; 14. Krebstiere und Krebserzeugnisse; 15. Eier und Eierzeugnisse; 16. Fisch und Fischerzeugnisse; 17. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; 18. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 19. Milch und Milcherzeugnisse; 20. Schalenfrüchte; 21. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 22. Senf und Senferzeugnisse