

Lamm Gerichte

Lamb dishes

- | | | | |
|-----|---|--|-------|
| 105 | Lamb Curry Lamm in milder Currysauce | lamb in a light mild tasting curry sauce | 13,00 |
| 106 | Lamb Roghan Josh pikantes Lammcurry, gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer | a rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger | 13,50 |
| 107 | Lamb Saag saftiges gewürztes Lammfleisch | juicy lamb meat prepared in spices and cooked with spinach | 13,00 |
| 108 | Lamb Bhunna gewürztes Lammfleisch, gekocht mit Zwiebeln und Tomaten | lamb pieces prepared with spices, cooked with onions and tomatoes | 13,00 |
| 109 | Lamb Dhansak Lammfleisch gekocht, in Zitronensaft, Linsen, Tomaten und scharfen Gewürze (mittelscharf, süß-sauer) | medium hot lamb meat cooked in lemon juice, lentils, tomatoes and hot spices. Sweet and sour taste | 13,00 |
| 110 | Lamb Dopiazza Lammfleisch gekocht in Currysauce, angereichert mit gerösteten Zwiebeln und Paprika | lamb meat cooked in a curry sauce, enriched with roasted onions and paprika | 13,00 |
| 111 | Lamb Mushroom Lammfilet gekocht in Currysauce und Champignons | lamb meat cooked in a curry sauce with mushrooms | 13,00 |
| 112 | Lamb Madras / Vindaloo Madras: Mittelscharfes Lammcurry | fairly hot lamb curry | 13,00 |
| | Vindaloo: sehr scharfes Lammcurry | very hot lamb curry | |
| 113 | Lamb Shahi Korma sehr mildes Lammcurry, gekocht mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Ananas | very mild curry cooked with cream, almonds, coconut and pineapple | 13,50 |
| 114 | Lamb Tikka Masala gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Kreuzkümmel, Nelken, Kardamom und ind. Gewürzen | grilled lamb meat with paprika, onions, fresh tomatoes, cumin, cardamom and Indian spices | 13,50 |
| 115 | Lamb Tikka Jhalfrezi Lammfleisch, gekocht im Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünen Peperoni | tandoori lamb cooked with hot spices, tomatoes, onions and green pepper | 13,50 |
| 116 | Bombay Lamb gewürztes Lammfleisch, mit Kartoffeln und Tomaten | boneless Lamb pieces prepared with hot spices, cooked with potatoes and tomatoes | 13,00 |
| 117 | Lamb Karela gewürztes Lammfleisch, mit Kartoffel, Blumenkohl und Paprika | boneless lamb pieces prepared with hot spices, potatoes, cauliflower, green and red peppers | 13,00 |
| 118 | Sweet and Sour Lamb Lammfleisch in Currysauce, süß-sauer | boneless Lamb pieces prepared in mild sweet and sour sauce | 13,00 |
| 119 | Lamb Karahi zarte Lammfleisch, geschmort mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kadaisauce und Tomatenpüree | boneless lamb pieces, braised with onions, tomatoes, paprika, Kadai sauce, tomato purée | 13,50 |
| 120 | Lamb Hawaii Lammfleisch mit Ananas, Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen | lamb meat with pineapple, ginger, garlic and exotic spices | 13,00 |
| 121 | Lamb Madras Madras: Mittelscharfes Lammcurry | fairly hot lamb curry | 13,00 |
| 123 | Lamm Jalfareji - scharf Lammfleischstücke in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Karotten, in einer Currysauce | lamb pieces of meat in a spicy mixture of onions, paprika, tomatoes, ginger, garlic and carrots in a curry sauce | 13,00 |



Biryani Gerichte

Biryani dishes

Indische Reispfanne
Indian rice dishes

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 161 | Chicken Biryani gebratenes Hähnchenfleisch mit Pilau-Reis, garniert mit Ananas und Mandeln | boneless chicken with pilau rice, decorated with pineapple and almonds | 12,50 |
| 162 | Chicken Tikka Biryani Hähnchenfleisch gekocht im Tandoor-Ofen mit Pilau-Reis, garniert mit Ananas und Mandeln | boneless Tandoori chicken, fried with pilau rice and decorated with pineapple and almonds | 12,50 |
| 163 | Lamb Biryani gebratenes Lammfleisch mit Pilau-Reis, garniert mit Ananas und Mandeln | boneless lamb with pilau rice, decorated with pineapple and almonds | 13,00 |
| 164 | Lamb Tikka Biryani Lammfleisch gekocht im Tandoor-Ofen mit Pilau-Reis, garniert mit Ananas und Mandeln | boneless Tandoori lamb, fried with pilau rice and decorated with pineapple and almonds | 13,50 |
| 165 | Vegetable Biryani gebratenes Gemüse mit Pilau-Reis, garniert mit Ananas und Mandeln | vegetable fried with pilau rice, decorated with pineapple and almonds | 11,50 |
| 166 | Mushroom Biryani gebratene Champignons mit Pilau-Reis, Mais, Ananas und Mandeln | with pilau rice and corn, decorated with pineapple and almonds | 11,50 |



Meeresfrüchte

Seafood

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious rice.

- | | | | |
|-----|---|--|-------|
| 171 | King Prawn Curry Garnelen in milder Currysauce | prawns in a light mild tasting curry sauce | 15,50 |
| 172 | King Prawn Madras / Vindaloo - scharf Madras: Ziemlich scharfes Garnelencurry | fairly hot prawn curry | 16,00 |
| | Vindaloo: Sehr scharfes Garnelencurry | very hot prawn curry | |
| 173 | King Prawn Korma sehr mildes Curry mit Sahne, Mandeln und Kokosnuss | very mild curry, cooked with cream, almonds & coconut | 16,00 |
| 174 | King Prawn Dopiazza Riesengarnelen, gekocht in Currysauce mit gerösteten Zwiebeln und Paprika | prawns cooked in a curry sauce with roasted onions and peppers | 15,00 |
| 175 | King Prawn Masala Riesengarnelen, in Spezialsauce und Gewürzen | king prawn in special sauce and spices | 16,00 |
| 176 | King Prawn Dhansak Garnelen gekocht in Zitronensaft, Linsen, Tomaten und scharfen Gewürzen (süß-sauer) | medium hot prawns, cooked in lemon juice, lentils, tomatoes and hot spices (sweet and sour in taste) | 15,50 |
| 177 | King Prawn Saag Riesengarnelen in Spinat | juicy prawns cooked in spinach | 15,50 |
| 178 | Bengali King Prawn Riesengarnelen mit Bohnen, Zwiebeln und Tomaten | prawns prepared in hot spices with beans, onions and tomatoes | 15,50 |
| 179 | Sweet and Sour King Prawns Riesengarnelen in milder Currysauce (süß-sauer) | prawns cooked in medium curry sauce with lemon juice (sweet & sour) | 15,50 |
| 180 | King Prawn Bhunna mit scharfer Sauce, gekocht mit Zwiebeln und Tomaten | prepared with hot spices, cooked with onions and tomatoes | 15,50 |
| 181 | King Prawn Roghan Josh mit Curry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer | a rich spiced curry, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger | 11,50 |
| 182 | Fish Curry Seebarschfilet, geschmort in Tomaten, Kokosnuss, fein abgeschmeckt mit Chili und Limone | sea bass fillet, braised in tomatoes and coconut, well tasted with chilli and lime | 11,50 |
| 183 | Fish Madras Seebarschfilet Madras: Mittelscharfes Fischcurry. | fairly hot fish curry | 12,00 |
| 184 | Fish Mushroom Seebarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Tomaten | sea bass fillet with champignons, garlic, ginger and tomatoes | 12,00 |

Balti Gerichte

Balti dishes

Hähnchen- oder Lammfleischstücke gekocht mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer, garniert mit Koriander & den ausgewählten Fleischstücken.
Chunks of chicken or lamb cooked with fresh tomatoes, garlic, ginger, garnished with coriander & selected pieces.

- | | | |
|-----|-------------------------|-------|
| 191 | Chicken Balti | 12,00 |
| 192 | Lamb Balti | 13,50 |
| 193 | King Prawn Balti | 15,50 |
| 194 | Duck Balti | 12,50 |

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetable main dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious rice.

- | | | | |
|-----|--|--|-------|
| 201 | Dal Palak eine Mischung aus gelben Linsen, Spinat, gekocht in einer Variation aus Knoblauch, Kadaisauce, Tomatenpüree mit Creme fraiche | a mixture of yellow lentils and spinach, cooked in a variation from garlic, Kadai sauce, tomatoes purée with fresh cream | 7,50 |
| 202 | Mixed Bhaji fr. Gemüse, gebr. mit erlesenen Gewürzen, abgeschmeckt mit fr. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln | fresh vegetables, roasted with select spices, tasted with fresh ginger, garlic and onions | 7,50 |
| 203 | Palak Paneer hausgemachte, traditionelle, indische Hüttenkäsestückchen, in einer pikanten Spinatcreme mit Zwiebeln, Knoblauch und fr. Ingwer | home-made, traditional, Indian cottage cheese pieces, in a piquant spinach cream with onions, garlic and fresh ginger | 8,50 |
| 204 | Dal Makhani Berühmtes, traditionelles Linsengericht! Langsam gekochte dunkle Linsen, gedünstet und verfeinert mit Butter und Sahne | famous, traditional lentil dish - slowly cooked dark lentils, stewed and refined with butter and cream | 7,50 |
| 205 | Malai Kofta schmackhafte Gemüsebällchen, serviert mit einer delikaten Currysauce, fein abgeschmeckt mit Ingwer, Nelken, Zimt, Knoblauch und Kurkuma | tasty vegetable small balls, served with a delicate curry sauce, finely tasted with ginger, cardamom, cinnamon, garlic and curcuma | 9,00 |
| 206 | Palak Mushroom Spinat mit Pilzen, mild abgeschmeckt mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und erlesenen Gewürzen, vollendet mit Creme fraiche | spinach with mushrooms, mildly tasted with garlic, onions, tomatoes and select spices, completed with fresh cream | 7,50 |
| 207 | Channa Masala Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, ind. Gewürzen | chickpeas, prepared with fresh tomatoes and onions, coriander, ginger and Indian spices | 7,50 |
| 208 | Saag Channa Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Spinat, Koriander, ind. Gewürzen | chickpeas, prepared with fresh tomatoes, onions, spinach, coriander and Indian spices | 9,50 |
| 209 | Shahi Paneer indischer Hüttenkäse, mit einer Sauce aus Cremebutter und Cashewnüssen | indian cottage cheese, with a sauce of cream butter and cashew nuts | 10,50 |
| 210 | Karahi Paneer ind. Hüttenkäse, zubereitet mit einer Sauce aus frischen Tomaten und Paprika, Zwiebeln, Kardamom, Kreuzkümmel und indischen Gewürzen | indian cottage cheese, prepares with a sauce from fresh tomatoes and paprika, onions, cardamom, cumin and Indian spices | 11,00 |

Beilagen

side dishes

- | | | |
|-----|----------------------------|------|
| 216 | Vegetable Jhalfrezi | 6,50 |
| 217 | Saag Aloo | 6,50 |
| 218 | Aloo Gobi | 6,50 |
| 219 | Tarka Daal | 6,50 |
| 220 | Mushroom Bhajee | 6,50 |
| 221 | Bombay potatoe | 6,50 |
| 222 | Mushroom Pilau | 6,50 |
| 223 | Chicken Fried Rice | 7,00 |
| 225 | Prawn Fried Rice | 8,50 |
| 226 | Nan Bread | 2,50 |
| 227 | Keema Nan | 3,50 |
| 228 | Peswari Nan | 3,50 |
| 229 | Garlic Nan | 3,00 |

Getränke

Drinks

- | | | | |
|-----|-------------------|------|------|
| 235 | Coca-Cola | 1,0l | 3,50 |
| 236 | Cola light | 1,0l | 3,50 |
| 237 | Fanta | 1,0l | 3,50 |
| 238 | Sprite | 1,0l | 3,50 |
| 239 | Wasser | 1,0l | 2,00 |
| 240 | Wein | 0,7l | 8,00 |
- (Lambrusco, Chianti, Valpolicella, Frascati)



Indische Spezialitäten - Hähnchen - Lamm - Ente - Fischgerichte

Restaurant Indian Curryhouse

indisches 3 - Gänge - Menü für 2 Personen

Gutschein gültig bis einschließlich 29.09.2015

Gutschein - Wert : 50,00 | Groupon - Preis: 24,90 €

Restaurant Indian Curryhouse

indisches 3 - Gänge - Menü für 4 Personen

Gutschein gültig bis einschließlich 30.09.2015

Gutschein - Wert : 100,00 | Groupon - Preis: 44,90 €

SEIDAI® Wir drucken auch für Sie!
0511 65 55 96 10
ruck www.sedaidruck.de

neues Management mit effizientem Service



Restaurant Indian Curryhouse



indische Spezialitäten

Hatzfelder Platz 2 • 33104 Schloß Neuhaus

(Öffnungszeiten)

Montag - Donnerstag

11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

Freitag - Sonntag und Feiertage

12:00 - 23:00 Uhr

www.indian-curryhouse.de



Aufschlag 1,- € in Paderborn, Wewer, Elsen, Sande, Marienloh, Sennelager, (Bad Lippspringe & Hövelhof 3,50 €)

Lieferung und Party Service

Bestellwert 15,- Euro

Ab 30,- Euro Bestellwert liefern wir 1 Flasche Wein oder Cola gratis

Onlinezahlung
ist möglich!

Lieferzeiten: bis 22.00 Uhr

Tel: 0 52 54

937 69 70

Fax: 0 52 54

937 68 38

Mobil: 0176

4142 87 45

Am Sonntag
jedes 2. bestellte
Hauptgericht
zum halben Preis.

Mittagsmenü Lunch Menu

Montag - Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr

Dazu ein 0,2 l Getränk. Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Wasser, Mango Lassi oder indischen Tee.

- | | | |
|-----|---|------|
| 001 | Dal Makhani Berühmtes, traditionelles Linsengericht! Langsam gekochte dunkle Linsen, gedünstet und verfeinert mit Butter und Sahne famous, traditional lentils dish - slowly cooked dark lentils, stewed and refined with butter and cream | 6,00 |
| 002 | Palak Mushroom Spinat mit Pilzen, mild abgeschmeckt mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und erlesenen Gewürzen, vollendet mit Creme fraiche spinach with mushrooms, mildly seasoned with garlic, onions, tomatoes and selected spices, crowned with cream fraiche | 6,00 |
| 003 | Channa Masala Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten und Zwiebeln, Koriander, Ingwer und indischen Gewürzen chickpeas, prepared with fresh tomatoes, onions, coriander, ginger and indian spices | 6,00 |
| 004 | Chicken Curry Hähnchenbrustfilet, geschmort in Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und ind. Gewürzen chicken breast fillet, braised in tomatoes, onions, garlic, ind. spices | 6,50 |
| 005 | Chicken Vindaloo - scharf Hähnchenbrustfilet, geschmort in scharf-säuerlichen Gewürzen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Kardamom, Chili, Knoblauch und fr. Ingwer chicken breast fillet, braised in spicy-sour spices, seasoned with cumin, kardamon, chili, garlic, fresh ginger | 6,50 |
| 006 | Chicken Masala zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert nach Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch und Zwiebeln tender chicken breast fillet, marinated to moghulart, seasoned with cream, paprika, coriander, garlic and onions | 6,50 |
| 007 | Chicken Saag zarte Hähnchenbrustfiletstückchen, geschmort in einer feinen Spinatcreme, harmonisch und unübertrefflich abgeschmeckt mit Ingwer und Knoblauch seasoned little pieces of chicken breast fillet, braised in a fine spinach cream, harmoniously and unsurpassably seasoned with ginger and garlic | 6,50 |
| 008 | Chicken Hawaii Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewnüssen chicken breast fillet with pineapple, coconut flakes, almonds and cashew nuts | 6,50 |
| 009 | Chicken Mushroom Hähnchenfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Tomaten chicken fillet with champignons, garlic, ginger and tomatoes | 6,50 |



Vorspeisen starters

Alle Vorspeisen werden mit versch. Saucen serviert.
All starters are served with different sauces.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 021 | Onion Bhajee Gebratene Zwiebeln mit versch. Kräutern deep-fried balls of onions and various spices | 3,50 |
| 022 | Seekh Kebab gehacktes, gewürztes Rindfleisch, gekocht im Tandoor-Ofen minced beef mixed with various spices and cooked in the tandoor | 5,50 |
| 023 | Chicken Pakora Hähnchenfleisch in einem mild-würzigen Teig aus Kichererbsenmehl gebacken chicken meat in a mild-spicy dough baked from chickpea flour | 5,00 |
| 024 | Samosa gemischtes Gemüse in Teig vegetable and spice mixture in pastry | 4,00 |
| 025 | Singara gehacktes und gewürztes Rindfleisch mit Gemüse in Teig spicy minced beef with vegetables in pastry envelope | 4,50 |
| 026 | Chicken Tikka Hähnchenfleisch mit milden Gewürzen im Tandoor-Ofen geröstet boneless chicken pieces flavoured with mild spices and roasted in the tandoor | 5,00 |
| 027 | Lamb Tikka Lammfleisch mit milden Gewürzen im Tandoor-Ofen geröstet pieces of Lamb flavoured with mild spices and roasted in the tandoor | 6,50 |
| 028 | Butterfly Prawn Chefs eigenes Rezept: Große Garnelen serviert mit Salat chefs own recipe: Large prawns served with salad | 7,50 |
| 029 | Vegetable Pakora versch. knackige Gemüsehäppchen in einem mild-würzigen Teig aus Besan ausgebacken, serviert mit Minzsauce different crisp vegetable mouthfuls in a mild-spicy dough well-baked from Besan - served with mint sauce | 4,00 |
| 030 | Paneer Pakora hausgemachter Hüttenkäse in einem mild-würzigen Teig aus Kichererbsenmehl gebacken home-baked cottage cheese baked in a mild-spicy dough of chickpea flour | 5,00 |
| 031 | Fish Pakora Seebarschfilet in einem mild-würzigen Teig aus Kichererbsenmehl gebacken sea bass fillet in a mild-spicy dough baked from chickpea flour | 4,50 |
| 032 | Mixed Pakora (für zwei Personen) Eine Variation aus verschiedenen Pakoras, serviert mit Zitronenscheiben mixed pakoras for two persons. A variation from different pakoras, serves with lemon slices | 10,00 |

Suppen soups

- | | | |
|-----|--|------|
| 041 | Mulkatani Soup Chefs eigenes Rezept chefs own recipe | 4,00 |
| 042 | Daal Soup rote Linsensuppe red lentil soup | 3,50 |
| 043 | Chicken Soup mild gewürzte Hähnchensuppe mild spiced chicken soup | 4,00 |
| 044 | Vegetable Soup indische Gemüsesuppe mit Zwiebeln, Tomaten und Kreuzkümmel delicate, indian vegetable Soup with onions, tomatoes and cumin | 3,50 |
| 045 | Fish Soup Fischsuppe - Indischer Art fish soup - Indian style | 4,00 |

Tandoori Gerichte

Tandoori dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 051 | Chicken Tikka Hähnchenfleisch pikant im Tandoor-Ofen geröstet spicy boneless chicken, roasted in the tandoor oven | 12,00 |
| 052 | Lamb Tikka Lammfleisch pikant im Tandoor-Ofen geröstet spicy boneless lamb, roasted in the tandoor oven | 13,50 |
| 053 | Tandori Chicken gegrillte Hähnchenschenkel marinert in versch. indischen Gewürzen grilled chicken leg, marinated in different Indian spices | 10,50 |
| 054 | Tandoori Fish Indische Gemüsesuppe mit Zwiebeln, Tomaten und Kreuzkümmel delicate, Indian vegetable Soup with onions, tomatoes and cumin | 12,50 |
| 055 | Tandoor mixed Grill würziges Lamm, Hähnchen und Seekh Kebab, mariniert und im Tandoor-Ofen geröstet spicy lamb, chicken and seekh kebab, marinated and roasted in the oven | 16,00 |



Hähnchen Gerichte

Chicken dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 061 | Chicken Curry Hähnchenfleischcurry in milder Currysauce chicken in a light mild tasting curry sauce | 11,50 |
| 062 | Chicken Roghan Josh pikantes Hähnchenfleischcurry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer a rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger | 12,50 |
| 063 | Chicken Saag würziges Hähnchenfleischcurry, gekocht in Spinat juicy chicken curry, cooked in spinach | 11,50 |
| 064 | Chicken Bhunna Piazza Hähnchenfleisch mit scharfer Sauce, gekocht mit Zwiebeln und Tomaten chicken pieces prepared with hot spices, cooked with onions and tomatoes | 11,50 |
| 065 | Chicken Dhansak Hähnchenfleisch gekocht in Zitronensaft, Linsen, Tomaten und scharfe Gewürze (mittelscharf, süß-sauer Geschmack) medium hot chicken cooked in lemon juice, lentils, tomatoes and hot spices. Sweet and sour taste | 12,00 |
| 066 | Chicken Dopiazza Hähnchenfleisch gekocht in Currysauce, angereichert mit gerösteten Zwiebeln und Paprika boneless chicken cooked in a curry sauce, enriched with roasted onions and paprika | 11,50 |
| 067 | Chicken Mushroom Hähnchenfleisch gekocht in Currysauce und Champignons boneless chicken cooked in a curry sauce with mushrooms | 11,50 |
| 068 | Chicken Tikka Masala zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert nach Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln tender chicken breast fillet, marinated according to the Moghul way, finely tasted with cream, paprika, coriander, garlic and onions | 12,50 |
| 069 | Bombay Chicken Hähnchenfleisch in milder Currysauce, gekocht mit Kartoffeln und Tomaten boneless chicken in a mild tasting curry sauce, cooked with potatoes and tomatoes | 11,50 |
| 070 | Chicken Chili Hähnchenfleisch mit grüner Peperoni, scharfes Hähnchencurry besonders gewürzt hot with lots of spices | 12,00 |
| 071 | Chicken and Vegetable Curry Hähnchenfleisch mit versch. Gemüse (medium) boneless chicken cooked with various vegetables (spicy and medium hot) | 11,50 |
| 072 | Sweet and Sour Chicken Hähnchenfleisch in Currysauce (süß-sauer) boneless Chicken cooked in medium curry sauce and lemon juice (sweet and sour taste) | 12,00 |
| 073 | Chicken Makhani zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt Moghulart, traditionell zubereitet in einer Tomaten-Buttersauce tender chicken breast fillet, as for Moghul way pickled, traditionally prepared in a tomato-butter sauce | 11,50 |
| 074 | Chicken Mango zartes Hähnchenbrustfilet mit Mango, in einer raffiniert gewürzten Sauce tender chicken breast fillet with mango, in an refined spicy sauce | 11,50 |
| 075 | Chicken Masala zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert nach Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln tender chicken breast fillet, marinated according to the Moghul way, finely tasted with cream, paprika, coriander, garlic and onions | 12,00 |
| 076 | Chicken Karahi zarte Hähnchenbrustfiletstückchen, geschmort mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kadaisauce und Tomatenpüree tender chicken breast fillet pieces, braised with onions, tomatoes, paprika, Kadai sauce, tomato purée | 12,00 |
| 077 | Chicken Hawaii Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken, Sahnesauce und Cashewnüssen chicken breast fillet with pineapple, coconut flakes, cream and cashew nuts | 12,00 |

Extras Extras

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 231 | Papadam | 0,75 |
| 232 | Raita | 3,00 |
| 233 | Sweet Mango Chutney | 3,00 |
| 234 | Lime (Limonen) Pickles | 2,50 |
| 235 | Mixed (Gemischt) Pickles | 2,50 |

Salate Salads

- | | | |
|-----|--|------|
| 241 | Pomodore Tomaten, Zwiebeln tomatoes, onions | 5,00 |
| 242 | Gemischter Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, onions | 5,50 |
| 243 | Maharajasalat eine Kreation aus Eisbergsalat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, garniert mit gebratenen Hühnerbruststreifen a creation of iceberg lettuce, cucumbers, onions, tomatoes, garnished with roasted stripes of chicken breast | 8,50 |

Chefs Spezialitäten

Chefs specialities - most popular englishes dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 086 | Chicken Tikka Masala (English) Hähnchenfleischcurry in spezieller süßer Sahnesauce boneless chicken cooked in a special sweet creme sauce | 12,50 |
| 087 | Chicken Malaey Hähnchenfleisch, gekocht mit Mandeln und Mango boneless chicken cooked with almonds and mango pulp in a special sweet creme sauce | 12,00 |
| 088 | Chicken Korma sehr mildes Hähnchenfleischcurry gekocht mit süßer Sahnesauce, Mandeln & Kokosnuss very mild curry cooked with sweet cream, almonds and coconut | 12,00 |
| 089 | Peswari Chicken mildes Hähnchencurry, gekocht mit süßer Sahne und exotischen Früchten mild curry, prepared with sweet cream and exotic fruit | 12,00 |
| 090 | Chicken Pasanda mildes Hähnchencurry gekocht in Süßsahnesauce mit Mandeln und Wein mild boneless chicken cooked in a special sweet creme sauce with almonds and wine | 12,50 |
| 091 | Chicken Murghi Masala geröstetes Hähnchenfleisch und gehacktes Rindfleisch in milder Currysauce boneless roasted tandoori chicken, served with minced meat in a light curry sauce | 12,50 |
| 092 | Chicken Madras / Vindaloo Madras: Mittelscharfes Hähnchencurry fairly hot chicken curry Vindaloo: sehr scharfes Hähnchencurry very hot chicken curry | 12,00 |
| 093 | Chicken Tikka Jhalfrezi Hähnchenfleisch aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer tandoor chicken cooked with hot spices, tomatoes, onions, and green peppers | 12,00 |
| 094 | Banglore Chicken Phall Phall: extra scharfes Hähnchencurry besonders gewürzt phall: extra hot with lots of spices | 13,50 |
| 095 | Buttered Chicken Hähnchenfleisch, gekocht in Butter (mild) mild boneless chicken curry, cooked in butter with a creamy sauce | 12,00 |
| 096 | Lamm Tikka Masala (English) Lammfleisch gekocht boneless Lamb cooked in a special sweet creme sauce | 13,50 |
| 097 | Lamb Shahi Korma sehr mildes Lammcurry, gekocht mit süßer Sahne, Mandeln & Kokosnuss very mild curry cooked with sweet cream, almonds and coconut | 13,50 |

Enten Gerichte Duck dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 145 | Duck Curry Entenfilet in milder Currysauce Ducks fillet in a light mild tasting curry sauce | 12,00 |
| 146 | Duck Vindaloo - scharf südind. Entenfiletspezialität mit Kartoffeln, auf pikante Art zubereitet south-indian ducks fillet speciality with potatoes, in a tasty prepared way | 12,50 |
| 147 | Duck Mushroom Entenbrustfilet mit fr. Champignons, in würziger Sauce Ducks breast fillet with fresh champignons, in a spicy sauce | 12,50 |
| 148 | Duck Hawaii Entenbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken, Sahnesauce und Cashewnüssen Ducks breast fillet with pineapple, coconut flakes, cream and cashew nuts | 12,50 |
| 149 | Duck Tikka Masala (English) Entenfilet in Spezialsauce und Gewürzen Ducks fillet cooked in a special sauce and spices | 12,50 |
| 150 | Duck Tikka Masala zarte Entenbrust mariniert nach Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln tender chicken breast fillet, marinated according to the Moghul way, finely tasted with cream, paprika, coriander, garlic and onions | 12,50 |
| 151 | Duck Korma Sehr mildes Entenfilet gekocht mit süßer Sahne, Mandeln & Kokosnuss very mild curry cooked with sweet cream, almonds and coconut | 12,00 |
| 152 | Duck Mango Entenbrustfilet mit fr. Mango, in Currysauce Duck's breast fillet with fresh mango, in curry sauce | 12,50 |
| 153 | Duck Karahi Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Kadaisauce und Tomatenpüree tender chicken breast fillet pieces, braised with onions, tomatoes, paprika, Kadai sauce, tomato purée | 12,50 |

Mittagsmenü - Vorspeisen, Snacks - Salat und Beilagen

Preisänderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Bilder & Gestaltung unterliegen den Rechten von Setal Druck GmbH & Co. KG • Druckerei • 0511 65 55 95 10 • Mobil: 0163 - 55 66 400

Reis Fladenbrote Vegetarische Hauptgerichte Biryani Grillspezialitäten

