

## Spezialitäten des India Hauses

Starter:	Hühnersuppe nach Art des Hauses, Papadam (Brot aus Linsenmehl)	
Hauptmenü:	zartes Hähnchenbrustfilet in milder Curry-Honig-Soße, gebratenes Lamm mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Kardamon und Nelken, im traditionellen Gusseisentopf (karahi) zubereitet	
Beilagen:	Salat, Basmati Reis und indisches Fladenbrot und Dessert	
81 Menü für 2 Personen		44,90

## Grill-Spezialitäten nach indischer Art

(jede Grill-Spezialität mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln)

87 Scampi Tikka - 6 Riesengarnelen, gegrillt, mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	20,90
88 Tandoori Chicken- 24 Stunden marinierte Hühn- chenschenkel in einer Joghurt-Safran-Soße, 21 Gewürze, dazu indisches Fladenbrot und Basmati Reis	16,90
89 Chicken Tikka - gegrillte marinierte Hühnerfleischstückchen in einer Joghurt-Safran-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
90 Chicken Tikka Masala - gegrillte marinierte Hühnerfleischstückchen mit Ei, Tomaten, Ingwer und vielen Gewürzen, dazu Basmati Reis und Fladenbrot (mittelscharf)	17,90
91 Seekh Kebab - gehacktes Lammfleisch am Spieß, gegrillt, mit würziger Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
92 India Haus Grill Platte - eine Mischung von Tandoori Chicken, Tikka und Seekh Kebab mit würziger Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	19,90

## India Haus Reisgerichte

93 Chicken Biryani - Reis mit Huhn, Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Mandeln und Rosinen gedünstet, dazu Salat und Raita	15,90
94 Mutton Biryani - Reis mit Lammfleisch, Gemüse, Gewürzen, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen, gedünstet, dazu Salat und Raita	17,90
95 Fish Biryani - Reis mit gewürfeltem Fisch, Kokosnuss, Erbsen, Nüssen, Rosinen, Paprika, Zwiebeln und Raita	17,90
96 Vegetable Biryani - Spezial Basmati Reis mit Gemüse des Tages, angebraten mit Raita	14,90

## India Haus Spezial Menü

Starter:	Pflaumenwein, Mandelcremesuppe	
Vorspeisen:	gegrillte Garnelen und Lamm mit Knoblauch-Soße in im traditionellen indischer Gusspfanne mit Erdnuss-Soße	
Hauptmenü:	Fisch Kashmiri (Rotbarschfilet mit exotischen Früchten in milder Soße), Chicken Jhal Ferezi (Hühnerfleisch ohne Knochen), gekocht, mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Chilies, sehr scharf), Panir Kesari (hausge- machter Rahmkäse in einer Curry-Sahne-Soße)	
Beilagen:	Basmati Reis, Brot, Papadam und Salat und Nachtisch	
98 Menü für 2 Personen		58,00
99 Menü für 4 Personen		98,00

## Punjabi Menü

Starter:	Gemüsesuppe	
Vorspeisen:	Chicken Tikka (gegrilltes Hühnerbrustfilet), Shami Kebab (gehacktes Lammfleisch)	
Hauptmenü:	Handi Ghost (Lammfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Pilzen), Deewani Handi (gemischtes Gemüse, fein gehackt in spezieller Joghurtsoße), Chicken Delicious (Chickenfilets mit Zwiebeln), Paprika, Rahmkäse in Tomaten-Sahnesoße	
Beilagen:	Reis, Brot, Papadam und Salat und Nachtisch	
100 Menü für 2 Personen		55,00
101 Menü für 4 Personen		95,00

## Fisch-Spezialitäten alle mit Reis und indischem Fladenbrot

104 Fisch Curry - Rotbarschfilet, frische Tomaten in Curry-Soße	17,90
105 Fisch Jhal Ferezi- Rotbarschfilet, frische Tomaten, grüner Paprika, Zwiebeln, frischer Ingwer (scharf)	17,90
106 Fisch Juckni - Rotbarschfilet in pikanter Joghurt-Soße	17,90
107 Fisch Kashmiri - Rotbarschfilet mit exotischen Früchten in Curry-Sahne-Sauce	17,90
108 Scampi Masala 6 Stück Garnelen, grüner Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, frischer Ingwer	20,90

## Brote und Beilagen

109 Yogi Naan - nach Art des Hauses mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander	3,50
110 Bhatura - indisches Fladenbrot fritiert	2,00
111 Naan - gegrilltes Weizenmehlbrot	2,90
112 Chapatti - Vollkornbrot	2,90
113 Papadam - Linsenmehlbrot, pikant	1,00
114 Mango Chutney - eingelegte Mangos, süßsauer	3,50
115 Pickles - eingelegtes Gemüse, scharf	3,50
116 Raita - Joghurtsoße mit Gewürzgurken	3,50
117 Garlic Naan - Weizenmehlbrot mit Knoblauch	3,30

## Nachspeisen

118 Kulfi - indisches Eis, verschiedene Sorten im traditionellen Tontopf	6,50
119 Milchreis, indische Art	4,90
120 Mango-Creme	4,50
121 Gulab Jaman, Bällchen aus Weizengrieß und Milch in einer Honigsoße	4,90

Mittagsfisch  
(Werktags Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)  
Alle Lamm- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro  
(außer Grängerichte, Platten, Montis + 30,-75)

Mittagsfisch  
(Werktags Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)  
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro  
(außer Montis auf Wunsch auch vegan)

Herzlich  
willkommen

# India Haus

Das indische  
Spezialitäten-Restaurant  
in  
Lüneburg • Hildesheim  
Uelzen • Hameln



Veerstraße 41  
29525 Uelzen

Telefon

05 81 / 97 38 27 70

[www.restaurant-india-haus.de](http://www.restaurant-india-haus.de)

[www.indiahaus.com](http://www.indiahaus.com)

Öffnungszeiten:

Mo.-So. 11.30-23.00 Uhr  
(durchgehend)

Zwischenzeitliche Änderungen der Karte möglich.

## Vorspeisen

9	Samosa - gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Erbsen	6,90
10	Samosa - gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen	6,50
11	Gobi Pakora - Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig, frittiert	5,90
12	Panir Pakora - hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig, frittiert	5,90
13	Bengan Pakora - Auberginen im Spezialteig, frittiert	5,90
14	Onion Bhaji - gehackte Zwiebeln in Kichererbsenmehl mit Gewürzen, gebraten	6,50
15	Scampi Pakora - Riesengarnelen (4 Stück), geschält, in Kichererbsenmehlteig, frittiert	7,90
16	Mix Pakora - Blumenkohl, Champignons und hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig, frittiert	6,90
17	Champignon Pakora - frische Champignons frittiert in Kichererbsenmehlteig	5,90
18	Chicken Pakora - zartes Hähnchenbrustfilet frittiert in Kichererbsenmehlteig	6,90

## Suppen

19	Mandelcremesuppe - nach indischer Art	5,90
20	Mulligatwani - Hühnersuppe nach indischer Art	5,90
21	Gemüse Shorba - Gemüsesuppe mit Gewürzen	5,90
22	Tomaten Shorba - cremige Tomatensuppe nach indischer Art	5,90
23	Madras Rasam - rote Linsensuppe nach Art des Hauses	5,90
24	Currysuppe - nach original indischer Art	5,90

## Salate

25	Gemischter Salat, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mais	6,90
25b	Gemischter Salat mit Hühnchen, Käse und Ei	8,90
27	Punjabi-Salat - mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, hausgemachtem Rahmkäse und Papadam	8,90
29	Jinga-Salat - gem. Salat mit Riesengarnelen und Naan-Brot	11,50

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert.

## Vegetarische Gerichte

30	Bhatura Chole - Kichererbsensemüse - pikant - dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	13,50
31	Dal Fried - Linsen in Butter gebraten	13,50
32	Subji - frisches, gemischtes Gemüse in pikanter Currysoße dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,50
33	Palak Panir - hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,50
34	Shahi Panir - hausgemachter Rahmkäse in Tomaten-Sahne-Soße mit Mandeln, Nüssen und Rosinen, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,50
35	Shahi Bengan - Aubergine gefüllt mit Kartoffel, Blumenkohl, ind. Rahmkäse in milder Currysoße, mit Mandeln, Nüssen und Rosinen	14,90
36	Tinda Bajl - Indisches Gemüse in einer pikanten Currysoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,50
37	Shahi Mirch - Paprika gefüllt mit Kartoffel, Blumenkohl, indischem Rahmkäse in milder Currysoße, mit Mandeln, Nüssen und Rosinen	14,90

38	Panir Masala - gebratener hausgemachter Käse, Ingwer, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Currysoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,90
39	Malai Kofta - Bällchen aus frischem Gemüse und Käse, nach Art des Hauses, Rosinen und Nüsse in Curry-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,90
40	Mushroom Panir - gebratener hausgemachter Rahmkäse mit Champignons, in Spezialsoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,50
41	Matter Panir - hausgemachter Rahmkäse, Erbsen und Tomaten in Currysoße	14,50
42	Alu Palek - Kartoffeln und Rahm-Spinat, in pikanter Currysoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	13,90
43	Nauratan Korma - 9 Gemüsesorten mit Rosinen und Mandeln zubereitet in einer Joghurt-Soße dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	14,90

## Yogi Thali Vegetarisches Menü

Starter:	Papadam (Brot aus Linsenmehl)	
Vorspeise:	Gemüsesuppe (nach Art des Hauses)	
Hauptmenü:	Alu Palek (Kartoffeln mit Spinat), Shahi Panir (indischer Käse mit Nüssen u. Rosinen, mild), Chole Kichererbsengemüse, pikant)	
Beilagen:	Salat, Reis, Bhatura (indisches frittiertes Fladenbrot)	
Nachtsch:	nach Art des Hauses	
45	Menü für 2 Personen	40,00
46	Menü für 4 Personen	68,00

## India Haus Menü

Starter:	Papadam (Brot aus Linsenmehl)	
Vorspeise:	Curry-Suppe	
Hauptspeise:	Lamm-Curry (Lammfleisch ohne Knochen), Matter Panir (Rahmkäse, grüne Erbsen und Tomaten in Currysoße), Chicken Spezial (Hähnchen mit Curry-Mandel-Soße, mild)	
Beilagen:	Salat, Reis und Brot	
Nachtsch:	nach Art des Hauses	
48	Menü für 2 Personen	47,00
49	Menü für 4 Personen	82,00

## India Haus Shahi Menü

Aperitif:	Sherry, Papadam (Brot aus Linsenmehl)	
Starter:	Gemüsesuppe	
Vorspeise:	Tandoori Chicken (24 Std. in Joghurt-Safran-Soße marinierte Hähnchenkeule mit 21 Gewürzen, gegrillt)	
Hauptgang:	Lamm Curry, Gemüse-Mix, Chicken Juckni (Hähnchenbrustfilet in milder Joghurt-Safran-Soße)	
Beilagen:	Salat, Basmati Reis und Brot	
Nachtsch:	nach Art des Hauses	
83	Menü für 2 Personen	55,00
84	Menü für 4 Personen	90,00

## Lammgerichte (ohne Knochen)

50	Mutton Curry - Lammfleisch in pikanter Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
51	Roghan Josh - Lammfleisch in einer Curry-Paprika-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90

52	Lamm Juckni - Lamm in milder Safran-Joghurt-Soße dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
53	Mutton Vindaloo - Lammfleisch, scharf, nach südindischer Art, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
54	Mutton Shahi Korma - Lammfleisch in Mandel-Sahne-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
55	Mutton Lubabi - Lamm in pikanter Butter-Safran-Joghurt-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
56	Mutton Saag - mariniertes Lamm mit Rahm-Spinat in einer Currysoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
57	Mutton Lauri - Lamm mit roten Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
58	Sukha Banglore - gebratenes Lamm mit Ananas, Ingwer und Knoblauch, leicht scharf, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
59	Tinda Gosht - indisches Gemüse mit Lamm in würziger Currysoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
60	Mutton Naubi - gemischtes Gemüse mit Lamm in würziger Currysoße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90

## Hühnchengerichte (ohne Knochen)

65	Chicken-Curry - Hühnchen in pikanter Currysoße dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
66	Chicken-Spezial - Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen in einer milden Mandel-Curry-Soße	15,90
67	Butter Chicken - zartes Hähnchenbrustfilet in sahniger Butter-Tomaten-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
68	Chicken Saag - Hähnchenbrustfilet in Rahm-Spinat nach indischer Art, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
69	Chicken Madras - Hühnchen mit Kokos und Gewürzen scharf nach südindischer Art, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
70	Chicken Jhal Ferezi - Hühnerfleisch, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Chillies, Tomaten und Paprika, sehr scharf, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
71	India Haus Chicken - Hühnerfleisch in Spezialsoße mit Sahne und Früchten, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
72	Chicken Vindaloo - Hähnchenbrustfilet, scharf, nach südindischer Art, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
73	Chicken Korma - Hähnchenbrustfilet mit Rosinen und Mandeln in milder Joghurt-Sahne-Soße, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90
74	Mango Chicken - Hähnchenfleisch in einer indischen Spezialsoße mit Sahne und Mangofrüchten	15,90
75	Chooza Kebab - Hähnchenfilet mariniert in Joghurt-Sahne-Soße, gegrillt mit Knoblauch und Pfeffer, mild, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	17,90
76	Chicken Masala - (mittelscharf) gebratenes Hühnerfilet mit Ei, frischen Tomaten, frischem Ingwer und vielen Gewürzen, dazu Basmati Reis und indisches Fladenbrot	15,90