

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Unser Mittagangebot

werktags Mo. - Fr. von 11.30 bis 15.00 Uhr

Alle vegetarischen Gerichte

(auf Wunsch auch vegan zubereitet)

9,90 Euro

Alle Hähnchengerichte

10,90 Euro

Alle Lammgerichte

11,90 Euro

Alle Tagesgerichte werden mit Reis und Salat serviert (ohne Brot).

Wir verwenden **kein Glutamat** und **keine Geschmacksverstärker**
sondern mehr als 21 frische Gewürze sowie
Rosinen, Mandeln und Erdnüsse.
Allergene und Zusatzstoffe sind vorhanden.

Hauptgerichte (Karahis und Biryanis)
sind als Tagesgerichte zu haben,
keine Menüs, Grill-, Enten - und Scampigerichte

Auf Wunsch können
alle Speisen milder oder
scharfer zubereitet werden!

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

India Haus Empfehlungen

(gilt nicht als Mittagsangebot)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Fladenbrot (Bhatura) serviert.

Hühnengerichte

- | | |
|--|-------|
| Cashew Malai Tikka
gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Curry-Sauce mit Mandeln und Cashew-Nüssen <i>-mild-</i> | 21,90 |
| Chili Chicken
Hähnchenbrustfiletstücke paniert in Kichererbsen-Mehl mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Curry-Sauce mit Chili <i>-scharf-</i> | 20,90 |
| Peanut Malai Tikka
gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Erdnuss-Curry-Sauce mit Mandeln und Cashew-Nüssen <i>-mild-</i> | 21,90 |

Lammgerichte

- | | |
|--|-------|
| Lamm Karai
gebratene Lammfleischstücke mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Curry-Sauce <i>-mittelscharf-</i> | 21,90 |
| Lamm Shahi Panir
gebratene Lammfleischstücke in einer Cashew-Curry-Sauce mit Mandeln, Rosinen und Panir <i>-mild-</i> | 20,90 |

Vegetarische Gerichte (auf Wunsch auch vegan zubereitet)

- | | |
|--|-------|
| Veggi Peanut
Tagesgemüse, indischer Rahmkäse (Panir) und Kichererbsen in einer Erdnuss-Curry-Sauce <i>-mild-</i> | 17,90 |
| Veggi Cashew
Tagesgemüse, indischer Rahmkäse (Panir) und Kichererbsen in einer Cashew-Curry-Sauce <i>-mild-</i> | 17,90 |
| Panir Chili
indischer Käse, paniert im Kichererbsen-Mehl mit Paprika, Tomaten, und Zwiebeln in einer scharfen Currysauce <i>-scharf-</i> | 17,90 |

Entengerichte

- | | |
|--|-------|
| Ente Karai
gebratenes Entenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Curry-Sauce <i>-scharf-</i> | 23,90 |
| Ente Cocos
gebratene Entenfleischstücke in einer Cocos-Curry-Sauce <i>-mild-</i> | 23,90 |

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 9,90 Euro
(keine Menüs, auf Wunsch auch vegan)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle Lamm-Gerichte 11,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 10,90 Euro
(keine Menüs, Grill-, Enten- und Scampigerichte)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Aperitifs

3	Sherry medium / dry	5 cl	3,90
6	Mango-Sekt	0,1 l	3,90
7	Pflaumenwein	5 cl	3,90

Vorspeisen

9	Samosa - gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Erbsen	7,50
10	Samosa - gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen ✓	7,00
11	Gobi Pakora - Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig, glutenfrei ✓	6,50
12	Panir Pakora - hausgemachter Käse im Teig, glutenfrei ✓	6,50
13	Bengan Pakora - Auberginen in Spezialmehl gebacken, glutenfrei ✓	6,50
14	Onion Bahji - zerschnittene Zwiebeln, gebraten mit Gewürzen, glutenfrei ✓	7,00
15	Scampi Pakora, glutenfrei	8,50
16	Mix Pakora - Blumenkohl, Panir, glutenfrei ✓	7,50
17	Champignon Pakora, glutenfrei ✓	6,50
18	Chicken Pakora, glutenfrei	7,50

Suppen

19	Mandelcremesuppe - nach indischer Art, mild ✓	6,50
20	Mulligatwany - Hühnersuppe nach indischer Art, würzig	6,50
21	Gemüse Shorba - Gemüsesuppe mit Gewürzen nach Art des Hauses, würzig ✓	6,50
22	Tomaten Shorba - cremige Tomatensuppe nach indischer Art, mild ✓	6,50
23	Madras Rasam - Linsensuppe mit Gewürzen nach Art des Hauses, pikant ✓	6,50
24	Currysuppe - nach original indischer Art, würzig ✓	6,50

Salate

25	Gemischter Salat, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mais, indischer Rahmkäse ✓	6,90
27	Punjabi-Salat - mit gebratenem Hühnerfleisch, frischem Indien-Rahmkäse, Papadam	8,90
29	Jinga-Salat, gem. Salat mit Riesengarnelen, Batura	11,50

Alle Salate werden mit unserem
Hausdressing serviert.

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 9,90 Euro
(keine Menüs, auf Wunsch auch vegan)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle Lamm-Gerichte 11,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 10,90 Euro
(keine Menüs, Grill-, Enten- und Scampigerichte)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und
indischem Fladenbrot (Bhatura) serviert.

Vegetarische Gerichte (auf Wunsch Vegan)

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Bhatura Chole - Kichererbsen in Curry-Soße, pikant | 15,50 |
| 31 | Dal Fried - Linsen des Tages mit Butter gebraten, pikant | 15,50 |
| 32 | Subji - Tagesgemüse, indischer Rahmkäse (Panir),
Kichererbsen in einer pikanten Currysauce | 15,90 |
| 33 | Palak Panir - indischer Rahmkäse (Panir) mit Spinat, pikant | 15,90 |
| 34 | Shahi Panir - indischer Rahmkäse (Panir) in Sahnesoße
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen, mild | 15,90 |
| 35 | Shahi Bengan - Auberginen gefüllt mit Kartoffeln,
Blumenkohl, indischer Rahmkäse (Panir) in milder Currysauce
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen | 15,90 |
| 36 | Tinda Baji - Indisches Wildgemüse Tinda in einer
pikanten Currysauce | 15,90 |
| 37 | Shahi Mirch - Paprika gefüllt mit Kartoffeln,
Blumenkohl, indischer Rahmkäse (Panir) in milder Currysauce,
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen | 15,90 |
| 38 | Panir Masala - gebratener indischer Rahmkäse (Panir),
Ingwer, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Currysauce | 15,90 |
| 39 | Malai Kofta - Bällchen aus frischem Gemüse und
indischer Rahmkäse (Panir), Rosinen u. Nüsse in Curry-Soße, mild | 15,90 |
| 40 | Mushroom Panir - gebratener indischer Rahmkäse (Panir)
mit Champignons, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, pikant | 15,90 |
| 41 | Matter Panir - indischer Rahmkäse (Panir) mit
grünen Erbsen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce, pikant | 15,90 |
| 42 | Alu Palek - Kartoffeln mit Spinat, Currysauce, pikant | 15,50 |
| 43 | Nauratan Korma - Tagesgemüse mit Rosinen und Mandeln,
zubereitet in einer Joghurt-Soße mit indischem Rahmkäse (Panir), mild | 15,90 |

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 9,90 Euro
(keine Menüs, auf Wunsch auch vegan)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle Lamm-Gerichte 11,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 10,90 Euro
(keine Menüs, Grill-, Enten- und Scampigerichte)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Traditionelle indische Karahis

serviert in indischen Karahi-Schalen
dazu Basmatireis und indisches Fladenbrot (Bhatura)

	Chicken	Lamm	Ente	Scampi
60 Lauri Curry mit Paprika, Ingwer, Knoblauch, und Tomaten, pikant	17,90	19,90	23,90	24,90
61 Tinda indisches Gemüse in einer Curry-Sauce, pikant	17,90	19,90	23,90	24,90
62 Naubi Mixgemüse in einer Currysauce, pikant	17,90	19,90	23,90	24,90
65 Curry pikante Curry-Sauce	17,90	19,90	23,90	24,90
66 Spezial Curry-Mandel-Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Erben, mild	17,90	19,90	23,90	24,90
67 Butter Butter-Tomaten-Sauce, mild	17,90	19,90	23,90	24,90
68 Saag Spinat in einer Currysauce, pikant	17,90	19,90	23,90	24,90
69 Madras Curry mit Kokos und Gewürzen, scharf nach südindischer Art	17,90	19,90	23,90	24,90
70 Jhal Ferczi Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Chillis, sehr scharf	17,90	19,90	23,90	24,90
71 India Haus fruchtige Curry-Sauce, mild	17,90	19,90	23,90	24,90
72 Vindaloo scharf, nach südindischer Art in einer Vindaloo-Sauce	17,90	19,90	23,90	24,90

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 9,90 Euro
(keine Menüs, auf Wunsch auch vegan)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle Lamm-Gerichte 11,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 10,90 Euro
(keine Menüs, Grill-, Enten- und Scampigerichte)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Traditionelle indische Karahis

serviert in indischen Karahi-Schalen
dazu Basmatireis und indisches Fladenbrot (Bhatura)

	Chicken	Lamm	Ente	Scampi
73 Korma Joghurt-Sahne-Sauce mit Rosinen und Mandeln, mild	17,90	19,90	23,90	24,90
74 Mango Mango-Curry-Sauce, mild	17,90	19,90	23,90	24,90
76 Masala Curry-Sauce mit frischen Tomaten und Ingwer, verschiedene Gewürze, mittelscharf	17,90	19,90	23,90	24,90
77 Juckni Safran-Joghurt-Sauce, mild	17,90	19,90	23,90	24,90
78 Bangalore Currysauce mit Ingwer, Knoblauch und Ananas, mittelscharf	17,90	19,90	23,90	24,90

Reisgerichte

	vegetarisch	Chicken	Lamm	Scampi
93 Biryani Reis mit Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Cashew, Mandeln, Kokosnuss und Rosinen gedünstet, dazu Raita, pikant	16,90	17,90	19,90	24,90

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 9,90 Euro
(keine Menüs, auf Wunsch auch vegan)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle Lamm-Gerichte 11,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 10,90 Euro
(keine Menüs, Grill-, Enten- und Scampigerichte)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und
indischem Fladenbrot (Bhatura) serviert.

Grill-Spezialitäten nach indischer Art

- | | | |
|----|--|-------|
| 75 | Chooza Kebab - Hühnchenstücke mariniert in Joghurt-Soße, gegrillt mit Knoblauch, Pfeffer, frische Paprika und Zwiebeln, mild | 19,90 |
| 85 | Panir Tikka ✓
gegrillter indischer Rahmkäse (Panir) in einer Tomaten-Curry-Soße, gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, mittelscharf | 19,90 |
| 86 | Panir Malai Tikka ✓
gegrillter indischer Rahmkäse (Panir) in einer Curry-Sauce mit Mandeln und Cashewnüssen, mild | 19,90 |
| 87 | Scampi Tikka - Riesengarnelen, gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, pikant | 24,90 |
| 88 | Tandoori Chicken - 24 Stunden marinierte Hühnchenschenkel in einer Joghurt-Safran-Soße, 21 Gewürze mit Tomaten Paprika und Zwiebeln, scharf | 19,90 |
| 89 | Chicken Tikka - gegrillte marinierte Hühnerfleischstückchen in einer Tomaten-Curry-Soße gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, pikant | 19,90 |
| 90 | Chicken Tikka Masala - gegrillte mariniertes Hühnchenbrust mit Tomaten, Ingwer und vielen Gewürzen gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, mittelscharf | 19,90 |
| 91 | Seekh Kebab - gehacktes Lammfleisch am Spieß, gegrillt, würzige Soße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, scharf | 19,90 |
| 92 | India Haus Grill Platte - eine Mischung von Tandoori Chicken, Sheekh Kebab, Scampi- und Chicken Tikka mit würziger Soße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, pikant | 23,90 |

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 9,90 Euro
(keine Menüs, auf Wunsch auch vegan)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle Lamm-Gerichte 11,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 10,90 Euro
(keine Menüs, Grill-, Enten- und Scampigerichte)
Zu allen Mittagstisch-Gerichten servieren wir Basmatireis
(kein Brot).

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und
indischem Fladenbrot (Bhatura) serviert.

Yogi Thali Vegetarische-Menü

(auf Wunsch auch vegan)

Vorspeise:	Gemüsesuppe, pikant	
Hauptmenü:	Alu Palek - Kartoffeln mit Spinat, pikant, Shahi Panir - indischer Rahmkäse (Panir) in Sahnesoße mit Mandeln, Nüssen und Rosinen, mild, Bhatura Chole - Kichererbsen in Curry-Soße, pikant	
Nachtisch:	nach Art des Hauses	
45	Menü ab 2 Personen	ab 47,00

India Haus Menü

Vorspeise:	Curry-Suppe, pikant	
Hauptmenü:	Lamm-Curry - pikant, Matter Panir - indischer Rahmkäse (Panir), grüne Erbsen und Tomaten in Currysoße, pikant, Chicken Spezial - Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Erbsen in Curry-Mandelsoße zubereitet, mild	
Nachtisch:	nach Art des Hauses	
48	Menü ab 2 Personen	ab 51,00

Brote und Beilagen

109	Yogi Naan - nach Art des Hauses mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander	4,50
110	Bhatura - indisches Fladenbrot frittiert	2,50
111	Naan - gegrilltes Weizenmehlbrot	3,90
112	Chapatti - Vollkornbrot	3,90
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	4,50

Nachspeisen

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