

Auf Wunsch können
alle Speisen milder oder
scharfer zubereitet werden!

India Haus

Das indische
Spezialitäten-Restaurant

Wochenkarte

(gilt nicht als Mittagsangebot)

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

Hühnengerichte

- Cashew Malai Tikka** 20,90
gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Curry-Sauce mit Mandeln und Cashew-Nüssen *-mild-*
- Chili Chicken** 19,90
Hähnchenbrustfiletstücke paniert in Kichererbsen-Mehl mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Curry-Sauce mit Chili *-scharf-*
- Peanut Malai Tikka** 20,90
gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Erdnuss-Curry-Sauce mit Mandeln und Cashew-Nüssen *-mild-*

Lammgerichte

- Lamm Karai** 20,90
gebratene Lammfiletstücke mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Curry-Sauce *-mittelscharf-*
- Lamm Shahi Panir** 19,90
gebratene Lammfleischstücke in einer Cashew-Curry-Sauce mit Mandeln, Rosinen und Panir *-mild-*

Vegetarische Gerichte (auf Wunsch auch vegan zubereitet)

- Veggi Peanut** 16,90
verschiedenes Gemüse in einer Erdnuss-Curry-Sauce *-mild-*
- Veggi Cashew** 16,90
verschiedenes Gemüse in einer Cashew-Curry-Sauce *-mild-*

Entengerichte

- Ente Karai** 21,90
gebratene Entenfiletstücke mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Curry-Sauce *-scharf-*
- Ente Korma** 21,90
gebratene Entenfiletstücke mit Mandeln und Rosinen in einer milden Joghurt-Sahne-Sauce *-mild-*
- Ente Bangalore** 21,90
gebratene Entenfiletstücke mit Ingwer, Knoblauch und Ananas in einer würzigen Curry-Sauce *-scharf-*

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro
(außer 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- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 9,90 Euro
(außer Grillgerichte, Platten, Menüs + Nr. 75)
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 3 Stück, 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	5,90
20	Mulligatwany - Hühnersuppe nach indischer Art, würzig	5,90
21	Gemüse Shorba - Gemüsesuppe mit Gewürzen nach Art des Hauses, würzig	5,90
22	Tomaten Shorba - cremige Tomatensuppe nach indischer Art, mild	5,90
23	Madras Rasam - Linsensuppe mit Gewürzen nach Art des Hauses, pikant	5,90
24	Currysuppe - nach original indischer Art, würzig	5,90

Salate

25	Gemischter Salat, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mais, indischer Rahmkäse	6,90
25b	Gemischter Salat mit Hühnchen, Käse und Ei	8,90
27	Punjabi-Salat - mit gebratenem Hühnerfleisch, frischem Indien-Rahmkäse, Papadam	8,90
29	Jinga-Salat, gem. Salat mit Riesengarnelen, Fladenbrot	11,50

Alle Salate werden mit unserem
Hausdressing serviert.

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro
(außer 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- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 9,90 Euro
(außer Grillgerichte, Platten, Menüs + Nr. 75)
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 - Kichererbsengemüse in Curry-Soße, pikant | 14,50 |
| 31 | Dal Fried - Linsen des Tages mit Butter gebraten, pikant | 14,50 |
| 32 | Subji - verschiedenes, frisches Gemüse der Saison
in pikanter Soße | 15,90 |
| 33 | Palak Panir - hausgemachter Käse mit Spinat, pikant | 15,90 |
| 34 | Shahi Panir - hausgemachter Käse in Sahnesoße
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen, mild | 15,90 |
| 35 | Shahi Bengan - Auberginen gefüllt mit Kartoffeln,
Blumenkohl, indischer Rahmkäse in milder Currysoße
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen | 15,90 |
| 36 | Tinda Baji - Indisches Wildgemüse Tinda in einer
pikanten Currysoße | 15,90 |
| 37 | Shahi Mirch - Paprika gefüllt mit Kartoffeln,
Blumenkohl, indischem Rahmkäse in milder Currysoße,
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen | 15,90 |
| 38 | Panir Masala - gebratener hausgemachter Käse,
Ingwer, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Currysoße | 15,90 |
| 39 | Malai Kofta - Bällchen aus frischem Gemüse und Käse,
nach Art des Hauses, Rosinen u. Nüsse in Curry-Soße, mild | 15,90 |
| 40 | Mushroom Panir - gebratener Rahmkäse
mit Champignons, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße, pikant | 15,90 |
| 41 | Matter Panir - hausgemachter Rahmkäse mit
grünen Erbsen, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße, pikant | 15,90 |
| 42 | Alu Palek - Kartoffeln mit Spinat, Currysoße, pikant | 14,50 |
| 43 | Nauratan Korma - 9 Gemüsesorten mit Rosinen
und Mandeln zubereitet in einer Joghurt-Soße
mit indischem Rahmkäse, mild | 15,90 |

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro
(außer 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- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 9,90 Euro
(außer Grillgerichte, Platten, Menüs + Nr. 75)
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 - hausgemachter Käse in Sahnesoße mit Mandeln, Nüssen und Rosinen, mild	
Nachtisch:	nach Art des Hauses	
45	Menü ab 2 Personen	ab 42,00

India Haus Menü

Vorspeise:	Curry-Suppe, pikant	
Hauptmenü:	Lamm-Curry, pikant, Matter Panir, Rahmkäse, grüne Erbsen und Tomaten in Currysoße, pikant, Chicken Spezial, Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Erbsen in Curry-Mandelseoße zubereitet, mild	
Nachtisch:	nach Art des Hauses	
48	Menü ab 2 Personen	ab 49,00

Lammgerichte (ohne Knochen)

50	Mutton Curry - Lammfleisch in pikanter Curry-Soße	18,90
51	Roghan Josh - Lammfleisch in einer Curry-Paprikasoße, pikant	18,90
52	Lamm Juckni - Lammfleisch in einer Safran-Joghurtsoße, mild	18,90
53	Mutton Vindaloo - Lammfleisch, scharf, nach südindischer Art	18,90
54	Mutton Shahi Korma - Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesoße, mild	18,90
55	Mutton Lubabi - Lammfleisch mit Butter-Safran-Joghurt-Soße, mild	18,90
56	Mutton Saag - Lammfleisch mit Spinat in Curry-Soße, pikant	18,90
57	Mutton Lauri - Lammfleisch mit Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, pikant	18,90
58	Sukha Banglore - gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Ananas, mittelscharf	18,90
59	Tinda Gosht - indisches Gemüse mit Lammfleisch in einer Currysoße, pikant	18,90
60	Mutton Naubi - Mixgemüse mit Lammfleisch in einer Currysoße, pikant	18,90

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro
(außer 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- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 9,90 Euro
(außer Grillgerichte, Platten, Menüs + Nr. 75)
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.

India Haus Shahi Menü

Suppe: Gemüsesuppe, pikant
Vorspeise: Tandoori Chicken, 24 Stunden mariniertes Hühnchen in Joghurt-
Safran-Soße, mit 21 Gewürzen, gegrillt, pikant
Hauptmenü: Lamm Curry, pikant, Mix Gemüse, pikant,
Chicken-Juckni, mild
Nachtisch: Nach Art des Hauses

83 Menü ab 2 Personen ab 57,00

Hühnchengerichte (ohne Knochen)

- | | | |
|----|---|-------|
| 65 | Chicken-Curry - Hühnchen in pikanter Currysoße | 16,90 |
| 66 | Chicken-Spezial - Hühnerfleisch mit Zwiebeln,
Paprika und Erbsen in Curry-Mandelseoße zubereitet, mild | 16,90 |
| 67 | Butter Chicken - Hühnchen gebraten in
Butter-Tomatensoße, mild | 16,90 |
| 68 | Chicken Saag - Hühnchen in Spinat nach indischer Art, pikant | 16,90 |
| 69 | Chicken Madras - Hühnchen mit Kokos und
Gewürzen, scharf nach südindischer Art | 16,90 |
| 70 | Chicken Jhal Ferezi - Hühnerfleisch gebraten
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Chillis, sehr scharf | 16,90 |
| 71 | India Haus Chicken - Hühnerfleisch in fruchtiger
Currysoße, mild | 16,90 |
| 72 | Chicken Vindaloo - Hühnerfleisch scharf nach
indischer Art in Vindaloo-Soße | 16,90 |
| 73 | Chicken Korma - Hühnchen mit Rosinen,
Mandeln, Joghurt-Sahnesoße, mild | 16,90 |
| 74 | Mango Chicken - Hühnchenfleisch in einer
Mango-Curry-Soße, mild | 16,90 |
| 75 | Chooza Kebab - Hühnchenfilet mariniert in
Joghurt-Soße, gegrillt mit Knoblauch, Pfeffer,
frische Paprika und Zwiebeln, mild | 18,90 |
| 76 | Chicken Masala - gebratenes Hühnerfilet mit Ei,
frischen Tomaten, frischem Ingwer und vielen Gewürzen,
mittelscharf | 16,90 |

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro
(außer 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- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 9,90 Euro
(außer Grillgerichte, Platten, Menüs + Nr. 75)
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.

Spezialitäten des India Hauses

Starter:	Hühnersuppe, pikant	
Hauptmenü:	zartes Hühnerfilet mit milder Curry-Honig-Soße, gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamon und Nelken, pikant	
Nachtisch:	Nach Art des Hauses	
81	Menü ab 2 Personen	ab 45,00

Grill-Spezialitäten nach indischer Art

87	Scampi Tikka - 6 Riesengarnelen, gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, pikant	22,90
88	Tandoori Chicken- 24 Stunden marinierte Hühn- chenschenkel in einer Joghurt-Safran-Soße, 21 Gewürze mit Tomaten Paprika und Zwiebeln, scharf	17,90
89	Chicken Tikka - gegrillte marinierte Hühnerfleischstückchen in einer Tomaten-Curry-Soße gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, pikant	18,90
90	Chicken Tikka Masala - gegrillte mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Ei, Tomaten, Ingwer und vielen Gewürzen gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, mittelscharf	18,90
91	Seekh Kebab - gehacktes Lammfleisch am Spieß, gegrillt, würzige Soße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, scharf	18,90
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	21,90

India Haus Reisgerichte

93	Chicken Biryani - Reis mit Huhn, Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Mandeln und Rosinen gedünstet, dazu Raita, pikant	16,90
94	Mutton Biryani - Reis mit Lammfleisch, Gemüse, Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen, gedünstet, Raita, pikant	18,90
95	Fish Biryani - Reis mit gewürfeltem Fisch, Kokosnuss, Erbsen, Nüssen, Rosinen, Paprika, Zwiebeln und Raita, pikant	18,90
96	Vegetable Biryani - Spezial Basmatireis mit Gemüse des Tages serviert und Raita, pikant	15,90

Mittagstisch
(Mo.-Fr. von 11.30-15.00 Uhr)
Alle vegetarischen Gerichte 8,90 Euro
(außer 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- und Fisch-Gerichte 10,90 Euro
Alle Hähnchen-Gerichte 9,90 Euro
(außer Grillgerichte, Platten, Menüs + Nr. 75)
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.

India Haus Spezial Menü

Starter:	Mandelcremesuppe, mild	
Vorspeisen:	gegrillte Garnelen & Lamm mit Knoblauchsoße in trad. ind. Gusspfanne, pikant	
Hauptmenu:	Fisch Kaschmiri , mild, Chicken Jhal Ferezi, Hühnerfleisch gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Chillies, Tomaten und Paprika, sehr scharf, Panir Masala, pikant	
Nachtisch:	Nach Art des Hauses	
98	Menü ab 2 Personen	ab 60,00

Punjabi Menü

Starter:	Gemüsesuppe, pikant	
Hauptmenü:	Lamm Karai , Lammfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Pilzen, pikant, Chicken Mughlai, Hähnchenfilet gebraten in einer Cashew-Curry-Sauce mit Pfeffer, Knoblauch und Ingwer, mild	
Nachtisch:	nach Art des Hauses	
100	Platte für 2 Personen	ab 47,00

Fisch-Spezialitäten

104	Fisch Curry - Rotbarschfilet, in pikanter Curry-Soße	18,90
105	Fisch Jhal Ferezi - Rotbarschfilet, frische Tomaten, grüne Paprika, Zwiebeln, frischer Ingwer, scharf	18,90
106	Fisch Juckni - Rotbarschfilet in Joghurt-Safran-Soße, mild	18,90
107	Fisch Kashmiri - Rotbarschfilet mit exotischen Früchten in Curry-Sahne-Soße, mild	18,90
108	Scampi Masala 6 Stück Garnelen, grüne Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, frischer Ingwer, mittelscharf	22,90

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 Gewürzgerurken	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