



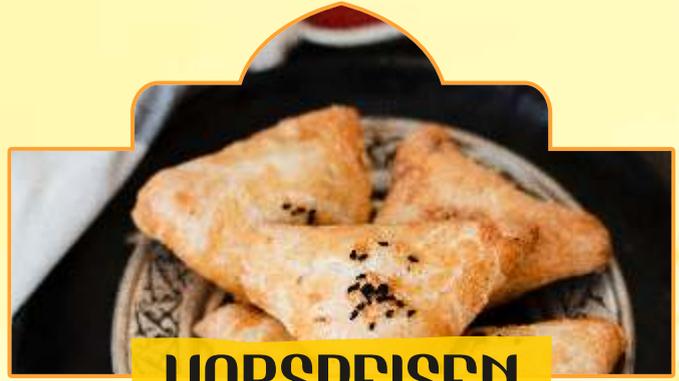
CASA HAVELI
Indisches Spezialitäten Restaurant

Speisekarte



SUPPEN

- 01. CHICKEN SOUP** _b 5,90€
Hühnersuppe nach indischer Art
- 02. DAL SOUP (VEGAN)** 5,50€
Linsensuppe nach indischer Art
- 03. MUGHAL SOUP** _b 5,90€
Gemüsesuppe nach indischer Art



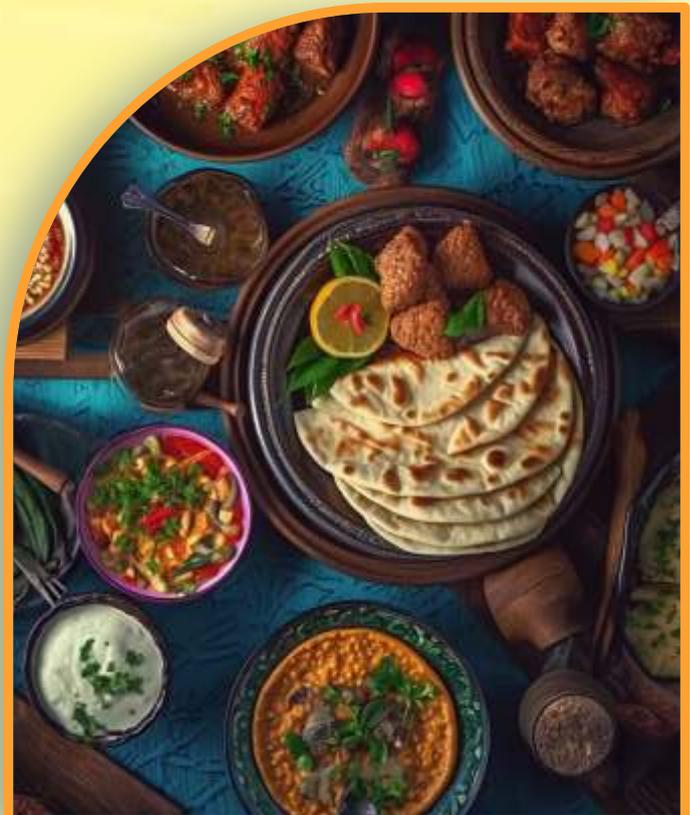
VORSPEISEN

- 04. VEGETABLE PAKORA VEGAN** 6,90€
Frisches Gemüse, frittiert im Teigmantel aus Kichererbsen
- 05. PANEER PAKORA** _b 7,90€
Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen
- 06. MIXED PAKORA** 7,90€
Auberginen, Blumenkohl, Käse, Hühnerbrust, Kichererbsenmehl in Gewürz-Panade
- 07. VEGETABLE SAMOSA** _a 6,90€
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

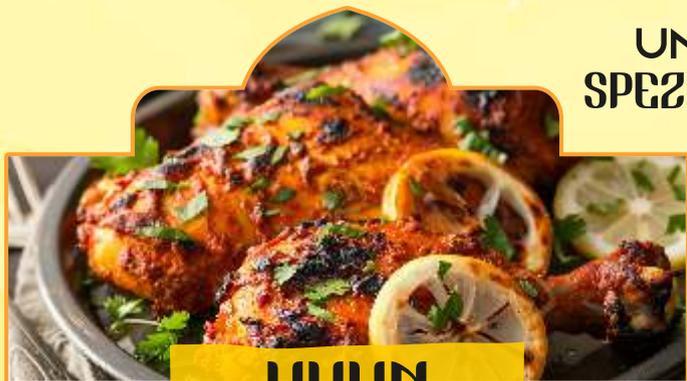


SALAT

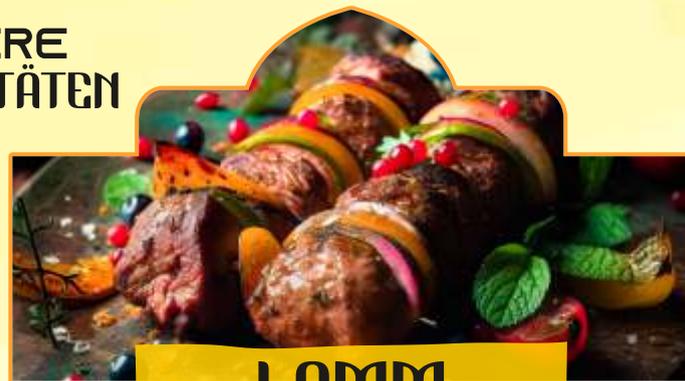
- 08. TOMATO SALAD** _{i,1} 6,50€
Tomaten, Zwiebeln mit Essig und Öl
- 09. RANI SALAD** _{i,1} 6,90 €
Gemischter Salat mit hausgemachten Dressing. Auf Wunsch auch mit Essig und Öl
- 10. TANDOORI HOUSE SALAD** _{i,b,1} 9,90€
Frischer Salat mit Hühnerfleischstreifen



UNSERE SPEZIALITÄTEN



HUHN



LAMM

11. TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA ^b 16,90€

Huhn Tandoori-Art in einer Tikka Masala Sauce

12. TANDOORI BUTTER CHICKEN ^b 16,90€

Hühnerbrustfilet in hausgemachter Butter-Curry-Sauce

13. CHICKEN MANGO ^{b,a} 15,50€

Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Sauce mit geriebenen Mandeln, Sahne Kokoscreme und mit Mango verfeinert

14. CHICKEN VINDALOO ^b 16,50€

Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce

15. CHICKEN LABABDAR ^b 15,90€

Empfehlung vom Chefkoch

16. CHILLI CHICKEN ^b 16,50€

Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Sweet-Chilli-Sauce

17. CHICKEN KARAHI ^b 16,50€

Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebeln in einer Curry-Sauce

18. CHICKEN MALAI KORMA ^{b,a} 16,50€

Hähnchenbrust mit Cashewkernen, Kokoscreme und mit Sahne

19. CHICKEN CURRY ^b 15,50€

Hähnchenbrust in hausgemachter Curry-Sauce

20. TANDOORI LAMB TIKKA ^b 17,90€

Lamm Tandoori-Art in einer Tikka Masala Sauce

21. LAMB SAAG ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und verschiedenen indischen Gewürzen

22. LAMB KARAHI ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frisch gemahlenden Gewürzen in Karahi zubereitet

23. LAMB KORMA ^{b,a} 17,90€

Zartes Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen und Joghurt, mit Sahne verfeinert

24. LAMB MADRAS ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce

25. LAMB SPECIALTIES ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch in einer Curry-Sauce aus Joghurt und Minze

26. LAMB JALFAREZI ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit Curry-Sauce

27. LAMB BUHNA GOSHT ^b 18,90€

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Masala und Curry-Sauce SCHARF!

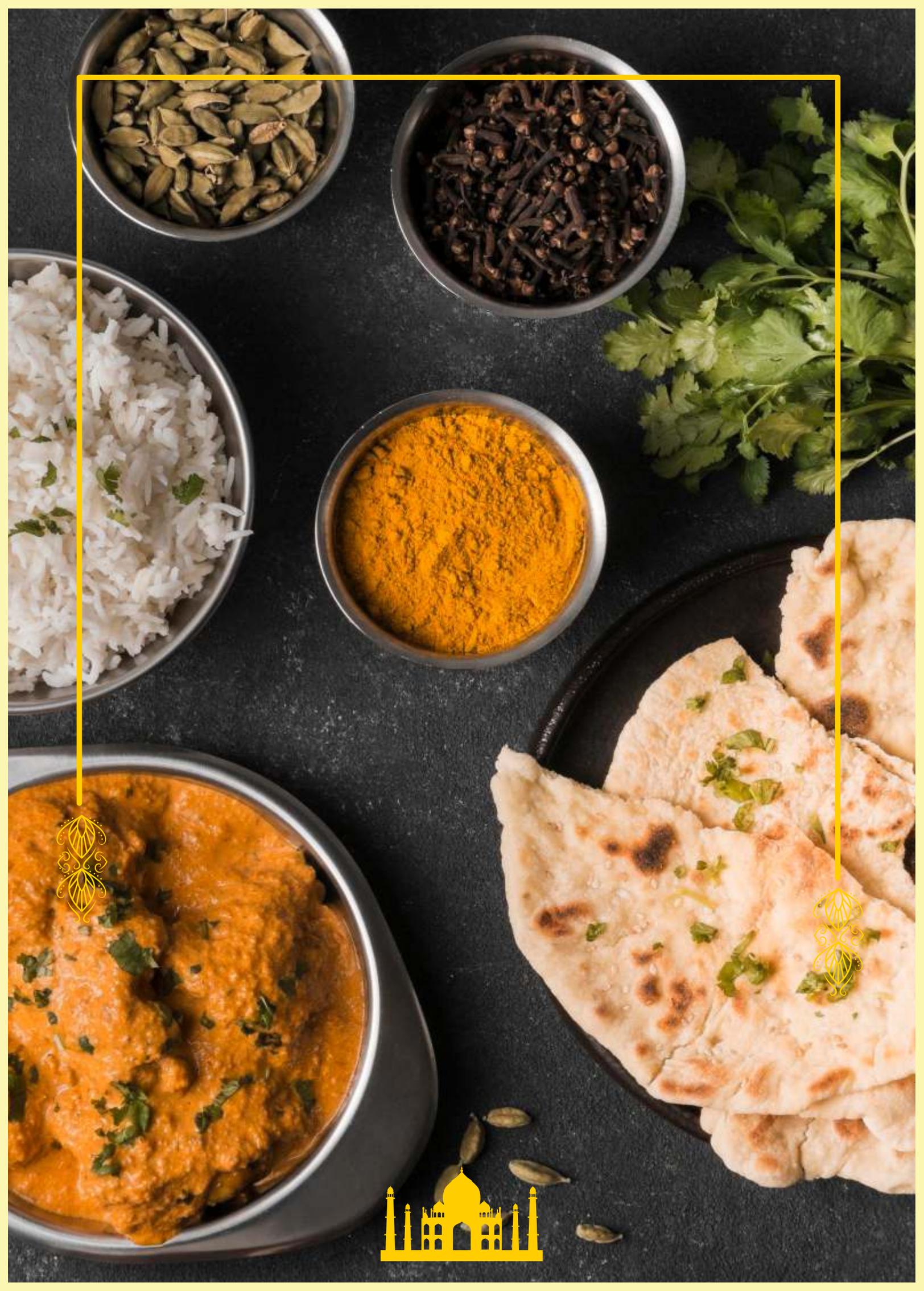
28. LAMB CURRY ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch in hausgemachter Curry-Sauce

29. LAMB DAL ^b 17,90€

Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen Linsen in hausgemachter Curry-Sauce

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmatireis serviert. Wählen Sie selbst ob Sie Ihre Speise lieber mild oder scharf genießen wollen.





SPEZIALITÄTEN VOM RIND

30. BEEF DO PIAZA ^{a,b} 16,90€

Zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Koriander in Curry-Sauce

31. BEEF KASHMIRI ^{e,b} 16,90€

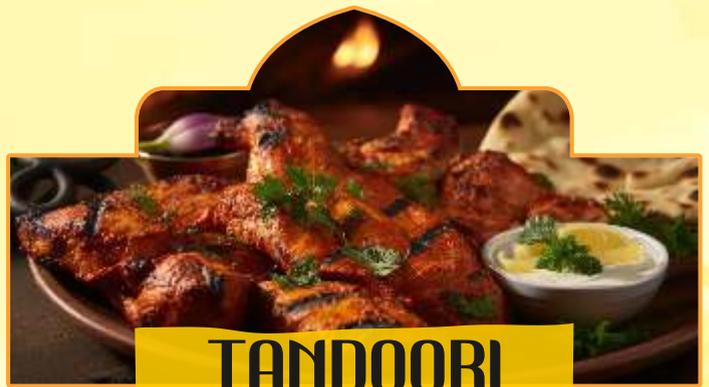
Zartes Rindfleisch mit Rosinen und Cashewkernen in weißer Curry-Sauce

32. BEEF SABZI ^{a,b} 15,90€

Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in einer milden Curry-Sauce

33. BEEF CURRY ^{a,b} 15,90€

Zartes Rindfleisch in einem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln



TANDOORI Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmatireis serviert. Wählen Sie selbst ob Sie Ihre Speise lieber mild oder scharf genießen wollen.

34. TANDOORI CHICKEN TIKKA ^{a,b} 15,90€

Zarte Hühnerfleischstücke in spezieller Joghurt Marinade

35. TANDOORI LAMB TIKKA ^{a,b} 16,90€

Mariniertes zartes Lammfilet vom Spieß

36. TANDOORI HARIYALI TIKKA ^{a,b} 15,90€

Mariniertes zartes Hähnchenfleisch mit Spinat in einer Koriander Minzsauce

37. TANDOORI MALAI TIKKA ^{b,e} 16,50€

Mariniertes zartes Hähnchenfleisch mit Joghurt und Cashewkernen

38. TANDOORI MIX TIKKA ^{a,b} 18,90€

Verschiedene Tandoori Köstlichkeiten (Huhn, Lamm)



BIRYANI Reisgerichte

39. CHICKEN BIRYANI ^{b,e} 14,50€

Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat serviertem Joghurt

40. LAMB BIRYANI ^{b,e} 16,90€

Lammfleisch mit Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und separat serviertem Joghurt

41. BEEF BIRYANI ^{b,e} 16,50€

Rindfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat serviertem Joghurt

42. VEGETABLES BIRYANI ^{b,e} 14,90€

Frisches Gemüse mit Nüssen, Rosinen und gebratenem Basmatireis. Dazu separat serviertem Joghurt

43. PRAWN BIRYANI ^{b,e,g} 17,90€

Garnelen mit Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und separat serviertem Joghurt





SPEZIALITÄTEN VOM FISCH

- 44. FISH CURRY** s, d **15,90€**
Rotbarschfilet in pikanter Curry-Sauce mit Zwiebeln und Tomaten
- 45. FISH MANGO** e, b, d **15,90€**
Rotbarschfilet in einer Curry-Sauce mit geriebenen Mandeln, Kokoscreme und Sahne, verfeinert mit Mango
- 46. PRAWNS LAKHNAU** g, e **17,90€**
Riesengarnelen in Knoblauch-Curry-Sauce
- 47. FISH HOT CURRY MASALA** k, d **15,90€**
Rotbarschfilet mit hausgemachter spezial Masala Curry-Sauce SCHARF!
- 48. FISH KURMA CURRY** s, d **15,90€**
Rotbarschfilet mit einer Kokos-Curry-Sauce



Vegetarische Spezialitäten

- 49. DAL MAKHANI (AUCH VEGAN)** 1,2,3,b **12,90€**
Indisches Nationalgericht mit gelben oder schwarzen Linsen und Butter
- 50. PALAK PANEER** 1,2,3,b **14,50€**
Spinat mit hausgemachtem Käse
- 51. MALAI KOFTA** e, b **14,90€**
Gemüseklößchen mit Cashewkernen in einer würzigen Curry-Sauce
- 52. KARAHI PANEER** 1,2,3,b **14,50€**
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln mit typischer Sauce
- 53. MIX VEGETABLES (AUCH VEGAN)** 1,2 **13,90€**
Frisches Gemüse nach indischer Art
- 54. NAVRATAN KORMA** s (AUCH VEGAN) **14,50€**
Kokos-Curry-Sauce mit Cashewkernen
- 55. PANEER BUTTER MASALA** 1,2,3,b **14,50€**
Hausgemachter Käse in einer würzigen cremigen Curry-Sauce LEICHT SCHARF!
- 56. BHINDI DO PIAZA (AUCH VEGAN)** 1,b **13,90€**
Okra Schoten mit Zwiebeln, Tomaten, frischer Ingwer und hausgemachtem Käse in einer roten Curry-Sauce
- 57. ALOO GOBI (AUCH VEGAN)** 1,2,3,b **13,90€**
Kartoffeln mit Blumenkohl nordindischer Art
- 58. ALOO BAINGAN (AUCH VEGAN)** 1,2,3,b **13,90€**
Kartoffeln, Auberginen, frischer Ingwer, Zwiebeln und roter Curry-Sauce nach Punjabi Art
- 59. CHANA MASALA (AUCH VEGAN)** 1,2,3,b **13,90€**
Indische gelbe Kichererbsen mit einer Masala Curry-Sauce



BROT Spezialitäten

- 60. TANDOORI NAAN** a, b **1,50€**
Fladenbrot aus Hefeteig
- 61. TANDOORI BUTTER NAAN** a, b **2,50€**
Fladenbrot mit Butter bestrichen
- 62. TANDOORI GARLIC NAAN** b **2,90€**
Fladenbrot mit Knoblauch gefüllt
- 63. TANDOORI PISHAURI NAAN** a, 6 **2,90€**
Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss
- 64. TANDOORI CHEESE NAAN** b **2,90€**
Fladenbrot aus Hefeteig mit Käse gefüllt
- 65. TANDOORI CHILLI-CHEESE-NAAN** b **3,50€**
Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili und Käse gefüllt





NACHSPEISEN

- 66. GULAB JAMUN** 4,90€
Frittierte Bällchen aus Milch und Hüttenkäse mit Honig serviert
- 67. MANGO CREME MIT VANILLEEIS** 5,50€
Mango Creme mit Vanilleeis
- 68. KULFI DEDO** 4,90€
Indisches Eis mit Honigmilch, Mandeln und Pistazien



LASSI

- 73. MANGO LASSI** 0,3l 3,90€
- 74. SWEET LASSI** 0,3l 3,90€
- 75. SALTY LASSI** 0,3l 3,00€
- 76. POMEGRANATE LASSI** 0,3l 3,90€

GETRÄNKE

- 69. SOFTDRINKS** 1,2,3,4,8,11,12 0,2l 2,90€ 0,4l 3,90€
Cola, Fanta, Sprite, Cola Light, Cola Zero, Mezzo Mix

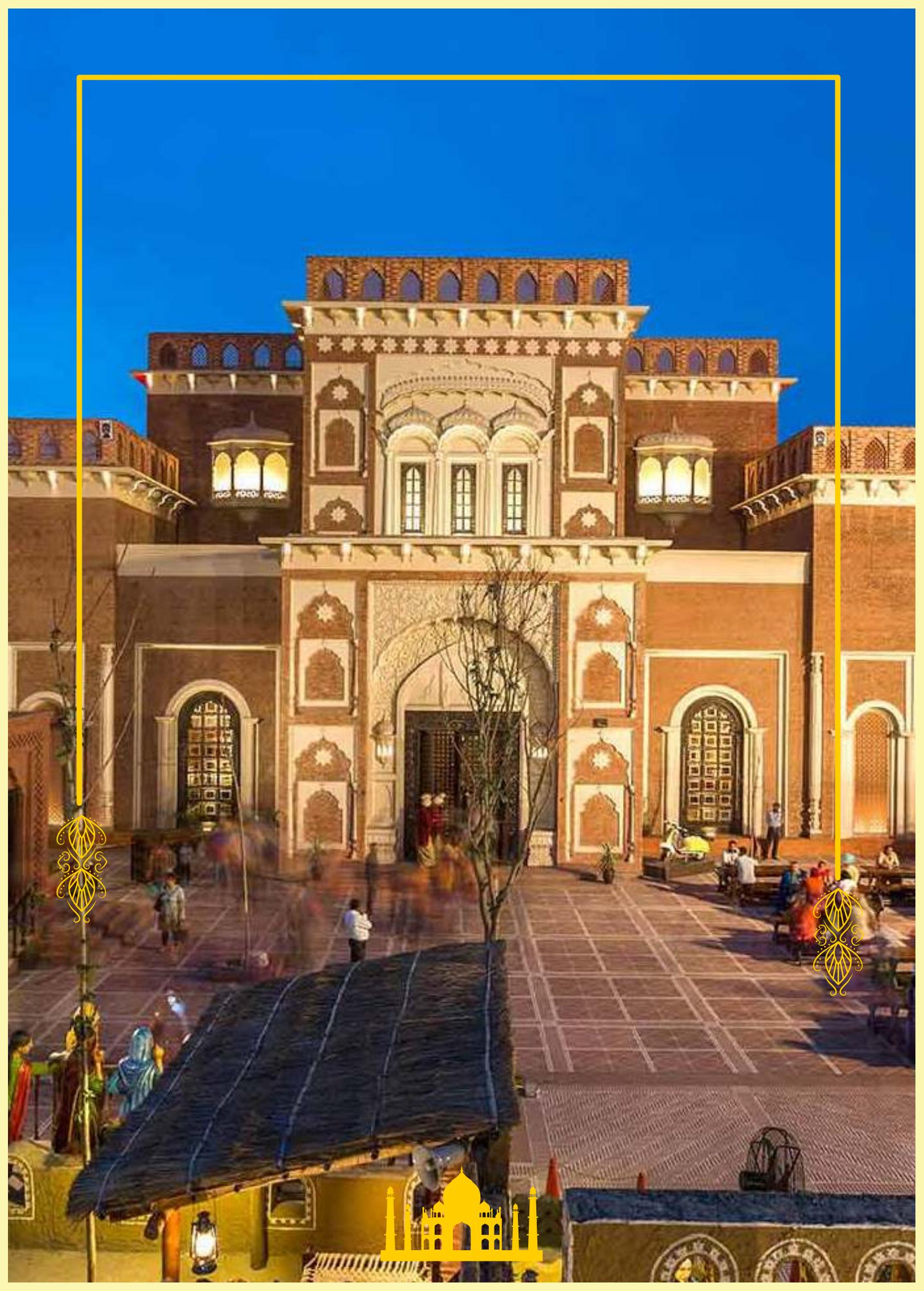
Milchshake

- 70. MANGO MILCHSHAKE** 0,4l 5,90€
- 71. ERDBEER MILCHSHAKE** 0,4l 5,90€
- 72. SCHOKO MILCHSHAKE** 0,4l 5,90€

Zusatzstoffe:

1) Konservierungsmittel 2) Antioxidationsmittel
3) Geschmacksverstärker 4) Schwefeldioxid 5) Schwärzungsmittel
6) Phosphaten 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8) Coffein 9) Chinin 10) Süßungsmitteln 11) Phenylal 12) Farbstoff 13) Taurin

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse H) Schalenfrüchte
I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse K) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse S) Koffein L) Schwefeldioxid und Sulfite
M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse V) Vegan



BIER

121. flötzingler vom Fass (0,33l)	3,00€
122. flötzingler vom Fass (0,5l)	4,00€
123. flötzingler Alkoholfrei (0,33l)	3,50€
124. flötzingler weißen (0,5l)	4,50€
125. Weißen Alkoholfrei (0,5l)	4,50€
126. Indisches Bier (0,33l)	4,50€

WEISSWEIN

0,2l

134. CHARDONNAY	5,90€
135. GRAUBURGUNDER	6,00€
136. WEIBBURGUNDER	6,00€
137. SAUVIGNON BLANC	5,90€
138. SULA (HALBTROCKEN)	6,90€
139. MERLOT	5,50€
140. PRIMITIVO	6,50€
141. RHEINHESSEN	6,00€
142. MONTEPULCIANO	6,50€

ROTWEIN

0,2l

128. MERLOT	5,50€
129. PRIMITIVO	5,90€
130. MONTEPULCIANO	5,90€
131. SULA SHIRAZ AUS INDIEN	5,90€

ROSÉ

0,2l

132. Rosé	5,00€
133. Portugiesischer weiß herb	5,00€

WHISKY & RUM

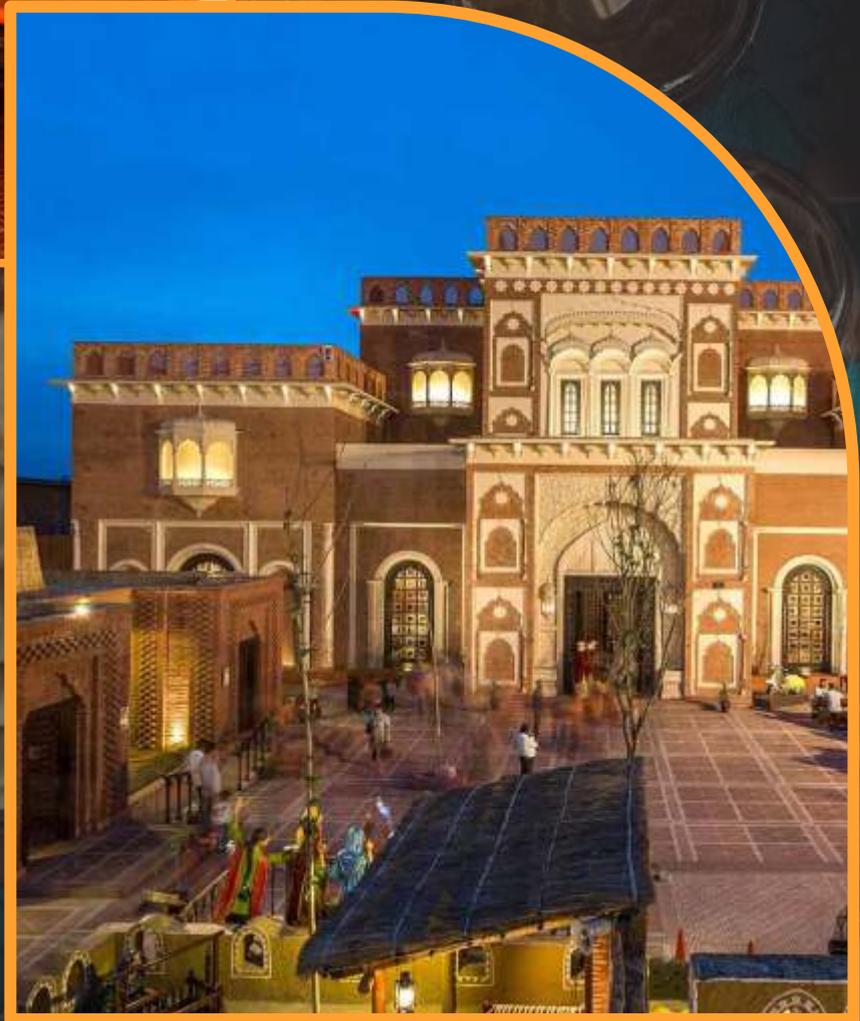
143. Jim Beam	5,90€
144. Jack Daniels	5,90€
145. Johnny Walker	5,90€
146. Black Label	6,90€
147. Old Monk indischer Rum	5,90€
148. Chivas Regal	7,90€

SHOTS

149. Sambuca	2,90€
150. Tequila	2,90€
151. Baileys	2,90€
152. Jägermeister	2,90€
153. Ramazotti	2,90€
154. Grappa	2,90€

LONG DRINKS

155. Gin Tonic	6,90€
156. Jatt James Bond	7,90€
157. Barcadi Cola	6,90€
158. Whisky Cola	6,90€
159. Wodka Energy	7,90€
160. Barcadi Maracuja	6,90€



CASA HAVELI
Indisches Spezialitäten Restaurant