



Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

111. Lamm Curry in Currysauce	12,00
112. Lamm Madras in südindischer Currysauce (scharf)	13,00
113. Lamm Vindaloo ^{J,L,7} mit Kartoffeln, in scharfer Vindaloosauce	13,00
114. Lamm Jalfrezi mit fr. Paprika, Zwiebeln und scharfer Tomatensauce	13,00
115. Lamm Saag ^G in pikanter Spinatcreme, mit Ingwer und Knob.	13,00
116. Lamm Khadai mit fr. Paprika und Zwiebeln	13,00
117. Lamm Korma in milder, exotischer Sauce, mit Trockenfrüchten	13,50
118. Lamm Daal ^{G,H} mit Linsen, Zwiebeln u. Ingwer, in Butter geschmort	12,50
119. Lamm Kashmiri ^{H,J,1,17} mit Paprika, Tom., Kart., Ingwer, Kashmari-Marsalas.	13,00
120. Lamm Bindi mit Okraschoten	13,00
121. Lamm mit Lamm-Kebab (Lammhackfleisch), Curry	13,50



Ente

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

131. Ente Curry in Currysauce	13,50
132. Ente Hydrabadi in scharfer Currysauce	13,50
133. Ente Saag ^G in pikanter Spinatcreme	14,00
134. Ente Khandai mit fr. Paprika und Zwiebeln, in pik. Tomatensauce	14,40



Fisch

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

142. Fisch Kalkutta ^D Rotbarsch in scharfer, westindischer Currysauce	12,00
143. Fisch Curry Orange ^D Lachsfilet gegrillt, in Orangencurry	13,50
144. Fisch Curry Mango ^D Lachsfilet gegrillt, in Mangocurry	13,50
145. Fisch Tikka Masala ^{D,G} in Joghurt mariniertes und gegrilltes Lachsfilet, in Tikka-Masalasauce	14,00
146. Fisch Curry ^{D,G} Rotbarsch in Kokosmilch mit Currysauce	15,00
147. Chili Garnel ^B Garnelen mit Chili, Paprika, Zwiebeln u. Ingwer	15,00
148. Vindaloo Garnel ^B nach südindischer Art, mit Ananas, Kokosmilch u. scharfer Vindaloosauce	15,00
149. Korma Garnel ^B in milder, exotischer Sauce, mit Trockenfrüchten	15,00



Nachtsch

161. Gulab Jamun ^{G,7} geb. Milchbällchen in duftig, warmen Zuckersirup	3,00
162. Sooji Halva ^{G,7} Grieß mit Mandeln, Rosinen, Butter und Milch	2,50
163. Mangocreame ^{G,7} Mango mit Joghurt, Quark, Milch und Honig	3,00

Getränke

Mango-Lassi	2,50
Lassi süß oder salzig	2,00
Kokos-Mango-Lassi	2,50
Indisches Bier	2,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite 1l	2,50

„Was ist eigentlich Thali?“ und „Was genau ist Curry eigentlich?“

Diese Fragen würden wir Euch gerne beantworten und haben deshalb hier damit angefangen. Außerdem werden wir immer wieder bei Facebook und auf unserer Homepage einige dieser Begriffe erklären und zum nachlesen bereitstellen.

Thali:

Als Thali bezeichnet werden kleine Metallschälchen die mit unterschiedlichen regionalen Gerichten gefüllt sind und auf einem, ebenfalls als Thali bezeichneten, runden Tablett mit Roti und Naan und Reis serviert.



Curry:

Bei Curry unterscheidet man zwischen „Currysauce“ und „Currypulver= Gewürzmischung“, wobei hierzulande Curry als Abkürzung für Currypulver genutzt wird und es deshalb zu Verwechslungen führt. Currypulver ist eine Gewürzmischung bestehend aus ca. 13 versch. Gewürzen mit Kurkuma als Hauptbestandteil, welches auch gleichzeitig für die gelbe Farbe verantwortlich ist. Curry stammt vom dem tamilischen Begriff „kari“ ab und bedeutet wörtlich übersetzt „Sauce“. Er bezeichnet ursprünglich eine Art Ragout oder Eintopfgericht als Beilage zu sättigenden Speisebestandteilen, meistens zu Reis, aber auch zu Brot.

Öffnungszeiten:

Di.-So. & Feiertage:
16.00-22.00 Uhr
Montag Ruhetag!

Lieferzeiten:

Di.-So. & Feiertage:
16.00-22.00 Uhr
Montag Ruhetag!

**Sie haben Geburtstag? Dann feiern Sie doch bei uns! (ab 6 Pers.)
Das Geburtstagskind isst bei uns GRATIS!**

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

www.restaurant-kashmir.de

oder auf Facebook unter:

www.facebook.com/restaurantkashmirindia



Vegan - Vegi

Fleisch - Fisch



Kashmir

India 2

Indisches Restaurant

Kashmir India Lieferservice!

5 %
Abholer-
rabatt

Tel.: 0201 - 75 98 11 21

Bei Störung o. Bestellung: 01577 - 2588411

Lieferung im Umkreis von 3km ab 12,90 Euro Bestellwert
und im Umkreis von 5-7km ab 25,- Euro Bestellwert frei Haus.
(ausgenommen Angebote und Getränke)

Höhenweg 67 45359 Essen

Angebote

A1. Lammcurry und Fischcurry in Mango-Currysauce, dazu Naan, Reis und Mango-Lassi (0,3l) (2 Gerichte)	25,00
A2. Entencurry und Chicken Biryani dazu Naan, Reis und 1 Fl. Cola (2 Gerichte)	19,00
A3. Samosa und Lamm Khadai dazu 1 Nachspeise nach Wahl (aus unserer Karte) (2 Gerichte)	15,00
A4. 2 vegetarische Gerichte nach Wahl, dazu Naan und Reis	19,00
A5. 3 verschiedene Hauptspeisen (außer Fisch, Nr.81-84) mit Salat für 3 Pers.	32,00

Partyservice nach indischer Art

Richten Sie Ihre Feiern & Feste doch mal nach indischer Art aus. Sprechen Sie uns einfach an und wir stellen Ihnen Ihr individuelles Partybuffet/ -menü zusammen.



Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir hausgemachtes Naan^{A,C,G} (Fladenbrot)

1. **Tomatensuppe**⁹ exotische Tomatensuppe 3,00
2. **Dal Shorba**^{G,H,1,17} Hülsenfrüchtesuppe 3,00
3. **Chicken Dal Shorba**^{G,H,1,17} gelbe Linsensuppe mit Hühnerfleisch 3,50



Vorspeisen

4. **Onion Bhaji**^{G,H,1} 3,50
5. **Samosa Chole**^{A,C,G,H} gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Kichererbsen 4,90
6. **Tikki Chole**^{A,C,G,H} Kartoffelplätzchen mit Kichererbsen 4,90



Pakoras

Pakoras werden mit Kichererbsenmehl paniert und mit einem Dip serviert.

7. **Garnel Pakora**^{B,C,H} gebackene Garnelen 6,50
8. **Gobhi Pakora**^{C,G,H} gebackener Blumenkohl 3,50
9. **Paneer Pakora**^{C,G,H} gebackener hausgem. Hüttenkäse 4,50
10. **Murg Pakora**^{C,G,H} gebackene Hähnchenbruststreifen 4,00
11. **Gemischte Pakora Platte**^{C,G,H} eine Auswahl versch. Pakoras 10,50



Tandoori aus dem Ofen

Zu den Tandoori-Gerichten servieren wir einen bunten Salat und Naan^{A,C,G} (Fladenbrot)

21. **Chicken Tikka**⁹ mariniertes Hühnerfilet aus dem Tandoori 12,90
22. **Murg Kebap** Hackspieß aus Hühnerfleisch 12,00
23. **Lamm Kebap** Hackspieß aus Lammfleisch 12,50
24. **Chicken Tikka Rolle**⁹ mariniertes Hühnerfilet aus dem Tandoor mit gem. Salat, in Fladenbrot^{A,C,G} gerollt. 7,00
25. **Lamm Kebap Rolle** Hackspieß aus Lammfleisch mit gem. Salat, im Fladenbrot^{A,C,G} gerollt 7,00
26. **Gemischte Grillplatte** Hackspieß aus Hühnerfleisch, Hackspieß aus Lammfleisch, Chicken Tikka und Garnelen aus dem Tandoor 14,50



Brote und Beilagen

31. **Tandoori Roti**^{A,C,G} Vollkornbrot aus dem Tandoor 1,50
32. **Naan Sada**^{A,C,G} Hefeteigbrot aus dem Tandoor 1,50
33. **Butter Naan**^{A,C,G} Hefeteig-Butterbrot 2,00
34. **Garlic Naan**^{A,C,G} Knoblauchbrot aus Hefeteig 2,00
35. **Bhatura**^{A,C,G} frittiertes Hefeteigbrot 2,50
36. **Basmatireis** eine Portion 2,00
37. **Papadam**^{C,G,H} dünner fritt. Fladen aus Linsenmehl, serviert m. Chutneys 2,00
38. **Kheera Reita**⁹ Joghurt mit Gurken und indischen Gewürzen 2,00



Salate

Jeder Salat wird serviert mit Naan^{A,C,G} (Fladenbrot) und einem Dressing

41. **Gemischter Salat** bunter Salat mit Zwiebel, Gurken, Mais, Pap., Tomaten 5,50
42. **Paneer Salat**⁹ gemischter Salat mit mar. hausgem. Hüttenkäse 7,50
44. **Chicken Tikka Salat** gem. Salat mit Chicken Tikka aus dem Tandoor 8,00
45. **Jhinga Tikka Salat**⁹ gem. Salat mit marinierten Riesengarnelen 10,50



Biryani

Gebratener Reis serviert mit Joghurt⁹

51. **Sabzi Biryani** mit fr. Gemüse und Trockenfrüchten 9,50
52. **Chicken Biryani** mit Hühnerfilet, fr. Gemüse und Trockenfrüchten 10,50
53. **Lamm Biryani** mit zartem Lammfleisch, fr. Gemüse u. Trockenfrüchten 11,50
54. **Jhinga Biryani**⁹ mit Riesengarnelen, Shrimps u. Trockenfrüchten 13,50
55. **Paneer Biryani**⁹ mit hausgem. Hüttenkäse und fr. Gemüse 11,00



Thali

Menü aus verschiedenen Gerichten

81. **Punjabi Thali**^{A,C,G} (veg.) Sabzi, Dal, Raita, Achar, Reis, Naan 12,50
82. **Madrasi Thali**^{A,C,G} (Fleisch) Chicken, Dal, Raita, Achar, Reis u. Naan 13,00
83. **Kashmiri Thali**^{A,C,G} (Fleisch) Lamm, Dal, Raita, Salat, Achar, Reis u. Naan 13,00
84. **Bengali Thali**^{A,C,D,G} (Fisch) Rotbarsch, Dal, Raita, Achar, Reis u. Naan 13,00

ALLERGENE:

A - Glutenhaltiges Getreide A1 - enthält Weizen A2 - enthält Roggen A3 - enthält Gerste B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse L - Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursp. Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
1 - Farbstoffe 2 - Konservierungsstoffe 3 - Nitritpökelsalz 4 - Phosphat 5 - Geschmacksverstärker
6 - Antioxidationsmittel 7 - Süßungsmittel 8 - Phenylalaninquelle 9 - Geschwefelt 10 - Geschwärzt
11 - Coffeinhaltig 12 - Chininhaltig 13 - Gentechnisch verändert 14 - formfleisch-Vorderschinken
15 - Taurin 16 - Krebsfleischimitat 17 - Säuerungsmittel 18 - Stabilisatoren 19 - geräuchert

Grafik & Druck www.druckplanet24.de
0152 / 33 76 94 93



Vegetarisch und Vegan

Alle Gerichte werden mit Basmati- Reis serviert

61. **Dal Makhni**^{G,H} Hülsenfrüchte (Urid) in Buttersauce 10,00
62. **Dal Tadka**^H gelbe Linsen in würziger Sauce 10,00
63. **Paneer Saag**⁹ würziger Spinat mit hausgem. Hüttenkäse 10,00
64. **Kadhai Paneer**⁹ hausgem. Hüttenkäse mit Zwiebel, fr. Paprika und Gewürzen 10,50
65. **Matar Paneer**^{G,H} hausgem. Hüttenkäse mit grünen Erbsen 9,90
66. **Shahi Paneer**⁹ hausgem. Hüttenkäse in milder Sauce, mit Trockenfrüchten 12,50
67. **Gemüse Kofta**⁹ gebackene Käsebällchen, in milder Tomaten-Curry-Sahnes. 11,50
68. **Aloo Palak** Spinat-Kartoffel-Zubereitung 9,50
69. **Aloo Gobhi** Kartoffeln mit Blumenkohl 10,00
70. **Aloo Matar**^H Kartoffeln mit grünen Erbsen 9,00
71. **Chana Masala**^H Kichererbsen mit Garam Masala 10,00
72. **Sabzi Korma** versch. Gemüse in exotischer, milder Sauce 11,00
73. **Bengan Aloo** Auberginen u. Kartoffeln, in Tomaten 9,50
74. **Bhindi Aloo** frische Okraschoten mit Kartoffeln und Zwiebeln 11,00
75. **Bengan Ka Bharta** würzige Auberginen aus dem Tandoor 11,00



Hühnchen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

91. **Chicken Curry** in nordindischer Currysauce 10,50
92. **Chicken Madras** in südindischer Currysauce (scharf) 10,50
93. **Kadhai Chicken** mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, fr. Tomaten 11,00
94. **Chicken Vindaloo**^{J,L,7} mit Kartoffeln, in nordind., scharfer Vindaloosauce 11,00
95. **Chili Chicken** mit fr. Paprika, Zwiebeln und scharfem Chili 11,00
96. **Chicken Korma**⁹ mit Kokosmilch, Joghurt, Trockenfrüchte in m. Sauce 12,00
97. **Butter-Chicken**⁹ in würzigem Joghurt marinierte u. gegrillte Hühnerfiletstücke, in Buttersauce 11,50
98. **Chicken Jalfrezi**⁹ in Tandoori-Joghurt mariniertes Hühnerfilet, mit fr. Paprika u. scharfer Tomatensauce 11,50
99. **Chicken Tikka Masala**⁹ mit Joghurt mar. Hühnerfilet, in pik. Tikka-Masala-Sauce 11,50
100. **Chicken Kashmiri** mit fr. Paprika, Zwiebeln u. Kartoffeln 11,50
101. **Chicken Pasanda**⁹ Hühnerfilet in Tom.-Sahne-Curry-Creme Sauce 11,50
102. **Chicken Daal**^{G,H} mit Linsen, Zwiebeln, Ingwer, in Butter geschmort 11,00
103. **Chicken Vindaloo**^{G,J,L,7,17} nach südindischer Art, mit Ananas, Kokosmilch u. scharfer Vindaloosauce 12,50
104. **Chicken Saag** Hühnerfilet mit Spinat, Ingwer u. Knoblauch 11,50
105. **Chicken Mango** Hühnerfilet mit Mango in Currysauce 11,50
106. **Chicken Chana**^H Hühnerfilet in Kichererbsen-Masallasauce 11,50

