

India House

Indische spezialitäten restaurant

Indisches Spezialitätenrestaurant

„INDIA HOUSE“
Tel: 0751-2909150

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag 11.30 – 23.00 Uhr

Montag – Samstag Mittags Buffet (außer an Feiertagen)

Sonntags und feiertags „a' la carte“

Unser Spezialitäten-Restaurant „India House“ bringt Ihnen die phantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen scharf sei. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen.

Im Restaurant „India House“ finden nur die besten Zutaten Verwendung – und wir bereiten für Sie Gerichte zu, die ebenso nahrhaft wie auch wohlschmeckend sind. Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie von Herzen willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde
India House Team

Grüner Turmstr 7, 88212 Ravensburg

Ein reiner starker Wille ist allmächtig
Indische Weisheit

India House

Indische Spezialitäten restaurant

Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshornkleesamen: entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chilli: beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel: verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Ingwer: appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamom: enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch: reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

Koriander: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel: verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma: appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten

Nelken: keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer: appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran: wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt: verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

Bockshornkleesamen: entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chilli: beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

India House

Indische Spezialitäten restaurant

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein **Tandoor** (Holzkohlen-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine, mit fest-gebranntem Lehm, ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz gezündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die, durch die Glut erhitzten, Außenwände wird der tellerförmige **Nan** (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den "**Curries**", sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit **Nanstückchen** nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für "**Schmutzarbeiten**" zuständig. Ein nicht verzeihbarer Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen "Curry". Das Wort "**Curry**" ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort "**kari**" (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für, das bei uns bekannte, "**Currygewürz**".

Ein "Currygewürz" schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

**Indische Gerichte,
die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich nach
Ihren Wünschen zubereiten.**

India House

Indische spezialitäten restaurant

Aperitifs and Cocktails

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Sherry medium oder dry | 4,40 € |
| 2. | Pflaumenwein | 4,40 € |
| 3. | Campari Orange, Mango oder Soda ¹⁵ | 4,80 € |
| 4. | Mangocktail ¹⁵ | 8,90 € |
| 5. | Indischer Rum mit Mangosaft ¹⁵ | 6,20 € |

Nur der Unwissende wird böse, der Weise versteht!
Indische Weisheit

India House

Indische spezialitäten restaurant

Suppen

6. **Dal Suppe – delikate Linsensuppe** ^{7,9,15,17} 5,20 €
Nach Punjab – Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen zubereitet
7. **Tomaten Suppe** ^{7,9,15} 5,20 €
Schmackhafte Suppe nach einer ganz speziellen Rezeptur, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung
8. **Sabzi Suppe** ^{7,9,15} 5,20 €
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen
9. **Murgh Suppe** ^{7,9,17} 5,20 €
Eine Hühnersuppe Nordindischer Art mit indischen Gewürzen

**Das Lächeln, das du aussendest,
Kehrt zu dir zurück**
Indische weisheit

India House

Indische spezialitäten restaurant

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Sabzi pakora ^{1,3}
Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 5,20 € |
| 11. | Piaz da Pakora ^{1,3}
Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teig aus Kichererbsenmehl | 5,20 € |
| 12. | Mashli Pakora ^{1,3}
Fisch gebacken im Teigmehl aus Kichererbsenmehl | 6,50 € |
| 13. | Murgh Pakora ^{1,3}
Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,10 € |
| 14. | Ralla Mila Pakora ^{1,3}
Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 7,50 € |
| 15. | Jhinga Pakora ^{1,3}
Garnelen gebacken in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 11,50 € |
| 16. | Khumba da Pakora ^{1,3}
Frische Pilze gebacken Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 5,60 € |
| 17. | Bataun da Pakora ^{1,3}
Frische Auberginen gebacken Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,60 € |
| 18. | Papadam ¹⁵
Hauchdünner, gebackener und orientalisch gewürzter Linsenfladen | 2,10 € |

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen Soßen serviert.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Alle preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 19. | Hara-Bhara Salat
Gemischter Salat nach Saison | 5,50 € |
| 20. | Tomaten Salat | 4,80 € |
| 21. | India House Salat
Gemischter Salat mit Shrimps und Panir –(indischer Käse), Oliven und Pepperoni | 7,90 € |
| 22. | Dahi Aloo
Kartoffeln in würzig angerichteter Joghurtsoße | 4,90 € |

Tandoori Brot Spezialitäten

Schmecken auch sehr gut als Vorspeise – mit verschiedenen Soßen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 23. | Roti
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,90 € |
| 24. | Nan ^{3,7}
Knuspriges Fladenbrot aus Hefeteig | 3,80 € |
| 25. | Keema Nan ^{3,7}
Nan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch | 5,50 € |
| 26. | Aloo Prantha ^{3,7}
Knusperiges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln | 5,50 € |
| 27. | Lassan wala Nan ^{3,7}
Knoblauchbrot | 4,50 € |
| 28. | Bhatura ^{1,3,7}
frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl ! | 3,90 € |

Jedes Brot und alle Vorspeisen werden mit verschiedenen Soßen serviert!

India House

Indische spezialitäten restaurant

Sabzi ka Bagicha (Vegetarische Spezialitäten)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 29. | Mattar Khumbi ⁷ | 14,90 € |
| | Frische Champignons und Grüner Erbsen mit in Sahnesoße, Mit Geriebenem Rahmkäse Garniert | |
| 30. | Sabzi Mugel-e-Azam ^{5,7} | 14,90 € |
| | Verschiedene Frische Gemüse je nach Jahreszeit angerichtet in feiner Cashewkernsoße mit Panir –(indischer Käse) und Obst | |
| 31. | Sabzi Bhuna ^{5,7} | 14,90 € |
| | Frisches gemischtes Gemüse in einer ausgewogenen, pikanter Mischung aus Verschiedene Gewürzen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grüner Paprika | |
| 32. | Palak Panir ⁷ | 14,90 € |
| | Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet mit Spinat und frisch gemahlene Gewürzen. | |
| 33. | Aloo Channa Massala ⁷ | 14,90 € |
| | Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln | |
| 34. | Bhindi Massala ⁷ | 14,90 € |
| | Gartenfisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen | |
| 35. | India House Dal | 14,90 € |
| | Das traditionelle indische Gericht zubereitet aus verschiedenen Indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern | |
| 36. | Aloo Gobhi Bhuna ⁷ | 14,90 € |
| | Blumenkohlröschen und Kartoffeln gebraten mit fein gehackten Zwiebeln und frischen Kräutern | |
| 37. | Sabji Madras (scharf) ^{5,7} | 14,90 € |
| | Frische Gemüse je nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezial-Gewürzen, angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße | |

Alle Gerichte Servieren Wir Mit Fein gewürzten Basmatireis aus Punjab
Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

38. **Menü 1** 69,90 €
India House Tandoori für 2 Personen

Murgh Sorba ^{7,9,17}

Eine Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt

Murgh Pakoras ^{1,3}

Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Gemischter Salat Mit Kräuterdressing

India House Shahi Tandoori ^{7,10,15}

Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Gerichten

Sabzi Masala

Frisches gemischtes Gemüse nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis

Dessert, Verdauungsschnaps ¹⁵ **oder Kaffee** ²⁰

39. **Menü 2** 74,90 €
India House Seafood für 2 Personen

Tomaten suppe ^{7,9,17}

Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept aus feinsten Kräutern, mit perfekt abgestimmter Gewürzmischung

Fisch Pakora ^{1,3}

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken

Gemischter Salat mit Kräuterdressing

Mixed Seafood ^{2,7,15}

Eine Zusammenstellung Meeresfrüchte zubereite in pikanter Soße

Aloo Channa Massala ⁷

Kichererbsen angerichtet mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln

Dessert, Verdauungsschnaps ¹⁵ **oder Kaffee** ²⁰

Alle Gerichte servieren wir mit fein gewürzten Basmatireis aus Punjab.
Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

India House

Indische spezialitäten restaurant

40. **Menü 3** 74,90 €

India House Royal für 2 Personen

Dal Suppe ^{7,9,17}

Delekatte Linsen-Creme-Suppe nach nordindischer Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet

Mix Pakora ^{1,3}

Fisch, Gemüse und Hühnerfleisch in einem Teigmantel aus Kichererbsen frittiert

Gemischter Salat mit Kräuter Dressing

India House mixed grill Massala ^{7,10,15}

Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas mit einer speziellen „Sauce du Chef“ zubereitet, angerichtete mit Basmatireis aus Punjab

Sabzi Curry Gemüse Curry nach nordindischer Art

Dessert, Verdauungsschnaps ¹⁵ **oder Kaffee** ²⁰

41. **Menü 4** 65,50 €

India House Sabzi für 2 Personen

Sabzi Suppe ^{7,9,17}

Gemüsesuppe verfeinert mit indischen Gewürzen

Sabzi Pakora ^{1,3}

Frisches Gemüse gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Hara-Bhara Salat Gemischter Salat, je nach Jahreszeit

Sabzi Mugal-e-Azam ⁷

Frisches Gemüse, je nach Jahreszeit, angerichtet in feiner Cashewkernsoße, verfeinert mit verschiedenen indischen Gewürzen

India House Dal ⁷

Das traditionelle indischer Linsengericht

Dessert, Verdauungsschnaps ¹⁵ **oder Kaffee** ²⁰

Alle Gerichte servieren wir mit fein gewürzten Basmatireis aus Punjab.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Tandoori-E-Shahi

(Nr. 42 – Nr. 46)

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmbackofen, Fleisch und Brot entfalten ein einmaliges und mystisches Aroma. Alle Tandoorigerichte werden mit Basmatireis aus Punjab, Nan und Salat serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 42. | Murgh Tikka ^{7,10,15}
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt | 20,90 € |
| 43. | Murgh Tikka Hara Bhara ^{7,10,15}
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade aus frischen grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt, schmeckt nach Mint | 20,90 € |
| 44. | Boti-Kebab ^{7,10,15}
Lammfleisch, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt | 22,90 € |
| 45. | India House Shahi Tandoori ^{7,10,15}
Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori - Spezialitäten | 24,90 € |
| 46. | Jhinga Sahi ^{7,10,15}
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt | 26,90 € |

Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Spezialitäten des Hauses

47. **India House Shahi grill Massala** ^{7,10,15} 19,90 €
von allen Tandoori - Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße
48. **Tandoori Murg Massala** ^{7,10,15} 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert nach Art des Hauses gegrillt im Tandoor und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen
49. **Boti-kebab Massala** ^{7,10,15} 21,90 €
Lammfleisch fein mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor, angerichtet mit Obst, Panir (indischer Käse) und Mandeln in milder Currysoße
50. **Jhinga Massala** ^{7,10,15} 25,90 €
Garnelen mild mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt, zubereitet in würziger Soße

Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber.
Es ist schwer, verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.

Indische Weisheit

Alle Gerichte servieren wir mit fein gewürzten Basmatireis aus Punjab.

Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

India House

Indische spezialitäten restaurant

Chicken Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Chicken Korma oder Chicken Curry ⁷
Hähnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | 17,90 € |
| 52. | Chicken Palak ⁷
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen | 17,90 € |
| 53. | Chilly Chicken Massala ^{6,15}
Hähnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses | 17,90 € |
| 54. | Chicken Kashmiri ^{7,15}
Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen panir (Indischer Käse) und feinen Gewürzen | 17,90 € |
| 55. | Chicken Bhuna ⁷
Hähnchenbrustfilet in einer wohl ausgewogenen, pikanter Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika | 17,90 € |
| 56. | Chicken Mango ⁷
Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne | 17,90 € |
| 57. | Chicken Vindaloo ^{7,15}
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in feiner Kokosnussoße, sehr scharf | 17,90 € |
| 58. | Butter Chicken ⁷
gegrilltes Hähnchenfilet in Butter angerichtet in Tomatensoße | 17,90 € |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert
Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Bakre – Ki – Haandi

(vom Lamm)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 59. | Bakra Curry Mugal-e-Azam ⁷
Lammfleisch gekocht in einer Soße aus Cashewkernen und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen; mit Panir (indischer Käse) und Obst | 19,90 € |
| 60. | Bakra Bhuna ⁷
Lammfleisch in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesener Gewürze, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika | 19,90 € |
| 61. | Bakra Palak ⁷
Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses | 19,90 € |
| 62. | Bakra Vindaloo ^{7,15}
Zartes Lammfleisch (sehr scharf) zubereitet mit scharfen Spezial-Gewürzen und Kartoffeln in feiner Kokosnusssoße | 19,90 € |
| 63. | Bakra Sabzi
Raffiniert zubereitete Lammfleisch-Würfel, fein gewürzt, mit frischem Gemüse; angerichtet nach Art des Hauses | 19,90 € |
| 64. | Bakra Chilli Masala ^{6,15}
Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des | 19,90 € |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert
Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Batak – Ki – Haandi

(Enten - Spezialitäten)

65. **Batak Curry „Magal-e.Azam“** ⁷ 21,90 €
Entenfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen mit Panir (hausgemachter indischer Käse) und fein gewürzt
66. **Batak Bhuna** ⁷ 21,90 €
Entenfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung erlesener Gewürze, mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika
67. **Batak Palak** ⁷ 21,90 €
Entenfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gemürzmischung, angerichtet auf Blattspinat
68. **Batak Jalfaise** ^{6,15} 21,90 €
Entenfilet mit frischen Gemüse und Ingwer in pikanter Sauce
69. **Batak Vindaloo** ^{7,15} 21,90 €
Entenfilet mit Kartoffeln, scharf oder (sehr scharf) in einer roten Kokosnuss- Sauce
70. **Batak Chilli Massala** ^{6,15} 21,90 €
Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Sauce

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert
Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Samundari Khajana

(mit Meeresfrüchten)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | „India House“ Meeresfrüchte Massala ^{4,15}
eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer
Kräutergewürzmischung in einer ganz besonderen Soße gegart | 21,90 € |
| 72. | Mashli Bhuna ^{4,7,15}
Rotbarschfilet, fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer,
Knoblauch und frischen Kräutern | 21,90 € |
| 73. | Goa Mashli Curry ^{4,7}
Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten in
einer milden Kokosnusssoße | 21,90 € |
| 74. | Chilli Mashli Masala ^{4,15}
Fisch scharf gewürzt mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch
angerichtet nach Art des Hauses | 21,90 € |
| 75. | Prawn Curry ^{4,7}
Schrimps zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen,
Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch | 21,90 € |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis aus Punjab serviert
Alle preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Chawal Ke Namooone

(Biryani Reis Spezialitäten)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 76. | Bakra Biryani
Gebratenes und gewürztes lammfleisch auf Safran-Reis, mit Nüssen nach nordindischer Art | 21,90 € |
| 77. | „India House“ Biryani
Lammfleisch, Hühnchenbrustfilet und Schrimps gebraten mit feinen Gewürzen und Basmatireis. Angerichtet mit Panir indischer Käse, Mandeln, Kokosnuss und mit feiner Soße serviert | 22,90 € |
| 78. | Sabji Biryani
Frisches Gemüse nach Jahreszeit mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen mit milder Moghulei-Soße serviert. | 18,90 € |
| 79. | Murgh Biryani
Hühnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis und Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln mit feiner Soße serviert | 19,90 € |

Alle preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

India House

Indische spezialitäten restaurant

Mithai Ghar

Traumhafte Nachspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | Kulfi ^{22,24}
Honigmilch, halb gefroren mit Mandeln und Pistazien | 5,80 € |
| 81. | Mangocreme ^{22,23} | 4,30 € |
| 82. | Mango mit Vanilleeis ^{23,24} | 4,60 € |
| 83. | Eis mit heißen Himbeeren ^{15,24}
Zart schmelzendes Vanille-Geschmack mit heißen, aromatischen Himbeeren | 4,40 € |
| 84. | Lychee mit Vanilleeis ^{15,23,24} | 4,60 € |

Mittags Tisch

Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr
(außer an Freietagen)

- | | | |
|----|--|--------|
| M1 | Tagessuppe ^{7,9,15,17} | 2,80 € |
| M2 | Sabzi Pakora ^{1,3,7}
Frische Gemüse nach Saison gebacken im Teigmantel aus kichererbsenmehl, serviert mit verschiedenen Soßen | 3,90 € |
| M3 | Gemischter Salat
Nach Saison | 3,80 € |

India House

Indische spezialitäten restaurant

Mittags Tisch (Hauptgerichte)

M4	Murgh Dhansak ^{7,15} Hühnerbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Ananas und Sahne	12,90 €
M5	Murgh Sabzi Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	12,90 €
M6	Murgh Palak ⁷ Hühnerfleisch mit Spinat	12,90 €
M7	Murgh Dal Hühnerfleisch mit Linsen (indisches Nationalgericht)	12,90 €
M8	Bakra Sabzi Lammfleisch mit frischem Gemüse	12,90 €
M9	Bakra Palak ⁷ Lammfleisch mit Spinat	12,90 €
M10	Bakra Biryani Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safran-Reis, mit Nüssen; nach nordindischer Art	12,90 €
M11	Mashli Sabzi Fisch, zubereitet mit frischen Gemüse	12,90 €
M12	Navraten Curry Frisches Gemüse mit milder Kokosnußsoße	12,90 €
M13	Mattar Panir ⁷ Frischer hausgemachter Hüttenkäse, zubereitet mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomatem und Kaschmir Gewürzen	12,90 €
M14	India House Sabzi Frisches Gemüse, zubereitet nach nordindischer Art	12,90 €
M15	India House Dal Indisches Nationalgericht, zubereitet aus verschiedenen Linsensorten, angerichtet mit frischen Ingwer und Zwiebeln	12,90 €

India House

Indische spezialitäten restaurant

Getränke (Biere)

100	Export vom Faß	0,5 l	4,50 €
101	Pils vom Flasche	0,3 l	3,50 €
103	Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
104	Kristallweizen	0,5 l	4,50 €
105	Dunkelweizen	0,5 l	4,50 €
106	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
107	Indian Beer	0,33 l	3,50 €
108	Radler	0,5 l	4,10 €
109	Hefeweizen Leicht	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

120	Coca Cola ^{15,20}	0,2 l	3,10 €
121	Coca Cola ^{15,20}	0,4 l	4,10 €
122	Fanta od. Sprite ^{15,16}	0,2 l	3,10 €
123	Fanta od. Sprite ^{15,16}	0,4 l	4,10 €
124	Spezi ^{15,16,20,21}	0,2 l	3,10 €
125	Spezi ^{15,16,20}	0,4 l	4,10 €
126	Tafelwasser	0,2 l	3,10 €
127	Tafelwasser	0,4 l	4,10 €
128	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,10 €
129	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,10 €
130	Bitter Lemon Od Ginger Ale ²¹	0,2 l	3,50 €
132	Tonic Water ²¹	0,2 l	3,50 €
133	Fi. wasser	0,75 l	6,50 €
135	Mango Od Guaven Saft Schorle	0,4 l	4,50 €
136	Orangen Saft Schorle	0,4 l	4,50 €
137	Trauben Saft Schorle	0,4 l	4,10 €
150	Mango Saft	0,2 l	3,90 €
152	Guaven saft	0,2 l	3,90 €
153	Orangen Od Trauben Saft	0,2 l	3,90 €

Kalte Indische Getränke

160	Lassi süß ²⁴ hausgemachtes Joghurt Getränk	0,4 l	4,50 €
161	Lassi sauer ²⁴ Joghurt Getränk mit indischen Gewürzen	0,4 l	4,50 €
162	Mango Lassi ²⁴ erfrischend, kühlend und ernährendes Getränk	0,2 l	4,50 €

India House

Indische spezialitäten restaurant

Warme Getränke

170	Tasse Kaffee	2,50 €
171	Tasse Cappuchino	3,00 €
172	Tasse Espresso	2,00 €
173	Ingwer Tee mit Zitrone und Honig	4,10 €
174	Schwarz Tee (Kännchen) mit Zitrone	4,10 €
175	India House Tee, das Rezept kommt aus Kaschmir am Füße des Himalaya und ist sehr wohlreichend	4,10 €
176	Chai – Indischer Tee, das Volkstee aua Indien, zusammen mit Milch und Kardamon gekocht	4,20 €

Spirituosen – Bitters – Liköre – Verdauungsschnäpse

177	Oringinal Indische Rum ¹⁵	2 cl	3,30 €
178	Indische Schnaps ¹⁵	2 cl	3,00 €
179	Indischer Whisky ¹⁵	2 cl	3,00 €
180	Remy Martin	2 cl	3,00 €
181	Wodka Moskowskaya	2 cl	3,00 €
182	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
183	Underberg	2 cl	2,50 €
184	Grappa	2 cl	3,00 €
185	Obstler	2 cl	3,00 €
186	Ramazotti	4 cl	3,00 €
187	Amaretto	2 cl	3,00 €
188	Gordons Lodon dry Gin	2 cl	3,00 €

Whisky

190	Johnny Walker Black Label ¹⁵	2 cl	3,00 €
191	Chivas Regal ¹⁵	2 cl	3,00 €
192	Indischer Whisky ¹⁵	2 cl	3,00 €

India House

Indische spezialitäten restaurant

Offene Weine

Schoppenweine Weiß

200	Indien Indischer Rotwein trocken. Q.b.A	0,2 l	6,90 €
201	Italien Pinot Grigio IGT, trocken	0,2 l	6,90 €
202	Deutschland Stettener Heuchlberg Riesling halbtrocken QbA	0,2 l	6,90 €

Schoppenweine rose´

204	Deutschland Spätburgunder Weißherbst Q.b.A halbtrocken	0,2 l	6,90 €
------------	---	-------	---------------

Schoppenweine Rot

206	Deutschland Haberschlacher Dachsberg QBA, halbtrocken	0,2 l	6,90 €
207	Italien Merlot IGT,trocken	0,2 l	6,90 €
229	Indien Indischer Weißwein trocken. Q.b.A	0,2 l	6,90 €
208	Rotweinschorle	0,2 l	5,90 €
209	Weiß Od Rose Schorle	0,2 l	5,90 €

Flaschenwein

Flaschenweine weiß

210	Indien Indischer Weißwein trocken	0,75 l	19,80 €
211	Bodensee Bodensee Seeperle , Weißburgunder, trocken, QbA Durchgegoren, fruchtig mit harmonischem Säuregehalt	0,75 l	18,50 €
212	Hagnauer Burgstall , Grauburgunder, trocken QbA Feinfruchtig, nussig mit kräftigen Aromen	0,75 l	18,50 €

India House

Indische spezialitäten restaurant

213	Italien Pinot Grigio grave del Friuli Pittaro Voller und harmonischer Wein, angenehm frisch	0,75 l	17,50 €
214	Aragosta Fermentino DOC Trockener, frischer, spritziger Sommerwein	0,75 l	16,50 €
215	Frankreich Chardonnay Vin de Pays d' oc Trocken, elegant und rassig, feines Aroma von südlichen Früchten	0,75 l	18,50 €
216	Südafrika Two Oceans Sauvignon blanc Reife Zitrusfrüchte, frische harmonische Säure	0,75 l	17,50 €

Flaschenweine rot

217	Indien Indischer Rotwein trocken	0,75 l	19,80 €
218	Bodensee Bodensee Seeperle , Spätburgunder, halbtrocken, QbA Reichhaltig, fruchtig und vollmundig	0,75 l	18,50 €
219	Deutschland trocken Württemberg / Löwenstein Wohlfahrtsberg, Samtrot Kabinett QbA, <i>eleganter Rotwein mit schöner Fruchtnote. Samtig am Gaumen</i>	0,75 l	18,50 €
220	Italien Chianti Piccini DOCG Offene Früchte in der Nase	0,75 l	17,50 €
221	Montepulciano D' Adruzzo DOC Trocken, samtig, fruchtige Aromen	0,75 l	17,50 €
222	Frankreich Merlot Vin de Pays d' Oc Kräftiger Merlot mit wenig Gergsäure	0,75 l	16,60 €
223	Chateau bel Air rouge AOC Trocken, ausdrucksstark, Aromen von johannisbeeren und Brombeeren	0,75 l	18,50 €
224	Südafrika Two Oceans Merlot Cabernet	0,75 l	17,50 €

India House

Indische spezialitäten restaurant

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE:

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

- 1 Enthält glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- 2 Enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- 3 Enthält Eier und Erzeugnisse daraus
- 4 Enthält Fisch und Erzeugnisse daraus
- 5 Enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- 6 Enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- 7 Enthält Milch und Erzeugnisse daraus
- 8 Enthält Schalen Früchte und Erzeugnisse daraus
- 9 Enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus
- 10 Enthält Senf und Erzeugnisse daraus
- 11 Enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Enthält Lupinen und Erzeugnisse daraus
- 14 Enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- 15 Enthält Farbstoffe
- 16 Enthält Antioxydationsmittel
- 17 Geschmacksverstärker
- 18 Enthält Farbstoffe
- 19 Enthält Süßungsmittel
- 20 koffeinhaltig
- 21 chininhaltig
- 22 Phosphat
- 23 geschwärzt
- 24 Stickoxydul

Alle preise in Euro inkl. MwSt. und Service! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.