

Die Gaststätte "Indian Grillhaus" wurde weit vor 1800 gebaut. Besitzer bis 1857 war die Kirche St. Nicolai in Billwerder.

Der Name wurde mehrfach geändert. Um 1900 hieß sie "Zur Boberger Brücke", 1947 dann "Zum Kanzler" und ab 1978 nun bis Juni 2024 "Dorfkrug".

Das Aussehen hat sich in den letzten 100 Jahren nicht verändert. Hinter der Gaststätte gab es einmal eine Kegelbahn, die jedoch 1900 abgerissen wurde.

Das Haus wurde im Laufe der Jahre im Innenbereich vielfach umgebaut und saniert.

Pächter ist seit dem 15.08.2023 die Familie Singh.

Telefon 040-7398190 info@indian-grillhaus.de www.indian-grillhaus.de

Vorspeisen

Masala Gobi a,j,1,2,3	7.50	Zucchini Fritter a,c,g,J,1,2,3	7.50
Frittierter Blumenkohl nach nordinischer Art		Panierte Zucchinischeiben mit	7.50
Samosa Twist a,g,J,1,2,3	7.50	nordindischer Masalasauce	
Mit Kartoffeln gefüllte Teigtasche		Bruschetta ^a	6.50
mit Beilagensalat und Dip		Röstbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch,	0.50
Chicken Köfte a.g.j,1,2,3	8.50	Zwiebeln und frischem Basilikum	
2 Hähnchenfrikadellen mit Beilagensalat			

Solute

Alle Salate wahlweise mit Kräuter-, Joghurt- oder Balsamico-Dressing zubereitet, mit Naan-Brot serviert

Gemischter Salat 1,J,2,3 Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika,	7.50	Bauernsalat ^{g,i,j,2,3} Gemischter Salat und Fetakäse	15.50
Zwiebel und Oliven	14.00	Tika Salat nach indischer Art 1,2,4,a,g,j,i	15.50
Paneer Salat a,c,g,l,j,1,2,3 Gemischter Salat mit frittierten Paneer	14.00	Gegrillte Hähnchenbrust auf Salat der Saison Kleiner Reilagensalat	
und gekochtem Ei		Kleiner Beilagensalat der Saison	4.90
Garnelen Salat (cg.i,j,1,2,3) Mit gebratenenen Riesengarnelen,	16.50		

Steaks

Cherrytomaten und Kichererbsen



Alle Steaks werden wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Wedges und mediterranem Gemüse serviert

Rumpsteak (ca. 200g) 9,2,3	24.50
Putensteaks (ca. 200g) a,g,2,3	16.50
Mit Pfeffersauce	

Suppen

Chickensuppe ^{a,g,i,j,1,2,3}
7.50
Linsensuppe ^{a,g,i,j,1,2,3}
6.90

Gemüsecurrysuppe a,g,i,j,1,2,3 6.90

Dorf - Spezialitätens nach europäischer Art

Wiener Schnitzel a,c,g,2,3	23.50
Paniertes Kalbsschnitzel, dazu Pommes/Wedges,	-
Preiselbeeren und Beilagensalat	
Schnitzel Wiener Art a,c,g,2,3	16.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat	
Jägerschnitzel ^{a,c,g,2,3}	17.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce,	
dazu Pommes/Wedges	
Bergedorfer Schnitzel a,c,g,2,3	17.50
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes/Wedges,	
Preiselbeeren und Spiegelei	12.50
Curry-Wurst ^{2,3}	12.50
Mit Pommes	12.50
Bauernfrühstück c,2,3	12.50
Mit Katen-Schinken und Beilagensalat	



Vegetarische Spezialitäten nach europäischer Art

Feta Käse überbacken Mit Paprika, Oliven, Cherry Tomaten, Zucchini in Knoblauch Sauce, dazu Beilagensalat und Brot

17.90

Camembert in Bierteig 4,9,2,3 Mit Preiselbeeren und Beilagensalat

12.90

Fischpfannen

Alle Gerichte werden mit Reis, nordindischem Gemüse und Naanbrot serviert

Lachsfilet mit Buttersauce a,d,g,2,3

Zanderfilet mit Kormasauce

25.50

23.50 Maanizza ca. 28cm groß Indische Pizza

Desi Naanizza a,9,1,2,3

13.90

Mit Butter-Currysauce, Chickentikka, Paprika, Zwiebeln, Jalapenos und Mozzarella

Veggi Naanizza J.1,2,3

13.90

Mit Butter-Currysauce,, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Paneer und Mozzarella

Burger

Alle Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Pommes/Wedges

Doppel Cheeseburger (180g) c,g,i,j,2,3 15.50

Mit Burger-Sauce und Cheddar Käse

Chili Cheese Burger (ca. 90g) a,c,g,l,j,2,3 14.90

Panierter Hähnchenburger mit Burger-Sauce, Jalapeños und Cheddar Käse

Veggie Burger a,c,g,i,j,2,3

Mit Curry Ketchup, Jalapeños und Cheddar Käse

13.90

Mäusekarte

Kinder-Putensteak mit Pommes

Kinder-Schnitzel mit Pommes (Pute oder Schwein) 7.50

7.50

Portion Pommes/Wedges

Chicken Nuggets mit Pommes

4.50 7.50



40819	****************	**************************************	・ナナナナナ
		View View	
	Vegane und Vegetai	rische	ALL SELECTION OF THE SE
-	Vegane und Vegetar Spezialitäten Alle Gerich	te mit Reis und Naai	nbrot
	Tofu Curry (vegan) 1,2,4,8,f Tofu in Gemüsecurrysauce	14.50	
	Veggie Jalfrezi (vegan) 1,2,4,a Gemüse in pikanter Currysauce	13.50	
	Channa Masala (vegan) 1,2,4,8 Kichererbsen in Currysauce	13.50	
	Allu Palak (vegetarisch) 1,2,4,a,g Kartoffel in Rahmspinat-Currysauce	14.50	
	Shahi Paneer (vegetarisch) 1,2,4,a,g,j Hausgemachter indischer Käse	14.90	
	Dal Tarka (vegetarisch) 1,2,4,a,g Linseneintopf nach nordindischer Art	13,90	
TO T	The same of the sa		
- cost	. Klassische Currys		
	Alle Gerichte mit Reis und Naanbro	ot	
	Butter Chicken a.g.i,1,2 Zarte Hähnchenbrust in Butter- Currysauce	17.50	1
	nach nordindischer Art Chicken Chalfrezi a.g.i,1,2 Zarte Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebeln	17.90	
	in mittelscharfer Currysauce Mango Chicken a,g,1,1,2	17.90	
	Zarte Hähnchenbrust in Mango-Currysauce Chicken-Kokosnuss a,g,i,1,2 Zarte Hähnchenbrust mit Gemüse	17.90	1
	in Koskosnuss-Currysauce Lamm Punjabi al,1,2	21.50	
	Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln nach nordindischer Art		To a land of the l
-	Lamm Palak *41.1.2 Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer	21.90	
	und frischen Tomaten in pikanter Currysauce Lamm Kashmiri *41.1.2	21.90	as
and the same of th	Zartes Lammfleisch in milde Obst-Currysauce Garnelen-Bhajl	25.50	加速
	Riesengarnelen mit Gemüse nach nordinischer Art	6	
YA COA	Kerla Fischcurry *** st. 1.2 Fischfilet und Riesengarnelen in Kokosnuss Currysauce	25.50	A STATE OF
1828/8	SVS SVS SVS SVS SVS		S VS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Magnus Mineralwasser still / mit Kohlensäure 0,251 2,50 0,751 7,10

SOFTDRINKS	& INDISCHE.	JOGHURTGETRÄNKE
------------	-------------	-----------------

Coca Cola / zero	0,31 3,20	0,414.20
Mezzo Mix		0,414,20
Sprite		0,414,20
Fanta		0,414,20
Eistee	The state of the s	0,414,20
Bitter Lemon		0,414,90
Ginger Ale		0,414,90
Tonic Water		0,414,90
Mangolassi		0, 11 1,50
Salzlassi	NO.	

SÄFTE & SCHORLEN

	SHITE & SCHOHLLIN	
Apfelsaft	0,31 3,50	0,414,50
Orangensaft	0,31 3,50	0,414,50
Kirschnektar	3,50	0,414,50
Johannisbeerenektar .	3,50	0,414,50
Maracujanektar	3,50	0,414,50
Kirsch-Banane	0,31 3,50	0,414,50
Cranberrysaft	3,50	0,41 4,50
Saftschorlen	0,31 3,50	0,414,50

BIERE VOM FASS

Ratsherrn Pilsner	0,31	3,80	0,515,40
Duckstein	0,31	3,80	0,515,40
Jever Pilsener	0,31	3,80	0,515,40
Alsterwasser	0,31	3,80	0,515,40
Alsterwasser alkoholfre	i		0,51,5,40

FLASCHENBIERE

Schneider Weisse Hefe	0,51	4,90
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,51	4,90
Ratsherrn Alkoholfrei	0.31.	3.80

1//	FI	RI	WE	IN	F
VV				<i>i i</i> v	_

Grauburgunder trocken - Pfalz	0,751 24,50
Riesling Alte Reben trocken - Pfalz	0,751 26,50
Vorspiel Cuvée Q.b.A. halbtrocken - Franken0,217,30 Weingut Martin - Spritzig mit exotischen Früchten.	0,751 25,50
Lugana Premium DOC trocken – Gardasee 0,21 8,20 Cantine Scolari – Vollmundig und fruchtig mit angenehmer Mineralität.	0,751 28,50

ROSÉWEINE

Negroamaro Rosato Alceo trocken - Apulien. 0,21 . . . 6,90 0,751 23,50

Produttori di Manduria- Lachsrosa Wein mit Aromen von roten Beeren.

ROTWEINE

Montepulciano D´Abruzzo trocken – Abruzzen 0,21 7,20 Citra-Fruchtig und ausgewogen mit einer sanften Tanninstruktur.	0,751 24,50
Primitivo trocken – Apulien	0,751 25,50
Merlot Tareni trocken - Sizilien	0,751 24,50
Chianti Colli Senesi trocken - Toskana	0,751 25,50

APERITIES

APENITIFS
Campari mit 0-Saft 0,21 8,50
Martini
Sherry
Aperol Prosecco Soda Orange
BampazioAtrirladisato. Mio. 0,218,50 Sperpairid Bittetd & BrondoScalpRainilikum
Billetal Middt Broger Bert Bersilikum Billetal Han Bib Mild Broger Bert Bersilikum
Maeti WiFdeBeilionic
Magtini.Fiero.Tonic0,218,50 MaccidillidentEmblioWestindpGrapdfrd Minze
Hugancello.Spritz0,218,50

Limoncello Spritz......0,21....8,50

Limoncello I Prosecco I Soda I Zitrone

SEKT & PROSECCO

Sekt trocken0,113,50	. 0,751 19,90
Sekt alkoholfreio,11 3,50	. 0,751 19,90
Prosecco0,11 4,50	. 0,751 25,90

APERITIFS OHNE ALKOHOL

Ginger Spritz Holunderblütensirup I Ginger Ale I L		. 6,50
Red Passion Sanbittèr I Maracujasaft I Zitronens		. 5,50
Rosé Crodino	2cl	5,50

SPIRITUOSEN

Oldesloer Korn	2d2,50	Grappa	2d 3,50
Helbing Kümmel	2d3,50	Grappa Moscato d'Asti	2d 4,80
Aalborger Jubiläums	2d 3,50	Amaretto	2d 2,90
Linie Aquavit	2d 3,50	Eierlikör	2d 3,50
Ouzo	2d 2,70	Sambuca	2d 3,50
Williams	2d 3,50	Fernet Branca	2d3,50
Hansen Rum	2d 2,70	Jägermeister	2d 3,50

BRANDY & COGNAC

LONGDRINKS

Calvados	.3d4,90	Carlos	0
Cardenal Mendoza		Grand Marnier3cl6,8	0

Gin Tonic	4 cl Gin I Tonic Water I Zitrone	8,50
Cuba Libre	4 cl Havanna Club Rum I Cola I Limette	8,50
Vodka E	4 cl Vodka I Red Bull	8,90
Whiskey Cola	4 cl Ballantines I Cola	8,50
Chivas Lovers	4 cl Chivas Regall Cola	9,50
Jacky Cola	4 cl Jack Daniels I Cola	9,50
Bacardi Cola	4 cl Bacardi I Cola	8,50

4 cl Jägermeister I Red Bull

4 d Asbach Uraltl Cola ...

WHISKEY AND MORE ON ICE

Ballantines 4 d 5,90	Chivas Regal 4 cl 6,50
Bacardi	Jack Daniels 4 cl 6,50
Tullamore Dew 4 d 5,90	Havanna Club
Absolut Vodka 4 cl 5,90	Baileys
Ramazotti	Averna 4 cl 5,90
Gin	Asbach Uralt

Zusatzstoffe und Allergene

Jägermeister E

Asbach Cola

1 mit Farisitoff

I mit Kunservierungsstoff

I mir Anticocidationsstoff

4 mm Geschmacksverstärker

5 geschwefeit

7 gowachist

From Phosphat

9 kolleinhaltiy

Flisch · Endrollase

& Elen

a glutenitalitig

b Krebstiere

Suja

g Milk h/L aktone

h Nilliam 1 Sallocus Plant.

& known

8,90

8,50

Schwefeldlosid und fulme m Lupinen