



Restaurant Delhi

Speisekarte



Restaurant Delhi

SPEISEKARTE

| | |
|------------------------------|----|
| KLEINES INDISCHES WÖRTERBUCH | 1 |
| VORSPEISEN | 2 |
| VEGETARISCHES | 4 |
| HÄHNCHEN | 5 |
| LAMM | 6 |
| PUTE | 7 |
| SCAMPIS | 8 |
| REISGERICHTE | 9 |
| MENÜS | 11 |
| BEILAGEN | 12 |
| DESSERTS | 12 |
| GETRÄNKE | 13 |

Zusatzstoffe (Zahlbedeutungen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

*1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Eisensalzen 6) mit Stoffen zur Oberflächenspannung
7) mit Süßungsmittel 8) mit Phosphat 9) teeinhaltig 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig
12) mit Taurin



Restaurant Delhi

SPEISEKARTE

KLEINES INDISCHES WÖRTERBUCH

BASMATIREIS

"BASMATI" IST DAS HINDI-WORT FÜR DUFT. BASMATIREIS IST DIE BESTE UND BELIEBTESTE REISSORTE IN INDIEN UND WIRD ALS KÖNIG DER REISSORTEN ANGESEHEN. OBWOHL DIESER REIS GESCHÄLT IST, ZEICHNET ER SICH DURCH EINEN HOHEN NÄHRWERTGEHALT AUS.

PAPADAM

PAPADAM SIND APPETITANREGENDE, DÜNNE, TROCKENE FLADEN AUS LINSEN- UND REISMEHL. SIE WERDEN MIT GEWÜRZEN ODER NUR MIT SALZ ZUBEREITET.

CHAPATI

CHAPATI SIND DÜNNE FLADEN AUS VOLLWEIZENMEHL. SIE WERDEN IN EINER TROCKENEN PFANNE OHNE FETT GEBACKEN.

PARANTHA

PARANTHA SIND FLADEN, ÄHNLICH WIE CHAPATI, ABER MIT BUTTERFETT GEBRATEN.

CHUTNEY

CHUTNEY IST EINE SCHMACKHAFT PASTE AUS EXOTISCHEN FRÜCHTEN ODER GEMÜSESORTEN ALS BEILAGE ZU UNTERSCHIEDLICHEN GERICHTEN.

PAKORA

IST EIN KLEINER SNACK MIT IN KICHERERBSENMEHLTEIG FRITIERTEM GEMÜSE ODER FLEISCHEINLAGE.

PANIR

PANIR IST EIN NACH INDISCHEM REZEPT HAUSGEMACHTER KÄSE AUS VOLLMILCH MIT KARDAMOM UND ZITRONE.

TIKKI

ALS TIKKI WIRD IN INDIEN EIN KLEINER, RUNDER BRATLING BEZEICHNET.

RAITA

RAITA IST EINE SOSSE AUS JOGHURT MIT GERASPELTEN GURKEN ODER FRITIIERTEN BÄLLCHEN AUS KICHERERBSENMEHLTEIG UND MIT GERÖSTETEM KREUZKÜMMEL UND SCHWARZEM PFEFFER GEWÜRZT.



Restaurant Delhi

VORSPEISEN

SUPPEN

1 DALSOUP | €4,00

Suppe mit gelben Linsen auf nordindische Art

2 SABJISOUP | €4,00

Gemüsesuppe mit Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Karotten

3 TOMATOCREAMSOUP | €4,00

cremige Tomatensuppe

4 CHICKENSOUPE | €4,60

Suppe mit Hähnchenfleisch

5 MUTTONSOUP | €4,60

Suppe mit Lammfleisch und Linsen.

WARMER VORSPEISEN

8 SAMOSA | €4,80

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

11 VEGETABLE PAKORA | €4,80

6 Stück Blumenkohl, Auberginen, Kartoffeln in würzigem Kichererbsenmehlteig frittiert

12 PANIR PAKORA | €5,60

6 Stück indischer Käse in gewürztem Kichererbsenmehlteig frittiert

13 PANIR TIKKI | € 5,60

Bratlinge aus indischem Käse und Kartoffeln

14 ALOO TIKKI | €5,60

würzige Kartoffelbratlinge mit scharfer Tomaten, Zwiebeln und Chili Beilage

15 ONION BHADJI | €6,00

Zwiebelringe in würzigem Kichererbsenmehlteig frittiert

16 CHICKEN PAKORA | €6,60

6 Stück Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenmehlteig frittiert

17 SCAMPIS PAKORA | €8,60

3 Scampis in würzigem Kichererbsenmehlteig frittiert

18 PAKORA THALI | €9,90

12 verschiedene Pakora nach Wahl



Restaurant Delhi

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

21 TSATZIKI | €4,00

mit frischem Chapati-Brot

**22 GEMISCHTER SALAT | €1,50/2,60/5,00
(MINI/KLEIN/GROSS)**

mit Gurken, Tomaten, Rettich, Paprika, Karotten
und Dressing

23 THUNFISCHSALAT | €6,50

gemischter Salat mit Thunfisch und Dressing

24 PANIRSALAT | €6,50

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten,
Zwiebeln, Schafskäse und Dressing

24A TOMATEN-SCHAFSKÄSESALAT | €6,50

25 CHICKENSALAT | €6,90

gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenfleisch
und indischem Käse



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI ODER NATURREIS SERVIERT

VEGETARISCHES

30 DAL TARKA / MAKHANI | €9,90

Linsen nach nordindischer Art

31 CHOLE BHATURE VEGAN | €9,90

Kichererbsen nach indischer Art mit zwei gebackenen Fladenbrotten (keine Reisbeilage)

32 MIXED SABJI VEGAN | €10,20

Verschiedenes Gemüse in Tomaten-Currysoße

33 KADHI | €10,20

Gemüsepakora in Soße aus Joghurt und Kichererbsenmehl nach nordindischer Art

34 ALOO GOBI VEGAN | €10,20

Frischer Blumenkohl und Kartoffeln in Curry

35 MATTER PANIR | €10,50

Frischer indischer Käse mit Erbsen, gebraten in Currysoße

36 PALAK PANIR | €10,50

Frischer indischer Käse mit Spinat, gebraten in Currysoße

37 DHAI BAINGUN | €10,80

Auberginen in Curry mit Joghurt, frischem Ingwer und Knoblauch

38 VEGETABLE KOFTA | €10,80

Bällchen aus feingeriebenem Gemüse und Kichererbsenmehl in würziger Rahmsoße

39 SHAHI PANIR | €11,00

Frischer indischer Käse in würziger Rahmsoße

39A KADHAI PANIR | €11,00

Frischer indischer Käse mit frischem Paprika und Zwiebeln in Masalasoße

40 MALAI KOFTA | €11,00

Bällchen aus indischem Käse, Rosinen*⁵ und Cashewkernen in einer würzigen Nuß-Rahmsoße

40A MUSHROOM MASALA | €11,00

Champignons mit Mandeln, Cashewkernen, Erbsen und Paprika in Rahmsoße

40B NAVRATTEN CURRY | €11,00

Verschiedene Gemüsesorten mit indischem Käse, Rosinen*⁵, Mandeln und Cashewkernen in würziger Rahmsoße



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHEN

41 CHICKEN CURRY | €10,70

Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Currysoße

42 CHICKEN VINDALOO | €10,70

Hähnchenbrustfilet in scharfer, süßsaurer Sauce mit Kokosnußcreme

42A CHICKEN MADRAS | €10,70

Hähnchenbrustfilet-Curry nach südindischer Art mit Kokosnußcreme und rotem Chillie

43 CHICKEN TANDOORI | €10,70/11,70

mariniertes Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Paprika im Tandoor-Ofen gegrillt, dazu Mint- und Joghurtsoße (ohne / mit Reis)

44 CHICKEN KORMA | €11,10

Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Currysoße mit Erbsen, Rosinen*⁵, Mandeln und Cashewkernen

45 MURG SAAG | €11,10

Hähnchenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch

45A MURG DAHI | €11,10

gebratenes Hähnchenfilet mit Joghurt und Knoblauch

46 MURG MAKHANI | €11,10

Hähnchenfilet in Tomaten-Rahmsoße

47 MURG SABJI | €11,10

Hähnchenfilet in Tomaten-Currysoße mit frischem Gemüse

48 MURG ROYAL | €11,50

Hähnchenfilet in würziger Soße mit frischem indischen Käse, Cashewkernen, Rosinen*⁵, Mandeln und frischem Paprika

49 MURG ALOO | €11,50

Gebratenes Hähnchenfilet mit Kartoffeln und Zwiebeln in Curry

50 MURG JALFREZY | €12,50

Gebratenes Hähnchenfilet mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Peperoni in Curry

50A MURG HAWAII | €12,50

Hähnchenfilet in würziger Rahmsoße mit Ananas, Cashewkernen, Rosinen*⁵, Mandeln und Erbsen

50B MURG KADHAI | €12,90

mariniertes Hähnchenfilet gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und mildem Peperoni

50C CHICK. TIKKA MASALA | €12,90

mariniertes Hähnchenfilet gebraten mit frischem Paprika in Masalasoße



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

LAMM

51 LAMM JOGHURT | €11,50

Lammfleisch mit Joghurt und Knoblauch

52 LAMM CURRY | €11,50

Lammfleisch in Currysoße

53 BAINGUN GOSCHT | €11,90

Lammfleisch mit frischem Ingwer und Auberginen in Currysoße

54 LAMM SAAG | €11,90

gebratenes Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch

55 LAMM MADRAS | €11,90

Lamm Curry nach südindischer Art mit Kokosnusscreme und rotem Chili

55A LAMM VINDALOO | €11,90

Lamm Curry in scharfer, süßsaurer Soße mit Kokosnußcreme

56 LAMM BHUNA | €12,70

Lammfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, Peperoni und schwarzer Cumin

57 LAMM KORMA | €12,70

Lammfleisch in Joghurt-Currysoße mit Rosinen*⁵, Cashewkernen, Mandeln und Erbsen

58 BADAM GOSCHT | €12,70

Lammfleisch mit Mandelpaste in würziger Rahmsoße

58A LAMM ALOO | €12,70

Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Curry

59 LAMM KASHMIRI | €12,70

Lammfleisch in würziger Rahmsoße mit Rosinen*⁵, Cashewkernen, Mandeln und Obst

60 LAMM JALFREZY | €12,70

Gebratenes Lammfleisch mit frischem Paprika Zwiebeln, Ingwer und Peperoni in Curry

60A LAMM KADHAI | €13,90

Lammfilet gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und mildem Peperoni



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

PUTE

61 PUTE CURRY | €10,70

Putenbrustfilet mit Erbsen gebraten in Currysoße

62 PUTE SABJI | €10,70

Putenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in Currysoße

63 PUTE JOGHURT | €10,70

Putenbrustfilet mit Joghurt und Knoblauch

64 PUTE MADRAS | €10,70

Putenbrustfilet-Curry nach südindischer Art mit Kokosnußcreme und rotem Chillie

64A PUTE VINDALOO | €10,70

Putenbrustfilet in scharfer, süßsauer Sauce mit Kokosnusscreme

65 PUTE KORMA | €11,10

Putenbrustfilet in Currysoße mit Joghurt, Rosinen*⁵, Cashewkernen, Mandeln und Erbsen

66 PUTE SAAG | €11,10

Putenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch

67 PUTE KASHMIRI | €12,90

Putenbrustfilet in würziger Rahmsauce mit Rosinen*⁵, Cashewkernen, Mandeln und Obst

68 PUTE JALFREZY | €12,90

Putenbrustfilet mit frischer Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Peperoni in Curry



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

SCAMPIS

70 SCAMPIS BHUNA | €13,50

Scampis mit frischem Ingwer, Knoblauch, Peperoni und Cumin

71 SCAMPIS MADRAS | €13,50

Scampis nach südindischer Art mit Kokosnußcreme und rotem Chillie

71A SCAMPIS VINDALOO | €13,50

Scampis in scharfer, süßsauer Sauce mit Kokosnußcreme

72 SCAMPIS MASALA | €13,50

Scampis in würziger Spezialsoße

72A SCAMPIS SAAG | €13,50

gebratenes Scampis mit Spinat, frischem Ingwer, Cumin und Knoblauch

73 SCAMPIS KASHMIRI | €13,50

Scampis in würziger Rahmsoße mit Rosinen*⁵, Cashewkernen, Mandeln und Obst



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

REISGERICHTE

mit Basmatireis

74 VEGETABLE PULAO | €11,70

Gebratenes Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten; mit Rosinen*⁵, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney

75 MUSHROOM MATTER PULAO | €11,70

Gebratenes Reisgericht mit Champignons und Erbsen; mit Rosinen*⁵, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney

76 CHICKEN BIRYANI | €13,10

Gebratenes Reisgericht mit mariniertem Hähnchenfilet; mit Rosinen*⁵, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney

77 LAMM BIRYANI | €13,70

Gebratenes Reisgericht mit Lammfleisch; mit Rosinen*⁵, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney

78 SCAMPIS BIRYANI | €13,90

Gebratenes Reisgericht mit Scampis; mit Rosinen*⁵, Mandeln, Cashewkernen und Iriswasser; als Beilage dazu: Raita, Pickles und Chutney



Restaurant Delhi

HAUPTGERICHTE

REISTAFEL

mit Basmatireis

79 VEGETARISCHE REISTAFEL | pro Person € 18,00

- VORSPEISE: VEGETABLE PAKORA
- HAUPTSPEISE: vier verschiedene vegetarische Gerichte;
dazu Raita, Salat, Pickles, Mango Chutney
und Basmati Reis
- NACHSPEISE: Früchtequark (Spezialität des Hauses) oder
eine Tasse Kaffee oder Espresso

80 REISTAFEL MIT FLEISCH | pro Person € 20,00

- VORSPEISE: verschiedene Pakora
- HAUPTSPEISE: ein Chicken, Lamm, Putengericht und Dal Tarka
dazu Raita, Salat, Pickles, Mango Chutney
und Basmati Reis
- NACHSPEISE: Früchtequark (Spezialität des Hauses) oder
eine Tasse Kaffee oder Espresso



Restaurant Delhi

MENÜS

MENÜ EINS | €14,10

VORSPEISE: VEGETABLE PAKORA

HAUPTSPEISE: NAVRATTEN CURRY
verschiedene Gemüsesorten mit
indischem Käse, Rosinen, Mandeln
und Cashewkernen in würziger
Rahmsoße

NACHSPEISE: Früchtequark (Spez. des Hauses)
oder eine Tasse Kaffee o. Espresso

MENÜ ZWEI | €14,50

VORSPEISE: PANIR PAKORA

HAUPTSPEISE: MUSHROOM MASALA
Champignons mit Mandeln, Cash-
ews, Erbsen, Paprika in Rahmsoße

NACHSPEISE: Früchtequark (Spez. des Hauses)
oder eine Tasse Kaffee o. Espresso

MENÜ DREI | €15,70

VORSPEISE: VEGETABLE PAKORA

HAUPTSPEISE: MURG HAWAII
Hähnchenfilet in würziger Rahm-
soße mit Ananas, Cashews,
Rosinen, Mandeln und Erbsen

NACHSPEISE: Früchtequark (Spez. des Hauses)
oder eine Tasse Kaffee o. Espresso

MENÜ VIER | €15,90

VORSPEISE: VEGETABLE PAKORA
o. TOMATOSOUP

HAUPTSPEISE: DELHI PUTE
Putenbrustfilet mit Kokosnuss-
creme und Paprika

NACHSPEISE: Früchtequark (Spez. des Hauses)
oder eine Tasse Kaffee o. Espresso

MENÜ FÜNF | €17,90

VORSPEISE: PANIR PAKORA

HAUPTSPEISE: vegetarisch, Chicken oder Lamm
Spezial (gebratenes Fleisch oder
Panir mit Gemüse auf spezielle Art
zubereitet und serviert)

NACHSPEISE: Früchtequark (Spez. des Hauses)
oder eine Tasse Kaffee o. Espresso



Restaurant Delhi

BEILAGEN

81 PAPADAM | €1,00

Fladen aus Linsen- und Reismehl

181 PAPADAM SCHARF | €1,20

82 CHAPATI | € 2,00

flaches Fladenbrot

83 BHATURA | €2,60

frittiertes Fladenbrot

83 PLAIN NAN | €2,60

im Ofen gebackenes Fladenbrot

84 PARANTHA | €2,90

dünnes, mit Öl gebratenes Fladenbrot

84 NAN | €2,90

- mit Knoblauch
- mit Minze
- mit Koriander

85 MANGO CHUTNEY | €1,40

86 MINT CHUTNEY | €1,40

87 JOGHURT CHUTNEY | €1,40

88 PICKLES SCHARF | €1,40

89 RAITA | €2,40

90 REIS | €2,60

96 CHUTNEY SET | €2,40

97 BUTTER NAN | €3,50

STUFFED NAN

STUFFED PARANTHA

DESSERTS

91 FRÜCHTEQUARK | €2,60

mit frischem Obst

191 FRÜCHTEQUARK | GROSS €5,50

mit frischem Obst

192 KULFI INDISCHES EIS | €3,80

Eis aus Milch, Pistazien, Mandeln und Kardamom

92 OBSTSALAT | € 4,30

mit frischem Obst und Sahne

93 OBSTSALAT | €4,80

mit frischem Obst und Sahne und mit Curaçao o. Amaretto oder Cointreau

94 VANILLE EIS*1 | €4,30

mit heißer Schokoladensoße

95 VANILLE EIS*1 | €4,30

mit frischem Obst und Sahne

96 VANILLE EIS*1 | €5,30

mit frischem Obst, Sahne und Blue-Curaçao



Restaurant Delhi

GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

COCA-COLA/-LIGHT | 0,2l/0,4l €2,30/€3,30

FANTA | 0,2l/0,4l €2,30/€3,30

SPRITE | 0,2l/0,4l €2,30/€3,30

SPEZI | 0,2l/0,4l €2,30/€3,30

GEROLSTEINER/-STILL | 0,2l/0,5l/0,7l €2,20/€2,90/€3,70

BIONADE | 0,33l €2,60

Holunder/Ingwer-Orange/Litschi/Kräuter

SCHWEPPE | 0,2l €2,60

ginger ale/bitter lemon/tonic water

SÄFTE | 0,2l/0,4l €2,60/€3,60

Orange/Banane/Apfel/Kirsch/Mango/schw. Johannisbeere

SAFT-SCHORLE | 0,2l/0,4l €2,60/€3,60

LASSI | 0,2l/0,4l €2,60/€4,10

Mango/Kräuter

MILCHSHAKE | 0,2l €2,80

Vanille/Mango/Banane

ORANGINI | GLAS €3,60

Orangensaft mit Vanilleeis*1 und Sahne

EISKAFFEE | GLAS €3,40

EISSCHOKOLADE | GLAS €3,40



Restaurant Delhi

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE | TASSE €1,80

MILCHKAFFEE | €2,80

CAPPUCCINO | €2,50

ESPRESSO | €1,80

KAKAO | €2,40 MIT SAHNE €2,60

GROSSER BECHER TEE | €2,80

- Pfefferminz
- Zitronenverbene
- Frischer Ingwer
- Vanille
- Earl Grey
- Darjeeling
- Assam
- Ceylon
- Orangenblüte
- Grüner Tee
- Jasmin Tee

BECHER YOGI-TEE | €2,50

mit Milch und Honig

IRISH COFFEE | €4,00

GROG | €4,00

GLÜHWEIN | €3,30



Restaurant Delhi

GETRÄNKE

BIER

vom Fass

FÜRSTENBERG | 0,3L/0,4L €3,50/€3,70

HACKER PSCHORR | 0,3L/0,4L €3,50/€3,70

ALSTERWASSER | 0,3L/0,4L €3,50/€3,70

FLASCHENBIER

KAMA GURU INDISCHES BIER | 0,33L €3,70

FLENSBURGER | 0,33L €3,70

FRANZISKANER | 0,5L €3,90

Hefe/Dunkel/Kristall/alkoholfrei

JEVER FUN ALKOHOLFREI | 0,33L €3,70

WEIN

CHARDONNAY | 0,2l/0,5l/0,7l €4,50/€9,50/€13,90

CABERNET SAUVIGNON rot | 0,2l/0,5l/0,7l €4,50/€9,50/€13,90

EDELZWICKER | 0,2l €4,60

CHABLIS | 0,2l/0,5l/0,7l €5,00/€10,50/€14,90

DOMAINE DE MONTREDON | 0,2l/0,5l/1,0l €4,60/€9,90/€15,50

Biowein blanc de blanc/rosé/rot

INDISCHER WEIN | 0,2l/0,5l/0,7l €4,50/€9,50/€13,90

rot/weiß

WEINSCHORLE | 0,2l €4,50



Restaurant Delhi

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SPIRITUOSEN | 0,02l €1,90

- Hardenberger Doppelkorn
- Mango-Schnaps
- Wodka
- Veterano Brandy

RUM | 0,02l €2,20

- Bacardi
- Old Monk (indischer Rum)

INDISCHER GIN | 0,02l €2,20

HENNESSY | 0,02l €2,70

WHISKEY | 0,02l €2,60

- Tullamore
- Ballantines
- Jack Daniels
- Southern Comfort
- Johnnie Walker Red Label

LIKÖRE | 0,02l €2,10

- Amaretto
- Baileys
- Cointreau
- Mango Likör

MARTINI | 0,05l €2,50

rosso/bianco

SANDEMANN | 0,05l €2,60

seco/medium/cream

LONGDRINKS | 0,2l €4,00

- Pernot mit Cola oder Orangensaft
- Whiskey mit Cola
- Campari mit Orangensaft
- Southern Comfort mit Ginger Ale
- Gin Tonic

SEKT trocken | GLAS €3,40

SEKT | FLASCHE €16,10

SEKT | GLAS €4,10

- mit Orangensaft
- mit Curaçao

KIR ROYAL | GLAS €4,10



Restaurant Delhi

SPEISEKARTE

RESTAURANT DELHI

HISAR RESTAURANT GMBH
STELLINGER WEG 35
20255 HAMBURG
TEL: 040-405554

MONTAG IST RUHETAG

**DI.-DO. 12-15:30 UHR
18-23 UHR**

**FR. 12-15:30 UHR
18-24 UHR**

SA. 17-24 UHR

SO. 17-23 UHR

ALLE PREISE SIND ENDPREISE INCL. MWST. UND BEDIENUNG