

## - HERZLICH WILLKOMMEN -

Wir heißen Sie im Haweli - Steaks and Indian Cuisine willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der indischen Küche und ausgewählten Steaks erfreuen! Haweli in Indien ist ein repräsentativer Platz der Zusammenkunft, um sich auszutauschen, Spaß zu haben und gemeinsame Zeit zu verbringen.

Unser Bestreben ist es, dass Sie sich bei uns wohl und zufrieden fühlen, daher haben wir uns zum Ziel gesetzt, nicht nur eine sehr gute authentische indische Küche anzubieten, sondern Ihnen ein Ambiente zu bieten, in dem Sie gerne verweilen. Unsere Räumlichkeiten sind gemütlich und mit warmen Farben gestaltet und wir achten stets auf Herzlichkeit und freundlichen Service.

Doch natürlich möchten wir Sie besonders mit unserem Essen verwöhnen. Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens sowie ausgewählte gute Steaks serviert.

Genießen Sie eine Vielfalt von Curry-, und Reisgerichten, vegetarischen sowie veganen Gerichten, die mit zahlreichen edlen Gewürzen verfeinert werden.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Indien und tauchen Sie ein in eine Welt voller Exotik. Umrahmt von einer gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und einen guten Appetit.

# Catering & Partyservice

Wir bieten Ihnen original indische Speisen für Feste aller Art an.

Sie feiern einen Anlass und möchten Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Menü aus Indiens vielfältige Küche: Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf, hier findet jeder sich Ihrer Gäste wieder. Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem! Gerne stehen wir Ihnen zur Seite bei der Auswahl der Gerichte  
Unser Haweli Steaks and Indian Cuisine liefert die Speisen servierfertig, auf Chafing-Dishes, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause  
Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Ihr Haweli Steaks and Indian Cuisine Team



# Thali

Thali bedeutet auf Hindi Platte und ist in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Die Gerichte werden in kleinen Schalen serviert.

## Veg Thali

€ 22,90

Zwei verschiedene vegetarische Gerichte mit Reis, Salat, Papadam, Raita, Naan und einer Nachspeise sowie ein Mango-Lassi

## Chicken Thali

€ 24,90

Ein vegetarisches und Hähnchen Gerichte mit Reis, Salat, Papadam, Raita, Naan und einer Nachspeise sowie ein Mango-Lassi

## Haweli Special

€ 27,90

Drei verschiedene Gerichte (Lamm, Hähnchen, Vegetarisch) mit Reis, Salat, Papadam, Raita, Naan und einer Nachspeise sowie ein Mango-Lassi



# Suppen

- |   |                                                                                          |        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | <b>Tamatar Soup</b> <sup>D</sup><br>Tomatensuppe nach Art des Hauses                     | 5,50 € |
| 2 | <b>Daal Soup</b><br>Linsen, Ingwer, frischer Koriander                                   | 5,90 € |
| 3 | <b>Gulasch Soup</b><br>Frisch gekocht mit viel Rindfleisch, Zwiebeln und Paprikastreifen | 6,90 € |
| 4 | <b>Chicken Soup</b><br>Hähnchenbrustfilet, Ingwer, frischer Koriander                    | 6,50 € |
| 5 | <b>Garnelen Soup</b> <sup>E</sup><br>Garnelen, Ingwer, frischer Koriander                | 8,50 € |

# Salate

- |   |                                                                                                                                         |         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 6 | <b>Gemischter Salat</b><br>Bunt gemischte Salatkomposition mit Zwiebelringen und aromatischen Tomaten                                   | 4,90 €  |
| 7 | <b>Delhi Salat</b> <sup>D</sup><br>Gemischter Salat mit Kichererbsen und hausgemachtem Rahmkäse dazu ein Röstbröt                       | 11,50 € |
| 8 | <b>Bombay Salat</b> <sup>D</sup><br>Gemischter Salat mit Ananas, Oliven, Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoorofen dazu ein Röstbröt       | 12,50 € |
| 9 | <b>American Salat</b> <sup>A</sup><br>Gegrillte Putenbruststreifen auf einer bunten Salatmischung mit Ei und Tomaten, dazu ein Röstbröt | 12,90 € |

## Dressings zur Auswahl:

- American Dressing <sup>D</sup>
- Italian Dressing
- Hausgemachtes Joghurt-Minz-Dressing <sup>D</sup>



# Vorspeisen

- |    |                                                                                                                                                                |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 10 | <b>Mix Pakora</b><br>Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert                                                                                    | 6,50 €  |
| 11 | <b>Masala Papadam</b><br>Knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Tomaten, Zwiebel und Gurken                                                       | 6,90 €  |
| 12 | <b>Paneer Pakora<sup>D</sup></b><br>hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig frittiert                                                                   | 6,90 €  |
| 13 | <b>Zwiebelringe</b><br>beliebte indische Vorspeise aus frischen Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig frittiert                                                     | 6,90 €  |
| 14 | <b>Chicken Pakora</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenmehlteig frittiert                                                                            | 7,90 €  |
| 15 | <b>Jhinga Pakroa<sup>E</sup></b><br>Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert                                                                                 | 9,50 €  |
| 16 | <b>Samosa</b><br>Zwei frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen                                                                                 | 6,90 €  |
| 17 | <b>Paneer Tikka<sup>D</sup></b><br>Hausgemachter Rahmkäse eingelegt in Joghurt und Gewürzen aus dem Tandoorofen                                                | 10,90 € |
| 18 | <b>Vorspeisenplatte für 2 Pers.<sup>D,E</sup></b><br>Fleisch, Fisch und Gemüse                                                                                 | 13,90 € |
| 19 | <b>Vorspeisenplatte für 4 Pers.<sup>D,E</sup></b><br>Fleisch, Fisch und Gemüse                                                                                 | 24,90 € |
| 20 | <b>Bruschetta</b><br>Frische Tomatenwürfen mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf Röstbrot                                                         | 6,90 €  |
| 21 | <b>Scampi's in Knoblauch<sup>E</sup></b><br>Scampi's gebraten in einer Knoblauchöl serviert mit einem Röstbrot                                                 | 19,90 € |
| 22 | <b>Feta vom Grill<sup>D</sup></b><br>Schafskäse auf Olivenöl in Alufolie gegrillt mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu ein Röstbröt | 9,50 €  |



# Vegane & Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- |    |                                                                                                                                                                               |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 23 | <b>Chana Masala</b>  <i>vegan</i><br>Kichererbsen, nordindischer Art                         | 11,90 € |
| 24 | <b>Tadka Dal</b>  <i>vegan</i><br>Gelbe Linsen mit Ingwer                                    | 12,90 € |
| 25 | <b>Mix Veg</b>  <i>vegan</i><br>Frisches Gemüse in Currysoße                                 | 12,90 € |
| 26 | <b>Vegetable Jhalfrezi</b>  <i>vegan</i><br>Verschiedenes Gemüse in indischer süß-sauer Soße | 12,90 € |
| 27 | <b>Bhindi Masala</b>  <i>vegan</i><br>Okraschoten in Zwiebeln, Tomaten und Ingwer            | 13,50 € |
| 28 | <b>Dal Makhni</b> <sup>D</sup><br>verschiedene Linsen mit Ingwer, Gewürzen, in Buttersoße                                                                                     | 12,90 € |
| 29 | <b>Veg Korma</b>  <i>vegan</i><br>Frisches verschiedenes Gemüse in Kokosmilchsoße          | 12,90 € |
| 30 | <b>Mango Veg</b> <sup>D</sup><br>Frisches Gemüse mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce                                                                                     | 13,90 € |
| 31 | <b>Kadhai Paneer</b> <sup>D</sup><br>Hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer und Tomaten                                                                 | 13,50 € |
| 32 | <b>Palak Paneer</b> <sup>D</sup><br>Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Ingwer                                                                                                 | 13,50 € |
| 33 | <b>Paneer Butter Masala</b> <sup>D</sup><br>Hausgemachter Rahmkäse in Tomaten-Butter-Sauce                                                                                    | 13,50 € |
| 34 | <b>Veg Kofta</b>  <i>vegan</i><br>Gemüsebällchen in Tomaten-Currysoße                      | 14,90 € |
| 35 | <b>Malai Kofta</b> <sup>D</sup><br>Gemüsebällchen in einer cremigen Cashewsoße                                                                                                | 14,90 € |



# Geflügel Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- |    |                                                                                                           |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 36 | <b>Chicken Korma<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokosmilchsoße                     | 14,50 € |
| 37 | <b>Mango Chicken<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce           | 14,50 € |
| 38 | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel in Vindaloogewürzen, scharf                   | 14,50 € |
| 39 | <b>Chicken Tikka Masala<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in Masalasoße               | 14,90 € |
| 40 | <b>Butter Chicken<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in einer Tomatenbuttersoße        | 14,90 € |
| 41 | <b>Chilli Chicken<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße, süß-scharf | 14,50 € |
| 42 | <b>Chicken Saag<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet mit Spinat                                          | 14,50 € |
| 43 | <b>Curry Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet in Currysoße                                                   | 14,50 € |
| 44 | <b>Chicken Sabzi</b><br>Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysoße                               | 14,90 € |
| 45 | <b>Karahi Chicken</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße                          | 14,90 € |
| 46 | <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße  | 14,90 € |
| 47 | <b>Chicken Thai Curry</b><br>Knuspriges Hähnchenbrustfilet in roter Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse | 15,90 € |
| 48 | <b>Honey Chicken<sup>D</sup></b><br>Zartes Hühnerfleisch in einer Sesam-Honig-Tomaten Sauce               | 15,90 € |



# Ente Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- |    |                                                                                                     |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 49 | <b>Curry Duck</b><br>Entenfilet mit Ingwer und Knoblauch, nordindische Art                          | 16,90 € |
| 50 | <b>Vindaloo Duck</b><br>Entenfilet mit Kartoffeln in VindalooGewürzen, scharf                       | 16,90 € |
| 51 | <b>Mango Duck<sup>D</sup></b><br>Entenfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesoße                 | 16,90 € |
| 52 | <b>Duck Thai Curry</b><br>Knuspriges Entenbrustfilet in roter Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse | 18,90 € |

# Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- |    |                                                                                                     |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 53 | <b>Lamm Rogan Gosht</b><br>Lammfleisch in Currysoße aus eigenem Fleischsaft, mittelscharf           | 17,90 € |
| 54 | <b>Lamm Saag</b><br>Lammfleisch mit Ingwer in Spinatsoße                                            | 17,90 € |
| 55 | <b>Lamm Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in VindalooGewürzen, scharf                      | 17,90 € |
| 56 | <b>Lamm Jhalfrezi</b><br>Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße           | 17,90 € |
| 57 | <b>Lamm Sabzi</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Soße                                  | 17,90 € |
| 58 | <b>Lamm Bhuna</b><br>Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch und speziellen Gewürzen | 17,90 € |
| 59 | <b>Lamm Kadhai</b><br>Gebratenes Lammfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße                         | 17,90 € |



# Reis Spezialitäten

- |    |                                                                                                                                                                              |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | <b>Veg Biryani<sup>D,E</sup></b> <br>Gedünsteter Basmatireis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen | 14,50 € |
| 61 | <b>Chicken Biryani<sup>D,E</sup></b><br>Gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Nüssen und Rosinen                                                                   | 15,50 € |
| 62 | <b>Lamm Biryani<sup>D,E</sup></b><br>Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen                                                                             | 17,90 € |
| 63 | <b>Jingha Biryani<sup>C,D,E</sup></b><br>Gedünsteter Basmatireis mit Garnelen, Nüssen und Rosinen                                                                            | 18,90 € |

# Meeresspezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- |    |                                                                                           |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 64 | <b>Jhinga Masala<sup>C</sup></b><br>Garnelen in Masalasoße                                | 19,90 € |
| 65 | <b>Jhinga Vindaloo<sup>C</sup></b><br>Garnelen mit Kartoffeln in VindalooGewürzen, scharf | 19,90 € |
| 66 | <b>Mango Jhinga<sup>C,D</sup></b><br>Garnelen in Mango-Curry-Soße                         | 19,90 € |
| 67 | <b>Jhinga Curry<sup>C</sup></b><br>Garnelen Curry - eine Spezialität unseres Hauses       | 19,90 € |
| 68 | <b>Korma Jhinga<sup>C,D</sup></b><br>Garnelen in spezieller Kokos-Sahne-Soße              | 19,90 € |



# Tandoori

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- |    |                                                                                                         |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 69 | <b>Chicken Tikka<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt und Gewürzen                | 16,90 € |
| 70 | <b>Haryali Chicken Tikka<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt, Minze und Gewürzen | 16,90 € |
| 71 | <b>Achari Chicken Tikka<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet eingelegt in speziellen Gewürzen          | 16,90 € |
| 72 | <b>Rojali Chicken Tikka<sup>D</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Saft der roten Bete          | 17,90 € |
| 73 | <b>Laila Majnu (Seekh Kebab)<sup>D</sup></b><br>Hackfleischspieß zweierlei (Lamm- & Hähnchen)           | 18,90 € |
| 74 | <b>Lamm Tikka<sup>D</sup></b><br>Lammfleisch eingelegt in Joghurt und Gewürzen                          | 19,90 € |
| 75 | <b>Tandoori Jingha<sup>D,E</sup></b><br>Garnelen eingelegt in Joghurt und Gewürzen                      | 21,90 € |
| 76 | <b>Grill Platter Mahika Art<sup>D,E</sup></b><br>Gemischte Tandoori Köstlichkeiten                      | 23,90 € |



Haweli  
Steaks and Indian Cuisine

# Steaks & Fisch

## Spezialitäten

Zu allen Steaks servieren wir - ohne Aufpreis- ein Röstbrot und wahlweise als Beilage ein Baked Potato mit Sour Cream<sup>D</sup>, knusprige Pommes oder deftige Bratkartoffeln

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne höhere Steakgewichte an.

- |    |                                                                                                                                                                            |       |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 77 | <b>Hüftsteak (Top Butterheart)</b><br>aus der Rinderkeule, fettfrei und flach portioniert, mit einem herzhaften Eigengeschmack                                             | 200 g | 19,90 € |
|    |                                                                                                                                                                            | 250 g | 22,90 € |
| 78 | <b>Rumpsteak ( Strip Loin)</b><br>Das Meisterstück, zart und kräftig im Geschmack, mit einem kleinen Fettrand                                                              | 200g  | 22,90 € |
|    |                                                                                                                                                                            | 250 g | 26,90 € |
| 79 | <b>Pfeffersteak<sup>D</sup></b><br>Pikant im Geschmack(250g), überzogen mit einer leichten Pfeffer-Rahmsauce                                                               |       | 25,90 € |
| 80 | <b>Filet - Steak (Tenderloin)</b><br>der Gaumenschmaus (200g), das zarteste Stück vom Rind                                                                                 |       | 28,90 € |
| 81 | <b>Haus-Steak<sup>D</sup></b><br>Rumpsteak (260g), gefüllt mit Schinken und Käse, pikant gewürzt                                                                           |       | 26,90 € |
| 82 | <b>Norwegisches Lachsfilet<sup>B,D</sup></b><br>Frischer norwegischer Lachs gegrillt, dazu Baked Potato und Röstbrot                                                       |       | 22,90 € |
| 83 | <b>Zanderfilet<sup>B,D</sup></b><br>Gerilltes Zanderfilet mit frisch gebratenem Pfannengemüse, Salzkartoffeln und einer feinen Kräuter-Dill-Sauce                          |       | 21,90 € |
| 84 | <b>Gebackene Calamares<sup>B,D</sup></b><br>Mit Pommes, gemischtem Salat und einer Cocktail - Sauce                                                                        |       | 16,90 € |
| 85 | <b>Fischplatte<sup>B,D,E</sup></b><br>Lachs- und Zanderfilet sowie Scampi, dazu Salzkartoffeln, Brokkoli und zwei Röstbrote, abgerundet mit Sauce Hollandaise (2 Personen) |       | 42,50 € |



# Grillspezialitäten

- |    |                                                                                                                                                                                                                     |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 86 | <b>Steak und Champignon<sup>D</sup></b><br>Rinderhüftsteak (200g), völlig fettfrei, mit Champignon à la crème, dazu Baked Potato und ein Röstbrot                                                                   | 22,90 € |
| 87 | <b>Mix Grillteller<sup>D</sup></b><br>Drei verschiedene Fleischsorten (300g), Hähnchen, Schwein und Rind, gegrillt mit Magerspeck, Baked Potato und Röstbrot                                                        | 20,90 € |
| 88 | <b>Hähnchenbrustfilet<sup>D</sup></b><br>Saftig gegrillt, mit Pommes Frites ,dazu Brokkoli überzogen mit Sauce Hollandaise                                                                                          | 17,90 € |
| 89 | <b>Fleischplatte<sup>D</sup></b><br>Zartes Rinder Hüftsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet mit Magerspeck, dazu frische Champignons, Brokkoli, Pommes Frites und eine leichte Pfeffer-Rahmsauce (2 Personen) | 45,90 € |

## Schnitzel und Burger

- |    |                                                                                                                                                      |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 90 | <b>Schnitzel "Wiener Art"<sup>A</sup></b><br>mit Pommes Frites                                                                                       | 16,90 € |
| 91 | <b>Cordon Bleu<sup>A,D</sup></b><br>paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Brokkoli mit Sauce Hollandaise | 17,90 € |
| 92 | <b>Rahmschnitzel<sup>A,D</sup></b><br>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und Champignon-Rahmsauce                                                   | 16,90 € |
| 93 | <b>Cheeseburger<sup>D</sup></b><br>mit Salat, Käse, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke und Ketchup, dazu Pommes Frites                                    | 14,90 € |
| 94 | <b>Chicken Burger<sup>D</sup></b><br>Chickenburger mit Salat, Zwiebeln und Mayonnaise, dazu Pommes Frites                                            | 14,90 € |
| 95 | <b>Veg - Burger<sup>D</sup></b><br>Gemüse-Bulette mit Salat, Käse, Tomate und Zwiebeln, dazu Pommes Frites                                           | 13,90 € |
| 96 | <b>Hausburger</b><br>Rinder-Hacksteak 180g, mit Bacon, mit Salat und Pommes Frites                                                                   | 16,90 € |



# Pfannengerichte

- |     |                                                                                                                                                                                 |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 97  | <b>Fleisch und Gemüsepfanne</b><br>Zarte Steakstreifen in pikanter Sauce mit buntem Gemüse in der Pfanne gebraten, dazu ein Röstbrot                                            | 16,90 € |
| 98  | <b>Diabolo Pfanne<sup>D</sup></b><br>Zartes Rinderhüftfilet in der Pfanne gebraten, mit Champignons und Paprika, Basmati-Reis und Pfeffersauce                                  | 18,90 € |
| 99  | <b>Haweli Spezialpfanne<sup>D</sup></b><br>3 kleine Rindermedaillons, saftig gegrillt mit Kochschinken und Champignons á la Crème, überbacken mit Käse dazu Röstbrot            | 19,50 € |
| 100 | <b>Rinderfilet-Pfanne<sup>D</sup></b><br>zarte Rinderfiletstreifen gebraten in der Pfanne mit frischen Champignon-Zwiebeln und Paprika, in Tomaten-Rahmsauce, dazu Basmati-Reis | 20,90 € |

## Für unsere kleinen Gäste

- |     |                                                                                      |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 101 | <b>Chicken Nuggets</b><br>mit Pommes Frites und Salatbeilage                         | 8,90 €  |
| 102 | <b>Cowboy-Steak</b><br>Kleines Hüftsteak vom Rind mit Pommes Frites und Salatbeilage | 9,90 €  |
| 103 | <b>Hähnchenschnitzel<sup>A</sup></b><br>mit Pommes Frites und Salatbeilage           | 10,90 € |



# Beilagen

104	<b>Papadam plain</b> Knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Chutney	3,50 €
105	<b>Plain Naan</b> Indisches helles Brot	3,20 €
106	<b>Butter Naan<sup>D</sup></b> Indisches helles Brot mit Butter	3,90 €
107	<b>Garlic Naan</b> Naan mit frischem Knoblauch	3,90 €
108	<b>Paneer Naan<sup>D</sup></b> Naan gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse, Gewürzen	4,90 €
109	<b>Tandoori Roti</b> Indisches Vollkornbrot aus dem Tandoorofen	3,50 €
110	<b>Bhatura</b> Indisches helles frittiertes Hefebrot	3,50 €
111	<b>Kheera Raita<sup>D</sup></b> Joghurt mit Gurke und Chat Masala	3,90 €
112	<b>Mango Chutney</b>	2,00 €
113	<b>Tandoori Brotkorb<sup>D</sup></b> Plain Naan, Butter Naan, Garlic Naan	9,90 €
114	<b>Champignons á la Crème<sup>D</sup></b>	3,90 €
115	<b>Baked Potato mit Sour Cream<sup>D</sup></b>	4,90 €
116	<b>Pommes</b>	3,90 €
117	<b>gebratene Champignon Zwiebel</b>	4,90 €
118	<b>Brokkoli Röschen</b> überzogen mit Sauce Hollandaise	4,90 €
119	<b>Saisonales Gemüse</b>	5,50 €
120	<b>Röstbrot</b>	1,70 €
121	<b>Sour Cream<sup>D</sup></b>	2,00 €



# Desserts

- |     |                                                                                                                               |        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 122 | <b>Gulabjamun<sup>D</sup></b><br>2 frittierte Milchbällchen in aromatisiertem Zuckersirup                                     | 5,50 € |
| 123 | <b>Badam Kheer<sup>D</sup></b><br>Hausgemachter indischer Milchreis mit Mandeln                                               | 4,90 € |
| 124 | <b>Mango Creme<sup>D</sup></b><br>Berühmte indische Süßspeise aus feiner Mango                                                | 5,90 € |
| 125 | <b>Indisches Eis<sup>D</sup></b><br>Die indischen Madka-Eisspezialitäten in der Sorte Mango oder Kulfi                        | 6,90 € |
| 126 | <b>Kugel Eis<sup>D</sup></b><br>Auswahl an Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuss                                                  | 2,30 € |
| 127 | <b>Gemischtes Eis<sup>D</sup></b><br>3 Kugel Eis (Vanille, Schoko & Erdbeer) mit Sahne                                        | 5,90 € |
| 128 | <b>Eis &amp; Heiß<sup>D</sup></b><br>Heiße Himbeeren, Früchte in eigener Soße auf Gourmet-Vanilleeiscreme, garniert mit Sahne | 6,50 € |
| 129 | <b>Nussnacker<sup>D</sup></b><br>Walnuss-Vanilleeiscreme, bestreut mit Walnussstücken und Mandelsplittern, garniert mit Sahne | 6,90 € |
| 130 | <b>Warmer Apfelstrudel<sup>D</sup></b><br>frisch aus dem Ofen - mit einer Kugel Gourmet-Vanilleeiscreme und Sahne             | 6,50 € |



# Softdrinks

	0,2	0,4
Cola <sup>1,2,3,5</sup> , Cola light <sup>1,2,3,5,6</sup>	3,10 €	4,50 €
Fanta <sup>1,2,3</sup> Sprite <sup>1,2,3</sup> , Spezi <sup>1,2,3</sup>	3,10 €	4,50 €
St. Michaelis feinperlig Flasche 0,25 / 0,75	2,50 €	6,90 €
St. Michaelis still, Flasche 0,25 / 0,75	2,50 €	6,90 €
Bitterlemon <sup>4</sup>	3,10 €	
Ginger Ale	3,10 €	

# Säfte und Schorlen

Apfelsaft	3,20 €	4,80 €
Orangensaft	3,20 €	4,80 €
Rhabarber-Nektar	3,20 €	4,80 €
Maracuja-Nektar	3,20 €	4,80 €
Mango-Nektar	3,20 €	4,80 €
Traubensaft	3,20 €	4,80 €
Johannisbeer-Nektar	3,20 €	4,80 €
KiBa	3,20 €	4,80 €
Alle Schorlen	2,90 €	4,60 €

# Lassi

Podina Lassi <sup>D</sup>	4,10 €
Joghurtgetränk mit Minze und Kräutern	
Mango Lassi <sup>D</sup>	4,10 €
Joghurtgetränk mit Mango	

# Bier

	0,3	0,5
Warsteiner	3,50 €	4,60 €
König Ludwig	3,50 €	4,60 €
Alsterwasser	3,50 €	4,60 €
Hausbier, Lager	3,70 €	4,90 €
Alkoholfreies Bier	3,50 €	
Weizen alkoholfrei, Flasche		4,60 €
Malzbier	3,30 €	
Hefeweizen		4,60 €
Hefeweizen, dunkel		4,60 €



# Wein

	0,2	0,5	Flasche
Chardonay	4,90 €	11,50 €	17,90 €
Pinot Grigio	4,90 €	11,50 €	17,90 €
Weißweinschorle	4,90 €	11,50 €	
Merlot	4,90 €	11,50 €	18,90 €
Rosé	4,90 €	11,50 €	20,90 €
Montepulciano	4,90 €	11,50 €	18,90 €
Indischer Jogi Wein	5,90 €		20,90 €

# Champagner & Sekt

Prosecco / Sekt, 0,1	3,90 €	
Mumm extra dry, Flasche		21,90 €

# Spirituosen

	2cl	4cl
Hausgemachtes Mangoschnaps	2,50 €	
Ouzo	2,50 €	
Sambuca	2,50 €	
Vodka	2,50 €	
Tequilla	2,50 €	
Jägermeister	2,50 €	
Williams Birne	3,20 €	
Jubiläums Aquavit	3,20 €	
Line Aquavit	3,50 €	
Grappa	3,50 €	
Ramazotti auf Eis	4,90 €	
Baileys auf Eis		4,90 €
Ballantine's		4,50 €
Old Monk (Indischer Rum)		4,50 €
Jonny Walker - Black Label		5,50 €
Chivas		5,50 €
Bombay Dry Gin		5,50 €
Jack Daniels		5,50 €



Howoli Steaks and Indian Cuisine

# Apperitifs

<b>Alkoholfreies Spritz</b>	6,50 €
Mango, Limette, Ginger Beer	
<b>Aperol Spritz</b>	6,90 €
Aperol, Soda, Prosecco	
<b>Mango Spritz</b>	6,90 €
Mango, Aperol, Soda, Prosecco	
<b>Bombay Spritz</b>	7,90 €
Bombay Gin, Wildberry, Beeren-Mix	

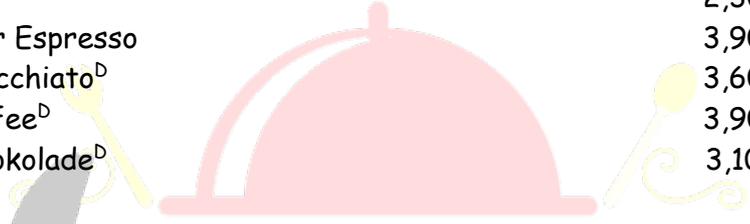
# Cocktails

<b>Bombay Mule</b>	7,50 €
Vodka und Ginger Beer	
<b>Sharabi Lassi<sup>D</sup></b>	7,50 €
Mangolassi und Vodka	
<b>Sex on the Beach</b>	8,50 €
Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Vodka	
<b>Piña Colada<sup>D</sup></b>	8,50 €
mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss	
<b>Swimming Pool<sup>D</sup></b>	8,50 €
Exotisch-herber Geschmack mit Ananassaft, Sahne, und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Vodka, Blue Curaçao und Kokosnuss	
<b>Virgin Colada<sup>D</sup></b>	7,90 €
mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack	
<b>Sportsman</b>	7,90 €
mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine	



# Heiße Getränke

Indischer Jogi Chai <sup>D</sup>	4,10 €
Tee mit frischen Gewürzen, Milch und Honig	
Tee	2,30 €
in verschiedenen Sorten	
Café Crème	2,50 €
Cappuccino <sup>D</sup>	3,20 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Latte Macchiato <sup>D</sup>	3,60 €
Milchkaffee <sup>D</sup>	3,90 €
Trinkschokolade <sup>D</sup>	3,10 €

  
**Haweli**  
Steaks and Indian Cuisine



# Allergene

Bitte informieren Sie uns, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegt. Wie weisen Sie darauf hin, dass bei handwerklicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäß aktuellen Rezepturen wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

- A Eier und Erzeugnisse daraus
- B Fisch und Erzeugnisse daraus
- C Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- D Milch und Erzeugnisse daraus
- E Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

# Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Chininhaltig
- 5 = koffeinhaltig
- 6 = mit Süßungsmittel

# Hinweise

Bei allen Gewichtsangaben dieser Speisekarte handelt es sich um das Fleisch-Rohgewicht, vor der Zubereitung.

Bei weiteren Fragen zu den Zusatzstoffen werden Sie sich bitte an unser Personal.

# Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.

## BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

## CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

## FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen  
Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

## INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

## KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

## KNOBLAUCH

Rein 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.

## NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

## PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

## SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.