



Suppen

700. **Dhal Shorba**^{J,G,H,I} 5,30€
Linsensuppe mit frischem Koriander
701. **Tomaten Shorba**^{J,G,H} 5,30€
Tomatensuppe nach indischer Art
702. **Vegetable Shorba**^{J,G,H,I} 5,30€
Gemüsesuppe nach indischer Art

Salate

704. **Chatpata Indian Salat**^{G,K,H,I,J,16,21} 5,90€
fein gehackten Tomaten, Zwiebeln, Gurken und fr. Koriander (vegan - wahlweise scharf/mild)
705. **Chicken Mango Salat**^{G,K,16,21} 13,20€
Chicken Tikka gebraten mit Mangostücken auf gemischten Salat mit frischem Koriander
706. **Chana Salat**^{G,K,16,21} 11,20€
Kirchererbsen, fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Gurken und fr. Koriander auf gem. Salat
707. **Mix Salat**^{G,K,H,I,J,16,21} gemischter Salat 7,90€
mit Tomaten, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln
708. **Panir Salat**^{G,K,16,21} 13,20€
hausgemachter Käse gegrillt auf gemischten Salat
709. **Chicken Tandoori Salat**^{G,K,16,21} 13,20€
fein mariniertes im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf gemischten Salat

Indische Finger Foods

Mit hausgemachten Dip nach Wahl:
Minz Dip, Kokos Dip, Mango Mild, Mango Scharf

719. **Samosas**^{G,H,I,J} 2 Stück 7,90€
Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen
715. **Mix Pakora**^{C,G,H,I,J} 9,90€
3 Chicken Pakora, 3 Onion Bhaji und 3 Sabzi Pakora
711. **Sabzi Pakora**^{G,H,I,J} 7 Stück 7,90€
frittierte Gemüsesorten in Kirchererbsenmehl
713. **Chicken Pakora**^{G,J,K,H,I,15,21} 7 Stück 7,90€
frittiertes Hähnchenbrustfilet in Kirchererbsenmehl
720. **Onion Bhaji**^{G,H,I,J} 7 Stück 7,90€
fein gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl

Vorspeisen

Mit hausgemachten Dip nach Wahl:
Minz Dip, Kokos Dip, Mango Mild, Mango Scharf

718. **Paneer Fry 65**^{G,H,I,J} (scharf) hausgemachter . 11,90€
Käse, fritiert mit Paprika, Zwiebeln in Tikka-Masalasauce
721. **Chicken 65**^{G,H,I,J} (scharf) frittiert 11,90€
Hähnchenbrustwürfel in Tikka-Masalasauce
722. **Sabzi Fry 65**^{G,H,I,J} (vegan) verschiedene 10,90€
gebratene Gemüsesorten in Tikka-Masalasauce
723. **Gobi Aloo 65**^{G,H,I,J} (vegan) 10,90€
Blumenkohl, Kartoffeln in Tikka-Masalasauce

Indian Bowls

- 775A. **Aloo Tikki Bowl**^{A,G,K,14,15,21} 10,90€
gemischter Salat mit Gurken, rote Zwiebeln, Kichererbsen, Mais, Granatapfel, Karotten und 2 Stk. Kartoffelkuchen garniert mit Minz- Joghurt-Sauce
- 775B. **Bhel Puri Bowl Vegan**^{A,J,G,K,14,15,21} (scharf) 9,90€
gemischter Salat, gewürfelte rote Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, grüne Chili, Koriander und Granatapfel gemixt mit Puffreis, knusprige würzige Split Gramm und Nudeln aus Mattenbohnenmehl mit scharfen Mint Chutney
- 775C. **Paneer Jeera Bowl**^G 11,90€
gebratene Panir Stücke (hausgemachter Käse), Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Kurkuma auf gemischtem Salat, Gurken, Karottensalat, Tomaten und rotem Krautsalat
- 775D. **Chicken Jeera Bowl**^G 11,90€
gebratene Hähnchenstücke, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Kurkuma auf gemischtem Salat, Gurken, Karottensalat, Tomaten und roter Krautsalat

Chicken

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

724. **Chicken Saag**^{H,G,J,I,15,7,1:} 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit püriertem Blattspinat in feiner Curry-Tomaten-Sauce
725. **Chicken Bangalori**^{J,G,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in delikater Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art
726. **Chicken Madras**^{G,J,H,I,15} (scharf) 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in Kokos-Curry-Creme Sauce
727. **Chicken Korma**^{H,G,J,I,15,7} 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Korma Sauce
728. **Chicken Jalfrezi**^{G,J,H,I,15} (scharf) 15,90€
mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in pikanter Roter Curry Sauce
729. **Chili Chicken**^{G,J,K,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, rote Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Tomaten-Chili-Sauce
730. **Chicken Makhan**^{G,J,H,I,15} 15,90€
mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatencreme-Sauce
732. **Chicken Khumbi**^{G,J,I,15,7} 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Champignons in feiner Curry-Sahne-Sauce
733. **Chicken Karahi**^{J,G,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Curry-Sauce
734. **Chicken Curry**^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
in Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer scharfer Kokos-Curry-Sauce
736. **Chicken Vindaloo**^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Kokosnuss-Vindaloo-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet
739. **Chicken Tikka Masala**^{J,G,H,I,15,21} 15,90€
im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch in feiner Tikka-Tomaten-Sauce
740. **Chicken Mango-Malai**^{J,G,H,I,15,21} 15,90€
im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Mangostücken in milden Butter-Korma-Sahnesauce

Zusatzstoffe:

1: alkoholfaltig, 2: chininhaltig, 3: enthält Aspartam, 4: enthält eine Phenylalaninquelle, 5: enthält Süßholz, 6: geschwärzt, 7: geschwefelt, 8: gewachst 9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10: koffeinhaltig, 11: mit Antioxidationsmitteln, 12: mit Azofarbstoffen, 13: mit Farbstoff, 14: mit Geschmacksverstärker, 15: mit Konservierungsstoff, 16: mit Nitrat, 17: mit Nitritpökelsalz, 18: mit Säuerungsmittel, 19: mit Phosphat, 20: mit Süßungsmittel(n), 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 23: mit Milcheiweiß, 24: mit Stabilisatoren, 25: mit Taurin, 26: mit erhöhtem Koffeingehalt

Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupinen N) Weichtiere

Lamm

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

741. **Lamm Madras**^{G,J,B,M,H,I,15,21,14} (scharf) 15,90€
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in Kokos-Curry-CremeSauce
742. **Lamm Saag**^{G,J,H,I,15,21,16} 16,90€
Lammfleisch mit Spinat in Tomaten- Curry Creme Sauce
743. **Lamm Jalfrezi**^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 16,90€
Lammfleisch Paprika in pikanter roter Curry Sauce
744. **Lamm Khumbi**^{G,J,H,I,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit frischen Champignons in einer gut gewürzten Curry-Sahne-Sauce
745. **Lamm Kohinoor**^{H,I,G,J,7,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen in aromatischer Safran-Sahne-Sauce
746. **Lamm Shahi Korma**^{H,G,J,I,7,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit hausgemachtem Käse, Rosinen und Mandeln in delikater Cashew-Sahne-Sauce
747. **Lamm Vindaloo**^{G,J,H,I,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit Kartoffeln in Kokosnuss-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet
748. **Lamm Masala**^{H,G,I,J,7,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit Ingwer, Knoblauch, Koriander in pikanten-Tikka-Sauce
749. **Lamm Sabzi**^{G,J,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfeln mit verschiedenem Gemüse in Tomaten-Curry-Sauce
750. **Lamm Aloo**^{G,J,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit gebratenen Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce und frischem Koriander
751. **Lamm Curry**^{G,J,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel in einer scharfen Kokos-Currysauce

Fisch

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

752. **Fisch Curry**^{D,G,J,H,I,15,21} 16,50€
mariniertes Fischfilet mit frischem Ingwer und Knoblauch in einer delikaten Currysauce
753. **Fisch Vindaloo**^{C,G,J,K,D,H,I,15,21} 16,50€
mariniertes Fischfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce nach südindischer Art zubereitet
754. **Fisch Bengali**^{D,G,J,K,15,21} 16,50€
mariniertes Fischfilet mit frischem Gemüse nach bengalischer Art zubereitet
755. **Jhinga Masala**^{E,G,J,K,D,H,I,15,21} 18,90€
pikant marinierte Großgarnelen mit frischem Paprika, Tomaten und Zitronensaft in Tomaten-Knoblauch-Sauce
756. **Jhinga Sabjiwala**^{E,D,G,J,K,H,I,15,21} 18,90€
pikant marinierte Großgarnelen mit frischem Gemüse
757. **Jhinga Vindaloo**^{D,G,J,E,H,I,15,21} 18,90€
Großgarnelen mit Kartoffeln in Kokosnuss-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet
758. **Jhinga Saag**^{G,E,D,J,H,I} 18,90€
Scampis mit Spinat, frischen Tomaten und Knoblauch in feiner Tomaten-Cremesauce
759. **Scampi Curry**^{D,G,J,H,I,15,21} 18,90€
riesen Garnelen in pikanter Kokos-Curry Sauce



Biryani

Gebratener Basmati Reis mit Früchten und frischem Koriander gekrönt mit Kokosraspeln, Nüsse und Rosinen

Mit Kokos Dip oder Minz-Joghurt-Dip

777. **Vegetable Biryani** ^{G,H,I,J,A,K,7,14,15,21} 14,90€
mit frischem Gemüse und hausgemachtem Käse

778. **Chicken Biryani** ^{G,H,I,J,A,K,7,14,15,21} 15,90€
mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse

779. **Lamm Biryani** ^{G,H,I,J,A,K,7,14,15,21} 16,90€
mit Lammfleisch und versch. Gemüsesorten

780. **Scampi Biryani** ^{G,H,I,J,A,K,7,14,15,21} 18,90€
mit Scampi und Knoblauch

Vegetarisch

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

760. **Dhal Tadka** (vegan) ^{G,J,15,21} 13,90€
gelbe Linsen mit frische Tomaten und frischem Koriander in Knoblauch-Curry-Sauce

761. **Dhal Makhni** (vegan) ^{G,J,H,I,K,15} 13,90€
versch. Hülsenfrüchte in Butter-Tomaten-Cremesauce

763. **Chana Masala** (vegan) ^{G,H,J,I,15,21} 13,90€
Kirchererbsen mit Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce

764. **Sabsi Mix Curry** ^{G,J,H,I,15,21} 13,90€
verschiedene Gemüsesorten in Kokos-Tomaten-Curry Sauce und frisch. Koriander

765. **Dehli Vegetable Mix** (vegan) ^{G,J,H,I,15,21} 13,90€
verschiedene Gemüse sorten mit Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce

766. **Navratan Sabsi** ^{G,J,H,I,15,21} 15,90€
verschiedene Gemüsesorten mit hausgemachtem Käse in süßlicher Safran-Curry-Sauce

767. **Palak Paneer** ^{G,J,H,I,15,21,16} 15,90€
hausgemachter Käse mit Spinat in feiner Curry-Creme-Sauce

768. **Matar Paneer** ^{G,J,H,I,15,21} 15,90€
Erbsen mit hausgemachtem Käse und Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce

769. **Paneer Tikka Masala** ^{G,J,15,21} 15,90€
im Tandoor-Ofen gegrillter hausgemachter Käse gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika

770. **Shahi Panir** ^{G,J,H,I,15,21} 15,90€
hausgemachter Käse in süßlicher Safran-Curry-Sahnesauce

771. **Chili Panir** ^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 15,90€

hausgemachter Käse mit Paprika, rote Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koreander in Tomaten-Chili-Sauce

772. **Aloo Gobi** (vegan) ^{G,H,I,J} 13,90€
gebr. Blumenkohl und Kartoffeln in feiner Curry Sauce

773. **Shabnam Panir** 15,90€
haugemachtem Käse mit Champignons in Kokos-Tomaten-Curry-Sauce

774. **Karahi Paneer** 15,90€
hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, in Tomaten-Curry Sauce

Beilagen

781. **Papadam** 2,50€
2 Indische Chips mit Dip nach Wahl: Minz Dip, Kokos Dip, Mango mild oder Mango scharf

782. **Basamati Reis** Portion 4,50€

783. **Raita** ^G 4,30€
mit Joghurt, Gurkenstreifen, gewürfelte Zwiebeln und Gewürzen

785. **Tandoori Naan Koreander** ^{G,H,J,I} .. 3,50€
als Plain, Knoblauch oder Ingwer Tandoori Knoblauch Chili 3,80€

786. **Saucen und Dips** 2,20€
Minz – Joghurt Dip ^{A,G,K,14,15,21}
Minz – Joghurt-scharfer-Dip ^{A,G,K,14,15,21}
Minz – Koriander-Chutney- sehr scharfer-Dip ^{A,G,K,14,15,21}
Kokos-Joghurt Dip ^{A,G,K,14,15,21}
Mango Dip (mild) ^{A,G,K,14,15,21}
Mango Dip (scharf) ^{A,G,K,14,15,21}

787. **Pickel** ^I (scharf) 2,20€
eingelegt in verschiedenen Gewürze und Öl.
Mango oder Gemüse Pickels

Desserts

788. **Gulab Jamun** ^G 3,80€
gebackene Milchbällchen in Rosen-Zucker-Wasser

790. **Tiramisu** ^{A,G,1,21} 3,50€
100g

791. **Schoko Muffin** 3,50€

792. **Mango Firmi** 3,90€
cremiges Reis-Dessert mit fr. Mango-Püree, Mandeln, Pistazien, Zimt und einer dezenten Vanillernote, süß und erfrischend

Getränke

alkoholfreie Getränke

Indische Lassi - 0,3 Liter 3,90

Mango Lassi ^G
pürierte Mango mit Joghurt und Milch

Softgetränke - 1,0 Liter 3,90

Mehrwegflasche

Coca Cola ^{1,3,9}, Fanta ^{1,3,9},
Coca Cola Zero ^{1,3,9}
Mezzo-Mix ^{1,3,9}

Mineralwasser - 1,0 Liter 3,20€

Gerolsteiner Medium

Gerolsteiner Still

Fritz Getränke - 0,33 Liter 3,50€

Fritz Limo Honigmelone

Fritz Kola Mischmasch

Fritz Kola

Fritz Kola Zero

Fritz Limo Orange

Fritz Limo Zitrone



alkoholische Getränke (ab 18 Jahre)

Bier- 0,33 Liter 2,80

Mehrwegflasche

Holsten Pils (4,8%)

Beck's Pils (4,8%)

Wein - 0,7 Liter 10,50

Lambrusco (Rotwein)

Merlot (Rotwein)

Chianti (Rotwein)

Chardonnay (Weißwein)

Pinot Grigio (Weißwein)

Spirituosen - 0,7 Liter

Old Monk (indischer Rum, 43%) 25,90€

Puschkin Vodka (37,5%) 13,90€

Wodka Gorbatschow (37,5%) 15,90€

Ballantines Blended (40%) 23,90€
(Scotch Whisky)

Infos, Zutaten und Inhaltsstoffe zu unseren Angeboten entnehmen Sie bitte von unserer Internetseite -
www.welcomeindia-hamburg.de

Kids Menü

Kids Menü inkl. kleines Getränk & Überraschungen



A. **Zimba Chicken** 9,90€
4 Stk. Chicken Pakora Hähnchenbrustfilet frittiert, gewendet in Kirchererbsenmehl und Pommes ^{G,J,K,H,I,15,21}

B. **Mogli Meal** gegrilltes Hähnchen 9,90€
mit Tomatensauce dazu Reis

C. **Bhalu Meal** 9,90€
2 Samosas Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen dazu Pommes ^{G,J,K}

10% Rabatt

Fritz Menü

Fritz & Veggie Menü 18,39€

1 Veggie Gericht nach Wahl,
1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl

Fritz & Chicken Menü 19,39€

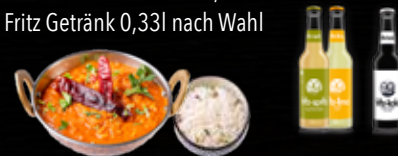
1 Chicken Gericht nach Wahl,
1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl

Fritz & Mutton Menü 20,39€

1 Lamm Gericht nach Wahl,
1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl

Fritz & Fisch Menü 20,39€

1 Fisch Gericht nach Wahl,
1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl



10% Rabatt

Happy Hour Menüs

Mo. - Fr. vom 15:00 - 17:30 Uhr und
Sa. & So. von 12:00 - 16:30 Uhr

Dazu 1 Portion Papadam und 1 Dip nach Wahl

Happy Hour Veggie 16,29

mit einem vegetarischen Gericht nach Wahl

Happy Hour Chicken 17,29

mit einem Hähnchengericht nach Wahl

Happy Hour Lamm 18,29

mit einem Lammgericht nach Wahl

Happy Hour Fisch 19,29

mit einem Fischgericht nach Wahl



AUTHENTISCH INDISCH



LIEFERSERVICE

TELEFON 040 / 5700 22 98

www.welcomeindia-hamburg.de

Bestellen und 15% Rabatt für Abholer erhalten!



Welcome India
Lieferservice

Wandsbeker Chaussee 57
22089 Hamburg

Wir bieten exquisites Catering: Ab 10 Personen, für jede Feierlichkeit!
Sprechen Sie uns gerne an!

Nutze auch unsere App!



Mittags-Menüs

Mo. - Fr. 11:00 - 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Vegetarisches Gericht nach Wahl 9,90€

Chicken Gericht nach Wahl 10,90€

Lamm Gericht nach Wahl 11,90€

Fisch Gericht nach Wahl (außer Scampi-Gerichte) 12,90€

Die Portionen bei dem Mittagsmenü fallen etwas kleiner aus!

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 11:00 bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertags 12:00 bis 22:00 Uhr



Wir akzeptieren EC-Karten-, Kreditkarten und PayPal-Zahlungen.
Bitte EC-Karte Zahlung bei Bestellung ankündigen (gebührenfrei)

