



NAMASTE

Namaste und Herzlich Willkommen im Restaurant „Das Indische Haus“ in Mosbach

Unter dem Motto **„Getrennt unter einem Dach“** haben Sie ab sofort die Möglichkeit, zwei kulinarisch unterschiedliche Konzepte an einer Wirkungsstätte zu genießen. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus diversen Gründen wie Vorbereitung, Servicezeiten, Planung oder schlicht, weil es sich um zwei gastronomisch unterschiedliche Konzepte handelt, nicht beide Küchen vermischen können und wollen. Sie dürfen wählen und sich für eine Genussseite entscheiden ohne dabei den Standort ändern zu müssen. Gerne auch im Wechsel ! **Heute indisch, morgen spanisch ?** Während unsere Tapas Bar spanische Gemütlichkeit verspricht, mediterranen Flair bei Vino, Cerveza & Cocktails und mit einer reichhaltigen Auswahl an landestypischen kalten und warmen Tapas aufwarten kann, bietet unser Restaurant außergewöhnliche südindische Küche von erstklassiger Qualität und Frische zum Besten, hausgemacht nach alten Familienrezepten, und dies bereits seit 2014 in Mosbach. Genießen Sie unsere Tapas oder Currys im Sommer auch gerne in unserem schönen Biergarten und nehmen Platz an der weltweit einzigartigen indisch - spanischen Grenze.

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen unvergeßlichen Aufenthalt mit vielen kulinarischen Eindrücken und einem tollen Service.

**Ihr
Thorsten Ubl**

VORSPEISEN

Papadam Starter (5,30 €) **5,90 €**

Frittierte Linsenkracker (vegan) mit Tomaten Chutney (vegan) & Zitronen - Schmand – Dip (10 pcs.)

Pakoda – Best Fingerfood (8,00 €) **8,90 €**

Frittierte Gemüsetaschen in Kichererbsenmehl (vegan) mit zwei Dips

Kerala Parotta Starter (6,90 €) **7,90 €**

(solange der Vorrat reicht)

Südindisches Fladenbrot aus Maida (Weizenmehl) mit dreierlei Dips

Indian Salad (6,20 €) **6,90 €**

Salatkomposition mit hausgemachter Mango – Dijon Vinaigrette (vegan)

Little Starter (12,50 €) **13,90 €**

Vorspeisen – Mix aus Papadam (10) Parotta (1) mit dreierlei Dips (vegetarisch) und Salat mit Mango – Dijon Vinaigrette

Big Starter (17,90 €) **19,90 €**

Vorspeisen – Mix aus Kerala Parotta (2) Pakoda (4) Papadam (6) mit dreierlei Dips (vegetarisch) und Salat mit Mango – Dijon Vinaigrette

Daal Suppe (6,20 €) **6,90 €**

Südindische Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch & Jogurt-Korianderhaube

PREISE: Alle ausgewiesene Preise inkl. **19 % MwSt.** Preise in Klammer sind **toGO** - Preise mit reduzierter MwSt. von **7% - Getränke 19 %**

VEGETARISCH & VEGAN*

Palak Paneer "a la Mama" (16,10 €) **17,90 €**

Gebratener Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel –
Paprikastückchen & Frischkäsewürfel
Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks

Veggie Palak Curry (14,30 €) **15,90 €**

Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Gemüsestücken
Spinach in tomato – cream curry with veggie pieces

Mumbai Pav Bhaji (14,30 €) **15,90 €**

Gemüsestampf aus Karotten, Erbsen, Kartoffel, Blumenkohl in Roasted
Tomato Curry, garniert mit Roten Zwiebeln & frischen Koriander

Empfehlung des Hauses mit Parotta (2 pcs.) für 20,50 € (18,50€)

*Mashed vegetables in roasted tomato curry with red onion & fresh coriander leaves
special offer with extra Parotta (2 pcs.) for 20,50 € (18,50 € toGO)*

Aloo Matar Gobi Curry* (14,30 €) **15,90 €**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in Tomaten Curry
Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas

Chana Curry* (14,30 €) **15,90 €**

Kichererbsen in südindischen Kokos Curry mit Kartoffelstückchen
Chickpea coconut Curry "Kerala" style with potato pieces

PREISE: Alle ausgewiesene Preise inkl. **19 % MwSt.** Preise in Klammer sind **toGO** - Preise mit reduzierter MwSt. von **7% - Getränke 19 %**

Masoor Daal Curry* (14,30 €) **15,90 €**

Daal - India´s Veggies Curry No.I : Rote Linsen Curry mit Kokosmilch, Kurkuma und gerösteten Kokosraspeln

Daal – India´s Veggies Curry No.I : Red Lentils Curry in coconut milk & turmeric with roasted coconut grater

Veggie Daal Curry* (14,30 €) **15,90 €**

Rote Linsen Kokos Curry mit Gemüsestücken (Karotte – Erbse – Blumenkohl)

Red Lentils coconut Curry with veggie pieces (carote – green peas – cauliflower)

Veggie Tikka Kerala Curry (14,30 €) **15,90 €**

Verrücktes Curry aus Kichererbsen & Spinat nach südindischer Interpretation mit Kokos – Sahne – Joghurt verfeinert

Crazy south Indian Curry with chickpeas & spinach and curd – coconut - cream

HÄHNCHEN / CHICKEN

Palak Chicken Curry (17,90 €) **19,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry

Chicken Curry „a la Chef“ (17,90 €) **19,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry

Marinated chicken pieces in special tomato curry

PREISE: Alle ausgewiesene Preise inkl. **19 % MwSt.** Preise in Klammer sind **toGO** - Preise mit reduzierter MwSt. von **7% - Getränke 19 %**

Kadella Chicken Curry (17,90 €) **19,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen Curry – Kochi Style
Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry – cochin style

Daal Chicken Curry (17,90 €) **19,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Kokos - Rote Linsen Curry
Marinated chicken pieces in red lentil curry with coconut milk

Kerala Tikka Chicken Curry (17,90 €) **19,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in verrücktem Spinat – Kichererbsen Curry mit Kokos – Sahne & Jogurt verfeinert im Kerala Home Style
Crazy Spinach – chickpeas chicken curry with curd – cream – coconut / Kerala Style

Kokos Chicken Curry „a la Mama“ (17,90 €) **19,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem „Kerala“ Kokos Curry
Marinated chicken pieces in Mum´s special "Kerala" coconut curry

RIND / BEEF

Saag Beef Curry (25,00 €) **27,90 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry
Roasted masala beef in spinach – cream curry

Beef Curry „a la Chef“ (25,00 €) **27,90 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken
Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces

PREISE: Alle ausgewiesene Preise inkl. **19 % MwSt.** Preise in Klammer sind **toGO** - Preise mit reduzierter MwSt. von **7% - Getränke 19 %**

LAMM / LAMB

Lamm Curry „a la Chef“ (27,00 €) **29,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

Roasted masala lamb in special tomato curry & vegetables pieces

Keena Lamm Curry (27,00 €) **29,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in Kokos Curry mit Kichererbsen & Erbsen

Roasted masala lamb in coconut curry with chick peas & green peas

KID´S MENÜ

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kids Menü I **9,90 €**

2 Hackfleischbällchen (Schwein – Rind) in einer feinen Tomaten – Sahne Soße mit Basmati Reis

2 meat balls (minced pork – beef) in a tomato – cream sauce with basmati rice

Kids Menü II **12,90 €**

2 marinierte Hähnchen – Sticks gegart, dazu gekochte Kartoffelecken und ein Dip nach Wahl – Mayonaisse oder Zitro - Dip

2 cooked chicken – sticks with boiled potatoes and mayonaisse or zitro dip

PREISE: Alle ausgewiesene Preise inkl. **19 % MwSt.** Preise in Klammer sind **toGO** - Preise mit reduzierter MwSt. von **7% - Getränke 19 %**

INFO

* **Vegane** Zubereitung möglich. Bitte bei der Bestellung angeben
Vegan preparation possible, please tell us at the order

CHICKEN: Hähnchenbruststücke (halal) werden mindestens 24 – h in einer speziellen Gewürzmischung eingelegt

BEEF: Unser Beef - Curry besteht zu **100 % aus Rinderfilet vom Roastbeef oder Entrecote** und wird in einer Meat Masala Gewürzmischung angebraten (pikant)

LAMB: Unser Lamm - Curry besteht zu **100 % aus Lammrücken Filet** (halal) und wird in einer Roasted Masala – Fenchel Gewürzmischung angebraten (pikant)

BEILAGEN

Alle Currys werden serviert mit:

Original Indian Heer Basmati Reis

Natur - Jogurt

Kerala Moore Curry (gelbes Jogurt – Raita) und hausgemachten Hot Mixed Pickles (sehr scharf)

All curry dishes are served with original indian heer basmati rice, plain curd, Kerala moore curry (turmeric curd raita), homemade hot mixed pickles (very spicy)

SCHÄRFEGRAD / spicyness

Bitte auswählen – *please choose*

1. angenehm

1. pleasant

2. Pikant

2. Spicy

3. Würzig

3. medium spicy

4. Scharf

4. indian hot

SATHIYA - KERALA THALI

(ab 2 Personen)



Als **Thali** (**Hindi**: थाली thālī [ˈt̪ʰaːli] „Platte“) wird in der [indischen Küche](#) eine Mahlzeit bezeichnet, die aus verschiedenen, regional unterschiedlichen Bestandteilen zusammengestellt wird. Thalis bestehen meist aus kleinen Metallschälchen, die Gemüse, Fleisch oder kleinere Beilagen enthalten, die auf einem runden Tablett, das ebenfalls *Thali* genannt wird, mit Reis und/oder Fladenbrot serviert werden. Neben Reis gehören je nach Region [Dal](#), [Chapati](#), [Nan](#), [Puri](#), [Papad](#), [Joghurt](#), [Currys](#), kleine Mengen [Chutney](#) oder [Pickle](#) und ein süßes Dessert zu den Hauptbestandteilen. In Südindien überwiegt Reis als Hauptbestandteil, als Beilagen finden sich typisch südindische Gerichte wie [Sambar](#) (eine Soße auf Linsen- und Tamarindenbasis) oder [Rasam](#) (eine Suppenart auf Basis von [Tamarinde](#) und Linsen). Thali ist quasi das indische 3 – Gänge Menü.

Kerala ist eine schmale Küstenregion im Südwesten Indiens. So farbenfroh wie das Land ist auch seine Küche: intensive Aromen wie **Ingwer**, Kurkuma, **Kardamom** oder Koriander, oft in **Kokosmilch** gegart, gerne auch scharf. Traditionell werden in Indien alle Gänge gleichzeitig serviert. Der südindische Thali wird klassisch auf dem Bananenblatt angerichtet: In die Mitte kommt der **Reis**, rund herum werden die einzelnen Gerichte gruppiert.

Unser Thali besteht aus Pakoda, Parotta und Papadam (kleine Vorspeise) 4 verschiedenen Currys, Reis und 6 verschiedenen Chutneys und Dips (Hauptgang) und einem kleinen süßen Dessert

Vegetarian Thali (26,50 €) **28,90 € p.P.**
4 vegetarische Currys

Non – Vegetarian Thali (30,00 €) **32,90 € p.P.**
2 Chicken Currys + 2 vegetarische Currys

(gegen Aufpreis: 1 Lamm oder 1 Beef Curry 35,50 € p.P.)(32,00€ toGO)

Kerala Parotta Meal



Parotta oder **Borotta** ist ein in der südindischen Küche weit verbreitetes ungesäuertes Fladenbrot. Die reichhaltigen Fladenbrote werden zu Fleisch- oder Eigerichten gereicht. Traditionell werden sie in Bananenblätter eingerollt. Parotta werden aus einem Teig aus Maida (hoch-

raffiniertes Weizenmehl) und Öl zubereitet. Der besonders elastische Teig wird portionsweise mit gekonnten Handbewegungen bearbeitet, bis er hauchdünn ist, aufgerollt, kreisförmig ausgerollt und beidseitig in reichlich Öl ausgebacken. Besonders in den südindischen Bundesstaaten **Kerala**, Karnataka und Tamil Nadu sowie in Sri Lanka sind Parotta verbreitet. Dort werden sie vielerorts in Restaurants oder an Straßenständen angeboten.

KADELLA - PAROTTA MEAL (19,90 €) **21,90 €**

Kichererbsen in südindischen Kokos Curry mit Kartoffelstückchen

Chickpea coconut Curry "Kerala" style with potato pieces

KOKOS CHICKEN - PAROTTA MEAL (23,90 €) **25,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem „Kerala“ Kokos Curry

Marinated chicken pieces in Mum 's special "Kerala" coconut curry

BEEF CHEF - PAROTTA MEAL (30,90 €) **33,90 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces

LAMM CHEF - PAROTTA MEAL (32,90 €) **35,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

Roasted masala lamb in special tomato curry & vegetables pieces

Unser Kerala Parotta Meal besteht aus 3 Parotta Fladen, diversen Dips, einem OBEN ausgewählten Curry und einer kleinen Schale Basmati – Reis.

Rice Hater Kappa Fusion Meal

25,90 € (23,90 €)



Heute mal keine Lust auf Reis ?

Wir machen es möglich ! Mit unserem einzigartigen Cross Over Gericht **"KAPPA FUSION"** vereinen wir traditionelle indische Gerichte mit ihren unnachahmlichen Gewürzen und interpretieren sie auf eine neue unverwechselbare Weise.

Cremiger Stampf (Kappa) aus Kartoffel, Blumenkohl, Karotten, Erbsen und würzigen Tomaten Chutney

Marinierte Hähnchenbrust – Spieße - soft gegart – Zitro Dip

Little Indian Salad mit hausgemachter Mango Dijon Vinaigrette

EXTRAS

Kerala Parotta 1 pcs. 2,80 €

2 pcs. (4,30 €) 4,80 €

Südindisches Fladenbrot aus Maida (Weizenmehl)

baked south indian bread with maida

Papadam (vegan) (3,60 €) 4,00 €

Frittierte Linsenkracker aus weißen Linsen / Urid Daal (10 pcs.)

fried lentil cracker from urid daal

Hausgemachte indische Dips / Chutneys 1,50 €

- Tomaten - Chutney (vegan)
- Zitronen - Schmand Dip
- Minz / Mint Raita (feines Jogurt – Minz Sößchen)
- Hot Mixed Pickles (sehr scharf - vegan)

Hot Mixed Pickles zum Mitnehmen / toGo

Traditionell in Essig - Öl eingekochtes Relish aus Karottenraspel, Zitronenstücken, geröstetem Urid – Daal, Gewürz – Masala, Ingwer, Chili u.v.m. (**sehr scharf** – vegan)

Erhältlich in unserem SHOP

INFO: ohne Zusatz – Konservierungsstoffe / keine Geschmacksverstärker
Without additive, preservatives / no flavor enhancer

DESSERT

Sweet Undaa (7,00 €) **7,90 €**

Kokosbällchen aus Sahne, Biskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb
Sweet cream biscuit with pineapple pieces, lemonzest & coconut coat

Sweet Undaa meets Mango Lassi (7,00 €) **7,90 €**

Kombination aus einem Kokosbällchen & kleinen Mango Lassi
combination of sweet undaa & little Mango Lassi

Homemade Mango Lassi

Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Mangogesmack
homemade indian shake with milk, curd, mangotaste, masala

Little Lassi		3,00 €
0,3 l – Glas	(4,00 €)	4,50 €
0,9 l - Karaffe	(11,60 €)	12,90 €

Mango Lassi Eis (5,00 €) **5,50 €**

Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung
homemade Mango Lassi Icecream

AUCH erhältlich in unserem SHOP !!!

Liebe Gäste,

Aktuell fehlt uns das Servicepersonal. Deshalb kommt es zu Engpässen bei Reservierungen. Um weiter hin den Betrieb aufrecht erhalten zu können, sind einige Maßnahmen erforderlich.

- 1. Reservierung ist erforderlich, um einen zeitlichen Ablauf planen zu können.**
- 2. Vorübergehende Änderungen und Einschränkungen der Speisekarte, um einen reibungslosen Service zu gewährleisten.**
- 3. Ihre Mithilfe (halten Sie Augen und Ohren offen und helfen Sie mit uns Personal zu empfehlen) Ihre Geduld (um diese unangenehme Zeit zu überstehen) und Ihr Verständnis (damit wir schnellstmöglich wieder zur Normalität zurück kehren)**

Vielen Dank für Ihre Treue und ihr Verständnis

DAS INDISCHE HAUS
Ihr Thorsten Ubl