



RESTAURANT

Curry toGO



SPEISEKARTE

**Traditionell indische Küche
nach alten Familienrezepten**



Herzlich Willkommen ! Namaskaram !



Willkommen in unserer kulinarischen Welt Südindiens – speziell aus dem wunderschönen Bundesstaat **Kerala**, bekannt als „God’s own Country“ . Lassen Sie sich von den exotischen Aromen, den duftenden Gewürzen und den traditionellen Rezepten verführen, die seit Generationen in Keralas Küchen gepflegt werden.

Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine Auswahl an authentischen Gerichten – von würzigen Currys über frische Fleischgerichte bis hin zu vegetarischen und veganen Spezialitäten, serviert mit Liebe und einem Hauch tropischer Wärme.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und **guten Appetit !**

Ihr Thorsten Ubl und das Team von „Das Indische Haus“

www.DasIndischeHaus.de

Restaurant – Biergarten – Shop – Kochschule (seit 2014)

VORSPEISEN / STARTER

Indian Salad **7 €**

Salatkomposition mit hausgemachter Mango – Dijon Vinaigrette (vegan)

Papadam Starter **6 €**

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

NAAN Starter **7 €**

(solange der Vorrat reicht)

Nordindisches Brot aus Weizenmehl mit dreierlei Dips

Kerala Parotta / Indian Paratha Starter **8 €**

(solange der Vorrat reicht)

Südindischer Fladen aus Weizenmehl mit dreierlei Dips

NEW Big Starter **22 €**

Vorspeisen – Mix für 2 - 4 Personen bestehend aus Parotta/Paratha (2) - Naan (2) - Papadam (6) und dreierlei Dips (vegetarisch) dazu ein Indian Salat mit Mango – Dijon Vinaigrette

Daal Suppe **8 €**

Südindische Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch / Jogurthaube / Frischer Koriander

VEGAN

Chana Curry **16 €**

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

Masoor Daal Curry **15 €**

Daal - India's Veggie Curry No.I : Rote Linsen Curry mit Kokosmilch, Kurkuma und gerösteten Kokosraspeln
Daal – India's Veggie Curry No.I : Red Lentils Curry in coconut milk & turmeric with roasted coconut grater

Veggie Daal Curry **16 €**

Rote Linsen Kokos Curry mit Gemüsestücken (Karotte – Erbse – Blumenkohl)
Red Lentils coconut Curry with veggie pieces (carote – green peas – cauliflower)

Aloo Matar Gobi Curry* **16 €**

Gebratenes Kartoffel – Erbsen – Blumenkohl - Gemüse in fruchtig würzigen Tomaten Curry nach Art des Hauses
Red tomato curry – chefe style – with roasted potatoes – green peas - cauliflower

** Bitte bei Bestellung **VEGAN** angeben !!!*

VEGETARISCH

Palak Paneer "a la Mama" 18 €

Gebratener Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel – Paprikastückchen & Frischkäsewürfel

Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks

Veggie Tikka Kerala Curry 17 €

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

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

Aloo Butter Masala Curry 18 €

Mächtig cremiges Tomaten – Sahne – Butter – Mandel - Curry mit Kartoffelstücken und Frischkäsewürfel aus dem kühlen Norden

North Indian curry with potato pieces and paneer cheese sticks in a heavy creamy tomato – cream – butter - almond gravy

Veggie Palak Curry 16 €

Gebratener Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel – Paprikastückchen & Gemüsestücken

Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & vegetable pieces

REINE CHEFE SACHE

BEEF Curry "a la Chefe"

27,50 €

Gebratenes Masala Rindfleisch vom Entrecote in würzig – fruchtigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken aus unserer hausgemachten TOMCHUT „Chefe“ Sauce

Roasted masala beef (entrecote) in a spicy fruity tomato curry with potatoe pieces made from our homemade TOMCHUT "Chefe" sauce

LAMM Curry "a la Chefe"

29,50 €

Gebratenes Masala Lamm – Rückenfilet in exotisch – würzigen Tomaten Curry mit Gemüsestücken aus unserer hausgemachten TOMCHUT "Chefe" Sauce

Roasted masala lamb (back filet) in a spicy exotic tomato curry with vegetables made from our homemade TOMCHUT "Chefe" sauce



Die TOMCHUT „Chefe“ Saucen

www.DasIndischeHaus.de

Restaurant – Biergarten – Shop – Kochschule (seit 2014)

HÄHNCHEN / CHICKEN

BUTTER Chicken Curry **22 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in mächtigem Tomaten - Butter – Sahne – Mandel Curry in „North indian Style“

Marinated chicken pieces in heavy north indian Tomato Curry with butter -cream – crashed almonds

Palak Chicken Curry **20 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry

Kadella Chicken Curry **20 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen Curry – Kochi Style

Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry – cochin style

Daal Chicken Curry **20 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Kokos - Rote Linsen Curry

Marinated chicken pieces in red lentil curry with coconut milk

Chicken Curry „a la Chef“ **21 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in fruchtig - würzigem Tomaten Curry

Marinated chicken pieces in special tomato curry – chefe style

Kerala Tikka Chicken Curry **21 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in verrücktem Spinat – Kichererbsen Curry mit Kokos – Sahne - Jogurt verfeinert nach Kerala Tradition

Crazy Spinach – chickpeas chicken curry with curd – cream – coconut / Kerala Style

Kokos Chicken Curry „a la Mama“ **21 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in exotischem „Mama Masala“ Kokos Curry mit Karotten und Blumenkohlstücken

Marinated chicken pieces in Mum´s special coconut curry with vegetable pieces



KID'S MENÜ

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kids Menü I

11 €

Marinierte Hähnchenbruststücke mit frischem Gemüse in Butter gegart
Marinated chicken pieces boiled with fresh vegetables in butter

Kids Butter Chicken - Menü II

13 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in soften Tomaten - Butter – Sahne – Mandel Curry
„North indian Style“
Marinated chicken pieces in smooth north indian Tomato Curry with butter -cream – crashed almonds

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

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

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

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

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

HOMEMADE bedeutet bei uns **hausgemacht. 100 %** unserer **Currys, Dips & Chutneys** werden vor Ort hergestellt und über **90 %** unserer **Produkte** werden Inhaus produziert. Das bedeutet unvergleichbare **Qualität & Frische** und schon nebenbei noch die **Umwelt**.

www.DasIndischeHaus.de

Restaurant – Biergarten – Shop – Kochschule (seit 2014)

INKLUSIVE 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

EXTRAS

Kerala Parotta (vegan) / Indian Paratha (2 pcs.)

5 €

Südindisches Fladenbrot aus Maida (Weizenmehl)

baked south indian bread with maida

Papadam (vegan)

4 €

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

fried lentil cracker from urid daal

NAAN Brot

4 €

Nordindisches Brot aus Weizenmehl

baked north indian bread with wheat atta

OLD DELHI MEAL

Butter Chicken, auch bekannt als **murgh makhani**, ist ein Gericht der indischen Küche. Das Gericht geht auf Kundan Lal Jaggi, Kundan Lal Gujral und Thakur Dass zurück. Bei ihnen handelte es sich um Migranten bzw. Flüchtlinge nach der Teilung Indiens aus der Stadt Peschawar, welche in den 1950er Jahren ein Restaurant mit dem Namen *Moti Maha* in Delhi eröffneten.



BUTTER Chicken MEAL

29 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in mächtigem Tomaten - Butter – Sahne – Mandel Curry in „North indian Style“ serviert mit 2 Butter Naan und 3 Dips
Marinated chicken pieces in heavy north indian Tomato Curry with butter -cream – crashed almonds served with 2 butter Naan bread and 3 dips

Aloo Butter MEAL

25 €

Mächtig cremiges Tomaten – Sahne – Butter – Mandel - Curry mit Kartoffelstücken und Frischkäsewürfel aus dem kühlen Norden serviert mit 2 Butter Naan und 3 Dips
North Indian curry with pototo pieces and paneer cheese sticks in a heavy creamy tomato – cream – butter - almond gravy served with 2 Butter Naan and 3 dips

SATHIYA - KERALA THALI

(ab 2 Personen)



Als **Thali** ([Hindi](#): थाली thālī [[ˈt̪aːli](#)] „Platte“) wird in der [indischen Küche](#) eine Mahlzeit bezeichnet, die aus verschiedenen, regional unterschiedlichen Bestandteilen

zusammengestellt wird. Thalīs 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. Der südindische Thali wird klassisch auf dem Bananenblatt angerichtet. In die Mitte kommt der **Reis**, rund herum werden die einzelnen Currys (Gerichte) und Beilagen serviert.

Unser Thali besteht aus Naan (1) Parotta / Paratha (2) und Papadam (6) dazu 4 verschiedenen Currys, Reis und 6 verschiedenen Chutneys und Dips und einem kleinen süßen Leckerli.

Vegetarian Thali

4 vegetarische Currys

30 €

pro Person

MIX – Thali

2 Chicken Currys + 2 vegetarische Currys

33 €

pro Person

Chicken – Thali

3 Chicken Currys + 1 vegetarisches Curry

35 €

pro Person

TOMCHUT „CHEFE“

Der All-Rounder für den perfekten Kochgenuss zu Hause oder unterwegs.

Das TOMCHUT „Chefe“ wird bei uns produziert. Vegan und ohne Zusatzstoffe, nur aus natürlichen Zutaten. Es kann für 7 außergewöhnliche Gerichte verwendet werden und eignet sich ideal als Dip.

Unsere Sorten:

TomChut „Chefe“ – BBQ

Die unverwechselbare Sauce für eine hausgemachte Curry Wurst oder der perfekte Begleiter als Dip zum Grillen oder Schlemmen

TomChut „Chefe“ – VEGAN

für ein fruchtig – frisches veganes oder vegetarisches Curry

TomChut „Chefe“ – SEA

Für ein exotisches Meeresfrüchte Erlebnis

TomChut „Chefe“ – ALLMEAT

Für ein würzig – fruchtiges Fleisch Curry – ob Rind, Lamm oder Chicken

TomChut „Chefe“ – PASTA

Fusion Kitchen für ein aromatisch – mediterranes Pastavergnügen



Erhältlich im Vorratsglas

500 g – 9,99 € (2-3 Portionen)
950 g – 17,99 € (5-6 Portionen)

Inkl. Rezepte & Kochanleitung

www.DasIndischeHaus.de

Restaurant – Biergarten – Shop – Kochschule (seit 2014)

DESSERT

Sweet Undaa **9 €**

2 Kokosbällchen aus Sahne – Biskuit – Ananas – Limettenabrieb – Kokos - Masala
sweet cream biscuit balls with pineapple pieces – lemonzest – coconut coat – masala

Sweet Undaa meets Mango Lassi **8 €**

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 **3,50 €**

0,3 l – Glas **4,50 €**

0,9 l - Karaffe **13,00 €**

Mango Lassi Eis **5,50 €**

Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung *homemade*
Homemade Mango Lassi Icecream

AUCH erhältlich in unserem SHOP !!!