

MITTAGSANGEBOT



RED CURRY MOS



CHICKEN BOX

Marinierte Hähnchenbruststücke + frisches Gemüse + hausgemachte Currysoße + Basmati Reis

9,00 € Mehrweg toGO / 9,50 € Einweg toGO / 10,00 € Inhaus

VEGGIE BOX

Frischer Gemüse – Mix + Kartoffelstücke + hausgemachte Currysoße + Basmati Reis

7,93 € netto / 8,50 € Mehrweg toGO / 9,00 € Einweg toGO / 9,50 € Inhaus

GET MORE TASTE: Raita + Jogurt + Mixed Pickles für + 1,50 €



LUNCHBOX



In der Mittagszeit von 11.30 – 14.00 Uhr *(ausgenommen Sonn – und Feiertage)* erhalten sie einen Spezial-Rabatt:

Veggie Curry: - 2,- €

Chicken Curry: - 3,- €

(inkl.Reis / Raita / Jogurt / Mixed Pickles / Einwegbox)

Umweltbewußt ESSEN wird bei uns belohnt.
Zusätzlich erhalten Sie einen **Nachlass von 1,- €** pro Curry bei Nutzung unserer umweltschonenden Mehrwegboxen.



(Mehrwegbox Pfandgebühr 10,00 €)

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

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

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

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 **5,00 €**

0,9 l - Karaffe **14,00 €**

Mango Lassi Eis **6,00 €**

Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung
Homemade Mango Lassi Icecream

AUCH erhältlich in unserem SHOP !!!