

HAVELI



INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Suppen

1	Daal Suppe	3,50
2	Tomatensuppe	3,80
3	Hühnersuppe	4,50

Salate

5	Haveli Salat Zwiebelsalat mit Limetten und Chilischoten.....	4,50
6	Gemischter Salat	5,50
7	Cucumber Salat	5,90
8	Havali Green Salat ^g mit hausgemachten Käse.....	10,50
9	Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen.....	13,50

Vorspeise

10	Vegetable Samosa ^a	6,00
	Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen (2 St.)	
11	Paneer Pakora ^g	5,50
	indischer Käse frittiert	
12	Gobhi Pakora	4,90
	frittierte Blumenkohlstücke	
13	Onion Bahgi	4,50
	frittierte Zwiebelringe	
14	Chicken Pakora	7,50
	frittiertes Hähnchen	
15	Mixed Pakora	11,90
	2 Pers. nur vegetarische Pakora	

(Alle Pakora bestehen aus frittierten Kirchererbsenmehl)

Tandoori

16	Tangdi Kebab ^{a,g}	9,00
	Hähnchenkeule mit indischen Gewürzen	
17	Chicken Tikka ^{a,g}	18,90
18	Lamm Tikka ^{a,g}	21,50
19	Paneer Tikka ^{a,g}	15,90
20	Tandoori King Prawn Tikka ^{a,b,g}	23,90
	Black Tiger Garnele 8/12 (5 St.)	
21	Tandoori Fish Tikka ^{a,c,g}	18,00
22	Haveli Mixed Platten ^{a,b,g}	22,50

*Tandoori : Das Fleisch wird 24 Stunden in einer aus Joghurt, Safran und Gewürzen eingelegt & danach im Lehmofen gegrillt.
Das Gericht wird mit Reis und Naan mit Sauce (würzige Tomaten-Curry Sauce) serviert.*

ESSEN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetables

23	Matar Paneer ^{a,g} Grüne Erbsen mit hausgemachten Käse und Currysauce	12,90€
24	Mixed Vegetable Curry ^a	12,50€
25	Dhaal Makhni ^{a,g} dunkle Linsen mit einer Butter Curry Sauce.....	12,50€
26	Palak Paneer ^{a,g} hausgemachter Käse in Spinat gebraten mit Knoblauch und Gewürzen	13,00€
27	Aloo Saag ^a Kartoffeln mit Spinat und Curry Sauce	12,50€
28	Sahi Paneer ^{a,g,h}	12,50€
	hausgemachter Käse gekocht in einer Sahnesauce mit Mandeln und Cashewkernen	
29	Navratan Curry ^a	13,50€
30	Chili-Cheese ^{a,g} Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse	12,00€
31	Malai Kofta ^{a,g} indische hausgemachte Gemüsebällchen in Masala Sauce.....	13,50€
32	Haveli Spezial Chole Bhature ^a	11,90€
	Kichererbsen in Currysauce dazu knusprig frittiertes Brot	

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Chicken

33	Butter Chicken ^{a,g} Tandoori Hähnchenstücke in Butter-Tomatensauce	13,50€
34	Chicken Curry ^a Hähnchenbrustfilet in Currysauce	13,00€
35	Chicken Jalfrazie ^a Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüse in Currysauce	13,00€
36	Chicken Saag ^a Hähnchenbrustfilet mit Spinat.....	13,00€
37	Chicken Tikka Masala Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Masala Sauce.....	13,50€
38	Chicken Vindaloo ^a Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel in Kokos-Vindaloo-Sauce.....	16,50€
39	Chili-Chicken ^a Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln	13,00€
40	Chicken Safran ^{a,g} Hähnchenbrustfilet mit Safran Sauce	15,50€

Lamm

41	Lamm Saag ^a Lammgulasch mit Spinat	15,00€
42	Lamm Masala ^a Lammfleisch in Currysauce	15,00€
43	Lamm Jalfrazie ^a Lammfleisch mit frischen Gemüse in Currysauce.....	15,00€
44	Lamm Korma ^{a,g,h} Lammfleisch in Butter und Joghurt geschmort mit Cashewkerne	15,90€

Biryani

45	Lamm Biryani ^h gebratener Reis mit Lammfleisch,	15,50€
	gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen	
46	Chicken Bharani ^h gebratener Reis mit Hähnchen,	14,50€
	gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen	
47	Vegetable Biryani ^h gebratener Reis, gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen	12,00€

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Fisch

- 48 **Haveli Spezial Fisch Punjabi Masala** ^{a,c} 18,50€
spez. Masala Sauce mit Reis
- 49 **Haveli Spezial Fisch Curry** ^{a,c} 17,50€
spez. dünner gelber Curry Sauce mit Reis

Beilagen

- 50 **Plan Reis** 4,00€
- 51 **Jeera Reis** Reis mit Kreuzkümmel 4,00€
- 52 **Palau Reis** 4,50€
- 53 **Raita** ^g Joghurt mit fein geschnittene Gurke und gerösteten Kreuzkümmel mit Salz und Pfeffer 3,00€
- 54 **Plan Joghurt** ^g 2,50€
- 55 **Papadam** ^a dünn frittiertes Brot 1,50€
- 56 **Joghurt Mint Sauce** ^g 2,00€
- 57 **Mango Chutney** Mango Dip 2,00€
- 58 **Mixed Pickles** eingelegte Pikante Früchte 2,00€
- 59 **Chapati** ^a dünnes Brot 2,00€
- 60 **Tandoori Roti** ^a Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen 2,50€
- 61 **Tandoori Naan** ^a Brot aus dem Lehmofen 3,00€
- 62 **Garlic Naan** ^a / **Butter Naan** ^{a,g} / **Kräuter Naan** ^a 3,50€

Nachtisch

- 63 **Mango** mit Vanilleeis und Sahne ^{d,g} 4,90€
- 64 **Halwa** ^{a,g,h} Hartweizengrieß 4,90€
- 65 **Gulab Jamun** ^g Milchbällchen eingelegt in Zucker 5,90€
- 66 **Kulfi** ^{d,g,h} Eis verfeinert mit Pistazienkrokant 4,50€

Kindergerichte

- 67 **Hühnersuppe** ^a mit Naan 5,90€
- 68 **Chicken Pakora** mit Pommes 6,90€
- 69 **Chicken Nuggets** ^{a,g} mit Pommes 6,90€
- 70 **Fischstäbchen** ^{a,c,d,l} mit Remoulade und Kartoffeln 6,90€
- 71 **Putenschnitzel** ^{a,d,g} mit Pommes 9,90€
- 72 **Hähnchenschnitzel** ^{a,d,g} mit Pommes 9,90€
- 73 **Kroketten** ^a 4,50€
- 74 **Pommes** 3,80€

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Haveli Kaltgetränke

	0,2l	0,3l
Mango Lassi ⁹ Yoghurt Milchgetränk mit Mango	3,50€	4,50€
Salziger Lassi ⁹ / Süßer Lassi ⁹ Joghurt Milchgetränk	3,50€	4,50€

Haveli Warmegetränke

Masala Chai	3,00€
Tee Kamille , Pfefferminz, Zitrone etc.	2,50€
Kaffee ¹¹	3,00€
Cappuccino ^{11,g}	3,90€
Espresso ¹¹	3,00€
Latte Macchiato ^{11,g}	4,50€
Heiße Schokolade ⁹	3,50€

Softgetränke

	0,3l	0,5l
Coca-Cola ^{2,11} / Fanta ^{2,3} / Sprite / Coca-Cola Zero ^{2,4,11}	3,50€	4,50€
Spezi ^{2,11}	3,50€	4,50€
Selters	2,90€	
Bitter Lemon ^{3,10}	3,50€	
Tonic Water ¹⁰	3,50€	
Ginger Ale ²	3,50€	
Wild Berry ²	3,50€	
Selters Flasche	0,7l	6,50€

Säfte

	0,3l	0,5l
Orangensaft	3,50€	4,50€
Apfelsaft	3,50€	4,50€
Apfelschorle	3,50€	4,50€
Mangosaft	3,50€	4,50€
Guavensaft	3,50€	4,50€
Rhabarberschorle	3,50€	

GETRÄNKE

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Wein (im Glas)	0,2l	0,5l
Grauer Burgunder ⁿ weiss, trocken (Deutschland, Rheinhessen)..... kräftiger, gehaltvoller Wein mit einem vollem Duft	5,90€	13,50€
Sauvignon Blanc ⁿ weiss, Feinherb (Deutschland, Rheinhessen)..... exotische Fruchtaromen, grüner Apfel und Stachelbeere	5,90€	13,50€
Merlot ⁿ rot, trocken (Deutschland, Rheinhessen)..... ein vollmundiger Wein mit einem fruchtigen und aromatischen Geschmack	6,50€	15,00€
Syrah Rosé ⁿ Rosé, trocken (Frankreich)..... fruchtig, junger Wein mit dem Aroma von Beeren	5,90€	13,50€

Wir bieten diverse Weinflaschen an. Bitte sprechen Sie uns gerne an

Aperitifs

Lillet Wildberry	8,90
Aperol Spritz	8,90

Longdrinks ^{4cl}

Gin Wildberry	8,90
Gin Tonic	8,90
Bacardi Cola	8,90
Rum Cola	8,90
Vodka Lemon	8,90
Whisky Cola	8,90
Campari Orange	8,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Bier

	0,3l	0,5l
Flensburger ^a vom Fass	3,50€	4,70€
Flensburger ^a Flasche, alkoholfrei	3,50€	
Alsterwasser ^a	3,50€	4,70€
King Fisher ^a Flasche, indisches Bier	4,00€	
Hefeweizen Schneider ^a vom Fass	3,80€	5,20€
Hefeweizen Schneider ^a alkoholfrei/alkoholfrei	3,80€	5,20€

Spirituosen

	2cl
Indien Old Monk	5,50€
Bombay Gin	5,50€
Old Munk White Rum	6,00€
Old Munk Rum The Legend	7,00€
Rampur Single Malt Double Cask	8,50€
Magic Moment Vodka	6,00€
Johnny Walker Red Label	5,50€
Jonny Walker Black Label	6,50€
Ballantines	5,50€
Mango Likör	4,00€
Bananen Likör	4,00€
Baileys	5,00€
Grey Goose	7,00€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag-Freitag 12:00-15:00 / 17:00-22:00

Samstag & Sonntag 12:00-22:00

(Feiertage 12:00-22:00)

Tel.: 040-522 31 34



HAVELI

Cocktails mit Alkohol

- Haveli Spezial** 10,50
Gin, Lime Juice, Blue Curacao, Bananenlikör,
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft
- Haveli Night** 10,50
Vodka, Apricot, Lime Juice, Maracujasaft, Erdbeersirup
- Mojito** 10,50
Rum, Lime Juice, Limetten, Minze, Braunzucker, Wasser
- Taj Mahal** 10,50
Vodka, Peachtree, Lime Juice, Maracujasaft, Cranberrysaft

Cocktails ohne Alkohol

- Haveli Pataka** 8,50
Maracujasaft, Ananassaft, Kirschsafft, Lime Juice
- Haveli Light** 8,50
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Mangosirup,
Blue Curacao alkoholfrei
- Haveli Ipanema** 8,50
Limetten, Orangen, Braunzucker, Lime Juice,
Grenadine, Ginger Ale
- Mojito Eiskalt** 8,50
Limetten, Minze, Lime Juice, Braunzucker,
Wasser, Blue Curacao alkoholfrei

HAVELI

