

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Bier

	0,3	0,5
Flensburger (vom Fass)	4,20	5,50
Alsterwasser	4,20	4,50
King Fisher (Flasche, indisches Bier)	4,20	
Holsten (Flasche)	4,20	
Warsteiner (Flasche)	4,20	
Hefeweizen Schneider (Flasche)		5,90
Hefeweizen Schneider (Alkoholfrei)		5,90

Wein (im Glas)

	0,2	0,5
Grauer Burgunder (Weiss trocken (Deutschland, Rheinhessen))	5,90	13,50
Sauvignon Blanc (Weiss, feinherb (Deutschland, Rheinhessen))	5,90	13,50
Merlot (Rot, trocken (Deutschland, Rheinhessen))	6,50	15,00
Syrah Rose (Rose, trocken (Frankreich))	5,90	13,50

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
Whiskey Cola	8,90
Campari Orange	8,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

TANDOOR

Ein Tandoor ist ein traditioneller Ofen der indischen Küche, der mit Holzkohle oder Gas beheizt wird.

Anders als herkömmliche Backöfen wird er nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial sowie den zu backenden oder garenden Speisen bestückt.

Manche Tandoor-Öfen sind zudem in einer schrägen Bauweise konzipiert.

Ein Tandoor ist ein feuerfester, zylindrischer Tonkrug, der sich nach oben verjüngt und entweder in den Boden eingelassen oder auf einem isolierten Fundament platziert wird.

Seltener besteht die Brennkammer aus Mauerwerk.

Als fester Bestandteil der nordindischen Küche wird er mit Holzkohle oder anderem Brennmaterial beheizt und muss mindestens zwei Stunden vorgeheizt werden, bis der untere Bereich glühend heiß ist.

Der Tandoor wird zum Backen von Fladenbrot wie Naan und Chapati verwendet.

Dabei werden die Teigstücke an die heißen Innenwände gedrückt und nach dem Backen mit einem Feuerhaken herausgezogen.

Der Tandoor wird auch zur Zubereitung von Fleischgerichten genutzt, wobei das bekannteste davon das Tandoori-Chicken ist.

Typisch für diese Speisen ist eine Marinade aus Joghurt und der Gewürzmischung Tandoori Masala, die dem Fleisch eine intensive orangefarbene Farbe verleiht.

Zum Garen werden die Fleischstücke auf Spieße gesteckt und im Ofen aufrecht platziert, sodass sie den optimalen Abstand zur Glut haben.



INFORMATIONEN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Suppen

- | | |
|--|------|
| 1. Daalsuppe (gemalte Kirchererbensuppe) | 4,30 |
| 2. Tomatensuppe | 4,50 |
| 3. Hühnersuppe | 4,80 |

Salate

- | | |
|---|-------|
| 4. Haveli Salat (Zwiebelsalat mit Limetten und Chilischoten) | 6,50 |
| 5. Gemischter Salat | 8,50 |
| 6. Cucumber Salat (Gurken Salat) | 6,90 |
| 7. Haveli Green Salat (mit hausgemachten Käse) | 10,50 |
| 8. Gemischter Salat (mit gegrilltem Hähnchen) | 13,50 |
| 9. Mango Salat | 11,90 |
| 10. Channa Salat (gem. Salatblätter, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln & Kichererbsen) | 11,90 |
| 11. Tunfisch Salat (Gemischter Salat mit Tunfisch) ^G | 13,50 |
| 12. Avocado Salat | 10,90 |

Vorspeise

(Alle Pakora bestehen aus frittierten Kirchererbse(m)ehl)

- | | |
|---|-------|
| 13. Vegetable Samosa (Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen (2stck.)) | 6,00 |
| 14. Paneer Pakora (indischer Käse frittiert) | 5,50 |
| 15. Gobhi Pakora (frittierte Blumenkohlstücke) | 4,90 |
| 16. Onion Bahji (frittierte Zwiebelringe) | 4,50 |
| 17. Chicken Pakora (frittiertes Hähnchen) | 7,50 |
| 18. Mixed Pakora (2 pers. nur vegetarische Pakora) | 11,90 |
| 19. Fisch Pakora (Fisch gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert) | 12,90 |
| 20. Samosa chaat (Samosas mit aromatischen Gewürzen mit Kirchererbsen mit Chatni und Joghurt) | 12,90 |
| 21. Gol Gapa (frittiertes Brot mit Kartoffel Füllung und Kirchererbsen) | 6,90 |
| 22. Gobi Manchurian (frittierte Blumenkohlröschen in einer Sauce aus Knoblauch, Ingwer, Soja und Chili) | 7,50 |
| 23. Chicken Manchurian | 8,50 |
| 24. Aloo tikki chaat
(frittierte Kartoffelpuffer mit süß-saurem Tamarinden-Chutney, scharfem grünem Chutney und Joghurt) | 6,90 |

Tandoori

für 2
Personen

- | | | |
|--|-------|-------|
| 25. Tangdi Kebab (Hähnchenkeule mit indischen Gewürzen) ^G | 16,90 | |
| 26. Chicken Tikka ^G | 18,90 | |
| 27. Lamm Tikka ^G | 21,50 | |
| 28. Paneer Tikka ^G | 15,90 | |
| 29. Tandoori King Prawn Tikka (Black Tiger Garnele 8/12 5stck.) ^{B,G} | 25,90 | |
| 30. Tandoori Fish Tikka ^{D,G} | 23,90 | |
| 31. Haveli Mixed Platten ^G | 22,50 | 42,80 |
| 32. Haryali Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Minz-Marinade) ^G | 25,90 | |
| 33. Reshmi Kebab (Hähnchenbrustfilet in einer Cashew-Joghurt Gewürzmarinade) | 24,90 | |
| 34. Haveli special Mix Tandoori (Garnelen, Hähnchenbrust & Lammfleisch) ^G | 29,90 | 56,80 |
| 35. Dorade Royal ^D | 25,90 | |
| 36. Forelle ^D | 24,90 | |
| 37. Seekh Kebab | 24,90 | |
| 38. Vegetable Seekh | 22,90 | |

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

(Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetables

	Klein	Gross
39. Matar Paneer (Grüne Erbsen mit hausgemachten Käse und Currysauce) ^G	12,90	15,90
40. Mixed Vegetable Curry	12,50	15,50
41. Dhaal Makhni (Dunkle Linsen mit einer Butter Curry Sauce) ^G	12,50	15,50
42. Palak Paneer (Hausgemachter Käse in Spinat gebraten mit Knoblauch und Gewürzen) ^G	13,00	16,00
43. Aloo Saag (Kartoffeln mit Spinat und Curry Sauce) ^G	12,50	15,50
44. Sahi Paneer (Hausgemachter Käse gekocht in einer Sahnesauce mit Mandeln und Cashewkernen) ^G	13,50	16,50
45. Navratan Curry (Gemüse mit hausgemachten Käse) ^G	13,50	16,50
46. Chili-Cheese (Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse) ^{G,F}	15,00	18,00
47. Haveli Spezial Chole Bhature (Kichererbsen in Currysauce dazu knusprig frittiertes Brot)	11,90	14,90
48. Malai Kofta (indische hausgemachte Gemüsebällchen in Masala Sauce) ^G	13,50	16,50
49. Choole Kulche (Kirchererbsen in Curry Sauce dazu Kartoffel Brot) ^G	13,50	16,50
50. Paneer Butter (hausgemachter Käse in Curry und Butter Sauce) ^G	14,00	17,00
51. Paneer Karai (hausgemachter Käse, Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln Kardamon, Kreuzkümmel und indischen Gewürzen) ^G	13,50	16,50

(Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

Vegan

	Klein	Gross
52. Daal Tharka (gelbe Linsen gebraten mit Kümmel, Ingwer & Knoblauch)	13,00	16,00
53. Aloo Palak (Kartoffeln mit Spinat und Currysauce)	12,50	15,50
54. Aloo Masala (Kartoffeln mit Gemüse und Ingwer in spez. indischer Currysauce)	13,00	16,00
55. Channa Aloo Masala (Kirchenerbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce)	12,50	15,50

Chicken

	Klein	Gross
56. Butter Chicken (Tandoori Hähnchenstücke in Butter-Tomatensauce) ^G	13,50	16,50
57. Chicken Curry (Hähnchenbrustfilet in Currysauce)	13,00	16,00
58. Chicken Vindaloo (Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Kokos-Vindaloo Sauce)	13,00	16,00
59. Chili-Chicken (Hähnchenbrustfilet mit Paprike und Zwiebln)	16,00	19,00
60. Chicken Safran (Hähnchenbrustfilet mit Safran Sauce)	15,50	18,50
61. Chicken Mango (Hähnchenbrustfilet mit Mangostückchen in einer milden Currysauce)	14,00	17,00
62. Chicken Madras (Hähnchenbrust in Kokosnusssauce)	15,00	18,00
63. Chicken Korma (Hähnchenbrust in cremiger Kokosnuss-Mandelsauce) ^H	14,50	17,50
64. Chicken Karai (Hähnchenbrustfiletstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kadaisauce u. Tomatenpüree)	15,00	18,00
65. Chicken Bhuna (Hühnchen gebraten in würzigem Bhuna Masala)	14,00	17,00
66. Chicken Tikka Masala (Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Masala Sauce)	14,00	17,00

Fisch

	Klein	Gross
67. Haveli Spezial Fisch Punjabi Masala (spez. Masala Sauce mit Reis) ^D	18,50	21,50
68. Haveli Spezial Fisch Curry (spez. dünner gelber Curry Sauce mit Reis) ^D	17,50	20,50

ESSEN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Lamm

	Klein	Gross
69. Lamm Saag (Lammgulasch mit Spinat)	15,00	18,00
70. Lamm Masala (Lammfleisch in Currysauce)	15,00	18,00
71. Lamm Jalfraze (Lammfleisch mit frischen Gemüse in Currysauce)	15,00	18,00
72. Lamm Korma (Lammfleisch in Butter und Joghurt geschmort mit Cashewkerne) ^{H,G}	15,00	18,00
73. Lamm Madras (Lammfleisch in Kokosnussauce)	15,50	18,50
74. Lamm Karai (Lammfleisch in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch)	16,00	19,00
75. Lamm Mango (Lammfleisch mit Mangostückchen in einer milden Currysauce)	15,00	18,00

Biryani

	Klein	Gross
76. Lamm Biryani (Gebratener Reis mit Lammfleisch, gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen) ^{H,L}	15,50	18,50
77. Chicken Biryani (Gebratener Reis mit Hähnchen, gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen) ^{H,L}	14,50	17,50
78. Vegetable Biryani (Gebratener Reis, gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen) ^{H,L}	12,00	15,00
79. Jhinga Biryani (Gebratener Reis mit Garnelen, gerösteten Mandeln, Rosinen und Cashewkernen) ^{H,L}	17,00	20,00

Scampi

	Klein	Gross
80. Jhinga Bhuna (Garnelen gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch) ^H	18,00	21,00
81. Jhinga Masala (in leicht pikanter Tomaten-Currysauce) ^H	17,50	20,50
82. Jhinga Saag (Garnelen mit Spinat in einer würziger Currysauce) ^H	17,50	20,50
83. Jhinga Sabji Masala (Garnelen mit fr. Gemüse in einer würzigen zwiebekbasierten Curry-Sauce) ^H	18,00	21,00

Ente

	Klein	Gross
84. Ente Curry (Ente in Currysauce)	14,50	17,50
85. Ente Masala (Ente in leicht pikanter Tomaten-Currysauce)	15,00	18,00
86. Ente Jalfraize (Ente mit frischem Gemüse in Currysauce)	14,00	17,00
87. Ente Vindalo (Ente mit mit Kartoffeln in Kokos-Vindallo Sauce)	14,50	17,50
88. Ente Korma (Ente in cremiger Kokosnuss-Mandelsauce) ^H	14,50	17,50
89. Ente Safran (Ente mit Safran-Sauce)	15,00	18,00
90. Ente Karai (Ente mit Zwiebel, Tomaten, Paprika, Kadaisauce, Tomatenpüree)	14,50	17,50

ESSEN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Desserts

- | | |
|--|------|
| 91. Mango Eis (Mango Eis mit Sahne) ^G | 4,90 |
| 92. Halva (Hartweizengrieß) ^{G, H} | 4,90 |
| 93. Gulab Jamun (Milchbällchen eingelegt in Zucker) ^G | 5,90 |
| 94. Kulfi (Eis verfeinert mit Pistazienkrokant) ^{G, H} | 4,50 |

Kindergerichte

- | | |
|---|------|
| 95. Hühnersuppe (mit Naan) ^G | 5,90 |
| 96. Chicken Pakora (mit Pommes) | 6,90 |
| 97. Chicken Nuggets (mit Pommes) | 6,90 |
| 98. Pommes | 3,80 |

Beilagen

- | | |
|--|------|
| 99. Plan Reis | 4,00 |
| 100. Jeera Reis (Reis mit Kreuzkümmel) | 4,00 |
| 101. Palau Reis ^{L, H} | 4,50 |
| 102. Raite (Joghurt mit fein geschnittener Gurke und gerösteten Kreuzkümmel mit Salz und Pfeffer) ^G | 3,00 |
| 103. Plan Joghurt ^G | 2,50 |
| 104. Papadam (Dünn frittiertes Brot) | 1,50 |
| 105. Joghurt Mint Sauce ^G | 2,00 |
| 106. Mango Chutney (Mango Dipp) | 2,00 |
| 107. Mixed Pickles (Eingelegte pikante Früchte) | 2,00 |
| 108. Chapati (Dünnes Brot) | 2,00 |
| 109. Tandoori Roti (Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen) ^G | 2,50 |
| 110. Tawa Veg (gebratenes, frisches Gemüse) | 5,00 |
| 111. Jeera Aloo (Bratkartoffeln mit Kümmel und Sesam nach indischer Art) | 4,00 |

ESSEN

INDISCHE GEWÜRZE

Viele Menschen assoziieren die indische Küche vor allem mit scharf gewürzten Speisen. Doch das eigentliche Markenzeichen indischer Gerichte ist die enorme Vielfalt an Gewürzkombinationen. Der Begriff „Curry“ bedeutet ursprünglich „Sauce“ und umfasst je nach regionaler Herkunft – ob aus dem Norden oder Süden Indiens – eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und vielen weiteren Gewürzen.

Diesen Gewürzen werden nicht nur einzigartige Aromen, sondern auch gesundheitsfördernde und verdauungsanregende Eigenschaften zugeschrieben.

KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

GARAMMASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, Migräne und Bronchitis. verdauungsfreundlich.

KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft Nierenblutungen.

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit,

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

INFORMATIONEN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Naan/Kulcha

112. ButterNaan/Garlic Naan/ Kräuter Naan ^A	3,50
113. Tandoori Naan ^A	3,50
114. Cheese Naan ^A	4,50
115. Chilli CheseNaan ^A	4,50
116. Methi Kulcha ^A	3,50
117. Pudina Kulcha ^A	3,50
118. Kalonji Kulcha ^A	3,50
119. Masala Kulcha ^A	4,00
120. Aloo Kulcha (Kartoffel Brot) ^A	4,90
121. Paneer Kulcha (hausgemachtes Käse Brot) ^{A,G}	4,90

Kennzeichnung von Allergenen

A glutenhaltiges Getreide	E Erdnüsse	I Sellerie	M Lupine
B Krebstiere	F Soja	J Senf	N Weichtiere
C Eier	G Milch / Laktose	K Sesam	
D Fisch	H Schalenfrüchte	L Sulfid / Schwefeloxid	

ESSEN

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Haveli Kalt Getränke

	0,2	0,3
Mango Lassi (Joghurtmilchgetränk mit Mango) ^G	3,50	4,50
Salt Lassi (Joghurtmilchgetränk mit Salz) ^G	3,50	4,50
Süß Lassi (Joghurtmilchgetränk mit Zucker) ^G	3,50	4,50
Jeera Lassi ^G	3,50	4,50

Haveli Warme Getränke

Masala Chai	3,00
Tee (Kamille , Pfefferminz, Zitrone etc.)	2,50
Kaffee	3,00
Capuccino	3,90
Espresso	3,00
Latte macchiato	4,50
Heisse Schokolade	3,50

Softgetränke

	0,2	0,4
Coca Cola/Fanta/Sprite/Coca Cola Zero	3,50	4,50
Spezi	3,50	4,50
Selters	3,20	
Bitter Lemon	3,50	
Tonic Water	3,50	
Ginger Ale	3,50	
Wild Berry	3,50	
Selters Flasche 0,7	6,50	

Säfte

	0,2	0,4
Orangen Saft	3,50	4,50
Apfel Saft	3,50	4,50
Apfelschorle	3,50	4,50
Mangosaft	3,50	4,50
Johannisbeerensaft	3,50	4,50
Rhabaschorle	3,50	4,50

GETRÄNKE

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mittagstisch Di. - Fr.: 12 bis 15 Uhr *außer Feiertage*

- M1 **Amritsar Thali (Vegetarisch)** 9,90
Dal Makhani & Aloo Gobi
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles
- M2 **Chandigarh Thali (Vegetarisch)** 9,90
Paneer Butter Masala & Mixed Vegetable Curry
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles
- M3 **Patiala Thali (Chicken & Vegetarisch)** 10,90
Chicken Curry & Palak Paneer
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles
- M4 **Jalandhar Thali (Chicken & Chicken)** 11,90
Butter Chicken & Chicken Tikka Masala
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles
- M5 **Ludhiana Thali (Lamm & Vegetarisch)** 12,90
Lamm Korma & Aloo Mutter
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles
- M6 **Bathinda Thali (Lamm & Lamm)** 14,90
Lamm Curry & Lamm Korma
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles
- M7 **Mohali Thali (Gemischt: Chicken & Lamm)** 13,90
Chicken Vindaloo & Lamm Vindaloo
Gemischter Beilagensalat, Reis/Naan, Raita, Mixed Pickles

MITTAGSTISCH