

Restaurant Haveli Ismaning

Korbinianplatz 1, 85737 Ismaning

Tel.: 089/96 46 62, Fax.: 089/96 203 428

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr - ausser an Feiertagen

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat oder Suppe

M1	Dal Maharani (Indische Linsen mit Butter zubereitet / Indian lentils prepared with butter)	6,90
M2	Novratan Korma (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetables in coconut cream sauce)	7,10
M3	Vegetable Jalfrezi (Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art / Different vegetables in the traditional North Indian way)	7,10
M4	Chicken Sabzi (Hühnerfleisch mit frischem Gemüse / Chicken with fresh vegetables)	7,50
M5	Punjabi Chicken-Curry (Zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, scharf / / Tender chicken in North Indian curry sauce, spicy)	7,50
M5a	Punjabi Lamm-Curry (Zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf / Tender lamb in North Indian curry sauce, spicy)	7,90
M6	Mango Chicken (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender chicken in fresh mango and saffron cashew nut sauce, delicately spiced)	7,60
M6a	Mango Lamm (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender lamb in fresh mango and saffron cashew nut sauce, delicately spiced)	8,10
M7	Chana Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße / Tender chicken in chickpeas and Curry Masala sauce)	8,20
M8	Chicken Alu Saag (Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat / Chicken and potatoes with Indian spinach)	7,90
M9	Chicken Tikka Masala (Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße / Tender chicken in masala sauce)	7,90
M10	Achari Chicken (Zartes marinierte Hühner -Stücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with an inserted mixing fruit-vegetables, spicy)	7,90
M10a	Achari Lamm (Zartes marinierte Lammfleisch-Stücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse, pikant / Tender marinated Lamb pieces grilled with an inserted mixing fruit-vegetables, spicy)	8,20
M11	Beef Vindaloo (Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf / Beef seasoned strong, very sharp)	8,10

M12	Beef Curry (Rindfleisch in Currysoße / Beef in curry sauce)	8,10
M13	Mutton Do Pyaza (Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße / Lamb with tomatoes and onions in yogurt sauce)	8,10
M14	Lamm Okra Curry (Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse / Tender lamb with indian okra vegetable)	8,20
M15	Fish Chili (Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish fillet in chili sauce, very spicy)	8,90
M16	Fish Badami (Seelachsfilet in Mandel-Safransoße / Seelachsfilet in almond saffron sauce)	8,90
M17	Vegetable Mango (Frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh vegetables in fresh Mango saffron - cashew sauce)	8,20
M18	Butter Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten Soße)	7,60
M19	Saak Paneer (Kräftiger indischer Spinat mit haugemachtem Käse)	7,20
M20	Beef Masala (Zartes Rindfleisch in Maslasoße)	8,20

Tandoori Khajana (aus dem Holzkohle-Lehmofen)

M21	Malai Kabab (Zarter mariniertes Hühnerbrustspieß vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Soße / Tender marinated chicken breast skewers of charcoal clay oven with spicy sauce)	8,90
M22	Chicken Tikka (Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken grilled)	8,90
M23	Haryali Malai Kabab (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat- Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)	8,90
M24	Tandoori Mix-Platte (Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten, Empfehlung des Chefs / Various tandoori delicacies, recommendation of Chef)	9,90
M25	Fisch Tikka (Zartes mariniertes Rotbarschfilet gegrillt aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Tender marinated grilled redfish from the special Charcoal clay oven)	10,30

Beilagen

M26	Nan (frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen / freshly baked flatbread from the charcoal clay oven)	2,20
M27	Raita (Frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln / Fresh yogurt with cucumbers, potatoes and onions)	2,90
M28	Knoblauchbrot /garlic bread	2,50

Speisekarte

Suppen

1	Mulagatany (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis)	4,70
2	Dal-Shorba (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	4,20
3	Sabzi-Shoba (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)	4,20
4	Lachsan-Shorba (Indische Knoblauchsuppe / Indian galic soup)	4,20
5	Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	4,50
6	Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry (Indian lobster soup with Sherry)	5,30

Kalte Vorspeisen

9	Chicken-Chat (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad)	5,90
---	---	------

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet. / All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

10	Krabben-Cocktail Bombay (Shrimps cocktail)	6,90
13	Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)	4,50
14	Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings fried)	4,40
15	Paneer Pakora (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)	5,40
16	Fish Pakora (Zartes Seelachsfilet / Tender pollack filet)	5,90
17	Chicken Pakora (Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken)	5,90
18	Chili Chicken Dry (Nordindische Spezialität / Northindian speciality)	9,90
19	Chili Jheenga (Nordindische Spezialität / Northindian speciality)	12,50
22	Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables)	5,20
23	Gemischter Vorspeisenteller frittiert, (1 Person) / Fried mixed appetizer plate for 1 person	6,90
24	Gemischter Vorspeisenteller frittiert, (2 Person) / Fried mixed appetizer plate for 2 persons	11,90
25	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller gegrillt, (1 Person) / Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 1 person	7,90
26	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller gegrillt, (2 Person) / Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 2 persons	13,50

Frische knackige Salate

28	Salat Saison (Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salads with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)	4,50
29	Tomatensalat (mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onion, vinegar and oil)	4,50
30	Salat HAVELI (Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn)	7,10
31	Salat Indisch (mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and yogurt dressing)	7,40
32	Kleiner gemischter Salat als Beilage (Small mixed salad as side dish)	3,50

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India.

35	½ Tandoori-Chicken (Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischem Rezept / Half chicken marinated in an exquisite North Indian tradition)	11,90
36	Chicken Tikka (Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken grilled)	12,90
37	Mutton Kashmiri (Zartes mariniertes Lammfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, wird in der Pfanne serviert / Tender marinated lamb from Charcoal clay oven with fresh yogurt, bell peppers, onions, ginger, is in the serving pan)	14,90
38	Haryali Malai Kabab (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat- Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)	13,50
39	Fisch Tikka (Zartes mariniertes Rotbarschfilet gegrillt aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Tender marinated grilled redfish from the special Charcoal clay oven)	13,90
40	Jheenga Tandoori (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns marinated in yogurt and spicy sauce)	18,90
41	Mix-Grill-Platte (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)	16,50
42	Achari Chicken Tikka (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a tradition North Indian way, spicy)	14,00
43	HAVELI-Teller (Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis / fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice)	16,00

- 44 **Kesri Kabab Tikka** (Zartes Hühnerbrustfilet mit ausgewählten Gewürzen in Safransoße, Spezialität unseres Chefkochs, aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken breast with selected spices in Saffron sauce, specialty of our chef, from the special charcoal clay oven) 12,90
- 45 **Vegetable Tandoori** (Gemüse mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept, aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Vegetables marinated in a famous North Indian recipe from the special charcoal clay oven) 10,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir frisches Gemüse und würzige Soßen. / For all tandoori dishes are served with fresh vegetables and spicy sauces.

Enten-Spezialitäten

- 46 **Ente Vindaloo** (Knusprige Ente mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Crispy duck in the hot spicy Goa tradition, very hot) 15,30
- 47 **Ente Sabji** (Knusprige Ente mit verschiedenem frischen Gemüse / Crispy duck with various fresh vegetables) 15,30
- 48 **Karahi Ente** (Knusprige Ente in Currysoße, in der Pfanne serviert / Crispy duck in curry sauce, served sizzling hot) 15,30
- 49 **Ente Khumb Wala** (Knusprige Ente mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel -Safransoße / Crispy duck with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce) 15,30
- 50 **Ente Jalfrezi** (Knusprige Ente mit frischem Gemüse, scharf / Crispy duck with fresh vegetables, hot) 15,30
- 51 **Ente Mango** (Khatta Mittha) (Knusprige Ente mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Crispy duck with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) 15,30
- 52 **Ente Haveli Safran** (Knusprige Ente mit Pfifferlingen in Masala-Soße / Crispy duck with chanterelles in masala sauce) 15,30
- 53 **Ente Masala** (Knusprige Ente in Masala-Soße / Crispy duck with in masala sauce) 15,30

Hühnchen-Spezialitäten

- 62 **Chicken Korma** (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln / Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and shredded almonds) 12,20
- 63 **Chicken Sabzi** (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse / Tender chicken with various fresh vegetables) 12,20
- 64 **Karahi Murgh** (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried chicken in curry sauce, served in a pan) 12,20
- 65 **Chicken Jalfrezi** (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, scharf / Fried chicken with peppers, onions, Tomatoes, green chili, spicy) 12,20
- 66 **Chicken Vindaloo** (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / 12,90

Boneless Chicken in a special blend of spices from Goa, very hot

- | | | |
|----|---|-------|
| 67 | Butter Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in butter and tomato sauce) | 12,90 |
| 68 | Tandoori Chicken Masala (Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / Tender chicken in masala sauce) | 13,10 |
| 69 | Murgh Nilgiri (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze / Tender chicken with coriander leaves in oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint) | 13,40 |
| 70 | Chicken Saag (Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender chicken with Indian spinach, for famous "North Indian style") | 12,90 |
| 71 | Mango Chicken (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in fresh Mango saffron - cashew sauce) | 12,90 |
| 72 | Chili Chicken (Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“, scharf / Tender chicken after famous " North Indian type " sharp) | 13,10 |
| 73 | Murg Kesri (Hähnchenfilet aus dem Holzkohle-Lehmfen, mariniert in Joghurt-Safran-Mandel-Sahnesoße / Chicken fillet from the charcoal clay oven, marinated in yoghurt Saffron and almond cream sauce) | 13,90 |

Rindfleisch-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 75 | Beef Curry (Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce) | 14,20 |
| 76 | Beef Masala (Zartes Rindfleisch in Masalasoße / Tender beef in masala sauce) | 14,20 |
| 77 | Beef Sabzi (Rindfleischstücke in frischem Gemüse in kräftiger Soße / Beef with fresh vegetables in spicy sauce) | 14,20 |
| 78 | Beef Saag (Rindfleischstücke und indischem Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Stewed beef with Indian spinach in the " North Indian tradition") | 14,20 |
| 79 | Beef Bhunna (Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce) | 14,20 |
| 80 | Beef Vindaloo (Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef spices in the tradition of Goa, very hot) | 14,20 |
| 81 | Mango Beef (Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in fresh mango-saffron cashew nut-sauce) | 14,20 |

Lamm-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 84 | Rogan Josh (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb Rogan in curry sauce) | 13,10 |
| 85 | Mughlai Meat (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond saffron cream sauce) | 13,10 |
| 86 | Bhunna Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Fried lamb with tomatoes and Fried onions in a spicy sauce) | 13,10 |

- 87 **Saag Ghosht** (Zartes Lammfleisch mit nordindischem Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender lamb with indian spinach in the "North Indian tradition") 13,10
- 88 **Mutton Khumb Wala** (Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms, Garlic and ginger in almond saffron sauce) 13,10
- 89 **Mutton Vindaloo** (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spices from Goa tradition, very hot) 13,10
- 90 **Karahi Ghosht** (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce served in the pan) 13,10
- 91 **Mutton Nilgiri** (Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili und Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch / Tender lamb with coriander leaves, green chilli and mint, herbs in oriental sauce with coconut milk) 13,90
- 92 **Dahi Ghosht** (Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in curry yoghurt and almonds sauce) 13,10
- 93 **Lamm Masala** (Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in masala sauce) 13,90
- 94 **Mango Lamm** (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in fresh mango and saffron cashew nut sauce) 13,50

Fisch-Spezialitäten

- 97 **Fisch Chili** (Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish in chili sauce, very hot) 13,50
- 98 **Fisch Masala** (Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet / Redfish - Galeos East Indian tradition) 13,50
- 99 **Jheenga-Curry** (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned) 17,50
- 100 **Jheenga-Masala** (Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King prawns in a spicy masala sauce) 17,50
- 101 **Jheenga-Khumb Wala** (mit Riesengarnelen frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce) 17,50
- 102 **Jheenga-Mango** (Riesengarnelen mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango and saffron cashew nut sauce, fine seasoning) 17,50
- 103 **Jheenga-Jalfrezi** (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / King prawns with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot) 17,50

Vegetarische-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 106 | Dal Tarka (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India: Yellow lentils prepared with butter) | 9,10 |
| 107 | Navratan Korma (frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße /
fresh vegetable in coconutcreme-sauce) | 9,20 |
| 108 | Paneer Lababdar (Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße /
Homemade cheese with onions and tomatoe sin sauce) | 10,90 |
| 109 | Saag Paneer (Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
Tasty Indian spinach with homemade cheese) | 10,90 |
| 110 | Shahi Baingan (Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in
Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in
almond sauce, fine seasoning) | 9,90 |
| 111 | Sabzi Kofta (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße /
Vegetable dumplings in a spicy curry sauce) | 9,90 |
| 112 | Chana Masala (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger) | 9,90 |
| 113 | Karahi Paneer (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße,
in der Pfanne serviert / Fresh Homemade cheese fried in curry sauce,
served in a pan) | 10,90 |
| 114 | Bhindi Masala (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße /
Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce) | 9,90 |
| 115 | Mixed Vegetables (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /
Mixed fresh vegetables with spicy sauce) | 9,90 |
| 116 | Saag Tori (Spinat und frische Zucchini mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer /)
Spinach and fresh courgette with onions, tomatoes and ginger) | 9,90 |
| 117 | Paneer Tikka Butter Masala (Frischer hausgemachter Käse
in Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter Masala sauce) | 10,90 |
| 118 | Mixed Vegetable Jalfrezi (9 verschieden gemischtes frisches Gemüse
wird nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert, scharf /
9 different mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian
way served in sizzler, hot) | 10,90 |
| 119 | Vegetable Mango (Frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Fresh vegetables in fresh Mango saffron - cashew sauce) | 10,90 |

Reis-Spezialitäten

121	Vegetable Biryani (Mit frischem gemischtem Gemüse / With a variety of fresh vegetables)	10,90
122	Mutton Hyderabadi Biryani (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)	13,20
123	Chicken Biryani (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)	12,10
124	Beef Biryani (Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)	13,90
125	Shajahani Biryani (Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimp and nuts)	14,90
126	Jheenga Biryani (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King Prawns with almonds and raisins)	17,50

Thalis

Verschiedene Gerichte auf dem Teller / Various dishes on a plate

129	Vegetable Thali (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, Salad and basmati rice)	13,90
130	HAVELI Thali (2 verschiedene Fleischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat dishes , Raita , salad and basmati rice)	15,90
131	Fisch Thali (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different fish dishes, Raita, salad and basmati rice)	17,90
132	Vegetable Thali für 2 Personen (6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 6 different vegetable preparations, Raita, salad and Basmati rice)	26,90
133	HAVELI Thali für 2 Personen (4 verschiedene Fleischgerichte, 2 Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 4 different meat dishes, 2 Vegetable dishes, Raita, salad and Basmati rice)	30,90
134	Spezial Menü für 2 Personen (3 Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps / spezial surprise menu for 2persons, with Indian liqueur)	45,90

*Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition. /
our Thalís are served in the best Indian tradition on original platter.*

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch. / Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

137	Plain Dahi (Eingacher Joghurt / Yogurt)	2,20
138	Alu Raita (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)	3,10
139	Kheere Ka Raita (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	3,10
140	Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice Moghul style)	4,50

Tandoori- Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen / Flat breas baked fresh in the charcoal in our clay oven.

143	Nan (Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread)	2,90
144	Roti (Flaches Vollkornfladenbrot / Fat whole-meal bread)	2,30
145	Prantha (Mehrschichtiges Vollkorn mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter)	3,00
146	Mint Prantha (Gefüllt mit frischer Minze / Filled with mint)	3,60
147	Vegetable Prantha (Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled wotj fresh vegetables)	3,60
148	Paneer Kulcha (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese)	3,90
149	Lachsen Kulcha oder Onion Kulcha (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions)	3,30
150	Keema Nan oder Pashawari Nan (Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / raised bread filled with minced Lamb or chicken meat and raisins)	4,10
151	Pappad (2 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 Pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces)	2,60

Desserts

154	Mango-Creme mit Vanilleeis (Mango cream with vanilla icecream)	4,30
155	Lychees mit Vanilleeis (Lychees with vanilla icecream)	4,30
156	Gajar Halwa (Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachio and honey)	4,30
157	Kulfi (Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts)	4,30
158	Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey)	4,30
159	Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt (Vanilla icecream with raisins in grappa)	4,60
160	HAVELI Teller für 1 Person (Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)	5,60
161	HAVELI Teller für 2 Personen (Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)	11,00