

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 ⁷ (Indische Linsen mit Butter zubereitet / Indian lentils prepared with butter)	7,30
M2	Novratan Korma ⁷ (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetables in coconut cream sauce)	7,40
M3	Vegetable Jalfrezi (Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art / Different vegetables in the traditional North Indian way)	7,40
M4	Chicken Sabzi (Hühnerfleisch mit frischem Gemüse / Chicken with fresh vegetables)	7,70
M5	Punjabi Chicken-Curry ⁷ (Zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, scharf / Tender chicken in North Indian curry sauce, spicy)	7,70
M5a	Punjabi Lamm-Curry ⁷ (Zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf / Tender lamb in North Indian curry sauce, spicy)	8,20
M6	Mango Chicken ^h (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender chicken in fresh mango and saffron cashew nut sauce, delicately spiced)	7,90
M6a	Mango Lamm ^h (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender lamb in fresh mango and saffron cashew nut sauce, delicately spiced)	8,20
M7	Chana Chicken ⁷ (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße / Tender chicken in chickpeas and Curry Masala sauce)	8,30
M8	Chicken Alu Saag (Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat / Chicken and potatoes with Indian spinach)	8,10
M9	Chicken Tikka Masala ⁷ (Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße / Tender chicken in masala sauce)	8,10
M10	Achari Chicken ⁷ (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)	8,10
M10a	Achari Lamm ⁷ (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)	8,40
M11	Beef Vindaloo (Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf / Beef seasoned strong, very sharp)	8,30
M12	Beef Curry ⁷ (Rindfleisch in Currysoße / Beef in curry sauce)	8,30

M13	Mutton Do Pyaza ⁷ (Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße / Lamb with tomatoes and onions in yogurt sauce)	8,30
M14	Lamm Okra Curry (Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse / Tender lamb with Indian okra vegetable)	8,40
M15	Fish Chili ⁴ (Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish fillet in chili sauce, very spicy)	9,10
M16	Fish Badami ^{4 7 h} (Seelachsfilet in Mandel-Safransoße / Seelachsfilet in almond saffron sauce)	9,10
M17	Vegetable Mango ^{7 h} (Frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh vegetables in fresh Mango saffron - cashew sauce)	8,30
M18	Butter Chicken ⁷ (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten Soße)	8,20
M19	Saak Paneer ⁷ (Kräftiger indischer Spinat mit haugemachtem Käse)	7,50
M20	Beef Masala ⁷ (Zartes Rindfleisch in Masalasoße)	8,40

Tandoori Khajana (aus dem Holzkohle-Lehmofen)

M21	Malai Kabab ⁷ (Zarter mariniertes Hühnerbrustspieß vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Soße / Tender marinated chicken breast skewers of charcoal clay oven with spicy sauce)	9,20
M22	Chicken Tikka ⁷ (Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken grilled)	9,20
M23	Haryali Malai Kabab ⁷ (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat- Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)	9,20
M24	Tandoori Mix-Platte (Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten, Empfehlung des Chefs / Various tandoori delicacies, recommendation of Chef)	10,30
M25	Fisch Tikka ⁴ (Zartes mariniertes Rotbarschfilet gegrillt aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Tender marinated grilled redfish from the special Charcoal clay oven)	10,60

Beilagen

M26	Nan ¹ (frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen / freshly baked flatbread from the charcoal clay oven)	2,20
M27	Raita ⁷ (Frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln / Fresh yogurt with cucumbers, potatoes and onions)	2,90
M28	Knoblauchbrot ¹ /garlic bread	2,50

Speisekarte

Suppen

1	Mulagatany ^{7 8} (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis)	4,90
2	Dal-Shorba ^{7 8} (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	4,40
3	Sabzi-Shoba ⁷ (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)	4,40
4	Lachsen-Shorba ⁷ (Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup)	4,40
5	Chicken-Shorba ⁷ (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	4,70
6	Indische Hummer-Creme-Shorba ^{2 7} mit Sherry (Indian lobster soup with Sherry)	5,70

Kalte Vorspeisen

9	Chicken-Chat ⁸ (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad)	6,30
---	--	------

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 ^{4 7} Bombay (Shrimps cocktail)	7,10
13	Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)	4,80
14	Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings fried)	4,80
15	Paneer Pakora ⁷ (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)	5,60
16	Fish Pakora ⁴ (Zartes Seelachsfilet / Tender pollack filet)	6,10
17	Chicken Pakora (Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken)	6,10
18	Chili Chicken Dry ⁶ (Nordindische Spezialität / Northindian speciality)	10,10
19	Chili Jheenga ^{4 6} (Nordindische Spezialität / Northindian speciality)	12,70
22	Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables)	5,40
23	Gemischter Vorspeisenteller ^{4 6 7} frittiert, (1 Person) / Fried mixed appetizer plate for 1 person	7,10
24	Gemischter Vorspeisenteller frittiert, (2 Person) / Fried mixed appetizer plate for 2 persons	12,10
25	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{4 7} gegrillt, (1 Person) / Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 1 person	8,10
26	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{4 7} gegrillt, (2 Person) / Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 2 persons	13,70

Frische knackige Salate

28	Salat Saison ⁷ (Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salads with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)	4,70
29	Tomatensalat (mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onion, vinegar and oil)	4,70
30	Salat HAVELI ⁷ (Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn)	7,30
31	Salat Indisch ⁷ (mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and yogurt dressing)	7,60
32	Kleiner gemischter Salat ⁷ als Beilage (Small mixed salad as side dish)	3,70

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmfen 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)	12,70
36	Chicken Tikka (Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken grilled)	13,30
37	Mutton Kashmiri ^a (Zartes mariniertes Lammfleisch aus dem Holzkohle-Lehmfen 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)	15,10
38	Haryali Malai Kabab (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat- Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)	13,80
39	Fisch Tikka ⁴ (Zartes mariniertes Rotbarschfilet gegrillt aus dem speziellen Holzkohle-Lehmfen / Tender marinated grilled redfish from the special Charcoal clay oven)	16,10
40	Jheenga Tandoori ⁴ (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns marinated in yogurt and spicy sauce)	19,10
41	Mix-Grill-Platte ^{a 4} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)	16,70
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)	14,20
43	HAVELI-Teller (Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis / fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice)	16,50

- 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) 13,30
- 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) 12,30

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) 15,50
- 47 **Ente Sabji** (Knusprige Ente mit verschiedenem frischen Gemüse / Crispy duck with various fresh vegetables) 15,50
- 48 **Karahi Ente** ⁷ (Knusprige Ente in Currysoße, in der Pfanne serviert / Crispy duck in curry sauce, served sizzling hot) 15,50
- 49 **Ente Khumb Wala** ^{7 8} (Knusprige Ente mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel -Safransoße / Crispy duck with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce) 15,50
- 50 **Ente Jalfrezi** (Knusprige Ente mit frischem Gemüse, scharf / Crispy duck with fresh vegetables, hot) 15,50
- 51 **Ente Mango** ^{7 8} (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) 15,50
- 52 **Ente Haveli Safran** ⁷ (Knusprige Ente mit Pfifferlingen in Masala-Soße / Crispy duck with chanterelles in masala sauce) 15,50
- 53 **Ente Masala** ⁷ (Knusprige Ente in Masala-Soße / Crispy duck in masala sauce) 15,50

Hühnchen-Spezialitäten

- 62 **Chicken Korma** ^{7 8} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln / Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and shredded almonds) 13,20
- 63 **Chicken Sabzi** ⁷ (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse / Tender chicken with various fresh vegetables) 13,20
- 64 **Karahi Murgh** ⁷ (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried chicken in curry sauce, served in a pan) 13,10
- 65 **Chicken Jalfrezi** (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, scharf / Fried chicken with peppers, onions, Tomatoes, green chili, spicy) 13,20
- 66 **Chicken Vindaloo** (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless Chicken in a special blend of spices from Goa, very hot) 13,10
- 67 **Butter Chicken** ⁷ (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in butter and tomato sauce) 13,60
- 68 **Tandoori Chicken Masala** ^{7 8} (Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / Tender chicken in masala sauce) 13,40
- 69 **Murgh Nilgiri** ⁷ (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) 13,50
- 70 **Chicken Saag** ⁷ (Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender chicken with Indian spinach, for famous "North Indian style") 13,10
- 71 **Mango Chicken** ^{7 8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße / Tender chicken in fresh Mango saffron - cashew sauce) 13,60
- 72 **Chili Chicken** ⁶ (Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“, scharf / Tender chicken after famous "North Indian type" sharp) 13,50
- 73 **Murg Kesri** ⁷ (Hähnchenfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, 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** ⁷ (Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce) 14,50
- 76 **Beef Masala** ^{7 8} (Zartes Rindfleisch in Masalasoße / Tender beef in masala sauce) 14,50
- 77 **Beef Sabzi** ⁷ (Rindfleischstücke in frischem Gemüse in kräftiger Soße / Beef with fresh vegetables in spicy sauce) 14,50
- 78 **Beef Saag** (Rindfleischstücke und indischem Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Stewed beef with Indian spinach in the "North Indian tradition") 14,50
- 79 **Beef Bhunna** (Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce) 14,50
- 80 **Beef Vindaloo** (Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef spices in the tradition of Goa, very hot) 14,50
- 81 **Mango Beef** ^{7 8} (Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in fresh mango-saffron cashew nut-sauce) 14,50

Lamm-Spezialitäten

- 84 **Rogan Josh** (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb Rogan in curry sauce) 13,90
- 85 **Mughlai Meat** ^{7 8} (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond saffron cream sauce) 14,10
- 86 **Bhunna Ghosht** (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Fried lamb with tomatoes and Fried onions in a spicy sauce) 14,10
- 87 **Saag Ghosht** ⁷ (Zartes Lammfleisch mit nordindischem Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender lamb with Indian spinach in the "North Indian tradition") 14,10
- 88 **Mutton Khumb Wala** ^{7 8} (Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms, Garlic and ginger in almond saffron sauce) 14,10
- 89 **Mutton Vindaloo** (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spices from Goa tradition, very hot) 14,10
- 90 **Karahi Ghosht** ⁷ (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce served in the pan) 14,30
- 91 **Mutton Nilgiri** ⁷ (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) 14,40
- 92 **Dahi Ghosht** ⁷ (Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in curry yoghurt and almonds sauce) 14,30
- 93 **Lamm Masala** ^{7 8} (Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in masala sauce) 14,70
- 94 **Mango Lamm** ^{7 8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in fresh mango and saffron cashew nut sauce) 14,60

Fisch-Spezialitäten

- 97 **Fisch Chili** ^{4 6} (Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish in chili sauce, very hot) 13,80
- 98 **Fisch Masala** ^{4 7 8} (Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet / Redfish - Galeos East Indian tradition) 13,80
- 99 **Jheenga-Curry** ^{4 7} (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned) 18,40
- 100 **Jheenga-Masala** ^{4 7 8} (Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King prawns in a spicy masala sauce) 18,40
- 101 **Jheenga-Khumb Wala** ^{4 7} (mit Riesengarnelen frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce) 18,40
- 102 **Jheenga-Mango** ^{4 7 8} (Riesengarnelen mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango and saffron cashew nut sauce, fine seasoning) 18,40
- 103 **Jheenga-Jalfrezi** ⁴ (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / King prawns with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot) 18,40

Vegetarische-Spezialitäten

106	Dal Tarka ^{7 8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: Yellow lentils prepared with butter)	11,20
107	Navratan Korma ^{7 8} (frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / fresh vegetable in coconut creme-sauce)	12,20
108	Paneer Lababdar ⁷ (Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße / Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce)	12,30
109	Saag Paneer ⁷ (Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty Indian spinach with homemade cheese)	12,30
110	Shahi Baingan (Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)	12,30
111	Sabzi Kofta ^{7 8} (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce)	11,30
112	Chana Masala ⁷ (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)	11,30
113	Karahi Paneer ⁷ (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fresh Homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan)	12,30
114	Bhindi Masala (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce)	12,20
115	Mixed Vegetables ⁷ (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Mixed fresh vegetables with spicy sauce)	11,30
116	Saag Tori ⁷ (Spinat und frische Zucchini mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer / Spinach and fresh courgette with onions, tomatoes and ginger)	11,30
117	Paneer Tikka Butter Masala ⁷ (Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter Masala sauce)	12,30
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)	11,60
119	Vegetable Mango (Frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh vegetables in fresh Mango saffron - cashew sauce)	11,50

Reis-Spezialitäten

121	Vegetable Biryani ^{4 8} (Mit frischem gemischtem Gemüse / With a variety of fresh vegetables)	12,70
122	Mutton Hyderabadi Biryani ^{4 8} (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)	14,70
123	Chicken Biryani ^{7 8} (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)	13,70
124	Beef Biryani ^{7 8} (Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)	14,50
125	Shajahani Biryani ^{4 7 8} (Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimp and nuts)	15,40
126	Jheenga Biryani ^{4 7 8} (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King Prawns with almonds and raisins)	18,10

Thalis

Verschiedene Gerichte auf dem Teller / Various dishes on a plate

129	Vegetable Thali ^{7 8} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, Salad and basmati rice)	14,30
130	HAVELI Thali ^{7 8} (2 verschiedene Fleischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, Raita, salad and basmati rice)	16,30
131	Fisch Thali ^{4 7 8} (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different fish dishes, Raita, salad and basmati rice)	18,50
132	Vegetable Thali für 2 Personen ^{7 8} (6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 6 different vegetable preparations, Raita, salad and Basmati rice)	27,50
133	HAVELI Thali für 2 Personen ^{7 8} (4 verschiedene Fleischgerichte, 2 Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 4 different meat dishes, 2 Vegetable dishes, Raita, salad and Basmati rice)	32,90

*Wir servieren Ihnen unsere Thalīs auf original indischen Platten nach indischer Tradition. /
our Thalīs 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 side dish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

137	Plain Dahi ⁷ (Einfacher Joghurt / Yogurt)	2,20
138	Alu Raita ⁷ (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)	3,10
139	Kheere Ka ⁷ Raita (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	3,40
140	Pulao Rice ⁷ (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice Moghul style)	4,80

Tandoori- Brot-Spezialitäten

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

143	Nan ²⁷ (Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread)	2,90
144	Roti (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread)	2,30
145	Prantha ⁷ (Mehrschichtiges Vollkorn mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter)	3,10
146	Mint Prantha ⁷ (Gefüllt mit frischer Minze / Filled with mint)	3,80
147	Vegetable Prantha ⁷ (Gefüllt mit frischem Gemüse / Roti filled with fresh vegetables)	3,60
148	Paneer Kulcha ³⁷ (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese)	3,90
149	Lachsen Kulcha oder Onion Kulcha ³⁷ (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions)	3,70
150	Keema Nan oder Pashawari Nan ³⁷ (Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / raised bread filled with minced Lamb or chicken meat and raisins)	4,40
151	Pappad (2 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 Pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces)	2,80

Indische Getränke

154	Lassi süß oder sauer ⁷ (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk) 0,50l	4,00
155	Mango Lassi und Maracuja Lassi ⁷ 0.50l	4,50

Allergenliste

Diese Stoffe oder Erzeugnisse, können Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide (Vorkommen bspw. In Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen...)
2. Krebstiere (Vorkommen bspw. In Suppen, Soßen, Würzpasten)
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Zusatzstoffe:

A. Süßungsmittel | C. enthält eine Phenylalaninquelle | F. koffeinhaltig
H. mit Farbstoff | I. Konservierungsstoffe | M. Antioxidationsmittel
N. Geschmacksverstärker | R. Chininhaltig