

# 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

<b>M1</b>	<b>Dal Maharani</b> (Indische Linsen mit Butter zubereitet / Indian lentils prepared with butter)	5,70
<b>M2</b>	<b>Novratan Korma</b> (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetables in coconut cream sauce)	6,40
<b>M3</b>	<b>Vegetable Jalfrezi</b> (Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art / Different vegetables in the traditional North Indian way)	6,60
<b>M4</b>	<b>Chicken Sabzi</b> (Hühnerfleisch mit frischem Gemüse / Chicken with fresh vegetables)	7,10
<b>M5</b>	<b>Punjabi Chicken-Curry</b> (Zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, scharf / / Tender chicken in North Indian curry sauce, spicy)	7,10
<b>M5a</b>	<b>Punjabi Lamm-Curry</b> (Zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf / Tender lamb in North Indian curry sauce, spicy)	7,40
<b>M6</b>	<b>Mango Chicken</b> (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender chicken in fresh mango and saffron cashew nut sauce, delicately spiced)	7,50
<b>M6a</b>	<b>Mango Lamm</b> (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender lamb in fresh mango and saffron cashew nut sauce, delicately spiced)	7,90
<b>M7</b>	<b>Chana Chicken</b> (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße / Tender chicken in chickpeas and Curry Masala sauce)	8,20
<b>M8</b>	<b>Chicken Alu Saag</b> (Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat / Chicken and potatoes with Indian spinach)	7,50
<b>M9</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b> (Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße / Tender chicken in masala sauce)	7,50
<b>M10</b>	<b>Achari Chicken</b> (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)	7,50
<b>M10a</b>	<b>Achari Lamm</b> (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)	7,90
<b>M11</b>	<b>Beef Vindaloo</b> (Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf / Beef seasoned strong, very sharp)	7,30

<b>M12</b>	<b>Beef Curry</b> (Rindfleisch in Currysoße / Beef in curry sauce)	7,30
<b>M13</b>	<b>Mutton Do Pyaza</b> (Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße / Lamb with tomatoes and onions in yogurt sauce)	7,30
<b>M14</b>	<b>Lamm Okra Curry</b> (Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse / Tender lamb with indian okra vegetable)	7,90
<b>M15</b>	<b>Fish Chili</b> (Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish fillet in chili sauce, very spicy)	8,70
<b>M16</b>	<b>Fish Badami</b> (Seelachsfilet in Mandel-Safransoße / Seelachsfilet in almond saffron sauce)	8,70
<b>M17</b>	<b>Vegetable Mango</b> (Frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh vegetables in fresh Mango saffron - cashew sauce)	7,90
<b>M18</b>	<b>Vegetable Thali</b> (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad, rice)	7,90
<b>M19</b>	<b>Haveli Thali</b> (Gemüse, Hühnerfleisch, Salat, Raita / Vegetables, chicken, salad, raita)	8,90
<b>M20</b>	<b>Spezial Thali</b> (3 verschiedene Gerichte- eine Empfehlung unseres Chefkochs / 3 different Gerichte- a recommendation our chef)	11,90

#### **Tandoori Khajana** (aus dem Holzkohle-Lehmofen)

<b>M21</b>	<b>Malai Kabab</b> (Zarter mariniertes Hühnerbrustspieß vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Soße / Tender marinated chicken breast skewers of charcoal clay oven with spicy sauce)	8,70
<b>M22</b>	<b>Chicken Tikka</b> (Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken grilled)	8,70
<b>M23</b>	<b>Haryali Malai Kabab</b> (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat- Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)	8,70
<b>M24</b>	<b>Tandoori Mix-Platte</b> (Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten, Empfehlung des Chefkochs / Various tandoori delicacies, recommendation of Chef)	9,70
<b>M25</b>	<b>Fisch Tikka</b> (Zartes mariniertes Rotbarschfilet gegrillt aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Tender marinated grilled redfish from the special Charcoal clay oven)	10,10

#### **Beilagen**

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

# Speisekarte

## Suppen

1	<b>Mulagatany</b> (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis)	4,50
2	<b>Dal-Shorba</b> (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	4,00
3	<b>Sabzi-Shoba</b> (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)	4,00
4	<b>Lachsen-Shorba</b> (Indische Knoblauchsuppe / Indian galic soup)	4,00
5	<b>Chicken-Shorba</b> (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	4,00
6	Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry (Indian lobster soup with Sherry)	5,00

## Kalte Vorspeisen

9	<b>Chicken-Chat</b> (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad)	5,30
10	<b>Krabben-Cocktail</b> Bombay (Shrimps cocktail)	6,20

## 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.

13	<b>Vegetable Pakora</b> (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)	4,50
14	<b>Onions Bhaji</b> (Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings fried)	4,20
15	<b>Paneer Pakora</b> (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)	5,10
16	<b>Fish Pakora</b> (Zartes Seelachsfilet / Tender pollack filet)	5,40
17	<b>Chicken Pakora</b> (Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken)	5,40
18	<b>Chili Chicken Dry</b> (Nordindische Spezialität / Northindian speciality)	8,00
19	<b>Chili Jheenga</b> (Nordindische Spezialität / Northindian speciality)	12,00
22	<b>Vegetable Samosa</b> (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables)	5,00
23	<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> frittiert, (1 Person) / Fried mixed appetizer plate for 1 person	6,50
24	<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> frittiert, (2 Person) / Fried mixed appetizer plate for 2 persons	11,40
25	<b>Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller</b> gegrillt, (1 Person) / Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 1 person	7,40
26	<b>Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller</b> gegrillt, (2 Person) / Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 2 persons	13,00

## Frische knackige Salate

28	<b>Salat Saison</b> (Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salads with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)	4,30
29	<b>Tomatensalat</b> (mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onion, vinegar and oil)	4,30
30	<b>Salat HAVELI</b> (Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn)	6,40
31	<b>Salat Indisch</b> (mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and yogurt dressing)	6,40
32	<b>Kleiner gemischter Salat</b> als Beilage (Small mixed salad as side dish)	3,30

## 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	<b>½ Tandoori-Chicken</b> (Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischem Rezept / Half chicken marinated in an exquisite North Indian tradition)	11,50
36	<b>Chicken Tikka</b> (Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken grilled)	12,50
37	<b>Mutton Kashmiri</b> (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)	14,80
38	<b>Haryali Malai Kabab</b> (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat- Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)	13,50
39	<b>Fisch Tikka</b> (Zartes mariniertes Rotbarschfilet gegrillt aus dem speziellen Holzkohle-Lehmofen / Tender marinated grilled redfish from the special Charcoal clay oven)	13,90
40	<b>Jheenga Tandoori</b> (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns marinated in yogurt and spicy sauce)	18,40
41	<b>Mix-Grill-Platte</b> (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)	16,50
42	<b>Achari Chicken Tikka</b> (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	<b>HAVELI-Teller</b> (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 ) 12,80
- 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) 10,50

*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

## Hühnchen-Spezialitäten

- 62 **Chicken Korma** (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln / Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and shredded almonds) 12,00
- 63 **Chicken Sabzi** (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse / Tender chicken with various fresh vegetables) 12,00
- 64 **Karahi Murgh** (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried chicken in curry sauce, served in a pan) 12,00
- 65 **Chicken Jalfrezi** (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, scharf / Fried chicken with peppers, onions, Tomatoes, green chili, spicy) 12,00
- 66 **Chicken Vindaloo** (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless Chicken in a special blend of spices from Goa, very hot) 12,40

67	<b>Butter Chicken</b> (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in butter and tomato sauce)	12,00
68	<b>Tandoori Chicken Masala</b> (Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / Tender chicken in masala sauce)	13,00
69	<b>Murgh Nilgiri</b> (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)	13,30
70	<b>Chicken Saag</b> (Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender chicken with Indian spinach, for famous "North Indian style")	12,00
71	<b>Mango Chicken</b> (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in fresh Mango saffron - cashew sauce)	12,00
72	<b>Chili Chicken</b> (Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“, scharf / Tender chicken after famous " North Indian type " sharp)	13,00
73	<b>Murg Kesri</b> (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)	13,80

## Rindfleisch-Spezialitäten

75	<b>Beef Curry</b> (Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce)	12,40
76	<b>Beef Masala</b> (Zartes Rindfleisch in Masalasoße / Tender beef in masala sauce)	14,00
77	<b>Beef Sabzi</b> (Rindfleischstücke in frischem Gemüse in kräftiger Soße / Beef with fresh vegetables in spicy sauce)	14,00
78	<b>Beef Saag</b> (Rindfleischstücke und indischem Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Stewed beef with Indian spinach in the " North Indian tradition")	14,00
79	<b>Beef Bhunna</b> (Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	14,00
80	<b>Beef Vindaloo</b> (Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef spices in the tradition of Goa, very hot)	14,00
81	<b>Mango Beef</b> (Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in fresh mango-saffron cashew nut-sauce)	14,00

## Lamm-Spezialitäten

84	<b>Rogan Josh</b> (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb Rogan in curry sauce)	12,50
85	<b>Mughlai Meat</b> (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond saffron cream sauce)	12,50
86	<b>Bhunna Ghosht</b> (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Fried lamb with tomatoes and Fried onions in a spicy sauce)	12,50
87	<b>Saag Ghosht</b> (Zartes Lammfleisch mit nordindischem Spinat nach berühmter	12,50

- „Nordindischer Art“ / Tender lamb with indian spinach in the "North Indian tradition")
- 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) 12,50
- 89 **Mutton Vindaloo** (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spices from Goa tradition, very hot) 12,50
- 90 **Karahi Ghosht** (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce served in the pan) 12,50
- 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) 13,50
- 92 **Dahi Ghosht** (Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in curry yoghurt and almonds sauce) 12,50
- 93 **Lamm Masala** (Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in masala sauce) 13,50
- 94 **Mango Lamm** (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in fresh mango and saffron cashew nut sauce) 12,90

## Fisch-Spezialitäten

- 97 **Fisch Chili** (Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish in chili sauce, very hot) 13,00
- 98 **Fisch Masala** (Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet / Redfish - Galeos East Indian tradition) 13,00
- 99 **Jheenga-Curry** (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned) 15,50
- 100 **Jheenga-Masala** (Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King prawns in a spicy masala sauce) 17,00
- 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) 17,00
- 102 **Jheenga-Mango** (Riesengarnelen mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango and saffron cashew nut sauce, fine seasoning) 17,00
- 103 **Jheenga-Jalfrezi** (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / King prawns with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot) 17,00

## Vegetarische-Spezialitäten

106	<b>Dal Tarka</b> (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: Yellow lentils prepared with butter)	8,00
107	<b>Navratan Korma</b> (frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / fresh vegetable in coconutcreme-sauce)	8,50
108	<b>Paneer Lababdar</b> (Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße / Homemade cheese with onions and tomatoe sin sauce)	10,00
109	<b>Saag Paneer</b> (Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty Indian spinach with homemade cheese)	10,00
110	<b>Shahi Baingan</b> (Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)	9,00
111	<b>Sabzi Kofta</b> (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce)	9,00
112	<b>Chana Masala</b> (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)	9,00
113	<b>Karahi Paneer</b> (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fresh Homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan)	10,00
114	<b>Bhindi Masala</b> (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce)	9,00
115	<b>Mixed Vegetables</b> (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Mixed fresh vegetables with spicy sauce)	9,00
116	<b>Saag Tori</b> (Spinat und frische Zucchini mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer / Spinach and fresh courgette with onions, tomatoes and ginger)	9,00
117	<b>Paneer Tikka</b> Butter Masala (Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter Masala sauce)	10,00
118	<b>Mixed Vegetable</b> 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)	10,00
119	<b>Vegetable Mango</b> (Frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh vegetables in fresh Mango saffron - cashew sauce)	10,50



## Reis-Spezialitäten

121	<b>Vegetable Biryani</b> (Mit frischem gemischtem Gemüse / With a variety of fresh vegetables)	10,00
122	<b>Mutton Hyderabadi Biryani</b> (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)	12,00
123	<b>Chicken Biryani</b> (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)	11,00
124	<b>Beef Biryani</b> (Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)	13,00
125	<b>Shajahani Biryani</b> (Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimp and nuts)	14,50
126	<b>Jheenga Biryani</b> (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King Prawns with almonds and raisins)	17,00

## Thalis

Verschiedene Gerichte auf dem Teller / Various dishes on a plate

129	<b>Vegetable Thali</b> (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, Salad and basmati rice)	13,00
130	<b>HAVELI Thali</b> (2 verschiedene Fleischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat dishes , Raita , salad and basmati rice)	15,40
131	<b>Fisch Thali</b> (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different fish dishes, Raita, salad and basmati rice)	17,00
132	<b>Vegetable Thali</b> für 2 Personen (6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 6 different vegetable preparations, Raita, salad and Basmati rice)	25,50
133	<b>HAVELI Thali</b> 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)	29,50
134	<b>Spezial Menü</b> für 2 Personen (3 Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps / spezial surprise menu for 2persons, with Indian liqueur)	45,50

*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	<b>Plain Dahi</b> (Eingacher Joghurt / Yogurt)	2,00
138	<b>Alu Raita</b> (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)	2,80
139	<b>Kheere Ka Raita</b> (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	2,80
140	<b>Pulao Rice</b> (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice Moghul style)	4,00

## Tandoori- Brot-Spezialitäten

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

143	<b>Nan</b> (Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread)	2,80
144	<b>Roti</b> (Flaches Vollkornfladenbrot / Fat whole-meal bread)	2,20
145	<b>Prantha</b> (Mehrschichtiges Vollkorn mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter)	2,90
146	<b>Mint Prantha</b> (Gefüllt mit frischer Minze / Filled with mint)	3,50
147	<b>Vegetable Prantha</b> (Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled wotj fresh vegetables)	3,50
148	<b>Paneer Kulcha</b> (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese)	3,80
149	<b>Lachsen Kulcha</b> oder Onion Kulcha (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions)	3,20
150	<b>Keema Nan</b> oder Pashawari Nan (Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / raised bread filled with minced Lamb or chicken meat and raisins)	4,00
151	<b>Pappad</b> (2 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 Pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces)	2,50

## Desserts

154	<b>Mango-Creme</b> mit Vanilleeis (Mango cream with vanilla icecream)	4,20
155	<b>Lychees mit Vanilleeis</b> (Lychees with vanilla icecream)	4,20
156	<b>Gajar Halwa</b> (Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachio and honey)	4,20
157	<b>Kulfi</b> (Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts)	4,20
158	<b>Gulab Jamun</b> (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey)	4,00
159	<b>Vanilleeis</b> mit Rosinen in Grappa eingelegt (Vanilla icecream with raisins in grappa)	4,50
160	<b>HAVELI Teller</b> für 1 Person (Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)	5,00
161	<b>HAVELI Teller</b> für 2 Personen (Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)	10,00