



Kohenoor

Restaurant & Lounge

ORIGINAL
INDISCHE KÜCHE

Herzlich willkommen

Genießen Sie heute unsere originale indische Küche, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch sehr gesund ist. Wir verwenden nur natürliche Produkte. Haben Sie Fragen zu unseren Gerichten? Dann wenden Sie sich einfach an unser Personal.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
Ihr Kohenoor-Team

Welcome

Enjoy our original Indian cuisine today, which not only tastes good but is also very healthy. We only use natural products. Do you have any questions about our dishes? Then simply contact our staff.

we wish you a pleasant stay
Your Kohenoor team





Der Koh-i-Noor ist einer der ältesten bekannten Diamanten. Der Sage nach stammt er aus einer Zeit, als die Götter noch mit den Menschen auf Erden verkehrten. Die Tochter eines armen Elefantenhüters entdeckte im Schilf des Yamuna, einer der sieben heiligen Flüsse Indiens, ein Findelkind in goldener Rüstung mit einem strahlenden Stein auf der Stirn. Das Kind ist "Karna", Sohn des Sonnengottes Surya und einer Prinzessin. Im Epos "Maha-Bharata" wird erzählt wie Karna im Kampf um die Macht getötet wird und das eine Frau den Stein im Staub findet. Sie trägt ihn nach Thanesar zum Tempel Shivas. Brahmanen setzen ihn auf die Stirn der Shivastatue, an die Stelle, an der das Auge der Erleuchtung des Gottes sitzt. Der Spruch der Priester sagt, das wer den Stein besitzt, die Welt besitzt doch das größte Unglück erfahren wird. Nur eine Frau soll den Stein ungestraft tragen.

The Koh-i-Noor is one of the oldest known diamonds. According to legend, he comes from a time when the gods still interacted with people on earth. The daughter of a poor elephant keeper discovered in the reeds of the Yamuna, one of the seven sacred rivers of India, a foundling in golden armor with a radiant stone on his forehead. The child is "Karna", son of the sun god Surya and a princess. In the epic "Maha-Bharata" it is told how Karna is killed in the struggle for power and that a woman finds the stone in the dust. She carries him to Thanesar to the temple of Shiva. Brahmins place it on the forehead of the statue of Shiva, in the place where the god's eye of enlightenment sits. The priests say that whoever possesses the stone, possesses the greatest calamity of the world. Only a woman shall wear the stone with impunity.



Jeden Sonntag | Every Sunday

MITTAGSBUFFET LUNCHBUFFET 12 - 15 Uhr

nur 22,50

Restaurant **Kohenoor** • Bremerhavener Heerstraße 74 • 28717 Bremen
T. 0421 - 84 74 19 11

Öffnungszeiten | opening hours

Montag – Donnerstag | Monday - Thursday 17:00 – 23:00 Uhr

Freitag – Sonntag | Friday - Sunday 12:00 – 15:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

Alle Preis in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer. | Stand: März 2024



Suppen

- | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 300 | Tamater Shorba
eine exotische Tomatensuppe verfeinert mit einem Schuss Sahne
<i>an exotic tomato soup refined with cream</i> | 6,50 |
| 301 | Dal Shorba
Linsensuppe pikant gewürzt nach südindischer Art
<i>Spicy lentil soup South Indian style</i> | 6,50 |
| 302 | Murgha Shorba
Hühnersuppe mit gebratenem Kichererbsenmehl pikant gewürzt
<i>Chicken soup seasoned with fried chickpea flour</i> | 7,50 |
| 303 | Sabzi Shorba
Gemüsesuppe nach indischer Art
<i>Indian style vegetable soup</i> | 6,50 |

Alle Suppen werden mit indischem Fladenbrot aus dem Lehmofen serviert.
All soups are served with Indian naan bread from the clay oven.

Beilagen

- | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 410 | Mix Raita
Naturjoghurt mit gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und exotischen Gewürzen
<i>Natural yoghurt with chopped tomatoes, cucumber, onions and exotic spices</i> | 3,00 |
| 411 | Ananas Raita
Naturjoghurt mit Ananasstücken und exotischen Gewürzen
<i>Natural yoghurt with pineapple pieces and exotic spices</i> | 3,00 |
| 412 | Mixed Pickles
eine pikante Beilage aus verschiedenen Früchten und Gemüseteilen, eingelegt in scharfem Essig und Gewürzen
<i>a spicy side dish made from various fruits and vegetables, pickled in spicy vinegar and Indian spices</i> | 2,50 |
| 413 | Papadam
dünnes Brot aus Linsenmehl mit Mango-Chutney, Joghurt- und Minzsauce
<i>Thin lentil flour bread with mango chutney, yoghurt and mint sauce</i> | 3,00 |
| 414 | Tandoori Naan
frisch gebackenes Fladenbrot mit Koriander und Kreuzkümmel aus dem Lehmofen
<i>freshly baked flatbread with coriander and cumin from the clay oven</i> | 2,50 |
| 415 | Garlic Naan
frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen mit Knoblauch
<i>freshly baked flatbread from the clay oven with garlic</i> | 3,50 |
| 416 | Cheese Naan
frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Gauda und Mozzarella Käse
<i>Freshly baked flatbread filled with Gouda and mozzarella cheese</i> | 3,50 |
| 417 | Cheese Garlic Naan
frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch, gefüllt mit Gauda und Mozzarella Käse
<i>Freshly baked garlic flatbread filled with Gouda and mozzarella cheese</i> | 4,50 |
| 418 | Mango chutney | 2,50 |
| 419 | Tamarind Dip | 2,50 |
| 420 | Minz Dip (weiße Sauce) | 2,50 |
| 421 | Koriander-Minz Dip (grüne Sauce) | 2,50 |



Vorspeisen

- | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 310 | Alu Somosa
frittierte Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen
<i>Fried dumplings filled with potatoes, peas, cashews and Indian spices</i> | 6,50 |
| 311 | Chicken Somosa
frittierte Teigtasche gefüllt mit Hähnchenfleisch und Kartoffeln
<i>Fried dumplings filled with chicken and potatoes</i> | 7,50 |
| 312 | Fisch Pokora
Rotbarschfilet gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Redfish fillet battered in chickpea flour, fried</i> | 8,50 |
| 313 | Bengan Pokora
Auberginen gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Aubergine slices battered in chickpea flour, fried</i> | 6,50 |
| 314 | Onion Pokora
Zwiebelringe gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Onion rings battered in chickpea flour, fried</i> | 6,50 |
| 315 | Paneer Pokora
hausgemachter Rahmkäse gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Raw-milk cheese battered in chickpea flour, fried</i> | 7,50 |
| 316 | Alu Tikki (4 Stück)
Kartoffelplätzchen in Ei gewendet und in der Pfanne gebraten
<i>Potato cutlets battered in egg, fried</i> | 7,00 |
| 317 | Chicken Koliwada
Hähnchenbrustfiletstücke in einer Marinade aus Ei, Reis- und Weißmehl mit indischen Gewürzen, frittiert
<i>Chicken breast fillet pieces battered in egg, rice- and wheat flour with Indian spices, fried</i> | 8,00 |
| 318 | Keema Tikki (4 Stück)
frittierte Hacktaler aus Lamm mit Kartoffeln und indischen Gewürzen, in Ei gewendet
<i>4 pieces Deep-fried minced lamb with potatoes, battered in egg and Indian spices</i> | 8,00 |
| 319 | Gemischter Vorspeiseteller (ab 2 Personen <i>from 2 people</i>)
Mix-Variation aus den Vorspeisen
<i>Mix variation from the starters</i> | p.P. 8,50 |

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Chutneys (Saucen) serviert.
All starters come with 3 different delicious Chutneys (sauces).



Hähnchen Spezialitäten

- | | | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 330 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Currysauce
<i>Chicken breast fillet in a fine curry sauce</i> | 18,50 |
| 331 | Chicken Champignon
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce
<i>Chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce</i> | 18,50 |
| 332 | Chicken Saag
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
<i>Chicken breast fillet with spinach, onions and tomatoes cooked in an aromatic spice mixture</i> | 18,50 |
| 333 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen
<i>Chicken breast fillet in a creamy sauce made from almonds, cashew nuts and oriental spices</i> | 18,50 |
| 334 | Chicken Tikka Masala
Hähnchenbrustfilet mariniert in einer würzigen Safran-Joghurtsauce und im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen kurz gebraten
<i>Chicken breast fillet marinated in a spicy saffron yoghurt sauce and grilled in the tandoori oven, then briefly fried with peppers, onions, tomatoes, ginger and spices</i> | 19,50 |
| 335 | Chicken Jhalfrezi
Hähnchenstreifen mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce
<i>Chicken strips with peppers and onions in a spicy sauce</i> | 18,50 |
| 336 | Chicken Mango
zarte Hähnchenbrust mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss in einer exotischen Mango-Currysauce
<i>tender chicken breast with almonds, cashew nuts and coconut in an exotic mango curry sauce</i> | 18,50 |
| 337 | Kohenoor Chicken
Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt, in feiner Honig-Butter-Tomatensauce
<i>Chicken breast fillet marinated with spices and grilled in the tandoori oven, in a fine honey-butter-tomato sauce</i> | 18,50 |
| 338 | Nowabi White Chicken
in milder Chashewkernmarinade eingelegter Spieß, gegrillt mit milder Sauce
<i>Cashew nut marinated skewer, grilled with mild sauce</i> | 19,50 |
| 339 | Chicken Vindaloo
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry, eine einzigartige Mischung aus Chili, Tamarinde, Koriander und gemahlene Gewürzen
<i>Chicken breast fillet with potatoes in vindaloo curry, a unique blend of chili, tamarind, coriander and ground spices</i> | 18,50 |
| 3300 | Chicken Madras Curry
Hähnchenbrustfilet in einer Currysauce aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung
<i>Chicken breast fillet in a curry sauce made from chili, cumin and ground spices</i> | 18,50 |
| 3301 | Kasoori Handi Chicken
zartes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bockshornkleebblättern in Currysauce, serviert in einem Tontopf
<i>tender chicken with bell pepper, onions and fenugreek leaves in curry sauce, served in a clay pot</i> | 18,50 |

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmatireis, Naan-Brot und frischem Salat serviert.
All delicacies are served with basmati rice, naan bread and fresh salad.



Spezialitäten vom Lamm

3400	Lamm Madras Curry zartes Lammfleisch in einer Currysauce aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung <i>tender lamb in curry sauce made from chili, cumin and ground spices</i>	21,00
340	Lamm Curry zartes Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet <i>tender lamb in curry sauce, prepared with Indian style</i>	21,00
341	Lamm Saagwala zartes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung <i>tender lamb with spinach, onions and tomatoes in an aromatic spice mixture</i>	21,00
342	Lamm Vindaloo (scharf) Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry, eine einzigartige Mischung aus Chili, Tamarinde, Koriander und gemahlene Gewürzen <i>Lamb with potatoes in vindaloo curry, a unique blend of chili, tamarind, coriander and ground spices</i>	21,00
343	Lamm Bhindi zartes Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in exotischen Gewürzen <i>tender lamb with okra, onions, ginger and tomatoes in exotic spices</i>	21,00
344	Lamm Mango zartes Lammfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss in einer exotischen Mango-Currysauce <i>tender lamb with almonds, cashew nuts and coconut in an exotic mango curry sauce</i>	21,00
345	Bhunna Gosht saftiges Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Lauchzwiebeln und speziellen Gewürzen <i>lamb roasted with fresh ginger, garlic, spring onions and special spices</i>	21,00
346	Kasoori Handi Gosht zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, und Bockshornkleeblättern in Currysauce, serviert in einem Tontopf <i>tender lamb with bell pepper, onions and fenugreek leaves in curry sauce, served in a clay pot</i>	21,00
347	Lamm Tikka Masala Lammfleisch mariniert in speziellen Kräutern und Gewürzen, mit roter Joghurtsauce im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten kurz gebraten <i>Lamb marinated in special herbs and spices, grilled with red yoghurt sauce in the tandoori oven, then briefly fried with peppers, onions and tomatoes</i>	22,00
348	Mutton Karahi zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in scharfer Currysauce <i>tender lamb with tomatoes, onions, ginger and bell pepper in a spicy curry sauce</i>	21,00
349	Rara Gosht saftiges Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer und speziellen Gewürzen, nach indischer Art in Fleischsauce zubereitet <i>Lamb fried with fresh ginger and special spices, prepared Indian style in meat sauce</i>	21,00
3401	Keema Matar Hackfleisch aus Lamm mit Erbsen, nach indischer Art zubereitet <i>Indian-style minced lamb with peas</i>	20,00

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmatireis, Naan-Brot und frischem Salat serviert.
All delicacies are served with basmati rice, naan bread and fresh salad.



Spezialitäten vom Rindfleisch

- | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 350 | Beef Bhindi
mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in würziger Currysauce
<i>with okra, onions, ginger and tomatoes in a spicy curry sauce</i> | 20,00 |
| 351 | Beef Karahi
Argentinisches Hüftsteak mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in scharfer Currysauce
<i>Argentinian rump steak with tomatoes, onions, ginger and bell pepper in a spicy curry sauce</i> | 20,00 |
| 352 | Beef Champignon
Argentinisches Hüftsteak mit Champignons in milder Currysauce
<i>Argentinian rump steak with mushrooms in a mild curry sauce</i> | 20,00 |
| 353 | Beef Vindaloo
Argentinisches Hüftsteak mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in feuriger Currysauce
<i>Argentinian rump steak with potatoes, ginger and garlic in a spicy curry sauce</i> | 20,00 |
| 354 | Beef Madras Curry
Argentinisches Hüftsteak in Madras-Currysauce, eine einzigartige Mischung aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung
<i>Argentinian rump steak in Madras curry sauce, a unique blend of chili, cumin and ground spice mix</i> | 20,00 |
| 355 | Beef Curry
Argentinisches Hüftsteak in einer hausgemachten feinen Currysauce
<i>Argentinian rump steak in a delicious homemade curry sauce</i> | 20,00 |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Naan-Brot und frischem Salat serviert.
All delicacies are served with basmati rice, naan bread and fresh salad.



Reisbowl

- | | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 360 | Vegetarische Biryani
Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Nüssen und Rahmkäse nach indischer Art
<i>Indian-style basmati rice with various vegetables, nuts and raw milk cheese</i> | 16,50 |
| 361 | Chicken Biryani
Basmatireis mit Hähnchen, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen und indischen Gewürzen
<i>Basmati rice with chicken, onions, cashews, raisins and Indian spices</i> | 18,50 |
| 362 | Lamm Biryani
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln und Cashewnüssen nach indischer Art
<i>Indian-style basmati rice with lamb, onions and cashews</i> | 21,00 |
| 363 | Kohenoor Polao
gebratener Basmatireis mit verschiedenen Früchten, Rahmkäse, Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Safran
<i>fried basmati rice with various fruits, raw milk cheese, raisins, almonds, cashew nuts and saffron</i> | 17,50 |
| 364 | Jhinga Biryani
gebratene Riesengarnelen, auf Basmatireis mit Cashewnüssen, Rosinen und Zwiebeln, abgestimmt mit orientalischen Gewürzen
<i>Fried king prawns on basmati rice with cashew nuts, raisins and onion finished with oriental spices</i> | 22,50 |
| 365 | Keema Biryani
Basmatireis mit Hackfleisch aus Lamm, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, Erbsen und indischen Gewürzen
<i>Fried king prawns on basmati rice with cashew nuts, raisins and onions, finished with oriental spices</i> | 18,50 |

Alle unsere köstlichen Biryani-Gerichte (Reisgerichte) werden mit Raita (gewürzter Joghurt) serviert.

All delicious biryani dishes (rice dishes) are served with raita (spiced yoghurt).



Spezialitäten vom Fisch

- | | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 370 | Fisch Curry
Rotbarschfilet mit aromatischer Gewürzmischung in cremiger Currysauce
<i>Saithe fillet with an aromatic spice mix in a creamy, mild curry sauce</i> | 18,00 |
| 371 | Fisch Tikka Masala
Rotbarschfilet mariniert in würziger Safran-Joghurtsauce und im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen kurz gebraten
<i>Saithe fillet marinated in a spicy saffron yoghurt sauce and grilled in the tandoori oven, then briefly fried with peppers, onions, tomatoes, ginger and spices</i> | 19,50 |
| 372 | Jhinga Tikka Masala
geschälte und gegrillte Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebel, frischen Kräutern und Gewürzen mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt und serviert in einer schmackhaften Currysauce
<i>peeled and grilled king prawns marinated with ginger, garlic, paprika, onion, fresh herbs and spices, grilled in the tandoori oven and served in a tasty curry sauce</i> | 22,50 |
| 373 | Jhinga Karaihi
Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer in scharfer roter Currysauce
<i>King prawns with fresh tomatoes, onions, bell pepper and ginger served in a spicy red curry sauce</i> | 22,50 |
| 374 | Jingha Curry
Riesengarnelen in hausgemachter cremiger Currysauce
<i>King prawns in homemade creamy curry sauce</i> | 22,50 |
| 375 | Jhinga Madras Curry
Riesengarnelen in einer Currysauce aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung
<i>King prawns in a curry sauce made from chili, cumin and ground spices</i> | 22,50 |
- Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien und frischen Salat.
All delicacies are served with basmati rice, naan bread and fresh salad.



Tandoori Spezialitäten

- | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 380 | Chicken Tikka
zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß gegrillt
<i>tender chicken breast fillet marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger and vinegar and grilled on a skewer</i> | 19,50 |
| 381 | Fisch Tikka
zarte Rotbarschfilet gegrillt mit einer Mischung aus Joghurt, frischem Knoblauch, Senföl und erlesenen Gewürzen
<i>tender saithe fillet grilled with a mixture of yoghurt, fresh garlic, mustard oil and various spices</i> | 18,00 |
| 382 | Lamm Tikka
Lammfleisch aus der Keule in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß gegrillt
<i>Leg of lamb marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger and vinegar and grilled on a skewer</i> | 21,00 |
| 383 | Paneer Sabzi Tikka
hausgemachter frischer indischer Rahmkäse und frisches Gemüse, mariniert in Joghurt und in exotischen Gewürzen gegrillt
<i>Homemade fresh Indian cream cheese and fresh vegetables, marinated in yoghurt and grilled with exotic spices</i> | 19,50 |
| 385 | Malai Tikka
zartes Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewmarinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gegrillt
<i>tender chicken breast fillet in a mild cashew marinade and grilled in the tandoori oven</i> | 19,50 |
| 386 | Chicken Hariali Tikka
zartes Hähnchenbrustfilet in einer Minz-Ingwer-Marinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gegrillt
<i>tender chicken breast fillet marinated in mint and ginger and grilled in the tandoori oven</i> | 19,50 |
| 387 | Jhinga Tikka
geschälte und gegrillte Riesengarnelen eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen
<i>peeled and grilled king prawns marinated in a special mixture of exotic herbs and spices</i> | 22,50 |
| 388 | Kohenoor Grillplatte
eine köstliche Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Chicken Hariali Tikka, Chicken Malai Tikka, Lamm Tikka, Jhinga Tikka, Fisch Tikka
<i>a delicious mixture of Chicken Tikka, Chicken Hariali Tikka, Chicken Malai Tikka, Lamb Tikka, Jhinga Tikka</i>

Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte mit Basmatireis, frischem Salat und Naan-Brot serviert.
<i>All delicacies are served on a hot plate with basmati rice, naan bread and fresh salad. and Naan-Brot serviert.</i> | 25,00 |



Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 390 | Dal Tarka
rote Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander und einer exotischen Gewürzmischung
<i>red lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander and an exotic spice mix</i> | 15,50 |
| 391 | Alu Chana Masala
Kichererbsen mit Tomaten, Kartoffeln und Ingwer in feiner Currysauce
<i>Chickpeas with tomatoes, potatoes, onions and ginger in a mild curry sauce</i> | 15,50 |
| 392 | Palak Paneer
Spinat und Rahmkäse nach nordindischer Art
<i>Spinach and raw milk cheese prepared north Indian style</i> | 17,00 |
| 393 | Bhindi Masala
frische Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in einer aromatischen Sauce
<i>fresh okra with tomatoes and ginger in an aromatic sauce</i> | 17,00 |
| 394 | Veggi Nawabi
verschiedenes Gemüse und Früchte mit Rahmkäse, Nüssen und Rosinen serviert in einer geschmackvollen Sauce - ein Gericht nach königlichem Rezept
<i>Various vegetables and fruits with raw milk cheese, nuts and raisins served in a tasty sauce - a dish based on a royal recipe</i> | 17,00 |
| 395 | Alu Gobi
Blumenkohl, Kartoffeln und Ingwer nach indischer Art (pikant)
<i>Cauliflower, potatoes and ginger prepared with Indian spices</i> | 15,50 |
| 396 | Malai Kofta
feine indische Gemüsebällchen mit Mandeln, Rosinen, Rahmkäse und Cashewnüssen in einer milden Kormasauce
<i>fine Indian vegetable balls with almonds, raisins, raw cream cheese and cashew nuts in a mild korma sauce</i> | 17,00 |
| 397 | Bengan Turi
Auberginen und Zucchini mit orientalischen Gewürzen nach indischer Art
<i>Aubergines and zucchini prepared with oriental spices and in Indian style</i> | 15,50 |
| 398 | Veggi Kofta
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse und Käse in würziger Masalasauc
<i>Vegetable balls made from various vegetables and cheese in a spicy masala sauce</i> | 17,00 |
| 399 | Veggi Kohlapuri (scharf)
gemischtes Gemüse in einer pikanten Tomatenzwiebelsauce mit indischen Gewürzen
<i>mixed vegetables in a spicy tomato onion sauce with Indian spices</i> | 17,00 |
| 3900 | Veggi Makani
frisches Gemüse in Butter-Currysauce, verfeinert mit Cashewcreme, garniert mit geriebenen Käse, Mandeln und Cashewnüssen
<i>fresh vegetables in butter curry sauce, refined with cashew cream, garnished with grated cheese, almonds and cashew nuts</i> | 17,00 |
| 3901 | Paneer Butter Masala
hausgemachter Rahmkäse gebraten mit feinen, ausgewählten Gewürzen, serviert in einer milden Tomatensauce, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter
<i>Homemade raw cream cheese fried with fine various spices, served in a mild tomato sauce, rounded off with a touch of Indian butter</i> | 17,00 |

Alle vegetarischen Gerichte werden mit frischem Salat, Naan-Brot und Basmatireis serviert.
All delicacies are served with basmati rice, naan bread and fresh salad.



Desserts

400	Kheer Milchreis nach indischer Art <i>Indian style rice pudding</i>	6,00
401	Gulab Jamun hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse, getaucht in süßem Rosenwasser <i>Homemade balls of cottage cheese dipped in sweet rose water</i>	5,00
402	Mangocreme mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	7,00
403	Stück Kuchen mit Sahne <i>one piece of cake with cream</i>	5,00

Indische Getränke

Masala Chai indischer Gewürztee mit Milch <i>Indian spiced tea with milk</i>		3,50
Sula chenin Blanc trocken, frischer, fruchtiger Geschmack - Anbaugebiet Nashik, Indien <i>dry, fresh, fruity flavour - Nashik growing region, India</i>	0,20 l 0,75 l	6,50 24,50
Sula Shiraz trocken, weiche Pfeffernote, mittelkräftiger Shiraz, ausgewogen mit anhaltendem Abgang Anbaugebiet Nashik, Indien <i>dry, soft peppery flavour, medium-bodied Shiraz, balanced with a lingering finish Nashik growing region, India</i>	0,20 l 0,75 l	6,50 24,50
Lassi indisches Joghurt Getränk - Natur, Natur süß oder Mango <i>Indian yoghurt drink - natural, natural sweet or mango</i>	0,50 l	6,00
Old Monk sieben Jahre alter indischer Rum, 42,8 % vol. <i>Seven-year-old Indian rum, 42.8 % vol.</i>	0,20 l	3,50
Indisches Bier <i>Indian beer</i>	0,33 l	3,90



Kaffee & Tee

Café Creme (Tasse) frisch gemahlen aus ganzen Bohnen <i>freshly ground from whole beans (cup)</i>	3,10
Cappuccino kräftiger Espresso mit samtig geschäumter Milch <i>strong espresso with velvety foamed milk</i>	3,50
Café au lait Milchkaffee <i>coffee with milk</i>	4,00
Latte Macchiato Milchschaum mit einem Schuss Espresso <i>milk foam with a dash of espresso</i>	4,00
Latte Macchiato Caramel mit Karamellsirup <i>with caramel syrup</i>	4,50
Espresso klein, schwarz, kräftig <i>small, black, strong</i>	2,50
Espresso Macchiato mit einem Schuss Milch <i>with a dash of milk</i>	3,10
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	3,50
Glas Tee erlesener Blatt-Tee vorportioniert im Teachamp, serviert im Glas. Unsere Sorten: Earl-Grey, Ceylon, Pfefferminze, Japan-Sencha, China-Jasmin-Tee, Ingwer-Fresh, Mango n'Friends, Omas Garten, Windhuk-Vanille <i>exquisite leaf tea pre-portioned in a teachamp, served in a glass</i> <i>varieties: Earl Grey, Ceylon, Peppermint, Japanese Sencha, Chinese Jasmine Tea, Fresh Ginger,</i> <i>Mango n'Friends, Grandma's Garden, Windhoek Vanilla</i>	3,50

Köstliche Schokolade

Trinkschokolade Vollmilch Schokoladenpulver mit Milch und Sahne <i>chocolate powder with milk and cream</i>	3,50
Trinkschokolade Vollmilch with Baileys <i>chocolate powder with milk, cream and Baileys liqueur</i>	4,80
Typ Weiße Trinkschokolade weißes Schokoladenpulver mit Milch und Sahne <i>white chocolate powder with milk and cream</i>	3,50
Typ Weiße Trinkschokolade Mocha weißes Schokoladenpulver mit kräftigem Espresso, geschäumter Milch und Sahne <i>white chocolate powder with strong espresso, frothed milk and cream</i>	4,50



Alkoholfreie Getränke

VILSA Gourmet Naturelle	VILSA Gourmet	Flasche		Flasche	
VILSA Gourmet Medium		0,25 l	2,50	0,75 l	6,90
Coca-Cola		0,25 l	2,50	0,75 l	6,90
Coca-Cola Zero		0,33 l	3,50		
Mezzo-Mix		0,33 l	3,50		
Fanta		0,33 l	3,50		
Sprite		0,33 l	3,50		
Schweppes Ginger Ale, Russian Wild Berry, Bitter Lemon oder Tonic Water		0,20 l	2,80		
Bionade Holunder, Litschi oder Ingwer-Orange		0,33 l	3,50		
Vio Rhababer-Schorle		0,30 l	3,50		
Vio Apfel-Schorle		0,30 l	3,50		
Fuze Tea - Blaubeere-Lavendel		0,30 l	3,50		
Fuze Tea - Zitrone		0,30 l	3,50		
Fuze Tea - Pfirsich		0,30 l	3,50		

Fruchtsäfte/Nektar

Kiba		Glas		Glas	
Apfelsaft		0,30 l	3,90	0,5 l	6,10
Orangensaft		0,30 l	3,90		
Ananassaft		0,30 l	3,90		
Mangonektar		0,30 l	4,50		
Maracujanektar		0,30 l	3,90		
Guavennektar		0,30 l	3,90		
Bananennektar		0,30 l	3,90		
Kirschschaft		0,30 l	3,90		
Orangensaft-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00
Ananassaft-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00
Mangonektar-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00
Maracujanektar-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00
Guavennektar-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00
Bananennektar-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00
Kirschschaft-Schorle		0,30 l	3,90	0,5 l	5,00



Bier vom Fass & Flaschenbier

	<p>Warsteiner Premium Pilsener (vom Fass auch als Alster) Zugegeben: Wir sind schon ziemlich stolz auf unser Premium Pilsener. Kein Wunder, wir braun ja schon über 260 Jahre. Warum es so erfrischend anders schmeckt? Das muss wohl an dem weichen Brauwasser, Hallertauer Hopfen und dem feinsten Sommergerstenmalz liegen. Alk. 4,8% vol.</p>	<p>0,30 l 3,90 0,50 l 5,50</p>
	<p>Warsteiner Alkoholfreies Herb After-Work und heute der Fahrer? Kein Problem: Mit unserem Warsteiner Herb Alkoholfrei kann man den Feierabend richtig auskosten. Dank doppelter Hopfung ist es viel mehr als nur eine gute Alternative, wenn man Lust auf herben Pilsengeschmack hat. Alk. < 0,5% vol.</p>	<p>0,33 l 3,90</p>
	<p>König Ludwig Dunkel Das dunkle Gerstenmalz verleiht dem Bier seine typische Farbe und erzeugt eine karamellartige Geschmacksnote. Im Zusammenspiel mit bestem Aromahopfen entsteht ein süffiges Bier von leicht herben Geschmack. - Alk. 5,1% vol.</p>	<p>0,50 l 5,50</p>
	<p>König Ludwig Weissbier Dunkel Natürlich-dunkel, bersteinfarben und von prickelnder Frische. Bestehend aus dunklem und hellem Weizenmalz sowie Gerstenmalz und brauereieigener Hefe. Alk. 5,5% vol.</p>	<p>0,50 l 5,50</p>
	<p>König Ludwig Weissbier Alkoholfrei Als natürliche Erfrischung zwischendurch, perfekter Durstlöcher nach dem Sport und in der Freizeit: alkoholfreier Genuss mit allen köstlichen weißbiertypischen Aromen. Alk. 0,5% vol.</p>	<p>0,50 l 5,50</p>
	<p>König Ludwig Weissbier Hell (vom Fass) Goldgelb und charaktervoll. Naturtrüb, leicht malzig, spritzig und mit einer Vielzahl fruchtiger Bieraromen überzeugt es jeden Weißbierkenner. Alk. 5,5% vol.</p>	<p>0,50 l 5,50</p>
	<p>Haake-Beck Kräusen (vom Fass) Ordentliche Schaumbildung und schönes Hopfenbukett gepaart mit einem filigranen Hefeduft. Ausgewogen weich und mild im Trunk. Begleitet von einer belebenden Frische. Zartbitter sein Ausklang. Seine natürliche Trübe verdankt Haake-Beck Kräusen einer besonderen Bierhefe aus eigener Reinzucht. - Alk. 5,0% vol.</p>	<p>0,30 l 4,10 0,50 l 5,80</p>
	<p>Vita-malz Für die Herstellung von Vita-malz verwenden wir nur hervorragende Zutaten auf natürlicher Basis. Das fängt schon bei unserem erstklassigen Wasser an. Zusammen mit dunklem und hellem Gerstenmalz, würzigem Hopfen und natürlich-süßem Glucose-Fructose-Sirup entsteht daraus dann der typische Vita-malz Geschmack. Ein Schuss Kohlensäure sorgt für das richtige Prickeln - und fertig ist unser Vita-malz! Ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und noch dazu absolut vegan.</p>	<p>0,33 l 3,90</p>



Whiskey, Cognac & Brandy

Johnnie Walker 40% vol. Red Label, Scotch	4 cl	4,50
Jim Beam Bourbon 40% vol.	4 cl	4,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40% vol.	4 cl	4,50
Jameson Irish 40% vol.	4 cl	4,50
Hennessy Cognac VS 40% vol.	4 cl	5,50
Osborne 103 Brandy 30% vol.	4 cl	4,50

Longdrinks

Bacardi & Cola	0,3 l	6,50
Vodka & Cola	0,3 l	6,50
Vodka & Orangensaft	0,3 l	6,50
Vodka & Lemon	0,3 l	6,50
Bombay Gin & Tonic Water	0,3 l	6,50
Southern Comfort & Ginger Ale	0,3 l	6,50
Jim Beam & Cola	0,3 l	6,50
Osborne 103 & Cola	0,3 l	6,50





Aperitif & Co.

Aperol Spritz	0,20 l	6,50
Pimm's No. 1 (4 cl Pimm's aufgefüllt mit Ginger Ale)	0,20 l	6,50
Hugo	0,20 l	6,50
Weinschorle (Weiss, Rose oder Rot)	0,20 l	5,50
Lillet Wild Berry (5 cl Lillet, aufgefüllt mit Russian Wild Berry)	0,20 l	6,50
Martini 15% vol. (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5 cl	4,50

Spirituosen

Ramazotti 30% vol.	2 cl	3,00
Averna 35% vol.	2 cl	3,00
Campari 25% vol.	2 cl	3,00
Jägermeister 35% vol.	2 cl	3,00
Bombay Sapphire Gin 40% vol.	2 cl	3,50
Sambuca 40% vol.	2 cl	3,00
Casoni Sambuca & Caffee 36% vol.	2 cl	3,00
Sauza Tequila silber 38% vol.	2 cl	3,00
Sauza Tequila gold 38% vol.	2 cl	3,00
Ouzo 12 38% vol.	2 cl	3,00
Grappa da Ponte 42% vol.	2 cl	4,50
Grappa Mazzetti di Chardonnay	2 cl	3,50
Baileys on Ice 17% vol.	4 cl	4,50



Cocktails mit Alkohol

Gigolo Gin, Pfirsichlikör, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine <i>Gin, peach liqueur, lemon & orange juice, grenadine</i>	7,90	Kamasutra Tequila, Lime Juice, Melonenlikör, Triple Sec & Mangosaft <i>tequila, lime juice, melon liqueur, triple sec & mango juice</i>	8,50
Bombay Night brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujanektar, Maracujasirup <i>brown rum, apricot brandy, lemon juice, passion fruit nectar, passion fruit syrup</i>	7,90	Bollywood Dreams indischer Rum, Havanna Club, Zitronensaft, Zuckerrohrsirup und Guavanektar <i>Indian rum, Havana Club, lemon juice, sugar cane syrup and guava nectar</i>	7,90
Mango Colada weißer & brauner Rum, Kokos- & Mangosirup, Ananassaft, Mangonektar, Sahne <i>white & brown rum, coconut & mango syrup, pineapple juice, mango nectar, cream</i>	7,90	Caipirinha Cachaca, brauner Zucker, Limette und Soda <i>Cachaca, brown sugar, lime and soda</i>	7,90
Bahama Mama weißer & brauner Rum, Malibu, Bananensirup, Grenadine, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft <i>white & brown rum, Malibu, banana syrup, grenadine, lemon, pineapple and orange juice</i>	8,50	Wildberry Gin Gin mit Zuckersirup und Wildberry Schweppes <i>gin with sugar syrup and Wildberry Schweppes</i>	7,90
		Moscow Mule Wodka, Ginger Ale, Gurke, Minze und Limette <i>vodka, ginger ale, cucumber, mint and lime</i>	7,90

Cocktails ohne Alkohol

First Kiss Mango, Kokos, Zitrone und Ananassaft <i>mango, coconut, lemon and pineapple juice</i>	6,50
Baby Love Coconut Cream, Bananennektar, Ananassaft, Sahne <i>coconut cream, banana nectar, pineapple juice, cream</i>	6,50
Virgin Colada Kokossirup, Sahne, Grenadine und Ananassaft <i>coconut syrup, cream, grenadine and pineapple juice</i>	6,50
Pink Velvet Kokos, Sahne, Lime Juice, Grenadine, Pfirsichsirup, Maracujasaft <i>coconut, cream, lime juice, grenadine, peach syrup, passion fruit juice</i>	6,50
Ipanema Ginger Ale mit braunem Rohrzucker und Limette <i>ginger ale with brown cane sugar and lime</i>	6,50