

Dreikönigstraße 2 · 91054 Erlangen · Telefon 09131 207958 · Telefax 09131 978334

NAMASKAR - GUTEN TAG - WELCOME



Lieber Gast,

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die kompromisslose und unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Hier werden für Sie die besten und erlesensten Produkte der verschiedenen indischen Regionen serviert. Die Güte und Frische der Produkte, die fachliche Sorgfalt der Bearbeitung und die gemütliche Atmosphäre sind die typischen Merkmale unseres Restaurants.

Um Ihnen die Qual der Wahl zu erleichtern und Sie in die Geheimnisse der indischen Küche einzuführen, haben wir für Sie verschiedene Thalīs (Menüs) zusammengestellt. Sie spiegeln die Unterschiede der vier indischen Hauptregionen wieder. Natürlich steht Ihnen auch eine reiche Auswahl an erlesenen Weinen zur Verfügung, die wir Ihnen, ebenso wie unsere indischen alkoholfreien Getränke zu jeder der angebotenen Speisen empfehlen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr House of India-Team

Shorba

Suppen · Soups

- 10 Murgh Shorba** 3,50
Täglich frisch zubereitete indische
Hühnersuppe
Chicken soup prepared fresh every day
- 11 Mulligatawny Shorba** 3,20
Indische Linsencremesuppe mit
frischen Gewürzen zubereitet
Delicately spiced cream of lentil soup
- 12 Vegetable Soup** 3,20
Indische Gemüsesuppe mit frischen
Gewürzen
Indian vegetable soup with fresh spices
- 13 Tomater Shorba** 3,50
Indische Tomatencremesuppe
Cream of tomato soup
- 14 Murg Sabji Shorba** 3,80
Indische Hühnerfleischsuppe mit
Gemüse
Indian chicken soup with vegetables

Thandi Shurruaaten

Kalte Vorspeisen · Cold Appetizers

- 20 Murgh Salat** 5,80
Tandoori Hühner Brustfilet auf
Mix Salat mit Hausdressing
*Chicken filet on mixed salad
with homemade dressing*
- 21 Machli Salat** 5,80
Thunfisch, zubereitet mit Mix Salat
und Hausdressing
*Tunny salad with mixed salad and
homemade dressing*
- 22 Jhinga Salat** 7,50
Shrimpscocktail, zubereitet mit
Mix Salat und frischen Mangoscheiben
Prawn cocktail with sliced mango

- 23 Salat House of India** 7,90
Gemischter Salat, frische exotische
Früchte und Hausdressing
*Mixed salad with fresh exotic fruits
and homemade dressing*

Garam Scurruaaten

Warme Vorspeisen · Hot Appetizers

- 30 Sabji Pakoras** 3,80
Frittiertes Gemüse der Saison mit
Kirchererbsenmehl
*Seasonal vegetable fritters in gram
flour batter*
- 31 Sabji Samosas** 4,90
Würzige Teigtaschen gefüllt mit
Kartoffel-Erbesen-Füllung
*Dough stuffed with spiced potatoes
and peas, deep fried*
- 32 Keema Samosas** 4,90
Würzige Teigtaschen gefüllt mit
Lammhackfleisch und Erbsen
*Spicy patties filled with minced lamb
and peas*
- 33 Murgh Pkoras** 4,20
Frittiertes Hühnerfilet paniert mit
Kirchererbsenmehl
Chicken filet in gram flour batter
- 34 Jhinga Tandoori-Spieß** 7,90
Garnelen auf Spieß, in Zitronensauce,
mariniert und gegrillt, mit indischen
Gewürzen, serviert auf Salat und Sauce
*Prawns marinated in lemonsauce and
indian spices, served with salad and
sauce*
- 35 Pyaz Bhajias** 3,80
Frittierte würzige Zwiebelringe
paniert mit Kirchererbsenmehl
*Spicy mixed onion fritters in gram
flour batter*

36 Paneer Pakoras	4,80	54 Dahl Tarka	8,50
Hausgemachter Frischkäse, gewürzt und paniert in Kichererbsenmehl und frittiert <i>Cottage cheese fritters in gram flour batter</i>		Gebratene Hülsenfrüchte mit Butter und Currysauce <i>Lentils prepared with butter and curry sauce</i>	
39 Jhinga Tandoor	9,90	55 Palak Panir	10,50
Riesengarnelen, mariniert in Zitronensauce und indischen Gewürzen, serviert auf Salat und Sauce <i>King prawns in lemon sauce and indian spices, served with salad and sauce</i>		Hausgemachter Käse mit Spinat und Currysauce <i>Cottage cheese with spinach, in a curry sauce</i>	
40 Pappadum des Houses	3,50	56 Shahi Baingan	9,50
Knuspriges dünnes Hülsenteigbrot, geröstet und belegt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Minze, Knoblauch und Butter <i>Lentil crackers garnished with onion, tomatoes, mint, garlic and butter</i>		Aubergine gefüllt mit hausgemachtem Käse, Nüssen und Rosinen und Currysauce <i>Aubergine stuffed with cottage cheese, nuts and raisins, in a curry sauce</i>	
41 Platte House of India	10,90	57 Malai Kofta	10,90
Gemüseplatte für zwei Personen <i>Special vegetable dish for two</i>		Hausgemachte Käsebällchen mit Nüssen in Currysauce <i>Cottage cheeseballs stuffed with nuts, in a curry sauce</i>	
42 Mix Tandoori - Gemischter Vorspeiseteller	13,50	58 Shahi Navrattan Korma	10,50
für zwei Personen, Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle/Lehmofen <i>Various appetizers for two</i>		Verschiedenes Gemüse, zubereitet mit Sahne und Cashew-Nüssen in Currysauce <i>Mixed vegetables prepared with cream and cashew nuts, in a curry sauce</i>	

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specialities

50 Bhindi Masala	10,90	62 Paneer Masala	10,90
Frische Okraschoten in Masala sauce <i>Fresh Lady Fingers from India, with spices</i>		Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten- Currysauce <i>Cottage cheese in tomato kari sauce</i>	
52 Sabji Karahi	9,90	63 Paneer Karahi	10,90
Gemüse der Saison zubereitet mit Currysauce <i>Seasonal vegetables with a curry sauce</i>		Hausgemachter Frischkäse, zubereitet mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten- Currysauce <i>Cottage cheese with green chilli, paprika, onions, ginger, garlic and tomato kari sauce</i>	
53 Chana Masala	8,50	64 Shahi Paneer	10,90
Gebratene Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer <i>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>		Hausgemachter Frischkäse in feiner Würzmischung mit Tomaten- Sahnesoße <i>Cottage cheese delicately spiced with tomato and fresh cream sauce</i>	

65 Dahl Palak 9,50
Linsen mit Spinat in einer feinen, würzigen Currysauce
Lentils, cooked with spinach in a delicately flavoured kari sauce

66 Alu Gobi 9,50
Kartoffeln mit Blumenkohl, Ingver und Zwiebeln, zubereitet in einer feinen Würzmischung
Potatoes, cauliflower, ginger and onions, cooked in a delicately spice

68 Veshnu Khazaane 26,90
(für zwei Personen/
for 2 persons or more)
Fünf verschiedene vegetarische Spezialitäten, Dessert und Naanbrot
Five different vegetable specialities, dessert and naan bread

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with basmati rice.

Thali House of India

Special-Menü für zwei Pers 48,00
3 Gänge Menü
Lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps
Special surprise menu for 2 persons, with Indian Mangoschnaps

Fisch Nazzaare

Fischspezialitäten · *Fish Specialities*

70 Machli Curry 13,90
Seelachs zubereitet mit Currysauce
Fish curry in a spicy curry sauce

71 Fisch Chili 13,90
Seelachsfilet in Chilisauce, sehr scharf
Coalfishfilet in chili sauce, very hot

72 Jhinga Saag 17,90
Gebratene Garnelen zubereitet mit Spinat und Currysauce, in einer Original-Karahi-Pfanne serviert
Prawns cooked with spinach in a curry sauce and served in a genuine Karahi dish

73 Jheenga- Masala 17,90
Riesengarnelen in kräftiger Masalasauc
King prawns in spicy Masala sauce

74 Madras Fish- Kari 14,50
Seelachs, zubereitet in einer würzigen Madrasi Currysauce
Fish pieces, cooked in a spicy Madrasi kari sauce

76 Maschli Dansek 15,50
Weiße Heilbutt-Stücke gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Moong Dahl (gelbe Linsen), Sahne und Ananas
Halibut pieces cooked in an exotic Combination of spices, lentils, cream and pineapple

77 Machli Thali für 2 Person 38,90
(für zwei Personen/
for 2 persons or more)
Vier Fischspezialitäten, Gemüse, Joghurt, Reis und Naanbrot, Dessert
Four fish specialities, vegetables, yogurt, rice and naan bread, dessert

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with basmati rice.

Murgh Nazzaare

Geflügelspezialitäten · *Chicken Specialities*

80 Chicken Curry 9,90
Hühnerfleisch mit typisch indischer Currysoße
Boneless chicken cooked in a spicy curry sauce

- | | |
|---|--|
| <p>81 Murgh Masala 10,90
 Entbeinte Hühnerbrust, geschmort in Sahne-Currysoße, serviert mit Reis
 <i>Breast of chicken off the bone, simmered in creamy curry sauce, served with rice</i></p> | <p>91 Murgh Dansek 12,50
 Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen Moong Dahl (gelbe Linsen), Sahne und Ananas
 <i>Chicken cooked in an exotic combination of spices, lentils, cream and pineapple</i></p> |
| <p>82 Chilli Chicken 12,90
 Hühnerfleisch zubereitet mit grünem Chilli und frischen Gewürzen, serviert mit Reis
 <i>Chicken cooked with green chilli and fresh spices, served with rice</i></p> | <p>92 Murgh Tikka Masala 13,50
 Im Tandoori gegrillte, entbeinte Hühnerfleischstücke, orientalisches, exotisch gewürzt mit Spezial-Soße
 <i>Tandoori grilled chicken cooked in oriental, exotic spices with special sauce</i></p> |
| <p>83 Murgh Vindaloo 9,90
 Entbeintes Hühnerfleisch, mit Kartoffeln zubereitet in einer sehr exotisch scharfen Currysoße, serviert mit Reis
 <i>Chicken off the bone cooked in a very exotic hot kari sauce, served with rice</i></p> | <p>93 Murgh Thali 35,90
 (für zwei Personen/
 <i>for 2 persons or more</i>)
 Vier verschiedene Hühnerspezialitäten, Gemüse, Reis und Naan Brot, Dessert
 <i>Four different chicken specialities, vegetables, rice and naan bread, dessert</i></p> |
| <p>84 Murgh Shahi Korma 12,90
 Entbeintes Hühnerfleisch zubereitet mit Sahnenußsoße, serviert mit Reis
 <i>Chicken off the bone cooked with nuts in a creamy sauce, served with rice</i></p> | |
| <p>87 Murgh Kadhai 13,50
 Spezialität des House of India
 Hühnerfleisch zubereitet mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit Tomatensoße, serviert mit Basmatireis
 <i>Speciality of the House of India
 Chicken cooked with green chilli, paprika, onions, ginger, garlic and tomato sauce, served with rice
 Hot or Indian hot on request</i></p> | |
| <p>88 Palak Murgh 11,50
 Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
 <i>Succulent pieces of chicken cooked with spinach and flavoured with spices</i></p> | |
| <p>89 Butter Chicken 12,90
 Spezialität des Hauses
 Entbeinte Hähnchenstücke, zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysoße
 <i>Chicken pieces, prepared in butter-tomato-cream-kari sauce
 A speciality of our restaurant!</i></p> | |

Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert.
 All dishes served with basmati rice.

Mutton Nazaare

Lammspezialitäten · Mutton Dishes

- | |
|--|
| <p>100 Rogan Josh 12,50
 Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit Tomaten und Currysauce, serviert mit Reis
 <i>Tender cubed mutton cooked with tomatoes in a kari sauce, served with rice</i></p> |
| <p>101 Mughlai Ghosht 13,90
 Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce
 <i>Tender lamb in an almond saffron cream-sauce</i></p> |
| <p>102 Mutton Saag 12,90
 Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit Spinat und verschiedenen Gewürzen, serviert mit Reis
 <i>Tender cubed mutton cooked with spinach and exotic spices, served with rice</i></p> |

103 Nargisi Kofta 12,90

Lammbhackbällchen gefüllt mit Nüssen, zubereitet mit Sahnecurrysoße, serviert mit Reis
Minced mutton meatballs filled with nuts, cooked in a kari sauce, served with rice

104 Mutton Karahi 13,50

Spezialität des House of India
Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensoße, serviert mit Reis
*Speciality of the House of India
Tender cubed mutton cooked with green chilli, paprika, onions, ginger, garlic and tomato sauce, served with rice*

105 Madras Mutton Kari 12,90

Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer typisch Madrasi Currysoße
Lamb pieces cooked in a typical Madrasi kari sauce

106 Mutten Dansek 12,90

Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen Moong Dahl (gelbe Linsen), Sahne und Ananas
Pieces of lamb cooked in an exotic combination of spices, lentils, cream and pineapple

107 Mutton Vindaloo 12,90

Zarte Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer sehr scharfen, indischen Soße gegart
Lamb pieces with potatoes in a very hot Indian sauce

111 Mutton Thali für Person 36,90

(für zwei Personen/
for 2 persons or more)
Vier verschiedene Lammfleischspezialitäten, Gemüse, Joghurt, Reis, Naan Brot und Dessert
Four different mutton specialities, seasonal vegetables, yoghurt, rice, naan bread and dessert

Ghosht Khazaane

Fleischgerichte – *Meat dishes*

Bitte wählen Sie zwischen scharf und indian scharf
Please choose between hot and Indian hot

112 Beef Curry 11,90

Rindfleischstücke in typisch indischer Currysoße, serviert mit Reis
Cubed beef cooked in a tomato kari sauce, served with rice

113 Beef Vindaloo 11,90

Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer exotischen, sehr scharfen Soße, serviert mit Reis
Tender beef cooked in exotic very hot sauce, served with rice

114 Beef Kadhai 12,90

Spezialität des House of India
Rindfleischstücke zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln, grünem Chilli, Ingwer, Knoblauch und Currysoße, serviert mit Reis
Speciality of the House of India cubed beef cooked with tomatoes, onions, green chilli, ginger and garlic in a kari sauce, served with rice and salad

115 Beef Saag 12,90

Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“
Stewed beef with indian spinach in the North Indian tradition

Reisspezialitäten

Rice Specialities

120 Veshnu Biryani 10,50

Indischer Basmatreis zubereitet mit Safran, Rosinen, Nüssen, verschiedenen Gemüse und Röstzwiebeln, mit feiner Currysoße serviert
Indian Basmati rice cooked with raisins, nuts, mixed vegetables and fried onions, saffron, served with a delicious kari sauce

*Von unten scharfer Zahn,
und scharfer Zahn von oben;
o weh dem Bissen,
der dazwischen wird geschoben.*

121 Murgh Biryani **11,50**

Indischer Basmatreis zubereitet mit Rosinen, Safran, Nüssen, Hühnerfleischstücke und Röstzwiebeln, mit feiner Currysoße serviert
Indian Basmati rice cooked with raisins, saffron, nuts, chicken pieces and roasted onions in a delicious kari sauce

122 Jinga Biryani **17,90**

Indischer Basmatreis zubereitet mit Rosinen, Safran, Nüssen, Riesengarnelen und Röstzwiebeln, mit feiner Currysoße serviert
Indian Basmati rice cooked with raisins, saffron, nuts, king prawns and roasted onions in a delicious kari sauce

123 Mughlai Biryani **13,50**

Eine besondere Empfehlung aus Nordindien
Indischer Basmatreis zubereitet mit Rosinen, Nüssen, Hähnchen, Lamm, Safran und Röstzwiebeln, mit feiner Currysoße serviert
Indian Basmati rice cooked with raisins, nuts, chicken, mutton and fried onions and saffron, served with a delicious kari sauce
A speciality from North India

Tandoori Khazaane

Grillspezialitäten · *Tandoor Specialities*

130 Vegetable Tandoori **10,50**

Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt
Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant and bell pepper grilled on a skewer

131 Murgh Tandoori **10,90**

Hühnerbrust und -Keule gegrillt, eingelegt in würziger Joghurtpanade
Breast and leg of chicken marinated in a spicy yogurt sauce

132 Murgh Tikka **12,90**

Entbeinte, gegrillte Hühnerfleischstückchen, eingelegt in würziger Zitronensoße mit Kokosraspeln
Chicken off the bone marinated in a spicy lemon sauce with grated coconut

133 Murgh Sheek kabab **12,90**

Frisch gehacktes Hühnerfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander, auf dem Spieß gegrillt
Fresh minced chicken blended with garlic, ginger and coriander grilled on a skewer

134 Mutton Seekh Kebab **14,90**

Frisch gehacktes Lammfleisch zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander, auf dem Spieß gegrillt
Fresh minced mutton blended with garlic, ginger and coriander grilled on a skewer

135 Machli Kebab **15,90**

Verschiedene Fischarten mariniert in Joghurtpanade und auf dem Spieß gegrillt
Sundry fish marinated in a yogurt sauce and grilled in a skewer

136 Jhinga Tandoori **22,50**

Riesengarnelen mariniert in Zitronensaft mit ausgewählten Gewürzen und gegrillt im Tandoor
Grilled king prawns marinated in lemon juice sauce with selected spices

137 Murgh Malai Tikka 13,90

Magere Hühnerbrustfiletstücke,
ca. 21 Stunden in Nuss-Joghurt-Zitronen-
Marinade mit feinen Gewürzen eingelegt
und im Tandoor gegrillt
*Lean pieces of chicken marinated in
nut-yogurt-lemon and fine spices,
grilled in tandoor*

**139 House of India's
Special Tandoori 15,90**

Verschiedene Fleisch- und Fisch-
spezialitäten vom Grill mariniert in
Joghurt- und Zitronensoße
*Various meat and fish specialities
marinated in spicy yogurt and lemon
juice sauce*

Alle Speisen werden auf Salat in einer
bruzelnden Pfanne mit Naan Brot serviert.
*All dishes served sizzling in a pan with
salad and naan bread.*

Beilagen – Side dishes

Brote - breads
Joghurt - yogurt

140 Tandoori Roti 2,10

Vollkornfladenbrot frisch gebacken
im Tandoor
*Wholewheat bread baked fresh in
the tandoor*

141 Tandoori Naan 2,50

Frisch gebackenes Fladenbrot aus
Weizenmehl
Freshly baked wheatflour naan

142 Garlic Naan 2,80

Knoblauchnaanbrot
Garlic-naan bread

143 Butter Naan 2,80

Frisch gebackenes Fladenbrot aus
Weizenmehl mit Butterfüllung
*Freshly baked wheatflour naan bread
and butter*

144 Keema Naan 3,50

Frisch gebackenes Fladenbrot aus
Weizenmehl mit Lammhackfleischfüllung,
feiner Würzmischung und Koriander
*Freshly baked wheatflour naan bread with
spice, coriander and minced lamb stuffing*

145 Paneer Naan 3,50

Frisch gebackenes Fladenbrot aus
Weizenmehl mit hausgemachten
Frischkäse gefüllt
*Freshly baked wheatflour bread with a
spicy cottage cheese stuffing*

146 Pullao 3,50

Indischer Basmatireis gekocht mit Ingwer,
Knoblauch, grünen Erbsen und Zwiebeln
*Indian Basmati rice cooked with ginger,
garlic, green peas and onions*

147 Bhatura 2,50

Fritiertes Hefeteigbrot
Deep-fried bhatura

148 Puri 2,20

Fritiertes Vollkornbrot
Leavened wholewheat pori

148 Pappadum normal, 2 Stück 2,50

Hauchdünnes knuspriges Brot aus
Hülsenfrüchten
Crispy bread from pulse

149 Basmatireis 2,50

151 Peshawari Naan 3,50

Frisch gebackenes Fladenbrot aus
Weizenmehl mit Nüssen und Rosinen
*Freshly baked wheatflour naan with
nuts and raisins*

152 Tandoori Kulcha 3,50

Fladenbrot, gefüllt mit Gemüse und
gebacken im Tandoor
*Bread stuffed with vegetables and
baked in the tandoor*

153 Alu Paratha 3,50

Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit
Kartoffeln und Gewürzen, in Butter
gebacken
*Butter rich bread stuffed with spicy
potatoes*

- | | |
|--|-------------|
| 154 Lacha Paratha
Vollkornfladenbrot | 3,50 |
| 155 Lacha Naan
Fladenbrot | 3,50 |
| 156 Gemischer Salat
Mixed Salad | 2,40 |

Dahi

Joghurtspeisen · *Yogurt dishes*

- | | |
|---|-------------|
| 165 Dahi
Naturjoghurt
<i>Natural yogurt</i> | 2,50 |
| 167 Tomater Raita
Gehackte Tomaten in Joghurt
<i>Diced tomatoes in yogurt</i> | 2,90 |
| 168 Kheera Raita
Gehackte Gurken in Joghurt
<i>Diced cucumber in yogurt</i> | 2,90 |
| 169 Mix Raita
Gehackte Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Gewürze in Joghurt
<i>Diced cucumber, tomatoes, onions,
in spicy yogurt</i> | 3,50 |

Desserts

- | | |
|--|-------------|
| 170 Mango-Creme mit Vanilleeis
<i>Mango cream with vanilla icecream</i> | 4,50 |
| 172 Gulab Jamun
Süße Milchbällchen
<i>Sweet Milkballs, a typical Indian
sweet dish</i> | 4,50 |
| 173 Firni
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln,
Pistazien und Nüssen
<i>Honey milk with rice flour, almonds,
pistachios and nuts</i> | 4,50 |
| 175 Mix-Eis | 5,80 |

- | | |
|---|-------------|
| 176 Fruit Salad
Früchtesalat aus frischen Mangos,
Ananas, Sahne und Mangolikör | 6,50 |
|---|-------------|

- | | |
|--|-------------|
| 177 Frische Mangos
in Mangosirup und Eis | 6,50 |
|--|-------------|

Non-Alcoholic

Indian Beverages 0,25l

- | | |
|---|-------------|
| 180 Mango Lassi
Mangojoghurt, geschlagen
<i>Mango flavoured yogurt shake</i> | 2,90 |
| 181 Banana Lassi
Bananenjoghurt, geschlagen
<i>Banana flavoured yogurt shake</i> | 2,50 |
| 182 Maracuja Lassi
Maracujajoghurt, geschlagen
<i>Maracuja flavoured yogurt shake</i> | 2,50 |
| 183 Pineapple Lassi
Ananasjoghurt, geschlagen
<i>Pineapple flavoured yogurt shake</i> | 2,80 |
| 184 Sweet Lassi
Joghurt mit Zucker, geschlagen
<i>Sweet yogurt shake</i> | 2,50 |
| 185 Namkin Lassi
Salziger Joghurt, geschlagen
<i>Salty yogurt shake</i> | 2,50 |
| 186 Nimbu Pani
Frischgepreßter Zitronensaft mit
Gewürzen
<i>Fresh, spiced lemon juice</i> | 2,50 |
| 187 Kokos Lassi
Joghurt gemixt mit Kokosnuß
geschlagen
<i>Yogurt mixed with coconut</i> | 2,90 |
| 188 Pudina Adrak Lassi
Joghurt mit frische Minze,
frische Ingwer und Gewürzen
<i>Homemade Yogurt drink
(Mint with ginger)</i> | 2,90 |

Geheimnis der Indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur an der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, daß ihr Aroma zur vollen Entfaltung gelangt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne am offenen Feuer oder ein Tandoor benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit fest gebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf plazieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzen Außenwände werden die tellerförmigen Naan geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Naan sind nicht nur eine Beigabe zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Naanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „Kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene, typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Aperitifs

190 Sherry Dry 16% vol.	5cl	4,20
191 Sherry Medium 17% vol.	5cl	4,20
192 Sherry Cream 17,5% vol.	5cl	4,20
193 Portwein 19,5% vol.	5cl	4,20
194 Martini 17,5% vol. Weiß oder rot auf Eis	5cl	4,40
195 Mango Martini 17,5% vol.	5cl	4,80
196 Campari auf Eis 25% vol. *1)	5cl	4,20
197 Campari Orange 25% vol. *1)	5cl	4,80
198 Campari Soda* 25% vol. *1)	5cl	4,20
199 Mango-Sekt Sekt auf Mangosaft	0,1l	4,80

Warme Getränke

200 Tasse Kaffee	2,50
202 Tasse Schwarzer Tee	2,20
204 Tasse Kamillentee	2,20
206 Tasse Pfefferminztee	2,20
208 Tasse Indischer Tee (Chai) Mit Kardamon, Nelken, Zimt, Milch und Zucker gekocht	2,20
209 Indischer Tee (Chai) Kännchen	3,90
210 Tasse Cappuccino	2,90
211 Tasse Espresso	2,20

Alkoholfreie Getränke

220 Coca-Cola®	* 1) 2)	0,33l	2,40
221 Fanta	* 1)	0,33l	2,40
222 Cola light	* 1) 2)	0,33l	2,40
223 Mezzo-Mix	* 1) 2)	0,33l	2,40
224 Selters mit Kohlensäure		0,25l	2,20
225 Stilles Selters ohne Kohlensäure		0,25l	2,20
226 Selters mit oder ohne Kohlensäure		0,75l	4,80
227 Tafelwasser		0,5l	2,50

*Der Ochs vorm Pflug einher,
und hinterm Pflug der Bauer,
dem einen wird es schwer,
dem andern schwer und sauer*

*1) mit Farbstoff *2) mit Koffein

Säfte

230 Mangosaft	0,2l	2,50
321 Orangensaft	0,2l	2,20
232 Apfelsaft	0,2l	2,20
233 Guavensaft	0,2l	2,50
234 Lycheesaft	0,2l	2,50
235 Apfelsaftschorle	0,5l	3,20
236 Mangosaftschorle	0,5l	3,50
237 Lycheesaftschorle	0,5l	3,50
238 Guavensaftschorle	0,5l	3,50

Biere

240 Tucher Pils Alkoholfrei	0,33l	2,20
241 Tucher Pils (vom Fass)	0,4l	2,90
242 Tucher Hefe (vom Fass)	0,5l	3,20
243 Tucher Hefe-Dunkel	0,5l	3,20
245 Tucher Hefe Alkfr.	0,5l	3,20
247 Tucher Export Hell	0,5l	2,80
248 Indisches Bier	0,33l	3,50
249 Radler	0,5l	3,10

*Die Qual ist bei der Wahl;
viel Wege breit und schmal;
geh'n darfst du jeden;
doch nur einen auf einmal.*

Offene Weine weiß 0,2l

250 Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau, Franken	4,30
251 Crystal Französischer Edelzwicker	4,10
252 Weinschorle	4,50
253 Soave Classica DOC Brognolio	4,60
254 Indischer weiß	4,90
255 Riesling QbAtraun Deutschland/Württb.	4,10

Offene Weine rot 0,2l

260 Italienischer Chianti DOCG Frischer, trockener Geschmack Anbau Chianti-Gebiet	4,50
261 California Red Trockener Rotwein Dry redwine	4,70
262 Merot Vin de Pays d'Oc „Degu“ Frankreich/Languedoc	4,30
263 Indischer Rotwein	4,90

Offene Weine Rose 0,2l

270 Weißherbst Deutschland, leicht, trocken	4,30
271 Ital. Bardolino Chiaretto DOCG Anbau Venetien, leicht, trocken, milder Geschmack	4,30

Flaschenweine weiß 0,75l

280 Pinot Grigio 24,50
Trocken im Geschmack, fruchtig und harmonisch

281 Bilyara Chardonnay 22,00
Aus Südost-Australien
From South-eastern Australia

282 Riesling QbA 20,00
trocken, Deutschland/Saar

Flaschenweine rot 0,75l

290 Shiraz „Gold Label“ 26,50
Barossa Valley,
aus Süd-Australien, trocken
From South-eastern Australia, dry

291 Chianti Classico DOCG 24,50
Aus dem Chianti-Classico-Gebiet,
leuchtend rubinrot, sein Bouquet fein,
intensiv, voll harmonisch und
sehr elegant

292 Indischer Rotwein 22,50
Halbtrocken, aus Nordindien

293 Château Yon-Lavallade 24,50
Saint Emilion AOC, Frankreich/Bordeaux

294 Grand Reserve 22,50
Languadoc AOC, Frankreich/Lang-Rouss

Flaschenweine Rose 0,75l

299 Bardolino Chiaretto, Classico 22,50
Halbtrocken

300 Nederburg aus Südafrika 20,00
Lieblicher Rosewein aus den sonnigen
Weingärten vom Kap der Guten Hoffnung

Whisky on the Rocks 4 cl

310 Ballantines Scotch 40% vol. 4,90

311 Jack Daniels 43% vol. 4,90

312 Jonny Walker, Black Label 43% vol. 4,90

314 Chivas Regal 40% vol. 5,50

315 Dimple 40% vol. 5,50

Cognac 2 cl

320 Old Monk Indischer Rum 40% vol. 3,80

321 Hennessy VS 40% vol. 3,50

322 Remy Martin VSOP 40% vol. 3,50

Klare Schnäpse 2 cl

330 Schladerer Zwetschge 42% vol. 3,00

332 Wiliams 42% vol. 3,00

335 Morand „Williamine“ 4,50
Schweizer Edelbrand 43% vol.

337 Kokosschnaps 38% vol. 3,00

338 Mangoschnaps 38% vol. 3,00

*Man glaubt die Wahrheit nicht,
wenn sie ein Armer spricht,
und selbst die Lüge glaubt man
einem reichen Wicht!*

Liköre

2 cl

340 Bailey's 17% vol.	3,50
341 Mango-Likör 18% vol.	3,00
342 Tee-Likör 35% vol.	3,00
343 Paan Likör 25%	3,00
344 Cardamomlikör 25%	3,00
345 Gingerlikör 25%	3,00

Internationale Spiritosen

2 cl

350 Bacardi 37,5% vol.	3,00
351 Original Russ. Wodka 40% vol.	3,00
352 Gordon's Dry Gin 38% vol.	3,50
353 Grappa Frattina 42% vol.	3,50

Digestif

2 cl

360 Underberg 44% vol.	3,50
361 Jägermeister 35% vol.	3,00
362 Farnet Branca 42% vol.	3,50

Sekt-Prosecco

370 Mumm Dry	0,2l	5,50
371 Mumm Dry	0,75l	22,50
372 Fürst von Metternich	0,2l	6,50
373 Fürst von Metternich	0,75l	24,50
374 Prosecco	0,2l	3,50
375 Prosecco	0,75l	22,00

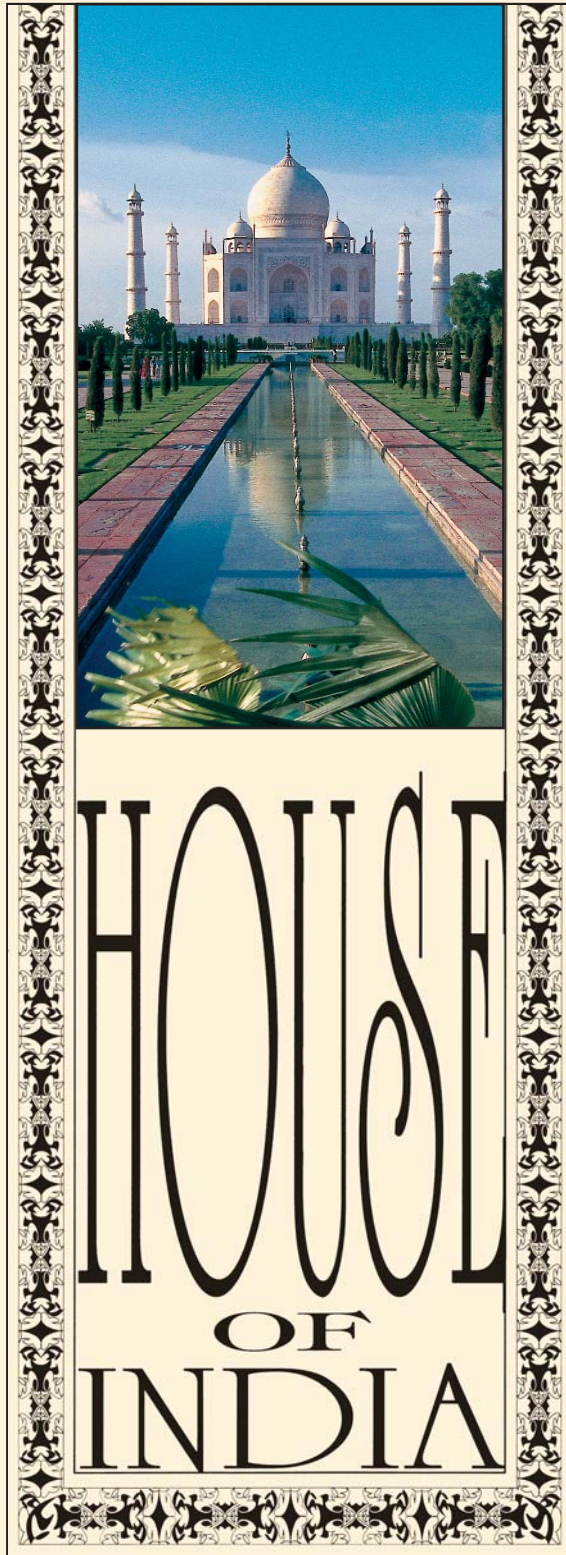
Champagner

380 Moet & Chandon „Brut Imperial“	0,2l	21,90
381 Moet & Chandon „Brut Imperial“	0,75l	85,00
382 Veuve Clicquot „Brut“	0,2l	22,90
383 Veuve Clicquot „Brut“	0,75l	95,00

Cocktails

390 House of India		7,50
3 cl Jamaica Rum, 2 cl Limettensirup, 1 cl Granadine, 4 cl Orangensaft, 3 cl Ananassaft, auf Eis geschüttelt, mit gestoßenem Eis, Orangenscheibe und Kirsche		
391 Coa Cocktail		7,20
3 cl Wodka, 2 cl Cream of Coconut, 2 cl süße Sahne, 4 cl Ananassaft, auf Eis geschüttelt, Glas mit gestoßenem Eis und Garnitur		

*Es wäscht die eine Hand,
die and're, wie man spricht,
und beide waschen dann
zusammen das Gesicht.*



Dreikönigstraße 2 · 91054 Erlangen · Telefon 09131 207958 · Telefax 09131 978334