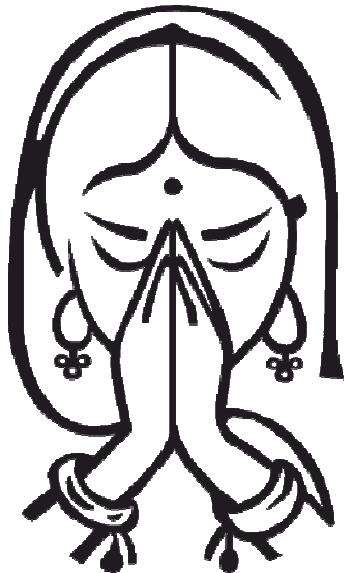


House of India



„Namaste“ ist die bekannteste und am häufigsten gebrauchte hinduistische Grußform. Der gegenseitige Gruß ist ein Zeichen höchsten Respekts. In Sanskrit bedeutet das Wort „Namaste“ sinngemäß: „Ich grüße das göttliche Licht in Deinem Herzen und verbeuge mich vor dem Göttlichen in dir.“ Diese Grußgeste, die auch im Buddhismus und Taoismus verwurzelt ist, verdeutlicht, dass das Göttliche überall und in jedem zugegen ist.

Unser im August 2012 eröffnetes Spezialitäten-Restaurant „House of India“ bringt Ihnen die fantastische Küche der „Grand Mughals“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein.

Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen grundsätzlich scharf sei. Wir würzen es so wie Sie es wünschen und bieten Ihnen eine kulinarische Reise durch den indischen Subkontinent.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, gewähren Sie uns bitte die dafür notwendige Zeit.

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!
Ihr „House of India“ Team

Vorspeisen

611	Jhinga-Suppe ^{1,2,4} <i>scharfe Suppe mit Linsen, Reis, Garnelen</i>	4,50 €
612	Dal-Suppe ^{1,2,8} <i>delikate Linsensuppe nach Mombay-Art mit erlesenen Kräutern</i>	3,50 €
613	Tomatensuppe ^{3,4,7}	3,50 €
614	Malkatani-Suppe ^{4,5,6} <i>scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hähnchenfleisch</i>	3,50 €
615	Hühnersuppe ^{4,5,6}	3,50 €
616	Vegetable Pakora ^{1,2,4,8} <i>frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert</i>	4,00 €
617	Paneer Pakora ^{1,2,4} <i>hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert</i>	4,00 €
618	Chicken Pakora ^{1,2,4} <i>frittiertes Hähnchenfleisch, mariniert mit Gewürzen und mit Kichererbsenmehl umhüllt</i>	4,00 €
619	Onion Bhaji ^{1,2,8} <i>Zwiebelringe speziell gewürzt und mit Kichererbsenmehl umhüllt</i>	4,50 €
620	Jhinga Pakora ^{1,2,3} <i>frittierte Garnelen mit Gewürzen mariniert, umhüllt mit Kichererbsenmehl</i>	6,20 €

- | | | |
|-----|--|--------|
| 621 | Gemischte Pakora für zwei Personen ^{1,2,4}
<i>besteht aus Gemüse, Paneer, Onion Bhaji und Hähnchenfleisch</i> | 8,00 € |
| 622 | Chicken Tikka ^{2,3,4}
<i>köstliches Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 8,00 € |
| 623 | Vegetable Samosa ^{1,4}
<i>in Kichererbsenteig ausgebacken, mit Blätterteig umhüllt (2 Stück)</i> | 4,00 € |
| 624 | Channa Chat ^{4,8}
<i>Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln - pikant gewürzt</i> | 4,00 € |

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Extras und Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 631 | Pineapple Raita ^{1,2}
<i>Joghurt mit Ananas, fein gewürzt</i> | 3,50 € |
| 632 | Aloo Raita ^{1,2}
<i>Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln, feine Gewürze</i> | 4,00 € |
| 633 | Jeera Rice ^{1,2,3}
<i>Basmatireis mit Kreuzkümmel</i> | 3,50 € |

- | | | |
|-----|--|--------|
| 634 | Gemischter Salat ^{1,3,5}
<i>Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Joghurtdressing</i> | 5,50 € |
| 635 | Bombay Salat ^{1,3,5}
<i>gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen</i> | 7,50 € |
| 636 | Chefsalat ^{1,3,4}
<i>gemischter Salat mit gebackenen Garnelen</i> | 8,50 € |

Indische Brote frisch gebacken aus
Tandoor

- | | | |
|-----|--|--------|
| 641 | Papadam ^{3,4,5}
<i>knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl mit Dips</i> | 1,50 € |
| 642 | Keema Naan ^{2,3,4}
<i>Fladenbrot mit Lamm gefüllt</i> | 3,90 € |
| 643 | Butter Naan ^{5,6,7}
<i>indisches Brot aus Hefeteig mit Butter</i> | 3,90 € |
| 644 | Tandoori Rotti ^{5,6,7}
<i>indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl</i> | 2,00 € |
| 645 | Naan ^{5,6,7}
<i>indisches Brot aus Hefeteig</i> | 2,00 € |

- | | | |
|-----|---|--------|
| 646 | Garlic Naan ^{5,6,7}
<i>Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt</i> | 3,90 € |
| 647 | Paaner Naan ^{5,6,7}
<i>Fladenbrot mit hausgemachtem Käse</i> | 3,90 € |
| 648 | NamasteNaan ^{5,6,7}
<i>Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse</i> | 3,90 € |
| 649 | Pishawari Naan ^{5,6,7}
<i>Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokos</i> | 3,90 € |

Tandoori Spezialitäten mit Naanbrot

(alle Gerichte werden mit frischen Fladenbrot serviert)
Auf Wunsch reichen wir auch gerne frische, grüne Chili dazu!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 650 | Vegi Paneer Tikka ^{1,2,4}
<i>hausgemachter, frischer indischer Rahmkäse, mariniert in einer feinen Joghurt-Sahne-Sauce, im Tonofen gegrillt, mit frischen Tomaten und Ingwer</i> | 12,90 € |
| 651 | Chicken Tikka Tandoori ^{1,2,4}
<i>Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 12,90 € |
| 652 | Chicken Tikka Garlic ^{1,2,4}
<i>Hühnerbruststücke mit Knoblauch und scharfer Sauce, im Tandoor am Spieß gegrillt</i> | 12,90 € |
| 653 | Lamm Tikka Tandoori ^{1,2,4}
<i>Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart</i> | 13,90 € |

654	Jhinga Tandoori ^{3,5,7} <i>Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt</i>	21,50 €
655	Tandoori Mix Grill ^{1,2,4,7} <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten (Hähnchen, Lamm, Garnelen)</i>	16,50 €
656	Tandoori Mix Grill ^{1,2,4,7} für zwei Personen <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten (Hähnchen, Lamm, Garnelen, Viktoriasee-Barsch Filet)</i>	28,50 €
657	Haryali Tikka ^{2,4,7} <i>Hühnerbruststücke in einer feinen Mischung aus Ingwer, Knoblauch, Spinat und Minzsauce</i>	14,50 €
658	Honey Chikken Tikka ^{1,2,4} <i>Hühnerbruststücke mit Honig, Sahne und Joghurtsauce, im Tandoor am Spieß gegrillt</i>	14,50 €

Der Tandoor wurde im 16. Jahrhundert erfunden.
Er ist ein traditionell handgemachter Lehmofen, der Brot
und Fleisch einen besonders aromatischen
Geschmack verleiht.
Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle
befeuert.

Alle Tandoori-Gerichte werden nach dem alten Stil der
Moghul-Könige zubereitet.
Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade
am Spieß gegart.

Hähnchengerichte

(Hähnchenfilet in Stücken)

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 661 | Chicken Curry ^{1,2,4}
<i>Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce</i> | 12,50 € |
| 662 | Chicken Karahi ^{1,2,4}
<i>Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und mit gemahlenden Gewürzen gekocht</i> | 12,50 € |
| 663 | Chicken Vindaloo ^{3,5,7}
<i>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce</i> | 12,50 € |
| 664 | Chicken Korma ^{1,4,7}
<i>ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen</i> | 12,90 € |
| 665 | Chicken Tikka Masala ^{1,2,4}
<i>Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern</i> | 12,90 € |
| 666 | Chicken Palak ^{1,2,4}
<i>Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat, nach nordindischer Art</i> | 12,50 € |
| 667 | Butter Chicken ^{1,2,5}
<i>gegrilltes Hähnchenfleisch, geschmort mit Cashew, Sahne, Curry und Tomatensauce</i> | 13,50 € |
| 668 | Chili Chicken ^{1,6,7}
<i>Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce</i> | 12,50 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 669 | Chicken Madras ^{1,2,4}
<i>Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten, sehr scharfen Currysauce mit Champignons</i> | 12,50 € |
| 670 | Chicken Bombay ^{1,2,8}
<i>Hähnchenfleisch mit Ananas in einer feinen Sauce</i> | 12,50 € |
| 671 | Chicken Mango ^{1,7,8}
<i>Hähnchenfleisch in einer Mango-Currysauce</i> | 12,50 € |
| 672 | Chicken Dhansak ^{3,4,5}
<i>Hühnchen, zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen und Gewürzen, in einer mittelscharfen Currysauce</i> | 12,50 € |

Lammfleischgerichte

(Lammfleisch ohne Knochen)

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 681 | Lamm Curry ^{2,4,8}
<i>Lammfleisch in einer milden Currysauce</i> | 12,50 € |
| 682 | Lamm Korma ^{2,4,5}
<i>ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen</i> | 13,50 € |
| 683 | Lamm Karahi ^{4,5,13}
<i>Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen</i> | 12,90 € |

684	Lamm Palak ^{1,2,4} <i>Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat, nach nordindischer Art</i>	12,90 €
685	Lamm Madras ^{1,2,4} <i>Lammfleisch in einer pikanten, sehr scharfen Currysauce, mit frischen Champignons</i>	12,90 €
686	Lamm Vindaloo ^{1,2,4} <i>Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce</i>	12,90 €
687	Lamm Tikka Masala ^{2,5,7} <i>Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern</i>	13,50 €
688	Lamm Mango ^{2,5,7} <i>Lammfleisch in einer Mango-Currysauce</i>	13,50 €
689	Mix Karahi ^{5,7,8} <i>Lamm- und Hähnchenfleisch mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen</i>	13,50 €
690	Lamm Bhindi ^{5,7,8} <i>Lammfleisch mit frischen Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen</i>	13,50 €
691	Lamm Dhansak ^{1,2,4} <i>Lammfleisch in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen und Gewürzen zubereitet, in einer mittelscharfen Currysauce</i>	12,90 €

Fischgerichte

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

695	Fisch Curry ^{3,5,7} <i>Viktoriasee-Barsch Filet in einer milden Currysauce</i>	15,50 €
696	Fisch Madras ^{3,5,7} <i>Viktoriasee-Barsch Filet in einer pikanten, sehr scharfen Currysauce mit Champignons</i>	15,50 €
697	Jheenga Palak ^{1,5,7} <i>Garnelen mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat, nach nordindischer Art</i>	16,90 €
698	Jheenga Karahi ^{1,5,7} <i>Garnelen mit Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlenden Gewürzen</i>	16,90 €
699	Jheenga Chili ^{3,4,5} <i>Garnelen mit frischem Paprika und Zwiebeln in einer, süß-scharfen Sauce</i>	16,90 €
700	Jheenga Madras ^{1,5,7} <i>Garnelen in einer pikanten, sehr scharfen Currysauce mit frischen Champignons</i>	16,90 €
701	Jheenga Korma ^{1,7,4} <i>Garnelen gekocht in einer schmackhaften, sehr milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Gewürzen</i>	17,50 €
702	Jheenga Mango ^{1,4,5} <i>Garnelen, in einer Mango-Currysauce gekocht</i>	17,50 €

Vegetarische Gerichte

(alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)

711	Mulai Kofta ^{1,2,4} <i>feine indische Rahmkäsebällchen in einer Sahnesoße mit exotischen Gewürzen</i>	11,90 €
712	Butter Paneer ^{1,2,4} <i>hausgemachter Käse, geschmort mit Cashew, Sahne, Curry und Tomatensauce</i>	11,90 €
713	Vegetable Korma ^{1,2,4} <i>frisches Gemüse, gekocht in einer sehr milden, schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokos und feinen Gewürzen</i>	10,90 €
714	Chana Masala ^{1,2,4} <i>Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern zubereitet</i>	10,00 €
715	Bhindi Bhajee ^{1,2,4} <i>frisches Okragemüse, geschmort in einer milden Currysauce mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen</i>	11,90 €
716	Palak Paneer ^{1,2,4} <i>hausgemachter Frischkäse nach traditionellem Rezept geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen</i>	10,90 €
717	Karahi Paneer ^{1,2,4} <i>hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen</i>	10,90 €
718	Paneer Tikka Masala ^{1,2,4} <i>hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce, mit grünen Kräutern</i>	11,90 €

- | | | |
|-----|---|---------|
| 719 | Chili Paneer ^{1,2,4}
<i>hausgemachter Käse mit frischem Chili, Paprika, Zwiebeln,
Gewürzen und süß-scharfer Sauce</i> | 10,90 € |
| 720 | Matter Paneer ^{1,2,4}
<i>hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln,
Tomaten und Gewürzen</i> | 10,50 € |
| 721 | Tarka Dal ^{1,2,4}
<i>Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch zubereitet</i> | 10,50 € |

Biryani-Reisgerichte

(Basmatireis mit Mandeln, Rosinen und
Kokosnussflocken gedünstet und mild gewürzt)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 725 | Chicken Biryani ^{1,2,4}
<i>Reis mit Hähnchenfleischstücken und Gemüse</i> | 12,50 € |
| 726 | Lamm Biryani ^{3,5,7}
<i>Reis mit Lammfleisch und Gemüse</i> | 13,50 € |
| 727 | Namaste Biryani ^{3,5,7}
<i>Reis mit Lamm, Hähnchen, Garnelen und Gemüse</i> | 14,50 € |
| 728 | Vegetable Biryani ^{1,2,4}
<i>Reis mit frischem Gemüse</i> | 11,50 € |

Nachtisch

731 Gulab Jamun

3,50 €

*Bällchen aus Milch und Quark
in Honig gebacken*



732 Indian Paradise

3,90 €

hausgemachte Mango-Creme mit Vanilleeis und Sahne

733 Indisches Matka Kulfi

5,90 €

*Milcheis mit Safran,
Pistazien und Mandel*



734 Mango Matka

5,90 €

*Mango-Eis mit fruchtigen
Mangostückchen*



735 Kokos Matka

5,90 €

Kokos-Eis mit frischen Kokosraspeln

Alkoholfreie Getränke

741	Coca Cola ¹	0,2 l	1,90 €
742	Coca Cola ¹	0,4 l	2,90 €
743	Fanta ²	0,2 l	1,90 €
744	Fanta ²	0,4 l	2,90 €
745	Sprite ²	0,2 l	1,90 €
746	Lichtenauer Mineralwasser spritzig	0,25 l	1,90 €
747	Lichtenauer Mineralwasser spritzig	0,75 l	4,50 €
748	Lichtenauer Mineralwasser pur	0,25 l	1,90 €
749	Lichtenauer Mineralwasser pur	0,75 l	4,50 €
750	Spezi ^{1,2}	0,4 l	2,90 €
751	Apfelschorle	0,4 l	2,90 €
752	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
753	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
754	Multivitaminsaft	0,2 l	2,50 €
755	Bitter Lemon ³	0,25 l	2,20 €
756	Tonic Water ³	0,25 l	2,20 €
757	Ginger Ale ³	0,25 l	2,20 €

Indische Getränke alkoholfrei

761	Yogi Tee <i>der Volkstee aus Indien, mit speziellen Gewürzen gekocht</i>		2,70 €
762	Mango Lassi <i>Mango mit Buttermilch</i>	0,2 l	2,90 €
763	Plein Lassi <i>Buttermilch</i>	0,2 l	2,50 €
764	Mangosaft	0,2 l	2,50 €
764a	Mangoschorle	0,4 l	3,50 €

Biere

765	indisches Bier	0,3 l	2,90 €
766	Braustolz vom Fass	0,3 l	2,20 €
767	Braustolz vom Fass	0,5 l	3,40 €
768	Braustolz Schwarzbier	0,5 l	3,40 €
769	Kapuziner Weißbier hell	0,5 l	3,40 €
770	Kapuziner Weißbier dunkel	0,5 l	3,40 €
771	Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
772	Radler	0,5 l	3,40 €
773	Diesel	0,5 l	3,40 €

Offene Rotweine 0,2 l

774	Chianti DOC	3,90 €
775	Montepulciano DOC	3,90 €
776	Valpolicella	3,90 €
777	Indischer Rotwein	5,90 €

Offene Weißweine 0,2 l

781	Soave DOC	3,90 €
782	Pinot Grigio	3,90 €
783	Weinschorle (<i>süß oder trocken</i>)	4,50 €
784	Indischer Weißwein	5,90 €

Flaschenweine 0,75 l

791	indischer Rotwein	15,90 €
792	indischer Weißwein	15,90 €
793	Lambrusco rot	10,00 €
794	Chianti rot	14,50 €
795	Montepulciano rot	14,50 €
796	Valpolicelle rot	14,50 €
797	Soave weiß	14,50 €
798	Pinot Grigio	15,50 €

Sekt

801	Prosecco	0,2 l	5,50 €
802	Prosecco	0,7 l	17,90 €

Indische Getränke alkoholisch

808	Indischer Old Monk Rum	2 cl	2,50 €
809	Mango Schnaps	2 cl	2,50 €

Warme Getränke

811	Tasse Espresso		2,80 €
812	doppelter Espresso		3,80 €
813	Tasse Kaffee		2,80 €
814	Tasse schwarzer Tee (<i>andere Sorten auf Anfrage</i>)		2,50 €
815	Glas schwarzer Tee mit Rum		3,50 €
816	Glas Glühwein		2,90 €

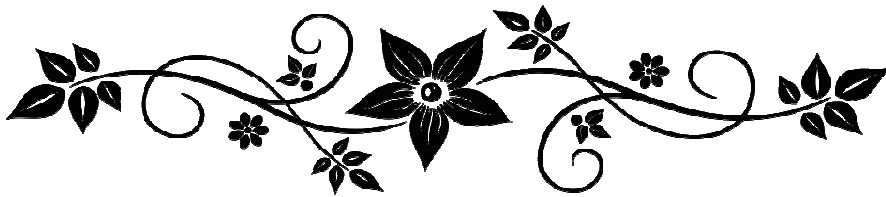
Spirituosen

820	Grappa	2 cl	2,00 €
821	Williamsbirne	2 cl	2,00 €
822	Wodka	2 cl	2,00 €
823	Baileys	2 cl	2,00 €
824	Fernet Branca	2 cl	2,00 €
825	Jägermeister	2 cl	2,00 €
826	Underberg	2 cl	2,00 €
827	Amaretto	2 cl	2,00 €
828	Ramazotti	2 cl	2,00 €
829	Veccia Romagna	2 cl	2,00 €
830	Metaxa	2 cl	2,00 €
831	Bacardi Cola oder Bacardi Orange	2 cl	4,50 €
832	Jack Daniels Whiskey-Cola	4 cl	4,50 €
833	Ballantines	4 cl	4,50 €
834	Campari Soda	4 cl	4,50 €
835	Campari Orange	4 cl	4,50 €

Lebensmittelhinweise für Allergiker

Bei besonderen Wünschen in Bezug auf die
Zubereitung der Speisen, sowie bei
schwerwiegenden

Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen
Sie uns bitte an. Wir werden versuchen auf
all Ihre Wünsche einzugehen und Sie zu
Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bedienen.



Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = koffeinhaltig, 4 = chininhaltig,
5 = geschwefelt, 6 = Schwefeldioxyde und Sulfite, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß,
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Konservierungsstoffe

Allergene:

A = Weizenmehl (kann Spuren von glutenhaltigem Getreide und glutenhaltigem
Getreideerzeugnisse enthalten), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja,
G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Lupinen