



DHABA

... ढाबा ...

Holzkirchen

INDIAN STREET FOOD

MITTAGSKARTE

CURRIES

Die Indische Küche im ganzen Land ist stark von Currys abhängig. Die jeweiligen Gewürzmischungen, der Liquiditätsgrad und die Inhaltsstoffe werden durch regionale Präferenz bestimmt.

| | |
|--|-------|
| Dal Tarka Traditionelles indisches Linsengericht | 10,90 |
| Gemischtes Gemüse in Currysoße | 10,90 |
| Hausgemachter Käse | 10,90 |
| in Mandel-Safran-Cashewnuss-Sahne Soße | |
| Palak Paneer | 10,90 |
| Rahmspinat mit hausgemachtem Käse | |
| Chana Masala | 10,90 |
| Kichererbsen mit indischen Gewürzen | |
| Chicken Curry Zartes Hühnerfleisch in Currysoße | 11,90 |
| Chicken Vindaloo | 11,90 |
| Hühnerfleisch in sehr scharfer Currysoße | |
| Butter Chicken | 11,90 |
| Hühnerbrustfilet in Butter-Creme-Soße | |
| Butter Chicken Sabji | 11,90 |
| Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse | |
| Chicken Nilgiri | 11,90 |
| Hühnerbrustfilet mit orientalischer Soße | |
| Chicken Korma | 11,90 |
| Hühnerbrustfilet in | |
| Mandel-Safran-Cashewnuss-Soße | |
| Chicken Mango Hühnerbrustfilet in | |
| Mango-Curry-Soße | |
| Lamm Curry Zartes Lammfleisch in Currysoße | 12,90 |
| Lamm Kashmiri Zartes Lammfleisch | 12,90 |
| mit Kashmiri Gerwürzen und Früchten | |
| Lamm Mango Zartes Lammfleisch in Mango-Curry-Soße | 12,90 |
| Lamm Nilgiri | 12,90 |
| Zartes Lammfleisch mit orientalischer Soße | |
| Lamm Sabji | 12,90 |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse | |
| Bengali Fish Curry | 12,90 |
| Seelach mit Minze und Koriander | |
| Fish Mango Seelach in Mango-Curry-Soße | 12,90 |
| Prawn Curry Krabben in Mango-Curry-Soße | 13,90 |
| Ente Mango Entenbrustfilet in Mango-Curry-Soße | 13,90 |
| Ente Sabji Entenbrustfilet mit frischem Gemüse | 13,90 |

GRILLS

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spiel bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen und Tages Vegetarisch Beilage.

| | |
|--|-------|
| Chicken Tikka Mariniertes Hühnerbrustfilet, nach berühmten nordindischem Rezept | 11,90 |
| Haryali Tikka Zartes Hühnerfleisch mariniert mit Minze und Koriander | 11,90 |
| Chicken Malai Tikka Hühnerfleisch mariniert mit Nuss Curry Sauce | 11,90 |
| Macchi Tikka Seelachsfilet mariniert und gegrillt dg | 11,90 |
| Beilage: Fladenbrot | 2,00 |

BIRYANI

Biryani ist ein gemischtes Reisgericht mit seinen Ursprüngen unter den Mugahls Indiens.

Es kann mit dem Mischen eines Curry verglichen werden, das später separat mit halbgekochtem Reis kombiniert wird. Serviert mit traditionellem Gurken joghurt.

| | |
|--|-------|
| VEG BIRYANI | 10,90 |
| Köstlicher, herzhafter Gemüse, Mandel, Rosinen und Basmati Reis, eingetopft und gekocht mit Minze, karamellisierte zwiebeln und Koriander. | |
| CHICKEN MUGLAI BIRYANI | 11,90 |
| Verlockender und schmackhafter Topf mit Hühnchen, Ingwer, Knoblauch, Mandel, Rosinen, Minze, Koriander und Reis, in Dampft gekocht | |
| LAMM BIRYANI | 12,90 |
| Das Lamm wird mit Brühe und Gewürzen zubereitet, dann mit Reis, Mandel und Rosinen überzogen und im traditionellen DUM-Stil gekocht. | |

THALIS SPEZIALITÄTEN

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Reis, Salat und Joghurt Serviert.

| | |
|--|-------|
| ALL IN ONE | |
| Veg Thali | 11,90 |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis | |
| Chicken Thali | 12,90 |
| 2 verschiedene Fleischegerichte, 1 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis | |
| Lamm Thali | 13,90 |
| 2 verschiedene Fleischegerichte, 1 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis | |

STREET FOOD

ist ein wesentlicher Teil der indischen Food Culture. Die Stände von Delhi servieren seit Generation vielfältigste authentische Gerichte nach traditionellen Rezepten.

| | |
|---|------|
| PANI PURI | 4,90 |
| Viele indische Regionen beanspruchen diese Speise für sich Kleine Knusperbällchen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, aromatisierten Wasser und Chutney Geschmack puri Nur eins essen ? Unmöglich | |
| SAMOSACHAT | 6,90 |
| Ein Klassiker der Halwal. Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung in Kichererbsen-Cumy und Joghurt gedippt. Dazu ordentlich Chutney. | |
| BLUMENKOHL MANCHURIAN STYLE*! | 7,90 |
| Blumenkohl nach Fortbildung in der Mandchurei. Knusprige leicht süße Blumenkohl-Röschen in Sojasoße, Knoblauch und Ingwer mariniert. (VG) | |
| ALOO TIKKI CHAT | 5,90 |
| Kartoffelplätzchen nach würziger nordindischer Art mit Minz-Koriander und Tanmarinde Chutney | |
| HONEY CHILLI POTATO | 5,90 |
| Kartoffelstücke gebraten in Honig-Chili-Soße | |
| CHOWMIEN NODDELS/REIS | 8,90 |
| gebratenem Nudeln mit Hühnerfleisch original New Dehli Style | |
| VEG CHOWMIEN NODDELS/REIS | 7,90 |
| Gebratenem Nudeln mit Gemüse und Hausgemachter Käse New Dehli Style | |
| MASALA PAPAD | 3,90 |
| Linsenwaffeln mit feinem Gewürzen Tomaten, zwiebeln und Gurken | |
| PAPRI CHAAT | 4,90 |
| Knusprige Weiz ps, Bhalla-Linsen-Kroketten, frische Joghurtsoße mit Minze-Koriander und Tamarinden-Chutney, Dieser Snack sorgt immer wieder für kleine Aufstände unter hungrigen Gästen. | |

BROT/NAAN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmfen

| | |
|---|------|
| ROTI | 3,00 |
| *Fladenbrot aus Vollkornmehl | |
| NAAN | 3,00 |
| Frisches Fladenbrot aus Weizenmehl | |
| GARLIC NAAN | 3,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Knoblauch und Koriander bestreuen | |
| GINGER NAAN | 3,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Ingwer und Koriander bestreuen | |
| CHEESE NAAN | |
| Fladenbrot mit Käse gefüllt | 4,00 |



Mon - Fr 11:00 h - 14:30 h