

Namaste  
&  
Herzlich willkommen





## Aperitifs



Lillet Wild Berry	6,5
Lillet Buck	6,5
Lillet Vive	6,5
Aperol Spritz	6,5
Mango Fizz	5,9
Lychee Fizz	5,9
Guava Fizz	5,9

## Heiße Getränke

Kaffee	2,9
Espresso	2,5
Doppio	4,5
Cappuccino <sup>f</sup>	3,9
Latte Macchiato <sup>f</sup>	4,2

wahlweise mit Hafermilch

Tee	2,5
Pfefferminz, Kamille, Earl Grey	
Frischer Zitronen - Minztee	2,9
Kashmiri Chai	2,9
Kardamon, Nelken & Ingwer	
Punjabi Chai <sup>f</sup>	2,9
Kardamon, Nelken, Ingwer & Milch	

## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	2,9
	0,7l	5,9
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l	3,5
Orangina	0,25l	3,2
Arizona Eistee Peach, Blueberry	0,33l	3,5

## Säfte

Apfel, Orange, Maracuja	0,33l	3,5	als Schorle 0,5l	5
Traubensaft weiß/rot	0,33l	3,8	als Schorle 0,5l	5,2
Rubicon Säfte Mango, Lychee, Guave	0,33l	3,8	als Schorle 0,5l	5,2

## Indische Getränke

Mango Lassi <sup>f</sup>	0,33l	3,5
Kokos Lassi <sup>f</sup>	0,33l	4
Bananen Lassi <sup>f</sup>	0,33l	4
Natur Lassi <sup>f</sup>	0,33l	3,5
Salziges Lassi <sup>f</sup>	0,33l	3,5
Jeera Lassi <sup>f</sup> salzig mit Kümmel	0,33l	3,5
Limca die indische Kult Limonade, Limette - Zitronengeschmack	0,33l	4,9

## Hausgemachte Limonaden

Shkanjvi Limetten-Minzlimonade (auch zuckerfrei)		5,5
Very Berry		5,5
Litschi Lime		5,5

## Biere

Warsteiner Premium Pilsener	0,5l	4,2
Krombacher Alkoholfrei	0,5l	4,2
Krombacher Radler	0,5l	4,2
Franziskaner Hefeweizen Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5l	4,2

## Indische Biere

Kingfisher	0,3l	3,9
Namaste	0,3l	3,9

## Pfälzer Weißweine

### Riesling halbtrocken

feine Aromen von Birne & reifem Apfel. Jugendlich, frische Säure gepaart mit einer angenehmen Süße im Abgang.

(Weingut Hauer Bad Dürkheim )

0,25l Schorle

4,9

5,9

### Riesling trocken

gehaltvoller & spritziger Wein mit feinem Zitrus - Limettenduft

(Weingut Hauer Bad Dürkheim)

4,9

5,9

### Weissburgunder

feine Gerüche von weißen Blüten, Zitrus, Aprikose & Gewürzen.

Am Gaumen harmonisch balanciert mit feiner süßer & reifer Frucht, Würze & ausgewogener Säure, sowie eine florale Note im Abgang.

(Weingut Hauer Bad Dürkheim)

0,25l Flasche

6,5

18

### Gewürztraminer mild

leichter Rosenduft mit gelben Früchten, Litschi & Mango.

Kräftiger Geschmack mit einem ordentlichen Schuss Süße und leichten Honigmelonen Aromen.

(Weingut Hauer Bad Dürkheim)

6,5

18

### Chardonnay Auxerrois

die herrlichen Kräuteraromen in der Nase werden von Zitronenmelisse, Thymian, Salbei & Majoran dominiert.

Wenig Frucht, zarter Schmelz und ein aktiver Säurepart sind die deutlichen Parameter.

(Weingut Andres Ruppertsberg)

7,5

21

## Indische Weissweine

### Sula Sauvignon Blanc

Indiens preisgekrönter Wein.

Trocken, mit einem Hauch von grünem Pfeffer, krautig mit erfrischender Säure am Gaumen. Perfekt zu kräftigen, cremigen Gerichten

0,25l

Flasche

6,5

18

## Pfälzer Rotweine

### Rosé

Feine Frucht gepaart mit Noten von Himbeere, Erdbeere & anderen roten Früchten.

*(Weingut Hauer Bad Dürkheim)*

4,9 Schorle 5,9

### Spätburgunder

Aromen von Brombeere, Dörrobst & Kirsche. Vollmundig und weich. Die optimale Balance von Süße & Säure für einen gemütlichen Abend.

*(Weingut Hauer Bad Dürkheim)*

7

20

## Indischer Rotwein

### Sula Shiraz

ein geschmeidiger Rotwein, der durch reife Kirsche & Pflaume akzentuiert wird, mit angenehmen Aromen von schwarzem Pfeffer. Ein optimaler Begleiter zu Tandoori Gerichten.

6,5

18

## Sekt

### Riesling Brut

geradlinig & präzise, mit feinen Zitronenaromen

*(Weingut Andres Ruppertsberg)*

0,1l

Flasche

3,9

25

### Pinot Rose Brut Nature

feinwürzig & rotfruchtig, mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere & Brombeere

*(Weingut Andres Ruppertsberg)*

4,5

29



## Indische Cocktails

<b>Old Munk Punch</b>	8,9
Old Munk Rum, Mango-, Ananassaft, Grenadine	
<b>Mango Dream</b>	7,9
Mangoschnaps, Mango-, Maracuja-, Orangensaft, Grenadine	
<b>KoKo Dream</b>	7,9
Kokosschnaps, Maracuja-, Ananassaft, Blue Curacao	
<b>Haveli Special</b>	7,9
Cocktail des Hauses	

## Mocktails

<b>Mango Dream alkoholfrei</b>	6,9
Mango-, Maracuja-, Orangensaft, Grenadine	
<b>KoKo Dream alkoholfrei</b>	6,9
Kokos, Maracuja-, Ananassaft, Blue Curacao	
<b>Ipanema</b>	6,9
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft	
<b>Indian Dream</b>	6,9
Mocktail des Hauses	



## Cocktails



<b>Cuba Libre</b> Rum, Cola & Limetten	6,9
<b>Gin Tonic</b> Bombay Sapphire, Tonic Water	7,5
<b>Caipirinha</b> Rum, Rohrzucker, Limette & Maracujasaft	7,9
<b>New Delhi Mule</b> Vodka, Limettensaft, Ginger Ale & Limette	7,9
<b>Vodka Mojito</b> Vodka, Rohrzucker, Minze, Limette & Maracujasaft	7,9
<b>Blue Goa Lagoon</b> Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup	7,9
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine	7,9



## Spirituosen

2cl Shots 4cl on the Rocks

### Whisky

Jack Daniels	2,8	4,5
Johnnie Walker Black Label	2,8	4,5
Johnnie Walker Gold Label	3,8	6,2
Dimple Golden Selection	3,5	5,5

### Rum

Old Munk Indisch	3,2	5,2
Havana Club	2,8	4,5

### Vodka & Tequilla

Sky Vodka	2,8	4,5
Sierra Tequilla Silver	2,8	4,5


### Gin

Bombay Sapphire	2,8	4,5
-----------------	-----	-----

### Likör & Bitters

Jägermeister	2,8	4,5
Ramazzotti	2,8	4,5
Bailey's		4,5
Mango Schnaps	2,8	4,5
Kokos Schnaps	2,8	4,5

## Vorspeisen

- |    |   |   |     |
|----|---|---|-----|
| 71 | <b>Masala Papadam</b><br>knusprige Linsenwaffeln mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken   |  | 3,5 |
| 72 | <b>Samosa <sup>a</sup></b><br>Teigtaschen, mit Kartoffeln & Erbsen gefüllt  |  | 5,5 |
| 73 | <b>Gemüse Pakora</b><br>Kartoffeln, Blumenkohl, Spinat, Auberginen  |  | 5,5 |
| 74 | <b>Samosa Pakora Mix</b><br>eine Kombination aus Samosa & Pakoras   |  | 6   |
| 75 | <b>Paneer Pakora <sup>f</sup></b><br>Paneer   |   | 7,5 |
| 76 | <b>Onion Bhaji</b><br>Zwiebel Pakora  |  | 5,5 |
| 77 | <b>Chicken Pakora</b><br>Hähnchen   |   | 7,5 |
| 78 | <b>Eier Pakora <sup>c</sup></b><br>Eier mit Lammfüllung   |   | 7,5 |
| 79 | <b>Jhinga Pakora <sup>b</sup></b><br>Riesengarnelen   |   | 12  |
| 80 | <b>Haveli Vorspeisenplatte ab 2 Personen (Preis pro Person) <sup>f</sup></b><br>Samosas, Gemüse Pakoras, Chicken Pakoras, Paneer Pakoras, Onion Bhaji |   | 8,5 |
| 81 | <b>Nan Platte <sup>a,c,f</sup></b><br>Garlic, Cheese, Keema   |   | 10  |

Pakoras sind mit Kichererbsenteig ummantelt & knusprig ausgebacken  
Sie werden mit einer Minz – und Tamarindsoße serviert

## Dips & Soßen

- |  |                             |  |   |
|--|-----------------------------|--|---|
| Minzsoße <sup>f</sup><br>Mixed Pickles | Tamarindsoße<br>Chili Paste | Mango Chutney<br>Chili Mayo <sup>f</sup> | 1 |
|--|-----------------------------|--|---|

## Beilagen

<b>121 Butter Nan</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl	<b>3,5</b>
<b>122 Roti</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot aus Vollkornmehl	<b>3</b>
<b>123 Alu Paratha</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln	<b>3,5</b>
<b>124 Gobi Paratha</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot gefüllt mit Blumenkohl	<b>3,5</b>
<b>125 Cheese Nan</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot gefüllt mit Paneer	<b>4</b>
<b>126 Keema Nan</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch	<b>4</b>
<b>127 Bhatura</b> <sup>a</sup> Luftig frittiertes Fladenbrot	<b>3,5</b>
<b>128 Raita</b> <sup>f</sup> Joghurt getoppt mit Zwiebeln, Tomaten & Gurken	<b>3,5</b>
<b>129 Garlic Nan</b> <sup>a,f</sup> Fladenbrot mit Knoblauch	<b>3,5</b>
<b>130 Haveli Raita</b> <sup>f</sup> würziger Joghurt mit Kichererbsenbällchen	<b>3,5</b>

Fladenbrote auch vegan möglich



## Suppen

Hühnersuppe <sup>f,k</sup>	Tomatensuppe <sup>f</sup>	Linsensuppe <sup>f,k</sup>	<b>5,5</b>
Gemüsesuppe <sup>f,k</sup>			





## Vegetarische Spezialitäten

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 1  | <b>Eier Curry</b> <sup>c,f</sup><br>gekochte Eier in fein würziger Currysoße                                      | 13,5 |
| 2  | <b>Sabji Korma</b> <sup>f,j</sup><br>gemischtes Gemüse in süßlicher Kokos - Mandelsoße                            | 16   |
| 3  | <b>Dal Makhni</b> <sup>f</sup><br>schwarze Linsen in Makhnisoße   | 15,5 |
| 4  | <b>Matar Paneer</b> <sup>f</sup><br>Paneer mit jungen Erbsen in feiner Currysoße                                  | 14   |
| 5  | <b>Palak Paneer</b> <sup>f</sup><br>Paneer in milder Spinatsoße   | 14   |
| 6  | <b>Shahi Paneer</b> <sup>f,j</sup><br>Paneer in milder Cashew - Sahnesoße   | 16,5 |
| 7  | <b>Paneer Chilli</b> <sup>a,f</sup><br>frittiertes Paneer mit Zwiebeln und Paprika in leichter Soße               | 16,5 |
| 8  | <b>Paneer Korahi</b> <sup>f</sup><br>Paneer mit Zwiebeln & Paprika in würziger Korahisoße                         | 16,5 |
| 9  | <b>Chana Paneer</b> <sup>f</sup><br>Paneer mit Kichererbsen in leichter Currysoße                                 | 14,9 |
| 10 | <b>Malai Kofta</b> <sup>f,j,k</sup><br>Paneer Bällchen in süßlicher Cashew - Sahnesoße                            | 16,5 |
| 11 | <b>Paneer Tikka Masala</b> <sup>f</sup><br>im Tandoor gegrillter Paneer in cremiger Soße mit Zwiebeln und Paprika | 16,5 |
| 12 | <b>Paneer Jalfrazie</b> <sup>f</sup><br>Paneer mit Karotten, Tomaten & Zwiebeln                                   | 16,5 |
| 13 | <b>Mango Paneer</b> <sup>f</sup><br>Paneer in süßer Mangosoße   | 16   |
| 14 | <b>Paneer Korma</b> <sup>e,f,j</sup><br>Paneer in süßlicher Kokos - Mandelsoße                                    | 16   |
| 15 | <b>Butter Paneer Masala</b> <sup>f,j</sup><br>Paneer in cremiger Butter – Cashew - Tomatensoße                    | 16,5 |

Paneer ist ein schnittfester Frischkäse aus Kuhmilch und wird nach altindischer Tradition von uns hergestellt.

**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert**

**Bitte wählen Sie einen Schärfegrad**

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf

## Vegane Spezialitäten

<b>141 Dal Tarka</b> Linsen Curry	<b>13</b>
<b>142 Korahi Sabji</b> gemischtes Gemüse in leicht würzig cremiger Soße	<b>13</b>
<b>143 Chana Masala</b> Kichererbsen in milder Currysoße	<b>13</b>
<b>144 Alu Bengen</b> würzige Kartoffeln & Auberginen in leichter Soße	<b>14</b>
<b>145 Matar Mushroom</b> Champignons mit jungen Erbsen	<b>14,5</b>
<b>146 Palak Mushroom</b> Champignons in Spinatsoße	<b>14,5</b>
<b>147 Sabji Bhindi</b> gewürzte Okraschoten mit Zwiebeln & Tomaten	<b>15</b>
<b>148 Bengen Bartha</b> im Tandoor gegrillte & gehackte Auberginen mit Zwiebeln & Tomaten	<b>15</b>
<b>149 Alu Gobi</b> Blumenkohl mit würzigen Kartoffeln	<b>15</b>
<b>150 Vegan Biryani</b> gebratener Safranreis mit gemischtem Gemüse	<b>16</b>
<b>151 Mushroom Chilli <sup>a</sup></b> Champignons, Zwiebeln & Paprika in leichter Tomatensoße	<b>15</b>
<b>152 Alu Palak</b> Kartoffeln in milder Spinatsoße	<b>14</b>
<b>153 Sholle Bhature <sup>a</sup></b> Chana Masala mit frittiertem Weißbrot (ohne Reis)	<b>16,5</b>
<b>154 Tofu Chilli Spezial <sup>a</sup></b> Tofu mit Zwiebeln & Paprika in Tomatensoße (scharf oder mild)	<b>15,5</b>
<b>155 Korahi Tofu</b> Tofu mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer & Tomaten in würziger Soße	<b>16</b>
<b>156 Tofu Korma <sup>a,j</sup></b> Tofu in süßlicher Kokos - Mandelsoße	<b>16</b>
<b>157 Butter Tofu Masala <sup>j</sup></b> Tofu in cremiger Cashew - Tomatensoße	<b>16,5</b>

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bitte wählen Sie einen Schärfegrad

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf

## Hähnchen Spezialitäten

51	<b>Chicken Curry</b> <sup>f</sup> in milder Currysoße	13,5
52	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>f,j</sup> in kräftig gewürzter Tomatensoße mit Zwiebeln	16
53	<b>Chicken Korma</b> <sup>e,f,j</sup> in cremig süßlicher Kokos - Mandelsoße	14,5
54	<b>Chicken Mango</b> <sup>f</sup> in süßer Mangosauce	14,5
55	<b>Sag Murgh</b> <sup>f</sup> in milder Spinatsoße	14,5
56	<b>Sabji Murgh</b> <sup>f</sup> mit gemischtem Gemüse in leichter Soße	14,5
57	<b>Chana Murgh</b> <sup>f</sup> mit Kichererbsen in leichter Soße	14,5
58	<b>Chicken Chilli</b> <sup>a</sup> frittiert mit Zwiebeln & Paprika in leichter Tomatensoße	15
59	<b>Murgh Vindaloo</b> <sup>f</sup> mit Kartoffeln in würziger Vindaloosoße	16
60	<b>Bhuna Chicken</b> <sup>f</sup> kräftig & würzig mit Röstzwiebeln, Knoblauch & Tomaten	16
61	<b>Korahi Murgh</b> <sup>f</sup> gegrillt mit Paprika & Zwiebeln in würziger Soße	16
62	<b>Butter Chicken</b> <sup>f,j</sup> im Tandoor gegrillt in milder Cashew - Butter - Tomatensoße	16,5
63	<b>Murgh Biryani</b> mit Kaschmirgewürzen & Safranreis gebraten	16
64	<b>Chicken Madras</b> <sup>f,i</sup> in Joghurtsoße mit Röstzwiebeln, Nelken, Zimt & Kardamom	16
65	<b>Chicken Mughlai</b> <sup>c,f,j</sup> in Ghee gebraten mit milder Sahnesoße, Ei & Mandeln	16

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bitte wählen Sie einen Schärfegrad

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf

## Lamm Spezialitäten

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>101 Lamm Curry<sup>f</sup></b><br>in leicht würziger Currysoße                                | <b>16</b> |
| <b>102 Lamm Korma<sup>e,f,j</sup></b><br>in cremig süßlicher Kokos - Mandelsoße                  | <b>17</b> |
| <b>103 Palak Gosht<sup>f</sup></b><br>in feiner Spinatsoße                                       | <b>16</b> |
| <b>104 Sabji Gosht<sup>f</sup></b><br>mit gemischtem Gemüse in leichter Soße                     | <b>16</b> |
| <b>105 Chana Gosht<sup>f</sup></b><br>mit Kichererbsen in leichter Soße                          | <b>16</b> |
| <b>106 Lamm Tandoori Masala<sup>f,j</sup></b><br>im Tandoor gegrillt in cremig würziger Soße     | <b>18</b> |
| <b>107 Gosht Vindaloo<sup>f</sup></b><br>mit Kartoffeln in würziger Vindaloosoße                 | <b>18</b> |
| <b>108 Mutton Do Pyaza<sup>f</sup></b><br>mit groben Zwiebelstücken, Ingwer, Knoblauch & Tomaten | <b>18</b> |
| <b>109 Rogan Josh<sup>f,g</sup></b><br>mit Karotten in aromatischer Rotweinssoße                 | <b>18</b> |
| <b>110 Korahi Gosht<sup>f</sup></b><br>mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Soße                 | <b>18</b> |
| <b>111 Bhuna Gosht<sup>f</sup></b><br>kräftig & würzig mit Röstzwiebeln, Knoblauch & Tomaten     | <b>18</b> |
| <b>112 Bhindi Gosht<sup>f</sup></b><br>mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch             | <b>18</b> |
| <b>113 Gosht Chilli<sup>f</sup></b><br>in Spezialsoße mit Paprika & Zwiebeln                     | <b>18</b> |
| <b>114 Gosht Mushroomi<sup>f</sup></b><br>mit gewürzten Champignons                              | <b>18</b> |
| <b>115 Gosht Biryani<sup>f</sup></b><br>mit Kaschmirmgewürzen & Safranreis gebraten              | <b>18</b> |

**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert**

**Bitte wählen Sie einen Schärfegrad**

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf

## Fisch Spezialitäten

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 41 | <b>Fisch Curry</b> <sup>a,d,f</sup><br>Heilbuttfilet in leicht würziger Currysoße                  | 16   |
| 42 | <b>Machi Korma</b> <sup>a,d,f,j</sup><br>Heilbuttfilet in cremig süßlicher Kokos – Mandelsoße      | 17   |
| 43 | <b>Lachs Palak</b> <sup>a,d,f</sup><br>Lachsfilet in feiner Spinatsoße                             | 18   |
| 44 | <b>Machi Tandoori Masala</b> <sup>a,d,f,i,j</sup><br>Heilbuttfilet in cremiger Tomatensoße         | 18   |
| 45 | <b>Machi Chilli Masala</b> <sup>a,d</sup><br>frittiertes Pangasiusfilet mit Zwiebeln & Paprika     | 17   |
| 46 | <b>Jhinga Palak</b> <sup>b,d,f</sup><br>Riesengarnelen in feiner Spinatsoße                        | 18   |
| 47 | <b>Korahi Jhinga</b> <sup>b,d,f</sup><br>Riesengarnelen mit Zwiebeln & Paprika in pikanter Soße    | 18   |
| 48 | <b>Shahi Jhinga Masala</b> <sup>b,d,f,j</sup><br>Riesengarnelen in milder Cashew - Sahnesoße       | 18   |
| 49 | <b>Fisch Biryani</b> <sup>a,d,f</sup><br>Heilbuttfilet mit Kaschmirkwürzen & Safranreis gebraten   | 19,5 |
| 50 | <b>Jhinga Biryani</b> <sup>b,d,f</sup><br>Riesengarnelen mit Kaschmirkwürzen & Safranreis gebraten | 19   |

**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert**

**Bitte wählen Sie einen Schärfegrad**

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf



## Tandoori Spezialitäten

88	<b>Kesari Paneer Tikka</b> <sup>f</sup> würzig mariniertes Paneer	19
89	<b>Hareali Paneer Tikka</b> <sup>f</sup> Paneer in Spinat mariniert	19
90	<b>Murgh Hareali Tikka</b> <sup>f</sup> Hähnchenbrustfilet in Spinat mariniert	18,5
91	<b>Murgh Tikka</b> <sup>f</sup> 24 Stunden mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt	18,5
92	<b>Murgh Malai Tikka</b> <sup>f</sup> Hähnchenbrustfilet in gewürzter Joghurtmarinade	18,5
93	<b>Murgh Achari Tikka</b> <sup>f</sup> Hähnchenbrustfilet in würziger Acharimarinade	18,5
94	<b>Lamm Tikka</b> <sup>f</sup> saftig, mariniertes Lammfilet	23,5
95	<b>Tandoori Mix</b> <sup>b,d,f</sup> mariniertes Hähnchen, Lamm, Riesengarnelen, Lachs	22,5
96	<b>Lachs Tikka</b> <sup>d,f</sup> marinierte Lachsstücke	20,9
97	<b>Jhinga Shahi</b> <sup>b,f</sup> marinierte Riesengarnelen	20,9
	Wir empfehlen zu jedem Tikka eine Tandoori Soße	4

Unsere Tikkas werden im traditionellen Lehmofen, dem "Tandoor" gegrillt.  
Alle Tikkas werden auf einer heiß dampfenden Platte serviert.  
Dazu servieren wir Nan, wahlweise Reis oder Pommies.

**Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert**

**Bitte wählen Sie einen Schärfegrad**

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf

## Salat

### Haveli Salat

ein bunt gemischter Salat mit Gurke, Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln, Karotten & Ananas

### Dressing

Joghurt-, Balsamico- oder Gurkendressing

### Toppings:

Tandoori Chicken	13,9
Riesengarnelen <sup>b</sup>	15,9
Lachs <sup>d</sup>	15,9
Tandoori Paneer <sup>f</sup>	13,9
Tofu	13,9

## Dessert

### Mango Lassi Eis <sup>f</sup>

eigens für uns hergestellt



5

### Chocolate Lava Cake <sup>a,c,f</sup>

warmes Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Kern & Vanilleeis

7

### Gulabjamun <sup>a,j</sup>

in Sirup getauchte Teigbällchen mit Kokos & Mandeln garniert

4

### Garam Naram <sup>a,f,j</sup>

in Sirup getauchte Teigbällchen mit Vanilleeis

6

### Firni <sup>f,j</sup>

indischer Milchreis mit Rosenwasser, Mandeln & Kokos

5

### Haveli Dessertteller <sup>a,f,j</sup>

verschiedene indische Leckereien

10