

Namaste
&
Herzlich willkommen



Aperitifs

Lillet Wild Berry	7,5
Lillet Buck	7,5
Lillet Vive	7,5
Aperol Spritz	7,5
Mango Fizz	6,9
Lychee Fizz	6,9
Guava Fizz	6,9

Heiße Getränke

Kaffee	3,5
Espresso	3,2
Doppio	5,9
Cappuccino ^f	4,5
Latte Macchiato ^f	4,9

wahlweise mit Hafermilch

Tee	2,9
Pfefferminz, Kamille, Earl Grey	
Frischer Zitronen - Minztee	3,2
Kashmiri Chai	4,2
Kardamon, Nelken & Ingwer	
Punjabi Chai ^f	4,2
Kardamon, Nelken, Ingwer & Milch	

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	3,5
	0,7l	6,9
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l	3,9
Orangina	0,33l	3,9
Arizona Eistee	0,33l	3,9
Peach, Blueberry		

Säfte

Apfel, Orange, Maracuja, Ananas	0,33l	4,2	als Schorle 0,5l	5,2
Pfälzer Traubensaft weiß/rot	0,33l	4,4	als Schorle 0,5l	5,4
Rubicon Säfte				
Mango, Lychee, Guave	0,33l	4,4	als Schorle 0,5l	5,4

Indische Getränke

Alle Lassis sind hausgemacht

Mango Lassi ^f	0,33l	4,5
Kokos Lassi ^f	0,33l	4,9
Bananen Lassi ^f	0,33l	4,9
Natur Lassi ^f	0,33l	4,5
Salziges Lassi ^f	0,33l	4,5
Jeera Lassi ^f salzig mit Kümmel	0,33l	4,5
Limca die indische Kult Limonade, Limette - Zitronengeschmack	0,33l	5,2

Hausgemachte Limonaden

Shkanjvi Limetten-Minzlimonade (auch zuckerfrei)		6,5
Very Berry		6,5
Litschi Lime		6,5

Biere

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

Indische Biere

Kingfisher	0,3l	4,9
Namaste	0,3l	4,9

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

0,25l Flasche

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)

6,9

19

Gewürztraminer mild

leichter Rosenduft mit gelben Früchten, Litschi & Mango.

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

(Weingut Hauer Bad Dürkheim)

6,9

19

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)

7,9

23

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

6,9

Flasche

19

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)

7,5

22

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.

6,9

19

Sekt

Flasche

Riesling Brut

geradlinig & präzise, mit feinen Zitronenaromen

(Weingut Andres Ruppertsberg)

25

Pinot Rose Brut Nature

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

(Weingut Andres Ruppertsberg)

29



Indische Cocktails

Old Munk Punch 9,5

Old Munk Rum, Mango-, Ananassaft, Grenadine

Mango Dream 8,5

Mangoschnaps, Mango-, Maracuja-, Orangensaft, Grenadine

KoKo Dream 8,5

Kokoschnaps, Maracuja-, Ananassaft, Blue Curacao

Haveli Special 8,5

Cocktail des Hauses

Mocktails

Mango Dream alkoholfrei 7,5

Mango-, Maracuja-, Orangensaft, Grenadine

KoKo Dream alkoholfrei 7,5

Kokos, Maracuja-, Ananassaft, Blue Curacao

Ipanema 7,5

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

Indian Dream 7,5

Mocktail des Hauses



Cocktails



Cuba Libre Rum, Cola & Limetten	7,5
Gin Tonic Bombay Sapphire, Tonic Water	7,9
Caipirinha Rum, Rohrzucker, Limette & Maracujasaft	8,5
New Delhi Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Ale & Limette	8,5
Vodka Mojito Vodka, Rohrzucker, Minze, Limette & Maracujasaft	8,5
Blue Goa Lagoon Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup	8,5
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	8,5

Spirituosen

2cl Shots 4cl on the Rocks

Whisky

Jack Daniels	3,2	5,2
Johnnie Walker Black Label	3,2	5,2
Johnnie Walker Gold Label	4,2	7,2
Dimple Golden Selection	3,8	6,2

Rum

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

Vodka & Tequilla

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

Gin

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

Likör & Bitters

Jägermeister	2,8	4,5
Ramazzotti	2,8	4,5
Mango Schnaps	2,8	4,5
Kokos Schnaps	2,8	4,5
Lychee Likör	2,8	4,5
Guaven Likör	2,8	4,5

Vorspeisen

71	Masala Papadam knusprige Linsenwaffeln mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken		4,9
72	Samosa ^a Teigtaschen, mit Kartoffeln & Erbsen gefüllt		6,5
73	Gemüse Pakora Kartoffeln, Blumenkohl, Spinat, Auberginen		6,5
74	Samosa Pakora Mix eine Kombination aus Samosa & Pakoras		7
75	Paneer Pakora ^f Paneer		8,5
76	Onion Bhaji Zwiebel Pakora		6,5
77	Chicken Pakora Hähnchen		8,5
78	Eier Pakora ^c Eier mit Lammfüllung		8,5
79	Jhinga Pakora ^b Riesengarnelen		13
80	Haveli Vorspeisenplatte ab 2 Personen (Preis pro Person) ^f Samosas, Gemüse Pakoras, Chicken Pakoras, Paneer Pakoras, Onion Bhaji		9,5
81	Nan Platte ^{a,c,f} Garlic, Cheese, Keema		12

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

Dips & Soßen

Minzsoße ^f Mixed Pickles	Tamarindsoße Chili Paste	Mango Chutney Chili Mayo ^f	1
--	-----------------------------	--	---

Allergene: ^a Gluten ^b Krebstiere ^c Eier ^d Fisch ^e Kokos ^f Lactose ^g Schwefeldioxid & Sulfite ^h Lupinen ⁱ Senfkörner ^j Nüsse ^k Soja

Beilagen

121 Butter Nan^{a,f}	4
Fladenbrot aus Weizenmehl	
122 Roti^{a,f}	4
Fladenbrot aus Vollkornmehl	
123 Alu Paratha^{a,f}	4,5
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln	
124 Gobi Paratha^{a,f}	4,5
Fladenbrot gefüllt mit Blumenkohl	
125 Cheese Nan^{a,f}	5
Fladenbrot gefüllt mit Paneer	
126 Keema Nan^{a,f}	5
Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch	
127 Bhatura^a	4,5
luftig frittiertes Fladenbrot	
128 Raita^f	4,2
Joghurt getoppt mit Zwiebeln, Tomaten & Gurken	
129 Garlic Nan^{a,f}	4,5
Fladenbrot mit Knoblauch	
130 Haveli Raita^f	4,2
würziger Joghurt mit Kichererbsenbällchen	

Fladenbrote auch vegan möglich



Suppen

Hühnersuppe ^{f,k}	Tomatensuppe ^f	
Gemüsesuppe ^{f,k}	Linsensuppe ^{f,k}	5,9

Vegetarische Spezialitäten

1 Eier Curry ^{c,f}	14,5
gekochte Eier in fein würziger Currysoße	
2 Sabji Korma ^{f,j}	17
gemischtes Gemüse in süßlicher Kokos - Mandelsoße	
3 Dal Makhni ^f	16,5
schwarze Linsen in Makhnisoße	
4 Matar Paneer ^f	15
Paneer mit jungen Erbsen in feiner Currysoße	
5 Palak Paneer ^f	15
Paneer in milder Spinatsoße	
6 Shahi Paneer ^{f,j}	17,5
Paneer in milder Cashew - Sahnesoße	
7 Paneer Chilli ^{a,f}	17,5
frittierter Paneer mit Zwiebeln und Paprika in leichter Soße	
8 Paneer Korahi ^f	17,5
Paneer mit Zwiebeln & Paprika in würziger Korahisoße	
9 Chana Paneer ^f	15,9
Paneer mit Kichererbsen in leichter Currysoße	
10 Malai Kofta ^{f,j,k}	17,5
Paneer Bällchen in süßlicher Cashew - Sahnesoße	
11 Paneer Tikka Masala ^f	17,5
im Tandoor gegrillter Paneer in cremiger Soße mit Zwiebeln und Paprika	
12 Paneer Jalfrazie ^f	17,5
Paneer mit Karotten, Tomaten & Zwiebeln	
13 Mango Paneer ^f	17
Paneer in süßer Mangosoße	
14 Paneer Korma ^{e,f,j}	17
Paneer in süßlicher Kokos - Mandelsoße	
15 Butter Paneer Masala ^{f,j}	17,5
Paneer in cremiger Butter – Cashew - Tomatensoße	

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

Allergene: ^a Gluten ^b Krebstiere ^c Eier ^d Fisch ^e Kokos ^f Lactose ^g Schwefeldioxid & Sulfite ^h Lupinen ⁱ Senfkörner ^j Nüsse ^k Soja

Vegane Spezialitäten

141 Dal Tarka	14
Linsen Curry	
142 Korahi Sabji	14
gemischtes Gemüse in leicht würzig cremiger Soße	
143 Chana Masala	14
Kichererbsen in milder Currysoße	
144 Alu Bengen	15
würzige Kartoffeln & Auberginen in leichter Soße	
145 Matar Mushroom	15,5
Champignons mit jungen Erbsen	
146 Palak Mushroom	15,5
Champignons in Spinatsoße	
147 Sabji Bhindi	16
gewürzte Okraschoten mit Zwiebeln & Tomaten	
148 Bengen Bartha	16
im Tandoor gegrillte & gehackte Auberginen mit Zwiebeln & Tomaten	
149 Alu Gobi	16
Blumenkohl mit würzigen Kartoffeln	
150 Vegan Biryani 	17
gebratener Safranreis mit gemischtem Gemüse - <i>wir empfehlen Raita dazu</i>	
151 Mushroom Chilli ^a	16
Champignons, Zwiebeln & Paprika in leichter Tomatensoße	
152 Alu Palak	15
Kartoffeln in milder Spinatsoße	
153 Sholle Bhature ^a	17,5
Chana Masala mit frittiertem Weißbrot (ohne Reis)	
154 Tofu Chilli Spezial ^a	16,5
Tofu mit Zwiebeln & Paprika in Tomatensoße (scharf oder mild)	
155 Korahi Tofu	17
Tofu mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer & Tomaten in würziger Soße	
156 Tofu Korma ^{a,j}	17
Tofu in süßlicher Kokos - Mandelsoße	
157 Butter Tofu Masala ^j	17,5
Tofu in cremiger Cashew - Tomatensoße	

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bitte wählen Sie einen Schärfegrad

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf  extra scharf

Hähnchen Spezialitäten

51	Chicken Curry ^f in milder Currysoße	14,9
52	Chicken Tikka Masala ^{f,j} in kräftig gewürzter Tomatensoße mit Zwiebeln	17,9
53	Chicken Korma ^{e,f,j} in cremig süßlicher Kokos - Mandelsoße	16,9
54	Chicken Mango ^f in süßer Mangosoße	16,5
55	Sag Murgh ^f in milder Spinatsoße	16,5
56	Sabji Murgh ^f mit gemischtem Gemüse in leichter Soße	16,5
57	Chana Murgh ^f mit Kichererbsen in leichter Soße	16,5
58	Chicken Chilli ^a frittiert mit Zwiebeln & Paprika in leichter Tomatensoße	18
59	Murgh Vindaloo ^f  mit Kartoffeln in würziger Vindaloosoße	18
60	Bhuna Chicken ^f kräftig & würzig mit Röstzwiebeln, Knoblauch & Tomaten	18
61	Korahi Murgh ^f gegrillt mit Paprika & Zwiebeln in würziger Soße	18
62	Butter Chicken ^{f,j} im Tandoor gegrillt in milder Cashew - Butter - Tomatensoße	18,5
63	Murgh Biryani  mit Kaschmirgewürzen & Safranreis gebraten - <i>wir empfehlen Raita dazu</i>	18
64	Chicken Madras ^{f,i} in Joghurtsoße mit Röstzwiebeln, Nelken, Zimt & Kardamom	18
65	Chicken Mughlai ^{c,f,j} in Ghee gebraten mit milder Sahnese, Ei & Mandeln	18

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bitte wählen Sie einen Schärfegrad

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf   extra scharf

Lamm Spezialitäten

101 Lamm Curry ^f	17,9
in leicht würziger Currysoße	
102 Lamm Korma ^{e,f,j}	18,9
in cremig süßlicher Kokos - Mandelsoße	
103 Palak Gosht ^f	17,9
in feiner Spinatsoße	
104 Sabji Gosht ^f	17,9
mit gemischtem Gemüse in leichter Soße	
105 Chana Gosht ^f	17,9
mit Kichererbsen in leichter Soße	
106 Lamm Tandoori Masala ^{f,j}	19,5
im Tandoor gegrillt in cremig würziger Soße	
107 Gosht Vindaloo ^f 	19,9
mit Kartoffeln in würziger Vindaloosoße	
108 Mutton Do Pyaza ^f	19,9
mit groben Zwiebelstücken, Ingwer, Knoblauch & Tomaten	
109 Rogan Josh ^{f,g}	19,9
mit Karotten in aromatischer Rotweinsauce	
110 Korahi Gosht ^f	19,9
mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Soße	
111 Bhuna Gosht ^f	19,9
kräftig & würzig mit Röstzwiebeln, Knoblauch & Tomaten	
112 Bhindi Gosht ^f	19,9
mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch	
113 Gosht Chilli ^f	19,9
in Spezialsoße mit Paprika & Zwiebeln	
114 Gosht Mushroomi ^f	19,9
mit gewürzten Champignons	
115 Gosht Biryani ^f 	19,9
mit Kaschmirkwürzen & Safranreis gebraten - wir empfehlen Raita dazu	

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bitte wählen Sie einen Schärfegrad

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf   extra scharf

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|----|--|------|
| 41 | Fisch Curry ^{a,d,f}
Heilbuttfilet in leicht würziger Currysoße | 17,9 |
| 42 | Machi Korma ^{a,d,f,j}
Heilbuttfilet in cremig süßlicher Kokos – Mandelsoße | 18,9 |
| 43 | Lachs Palak ^{a,d,f}
Lachsfilet in feiner Spinatsoße | 19,9 |
| 44 | Machi Tandoori Masala ^{a,d,f,i,j}
Heilbuttfilet in cremiger Tomatensoße | 19,9 |
| 45 | Machi Chilli Masala ^{a,d}
frittiertes Pangasiusfilet mit Zwiebeln & Paprika | 18,9 |
| 46 | Jhinga Palak ^{b,d,f}
Riesengarnelen in feiner Spinatsoße | 19,9 |
| 47 | Korahi Jhinga ^{b,d,f}
Riesengarnelen mit Zwiebeln & Paprika in pikanter Soße | 19,9 |
| 48 | Shahi Jhinga Masala ^{b,d,f,j}
Riesengarnelen in milder Cashew - Sahnesoße | 19,9 |
| 49 | Fisch Biryani ^{a,d,f} 
Heilbuttfilet mit Kaschmirmgewürzen & Safranreis gebraten | 19,9 |
| 50 | Jhinga Biryani ^{b,d,f} 
Riesengarnelen mit Kaschmirmgewürzen & Safranreis gebraten | 20,9 |

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

Bitte wählen Sie einen Schärfegrad

mild  etwas scharf  medium scharf  scharf   extra scharf

Tandoori Spezialitäten

88	Kesari Paneer Tikka ^f würzig mariniertes Paneer	20,9
89	Hareali Paneer Tikka ^f Paneer in Spinat mariniert	20,9
90	Murgh Hareali Tikka ^f Hähnchenbrustfilet in Spinat mariniert	20,9
91	Murgh Tikka ^f 24 Stunden mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt	20,9
92	Murgh Malai Tikka ^f Hähnchenbrustfilet in gewürzter Joghurtmarinade	20,9
93	Murgh Achari Tikka ^f  Hähnchenbrustfilet in würziger Acharimarinade	20,9
94	Lamm Tikka ^f saftig, mariniertes Lammfilet	24,9
95	Tandoori Mix ^{b,d,f} mariniertes Hähnchen, Lamm, Riesengarnelen, Lachs	23,9
96	Lachs Tikka ^{d,f} marinierte Lachsstücke	21,9
97	Jhinga Shahi ^{b,f} marinierte Riesengarnelen	21,9
Wir empfehlen zu jedem Tikka eine Tandoori- oder Currysoße		3,9

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 Pommes.

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	14,5
Riesengarnelen ^b	16,5
Lachs ^d	16,5
Tandoori Paneer ^f	14,5
Tofu	14,5

Dessert

Mango Lassi Eis ^f	5,50
eigens für uns hergestellt	



Chocolate Lava Cake ^{a,c,f}	8
warmes Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Kern & Vanilleeis	

Gulabjamun ^{a,j}	5
in Sirup getauchte Teigbällchen mit Kokos & Mandeln garniert	

Garam Naram ^{a,f,j}	7
in Sirup getauchte Teigbällchen mit Vanilleeis	

Firni ^{f,j}	6
indischer Milchreis mit Rosenwasser, Mandeln & Kokos	

Haveli Dessertteller ^{a,f,j}	11
verschiedene indische Leckereien	
wahlweise mit Mango Lassi Eis	15