

VORSPEISEN UND SNACKS MIT SALATBEILAGE UND SOSSEN



- Pakora**, alle mariniert mit Kichererbsenmehl und frittiert in Öl
- 1 Vegetarische Pakora mit gemischtem Gemüse 7,90 €
 - 2 Panir Pakora (indischer Rahmkäse) 9,90 €
 - 3 Murgh Pakora mit Hähnchenstücken 8,90 €
 - 4 Fisch Pakora (Stücke) 10,90 €
 - 5 Omelette: 4 Eier mit einer Mischung aus Tomaten, Zwiebeln und ind. Rahmkäse 9,90 €
 - 6 Schole Bhature (vegan), 12,50 €
Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knobli und Curry-Kräutersoße, 2 in Öl frittierte Fladenbrote
 - 7 2 Samosas gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen und Soße 7,90 €
 - 8 2 Samosas gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, Erbsen, Zwiebeln 9,90 €
 - 7 + 8 auch mit Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knobli und Curry-Kräutersoße **Aufpreis: 4,50 €**
 - 9 Dhahai Bhalla frittierte Linsenknödel in Joghurt- und süßsaurer Sojasoße und Kräuter 11,90 €

Extra Beilagen

- 11 Punjabi Roti, Chapati aus Vollkornmehl 1,50 €
- 12 Naan Butter, Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter 2,90 €
- 13 Naan Knobli, Fladenbrot aus Weizenmehl, Knoblauch 3,20 €
- 14 Naan Panir, Fladenbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse 5,90 €
- 15 Alu Naan, Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln 4,90 €
- 16 Portion Reis, mit Nelken, Kardamom und Kümmel gekocht 4,50 €
- 17 Bhature, in Öl frittiertes Fladenbrot 3,50 €
- 18 Papardam, hauchdünnes Knusperbrot aus Linsenmehl 0,80 €
- 19 Raita, Naturjoghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln 4,90 €
- 20 Raita Ananas, mit Joghurt und Gewürzen 5,50 €
- 21 Raita Pakora, Gemüse mariniert mit Kichererbsen in frittiertem Öl in Joghurtsauce 5,90 €

INDISCHE CREME-SUPPEN

MIT FEINEN GEWÜRZEN



- 31 Murgh Soup, Hähnchensuppe 4,90 €
- 32 Mutton Soup, Lammssuppe 5,90 €
- 33 Daal Soup, Linsensuppe 4,50 €
- 34 Sabji Soup, Gemüsesuppe 4,50 €
- 35 Tomatensuppe, mit Kokosmilch nach Nordind. Art 4,50 €

SALATE

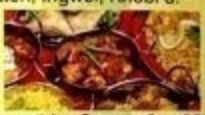
MIT KRÄUTER-JOGHURTSOSSE ODER ESSIG-ÖL

- 41 Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebel und Mais 7,90 €
- 42 Chicken Salat, gem. Salat mit gebratenen gewürzten Hähnchenstücken 9,90 €
- 43 Chicken Mango Salat, gem. Salat mit Hähnchen- und Mangoscheiben 10,50 €
- 44 Panir Salat, gem. Salat mit gebratenem indischem Rahmkäse und Snacks 10,50 €
- 45 Früchte Salat, gem. Salat mit versch. Früchten und chat Masala 8,90 €
- 46 Fisch Salat, mit gebratenen Fischstücken, gemischter Salat und Ei (auf Wunsch auch mit indischem Snacks) 10,90 €
- 1,50 €

INDISCHE HAUPTGERICHTE

ALLE MIT BASMATI REIS UND KEINER SALATBEILAGE

- mit Naan-Brot: Aufpr. 1,00 € Scharf * Mittelscharf * Indisch Scharf
- | | Hähnchen | Lamm | Fisch | Paneer |
|--|----------|------|-------|--------|
| 60 Chicken Masala, Hähnchenfl. in einer spez. cremigen Currysoße mit Knobli u. Ingwer 12,50 € 13,90 € 14,90 € 12,90 € | | | | |
| 61 Chicken Curry, zartes Fleisch in Currysoße | | | | |
| 62 Chicken Makhini, Fleisch mit Butter in Curry-Sahnesoße | | | | |
| 63 Chicken Chana, Fleisch m. Kichererbsen gek. m. Knobli, Zwiebeln u. Ingwer in Currysoße 12,50 € 13,90 € 14,90 € 12,90 € | | | | |
| 64 Chicken Vindaloo, Fleisch mit Kartoffel in Currysoße | | | | |
| 65 Chicken Saag, zartes Fleisch in Rahmspinat | | | | |
| 66 Chicken Raj Mahan, Kidney Bohnen, Kartoffeln, Currysoße, nordind. Art | | | | |
| 67 Chicken Khumba, Champignon, Kokosmilch, Cream-Currysoße | | | | |
| 68 Chicken Tinda Masala, ind. Gemüse, zuber. m. Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knobli u. feinen Gew. 12,50 € 13,90 € 14,90 € 12,90 € | | | | |
| 69 Chicken Bhindi Masala, Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knobli und Gewürzen | | | | |
| 71 Chicken Mango, Fleisch m. Mango, Kokosnuss, Mandeln, milder Currysoße-süß | | | | |
| 72 Chicken Kashmiri, Fleisch mit Ananas, Apfel, Walnuss, milder Currysoße-süß | | | | |
| 73 Chicken Korma, Fleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Koriander in Currysoße | | | | |
| 74 Chicken Chilli, Fleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, in süßsaurer Sojasoße | | | | |
| 75 Chicken Krahi, Fleisch mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Knobli, Tomaten | | | | |
| 76 Chicken Punjabi, Fleisch mit gekochtem Ei, Zwiebel u. Tomaten in Currysoße | | | | |
| 77 Chicken Sabji, Fleisch mit Gemüsemix nach Nordindischer Art | | | | |
| 78 Chicken Daal, Fleisch mit Linsen, zubereitet mit Zwiebel, Tomaten und Ingwer | | | | |
| 79 Chicken Bombay, Fleisch mit Chapignons, Spargel in Curry-Sahnesoße | | | | |
| 80 Chicken Thali, Fleisch mit Brokkoli, Blumenkohl in Curry-Sahnesoße | | | | |
| 81 Chicken Achari Hot, Fleisch in spez. Soße m. Mixed Pickl., Kräuter, Tomaten, Zwiebeln und Knobli, scharf | | | | |
| 82 Chicken Badami, Fleisch mit Cashew, Erdnuss, Pistazien, Minze, Koriander u. Kartoffeln in Curry-Sahne-Kokosnusssoße | | | | |
| 83 Curry Haus Spezial, m. Hähnchen, Pute, Lamm u. Fisch (wählen Sie eine Speise aus, in der Sie alle vier Fleischsorten haben wollen - nur auf Wunsch) 16,90 € | | | | |



BIRYANI SPEZIALITÄTEN

- INDISCHE REISPFANNE
- 91 Vegetarisches Biryani, Mix Gemüse, Zwiebeln, Mandeln, Walnuss, Kokosnuss mit gebratenem Reis mit 10,90 €

- 92 Paneer Biryani, indischer Rahmkäse, Reis mit Zwiebeln, Mandeln, Erdnuss, Pistazien und Mix Gemüse 12,90 €
- 93 Chicken Biryani, gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Erbsen, Bohnen, Möhren, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosnuss 12,50 €
- 94 Mutton Biryani, gebratener Reis mit Lammfleisch, Mix Gemüse, Mandeln, Cashew und Erdnuss 13,90 €
- 95 Fisch Biryani, gebratener Reis mit Fischstücken und Mix Gemüse 14,90 €
- 96 Curry Haus Biryani, gebratener Reis mit Paneer Hähnchen, Lamm und Fisch, Apfel und Ananas in Currysoße 16,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

MARINIERT MIT REIS + Rb. SALATBEILAGE

- 100 Paneer Curry: ind. Rahm-Käse, Curry-Sahnesoße 12,90 €
- 101 Punjabi Curry Pakora zubereitet mit Joghurtsauce und frittiertem Gemüse, mit Kichererbsenmehl, nach Punjabi-Art
- 102 Shahi Paneer, indischer Rahmkäse mit Kokos Rosinen, Cashewkernen in Curry-Sahnesoße
- 103 Saag Paneer, Rahmspinat zubereitet mit indischem Rahmkäse
- 104 Matter Paneer, indischer Rahmkäse, Erbsen, Zwiebel, Tomaten
- 105 Egg Curry, gekochte Eier, in Stücke geschnitten, in Currysoße 10,90 €
- 106 Alu Palak, Blattspinat, Kartoffeln nach ind. Art
- 107 Alu Channa, Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten in Currysoße
- 108 Alu Matter, Kartoffeln mit Erbsen, Zwiebel, in Currysoße
- 109 Alu Gobhi, Blumenkohl, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Gewürze
- 110 Daal Makhni, Linsen mit Tomaten, Zwiebeln und Butter
- 111 Raj Mahan, Kidney Bohnen, Kartoffeln, Currysoße, nordind. Art
- 112 Alu Bharta, Auberginen, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten in Currysoße
- 113 Mix Sabji, Gemüsemix, zubereitet nach ind. Art
- 114 Tinda Masala, ind. Gemüse, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knobli und feinen Gewürzen 12,90 €
- 115 Bhindi Masala, Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knobli und Gewürzen 12,90 €
- 116 Daal Tadka: gelb-rote Linsen zubereitet mit Zwiebel, frischen Tomaten, Ingwer und ind. Gewürzen 11,90 €
- 117 Malai Kofta schmackhafte Gemüsebällchen in einer hellen, cremigen delikaten Currysoße 11,90 €



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- GRILLGERICHTE MIT BASMATI REIS + Rb. SALATBEILAGE
- 120 Murgh Tandoori Hähnchenschenkel mariniert mit Joghurt und Tandoori Masala 12,50 €
 - 121 Murgh Tikka, Hähnchenschenkel mariniert mit Tandoori Masala, Joghurt, Paprika, Zwiebel, Ingwer u. Knobli 12,90 €
 - 122 Lamm Tikka, Marinierte, gegrillte Lammfiletstücke mit Tandoori, Joghurt, Paprika, Zwiebel, Ingwer und Knobli 15,50 €
 - 123 Fisch Tikka, eingelegte Fischfiletstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knobli 14,90 €
 - 124 Panir Tikka, (vegetarisch) indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebel, Ingwer und Knobli 14,50 €
 - 125 Seek Kebab, Hackfl.-Rollchen mit spezieller Soße 12,90 €
 - 126 Spezial Tikka, verschiedene Fleischsorten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knobli und Paneer 15,50 €

NACHSPEISEN



- 140 Indische Süßigkeit ^{3,14,0} ca. 450g 7,00 € 2,50 € (pro pers
 141 Indisches Kheer, ^{3,14} 5,50 €
 süßer Milchreis mit Kokosnuss, Rosinen und Pistazien,
 grüner Kardamon und Safran



GETRÄNKE AUF ANFRAGE

SAFT

Indischer Mangosaft	0,33 cl	1,0 l
Indischer Guavensaft	0,33 cl	1,0 l
Indischer Lycheensaft	0,33 cl	1,0 l
Joghurt Getränke ¹⁴	0,2 l	2,90 € 0,4 l 4,90 €
<small>(Salzlassi, Süßlassi, Mangolassi, ³ Ananaslassi, Erdbeerlassi)</small>		
Marken-Biere	Flasche	0,5 l
Bier	Flasche	0,5 l

Indisches Lager-Bier, Indischer Rum,
 Whiskey, Mangoschnaps, Wein: Preis auf Anfrage

Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer

* alle Preise inklusive Pfand



Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoffen	8 geschwärzt	A Weizen	H Walnüsse
2 mit Konservierungsstoffen	9 gewachst	B Eier	I Pistazien
3 mit Süßungsmitteln	10 mit Phosphat	C Fisch	J Senf
4 mit Süßstoffen	11 koffeinhalbig	D Erdnüsse	K Sellerie
5 mit Geschmacksverstärkern	12 chininhaltig	E Soja	
6 mit Antioxidationsmitteln	13 genetisch verändert	F Milch	
7 geschwefelt	14 mit Milch und Eiweiß	G Mandeln	



Lassen Sie sich im **INDISCHEN CURRY HAUS**,
 einem Familienbetrieb, mit original indischer
 Küche verwöhnen. Wir bieten Ihnen ein
 reichhaltiges Speisenangebot nach original
 indischen Rezepten.

Gern können Sie sich auch in unserem Laden
 umsehen. Wenn Sie selbst indisch kochen
 möchten, finden Sie bei uns die notwendigen
 Zutaten für die indische Küche.

Und natürlich erhalten Sie von Herrn Chand ein
 paar Tipps zur Zubereitung!
 Das Catering für Ihre nächste Familien- oder
 Firmenfeier übernehmen wir auch gern für Sie.
 Alle Speisen werden frisch zubereitet.
 Auf Wunsch liefern wir auch zu Ihnen nach
 Hause.



Original indische Spezialitäten

INDISCHES CURRY HAUS

Indischer Lebensmittelshop

Limbacher Straße 20 * 09113 Chemnitz

Tel.: 0371 - 27 39 22 42

oder 27 39 22 43

Fax: 0371 - 27 39 53 92

Mobil: [REDACTED]

www.indisches-curryhaus.de

Inhaber: Chand



Mittagsangebote 10.00 - 14.00 Uhr

(außer Feiertage)

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen
 täglich wechselnde Menüs.

Fragen Sie einfach bei uns nach!

gültig ab 15 März 2023

Wir haben für Sie geöffnet...

Montag bis Freitag	10.00 - 22.00 Uhr
Samstag + Feiertage	12.00 - 22.00 Uhr
Sonntag	16.00 - 22.00 Uhr