

# FISCH CURRYS

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert

<b>Machli Curry</b> <sup>D</sup>	<b>15,50€</b>
Lachsfilet in hauseigenem Curry mit frischem Ingwer und Knoblauch nach Bengali Art	
<b>Jhinga Curry</b> <sup>N</sup>	<b>18,50€</b>
Black Tiger Riesengarnelen in einer speziellen Sauce aus frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zitrone, verfeinert mit Koriander	
<b>Jhinga Masala</b> <sup>N</sup>	<b>18,90€</b>
Black Tiger Riesengarnelen gebraten nach Punjabi Art	
<b>Jhinga Malai Curry</b> <sup>H,H4,N</sup>	<b>18,50€</b>
Black Tiger Riesengarnelen in einem Nuss-Curry nach Goa Art	
<b>Jhinga Khata-Mitha</b> <sup>H,H4,N</sup>	<b>18,50€</b>
Süß-Saure Black Tiger Riesengarnelen mit Cashewnüssen nach Art des Hauses	
<b>Jhinga Madras</b> <sup>H,H4,N</sup>	<b>18,50€</b>
Black Tiger Garnelen in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Kokossraspeln	

# BIRYANIS

Alle Biryanagerichte werden mit *Raita* <sup>G</sup> serviert

<b>Delhi Biryani</b> <sup>H,H1,H4</sup>	<b>11,90€</b>
Luftiger Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosienen und feinen Gewürzen	
<b>Chicken Biryani</b> <sup>H,H4</sup>	<b>13,50€</b>
Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Cashewnüssen	
<b>Hydrabadi Biryani</b> <sup>H,H4</sup>	<b>14,50€</b>
Gebratener Basmati Reis mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit Cashewnüssen	
<b>Spezial Nawabi Biryani</b> <sup>H,H4,N</sup>	<b>18,50€</b>
Gebratener Basmati Reis mit zartem Hähnchenbrustfilet, Lammlfleisch, Black Tiger Riesengarnelen, verfeinert mit Cashewnüsse	
<b>Kashmiri Pulau</b> <sup>G,H,H4</sup>	<b>12,90€</b>
Gebratener Basmati Reis mit Früchten, serviert mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosienen und Nüssen (Süß)	
<b>Jhinga Biryani</b> <sup>H,H4,N</sup>	<b>18,90€</b>
Gebratener Basmati Reis mit Black Tiger Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Cashewnüssen	

# TANDOORI SIGNATURES

Saftiges Fleisch, mariniert in einer Gewürz-Joghurtmischung, im Tandoor Lehmofen gegart. Begleitet von einer herzhaften Grillsauce, serviert mit Basmati Reis

<b>Paneer Tikka</b> <sup>G</sup>	<b>14,50€</b>
Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in Joghurt und herzhaften Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
<b>Tandoori Murgh</b> <sup>G</sup>	<b>14,50€</b>
Hähnchenkeule, eingelegt in einer würzigen Tandoori Marinade aus Joghurt und nordindischen Gewürzen	
<b>Murgh Tikka</b> <sup>G</sup>	<b>14,90€</b>
Saftiges Hähnchenbrustfilet, mariniert mit einer herzhaften Gewürzmischung und Joghurt aus dem Lehmofen, dazu hausgemachte Sauce	
<b>Murgh Malai Tikka</b> <sup>G</sup>	<b>14,90€</b>
Zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer ngwer-Joghurt-Kardamom Marinade, serviert auf einer heißen Platte	
<b>Lamb Chops</b> <sup>G</sup>	<b>19,90€</b>
Saftige Lammkotelettes, eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung	
<b>Shahi Seekh Kebab</b> <sup>G</sup>	<b>14,90€</b>
Lammhackfleisch, abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen	
<b>Lamm Achari Tikka</b> <sup>G</sup>	<b>16,90€</b>
Saftiges Lammfleisch Würfel (Tikka), eigelegt in einer pikanten Gewürzmischung mit Pickles	
<b>Spezial Mix Kebab</b> <sup>D,G,N</sup>	<b>25,90€</b>
Eine Zusammenstellung aus Tandoori Murgh, Lamm Tikka, Murgh Malai Tikka, Lamm Seekh Kebab, Fisch Tikka und Jhinga Tandoori, serviert auf einer heißen Platte mit hausgemachter Sauce	
<b>Jhinga Tandoori</b> <sup>G,N</sup>	<b>29,50€</b>
Geschälte Black Tiger Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus Kräutern und Gewürzen	
<b>Amritsari Machli Tandoori</b> <sup>D,G</sup>	<b>24,50€</b>
Lachsfilet, mariniert in einer hauseigener Joghurtsauce, serviert auf einem Basmati Reis Bett	

## Öffnungszeiten & Kontakt

<b>Mo. - Do.:</b>	11:30 Uhr - 14:30 Uhr 17:00 Uhr - 22:00 Uhr		05651 33 788 07
<b>Fr.:</b>	11:30 Uhr - 14:30 Uhr 17:00 Uhr - 23:00 Uhr		
<b>Samstag:</b>	12:00 Uhr - 23:00 Uhr		Preußenplatz 1 37269 Eschwege
<b>So. &amp; Feiertage:</b>	12:00 Uhr - 22:00 Uhr		

# TANDOORI NAAN

Einfaches, aber üppiges, Fladenbrot, welchhs an den Wänden des Tandoori gebacken wird

<b>Plain Naan</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>3,90€</b>
Luftig-leichtes Brot	
<b>Butter Naan</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>4,50€</b>
Luftig-leichtes Brot, frisch gebacken, mit Butter verfeinert	
<b>Chili Naan</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>3,90€</b>
Luftig-leichtes Brot, mit frischen Chilis	
<b>Knoblauch Naan</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>3,90€</b>
Luftig-leichtes Brot mit frischem Knoblauch	
<b>Peschawari Naan</b> <sup>AA1,G,H</sup>	<b>4,50€</b>
Luftig-leichtes Brot mit Nüssen, verfeinert mit einer süßen Note	
<b>Paneer Naan</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>4,50€</b>
Luftig-leichtes Brot mit hausgemachtem Rahmkäse	
<b>Pudina Naan</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>3,50€</b>
Luftig-leichtes Broot mit frischer Minze	
<b>Kashmiri Naan</b> <sup>AA1,G,H,H4,H7</sup>	<b>5,90€</b>
Luftig-leichtes Brot mit Cashewnüssen, Pistazien, Rosienen und Früchten	
<b>Laccha Parantha</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>3,50€</b>
Geschichtetes Vollkornmehlbrot mit Ghee	
<b>Roti</b> <sup>AA1</sup>	<b>2,50€</b>
Vollkornmehlbrot (Vegan)	
<b>Butter Roti</b> <sup>AA1,G</sup>	<b>2,90€</b>
Vollkornmehlbrot mit Butter	

## Zusatzstoffe

1. Farbstoffe, 2. mit Konservierungsstoffe, 3. mit Nitritpökelsalz, 4. mit Phosphat, 5. mit Gernschmacksverstärker, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. mit Süßungsmittel, 8. enthält eine Phenylalaninquelle,9. Geschwefelt, 10. Geschwärtz, 11. Enthält Koffein (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 12. Chininhaltig, 13. Genteschnich verändert, 14. aus Fleischstücken zusammengefügt, 15. Taurinhaltig, 6. mit Krebsfleischimitat, 17. mit Säuerungsmittel, 18. mit Stabilisatoren, 19. geräuchert, 20. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 21. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 22. gewachst.

## Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide, A1. enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. enthält Roggen, A3. enthält Gerste, A4. enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,C. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse,E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. enthält Mandeln, H2. enthält Haselnüsse, H3. enthält Walnüsse H4. enthält Cashewnüsse, H5. enthält Pecannüsse, H6. enthält Paranüsse, H7. enthält Pistazien,H8. enthält Macadamianüsse, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulphite, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# India House

AUSSER-HAUS-KARTE

Tel. 05651 33 788 07

## Mittagstisch

Montag bis Freitag (Werktags)

<b>Alle Veg.-Gerichte</b>	<b>9,90€</b>
<b>Alle Chicken-Gerichte</b>	<b>9,90€</b>
<b>Alle Vegan-Gerichte</b>	<b>9,90€</b>

## LIEFERUNG:

Eschwege	ab 35€
Außerhalb bis 5 km	aufpreis 3€
Außerhalb bis 10 km	aufpreis 4€

## CATERING

Wir bieten Catering und Veranstaltungs-Service für jede Art von Feier an.

Preußenplatz 1 • 37269 Eschwege

# STARTERS

*Saucen nach Wahl:  
Mango oder Minze Chutneys serviert*

<b>Samosas</b> <sup>H,H4</sup> Gemüse Teigtaschen gefüllt mit einer ..... Kartoffel-Erbsen Füllung	<b>5,10€</b>
<b>Keema Samosas</b> Teigtaschen gefüllt mit ..... würzigem Hähnchen-Hackfleisch und Koriander	<b>5,90€</b>
<b>Paneer Pakora</b> <sup>G</sup> Hausgemachter Rahmkäse ..... in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	<b>6,90€</b>
<b>Rajasthani Mirchi Pakora</b> ..... Gefüllte Jalapenos mit Kartoffeln in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	<b>5,90€</b>
<b>Murgh Pakoras</b> Zarte Hähnchenbrustfilet..... Streifen in knusprigem Kichererbsen Mehl Teigmantel	<b>7,50€</b>
<b>Onion Bhaji</b> Frische Zwiebelringe in knusprigem ..... Kichererbsenmehl Teigmantel	<b>5,10€</b>
<b>Special Mix Pakora</b> Eine bunte Kombination..... aus frischem Gemüse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel	<b>6,90€</b>
<b>Murgh Lolipop</b> Knusprig gebratene..... Hähnchenflügel	<b>8,50€</b>
<b>Calcutta Mirchi Bhuta</b> ..... Knusprig gebratene Babymaiskolben nach Kalkutta-Art mit frischen Chillis, saftigen Tomaten und knackigen Zwiebeln, sowie Paprika, in einer süß-pikanten Sauce	<b>9,50€</b>
<b>Calcutta Mirchi Murgh</b> ..... Knusprig gebratene Hühnerbrustfilets mit frischen Chillis, saftigen Tomaten und knackigen Zwiebeln, sowie Paprika, in einer süß-pikanten Sauce	<b>10,50€</b>
<b>Paneer Haryali Kebab</b> <sup>G</sup> ..... Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in einer frischen, grünen Marinade, aus dem Tandoor Abgeschmeckt mit Zitrone und Koriander	<b>7,90€</b>
<b>Chole Bathure</b> <sup>AA1</sup> ..... Frittiertes Weizenmehlbrot mit Kichererbsencurry	<b>7,90€</b>

# SALATE

*Knackige und frische Salate nach Art des Hauses*

<b>Goa Salat</b> ..... Gem. Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Mais und Zwiebeln	<b>4,90€</b>
<b>Chana Salat</b> ..... Würziger Salat mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Chillis und Zitrone	<b>5,90€</b>
<b>Desi Salat</b> ..... In Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten und Zwiebeln Verfeinert mit frischen Chillis	<b>6,90€</b>
<b>India House Salat</b> ..... Gem. Salat mit Hähnchenbrustfilet	<b>8,90€</b>
<b>Käse Salat</b> ..... Gem. Salat mit hausgemachten Rahmkäse	<b>8,90€</b>

# VEGETARISCH

*Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati Reis serviert*

<b>Shahi Sabzi Handi</b> <sup>H,H4</sup> Eine bunte Kombination..... aus frischem Saison-Gemüse, in einer würzigen Sauce	<b>11,50€</b>
<b>Palak Paneer</b> <sup>G</sup> ..... Hausgemachter Rahmkäse in cremigem Spinat	<b>12,50€</b>
<b>Daal Mahni</b> <sup>G</sup> ..... Ein Gericht mit drei Linsensorten in einer cremigen Butter Sauce	<b>12,50€</b>
<b>Malai Kofte</b> <sup>G,H,H4</sup> gebr. Kartoffel-Koftas mit Rosinen... und Cashewnüsse, serviert in einem cremigem Nuss-Curry	<b>13,50€</b>
<b>Paneer Jalfrezi</b> <sup>G</sup> ..... Ein pikantes Curry aus hausgemachtem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	<b>12,50€</b>
<b>Navrattan Korma</b> <sup>G</sup> Frisches Saison Gemüse..... und Früchte, in einem exotischen Nuss-Curry	<b>12,50€</b>
<b>Muttur Paneer</b> <sup>G</sup> Cremig hausgemachter ..... Rahmkäse mit frischen Erbsen in einer Butter-Curry-Sauce	<b>12,50€</b>
<b>Paneer Butter Masala</b> <sup>G</sup> Hausgemachter ..... Rahmkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce	<b>13,50€</b>

# VEGAN

*Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati Reis serviert*

<b>Daal Tadka</b> ..... Gelbe Linsen zubereitet im Haus eigenem Rezept	<b>11,50€</b>
<b>Chole Amritsari</b> Gebratene Kichererbsen in ..... einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung	<b>11,90€</b>
<b>Punjabi Baingan</b> ..... Gebrätene Auberginen mit Tomaten	<b>11,50€</b>
<b>Bombay Aloo</b> Gegrillte Kartoffeln mit..... frischen Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Sauce	<b>11,90€</b>
<b>Aloo Muttur</b> ..... Würziges Curry mit Kartoffeln und frischen Erbsen	<b>11,90€</b>
<b>Bhindi Masala</b> Frische Okraschoten, gebraten..... mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	<b>11,50€</b>



# CHICKEN CURRYS

*Alle Hähnchengerichte werden mit Basmati Reis serviert*

<b>Murgh Curry</b> ..... Hähnchenbrustfilet in rotem Punjabi-Curry	<b>13,90€</b>
<b>Butter Chicken</b> <sup>G,H,H4</sup> ..... Saftiges Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Gewürzen und Tomaten in einer cremigen Nuss-Sauce	<b>14,50€</b>
<b>Murgh Saag</b> <sup>G</sup> ..... Hähnchenbrustfilet in einem cremigen Spinat-Curry	<b>14,90€</b>
<b>Murgh Vindaloo</b> ..... Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer scharf-würzigen Sauce	<b>13,90€</b>
<b>Murgh Jalfrezi</b> <sup>G</sup> ..... Würziges Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce	<b>13,90€</b>
<b>Murgh Mughlai Korma</b> <sup>G,H,H4</sup> ..... Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer mild cremigen Sauce aus Nüssen und einer hausgemachten Gewürzmischung	<b>14,90€</b>
<b>Mango Chicken</b> <sup>H,H4</sup> Zartes Hähnchenbrustfilet..... mit fruchtigen Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry	<b>14,50€</b>
<b>Murgh Hydrabadi</b> <sup>G,H,H4</sup> ..... Zartes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen und Pistazien in einer cremig milden Sauce	<b>15,90€</b>
<b>Murgh Tangdi Masala</b> ..... Saftig gegrillte Hähnchenbrustkeule in einem würzig rotem Curry	<b>13,90€</b>
<b>Murgh Panjabi Masala</b> ..... Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet mit fr. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einem pikanten Tomaten-Curry	<b>14,50€</b>
<b>Murgh Tikka Masala</b> ..... Gegrillte Hähnchenbrustfilet in einem pikanten Tomaten-Curry	<b>14,90€</b>
<b>Murgh Madras</b> ..... Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Kokossraspeln	<b>14,90€</b>

# DESSERTS

*Klassisch indische Desserts für den süßen Gaumen*

<b>Gulab Jamun</b> <sup>G</sup> ..... Hausgemachte Milchkuchen-Bällchen, eingetaucht in Sirup, serviert mit Vanille-Eis	<b>5,90€</b>
<b>Mango Kulfi</b> <sup>G,H,H7</sup> ..... Indisches Mango-Eis mit Pistazien, serviert mit Vanille-Eis	<b>5,90€</b>
<b>Khir</b> <sup>G,H,H7</sup> ..... Indisches Milchreis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen	<b>5,90€</b>

# LAMB CURRYS

*Alle Lammfleischgerichte werden mit Basmati Reis serviert*

<b>Lamm Curry</b> ..... Zartes Lammfleisch in einer hausgemachten Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und herzhaften Gewürzen	<b>15,90€</b>
<b>Bhuna Gosht</b> ..... Zartes Lammfleisch gebraten mit frisch gehackten Chillis und Tomaten in einem sehr würzigen Curry	<b>16,90€</b>
<b>Lamm Shahi Korma</b> <sup>G,H,H4</sup> ..... Zartes Lammfleisch in einem cremigen Nuss-Curry und hauseigener Gewürzmischung	<b>16,90€</b>
<b>Palak Gosht</b> <sup>G</sup> Lammfleisch in cremigem Spinat.....	<b>15,90€</b>
<b>Roghan Josh</b> ..... Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer Curry Sauce nach Dehli Art	<b>15,90€</b>
<b>Lamm Vindaloo</b> ..... Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer pikant würzigen Sauce	<b>15,90€</b>
<b>Mango Lamm</b> <sup>G</sup> Zartes Lammfleisch.....	<b>16,90€</b>
mit frischen Mangos in einer cremig-fruchtigen Mango Sauce	
<b>Lamb Lahori Kadai</b> ..... Zartes Lammfleisch mit frischer Paprika und Chillis in einem feurig scharfem Curry	<b>16,90€</b>
<b>Tawa Lamb</b> <sup>G</sup> ..... Zartes Lammfleisch mariniert in einer cremigen Joghurt Sauce	<b>15,90€</b>
<b>Lamm Madras</b> <sup>G</sup> ..... Zartes Lammfleisch in einer würzigen Tomaten-Kokoss-Curry- Sauce mit Erbsen und Kartoffeln, verfeinert mit Kokossraspeln	<b>15,90€</b>

# ENTEN CURRYS

<b>Ente Curry</b> <sup>D</sup> Entenbrustfilet in hauseigenem Curry.. mit frischem Ingwer und Knoblauch	<b>19,90€</b>
<b>Ente Mango</b> <sup>N</sup> Entenbrustfilet mit Mangos ..... in einem exotischen Cashew-Mango-Curry	<b>20,90€</b>
<b>Ente Jalfrezi</b> <sup>D</sup> Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln,.. Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce	<b>21,90€</b>
<b>Ente Vindaloo</b> <sup>D</sup> Entenbrustfilet mit Kartoffeln..... Zwiebeln und Tomaten in einer scharf-würzigen-Sauce	<b>21,90€</b>
<b>Ente Saag</b> <sup>D</sup> Entenbrustfilet in einem cremigen..... Spinat-Curry	<b>20,90€</b>
<b>Ente Madras</b> <sup>D</sup> Entenbrustfilet in einer würzigen.... Tomaten-Kokoss-Curry-Sauce mit Erbsen und Kartoffeln	<b>21,90€</b>