

Red

Chillies

Indisches Restaurant - Bar - Lounge -



*Speisen
&
Getränke*

Red

Chillies

Indisches Restaurant • Bar • Lounge

Max Plank Str. 1 • 76829 Landau

Tel.: 0 63 41 / 968 77 00

Fax: 0 63 41 / 968 55 45





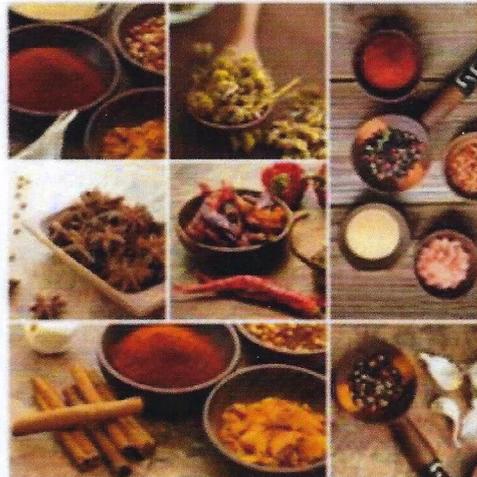
Verehrter Gast,

unsere Gerichte werden täglich frisch nach Ayurvedischen Rezepten zubereitet.

"Ayurveda" ist die Lehre vom langen Leben, und diese Kochwissenschaft entstand bereits vor Tausenden von Jahren im Alten Indien. Die Gerichte der Ayurvedischen Küche sind nicht nur wohlschmeckend, sondern haben
- richtig angewandt - sogar heilende Wirkung !

Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht mild, normal (mit einem Hauch von Schärfe), mittelscharf (pikant), scharf oder indisch scharf (superscharf) bestellen.

Sollten Sie auf ein (oder mehrere) Lebensmittel allergisch sein, so informieren Sie uns bitte beim Bestellen. Wir gehen auch sonst gerne auf individuelle Wünsche unserer Gäste ein, was zum Beispiel die Zutaten eines Gerichtes betrifft. Sollte das Restaurant aber voll besucht sein, bitten wir um Verständnis, wenn diese Wünsche nicht alle berücksichtigt werden können.





Mittagsmenü Tellergerichte*

Dienstag

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 904. | Mutter mushroom
Frische Erbsen und Champignons, zubereitet in einer mild gewürzten Sauce | 8,00 € |
| 905. | Palak Paneer (8)
Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens – hausgemachter indischer Käse mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen gebraten | 9,00 € |
| 906. | Chicken Madras (scharf)
Pikantes Hähnchenbrustfilet aus der südindischen Provinz Tamil Nadu, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Champignons | 9,50 € |
| 907. | Goa Machi Curry
Zartes Fischfilet nach Goa-Art in Kurkumasauce | 9,50 € |
| 908. | Achari Gosht
Lamm mit indischen Dal Linsen (gelbe Linsen) | 11,00 € |

Mittwoch

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 909. | Kashmiri Sabzi Korma (8)
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Mandeln, Kokos, gemahlene Cashewkernen und Sahne | 9,00 € |
| 910. | Alu Rajma
Kartoffeln und Kidneybohnen mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Ingwer in Currysauce | 8,00 € |
| 911. | Palak Chicken
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat, | 9,50 € |





gebraten in einer aromatischen Gewürzmischung

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 912. | Fish Madras (scharf)
Fischfilet mit frischen Champignons, gebraten mit original
südindischer Madrascurrysauce | 9,50 € |
| 922. | Lamm Curry
Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen
Gewürzen, verfeinert mit Koriander (mittelscharf) | 11,00 € |





Mittagsmenü Tellergerichte

Donnerstag

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 913. | Gemüse-Curry
Verschiedenes frisches Gemüse, in einer milden Currysauce zubereitet | 8,00 € |
| 914. | Alu Gobi Masala
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in Currysauce gebraten | 8,00 € |
| 915. | Chicken Korma (8)
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokosnuss und gemahlene Cashewkernen | 10,00 € |
| 916. | Fish Korma
Ein Gericht aus dem bezaubernden Kashmirital: Fischfilet in einer feinen Sahnesauce mit exotischen Früchten und gemahlene Mandeln | 10,00 € |
| 922. | Lamm Vindaloo (scharf)
Lamm mit Kartoffeln zubereitet nach einem scharfen westindischen Rezept, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen | 11,00€ |

Freitag

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 917. | Palak Paneer (8)
Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens – hausgemachter indischer Käse mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen gebraten | 9,00 € |
| 918. | Aloo Chana Masala
Kichererbsen und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und | 8,00 € |





Knoblauch in Currysauce gebraten

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 919. | Chicken Sabzi
Hähnchenfilet in spezieller Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten | 9,50 € |
| 920. | Fish Kashmiri
Ein Gericht aus der königlichen Moghul- Küche: Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokosnuss, Mandeln und gemahlene Cashewnüssen | 9,50 € |
| 921. | Lamm Korma
Ein Gericht aus der königlichen Moghul- Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashewnüssen | 11,00 € |

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

*Angebot außer Samstag, Sonntag und Feiertagen





Aperitifs & Cocktail

1.	Glas Sekt	0,1 l	4,00 €
2.	Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
3.	Kir Royal (1)	0,1 l	6,00 €
4.	Sekt Aperol (1,10)	0,2 l	6,50 €
5.	Blue Angle (1) Sekt mit Blue Curacao (1)	0,1 l	6,00 €
6.	Martini Bianco, Rosso oder extra dry	5 cl	5,00 €
7.	Sherry Medium oder Dry	5 cl	5,00 €
8.	Campari (1) Mit Orange, Mango o. Maracuja	0,25 l	6,50 €
9.	Tequilla Sunrise Orangen, Zitronensaft, Tequilacovero und Grenadine		7,00 €
10.	Caipirinha (10) Herber Softdrink mit Zucker, Pitu, Limettenstücken und Ginger Ale		7,00 €
11.	Strawberry Margarita (1) Tequilla , Contreau, Erdbeersirup und Zitronensaft		8,00 €
12.	Goa Beach (1) Zirtonen-, Mango., Ananassaft, Grenadine, Rum		7,50 €
13.	Whiskey Sour (1) Zitronensaft, Maracuja- und Zuckersirup, Whiskey		7,50 €
14.	Jaipuri Dream Llmetten-, Orangen-, Ananassaft, Triplesec, Gin		7,50 €
15.	Red Chili Special (1) Zitronen-, Kirsch-und Ananassaft, Triplesec, Gin		8,00 €
16.	Maharani Blue (1) Zitronensaft, Melonenliquer, Blue Curacao, Wodka		7,50 €





Alkoholfreie Cocktails

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 17. | Fruitpunch (1) | | 7,50 € |
| | Zirtonen-, Ananas-, Orangen- und Mangosaft, Grenadine | | |
| 18. | Indien Summer (1) | | 7,50 € |
| | Limetten-, Maracujasaft, Kokos-, Erdbeersirup | | |
| 19. | Coco-Cobana (1) | | 7,50 € |
| | Frische Bananen, Kokossirup, Milch | | |
| 20. | Caipirinha (10) | | 6,50 € |
| | Herber Softdrink mit Zucker, Limettenstücken und Ginger Ale | | |

Longdrinks

- | | | | |
|-----|--------------------------------|-------|--------|
| 21. | Gin Tonic (10) | 0,3 l | 6,50 € |
| 22. | Indien Cola Rum (1,3,9) | 0,3 l | 6,50 € |





Alkoholfreie Getränke

23.	Lassi Mango, Banane, Kokosnuss oder Sauer	0,4 l	4,50 €
24.	Coca-Cola (1,3,9)	0,2 l	2,50 €
25.	Coca-Cola (1,3,9)	0,4 l	4,00 €
26.	Cola Cola Zero (1,3,9,12)	0,2 l	2,50 €
27.	Cola Zero (1,3,9,12)	0,4 l	4,00 €
28.	Sprite (2)	0,2 l	2,50 €
29.	Sprite (2)	0,4 l	4,00 €
30.	Fanta (1,3)	0,2 l	2,50 €
31.	Fanta (1,3)	0,4 l	4,00 €
32.	Orangina (1)	0,25 l	3,50 €
33.	Bionade Ingwer -, Orange, Litschi oder Holunder	0,33 l	4,00 €
34.	Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,00 €
35.	Tonic Water (10)	0,2 l	3,00 €
36.	Ginger Ale (10)	0,2 l	3,00 €
37.	Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
38.	Mineralwasser Teinacher	0,25 l	3,00 €
39.	Mineralwasser Teinacher	0,7 l	6,00 €

Fruchtsäfte

40.	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
41.	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
42.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00 €
43.	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
44.	Ananassaft	0,2 l	2,50 €
45.	Mangonecktar	0,2 l	3,00 €
46.	Maracujanecktar	0,2 l	3,00 €
47.	Klba (1,3) Kirsch und Bananennecktar	0,2 l	3,00 €
83.	Saftschorle Ananas, Johannesbeere, Kirsch, Orange, Mango, Maracuja	0,2 l	3,00 €
84.	Saftschorle Ananas, Johannesbeere, Kirsch, Orange, Mango, Maracuja	0,4 l	4,50 €





Bier vom Fass

48.	Paulaner Pils	0,3 l	3,50 €
49.	Paulaner Pils	0,4 l	4,50 €
50.	Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5,00 €

Bier aus der Flasche

51.	Paulaner Kristall	0,5 l	5,00 €
52.	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
53.	Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
54.	Indisches Bier Jogi o. Kingfischer	0,33 l	4,50 €
55.	Desperados (3)	0,33 l	4,50 €
56.	Corona (1,2)	0,33 l	4,50 €





Offene Weine aus der Region

Weißweine

57.	Riesling QbA trocken	0,25 l	6,50 €
58.	Weißburgunder trocken QbA	0,25 l	6,50 €
59.	Grauburgunder QbA	0,25 l	6,50 €
60.	Chardonnay DOC trocken	0,25 l	6,50 €
61.	Weißweinschorle Riesling QbA	0,25 l	3,50 €
62.	Weißweinschorle Riesling QbA	0,4 l	5,50 €

Rotweine

63.	Dornfelder (aus der Region, QbA trocken u. halbtrocken)	0,25 l	6,50 €
64.	Spätburgunder (aus der Region, QbA trocken u. halbtrocken)	0,25 l	6,50 €
65.	Rioja (aus Spanien) DOC trocken frisch, fruchtig, mit viel Temperament	0,25 l	6,50 €

Weißherbst aus der Region

66.	Portugieser Weißherbst QbA	0,25 l	6,50 €
-----	----------------------------	--------	--------

Whiskey

69.	Johnnie Walker (1)	4 cl	5,00 €
-----	--------------------	------	--------





Cognac / Weinbrand

67.	Henessy (1)	2 cl	5,00 €
68.	Asbach Weinbrand (1)	2 cl	4,00 €

Whiskey

69.	Johnnie Walker (1)	4 cl	5,50 €
70.	Jack Daniel's, Ballantine's (1),	4 cl	5,50 €
83.	Chivas Regal (1)	4 cl	5,50 €

Edelbrände

71.	Williams Christ Birne	2 cl	4,00 €
72.	Indischer Mangoschnaps	2 cl	4,00 €
73.	Indischer Kokosnussschnaps	2 cl	4,00 €

Spirituosen

74.	Ramazotti (1)	4 cl	4,50 €
75.	Fernet (1)	4 cl	4,50 €

Liköre

76.	Baileys (1)	2 cl	4,50 €
-----	-------------	------	--------

Warme Getränke

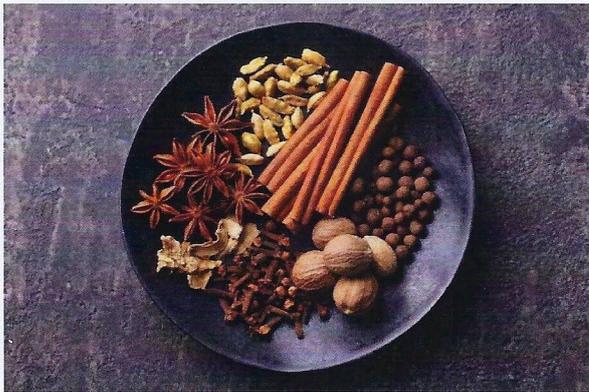




77.	Espresso (9)	2,50 €
78.	Kaffee (9)	3,00 €
79.	Cappuccino (9)	3,50 €
80.	Latte macchiato (9)	4,00 €

Tee

81.	Punjabi Chai (Tasse) (9) Schwarzer Tee, gekocht mit Milch, Kardamom, Zimt, Ingwer und Nelken	3,00 €
82.	Tasse Tee Pfefferminz, Kamille oder grüner Tee	3,00 €



1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalainquelle
13. gewachst
8. mit Taurin





Suppen, Salate und Vorspeisen

- | | |
|--|---------------|
| 101. Dal Soup | 4,50 € |
| Die berühmte Linsensuppe nach südindischer Art | |
| 102. Tomato Soup (8) | 5,00 € |
| Leckere Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne | |
| 103. Chicken Soup | 5,50 € |
| Delikate Suppe mit zartem Hühnerfleisch | |
| 104. Sabzi Soup | 5,00 € |
| Gemüsesuppe aus erlesenen frischen Gemüsesorten | |
| 105. Pappadam | 3,00 € |
| zwei knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl, serviert mit mango chutney | |
| 106. Panner Pakora (8) | 7,00 € |
| Hausgemachter indischer Frischkäse in Kichererbsenteig, ausgebacken in Rapsöl | |
| 107. Chicken Pakora | 7,50 € |
| Zartes Hühnerfilet in Kichererbsenteig, ausgebacken in Rapsöl | |
| 108. Vegetarische Samosa | 5,50 € |
| Feine Teigtaschen, gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln und Erbsen | |
| 109. Onion Bahji | 5,00 € |
| Zwiebelringe, frittiert in Kichererbsenteig | |
| 110. Fish Pakora | 6,50 € |
| Herzhaftes Fischfilet in Kichererbsenteig, ausgebacken in Rapsöl | |
| 111. Punjabi Pakora | 5,00 € |
| Erlesenes frisches gehacktes Gemüse in Kichererbsenteig, ausgebacken in Rapsöl | |
| 112. Gobi Pakora | 5,00 € |
| Blumenkohl on Kichererbesenteig, ausgebacken in Rapsöl | |
| 113. Paneer Nan (8) | 6,50 € |
| Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse | |
| 114. Keema Nan | 6,50 € |
| Fladenbrot, gefüllt mit Hackfleisch | |





- 115. Alu Paratha** 5,00 €
Vollkornfladenbrot mit Kartoffeln, Gewürzen und Butter überbacken
- 116. Gemischte Vorspeise für zwei Personen (106,108,111,112)** 11,50 €
Verschiedenes Gemüse, frittiert in Kichererbsenteig und ausgebacken in Rapsöl

Salate

- 120. Kleiner gemischter Salat** 5,50 €
- 121. Chicken Salat*** 12,50 €
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und im Tandoori-Ofen gegrilltes Hähnchenfilet, mariniert mit indischen Gewürzen
- 122. Garnelensalat*** 13,50 €
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und gebratene Garnelen
- 123. Lachssalat*** 13,50 €
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und gebratener Lachs
- 124. Sommer Salat** 11,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons, dazu frisch gebackenes Fladenbrot

Dressing nach Ihrer Wahl:

Kräuter-Joghurt-Sauce (8)

*mit Nan brot

Essig und Öl





Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen

- | | |
|--|----------------|
| 200. Chicken Tikka (1,8) | 17,50 € |
| Saftiges Hähnchenfilet, eingelegt in eine Joghurt- Marinade, fein gewürzt und im Tandoor gegrillt, serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 201. Malai Chicken Tikka (8) | 17,50 € |
| Mariniertes Hähnchenfilet eingelegt in einer Sahne- Cashewnuss- Sauce mit feinsten Gewürzen, im Tandoor gegrillt, serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 203. Himalaya Chicken Tikka (8) | 17,50 € |
| Zartes Hähnchenfilet mit einer Joghurt- Pfefferminz- Marinade und feinen Gewürzen, im Tandoori gegrillt und serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 204. Lamm Tikka (1,8) | 21,00 € |
| Zart mariniertes neuseeländisches Lamm, eingelegt in einer Joghurt-Sauce, im Tandoori gegrillt, fein gewürzt, serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 205. Red Chili Mix Plate (1,8) | 24,00 € |
| Zusammenstellung aus Lamm, Hähnchen, Fisch und Garnelen, eingelegt in Joghurt und indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im traditionellen Tandoor gegrillt, serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 206. Tandoori Fish Tikka (1,8) | 21,00 € |
| Fischfilet, eingelegt in Joghurt und verschiedenen Fischgewürzen, im Tandoori gegrillt, serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 207. Jheenga Tandoori (1,8) | 23,00 € |
| Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Tandoori knusprig gegrillt, serviert auf einer Eisenplatte mit Gemüse | |
| 208. Paneer Tikka (1,8) | 17,50 € |
| Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, im Tandoori gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, serviert auf einer Eisenplatte | |





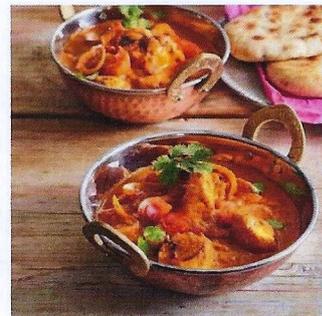
Spezialitäten aus Hühnchenfleisch

- | | |
|--|----------------|
| 220. Chicken Curry | 15,00 € |
| Hühnerfilet in pikanter Currysauce, zubereitet nach nordindischer Art | |
| 221. Chicken Korma (8) | 16,50 € |
| Ein Gericht aus der königlichen Moghul -Küche: Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokosnuss und gemahlene Cashewkernen | |
| 222. Chicken Mango Curry (1,8) | 16,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Mangosauce aus Sahne mit frischen Mangostücken | |
| 223. Chicken Madras (scharf) | 16,50 € |
| Pikantes Hähnchenbrustfilet aus der südindischen Provinz Tamil Nadu, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Champignons | |
| 224. Chicken Vindaloo (scharf) | 16,50 € |
| Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Kartoffelstückchen in einer scharfen Gewürzmischung aus Goa | |
| 225. Palak Chicken | 16,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat, gebraten in einer aromatischen Gewürzmischung | |
| 226. Chicken Biryani | 17,50 € |
| aromatischer Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch und verfeinert mit indischen Gewürzen. Serviert mit Raita | |



- 227. Chili Chicken Masala (scharf)** **16,50 €**
Hähnchenfilet mit Paprika und Zwiebeln, gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch, zubereitet mit einer einzigartigen süßsauren Sauce
- 228. Red Chili Masala (scharf)** **16,50 €**
Gegrilltes Hähnchenfilet zubereitet mit Zwiebeln und Tomaten verfeinert mit einer würzigen Masalasaucе, frischem Koriander und Ingwer
- 229. Butter Chicken (8)** **16,50 €**
Gegrilltes Hähnchenfilet in einer milden Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und königlichen Gewürzen
- 230. Kashmiri Chicken (8)** **16,50 €**
Hähnchenfilet zubereitet in einer Sauce aus Tomaten, Sahne, Mandeln und Kokos, verfeinert mit indischen Gewürzen und exotischen Früchten
- 231. Karahi Murgh** **16,50 €**
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Ingwer und Koriander im Karahi zubereitet
- 232. Chicken Sabzi** **16,50 €**
Hähnchenfilet in spezieller Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten
- 235. Chicken Achari (pikant)** **16,50 €**
Spezialität unseres Chefkochs

d





Spezialitäten aus Lammfleisch

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 300. | Lamm Curry
Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, verfeinert mit Koriander (mittelscharf) | 17,00 € |
| 301. | Red Chili Lamm Tikka Masala (1,8)
Gegrilltes Lamm, zubereitet mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Masalasaucе, garniert mit Koriander und Ingwer (würzig) | 17,00 € |
| 302. | Lamm Palak
Zartes Lamm mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten, zubereitet nach einem klassischen nordindischen Rezept (würzig) | 17,00 € |
| 304. | Lamm Vindaloo (scharf)
Lamm mit Kartoffeln zubereitet nach einem scharfen westindischen Rezept, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen | 17,00 € |
| 305. | Lamm Madras (scharf)
Lammfleisch mit Champignons nach einem Rezept aus Madras, verfeinert mit einer ausgewogenen, aber pikanten Würzmischung | 17,00 € |
| 306. | Lamm Karahi
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Koriander und Gewürzen | 17,00 € |
| 307. | Sabzi Gohst
Saftiges Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in einer Spezial-Currysauce | 17,00 € |
| 308. | Lamm Achari (pikant)
Lammfleisch mariniert in einer Joghurtsoße mit Picklegewürzen, serviert in einer Achar (Pickles) curry | 17,00 € |
| 309. | Lamm Korma (8)
Ein Gericht aus der königlichen Moghul- Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashewnüssen | 17,00 € |
| 310. | Lamm Kashmiri (8)
Ein Gericht aus dem bezaubernden Kashmirital: Lammfleisch in einer feinen Tomatensahnesauce mit exotischen Früchten und gemahlene Mandeln | 17,00 € |





311. Lamm Biryani

19,00 €

aromatischer Basmati-Reis mit Lammfleisch und verfeinert mit indischen Gewürzen. Serviert mit Raita



Zu jedem Gericht wird speziell gewürzter Basmati Reis serviert

Fish und Meeresfrüchte

- 400. Lacknowi Machi Korma (8)** **17,00 €**
Ein Gericht aus der königlichen Moghul- Küche: Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokosnuss, Mandeln und gemahlene Cashewnüssen
- 401. Goa Machi Curry** **17,00 €**
Zartes Fischfilet nach Goa-Art an Kurkumasauce
- 411. Fish Madras** **17,50 €**
Fischfilet mit frischen Champignons, gebraten mit original südindischem Madrascurrysauce
- 403. Fish Kashmiri (8)** **17,00 €**
Ein Gericht aus dem bezaubernden Kashmirital: Fischfilet in einer





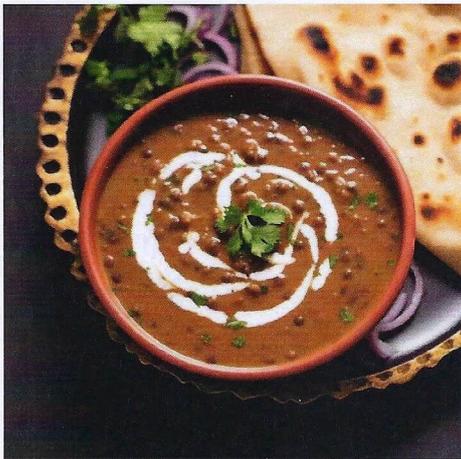
- feinen Tomatensahnesauce mit exotischen Früchten und gemahlener Mandel
- 404. Red Chili Fish Masala** **17,00 €**
Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch, orientalisches Gewürz
- 405. Prawn Madras** **17,50 €**
Garnelen mit Champignons, Tomaten und Zwiebeln in Madrascurry
- 406. Jhinga Chili Karahi** **17,50 €**
Garnelen, mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und scharfem Peperoni, gebraten in einer Spezialsoße mit feinen Gewürzen
- 407. Jhinga Palak** **17,50 €**
Garnelen, mit Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln gebraten, in einer aromatischen Gewürzmischung
- 408. Prawn Korma (8)** **17,50 €**
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Garnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss, gemahlener Cashewkernen
- 409. Kashmiri Jhinga (8)** **17,50 €**
Ein Gericht aus dem bezaubernden Kashmir: Garnelen in einer feinen Tomatensahnesauce mit exotischen Früchten und gemahlener Mandeln
- 410. Fish Mango Curry** **17,00 €**
Fisch in einer würzigen Mangosauce aus Sahne mit frischen Mangostücken





Vegetarische Gerichte

- 500. Kashmiri Sabzi Korma (8)** **14,50 €**
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Mandeln, Kokos, gemahlene Cashewkernen und Sahne
- 501. Dal Makhani (8)** **13,00 €**
Indische Linsenmischung mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten und Koriander in Zwiebelsauce mit Butter
- 502. Bartha** **14,00 €**
Saftige gegrillte und geräucherte Auberginen, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Koriander in einer milden Sauce



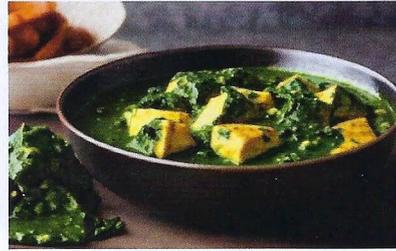
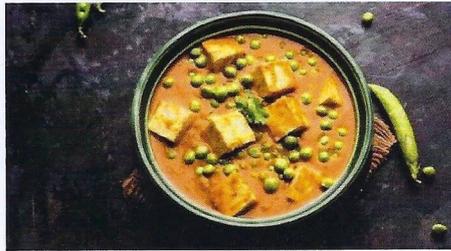
- 503. Alu Rajma** **14,00 €**
Kartoffeln und Kidneybohnen mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Ingwer in Currysauce
- 504. Malai Kofta (8)** **15,00 €**
Herzhafte hausgemachte Klöße aus Frischkäse, Kartoffeln und Trockenfrüchten in Sahnecurry- und Kokosnussauce





505.	Shahi Paneer (8) Hausgemachter indischer Käse mit Kokosnuss und gemahlene Mandeln in Sahnecurrysauce	15,00 €
506.	Bhindi Masala (8) Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und feinen Gewürzen Sahnecurrysauce	14,00 €
507.	Aloo Chana Masala Kichererbsen und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce gebraten	14,00 €
508.	Alu Gobi Masala Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in Currysauce gebraten	14,00 €
509.	Alu Saag Kartoffeln und Blattspinat gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und feinen Gewürzen	14,00 €
510.	Paneer Jaipuri (8) Frischer hausgemachter indischer Käse in Tomatensauce	15,00 €
511.	Red Chili Paneer Karahi (8) Hausgemachter frischer indischer Käse, zubereitet in einer pikanten Currysauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	15,00 €
512.	Palak Paneer (8) Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens – hausgemachter indischer Käse mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen gebraten	14,00 €
513.	Matter Mushroom Frische Erbsen und Champignons, zubereitet in einer mild gewürzten Sauce	14,00 €
516.	Paneer Mango Curry Indischer Frischkäse in einer würzigen Mangosauce aus Sahne mit frischen Mangostücken	15,00 €
515.	Veg. Biryani aromatischer Basmati-Reis mit Gemüse und verfeinert mit indischen Gewürzen. Serviert mit Raita	14,50 €
514.	Mixed Vegetables Gemüse-Curry aus verschiedenem Gemüse	14,00 €





Beilagen

600.	Nan Tandoori (8) Leichtes knuspriges Fladenbrot	3,00 €
601.	Garlic Nan Tandoori (8) Indisches Fladenbrot mit Knoblauch und Butter	4,00 €
602.	Butter Nan Tandoori (8) Indisches Fladenbrot mit Butter	4,00 €
603.	Chapati Gebackenes Vollkornfladenbrot	2,00 €
604.	Methi di Roti (8) Blättriges Brot aus Vollkornmehl zubereitet mit Bockshornklee und Butter	3,50 €
605.	Red Chillie spezialbrot Indisches Fladenbrot mit Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln, Käse und indischen Gewürzen	5,50 €
606.	Raita (8) Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern	3,00 €
607.	Boondi Raita (8) Raita mit Kichererbsenbällchen	3,00 €

Extrabeilagen

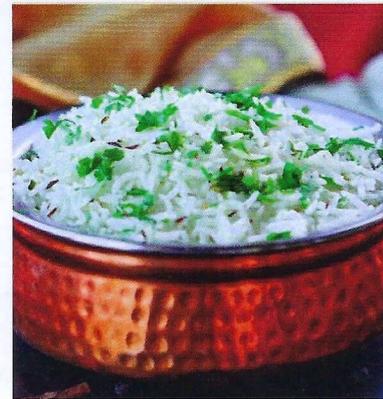
608.	Extra Reis	3,00 €
609.	Mango Chutney	1,00 €





- 610. Kashmiri Sauce
- 611. Mixed Pickels
- 612. Mint Sauce (8)
- 613. Tamarind Sauce

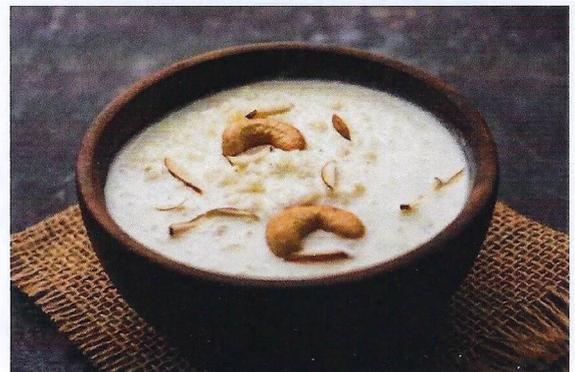
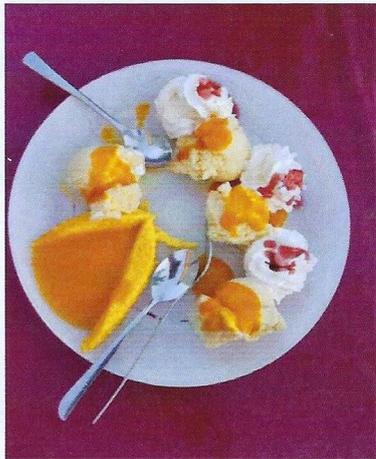
1,00 €
1,00 €
1,00 €
1,00 €





Dessert

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 700. | Mango Dream (1,8) | 7,50 € |
| | Mangoeis glaciert mit Mangopüree | |
| 701. | Eisbecher Bombay (1,8) | 6,50 € |
| | Mango-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne | |
| 702. | Gajar Halva (8) | 5,00 € |
| | Geriebene Karotten zubereitet mit Milch und Nüssen | |
| 703. | Firni (8) | 5,00 € |
| | Indische Süßspeise aus Reis | |
| 704. | Soan Papdi (8) | 4,50 € |
| | Indischer Blätterkrokant | |
| 705. | Red Chilli Eisbecher (1,8) | 7,50 € |
| | Spezialität des Hauses | |





Menüs

- 800. Vegetarisches Menü für eine Person (1,8) 24,00 €**
1. Dal Soup
2. Vegetarisches Kashmiri Korma
3. Mangoeis oder Espresso / Kaffee
- 801. Menü für eine Person (1,8) 25,00 €**
1. Punjabi Pakora
2. Red Chili Chicken Masala
3. Firni
- 802. Vegetarisches Menü für zwei Personen (1,8) 48,00 €**
1. Tomatensuppe
2. Palak paneer & Malai Kofta
3. Gajor Halva & Mangoeis
- 803. Menü für zwei Personen (1,8) 55,00 €**
1. Chicken Soup
2. Lacknwi Chicken Korma & Chicken Tikka
3. Mango Dream & indischer Blätterkrokant
- 804. Red Chilli Menü für 2 Personen 65,00 €**
1. Gemischte Vorspeise
2. Red Chilli Tandoori Mix & Lamm Madras
3. Firni & Red Chilli Eisbecher
- 805. Menü für zwei Personen (1,8) 65,00 €**
1. Samosa Teller & Fish Pakora
2. Fish Kashmiri & Jhinga Tandoori
3. Eisbecher Bombay & Firni

