

DESSERT	
Gulaab Jamun ^{A,G} Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	4,50
- VANILLE EIS	+2,00
Hot Chocolate Cake ^{AG} Warmes Schoko Törtchen mit Vanille Eis l Cardamom	5,50
Matka Kulfi ^G Hausgemachtes Safran-Kardamom-Eis mit Nüssen	5,90
Cassata al Pistacchio ^G Sizilianischer Eis l mit Pistazie l Kirsche, Orange Kandiert l Haselnuss Kandiert	5,00
Mango-Cheesecake Käsekuchen mit einer Schicht feiner Mangocreme	5,50

MITTAGSKARTE	
Montag - Freitag (außer Feiertage) 11:30 - 16:00 Uhr	
Thalis Serviert mit verschiedenen Gerichten, Basmati Reis, Naan, Salat und Raita.	
- Vegetarische Thali	12,00
- Chicken Thali	13,00
- Lamm Thali	13,50
Homemade Drinks and Desserts	
Mango Lassi	3,00
Kräuter Lassi	3,00
Gulab Jamun	2,20
CURRIES LUNCH	
Serviert mit Basmatireis.	
Palak Paneer	11,90
Indischer Käse in gehacktem Spinat	
Yellow Daal Tadka	10,90
Indisches Linsengericht mit Knoblauch und Zwiebeln	
Butter Chicken	12,50
Hähnchenbrust in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce	
Lamm Karai	13,00
Lammfleisch in einer klassischen indischen Curry-Sauce	

HEISS & AROMATISCH	
Masala Chai	3,50
Americano	2,80
Indian Kaffee	4,00
Cappuccino	3,80
Espresso	2,50
Latte Macchiato	3,80
Espresso Doppio	3,50
Yogi Tee Schwarztee, Grüntee, Kräutertee	3,00
Espresso Macchiato	2,80

SOFTDRINKS			
Mango Lassi ^G	0,3 l	4,00	
Kräuter Lassi ^G	0,3 l	4,00	
Cola ^{1,9}	0,2 l	2,90	0,4 l
Cola Zero ^{1,9,12,13}	0,2 l	2,90	0,4 l
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,90	0,4 l
Sprite	0,2 l	2,90	0,4 l
Mezzo Mix ^{1,9}	0,2 l	2,90	0,4 l
Schweppes			0,2 l
Bitter Lemon10, Ginger Ale1, Tonic Water10, Wild Berry			
Säfte			0,2 l
Mango Maracuja Rhabarber Cranberry Apfel (Naturtrüb) Orange Lychee			
Als Schorle			0,3 l
San Pellegrino Wasser	0,25 l	3,50	0,75 l
Aqua Panna Wasser	0,25 l	3,50	0,75 l

COCKTAILS	
Blue Ocean	7,50
Vodka Ananassaft Limettensaft Blue Curacao Sirup Schweppes Ginger Ale Zitronenscheiben & Rosmarinzweig	
Mango Mozito	7,50
Indischer Rum Mango Minze Limette Soda	
Delhi Summer	7,50
Vodka Ingwer Mango Limette Kardamom Kurkuma	
Gin Basil Breeze	7,50
Bombay Gin Basilikum Zitronensaft Zuckersirup	
Old Fashioned	9,50
Whiskey Zuckersirup Bitters Orange Twist Cherry	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS	
Peppermint Splash	6,50
Limettensaft Lycheesaft Sprite frische Minzblätter Orangensaft	
Ipanema	6,50
Frische Limette Schweppes Ginger Ale Rohrzucker Limette	
Delhi Nights	6,50
Orangensaft Ananassaft Kirschsaf Lime Juice	
Old Delhi Shikanjvi	6,50
Limettensaft Soda Rohrzucker frische Minzblätter	
Mango Heights	6,50
Mangosaft Soda Limetten frische Minzblätter	

APERITIF	
Hugo auf Wunsch auch alkoholfrei	6,90
Prosecco Holunderblütensirup Soda Limette Minze	
Aperol Spritz	6,90
Prosecco Aperol Soda Orangenscheibe	
Lillet Wild Berry	6,90
Lillet Rosé Schweppes Wildberry Beeren-Mix	
Crodino Spritz ALKOHOLFREI	6,90
Crodino Sodawasser Orangenscheibe	
Pimm's Cup Pimm's No. 1 Ginger Ale Orange Minze Gurke	6,90
Campari Orange Campari Orangensaft Soda	6,90

BIER			
Vom Fass: Carlsberg	0,3 l	4,20	0,5 l
Vom Fass: Warsteiner	0,3 l	4,20	0,5 l
Flaschenbier: Erdinger (auch Alkoholfrei)			0,5 l
Flaschenbier: Becks (auch Alkoholfrei)			0,33 l
Flaschenbier: Kingfisher Cobra (Indisches Bier)			0,33 l

LONG DRINKS	
Bombay Gin Tonic Gin Tonic Water Zitronenscheibe	7,90
Monkey Gin Tonic Gin Tonic Water Zitronenscheibe	8,90
Cuba Libre Havana Havana Club 3 Cola Limette	7,90
Vodka Mango	8,50
Wodka Mangopüree Limettensaft Ginger Beer frische Minze	

WHISKY	
Rampur Double Cask Indian Single Malt	4 cl 8,50
Glenfiddich Single Malt (15 Jahre)	4 cl 7,00
Johnnie Walker Gold Label	4 cl 6,50
Amrut Fusion Single Malt	4 cl 7,50







SHOTS	
Mangolikör	2 cl 3,30
Sambuca	2 cl 3,30
Lycheelikör	2 cl 3,30
Ramazotti	2 cl 3,30
Jägermeister	2 cl 3,30
Grappa	2 cl 3,30



WEIN		
Weißwein	0,2 l	0,5 l
Pinot Grigio (Venetien IGT trocken, fruchtig)	6,90	14,00
Chardonnay (Venetien IGT trocken, fruchtig)	6,90	14,00
Grauburgunder (Bimmerle Deutschland, trocken)	6,90	14,00
Gewürztraminer (Pfalz Deutschland, Lieblich)	6,90	14,00
Rosé	0,2 l	0,5 l
Soave Venetien DOC trocken, fein, aromatisch	6,90	14,00
Rotwein	0,2 l	0,5 l
Lambrusco Emilia Romagna IGT lieblich	6,50	13,00
Chianti Toskana DOCG trocken, leicht nach Tannin	6,90	14,00
Nero D'Avola Sizilien IGT trocken, vollmundig, weich	6,90	14,00
Merlot Forster Winzerverein, trocken, lieblich	6,90	14,00

 **vegan** |  **vegetarisch**
Alle ausgewiesenen Preise in Euro.

ALLERGENE: A glutenhaltige Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

STARTERS	
Vegmix Pakora 	8,50
In Kichererbsenmehl paniertes Blumenkohl Kartoffelscheiben Auberginenscheiben Spinat-Kartoffel-Mix	
Paneer Pakora ^G 	7,50
In Kichererbsenmehl paniertes Käse Tamarinden Chutney	
Samosa ^A 	5,90
Kartoffelteigtasche mit Erbsen Tamarinden Chutney Minz-Koriander Chutney	
Crispy Cauliflower ^{A,N} 	8,50
Knusprig paniertes Blumenkohl Paprika Frühlingszwiebeln Sesam süß-saure Marinade	
Chili Paneer ^{F,G,N} 	11,90
Hausgemachter Käse Paprika Frühlingszwiebeln Sesam süß-scharfe Chili Sauce	
Chili Chicken ^{A,F,N}	12,50
Hähnchenbrust Paprika Frühlingszwiebeln Sesam süß-scharfe Chili Sauce	
Chicken 65 ^{A,F,G}	12,90
Frittierte Hähnchenbrust scharf-würzig Chilis Curryblätter eingelegte rote Zwiebeln Limette	
Chili Garlic Prawns ^{A,B,F,N}	13,50
Frisch gebratene Garnelen Gemüse Sesam süß-scharfe Chili Sauce	


STREET FOOD	
Erleben Sie den Geschmack Indiens - authentisches Streetfood wie direkt aus den belebten Straßen.	
Vada Pav ^A 	8,50
Indian Style Burger frittierte Kartoffel Patty eingelegte rote Zwiebeln gebratene grüne Chili Tamarinden Chutney Minz-Koriander Chutney Flame Fries	
- Paneer Tikka ^G 	+2,00
- Chicken Tikka ^G	+2,50
Chole Bhature ^{A,G} 	11,90
Würziges Kichererbsencurry indisches Fladenbrot	
Bhelpuri ^{A,E} 	7,90
Knuspriger gepuffter Reis geröstete Erdnüsse frische Kräuter	
Bombay Pani Poori  6 STK	6,90
Knusprige Teigbällchen gefüllt mit würzigem Minz-Koriander- & Tamarindenwasser verfeinert mit Kartoffeln und Kichererbsen	
Samosa Chat 	7,90
Kartoffelteigtasche mit Erbsen	
New Delhi Chicken Seekh Kebab	12,90
Chicken Kebab aus dem Tandoor eingerollt in Naan Salat Minz-Koriander Chutney	
Laziz Lamm Seekh Kebab	12,90
Lammhackspieß aus dem Tandoor eingerollt in Naan Salat Minz-Koriander Chutney	

SALADS	
Delhi Heights Special Salad 	7,00
Frischer grüner Salat mit Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:	
- Chicken Tikka	+3,90
- Jhinga Tikka	+4,90
- Paneer Tikka 	+3,90



TANDOORI HEIGHTS

Das Fleisch wird 24 Stunden in einer aromatischen Joghurt-Marinade ruhen, bevor es im traditionellen Tandoor-Lehmofen am Spieß goldbraun gegrillt wird. Serviert mit duftendem Basmatireis oder frischem Naan. Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

Paneer Tikka 	15,90
Herzhaft mariniertes indisches Käse	
Tandoori Chicken Tikka	16,90
Gewürfelte Hähnchenbrust mariniert mit Tandoori Masala	
Chicken Malai Tikka ^{AG}	16,90
Gewürfelte Hähnchenbrust eingelegt in einer würzig-cremigen Marinade auf Basis von Joghurt und Knoblauch	
Kashmiri Lamm Tikka ^{AG}	18,90
In würzigem Joghurt mariniertes zartes Lammfleisch	
Tandoori Lachs Tikka ^{A D G}	19,90
Zartes Lachs mariniert in spicy Joghurt Kreuzkümmel Lime Saft	
Black Tiger Tikk a (Garnelen) ^{A B D G}	19,90
Saftige Garnelen mariniert in spicy Joghurt	

CURRYS				
Wahlweise normal / mittelscharf / scharf. Serviert mit Basmati Reis.				
	Paneer	Chicken	Lamm	Garnelen
Tikka Masala ^G	15,90	15,90	16,90	18,90
Joghurt und aromatischen Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezielsauce mit Zwiebeln und Paprika				
Palak	15,90	15,90	16,90	18,90
mit Spinat in einer würzigen Currysauce				
Korma ^{G,H}	15,90	15,90	16,90	18,90
Cremige Kokosnuss-Mandelsauce				
Makhani ^G	15,90	15,90	16,90	18,90
mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce				
Bhuna	15,90	15,90	16,90	18,90
mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen				
Karai	15,90	15,90	16,90	18,90
würzige tomatenbasierte Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch				
Pistachio Creme ^{G,H}	16,90	16,90	17,90	19,90
cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen				

GREEN LOVERS	
(Vegan und Vegetarisch) Serviert mit Basmati Reis	
Daal Makhni 	14,90
Schwarze Linsen cremige Tomaten-Butter-Sauce verfeinert mit Sahne und indischen Gewürzen	
Yellow Daal Tadka 	13,90
Schmackhaftes Linsengericht verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus Gewürzen Knoblauch und Zwiebeln	
Aloo Chole 	13,90
Herzhaftes Kichererbsencurry mit Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce	
Mixed Vegetable Sabzi 	14,90
Buntes frisches Gemüse schonend gegart mit indischen Gewürzen verfeinert	
Madras Gemüse 	14,90
Frisches versch. Gemüse in kokosnuss-Currysauce	
Malai Kofta 	16,90
Köstliche frittierte Bällchen aus Gemüse und Paneer in einer cremigen Cashewnuss-Currysauce mit Crème Fraîche	
Royal Style Paneer 	16,90
Indischer Käse in einer royalen Tomaten-Cashew-Sauce und aromatischen Gewürzen verfeinert mit Sahne	

BIRYANI	
Ein traditionelles indisches Reisgericht, zubereitet mit aromatischen Gewürzen, Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen, serviert mit Raita.	
Vegetarische Biryani 	12,90
Lucknow Chicken Biryani	15,90
Hyderabad Lamm Biryani	16,90
Jhinga Biryani ^B	18,90

SIDES UND DIPS	
Plain Tandoori Naan ^{A,G}	2,90
Cheese Naan ^{A,G}	4,20
Garlic Chilli Naan ^A	3,20
Garlic Naan ^A	3,20
Butter Naan ^{A,G}	3,20
Garlic Cheese Naan ^{A,G}	4,20
Chilli Cheese Naan ^{A,G}	4,20
Peshwari ^{G,A,H}	4,00
Rosinen Nüsse Honig Kokos	
Bhatura ^{A,G}	3,50
Frittiertes Brot aus einem gesäuerten Teig aus Weizenmehl und Joghurt	
Raita ^G	3,00
Würziger Joghurt	
Pineapple Raita ^G	3,90
Cremiger Joghurt-Dip mit süßer Ananas	
Basmati Reis	3,00
Mixed Pickle	2,00
Chutneys	je 1,90
Minze Koriander Tamarinde Mango Chutney Grüne Chili	
Papadam 	1,00