

DESSERT

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

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 Schwarzttee, Grüntee, Kräutertee	3,00
Espresso Macchiato	2,80

SOFTDRINKS

Mango Lassi <small>G</small>	0,3 l	4,00
Kräuter Lassi <small>G</small>	0,3 l	4,00
Cola ^{1,9}	0,2 l	2,90
Cola Zero ^{1,9,12,13}	0,2 l	2,90
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,90
Sprite	0,2 l	2,90
Mezzo Mix ^{1,9}	0,2 l	2,90
Schweppes	0,2 l	3,90
Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰ , Wild Berry		
Säfte	0,2 l	3,60
Mango Maracuja Rhabarber Cranberry Apfel (Naturtrüb) Orange Lychee		
Als Schorle	0,3 l	4,50
San Pellegrino Wasser	0,25 l	3,50
Aqua Panna Wasser	0,25 l	3,50

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 Kirschsaft Lime Juice	
Old Delhi Shikanji	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 Holunderblütsirup 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	5,40
Vom Fass: Warsteiner	0,3 l	4,20	0,5 l	5,40
Flaschenbier: Erdinger (auch Alkoholfrei)			0,5 l	5,90
Flaschenbier: Becks (auch Alkoholfrei)			0,33 l	3,90
Flaschenbier: Kingfisher Cobra (Indisches Bier)			0,33 l	4,90

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 Wodka Mangopüree Limettensaft Ginger Beer frische Minze	8,50

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.

ALLERGEN

STARTERS

Vegmix Pakora	8,50
In Kichererbsenmehl paniert Blumenkohl Kartoffelscheiben Auberginescheiben Spinat-Kartoffel-Mix	
Paneer Pakora	7,50
In Kichererbsenmehl paniert Käse Tamarinden Chutney	
Samosa	5,90
Kartoffelteigtasche mit Erbsen Tamarinden Chutney Minz-Koriander Chutney	
Crispy Cauliflower	8,50
Knusprig paniert Blumenkohl Paprika Frühlingszwiebeln Sesam süß-saure Marinade	
Chili Paneer	11,90
Hausgemachter Käse Paprika Frühlingszwiebeln Sesam süß-scharfe Chili Sauce	
Chili Chicken	12,50
Hähnchenbrust Paprika Frühlingszwiebeln Sesam süß-scharfe Chili Sauce	
Chicken	12,90
Frittierte Hähnchenbrust scharf-würzig Chilis Curryblätter eingelegte rote Zwiebeln Limette	
Chili Garlic Prawns	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	8,50
Indian Style Burger frittierte Kartoffel Patty eingelegte rote Zwiebeln gebratene grüne Chili Tamarinden Chutney Minz-Koriander Chutney Flame Fries	
- Paneer Tikka	+2,00
- Chicken Tikka	+2,50
Chole Bhature	11,90
Würziges Kichererbsencurry indisches Fladenbrot	
Bhelpuri	7,90
Knuspriger gepuffter Reis geröstete Erdnüsse frische Kräuter	
Bombay Pani Poori	6 STK
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
Lammhackspeiß 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



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
Herhaftes 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	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
Frittetes 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	G	1,00