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	**4,90**
Cola Zero [1,9,12,13]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,90**
Fanta [1,3]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,90**
Sprite	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,90**
Mezzo Mix [1,9]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,90**
Schweppes			0,2 l	**3,90**
Bitter Lemon10, Ginger Ale1, Tonic Water10, Wild Berry				
Säfte	0,2 l	**3,60**	0,4 l	**5,90**
Mango | Maracuja | Rhabarber | Cranberry | Apfel (Naturtrüb) | Orange | Lychee				
Als Schorle	0,2 l	**3,60**	0,4 l	**5,90**
Vilsa Still Wasser	0,25 l	**3,50**	0,75 l	**5,50**
Vilsa Medium Wasser	0,25 l	**3,50**	0,75 l	**5,50**

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

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

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

Campari Orange **6,90**
Campari | Orangensaft | Soda

BIER

Vom Fass

Carlsberg	0,3 l	**4,20**	0,5 l	**5,40**
Carlsberg 0,0	0,3 l	**4,20**	0,5 l	**5,40**
Duckstein Weizen	0,3 l	**4,20**	0,5 l	**5,40**

Flaschenbier

Blanc 1664	0,33 l	**4,90**
Duckstein Rotblond	0,5 l	**5,90**
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	**5,90**
Kingfisher - Indisches Bier	0,33 l	**4,90**

WEIN

Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Grauburgunder - Karl Pfaffmann Eleganz Réserve | trocken Aromen von grünem Apfel und gemähtem Gras.	**6,90**	**24,00**
Riesling - Divino - Juventa - Feinherb Florale Nuancen und feine Pfirsichfrucht.	**6,90**	**24,00**
Sauvignon Blanc - 4 Jahreszeiten - trocken Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Aprikosen.	**6,90**	**24,00**

Roséwein

	0,2 l	0,75 l
Cabernet Sauvignon Rosé Vier Jahreszeiten | Pfalz | trocken Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.	**6,90**	**24,00**

Rotwein

	0,2 l	0,75 l
Nero d'Avola Branciforti dei Bordonaro | Italien | trocken Reife rote und schwarze Beeren, würzige Nuancen.	**6,90**	**24,00**
Primitivo Nocantaceppi | Puglia | halbtrocken Dunkle Beeren, würziger Zimt und schwarzer Pfeffer.	**6,90**	**24,00**

LONG DRINKS

Bombay Gin Tonic **7,90**
Gin | Tonic Water | Zitronenscheibe

Cuba Libre Havana **7,90**
Havana Club 3 | Cola | Limette

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**
Grappa	2 cl	**3,30**

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

Delhi Heights

INDIAN RESTAURANT

Speisekarte

DESSERT

Gulaab Jamun [A,G] **4,50**
Frittierte Teigbällchen | in aromatisiertem Zuckersirup
- VANILLE EIS **+2,00**

Hot Chocolate Cake [AG] **6,50**
Warmes Schoko Törtchen | mit Vanille Eis I Cardamom

Matka Kulfi [G] **6,50**
Hausgemachtes Safran-Kardamom-Eis mit Nüssen

Cassata al Pistacchio [G] **5,00**
Sizilianischer Eis I mit Pistazie I Kirsche, Orange Kandiert I Haselnuss Kandiert

Mango-Cheesecake **5,50**
Käsekuchen mit einer Schicht feiner Mangocreme

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**

STARTERS

Vegmix Pakora 8,50
In Kichererbsenmehl panierter Blumenkohl | Kartoffelscheiben | Auberginenscheiben | Spinat-Kartoffel-Mix

Paneer Pakora G 8,50
In Kichererbsenmehl panierter Käse | Tamarinden Chutney

Samosa A 6,90
Kartoffelteigtasche mit Erbsen | Tamarinden Chutney | Minz-Koriander Chutney

Crispy Cauliflower A,N 8,50
Knusprig panierter 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 |

Fish Pakora 8,90
In Kichererbsenmehl panierter Fisch | Minz-Koriander-Sauce und Salat

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 14,90
Würziges Kichererbsencurry | indisches Fladenbrot

Bhelpuri A,E 7,90
Knuspriger gepuffter Reis | geröstete Erdnüsse | frische Kräuter

Bombay Pani Poori 6 STK 7,90
Knusprige Teigbällchen | gefüllt mit würzigem Minz-Koriander- & Tamarindenwasser | verfeinert mit Kartoffeln und Kichererbsen

Samosa Chat 8,50
Kartoffelteigtasche mit Erbsen

New Delhi Chicken Seekh Kebab 13,90
Chicken Kebab aus dem Tandoor | Naan | Salat | Grillsauce (würzige Tomaten - Currysauce)

Laziz Lamm Seekh Kebab 14,90
Lammhackspieß aus dem Tandoor | Naan | Salat | Grillsauce (würzige Tomaten - Currysauce)

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

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag (außer Feiertage) 11:30 - 16:00 Uhr

Thalis
Serviert mit verschiedenen Gerichten, Basmati Reis, Naan, Salat und Raita.

- **Vegetarische Thali** 12,50
- **Chicken Thali** 13,50
- **Lamm Thali** 14,00

Homemade Drinks and Desserts

Mango Lassi 3,00
Kräuter Lassi 3,00
Gulab Jamun 2,20

CURRIES LUNCH

Serviert mit Basmatireis.

Palak Paneer 12,90
Indischer Käse in gehacktem Spinat

Yellow Daal Tadka 11,90
Indisches Linsengericht mit Knoblauch und Zwiebeln

Butter Chicken 13,50
Hähnchenbrust in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce

Lamm Karai 14,00
Lammfleisch in einer klassischen indischen Curry-Sauce

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 16,90
Herzhaft marinierter indischer Käse

Tandoori Chicken Tikka 17,90
Gewürfelte Hähnchenbrust | mariniert mit Tandoori Masala

Chicken Malai Tikka AG 17,90
Gewürfelte Hähnchenbrust | eingelegt in einer würzig-cremigen Marinade auf Basis von Joghurt und Knoblauch

Kashmiri Lamm Tikka AG 19,90
In würzigem Joghurt mariniertes zartes Lammfleisch

Tandoori Lachs Tikka 20,90
Zartes Lachs I mariniert in spicy Joghurt I Kreuzkümmel I Lime Saf

Black Tiger Tikka (Garnelen) A B D G 20,90
Saftige Garnelen | mariniert in spicy Joghurt

CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf. Serviert mit Basmati Reis.

	Paneer	Chicken	Lamm	Garnelen
Tikka Masala G Joghurt und aromatischen Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezialsauce mit Zwiebeln und Paprika	16,90	16,90	17,90	18,90
Palak mit Spinat in einer würzigen Currysauce	16,90	16,90	17,90	18,90
Korma G,H Cremige Kokosnuss-Mandelsauce	16,90	16,90	17,90	18,90
Makhani G mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce	16,90	16,90	17,90	18,90
Bhuna mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen	16,90	16,90	17,90	18,90
Karai würzige tomatenbasierte Currysauce mit	16,90	16,90	17,90	18,90
Malai Cremige Sauce mit exotischen Gewürzen.	17,90	17,90	18,90	19,90

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 14,90
Schmackhaftes Linsengericht | verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus Gewürzen | Knoblauch und Zwiebeln

Aloo Chole 14,90
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

Aloo Gobi 14,90
Kartoffeln und Blumenkohl, gebraten in einer würzigen Currysauce.

BIRYANI

Ein traditionelles indisches Reisgericht, zubereitet mit aromatischen Gewürzen, Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen, serviert mit Raita.

Vegetarische Biryani 14,90
Lucknow Chicken Biryani 16,90
Hyderabad Lamm Biryani 17,90
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
Bhatura A,G 3,50
Frittiertes Brot aus einem gesäuerten Teig aus Weizenmehl und Joghurt

Raita G 3,00
Würziger Joghurt

Basmati Reis 3,00
Mixed Pickle 2,00
Chutneys je 1,90
Minze Koriander | Tamarinde | Mango Chutney | Grüne Chili

Papadam 1,00