Makhan
INDIAN KITCHEN

SPEISEKARTE

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN

SNACKS & VORSPEISEN 01.

KLEINE GERICHTE ZUM ANKOMMEN

Papadams 3,90 €
Hauchdünner, knuspriger Linsen-Snack mit Mango-Chutney.
VEGETARISCH

Aloo Pakora 5,90 €
Kartoffeln im Kichererbsenteig mit Chutney.
VEGETARISCH

Okra Fries 5,90 €
Knusprige Okraschoten mit Chutney.
VEGETARISCH

Samosas 6,90 €
Kartoffel-Teigtaschen mit Minz-Chutney.
VEGETARISCH

Chilli Cheese Naan 6,90 €
Naan mit Cheddar, Chili, Paprika und Knoblauch.
VEGETARISCH

Gobi Manchurian 7,90 €
Glasierter Blumenkohl mit Paprika und Sesam in süßsaurer Soja-Sauce und Cashewnüssen.
VEGETARISCH

Haus Chaat 9,90 €
Kartoffeln mit Joghurt, Roter Bete, Granatapfel und Minz-Chutney.
VEGETARISCH

Chicken Paratha Roll 9,90 €
Paratha mit Omelett, Chicken, Gurken und Minz-Chutney.

Chilli Chicken 9,90 €
Hähnchen in würziger Chili-Soja-Sauce.

SALATE 02.

FRISCH ANGEMACHT

Makhan Salat 12,90 €
Gemischter Salat mit hausgemachter Granatapfelsauce, Minze, Cashewnüssen und Roter Bete.
VEGETARISCH

Makhan Salat klein 6,90 €
Die kleine Portion unseres gemischten Salats.
VEGETARISCH

Kombiniere deinen Salat mit: Chicken-Tikka (saftiges Hähnchenfilet) oder Paneer (hausgemachter frischer Rahmkäse) — je + 3,00 €.

KLASSIKER 03.

AUS DEM TON-OFEN

Chicken Tikka Masala 16,90 €
Zartes Hähnchen aus dem Ton-Ofen mit Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer, mit Naan-Brot, Minz-Joghurt und Basmati-Reis.

TANDOORI TIKKAS 04.

FLEISCHSPIESSE AUS DEM TANDOOR-LEHMOFEN

Brokkoli Cheese Tikka 16,90 €
Gegrillte Brokkoliröschen aus dem Tandoori-Ofen mit Käse, Naan-Brot, Minz-Joghurt-Sauce und Basmati-Reis.
VEGETARISCH

Paneer Tikka 16,90 €
Hausgemachter frischer Rahmkäse, herzhaft mariniert mit Paprika, aus dem Tandoori-Ofen, mit Naan-Brot, Minz-Joghurt-Sauce und Basmati-Reis.
VEGETARISCH

Chicken Tikka 16,90 €
Zartes Hähnchen aus dem Tandoori-Ofen mit Naan-Brot, Minz-Joghurt-Sauce und Basmati-Reis.

Chicken Cheese Tikka 16,90 €
Zartes Hähnchenfilet, mariniert mit Cheddar, aus dem Tandoori-Ofen mit Naan-Brot, Minz-Joghurt-Sauce und Basmati-Reis.

Lamm Tikka 18,90 €
Saftiges Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Naan-Brot, Minz-Joghurt-Sauce und Basmati-Reis.

Jumbo Garnelen Tikka 18,90 €
Herzhaft marinierte Jumbo-Garnelen aus dem Tandoori-Ofen, serviert mit Naan-Brot, Minz-Joghurt-Sauce und Basmati-Reis.

Zu jedem Tikka servieren wir einen Tomaten-Minz-Zwiebel-Salat, angemacht mit Olivenöl und Granatapfeldressing.

CURRYS 05.

SERVIERT MIT BASMATI-REIS

Chicken Makhan 16,90 €
Zartes Hähnchen in cremiger Butter-Tomaten-Currysauce, serviert mit Basmati-Reis.
TIPP

Chicken Masala 16,90 €
Zartes Hähnchen in aromatischer Currysauce mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, serviert mit Basmati-Reis.

Chicken Madras 16,90 €
Zartes Hähnchen in würziger Kokos-Currysauce nach köstlicher südindischer Art, serviert mit Basmati-Reis.

Chicken Mango 16,90 €
Zartes Hähnchen in fruchtig-würziger Mango-Curry-Sahnesauce, serviert mit Basmati-Reis.

Chicken Korma 16,90 €
Zartes Hähnchen in milder Kokos-Currysauce mit fein gemahlenen Mandeln und Cashewnüssen, serviert mit Basmati-Reis.

Chicken Saag 16,90 €
Zartes Hähnchen mit Grünkohl und Spinat in Butter, Knoblauch und Ingwer gebraten, serviert mit Basmati-Reis.

Chicken Rarra 16,90 €
Zartes Hähnchen, klein geschnitten, mit Tomaten, Röstzwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer authentischen Sauce.

Anstatt Hähnchen auch wahlweise mit: Paneer 16,90 € (hausgemachter Rahmkäse) · Lamm 18,90 € · Garnelen 18,90 €.

THALI 06.

EIN PERSÖNLICHES FESTMAHL AUF EINEM METALLTABLETT

Veggie Thali 13,90 €
Veggie Aloo, Paneer Makhani, Dal Makhani, Joghurt, Salat, Basmati-Reis und Naan-Brot — auch vegan erhältlich.
VEGETARISCH

Chicken Thali 14,90 €
Chicken Makhan, Chicken Madras, Dal Makhani, Joghurt, Salat, Basmati-Reis und Naan-Brot.

VEGAN 07.

GANZ OHNE TIERISCHE PRODUKTE

Dal Tadka 12,90 €
Herzhaftes gelbes Linsen-Curry mit frischem Ingwer und Kreuzkümmel, serviert mit Basmati-Reis.
VEGAN

Aloo Gobhi 12,90 €
Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Ingwer, Knoblauch, sonnengereiften Tomaten und Zwiebeln, serviert mit frischem Tandoori-Roti.
VEGAN

VEGETARISCH 08.

DIE GRÜNE SEELE UNSERER KÜCHE

Veggie Aloo 12,90 €
Frisches Gemüse und Kartoffeln in aromatischer Tomaten-Curry-Sauce, serviert mit Basmati-Reis.
VEGETARISCH

Alu Saag 12,90 €
Frische Kartoffeln mit Grünkohl und Spinat in Butter, Ingwer und Knoblauch gebraten, serviert mit Basmati-Reis.
VEGETARISCH

Malai Kofta 13,90 €
Zart gebratene Kartoffelröllchen mit hausgemachter Rahmsauce, Cashewnüssen, Mandeln, geriebenem Käse und Rosinen, serviert mit Basmati-Reis.
VEGETARISCH

Dal Makhani 13,90 €
Schwarze Linsen in cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln, verfeinert mit Butter und serviert mit Basmati-Reis.
VEGETARISCH

Matar Paneer 14,90 €
Hausgemachter Paneer-Käse und frische Erbsen in cremiger Tomaten-Curry-Sauce, serviert mit Basmati-Reis.
VEGETARISCH

BIRYANIS 09.

AROMATISCHER BASMATIREIS, GESCHICHTET MIT ERLESENEN GEWÜRZEN

Biryani 16,90 €
Zartes Hähnchen, gebratener Basmati-Reis mit Rosinen, Knoblauch, Ingwer und Cashewnüssen, serviert mit Minz-Joghurt.

Anstatt Hähnchen auch wahlweise mit: Paneer 16,90 € (hausgemachter Rahmkäse) · Lamm 18,90 € · Garnelen 18,90 €.

HAUSGEMACHTE BROTE 10.

FRISCH AUS DEM TANDOORI-OFEN

Tandoori Roti 1,90 €
Vollkornmehl-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoori-Ofen.
VEGAN

Paratha 1,90 €
Vollkorn-Fladenbrot mit hausgemachter Butter — außen knusprig, innen weich.
VEGETARISCH

Tandoori Naan 1,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl.
VEGETARISCH

Butter Naan 2,50 €
Fladenbrot mit Butter.
VEGETARISCH

Garlic Naan 2,50 €
Indisches Brot mit Knoblauch.
VEGETARISCH

Cheese Naan 2,50 €
Fladenbrot mit Käse.
VEGETARISCH

SAUCEN 11.

ZUM KOMBINIEREN

Joghurt Natur 2,50 €
Griechischer Joghurt.
VEGETARISCH

Raita / Minz-Joghurt 2,90 €
Frische Minze mit Joghurt.
VEGETARISCH

Hausgemachte Chutneys je 1,90 €
Minz-Sauce, Tamarinden-Chutney, Mango-Chutney und warmes Auberginen-Chutney mit süßsäuerlicher Würze, pikant.

DESSERTS 12.

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Kugel Vanille-Eis 2,90 €
Vanille-Eis von Langnese.

Affogato 4,90 €
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis (Langnese).

Gulab Jamun 5,90 €
Hausgemachte Teigbällchen mit Vanille-Eis (Langnese).

Hot Chocolate Cake 6,90 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis (Langnese).

Pistazien Rasmalai Tiramisu 6,90 €
In Mascarpone-Pistazien.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer Zusatzkarte — unser Team berät Sie gerne persönlich.