



APERERETIF UND COCKTAILS

01 Sherry medium oder dry	5,10 €
02 Pflaumenwein	5,10 €
03 Campari Orange oder Soda	5,10 €
04 Mangocktail	11,90 €
05 Indischer Rum mit Mangosaft	8,90 €
06 House Aperitif (Mango Sekt)	7,90 €
07 Glas Prosecco	5 10 €
08 Aperol Spritz	5,10 €
09 Ramazotti	5,10 €
10 Baileys	3,90 €
11 Hugo	5,90 €

LONGDRINKS

15 Gin Tonic	6,90 €
16 Vodka Lemon	6,90 €
17 Bacardi Cola	6,90 €
18 Whisky Cola	6,90 €





WHISKY

25 Johnnie Walker Black Label - 40 %	6,90 €
26 Chivas Regal (12 Jahre alt) - 40 %	6,90 €
27 Indian Whisky - 40 %	6,90 €
28 Jack Daniels - 43 %	6,90 €

SUPPEN

35 Dal Suppe indische Linsensuppe/indian lentil soup g)	5,50 €
36 Tomaten Suppe indische Gemüsesuppe/indian vegetable soup ⁹	5,50 €
37 Sabzi Suppe indische Koblauchsuppe/indian garlic soup g)	5,50 €
38 Murgh Suppe indische Hühnerfleischsuppe/indian chicken soup ⁹	5,50 €

VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

12 Chana Chat Kichererbsensalat/ chickpea salad g)	6,90 €
13 Murg Chat Hühnerfleischsalat in hausgemachter Soße / chicken salad with homemade sauce	6,90 €





WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

70 Vegetarische Pakora 6,50 €
Frisches gemischtes Gemüse / fresh mixed vegetables

71 Onions Bhaji 6,50 €
feine frittierte Kühlen aus gehackten Zwiebeln / delicious
deep fried quenelles of chopped onions

72 Paneer Pakora 6,90 €
Frittierter hausgemachter Käse / fried homemade cheese

73 Chicken Pakora 6,90 €
Zartes Hühnerfleisch / tender chicken

74 Vegetable Samosa 6,90 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh
vegetables

75 Gemischte Vorspeise für 2 13,90 €
Mit hausgemachtem Käse, Hähnchenteile, verschiedene
Gemüse Pakoras / with homemade cheese, chicken pieces,
various vegetable Pakoras⁹





FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

- 80 Gemischter Salat 5,10 €
gemischter Salat hausgemachtem Dressing / mixed salad
with homemade dressing or with vinegar and oil
- 81 Salat indiaan chili 9,90 €
gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Gurke,
tomate / mixed salad with fried chicken breast strips, cucumber, tomatoes
- 82 Garnelen Salat 14,90 €
gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Joghurtsoße / mixed
salad with fried prawns and yogurt sauce
- 83 Gurken Raita 4,90 €
Gurken Joghurt / Cucumber yogurt





SPEZIALITÄTEN MIT HUHN / CHICKEN - SPECIALS

120 Chicken Curry 16,10 €

zartes Hühnerfleisch in orientalischer Curry-Soße, mild/
Tender Chicken in oriental Curry-sauce, mild g)

121 Chicken Korma 17,50 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet, Cashewnüsse in Sahne Soße, mild /
roasted chicken breast fillet, in cashew nuts and cream sauce, mild ° h)

122 Chicken Jalfrezi 16,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
grünem Chilli, scharf/ roasted chicken breast fillet with paprika,
onions, tomatoes, green chilli, hot ° g)

123 Chicken Vindaloo 16,10 €

Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf /
Chicken with special spices from south india, very hot ° g)

124 Butter Chicken 18,50 €

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /
tender grilled chicken in butter-tomato sauce ° h)

125 Chicken Tikka Masala 17,50 €

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Masalasoße, mild /
tender grilled chicken in strong masala sauce, mild ° g) h)

126 Murg Nilgiri 17,50 €

Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer
Kräutersoße, mit Spinat, Kokosmilch, grünem Chilli und Minze, scharf /
Tender chicken with coriander, in a oriental herb sauce with spinach,
coconut milk, green chili and mint, hot





SPEZIALITÄTEN MIT HUHN / CHICKEN - SPECIALS

127 Mango Chicken 17,50 €

Zartes Hühnerfleisch in Mango-Konos-Cashew-Soße, süß-sauer / tender chicken in mango and coconut cashew sauce, sweet and sour g) h)

128 Chicken Palak 16,50 €

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Rahmspinat, scharf / grilled chicken with tomatoes, onions and creamed spinach, hot 9

129 Chicken Madras 16,50 €

Zartes Hühnerfleisch in Kokos-Curry-Soße, scharf / tender chicken in coconut curry sauce

GRILL SPEZIALITÄTEN / TANDOORI KHAJANA

90 Tandoori Chicken Legs 18,90 €

Hähnchenschenkel mariniert nach einem nordindischem Rezept / chicken legs marinated in exquisite North indian recipe g)

91 Chicken Tikka 18,90 €

Zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt / tender marinated Filet of chicken, grilled 9

92 Achari Chicken Tikka 18,90 €

Zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt, Obst und Gemüse, pikant / tender marinated pieces of chicken, grilled, fruit and vegetables, spicy g)





GRILL SPEZIALITÄTEN / TANDOORI KHAJANA

93 Boti Kabab

19,90 €

Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / tender marinated
Filet of lamb, grilled on a spit ^{1 9}

94 Haryali Malai Kabab

19,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert /
tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander ^{1 g)}

95 Fish Tikka

18,90 €

Feines Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt /
fresh pollack Filet marinated in yogurt and spices, grilled d) g)

96 Jheenga Tandoori

25,50 €

Ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig
gegrillt / tripped king prawns in yogurt and spices, crispy grilled b) ⁹

97 Paneer Tikka Shashlik

18,50 €

Hausgemachter Käse in Stücke mit Gemüse, mariniert und am Spieß
gegrillt / homemade cheese in pieces with vegetables, marinated
and grilled ans a skewer g)

98 Mixed Grill Platte

32,50 €

Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten /
a combination of various Tandoori delicacies ⁹





SPEZIALITÄTEN MIT LAMM / LAMB- SPECIALS

- 135 Lamm Curry 17,90 €
Zartes Lammfleisch in Curry-Soße / Tender lamb in Curry-Sauce
- 136 Lamm Mughlai 17,90 €
gebratenes Lammfleisch mit feiner Moghulai-Soße /
roasted lamb with fine Moghulai sauce
- 137 Saag Ghosht 17,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet nach nordindischer Art /
roasted lamb with spinach, prepared in a famous north indian style
- 138 Mutton Vindaloo 17,90 €
zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf /
tender lamb with special spices from south india, very hot
- 139 Kahari Ghosht 17,90 €
gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer /
roasted lamb with fresh tomatoes, peppers and ginger
- 140 Mutton Nilgiri 17,90 €
zartes Lammfleisch mit Koriander, Spinat, Minze und Kräutern, scharf /
tender lamb with coriander, spinach, mint and herbs in oriental sauce, hot
- 141 Mango Lamm 17,90 €
zartes Lammfleisch in Mango-Butter-Cashew-Soße / tender lamb in
mango butter cashew sauce
- 142 Bhunna Ghosht 17,90 €
zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Ingwer in kräftiger Koriander-Soße /
tender lamb with fresh tomatoes and ginger, in a coriander sauce





SPEZIALITÄTEN MIT ENTE / DUCK- SPECIALS

150 Entenbrustfilet

19,10 €

Zartes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer /
delicate duck breast with fresh tomatoes, peppers and ginger

151 Ente Jalfrezi

19,10 €

Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
tender duck breast with Paprika, onions, tomatoes, green chili, hot

152 Ente Korma

19,10 €

zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Cashew-Nuss-Soße /
delicate duck breast Filet in cashew-sauce

153 Ente Mango

19,10 €

Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Kokos-Cashew-Soße /
delicate duck breast with Mango, coconut and cashew sauce





SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN / FISH- AND KING-PRAWN-SPECIALS

160 Bengali Fish Curry

19,10 €

Tilapia in Minze-Kokos-Curry-Soße / salmon fillet in mint and coconut curry

161 Fish Mango

19,10 €

Tilapia in Mango-Cashew-Soße / Salmon fillet in mango cashew sauce⁹ d) h)

162 Fish Masala

19,10 €

Tilapia nach ostindischer Art zubereitet / Salmon fillet prepared in east-indian style l) d) g) h)

163 Jheenga Curry


19,10 €

Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / peeled king prawns in Curry sauce with fine spices¹ b) ⁹ h)

164 Jheenga Masala

19,10 €

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / peeled king prawns in a strong masala sauce b) g) h)





TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--------|
| 185 Nan
Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread a) ¹ g) | 4,10 € |
| 186 Roti
Flaches Vollkornfladenbrot / flat wholemeal bread a) ¹ g) | 4,10 € |
| 187 Butter Nan
Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / raised bread filled with butter a) ¹ g) | 4,90 € |
| 188 Paneer Kulcha
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /
raised bread filled with homemade cheese a) ¹ g) | 5,50 € |
| 189 Lachs an Kulcha
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic a) ¹ g) | 5,50 € |
| 190 Keema Nan
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch und Rosinen / raised bread
filled with minced lamb and raisins a) ¹ g) | 5,50 € |
| 191 Pappad
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2
pieces of lentil waffles with 3 different delicious sauces | 4,10 € |
| 192 Allo Paratha
Vollkorn Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer
und Koriander / wholemeal flatbread filled with potatoes, onions,
ginger and coriander | 5,10 € |
| 363 Bhatura
Frittiertes Ballonbrot / fried ballon bread | 5,10 € |
- 



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALS

- 200 Shahi Paneer 14,90 €
Hausgemachter Käse zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
homemade cheese, prepared in butter-tomato-cream sauce, finely seasoned g)
- 201 Saag Paneer 14,90 €
Kräftige Gewürzmischung mit Rahmspinat und hausgemachtem Käse /
tasty cream spinach with homemade cheese ⁹
- 202 Baingan Ka Bharta 14,90 €
Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig
gewürzt / fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy g
- 203 Navratam Karma 14,90 €
Gemischtes Frisches Gemüse in Cashew Soße /
mixed fresh vegetables in cashew sauce ^{1 g) h)}
- 204 Chana Masala 14,90 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in Curry with fresh tomatoes und ginger
- 205 Dal Tarka 14,90 €
Schwarze Linsen nach Indischer Art zubereitet / black lentils
prepared in the indian style g)
- 206 Kahari Paneer 14,90 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne
serviert / fresh fried homemade cheese in Curry sauce, served in a pan g)
- 207 Bhindi Masala 14,90 €
Frisches Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße /
resh indian okra vegetables in strong sauce ⁹
- 



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

208 Mixed vegetables 14,90 €
Gemischtes Frisches Gemüse, pikant gewürzt / mixed fresh vegetables,
spicy seasoned ⁹

209 Vegetable Jalfrezi 14,90 €
Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln,
grünem Chili und frischem Koriander, scharf / mixed vegetables
fried with paprika, onions, green chili and fresh coriander, spicy ⁹

REIS SPEZIALITÄTEN / REIS-SPECIALS


50 Pulpo Reis ¹ 7,50 €
Reis mit Nüssen, Mandeln und Rosinen / Rice with nuts, almonds and raisins

51 Mutton Biryani 17,50 €
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins g) h)

52 Chicken Biryani ⁹ 16,50 €
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins h)

53 Vegetable Biryani 15,50 €
Mit frischem Gemüse / with fresh vegetables g)

54 Jheenga Biryani 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen- eine Spezialität aus
der Monghul-Küche / peeled king prawns with almonds and raisins - a
specialty from Monghul cuisine b) ⁹





INDIAN FAST FOOD

350 Indisches Sandwich 6,90 €
Paneer Sandwich mit Gurken, Tomaten und Salat /
Cheese Sandwich with cucumber, tomato and lettuce

351 Vegetarische Frühlingsrolle 5,90 €
mit Karotten, Erbsen, Kartoffeln und indischen Gewürzen /
with carrots, peas, potatoes and indian spices

352 Cheese Frühlingsrolle 6,50 €
mit hausgemachtem Käse, Karotten, Erbsen und Kartoffeln /
with homemade cheese, carrots, peas and potatoes

353 Chicken Frühlingsrolle 6,90 €
mit Hähnchen, Gemüse und indischen Gewürzen /
with chicken, vegetables and indian spices

354 Chicken Wings 8,90 €
mit Pommes / with fries

355 Fisch Platte 16,90 €
3x Garnelen, 3x Seelachsfilet und 3x Calamari

356 Bread Pakora 9,90 €
gefülltes Brot mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen
ewürzen /





VEGANE KÜCHE

360 Aloo Shimala Mirch 13,90 €
Kartoffel Paprika Gemüse in Knoblauch Ingwer
Tomaten Soße

361 Burni Vegi 13,90 €
gedünsteter Blumenkohl in Ingwer, Knoblauch,
Koriander Soße

363 Chole Bhatura 13,90 €
Ballonbrot mit Kichererbsen Curry mit frischen
Tomaten und Ingwer

364 Mushroom 2 Pyaza 13,90 €
Pilze mit Paprika und Zwiebeln in Curry Tomatensoße

365 Aloo Muttur 13,90 €
Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch
und Tomaten mit gemahlene Gewürzen

366 Aloo Baingan 13,90 €
Kartoffeln mit Aubergine in Knoblauch Ingwer
Tomaten Soße





THALIS

60 Vegetable Thali 17,90 €
3 verschiedene Gemüse Gerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmatireis /
3 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and rice a) 9

61 Bangal Fish Thali 18,90 €
1 Fischgericht, Riesengarnelen, Gemüse, Salat, Pappad und Basmatireis / one
fish dish, vegetable dish, vegetables, salad, Pappad and basmati rice a) b) e) g)

62 Rani Mahal Thali 19,00 €
2 Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Gemüse, Salat, Pappad und Basmatireis / 2
meat dishes, 1 vegetable dish, 1 vegetable, salad, Pappad and basmati rice a) g)

NACHSPEISEN / DESSERTS

175 Mango Creme 5,90 €
Mango cream with vanilla icecream g)

176 Gajar Halwa 6,90 €
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert /
grated carrots with almonds and pistachios, garnished with honey g) h)

177 Gulab Jamun 5,90 €
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken / dumplings made of
milk and cheese, baked in honey a) g)

178 Kulfi 6,90 €
Süßes Speiseeis aus Milch und Mandeln, Pistazien und Kokosnuss Raspeln / sweet
ice cream made from milk and almonds, pistachios and coconut rasps g) h)


179 Rani Mahal Spezial 14,90 €
Von allem etwas / a bit of everything a) g) h)





GETRÄNKE

220 Spezi	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
221 Fanta	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
222 Mezo Mix	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
223 7 Up	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
224 Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
225 Orangensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
226 Johannisbeersaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
227 Traubensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
228 Saftschorle			0,4 l	4,10 €
229 Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €
230 Ginger Ale	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €
231 Tonic Water	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €
232 Flasche Wasser			0,75 l	6,90 €
233 M. Wasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
234 stilles Wasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €





SÄFTE AUS INDIEN

260 Mangonektar	0,2 l	3,90 €
261 Lycheenektar	0,2 l	3,90 €
262 Guavenektar	0,2 l	3,90 €
263 Maracujanektar	0,2 l	3,90 €
264 auch in groß	0,4 l	5,90 €

LASSI

270 Lassi Sauer		4,50 €
271 Lassi Süß		4,50 €
272 Mango Lassi		4,50 €

BIERE

280 Weißgold	0,5 l	4,10 €
281 Weizen	0,5 l	4,10 €
283 Urweizen	0,5 l	4,10 €
284 Leichtes Weizen	0,5 l	4,10 €
285 Pils	0,33 l	4,10 €
286 Farny Kristallweizen	0,5 l	3,90 €
287 Radler	0,5 l	4,10 €
288 Indian Bier	0,33 l	4,10 €





BIERE

289 Weißgold alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
289 Weizen alkoholfrei 0,5 l	3,90 €

HEIßE GETRÄNKE

300 Kaffee	2,60 €
301 Cappuccino	2,90 €
302 Cafe au Lait	2,90 €
303 Latte Macchiato	3,10 €
304 Espresso	2,00 €

TEE SPEZIALITÄTEN

310 Tasse Chai - Indischer Haustee	4,10 €
311 Indischer schwarzer Tee	4,10 €
312 Pfefferminz Tee	2,10 €
313 Kamillentee	2,10 €
314 Grüner Tee	2,10 €





ROTWEIN

320 Montepuliciano	5,90 €
321 Indischer Wein	5,90 €
322 Markus Schneider Black Print	5,90 €
323 Nero Grande Appassimento	5 90 €
324 Merlot	5,90 €
325 Ganze Flasche	26,90 €

WEISSWEIN

330 Pinot Grigio	5,90 €
331 Chardonnay	5,90 €
332 Weissburgunder	5,90 €
333 Riesling	5,90 €
334 Lugano Mandolara	5,90 €
335 Serai Le Morette Bianco	5,90 €
335 Indischer Wein	5,90 €
337 ganze Flasche	26,90 €





ROSEWEIN

340 Bardolino Chiaretto 5,90 €

341 Tramari Rose di Primitive 5,90 €

342 Ganze Flasche 26,90 €

PROSECCO

345 Pavan Oste Frizzante 4,10 €

346 Prosecco Milles 4,10 €

347 Conca d' Oro Rosa Rose 4,10 €



Zusatzstoffe für den 1. Teil der Karte

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 mit Farbstoffen
- 4 Süßungsmittel
- 5 Chininhaltig
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 Natrium / Nitrit
- 9 Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 Säuerungsmittel
- 12 Molkeerzeugnis

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- 1:1) glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, a4 Hafer, a5 Dinkel oder a6 Kanut)
- b) Krebstiere
- c) Eierzeugnisse
- d) Fischerzeugnisse
- e) Erdnusserzeugnisse
- f) Sojaerzeugnisse
- g) Milchprodukte
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerieerzeugnisse
- j) Senferzeugnisse
- k) Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Lupinerzeugnisse
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe:

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 9 mit Süßungsmittel |
| 2 koffeinhaltig | 10 mit Milcheiweiß |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 11 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 12 taurinhaltig |
| 5 geschwefelt | 13 mit Konservierungsstoffen |
| 6 geschwärzt | |
| 7 gewachst | |
| 8 mit Phosphat | |



Sehr verehrte liebe Gäste,

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch und hoffen,
dass Sie eine angenehme Zeit bei uns hatten.

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen
und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und
Vertrauen.

Ihr Haweli & Rani Mahal Team

