



Hirschbergstr. 1 / Ecke Landshuter Allee
80634 München

Tel: 0 89 / 85 670 230

www.newdelhi-restaurant.de

Email: info@newdelhi-restaurant.de

Herzlich willkommen!

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant „New Delhi“.

Bevor Sie sich jedoch den delikatsten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von den exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über unseren Namen „New Delhi“ zu informieren.

Neu-Delhi ist die Hauptstadt Indiens, Sitz der indischen Regierung, des Parlaments und der obersten Gerichte. Es ist Teil der indischen Metropole Delhi. Der Grundstein wurde, während der britischen Kolonialzeit am 15. Dezember 1911 südlich der Altstadt von Delhi angelegt.

Dadurch sollte die traditionelle Hauptstadt Kalkutta abgelöst werden.

Den Namen Neu-Delhi erhielt der neue Stadtteil erst im Jahre 1927.

Neu-Delhi ist ein Teil der Metropole Delhis, die als „Nationales Hauptstadtterritorium Delhi“, der indischen Zentralregierung unterstellt ist. Als Neu-Delhi gegründet wurde, bestand Delhi nur aus der ummauerten Altstadt, Alt-Delhi. Durch das rasante Bevölkerungswachstum wurden nach der indischen Unabhängigkeit nach und nach auch die umliegenden, einstmaligen ländlichen Gebiete urbanisiert. Diese „neuen“ Teile Delhis wurden entsprechend auch zu Neu-Delhi gezählt. Heute wird Neu-Delhi oft komplementär zu Alt-Delhi für alle Gebiete Delhis außerhalb der Altstadt benutzt. Der Stadtverwaltung Neu-Delhis untersteht dabei, ein Gebiet von 42,7 Quadratkilometern, was nur einen kleinen Teil der Gesamtfläche des 1483 Quadratkilometer großen Hauptstadtterritoriums ausmacht.

In Neu-Delhi befinden sich eine große Anzahl hervorragender Museen für Geschichte, Kunst und Kunsthandwerk.

Tauchen Sie ein in die exotische Atmosphäre unseres Restaurants New Delhi und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit mit feinen kulinarischen Genüssen verwöhnen.

Wir sind bestrebt, dass unsere Gäste unser Restaurant zufrieden verlassen.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran - Basmati - Reis
All dishes are served with high quality saffron Basmati rice

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Enjoy your meal

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Aperitifs Cocktails & Drinks

600	Kir Royal ¹ Creme de Cassis, Prosecco		4,90 €
611	Gin Gimlet: Gin, Lime juice, fresh Lime		7,90 €
310	Prosecco ^m	0,1L	4,50 €
311	Campari Orange oder Campari Soda ¹	0,2L	6,90 €
312	Hugo's	0,2L	6,90 €
313	Aperol Sprizz ^{1,10}	0,2L	6,90 €
314	Weinschorle ^m	0,3L	5,90 €
315	Martini (Bianco, Rosso)	8cl	5,90 €

Warme Vorspeisen/Warm Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert

All warm appetizers come with 3 different tasty dips

Pakoros are dipped in chickpeas batter and deep fried

1	Mini Frühlingsrollen ^{6 Stück} Vegetarische kleine Frühlingsrollen Small vegetarian spring rolls		4,90 €
2	Samosa Vegetarian (v) Traditionelle Vorspeise mit einer ausgewählten Gemüsefüllung im Doppelpack 2 fried pastries filled with fresh vegetables		6,90 €
3	Chicken Wings Leckere Flügel vom Huhn überzogen mit einer knusprig-gold gebackenen Haut Spicy fried chicken wings		7,90 €
4	Vegetarian Pakoras (v) Verschiedene Gemüse im Kichererbsenmehl gewendet und frittiert Various vegetables coated in chickpea flour and fried		6,50 €
5	Onion Rings (v) Gebackene Zwiebelringe im Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert Baked onion rings coated in chickpea flour and fried		6,50 €
6	Chicken Pakoras Gebackene Hühnerfilet Stücke im Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert Baked pieces of chicken fillet coated in chickpea flour and fried		7,90 €
7	Fisch Pakoras ^d Besondere Gewürze verleihen dem fangfrischen Seelachsfilet im Kichererbsen Mehl gewendet und frittiert Baked pollack fillet coated in chickpea flour and fried		7,90 €
9	Mixed Pakoras ^d Verschiedene gemischte Gemüse, Hühnerfilet, Fisch im Kichererbsenmehl Gewendet und frittiert Various mixed vegetables, chicken fillet, fish coated in chickpea flour and fried		7,90 €

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 10 | Vorspeise für 2 Personen ^{g,d} | 13,90 € |
| | Gaumenfreude zu zweit: Verschiedene gemischte Gemüse, Veg. Samosa, Hühnerfilet, Fisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
Various mixed vegetables for 2 people, samosa, chicken fillet, fish coated in chickpea flour and fried | |
| 11 | Vegetarische Vorspeise für 2 Personen (v) | 11,90 € |
| | Verschiedene Gemüse & Samosa im Kichererbsenmehl gewendet und frittiert für 2 Personen
Various vegetables & samosa for 2 people coated in chickpea flour and fried | |
| 12 | Papad (v) | 3,90 € |
| | Zweifacher Crackerspaß aus gesundem Lindenmehl mit 3 verschiedenen Dips
2 thin and crispy lentil wafers which come with 3 different tasty dips | |
| 13 | Samosa Chat ^{g,h} € 1 Stück | 7,90 € |
| | Samosas mit Erbsen – Kartoffelfüllung werden in Kichererbsen-curry und Joghurt gedippt, Minz, Linsenkroketten, Tamarind-Chutney.
Pea and Potato Fillings Samosas are dipped in chickpea curry and yogurt
Mint, lentil croquettes, tamarind chutney | |

Kalte Vorspeisen/Cold Appetizers

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 15 | Aloo Chana Chat Delhi ^{g,h} € | 7,50 € |
| | Kartoffel und Kichererbsen mit Joghurt-Topping, Minz, Linsenkroketten Tamarind-Chutney, roten Zwiebeln und Tomaten
Potato and chickpeas with yoghurt topping, mint, lentil croquettes tamarind chutney, red onions and tomatoes | |
| 16 | Masala Papad € (v) | 5,90 € |
| | knusprig-dünne Linsenmehlcraacker mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Korianderblättern
Crispy lentil wafers with red onion, tomato, cucumber | |

Gegrilltes Vorspeisen / Grilled Appetizers

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 17 | Paneer Tikka ^{g,h} € 4 Stück | 9,90 € |
| | Gegrilltes käse mariniert in Joghurtsauce und Gewürze
Grilled Paneer marinated with yogurt and spices | |
| 18 | Achari Jheenga ^{b,g,h} € 2 Stück | 9,90 € |
| | Gegrilltes Riesengarnelen mariniert in Joghurtsauce und Achari Gewürzen.
Grilled king prawns, marinated in yogurt and Achari spices | |
| 19 | Achari Chicken Tikka ^{g,h} € 4 Stück | 9,90 € |
| | Gegrilltes Hähnchen mariniert in Joghurtsauce und Achari Gewürzen.
Grilled Chicken marinated in yogurt and Achari spices | |

Suppen/Soups

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 20 | Chicken Cream Suppe ^{4 a.c.g}
Cremige Hühnerfleischsuppe ist ideal für die kalten Herbst- und Wintertage
Creamy chicken soup | 5,90 € |
| 21 | Tomatensuppe ^{4 g}
Wohltuende Suppe mit frischen, sonnengereiften Tomaten
Tomato soup with vegetables | 5,90 € |
| 22 | Dal Suppe (v)
Indisches Köstlichkeit mit passierten Linsen umrahmt von einer cremigen Suppe
Creamy Indian lentil soup | 5,90 € |
| 23 | Süß-Sauer Suppe ^{4 c}
Süß-sauer Suppe mit Huhn, Gemüse und indischen Gewürzen
Indian sweet and sour soup with chicken and vegetables | 5,90 € |

Salate / Salads

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 28 | Fitness Salat ^{g h}
Gesund und lecker: Mix Salat und Gemüse, Avocado mit Gegrilltes Hühnerfleisch
Healthy and tasty: Mix Salad and Vegetables, Avocado with Grilled Chicken | 15,90 € |
| 29 | Enten Salat
knusprig gebackene Ente mit frischem, gemischtem Salat
fried duck with mixed salad | 9,90 € |
| 30 | Gemischter Salat
Salat nach Saison mit Joghurt- oder Öl und Essig-Dressing
Mixed salad with either yogurt dressing or oil and vinegar | 6,90 € |
| 31 | Punjabi Salat
Indische Salatkreation - Gurken, Tomaten, Roten Zwiebeln und Karotten mit indischer Gewürzmischung
Cucumber, tomato, Red onion and Carrot with Indian spices | 6,90 € |
| 32 | Chicken Salat
Frischer angemischter Salat mit zartem Hühnerfleisch
Fresh mixed salad with tender chicken | 9,90 € |
| 33 | Bauernsalat ^{6 b}
Gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven mit Öl und Essig Dressing
Mixed salad with feta cheese, capsicum and olives with oil and vinegar dressing | 8,90 € |
| 34 | New Delhi Salat ^h
Spezialität des Hauses mit frischer Mango, Avocado, Ingwer, roten Zwiebeln Korianderblättern und Tomaten
New Delhi specialty with fresh mango, avocado, ginger, red onions and tomatoes | 9,90 € |

Hühnerfleisch Spezialitäten/Chicken-Specials

- 41 Butter Chicken** ^{g h} **15,90 €**
einfach lecker gegrillte Hühnerbruststücke mit Gewürzen, gemahlene Cashewnüsse in Tomaten-Butter-Cremesoße
Tender grilled chicken breast with spices, ground cashew in tomato-butter cream sauce
- 43 Chicken Jalfrezi** ^{g € €} **15,90 €**
erlesene Gewürze in Kombination: Gegrillte Hühnerbruststücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen (scharf)
Chicken breast filet with capsicum, onions, tomato, lemon juice, Green chili and exotic spices (hot)
- 44 Chicken Korma** ^{g h} **15,90 €**
Hühnerbruststücke in Joghurt, gemahlene Cashewnüsse, Mandel-Sahne-soße und Exotischen Gewürzen (Mild)
Chicken breast pieces in yogurt, ground Cashew, almond sauce, exotic spices (mild)
- 45 Chicken Curry** ^{g €} **14,90 €**
Der Klassiker unter den Hähnchengerichten wird mit einer leckeren Currysoße serviert
Chicken in a strong curry sauce
- 46 Chicken Palak** ^{g €} **15,90 €**
Die Spinatcreation: zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter Nordindischer Art
Tender chicken with indian spinach, the north indian specialty
- 47 Chicken Vindaloo** ^{g € € €} **15,90 €**
Zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
Chicken and potatoes with a very hot flavored sauce in a special blend of spices from Goa (very hot)
- 48 Murgh Nilgiri** ^{g €} **15,90 €**
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grüner Chili und Minze
Tender chicken in coriander leaves, spinach in an oriental herb sauce with coconut milk with green chillies and mint
- 49 Chicken Mango** ^{g h} **15,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-gemahlene cashewnuss, tomaten-cremesoße
Tender chicken in mango-saffron ground Cashew, Tomato-cream sauce
- 50 Chicken Tikka Masala** ^{g h €} **16,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Gewürzen, gemahlene Cashewnüssen, Tomaten-Butter-Cremesoße
Grilled marinated chicken breast with capsicum, onion, spices, cashews and Tomato-butter cream sauce
- 491 Chicken Tikka Sabzi** ^{g €} **15,90 €**
Gesund und lecker – Gegrilltes Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit frischem Gemüse in kräftiger soße
Grilled chicken breast filet from the clay oven fresh vegetables in a strong sauce
- 492 Karahi chicken** ^{g €} **15,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysoße
Grilled chicken from the clay oven with capsicum, onion, ginger and tomato in curry sauce

Tandoori Khajana (Lehmofen)/Grill-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.
Alle Tandoori-Gerichte werden mit frischem Gemüse und würziger Sauce serviert.
Delicious dishes are prepared in our special clay oven from India. All tandoori dishes are
Served with fresh vegetables and spicy sauces.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 52 | Mixed Tandoori Grill ^{b g h} | 22,90 € |
| | Das Beste für den Gaumen - Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten
The various tandoori specialities combined | |
| 53 | Tandoori Chicken (Hühnerschenkel) ^{g h} | 17,90 € |
| | Gegrillte Hühnerschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept
Chicken legs marinated in an exquisite north indian traditional recipe | |
| 54 | Chicken Tikka ^{g h} | 17,90 € |
| | Nicht nur in Indien beliebt - saftig gegrilltes Hähnchen serviert mit einer
Würzigen Marinade
Tender grilled and marinated chicken filet | |
| 55 | Reshmi Kebab ^{g h} | 17,90 € |
| | Zarte Hühnerbrust mariniert in Cashewnusscreme und mit exotischen
Gewürzen
Grilled chicken breast marinated in a creamy cashew crème in an exquisite
north indian tradition | |
| 56 | Lamb Tikka ^{g h} | 23,90 € |
| | Saftig gegrilltes Lammfleischfilet mit pikantem Geschmack
Tender marinated filet of mutton stewered and roasted | |
| 57 | Tandoori Jheenga ^{b g h} | 22,90 € |
| | Riesengarnelen mariniert in Joghurtsauce und Gewürzen, knusprig gegrillt
Grilled king prawns, marinated in yogurt and spices | |

Lamm Spezialitäten/Lamb-Specials

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 51 | Lamb Tikka Masala ^{g h} € | | 20,90 € |
| | | Gegrilltes Lammfilet mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Gewürzen, Cashewnüssen und Tomaten-Butter-Cremesoße
Grilled lamb fillet with capsicum and onion, spices with cashew and a Tomato-Butter cream sauce | |
| 59 | Lamm Mango ^{g h} | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch perfektioniert mit einer fruchtigen Mango-Safran-Cashew-Tomaten Cremesoße
Tender Lamb in mango saffron- tomato- cream sauce | |
| 60 | Lamm Jalfrezi ^{g h} € € | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen (scharf)
Tender Lamb with capsicum, onions, tomato, lemon juice, Green chili and exotic spices (hot) | |
| 61 | Shahi Korma ^{g h} | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch mit gemahlene Cashewnüssen in Mandel-Sahne-soße (Mild)
Tender Lamb prepared in ground cashew, almond cream sauce (Mild) | |
| 62 | Bhuna Ghost ^g € | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysoße
Tender lamb roasted with bell pepper, onions, ginger and tomatoes in curry sauce | |
| 63 | Lamm Vindaloo ^g € € € | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
Tender mutton in a hot and spicy Goa tradition | |
| 64 | Lamm Nilgiri € ^{g h} | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße, mit Knoblauch, Spinat, grünem Chili und Minze
Tender Lamb with coriander leaves, spinach, green chillis and mint in oriental herb coconut milk sauce | |
| 65 | Lamm Curry ^g € | | 16,90 € |
| | | Der Klassiker unter dem Lammfleisch in kräftiger Currysoße
Tender lamb in curry-sauce | |
| 66 | Lamm Palak ^g € | | 17,90 € |
| | | Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Tradition
Tender lamb with creamy spinach in the north indian tradition | |
| 661 | Lamm Sabzi ^g € | | 17,90 € |
| | | Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in kräftiger soße
Tender lamb with fresh mixed vegetable in a thick curry sauce | |

Fisch & Garnelen Spezialitäten

Fish & King Prawn-Specials

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 67 | Jheenga Madras Curry ^{bg} € €
Riesengarnelen in Currysauce mit Kokosnussmilch und feinen Gewürzen (scharf)
King prawns in a hot spicy curry sauce with coconut milk | 20,90 € |
| 68 | Jheenga Khumb Wala ^{bg}
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-soße
King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce | 20,90 € |
| 70 | Jheenga Masala € ^{bg}
Riesengarnelen in kräftiger Masala-soße (leicht scharf)
King prawns in a thick spicy masala sauce | 20,90 € |
| 71 | Jheenga Mango ^{bhg}
Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-soße
King prawns in a mango-saffron cashew sauce | 20,90 € |
| 72 | Fisch Masala ^{dg}
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet
Coalfish filet in the East Indian tradition | 16,90 € |
| 721 | Butter Jheenga ^{gh}
Riesengarnelen mit Gewürzen, gemahlene Cashewnuss, Tomaten-Butter-Cremesoße
King prawns with spices, ground cashew in tomato-butter-cream sauce | 20,90 € |

Vegan & Vegetarische / Vegan & Vegetarian

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 73 | Dal Tarka (v)
Gelbes Linsengericht mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
Yellow Lentils prepared with fried onion, garlic and ginger | 14,90 € |
| 74 | Aloo Gobi (v)
Blumenkohl und Kartoffeln in Tomaten-Zwiebeln-Ingwersoße
Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce | 14,90€ |
| 75 | Baingan Bharta (v)
Traditionelles Auberginengericht: Auberginen erst im Lehmofen gebacken, dann püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
Traditional eggplant dish: eggplant baked in a clay oven and then pureed with onions and tomatoes, strongly seasoned | 15,90 € |
| 76 | Chana Masala (v)
(Ayurvedisch) Kichererbsen in Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße
(Ayurvedic) chickpeas with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce | 14,90 € |
| 77 | Aloo Palak (v)
Kräftiger Spinat mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Spinach with potatoes, onions, ginger and garlic | 14,90 € |

78	Mixed Vegetables (v) Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße Mixed vegetables with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce	14,90 €
79	Bhindi Masala (v) Indisches Okra-Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Koriander in kräftiger Masala-soße Indian ladyfinger vegetables with ginger, garlic and coriander in a tasty masala sauce	15,90 €
90	Makhni Dal (ayurvedisch) ^g Herzhaftes indisches Linsengericht in feiner Gewürzmelange übernacht im Schongarverfahren zubereitet zur besonders cremigen Textur mit Knoblauch & Ingwer Indian lentil dish in a fine blend of spices, prepared overnight using the slow-cooking method for a particularly creamy texture with garlic & ginger	15,50 €
93	Palak Paneer(Ayurvedisch) ^g € (Ayurvedisch) Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander (ayurvedic) fresh spinach with homemade cheese, ginger, garlic and fresh coriander	15,90 €
95	Mattar Paneer (Ayurvedisch) ^g € Grüne Erbsen und hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlene Cashewnüsse in einer Curry-Creme-soße Green peas and homemade cheese with milled cashew in a creamy curry sauce	15,50 €
96	Malai Kofta ^{g h} Gefüllte Käseklößchen (aus Kuhmilch) in feiner Curry-Creme-Soße mit Mandeln und Kokosnussmilch Filled cheese dumplings in creamy curry sauce with almonds and coconutmilk	15,90 €
98	Karahi Paneer (ayurvedisch) ^g € Gebratener hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysauce, serviert in der Pfanne Homemade cheese with capsicum, onion, ginger and tomato in curry sauce, served in a sizzling pan	15,90 €
100	Butter Paneer ^{g h} Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlene Cashewnüssen in Buttercreme-Tomaten-soße Homemade cheese with milled cashew butter-tomato-creamy sauce	15,90 €
991	Navrattan Korma ^{g h} Frisches Gemüse in feiner Curry-Creme-soße mit Mandeln und Kokosnussmilch Fresh vegetables in in creamy curry sauce with almonds and coconutmilk	15,90 €
992	Paneer Jalfrezi ^g € € Erliesene Gewürze in Kombination: Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen (scharf) Homemade cheese with capsicum, onions, tomato, lemon juice, Green chili and exotic spices (hot)	15,90 €
993	Butter Vegetables ^{g h} Gemischtes Gemüse mit Gewürzen, gemahlene Cashewnüsse in Tomaten-Butter-Cremesoße Mixed vegetables with spices, ground cashew in tomato-butter cream sauce	15,90 €
994	Mango Vegetables ^{g h} Gemischtes Gemüse in Mango-Safran-gemahlene cashewnuss, tomaten-cremesoße Mixed vegetables in mango-saffron ground Cashew, Tomato-cream sauce	15,90 €

Enten Spezialitäten/Duck-Specials

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 80 | Ente Korma ^{h g}
Knusprige Ente in Cashew-Sahne-soße und exotischen Gewürzen (mild)
Crispy duck in creamy cashew sauce and exotic spices | 18,90 € |
| 81 | Ente Mango ^{h g}
Knusprige Ente in einer cremigen Tomate-Mango soße verfeinert mit Cashewnüssen
Crispy duck in a creamy tomato-mango- cashewsauce | 18,90 € |
| 82 | Ente Butter ^{h g}
Knusprige Ente mit Gewürzen, gemahlten Cashew in einer Tomaten-Butter-Cremesoße
Crispy Duck with spices, milled cashew, tomato-butter cream sauce | 18,90 € |
| 83 | Ente Vindalu ^{h g}
Ente und Kartoffeln mit Spezialgewürzen in einer Goa Soße (scharf)
Duck and potatoes with special spices in a goa sauce (spicy) | 18,90 € |

Thalis - Verschiedene Gerichte auf einem Teller

Thalis - Various Dishes on a Plate

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 84 | Gemüse Thali € ^{a g}
3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Nan und Basmatireis
3 different vegetables preparations with raita, salad, nan and basmati rice | 17,90 € |
| 85 | New Delhi Thali € ^{a g}
2 verschiedene Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Raita,
Salat, Nan und Basmati Reis
2 different meat dishes and one vegetarian dish, with raita,
Salad, Nan and basmati rice | 18,90 € |
| 851 | Kinder Thali ^{a g h}
2 Hühnerfleischspezialitäten mit Raita, Basmati Reis, Butter-Nan
und Mango Creme
Chicken pakora and chicken korma with raita, basmati rice,
Butter Nan and mango cream | 16,90 € |

Biryani - Reisspezialitäten / Rice Specials

Alle Biryani werden mit Raita serviert

All Biryani Dishes are served by raita

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 86 | Mutton Biryani ^h € | 18,90 € |
| | Basmati Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen mit Indischen Gewürzen
Basmati rice with mutton, almonds, raisins and indian spices | |
| 87 | Chicken Tikka Biryani (Indischer Klassiker) ^h € | 16,90 € |
| | Basmati Reis mit Hühnerfilet aus dem Lehmofen mit Mandeln, Rosinen
mit Indischen Gewürzen
Basmati rice with chicken filet from the clay oven, almonds, raisins
with indian spices | |
| 88 | Gemüse Biryani ^h € | 15,90 € |
| | Basmati Reis mit frischem gemischtem Gemüse, Mandeln, Rosinen und
Indischen Gewürzen
Basmati rice with fresh mixed vegetables, almonds, raisins and indian spices | |
| 89 | Jheenga Biryani ^{bh} € | 21,90 € |
| | Basmati Reis mit Riesengarnelen, Mandeln, Rosinen und mit Indischen Gewürzen
Basmati rice with king prawns, almonds, raisins and Indian spices | |

Tandoori – Brot- Spezialitäten / Tandoori Bread - Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.

Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 101 | Tandoori Roti ^a | 3,20 € |
| | Flaches Vollkornfladenbrot
Flat wholemeal bread | |
| 102 | Butter Nan ^{a g} | 4,20 € |
| | Blattförmiges Fladenbrot mit Butter
Oval raised bread with Butter | |
| 103 | Tandoori Parantha ^a | 4,20 € |
| | Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter
Multilayer wholemeal bread with butter | |
| 104 | Nan ^{a g l} | 3,70 € |
| | Blattförmiges Fladenbrot
Oval raised bread | |
| 105 | Paneer Kulcha ^{a g} | 5,90 € |
| | Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch)
Raised bread filled with homemade cheese | |
| 106 | Garlic Nan ^{a g} | 4,20 € |
| | Blattförmiges Fladenbrot mit Knoblauch
Raised bread with garlic | |

107	Mirchi Parantha ^a 🌶️🌶️🌶️	4,50 €
	Fladenbrot – sehr scharf Flat bread – very hot	
108	Mint Parantha ^a	4,50 €
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Minze Multilayer wholemeal bread with mint	
109	Aloo Parantha ^a 🌶️🌶️	5,50 €
	Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffel, Zwiebeln, Koriander und grüner Chili Whole meal bread filled with potato, coriander and green chillis	

Beilagen / Side Dishes

110	Basmati Reis	4,90 €
111	Pulao Reis	6,90 €
	Basmati Reis nach Mogul-Art	
112	Raita Gurken ^g	4,90 €
	Frischer Joghurt mit Gurken Fresh yogurt with cucumber	
113	Raita Mix ^g 🌶️	5,90 €
	Frischer Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander und grünem Chili Fresh yogurt with tomato, onion, coriander and green chillis	
114	Joghurt ^g	4,20 €
	Frischer cremiger Joghurt Fresh creamy yogurt	

Nachspeisen / Desserts

124	Mango Crème ^{g h}	6,90 €
	Mango Creme mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice	
125	Gulab Jamun ^{g h}	5,90 €
	Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken Balls made of milk and cheese baked in honey	
126	Gebackene Banane mit Vanilleeis ^{g h}	7,90 €
	Fried banana with vanilla ice	
127	Gulab Jamun mit Vanilleeis ^{g h}	6,90 €
	Milch-Quark-Bällchen mit Vanilleeis Balls made of milk with vanilla ice	

Warme Getränke / Hot Drinks

130	Espresso ⁹	2,50 €
131	Espresso Doppio ⁹	3,90 €
132	Espresso Macchiato ^{9h}	2,90 €
133	Tasse Kaffee ⁹	2,90 €
134	Haferl Kaffee ⁹	3,50 €
135	Cappuccino ^{9g}	3,70 €
136	Milchkaffee ^{9g}	3,90 €
137	Latte Macchiato ^{8g}	4,90 €
138	Heiße Schokolade ^{g 11}	4,90 €
139	Heißer Ingwer Tee mit Honig	2,90 €
140	Heiße Zitrone mit Honig	2,90 €
141	Tasse Chai - Indischer Haustee ^g	3,50 €

Dieser Tee fasziniert durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung
A traditional variety made particularly fascinating by our Indian blend of spices

Tees

- 145 **Kännchen Indischer Haustee ^g**
- 146 **Darjeeling Royal First Flush**
Famose Frühlingblumen mit spritzig-frischem Aroma sowie zart oranger Farbe
- 147 **Earl Grey Premium (Ein Klassiker)**
Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte
- 148 **Grüntee Asia Superior**
Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Farbe
- 149 **Pfefferminze (Ein Hochgenuss)**
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.
- 150 **China Jasmine Souchong**
Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten ; der orangegelbe Aufguss ist sehr bekömmlich und wird von den Chinesen vor, während und nach dem Essen genossen.

Kännchen 5,90 €

MINERALWASSER

155	Kleines Tafelwasser	0,2L	2,20 €
156	Tafelwasser	0,4L	2,90 €
157	San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25L	2,90 €
158	San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75L	5,90 €
159	Acqua Panna (still)	0,25L	2,90 €
160	Acqua Panna (still)	0,75L	5,90 €
161	Leitungswasser	0,4L	2,00 €

JOGHURT DRINKS

164	Mango Lassi [§] Joghurt mit Mango, Erfrischungsgetränk	0,2L	3,20 €
165	Mango Lassi [§] Joghurt mit Mango, Erfrischungsgetränk	0,4L	4,90 €
166	Jeera Lassi salzig [§] Joghurt-Erfrischungsgetränk	0,2L	3,20 €
167	Jeera Lassi salzig [§] Joghurt-Erfrischungsgetränk	0,4L	4,90 €
168	Lassi süß [§] hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,2L	3,20 €
169	Lassi süß [§] hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,4L	4,90 €

SÄFTE / SCHOLE

		0,2L	0,4L
	Alle Säfte auch als Schorle	2,90 €	4,20 €
170	Apfelsaft ¹⁶	2,90 €	4,90 €
171	Orangensaft ¹⁶	2,90 €	4,90 €
172	Johannisbeersaft ¹⁶	2,90 €	4,90 €
173	Lycheesaft ^{11.16}	2,90 €	4,90 €
174	Ananassaft ¹⁶	2,90 €	4,90 €
175	Maracujasaft ¹⁶	2,90 €	4,90 €
176	Mangosaft ^{11.16}	2,90 €	4,90 €
177	Guavasaft ^{11.16}	2,90 €	4,90 €
178	Rhabarbersaft ¹⁶	2,90 €	4,90 €
179	Holundersaftschorle ¹¹	0,4L	4,20 €

ALKOHOLFREI DRINKS

182	Coca Cola ^{1.3.9}	0,2L	2,90 €
183	Coca Cola ^{1.3.9}	0,4L	4,20 €
184	Coca Cola Zero ^{1.3.9.12}	0,2L	2,90 €
185	Coca Cola Zero ^{1.3.9.12}	0,4L	4,20 €
186	Spezi ^{1.3.9}	0,2L	2,90 €
187	Spezi ^{1.3.9}	0,4L	4,20 €
188	Fanta ^{1.9}	0,2L	2,90 €
189	Fanta ^{1.9}	0,4L	4,20 €
190	Schweppes Tonic Water ^{3.10}	0,2L	3,50 €
191	Schweppes Bitter Lemon ^{3.10}	0,2L	3,50 €
192	Red Bull ^{1.9.10.11}	0,25L	3,90 €
193	Sprite ¹¹	0,2L	2,90 €
194	Sprite ¹¹	0,4L	4,20 €
195	Ice Tea Peach ^{3.11}	0,4L	4,20 €
196	Lemon Masala Soda	0,4L	4,50 €


BIER

235	Indisches Bier ^a	0,3L	3,90 €
236	Tegernseer Helles ^a	0,5L	4,20 €
237	Tegernseer Dunkel ^a	0,5L	4,20 €
238	Paulaner Helles alkoholfrei ^a	0,5L	4,20 €
239	Beck's Pils ^a	0,3L	3,90 €
240	Schneider Weisse ^a	0,5L	4,20 €
241	Schneider Weisse Leicht ^a	0,5L	4,20 €
242	Schneider Weisse Dunkel ^a	0,5L	4,20 €
243	Schneider Weisse alkoholfrei ^a	0,5L	4,20 €
244	Radler ^{a 11}	0,5L	4,20 €

SCHAUMWEIN

250	Prosecco Valdo MARCA ORO ^m	Italien	Flasche 29,90 €
253	Moet et Chandon Brut ^m Champagner	Frankreich	79,90 €

WEISSWEINE

258	Weinschorle		0,3L		0,5L
			5,90 €		7,90 €
			0,1L	0,2L	0,75l
260	Blanc Sula Vineyard	Indien	4,50 €	7,20 €	22,90 €
	Dieser herrliche Weißwein wird kalt vergoren und halbtrocken ausgebaut				
263	Grüner Veltliner Weingut Stadler	Österreich Weinviertel	4,50 €	7,20 €	22,90 €
	trocken, leicht, frisch, würzig, fruchtig, typischer Veltliner mit dem feinen Pfefferl				
266	Chardonnay De Bortoli, Bilbul	Australien Riverina	4,50 €	7,20 €	22,90 €
	Aromen tropischer Früchte vor allem Lychee und Passionsfrucht, gepaart mit zarter Vanille milde cremige Note, üppiger vollmundiger Geschmack				
269	Lugana Collo lungo	Italien Lombardei	4,90 €	7,90 €	26,90 €
	trocken, hellgelb, intensives Bouquet nach Gräsern und grünen Äpfeln, zart und fruchtig, mit Anklängen von Wiesenblumen, gekochten Äpfeln und Birnen, fülliger Körper, harmonisch am Gaumen				
272	Sovignon Blanc 	Deutschland Pfalz			33,90 €
	die vorherrschenden Aromen dieses Weines sind die von Stachelbeere und Johannisbeere, aber auch Anklänge von Maracuja. Eine feine, würzige Note, die an grüne Kräuter erinnert, unterstreicht seine lebendige Art.				
273	GAVI DEL COMUE DI GAVI Beni di Batasiolo	Italien Piemont			39,90 €
	trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack mit feinem Bittermandel.				

ROSEWEINE^m

			0,1L	0,2L	0,75l
275	Bardolino Chiaretto Classico Cesari, Venetien	Italien	4,50 €	7,20 €	22,90 €
	trocken, feine rosa Farbe, frisch, duftig, weicher und feiner Geschmack, Duft von frischen Waldbeeren				

ROTWEIN

			0,1L	0,2L	0,75l
280	Shiraz - Sula Vineyard Reife Frucht mit pfeffrigen Noten. Dieser tiefviolette Wein Mit Nuancen von Eiche hat eine großartige Balance und einen langen Abgang	Indien	4,50 €	7,20 €	22,90 €
283	Primitivo – Salento IGT Bio  Tortono, trocken, dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig (Bio-Wein)	Italien	4,50 €	7,20 €	22,90 €
286	Muriel Rioja Crianza DOCa Bodegas Muriel, Rioja fruchtbetonter, kräftiger Rioja, dunkles, leuchtendes Rot, feine Fruchtaromatik, erinnert an schwarze Kirschen und Brombeeren und hat einen würzigen Charakter	Spanien	4,70 €	7,50 €	24,90€
289	Matura Studier In der Nase strömen eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken, jedoch ohne hervorzustechen. Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.	Deutschland Pfalz			29,90 €
290	Chateau Molières "Minervois" Joseph Castan trocken, intensives Rot mit lila Reflexen, in der Nase Aromen von Waldbeeren und Anklänge von Karamel mit würzigen Noten.	Frankreich Languedoc			32,90 €
291	Barolo DOC Beni di Batasiolo, La Morra satte granatrote Farbe, umfassender Duft mit Note von reifen Früchten und Holz, trocken, voll und harmonisch, geschmeidiges, samtiges Tannin, gute Länge, Finale ist angenehm und interessant	Italien Piemont			39,90 €
292	A-Due Terre Cuvee Rosso d'Italia Cantine Capuzzimati, Apulien-IT im Bukett mit intensive Noten von reifen Beeren und exotischen Früchten, dazu die abrundenden Holznoten. Am Gaumen ist dieses Cuvee aus Primitivo, Gaglioppo und Magliocco voll, fruchtig-frisch, ausgewogen und besitzt einen gut strukturierten Abgang	Italien			42,90 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

COCKTAILS

Aperitifs Drinks

310	Prosecco	0,1L	4,50 €
311	Campari Orange oder Campari Soda 1	0,2L	6,90 €
312	Hugo's	0,2L	6,90 €
313	Aperol Spritz 1 2	0,2L	6,90 €
315	Martini (Bianco, Rosso)	8cl	5,90 €
600	Kir Royal		5,90 €
	Crème de Cassis, Prosecco		

CAIPI, MOJITO DRINKS

615	Caipirinha:		8,90 €
	Lime, brown Sugar, Lime Juice, Cachaça		
618	Mangosito:		9,90 €
	Lime, brown Sugar, Cognac, Mango Liquor, Mango Juice 1		
625	Mojito Classico:		9,50 €
	Lime, Mint, white sugar, Lime Juice, white Rum, Soda		

Gin Drinks

611	Gin Gimlet:		7,90 €
	Gin, Lime, fresh Lime		
631	Pink Lady:		7,90 €
	Gin, Grenadine, Lemon 1		
633	Singapore Sling:		9,90 €
	Gin, Cointreau, Lemon, Cherry Brandy, Angostura, Pineapple Juice 1		

Rum Drinks

635	Mai Tai:		9,90 €
	Dark Rum, Lime, Mai Tai Mix		
637	Zombie:		9,90 €
	Var. Rums, Cherry Brandy, Apricot Brandy, Lemon, Grenadine, Orange & Pineapple Juice 1		
638	Pina Colada:		9,50 €
	Var. Rums, Coconut Cream, Pineapple Juice		

Tequila Drinks

645	Margarita Classico:		8,90 €
	Tequila, Cointreau, Lemon		
646	Tequila Sunrise:		9,50 €
	Tequila, Lemon, Orange Juice, Grenadine 1		

WHISKY DRINKS

651	Scotch Appled: Scotch whisky, Calvados, Lemon, Sugar	9,90 €
673	Whisky Sour: Bourbon Whiskey, Lemon, Sugar	8,90 €

Vodka Drinks

663	Cosmopolitan: Vodka, Lime Juice, Triple Sec, Cranberry	8,90 €
664	Touch Down: Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Lemon, Passion Fruit 1	9,50 €
665	Blue Hawaii: Vodka, Rum, Blue Curacao, Lime, Pineapple, Sugar	9,90 €
666	Sex on the Beach: Vodka, Peach Liquor, Orange Juice, Cranberry	9,50 €

Non-Alcoholics

681	Virgin Colada: Coconut Cream, Pineapple, Dash Strawberry	8,50 €
683	Mango & Lime: Lime, brown Sugar, Mango Syrup, Lime Juice, Mango Juice 1	8,90 €

LONG DRINKS

370	Whiskey Cola 1,3	8,00 €
371	Gin Tonic 2	8,00 €
372	Vodka Lemon, Orange 2	8,00 €
373	Vodka Bull 3,6	8,00 €
374	Cuba Libre 1,3	8,00 €
375	Piscola 1.3.9	8,00 €

TEQUILA (2cl)

350	Jose Cuervo Clasico (Gold)	3,50 €
351	Jose Cuervo Especial (Silver)	3,50 €

WHISKY (4 cl)

380	Johnnie Walker Red Label	5,90 €
381	Johnnie Walker Black Label	6,90 €
382	Glenfiddich (12 Year)	7,50 €
383	Chivas Regal (12 years)	6,90 €
384	Jack Daniel's old No. 7	6,50 €
385	Glenmorangie	7,90 €

VODKA (4 cl)

395	Absolut Vodka	4,90 €
396	Russian Standard Vodka	4,90 €
397	Absolut Vodka (0.7 L.) + 4 Red Bull	65.00 €

DIGESTIF

BITTERS

400	Averna	4 cl	3,90 €
401	Ramazotti	4 cl	3,90 €
402	Fernet Branca	4 cl	3,90 €
403	Jägermeister	4 cl	3,90 €

GRAPPA & OBSTBRÄNDE (2cl)

410	Indischer Mango Schnaps (gut für die Verdauung/good for digestion)	3,90 €
411	Grappa Bianco	3,90 €
412	Grappa Riserva	3,90 €
413	Obstler	3,90 €
414	Williams Birne	3,90 €
415	Marille	3,90 €

LIQUEUER (4cl)

420	Mangolikör (hausgemacht) ¹		3,90 €
422	Sambucca Molinari		4,90 €
423	Ouzo 12		3,90 €
424	Bailey`s Irish Cream ^{1.3.10}		4,90 €
425	Mangolikör ¹ (Flasche zum Mitnehmen) for take away hausgemachter Mangolikör (homemade mango liquor)	1L.	19,90 €

GIN (4 cl)

430	Gordons Gin		4,90 €
431	Bombay Sapphire London Dry Gin		5,90 €
432	Hendricks Gin		7,90 €

RUM (4 cl)

435	Old Monk Rum (Indisch)	2 cl	3,90 €
436	Havana Club 3 years old Cuba		3,50 €
438	Bacardi White		3,50 €
439	Bacardi Black		3,50 €
440	Meyers Dark Rum		4,50 €
441	Zacapa Ron Dark Rum		5,90 €

BRANDY & COGNAC (4cl)

445	Remy Martin V.S.O.P.		6,90 €
446	Cardenal Mendoza Spain		6,50 €
447	Calvados		5,50 €
448	Hennessy VSOP		7,50 €
449	Carlos I		5,50 €
450	Vecchia Romana		4,90 €

Vegan (v)

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz
15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)16=Nektar

2.) Allergen

a= Gluten haltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c= Eier und Eierzeugnisse, d= Fisch und Fischerzeugnisse, e= Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, f= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h= Schalenfrüchte und Schalenfrucherzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland Nüsse), i= Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k= Senf und Senferzeugnisse, l= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m= Schwefeldioxid und Sylphide, n= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt

Bei Allergenen fragen Sie nach der extra Speise und Getränkekarte.

Sehr verehrte Gäste,

wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie verbringen angenehme entspannte Stunden bei uns und genießen unsere traditionelle indische Küche.

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen – z.B. vegan haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch „leicht scharf“ oder „sehr scharf“ zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Für Anregungen Ihrerseits auf unserer Webseite sind wir dankbar:

www.newdelhi-restaurant.de / Kontakt

Herzlichst, Ihr New Delhi Team.

Dear Honored Guests,

We would like to thank you very much for your visit and hope that you spent some comfortable and relaxing hours with us and enjoy our traditional Indian cuisine.

Please let us know, if you have special wishes or requirements with regards to the preparation of the dishes – for example, vegan, you may have to request. We will do our very best to serve you food for your full satisfaction. Upon request we are also happy to prepare our dishes „light hot“ or „very hot“.

We sincerely hope to see your honorable visit soon again and would like to thank you.

You are welcomed,

For any suggestion from your side you may feel free to contact us on our website

www.newdelhi-restaurant.de / Kontakt

Cordially, New Delhi Team.



Die Geheimnisse der Indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und sie beim Kochen so zu behandeln, dass sich ihr Aroma voll entfalten können.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist Krug-förmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die, durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Misinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort als Synonym für alle Indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet seine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.