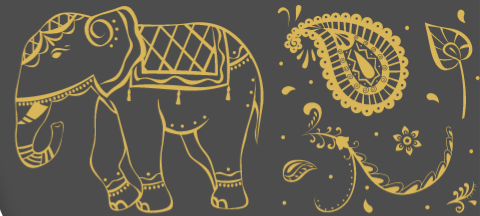




# HOLY TIKKA



Indisches Spezialitäten Restaurant

## VORSPEISEN

Serviert mit verschiedenen Dips

- |  |   |
|--|---|
| 1. Veg. Samosas 2 Stück <sup>A, H</sup> <b>Vegan</b> 4,90<br>Hausgemachte Vegetarische Teigtaschen | 5. Prawn Puri <sup>A, B</sup> 7,90<br>Würzig marinierte Garnelen werden auf frisch gekochten Vollkornpuris serviert |
| 2. Veg Pakoras <sup>A, H</sup> <b>Vegan</b> 4,90<br>In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse          | 6. Chicken Pakoras <sup>A, H</sup> 5,50<br>In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet                          |
| 3. Papadum's 2,50<br>Zwei knusprige Linsenmehlkracker  | 7. Chicken Wings <sup>A, C</sup> 4,50<br>Hausgemachte Hüneflügel  |
| 4. Veg. Spring Rolls 6 Stück 3,90<br>Frühlingsrollen   |   |

## Suppen

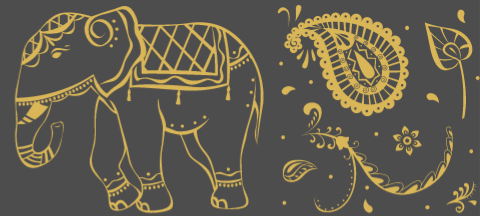
- |   |
|---|
| 10. Dal Soup Linsensuppe <sup>G, H</sup> <b>Vegan</b> 4,50    |
| 11. Chicken Soup <sup>4, 7, C</sup> 4,50                      |
| 12. Veg. Soup <sup>4, 7</sup> <b>Vegan</b> 3,90               |
| 13. Jheenga Soup <sup>4, 7, C, B</sup> 5,90<br>Garnelen Suppe |

## Salate

- |                              |
|------------------------------|
| 15. Gemischter Salat 4,50    |
| 16. Chicken Tikka Salat 6,50 |
| 17. Jheenga Salat 7,90       |

## Extras / Bailagen

- |  |
|--|
| Kheera Raita 3,00<br>Frischer Gurken-Yoghurt |
| Basmatí Reis 3,00                            |



## Hauptgerichte / Mains

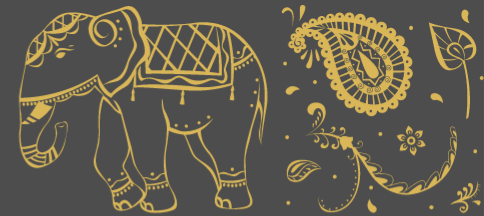
Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert

### Chicken

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 21. <b>Curry</b> <sup>G, H</sup>                                   | 12,50 | 26. <b>Masala</b> <sup>G, H</sup>                                | 13,50 |
| Hühnerbrustfilet in Basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce |       | Hühnerbrustfilet in kräftiger Masalasaucе                        |       |
| 22. <b>Butter Chicken</b> <sup>G, H</sup>                          | 13,50 | 27. <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>G, H</sup>                  | 13,50 |
| Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce            |       | Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Masalasaucе |       |
| 23. <b>Jal-Frezi</b> <sup>G, H</sup>                               | 13,50 | 28. <b>Chicken Chilli</b> (scharf) <sup>G, H</sup>               | 13,50 |
| Hühnerbrustfilet mit Tomate, Paprika mit grünen Chillis            |       | Hühnerbrustfilet in Chilisauce mit Paprika                       |       |
| 24. <b>Korma</b> <sup>G, H</sup>                                   | 13,50 | 29. <b>Chicken Palak</b> <sup>G</sup>                            | 12,90 |
| Hühnerbrustfilet in Joghurt-Cashew-Cremesauce                      |       | mit Spinat nach Punjabi Art                                      |       |
| 25. <b>Mango</b> <sup>G</sup>                                      | 12,90 |  |       |
| Hühnerbrustfilet in kräftiger Mangosauce                           |       |  |       |

### Lamm / Rind

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 31. <b>Palak</b> <sup>G, H, N</sup>                    | 14,90 | 34. <b>Vindallu</b> <sup>G, H, I</sup> (Sehr scharfer)       | 14,90 |
| mit Spinat nach Punjabi Art                            |       | Lammfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen Sauce aus Goa. |       |
| 32. <b>Bhuna</b> <sup>G, H</sup>                       | 14,90 | 35. <b>Mughlai</b> <sup>4, G, H</sup>                        | 14,90 |
| mit Tomaten und Röstenzwiebeln in Kräftiger Sauce      |       | Currysauce basierend auf einer Kokos-Cashew Basis            |       |
| 33. <b>Kadahi</b> <sup>G, H</sup>                      | 15,50 |  |       |
| mit Masalasaucе und feinen gewürzen, Paprika, Zwiebeln |       |  |       |

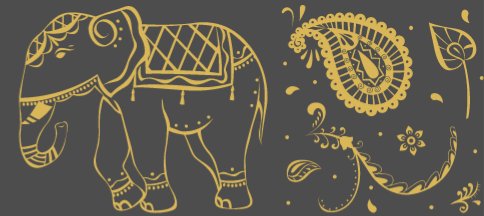


## Vegan und Vegetarische

- |  |       |       |  |             |
|--|-------|-------|--|-------------|
| 41. Tarka Dal <sup>G, H</sup>  | Vegan | 10,90 | 46. Paneer Kadahi <sup>G, H</sup>                              | 12,90       |
| Gelbe Linsen nach Punjabí Art  |       |       | Hausgemachter Käse mit einem Gewürze Ingwer, Paprika, Zwiebeln |             |
| 42. Dal Makhani <sup>G, H</sup>  |       | 11,50 | 47. Shahí Paneer <sup>G, H</sup>                               | 12,90       |
| Klassischer Eintopf mit schwarzen Linsen mit Butter und Sahne verfeinert |       |       | Hausgemachter Indischer Frischkäse in cremiger Sauce.          |             |
| 43. Mix Veg. <sup>G, H</sup>   | Vegan | 11,50 | 48. Chilli Paneer <sup>G, H, †</sup>                           | 12,90       |
| Verschiedenes Gemüse in Currysauce                                       |       |       | Hausgemachter Indischer Frischkäse in Chilisauce mit Paprika   |             |
| 44. Mix Veg. Korma <sup>G, H</sup>                                       |       | 12,50 | 49. Chana Masala <sup>G, H</sup>                               | Vegan 11,50 |
| Gemüsevielfalt in cremiger Cashew-Kokossauce                             |       |       | Kichererbsen in würziger Currysauce                            |             |
| 45. Palak Paneer <sup>G</sup>  |       | 12,50 | 50. Allu Ghobi <sup>G, H</sup>                                 | Vegan 11,90 |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat                            |       |       | Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl                            |             |

## Ente und Meeresfrüchte

- |  |  |       |   |       |
|--|--|-------|---|-------|
| 61. Ente Curry <sup>G, H</sup>                 |  | 15,50 | 66. Jheenga Curry <sup>G, H, R</sup>                          | 16,90 |
| Basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce |  |       | Gebratene Garnelen eine ayurvedischer Kurkuma Currysauce      |       |
| 62. Ente Mango <sup>G, H, †</sup>              |  | 15,50 | 67. Jheenga Masala <sup>G, H, R</sup>                         | 16,90 |
| in kräftiger Mangosauce                        |  |       | Gebratene Garnelen in kräftiger Masalasauc                    |       |
| 63. Ente Masala <sup>G, H</sup>                |  | 15,50 | 68. Jheenga Korma <sup>G, H, R</sup>                          | 16,90 |
| in kräftiger Masalasauc                        |  |       | Gebratene Garnelen in cremiger Cashew-Kokossauce              |       |
| 64. Ente Jal-Farezi <sup>G, H</sup>            |  | 15,90 | 69. Jheengha Kadahi <sup>G, H, R</sup>                        | 16,90 |
| Mit Tomate, Paprika mit grünen Chillis         |  |       | Gebratene Garnelen mit ein gewürzte Ingwer, Paprika, Zwiebeln |       |
| 65. Q-Ente <sup>G, H</sup>                     |  | 15,90 | 70. Fish Curry <sup>D, G, H</sup>                             | 13,90 |
| Ente in cremiger Cashew- Kokossauce            |  |       | Fischfilet ayurvedischer Kurkuma Currysauce                   |       |



# Tandoori Spezialitäten

Zubereitet in einem speziellen Lehmofen aus Indien

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 71. <b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>  | 14,50 | 76. <b>Mint Tikka</b> <sup>G</sup>   | 14,50 |
| Zarte, marinierte Hähnchenstücke aus dem Tandoor, dazu Koriander                                     |       | Hühnerbrustfilet mariniert in Minzsauce ; Im Tandoor-Ofen gegrillt                                 |       |
| 72. <b>Chicken Tandoori</b> <sup>G</sup>   | 14,50 | 77. <b>Lamm Tikka</b> <sup>G</sup>   | 15,90 |
| Zartes, marinierte Hähnchenteile - nach nordindischer Art  |       | Mariniertes Lammfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt  |       |
| 73. <b>Paneer Tikka</b> <sup>G</sup>   | 13,50 | 78. <b>Jheenga Tandoori</b> <sup>G, B</sup>  | 19,90 |
| Hausgemachter indischer Frischkäse mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt; Tandoor-Ofen gegrillt |       | Mariniertes Garnelen, im Tandoor-Ofen gegrillt   |       |
| 74. <b>Malai Tikka</b> <sup>G, H</sup>   | 14,50 | 79. <b>Mix Grill</b> <sup>G, H</sup>   | 16,90 |
| Hühnerbrustfilet mariniert in Cashewnuss-Buttercremesauce fein gewürzt; im Tandoor-Ofen gegrillt     |       | Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor-Ofen   |       |
| 75. <b>Fish Tikka</b> <sup>G, D</sup>  | 13,50 | 80. <b>The Holy Tikka</b> <sup>G, B</sup>  | 16,90 |
| Mariniertes Fischfilet im Tandoor-Ofen gegrillt  |       | Verschieden mariniertes Hühnerbrustfilet, Chicken, Malai und Mint Tikka, Im Tandoor-Ofen gegrillt. |       |

## Tandoori Brot

FRISCH GEBACKENES BROT VOM TANDOOR

- |  |              |      |
|--|--------------|------|
| <b>Roti</b> <sup>A</sup>                     | <b>Vegan</b> | 2,50 |
| Vollkorn-Fladenbrot                          |              |      |
| <b>Naan</b> <sup>A, C, G</sup>               |              | 2,90 |
| Blattförmiges Fladenbrot                     |              |      |
| <b>Garlic Naan</b> <sup>A, C, G</sup>        |              | 3,50 |
| Mit Knoblauch zubereitet                     |              |      |
| <b>Butter Naan</b> <sup>A, C, G</sup>        |              | 3,50 |
| Mit Butter zubereitet                        |              |      |
| <b>Cheese Naan</b> <sup>A, C, G</sup>        |              | 4,50 |
| Mit Käse gefüllt                             |              |      |
| <b>Chilli Garlic Naan</b> <sup>A, C, G</sup> |              | 4,50 |
| Mit Chilli und Knoblauch                     |              |      |

## Desserts

- |  |      |
|--|------|
| <b>Gulab Jamun</b> <sup>A, G, H</sup>      | 4,50 |
| Hausgemachte Bällchen aus Milch und Quark. |      |
| <b>Gebackene Banane</b> <sup>A, G</sup>    | 4,50 |
| mit Honig und Kokusflocken                 |      |
| <b>Gebackene Ananas</b> <sup>A, G</sup>    | 4,50 |
| mit Honig und Kokusflocken                 |      |
| <b>Mango Cream</b> <sup>G, H</sup>         | 3,90 |