

HOLYTIKKA

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips Serviert

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 1. | Veg. Samosas 2 Stück ^A  | Hausgemachte Vegetarische Teigtaschen | 5,50 |
| 2. | Veg Pakoras 5 Stück ^A  | In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | 5,50 |
| 3. | Papadum's 2 Stück  | Zwei knusprige Linsenmehlkräcker | 3,50 |
| 4. | Veg. Spring Rolls 6 Stück ^A | Frühlingsrollen | 4,90 |
| 5. | Fish Pakoras 5 Stück ^D | In Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet | 7,50 |
| 6. | Chicken Pakoras 5 Stück ^A | In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet | 5,90 |
| 7. | Chicken Wings 5 Stück ^{A, C, 4} | Hausgemachte Hüneflügel | 5,90 |
| 8. | Masala Papadum's 2 Stück | | 4,50 |
| 9. | Gemischter Vorspeisenteller ^G | (Für 2 Personen) Samosa, Veg Pakoras, Spring Rolls, Chicken Pakoras | 13,90 |

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 10. | Dal Soup Linsensuppe  | 4,90 |
| 11. | Chicken Soup ^G | 5,50 |
| 12. | Vegetarische Soup  | 4,50 |
| 13. | Jheenga Soup ^{4, 7, C, B} Garnelen Suppe | 7,90 |
| 14. | Tomato Soup ^G | 5,50 |
| 15. | Spinat Soup ^G | 4,90 |

SALATE

- | | |
|---|------|
| Gemischter Salat | 6,50 |
| Chicken Tikka Salat | 7,90 |
| Jheenga Salat (Garnelen Salat) | 8,90 |
| Indian Salat (Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Green Chilis) | 5,00 |

Mit hausgemachter (Mayo) dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl

CHICKEN GERICHTE

21.	Curry	Hühnerbrustfilet in Basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce	13,50
22.	Butter Chicken ^{G, H}	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce	14,50
23.	Jal-Frezi (süß-sauer)	Hühnerbrustfilet mit Tomate, Paprika mit grünen Chillis	14,90
24.	Korma ^{G, H}	Hühnerbrustfilet in Cashew-Cremesauce	14,50
25.	Mango ^{G, H}	Hühnerbrustfilet in kräftiger Mangosauce	14,50
26.	Masala	Hühnerbrustfilet in kräftiger Masalasaucе	14,50
27.	Chicken Tikka Masala ^G	Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Masalasaucе und paprika	15,90
28.	Chicken Chilli ^G 	Hühnerbrustfilet in Chilisauce mit Paprika	14,90
29.	Chicken Palak ^G	mit Spinat nach Punjabi Art (Nordindischer Art)	13,50
30.	Holy Coconut ^{G, H}	Hühnerbrustfilet und verschiedenes Gemüse Kokosmilch Verfeiert	14,90

LAMM GERICHTE

31.	Palak ^G	mit Spinat nach Punjabi Art	15,90
32.	Bhuna	mit Tomaten und Röstenzwiebeln in Kräftiger Sauce	15,90
33.	Kadahi	mit Masalasaucе und feinen gewürzen, Paprika, Zwiebeln	15,90
34.	Vindallu 	Lammfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen Sauce aus Goa.	15,90
35.	Mughlai ^{4, G, H}	Currysauce basierend auf einer Kokos-Cashew Basis	15,90
36.	Lamm Tikka Masala ^G	Lammfleisch in spezieller Tikka Masalasaucе	16,90
37.	Lamm Jal Frezi (süß-sauer)	Lammfleisch mit Tomaten, Paprika mit grünen Chillis	16,90

VEGAN UND VEGETARISCHE

41.	Tarka Dal		Gelbe Linsen nach Punjabi Art	11,90
42.	Dal Makhani ^G		Klassischer Eintopf mit schwarzen Linsen mit Butter und Sahne verfeinert	12,50
43.	Mix Veg.		Verschiedenes Gemüse in Currysauce	12,50
44.	Mix Veg. Korma ^{G, H}		Gemüsevielfalt in cremiger Cashew-Kokossauce	13,50
45.	Palak Paneer ^G		Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat	13,90
46.	Paneer Kadahi ^G		Hausgemachter Käse mit einem Gewürze Ingwer, Paprika, Zwiebeln	13,90
47.	Shahi Paneer ^{G, H}		Hausgemachter Indischer Frischkäse in cremiger Sauce.	13,90
48.	Chilli Paneer ⁴		Hausgemachter Indischer Frischkäse in Chilisauce mit Paprika	13,90
49.	Chana Masala		Kichererbsen in würziger Currysauce	12,50
50.	Allu Ghobi		Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl	12,90
51.	Veg. Mango Curry ^{G, H}		mit verschiedenem Gemüse	13,90
52.	Paneer Butter Masala ^{G, H}		Frischer hausgemachter Käse in Buttermasala sause	13,90

BIRYANI

GEBRATENER REIS MIT ROSINEN, MANDELN & EXOTISCHEN GEWÜRZEN ZUBEREITET, SERVIERT MIT GURKEN-JOGHURT

WAHLWEISE MIT:

Vegetarisch^H  15,50

Chicken^H 17,50



Lamm^H 18,90

Jheenga^H 21,90

Ente

61.	Ente Curry	Basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce	17,50
62.	Ente Mango ^{G, H}	in kräftiger Mangosauce	17,50
63.	Ente Masala	in kräftiger Masalasauc	17,50
64.	Ente Jal-Farezi (süß-sauer)	Mit Tomaten, Paprika mit grünen Chillis	17,90
65.	Holy Ente ^{G, H}	Ente in cremiger Cashew- Kokossauce	17,90

Meeresfrüchte

66.	Jheenga Curry ^B	Gebratene Garnelen eine ayurvedischer Kurkuma Currysauce	18,90
67.	Jheenga Masala ^B	Gebratene Garnelen in kräftiger Masalasauc	18,90
68.	Jheenga Korma ^{B, G, H}	Gebratene Garnelen in cremiger Cashew- Kokossauce	18,90
69.	Jheengha Kadahi ^B	Gebratene Garnelen mit ein gewürze Ingwer, Paprika, Zwiebeln	18,90
70.	Fish Curry ^D	Fischfilet ayurvedischer Kurkuma Currysauce	16,50
70A	Fish Masala ^D	Fischfilet in Kräftiger Masalassauc	16,90

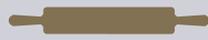
TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

71.	Chicken Tikka ^G	Zarte, marinierte Hähnchenstücke aus dem Tandoor, dazu Koriander	15,50
72.	Chicken Tandoori ^G	Zartes, marinierte Hähnchenteile - nach nordindischer Art	15,90
73.	Paneer Shashlik ^G	Hausgemachter indischer Frischkäse mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt; Tandoor-Ofen gegrillt	15,50
74.	Malai Tikka ^{G, H}	Hühnerbrustfilet mariniert in Cashewnuss-Buttercremesauce fein gewürzt; im Tandoor-Ofen gegrillt	15,50
75.	Fish Tikka ^{G, D}	Mariniertes Fischfilet im Tandoor-Ofen gegrillt	15,50
76.	Mint Tikka ^G	Hühnerbrustfilet mariniert in Minzsauce ; Im Tandoor-Ofen gegrillt	15,50
77.	Lamm Tikka ^G	Mariniertes Lammfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt	17,90
78.	Jheenga Tandoori ^{G, B}	Mariniertes Garnelen, im Tandoor-Ofen gegrillt	22,90
79.	Mix Grill ^{G, H}	Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor-Ofen	21,90
80.	The Holy Tikka ^{G, B}	Verschieden mariniertes Hühnerbrustfilet, Malai und Mint Tikka, Im Tandoor-Ofen gegrillt.	16,90
81.	Lamm Achari ^G 	Mariniertes Lammfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach nordindischer Art	17,90

Extras / Beilagen

Plain Jogurt ^G	3,50
Allu Raita ^G (Kartoffeljoghurt)	4,50
Kheera Raita ^G (Gurkenjoghurt)	4,50
Extra Reis	3,00
Zeera Rice (Kreuzkümmel Reis)	4,90
Veg. Pullao Rice (Reis mit verschiedenen Gemüse)	5,90

TANDOORI



BROT

Roti		Vollkornfladenbrot	2,90
Garlic Roti		Vollkornfladenbrot mit Knoblauch	3,50
Naan ^{G,C}			3,50
Garlic Naan ^{G,C}			3,90
Butter Naan ^{G,C}			3,90
Cheese (Paneer) Naan ^{G,C}			4,90
Chilli Naan ^{G,C}			3,90
Chilli Garlic Naan ^{G,C}			4,50
Stuffed Kulcha (Allu Kulcha)		Gefüllt mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Kartoffel	4,90
Peshawari Naan ^{G,C,H (süß)}		Indisches Brot gefüllt mit Trockenfrüchten, Nüssen und Kokosmilch	5,90

Desserts

Gulab Jamun 2 Stück ^G			4,90
Gebackene Ananas ^C			4,90
Gebackene Banane ^C			4,90
Mango Cream ^G			4,90