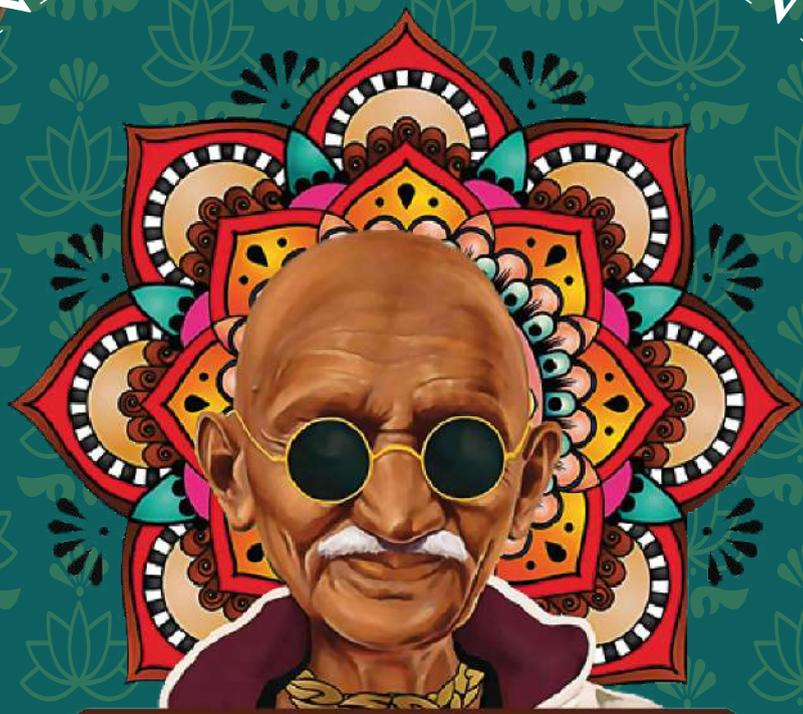




# INDIAN RESTAURANT



DELHI - CIOUS



[www.delhi-cious.de](http://www.delhi-cious.de)

# Vorspeisen



**10. Papadam<sup>A</sup>** (2 Stück) 1,90  
knusprige, sonnengetrocknete Linsenwaffeln

**11. Samosa<sup>A,wh</sup>** (1 Stück) 3,50  
Gemüse-Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

**12. Samosa Chaat<sup>A,wh</sup>** (2 Stück) 8,90  
mit Kichererbsen, Minz-Koriander-Chutney und Zwiebelstücken

**13. Paneer Pakora<sup>G,A</sup>** (5 Stück) 5,90  
frischer, hausgemachter Rahmkäse

**14. Chicken Pakora<sup>G,A</sup>** 7,40  
Hühnerfilet umhüllt mit knusprigen Kichererbsenmehl  
mit Joghurt-Minz-Chutney

**15. Vegetable Pakora<sup>G,A</sup>** 6,90  
Gemüse umhüllt mit knusprigen Kichererbsen  
mit Joghurt-Minz-Chutney

**16. Kingprawn Pakora<sup>B,G,A</sup>** 8,90  
Königskrabben umhüllt mit knusprigen Kichererbsenmehl  
mit Joghurt-Minz-Chutney

**17. Delhi-cious Paneer Spring Rolls<sup>G</sup>** (5 Stück) 6,90  
gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gemüse mit Joghurt-Minz-Chutney

**18. Aloo Paratha<sup>G,wh</sup>** 4,90  
Chapati Brot gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln serviert mit Joghurt

**19. Paneer Paratha<sup>G,wh</sup>** 5,90  
Chapati Brot gefüllt mit Hausgemachter Rahmkäse und Zwiebeln  
serviert mit Joghurt

**20. Pani Puri<sup>A,G</sup>** (8 Stück) 6,90  
knusprige Mini-Bällchen gefüllt mit gewürzten Kichererbsen, Kartoffeln,  
Raita, Tamarind- Chutney und aromatisiertem Pan mit Minz-Chutney

**21. Delhi-cious Papdi Chat** 7,90  
gewürzte Kichererbsen und Kartoffeln auf knuprigen Crack mit Joghurt, Tamarinda  
und Joghurt-Mint Chutney

# Vegane Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

## 25. Bengan Bhartha 13,90

Auberginen-Stückchen gebraten in einer Masala-Gewürzmischung mit frischem Basilikum, Zwiebeln und Tomaten

## 26. Aloo Saag 13,90

Kartoffeln und Spinat mit Zwiebeln und Ingwer gebraten

## 27. Aloo Gobi Masala 13,90

frische Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit einer Kräuter-Gewürzmischung und Ingwer

## 28. Daal Tadka<sup>A</sup> (leicht scharf) 12,90

gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen nach traditioneller Art des Hause

## 29. Rajma Masala<sup>A</sup> 12,90

rote Kidneybohnen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen nach traditioneller Art des Hauses

## 30. Bhindi Masala 14,40

frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen

## 31. Mix Vegetable 13,90

Gemüse in Curry mit Gewürzen

## 32. Aloo Matar<sup>A</sup> 12,90

gebratene Erbsen mit Zwiebeln, Kartoffeln und frischen Tomaten



# Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

## 37. Aloo Chana Masala 13.50

Kichererbsen und Kartoffel gegart in einer nordindischen Sauce mit spezieller Gewürzmischung aus Punjabi

## 38. Aloo Gobi Masala<sup>A</sup> 13.50

frische Kartoffeln und Blumenkohl mariniert in Joghurt und exotischen Kräutern, serviert in einer leichten Sauce

## 39. Palak Paneer<sup>G</sup> 14.50

hausgemachter, gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen

## 40. Paneer Makhani<sup>G</sup> 14.50

hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Nüssen und indischen Gewürzen, serviert in einer Tomatensauce

## 41. Paneer Vindaloo<sup>G</sup> (scharf) 14.50

indischer Rahmkäse mit Kartoffeln nach südindischer Art

## 42. Paneer Masala<sup>G</sup> (pikant) 14.50

mit hausgemachtem, indischen Rahmkäse, Blumenkohl, Paprikastückchen, Zwiebelstückchen, Ingwer, Knoblauch, exotischen Kräutern und Gewürzen

## 43. Shahi Paneer<sup>G</sup> 14.50

hausgemachter Käse mit cremiger Tomaten-Sahnesauce

## 44. Malai Kofta<sup>G,sf</sup> 14.50

hausgemachte Bällchen gefüllt mit Gemüse, Paneer, Cashewkernen in milder Currysauce

## 45. Matar Paneer<sup>G,A</sup> 14.50

Gebratener, hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Koriander

## 46. Delhi-cious spicy Paneer<sup>G</sup> (scharf) 14.90

hausgemachter natur-panierter Käse mit Paprika und frischem grünen Chili

## 47. Daal Makhani<sup>G</sup> 13,90

mit Black Beluga Linsen, roten Bohnen, Butter, Tadka aus frischem Knoblauch-Ingwer, Kashmiri-Chili und Koriander

# Tandoori Gerichte

## 52. Tandoori Paneer Tikka<sup>G,1</sup> 15,50

hausgemachter indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt, exotischen Gewürzen, gegrillten Paprika und Zwiebelstücken

## 53. Tandoori Garlic-Chicken Tikka<sup>G,1</sup> 15,90

marinierte Hähnchenfiletstücke in würzigem Knoblauch-Joghurt mit Paprika und Zwiebelstücken

## 54. Tandoori Chicken Tikka 15,90

marinierte Hähnchenfiletstücke in würzigem Joghurt mit Paprika und Zwiebelstücken

## 55. Tandoori Malai-Chicken Tikka<sup>G,sf,1</sup> 15,90

buttrig marinierte, cremige Hähnchenfiletstücke mit Paprika und Zwiebelstücken

## 56. Tandoori Prawn Tikka<sup>G,B,1</sup> 17,50

in würzigem Knoblauch-Joghurt marinierte Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebelstücken

## 57. Tandoori Chicken<sup>G,sf,1</sup> 15,40

marinierte Hähnchenschenkel mit Joghurt, Knoblauch und Ingwer



# Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert



## 61. Butter Chicken<sup>G</sup> 14.90

Tandoori-Hähnchenstücke mit Gewürzen, und cremiger Tomatensauce

## 62. Chicken Masala (leicht scharf) 14.90

mit zartem, gebratenem Hähnchenbrustfilet, einer Gewürzmischung aus Mumbai, Paprika und Zwiebelstücken

## 63. Chicken Karahi 14.90

zarte Hühnerfleisch Stücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilli und frischem Koriander

## 64. Chicken Curry 13.90

Hähnchenbrustfilet in einer Currysauce nach nordindischer Art

## 65. Chicken Madras<sup>Sf</sup> 13.90

Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Currysauce nach südindischer Art

**66. Chicken Korma**<sup>G,sf</sup> 13.90

Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen, orientalischen Gewürzen und Butter

**67. Chicken Saag** 13.90

mit zartem Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln und Spinat, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten

**68. Mango Chicken**<sup>G,sf</sup> 14.50

zartes Hähnchenfilet mit Mango, Mandeln, Cashewnüssen und cremiger Sahnesauce

**69. Delhi-cious Chicken Curry** 13.90

Hähnchenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

**70. Chicken Orient**<sup>G,sf</sup> 14.50

mit zartem Hähnchenfilet mit Orangen-Curry-Sahnesauce und Mandeln

**71. Chicken Vindaloo** (scharf) 14.50

Hühnerfilet mit Kartoffeln, scharfer Tomaten-Currysauce verfeinert mit frischem grünen Chili



# Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

## 76. Lamm Curry 15,90

zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

## 77. Lamm Vindaloo (scharf) 15,90

zartes Lammfleisch mit scharfer Tomaten-Currysauce und frischer grüner Chilli

## 78. Lamm Orient<sup>G,sf</sup> 15,90

zarte Lammfleischstücke mit Orangen-Curry-Sahnesauce garniert mit Mandeln

## 79. Lamm Karahi 15,90

zarte Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten  
und frischer grüner Chilli

## 80. Mango Lamm<sup>G,sf</sup> 15,90

Lammfleisch mit Mango, Mandeln, Cashewnüssen und Sahnesauce

## 81. Lamm Palak 15,90

zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer



# Biryani-Reisgerichte

**86. Chicken Biryani<sup>sf</sup>** 14,90  
mit zartem Hähnchenfilet

**87. Veggie Biryani<sup>sf</sup>** 14,90  
mit verschiedenem Gemüse und Rahmkäse

**88. Mutton Biryani<sup>sf</sup>** 16.90  
mit zartem Lammfleisch

**89. Prawn Biryani<sup>sf,B</sup>** 16.90  
mit Riesengarnelen



## Fisch- & Garnelengerichte

**Alle Gerichte werden mit Riesengarnelen zubereitet.  
Alle Gerichte werden mit Reis serviert**

**94. Fish Curry<sup>wt</sup>** 14,90  
Lachs mit Currysauce nach nordischer Art zubereitet

**95. Prawn Masala<sup>B,G</sup>** 15.90  
mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Masala-Kräuter-Gewürzmischung

**96. Prawn Butter<sup>B,G</sup>** 15.90  
mit Gewürzen und cremiger Tomatensauce

**97. Prawn Madras<sup>G</sup>** 15.90  
mit würziger Kokos-Currysauce, nach südindischer Art zubereitet

# Salate

## 119. Dehli-cious Salat 9,90

mit Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing und frischem Naan

## 120. Tandoori Chicken Salat<sup>gh,G</sup> 11,90

Tandoori Hähnchenfilet mariniert nach nordindischer Art mit frischem gemischtem Salat, Gurken, Tomaten, hausgemachtem Dressing und frischem Naan

## 121. Fried Puten Salat<sup>gh,G</sup> 12,90

paniertes Putenfilet mit frischem gemischtem Salat, Tomaten, Karotten, Gurken und Mais

## 122. Garnelen Salat<sup>sf,B,wh</sup> 13,90

gegrillte Garnelen mit frischem gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, Mandarinen und Walnüssen

# Beilagen

## 102. Bastmati Reis 3.50

## 103. Naan<sup>gh,wh</sup> 2.90

frisch gebackenes Fladenbrot

## 104. Butter Naan<sup>gh,wh</sup> 3.50

frisch gebackenes Fladenbrot mit hausgemachter Butter

## 105. Garlic Naan<sup>gh,G,wh</sup> 3.90

frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Kräutern

## 106. Tandoori Roti<sup>G,gh</sup>(2 Stück) 3.50

frisches Fladenbrot aus Vollkornmehl

## 107. Raita<sup>G</sup> 2.90

typischer indischer Joghurt-Dip mit frischen Gewürzen und mit Gurken

# Desserts

**112. Gulab Jamun<sup>G,sf</sup> (3 Stück) 3,50**  
hausgemachte Käsecremebällchen mit Sirup und Mandeln

**113. Rasgulla<sup>G,sf</sup> (3 Stück) 3,50**  
Gebackene Bällchen aus Paneer in Zuckersirup

**114. Kheer<sup>G,sf</sup> 3,50**  
indischer Milchreis mit Kardamon, Mandeln und Pistazien



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

### Lassi<sup>G</sup> (Joghurtgetränke)

Mango Lassi, Sweet Lassi, Delhi-cious Lassi (salzig) 0,2 l 3,50

Teinacher ( Medium, Classic und Naturel) 0,2 l 1,90

Coca-Cola, Fanta, Cola Zero, Sprite und Mezzo Mix 0,33 l 3,00

Schweppes Tonic Water 0,2 l 2,90

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l 2,90

Sonn Länder Apfelsaft 0,33 l 3,00

Sonn Länder Orangensaft 0,33 l 3,00

Red Bul 0,25 l 3,40

Mango Juice, Guava Juice, Lychee Juice 0,33 l 2,90



## Alkohol Getränke

INDIAN BEER KINGFISHER 0,33 l 3,40

INDIAN BEER COBRA 0,33 l 3,40

STUTTGARTER HOFBRÄU 0,5 l 3,00

WEIZEN HEFE PAULANER 0,5 l 3,00

BECKS 0,5 l 3,00

## Weine

INDIAN WHITE WINE 0,2 l 5,90 0,75 l 18,90

Der Sauvignon Blanc wurde zum ersten Mal im Jahre 2000 vorgestellt und nicht wenige halten ihn für Indiens besten Weißwein. Trocken, mit einem Hauch von grünem Pfeffer, frisch geschnittenem Gras und einem Hauch von Gewürzen.

INDIAN RED WINE 0,0 l 5,90 0,75 l 18,90

Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers

Trollinger Rotwein 0,2 l 4,90 1 l 15,90

Riesling Weißwein 0,2 l 4,90 1 l 15,90

# *Namastey Stuttgart*

Willkommen in unserem Restaurant.  
Unsere Köche sind Experten der nordindischen Küche  
und verwenden nur die frischesten Zutaten  
und authentischen Gewürze, um Gerichte zu kreieren,  
die vor Geschmack nur so strotzen.

Ganz gleich, ob Sie ein schnelles Mittagessen  
oder ein gemütliches Abendessen suchen,  
wir laden Sie ein, sich uns anzuschließen und  
die Herzlichkeit und Gastfreundschaft zu erleben,  
die das Herzstück unseres Hauses sind.

