



INDIAN RESTAURANT



DELHI - CIOUS



www.delhi-cious.de

Vorspeisen



10. Papadam^A (2 Stück) 1,90
knusprige, sonnengetrocknete Linsenwaffeln

11. Samosa^{A,wh} (1 Stück) 3,50
Gemüse-Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

12. Samosa Chaat^{A,wh} (2 Stück) 8,90
mit Kichererbsen, Minz-Koriander-Chutney und Zwiebelstücken

13. Paneer Pakora^{G,A} (5 Stück) 5,90
frischer, hausgemachter Rahmkäse

14. Chicken Pakora^{G,A} 7,40
Hühnerfilet umhüllt mit knusprigen Kichererbsenmehl
mit Joghurt-Minz-Chutney

15. Vegetable Pakora^{G,A} 6,90
Gemüse umhüllt mit knusprigen Kichererbsen
mit Joghurt-Minz-Chutney

16. Kingprawn Pakora^{B,G,A} 8,90
Königskrabben umhüllt mit knusprigen Kichererbsenmehl
mit Joghurt-Minz-Chutney

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

18. Aloo Paratha^{G,wh} 4,90
Chapati Brot gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln serviert mit Joghurt

19. Paneer Paratha^{G,wh} 5,90
Chapati Brot gefüllt mit Hausgemachter Rahmkäse und Zwiebeln
serviert mit Joghurt

20. Pani Puri^{A,G} (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^A (leicht scharf) 12,90

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

29. Rajma Masala^A 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^A 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^A 13.50

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

39. Palak Paneer^G 14.50

hausgemachter, gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen

40. Paneer Makhani^G 14.50

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

41. Paneer Vindaloo^G (scharf) 14.50

indischer Rahmkäse mit Kartoffeln nach südindischer Art

42. Paneer Masala^G (pikant) 14.50

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

43. Shahi Paneer^G 14.50

hausgemachter Käse mit cremiger Tomaten-Sahnesauce

44. Malai Kofta^{G,sf} 14.50

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

45. Matar Paneer^{G,A} 14.50

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

46. Delhi-cious spicy Paneer^G (scharf) 14.90

hausgemachter natur-panierter Käse mit Paprika und frischem grünen Chili

47. Daal Makhani^G 13,90

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

Tandoori Gerichte

52. Tandoori Paneer Tikka^{G,1} 15,50

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

53. Tandoori Garlic-Chicken Tikka^{G,1} 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^{G,sf,1} 15,90

buttrig marinierte, cremige Hähnchenfiletstücke mit Paprika und Zwiebelstücken

56. Tandoori Prawn Tikka^{G,B,1} 17,50

in würzigem Knoblauch-Joghurt marinierte Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebelstücken

57. Tandoori Chicken^{G,sf,1} 15,40

marinierte Hähnchenschenkel mit Joghurt, Knoblauch und Ingwer



Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert



61. Butter Chicken^G 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^{Sf} 13.90

Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Currysauce nach südindischer Art

66. Chicken Korma^{G,sf} 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^{G,sf} 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^{G,sf} 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^{G,sf} 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^{G,sf} 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^{sf} 14,90
mit zartem Hähnchenfilet

87. Veggie Biryani^{sf} 14,90
mit verschiedenem Gemüse und Rahmkäse

88. Mutton Biryani^{sf} 16.90
mit zartem Lammfleisch

89. Prawn Biryani^{sf,B} 16.90
mit Riesengarnelen



Fisch- & Garnelengerichte

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

94. Fish Curry^{wt} 14,90
Lachs mit Currysauce nach nordischer Art zubereitet

95. Prawn Masala^{B,G} 15.90
mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Masala-Kräuter-Gewürzmischung

96. Prawn Butter^{B,G} 15.90
mit Gewürzen und cremiger Tomatensauce

97. Prawn Madras^G 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^{gh,G} 11,90

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

121. Fried Puten Salat^{gh,G} 12,90

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

122. Garnelen Salat^{sf,B,wh} 13,90

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

Beilagen

102. Bastmati Reis 3.50

103. Naan^{gh,wh} 2.90

frisch gebackenes Fladenbrot

104. Butter Naan^{gh,wh} 3.50

frisch gebackenes Fladenbrot mit hausgemachter Butter

105. Garlic Naan^{gh,G,wh} 3.90

frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Kräutern

106. Tandoori Roti^{G,gh}(2 Stück) 3.50

frisches Fladenbrot aus Vollkornmehl

107. Raita^G 2.90

typischer indischer Joghurt-Dip mit frischen Gewürzen und mit Gurken

Desserts

112. Gulab Jamun^{G,sf} (3 Stück) 3,50
 hausgemachte Käsecremebällchen mit Sirup und Mandeln

113. Rasgulla^{G,sf} (3 Stück) 3,50
 Gebackene Bällchen aus Paneer in Zuckersirup

114. Kheer^{G,sf} 3,50
 indischer Milchreis mit Kardamon, Mandeln und Pistazien



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Lassi^G (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.

