

## Fisch- & Garnelengerichte

Alle Gerichte werden mit Riesengarnelen zubereitet.

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 94. **Fish Curry**<sup>wt</sup> Lachs mit Currysauce nach nordischer Art zubereitet **13,90 €**
- 95. **Prawn Masala**<sup>B,G</sup> mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Masala-Kräuter-Gewürzmischung **14,90 €**
- 96. **Prawn Butter**<sup>B,G</sup> mit Gewürzen und cremiger Tomatensauce **14,90 €**
- 97. **Prawn Madras**<sup>G</sup> mit würziger Kokos-Currysauce, nach südindischer Art zubereitet **14,90 €**

## Beilagen

- 102. **Bastmati Reis** **3,50 €**
- 103. **Naan**<sup>gh,wh</sup> frisch gebackenes Fladenbrot **2,90 €**
- 104. **Butter Naan**<sup>gh,wh</sup> frisch gebackenes Fladenbrot mit hausgemachter Butter **3,50 €**
- 105. **Garlic Naan**<sup>gh,G,wh</sup> frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Kräutern **3,90 €**
- 106. **Tandoori Roti**<sup>G,gh</sup> (2 Stück) frisches Fladenbrot aus Vollkornmehl **3,50 €**
- 107. **Raita**<sup>G</sup> typischer indischer Joghurt-Dip mit frischen Gewürzen und mit Gurken **2,90 €**

## Desserts

- 112. **Gulab Jamun**<sup>G,sf</sup> (3 Stück) hausgemachte Käsecremebällchen mit Sirup und Mandeln **3,50 €**
- 113. **Rasgulla**<sup>G,sf</sup> (3 Stück) Gebackene Bällchen aus Paneer in Zuckersirup **3,50 €**
- 114. **Kheer**<sup>G,sf</sup> indischer Milchreis mit Kardamon, Mandeln und Pistazien **3,50 €**

## Salate

- 119. **Dehli-cious Salat** **8,90 €**  
mit Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing und frischem Naan
- 120. **Tandoori Chicken Salat**<sup>gh,G</sup> **10,90 €**  
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> **11,90 €**  
paniertes Putenfilet mit frischem gemischtem Salat, Tomaten, Karotten, Gurken und Mais
- 122. **Garnelen Salat**<sup>sf,B,wh</sup> **12,90 €**  
gegrillte Garnelen mit frischem gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, Mandarinen und Walnüssen

### Liefergebiete:

**ab 9,80 €:** 70469 Feuerbach, Zuffenhausen;  
**ab 18 €:** 70195 Botnang, 70435 Stammheim, Zuffenhausen, 70437 Freiberg, Mönchfeld, Rot, Zazenhausen, Zuffenhausen; 70439 Neuwirtshaus, Stammheim, Zuffenhausen, 70499 Stuttgart;  
**ab 20 €:** 70376 Bad Cannstatt, Burgholzhof, Münster, Zuffenhausen; 70192 Feuerbach, Stuttgart-Nord, 70191 Bad Cannstatt, Stuttgart-Nord;

## Mittagessen

Montag - Freitag von 11.00 - 15.30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 1. **Tarka Dal**<sup>A</sup> **8,90 €**  
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
- 2. **Rajma Masala**<sup>A</sup> **8,90 €**  
Rote Bohnen in feiner Tomaten-Curry Soße
- 3. **Aloo Matar**<sup>A</sup> **8,90 €**  
Gebratene Erbsen mit Zwiebeln, Kartoffeln und frischen Tomaten
- 4. **Malai Kofta**<sup>sf,G</sup> **9,90 €**  
Hausgemachte Bällchen gefüllt mit Gemüse, Paneer, Cashewkerne, in milder Curry Sauce
- 5. **Delhi-cious Chicken Curry** **9,90 €**  
Hähnchenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen
- 6. **Dal Makhni**<sup>G</sup> **9,90 €**  
Schwarze Linsen und rote Bohnen zubereitet mit Butter und Sahne
- 7. **Chicken Saag** **9,90 €**  
mit zartem Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln und Spinat, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten
- 8. **Lamm Palak** **10,90 €**  
zartes Lammfleisch mit Spinat, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

## Getränke

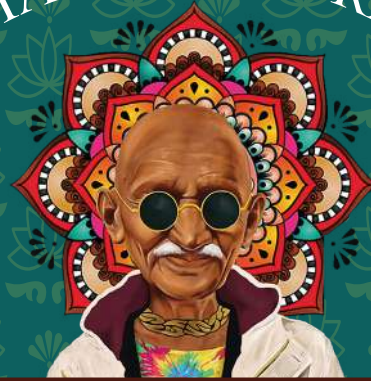
- Lassi**<sup>G</sup> (Joghurtgetränke) **3,50 € - 8,90 €**  
Mango Lassi, Sweet Lassi, Delhi-cious Lassi (salzig) 0,2 l - 1 l
- Alkohol Getränke**
  - INDIAN BEER KINGFISHER 0,33L **3,40 €**
  - STUTTGARTER HOFBRÄU 0,5L **3,00 €**
  - WEIZEN HEFE PAULANER 0,5L **3,00 €**
  - BECKS 0,5L **3,00 €**
- Weine**
  - INDIAN WHITE WINE 0,7L **14,90 €**
  - INDIAN RED WINE 0,7L **14,90 €**
  - Trollinger Rotwein 1L **14,90 €**
  - Riesling Weißwein 1L **14,90 €**
- Alkoholfreie Getränke**
  - Teinacher ( Medium, Classic und Naturel) 1Flasche 0,75L **3,40 €**
  - Coca-Cola, Fanta, Cola Zero, Sprite und Mezzo Mix 0,33l **1,90 €**
  - Coca-Cola, Fanta, Cola Zero, Sprite und Mezzo Mix 1L **3,50 €**
  - Apfelsaft, Orangensaft 0,7 l **3,50 €**
  - Schweppes Tonic Water 0,2L **2,90 €**
  - Schweppes Bitter Lemon 0,2L **2,90 €**
  - Red Bul 0,25L **3,00 €**
  - Mango Juice, Guava Juice, Lychee Juice 0,33L **2,90 €**
  - Red Bul 0,25L **3,00 €**

**Zusatzstoffe:** 1 - mit Farbstoffen; 2 - mit Konservierungsstoffen, nitrathaltig; 3 - mit Antioxidationsmittel; 4 - mit Geschmacksverstärkern; 5 - mit Süßungstoffen; 7 - mit Phosphat

**Allergene:** A - Enthält Hülsenfrüchte; B - Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse; G - Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig); Wh - Weizen; gh - Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme); ei - Eier und -erzeugnisse; se - Sellerie und -erzeugnisse; sd - Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>; wt - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; sf - Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Macadamia-Nüsse, Kokosnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse; sn - Senf und -erzeugnisse; mi - Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)



INDIAN RESTAURANT



DELHI - CIOUS

Wilhelm-Geiger-Platz 8 • 70469 Stuttgart • ☎ 0711 25 51 71 87

**Öffnungszeiten:** Montag = Ruhetag  
 Dienstag - Freitag = 11.00 - 15.00 Uhr + 16.30 - 21.30 Uhr  
 Samstag, Sonntag, Feiertag = 12.00 - 21.30 Uhr



## Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| 10. <b>Papadam<sup>A</sup></b> (2 Stück)<br>knusprige, sonnengetrocknete Linsenwaffeln   | 1,90 € |
| 11. <b>Samosa<sup>A,wh</sup></b> (1 Stück)<br>Gemüse-Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen  | 3,50 € |
| 12. <b>Samosa Chaat<sup>A,wh</sup></b> (2 Stück)<br>mit Kichererbsen, Minz-Koriander-Chutney und Zwiebelstücken  | 8,90 € |
| 13. <b>Paneer Pakora<sup>G,A</sup></b> (5 Stück)<br>frischer, hausgemachter Rahmkäse   | 5,90 € |
| 14. <b>Chicken Pakora<sup>G,A</sup></b><br>Hühnerfilet umhüllt mit knusprigen Kichererbsenmehl mit Joghurt-Minz-Chutney  | 7,40 € |
| 15. <b>Vegetable Pakora<sup>G,A</sup></b><br>Gemüse umhüllt mit knusprigen Kichererbsen mit Joghurt-Minz-Chutney   | 6,90 € |
| 16. <b>Kingprawn Pakora<sup>B,G,A</sup></b><br>Königskrabben umhüllt mit knusprigen Kichererbsenmehl mit Joghurt-Minz-Chutney  | 8,90 € |
| 17. <b>Delhi-cious Paneer Spring Rolls<sup>G</sup></b> (5 Stück)<br>gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gemüse mit Joghurt-Minz-Chutney   | 6,90 € |
| 18. <b>Aloo Paratha<sup>G,wh</sup></b><br>Chapati Brot gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln serviert mit Joghurt  | 4,90 € |
| 19. <b>Paneer Paratha<sup>G,wh</sup></b><br>Chapati Brot gefüllt mit Hausgemachter Rahmkäse und Zwiebeln serviert mit Joghurt  | 5,90 € |
| 20. <b>Pani Puri<sup>A,G</sup></b> (8 Stück)<br>knusprige Mini-Bällchen gefüllt mit gewürzten Kichererbsen, Kartoffeln, Raita, Tamarind- Chutney und aromatisiertem Pan mit Minz-Chutney | 6,90 € |

## Vegane Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- |  |         |
|--|---------|
| 25. <b>Bengan Bhartha</b><br>Auberginen-Stückchen gebraten in einer Masala-Gewürzmischung mit frischem Basilikum, Zwiebeln und Tomaten                     | 12,90 € |
| 26. <b>Aloo Saag</b><br>Kartoffeln und Spinat mit Zwiebeln und Ingwer gebraten   | 12,90 € |
| 27. <b>Aloo Gobi Masala</b><br>frische Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit einer Kräuter-Gewürzmischung und Ingwer                                       | 12,90 € |
| 28. <b>Daal Tadka<sup>A</sup></b> (leicht scharf)<br>gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen nach traditioneller Art des Hause | 11,90 € |
| 29. <b>Rajma Masala<sup>A</sup></b><br>rote Kidneybohnen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen nach traditioneller Art des Hauses         | 11,90 € |
| 30. <b>Bhindi Masala</b><br>frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen  | 13,40 € |
| 31. <b>Mix Vegetable</b><br>Gemüse in Curry mit Gewürzen   | 12,90 € |
| 32. <b>Aloo Matar<sup>A</sup></b><br>gebratene Erbsen mit Zwiebeln, Kartoffeln und frischen Tomaten  | 11,90 € |

## Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- |   |         |
|---|---------|
| 37. <b>Aloo Chana Masala</b><br>Kichererbsen und Kartoffel gegart in einer nordindischen Sauce mit spezieller Gewürzmischung aus Punjabi  | 12,50 € |
| 38. <b>Aloo Gobi Masala<sup>A</sup></b><br>frische Kartoffeln und Blumenkohl mariniert in Joghurt und exotischen Kräutern, serviert in einer leichten Sauce                                 | 12,50 € |
| 39. <b>Palak Paneer<sup>G</sup></b><br>hausgemachter, gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen  | 13,50 € |
| 40. <b>Paneer Makhani<sup>G</sup></b><br>hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Nüssen und indischen Gewürzen, serviert in einer Tomatensauce  | 13,50 € |
| 41. <b>Paneer Vindaloo<sup>G</sup></b> (scharf)<br>indischer Rahmkäse mit Kartoffeln nach südindischer Art  | 13,50 € |
| 42. <b>Paneer Masala<sup>G</sup></b> (pikant)<br>mit hausgemachtem, indischen Rahmkäse, Blumenkohl, Paprikastückchen, Zwiebelstückchen, Ingwer, Knoblauch, exotischen Kräutern und Gewürzen | 13,50 € |
| 43. <b>Shahi Paneer<sup>G</sup></b><br>hausgemachter Käse mit cremiger Tomaten-Sahnesauce   | 13,50 € |
| 44. <b>Malai Kofta<sup>G,sf</sup></b><br>hausgemachte Bällchen gefüllt mit Gemüse, Paneer, Cashewkernen in milder Currysauce  | 13,50 € |
| 45. <b>Matar Paneer<sup>G,A</sup></b><br>Gebratener, hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Koriander  | 13,50 € |
| 46. <b>Delhi-cious spicy Paneer<sup>G</sup></b> (scharf)<br>hausgemachter natur-panierter Käse mit Paprika und frischem grünen Chili  | 13,90 € |
| 47. <b>Daal Makhani<sup>G</sup></b><br>mit Black Beluga Linsen, roten Bohnen, Butter, Tadka aus frischem Knoblauch-Ingwer, Kashmiri-Chili und Koriander                                     | 12,90 € |

## Tandoori Gerichte

- |   |         |
|---|---------|
| 52. <b>Tandoori Paneer Tikka<sup>G,1</sup></b><br>hausgemachter indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt, exotischen Gewürzen, gegrillten Paprika und Zwiebelstücken | 14,50 € |
| 53. <b>Tandoori Garlic-Chicken Tikka<sup>G,1</sup></b><br>marinierte Hähnchenfiletstücke in würzigem Knoblauch-Joghurt mit Paprika und Zwiebelstücken               | 14,90 € |
| 54. <b>Tandoori Chicken Tikka</b><br>marinierte Hähnchenfiletstücke in würzigem Joghurt mit Paprika und Zwiebelstücken  | 14,90 € |
| 55. <b>Tandoori Malai-Chicken Tikka<sup>G,sf,1</sup></b><br>buttrig marinierte, cremige Hähnchenfiletstücke mit Paprika und Zwiebelstücken                          | 14,90 € |
| 56. <b>Tandoori Prawn Tikka<sup>G,B,1</sup></b><br>in würzigem Knoblauch-Joghurt marinierte Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebelstücken                           | 16,50 € |
| 57. <b>Tandoori Chicken<sup>G,sf,1</sup></b><br>marinierte Hähnchenschenkel mit Joghurt, Knoblauch und Ingwer   | 14,40 € |

## Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- |   |         |
|---|---------|
| 61. <b>Butter Chicken<sup>G</sup></b><br>Tandoori-Hähnchenstücke mit Gewürzen, und cremiger Tomatensauce  | 13,90 € |
| 62. <b>Chicken Masala</b> (leicht scharf)<br>mit zartem, gebratenem Hähnchenbrustfilet, einer Gewürzmischung aus Mumbai, Paprika und Zwiebelstücken | 13,90 € |
| 63. <b>Chicken Karahi</b><br>zarte Hühnerfleisch Stücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili und frischem Koriander                         | 13,90 € |
| 64. <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet in einer Currysauce nach nordindischer Art   | 12,90 € |
| 65. <b>Chicken Madras<sup>sf</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Kokos-Currysauce nach südindischer Art                               | 12,90 € |
| 66. <b>Chicken Korma<sup>G,sf</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen, orientalischen Gewürzen und Butter | 12,90 € |
| 67. <b>Chicken Saag</b><br>mit zartem Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln und Spinat, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten                                   | 12,90 € |
| 68. <b>Mango Chicken<sup>G,sf</sup></b><br>zartes Hähnchenfilet mit Mango, Mandeln, Cashewnüssen und cremiger Sahnesauce                            | 13,50 € |
| 69. <b>Delhi-cious Chicken Curry</b><br>Hähnchenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen                                | 12,90 € |
| 70. <b>Chicken Orient<sup>G,sf</sup></b><br>mit zartem Hähnchenfilet mit Orangen-Curry-Sahnesauce und Mandeln                                       | 13,50 € |
| 71. <b>Chicken Vindaloo</b> (scharf)<br>Hühnerfilet mit Kartoffeln, scharfer Tomaten-Currysauce verfeinert mit frischem grünen Chili                | 13,50 € |

## Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- |  |         |
|--|---------|
| 76. <b>Lamm Curry</b><br>zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer                   | 14,90 € |
| 77. <b>Lamm Vindaloo</b> (scharf)<br>zartes Lammfleisch mit scharfer Tomaten-Currysauce und frischer grüner Chili  | 14,90 € |
| 78. <b>Lamm Orient<sup>G,sf</sup></b><br>zarte Lammfleischstücke mit Orangen-Curry-Sahnesauce garniert mit Mandeln | 14,90 € |
| 79. <b>Lamm Karahi</b><br>zarte Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und frischer grüner Chili         | 14,90 € |
| 80. <b>Mango Lamm<sup>G,sf</sup></b><br>Lammfleisch mit Mango, Mandeln, Cashewnüssen und Sahnesauce                | 14,90 € |
| 81. <b>Lamm Palak</b><br>zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer                   | 14,90 € |

## Biryani-Reisgerichte

- |  |         |
|--|---------|
| 86. <b>Chicken Biryani<sup>sf</sup></b> mit zartem Hähnchenfilet             | 13,90 € |
| 87. <b>Veggie Biryani<sup>sf</sup></b> mit verschiedenem Gemüse und Rahmkäse | 13,90 € |
| 88. <b>Mutton Biryani<sup>sf</sup></b> mit zartem Lammfleisch                | 15,90 € |
| 89. <b>Prawn Biryani<sup>sf,B</sup></b> mit Riesengarnelen                   | 15,90 € |