

VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

- | | |
|---|-------|
| 121. Daal Makhani ^G | 12,50 |
| gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch | |
| 122. Chana Masala | 12,50 |
| Kichererbsen in einer delikaten indischen Currysauce | |
| 123. Mixed Vegetable ^G | 14,50 |
| nach nordindischer Art herrlich zubereitet und frisches Gemüse | |
| 124. Vegetable Biryani ^{Ha, Aa} | 14,50 |
| leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse | |
| 125. Palak Paneer ^G | 15,50 |
| Spinat mit hausgemachtem Käse nach traditionellem Rezept | |
| 126. Chilly Paneer ^{G, Aa} | 15,50 |
| frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischen Paprika und Zwiebeln in einer süß-scharfen Sauce | |
| 127. Shahi Paneer ^{G, Ha, Hd} | 15,50 |
| hausgemachten Rahmkäse mit Nüssen Sahne-Curry-Sauce | |
| 128. Aloo Matar Paneer ^G | 14,90 |
| Rahmkäse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten | |
| 129. Veg Madras ^G | 14,50 |
| verschiedene Gemüsesorten in Kokos-Currysauce | |
| 130. Mattar Mushroom ^G | 13,90 |
| Champignon mit Erbsen in einer exotischen Sauce, mit verschiedenen Gewürzen angebraten | |

VEGANE-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|-------|
| 132. Saag Daal | 13,90 |
| Blattspinat und rosa Linsen mit Ingwer | |
| 133. Aloo Gobhi Masala | 13,50 |
| Blumenkohl mit Kartoffeln, gedünstet mit Kräutern und Gewürzen | |
| 134. Bhindi Bhajee | 13,50 |
| Frisches Okragemüse in einer milden Currysauce, geschmort mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen | |
| 135. Chana Daal | 12,50 |
| Indische gelbe Linsen mit Gewürzen auf Nordindischer Art | |

- | | |
|--|-------|
| 136. Chana Masala | 12,50 |
| Kichererbsen in einer delikaten indischer Currysauce | |
| 137. Vegetable Biryani | 13,50 |
| Leckerer Reis, Gebraten mit frischem gemischtem Gemüse | |
| 138. Aloo Matar | 12,50 |
| Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln und Tomaten Currysauce | |
| 139. Mattar Mushroom | 13,90 |
| Champignon mit Erbsen in einer exotischen Sauce, mit verschiedenen Gewürzen angebraten | |

NAAN

unsere köstlichen Naan Brote kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen

- | | |
|--|------|
| 140. Tandoori Roti ^{Aa} | 2,50 |
| indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | |
| 141. Naan ^{Aa} | 3,50 |
| knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig | |
| 142. Butter Naan ^{Aa} | 4,50 |
| delikates indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert | |
| 143. Garlic Naan ^{Aa} | 4,50 |
| delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert | |
| 144. Paneer Naan ^{Aa} | 5,90 |
| mit köstlichem Hausgemachtem Rahmkäse gefülltes indisches Fladenbrot | |
| 145. Aloo Naan ^{Aa} | 4,50 |
| delikates indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln | |

HAUPTGERICHTE

Schnitzel vom Schwein, alle Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln oder mit Pommes – Kleiner Salat gratis!

- | | |
|--|-------|
| 23. Wiener Schnitzel | 14,50 |
| 23. Rahm Schnitzel ^{Aa, Ab, C, G} | 15,90 |
| 23. Schnitzel Champignon Rahm ^{Aa, Ab, C, G} | 16,50 |
| 26. Schnitzel Cordon bleu ^{Aa, Ab, C, 3, G} | 17,50 |
| 27. Paprikaschnitzel ^{Aa, Ab, C} | 16,50 |
| Schnitzel mit hausgemachter Paprikasoße | |
| 30. Rumpsteak mit Sauce ^{G, 3} | 26,90 |
| mit Champignonsoße, Rahmsauce, Zwiebeln Soße oder Pfefferrahm Soße | |

PIZZA

Jede Pizza mit Tomatensauce und Käse

- | | |
|---|-------|
| 42. Pizza Salami und Schinken ^{Aa, G, 1, 2, 3} | 11,00 |
| Käse, Salami und Schinken | |
| 46. Pizza Schinken, Champignons und Zwiebeln ^{Aa, G, 3} | 12,50 |
| 50. Pizza Chef Art ^{Aa, G} | 14,50 |
| mit Schafskäse, Spinat und Knoblauch | |

jede Extra-Zutat auf Wunsch wird extra berechnet !

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | |
|---|------|
| 153. Chicken Nuggets 5 Stück ^{Aa, Ab} | 6,50 |
| mit Pommes | |
| 154. Penne Noodle ^{Aa, G} | 5,50 |
| mit Tomaten oder indische Curry Sauce | |
| 155. Pommes Portion | 4,50 |

DESSERT

- | | |
|--|------|
| 162. Firni | 6,50 |
| indischer Mandel Reis Pudding | |
| 163. Gulab Jamun ^{Aa, G} | 5,50 |
| frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup | |
| 164. Schoko, Vanille, Erdbeer, Pistazien und Mango Kugel-Eis ^G | 2,00 |

BEILAGEN

- | | |
|--|------|
| 171. Raita | 2,50 |
| Joghurt Dip mit frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln verfeinert mit Koriander | |
| 172. Mango Chutney | 2,50 |
| Süß-Sauer Mangosöße | |
| 173. Mixed Pickles | 2,50 |
| Eingelegtes Gemüse Scharf | |
| 174. Ketchup/Mayonnaise | 0,50 |

Allergene und Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff | D) Fisch |
| 2) mit Farbstoff | F) Soja |
| 3) mit Antioxidationsmittel | G) Milch (einschließlich Laktose) |
| 8) geschwefelt | Ha) Mandel |
| Aa) Weizen | Hd) Cashewnüsse |
| Ab) Roggen | I) Sellerie |
| Ac) Gerste | J) Senf |
| B) Krebstiere | K) Sesamsamen |
| C) Eier | |



SPEISEKARTE

Telefon: 0 66 73 - 4 52 99 81

Whats App 0163 - 5 41 66 99

E-Mail: haweli@mail.de

www.haweli-neukirchen.de

Konrad-Zuse-Platz 2-4, 36166 Haunetal-Neukirchen

ALLE SPEISEN AUCH AUßER HAUS

Mittagstisch 12,50
Dienstag - Schnitztag 12,00

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag und an Feiertagen
11:30 - 13:30 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr
Warme Küche bis 21:30 Uhr

Mittwoch Ruhetag!

Mittagstisch Montag - Freitag 11:30 - 13:30 Uhr
(wechselnde Mittagskarte)

Wir bieten auch Feierlichkeiten
ab 20 bis 250 Personen

Weitere Info's finden Sie auf unserer Webseite
Ihre Familie Singh

VORSPEISEN

Serviert mit Brot

1. **Tagessuppe der Saison** 5,00
2. **Daal Suppe** 5,00
indische gelbe Linsensuppe
3. **Gemüsesuppe** 5,50
klassische indische Suppe mit frischem Gemüse der Saison serviert mit einer reichhaltigen Mischung aus indischen Gewürzen
4. **Chicken Suppe** 5,90
Hühnersuppe mit aromatischen indischen Gewürzen
5. **Tomaten Creme Suppe** ^G 5,00
cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen
6. **Kleiner Salat** ^{J,B} 5,50

APPETIZERS

Warme & Kalte Vorspeisen

7. **Papadam** ^A 2,50
Linsenwaffeln 2 Stk.
9. **Salat mit Schafskäse** 13,00
10. **Salat Haunetal** ^{G,J,B} 14,50
gegrillte Hähnchen Fleisch mariniert mit Joghurt und indischen Tandoori Gewürzen
11. **Chilli Chicken Dry mit Salatblättern** ^{A,F,K} 14,50
gegrilltes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Sojasauce und Tomaten Chilli Sauce
12. **Vegetable Pakora** ^{G,J,B} 6,50
frittierte Gemüse in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl
13. **Onion Bhaji** ^{G,J,B} 5,90
frittierte Zwiebeln in einem würzigen Teig aus Kichererbsen
14. **Paneer Pakora** ^{G,J,B} 7,50
indischer Rahmkäse, frittiert in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl
15. **Vegetable Samosa** ^{A,A,G,J,B} 7,50
zwei knusprige Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse

TANDOORI GRILL

mit frischem gebratenem Gemüse und Naan serviert, dazu 3 verschiedene Dips

61. **Chicken Tikka** ^G 18,90
Hähnchenbrustfilet Stücke in Joghurt mariniert mit frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
62. **Lamm Tikka** ^G 21,90
zartes Lammfleisch in joghurt mariniert mit frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
63. **Malai Tikka** ^{G,Hd} 20,50
Hühnerfleisch mariniert in einer Joghurt-Cashew Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt
64. **Hariyali Tikka** ^G 19,90
Hühnerfleisch zubereitet mit verschiedenen Kräutern gewürzt und im Tandoor gegrillt
65. **Jheenga Tikka** ^{D,G} 24,50
Riesengarnelen, eingelegt in exotischen frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
66. **Mix Grill** ^{D,G} 25,50
67. **Paneer Tikka** ^G 19,90
Hausgemachter Indischer Rahmkäse in Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt
68. **Beef Tikka** ^G 26,50
Rindfleisch Stücke in joghurt mariniert und gegrillt mit frischem Ingwer, Paprika, Tomaten und Zwiebeln

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

mit Reis serviert

71. **Chicken Curry** ^G 15,90
Hühnerfleisch in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
72. **Butter Chicken** ^{G,Hd,Hb} 16,90
zarte Tandoori Hähnchenstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, mit verschiedenen Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce verfeinert mit Cashews und Mandeln
73. **Chilli Chicken** ^{A,G,F} 16,50
Hähnchenfleisch Stücke mit Zwiebeln und Paprika, leicht scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander
74. **Chicken Tikka Masala** ^G 16,90
im Lehmofen gegrillte Hähnchenstücke in einer speziellen Gewürzmischung & Masala Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit frischem Koriander

75. **Chicken Biryani** ^{A,G,Hd} 15,50
gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse und Ingwer
76. **Chicken Mango** ^G 16,00
Hähnchenfleisch Stücke in einer milden Mango-Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln
77. **Chicken Vindaloo** 15,90
Hähnchen Spezialität mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Sauce, nach südindischer Art
78. **Chicken Korma** ^{G,Hd,Hb} 16,90
Hähnchenfleisch Stücke in einer milden Cashew Curry Soße, verfeinert mit Kokosflocken, Cashews und Mandeln
79. **Chicken Palak** ^G 15,90
Hähnchenfleisch Stücke in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch
80. **Chicken Madras** ^G 16,50
Hähnchenstücke mit Kokos Currysauce (pikant)
81. **Chicken Jalfrezi** ^G 16,50
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahne Sauce
82. **Chicken Ananas** 15,50
Hähnchenstücke gewürfelt, mit Ananas-Sauce, Erbsen und Tomatensauce
83. **Chicken Makhani** ^{G,Hd,Hb} 16,50
in der Tandoori Joghurt-Sauce eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit milder Tomatensauce

LAMM-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

91. **Lamm Curry** 16,50
Lammfleisch in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
92. **Lamm Korma** ^{G,Hd,Hb} 17,50
Lammfleisch in einer milden Cashew Curry Soße verfeinert mit Mandeln, Cashews und Kokosflocken
93. **Lamm Karahi** 17,90
würziges Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer garniert mit frischem Koriander
94. **Lamm Palak** ^G 16,90
Lammfleisch in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch
95. **Lamm Mango** ^G 16,90
Lammfleischstücke mit Mango Curry Sauce
96. **Lamm Madras** ^G 17,90
Lammfleisch mit Kokos Curry Sauce (pikant)

97. **Lamm Vindaloo** 17,90
Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Sauce, nach südindischer Art
98. **Lamm Jalfrezi** 17,00
Lammfleisch gewürfelt mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahnesauce
99. **Lamm Makhani** ^{G,Hd,Hb} 17,50
In der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Lammfleisch, gewürfelt mit milder Currysauce
100. **Lamm Masala** 17,50
Lammfleisch gewürfelt mit Currysauce und frischem Gemüse
101. **Lamm Biryani** ^{Hd,Hb} 16,90
Gebratenes Lammfleisch mit Reis, verschiedene Gemüse und Ingwer

FISCH-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

105. **Fisch Curry** ^D 16,90
Rotbarschfilet in roter Currysauce gewürzt nach nordindischer Art
106. **Garnelen Curry** ^B 18,90
Garnelen mit Currysauce
107. **Garnelen Makhani** ^{B,Hd,Hb} 19,50
in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegte Garnelen mit milder Tomatensauce
108. **Garnelen Biryani** 18,90
gebratene Garnelen mit Reis, verschiedenem Gemüse und Ingwer

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

111. **Ente Curry** ^G 17,90
Entenbrustfilet in Currysauce
112. **Ente Madras** ^G 18,90
Ente mit Kokos-Currysauce
113. **Ente Jalfrezi** 18,50
Ente mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahne-Sauce
114. **Ente Spinat** 17,50
Ente in Spinat nach indischer Art gewürzt, mit frischem Ingwer und Knoblauch
115. **Ente Makhani** ^G 17,50
in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Ente mit milder Currysauce