

VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

- 121. **Daal Makhani** ^G 14,50
gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch
- 122. **Chana Masala** 14,50
Kichererbsen in einer delikaten indischen Currysauce
- 123. **Mixed Vegetable** ^G 15,50
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} 16,50
frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischen Paprika und Zwiebeln in einer süß-scharfen Sauce
- 127. **Shahi Paneer** ^{G, Ha, Hd} 16,50
hausgemachten Rahmkäse mit Nüssen Sahne-Curry-Sauce
- 128. **Aloo Matar Paneer** ^G 15,50
Rahmkäse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten
- 129. **Veg Madras** ^G 15,50
verschiedene Gemüsesorten in Kokos-Currysauce
- 130. **Mattar Mushroom** ^G 14,50
Champignon mit Erbsen in einer exotischen Sauce, mit verschiedenen Gewürzen angebraten

VEGANE-SPEZIALITÄTEN

- 132. **Saag Daal** 14,50
Blattspinat und rosa Linsen mit Ingwer
- 133. **Aloo Gobhi Masala** 15,50
Blumenkohl mit Kartoffeln, gedünstet mit Kräutern und Gewürzen
- 134. **Bhindi Bhajee** 14,90
Frisches Okragemüse in einer milden Currysauce, geschmort mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- 135. **Chana Daal** 13,90
Indische gelbe Linsen mit Gewürzen auf Nordindischer Art

- 136. **Chana Masala** 13,90
Kichererbsen in einer delikaten indischer Currysauce
- 138. **Aloo Matar** 14,50
Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln und Tomaten Currysauce
- 139. **Mattar Mushroom** 14,50
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} 5,00
delikates indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln

HAUPTGERICHTE

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

- 21. **Wiener Schnitzel** 14,90
- 22. **Rahm Schnitzel** ^{Aa, Ab, C, G} 16,90
- 23. **Schnitzel Champignon Rahm** ^{Aa, Ab, C, G} 17,50
- 26. **Schnitzel Cordon bleu** ^{Aa, Ab, C, 3, G} 18,90
- 27. **Paprikaschnitzel** ^{Aa, Ab, C} 17,50
Schnitzel mit hausgemachter Paprikasoße
- 30. **Rumpsteak Natur** ^{G, 3} 26,90
- 31. **Rumpsteak mit Sauce** ^{G, 3} 28,90
mit Champignonsauce, Rahmsauce, Zwiebelsauce oder Pfefferrahmsauce

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} 6,00
mit Tomaten oder indische Curry Sauce
- 155. **Pommes Portion** 5,00
- 163. **Gulab Jamun** ^{Aa, G} 5,50
frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup
- 164. **Schoko, Vanille, Erdbeer, Pistazien und Mango Kugel-Eis** ^G 2,50

DESSERT

BEILAGEN

- 171. **Raita** 3,00
Joghurt Dip mit frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln verfeinert mit Koriander
- 172. **Mango Chutney** 2,50
Süß-Sauer Mangosoße
- 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: info@haweli-neukirchen.de

www.haweli-neukirchen.de

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

ALLE SPEISEN AUCH AUßER HAUS

Mittagstisch 12,50
Dienstag - Schnitztag 12,50

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. **Garnelen Suppe** 6,00
2. **Daal Suppe** 5,50
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 5,50
cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen
6. **Kleiner Salat** ^{J,B} 5,50

APPETIZERS

Warme & Kalte Vorspeisen

7. **Papadam** ^{Aa} 3,00
Linsenwaffeln 2 Stk.
9. **Salat mit Schafskäse** 14,00
10. **Salat Haunetal** ^{G,J,B} 15,00
gegrillte Hähnchen Fleisch mariniert mit Joghurt und indischen Tandoori Gewürzen
11. **Chilli Chicken Dry mit Salatblättern** ^{Aa,F,K} 14,50
gegrilltes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Sojasauce und Tomaten Chilli Sauce
12. **Vegetable Pakora** ^{G,J,B} 6,90
frittierte Gemüse in einem würzigen Teig aus Kichererbsenmehl
13. **Onion Bhaji** ^{G,J,B} 6,50
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** ^{Aa,Ac,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 19,90
Hähnchenbrustfilet Stücke in Joghurt mariniert mit frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
62. **Lamm Tikka** ^G 22,50
zartes Lammfleisch in joghurt mariniert mit frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
63. **Malai Tikka** ^{G,Hd} 21,50
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} 25,50
Riesengarnelen, eingelegt in exotischen frischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt
66. **Mix Grill** ^{D,G} 26,50
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 16,50
Hühnerfleisch in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
72. **Butter Chicken** ^{G,Hd,Hb} 17,50
zarte Tandoori Hähnchenstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, mit verschiedenen Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce verfeinert mit Cashews und Mandeln
73. **Chilli Chicken** ^{Aa,C,F} 17,50
Hähnchenfleisch Stücke mit Zwiebeln und Paprika, leicht scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander
74. **Chicken Tikka Masala** ^G 17,50
im Lehmofen gegrillte Hähnchenstücke in einer speziellen Gewürzmischung & Masala Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit frischem Koriander

75. **Chicken Biryani** ^{Aa,Ha} 15,50
gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse und Ingwer
76. **Chicken Mango** ^G 16,50
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,Ha,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,Ha,Hd} 16,50
Hähnchenbrustfilet mit milder Tomaten-Sahnesauce und Cashewkerne

LAMM-SPEZIALITÄTEN

mit Reis

91. **Lamm Curry** 16,50
Lammfleisch in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
92. **Lamm Korma** ^{G,Hd,Hb} 18,50
Lammfleisch in einer milden Cashew Curry Soße verfeinert mit Mandeln, Cashews und Kokosflocken
93. **Lamm Karahi** 18,90
würziges Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer garniert mit frischem Koriander
94. **Lamm Palak** ^G 17,50
Lammfleisch in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch
95. **Lamm Mango** ^G 17,50
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,Ha,Hd} 17,50
In der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Lammfleisch, gewürfelt mit milder Currysauce
100. **Lamm Masala** 18,50
Lammfleisch gewürfelt mit Currysauce und frischem Gemüse
101. **Lamm Biryani** ^{Ha,Hd} 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 19,50
Garnelen mit Currysauce
107. **Garnelen Makhani** ^{B,Ha,Hd} 19,50
eingelegte Garnelen mit milder Tomaten-Sahnesauce und Cashewkerne
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 19,50
Ente mit Kokos-Currysauce
113. **Ente Jalfrezi** 19,50
Ente mit frischem Gemüse und Tomaten-Sahne-Sauce
114. **Ente Spinat** 18,50
Ente in Spinat nach indischer Art gewürzt, mit frischem Ingwer und Knoblauch
115. **Ente Makhani** ^G 18,50
in der Tandoori-Joghurt-Sauce eingelegtes Ente mit milder Currysauce