

LAL HAWELI

INDISCHES RESTAURANT - COCKTAILBAR



COCKTAILS

Caipirinha	7,90
Cachaça, brauner Zucker, Limetten	
Mojito ¹	7,90
weißer und brauner Rum, brauner Zucker, Limetten, frische Minze, Sodawasser	
Sex on the Beach ^{1, 4, 11}	7,90
Wodka, Pfirsichlikör, Erdbeersirup, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft	
Piña Colada ^{F, 1, 4, 11}	7,90
weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Xuxurinha	7,90
Erdbeercaipirinha	
Touch Down ^{1, 4, 11}	7,90
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft	
Watermelon Man ^{1, 4, 11}	7,90
Wodka, Wassermelonenlikör, Melonensirup, Orangensaft, Zitronensaft	
Tequila Sunrise ^{1, 4}	7,90
Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	
Planters Punch ^{1, 4}	7,90
weißer und brauner Rum, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	
Mango Colada ^{F, 1, 4, 11}	7,90
weißer und brauner Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangonektar, Sahne	
Swimming Pool ^{F, 1, 4, 11}	7,90
Wodka, Blue Curaçao, weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Flower Power ^{1, 4}	7,90
Gin, Peachlikör, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar	

COCKTAILS

Cosmopolitan ^{1, 4}	7,90
Wodka, Triple Sec, Grenadine, Limettensaft, Cranberrysaft	
Mint Vodka ^{1, 4}	7,90
Wodka, Lime Juice, Zuckersirup, frische Minze	
Bombay Mule ¹	7,90
Bombay Sapphire Gin, Ingwersirup, Ginger Ale, Gurkenscheiben	
Bombay Night ^{1, 4, 11}	7,90
brauner Rum, Apricot Brandy, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracujanektar	
Kamasutra ^{1, 4, 11}	7,90
Wodka, Peach Tree, Grenadine, Mango- und Passionsfruchtsirup, Orangen- und Ananassaft, Limettensaft	

SPECIAL COCKTAILS

Mai Tai ^{H, 1, 1, 4}	8,50
brauner Rum, Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	
Long Island Ice Tea ^{1, 2}	8,50
Wodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola	
Zombie ^{1, 4}	8,50
weißer und brauner Rum, Rum 73%, Cherrylikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Bahama Mama ^{1, 4, 11}	8,50
weißer und brauner Rum, Grenadine, Bananensirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	

Happy Hour nur 6,50 €
 Täglich 16 - 20 Uhr

LAL HAWELI SPEZIALITÄTEN

Karahi ist eine Art Feuertopf, die Gerichte werden darin zubereitet und serviert.

1	KARAHİ GHOST 	14,90
	Lammfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen in pikanter Sauce	
2	KARAHİ CHICKEN 	13,90
	Hähnchenfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen in pikanter Sauce	
3	CHICKEN DO PIAZA	13,90
	Hähnchenfleisch und Zwiebeln gebraten, auf einer feinen Currysauce serviert	
4	LAMB ACHAWALA 	14,90
	Lammfleisch mit Pickles, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce	
5	PRAWN KARAHİ 	15,90
	Großgarnelen gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen in pikanter Sauce	
6	MATCHLI KARAHİ 	14,90
	Fisch und Zwiebeln gebraten in pikanter Sauce	
7	KARAHİ BATAK 	14,90
	Entenfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen in pikanter Sauce	

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS
UND SALAT SERVIERT

SUPPEN

20	CHICKEN SOUP A.1 Currycreme-Hühnersuppe	4,50
21	VEGETABLE SOUP A.1 Gemüsesuppe	4,20
22	LINSENSUPPE A.1	4,20
23	SAUER-SCHARF-SUPPE A.1 mit Lammhackfleisch	5,50
24	PRAWN SHORBA A.1, C, F Cremesuppe mit Riesengarnele und indischen Kräutern	5,90
25	MULLIGATAWNY SHORBA A.1, C, F Currycreme Hähnchensuppe mit Kartoffeln, Möhren und Linsen	5,90

VORSPEISEN

10	SAMOSAS 2 STÜCK A.1, F	5,90
	gefüllte Teigtaschen mit Gemüse	
11	GOBI PAKORA	5,50
	Blumenkohl in Spezialteig	
12	CHICKEN PAKORA	6,90
	Hühnerbrustfilet im Teig gebacken mit verschiedenen Gewürzen	
13	ONION BHAJI A.1	5,90
	Zwiebeln im Teig gebacken mit verschiedenen Gewürzen	
14	BENGAN PAKORA	5,50
	Auberginen im Teig gebacken mit verschiedenen Gewürzen	
15	CHAMPIGNON PAKORA C	5,50
	Champignons im Teig gebacken mit verschiedenen Gewürzen	
16	PANEER PAKORA F	7,50
	indischer Rahmkäse im Teig gebacken mit verschiedenen Gewürzen	
17	PANIPURI F	9,50
	kleine knusprige Fladenbrot-Bällchen, gefüllt mit würzigem Kartoffelpüree und Kichererbsen	
18	VORSPEISEN-TELLER	13,90
	von jedem etwas (auf Wunsch auch vegetarisch)	
98	CHICKEN WINGS	8,90
	dazu Pommes frites	
99	CHICKEN NUGGETS	8,90
	dazu Pommes frites	
100	MOZZARELLA-STICKS	8,90
	dazu Pommes frites	

SALATE

30	GEMISCHTER SALAT	5,90
31	PANEER SALAT B	9,50
	gemischter Salat mit Rahmkäse	
32	CHICKEN SALAT	9,50
	gemischter Salat mit marinierten und gebratenen Hähnchenbruststreifen	
32	SCAMPI SALAT	11,90
	gemischter Salat mit gegrillten Scampi und Obst	

1 = leicht scharf 2 = scharf 3 = sehr scharf

VEGANE GERICHTE

35	SUBZI gemischtes Gemüse in Currysauce	10,50
36	ALOO MATTER  mit Kartoffeln, Erbsen und Currysauce	10,50
37	ALOO PALAK Kartoffeln und Spinat in Currysauce	10,50
38	CHOLE BHATURA / REIS A.1 pikanten Kichererbsen in Currysauce, dazu Bhatura	11,90
39	DAL TARKA  Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer	10,50
40	BHINDI MASALA  Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	11,50
41	ALOO GOBI MASALA  Kartoffeln und Blumenkohl in Currysauce nach nordindischer Art	11,50

VEGETARISCHE GERICHTE

45	DAAL MAKHNI F verschiedene Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten	11,90
46	MALAI KOFTA F Gemüsebällchen mit Sahnesauce	11,90
47	VEGETABLE KORMA D, F, H.1 Gemüse mit Mandeln und Rosinen in cremiger Sauce	11,90
48	BENGAN PUNJABI D, F, H.1 Auberginen und Rahmkäse in Tomatensauce	11,50
49	SHIMLA MIRCH F gefüllte Paprikaschoten mit Gemüse und Rahmkäse in cremiger Sauce	12,50
50	MATTAR PANEER F  Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in pikanter Sauce	11,50
51	PALAK PANEER F  indischer Rahmkäse und Spinat in Currysauce	11,90
52	CREME CHAMPIGNONS F frische Champignons mit Erbsen und Rahmkäse in Sahnesauce	11,50
53	PANEER JAHLFREZI  Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in scharfer Currysauce	13,90
54	PANEER BUTTER MASALA D, F, H.1 Rahmkäse in einer reichhaltigen, buttrigen Tomatensauce	13,90

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS UND SALAT SERVIERT

CHICKEN GERICHTE

55	CHICKEN CURRY		11,50
	Hähnchenbrustfilet mit einer nordindischen Currysauce		
56	CHICKEN SAAG		11,90
	Hähnchenbrustfilet mit Spinat in einer nordindischen Currysauce		
57	CHICKEN SUBZI		11,90
	Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer nordindischen Currysauce		
58	CHICKEN SPEZIAL <small>F, H.1</small>		12,90
	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Früchten, Kokosraspeln und Mandeln in cremiger Sauce		
59	CHICKEN KORMA <small>D, F, H.1</small>		12,90
	Hühnerfleisch mit Rahmkäse und Rosinen in cremiger Sauce		
60	CHILLI CHICKEN <small>L</small> 		12,90
	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit scharfer Chilisauce nach Indo-China Art		
61	CHICKEN MALABARI MASALA <small>F, H.1</small> 		12,90
	Hähnchenfleisch in einer smaragdgrünen, würzigen Sauce aus grünen Chillies, frischem Koriander, Knoblauch und Tamarinde		
62	BUTTER CHICKEN <small>F</small>		12,90
	Hähnchenbrustfilet in Butter-Spezialsauce		
63	CHICKEN MANGO		12,90
	Hähnchenbrustfilet mit Mango-Currysauce		
64	CHICKEN TIKKA MASALA <small>F</small> 		13,90
	Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor-Ofen in einer milden Butter-Tomatensauce		
67	CHICKEN VINDALU 		12,90
	Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss nach südindischer Art		
68	CHICKEN MADRAS 		12,90
	Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art		
69	CHICKEN JAHLFREZI 		12,90
	Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in scharfer Currysauce		

**ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS
UND SALAT SERVIERT**

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

LAMMGERICHTE

75	MUTTON CURRY	13,50
	Lammfleisch in Currysauce	
76	MUTTON SAAG	13,90
	Lammfleisch mit Spinat in Currysauce	
77	MUTTON SUBJI	13,90
	Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce	
78	SAHI KORMA D, F, H.1	13,90
	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen in Sahnesauce	
79	BHUNA GOSHT	14,90
	in einer speziellen Sauce eingeletes Lammfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch	
80	MUTTON MANGO F	13,90
	Lammfleisch mit Mango-Currysauce	
81	MUTTON ROGAN JOSH F	14,90
	Lammfleisch langsam gegart in einer würzigen Mischung aus Joghurt und Tomaten, serviert in einer tiefroten sahnigen Sauce	
82	MUTTON JUCKNI F, H.1	13,90
	pikantes Lammfleisch mit Mandeln in Joghurt-Safransauce	
83	MUTTON JAHLFREZI F 	14,90
	Lamm mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Spezialsauce	
84	MUTTON MADRAS  	13,90
	Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	
85	MUTTON VINDALU F  	13,90
	Lammfleisch mit Kokosnuss nach südindischer Art	
86	MUTTON TIKKA MASALA F 	14,90
	Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Tomaten-Currysauce	
87	MUTTON DANSEK F 	13,90
	verschiedene Linsensorten mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Lammfleisch in Currysauce	
88	MUTTON MALABARI MASALA F, H.1  	14,90
	Lammfleisch in einer smaragdgrünen, würzigen Sauce aus grünen Chillies, frischem Koriander, Knoblauch und Tamarinde	

**ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS
UND SALAT SERVIERT**

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

FISCH & MEERESFRÜCHTE

90	FISCH CURRY ^B	13,90
	Seelachsfilet in pikanter Currysauce	
91	FISCH SUBJI ^B	13,90
	Seelachsfilet mit frischem Gemüse in Currysauce	
92	FISCH KORMA ^{B, D, F, H.1}	14,90
	Seelachsfilet mit Mandeln und Rosinen in Sahnesauce	
93	FISCH MADRAS ^{B, D, F, H.1} 	14,90
	Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	
95	PRAWN CURRY ^C	13,90
	Großgarnelen in Currysauce	
96	PRAWN MASALA ^C 	14,90
	Großgarnelen mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Masalasauce	
97	PRAWN MADRAS ^{C, F} 	14,90
	Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS
UND SALAT SERVIERT

THALI

101	VEG. THALI	18,90
	besteht aus 3 vegetarischen Gerichten, Reis, Raita, Salat, Papadam und Dessert	
102	NON VEG. THALI	21,90
	besteht aus 3 Gerichten, Reis, Raita, Salat, Papadam und Dessert	

DESI STYLE!

ALLE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH IN „DESI-STYLE“
(ORIGINAL INDISCHE WÜRZUNG) GENIESSEN.
WEISEN SIE BEI DER BESTELLUNG
UNSER PERSONAL DARAUF HIN.

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

BIRYANI

105	VEGETABLE BIRYANI 	12,90
	Reis mit Rahmkäse, Zwiebeln und Gemüse angebraten und gedämpft in indischer Sauce	
106	CHICKEN BIRYANI 	13,90
	Reis mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Gemüse und Rosinen, gedämpft in indischer Sauce	
107	MUTTON BIRYANI 	15,50
	Reis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Gemüse und Rosinen, gedämpft in indischer Sauce	
108	SCAMPI BIRYANI 	15,90
	Reis mit Garnelen, Zwiebeln, Nüssen, Gewürzen und Rosinen, gedämpft in indischer Sauce	
109	MIXED BIRYANI 	17,90
	Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Scampi, Zwiebeln, Gemüse, Gewürzen und Rosinen, gedämpft in indischer Sauce	

ENTENSPEZIALITÄTEN

115	BATAK KORMA 	14,50
	Entenfleisch mit Champignons, Mandeln und Rosinen in Käse-Sahnesauce	
116	BATAK NAWABEE 	15,90
	knuspriges Entenbrustfilet mit Früchten, Mandeln und Kokosraspeln in Sahnesauce	
117	BATAK SABJI 	14,90
	Entenfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce	
118	BATAK MASALA 	15,50
	Entenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Masalasauce	
119	BATAK VINDALOO 	15,50
	Entenfleisch in Kokosnuss nach südindischer Art	
120	BATAK MADRAS 	14,90
	Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	

**ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS
UND SALAT SERVIERT**

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori Gerichte werden nach typisch indischer Art in einer heißen Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch zubereitet und mit 3 Saucen serviert.

125	PANEER TIKKA F	13,90
	gegrillter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Safransauce	
126	TANDOORI CHICKEN F	13,50
	Hähnchenkeulen, 24 Stunden in Joghurt-Safransauce eingelegt	
127	CHICKEN TIKKA F	13,90
	gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Safransauce	
128	MIX GRILL PLATTE F	16,90
	Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Seekh Kebap, Mutton Tikka	
129	LAMM SIZZLER A.1	14,90
	Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Safransauce	
130	SEEKH KEBAP 	14,90
	Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit speziellen Kräutern	
131	BATAK TIKKA	14,90
	Entenfleisch nach Art des Hauses eingelegt und gegrillt	
132	FISCH TIKKA B, F	14,90
	gegrillter Rotbarsch in Joghurt-Safransauce	
133	PRAWN TIKKA C, F	15,90
	mit Großgarnelen, Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Safransauce	
134	HAWELI MIX GRILLPLATTE C, F für 2 Personen	39,90
	gemischte Fleisch- und Gemüseplatte nach indischer Art mit 3 Dips und Bhatura	

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS UND SALAT SERVIERT

DESI STYLE!

ALLE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH IN „DESI-STYLE“
(ORIGINAL INDISCHE WÜRZUNG) GENIESSEN.

WEISEN SIE BEI DER BESTELLUNG
UNSER PERSONAL DARAUF HIN.

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

BEILAGEN

140	BHATURA A.1	3,50
	frittiertes Weizenbrot	
141	NAAN A.1	2,50
	Fladenbrot aus Weizenmehl	
142	GARLIC NAAN A.1	2,90
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch	
143	BUTTER NAAN F	2,90
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter	
152	CHEESE NAAN F	3,90
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse	
144	CHAPATI A.1	2,50
	Fladenbrot aus Vollkornmischung	
145	PAPADAM 4 Stück	3,90
	knuspriges Brot aus Bohnenmehl, dazu 3 Saucen	
146	MANGO CHUTNY A.1	2,50
	Mangofruchtsauce	
147	MIX PICKELS A.1	2,50
	eingelegte scharfe Früchte und Gemüse	
148	RAITA A.1	3,90
	Joghurt mit gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen	
149	REIS	2,50
150	POMMES FRITES	3,90
151	JOGHURT-MINZSAUCE F	2,00

DESSERTS

160	EIS MELTDOWN F, 1	6,50
	Chocolate Brownie mit Vanilla Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit cremiger Schokosauce	
161	GULAB JAMUN F, 1	6,50
	heiß servierte Grießbällchen, mit einer Kugel Vanilla Eis	
162	INDISCHES MATKA EIS F, 1	6,50
	in den Sorten: Mango, Vanille, Kokos, Kulfi	
163	LADDU F, H.1	6,50
	Bällchen aus Kichererbsenmehl und Mandeln	
164	MIXED EIS F, 1, 14	6,50
	Vanille, Schoko und Erdbeer mit Sahne	
165	NATUM F, 1, 14	6,50
	frittiertes Weizenbrot mit Nutella	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l	
Coca-Cola ^{1, 2}	2,90	3,90	
Coca-Cola Zero ^{1, 2, 6, 13}	2,90	3,90	
Fanta ^{1, 5}	2,90	3,90	
Sprite	2,90	3,90	
Spezi ^{1, 2, 5}	2,90	3,90	
Fassbrause	2,90	3,90	
Tonic Water ³	2,90	3,90	
Bitter Lemon ^{3, 5}	2,90	3,90	
Ginger Ale ¹	2,90	3,90	
Mineralwasser	2,90	3,90	
Tafelwasser mit Kohlensäure			
Vio Wasser Still	Fl. 0,25 l	2,90	
Apollinaris Sprudel / Still	Fl. 0,75 l	5,90	
Malztrunk ¹	0,2 l	3,90	
FuzeTea Pfirsich ^{1, 5}	0,5 l	4,50	

INDISCHE GETRÄNKE

	0,3 l	0,4 l
Mango-Lassi ^F	3,50	4,50
Lassi salzig ^F	3,50	4,50
Roh-Afza Lassi ^F		4,50
Kürbissirup mit Kräutern und Rosenwasser		
Nimboo Pani ^{1, 5}		4,50
frischer Zitronensaft mit Fanta und Gewürzen		
Limetten-Schorle		3,90
SHAKES		
Mango-Shake ^F	0,4 l	5,90
Vanille-Shake ^F	0,4 l	5,90
Erdbeer-Shake ^F	0,4 l	5,90
Schoko-Shake ^F	0,4 l	5,90

SÄFTE & SCHORLEN

	0,2 l	0,4 l	
Apfelsaft	3,20	3,90	
Orangensaft	3,20	3,90	
Mangonektar	3,20	3,90	
Guavensaft	3,20	3,90	
Kirschnektar	3,20	3,90	
Bananennektar	3,20	3,90	
Ananassaft	3,20	3,90	
Maracujanektar	3,20	3,90	
Ki-Ba Kirsch-Banane	3,20	3,90	
Alle Säfte auch als Schorle	3,20	3,90	
Litchi-Saft	3,20	3,90	

HEISSE GETRÄNKE

Indischer Jogi Tee ^F	Glas	2,90
Tee-Spezialitäten	Glas	2,90
Pfefferminze, Kamille, Assam, Darjeeling, Grüner Tee		
Frischer Ingwer-Minz-Tee	Glas	3,90
Heiße Zitrone	Glas	2,90
	M	L
Kaffee		2,90
Espresso		2,80
Espresso Doppio		3,90
Schokokaffee		4,20
Cappuccino ^F		3,90
Cappuccino mit Kakao ^F		3,90
Cafe au lait ^F		4,20
Latte Macchiato ^F		4,20
Kakaotraum ^F		4,20
		4,90

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Konservierungsstoff, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Süßungsmittel(n), 11 = Geschmacksverstärker, 13 = enthält eine Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro inklusiv MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 = Weizen, A.3 = Gerste, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Schwefeloxide und Sulfite, F = Milch und Laktose, H.1 = Mandel, H.4 = Cashewnüsse, L = Soja

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l	
Veltins Pilsener A.3	3,50	4,90	
Alster A.3		4,90	
Radler A.3, 1, 5		4,90	
Diesel A.3, 1, 2		4,90	

FLASCHENBIERE

Veltins Alkoholfrei A.3	Fl. 0,33 l	3,90	
Pülleken Hell A.3	Fl. 0,33 l	3,90	
Maisels Weisse ...			
... Original A.1, A.3	Fl. 0,50 l	4,90	
... Kristall A.1, A.3	Fl. 0,50 l	4,90	
... Dunkel A.1, A.3	Fl. 0,50 l	4,90	
... Alkoholfrei A.1, A.3	Fl. 0,50 l	4,90	
Indisches Bier A.3	Fl. 0,33 l	4,50	

WODKA

Absolut Vodka	2 cl	3,50	
Smirnoff Vodka	2 cl	3,50	
Gorbatschow	2 cl	3,50	
Gray Goose	2 cl	4,90	

WHISK(E)Y

Ballentine's 1	2 cl	4,50	
Chivas Regal 12 Y 1	2 cl	4,50	
Johnnie Walker 1	2 cl	4,50	
Glenfiddich 12 Y 1	2 cl	4,50	
Jack Daniels	2 cl	4,50	
Jim Beam	2 cl	4,50	
Wild Turkey	2 cl	4,50	
Tullamore Dew	2 cl	4,20	
Jameson	2 cl	4,50	

LONG DRINKS

4 cl auf 0,2 l

Aperol Spritz D, 1	6,90
Hugo D, 1	6,90
Whiskey-Cola 1, 2	6,90
Campari Orange 1	6,90
Bacardi-Cola 1, 2	6,90
Cuba Libre 1, 2	6,90
Gin Tonic 3	6,90
Wodka Lemon 3, 5	6,90
Wodka Orange	6,90
Wodka Red Bull	7,50
Jägermeister Red Bull 1, 2, 7	7,50

B52	4 cl	4,90
Kahlua, Baileys, Cointreau, Orangenlikör		

SCHNÄPSE - MAGENBITTER - TEQUILA

Aquavit	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Sambucca	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Amaretto F, 1	2 cl	3,50
Mangoschnaps <i>indisch</i>	2 cl	3,50
Baileys auf Eis	4 cl	4,50
Old Monk <i>indischer Rum</i>	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Tequila Silver	2 cl	3,50
Tequila Gold	2 cl	3,50

PROSECCO & SEKT

Sekt D	Glas 0,1 l	3,90
Mangosekt D	Glas 0,1 l	3,90
Guavensekt D	Glas 0,1 l	3,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Little Bombay	^{F, 1, 4, 11}	Maracujanektar, Mandelsirup, Kokossirup, Sahne	5,90
Fruit Punch	^{1, 11}	Melonen-, Orangen-, Limettenstücke, Pfirsichnektar, Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft, Vanillesirup, brauner Zucker	5,90
Coconut Kiss	^{F, 1, 11}	Ananassaft, Kokossirup, Sahne	5,90
Pretty Woman	^{1, 4, 11}	Ananassaft, Zitronensaft, Pfirsichnektar, Maracujanektar, Erdbeersirup, Lime Juice	5,90
Strawberry Kiss	^{F, 1, 4, 11}	Ananassaft, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne	5,90
Tropical Monsoon	^{1, 4, 11}	Zitronen-, Ananassaft, Pfirsichnektar, Vanillesirup, Melonensirup	5,90
Mosquito	¹	frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale	5,90
Sportsman	^{1, 4, 11}	Mangonektar, Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mandelsirup, Lime Juice	6,50

WEINE

Rotweine		0,2 l	0,5 l
Merlot ^D trocken		4,90	11,90
Lambrusco ^D lieblich, Perlwein		4,90	11,90
Montepulciano ^D trocken		4,90	11,90
Chianti ^D trocken		4,90	11,90
Côtes du Rhône ^D würzig, fruchtig		5,50	12,90
Indischer Wein ^D trocken, fruchtig		5,50	12,90
Roséwein		0,2 l	0,5 l
Rosé ^D trocken		4,90	11,50
Weißweine		0,2 l	0,5 l
Chardonnay ^D trocken		4,90	11,90
Riesling ^D Mosel, halbtrocken		4,90	11,90
Riesling ^D Nahe, trocken		4,90	11,90
Pinot Grigio ^D herb		4,90	11,90
Trebbiano d'Abruzzo DOC ^D trocken		4,90	11,90
Weißweinschorle ^D		4,90	
Flaschenweine			
Rot oder Weiß ^D trocken oder lieblich		Fl. 0,75 l	20,90

MITTAGSTISCH

Mo - Fr 12 - 16 Uhr (außer an Feiertagen).

VEGAN

700	SUBZI	6,90
	gemischtes Gemüse in Currysauce	
701	DAL TARKA	6,90
	Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer	
702	ALU SAAG	6,90
	Kartoffeln und Spinat in Currysauce	
703	DAAL SAAG	6,90
	Linsen und Spinat in Currysauce	

VEGETARISCH

710	BENGAN PUNJABI D, F, H.1	7,50
	Auberginen und Rahmkäse in Tomatensauce	
711	PALAK PANEER F	7,50
	indischer Rahmkäse und Spinat in Currysauce	
712	VEGETABLE KORMA D, F, H.1	7,50
	Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln und Rosinen in cremiger Sauce	

HÄHNCHEN

720	CHICKEN CURRY	7,90
	Hähnchenbrustfilet mit Currysauce	
721	CHICKEN VINDALU	7,90
	Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss nach südindischer Art	
722	CHICKEN TIKKA MASALA F	7,90
	Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor-Ofen in einer milden Butter-Tomatensauce	
723	CHICKEN DAL	7,90
	verschiedene Linsensorten mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Hähnchenbrustfilet in Currysauce	
724	CHICKEN MANGO	7,90
	Hähnchenbrustfilet mit Mango-Currysauce	
725	CHICKEN SUBZI	7,90
	Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	

LAMM

730	MUTTON SAAG	8,90
	Lammfleisch mit Spinat in Currysauce	
731	MUTTON MADRAS	8,90
	Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	
732	MUTTON SPEZIAL	8,90
	Lammfleisch mit Gemüse und Mandeln in Sahnesauce	
733	MUTTON MASALA F	8,90
	Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer würzigen Tomaten-Currysauce	

ENTE

740	BATAK MADRAS	9,90
	Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	
741	BATAK TIKKA	9,90
	Entenfleisch nach Art des Hauses eingelegt und gegrillt	
742	BATAK SPEZIAL	9,90
	Entenfleisch mit Gemüse und Mandeln in Sahnesauce	

MEERESFRÜCHTE

750	FISCH CURRY B	9,90
	Seelachsfilet in pikante Currysauce	
751	FISCH VINDALOO B	9,90
	Seelachsfilet in Kokosnuss nach südindischer Art	
752	PRAWN TIKKA C, F	10,90
	mit Großgarnelen, Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Safransauce	
753	PRAWN MADRAS C, F	10,90
	Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos-Currysauce nach Madras Art	

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT EINER TAGESSUPPE,
BASMATI-REIS UND SALAT SERVIERT.



LAL HAWELI

INDISCHES RESTAURANT - COCKTAILBAR

Google

SCAN ME



SCAN ME



SCAN ME



ALT-MOABIT 51 | 10555 BERLIN
TEL 030 39 90 56 26