

THE BIRYANI CLUB

Speisekarte

Suppen

100. Süße Mais-Gemüsesuppe (Vegetarisch)^E 4.90 €
Eine wohltuende und gesunde vegetarische Suppe mit süßen Maiskörnern und einer Mischung aus frischem Gemüse in einer leichten, würzigen Brühe.
101. Miriyala Rasam (Vegan)  4.90 €
Eine wohltuende südindische Suppe mit pfeffrigem, würzigem und aromatischem Geschmack, perfekt für die Verdauung.
102. Mais-Hühnersuppe^K 5.90 €
Eine wohltuende und nahrhafte Suppe mit süßen Maiskörnern, zartem Hühnerfleisch und einer Mischung aus frischem Gemüse in einer leichten, würzigen Brühe.

Von der Straße

201. Mirchi Bajji   5.90 €
Ein beliebtes indisches Streetfood: scharfe Chilischoten in Kichererbsenmehlteig getaucht und knusprig frittiert.
202. Paneer Bajji 5.90 €
Weiche indische Hüttenkäsescheiben, umhüllt von einem gewürzten Kichererbsenmehlteig und frittiert, bis sie goldbraun sind.
203. Punjabi Samosa (2 stück)^{Aa, E, 1}  5.90 €
Ein klassischer nordindischer Snack: ein knuspriges, blättriges Gebäck gefüllt mit einer herzhaften, gewürzten Kartoffel-Erbsen-Mischung, frittiert, bis es goldbraun ist.
204. Aloo Chat^E   7.90 €
Ein lebendiges indisches Streetfood: Salzkartoffeln und Kichererbsen mit würzigen Chutneys, aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern.
205. Samosa Chat^E   8.90 €
Ein dekonstruierter Genuss: in Stücke gebrochene, knusprige Samosas, großzügig belegt mit zarten Kichererbsen, würzigen Chutneys, Joghurt und einer Prise aromatischer Gewürze.

Vorspeisen

301. Gobi Manchurian (Vegetarisch)^K   10.90 €
Knuspriger, frittierter Blumenkohl in einer kräftigen, würzigen, leicht scharfen indochinesischen Sauce mit Paprika und Zwiebeln.
302. Cashew Fry (Vegan)^{Gb}   12.90 €
Knusprig geröstete Cashewnüsse in einer würzigen, aromatischen Gewürzmischung.
303. Paneer Majestic (Vegetarisch)^{Aa, E, 1} 12.90 €
Weicher Paneer (indischer Hüttenkäse) in einer pikanten Sauce auf Joghurtbasis mit aromatischen Gewürzen und Kurkuma.
304. Paneer 65 (Vegetarisch)^{Aa, H, K, 1}   12.90 €
Zarte Hähnchenstücke in einer würzigen, würzigen Sauce mit Paprika und Zwiebeln geschwenkt.
305. Chilli Paneer (Vegetarisch)^{Aa, E, K, 1}   12.90 €
Knusprige Paneer-Streifen (indischer Hüttenkäse) in einer würzig-würzigen Sauce mit Paprika und Zwiebeln.
306. Chilli Chicken^{Aa, H, K, 1}   12.90 €
Zarte Hähnchenstücke in einer würzigen, würzigen Sauce mit Paprika und Zwiebeln geschwenkt.
307. Chicken 65^{Aa, 1}   12.90 €
Knusprige, frittierte Hähnchenstücke, mariniert in einer feurigen Mischung südindischer Gewürze, vermischt mit Curryblättern und einer würzigen, aromatischen Würze.
308. Chicken Majestic^{Aa, E, H, 1} 12.90 €
Zarte Hähnchenstreifen in einer würzigen Sauce auf Joghurtbasis mit aromatischen Gewürzen und Kurkuma.
309. Pepper Chicken    12.90 €
Zarte Hähnchenstücke, gebraten oder in der Pfanne geröstet mit einer großzügigen Menge frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Curryblättern und aromatischen Gewürzen.
310. Chicken Lollipop (mit Knochen)   12.90 €
Saftige Drumettes, in Lutscherform geschnitten, mariniert, goldbraun frittiert und in einer pikanten, würzigen indochinesischen Sauce geschwenkt.

THE BIRYANI CLUB

Speisekarte

311. Chicken Ghee Roast (mit Knochen)^E 🌶️🌶️🍲 13.90 €
Eine reichhaltige, aromatische Telugu-Spezialität: zartes, langsam in geklärter Butter (Ghee) gegartes Hühnchen mit einer kräftigen Mischung aus gerösteten Gewürzen und getrockneten roten Chilis.
312. Apollo Fish^{Aa, B, E, H, 1} 🌶️ 13.90 €
Fischfilets in einer pikanten Sauce auf Joghurtbasis mit Kurkuma, Curryblättern und grünen Chilis.
313. Chilli Shrimp^{C,1} 🌶️🌶️ 13.90 €
Saftige Garnelen in einer würzig-würzigen Sauce mit Paprika und Zwiebeln.
314. Mutton Ghee Roast (mit Knochen)^E 🌶️🌶️🍲 13.90 €
Eine reichhaltige und intensiv aromatische Telugu-Delikatesse mit zarten, langsam in geklärter Butter (Ghee) gegarten Ziegenstücken mit einer kräftigen Mischung aus gerösteten Gewürzen und getrockneten roten Chilis.

Hauptgerichte

(Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

401. Bindi Masala (Vegan)^{Gb} 🌶️ 11.90 €
Zarte Okraschoten, sautiert mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen..
402. Bagara Baingan (Vegan)^{Gb} 🌶️ 11.90 €
Spezialität aus Hyderabad: Auberginen in reichhaltiger, würziger, nussiger Soße.
403. Chana Masala (Vegan)^{Gb} 11.90 €
Herzhaftes nordindisches Curry: zarte Kichererbsen in reichhaltiger, würziger Tomaten-Zwiebel-Soße.
404. Puttagodugula Kura (Vegan)^{Gb} 🌶️🌶️ 13.90 €
Puttagodugula Kura, ein würziges südindisches Pilzcurry, besteht aus zarten Pilzen, die in einer reichhaltigen, aromatischen Soße mit traditionellen Gewürzen gekocht werden.
405. Dal Tadka^{E, Gb} 🌶️ 11.90 €
Zarte gelbe Linsen gemildert mit Ghee und aromatischen Gewürzen, garniert mit frischem Koriander.
406. Dal Makhni (Vegetarisch)^{E, Gb} 13.90 €
Reichhaltiger, cremiger Klassiker aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen, langsam gekocht mit Butter, Sahne und Gewürzen.
407. Aloo Matar^{E, Gb} 🌶️ 11.90 €
Aloo Matar ist ein klassisches indisches Gericht aus Kartoffeln und grünen Erbsen, die in einer würzigen, mild gewürzten Tomatensauce gekocht werden.
408. Veg Korma (Vegetarisch)^{E, Gb} 11.90 €
Reichhaltiges, cremiges nordindisches Curry mit gemischtem Gemüse in einer köstlichen Cashew-Joghurt-Soße.
409. Veg Butter Masala (Vegetarisch)^{E, Gb} 11.90 €
Frisches Gemüse in einer reichhaltigen, cremigen Tomatensauce mit Butter und aromatischen Gewürzen.
410. Paneer Butter Masala^{E, Gb} 12.90 €
Weiche Paneer-Würfel in einer reichhaltigen, cremigen Sauce auf Tomatenbasis mit Butter und aromatischen Gewürzen.
411. Kadai Paneer^{E, Gb} 🌶️🌶️ 12.90 €
Weiche Paneer-Würfel (indischer Hüttenkäse), gekocht in einer würzigen und aromatischen Tomatensoße, verfeinert mit Paprika und traditionellen Gewürzen.
412. Palak Paneer^{E, Gb} 🌶️ 12.90 €
Weiche Paneer-Würfel in einer lebendigen Sauce auf Spinatbasis mit aromatischen Gewürzen.
413. Gongura Paneer (Vegetarisch)^{E, Gb} 🌶️🌶️ 13.90 €
Einzigartige, würzige Delikatesse: zarter Paneer in einer sauren Sauerampferblätter-Soße (Gongura) mit aromatischen Gewürzen.
414. Butter Chicken^{E, Gb} 13.90 €
Zartes Hähnchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce auf Tomatenbasis mit Butter und aromatischen Gewürzen.
415. Kadai Chicken^{E, Gb} 🌶️ 13.90 €
Zarte Hähnchenstücke in einer reichhaltigen, würzigen Tomatensoße gekocht, gewürzt mit Paprika und aromatischen Gewürzen.
416. Chicken Saag^{E, Gb} 🌶️ 13.90 €
Zarte Hähnchenteile in einer cremigen und schmackhaften Bratensoße auf Spinatbasis mit aromatischen Gewürzen gekocht.
417. Chicken Mughalai^{Gb} 🌶️ 13.90 €
Reichhaltiges, opulentes nordindisches Curry: zartes Hühnchen in einer cremigen Soße auf Cashewbasis, dezent mit Safran gewürzt.

THE BIRYANI CLUB

Speisekarte

418. Kodi Kura (mit Knochen)^{Gb} 🌶️🌶️👁️ 14.90 €
Zartes Hähnchen in einer reichhaltigen, würzigen Soße nach Telugu-Art (südindischer Staat) mit aromatischen Gewürzen.
419. Gongura Chicken (mit Knochen)^{Gb} 🌶️🌶️👁️ 15.90 €
Eine typische Andhra-Delikatesse: zartes Hühnchen in einer würzigen Soße aus Sauerampferblättern (Gongura) mit aromatischen Gewürzen.
420. Royyala Iguru^{G,Gb} 🌶️🌶️👁️ 15.90 €
Saftige Garnelen in einer reichhaltigen, würzigen Soße nach Telugu-Art mit aromatischen Gewürzen.
421. Mamsam Kura (ohne Knochen)^{Gb} 🌶️🌶️👁️ 16.90 €
Traditionelles südindisches Hammelcurry: zartes Lammfleisch, langsam in einer reichhaltigen, aromatischen, würzigen Soße gegart.
422. Gongura Mutton (ohne Knochen)^{Gb} 🌶️🌶️👁️ 18.90 €
Weiche Paneer-Würfel in einer reichhaltigen, cremigen Sauce auf Tomatenbasis mit Butter und aromatischen Gewürzen.

Biryanis

501. Veg Dum Biryani^F 🌶️🌶️👁️ 13.90 €
Traditioneller vegetarischer Genuss aus Hyderabad: frisches Gemüse und duftender Basmatireis, geschichtet mit aromatischen Gewürzen, perfekt gegart. Serviert mit Raita und Salan.
502. Champignon Biryani (Vegetarisch)^{E,Gb} 🌶️🌶️ 14.90 €
Unser Pilz-Biryani ist ein duftendes und würziges Reisgericht mit zarten Pilzen, die mit aromatischem Basmatireis überzogen und langsam nach „Dum“-Art mit einer Mischung aus Kräutern und Gewürzen für einen exquisiten Geschmack gekocht werden.
503. Paneer Biryani (Vegetarisch)^{E,Gb} 🌶️🌶️ 14.90 €
Duftendes, würziges Reisgericht mit zartem Paneer und Basmatireis, langsam nach „Dum“-Art gekocht mit Kräutern und Gewürzen für einen exquisiten Geschmack.
504. Chicken Dum Biryani (with bone)^F 🌶️🌶️🌶️ 14.90 €
Hyderabadi Chicken Kacchi Dum Biryani ist ein traditionelles und aromatisches Reisgericht aus Hyderabad, das für seine reichhaltigen Aromen und sein zartes Hähnchen bekannt ist. Dieses klassische Biryani besteht aus marinierten Hähnchenstücken, die mit duftendem Basmatireis, frischen Kräutern und einer Mischung aus robusten Gewürzen geschichtet sind. Das Gericht wird nach der "Dum"-Methode langsam gegart, wobei sichergestellt wird, dass das Huhn und der Reis mit den aromatischen Gewürzen aufgegossen werden, was zu einem köstlich saftigen und würzigen Biryani führt. Serviert mit Raita und Salan^N ist dieses Gericht ein wahrer Gaumenschmaus.
505. Special Boneless Chicken Biryani (ohne Knochen)^{E,Gb} 🌶️🌶️ 16.90 €
Traditional Hyderabadi delight: tender boneless chicken and fragrant basmati rice, layered with fresh herbs and robust spices. Served with raita and salan.
506. Chicken Lollipop Biryani (mit Knochen)^{E,Gb} 🌶️🌶️ 16.90 €
Innovative indisch-chinesische Fusion: duftender Basmatireis „Dum“-gekocht mit saftigen, frittierten Hühner-Lollis, aromatischen Gewürzen und Kräutern.
507. Mutton Dum Biryani (with bone)^F 🌶️🌶️👁️ 16.90 €
Hyderabadi Mutton Kacchi Dum Biryani ist ein luxuriöses und aromatisches Reisgericht, das aus den Küchen von Hyderabad stammt. Dieses klassische Biryani besteht aus zarten Stücken marinierten Ziegenfleisches, die mit duftendem Basmatireis, frischen Kräutern und einer Mischung aus reichhaltigen Gewürzen überzogen sind. Das gesamte Gericht wird in einem langsamen "Dum"-Prozess (Dampf) gegart, wodurch sich die Aromen wunderbar miteinander vermischen, was zu einem köstlich saftigen und würzigen Biryani führt. Serviert mit Raita und Salan^N bietet dieses Gericht einen authentischen Geschmack der königlichen indischen Küche.

Aus dem Wok

601. Gebratener Reis mit Gemüse (Vegan)^K 10.90 €
Klassisches indochinesisches Lieblingsgericht: gebratener Basmatireis mit frischem Gemüse, Sojasauce und aromatischen Gewürzen.
602. Gebratener Reis mit Ei^{K,H} 🌶️ 11.90 €
Klassisches indochinesisches Lieblingsgericht: gebratener Basmatireis mit Rührei, frischem Gemüse, Sojasauce und aromatischen Gewürzen.
603. Gebratener Reis mit Hühnchen^{K,H} 🌶️ 12.90 €
Klassisches indochinesisches Lieblingsgericht: gebratener Basmatireis mit zarten Hühnchenstücken, frischem Gemüse, Sojasauce und aromatischen Gewürzen.
604. Gebratener Gongura-Reis^K 🌶️🌶️ 13.90 €
Duftender Basmatireis mit Kreuzkümmel, perfekt zu indischen Currys.



THE BIRYANI CLUB

Speisekarte

Rotis/Rice

701. Butter Naan ^{Aa, E}	3.90 €
<i>Weiches, fluffiges indisches Fladenbrot, das mit reichhaltiger, geschmolzener Butter bestrichen ist.</i>	
702. Garlic Naan ^{Aa, E}	4.20 €
<i>Weiches, fluffiges indisches Fladenbrot, das mit frischem Knoblauch aufgegossen und mit geschmolzener Butter bestrichen wird.</i>	
703. Tawa Roti ^{Aa, E}	3.90 €
<i>Weiches, leichtes und gesundes indisches ungesäuertes Fladenbrot aus Vollkornmehl.</i>	
704. Jeera Rice ^E	3.90 €
<i>Duftender Basmatireis mit Kreuzkümmel, perfekt zu indischen Currys.</i>	

Sides

805. Mirchi Ka Salan ^{N, E, F} 	3.60 €
<i>Große grüne Chilis in einer reichhaltigen, würzigen Sauce auf Erdnuss- und Sesambasis.</i>	
806. Raitha ^E	3.20 €
<i>Frischer Joghurt mit fein gehacktem Gemüse vermischt und mit aromatischen Gewürzen gewürzt.</i>	

Desserts

901. Gulab Jamun ^{Aa, E}	5.80 €
<i>Weiche, schwammige Teigbällchen, die in einem duftenden Zuckersirup mit Rosenwasser und Kardamom getränkt sind.</i>	
902. Mango Kulfi (on the stick) ^{E, G}	3.80 €
<i>Cremiges und dichtes gefrorenes Dessert mit reifem Mangogeschmack und einem Hauch von Kardamom, garniert mit Nüssen.</i>	
903. Classic Kulfi (on the stick) ^{E, G}	3.80 €
<i>Reichhaltiges und cremiges gefrorenes Dessert, das mit Kardamom aromatisiert und mit gehackten Nüssen garniert wird.</i>	
904. Mango Matka (clay pot) ^{E, G}	6.80 €
<i>Cremiges Eis mit Mangogeschmack, serviert in einem traditionellen Tontopf, garniert mit Kardamom und Nüssen.</i>	
905. Classic Matka (clay pot) ^{E, G}	6.80 €
<i>Reichhaltiges und cremiges Eis, das in einem traditionellen Tontopf serviert wird, mit Kardamom aromatisiert und mit Nüssen garniert wird.</i>	

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Liste der Allergene:

A: Gluten, Aa: Weizen, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Sellerie, E: Milch und/oder Milcherzeugnisse einschließlich Ghee/Butter, F: Sesam, G: Nüsse, Ga: Mandeln, Gb: Cashewnüsse, H: Ei und/oder Eiprodukte, I: Lupinen, J: Senf, K: Soja, L: Weichtiere, N: Erdnüsse
1: Spuren von Essig

Unsere Speisen können frischen Koriander und/oder Minze enthalten.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie bestimmte Allergien haben. Unser Service- und Küchenpersonal hilft Ihnen gerne weiter.