

Frische und Qualität aus der Region

Wir legen großen Wert auf regionale Zutaten und bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet, um Ihnen das Beste auf den Teller zu bringen.

Bei Hari's Bistro wird jede Speise frisch und individuell zubereitet. Bitte planen Sie ausreichend Zeit für Ihren Restaurantbesuch ein. Selbstverständlich können Sie den Schärfegrad Ihres Gerichts selbst bestimmen, von mild bis indisch scharf. Teilen Sie uns einfach bei der Bestellung Ihre Wünsche mit.

Unsere erfahrenen Köche setzen alles daran, Ihre Vorstellungen perfekt umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sind stets bestrebt, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person € 2,00 Gedeck berechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung für lokale Produzenten!

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Gelatine)

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse

H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O - Schwefeldioxid und Sulfite

P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hari1090 by Kumar's Kitchen

VORSPEISEN

- Hari's Mango-Avocado Tartare mit gegrillten Garnelen** € 14,90
knusprig, gegrillte Garnelen, Koriander, Chili
(G, M)
-
- Burratina mit Roter Beete & Dattel-Honig Chutney** **VEG** **NEW** € 12,50
Dattel-Honig-Chutney, frische Kraeuter
(G)
-
- Fried Shrimps im Panko-Mantel** **NEW** € 11,90
Knusprig, Minze-Avocado, Tamarinde
(A, B, C, G)
-
- Malai Paneer Tikka** **VEG** **NEW** € 9,90
Cremige Marinade, im Tandoor gegrillt
(G)
-
- Grilled Chicken Tikka** € 9,90
Joghurt-Gewuerze, Minze-Dip
(G, M)
-
- Golden Mini Samosa** **VEG** € 8,50
Kartoffel, Erbsen, Tamarinde
(A, M, vegan)
-
- Aloo Tikki Tokri Chat** € 10,90
Handgeformte Kartoffel-Kraeuter-Tikkis, Kartoffelkorb, Minze-, Knoblauch- und Tamarindenchutney.
(A, G, M)
-
- Papadam mit Mango-Chutney** **VEG** € 3,90
Knusprig-duennes Linsenbrot, Mango-Chutney

NEW VORSPEISEN PLATTEN

Hari1090 SHARE PLATTERS

Eine Auswahl unserer fünf beliebtesten Vorspeisen – raffiniert als elegante Mini-Portionen (je 3 Stück) präsentiert. Perfekt zum Entdecken, Teilen oder als feines persönliches Tasting.

Bestehend aus Avocado-Tartare, Samosa, Aloo Tikki, Chicken Tikka und Papadams (A,G,M)

Kleine Share-Platte – Tasting Selection

€ 14,90

(1 Stück je Sorte)

Eine feine Platte mit je 1 Stück aller fünf Vorspeisen – ideal, um jede Geschmacksnote zu probieren und einen ersten Einblick in unsere Vielfalt zu erhalten.

Für 1 Person.

Medium Share-Platte – Duo Selection

€ 23,90

(2 Stück je Sorte)

Je 2 Stück aller fünf Mini-Vorspeisen – perfekt für Paare oder Gäste, die gemeinsam genießen möchten.

Für 1–2 Personen.

Große Share-Platte – Trio Selection

€ 34,90

(3 Stück je Sorte)

Je 3 Stück aller fünf Vorspeisen, elegant angerichtet und ideal zum Teilen am Tisch – für alle, die Vielfalt lieben.

Für 2–3 Personen.

BROT

Naan plain (Fladenbrot)	€ 3,90
Weiches Fladenbrot – ideal als Begleiter zu Currys. (A, G)	
Naan garlic (Fladenbrot)	€ 4,00
Weiches Fladenbrot – ideal als Begleiter zu Currys. (A, G)	
Trüffelbutter Naan (Fladenbrot)	€ 6,50
Weiches Fladenbrot mit Trüffelbutter – ideal als Begleiter zu Currys. (A, G)	
Paratha	€ 3,70
Buttrig-blättriges Fladenbrot, goldbraun gebacken – herzhaft im Geschmack und wunderbar sättigend. (A, G)	
Roti	€ 2,70
Dünnes Fladenbrot aus feinem Weizenvollkornmehl – leicht, bekömmlich und traditionell zubereitet. (A, G)	

SALATE

Blattsalat mit Mango-Clementin Dressing	€ 9,90
Knackige Blattsalate, Mango-Clementinen-Dressing, Granatapfel, Walnüssen. (G, M, N)	
Hari's Melon Salat	€ 13,90
Wassermelone als Hauptakteur, kombiniert mit cremigem Feta-Käse, Beeren, Nüssen, feinen Kräutern, Honig und Olivenöl. (G, M, N)	

OUR HOMEMADE DIPS

(vegan)

Tikka Masala Dip	€ 1,50	Minze Dip	€ 1,20
Garlic Dip	€ 1,20	Tamarinde Dip	€ 1,20
Mayo	€ 1,00	Mango Dip	€ 1,20
		Hot Chili Dip	€ 1,00
		Ketchup	€ 0,70

BEILAGEN

Reis € 3,50

Aromatischer, locker gedämpfter Langkorn-Basmati-Reis – ein Klassiker der indischen Küche.

Raita € 3,00

Cremiger Joghurt mit aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern – ein erfrischender Begleiter zu würzigen und scharfen Gerichten wie Biryani.

(A, G)

Unsere beliebten Biryanis

Kumar's Royal Biryani:

Inspiziert von den königlichen Rezepturen Hyderabads & Lucknows – exklusiv bei Hari1090.
Verfeinert vom Starkoch Hr. Vijay Kumar zu einem aromatischen Meisterwerk voller Gewürze,
Raffinesse und Liebe zum Detail. Ein königlicher Genuss!

Leicht würziges Reisgericht mit Mandeln, Nüsse und vielen Gewürzen (B,G,M,N). Empfehlung mit
Raita (Joghurt mit Gewürzen)

- **Veg. Biryani** VEG € 21,90
(gegrilltes, saisonales Gemüse, veg.)

- **Chicken Biryani** € 22,90
(mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch)

- **Lamm Biryani** € 28,50
(zartes geschmortes Lammfleisch)

- **Tandoori Gamelen Biryani** € 29,50
(knusprig gegrillte Gamelen)

INDISCHE HAUPTSPEISEN

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Hari's Ananas-Chicken mit Basmatireis

€ 21,90

Zartes Hühnerfleisch, kunstvoll mariniert und in einer raffinierten Gewürzkomposition, serviert mit gewürzter Ananas – begleitet von duftendem Basmatireis. Eine exotische Spezialität mit Tiefe und Charakter.

(G, M)

Gegrillter Lachs in Kokos-Curry mit Basmatireis

€ 25,90

Außen knusprig, innen zart – edles Lachsfilet vom Grill, serviert auf einer samtigen Curry-Sauce mit Kokosmilch und reifen Tomaten. Ein harmonisches Spiel aus feiner Würze und exotischer Frische.

(D, G)

Tandoori-Garnelen in Currysauce mit Basmatireis

€ 26,90

Zart gegrillte Garnelen in einer aromatischen Tandoori-Gewürzmischung, serviert auf einer cremigen, fein abgeschmeckten Currysauce.

(B, G, M)

Tandoori Garnelen vom Grill mit Basmatireis

€ 25,90

Saftig-zarte Garnelen, in einer aromatischen Joghurt-Gewürzmarinade veredelt und traditionell im Tandoori-Stil gegrillt. Serviert mit gerösteten Paprikastreifen und erfrischendem Minze-Chutney.

(B, G, M)

Lamm Curry mit Basmatireis

€ 26,90

Zart geschmortes Lammfleisch in einem fein abgeschmeckten, aromatischen Curry und Karotten – nach traditionell-mughlaiischer Art zubereitet.

(M)

INDISCHE HAUPTSPEISEN

DIE KLASSIKER

Chicken Tikka Masala mit Basmatireis

€ 22,90

Saftig gegrillte und zarte Hühnerfleisch, in Joghurt und einer fein abgestimmten Gewürzkomposition mariniert – vollendet in einem cremig-leicht-würzigen Masala-Curry. Serviert mit duftendem Basmatireis.

(G, M)

Butter Chicken mit Basmatireis

€ 20,90

Zart gegrillte, marinierte Hühnerfleisch in einer cremigen, buttrig-milden Currysauce mit feiner Tomatennote. Serviert mit duftendem Basmatireis.

(G, M)

FOR VEGETARIANS

Kumar's Vegan Fusion mit Basmatireis VEG

€ 19,90

Schonend sautiertes, saisonales Gemüse in einem cremigen Kokos-Curry mit feiner Gewürznote. Serviert mit duftendem Basmatireis – pflanzlicher Genuss in seiner elegantesten Form.

(vegan)

Shahi Paneer mit Basmatireis VEG

€ 19,90

Indischer Frischkäse in einer samtig-cremigen Curry-Sauce mit milden Gewürzen – ein königlicher Klassiker der nordindischen Küche.

(G, M, vegetarisch)

Dal Makhani mit Basmatireis VEG

€ 18,90

Langsam geschmorte schwarze Linsen, verfeinert mit Butter, Sahne und ausgewählten Gewürzen – cremig, aromatisch und tief im Geschmack.

(G, M, vegetarisch)

Palak Paneer mit Basmatireis VEG

€ 19,90

Zarter, indischer Frischkäse in einer samtigen Spinatcreme, fein gewürzt und harmonisch abgeschmeckt.

(G, M, vegetarisch)

NACHSPEISEN

Pistazientiramisu HIGHLIGHT € 9,50

Unser Highlight und Publikumsliebbling: himmlisch zart und unwiderstehlich.

(A, C, G, H)

Indischer Safran Milchreis (Kheer) € 8,90

Cremiger Milchreis – mit Safrangeschmack & Kardamom.

(G)

Gajar ka Halwa – Indischer Karottenpudding € 8,50

Karotte, Vanilleeis und Rosensirup.

(G, H, C)

Gulab Jamun – gebackene Grießbällchen € 8,90

Gulab Jamun mit Pistazien-Creme, Schokolade, Kokosflocken und Kardamom-Sirup.

(A, G, H, C)

Affogato € 7,90

Cremiges Vanilleeis trifft auf intensiven, heißen Espresso – minimalistisch, elegant, perfekt ausbalanciert.

(G)



ZU UNSEREN FEINEN DESSERTS EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSEREN PREMIUM-BARISTA-KAFFEE – PERFEKT ABGESTIMMT FÜR DEN VOLLENDETEN GENUSS.