

Suppen

- | | |
|---|------|
| 01. Daal schmackhafte rote Linsen - herzhaft gewürzt mit gebratenem Ingwer, Kümmel, Chili, Knoblauch und frischen Koriander | 3,90 |
| 02. Sabzi Shorba eine leicht gewürzte Gemüsesuppe | 3,90 |
| 03. Garam Shorba klassisch indische Sauer-Scharfe-Suppe mit gegrilltem Lamm- und Hühnerfleisch oder grischem Gemüse Ihrer Wahl | 3,90 |
| 04. Exotische Hühnersuppe typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch | 4,90 |



Vorspeisen

Jede Vorspeise mit Sauce und Salat garniert

- | | |
|---|-------|
| 10. Ghobi Pakora frittierte Blumenkohlröschen im Ausbackteig ^a | 4,90 |
| 11. Onion Bhaji frittierte Zwiebelringe im Ausbackteig ^a | 4,90 |
| 12. Baingan Pakora frittierte Auberginen im Ausbackteig ^a | 4,90 |
| 13. Paneer Pakora frittierter Rahmkäse ^a (hausgemacht) im Ausbackteig ^a | 4,90 |
| 14. Chicken Pakora frittiertes Hähnchenfilet (hausgemacht) im Ausbackteig ^a | 5,50 |
| 15. Samosa mit frischem Gemüse gefüllte knusprige Teigtaschen ^a , mit Zitrone verfeinert | 4,90 |
| 16. Veg. Platte für Zwei „von Allem etwas“ im Teigmantel ^{abc} frittierter Blumenkohl, hausgemachter Rahmkäse ^a , Kartoffeln, Zwiebelringe und Aubergine und Salatbukett | 9,90 |
| 17. Seekh Kebab Hähnchen Hähnchenfleisch-Hackspieß mit indischen Gewürzen | 10,90 |
| 18. Seekh Kebab Lamm Lammfleisch-Hackspieß mit indischen Gewürzen | 11,90 |

Salate

Auf Wunsch mit Essig & Öl oder Minzdressing

- | | |
|--|------|
| 19. Chicken-Salat gem. Salat mit Hähnchenstreifen | 7,90 |
| 19a. Salat Indian Style gem. Salat nach indischer Art | 7,90 |
| 19b. Jinga-Salat gem. Salat mit Krabben | 8,90 |



Wählen Sie Ihre Wunschschärfe!



Deutsche schärfe

Mittlere schärfe

Indische schärfe

Hühnengerichte

Chicken ki Mehek

- | | |
|--|-------|
| 20. Chicken Curry Hühnerfilet in pikanter Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet | 12,90 |
| 21. Butter Chicken Saftige Tandoori Hühnerstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-Currysoße ^a | 13,50 |
| 22. Chicken Sabzi Handi Hühnerfilet in spezieller Rahmsoße mit verschiedenen fr. Gemüsesorten | 13,50 |
| 23. Chicken Saag Hühnerfleischfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit fr. Ingwer und Knoblauch | 13,90 |
| 24. Chicken Dahiwala Hühnerfleisch in einer Ingwer-Knoblauchsauce eingelegt, mit leckeren Gewürzen und Mandeln ^h in Joghurtsoße ^a | 13,90 |
| 25. Chicken Vindaloo (scharf) Südindische Hühnchenspezialitäten mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art zubereitet | 13,90 |
| 26. Chicken Madrasi (scharf) Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art | 13,90 |
| 27. Chicken Jalfrezi (scharf) Hühnerfilet mit Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika zubereitet | 13,90 |
| 28. Chicken Korma Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ^a , Sahne ^a mit Mandeln ^h und Cashewnüssen ^h | 13,90 |
| 29. Chicken Tikka Masala Gegrillte Hühnerfleischstücke in pikanter Currysoße zubereitet | 14,90 |
| 30. Chicken Kadai (Spezialität des Hauses) Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet in pikanter Currysoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 15,90 |
| 31. Chicken Lahori mit reichlich Lahori Nawabi Geschmack | 14,90 |
| 32. Chicken Nilgiri Gegrillte Hühnerfleischstücke mit grüner Sauce aus Spinat, Minze, Zwiebeln, Curry und leckeren Gewürzen | 14,90 |
| 33. Chicken Achari eingelegtes indisches Gericht mit einem einzigartigen Aroma aus Gewürzen | 14,90 |
| 34. Mango Chicken Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen und Mangorahmsauce | 15,90 |



Lammgerichte

Mutton ki Mehek

- | | |
|---|-------|
| 35. Lamb Curry Saftiges Lammfleisch in pikanter Currysoße aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, gemahlene Cashewnüssen ^h und vielen Gewürzen | 14,90 |
| 37. Lamb Dahiwala Lammfleischzubereitung nach einer speziellen indischen Art, mit leckeren Gewürzen und Mandeln ^h in Joghurtsoße ^a | 14,90 |
| 38. Lamb Korma Lammfleisch in milder Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ^a , Sahne ^a , Mandeln ^h und Cashewnüssen ^h | 15,50 |
| 39. Palak Gosht Lammfleisch in Spinat nach indischer Art mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 14,90 |
| 40. Roghan Josh Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, grünem Paprika in einer würzigen Currysoße | 15,90 |
| 41. Lamb Sabzi Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart | 14,90 |
| 42. Lamb Kadai (Spezialität des Hauses) Lammfleisch zubereitet in pikanter Currysoße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 16,00 |



Fischgerichte

- | | |
|---|-------|
| 50. Fish Curry Rotbarschfilet ^k nach indischer Art vorbereitet | 13,90 |
| 51. Fish Masala Rotbarschfilet ^k nach nordindischer Art in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Tomaten in würziger Sahnsoße ^a | 14,90 |
| 52. Fish Madrasi Rotbarschfilet ^k mit Kokosraspeln nach südindischer Art | 15,90 |
| 53. Fish Kadai (Spezialität des Hauses) Rotbarschfilet ^k mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Currysoße zubereitet, sehr lecker | 16,90 |
| 54. Jhinga Masala Riesengarnelen ⁱ mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern, in feinen indischen Gewürzen gebraten | 16,90 |
| 55. Jhinga Dahiwala Gegrillte Riesengarnelen ⁱ , 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln ^h in Joghurtsoße ^a . | 16,90 |
| 56. Jhinga Madrasi Riesengarnelen ⁱ mit Kokosraspeln nach südindischer Art | 16,90 |
| 57. Classic Mix Kadai (Spezialität des Hauses) Riesengarnelen ⁱ und Rotbarschfilet ^k Stücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Currysoße zubereitet, sehr lecker | 19,90 |

Vegetarische Gerichte

Sabzi ki Mehek

Auf Wunsch Nr. 60, 61, 66, 68, 73, 76 und 77 als vegane Gerichte

- | | |
|--|-------|
| 60. Sabzi Gemüsecurry aus wechselndem frischen Gemüse | 10,50 |
| 61. Dal Makhani Linsen in Butter ^a mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten | 10,50 |
| 64. Palak Paneer Hausgemachter Rahmkäse ^a mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten | 10,90 |
| 65. Mattar Paneer Hausgemachter frischer Rahmkäse ^a mit grünen Erbsen | 10,90 |
| 66. Aloo Matter Frische Kartoffeln und Erbsen mit Nüssen ^{hi} in Sahnsoße ^a | 10,50 |
| 67. Malai Kofte (mild) Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse ^a und verschiedenen Gemüse in Sahnsoße ^a gekocht | 10,90 |
| 68. Alu Ghobi Masala Frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten | 10,90 |
| 70. Paneer Kadai (Spezialität des Hauses) Hausgemachte Rahmkäse ^a -zubereitet in pikanter Currysauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 12,50 |
| 71. Shahi Paneer Hausgemachter Rahmkäse ^a mit Nüssen ^{hi} in Sahnsoße ^a | 11,90 |
| 72. Paneer Jhalfrezi Hausgemachter indischer Rahmkäse ^a in scharf gewürzter Soße mit Ingwer, Knoblauch und Paprika | 11,90 |
| 73. Vegetable Hyderabad Spezialität mit den feinsten indischen Gewürzen zubereitet | 12,50 |
| 74. Paneer Kurchan Würfel aus Paneer, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Basissauce gegart | 12,50 |
| 75. Vegetable Korma gemischte Gemüsestücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Käse ^a , Sahne ^a , Mandeln ^h und Cahsewkernen | 12,50 |
| 76. Alu Cholle Frische Kartoffeln und Kichererbsen in Currysauce | 10,90 |
| 77. Bhendi Masala Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen | 11,90 |

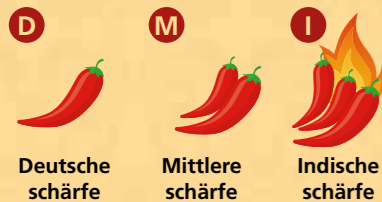
Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmati-Reis!

1. Farbstoff 2. Konservierungstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Süßstoff 5. Koffeinhaltig 6. Phenylalaninquelle 7. Säuerungsmittel
a. Milch b. Ei c. Gluteinhaltiges Getreide d. Senf e. Sellerie f. Soja g. Lupine h. Schalenfrüchte i. Erdnüsse j. Krebstiere k. Fisch l. Sesamsamen
m. Schwefeldioxid und Sulfide n. Weichtiere

Tandoorgerichte

- | | |
|--|-------|
| 80. Tandoori Chicken Halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt ^a eingelegt, mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 81. Paneer Tikka Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse ^a mariniert in Joghurt ^a und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika | 14,90 |
| 82. Chicken Tikka Hühnerfleischstücke ohne Knochen 24 Stunden mariniert in würziger Joghurtsoße ^a , mit Paprika und Zwiebeln, gegrillt | 14,90 |
| 83. Murg Malai Tikka Milde Hühnerfleischstücke, 24 Stunden mariniert, in Sahnesauce mit Mandeln ^b , Kokosnuss und Cashewkerne | 16,90 |
| 84. Lamb Tikka Zarte gegrillte Lammfleischstücke, 24 Stunden eingelegt, mariniert in Joghurt-Ingwersoße ^a mit Paprika und Zwiebeln | 16,90 |
| 85. Mixed Tandoori Platte mit Lammstücke, Chicken Tandoori und Seekh Kebab | 19,90 |
| 86. Scampi Tikka Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht | 19,00 |

Wählen Sie Ihre Wunschscharfe!



Beilagen

- | | |
|--|------|
| 87. Naan Tandoori Leichtes knuspriges Fladenbrot ^c | 1,90 |
| 88. Garlic Naan Tandoori mit indischer Knoblauchbutter und Sesam ^l | 3,50 |
| 89. Butter Naan Tandoori mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sorten Sesam ^l | 2,90 |
| 90. Keema Naan Indisches Fladenbrot, gefüllt mit Lammgehackten mit scharfer Currysauce serviert | 4,20 |
| 91. Batura Brot aus feinstem Weißmehl ^c , frittiert | 2,50 |
| 92. Roti Tandoori Vollkornmehl Fladenbrot ^c | 1,90 |
| 93. Papadam Linsenchips mit verschiedenen Soßen | 2,90 |
| 94. Mix Reiter Joghurt ^a mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Gewürzen | 3,90 |
| 95. Portion Reis | 3,50 |
| 96. Mixed Pickles pikante Beilage aus versch. Früchten, Gemüse und leckeren indischen Gewürzen | 3,50 |
| 97. Shahi Naan Naanbrot ^c gefüllt mit Rahmkäse ^a , Mandeln und Rosinen ^h | 4,00 |



Reisgerichte

Biryani ki Leher

- | | |
|--|-------|
| 100. Sabzi Biryani Basmati Reis, gebraten mit Gemüse, Nüssen ^{h,i} , feinen Gewürzen und Joghurt ^a | 11,50 |
| 102. Chicken Biryani Basmati Reis gebraten mit zart gedünstetem Hühnerfilet und Gemüse, garniert mit Nüssen ^{h,i} und Rosinen | 12,90 |
| 103. Mutton Biryani Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati Reis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen ^{h,i} und Rosinen | 15,50 |
| 104. Jhinga Biryani Riesengarnelen ^l gebraten mit Basmati Reis, Gemüse, Nüssen ^{h,i} und Rosinen | 16,50 |



Desserts

Mitthe ki Mahek

- | | |
|--|------|
| 110. Gulab Jamun Traditionelle indische Milchkugeln ⁿ in Sirup | 4,90 |
| 111. Kulfi (wahlweise) Indisches Eis mit Mandeln ^h , Kokosnuss | 4,50 |
| 113. Mango Halwa Gries ^c mit Mango und Nüssen ^h | 4,90 |

Getränke

- | | | | | |
|--------------------------------------|-------|------|-----------------------|---------------------------|
| • Coca-Cola ^{1,5} | 1,0l | 3,00 | Biere | |
| • Coca-Cola light ^{1,4,5,6} | 1,0l | 3,00 | • Indisches Bier | 0,3l 3,20 |
| • Fanta ^{1,3} | 1,0l | 3,00 | • König Pilsener | 0,5l 3,90 0,3l 2,20 |
| • Sprite ⁷ | 1,0l | 3,00 | • Alster | 0,5l 3,90 0,3l 2,20 |
| • Coca-Cola ^{1,5} | 0,3l | 2,20 | • Radler | 0,5l 3,90 0,3l 2,20 |
| • Coca-Cola light ^{1,4,5,6} | 0,3l | 2,20 | • Krefelder | 0,5l 3,90 0,3l 2,20 |
| • Fanta ^{1,3} | 0,3l | 2,20 | • Frankenheim Alt | 0,5l 3,90 0,3l 2,20 |
| • Sprite ⁷ | 0,3l | 2,20 | • Weizenbier hell | 0,5l 3,90 |
| • Wasser | 0,25l | 2,00 | • Weizenbier dunkel | 0,5l 3,90 |
| • Wasser | 0,75l | 4,90 | Spezialitäten | |
| • Apfel- oder Orangensaft | 0,2l | 2,20 | • Lassia salzig | 0,3l 2,50 |
| • Bitter Lemon | 0,2l | 2,20 | • Lassia süß | 0,3l 2,90 |
| • Ginger Ale | 0,2l | 2,20 | • Mango-Lassi | 0,3l 3,50 |
| • Tonic Water | 0,2l | 2,20 | • Mangosaft | 0,3l 2,90 |
| • Apfelschorle | 0,2l | 2,20 | • Guavensaft | 0,3l 2,90 |
| | | | Indische Weine | |
| | | | • Rotwein | 0,7l 13,90 |
| | | | • Weißwein | 0,7l 13,90 |

Großes Buffet jeden Sonntag und an Feiertagen!

Wir bitten um vorherige Reservierung.

NEUERÖFFNUNG AM 31.08.2018

Stand: 08/18



LAKSHMI MAHAL

indisches Restaurant & Bar

Querstr. 23, 44866 Bochum

LIEFERSERVICE:

Tel.: 02327 - 9 333 10

Bestellung per WhatsApp: 0173 - 41 56 273

Fax: 02327 - 93 30 28

Lieferung ab 20,- Euro Bestellwert im Umkreis von 3 km frei Haus.
Außerhalb 3 km Umkreis +2,50 € Fahrtkosten.

Öffnungs- & Lieferzeiten: Mo - Do: 17.00 - 22.30 Uhr (Di Ruhetag)

Fr & Sa: 17.00 - 23.00 Uhr, Sonn- & Feiertage: 13.00 - 22.00 Uhr

www.lakshmi-mahal.de

Mit erscheinen dieser Karte verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in €. Stand: 06/18

