



# KAMASUTRA

Der Geschmack des modernen Indien

Ein Restaurant, das Tradition und Gegenwart in Küche und Ambiente verbindet.  
Unser Chefkoch Rajiv Ranjan und sein Team bereiten die Gerichte kompetent und sorgfältig zu und verwenden dabei nur die feinsten und frischesten Zutaten.

„Zweifelloos bestes indisches Lokal der Stadt“  
Der Gote

„Authentische indische Küche“  
Römer's Restaurant-Report

“With a rating of 4.5, Kamasutra has earned  
a place among the very best.”  
Tripadvisor

## Vorspeisen

### vegan\* und vegetarisch

<b>1. Sev Batata Puri*</b>		<b>7,50€</b>
Kartoffelstückchen, Kichererbsen-Vermicelli und Chutneys auf knusprigem Brot aus Weizenmehl		
<b>2. Onion Bhaji*</b>	Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig gebacken	<b>7,00€</b>
<b>3. Chole aur Aloo-Puri*</b>		<b>7,50€</b>
Kichererbsen-Curry, Brot aus Vollkornmehl- und Kartoffelteig		
<b>4. Samosa* 2 St.</b>		<b>7,50€</b>
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, grünen Erbsen und Erdnüssen		
<b>5. Paneer Pakora</b>		<b>7,00€</b>
Hüttenkäse-Stücken in Kichererbsenteig gebacken		
<b>6. Samosa Chaat</b>		<b>7,50€</b>
Vegetarisches Samosa, Kichererbsen-Curry, Joghurt, Chutneys		
<b>7. Mixed Pakoras</b>	<b>für 2 Personen</b>	<b>12,00€</b>
Onion Bhajis, Paneer Pakoras und Auberginen Pakoras		

## Vorspeisen

### nicht-vegetarisch

<b>8. Tandoori Lamb Chops</b>	<b>Hausspezialität</b>	<b>12,00€</b>
Lamm-Kronen, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen		
<b>9. Murgh Tiranga</b>	<b>"Trio of Chicken"</b>	<b>9,50€</b>
Hähnchenfleisch aus dem Tonofen (Chicken Tikka und Chicken Malai Tikka) und Chicken Pakora (Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken)		
<b>10. Karari Macchi<sup>4</sup></b>	Wolfsbarschfilet, knusprig gebraten	<b>10,00€</b>
<b>11. Sukha Kalimirch Prawn</b>		<b>12,00€</b>
Königsgarnelen, gebraten in Butter mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Sojasoße		
<b>12. Tandoori Ratan</b>	<b>für 2 Personen</b>	<b>18,50€</b>
Delikatessen aus dem Tonofen: Lamm-Kronen, Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka und Gemüse		

## Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen werden mit feinem Basmati-Langkornreis serviert.

- 21. Tandoori Ratan** **22,00€**  
Lamm-Krone, Hühnchenfleisch, Königsgarnelen und Gemüse aus dem Tonofen, serviert auf brutzelnder Gusseisenplatte mit pikanter Currysoße

## Geflügel

- 22. Dum ka Bataer\*** **23,50€** **Hausspezialität**  
Wachtelfilets, mariniert in Paste aus Cashewnuss, Joghurt, braunen Zwiebeln und Gewürzen, langsam in einem versiegelten Tontopf gegart (Zubereitungszeit ca. 45 Min.)
- 23. Murgh Kali Mirch\*<sup>1,2</sup>** **18,00€** **Hausspezialität**  
Hühnchenfleisch, zubereitet in einer cremigen Soße aus frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer
- 24. Butter Chicken<sup>1,2</sup>** **18,00€**  
Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Murgh Tikka), zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße
- 25. Murgh ki Curry\*** **16,00€** "our all-time best chicken curry"  
Hühnchenfleisch, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom, Chili und Zimt
- 26. Palak Murgh\*<sup>1</sup>** **16,50€** Hühnchencurry mit Baby-Spinat
- 27. Kadahi Murgh\*** **17,50€**  
Hühnchenfleisch, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen
- 28. Kori Ghassi\*\*** **18,00€** **Hausspezialität**  
Hühnchen-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern
- 29. Chicken Tikka Masala<sup>1,2</sup>** **18,00€**  
Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Murgh Tikka), gegart in würziger Soße aus Tomaten, Sahne und Masala-Gewürzmischung
- 30. Murgh Malai** **17,50€**  
Gegrilltes Hühnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit einer milden Cashew-Sahnesoße

\* *sehr pikant*

\*\* *scharf*

## Lamm

- 31. Nalli Nihari\*<sup>4</sup>** **Hausspezialität** **19,90€**  
Lammhaxe, langsam in einer würzigen Currysoße gegart
- 32. Gosht Jalfrezi\*\*** **17,50€**  
Lammfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis
- 33. Lamb Curry\*** "our all-time best lamb curry" **17,00€**  
Lammstücke, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom, Chili und Zimt
- 34. Palak Gosht\*<sup>1</sup>** Lammcurry mit Baby-Spinat **17,50€**
- 35. Baingan Gosht\*** Lammcurry mit Baby-Auberginen **17,50€**
- 36. Gosht ka Korma<sup>1</sup>** **17,50€**  
Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasoße
- 37. Kadhai Gosht\*** **18,00€**  
Lammstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen

## Sea Food

- 41. Kerala Fish Curry\*** **Hausspezialität** **19,50€**  
Wolfsbarschfilet, zubereitet nach Kerala-Art mit Fischgewürzen, frischen Curryblättern, Kokosnussmilch und Malabar-Tamarinde (*Kudampuli*)
- 42. Sea Food Do-Pyaaza\*** **Hausspezialität** **25,00€**  
Gebratene Königsgarnelen, Jakobsmuscheln, Calamari und Wolfsbarschfilet, serviert mit Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Chili und Koriander (*Do-Pyaaza*)
- 43. Malabar Prawn Curry\*** **22,00€**  
Königsgarnelen, zubereitet nach Malabar-Art in Kokosnuss und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

\* *sehr pikant*

\*\* *scharf*

## Vegan\* und Vegetarisch

- 51. Baingan ka Salan\*** **Hausspezialität** **15,00€**  
Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss
- 52. Punjabi Chole\*** **13,10€**  
Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art
- 53. Palak Paneer** **14,00€**  
Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und hausgemachtem Hüttenkäse
- 54. Paneer Tikka Masala<sup>2</sup>** **Hausspezialität** **14,50€**  
Currygericht aus marinierten und gegrillten Hüttenkäse-Stücken (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Sahne und einer speziellen Gewürzmischung - **Masala**
- 55. Kadhai Paneer\*** **14,00€**  
Hüttenkäsestücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen
- 56. Bhindi Masala\*** **14,00€**  
Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten
- 57. Subzi Jalfrezi\*** **14,00€**  
Babymais, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Keniabohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, kurz gebraten in würziger Currysoße
- 58. Navrattan Korma<sup>1</sup>** **14,00€**  
Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Keniabohnen, Früchte und Nüsse, gegart in einer milden Cashewnuss-Kormasoße

## Biryani

Biryani ist gebratener Basmati-Reis, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und einer Prise Safran, serviert mit Pyaz ka Salan<sup>3</sup> (Currysoße nach Hyderabad-Art).

- 61. Murgh Biryani** **19,00€**  
Hühnchenstücke in Safranreis
- 62. Gosht Biryani** **19,90€**  
Lammstücke in Safranreis
- 63. Jhinga Biryani** **22,90€**  
Königsgarnelen in Safranreis
- 64. Subzi Biryani\*** **15,50€**  
Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison

## Beilagen

<b>71. Pappadum</b>	Knusprige Brote aus Linsenmehl	<b>3,00€</b>
<b>72. Chutneys (Dips):</b>	Mango-, Joghurt-Minze- oder Koriander-Chutney oder Pickles	<b>2,20€</b>
<b>73. Raita</b>	Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten	<b>4,00€</b>
<b>74. Kachumber Salad</b>	Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Zitronensaft	<b>4,50€</b>
<b>75. Dal Tarka*</b>	Gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer, pikant gewürzt	<b>7,00€</b>
<b>76. Dal Makhani<sup>1</sup></b>	<b>Hausspezialität</b> Langsam gekochtes Linsen-Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen	<b>7,50€</b>
<b>77. Jeera Aloo*</b>	Kartoffelstücke, gebraten mit Kreuzkümmeln und diversen Gewürzen	<b>7,50€</b>
<b>78. Bhindi Tilwali*</b>	Frishes, gewürztes Okra-Gemüse, gebraten mit Sesamsamen	<b>7,50€</b>
<b>79. Fluffy Basmati Rice</b>	<b>Extraportion</b>	<b>4,00€</b>

## Naan und Roti

### Frisch gebackenes Brot

<b>81. Naan</b>	Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken	<b>3,00€</b>
<b>82. Butter-Naan</b>		<b>3,20€</b>
<b>83. Knoblauch-Naan</b>		<b>3,50€</b>
<b>84. Paneer Naan</b>	Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	<b>4,00€</b>
<b>85. Peshwari Naan</b>	Fladenbrot, gefüllt mit Ei, Mandeln und Rosinen	<b>4,00€</b>
<b>86. Keema Naan</b>	<b>Hausspezialität</b> Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch	<b>4,00€</b>
<b>87. Tandoori Roti</b>	Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken	<b>3,00€</b>
<b>88. Aloo Paratha</b>	Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln	<b>4,00€</b>

**Möchten Sie Brot als Vorspeise bestellen, empfehlen wir Ihnen Dips Ihres Geschmacks:**

<b>72. Chutneys (Dips):</b>	Mango-, Joghurt-Minze- oder Koriander-Chutney oder Pickles	<b>2,20€</b>
-----------------------------	---	--------------

## Dessert

- 91. Kulfi** **6,50€**  
Indische Eiskreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewnüssen und Pistazien
- 92. Exotic Fruits and Mango Ice Cream** **6,50€**  
Frische exotische Früchte auf Mango-Eis

### Unsere allgemeinen Hinweise:

1. Alle Hauptgerichte werden mit feinem Basmati-Langkornreis als Beilage serviert. Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten. Sie können aber gerne Naan oder Roti (frisch gebackene Brote) dazu bestellen.
2. Irrtümer und Änderungen auf der Speisekarte behalten wir uns vor.
3. Einige Gerichte enthalten Nüsse. Wir verwenden keine Speisenstärke und genetisch modifizierte Lebensmittel. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Alle Preise inklusive MwSt.**

**1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss 3. enthält Erdnuss 4. enthält Gluten**