



# KAMASUTRA

Take - a way

Tel.: 0221 205 34 188



2016

## Vorspeisen

Inklusive Koriander-Chutney

- |  |   |              |
|--|---|--------------|
| <b>101. Samosa*</b> 2 St.  |   | <b>6,00€</b> |
| Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, grünen Erbsen und Erdnüssen            |   |              |
| <b>102. Onion Bhaji*</b>   | Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig gebacken    | <b>5,50€</b> |
| <b>103. Paneer Pakora</b>  | Hüttenkäse-Stücken in Kichererbsenteig gebacken | <b>5,00€</b> |
| <b>104. Chicken Pakora</b>   | Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken    | <b>5,50€</b> |
| <b>105. Mixed Vegetables Pakoras*</b>  |   | <b>5,00€</b> |
| Blumenkohl, Champignons und Zwiebeln in Kichererbsenteig gebacken                              |   |              |
| <b>106. Mixed Pakoras</b> für 2 Personen   |   | <b>7,50€</b> |
| 2 St. Onion Bhaji, 2 St. Paneer Pakora und 2 St. Chicken Pakora                                |   |              |
| <b>107. Chicken Tikka</b>  |   | <b>6,00€</b> |
| Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen                  |   |              |
| <b>108. Chicken Malai Tikka</b>  |   | <b>6,00€</b> |
| Hähnchenfiletstücke, mariniert in Joghurt und Sahne mit Käse und Gewürzen, gegrillt im Tonofen |   |              |

\* **vegan**

## Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte inklusive Langkorn-Basmatireis.

### Hähnchen - Chicken - Murgh

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
| <b>110. Butter Chicken</b> <sup>1, 2</sup>   |  | <b>13,00€</b> |
| Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hähnchenfleisch (Chicken Tikka), zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße               |  |               |
| <b>111. Murgh ki Curry</b>   | "our all-time best chicken curry"        | <b>11,50€</b> |
| Hähnchenfleisch, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom und Zimt |  |               |
| <b>Die Currysoße können Sie gerne mittel-scharf (würzig pikant), scharf (Madras Curry) oder sehr scharf (Vindaloo) bestellen.</b>    |  |               |
| <b>112. Murgh Subzi</b>  | Hähnchencurry mit <b>frischem Gemüse</b> | <b>12,00€</b> |
| <b>113. Murgh Palak</b> <sup>1</sup>   | Hähnchencurry mit <b>Baby-Spinat</b>     | <b>12,00€</b> |

\* sehr pikant \*\* scharf 1 enthält Sahne 2 enthält Cashewnuss

<b>114. Murgh Khumbi</b>	Hähnchencurry mit <b>Klein-Champignons</b>	<b>12,00€</b>
<b>115. Murgh Dhansak</b>	Hähnchencurry mit <b>gelben Linsen</b>	<b>12,00€</b>
<b>116. Murgh Chana</b>	Hähnchencurry mit <b>Kichererbsen</b>	<b>12,00€</b>
<b>117. Murgh Baingan</b>	Hähnchencurry mit <b>Baby-Auberginen</b>	<b>12,50€</b>
<b>118. Murgh Bhindi</b>	Hähnchencurry mit <b>Okra-Gemüse</b>	<b>12,50€</b>
<b>119. Chicken Jalfrezi**</b>	Hähnchenfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis	<b>12,50€</b>
<b>120. Murgh Kali Mirch* 1, 2</b>	<b>Hausspezialität</b> Hähnchenfleisch, zubereitet in einer cremigen Soße aus frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer	<b>13,50€</b>
<b>121. Kori Ghassi**</b>	<b>Hausspezialität</b> Hähnchen-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern	<b>13,50€</b>
<b>122. Murgh Malai</b>	<b>Hausspezialität</b> Gegrilltes Hähnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit einer <b>milden</b> Cashew-Sahnesoße	<b>13,00€</b>
<b>123. Murgh Lababdar 1, 2</b>	<b>Hausspezialität</b> Gegrillte Hähnchenfleischstücke in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika	<b>13,50€</b>
<b>124. Chicken Tikka Masala 2</b>	Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hähnchenfleisch (Chicken Tikka), gegart in würziger Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung	<b>13,00€</b>
<b>125. Murgh ka Korma 1</b>	Hähnchenfleisch, gegart in einer <b>milden</b> cremigen Cashewnuss-Kormasoße	<b>12,00€</b>
<b>126. Kadhai Chicken*</b>	Hähnchenfleischstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen	<b>13,00€</b>

\* sehr pikant    \*\* scharf    1 enthält Sahne    2 enthält Cashewnuss

## Lamm - Lamb - Gosht

**130. Gosht ki Curry** "our all-time best lamb curry" **12,00€**  
Lammfleisch, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom und Zimt

Die Currysoße können Sie gerne mittel-scharf (*würzig pikant*), scharf (*Madras Curry*) oder sehr scharf (*Vindaloo*) bestellen.

**131. Gosht Subzi** Lammcurry mit *frischem Gemüse* **12,50€**  
**132. Gosht Palak** <sup>1</sup> Lammcurry mit *Baby-Spinat* **12,50€**  
**133. Gosht Khumbi** Lammcurry mit *Klein-Champignons* **12,50€**  
**134. Gosht Dhansak** Lammcurry mit *gelben Linsen* **12,50€**  
**135. Gosht Chana** Lammcurry mit *Kichererbsen* **12,50€**  
**136. Gosht Baingan** Lammcurry mit *Baby-Auberginen* **13,00€**  
**137. Gosht Bhindi** Lammcurry mit *Okra-Gemüse* **13,00€**

**138. Gosht Jalfrezi\*\*** **13,00€**  
Lammfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis

**139. Gosht ka Korma** <sup>1</sup> **12,50€**  
Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasoße

**140. Kadhahi Gosht\*** **13,50€**  
Lammstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen

## Sea Food

**141. Kerala Fish Curry\*** **Hauspezialität** **14,00€**  
Wolfsbarschfilet, zubereitet nach Kerala-Art mit Fischgewürzen, frischen Curryblättern, Kokosnussmilch und Malabar-Tamarinde (*Kudampuli*)

**142. Prawn Ghassi\*\*** **Hauspezialität** **14,90€**  
Königsgarnelen, zubereitet nach südindischer Art in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

**143. Kadahi Prawn\*** **14,90€**  
Königsgarnelen, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen

\*sehr pikant \*\*scharf 1 enthält Sahne 2 enthält Cashewnuss

## Vegan\* und Vegetarisch

<b>145. Baingan ka Salan*</b>	<b>Hauspezialität</b>	<b>11,50€</b>
Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss		
<b>146. Punjabi Chole*</b>		<b>10,00€</b>
Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art		
<b>147. Aloo Gobi*</b>		<b>10,00€</b>
Kartoffelstücke und Blumenkohl, langsam in Currysoße gegart		
<b>148. Aloo Matar*</b>		<b>10,00€</b>
Kartoffelstücke und grüne Erbsen, langsam in Currysoße gegart		
<b>149. Aloo Baingan*</b>		<b>11,00€</b>
Würziges Currygericht aus Baby-Auberginen und Kartoffelstücken		
<b>150. Subzi Jalfrezi*</b>		<b>11,00€</b>
Babymais, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Keniabohnen, Paprika, Klein-Champignons und Tomaten, kurz gebraten in würziger Currysoße		
<b>151. Navrattan Korma<sup>1</sup></b>		<b>11,00€</b>
Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Keniabohnen, Früchte und Nüsse, gegart in einer <u>milden</u> Cashewnuss-Kormasoße		
<b>152. Bhindi Masala*</b>		<b>11,00€</b>
Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten		
<b>153. Matar Mushroom*<sup>2</sup></b>		<b>10,50€</b>
Würziges Currygericht aus Klein-Champignons und grünen Erbsen		
<b>154. Dal Sag*</b>		<b>10,50€</b>
Indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Baby-Spinat, pikant gewürzt		
<b>155. Saag Aloo<sup>1</sup></b>	Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und Kartoffeln	<b>10,50€</b>
<b>156. Matar Paneer</b>		<b>11,00€</b>
Würziges Currygericht aus Hüttenkäse-Stücken und grünen Erbsen		
<b>157. Palak Paneer<sup>1</sup></b>		<b>11,00€</b>
Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und Hüttenkäse-Stücken		
<b>158. Paneer Tikka Masala<sup>2</sup></b>	<b>Hauspezialität</b>	<b>11,00€</b>
Currygericht aus marinierten und gegrillten Käsestücken (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung		
<b>159. Kadhai Paneer*</b>		<b>11,00€</b>
Hüttenkäsestücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen		

\* sehr pikant \*\* scharf 1 enthält Sahne 2 enthält Cashewnuss

## Biryani

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

<b>160. Chicken Biryani</b>		<b>13,00€</b>
Hühnchenstücke in Safranreis		
<b>161. Chicken Tikka Biryani</b>		<b>13,50€</b>
Gegrilltes Hühnchenfleisch (Chicken Tikka) in Safranreis		
<b>162. Gosht Biryani</b>		<b>13,50€</b>
Lammstücke in Safranreis		
<b>163. Jhinga Biryani</b>		<b>15,50€</b>
Königsgarnelen in Safranreis		
<b>164. Subzi Biryani*</b>		<b>12,50€</b>
Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison		

## Beilagen

<b>166. Pappadum</b>	Knusprige Brote aus Linsenmehl	<b>2,00€</b>
<b>167. Chutneys (Dips):</b>	Mango-, Joghurt-Minze- oder Koriander-Chutney	<b>2,00€</b>
<b>168. Mixed Pickles</b>		<b>1,50€</b>
<b>169. Raita</b>	Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten	<b>3,00€</b>
<b>170. Dal Tarka*</b>		<b>6,00€</b>
Gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer		
<b>171. Dal Makhani</b> <sup>1</sup>	<b>Hausspezialität</b>	<b>6,50€</b>
Langsam gekochtes Linsen-Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen		
<b>172. Jeera Aloo*</b>		<b>6,00€</b>
Kartoffelstücke, gebraten mit Kreuzkümmeln und diversen Gewürzen		
<b>173. Bhindi Tilwali*</b>		<b>6,50€</b>
Frisches, gewürztes Okra-Gemüse, gebraten mit Sesamsamen		
<b>174. Fluffy Basmati Rice</b>	<b>Extraportion</b>	<b>3,00€</b>

\* **vegan** 1 enthält Sahne 3 enthält Erdnuss

## Naan und Roti

Frisch gebackenes Brot

<b>175. Naan</b>		<b>2,50€</b>
Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken		
<b>176. Butter-Naan</b>		<b>2,70€</b>
<b>177. Knoblauch-Naan</b>		<b>2,90€</b>
<b>178. Paneer Naan</b>		<b>3,50€</b>
Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse		
<b>179. Peshwari Naan</b>		<b>3,50€</b>
Fladenbrot, gefüllt mit Ei, Mandeln und Rosinen		
<b>180. Keema Naan</b>	<b>Hausspezialität</b>	<b>3,50€</b>
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch		
<b>181. Tandoori Roti</b>		<b>2,50€</b>
Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken		
<b>182. Aloo Paratha</b>		<b>3,50€</b>
Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln		

## Soft Drinks

Inklusive Pfand

<b>183. Mango-Lassi 250 ml</b>	Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango	<b>2,90€</b>
<b>184. Wasser Gerolsteiner Spudel 1 l</b>		<b>2,20€</b>
<b>185. Wasser Gerolsteiner Naturell 1 l</b>		<b>2,20€</b>
<b>186. Coca Cola/Light/Fanta/Sprite jeweils 1 l</b>		<b>2,50€</b>
<b>190. Apfelschorle Lift 1 l</b>		<b>2,50€</b>
<b>191. Mango-Saft 1 l</b>	Rubicon Tetra Pak	<b>4,00€</b>

## Biere

Inklusive Pfand

<b>192. King Fisher 0,33 l</b>		<b>3,00€</b>
<b>193. Beck's 0,33 l</b>		<b>2,90€</b>
<b>194. Gaffel Kölsch 0,5 l</b>		<b>2,50€</b>
<b>195. Erdinger 0,5 l</b>		<b>2,90€</b>
<b>196. Erdinger alkoholfrei 0,5 l</b>		<b>2,90€</b>

### **Allgemeine Hinweise**

Die meisten Liefer- bzw. Take-away-Preise sind ca. 25% niedriger als im Restaurant. Wir garantieren aber dieselbe Qualität.

Da die Gerichte bei uns immer frisch zubereitet werden, haben Sie die Möglichkeit, den Schärfegrad eines Gerichtes nach Ihrem Geschmack zu bestellen. Die meisten Gerichte sind mittelscharf gewürzt. Scharfe und sehr scharfe Gerichte werden nur auf Ihren Wunsch zubereitet.

### **Take-away**

Die Gerichte werden in ca. 30-40 Minuten frisch und abholfertig zubereitet.

Ihre telefonische Bestellung ist verbindlich. Wir bitten um Verständnis, dass wir diese nur in Ihrer Anwesenheit zubereiten, falls Ihre Telefonnummer bei Ihrer ersten Bestellung nicht auf unserem Display erscheint.