

KAMASUTRA

mit Liebe gekocht



INDISCHES RESTAURANT
seit 20 Jahren

Hauslieferung

durch hauseigenen Lieferservice

Tel. 0221 20534188, 0221 34892828

Bestellannahme

Mo-Do 12:00-15:00 17:00-22:30

Fr, Sa, So, Feiertage 12:00-22:30

Weyerstr. 114 (am Barbarossaplatz), 50676 Köln

www.kamasutra-koeln.de

Kindermenü

- 98. Chicken-, Paneer- oder Soya Chaap Strips** 9, 00€
 Im Kichererbsenteig-Mantel frittierte: Chicken Strips - Hühnchenfilets,
 Paneer Strips (veg.) - Indischer Käse, Soya Chaap Strips - Soya Fleisch *
- 99. Aromatische, aber milde Hauptgerichte mit Basmati-Reis** 14, 90€
 Butter Chicken ^{1, 2}(Cremige Tomaten-Buttersoße)
 Gosht ka Korma ^{1, 2}(Lammfleisch in cremiger Cashewnuss-Kormasoße)
 King Prawn Korma ^{1, 2}(Königsgarnelen in cremiger Cashewnuss-Kormasoße)
 Shahi Paneer (veg.) ^{1, 2}(Indischer Käse in cremiger Tomaten-Buttersoße)

Vorspeisen

Inklusive Koriander-Chutney

- 100. Samosa** *⁴ 2 St. Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen 9, 50€
 Kartoffeln und grünen Erbsen
- 101. Samosa Chaat** ⁴ 12,50€
 Mashed Samosa, Kichererbsen-Curry, Joghurt, Sweet & Spicy Chutneys
- 102. Onion Bhaji** * 9, 50€
 Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig gebacken
- 103. Paneer Tikka** 9, 50€
 Hüttenkäse-Stücken, mariniert und gegrillt im Tonofen
- 104. Mumbai Style Batata Vada** *³ 9, 20€
 Mit Garam-Masala gewürzte Kartoffelpüree-Bällchen in Kichererbsenteig gebacken
- 105. Mixed Vegetables Pakoras** * 8, 20€
 Blumenkohl, Champignons und Zwiebeln in Kichererbsenteig gebacken
- 106. Mixed Veggi Platter** für 2 Personen 13, 50€
 2 St. Onion Bhaji, 2 St. Paneer Tikka und 2 St. Batata Vada
- 107. Tandoori Soya Chaap** ^{1, 4} 9, 20€
 Handgerollte Soya Chaaps mariniert und gegrillt im Tonofen
- 108. Chicken Tikka** 10, 50€
 Hühnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen
- 109. Chicken Malai Tikka** 10, 90€
 Hühnchenfiletstücke, mariniert in Joghurt und Sahne mit Käse und Gewürzen,
 gegrillt im Tonofen
- 110. Mixed Tandoori Platter** * für 2 Personen 14, 90€
 2 St. Chicken Tikka, 2 St. Chicken Malai Tikka und 2 St. Paneer Tikka

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte inklusive Basmati-Langkornreis

Hühnchen - Chicken - Murgh

- 111. Butter Chicken** ^{1, 2} 19, 90€
 Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Chicken Tikka), zubereitet
 in einer cremigen Tomaten-Buttersoße
- 112. Murgh ki Curry** *our all-time best chicken curry* 17, 90€
 Hühnchenfleisch, 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.

113. Murgh Subzi	Hühnchencurry mit frischem Gemüse	18, 50€
114. Murgh Palak ¹	Hühnchencurry mit Baby-Spinat	18, 50€
115. Murgh Khumbi ...	Hühnchencurry mit Klein-Champignons	18, 50€
116. Murgh Dhansak ...	Hühnchencurry mit gelben Linsen	18, 50€
117. Murgh Chana	Hühnchencurry mit Kichererbsen	18, 50€
118. Murgh Baingan	Hühnchencurry mit Baby-Auberginen	18, 50€
119. Murgh Bhindi	Hühnchencurry mit Okra-Gemüse	18, 50€
120. Chicken Jalfrezi **	Hühnchenfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis	18, 50€
121. Kadhai Chicken * ¹	Hühnchenfleischstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen	18, 50€
122. Kori Ghassi **	Hausspezialität	18, 50€
	Hühnchen-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern	
123. Murgh Malai	Hausspezialität	18,90€
	Gegrilltes Hühnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit einer <u>milden</u> Cashew-Sahnesoße	
124. Murgh Lababdar ^{1, 2}	Hausspezialität	19,90€
	Gegrillte Hühnchenfleischstücke in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika	
125. Chicken Tikka Masala ^{1, 2}	Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Chicken Tikka), gegart in würziger Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung	19,90€
126. Murgh ka Korma ^{1, 2}	Hühnchenfleisch, gegart in einer <u>milden</u> cremigen Cashewnuss-Kormasoße	19,50€
127. Chicken Vindaloo **	(sehr scharf)	18,50€
	Hühnchenfleisch scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Kartoffeln und grünen Chilis	
128. Mango Chicken Tikka ^{1, 2}	Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Chicken Tikka), zubereitet in einer cremigen Mango-Currysoße	20,50€
129. KamaSutra Chili Chicken *	Hausspezialität	19,50€
	Gegrilltes Hühnchenfleisch mit frischen Zwiebeln, Paprika und einer würzigen süß-sauren Chili-Sauce	
130. Chicken Bhuna **	(scharf)	18,50€
	Hühnchenfleisch würzig-pikant zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika	

* sehr pikant ** scharf 1 enthält Sahne 2 enthält Cashewnuss 4 Gluten

Lamm - Lamb - Gosht

135. Gosht ki Curry	<i>our all-time best lamb curry</i>	19,50€
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.		
136. Gosht Subzi	Lammcurry mit frischem Gemüse	19,90€
137. Gosht Palak ¹	Lammcurry mit Baby-Spinat	19,90€
138. Gosht Khumbi	Lammcurry mit Klein-Champignons	19,90€
139. Gosht Dhansak	Lammcurry mit gelben Linsen	19,90€
140. Gosht Chana	Lammcurry mit Kichererbsen	19,90€
141. Gosht Baingan	Lammcurry mit Baby-Auberginen	19,90€
142. Gosht Bhindi	Lammcurry mit Okra-Gemüse	19,90€
143. Lamb Jalfrezi **	Lammfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis	20,50€
144. Gosht ka Korma ^{1, 2}	Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasoße	20,50€
145. Kadhai Gosht * ¹	Lammstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen	20,50€
146. Gosht Ghassi **	Hausspezialität Lamm-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern	20,50€

Sea Food

150. Kerala Fish Curry *	Hausspezialität	21,50€
Wolfsbarschfilet, zubereitet nach Kerala-Art mit Fischgewürzen, frischen Curryblättern, Kokosnussmilch und Malabar-Tamarinde (Kudampuli)		
151. Prawn Ghassi **	Hausspezialität	21,90€
Königsgarnelen, zubereitet nach südindischer Art in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern		
152. Kadhai Prawn * ¹		21,90€
Königsgarnelen, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen		
153. Bengal Fish Curry * ¹	Hausspezialität	22,50€
Lachsfilet zubereitet nach Bengalen-Art in Senf-, Koriander-Gewürzmischung (Sarso Dhania Masala) mit Kartoffeln		
154. Salmon Palak * ¹		22,50€
Gegrilltes Lachsfilet in einer würzigen Curry-Crèmesauce mit frischem Baby-Spinat		
155. KamaSutra Chili Prawns **		22,50€
Gegrillte Königsgarnelen mit frischen Zwiebeln, Paprika und einer würzigen süß-sauren Chili-Sauce		

***vegan** * sehr pikant 1 enthält Sahne 2 enthält Cashewnuss 3 enthält Erdnuss

Vegan* und Vegetarisch

160. Baingan ka Salan*	Hausspezialität	17,90€
Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss		
161. Punjabi Chole*		17,50€
Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art		
162. Aloo Gobi*		17,50€
Kartoffelstücke und Blumenkohl, langsam in Currysoße gegart		
163. Aloo Matar*		17,50€
Kartoffelstücke und grüne Erbsen, langsam in Currysoße gegart		
164. Aloo Baingan*		17,50€
Würziges Currygericht aus Baby-Auberginen und Kartoffelstücken		
165. Subzi Jalfrezi*		17,50€
Babymais, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Keniabohnen, Paprika, Klein-Champignons und Tomaten, kurz gebraten in würziger Currysoße		
166. Subz Kofta Bahar^{1, 2, 4}	Hausspezialität	17,90€
Gemüsebällchen, würzig-pikant zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße		
167. Bhindi Masala*		17,90€
Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten		
168. Subzi Ghassi***	Hausspezialität	17,50€
Gemischtes Gemüse nach südindischer Art mit Kokosnuss, Chili und Curryblättern		
169. Dal Saag*		17,50€
Indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Baby-Spinat, pikant gewürzt		
170. Saag Aloo¹		17,50€
Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und Kartoffeln		
171. Matar Paneer		18,50€
Würziges Currygericht aus Hüttenkäse-Stücken und grünen Erbsen		
172. Palak Paneer¹		18,50€
Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und Hüttenkäse-Stücken		
173. Paneer Tikka Masala²	Hausspezialität	18,50€
Currygericht aus marinierten und gegrillten Käsestücken (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung		
174. Kadhai Paneer*		18,50€
Hüttenkäsestücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen		
175. KamaSutra Chili Paneer*	Hausspezialität	18,90€
Hausgemachter gegrillter Hüttenkäse mit frischen Zwiebeln, Paprika und einer würzigen süß-sauren Chili-Sauce		
176. Soya Chaap Lababdar*^{2, 4}	Hausspezialität	19,50€
Gegrillte Soya Chaap in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika		
177. Soya Chaap Chili*⁴		19,50€
Gegrillte Soya Chaap mit frischen Zwiebeln, Paprika und einer würzigen süß-sauren Chili-Sauce		

Biriyani

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

180. Chicken Biriyani	Hähnchenstücke in Safranreis	19,50€
181. Chicken Tikka Biriyani	Gegrilltes Hähnchenfleisch in Safranreis	19,90€
182. Gosht Biriyani	Lammstücke in Safranreis	21,50€
183. Jhinga Biriyani	Königsgarnelen in Safranreis	22,90€
184. Subzi Biriyani*	Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison	17,90€
185. Soya Chaap Biriyani ⁴	Tandoori Soya Chaap in Safranreis vegetarisch	19,90€

Beilagen

190. Pappadum	Knusprige Brote aus Linsenmehl	3,70€
191. Chutneys (Dips):	Mango-, Joghurt-Minze-, Tamarinde od. Koriander-Chutney....	2,50€
192. Mixed Pickles		2,50€
193. Raita	Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten	6,20€
194. Dal Tarka*	Gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer	10,90€
195. Dal Makhani ¹	Hausspezialität	10,90€
Langsam gekochtes Linsen-Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen		
196. Jeera Aloo*		9,50€
Kartoffelstücke, gebraten mit Kreuzkümmeln und diversen Gewürzen		
197. Bhindi Tilwali*		10,90€
Frisches, gewürztes Okra-Gemüse, gebraten mit Sesamsamen		
198. Fluffy Basmati Rice	Extraportion	5,70€

Naan und Roti

Frisch gebackenes Brot

200. Naan ⁴	Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken	4,50€
201. Butter-Naan ⁴		4,70€
202. Knoblauch-Naan ⁴		5,20€
203. Paneer Naan ⁴	Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	5,70€
204. Peshwari Naan ⁴	Fladenbrot, gefüllt mit Ei, Mandeln und Rosinen	5,70€
205. Keema Naan ⁴	Hausspezialität	5,70€
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch		
206. Tandoori Roti ⁴	Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken	4,50€
207. Aloo Paratha ⁴		5,70€
Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln		

NEU

Salate

Mit Baby Naan/ BabyGarlic Naan - Frisch im Tonofen gebackenes Brot

905. Vegan Salad*	11,90€
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Möhren, Paprika, Erdnüsse, Roter Zwiebel, Kichererbsen, Chaat Masala, Mango Chutney	
906. Paneer Tikka Salad	13,90€
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, Mais, Croûtons, Paneer Tikka (im Tonofen gegrillter indischer Käse)	
907. Chicken Tikka Salad	14,50€
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, Mais, gerostete Zwiebeln, Koriander Chutney	
908. Salmon Salad	14,90€
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Roter Zwiebel, Lachs Filet	
909. King Prawn Salad	14,90€
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, gebratene Champignons und King Prawns	

Desserts

211. Gulab Jamun⁴	classic and contemporary	8,50€
Milchbällchen (cardamon infused) in Zucker-Sirup, Pistazien- und Kokosnuss Top		
212. KamaSutra Gajar ka Halwa		8,50€
Eine hausgemachte Kreation mit Möhren, Milch, Kokos, Kardamom, Mandeln und Rosinen		

Soft Drinks

Inklusive Pfand

215. Mango-Lassi 250 ml	Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango	5,20€
216. Wasser Gerolsteiner Spudel/Naturell jeweils 1 l		4,50€
217. Coca Cola/Light/Fanta/Sprite/Apfelschorle Lift jeweils 1 l		4,50€
218. Mango-Saft 1 l	Rubicon Tetra Pak	6,50€

Biere

Inklusive Pfand

220. King Fisher 0,33 l	4,90€
221. Beck's/Beck's alkoholfrei jeweils 0,33 l	4,20€
222. Früh Kölsch 0,5 l	4,50€
223. Früh Kölsch alkoholfrei 0,33 l	4,00€
224. Früh Sport Fassbrause 0,33 l	4,50€
225. Erdinger/Erdinger alkoholfrei jeweils 0,5 l	4,90€

***vegan** 1 enthält Sahne 4 Gluten



Allgemeine Hinweise

Die meisten Liefer- bzw. Take-away-Preise sind ca. **10%** 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.

Hauslieferung, 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.

Mindestbestellwert 30€ - im Umkreis von **3 km**

Mindestbestellwert 50€ - im Umkreis von **5 km**