



KAMASUTRA

mit Liebe gekocht

Der Geschmack des modernen Indien

Ein Restaurant, das Tradition und Gegenwart in Küche und Ambiente verbindet. Der Chefkoch Gurpreet Singh und sein Team bereiten die Gerichte kompetent und sorgfältig zu und verwenden dafür nur die feinsten und und frischesten Zutaten.

„Zweifellos bestes indisches Lokal der Stadt“

Der Gote

Vorspeisen vegan* und vegetarisch

- 1. Sev Batata Puri***
Kartoffelstückchen, Kichererbsen-Vermicelli und Chutneys auf knusprigem Brot aus Weizenmehl
- 2. Onion Bhaji*** Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig gebacken
- 3. Mumbai Style Batata Vada*³** Mit Garam-Masala gewürzte Kartoffelpüree-Bällchen in Kichererbsenteig gebacken
- 4. Samosa*** **2 St.** Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und grünen Erbsen
- 5. Paneer Tikka** **Hausspezialität**
Hausgemachte Hüttenkäse, mariniert und gegrillt im Tonofen
- 6. Tandoori Soya Chaap^{1,4}** **Hausspezialität**
Handgerollt Soya Chaap, mariniert und gegrillt im Tonofen
- 7. Samosa Chaat**
Mashed Samosa, Kichererbsen-Curry, Joghurt, Sweet & Spicy Chutneys
- 8. Mixed Veggi Platter** **für 2 Personen**
Onion Bhaji, Batata Vada³ und Paneer Tikka

Vorspeisen nicht-vegetarisch

- 9. Tandoori Lamb Chops 3 St.** **Hausspezialität**
Lamm-Koteletts, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen
- 10. Chicken Tikka** **Our Legendary**
Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen
- 11. Chicken Malai Tikka** Hähnchenfiletstücke, mariniert in Joghurt und Sahne mit Käse und Gewürzen, gegrillt im Tonofen
- 13. Grilled Salmon** 2 handfiletierte Lachsstücke, mariniert und gegrillt
- 14. Malabar Pepper Prawns⁴ / Scallops⁴**
Königsgarnelen oder / Jakobsmuscheln, gebraten in Butter mit frisch gemahlenem schwarzem Malabar-Pfeffer und Sojasoße
- 16. Mixed Tandoori Platter** **für 2 Personen**
Delikatessen aus dem Tonofen: Lamm-Koteletts, Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka und Paneer Tikka

enthalten 1 Sahne. 3 Erdnuss. 4 Gluten.

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte werden mit

Saffron infused feinem Basmati-Langkornreis* serviert.

20. Tandoori Ratan

Lamm-Koteletts, Hühnchenfleisch, Königsgarnelen, Paneer Tikka und Gemüse aus dem Tonofen, serviert auf brutzelnder Gusseisenplatte mit pikanter Currysoße

21. 24 Carat Gold Tandoori Jumbo Prawns **The Best of the Best**

5 Riesengarnelen, geschält und mariniert in Tandoori-Masala, gegrillt im Tonofen, mit Blattgold verziert, serviert mit pikanter Currysoße

Geflügel

22. Dum ka Bataer* Wachtelfilets **Hausspezialität**

Mariniert in Paste aus Cashewnuss, Joghurt, braunen Zwiebeln und Gewürzen, langsam in einem versiegelten Tontopf gegart (Zubereitungszeit ca. 45 Min.)

23. Murgh Lababdar*^{1,2} **Hausspezialität**

Gegrillte Hühnchenfleischstücke in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Schalotten und Paprika

24. **Butter Chicken**^{1,2} Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch, zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße

25. Murgh ki Curry* **Our all-time best Chicken Curry**

Hühnchenfleisch, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom, Chili und Zimt

Auch bestellbar mit 2,00€ Aufpreis

26. **Chicken Curry** mit **Baby-Spinat**¹ oder

27. **Chicken Curry** mit **frischem Gemüse** oder

28. **Chicken Curry** mit **gelben Linsen**

29. Kori Ghassi** **Hausspezialität**

Hühnchen-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

30. **Chicken Tikka Masala***^{1,2}

Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Murgh Tikka), gegart in würziger Soße aus Tomaten, Sahne und Masala-Gewürzmischung

31. **Murgh Malai**

Gegrilltes Hühnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit einer milden Cashew-Sahnesoße

* *sehr pikant* ** *scharf* * *vegan* 1 *enthält Sahne.* 2 *enthält Cashewnuss.*

Lamm und Zicklein

32. Kosha Mangsho* **Hausspezialität** Zicklein aus dem Bergischen Land
Langsam in einer würzigen Currysoße mit Kartoffeln nach Bengalen-Art gegart

33. Nalli Nihari* **Hausspezialität**
Lammhaxe, langsam in einer würzigen Currysoße gegart

34. Lamb Jalfrezi**
Lammfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis

35. Lamb Curry* **Our all-time best Lamb Curry**
Lammstücke, zubereitet in traditioneller nordindischer Currysoße mit Kreuzkümmeln, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kardamom, Chili und Zimt

Auch bestellbar mit 2,00€ Aufpreis

36. Lamb Curry mit Baby-Spinat¹ oder

37. Lamb Curry mit frischem Gemüse oder

38. Lamb Curry mit Kichererbsen

39. Gosht ka Korma¹
Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasoße

40. Gosht Ghassi** **Hausspezialität**
Lamm-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

Sea Food

45. Kerala Fish Curry* **Hausspezialität**
Wolfsbarschfilet, zubereitet nach Kerala-Art mit Fischgewürzen, frischen Curryblättern, Kokosnussmilch und Malabar-Tamarinde (Kudampuli)

46. Bengal Fish Curry*
Lachsfilet, zubereitet nach Bengalen-Art in Senf-, Koriander-Gewürzmischung (Sarso Dhania Masala) mit Kartoffeln

47. Sea Food Do-Pyaza* **Hausspezialität**
Gebratene Königsgarnelen, Jakobsmuscheln, Calamari und Wolfsbarschfilet, serviert mit Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Chili und Koriander (Do-Pyaza)

48. Malabar Prawns Curry*
Königsgarnelen, zubereitet nach Malabar-Art in Kokosnuss und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

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

Vegan* und Vegetarisch

51. Baingan ka Salan** 3

Hausspezialität

Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss

52. Punjabi Chole**

Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art

53. Palak Paneer

Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und hausgemachtem Hüttenkäse

54. Paneer Tikka Masala* 2

Hausspezialität

Currygericht aus marinierten und gegrillten Hüttenkäse-Stücken (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Sahne und einer speziellen Gewürzmischung - Masala

55. Soya Chaap Lababdar* 2

Hausspezialität

Gegrillte Soya Chaap in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Schalotten und Paprika

56. Subz Kofta Bahar^{1,2}

Hausspezialität

Gemüsebällchen, würzig-pikant zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße

57. Bhindi Masala* Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern & Tomaten **21,00€**

58. Subzi Jalfrezi** Babymais, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Paprika, Keniabohnen, Champignons und Tomaten, kurz gebraten in würziger Currysoße

59. Subzi Ghassi*** Gemischtes Gemüse nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

Biriyani*

Biriyani ist gebratener Basmati-Reis, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und einer Prise Safran, serviert mit Pyaz ka Salan³ (Currysoße nach Hyderabad-Art).

61. Murgh Biriyani Hähnchenstücke in Safranreis

62. Gosht Biriyani Lammstücke in Safranreis

63. Jhinga Biriyani Königsgarnelen in Safranreis

64. Subzi Biriyani*

Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison

65. Soya Chaap Biriyani **vegetarisch** Tandoori Soya Chaap in Safranreis

* sehr pikant ** scharf 1 enthält Sahne. 2 enthält Cashewnuss. 3 enthält Erdnuss

Beilagen

- 71. Pappadam*** Knusprige Brote aus Linsenmehl
- 72. Chutneys (Dips):** Mango*- , Joghurt-Minze-, Koriander- oder Tamarinde*-Chutney oder Pickles*
- 73. Vegetable Raita** oder **Pinepple Raita**
Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten oder mit Ananas
- 74. Kachumber Salad***
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Zitronensaft
- 75. Dal Tarka*** Gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer, pikant gewürzt
- 76. Dal Makhani¹** **Hausspezialität**
Langsam gekochtes Linsen-Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen
- 77. Jeera Aloo***
Kartoffelstücke, gebraten mit Kreuzkümmeln und diversen Gewürzen
- 78. Bhindi Tilwali***
Frisches, gewürztes Okra-Gemüse, gebraten mit Sesamsamen
- 79. Sautéed Vegetables*** Gemischtes Gemüse, leicht gewürzt und sautiert
- 80. Fluffy Basmati Rice*** **Extraportion**

Naan und Roti⁴ Frisch gebackenes Brot

- 81. Naan*** Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken
- 82. Butter-Naan**
- 83. Knoblauch-Naan***
- 84. Paneer Naan** Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse
- 85. Peshwari Naan** Fladenbrot, gefüllt mit Ei, Mandeln und Rosinen
- 86. Keema Naan** **Hausspezialität**
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch
- 87. Tandoori Roti***
Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken
- 88. Aloo Paratha**
Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln

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

72. Chutneys (Dips): Mango*- , Joghurt-Minze-, Koriander- oder Tamarinde*-Chutney oder Pickles*

*vegan 1 enthält Sahne. 4 enthält Gluten

Dessert

91. Kulfi

hausgemacht

Indische Eiskreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewnüssen und Pistazien

92. Exotic Fruits and Mango Ice Cream

FrISChe exotische Früchte auf Mango-Eis

93. Gulab Jamun

classic and contemporary

Milchbällchen (cardamom infused) in Zucker-Sirup, Pistazien- und Kokosnuss Top

94. Mixed Dessert Platter

für 2 Personen

Kulfi, Exotic Fruits and Mango Ice Cream, Gulab Jamun

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 Speisestärke 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