



KAMASUTRA

Hauslieferung
Take - a w a y

Tel.: 0221 205 34 188
0221 348 92 828

Täglich **18:00-22:00**



2022

Vorspeisen

Inklusive Koriander-Chutney

101. Samosa* 2 St.		7,90€
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und grünen Erbsen		
102. Onion Bhaji*	Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig gebacken	7,00€
103. Paneer Tikka	Hüttenkäse-Stücken, mariniert und gegrillt im Tonofen	7,40€
104. Mumbai Style Batata Vada*³	Mit Garam-Masala gewürzte Kartoffelpüree-Bällchen in Kichererbsenteig gebacken	7,20€
105. Mixed Vegetables Pakoras*		6,20€
Blumenkohl, Champignons und Zwiebeln in Kichererbsenteig gebacken		
106. Mixed Veggi Platter	für 2 Personen	10,20€
2 St. Onion Bhaji, 2 St. Paneer Tikka und 2 St. Batata Vada		
107. Chicken Tikka		7,90€
Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen		
108. Chicken Malai Tikka		7,90€
Hähnchenfiletstücke, mariniert in Joghurt und Sahne mit Käse und Gewürzen, gegrillt im Tonofen		
109. Mixed Tandoori Platter	für 2 Personen	10,90€
2 St. Chicken Tikka, 2 St. Chicken Malai Tikka und 2 St. Paneer Tikka		

* **vegan**

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte inklusive Langkorn-Basmatireis.

Hähnchen - Chicken - Murgh

110. Butter Chicken^{1, 2}		16,50€
Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hähnchenfleisch (Chicken Tikka), zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße		
111. Murgh ki Curry	"our all-time best chicken curry"	14,20€
Hähnchenfleisch, 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.		
112. Murgh Subzi	Hähnchencurry mit frischem Gemüse	14,50€
113. Murgh Palak¹	Hähnchencurry mit Baby-Spinat	14,50€

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

114. Murgh Khumbi	Hähnchencurry mit <i>Klein-Champignons</i>	14,50€
115. Murgh Dhansak	Hähnchencurry mit <i>gelben Linsen</i>	14,50€
116. Murgh Chana	Hähnchencurry mit <i>Kichererbsen</i>	14,50€
117. Murgh Baingan	Hähnchencurry mit <i>Baby-Auberginen</i>	14,90€
118. Murgh Bhindi	Hähnchencurry mit <i>Okra-Gemüse</i>	14,90€
119. Chicken Jalfrezi**		14,90€
Hähnchenfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis		
120. Kadhai Chicken* 1		14,90€
Hähnchenfleischstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen		
121. Kori Ghassi**	Hausspezialität	14,90€
Hähnchen-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern		
122. Murgh Malai	Hausspezialität	14,90€
Gegrilltes Hähnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit einer <u>milden</u> Cashew-Sahnesoße		
123. Murgh Lababdar 1, 2	Hausspezialität	16,50€
Gegrillte Hähnchenfleischstücke in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika		
124. Chicken Tikka Masala 1, 2		16,20€
Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hähnchenfleisch (Chicken Tikka), gegart in würziger Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung		
125. Murgh ka Korma 1, 2		14,90€
Hähnchenfleisch, gegart in einer <u>milden</u> cremigen Cashewnuss-Kormasoße		

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

Lamm - Lamb - Gosht

130. Gosht ki Curry "our all-time best lamb curry" **16,10€**
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* **16,50€**
132. Gosht Palak¹ Lammcurry mit *Baby-Spinat* **16,50€**
133. Gosht Khumbi Lammcurry mit *Klein-Champignons* **16,50€**
134. Gosht Dhansak Lammcurry mit *gelben Linsen* **16,50€**
135. Gosht Chana Lammcurry mit *Kichererbsen* **16,50€**
136. Gosht Baingan Lammcurry mit *Baby-Auberginen* **16,90€**
137. Gosht Bhindi Lammcurry mit *Okra-Gemüse* **16,90€**

138. Lamb Jalfrezi** **16,90€**
Lammfleisch, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis

139. Gosht ka Korma^{1, 2} **16,90€**
Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasoße

140. Kadhai Gosht*¹ **16,90€**
Lammstücke, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen

141. Gosht Ghassi** **Hausspezialität** **16,90€**
Lamm-Currygericht nach südindischer Art, zubereitet in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

Sea Food

142. Kerala Fish Curry* **Hausspezialität** **17,50€**
Wolfsbarschfilet, zubereitet nach Kerala-Art mit Fischgewürzen, frischen Curryblättern, Kokosnussmilch und Malabar-Tamarinde (*Kudampuli*)

143. Prawn Ghassi** **Hausspezialität** **17,90€**
Königsgarnelen, zubereitet nach südindischer Art in Kokosnuss- und roter Chili-Soße mit frischen Curryblättern

144. Kadhai Prawn*¹ **17,90€**
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

145. Baingan ka Salan*	Hausspezialität	15,00€
Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss		
146. Punjabi Chole*		14,00€
Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art		
147. Aloo Gobi*		14,00€
Kartoffelstücke und Blumenkohl, langsam in Currysoße gegart		
148. Aloo Matar*		14,00€
Kartoffelstücke und grüne Erbsen, langsam in Currysoße gegart		
149. Aloo Baingan*		14,20€
Würziges Currygericht aus Baby-Auberginen und Kartoffelstücken		
150. Subzi Jalfrezi*		14,20€
Babymais, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Keniabohnen, Paprika, Klein-Champignons und Tomaten, kurz gebraten in würziger Currysoße		
151. Subz Kofta Bahar^{1, 2}	Hausspezialität	14,50€
Gemüsebällchen, würzig-pikant zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße		
152. Bhindi Masala*		14,50€
Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten		
153. Subzi Ghassi***	Hausspezialität	14,50€
Gemisches Gemüse nach südindischer Art mit Kokosnuss, Chili und Curryblättern		
154. Dal Saag*		14,20€
Indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Baby-Spinat, pikant gewürzt		
155. Saag Aloo¹	Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und Kartoffeln	14,20€
156. Matar Paneer		14,90€
Würziges Currygericht aus Hüttenkäse-Stücken und grünen Erbsen		
157. Palak Paneer¹		14,90€
Würziges Currygericht aus Baby-Spinat und Hüttenkäse-Stücken		
158. Paneer Tikka Masala²	Hausspezialität	15,20€
Currygericht aus marinierten und gegrillten Käsestücken (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung		
159. Kadhai Paneer*		14,90€
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**³ (Currysoße nach Hyderabad-Art).

160. Chicken Biryani		16,50€
Hühnchenstücke in Safranreis		
161. Chicken Tikka Biryani		16,90€
Gegrilltes Hühnchenfleisch (Chicken Tikka) in Safranreis		
162. Gosht Biryani		17,20€
Lammstücke in Safranreis		
163. Jhinga Biryani		18,90€
Königsgarnelen in Safranreis		
164. Subzi Biryani*		14,90€
Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison		

Beilagen

166. Pappadum	Knusprige Brote aus Linsenmehl	2,70€
167. Chutneys (Dips):	Mango-, Joghurt-Minze-, Tamarinde oder Koriander-Chutney	2,20€
168. Mixed Pickles		2,20€
169. Raita	Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten	4,70€
170. Dal Tarka*		7,70€
Gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer		
171. Dal Makhani ¹	Hausspezialität	7,90€
Langsam gekochtes Linsen-Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen		
172. Jeera Aloo*		7,90€
Kartoffelstücke, gebraten mit Kreuzkümmeln und diversen Gewürzen		
173. Bhindi Tilwali*		8,50€
Frisches, gewürztes Okra-Gemüse, gebraten mit Sesamsamen		
174. Fluffy Basmati Rice	Extraportion	4,50€

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

Naan und Roti

Frisch gebackenes Brot

175. Naan		3,20€
Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken		
176. Butter-Naan		3,50€
177. Knoblauch-Naan		3,70€
178. Paneer Naan		4,50€
Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse		
179. Peshwari Naan		4,50€
Fladenbrot, gefüllt mit Ei, Mandeln und Rosinen		
180. Keema Naan	Hausspezialität	4,50€
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch		
181. Tandoori Roti		3,20€
Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken		
182. Aloo Paratha		4,50€
Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln		

Soft Drinks

Inklusive Pfand

183. Mango-Lassi 250 ml	Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango	3,20€
184. Wasser Gerolsteiner Sprudel/Naturell	jeweils 1 l	2,70€
186. Coca Cola/Light/Fanta/Sprite/Apfelschorle	Lift jeweils 1 l	3,00€
191. Mango-Saft 1 l	Rubicon Tetra Pak	4,20€

Biere

Inklusive Pfand

192. King Fisher 0,33 l		3,50€
193. Beck's/Beck's alkoholfrei	jeweils 0,33 l	3,00€
195. Früh Kölsch 0,5 l		3,00€
196. Früh Kölsch alkoholfrei 0,33 l		2,70€
197. Früh Sport Fassbrause 0,33 l		2,70€
198. Erdinger/Erdinger alkoholfrei	jeweils 0,5 l	3,00€

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.

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 25€ - im Umkreis von 5 km

Mindestbestellwert 45€ - im Umkreis von 10 km