



Welcome Home!

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen bei uns zu Haus —
Herzlich Willkommen an unserem Tisch!

Der Gast ist bei uns König — so ist es Brauch in Indien.
Hari Bhakta leitet sein Team für Dich in dieser Tradition.
Das achtsam zusammengestellte Speisenangebot beschert sensationelle
Gaumenfreuden. Alle Gerichte werden nach traditionell ayurvedischen
Rezepturen zubereitet. Magst du es scharf? Bitte wähle selbst:

mild — leicht — mittel — scharf — indisch scharf

„Ayurveda“ bedeutet die „Lehre vom langen Leben“.

Ayurvedisch zubereitete Speisen vereinen ein Höchstmaß an Genuß, einen
optimalen Nährwert und heilende Eigenschaften. Diese gelungene Kombination
ist es, die das Zubereiten der Speisen zu einer wahren Wissenschaft —
zu einer Lehre für gesunde Ernährung — macht.

Die Herstellung und Anwendung ausgewogener Gewürzrezepturen und die
vitalstofferhaltende Verarbeitung aller Zutaten ist bei uns Familientradition.

Hari Bhakta erlernte die Kunst der Ayurvedischen Küche von seinem
Großvater, der Leibkoch und Arzt des Königs von Rajasthan war.

Die Gewürze werden stets frisch vermahlen, Gemüse und Fleisch schonend
zubereitet und gegart. Du hast noch einen Wunsch? Sprich uns gerne an!
Im Rahmen unserer Möglichkeiten tun wir unser Bestes für Dich.

Wir wünschen guten Appetit!

Hari  Tatsat



Mittagskarte

Montag bis Freitag / 12:00 – 15:00 Uhr

*Wir verwöhnen Dich täglich mit einer neuen Variation
unserer leckeren Hauptgerichte und Suppen*

90. Tagessuppe	€ 3,30
91. Tagessalat	€ 3,90

Tagesgericht auf Teller mit Basmati-Reis serviert

92. Vegetarisch	€ 9,50
93. Hähnchenbrustfilet	€ 11,50
94. Garnele	€ 11,50
95. Lammfilet	€ 11,50

Tagesgericht mit Basmati-Reis + Suppe, Mini-Salat, Papadam

96. Thali Vegetarisch	€ 11,50
97. Thali mit Hähnchenbrustfilet	€ 13,50
98. Thali mit Garnele	€ 13,50
99. Thali mit Lammfilet	€ 14,50

**Thali groß, 2 Tagesgerichte auswählen, serviert mit
Basmati-Reis, Suppe, Mini-Salat, Papadam, Dessert**

100. Thali „Ayu Leela“	€ 19,50
-------------------------------	---------



Getränke heiß serviert

TEE

Ayu-Leela - Chai

€ 3,50

Indischer Masala-Chai, schwarze Teeblätter,
Biomilch & ayurvedische Gewürze

Ayu-Leela - Tulsi

€ 2,90

Aufguss aus indischem Bio-Basilikum,
„Heiligste Pflanze Indiens“, stärkt u.a das Immunsystem

Ingwer-Tee

€ 3,20

Aus Ingwerwurzeln frisch aufgebrüht

ChariTea® Hochwertiger Pyramiden Beutel

Green Himalaya

€ 2,50

von Hand gepflückt, reich an sekundären Pflanzenstoffen

Happy Belly

€ 2,50

Fenchel, Anis, Kümmel, wohltuende Komposition

Arabien Mint

€ 2,50

Apfel-, Pfeffer-, und Krauseminze

Wild Fruit

€ 2,50

Hibiskus, Hagebutte, Apfel und Gojibeeren

Kamille klassischer Teebeutel

€ 2,20

Tut einfach gut

WASSER

Vedisches Wasser

€ 2,20

Nach ayurvedischer Heilweise energetisch
aufbereitetes Wasser (20 Min. offen sprudelnd
verköcht), harmonisiert den Tonus & löst Schlacken

BIOMILCH

Heilmilch, ayurvedisch

€ 4,90

Heiße Safran-Biomilch, reichhaltige Konsistenz,
mit Kurkuma, Ingwer und Gewürzen,
wirkt wohltuend auf den gesamten Organismus!

Energiemilch, ayurvedisch

€ 4,90

Heiße Biomilch mit einer Paste aus vielen versch.
Früchten & Gewürzen, stärkt durch Vitamine von A-Z!

KAFFEE

Indischer Gewürzkafee

€ 3,50

Kafee mit Milch und Gewürzen, ein highlight!

Espresso

€ 2,30

Kafee Creme

€ 2,50



Getränke kalt serviert

LASSI

Erfrischendes
Joghurtgetränk

Salziges Lassi mit Kreuzkümmel	Becher 0,33l	€ 3,30
Mango Lassi	Becher 0,33l	€ 3,90
Bananen Lassi	Becher 0,33l	€ 3,90
Kräuter Lassi	Becher 0,33l	€ 3,90

Mango vegan mit Kokosmilch	Becher 0,3l	€ 4,40
Banane vegan mit Kokosmilch	Becher 0,3l	€ 4,40

SAFT SCHORLE

Mango, Granatapfel, trüber Apfel	Glas 0,2l	€ 2,50
	Glas 0,4l	€ 4,60

WASSER

Mineralwasser	Flasche 0,25l	€ 2,50
Still oder mit Kohlensäure	Flasche 0,75l	€ 4,90

SPRITZIGES TRINKEN HILFT

LEMONAID+ <i>unterstützt Projekte in Anbauregionen</i>		
Bio-Limetten Limonade	Flasche 0,33l	€ 3,50
Bio-Maracuja Limonade		
Bio-Ingwer Limonade		

Fritz-cola	Flasche 0,33l	€ 3,90
-------------------	---------------	--------

BIER

Jever Pilsener	Flasche 0,33l	€ 2,90
Jever Fun, alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 2,90
Franziskaner Hefeweizen	Flasche 0,5l	€ 3,70
Hell, dunkel oder alkoholfrei		
Kingfisher Premium	Flasche 0,33l	€ 3,30
Indischer Biergenuss		
Alsterwasser		
Jever mit Zitronen Limonade	Glas 0,5l	€ 4,50

MANGO- DREAMS

Mango-Sekt	Glas 0,15l	€ 3,90
Mango-Likör	Glas 0,02l	€ 2,90
Mango-Schnaps, klar	Glas 0,02l	€ 2,90

MORE SPIRIT

Old Monk	Glas 0,02l	€ 3,90
Indischer Rum, kräftig-dunkel 7 years old, 42,8 vol.		



Wein-Karte

Erlesene Weine aus biologischem Anbau

WEISS	Sauvignon Blanc Rheinhessen	Karaffe 0,25l	€ 7,70
	Knackig, cremig, exotischer	Karaffe 0,5l	€ 14,60
	Nachhall	Flasche 0,75l	€ 22,00
	Riesling Rheinhessen	Karaffe 0,25l	€ 7,10
	Klar & aromatisch, reif, nachhaltig trocken	Karaffe 0,5l	€ 13,90
		Flasche 0,75l	€ 20,50
	Grauburgunder Pfalz	Karaffe 0,25l	€ 7,70
	Fruchtig & blumig, filigran, langer Abgang, trocken	Karaffe 0,5l	€ 14,60
		Flasche 0,75l	€ 22,00
	Aufspiel Weiß Rheinhessen	Karaffe 0,25l	€ 7,10
	Grüner Apfel, Limette mit muskatigen	Karaffe 0,5l	€ 13,90
	Nuancen, knackig wie frische Früchte	Flasche 0,75l	€ 20,50
ROT	Crianza Valencia Finca Enguera	Karaffe 0,25l	€ 6,90
	Dezente Würze, Reife im Holz, voller Charakter & Lebensfreude	Karaffe 0,5l	€ 13,50
		Flasche 0,75l	€ 19,80
	Reserva Valencia Cast. Enguera	Karaffe 0,25l	€ 8,70
	Rheinhessen	Karaffe 0,5l	€ 16,00
	Kräftig, vollmundig, feine Würze	Flasche 0,75l	€ 23,50
	Merlot valencia	Karaffe 0,25l	€ 7,90
	Saftig, würzig, etwas Süßholz und schwarzer Pfeffer	Karaffe 0,5l	€ 15,20
		Flasche 0,75l	€ 22,50
ROSÉ	Coteaux d'Aix-en-Provence	Karaffe 0,25l	€ 7,70
	Elegant, fruchtig, gehaltvoll und langanhaltend	Karaffe 0,5l	€ 14,60
		Flasche 0,75l	€ 22,00
nicht bio	SULA Chenin, weiß	Karaffe 0,25l	€ 7,70
AUS	Frisch & leicht, halbtrocken	Karaffe 0,5l	€ 14,60
INDIEN	SULA Shiraz, rot	Flasche 0,75l	€ 22,00
	Pfeffrig & holzig, reife Traube		

Alle Weine sind auch als Schorlen erhältlich.
0,25l = € 6,20 / 0,5l = 10,60 €



Vorspeisen & Suppen

Köstliche Appetizer

Brot	2. Papadam 2 knusprige Gewürzfladen aus Linsenmehl, über offenem Feuer gebacken, mit Minzsauce	€ 3,70
Pakora	3. Gemüse Pakoras (auch vegan möglich) Verschiedene Gemüsesorten ausgebacken in Kichererbsenteig, mit Chutney, Minzsauce, Salatbeilage	€ 6,90
	5. Chicken Pakoras Hähnchenbrustfiletstücke ausgebacken in lecker-würzigem Kichererbsenteig, mit Chutney, Minzsauce, Salatbeilage	€ 7,40
Suppen	9. Dal Shorba vegan Ayurvedische Linsensuppe	€ 5,50
	10. Tomaten Suppe Ayurvedische Tomatensuppe	€ 5,50
	12. Mulligatawany Ayurvedische Hühnersuppe	€ 6,90
Salat	14. Indischer, gemischter Salat Rohkost und Blattsalat mit Chunky – Chat Masala	€ 6,90

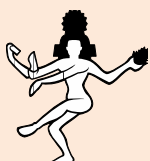


Hauptspeisen vegetarisch-vegan

Traditionelle ayurvedische Küche

VEGGI	18. Tarka Dal „Highway“ (vegan möglich) Indische Linsen gebraten in Ghee, mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch	€ 15,50
	19. Chana Paneer Masala (vegan möglich) Kichererbsen und Frischkäse gebraten in Ghee, in pikant-kräftiger Tomaten-Curry-Sauce, mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Paprika	€ 16,50
	20. Palak Paneer (vegan möglich) Spinat und Frischkäse gebraten in Ghee, mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Tomate	€ 17,50
Sehr beliebt	21. Himalaya Kofta (vegan möglich) Gemüsetürmchen gebacken in Ghee, in aromatisch-milder Tomaten-Kokosauce, mit Paneer, Cashewnuss (enthält Gluten)	€ 18,90
Das Köstlichste vom Köstlichen	23. Meghdhanu Korma (vegan möglich) Verschiedene Gemüse angebraten in Ghee, in cremiger Tomaten-Curry-Sauce, mit Soja, Paneer, frischer Frucht, Cashewnuss	€ 18,90

Für unsere kleinen Gäste



- | | |
|--|--------|
| 16. Hähnchenfilet in Tomatensauce | € 7,90 |
| 17. Gemüse in Tomatensauce | € 7,90 |

Alle Gerichte werden mit aromatischem Basmati-Reis serviert



Hauptspeisen vegetarisch-vegan

Exotisch-ayurvedische Küche mit indischen Gemüsearten

BLATT	25. Patediya (vegan möglich) Rouladen aus Blättern des Arvi-Gemüses, gefüllt mit pikant-scharfer Kichererbsenpaste, in einer sämigen Kurkuma-Joghurtsauce mit Zwiebel, Kokos, Ajwain, Sesam	€ 17,90
FRUCHT	26. Kathal Masala (vegan möglich) Ragout aus Kathal (Frucht des Brotbaumes, fleischartige Konsistenz, sehr eiweißhaltig) und zarten Sojabällchen, alles gesotten in Tomate, roter Zwiebel, Gewürzen	€ 18,90
KORN	28. Seitan Tikka (vegan möglich) Hausgemachtes Seitan aus lecker-würzigem, bissfestem Weizeneiweiß, in köstlichem Ghee angeröstet, angerichtet in einer kräftig- aromatischen Tomaten-Creme, mit Zwiebel, Paprika, auf gusseiserner Pfanne serviert	€ 21,90
KNOLLE	31. Arvi Kamal Mool (vegan möglich) Gericht aus den Knollen der Arvi-Pflanze und der Wurzel der Lotuspflanze (Kamal), in einer sämigen Kurkuma-Joghurtsauce, mit Knoblauch, Ingwer, Ajwain, Minze, Kokos Sehr magenfreundlich!	€ 18,90



Hauptspeisen mit Fleisch

Moderne ayurvedische Küche

Huhn	38. Chicken Curry	€ 17,90
	Hähnchenfilet in Curry-Joghurt-Sauce mit Zwiebel, Erbse, Bohne	
	41. Chicken Masala	€ 18,90
	Hähnchenfilet in würziger Currysauce mit Paneer, roter Zwiebel, Erbse, Bohne, Paprika, Erdnuss, Minze	
	43. Butter Chicken	€ 19,90
	Hähnchenfilet in sahniger Tomatensauce, mit extra Butter, Cashewnuss, Rosine	
	45. Chicken Ayu-Leela	€ 21,90
	Hähnchenfilet in nussiger Tomatensauce, mit Paneer, frischer Frucht, Mandel, Cashewnuss	
Lamm	46. Lamm Curry	€ 21,90
	Lammfilet in würziger Curry-Tomaten-Sauce mit Zwiebel, Erbse, Bohne	
	50. Lamm Banglor	€ 21,90
	Lammfilet in Curry-Kokos-Creme, mit Ananas, frische Kokosnuss, Minze	
	51. Rogan Josh	€ 22,90
	Lammfilet gesotten in Ghee und Tomaten, mit roter Zwiebel, Paprika, Erbse, Paneer	
	52. Lamm Shahi Korma	€ 23,90
Das Königsgericht!	Lammfilet in nussiger Sahne-Ghee-Sauce, mit roter Zwiebel, Ananas, Apfel, Paneer, Cashewnuss	
Fisch	64. Zinga Goa Special	€ 22,90
	Königsgarnelen zart angebraten in Ghee, in einer frischen Kokos-Cashewnuss-Creme, mit Zwiebel, Paprika, Tomate, Paneer Very delicious !	



Brote

Noch mehr Indien unsere Empfehlung zur Hauptspeise

- | | |
|--|--------|
| 66. Chapati
Fladen aus indischem Vollkornmehl
über offener Flamme gebacken | € 4,10 |
| 70. Puri
Ballonbrot aus indischem Vollkornmehl
frittiert | € 4,10 |
| 69. Naan
Fladen aus Hefeteig (Weizenmehl)
über offener Flamme gebacken | € 4,10 |
| 71. Garlic Naan
Fladen aus Hefeteig (Weizenmehl)
über offener Flamme gebacken mit Knoblauch | € 4,70 |
| 68. Bhatura
Ballonbrot aus Hefeteig (Weizenmehl)
frittiert | € 4,10 |



Beilagen

Noch mehr Indien unsere Empfehlung zur Hauptspeise

Chutney

- | | |
|---|--------|
| 74. Mango Chutney | € 3,90 |
| Hausgemacht, delikat-süßlich,
mit Mangostückchen | |
| 75. Koriander Chutney | € 3,90 |
| Hausgemacht, pikant-scharf,
grüner Chili, Koriander, Ingwer,
Knoblauch, Kokosnuss | |

Joghurt

- | | |
|---|--------|
| 76. Raita | € 4,70 |
| Hausgemacht, Joghurt, mild gerösteter
Kreuzkümmel, Gurken, Tomaten | |
| 72. Minzsauce | € 2,90 |
| Hausgemacht, Joghurt mit frischer Minze | |

Pickles

- | | |
|--|--------|
| 73. Achar | € 2,50 |
| In Senföl eingelegtes, exotisches Gemüse,
pikant - aromatisch & salzig. Typisch Indien! | |

Reis

- | | |
|-------------------------|--------|
| 78. Basmati Reis | € 3,50 |
| Duftende Extra- Portion | |



Desserts & Digestive

Krönender Abschluss

KONFEKT

Verführerisch

80. Indian Sweets

Kleine Leckereien aus Milch und Kichererbsenmehl, diverse Sorten

€ 6,90

QUARK

Zarter Zauber

81. Shree Khand

Hausgemachter „Zauberquark“, mit Cashewnuss, Rosine, Safran, Banane und Apfelspalten

€ 7,90

FRUCHT

Warm & delicious

82. Fried Banana (auch vegan möglich)

FrISChe Banane gebraten in Ghee, mit Cashewnuss, Rosine, Kokosmilch

€ 7,90

EIS

Fruchtig & cremig

83. Mango-Eis

Hausgemacht aus Biomilch, mit aromatischer Mango

€ 7,90

84. Malai Kulfi

Hausgemacht aus Biosahne, mit Cashewnuss, Rosine

€ 7,90

Sahnig & edel

MANGO-DREAMS

Mango-Sekt

Glas 0,15l

€ 3,50

Mango-Likör

Glas 0,02l

€ 2,90

Mango-Schnaps, klar

Glas 0,02l

€ 2,90

RUM

Old Monk

Indian Brand, kräftig-dunkel, 7 years old, 42,8 vol.

Glas 0,02l

€ 3,90