

HOUDIINI

magic of indian taste



CAFÉ • BAR • RESTAURANT





Liebe Gäste,

unser Team vom Houdini heißt Sie herzlich willkommen!
Sie wundern sich bestimmt, und zu Recht, warum ein indisches
Restaurant den Namen „Houdini“ trägt.

Wir möchten gerne gleich diese Gelegenheit nutzen
und unseren Gedankengang mit Ihnen teilen.

Sie haben sicherlich schon den Namen Harry Houdini gehört.
Er war ein weltberühmter Zauberer und
Entfesselungskünstler seiner Zeit. Houdini faszinierte die
Menschen mit seinen atemberaubenden Zaubereien.

Wir möchten Sie ebenfalls mit unserer Küche verzaubern
und ihre Geschmacksnerven entfesseln.

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise nach Indien
und die unglaubliche Vielfalt der Gewürze.

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Thali A, B, G, H, I

Zusammenstellung aus drei verschiedenen kleinen Gerichten,
serviert mit Basmatireis, Salat und Mangochutney

An assortment of three different small dishes, served with basmati rice, lettuce and mango chutney

500 Batak Thali

Batak Madras

Entenbrust | Kokos | Currysoße duck | coconut | currysauce

Batak Curry

Entenbrust | Currysoße duck | currysauce (hot)

Batak Korma

Entenbrust | Curry-Sahnesoße | Rahmkäse | Mandeln | Rosinen
duck | cream currysauce | cream cheese | almonds | raisins

15,9

501 Punjabi Thali (vegetarisch)

Malai Kofta

Gemüsebällchen | Rahmkäse | Nüssen | Kokos-Currycremesoße
vegetable balls | cream cheese | nuts | coconut | curry cream sauce

Palak Paneer

Blattspinat | Ingwer | Rahmkäse | Curry-Rahmsauce
spinach | cream cheese | ginger | currysauce

Mixed Sabzi

Gemüse | Ingwer | Koriander | Currysoße | Rahmkäse
vegetables | ginger | coriander | curry sauce | cream cheese

13,5

502 Masahari Thali

Mutton Korma

Lammfleisch | Rahmkäse | Rosinen | Mandeln | Curry-Sahnesoße
lamb | cream cheese | raisins | almonds | currysauce

Tandoori Chicken

Hähnchenkeule | mariniert | traditionell gewürzt
chicken | marinated | traditional spices

Batak Madras

Entenbrust | Kokos | Currysoße duck | coconut | currysauce



16,9

503 HO U DINI Thali

Scampi Madrasi

Großgarnelen | Gemüse | Kokosnuss-Curry-Soße | Madras Art
king prawns | vegetables | coconut curry sauce | Madras style

18,9

Batak Dahiwal

Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt in Ingwer-Knoblauchpaste | Paprika | Mandeln | Joghurt-Sahnesoße
duck pieces 12 hours marinated in garlicpaste | bellpepper | almonds | yogurt cream sauce

Mutton Saag

Lammfleisch | Spinat | Knoblauch | Ingwer | Tomaten | südindische Art
lamb | spinach | garlic | ginger | tomatoes | south-indian style

Tagesmenü

daily menu

5,9

mit einer Tagessuppe *including one soup*

Montag bis Freitag von 12⁰⁰ bis 17⁰⁰ Uhr (*außer an Feiertagen*)

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

Monday to Friday from 12⁰⁰ to 17⁰⁰ o'clock (*except on holidays*)

All dishes are served with rice and salad.

Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

740 Mixed Sabzi ^G

frische verschiedene Gemüsesorten |
Ingwer | Currysoße | Rahmkäse
*various fresh vegetables | ginger
curry sauce | cream cheese*

746 Dal Tarka ^G

indische Linsen | Zwiebeln |
Knoblauch | in Butter gebraten
*Indian lentils | onions |
garlic | fried in butter*



741 Sabzi Jhalfrezi ^{H, I}

Gemüse | Kokos | Currysoße | Art des Hauses
vegetables | coconut | currysauce

742 Khumb Curry ^G

frische Champignons | Currysoße
fresh mushrooms | curry sauce

743 Saag Kofta ^G

Gemüsebällchen | Spinat |
Currysoße | Rahmkäse
vegetable balls | spinach | curry sauce | cream cheese

744 Malai Kofta ^{G, H}

Gemüsebällchen mit Rahmkäse
Nüssen | Kokos-Currycremesoße
*vegetable balls with cream cheese
nuts | coconut | curry cream sauce*

745 Banana Curry ^{G, H}

Bananen | pikante Currysoße
bananas | spicy curry sauce

747 Palak Panir ^G

indischer Rahmkäse | Spinat | Currysoße
Indian cream cheese | spinach | curry sauce

748 Chili Panir ^G

ind. Rahmkäse | Gemüse | Zwiebeln | Chilisoße
Indian cream cheese | vegetables | chili sauce

749 Soja Korma ^{F, G, H} (mild)

Sojafleisch | Rosinen | Nüssen | Sahnesoße
soy meat | raisins | nuts | spicy cream sauce

750 Panir Sabzi ^G

Rahmkäse | Gemüse | Currysoße
Indian cream cheese | vegetables | cream sauce

751 Aloo Vindaloo ^G

Kartoffeln | Kokosnusssoße | Art des Hauses
potatoes | coconut sauce |

752 Aloo Gobi ^G

Blumenkohl | Kartoffeln | pikante Soße
cauliflower | potatoes | spicy sauce

Chicken Gerichte chicken dishes

6,5

- 755 Chicken Curry** ^G
Hühnerbrustfilet | pikante Currysoße
chicken breast fillet | spicy curry sauce
- 756 Chicken Sabzi** ^G
Hühnerbrustfilet | Gemüse |
pikante Currysoße
chicken breast fillet | vegetables | spicy curry sauce
- 757 Chicken Saag** ^G
pikant gewürztes Hühnerfleisch | Spinat
piquant spiced chicken | spinach
- 758 Chicken Khumbi** ^G
Hühnerbrustfilet | Champignons |
Currysoße | Rahmkäse
*chicken breast fillet | mushrooms
curry sauce | cream cheese*
- 759 Chicken Tinda** ^G
Hühnerbrustfilet | indischer weißer Kürbis |
gegart in pikanter Currysoße
*chicken breast fillet | indian white pumpkin |
spicy curry sauce*

- 760 Chicken Madras** ^{H, J, I} 
Hühnerbrustfilet |
südindische Art des Hauses
*chicken breast fillet |
South-Indian style*
- 761 Chicken Mango** ^{G, H} (mild)
Hühnerbrustfilet | Mangoscheiben |
Mandeln | Cremesoße
*chicken breast | mango slices |
almonds | cream sauce*
- 762 Chicken Choley** ^G 
Hühnerbrustfilet | Kichererbsen |
pikante Curry-Sahnesoße
*chicken breast fillet | chickpeas |
spicy curry cream sauce*
- 763 Chicken Vindaloo** ^G 
Hühnerbrustfilet | Kartoffeln |
Curry-Kokosnusssoße
*chicken breast fillet | potatoes |
curry coconut sauce*




Lammfleisch Gerichte lamb dishes

6,9

- 765 Mutton Curry** ^G
Lammfleisch | pikante Currysoße
lamb | spicy curry sauce
- 766 Mutton Sabzi** ^G
Lammfleisch | verschiedenes Gemüse
lamb with different vegetables
- 767 Mutton Saag** ^G
Lammfleisch | Rahmspinat |
Ingwer | Knoblauch
lamb | spinach | fresh ginger | garlic
- 768 Mutton Tinda** ^G
Lammfleisch | indisches Gemüse |
Curry-Sahnesoße
lamb | indian vegetables | curry cream sauce

- 769 Mutton Khumbi** ^G
Lammfleisch | Champignons | Currysoße
lamb | mushrooms | curry sauce
- 770 Mutton Madras** ^{G, H} 
Lammfleisch | südindische Art
lamb | south-Indian style (hot)
- 771 Mutton Mango** ^{G, H} (mild)
Lammfleisch | Mangoscheiben |
Mandeln | Cremesoße
*lamb | mango slices | almonds |
cream sauce*
- 772 Mutton Vindaloo** ^G 
Lammfleisch | Kartoffeln |
Curry-Kokosnusssoße
lamb | potatoes | curry coconut sauce

Suppen soups

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | Madras Rasam ^{F, G, I, 13} | 3,4 |
| | rote Linsensuppe
<i>red lentil soup</i> | |
| 2 | Sabzi Shorba ^{F, G, I, 13} | 3,4 |
| | gemischte Gemüsesuppe
<i>mixed vegetable soup</i> | |
| 3 | Tomatar Shorba ^{F, G, I, 13} | 3,4 |
| | indische Tomatensuppe
<i>typical Indian tomato soup</i> | |
| 4 | Chicken Shorba ^{F, G, I, 13} | 3,8 |
| | Currysuppe Hühnerfleisch
<i>typical Indian curry soup chicken</i> | |
| 5 | Garam Shorba ^{F, G, I, 13}  | 4,3 |
| | sauer-scharfe Suppe Lammfleisch
<i>sour-hot soup lamb</i> | |
| 6 | Mango Cream Soup ^{F, G, I, 13} | 3,8 |
| | Mangosuppe
<i>mango soup</i> | |

Salate salads

Alle Salate mit Hausdressing ^{C, G, J, 12}
oder Essig¹² und Öl.
*All salads with homemade dressing ^{C, G, J, 12}
or vinegar ¹² and oil.*

- | | | |
|----|---|-----|
| 10 | Paanch Ranga Salat - klein | 4,5 |
| | bunter Salat
<i>small mixed salad</i> | |
| 11 | Paanch Ranga Salat - groß | 6,9 |
| | bunter Salat
<i>big mixed salad</i> | |
| 12 | HODINI Special Salad ^{G, H} | 8,9 |
| | großer indischer Salat exotische
Früchte hausgemachter Rahmkäse
<i>big Indian mixed salad homemade
cream cheese exotic fruits</i> | |
| 13 | Chicken Salad | 8,9 |
| | gemischter Salat gebratenes
Hühnerfleisch
<i>mixed salad fried chicken</i> | |



Pakorras

Frisches Gemüse in Kichererbsenmehlteig getaucht und in Pflanzenöl ausgebacken.

Alle Pakoras werden mit frischem Salat und 3 Dips serviert.

All dishes are served with fresh salad and 3 dips.

- | | | | | | |
|----|---|-----|----|---|-----|
| 20 | Gobi Pakora ^A | 4,2 | 25 | Scampi Pakora ^{A, D} | 6,5 |
| | mit Blumenkohl <i>with cauliflower</i> | | | mit Garnelen
<i>with prawns</i> | |
| 21 | Mushroom Pakora ^A | 4,2 | 28 | Vegetable Samosas ^A | 5,2 |
| | mit Champignons <i>with mushrooms</i> | | | zwei Gemüse -Teigtaschen
<i>two filled samosas vegetables</i> | |
| 22 | Onion Pakora ^A | 4,2 | 29 | Mixed Pakoras ^{A, G} (vegetarisch) | 7,9 |
| | mit Zwiebeln <i>with onions</i> | | | Zusammenstellung verschiedener
vegetarischer Vorspeisen
<i>a compilation of various vegetarian appetizers</i> | |
| 23 | Paneer Pakora ^{A, G} | 4,7 | 30 | Mixed Pakoras ^{A, G} | 9,5 |
| | mit hausgemachtem Rahmkäse
<i>with homemade cream cheese</i> | | | Zusammenstellung verschiedener Vorspeisen
<i>a compilation of various appetizers</i> | |
| 24 | Chicken Pakora ^A | 4,8 | | | |
| | mit Hühnerbrustfilet
<i>with chicken breast fillet</i> | | | | |

Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot ^A serviert

All dishes are served with basmati rice or bathura bread

- | | |
|--|--|
| <p>34 Sabzi Korma (mild) 9,5
frisches Gemüse indischer Rahmkäse
Mandeln Rosinen Curry-Sahnesoße
<i>fresh vegetables Indian cream cheese
almonds raisins curry cream sauce</i></p> <p>35 Chole Bhatura ^{A, G}  pikante Soße 7,9
Kichererbsen Zwiebeln Tomaten
<i>chickpeas onions tomatoes spicy sauce</i></p> <p>36 Shahi Paneer ^{G, H} 8,9
hausgemachter Rahmkäse Rosinen
Mandeln Curry-Sahnesoße
<i>homemade cream cheese raisins
almonds curry cream sauce</i></p> <p>37 Chili Paneer ^G  9,2
hausgemachter Rahmkäse Paprika
Tomaten Zwiebeln Ingwer Masalasoße
<i>homemade cream cheese peppers
tomatoes onions ginger masala sauce</i></p> <p>38 Palak Paneer ^G 8,8
Blattspinat Ingwer hausgemachter
Rahmkäse Curry-Rahmsoße
<i>spinach homemade cream cheese
ginger currysauce</i></p> <p>39 Mattar Paneer ^G 8,6
Erbsen Rahmkäse Curry-Sahnesoße
<i>green peas cream cheese curry cream sauce</i></p> <p>40 Dal Tarka ^G 7,8
indische Linsen Zwiebeln Tomaten
Knoblauch Butter
<i>indian lentils onions tomatoes garlic butter</i></p> <p>41 Vegetarian Spit ^{G, H} 9,9
Champignons Zucchini Aubergine
Paprika ind. Rahmkäse Curry-Sahnesoße
Salat Mangochutney
<i>mushrooms zucchini eggplant peppers
Indian cream cheese curry cream sauce
salad Mango chutney</i></p> <p>42 Malai Kofta ^{G, H} 8,4
Gemüsebällchen mit Rahmkäse
Nüssen Kokos-Currycremesoße
<i>vegetable balls with cream cheese
nuts coconut curry cream sauce</i></p> <p>43 Shahi Mirch ^{G, H} 9,2
gefüllte Paprikaschote Rosinen Mandeln
Rahmkäse Curry-Sahnesoße
<i>filled peppers raisins almonds
cheese curry-cream sauce</i></p> | <p>44 Shahi Bengan ^{G, H, I} 9,2
gefüllte Aubergine Rosinen Mandeln
Rahmkäse Curry-Sahnesoße
<i>eggplant raisins almonds
cheese curry-cream sauce</i></p> <p>45 Khumbi Paneer Masala ^{G, I}  8,8
Champignons hausgemachter
Rahmkäse Erbsen Curry-Sahnesoße
<i>mushrooms homemade cream cheese
peas curry cream sauce</i></p> <p>46 Banana Curry ^{G, H}  7,8
Banane Käsestückchen Rosinen
Mandeln Curry-Sahnesoße
<i>banana with cheese pieces
raisins almonds curry</i></p> <p>47 Bengan Madrasi ^{G, H, I}  8,8
Auberginen Kartoffel Kokos-
Currysoße südindische Art
<i>eggplant potatoes coconut curry
sauce South-Indian style</i></p> <p>48 Mixed Sabzi ^G 8,2
frisches Gemüse Ingwer Koriander
Currysoße indischer Rahmkäse
<i>fresh vegetables ginger coriander
curry sauce indian cream cheese</i></p> <p>49 Aloo Palak ^G 7,8
Kartoffeln Spinat Currysoße
<i>potatoes spinach in curry sauce</i></p> <p>50 Aloo Gobi Masala ^G  8,8
Blumenkohl Kartoffeln Ingwer
Knoblauch Tomaten südindische Art
<i>cauliflower potatoes ginger garlic
tomatoes south-Indian style</i></p> <p>51 Okra Masala ^{G, I}  9,2
Okraschoten Tomaten
Ingwer Knoblauch Masalasoße
<i>okra tomatoes ginger garlic Masalasauc</i></p> <p>52 Tinda Masala ^{G, I}  8,8
indisches Gemüse Tomaten Zwiebeln
Ingwer Knoblauch Masalasoße
<i>Indian vegetables tomatoes
ginger garlic Masala sauce</i></p> <p>53 Paneer Jaipuri ^{H, I}  9,9
hausgemachter Rahmkäse Paprika
Blumenkohl Ingwer Knoblauch
frische Tomaten Currysoße
<i>homemade indian cream cheese
califlower garlic paprika ginger
fresh tomatoes curry sauce</i></p> |
|--|--|



Hühnerfleischgerichte

chicken dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder bathurabrot^A serviert
All dishes are served with basmati rice or bathura bread

- | | | | | | |
|-----------|--|------------|-----------|---|-------------|
| 70 | Chicken Curry ^G | 8,6 | 79 | Chicken Korma ^{G, H} | 10,9 |
| | Hühnerbrustfilet Currysoße
<i>chicken breast fillet curry sauce</i> | | | Hühnerbrustfiletstücke geriebener Rahmkäse
Gewürz-Sahnesoße Rosinen Cashewnüsse
<i>chicken breast fillet cream sauce with spices
grated cream cheese almonds raisins cashew</i> | |
| 71 | Chicken Sabzi ^G | 9,2 | 80 | Chicken Vindaloo ^{G, H, I}  | 9,9 |
| | Hühnerbrustfilet Gemüse Currysoße
<i>chicken breast fillet vegetables currysauce</i> | | | Hühnerbrustfilet Kartoffel Ingwer
Kokosraspeln südindischer Art
<i>chicken potatoes ginger
coconut flake south-Indian style</i> | |
| 72 | Chicken Saag ^G | 9,5 | 81 | Chicken Mango ^{G, H} | 9,9 |
| | Hühnerbrustfilet Spinat
Ingwer Knoblauch Currysoße
<i>chicken breast fillet spinach ginger garlic currysauce</i> | | | Hühnerbrustfiletstücke Mango
Cashew-Sahnesoße Mandeln
<i>chicken breast fillet pieces mango
cashew cream sauce almonds</i> | |
| 73 | Chicken Khumbi ^{I, G} | 9,7 | 82 | Chili Chicken ^I  | 10,2 |
| | Hühnerbrustfilet indischer Rahmkäse
Champignons Curry- Creamsoße
<i>chicken breast fillet mushrooms curry
cream sauce indian cream cheese</i> | | | Hühnerfilet Zwiebeln Ingwer
Knoblauch Tomaten Koriander Karahisoße
<i>juicy chicken fillet onions ginger garlic
tomatoes coriander karahi sauce</i> | |
| 74 | Chicken Broccoli ^G | 9,2 | 83 | Chicken Cheese ^G | 10,9 |
| | Hühnerbrustfilet Broccoli Curry-Sahnesoße
<i>chicken breast fillet broccoli curry cream sauce</i> | | | Hühnerbrustfilet indischer Rahmkäse
grüner Paprika Curry-Sahnesoße
<i>chicken breast fillet Indian cream cheese
green bell pepper curry cream sauce</i> | |
| 75 | Chicken Chole ^G  | 8,9 | | | |
| | Hühnerbrustfilet Kichererbsen
Tomaten Ingwer Knoblauch Currysoße
<i>chicken breast fillet chickpeas ginger
tomatoes garlic curry sauce</i> | | | | |



- | | | | | | |
|-----------|---|-------------|-----------|--|-------------|
| 76 | Chicken Dahiwala ^{G, H} | 10,5 | 84 | Chicken Kokos-Minze ^{G, H} | 9,9 |
| | Hühnerbrustfilet Mandeln
indische Gewürze Joghurtsoße
<i>chicken breast fillet almonds
indian spices yoghurt sauce</i> | | | Hühnerbrustfilet frische Minzblätter
milde Kokosnuss- Sahnesoße
<i>chicken breast fillet fresh mint leaves
mild coconut cream sauce</i> | |
| 77 | Butter Chicken ^{G, H, I} | 10,9 | 85 | Chicken Madrasi ^{H, J, I}  | 10,2 |
| | Tandoori-Hühnerstücke gegrillt
Butter-Sahnesoße
<i>grilled Tandoori chicken butter cream sauce</i> | | | Hühnerbrustfilet Kokosraspeln
spezielle Gewürzmischung
südindische Art
<i>chicken breast coconut
special spice south-indian style</i> | |
| 78 | Chicken Banglora ^{H, I3}  | 9,9 | | | |
| | Hühnerbrustfilet Ananas Paprika Ingwer
Knoblauch exotische Gewürze Kokosraspeln
<i>chicken breast fillet pineapple bell pepper
ginger garlic exotic spices coconut flakes</i> | | | | |



Lammfleischgerichte

lamb dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder bathurabrot^A serviert
All dishes are served with basmati rice or bathura bread

- | | |
|--|---|
| <p>90 Mutton Curry^G 10,5
 Lammfleisch Currysoße <i>lamb curry sauce</i></p> <p>91 Mutton Sabzi^G 10,9
 Lammfleisch frisches Gemüse Currysoße
 <i>lamb fresh vegetables curry sauce</i></p> <p>92 Mutton Saag^G 11,5
 Lammfleisch Spinat Knoblauch Ingwer Tomaten südindische Art
 <i>lamb spinach garlic ginger tomatoes south-indian style</i></p> <p>93 Mutton Broccoli^G 10,9
 Lammfleisch Broccoli Curry-Sahnesoße
 <i>lamb broccoli curry cream sauce</i></p> <p>94 Mutton Banglora^{H, J} 11,9
 Lammfleischstücke Ananas Paprika Ingwer Knoblauch exotische Gewürze Kokosraspeln
 <i>lamb pieces pineapple peppers ginger garlic exotic spices</i></p> <p>95 Mutton Madras^{H, J, I} 11,9
 Lammfleischstücke Kokosraspeln Spezialgewürzmischung südindische Art
 <i>lamb pieces grated coconut special blend of spices South-Indian style</i></p> | <p>98 Mutton Vindaloo^{G, H, I} 11,9
 Lammfleisch Kartoffeln Kokosnuss pikante Currysoße
 <i>lamb potatoes coconut spicy curry sauce</i></p> <p>100 Mutton Karahi^G 12,5
 Lammfleisch Zwiebeln Knoblauch Ingwer Tomaten Koriander gemahlene Gewürze Karahisoße
 <i>lamb onions garlic ginger tomatoes coriander ground spices Karahi sauce</i></p> <p>101 Mutton Mango^{G, H, I3} 10,9
 Lammfleisch Mangoscheiben Mandeln exotische Sahnesoße
 <i>lamb mango slices almonds exotic cream sauce</i></p> <p>102 Mutton Tinda^I 11,5
 Lammfleisch indischer Kürbis Curry-Sahnesoße
 <i>lamb Indian pumpkin curry cream sauce</i></p> <p>103 Mutton Okra^G 12,5
 Lammfleisch Okraschoten würzige Curry-Sahnesoße
 <i>lamb okra curry cream sauce</i></p> |
|--|---|



- | | |
|---|--|
| <p>96 Mutton Chole^{E, G} 11,9
 Lammfleischstücke Kichererbsen Tomaten Ingwer Knoblauch Currysoße
 <i>lamb pieces chickpeas tomatoes ginger garlic curry sauce</i></p> <p>97 Mutton Korma^{G, H} 12,9
 Lammfleischstücke Sahnesoße aus Gewürzen Mandeln Rosinen geriebener Rahmkäse Cashewnüsse
 <i>lamb pieces cream sauce with spices grated cream cheese almonds raisins cashew nuts</i></p> | <p>104 Mutton Khumbi^G 11,5
 Lammfleischstücke Champignons Curry-Sahnesoße
 <i>lamb pieces mushrooms curry cream sauce</i></p> <p>105 Mutton Kofta^{A, C, I3} 11,2
 gegrillte Lammfleischstücke Paprika Zwiebeln Tomaten Currysoße
 <i>grilled minced lamb peppers onions tomatoes curry sauce</i></p> |
|---|--|



Enten-Spezialitäten aus dem Lehmofen duck specialties from the clay oven

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bathurabrot ^A serviert.
All dishes are served with basmati rice or bathura bread.

- | | | |
|---|-------------|---|
| <p>110 Batak Makhani ^{G, J, 13}
Entenfleischstücke 12 Stunden
eingelegt mit Gewürzen
Butter-Tomaten-Sahnesoße
<i>duck pieces marinated 12 hours in spices
butter-tomato creamsauce</i></p> | <p>11,9</p> | <p>113 Batak Sabzi 12,5
Entenfleischstücke Gemüsesorten
Ingwer Knoblauch Tomaten
nordindische Art
<i>duck pieces various vegetables ginger
garlic tomatoes north-Indian way</i></p> |
| <p>111 Batak Masala ^{G, J} 
Entenfleischstücke Ingwer
Knoblauch Paprika Zwiebeln
Tomaten Kräutern Curry-Sahnesoße
<i>duck pieces ginger garlic peppers onions
tomatoes herbs curry cream sauce</i></p> | <p>11,8</p> | <p>114 Batak Dahiwala ^{G, H, 13} 13,2
Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt
in Ingwer-Knoblauchpaste
Paprika Mandeln Joghurt-Sahnesoße
<i>duck pieces 12 hours marinated in garlic paste
bellpepper almonds yogurt cream sauce</i></p> |
| <p>112 Batak Madras ^{G, H, I, 13} 
gegrillte Ente Kokosraspeln spezielle
Gewürzmischung südindische Art
<i>grilled duck coconut flakes special blend of
spices South Indian style</i></p> | <p>12,8</p> | <p>115 Batak Korma ^{G, H (mild)} 13,9
gegrillte Entenfleischstücke
milde Sahnesoße aus Gewürzen
geriebener Rahmkäse Mandeln
Rosinen Cashewkernen
<i>grilled duck pieces mild cream sauce of spices
grated cream cheese almonds
raisins cashew nuts</i></p> |



Reisgerichte rice dishes

Biryani ^H werden serviert mit Beilagensalat und Raita ^G

Biryani ^H are served with small salad and Raita ^G

Basmatireis | Gemüse | Mandeln | Rosinen
basmati rice | vegetables | almonds | raisin

- | | |
|---|---|
| <p>120 Sabzi Biryani Gemüse <i>vegetables</i> 11,9</p> | <p>122 Mutton Biryani Lammfleisch <i>lamb</i> 13,9</p> |
| <p>121 Chicken Biryani Hühnchen <i>chicken</i> 12,9</p> | <p>123 HOUDINI Mixed Biryani 14,5
Hühnchen- und Lammfleisch
<i>chicken and lamb</i></p> |

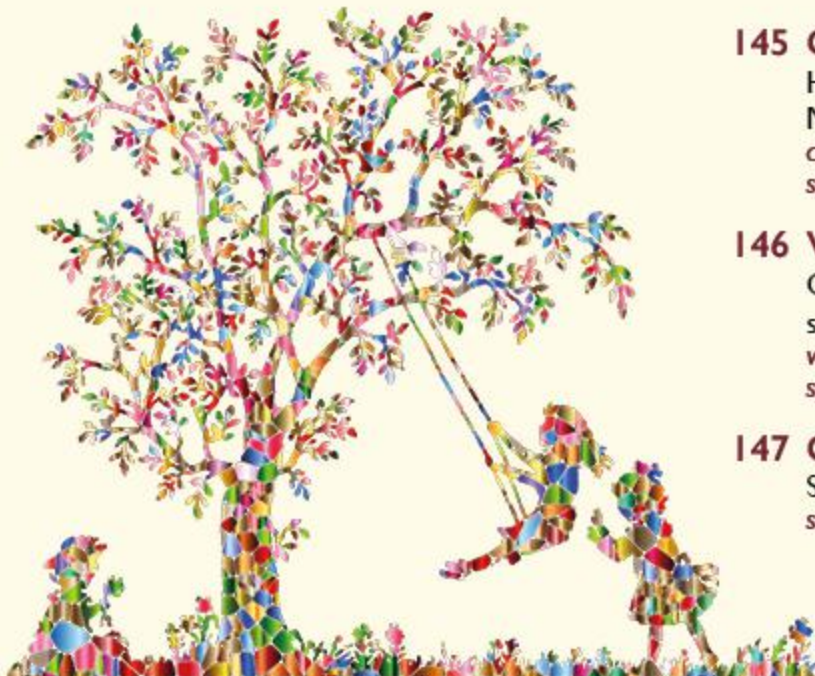
Fischgerichte fish dishes

- | | | | |
|---|------|--|------|
| <p>130 Fish Curry ^{D, G}
Fischfilet pikante Currysoße
<i>fish fillet spicy curry sauce</i></p> | 9,5 | <p>132 Fish Chili ^{D, I} 
Fischfilet Ingwer Knoblauch
grüner Chili frischen Tomaten
<i>fish fillet ginger garlic
green chili fresh tomatoes</i></p> | 10,9 |
| <p>131 Fish Korma ^{D, I} (mild)
Fischfilet Sahnesoße
aus Gewürzen Rahmkäse
Mandeln Rosinen Cashewkerne
<i>fish fillet mild cream sauce from spices
cream cheese almonds raisins cashew nuts</i></p> | 12,9 | <p>133 Fish Madrasi ^{D, G, I} 
Seelachs Gemüse nach Madras-Art
Kokosnuss-Currysoße
<i>coley vegetables coconut curry sauce madras style</i></p> | 11,9 |

Scampigerichte prawn dishes

- | | | | |
|---|------|--|------|
| <p>140 Scampi Curry ^{B, G}
Großgarnelen pikante Currysoße
<i>king prawns spicy curry sauce</i></p> | 11,9 | <p>142 Scampi Korma ^{B, G, H} (mild)
Großgarnelen Sahnesoße
aus Gewürzen Rahmkäse
Mandeln Rosinen Cashewkerne
<i>king prawns mild cream sauce from spices
cream cheese almonds raisins cashew nuts</i></p> | 13,9 |
| <p>141 Scampi Khumbi ^{B, G}
Großgarnelen frische Champignons
Rahmkäse Curry-Sahnesoße
<i>king prawns fresh mushrooms
cream cheese curry cream sauce</i></p> | 13,5 | <p>143 Scampi Madrasi ^{B, G, I, 13} 
Großgarnelen Gemüse
Kokosnuss-Curry-Soße Madras Art
<i>king prawns vegetables
coconut curry sauce Madras style</i></p> | 13,5 |

Für unsere kleinen Gäste kids menu



- | | |
|--|-----|
| <p>145 Chicken Korma (mild)
Hähnchenbrustfilet Cashewnüsse
Mandeln spezielle Sahnesoße Reis Salat
<i>chicken breast fillet almonds cashew nuts
special cream sauce rice salad</i></p> | 6,5 |
| <p>146 Veggie Korma (mild)
Gemüse Cashewnüsse Mandeln
spezielle Sahnesoße Reis Salat
<i>vegetables almonds cashew nuts
special cream sauce rice salad</i></p> | 6,2 |
| <p>147 Chicken Nuggets
Salat Pommes frites
<i>salad french fries</i></p> | 5,9 |

Spezialitäten vom Grill

grilled specialties

Alle Grillspezialitäten werden in einer Gusseisenpfanne gegrillt und serviert.
All grilled dishes are served in a cast iron skillet.

- 149 Chicken Cheese Tikka** ^{G, H} 13,5
Hühnerfilet | Rahmkäse | Curry-Sahnesoße | Paprika | Mandeln | Chashewnüsse | Reis
Chicken filet | cream cheese | curry cream sauce | bell pepper | almonds | chashew nuts | rice
- 150 HODINI Grillplatte** ^{I, 13} 15,9
Mutton Tikka | Tandoori Chicken | Shish Kebab | Chicken Tikka | Reis | Brot
Mutton Tikka | Tandoori Chicken | Shish Kebab | Chicken Tikka | rice | bread
- 151 Chicken Tikka** ^{G, I} 12,9
Hühnerbruststücke | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Tikka-Masala-Gewürzen | Reis
chicken breast pieces | peppers | tomatoes | onions | special tikka masala spices | rice
- 154 Lamm Shish Kebab** ^{G, I, 13} 13,9
4 Kebabs von gehacktem Lammfleisch | Zwiebeln | Paprika | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz
4 kebabs of minced lamb | onions | peppers | tomatoes | tikka masala
- 155 Paneer Tikka** ^{G, I} 12,5
hausgemachter Rahmkäse | Ingwer | Tomaten | Zwiebeln | Tikka-Masala-Gewürz
homemade Indian cream cheese | ginger | onions | tomatoes | tikka masala spices
- 156 Fish Tikka** ^{D, G, 13} 13,9
Seelachs | Zwiebeln | Paprika | Ingwer | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz
pollock | onions | peppers | tomatoes | ginger | tikka masala spices | ginger



- 152 Tandoori Chicken** ^{G, I} 12,9
zwei Hähnchenkeulen 24 Stunden in Tandoori-Gewürzen und Joghurt mariniert | gebacken und gegrillt | Reis
two chicken legs marinated 24 hours in tandoori spices and yogurt | baked and grilled | rice
- 153 Mutton Tikka** ^{G, I} 13,5
Lammfleisch | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Tikka-Masala-Gewürzen | Reis | drei Dips
lamb pieces | bell pepper | tomatoes | onions | tikka masala spices | rice | 3 dips
- 157 Scampi Tikka Masala** ^{B, G, 13} 15,9
Großgarnelen | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz | Reis | Brot
king prawns | bell pepper | onion | tomatoes | tikka masala spices | rice | bread
- 158 Batak Nawabi Tikka** ^{I, 13} 14,9
Entenfleisch | Paprika | Zwiebeln | Ingwer | Knoblauch | Ingwer | Tomaten | Tikka-Masala-Gewürz | Reis | Brot
duck meat | peppers | onions | garlic | ginger tomatoes | tikka masala spices | rice | bread

Beilagen side orders

195 Bhatura ^{A, G}	2,0	200 Papadam mit Dips ^A	3,0
Hefeteigbrot aus Weizenmehl frittiert <i>fried dough bread wheat</i>		dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl 3 Dips <i>crispy flatbread bean flour</i>	
196 Naan ^{A, G}	2,3	201 Mixed Pickles 	2,0
Fladenbrot aus Weizenmehl gebacken im Tandoor <i>Tandoor crispy baked flatbread wheat flour</i>		eingelegtes indisches Gemüse <i>pickled indian vegetables</i>	
197 Chapati ^A	2,5	202 Mango Chutney	2,0
Fladenbrot aus Vollkornmehl gebacken im Tandoor <i>in Tandoor crispy baked flatbread wholegrain flour</i>		eingelegte Mangofrüchte Süß-Sauer-Soße <i>pickled mango fruits sweet and sour soße</i>	
198 Cheese Naan ^{A, G}	2,8	203 Raita ^G	2,5
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse gebacken im Tandoor <i>in Tandoor crispy baked flatbread stuffed with cheese made of wheat flour</i>		gewürzter Joghurt Tomaten Gurken gerösteter Kümmel <i>spiced yoghurt tomato cucumber roasted cumin</i>	
199 Garlic Naan ^{A, G}	2,8	204 Basmatireis	2,5
Fladenbrot aus Weizenmehl indische Knoblauchpaste gebacken im Tandoor <i>flatbread made from wheat flour indian garlic paste baked crispy in Tandoor</i>		<i>basmati rice</i>	



Dessert | dessert

207 Mangotraum ^{G, H}	5,2	209 Indischer Kokosbecher ^G	5,2
aromatisches Mangopüree Vanilleeis Mangoscheiben Sahne ¹⁰ <i>aromatic Indian mango puree vanilla ice cream mango slices cream ¹⁰</i>		mit Sahne ¹⁰ <i>coconut ice cream ^G with cream ¹⁰</i>	
208 Gulab Jamun	4,5	210 Indischer Kulfibecher ^G	5,2
hausgem. Käsebällchen eingelegt in Honig-Rosen-Wasser warm serviert <i>homemade cheese balls preserved in rose water and honey served warm</i>		indisches Milcheis Pistazien Mandeln Safran Sahne ¹⁰ <i>Indian milk ice cream pistachios almonds saffron cream ¹⁰</i>	

Warme Getränke

hot beverages

Kaffee ² <i>coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	2,1	Espresso ²	Tasse <i>cup</i>	1,8
Kaffee ² <i>coffee</i>	Pott <i>pot</i>	3,0	Doppelter Espresso ²	Tasse <i>cup</i>	2,8
Milchkaffee ^{2,G} <i>milk coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	3,0	Espresso Macchiato ^{2,G}	Tasse <i>cup</i>	2,4
Cappuccino ^{2,G}	Tasse <i>cup</i>	2,5	Caro Kaffee	Tasse <i>cup</i>	2,2
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas <i>glass</i>	3,2	Getreidekaffee <i>grain coffee</i>		
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso ^{2,G} <i>with double espresso</i>	Glas <i>glass</i>	3,8	Caro Milchkaffee ^G	Tasse <i>cup</i>	2,8
Latte Macchiato ^{2,G} mit Aroma (Vanille, Karamell, Haselnuss) <i>with flavoring (vanilla, caramel, hazelnut)</i>	Glas <i>glass</i>	3,8	<i>grain coffee with milk</i>		
Baileys Latte ^{1,2,G}	Glas <i>glass</i>	4,0	Heiße Zitrone mit Honig	Tasse <i>cup</i>	2,5
Irish Coffee ^{2,10,G}	Tasse <i>cup</i>	4,5	<i>hot lemon with honey</i>		
Russische Schokolade ^{A,G,2,10} heiße Schokolade 2 cl Wodka Schlagsahne <i>hot chocolate 2 cl vodka whipped cream</i>	Tasse <i>cup</i>	4,0	Heiße Schokolade ^G	Tasse <i>cup</i>	2,8
			<i>hot chocolate</i>		
			Heiße Schokolade mit Sahne ^{G,10} <i>hot chocolate with cream</i>	Tasse <i>cup</i>	3,2
			Heiße Milch mit Honig ^G	Glas <i>glass</i>	2,2
			<i>hot milk with honey</i>		
			Glühwein ¹² (nur im Winter) <i>mulled wine (winter only)</i>	Glas <i>glass</i>	2,6
			Grog ¹ mit 2 cl braunem Rum	Glas <i>glass</i>	3,4



Tee | tea

Yogi Tee mit oder ohne Honig <i>with or without honey</i>	Tasse <i>cup</i>	2,2	Frischer Pfefferminztee	Tasse <i>cup</i>	2,5
			<i>fresh peppermint tea</i>		
Verschiedene Teesorten schwarz, grün, Kamille, Jasmin, Pfefferminze, Früchte, Kräuter <i>black, green, chamomile, jasmine, peppermint, fruit, herbs</i>	Tasse <i>cup</i>	1,9	Ingwer Limetten-Minztee	Tasse <i>cup</i>	3,5
			mit Honig <i>fresh ginger-lime-mint tea with honey</i>		
			Ingwer Orangentee	Tasse <i>cup</i>	3,5
			mit Honig <i>fresh ginger-orange tea with honey tea with honey</i>		

Erfrischungsgetränke non-alcoholic beverages

Selters classic	Fl. 0,25 l	1,9	SCHWEPES	0,2 l	2,3
Mineralwasser <i>mineral water with gas</i>	Fl. 0,75 l	5,5	Tonic Water ^{4,8} , Ginger Ale ^{1,4} Bitter Lemon ^{3,4,8}	0,4 l	3,8
Selters naturell	Fl. 0,25 l	1,9	Fassbrause ^{1,A}	0,2 l	2,2
Mineralwasser <i>mineral water</i>	Fl. 0,75 l	5,5		0,4 l	3,6
COCA COLA	0,2 l	2,2	Malzbier ^{1,A}	Fl. 0,33 l	2,4
Coca-Cola ^{1,2,4}	0,4 l	3,6	Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	2,6
Coca-Cola light ^{1,2,4,6,7}			Red Bull ^{1,2,11}	Dose 0,25 l	3,5
Sprite ⁴ , Fanta ^{1,3,4,9} , Spezi ^{1,2,3,4,9}					

Joghurtgetränke yogurt drinks

Mango Lassi ^G	0,4 l	4,2	Kokos Lassi	0,4 l	4,2
Lychee Lassi ^G	0,4 l	4,2	Lassi ^G	0,4 l	4,2
Strawberry Lassi ^G	0,4 l	4,2	salzig oder süß <i>salty or sweet</i>		



Säfte | juices

Apfelfruchtsaftgetränk
apple fruit juice drink

Orangensaft *orange juice*

Ananassaft *pineapple juice*

Grapefruitsaft *grapefruit juice*

Mangonektar *mango nectar*

Guavenfruchtsaftgetränk
guava fruit juice drink

Bananennektar *banana nectar*

Kirschnektar *cherry nectar*

Maracujanektar *passion fruit nectar*



Cranberrynektar *Cranberry nectar*

Lycheefruchtsaftgetränk
Lychee fruit juice drink

Fruchtsaftschorle nach Wunsch
fruit juice as desired

KiBa *cherry nectar and banana nectar*

	0,2 l	0,4 l
ALLE SÄFTE	2,4	4,2
SCHORLE	2,2	3,7

Frisch gepresster Orangensaft
fresh orange juice

0,2 l	2,8	0,4 l	4,9
-------	-----	-------	-----

Alkoholische Getränke

alcoholic beverages

Aperitifs

aperitiv

Martini ¹² rosso ¹ , bianco, extra dry, rosé	4 cl	3,8
Aperol Sekt ^{1, 8, 12}	0,2 l	5,5
Aperol Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Soda	0,2 l	5,5
Prosecco mit Orangensaft ¹²	0,1 l	3,8
Campari mit Prosecco ^{1,12}	0,1 l	4,5
Hugo ¹² Limette Holundersirup Prosecco <i>lime elder syrup prosecco fresh mint</i>	0,2 l	5,5
Campari Milano ^{1,12} Campari Sekt Cranberrysaft Minze Eiswürfel <i>Campari sparkling wine cranberry juice mint ice cubes</i>	0,2 l	5,5
Pimm's Royal ^{1,4,12} Pimm's Prosecco Ginger Ale Minze Orangenscheibe <i>Pimm's, Prosecco ginger ale mint orange slice</i>	0,2 l	5,5

Flaschenbier

bottled beer



Beck's ^A	Fl. 0,33 l	2,7
Beck's Lemon ^{1,3,4,A}	Fl. 0,33 l	2,7
Heineken ^A	Fl. 0,33 l	2,9
Berliner Weiße ^A mit Schuss rot ¹ oder grün ¹ <i>with shot red¹ or green¹</i>	Fl. 0,33 l	2,7
Köstritzer Schwarzbier ^A <i>dark beer</i>	Fl. 0,5 l	3,8
Erdinger Hefeweizen ^A <i>wheat beer</i>	Fl. 0,5 l	3,8
Erdinger Kristall ^A <i>crystal beer</i>	Fl. 0,5 l	3,8
Erdinger Dunkel ^A <i>dark beer</i>	Fl. 0,5 l	3,8
Erdinger alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i>	Fl. 0,5 l	3,8
Warsteiner ^A alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i>	Fl. 0,33 l	2,7



Sekt

sparkling wine

	0,1 l	Fl. 0,75 l
Rotkäppchen ¹² trocken oder halbtrocken <i>dry or semi-dry</i>	3,5	18,5
Prosecco del Venete vino Frizzante ¹²	3,5	18,5
Mangosekt ^{1,12} Rotkäppchen mit Mangonektar <i>Rotkäppchen with mango nectar</i>	3,8	-

Bier vom Fass

beer on tap



	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Pils ^A	2,9	4,2
Bayerisch Hell ^A	2,9	4,2
Mixgetränke		
Alster ^A Bier mit Sprite ⁴	2,7	3,9
Radler ^A Bier mit Fanta ^{1,3,4,9}	2,7	3,9
Diesel ^A Bier mit Cola ^{1,2,4}	2,7	3,9
Mangobier ^A	2,7	3,9



Flaschenweine bottled wine ¹²

Rotweine red wine ¹²

Sula Shiraz

Indien, trocken
India, dry

Fl. 0,75 l | 18,9

Ein warmer, tropischer und zugleich duftender Wein mit einer Note von schwarzen Früchten.
Erzeugt einen schönen, pfeffrigen Nachgeschmack am Gaumen.

Montepulciano

d'Abruzzo DOC Italien, trocken *Italy, dry*
Vollmundiger Rotwein mit süßlichem Flair und den Aromen roter Früchte.
Opulent im Geschmack mit saftigem Gefüge.

Fl. 0,75 l | 21,9

Côtes du Rhône

Frankreich, trocken
France, dry

Fl. 0,75 l | 27,0

Dieser 18 Monate gereifte Wein ist der Prototyp eines gelungenen Côtes du Rhône. Er überzeugt durch einen ausgeprägten Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern. Am Gaumen zeigt der Wein feinkörniges Tannin, reife und elegante Frucht, mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Tabak.

Merlot

Italien, trocken
Italy, dry

Fl. 0,75 l | 20,9



Weissweine white wine ¹²

Sula Shiraz

Indien, trocken
India, dry

Fl. 0,75 l | 18,9

Lebendig, aromatisch und mit Noten von Holunderblüten, Birnen und grünen Kräutern.
Klar, frisch und trocken am Gaumen.

Chardonnay

Frankreich, trocken
Veneto, Italy, dry

Fl. 0,75 l | 21,9

Riesling QbA

Regnery, Deutschland, trocken
Regnery, Mosel, dry

Fl. 0,75 l | 18,9

Frischer eleganter Riesling.
Im Geschmack erinnert das Aroma an Pfirsiche.
Im Abgang betont mit leichter Zitrusnote

Gavi di Gavi DOCG

La Scolca, Italien, Piemont, trocken
La Scolca, Italy, piemont, dry

Fl. 0,75 l | 21,9

Schönes Aroma, von Blüten und frischen Früchten.
Am Gaumen strukturiert, saftig mit schöner Länge.
Begleitet alle leichten Speisen perfekt.

Offene Weine open wine¹²

Weissweine white wine¹²

Riesling QbA	0,2 l	4,2
Regnery, Mosel, trocken <i>Mosel, dry</i>	0,5 l	9,5
Chardonnay delle Venezie IGT	0,2 l	4,4
Veneto, trocken <i>veneto, dry</i>	0,5 l	10,5
Grüner Veltliner	0,2 l	4,4
Österreich, trocken <i>Austria, dry</i>	0,5 l	10,5
Pinot Grigio	0,2 l	4,4
Garganega delle Venezie IGT <i>veneto, dry</i>	0,5 l	10,5
Sula Shiraz	0,2 l	5,2
Indien, trocken <i>India, dry</i>	0,5 l	10,9

Rotweine red wine¹²

Merlot	0,2 l	4,2
Italien, trocken <i>Italy, dry</i>	0,5 l	9,5
Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,4
Frankreich, trocken <i>France, dry</i>	0,5 l	10,5
Chianti	0,2 l	4,4
Italien, trocken <i>Italy, dry</i>	0,5 l	10,5
Lambrusco	0,2 l	4,2
Italien, lieblich <i>Italy, sweet</i>	0,5 l	9,5
Sula Shiraz	0,2 l	5,2
Indien, trocken <i>India, dry</i>	0,5 l	10,9

ROSÉWEIN rose wine¹²

Bardolino Chiaretto DOC	0,2 l	4,4
trocken <i>dry</i>	0,5 l	10,5

Weinhaltige Mixgetränke wine spritzer¹²

Weinschorle	0,2 l	4,0
rot oder weiß <i>red or white wine spritzer</i>	0,5 l	9,0



Weinbrand & Cognac brandy

Hennessy ¹²	2 cl	3,5
Remy Martin ¹² V.S.O.P.	2 cl	3,8
Chantré ^{1,12}	2 cl	2,4

Bitter bitters

Fernet Branca	2 cl	2,2
Ramazzotti	2 cl	2,2
Jägermeister	2 cl	2,2
Averna ¹	2 cl	2,2

Liköre liqueurs

Pfefferminzlikör ¹	2 cl	2,1
Amaretto ^{1,H}	2 cl	2,3
Baileys Irish Cream ^{1,2,G}	2 cl	2,6
Southern Comfort ¹	2 cl	2,5
Kahlúa ¹ Kaffeelikör	2 cl	2,6
Pimm's	2 cl	2,4
Kirschlikör ¹	2 cl	2,2
Cointreau ¹	2 cl	2,4

Rum

Bacardi ¹ 37,5 % light dry, USA	2 cl	2,4
Havana Club ¹ 40 % Kuba	2 cl	2,4
Myers's Rum ¹ 40 % Jamaika	2 cl	2,4
Old Monk ¹ 40 % Indien	2 cl	3,5

Wodka

Smirnoff ^A	2 cl	2,6
Moskovskaya ^A	2 cl	2,6
Russian Standard ^A	2 cl	2,6
Absolut ^A	2 cl	2,8

Tequila

Sierra Tequila silver oder gold ¹	2 cl	2,4
--	------	-----

Anis

Pernod ¹	2 cl	2,4
Pastis „51“	2 cl	2,4
Ouzo ¹²	2 cl	2,4
Sambuca	2 cl	2,4

Gin

Gordon's Dry Gin 38 %	2 cl	2,4
Bombay Gin	2 cl	2,6
Tanqueray Special Dry Gin	2 cl	2,8
Hendricks Gin	2 cl	3,3

Spirituosen Spirits

Grappa ¹²	2 cl	2,1
Korn ^A	2 cl	2,1
Mangoschnaps	2 cl	2,4

Whisky

Johnnie Walker Red Label ^{1,A}	2 cl	2,5
Ballatines ^{1,A}	2 cl	2,7
Dimple ^{1,A}	2 cl	3,3
Chivas Regal ^{1,A}	2 cl	3,4

MALT

Teachers ^{1,A}	2 cl	2,7
Highland Glenfiddich ^A 12 Jahre <i>12 years</i>	2 cl	3,3
Glenmorangie ^{1,A} 12 Jahre <i>12 years</i>	2 cl	3,9
Glen Grand ^{1,A} 12 Jahre <i>12 years</i>	2 cl	3,3

BOURBON

Jim Beam ^A Kentucky	2 cl	2,5
Jack Daniels ^A Tennessee	2 cl	2,7
Four Roses ^A Kentucky	2 cl	2,9
IRISH Tullamore Dew ^{1,A}	2 cl	2,7
Paddy ^{1,A}	2 cl	2,7



Allergene: **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
C enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chaschewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin
12 enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service.

allergens: **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · **B** contains shellfish and crustacean products
C contains eggs or egg products · **D** contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products · **F** contains soy or soy products
G contains milk or milk products (lactose) · **H** contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chaschew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · **I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites · **M** contains lupine or products thereof
N molluscs (mollusks) or products thereof
additives: **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent · **5** with preservative · **6** artificial sweetener
7 phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers · **10** foamed up with nitrous oxide · **11** taurin · **12** contains sulfite · **13** blackened
 All pictures for decoration. All prices in euro include tax and service.

INTERNATIONALER BRUNCH

Samstag + Sonntag und an Feiertagen

von 10⁰⁰ – 15⁰⁰ Uhr

11,9

pro Person

Lychener Straße 35 | Ecke Raumerstraße am Helmholzplatz · 10437 Berlin

Tel.: 030 - 48 49 54 14 · www.houdini-berlin.de



Empfehlung des Küchenchefs

4 GÄNGE MENÜ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. *All dishes are served with basmati rice.*

Vorspeise:

Suppe: Daal-Suppe ^G

Linsensuppe
lentil soup

Hara Bhara Salat

gemischter Salat
mixed salad

Nachspeise:

Mangotraum ^{G, H, I, 9}

Vanilleeis | Mangoscheiben | Mangopüree | Sahne ¹⁰
dessert: mango dream vanilla ice cream | mango slices | mango puree | whipped cream ¹⁰

Hauptspeise:

Kokos-Minz-Hähnchen ^G

Hühnerbrustfilet | Kokos-Minzsoße |
frische Minzblätter | Kokosraspeln
chicken breast | coconut mint sauce | fresh mint | coconut

Palak Panir ^G

hausg. Rahmkäse | Spinat | Curry-Sahnesoße
homemade cream cheese with spinach in curry cream sauce

Mutton Tikka ^G

Lammfleischstücke | Paprika | Tomaten | Zwiebeln |
gegrillt | Spezial-Tikka-Masala | 3 ver. Soßen
lamb | peppers | tomatoes | onions | grilled | special Tikka-Masala | three different sauces

für 2 Personen **34,5**

Thali ^{A, B, G, H, I}

Zusammenstellung aus drei verschiedenen kleinen Gerichten,
serviert mit Basmatireis, Salat und Mangochutney

An assortment of three different small dishes, served with basmati rice, lettuce and mango chutney

500 Batak Thali

15,9

Batak Madras

Entenbrust | Kokos | Currysoße duck | coconut | currysauce

Batak Curry (pikant)

Entenbrust | Currysoße duck | currysauce (hot)

Batak Korma

Entenbrust | Curry-Sahnesoße | Rahmkäse | Mandeln | Rosinen
duck | cream currysauce | cream cheese | almonds | raisins

501 Punjabi Thali ^{G, H} (vegetarisch)

13,5

Malai Kofta

Gemüsebällchen | Rahmkäse | Nüssen |
Kokos-Currycremesoße
vegetable balls | cream cheese | nuts | coconut | curry cream sauce

Palak Paneer

Blattspinat | Ingwer | Rahmkäse | Curry-Rahmsoße
spinach | cream cheese | ginger | currysauce

Mixed Sabzi

Gemüse | Ingwer | Koriander | Currysoße | Rahmkäse
vegetables | ginger | coriander | curry sauce | cream cheese

502 Masahari Thali

16,9

Mutton Korma

Lammfleisch | Rahmkäse | Rosinen | Mandeln | Curry-Sahnesoße
lamb | cream cheese | raisins | almonds | currysauce

Tandoori Chicken

Hähnchenkeule | mariniert | traditionell gewürzt
chicken | marinated | traditional spices

Batak Madras

Entenbrust | Kokos | Currysoße duck | coconut | currysauce

503 HO ^U DINI Thali

18,9

Scampi Madras

Großgarnelen | Gemüse | Kokosnuss-Curry-Soße | Madras Art
king prawns | vegetables | coconut curry sauce | Madras style

Batak Dahiwala

Entenfleischstücke 12 Stunden eingelegt in Ingwer-Knoblauchpaste |
Paprika | Mandeln | Joghurt-Sahnesoße
duck pieces 12 hours marinated in garlicpaste | bellpepper | almonds | yogurt cream sauce

Mutton Saag

Lammfleisch | Spinat | Knoblauch |
Ingwer | Tomaten | südindische Art
lamb | spinach | garlic | ginger | tomatoes | south-indian style

