

Speisen



Lunch specials

Mittagstisch

Unsere aktuelle Mittagskarte finden Sie online unter:
www.kashmir-restaurant.de/mittagskarte.pdf



Indische Gewürze

DIE MEISTEN LEUTE DENKEN BEI INDISCHER KÜCHE AN SCHARF ABGESCHMECKTE MAHLZEITEN, ABER DAS AUFFÄLLIGSTE AN INDISCHEN SPEISEN IST DIE VIELFALT DER VERWENDETEN GEWÜRZ-KOMBINATIONEN. DAS WORT CURRY BEDEUTET URSPRÜNGLICH SAUCE UND IST JE NACH SEINER HERKUNFT AUS DEM NORDEN ODER SÜDEN INDIENS EINE MISCHUNG AUS KORIANDER, KREUZKÜMMEL, CHILLI, INGWER, KURKUMA, SAFRAN, NELKEN, KARDAMOM UND ANDEREN GEWÜRZEN. DEN MEISTEN GEWÜRZEN WERDEN AUCH FOLGENDE GESUNDHEITS- UND VERDAUUNGSFÖRDERNDE EIGENSCHAFTEN ZUGESCHRIEBEN:

BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

KNOBLAUCH

reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.



KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

KURKUMA

(Gelbwurz) Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten.

NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

STINKASANT

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

Soups

Suppen

10 **CHICKEN SOUP** ^{A,F} 4.10

Hühnersuppe
Chicken Soup

11 **MULLIGATAWNY SOUP**  3.70

Currysuppe mit Zitrone und Reis
Curry soup with lemon and rice

12 **VEGETABLE SOUP** ^F 3.90

Gemüsesuppe
Vegetable Soup

13 **DAL SOUP** ^F 4.10

Linsensuppe nach südindischer Art
Lentil soup (South Indian style)

14 **TOMATOCREAM SOUP** ^F 3.90

Tomatencremesuppe
Tomato cream Soup

Happiness is,
hot soup on
a cold day



Salads

Salate

16 **GEMISCHTER SALAT** ^F 4.90

Wahlweise mit Joghurt- oder Kräuter-
Öl-Essig-Dressing
*Mixed Salad. You can choose between mixed
salad with yogurt or dressing of herbs, oil or
vinegar*

17 **KASHMIR SALAT** ^{F,H} 8.50

Pikanter Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Hühnerfleischstücken
*Spicy salad with tomatoes, cucumbers,
onions, chicken pieces*

18 **YOGI SALAT**  7.80

Gemischter Salat mit Kichererbsen,
Kartoffeln, Zitrone, Obst und Gewürzen
(Indian style)
*Mixed salad with chickpeas, potatoes,
lemon, fruit and Spices (Indian style)*

19 **ONION / MIRCHI / MIX PICKELS** ... 2.50

Zwiebel mit frischen grünem Chilli
Fresh onion and green Chillies

Starters

Vorspeisen

SERVED WITH SALAD AND SAUCES
SERVIERT MIT SALAT UND SAUCEN

20 PAPADUM ^F 2.20

Knuspriges Linsenbrot mit Minzsauce
Crisp lentil bread with mint sauce

21 CHICKEN TIKKA ^F 6.30

Hähnchen in Joghurt und Gewürzen
eingelegt und nach indischer Art im
Tandoor-Ofen gegrillt

*Chicken marinated in yogurt and spices
and then grilled in the Tandoor (Oven)*

22 TANDOORI CHICKEN ^F 6.50

Marinierte Hähnchenschlegel
aus dem Tandoor-Ofen

Chicken from the Tandoor (Oven)

23 FISH TIKKA ^F 6.30

Fisch mit Joghurt und Gewürzen
mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

*Fish pickled with yogurt and spices
and baked in the Tandoor (Oven)*

24 SAMOSA ^A 5.50

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit
gewürzten Kartoffeln und Erbsen

*Crisp wheat bags, stuffed with
peppered potatoes and peas*

25 PAKORA 5.20

Gemüsebällchen im Kichererbsenteig
ausgebacken

Vegetables fried in gramflour paste

26 CHICKEN PAKORA 5.90

Hühnerbrustfilet im Kichererbsenteig
ausgebacken

Chicken filet fried in gramflour paste

27 PANEER PAKORA ^F 5.90

Hausgemachter Käse mit
Kichererbsenmehl ausgebacken

Homemade cheese fried with gramflour

28 ALOO CHAAT 5.70

Wilde Kartoffeln (Indian Style), Kicher-
erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Gurken

*Wild potatoes (Indian Style) potatoes,
chickpeas, tomatoes and cucumbers*

29 SEEKH KEBAB ^F 6.10

Delikat gewürztes Lammhackfleisch
am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt

*Delicately peppered lamb chopping meat
grilled in the Tandoor*

30 YOGI PAKORA PLATTE ^F

Paneer Pakora, Zwiebeln und Gemüse
Pakora

*Paneer Pakora, Onions and Vegetable
Pakora*

1 Person 6.20

2 Personen 11.20

31 KASHMIR SPEZIAL ^F

Zusammenstellung aus Paneer Pakora,
Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kebab
und Pakora

*Combination of Paneer Pakora, Chicken
Tikka, Fish Tikka, Seekh Kebab and
Vegetable Pakora*

1 Person 8.40

2 Personen 14.90



Alle Gerichte können mild, mittelscharf
oder scharf zubereitet werden



Menü

Kashmir

APERITIF

Sekt mit Mangosaft

Sparkling wine with Mango juice

PAPADUM ^{A,F}

Knuspriges Linsenmehlbrot

Crisp lentil bread with mint sauce

DAL SOUP ^F

Linsensuppe nach südindischer Art

Lentil soup (South Indian style)

TANDOOR KA KAMAL ^{B,F}

Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Fisch Tikka, Seekh Kabab, Tandoori Chicken, Pakoras, serviert mit Saucen

A combination of Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kabab, Tandoori Chicken, and Pakoras served with Dips

MAKHNI CHICKEN ^{F,H}

Hühnerfleischstücke zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen

Chicken pieces prepared in a tomato cream curry sauce with traditional spices

KARAHI GHOSHT ^F

Zarte Lammfleischstücke im Spezial Topf (Karahi) mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet

Tender lamb cooked in a special pot (Karahi) with green chilli, capsicum, tomatoes, onions, ginger, garlic and tomato sauce

VEGETABLE PULAO

Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse

Basmati rice with mixed vegetables and spices

GARLIC NAAN ^{A,F,J}

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch, im Tandoor gebacken

Homemade Bread from wheat flour with garlic, baked in the Tandoor

KULFI ^{A,F} / FIRNI ^{A,F}

FÜR 2 PERSONEN 59.50

JEDE WEITERE PERSON 29.80



Menü

Samrat

APERITIF

Indischer Rum mit Mangosaft

Indian Old Monk Rum with Mango juice

PAPADUM ^{A,F}

Knuspriges Linsenmehlbrot

Crisp lentil bread with mint sauce

CHICKEN SOUP ^{A,F}

Hühnersuppe

Lentil soup (South Indian style)

SAMRAT ZAHLA ^{A,B,F,J}

Zusammenstellung aus Fish Tikka, Paneer Tikka, Seekh Kabab, Chicken Pakora, Samosa, serviert mit Saucen

A combination of Fish Tikka, Paneer Tikka, Seekh Kebabs, Chicken Pakora, Samosa, and Pakora served with Dips

KASHMIR CHICKEN MASALA ^{F,H}

Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und Mango in Sahne-Currysauce

Chicken with almonds, cashew nuts and mango slices, prepared in creamy curry sauce

ALOO GOBI

Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten

Cauliflower and potatoes with tomatoes, onions and fine spices roasted in a special sauce

VEGETABLE PULAO

Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse

Basmati rice with mixed vegetables and spices

GARLIC NAAN ^{A,F,J}

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch, im Tandoor gebacken

Homemade Bread from wheat flour with garlic, baked in the Tandoor

KULFI ^{F,H} / FIRNI ^{F,H}

FÜR 2 PERSONEN 59.40

JEDE WEITERE PERSON 29.80



Alle Gerichte können mild, mitterscharf
oder scharf zubereitet werden



Vegetarisches Menü Punjabi

DAL SOUP ^F

Linsensuppe nach südindischer Art
Lentil soup (South Indian style)

VISHNU PLATTE ^{A,F,J}

Zusammenstellung aus Paneer Pakora,
Samosa, Mixed Pakora serviert mit Salat
*Combination of Paneer Pakora, Samosa and
Vegetable Pakora, served with salad*

VEGETABLE KOFTA ^{F,H}

Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und
Sahnecurry
Vegetables with nuts, coconut and cream curry

PALAK MATTER ^F

Spinat mit Gewürzen, Erbsen
nach indischer Art gekocht
*Spinach with potatoes or Spinach
with peas prepared with spices and herbs*

KASHMIR BASMATI REIS

NAAN ^{A,H,J}

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, im
Tandoor gebacken
*Homemade Bread from wheat flour baked in the
Tandoor*

FIRNI ^{F,I}

FÜR 2 PERSONEN 47.20
JEDE WEITERE PERSON 23.90

Menü Mayur

MULLAGATWANY SOUP

Currysuppe mit Zitrone und Reis
Curry soup with lemon and rice

MAYUR STARTER ^F

bestehend aus Tandoori Chicken, Paneer Pakora,
Mixed Pakora serviert mit Salat
*A recipe of Tandoori Chicken, Paneer Pakora and
Vegetable Pakora served with salad*

CHICKEN KORMA ^{F,H} / LAMM KORMA ^{F,H}

Hühner-/Lammfleisch mit Mandeln, Kokosnuss
und Kardamom, mit Sahne verfeinert
*Chicken or Lamb cooked with almonds, coconut
and cardamom and refined with cream*

ALOO MATTER ^F / PALAK MATTER ^F

Kartoffeln oder Spinat mit Erbsen und Gewürzen,
nach indischer Art zubereitet
Potatoes or spinach with peas and spices

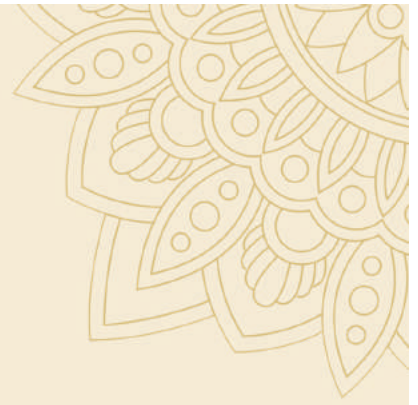
KASHMIR BASMATI REIS

NAAN ^{A,F,J}

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, im
Tandoor gebacken
*Homemade Bread from wheat flour
spiced with garlic, baked in the Tandoor*

FIRNI ^{F,I}

FÜR 2 PERSONEN 49.80
JEDE WEITERE PERSON 26.50



Vegetarisches Menü

Maharani

PAPADUM ^{A,F}

Knuspriges Linsenmehlbrot
Crisp lentil bread with mint sauce

TOMATOCREAM SOUP ^F

Tomatencremesuppe
Tomato cream soup

MAHARANI PLATE ^{A,F,H}

Zusammenstellung aus Paneer Tikka, Tandoori Salat, Kartoffel Pakora, Samosa, Mixed Pakora
Combination of Paneer Tikka, Tandoori salad, potato Pakora, Samosa and mixed Pakora, served with Dips

SHAHI PANEER ^{F,H}

Hausgemachter Käse, mit verschiedenen Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce zubereitet
Homemade cheese prepared in a butter tomato cream curry sauce with different spices

MIXED VEGETABLE

Gemischtes Gemüse, mit auserlesenen Gewürzen zubereitet
Freshly mixed vegetables & Homemade cheese prepared with spices

DAL ^F

Linsen mit traditionellen Gewürzen gekocht
Yellow lentils prepared with traditional spices

VEGETABLE PULAO

Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse
Basmati rice with mixed vegetables and spices

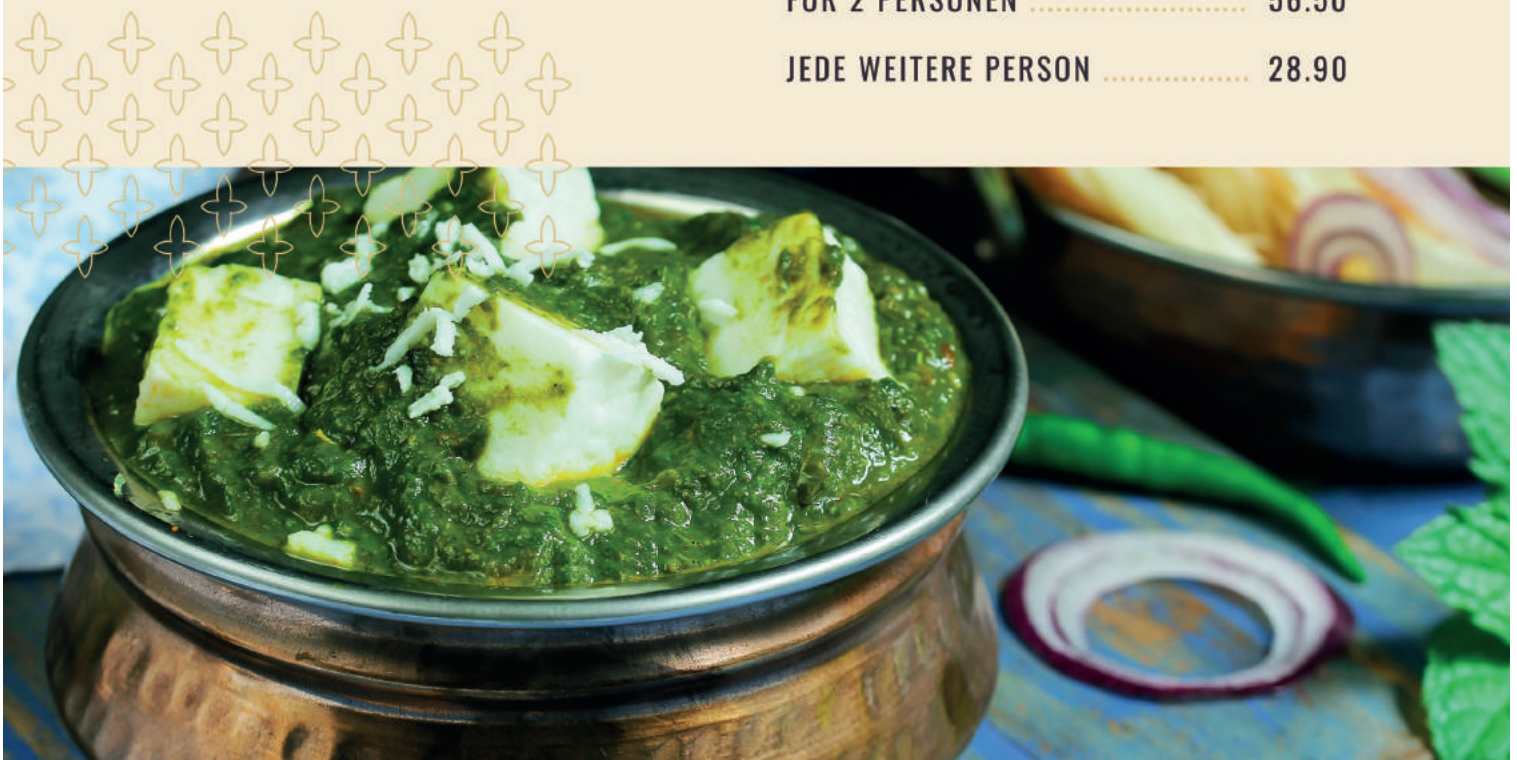
GARLIC NAAN ^{A,F,J}

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch, im Tandoor gebacken
Homemade Bread from wheat flour with garlic, baked in the Tandoor

KULFI ^{F,H} / FIRNI ^{F,H}

FÜR 2 PERSONEN 56.50

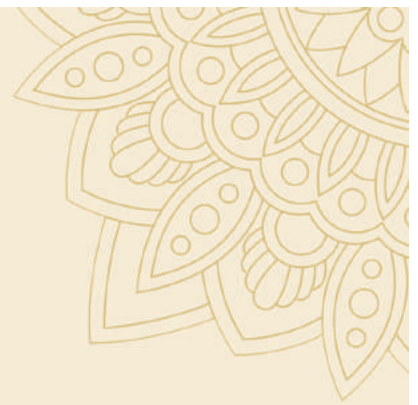
JEDE WEITERE PERSON 28.90





Tandoori

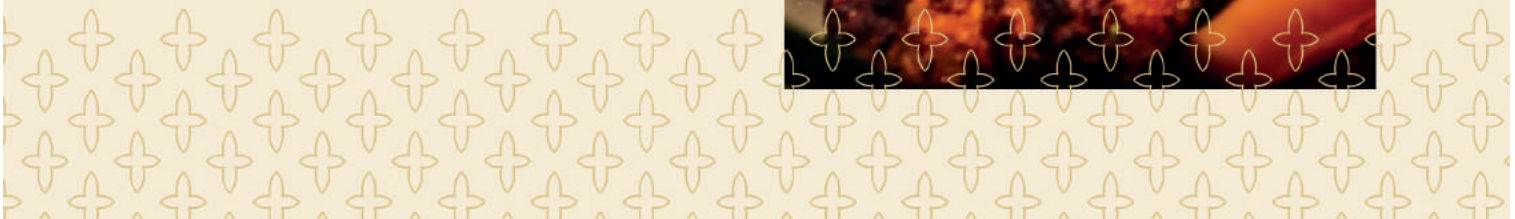
SERVED WITH BASMATI RICE AND SAUCE
SERVIERT MIT KASHMIR BASMATI REIS UND SAUCE



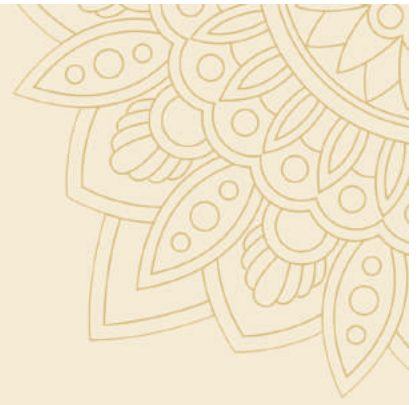
- 34 RESHMI KABAB** ^{F,H} 17.10
Hühnerfleischstücke in Cashew-Joghurt-Spezialgewürz-Marinade eingelegt
Boneless chicken pieces marinated in cream with Cashew, yogurt, aromatic herbs
- 35 TANDOORI CHICKEN** ^F 16.30
Hähnchenschlegel mariniert
Chicken legs marinated
- 36 CHICKEN TIKKA** ^F 17.10
Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Pieces of chicken marinated and grilled with yogurt and spices
- 37 MUTTON TIKKA** ^F 18.90
Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Pieces of lamb marinated in yogurt and spices
- 38 MIX GRILL** ^{B,F} 20.30
Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fisch Tikka und Seekh Kabab
Combination of Tandoori Chicken, Lamb Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kabab
- 39 SEEKH KABAB** ^F 16.90
Frisch gehacktes Lammfleisch, delikat gewürzt
Freshly chopped lamb, delicately peppered
- 40 FISCH TIKKA** ^{B,F} 17.70
Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Fish marinated in yogurt and spices
- 41 KING PRAWN TANDOORI** ^{G,F} 24.90
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt
King Prawn marinated and grilled in yogurt and spices
- 42 GARLIC CHICKEN** ^F 18.60
Hähnchenschlegel in spezieller Knoblauch-Joghurtmarinade und Gewürzen eingelegt
Chicken legs marinated with special garlic, yogurt, herbs



Tandoori Chicken



Vegetarische Tandoori



80 PANEER TIKKA SOSLIK ^{A,F} **17.30**

Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce eingelegt, im Tandoor-Ofen gegrillt

Homemade cheese marinated with herbs, spices, capsicum, onions and tomatoes, pickled in yogurt

82 STUFFED TANDOORI ALOO ^{A,F,H} **16.70**


Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse, Nüssen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Joghurtsauce eingelegt und im Tandoor gegrillt

Potatoes filled with homemade cheese and nuts, capsicum, tomatoes and onions, marinated in yogurt-spice

81 VEGETABLE SEEKH KEBAB ^{A,G,J} ..  **16.90**

Gemischtes Gemüse, gehackt mit Cashew-Rosinen-Gewürzen mariniert und am Spieß in Tandoor-Ofen gegrillt

Freshly mixed chopped vegetables, pickled with cashews and raisins-spices

 Vegane Zubereitung möglich



Typisch indisch: Der Tandoor

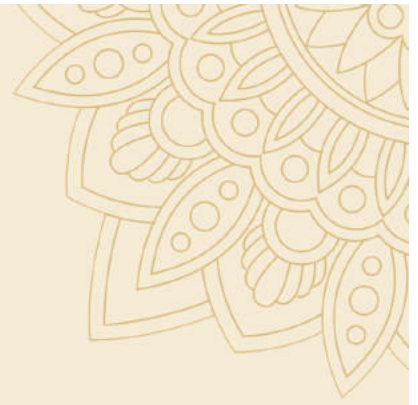
The Tandoor is a loam furnace,
which works with charcoal.
A Special pickle gives the typical
favour to the Tandoor meal.



Fish & Sea Fruits

Fisch & Meehr

SERVED WITH KASHMIR BASMATI RICE
SERVIERT MIT KASHMIR BASMATI REIS



45 FISH KORMA ^{B,F,H} 15.90

Fischfilet (Buntbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahnecurry verfeinert

Filet of Tilapiafish with almonds, coconut and cardamom refined with cream curry

46 FISH CURRY ^B 15.10

Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet

Chicken pieces with almonds, cashew and fresh mango pieces cooked in cream-Curry-sauce

47 FISH KARAHI ^B 15.70

Fischfilet (Buntbarsch) im Spezial-Topf mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet

Filet of Tilapiafish cooked in the special Karahi-pot with capsicum, tomatoes, onions, ginger and garlic

48 PRAWN CURRY ^{G,F} 15.80

Krabben mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht

Shrimps with onions, tomatoes, capsicum, garlic and spices

49 KASHMIR JINGA MASALA ^{G,F,H} 24.90

Garnelen mit Mandeln, Cashewnüssen und Mango-Sahne-Currysauce

Shrimps with almonds, cashew cooked in mango-cream-curry-sauce

Fish Curry



Rice Specialities

Reisspezialitäten

SERVED WITH SAUCE
SERVIERT MIT SAUCE

53 NAVRATAN BIRYANI ^{F,H} 14.20

Basmati Reis mit gemischtem Gemüse, Obst und traditionellen Gewürzen zubereitet, mit Mandeln und Cashewnüssen verfeinert

Basmati Rice with mixed vegetables, fruits and traditional spices, cooked with almonds and cashew nuts

54 KASHMIR BIRYANI ^B 17.80

Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch und Dry Fruit (Cashew, Mandeln, Rosinen) nach indischer Art

Basmati rice with chicken, lamb meat, and Dry Fruit (Cashew, Almonds, Raisins) Indian Style

55 VEGETABLE BIRYANI  13.90

Basmati Reis mit Gemüse und Gewürzen nach indischer Art

Basmati rice with mixed vegetables and spices

56 CHICKEN BIRYANI 14.80

Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischer Art zubereitet

Basmati rice with chicken and spices

57 LAMB BIRYANI 16.10

Basmati Reis mit Lammfleisch und Gewürzen nach indischer Art zubereitet

Basmati rice prepared with lamb and traditional spices

58 PRAWN BIRYANI ^C 16.50

Basmati Reis mit Shrimps und Gewürzen nach indischer Art

Basmati rice with shrimps and spices

Lamm Biryani

 Vegane Zubereitung möglich

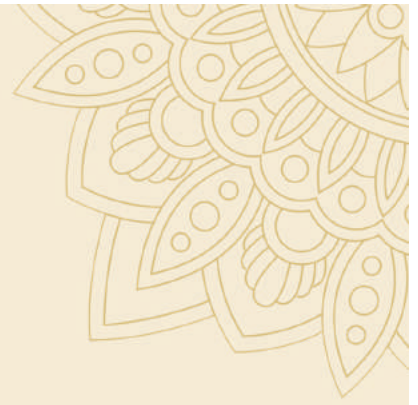


Alle Gerichte können mild, mitterscharf
oder scharf zubereitet werden



Vegetarian Vegetatisch

SERVED WITH KASHMIR BASMATI RICE
SERVIERT MIT KASHMIR BASMATI REIS



60 **BHINDI MASALA** 14.50

Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen, nach indischer Art gekocht

Fresh drum sticks cooked with onions, tomatoes and traditional spices

61 **SHAHI PANEER** ^{F,H} 13.90

Hausgemachter Käse, mit verschiedenen Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses)

Homemade cheese prepared in a butter tomato cream curry sauce with different spices (Speciality of the House)

62 **DAMM ALOO KASHMIRI** ^{F,H} 14.10

Kartoffel-Curry (gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gemüse) mit Mandeln, Kokosnuss, in spezieller Sahnesauce zubereitet

Potatoes filled with homemade cheese, nuts and cooked with cream-curry-coconut and coriander milk

63 **ALOO LUKHNAWI STYLE** 12.50

Kartoffeln in einer zauberhaften, pikanten Curry-Sauce mit traditionellen Gewürzen zubereitet und mit Fenchel und Kardamom verfeinert

Potatoes in a wonderful, spicy curry sauce, prepared with traditional spices and refined with fennel and cardamom

64 **ALOO GOBI** 12.90

Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten

Cauliflower and potatoes with tomatoes, onions and fine spices roasted in a special sauce

65 **VEGETABLE KOFTA** ^{F,H} 14.90

Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokosraspeln und Sahnecurry

Vegetables with nuts, coconut and cream curry

66 **NAVARATTAN KORMA** ^{F,H} 13.40

Gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Nüssen, nach indischer Art zubereitet

Mixed vegetables prepared with fruits, cream and nuts

67 **MIXED VEGETABLES** 13.80

Gemischtes Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet

Freshly mixed vegetables prepared with spices

68 **ALOO BENGEN** 12.90

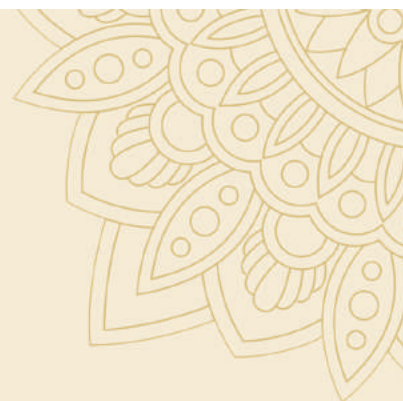
Gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Roasted brinjal with potatoes, onions, tomatoes and spices



Paradies für Vegetarier

Die indische Küche, reich an raffinierten Gewürzen, bietet traditionell eine große Vielfalt an Gerichten ohne Fleisch. Die Gewürzmischungen („Masalas“) der indischen Küche betören Gaumen und Nase und begeistern jeden Liebhaber vegetarischer Gerichte.



69 BHARTHA 13.90

Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln und Tomaten gekocht

Grilled mashed brinjal, cooked with onions and tomatoes

70 PALAK PANEER ^F 13.20

Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat und Gewürzen

Homemade cheese prepared with spinach and spices

71 PANEER WAJID WADAI ^{F,H} 14.70

Ein königlicher Leckerbissen aus der Küche des Wajid Ali Shah. Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandel-Sahne-Sauce

A royal delicacy from the cuisine of Wajid Ali Shah. Homemade cheese with onions, tomatoes, capsicum, and prepared in a creamy cashew almond sauce

72 DAL MAKHNI ^F 12.90

Schwarze Linsen in einer cremigen Butter-Sauce und Gewürzen zubereitet

Black lentils prepared in a creamy butter sauce and spices

73 SAAG ALOO ^{ODER PALAK MATTER} ^F 11.80

Spinat mit Gewürzen, Kartoffeln oder Erbsen, nach indischer Art gekocht

Spinach with potatoes or Spinach with peas prepared with spices and herbs

74 PINDI CHANA 10.60

Kartoffeln mit Kichererbsen und Gewürzen gebraten

Roasted potatoes with chickpeas and spices

75 PANEER MASALA ^F 13.90

Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln

Homemade cheese with tomatoes, Peppers, garlic and onions

76 DAL TARKA 10.90

Gelbe Linsen mit traditionellen Gewürzen zubereitet

Yellow lentils prepared with traditional spices

77 PUNJABI RAJMA MASALA 11.80

Ein beliebtes nordindisches Gericht aus roten Kidney-Bohnen, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen zubereitet

A popular North Indian dish with red kidney beans, ginger, onions, tomatoes, garlic and spices prepared

 Vegane Zubereitung möglich



Neu!
Punjabi Rajma Masala



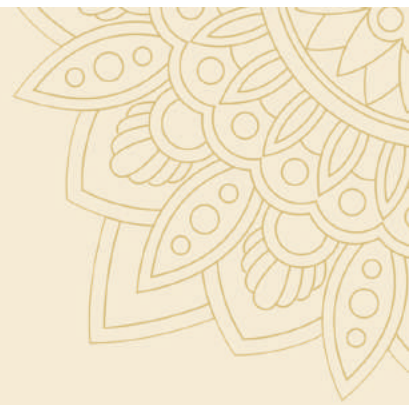




Chicken Dishes

Murgh Curries

SERVED WITH KASHMIR BASMATI RICE
SERVIERT MIT KASHMIR BASMATI REIS



- 88 CHICKEN KALI MIRCH ^{F,H} 15.50**
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashewnüssen und Mandelpaste zubereitet
Chicken with onions, tomatoes and spices, cooked in a creamy sauce, black pepper, cashew nuts and almond paste
- 89 KASHMIR CHICKEN MASALA ^{F,H} ... 15.70**
Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und Mangostücken in Mango-Sahne-Currysauce
Chicken pieces with almonds, cashew cooked in mango-cream-curry-sauce
- 90 CHICKEN CURRY 13.90**
Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet
Chicken prepared with different spices
- 91 CHICKEN KORMA ^{F,H} 14.80**
Hähnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahne verfeinert
Chicken with almonds, coconut and cardamom, refined with cream
- 92 CHICKEN MADRAS 14.10**
Hühnerfleisch in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitrone
Chicken in hot sauce with tomatoes and lemon
- 93 CHICKEN SAGWALA ^F 13.80**
Hähnchenfleisch mit Spinat, nach indischer Art zubereitet
Chicken pieces with spinach and different spices
- 94 CHICKEN VINDALOO 14.20**
Hähnchen in sehr scharfer Sauce, mit Kartoffeln zubereitet
Chicken in very hot sauce, prepared with potatoes
- 95 CHICKEN LABABDAR 14.70**
Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln
Chicken with tomatoes, capsicum, garlic and onions
- 96 CHICKEN TIKKA MASALA ^F 15.80**
Hühnerbrust in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika und Tomaten gekocht
Chicken pickled in yogurt and spices, grilled and cooked with capsicum and tomatoes
- 97 KARAHÍ CHICKEN 15.60**
Hähnchen zubereitet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce
Chicken prepared with capsicum, tomatoes, onions, ginger, garlic and tomato sauce
- 98 BUTTER CHICKEN ^{F,H} 15.50**
Hühnerfleischstücke zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen
Chicken pieces prepared in a tomato cream curry sauce with traditional spices
- 99 CHICKEN JALFRAZIE 14.70**
Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet
Chicken cut into small pieces with freshly mixed vegetables



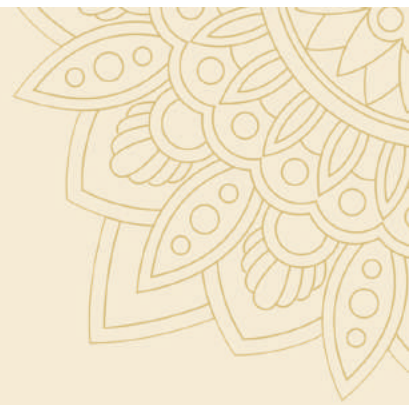




Lamb Dishes

Mutton Curries

SERVED WITH KASHMIR BASMATI RICE
SERVIERT MIT KASHMIR BASMATI REIS



- | | |
|---|---|
| <p>104 MUTTON KALI MIRCH ^{F,H} 16.50
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashewnüssen und Mandelpaste zubereitet
<i>Lamb with onions, tomatoes and spices, cooked in a creamy sauce, black pepper, cashew nuts and almond paste</i></p> <p>105 LAMM CURRY 14.90
Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet
<i>Lamb prepared in hot curry sauce</i></p> <p>106 LAMM KORMA ^{F,H} 16.90
Mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom, mit Sahne verfeinert
<i>Lamb cooked with almonds, coconut and Cardamom and refined with cream</i></p> <p>107 LAMM MADRAS 15.40
Lammfleisch in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitrone
<i>Lamb in hot sauce prepared with tomatoes and lemon</i></p> <p>108 LAMM VINDALOO 15.70
Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce, mit Kartoffeln zubereitet
<i>Lamb prepared in a very hot curry sauce with potatoes</i></p> <p>109 MUTTON SAGWALA ^F 15.80
Lammfleischstücke zubereitet mit Spinat und verschiedenen Gewürzen
<i>Pieces of lamb prepared with spinach and different spices</i></p> | <p>110 KARAHI GHOSHT 16.80
Zartes Lammfleisch im Spezial Topf (Karahi) mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet
<i>Tender lamb cooked in a special pot (Karahi) with capsicum, tomatoes, onions, ginger, garlic and tomato sauce</i></p> <p>111 MUTTON LABABDAR 16.60
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art
<i>Lamb with onions, tomatoes, capsicum, garlic and spices</i></p> <p>112 MUTTON JALFRAZI 15.90
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet
<i>Lamb cut into small pieces with freshly mixed vegetables</i></p> <p>113 BHINDI GHOSHT 16.80
Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, nach indischer Art gebraten
<i>Tender pieces of lamb roasted with fresh drum sticks, onions, tomatoes and spices</i></p> <p>114 KASHMIR SEEKH MASALA 15.70
Mariniertes Lamm-Hackfleisch, gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen, nach indischer Art gebraten
<i>Marinated Minced lamb grilled, cooked with onions, tomatoes, capsicum, garlic and spices, in Indian Style</i></p> |
|---|---|



Side Dish

Raitas als Beilage

A TRADITIONAL INDIAN PLAIN YOGURT, GOOD MIXTURE WITH ASSORTED ITEMS
TYPISCHE INDISCHE JOGHURTSPEISE MIT GEWÜRZEN

- | | | | | | |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 119 | PLAIN DAHI ^F | 2.00 | 123 | MIX PICKELS | 1.10 |
| | Milder Naturjoghurt | | | Gemüse eingelegt in Essig/Öl und Gewürze | |
| | <i>Mild plain yogurt</i> | | | <i>Vegetables pickled in vinegar / oil and spices</i> | |
| 120 | KHEERA RAITA ^F | 2.90 | 124 | MANGO CHUTNEY | 1.10 |
| | Joghurt mit Gurken | | | Dip aus Mangofrüchten | |
| | <i>Cucumber in yogurt with spices</i> | | | <i>Mango dip</i> | |
| 122 | MIXED RAITA ^F | 3.60 | 121 | KASHMIR DIPS-TRIO ^F | 1.80 |
| | Gewürzte Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt | | | Drei Dips, bestehend aus Joghurt-Minze, Tamarind und Chilli-Koriander (Green Chutney) Soße | |
| | <i>Peppered onions, tomatoes and cucumbers in yogurt</i> | | | <i>Three dips, consisting of yogurt-mint, Tamarind and chilli coriander sauce (green chutney)</i> | |



Vegetarian Side Dish

Vegetarische Beilagen

TRY OUR TYPICAL SIDEDISHES LIKE VEGETABLES OR LENTILS AS A SIDE DISH TO YOUR MAIN DISH.
FEEL FREE TO ASK US – WE WILL ADVISE YOU ON ITEMS THAT ARE FRESHLY MADE AND THE BEST SIDE DISHES THAT GO WITH YOUR MAIN DISH.

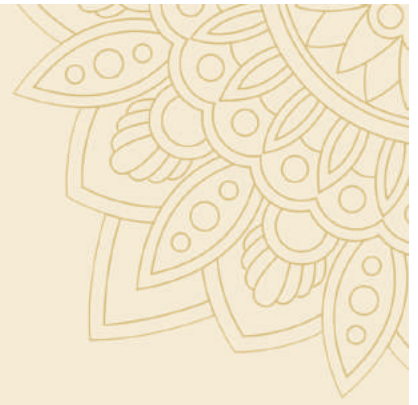
BESTELLEN SIE TYPISCHE INDISCHE GEMÜSEGERICHTE, SAAG ALOO, PHINDI CHANA ODER LINSENGERICHTE ALS KLEINE BEILAGE ZU IHREM HAUPTGERICHT.

SPRECHEN SIE UNS AN – WIR BERATEN SIE GERNE, WAS MIT IHRER SPEISE HARMONIERT.

Homemade Bread

Indisches Brot

ALWAYS FRESHLY BAKED IN OUR TANDOOR
GANZ FRISCH UND HAUSGEMACHT



135 NAAN ^{A,F,J} **3.20**

Unser hausgemachtes Naan-Brot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken

Homemade Bread from wheat flour, baked in the Tandoor

136 BUTTER NAAN ^{A,F,J} **3.90**

Hausgemachtes Naan-Brot mit Butter, im Tandoor gebacken

Homemade Bread from wheat flour with butter, baked in the Tandoor

137 GARLIC BUTTER NAAN ^{A,F,J} **4.10**

Hausgemachtes Naan-Brot, mit Knoblauch, im Tandoor gebacken

Homemade Bread from wheat flour with garlic, baked in the Tandoor

144 MASALA BUTTER NAAN ^{A,F,J} **4.10**

Hausgemachtes Naan-Brot, mit Butter und Gewürzen im Tandoor gebacken

Homemade Bread from wheat flour with butter and spices, baked in the Tandoor

139 KASHMIR CHEESE NAAN ^{A,F,J} **5.50**

Hausgemachtes Naan-Brot, gefüllt mit hausgemachtem Paneer-Käse

Naan bread, filled with cheese

142 KASHMIR KULCHA SPEZIAL ^{A,F,J} **5.80**

Gefülltes Brot nach Ihrem Wunsch: Wahlweise mit Zwiebeln oder Kartoffeln oder Hackfleisch, im Tandoor gebacken

Filled bread according to your wish: Optionally with onions or Potatoes or minced meat, baked in tandoor

138 ROTI ^A **2.20**

Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl

Flat bread made of wholemeal, freshly baked

143 BUTTER ROTI ^A **2.60**

Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl mit Butter

Bread made from wheat wholegrain flour with butter

169 GARLIC BUTTER ROTI ^A **3.10**

Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl mit Butter und Knoblauch

Bread made from wheat wholegrain flour with butter and garlic

140 PUDINA PAHRATHA ^{A,F,J} **3.70**

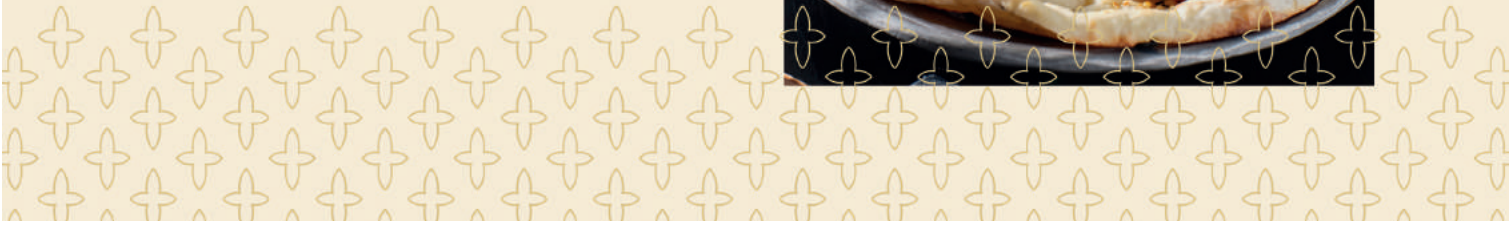
Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl mit Butter und Minze

Wholemeal bread baked with mint and butter

141 ALOO PAHRATHA ^{A,F,J} **4.80**

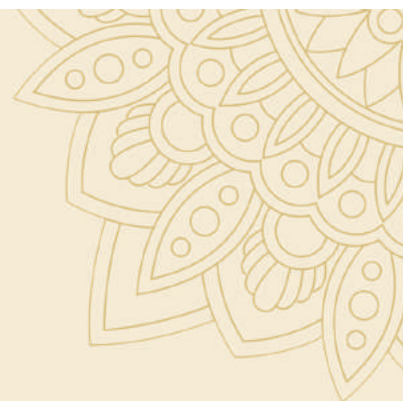
Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken

Wholemeal bread filled with potatoes and baked



Thalis

THALIS ARE OFFERED ONLY ON SATURDAYS FROM 12:00 TO 14:30*
THALIS GIBT ES NUR SAMSTAGS VON 12:00 – 14:30!*



vegetarisch / vegetarian

YOGI THALI ^{A,F,H,J} 12.90

PLATTE MIT 4 SCHALEN FÜR 1 PERSON

2 Gemüsegerichte

Dal (indisches Linsengericht)

Raita (Jogurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)

Salat, Papadum und Naan

PLATE WITH 4 BOWLS FOR 1 PERSON

2 vegetarian meals

Dal (Lentils prepared with traditional spices)

Raita (Yogurt with cucumber and spices)

Pulao rice (Basmati rice with mixed vegetables and spices)

Salad, Papadum and Naan

SHAHI THALI ^{A,F,H,J} 13.90

PLATTE MIT 4 SCHALEN FÜR 1 PERSON

Butter Chicken, Hühnerfleischstücke zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce, Gewürze

1 Gemüsegericht

Dal (indisches Linsengericht)

Raita (Jogurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)

Salat, Papadum und Naan

PLATE WITH 4 BOWLS FOR 1 PERSON

Butter Chicken (Chicken pieces prepared in a butter tomato cream curry sauce, with spices)

1 vegetarian meal

Dal (Lentils prepared with traditional spices)

Raita (Yogurt with cucumber and spices)

Pulao rice (Basmati rice with vegetables and spices)

Salad, Papadum and Naan

NAWABI THALI ^{A,F,H,J} 14.90

PLATTE MIT 4 SCHALEN FÜR 1 PERSON

Mutton Lababdar, Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen

1 Gemüsegericht

Dal (indisches Linsengericht)

Raita (Jogurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)

Salat, Papadum und Naan

PLATE WITH 4 BOWLS FOR 1 PERSON

Mutton Lababdar (Lamb with onions, tomatoes, capsicum, garlic and spices)

1 vegetarian meal

Dal (Lentils prepared with traditional spices)

Raita (Yogurt with cucumber and spices)

Pulao rice (Basmati rice with vegetable and spices)

Salad, Papadum and Naan

KASHMIR THALI ^{A,F,H,J} 16.20

PLATTE MIT 4 SCHALEN FÜR 1 PERSON

Butter Chicken, Hühnerfleischstücke zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce, Gewürze

Mutton Lababdar, Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen

Dal (indisches Linsengericht)

Raita (Jogurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)

Salat, Papadum und Naan

PLATE WITH 4 BOWLS FOR 1 PERSON

Butter Chicken (Chicken pieces prepared in a butter tomato cream curry sauce, with spices)

Mutton Lababdar (Lamb with onions, tomatoes, capsicum, garlic and spices)

Dal (Lentils prepared with traditional spices)

Raita (Yogurt with cucumber and spices)

Pulao rice (Basmati rice with vegetables and spices)

Salad, Papadum and Naan



* Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Thalis-Gerichte nur im Restaurant verzehrt werden können und pro Person nur ein Thali serviert wird.
* Please do appreciate that the Thali meals can be eaten only in the restaurant and only one Thali is served per person.
You have questions about included allergens? Please talk to our staff. We are at your disposal for best advice.

Desserts

Indische Desserts



145 KASHMIR KULFI ^{F,H} **5.50**

Hausgemachtes indisches Eis, mit Mandeln, Pistazien und Kardamom verfeinert, serviert mit Mangopüree

Homemade Indian ice cream sprinkled with almonds, pistachios and cardamom and served with mango puree

146 FIRNI ^{F,H} **4.40**

Indisches Dessert mit Safran und Pistazien

Indian dessert with saffron and pistachios

148 MANGO CREAM ^{F,H} **5.10**

Indische Mangocreame mit Nüssen und Kokosraspeln

Indian mango cream with nuts and coconut

149 BURFI ^{F,H} **3.50**

Indisches Milch-Mandel-Konfekt

Indian sweets made from milk and almonds

500 KASHMIR DREAM ^{F,H} **6.90**

Kulfi, Firni und Mangocreame

Kulfi, Firni and Mango cream

122 GULAB JAMUN ^{A,F,H,I} **6.90**

Warme indische Milchbällchen mit Zucker, Mandeln und Kokosraspeln verfeinert, serviert mit Speiseeis mit Vanille-Geschmack

Warm Indian milk balls with sugar, almonds and grated coconut refined, served with ice cream with Vanilla flavor.

121 KASHMIR DA HALWA ^{A,F,I} **5.10**

aus Grieß, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen mit Kardamom, Safran und Kokosraspeln verfeinert

Indian dessert from semolina, Almonds, raisins and cashew nuts with cardamom and saffron, refined with grated coconut

EIS

601 GEMISCHTES EIS ^{F,H} **4.30**

Je eine Kugel Speiseeis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeergeschmack mit Sahne

As a ball of vanilla, chocolate and strawberry ice cream





Echterdingen

Esslinger Str. 11,
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon: +49 711 - 9976 3816

Stuttgart

Pforzheimer Str. 309,
70499 Stuttgart
Telefon: +49 711 - 8894 306

Leonberg

Leonberger Str. 97,
71229 Leonberg
Telefon: +49 7152 - 90 32 32

www.kashmir-restaurant.de