



In dieser „ver-rückten“ Zeit brauchen wir alle viel Zuversicht, Vertrauen und Zusammenhalt. Und strikte Regeln, an die wir uns halten werden. Wir bitten um Ihre Mithilfe und Ihr Verständnis.

Herzlichen Dank, dass Sie unsere Gäste sind!

Namasté

Herzlich willkommen in der - mit viel Liebe zum Detail - sanierten Gründerzeit-Villa der Familie Gauri (ehem. Portwich). Genießen Sie bei uns im stilvollen Ambiente, was einige der talentiertesten Köche Indiens speziell für Sie zubereiten.

GESUNDE ERNÄHRUNG HAT IN INDIEN TRADITION

In Deutschland liegt Ayurveda derzeit als Wellnesskonzept im Trend, wird in Indien jedoch als traditionelle Heilkunst seit Jahrtausenden in einem viel umfassenderem Sinne praktiziert. Ayurveda ist ein ganzheitliches Gesundheitssystem, in welchem auch der Ernährung eine große Bedeutung beigemessen wird. Unser Küchenteam interpretiert die traditionellen indischen Gerichte gekonnt modern, stets mit kreativen Twists verfeinert.

WIR SETZEN AUF QUALITÄT, FRISCHE UND REGIONALITÄT

Frische Produkte - möglichst aus der Region und der Saison entsprechend - gehören ebenso zu den Eckpfeilern der indischen Ernährungslehre wie besondere Kräuter und Gewürze, deren spezifische Eigenschaften gesundheitsförderlich sind. Auf dieser Grundidee basieren Konzept und Angebot unserer Speisen. Beim Einkauf achten wir kompromisslos auf Frische und Qualität, natürlich auch beim Fleisch (Freilandhuhn und -lamm etc.). Das Brot backen wir nach traditionellen Rezepten und ohne Zusatzstoffe in Tandoor-Lehmöfen selbst. Paneer (Hüttenkäse) und die Gewürzmischungen für die Soßen sind bei uns ebenfalls hausgemacht.

AUTHENTISCH INDISCH - ZU JEDER TAGESZEIT

Wir begleiten Sie mit ausgewählten indischen Spezialitäten durch den Tag. In der Bar / Tea-room HUNDERT können Sie täglich ab 10 Uhr mit einem leckeren Frühstück den Tag beginnen, sich in der Mittagspause stärken, nachmittags beim Tee die Seele baumeln lassen und bei Bar-food und einem guten Glas Wein oder einem raffinierten Cocktail den Tag ausklingen lassen. Im Restaurant HAVELI bieten wir Ihnen täglich außer dienstags ab 18 Uhr Fine Indian Food.

GETEILTER GENUSS IST VIELFACHER GENUSS

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen. Oder Sie bestellen - so wie es in Indien Brauch ist - zusammen mit Freunden verschiedene Gerichte und teilen alles miteinander. Die Speisen werden gleichzeitig serviert und in der Mitte des Tisches platziert. Auf diese Weise sind sie für jeden gut erreichbar und Sie können in lockerer Atmosphäre gemeinsam mit Ihren Freunden von allem etwas probieren. Das macht nicht nur unglaublich viel Spaß, sondern erweitert zugleich die geschmackliche Vielfalt.



Appetizers

Unsere Appetizer sind perfekt zum Teilen:
Bestellen Sie verschiedene Gerichte und entdecken Sie die vielfältigen Aromen der indischen Küche gemeinsam!

Die Gerichte werden als Vorspeise ohne Beilagen gereicht.

PASSION FRUIT MANGO SPHERIFICATION 6,90

Maracuja-Mango-Sphären
Ingwer, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Feta
ginger, black pepper, olive oil and feta

TANDOORI ACHAARI GOBHI 12,90

Lehmofen Blumenkohl nach Achaari-Art
Im Lehmofen gegarter Blumenkohl, Joghurt, Anis, Kreuzkümmel,
Ingwer, Zwiebel-Tomaten-Chutney
Clay oven cooked cauliflower, yoghurt, anise, cumin, ginger and onion tomato chutney

MADRAS CHILLI COCONUT SOUP 10,50

Kokos Chilli Suppe
Kokosnussmilch, Curryblätter, Ingwer, Kurkuma, Koriander
Curry leaf, Ginger, turmeric, coriander, coconut

OLD DELHI ALOO PAPDI CHAAT „HAVELI“ STYLE 10,90

Hausgemachte, knusprige Plätzchen in cremiger Sauce
Hausgemachte Papdi, Kartoffelplätzchen, Korianderchutney,
Joghurt, Tamarindenchutney
homemade papdi, potato patti, coriander chutney, yoghurt, tamarind chutney

TELLICHERRY BABY SQUID PRAWN ROAST 15,90

Babytintenfisch und Garnelen geröstet mit Tellicherry Pfeffer
Schwarzer Tellicherry Pfeffer, Curryblätter, Zwiebeln,
Kirschtomaten, Kräuter
black tellicherry pepper, curry leaf, onion, cherry tomato and greens

GREEN HERB MARINATED MALAI CHICKEN TIKKA 15,90

Malai Hähnchen Tikka mit grünen Kräutern
Brustfilet vom Freilandhähnchen, grüne Chili, grüner Kardamom,
Koriander, Minze
Spring chicken breast, green chili, green cardamom, coriander and mint

TANDOORI CHICKEN BHEL 13,90

Süß-Saures-Pikantes Tandoori Hähnchen
Im Lehmofen gegartes Hähnchenbrustfilet, Minz-Chutney,
Tomaten, Puffreis, Sev
Clay oven cooked chicken, mint chutney, tomato, sev and puffed rice crisp

KASUNDI SALMON TIKKA 16,90

Kasundi Lachs Tikka
Mit Kasundi-Senf mariniertes Lachs, Minz-Chutney
Kasundi mustard marinated salmon, mint chutney

TANDOORI NEW ZEALAND RAAN TACOS 15,90

Zartes Neuseeland Lehmofenlamm auf Tacos
Langsam gegarte neuseeländische Lammkeule, Zwiebeln,
Tomaten, Avocado, Limettenjoghurt, Sev
slow cooked leg of New Zealand lamb, onion, tomatoes, avocado, lime yoghurt, sev

Traditional Main Course

Ob vegetarisch, mit Geflügel, Lamm oder Fisch -
genießen Sie unsere köstlichen Kreationen
und aromatischen Kompositionen.

Zu den Hauptgerichten reichen wir gedämpften Basmati Reis.

DAL TADKA AMRITSARI 14,90

Würzige Linsen nach Amritsar-Art
Langsam gegarte schwarze und gelbe Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
Slow cooked black and gram lentil, tomato, onion and garlic

VEGETABLE AND KALE KOFTA 17,90

Gemüse und Grünkohl Bällchen
Hüttenkäse, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kokosnusssauce
Cottage Cheese, Broccoli, cauliflower, beans, onion, tomato and coconut sauce

NADRU PALAK PANEER 17,90

Das berühmte Spinat und Hüttenkäse Gericht mit Lotus
Frischer Spinat, Hüttenkäse, Zwiebeln, Ingwer, Lotuswurzeln
Lotus stem, fresh cottage cheese, spinach, onion and ginger

CLASSIC BUTTER CHICKEN 18,90

Klassisches Butterhuhn nach Delhi-Art
Über Nacht mariniertes Freilandhähnchen, Tomaten, Kreuzkümmel,
Bockshornklee, Sahne
overnight marinated spring chicken, tomato, cumin, fenugreek leaf, cream

HICKORY SMOKED MURGH AWADHI KORMA 19,90

Curry vom geräucherten Hähnchen nach Awadhi-Art
Mariniertes Freilandhähnchen, Cashewnuss, Butter,
Garam Masala, Kardamom, Safran
marinated spring chicken, cashew nut, butter, garam masala, cardamom and saffron

GOAN SCAMPI CURRY 22,50

Garnelen Curry nach Goa-Art
Tamarinde, Tomaten, Chili, Kokosnuss, Ingwer
Tamarind, chili, tomato, coconut, and ginger

DUCK CHETTINAD CURRY 19,90

Sous Vide gegarte Ente nach Chettinad-Art
Kokosnuss, Zimt, Zwiebeln, frische Curryblätter
coconut, cinnamon, onion, and curry leaf

PAN GRILLED PIKE-PERCH MOILEE 21,50

Curry vom gebratenen Zander
Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, frische Curryblätter
Coconut milk, onion, tomato, ginger and fresh curry leaf

CHICKEN DUM BIRYANI 18,90

Gewürzter, gebackener Reis mit Hähnchen
Joghurt, Safran, Minze, Zwiebeln, Ingwer, Koriander
yoghurt, saffron, mint, onion, ginger, coriander

LAMB KEEMA SALLI BOTI 20,90

Zweierlei vom Lamm - langsam gegarte neuseeländische Lammkeule und Lammhackfleisch
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Kartoffelchips
Slow cooked NZ lamb, lamb mince, onion, tomato, ginger, Potato straws

SOUS VIDE COOKED NZ LAMB ROGAN JOSH 22,90

Curry vom Neuseeland-Lamm nach Kashmir-Art
Tomaten, Zwiebeln, Fenchel, getrockneter Ingwer, Nelken
Tomato, onion, fennel, dry ginger and cloves

Breads & Sides

Unsere traditionellen indischen Brote, werden für Ihre Gerichte à la minute in unserem Tandoor-Lehmofen frisch gebacken.

Perfekt als Beilage zu den Vorspeisen oder Hauptgerichten.

ROTI Ungesäuertes Fladenbrot Vollkorn / Mehrkorn <i>whole wheat / multi grain</i>	3,50
NAAN Gesäuertes Fladenbrot Einfach / Knoblauch / Butter <i>plain / garlic / butter</i>	3,90
NAAN CHEDDAR Gesäuertes Fadenbrot mit Cheddar Cheddar / <i>cheddar</i>	4,90
PARANTHA Gefülltes Fladenbrot Laccha / Minze <i>laccha / mint</i>	3,90
RAITA Gewürzter Joghurt wahlweise mit Boondi (Kichererbsen-Crisp) oder Gurke Boondi, Gurke <i>boondi, cucumber</i>	4,50
STEAMED RICE Gedämpfter Reis	4,90

Desserts

Genießen Sie die fruchtige Frische Indiens als köstlichen Abschluss.

ANJEER MISTHI DOI Joghurt mit Safran und Feige Joghurt, Feige, Minze, Mango <i>Yoghurt, fig, mint, and mango</i>	9,90
SAFFRON KHEER RASPBERRY SORBET Safran Milchreis und Himbeersorbet Frische Berren, Pistazien, Mandeln <i>Fresh berries, pistachio, milk and almond</i>	8,90
PASTRY OF THE DAY Bitte fragen Sie den Service / Please ask server Zwei Sorten / <i>two type</i>	8,50

Hausgemachte Lassi Mango Glas 0,2 l **4,50**
Joghurt, Milch, Fruchtpüree und Pistazien

Homemade Ice-Tea Glas 0,2 l **3,80**
Hausgemachter Eistee auf Basis unseres edlen Gurleen Assam Mokalbari.
Fragen Sie unseren Service, wir servieren laufend neue Kreationen.

Aperitifs

Unsere ausgewählten Aperitifs stimmen Sie perfekt auf das Essen ein, sind ein geselliger „Anstoß“ und schmecken nach mehr.

Probieren Sie unsere anregenden Kreationen.

Bonanto - The Ultimate Aperitivo Sprizz Prosecco, Soda, Orange, Eis	8,50
Lillet Sprizz Lillet, Prosecco, Schweppes Wild Berry, frische Früchte, Eis	8,50
St. Germain Cocktail St. Germain Holunderblütenliqueur, Prosecco, Limette, Minze, Soda	8,50
Limoncello Sprizz Limoncello, Prosecco, Zitronen, Minze, Soda	8,50
Belsazar Vermouth dry, rosé, red, white	7,90
Negroni Campari, Tanqueray Gin, Belsazar red	9,50

Digestifs

Gönnen Sie sich einen Drink zum krönenden Finale!

VERMOUTH

Belsazar Vermouth 5 cl **7,90**
Dry / White / Red / Rosé / Riesling

OBSTBRAND

Alte Zeit Himbeerbrand 2 cl **7,90**
Erinnert an frisch gepflückte Himbeeren mit intensivem Aroma.

Alte Zeit Edel Williams 2 cl **7,90**
Intensives Williamsaroma, Nuancen von Vanille und Honig.

Alte Zeit Apricot-Brandy 2 cl **6,90**
Dominierende frische Aprikose mit einem Hauch von Mandel.

SHERRY

Lustau East India Solera 5 cl **5,20**
Ein Cream-Sherry zum Verlieben!

Lustau Fino Jarana 5 cl **5,20**
Ein leichter, erfrischender und verspielter Sherry mit Nachhall und Charakter.

Lustau Amontillado Medium Dry Los Arcos 5 cl **5,20**
Goldene Farbe, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell.

GRAPPA

Grappa Sarpa Barrique di Poli 2 cl **6,50**
Aus Cabernet und Merlot, vier Jahre im Barriquefaß gereift

Nonino Chardonnay Barrique Monovitigno 41% 2 cl **5,90**

Nonino Prosecco Barrique Monovitigno 41% 2 cl **5,90**

Nonino Merlot 41% 2 cl **5,90**

Wine Selection

Unsere sorgfältig auserwählten Weine machen Ihren Genuß-Abend erst richtig rund. Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden Tropfen.

WHITE WINE

Blanc de Noir Gutswein / trocken Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 21,50
Gelber Muskateller Gutswein / trocken Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 21,50
Grauburgunder Gutswein / trocken <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 22,50
Sauvignon Blanc Gutswein / trocken <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 22,50
Gewürztraminer Gutswein / halbtrocken <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 21,50
Weißburgunder „Obsession“ / trocken Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	8,50 28,50
Riesling „Quant“ / trocken Weingut Carl Loewen / Deutschland / Mosel	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	8,50 28,50
Scheurebe „Scheu aber Geil“ / trocken Weingut Emil Bauer / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	8,50 28,50
Weißburgunder / trocken <small>BIO</small> Weingut Dreissigacker / Deutschland / Rheinhessen	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	9,50 31,50
Riesling „Alte Reben“ / trocken <small>LIMITIERT</small> Weingut Carl Loewen / Deutschland / Mosel	Fl. 0,75 l	33,50
Grauburgunder Oberbergener Bassgeige / trocken Weingut Franz Keller VDP / Deutschland / Baden	Fl. 0,75 l	42,50
Viognier Le Nez „Moments“ / trocken Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 22,50
Lugana DOC / trocken Weingut Cà dei Frati / Italien / Lombardei	Fl. 0,75 l	32,50
Weißweinschorle	Glas 0,2 l	4,90

ROSÉWINE

Grenache Le Nez „Moments“ / trocken Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 22,50
Ercavio Tempranillo Rosado / trocken Más Que Vinos / Spanien / Toledo	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,90 21,50

RED WINE

Pinot Noir „Obsession“ / trocken Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	9,50 31,50
Cuvée „kleiner Berg“ / trocken Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	10,50 33,50
Syrah Le Nez „Moments“ / trocken Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	7,90 24,50
Cuvée „Secret de Famille“ Rouge / trocken Paul Jaboulet Aîné / Frankreich / Rhône	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	8,50 28,50
Classique Rouge Le Nez / trocken <small>BIO</small> Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	9,90 32,50

Cabernet Franc Le Nez / trocken <small>BIO</small> Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Fl. 0,75 l	44,50
Le Nez „Imperium“ / trocken <small>BIO LIMITIERT</small> Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Fl. 0,75 l	79,50
Primitivo di Manduria Edizione Limitata Weingut Carlo Sani / Italien / Apulien	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	7,90 24,50
Le Corti Chianti Classico DOCG / trocken Villa Le Corti / Italien / Toskana	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	9,90 32,50
Primitivo di Manduria Riserva Oro Weingut Carlo Sani / Italien / Apulien	Fl. 0,75 l	34,50
Ercavio Tempranillo Roble / trocken <small>BIO</small> Más Que Vinos / Spanien / Toledo	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	7,90 24,50
Cuvée „31 Noviembre“ / trocken <small>BIO LIMITIERT</small> Más Que Vinos / Spanien / Toledo	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	8,50 28,50
Ercavio Selección Limitada / trocken <small>BIO</small> Más Que Vinos / Spanien / Toledo	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	9,90 32,50
Rioja „La Buena Vid“ / trocken <small>LIMITIERT</small> Más Que Vinos / Spanien / Rioja	Fl. 0,75 l	39,50

SPARKLING WINE

Secco Riesling / trocken <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	7,50 23,50
Secco Rosé / trocken <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	7,50 23,50
Pinot-Sekt / Extra Brut Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,1 l Fl. 0,75 l	6,90 39,50
Cuvage Blanc de Blancs / Brut Cuvage / Italien / Piemont	Glas 0,1 l Fl. 0,75 l	7,50 44,50
Cidre Fermier / Demi-sec 4,5% Cidrerie du Château de Lézergué / Frankreich / Bretagne	Glas 0,2 l Fl. 0,75 l	6,50 19,50
Ferrari Trentodoc / Brut Cantine Ferrari / Italien / Trentin	Fl. 0,75 l	53,50
Ferrari Rosé Trentodoc / Brut Cantine Ferrari / Italien / Trentin	Fl. 0,75 l	55,50
Mailly Grand Cru / Brut Réserve Champagne Mailly / Frankreich / Champagne	Fl. 0,75 l	99,50

BEER

TEA

COFFEE

SOFT DRINKS

HOLY WATER

Fragen Sie bitte unser Serviceteam nach unseren Spezialitäten.

