

# Wine Selection

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

## WHITE WINE

<b>Blanc de Noir Gutswein / trocken</b> Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 21,50
<b>Gelber Muskateller Gutswein / trocken</b> Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 21,50
<b>Grauburgunder Gutswein / trocken</b> <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 22,50
<b>Sauvignon Blanc Gutswein / trocken</b> <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 22,50
<b>Gewürztraminer Gutswein / halbtrocken</b> <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 21,50
<b>Weißburgunder „Obsession“ / trocken</b> Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 8,50 Fl. 0,75 l 28,50
<b>Riesling „Quant“ / trocken</b> Weingut Carl Loewen / Deutschland / Mosel	Glas 0,2 l 8,50 Fl. 0,75 l 28,50
<b>Scheurebe „Scheu aber Geil“ / trocken</b> Weingut Emil Bauer / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 8,50 Fl. 0,75 l 28,50
<b>Weißburgunder / trocken</b> <small>BIO</small> Weingut Dreissigacker / Deutschland / Rheinhessen	Glas 0,2 l 9,50 Fl. 0,75 l 31,50
<b>Riesling „Alte Reben“ / trocken</b> <small>LIMITIERT</small> Weingut Carl Loewen / Deutschland / Mosel	Fl. 0,75 l 33,50
<b>Custoza Elite DOC / trocken</b> Weingut Giarola / Italien / Veneto	Glas 0,2 l 8,40 Fl. 0,75 l 27,90
<b>Chardonnay Gutswein / trocken</b> Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 7,40 Fl. 0,75 l 24,60
<b>Lugana DOC / trocken</b> Weingut Cà dei Frati / Italien / Lombardei	Fl. 0,75 l 32,50
<b>Weißweinschorle</b> <small>BIO</small> mit Bio Riesling vom Weingut Erhardt	Glas 0,2 l 4,90 Karaffe 1 l 21,90

## ROSÉ WINE

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

## RED WINE

<b>Valpolicella Superiore DOC / trocken</b> Castelforte / Italien / Veneto	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 21,50
<b>Valpolicella Ripasso DOC / trocken</b> Castelforte / Italien / Veneto	Glas 0,2 l 8,60 Fl. 0,75 l 29,40
<b>Syrah Le Nez „Moments“ / trocken</b> Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l 7,90 Fl. 0,75 l 24,50
<b>Cuvée „Secret de Famille“ Rouge / trocken</b> Paul Jaboulet Aîné / Frankreich / Rhône	Glas 0,2 l 8,50 Fl. 0,75 l 28,50
<b>Classique Rouge Le Nez / trocken</b> <small>BIO</small> Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l 9,90 Fl. 0,75 l 32,50

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

## SPARKLING WINE

<b>Secco Rosé / trocken</b> <small>BIO</small> Weingut Ehrhart / Deutschland / Pfalz	Glas 0,2 l 7,50 Fl. 0,75 l 23,50
<b>Prosecco Frizzante DOC / Extra trocken</b> Corte Nova / Italien / Veneto	Glas 0,1 l 5,10 Fl. 0,75 l 28,50
<b>Pinot-Sekt / Extra Brut</b> Weingut Sven Klundt / Deutschland / Pfalz	Glas 0,1 l 6,90 Fl. 0,75 l 39,50
<b>Cidre Fermier / Demi-sec 4,5%</b> Cidreterie du Château de Lézergré / Frankreich / Bretagne	Glas 0,2 l 6,50 Fl. 0,75 l 19,50
<b>Prosecco Asolo Superiore DOCG / Brut</b> Cuvage / Italien / Veneto	Fl. 0,75 l 31,50
<b>Milly Grand Cru / Brut Réserve</b> Champagne Milly / Frankreich / Champagne	Fl. 0,75 l 99,50

### BEER



### TEA

### COFFEE

### SOFT DRINKS

### HOLY WATER

Fragen Sie bitte unser Serviceteam nach unseren Spezialitäten.

  HAVELI | Holtenuer Straße 100 | 24105 Kiel  
T 0431. 239 450 80 | info@haveli-kiel.de | www.haveli-kiel.de



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 und vereinen zwei Genuss-Konzepte unter einem Dach: Im Erdgeschoss in der Bar / Tearoom HUNDERT servieren wir Ihnen täglich von 12 bis 15 Uhr köstliche Lunch-Kreationen. Im Restaurant HAVELI in der 1. Etage bieten wir Ihnen ab 18 Uhr Fine Indian Food.

Die Speisen aus der Abendkarte können zur Zeit sowohl oben als auch unten und auf unserer Außenterrasse bestellt und genossen werden.

## 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

Genießen Sie gemeinsam!

Unsere Appetizer sind perfekt zum Teilen: Bestellen Sie verschiedene Gerichte und entdecken Sie die vielfältigen Aromen der indischen Küche – so ist für jeden was dabei und Sie werden gemeinsam glücklich!

Die Gerichte werden als Vorspeise ohne Beilagen gereicht.

## TANDOORI ACHAARI GOBHI 🌱

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*

12,90

## OLD DELHI ALOO PAPDI CHAAT „HAVELI“ STYLE 🌱

Hausgemachte, knusprige Plätzchen in cremiger Sauce

Hausgemachte Kartoffelplätzchen, Korianderchutney, Joghurt, Tamarindenchutney  
*Homemade papdi, potato patti, coriander chutney, yoghurt, tamarind chutney*

10,90

## TELLICHERRY BABY SQUID PRAWN ROAST

Babytintenfisch und Garnelen geröstet mit Tellicherrypfeffer

Schwarzer Tellicherry Pfeffer, Curryblätter, Zwiebeln, Kirschtomaten, Kräuter  
*Black tellicherry pepper, curry leaf, onion, cherry tomato and greens*

15,90

## GREEN HERB MARINATED MALAI CHICKEN TIKKA

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*

15,90

## SEAFOOD MADRAS CHILLY COCONUT SOUP

Kokos-Chillisuppe mit Fisch und Meeresfrüchten

mit Zander, Garnelen, Tintenfisch, Curryblättern, Ingwer, Kurkuma, Koriander  
*Pikeperch, Prawn, squid, curry leaf, Ginger, turmeric, coriander, coconut*

13,50

Die Menge, die eine Person essen kann, kann auch unter zehn Personen geteilt werden.  
Aber eine Menge, die zehn Personen essen, kann ein einzelner Mensch nicht bewältigen.

INDISCHE WEISHEIT

# 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.

## SPRING VEGETABLE TADKA MASALA 🌱

Sautiertes Masala-Frülingsgemüse

Spargel, Brokkoli, Karotte, Zuckerschote, Zwiebel und Bockshornklee  
*Asparagus, broccoli, carrot, snow peas, onion and fenugreek leaf*

15,90

## VEGETABLE AND KALE KOFTA 🌱

Gemüse und Grünkohl Bällchen

Paneerkäse, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kokosnussauce  
*Cottage cheese, broccoli, cauliflower, beans, onion, tomato and coconut sauce*

17,90

## NADRU PALAK PANEER 🌱

Das berühmte Spinat und Hüttenkäse Gericht mit Lotus

Frischer Spinat, Paneerkäse, Zwiebeln, Ingwer, Lotuswurzeln  
*Lotus stem, fresh cottage cheese, spinach, onion and ginger*

17,90

## CLASSIC BUTTER CHICKEN

Klassisches Butterhuhn nach Delhi-Art

Über Nacht mariniertes Freilandhähnchen, Tomaten, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Sahne  
*Overnight marinated spring chicken, tomato, cumin, fenugreek leaf, cream*

18,90

## GOAN SCAMPI CURRY

Garnelen Curry nach Goa-Art

Tamarinde, Tomaten, Chili, Kokosnuss, Ingwer  
*Tamarind, chili, tomato, coconut, and ginger*

22,50

## DUCK CHETTINAD CURRY

Sous Vide gegarte Ente nach Chettinad-Art

Kokosnuss, Zimt, Zwiebeln, frische Curryblätter  
*Coconut, cinnamon, onion, and curry leaf*

19,90

## PAN GRILLED PIKE-PERCH MOILEE

Curry vom gebratenen Zander

Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, frische Curryblätter  
*Coconut milk, onion, tomato, ginger and fresh curry leaf*

21,50

## CHICKEN DUM BIRYANI

Gewürzter, gebackener Reis mit Hähnchen

Joghurt, Safran, Minze, Zwiebeln, Ingwer, Koriander  
*Yoghurt, saffron, mint, onion, ginger, coriander*

18,90

# 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  
*Whole wheat / multi grain*

3,50

## NAAN

Gesäuertes Fladenbrot

Einfach / Knoblauch / Butter  
*Plain / garlic / butter*

3,90

## NAAN CHEDDAR / BLUE CHEESE

Gesäuertes Fladenbrot mit Cheddar oder Blauschimmelkäse

*Cheddar / Blue cheese*

4,90

## PARANTHA

Gefülltes Fladenbrot

Laccha / Minze  
*Laccha / mint*

3,90

## RAITA

Gewürzter Joghurt wahlweise mit Boondi (Kichererbsen-Crisp) oder Gurke

Boondi / Gurke  
*Boondi / cucumber*

4,50

## STEAMED RICE

Gedämpfter Reis

4,90

# Desserts

Genießen Sie die fruchtige Frische Indiens als köstlichen Abschluss.

## GULAB JAMUN CHEESE CAKE

Käsekuchen nach indischer Art

Mit pochierter Birne und Saffransauce  
*with poached pear and saffron sauce*

9,90

## SAFFRON KHEER RASPBERRY SORBET

Safran Milchreis und Himbeersorbet

Frische Berren, Pistazien, Mandeln  
*Fresh berries, pistachio, milk and almond*

8,90

## PASTRY OF THE DAY

Bitte fragen Sie den Service / Please ask server

Zwei Sorten / two types

8,50

### Hausgemachte Lassi Mango

Joghurt, Milch, Fruchtpüree und Pistazien

Glas 0,2 l

4,50

### Homemade Ice-Tea

Hausgemachter Eistee auf Basis unseres edlen Gurleen Assam Mokabari. Fragen Sie unseren Service, wir servieren laufend neue Kreationen.

Glas 0,2 l

3,80

# Aperitifs

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

Probieren Sie unsere anregenden Kreationen.

## Pampelle Spritz – The Ultimate Aperitivo Spritz

Blutorangenlikör, Frizzante, Soda, Orange

8,50

## Lillet Spritz

Lillet, Frizzante, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren

8,50

## St. Germain Cocktail

St. Germain Holunderblütenliqueur, Frizzante, Limette, Minze, Soda

8,50

## Limoncello Spritz

Limoncello, Frizzante, Zitronen, Minze, Soda

8,50

## Belsazar and Tonic

Belsazar Dry / White / Rosé oder Belsazar Red mit Ginger Beer

8,10

## Negroni

Campari, Tanqueray Gin, Belsazar red

9,50

# Digestifs

Genießen Sie sich einen Drink zum krönenden Finale!

## VERMOUTH

### Belsazar Vermouth

Dry / White / Red / Rosé / Riesling

5 cl 7,90

## OBSTBRAND

### Alte Zeit Himbeerbrand

Erinnert an frisch gepflückte Himbeeren mit intensivem Aroma.

2 cl 7,90

### Alte Zeit Edel Williams

Intensives Williamsaroma, Nuancen von Vanille und Honig.

2 cl 7,90

### Alte Zeit Apricot-Brandy

Dominierende frische Aprikose mit einem Hauch von Mandel.

2 cl 6,90

## SHERRY

### Lustau East India Solera

Ein Cream-Sherry zum Verlieben!

5 cl 5,20

### Lustau Fino Jarana

Ein leichter, erfrischender und verspielter Sherry mit Nachhall und Charakter.

5 cl 5,20

### Lustau Amontillado Medium Dry Los Arcos

Goldene Farbe, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell.

5 cl 5,20

## GRAPPA

### Grappa Sarpa Barrique di Poli

Aus Cabernet und Merlot, vier Jahre im Barriquefass gereift

2 cl 6,50

### Nonino Chardonnay Barrique Monovitigno 41%

Nonino Prosecco Barrique Monovitigno 41%

Nonino Merlot 41%

2 cl 5,90

2 cl 5,90

2 cl 5,90