



# HUNDERT

tea room & bar

## - It's Lunchtime -

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!

---

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.

### 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 abends 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.**

### BEWUSST GENIESSEN

Was das original indische Essen auszeichnet, ist neben der Vielfalt an exotischen Gewürzen, vor allem seine Frische und Gesundheit - Ayurveda wurde in Indien erfunden und viele Trends der modernen westlichen Küche gründen sich auf Ideen, die in Indien seit Jahrtausenden geliebt werden. Unsere Speisen wenden sich daher an alle, die bewusst genießen möchten!

### TRADITIONELLE LEHMÖFEN - EINMALIG IM NORDEN

Das Konzept ist, die traditionellen Aromen und Rezepte der indischen Küche in das 21. Jahrhundert zu transportieren und ein modernes, hochwertiges Erlebnis zu präsentieren. Alle Gerichte werden frisch zubereitet, alle Saucen selbst hergestellt, selbst das Brot wird in den zwei originalen Tandoor Lehmöfen selbst gebacken - einzigartig in Norddeutschland.

### TEILEN UND GENIESSEN

Wenn Sie das eine oder andere Gericht nicht kennen sollten, trauen Sie sich gern, es auf gut Glück zu probieren! In Indien bestellt man mit Freunden einfach unterschiedliche Gerichte und teilt sie - so ist für jeden sicher etwas Leckeres dabei.

Wer wenig Zeit in seiner Mittagspause hat, kann die ausgewählten Gerichte auch gerne vorab per Telefon bestellen und abholen oder hier verzehren.

**Vorbestellung ab 11.30 Uhr. Telefon: 0431. 23 94 50 80**



# Home made Dosa

100 % HAUSGEMACHT.

Indischer Pfannkuchen mit aromatischen Füllungen bringen Energie für den Tag.

Zu den Currys reichen wir gedämpften Basmati Reis.

## PANEER AND BLUE CHEESE DOSA 10,90

Knuspriger Reis-Linsenpfannkuchen mit Blauschimmelkäse, Linsencurry, Kokosnusschutney und Tomatenchutney

*Crispy rice lentil pancake, blue cheese, sambar, coconut chutney, tomato chutney*

## VEGAN ALOO MASALA DOSA 9,90

Knuspriger Reis-Linsenpfannkuchen - vegan - mit Kartoffel, Curryblättern, Linsencurry, Kokosnusschutney und Tomatenchutney

*Crispy rice lentil pancake, potato, curry leaf, sambar, coconut chutney, tomato chutney*

## TANDOORI CHICKEN MUSTARD DOSA 10,90

Knuspriger Reis-Linsenpfannkuchen mit Tandoori-Hähnchen, Zwiebeln, Käse, Linsencurry, Kokosnusschutney und Tomatenchutney

*Crispy rice lentil pancake, Tandoor grilled chicken, onion, cheese, sambar, coconut chutney, tomato chutney*

### SALAD OF THE DAY 10,90

Fragen Sie bitte unser Serviceteam nach dem tagesaktuellen Angebot.  
*Please ask server for the latest offer.*

# Breads & Sauces

100 % HAUSGEMACHT.

Unsere traditionellen indischen Brote werden für Sie in unserem Tandoor-Lehmofen täglich frisch gebacken.

Perfekt als Beilage zu den Currys.

## NAAN 3,50

Gesäuertes Fladenbrot

## BUTTER-NAAN 3,60

## KNOBLAUCH-NAAN 3,60

## GEFÜLLTES CHEDDAR-NAAN 4,50

## TANDOORI-ROTI 3,00

Ungesäuertes Fladenbrot

## RAITA 4,50

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

## TOMATEN-CHUTNEY 2,50

## MINZ-CHUTNEY 2,50

## KOKOS-CHUTNEY 2,50

# Traditional Currys

100 % HAUSGEMACHT.

Genießen Sie unsere aromatischen Curry Kreationen - traditionell und experimentell.

Zu den Currys reichen wir gedämpften Basmati Reis.

## SEASONAL VEGETABLE AND PANEER CURRY 15,50

Vegetarisches Curry mit Paneer und Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Brokkoli, Karotte in scharfer Tomatensauce

*Cauliflower, beans, peas, broccoli, carrot cooked with tangy onion tomato sauce*

## AMRITSARI CHANNA MASALA 14,90

Kichererbsencurry nach Amritsari-Art mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander

*Chickpeas, onion, tomato, ginger, fresh coriander*

## HOME STYLE CHICKEN CURRY 14,90

Hähnchencurry nach Art des Hauses mit Kreuzkümmel, Kardamom, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

*Chickpeas, cumin, cardamom, onion, tomato, ginger*

## MURGH TIKKA MAKHANI 15,90

Im Tandoor gegartes Hähnchen mit Tomate, Butter, Sahne, Bockshornklee und Cashewkernen

*Clay oven cooked chicken, tomato, butter, cream, fenugreek leaf and cashew nut*

## SARSON PRAWN CURRY 15,90

Senf-Garnelen-Curry mit Kartoffel, Senfsaat, Ingwer, Zwiebelsaat, Tomate und Fenchel

*Potato, grain mustard, ginger, onion seed, tomato and fennel*

## Dessert

### SAFFRON KHEER RASPBERRY SORBET 8,90

Safranmilchreis mit frischen Beeren und Nüssen  
*Fresh berries, pistachio, milk and almond*

### TEA | COFFEE | SOFT DRINKS | HOLY WATER WINE | BEER | LONGDRINKS | COCKTAILS

Fragen Sie bitte unser Serviceteam nach unseren Spezialitäten.

