



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 traditionell 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 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.

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 – so ist für jeden etwas dabei und Sie werden gemeinsam glücklich!

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

PANKO CRUSTED VEG SHAMMI 🍷 11,90

Knuspriges, vegetarisches Shammi Kofta (Gemüsebällchen)
Brokkoli, Kidneybohnen, Kartoffeln, Avocado und Limette
Broccoli, kidney beans, potato, and avocado lime

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, onion tomato chutney

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

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

CHOLEY KUCHUMBER SALAD 🍷 11,90

Masala Kichererbsen-Gurkensalat
Masala Kichererbsen, Oliven, Mais, Gurke, Tomaten und Joghurt
Masala chickpeas, olive, corn, cucumber, tomato and yoghurt

KASUNDI SALMON TIKKA 16,90

Kasundi Lachs Tikka
Mit Kasundi-Senf mariniertes Lachs auf Minz-Chutney
Kasundi Mustard marinated salmon and mint chutney

SEAFOOD MADRAS CHILLY COCONUT SOUP 13,50

Kokos-Chillisuppe mit Fisch und Meeresfrüchten
Zander, Garnelen, Tintenfisch, Curryblätter, Ingwer, Kurkuma,
Koriander, Kokosnuss
Pikeperch, prawn, squid, curry leaf, ginger, turmeric, coriander, coconut

TELLICHERRY BABY SQUID PRAWN ROAST 15,90

Babytintenfisch und Garnelen geröstet mit Tellicherrypfeffer
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

NEW ZEALAND LAMB TACOS 15,90

Zartes Neuseeland Lehmofenlamm auf Tacos
Langsam gegarte, neuseeländische Lammkeule, Zwiebeln, Tomaten,
Avocado, Limettenjoghurt, Sev (knuspriger Kichererbsenmehlsnack)
Slow cooked leg of NZ lamb, onion, tomatoes, avocado, lime yoghurt, sev

NZ TANDOORI LAMB CHAAP 16,50

Im Tandoor Ofen gegarte Lamm-Chops
Sous-vide gegarte Lamm-Chops vollendet im Tandoor Ofen,
Joghurt, Kreuzkümmel, Bockshornkleebblätter und Salat
Sous vide cooked lamb rack finished in tandoor, yoghurt, cumin, fenugreek leaf and salad

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 🍷 15,90

Sautiertes Masala-Frülingsgemüse
Spargel, Brokkoli, Karotte, Zuckerschote, Zwiebel und Bockshornklee
Asparagus, broccoli, carrot, snow peas, onion, fenugreek leaf

VEGETABLE AND KALE KOFTA 🍷 17,90

Gemüse- und Grünkohlbällchen
Paneerkäse, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kokosnussauce
Cottage cheese, broccoli, cauliflower, beans, onion, tomato, coconut sauce

NADRU PALAK PANEER 🍷 17,90

Fein gewürzter Spinat mit gebratenem Paneer und Lotuswurzel
Frischer Spinat, Paneerkäse, Zwiebeln, Ingwer, Lotuswurzeln
Lotus stem, fresh cottage cheese, spinach, onion, 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

GOAN SCAMPI CURRY 22,50

Garnelencurry nach Goa-Art
Tamarinde, Tomaten, Chili, Kokosnuss, Ingwer
Tamarind, chili, tomato, coconut, ginger

DUCK CHETTINAD CURRY 19,90

Sous-vide gegarte Ente nach Chettinad-Art
Kokosnuss, Zimt, Zwiebeln, frische Curryblätter
Coconut, cinnamon, onion, curry leaf

PAN GRILLED PIKE-PERCH MOILEE 21,50

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

KOLKATA STYLE CHICKEN POTATO CURRY 18,90

Kartoffel- und Hähnchencurry nach Kolkatta-Art
In Kurkuma mariniertes Freilandhuhn, Senf, Schwarzkümmel, Joghurt, Tomate
Turmeric marinated spring chicken, mustard, nigella, yoghurt and tomato

LAMB KEEMA SALLI BOTI 19,90

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

CHICKEN DUM BIRYANI 18,90

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

Breads & Sides

Unsere traditionellen indischen Brote werden 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 / BLUE CHEESE Gesäuertes Fladenbrot mit Cheddar oder Blauschimmelkäse <i>Cheddar / Blue cheese</i>	4,90
PARANTHA Gefülltes Fladenbrot <i>Laccha / Minze / Laccha / mint</i>	3,90
RAITA Gewürzter Joghurt wahlweise mit Boondi (Kichererbsen-Crisp) oder Gurke <i>Boondi / Gurke / Boondi / cucumber</i>	4,50
STEAMED RICE Gedämpfter Basmati-Reis	4,90

DAILY HIGHLIGHTS

Zusätzlich zu den hier aufgeführten Getränken und Speisen bieten wir besondere Specials. Unser Service informiert Sie gern über die tagesaktuellen Highlights.

Desserts

Genießen Sie die fruchtige Frische Indiens als köstlichen Abschluss.

GULAB JAMUN CHEESE CAKE Käsekuchen nach indischer Art Mit pochierter Birne und Saffransauce <i>with poached pear and saffron sauce</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

Hausgemachter Mango-Lassi Joghurt, Milch, Fruchtpüree und Pistazien	Glas 0,2 l	4,50
Homemade Iced Tea Indischer Assam mit Masala-Chai und Limette	Glas 0,2 l	4,40

Aperitifs

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

Probieren Sie unsere anregenden Spezialitäten.

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 Holunderblütenlikör, 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

HOMEMADE APERITIFS

Fragen Sie unseren Service nach unseren hausgemachten Aperitifs!

Digestifs

Gönnen 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, 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%	2 cl	5,90
Nonino Prosecco Barrique Monovitigno 41%	2 cl	5,90
Nonino Merlot 41%	2 cl	5,90

Wine Selection

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

ROSÉ WINE

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

RED WINE

Valpolicella Superiore DOC / trocken Castelforte / Italien / Veneto	Glas 0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 21,50
Valpolicella Ripasso DOC / trocken Castelforte / Italien / Veneto	Glas 0,2 l 8,60 Fl. 0,75 l 29,40
Syrah Le Nez „Moments“ / trocken Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l 7,90 Fl. 0,75 l 24,50
Cuvée „Secret de Famille“ Rouge / trocken Paul Jaboulet Aîné / Frankreich / Rhône	Glas 0,2 l 8,50 Fl. 0,75 l 28,50
Classique Rouge Le Nez / trocken <small>BIO</small> Domaine Gayda / Frankreich / Languedoc	Glas 0,2 l 9,90 Fl. 0,75 l 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 7,90 Fl. 0,75 l 24,50
Le Corti Chianti Classico DOCG / trocken Villa Le Corti / Italien / Toskana	Glas 0,2 l 9,90 Fl. 0,75 l 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 7,90 Fl. 0,75 l 24,50
Ercavio Selección Limitada / trocken <small>BIO</small> Más Que Vinos / Spanien / Toledo	Glas 0,2 l 9,90 Fl. 0,75 l 32,50
Rioja „La Buena Vid“ / trocken <small>LIMITIERT</small> Más Que Vinos / Spanien / Rioja	Fl. 0,75 l 39,50

SPARKLING WINE

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

BEER

TEA

COFFEE

SOFT DRINKS

HOLY WATER

HOMEMADE LEMONADES

Fragen Sie bitte unser Serviceteam
nach unseren Spezialitäten.

