Aaharveda

Gördelingerstraße 1, 38100 braunschweig
+49 1635347094

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SNACKS/VORSPEISE

Aloo-Matar Pattice (1 Stück) VEGAN **4,50 €**
Knuspriges Teigtäschchen aus Weizenmehl, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln und grünen Erbsen. Serviert mit hausgemachter Tamarindsauce – herzhaft, sättigend, pflanzlich.

Tofu-Corn Pattice (1 Stück) VEGAN **5,50 €**
Herzhaft gefülltes Teigtäschchen mit Tofu, Mais und indischen Gewürzen, umhüllt von knusprigem Weizenteig. Dazu eine fruchtig-würzige Tamarindsauce – ein veganer Snack mit Biss.

Gegrilltes Gemüsesandwich VEGAN **6,50 €**
Goldknuspriges gegrilltes Gemüsesandwich, gefüllt mit einer speziellen Kartoffel-Masala-Füllung, frischem, saisonalem Gemüse und verfeinert mit unserem hausgemachten indischen Minz-Chutney für einen lebendigen, würzig-frischen Geschmack.

HAUPTGERICHTE - LEICHTE PORTIONEN

Idli-Sambar-Chutney VEGAN **7,00 €**
Gedämpfte Reisküchlein (Idli), serviert mit würzigem Sambar – einer aromatischen Linsensuppe mit Gemüse – und frischem Kokosnuss/Erdnuss-Chutney. Ein traditionelles, leichtes Gericht aus Südindien.

Wada-Sambar-Chutney (2 Stück) VEGAN **9,00 €**
Knusprig frittierte Linsenbällchen (Wada), serviert mit würziger Linsensuppe (Sambar) sowie zwei Chutneys – ein cremiges Kokosnuss-Chutney und ein pikantes, rotes Tomaten-Chutney. Ein herzhaftes, südindisches Gericht.

Appe (7 Stück) VEGAN **7,50 €**
Knusprig-weiche herzhafter Pfannenküchlein aus fermentiertem Reis und Linzen paste, verfeinert mit Gemüse und Gewürzen. Serviert mit frischem Kokosnuss/Erdnuss-Chutney und Podi – ein herzhafter Snack aus Südindien, ideal zu jeder Tageszeit.

HAUPTGERICHT

Idli-Wada-Sambar-Chutney (2 Stück Idli & 1 Stück Wada) VEGAN **11,00 €**
Ein köstliches, traditionelles südindisches Gericht: Weiche, gedämpfte Idlis aus Reis und Linsen, kombiniert mit knusprigen Wadas, begleitet von würzigem Sambar und erfrischendem Chutney – eine perfekte Geschmackskombination aus herzhaft, sauer und scharf.

Plain Dosa VEGAN **10,50 €**
Hauchdünner knusprige Crepe aus Reis und Linzen paste serviert mit würzigem Sambar – einer aromatischen Linsensuppe mit Gemüse – und frischem Kokosnuss/Erdnuss-Chutney.

Masala Dosa (mit Kartoffel Beilage) VEGAN **11,50 €**
Hauchdünner knusprige Crepe aus Reis und Linzen paste serviert mit würzigem Sambar – einer aromatischen Linsensuppe mit Gemüse – und frischem Kokosnuss/Erdnuss-Chutney. Masala: gewürzten, gestampften Kartoffeln Curry

Uttapam Vegetable / Onion VEGAN **10,50 €**
Knusprig-weiche herzhafter Pfannenkuchen aus fermentiertem Reis und Linsenpaste, verfeinert mit Gemüse serviert mit würzigem Sambar – einer aromatischen Linsensuppe mit Gemüse – und frischem Kokosnuss/Erdnuss-Chutney.

Moong-Palak Cheela (2 Stück) VEGAN **10,50 €**
Herzhafte, gebratene Pfannkuchen aus Mungbohnen (Moong Dal) und frischem Spinat – fein gewürzt mit Ingwer, grüner Chili und traditionellen indischen Gewürzen. Serviert mit Tamarindsauce oder frischer Koriander-Minze-Chutney.

Tofu-Capsicum / Tofu-Spinat Wrap (Mittelgroß 1 Stück) VEGAN **11,50 €**
Ein frischer hausgemachtes Flatenbrot , gefüllt mit würzigem Tofu, grüner Paprika/Spinat, Zwiebeln und Tomaten, abgerundet mit einer Mischung aus indischen Gewürzen. Dazu kommen aromatischer Knoblauch, Ingwer und frische Salatblätter – perfekt für eine leichte, pflanzliche Mahlzeit.

NACHTISCH

Shira (Sooji Halwa) VEGAN **3,50 €**
Ein warmer, süßer Grießpudding aus Weizengrieß, verfeinert mit Kokosöl, Mandeln und einer aromatischen Gewürzmischung. Ein klassisches Dessert aus der indischen Küche – weich, duftend und pflanzlich.

HERZHAFTE NACHSPEISE

Pani Poori (7 Stück / 8 Stück) VEGAN **7,00 €**
Pani Puri ist ein beliebtes indisches Streetfood aus knusprigen Teigkugeln, die mit Kartoffeln, Kichererbsen und Gewürzen gefüllt werden. Dazu kommt ein würzig Tamarinden- und Minzwasser („Pani“). Pani Puri kombiniert knusprige, frische und würzige Aromen und wird traditionell in einem Bissen gegessen.

UNSER SPECIAL DES TAGES

Chana Chaat VEGAN **10,00 €**
Ein würziger indischer Kichererbsensalat-Kartoffel (Chana Chaat), garniert mit Tomaten, roten Zwiebeln, frischem Koriander und knusprigem Sev, Minz-Tamarind Chutney – farbenfroh, frisch und appetitlich serviert.

Curry + (Chapati / Hirsebrot) VEGAN **11,50 €**
Ein spezielles indisches Curry aus der unten aufgeführten Liste gekeimte Mothbohnen/Auberginen/Okra/Kartoffeln, Erbsen und Paprika, Chapatis (handgemachtes indisches Fladenbrot), (2 Stück) Beilage: Chutney, indischer Salat

Thali (Weizenbrot / Hirsebrot) VEGAN **15,00 €**
Thali ist ein altes und traditionelles indisches Kombinationsgericht, das als vollwertige Mahlzeit gilt und in ganz Indien in verschiedenen Varianten angeboten wird. Das Interessante an Thali ist, dass die Currys regelmäßig wechseln, sodass unsere Kunden eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen erleben können. Thali enthält: Ein spezielles indisches Curry aus der unten aufgeführten Liste gekeimte Mothbohnen/Auberginen/Okra/Kartoffeln, Erbsen und Paprika, Chapatis (handgemachtes indisches Fladenbrot) (2 Stück) Daal: Eine speziell gewürzte dünne Linsensuppe Reis: Indischer weicher und aromatischer Reis Beilage: Chutney, indischer Salat speziell gewürztes Daal (indische dünne Linsensuppe)