# Koh-I-Noor Dhaba

Hildesheimer Straße 85, 30169 hannover
+49 511 95483483

KOMPLETTE SPEISEKARTE

## SUPPEN UND VORSPEISEN

**Dal Shorba** — 4,50 €
Gelbe Linsensuppe

**Tamatar Shorba** — 4,50 €
Tomatensuppe

**Sabji Shorba** — 4,50 €
Gemüsesuppe

**Papardam** — 2,50 €
Knuspriges dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl mit Minzsauße und Mango Chutney

**Samosa (2 Stück)** VEGETARISCH — 6,50 €
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Käse

**Gobi Pakora** — 4,50 €
Blumenkohl Pakora

**Bengan Pakora** — 4,50 €
Auberginen Pakora

**Paneer Pakora** VEGETARISCH — 4,90 €
Indischer Käse Pakora

**Onion Pakora** — 4,50 €
Zwiebel Pakora

**Champignon Pakora** — 4,50 €
Champignon Pakora

**Chicken Pakora** — 4,90 €
Hühnchenbrust Pakora

**Fisch Pakora** — 6,50 €

**Mixed Pakora (ohne Fisch)** — 6,50 €
Gemischter Teller von allen Pakoras

## SALATE

**Koh-I-Noor Salat** — **10,00 €**
Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfiletstücken aus dem Ofen, Gurken, Tomaten und gekochten Kichererbsen

**Goa-Salat** — **10,00 €**
Eisbergsalat mit Garnelen, Gurken, Tomaten und gekochten Kichererbsen

**Gemischter Salat** — **8,50 €**
Eisbergsalat mit Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Champignons, Karotten

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**Tardka Dal** — **10,90 €**
Rote Linsen mit roten Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblättern, grünem Chilli und Gewürzen

**Shahi Bengan** VEGETARISCH — **11,90 €**
Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse und Cashewnüssen in Tomaten-Sahne-Soße

**Mixed Sabji** — **10,90 €**
Allerlei Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet

**Channa Bathura** — **11,90 €**
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße mit frittiertem Fladenbrot

**Paneer Masala** VEGETARISCH — **10,90 €**
Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Chef’s Special Sauce

**Mattar Paneer** VEGETARISCH — **10,90 €**
Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen gebraten, in Curry-Soße

**Saag Paneer** VEGETARISCH — **10,90 €**
Indischer Käse in Spinat nach einem berühmten nordindischen Rezept

**Aloo Bengan** — **10,90 €**
Auberginenstücke mit Kartoffeln, Gewürzen und Soße

**Malai Kofta** VEGETARISCH — **10,90 €**
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln, Rosinen mit Weizenmehl, frittiert in würzigmilder Soße

## INDISCHE HUHNSPEZIALITÄTEN

**Chicken Curry** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet in Curry-Soße

**Chicken Sabji** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit Gemüse in Curry-Soße

**Chicken Saag** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet in Spinat

**Chicken Champignon** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Soße

**Chicken Korma** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken, Cashewnüssen und Rosinen

**Chicken Vindaloo** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, in scharfer Curry-Soße

**Chicken Jalfrezi** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in scharfer Curry-Soße

**Chicken Channa** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Curry-Soße

**Chicken Gobi** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit Blumenkohl in würziger Soße

**Mango Chicken** **11,90 €**
Hühnchenbrustfilet mit Mango, Mandeln, Kokosraspeln, Cashewnüssen in einer milden Soße

## LAMMSPEZIALITÄTEN

**Lamm Curry** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule in Curry-Soße

**Lamm Sabji** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule mit frischem Gemüse in Curry-Soße

**Lamm Korma** 15,90 €
Lammfleisch in einer milden Curry-Sahne-Soße mit Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln und Cashewnüssen

**Lamm Champignon** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule mit frischen Champignons in Curry-Soße

**Lamm Saag** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule mit würzigem Spinat

**Lamm Vindaloo** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in scharfer Curry-Soße

**Lamm Karahi** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer

**Bhindi Lamm** 15,90 €
Lammfleisch von der Keule mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okragemüse kurz gebraten

## SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

**Fisch Curry** 14,90 €
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmt mit Kräutern und Gewürzen, gebraten und in einer milden Soße gegart

**Fisch Madras** 14,90 €
Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Curry-Soße

**Jheenga-Curry** 14,90 €
Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen

**Jheenga Saag** 14,90 €
Riesengarnelen mit würzigem Spinat in Curry-Soße

**Jheenga Sabji** 14,90 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

## REISSPEZIALITÄTEN

**Vegetarische Biryani** 10,90 €
Gemüse mit Basmatireis gedünstet mit Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen verfeinert

**Chicken Biryani** 11,90 €
Hähnchenfilet mit Basmatireis gedünstet mit Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen verfeinert

**Lamm Biryani** 15,90 €
Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet mit Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen verfeinert

**Fisch Biryani** 14,90 €
Fisch mit Basmatireis gedünstet mit Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen verfeinert

**Jheenga Biryani** 14,90 €
Riesengarnelen mit Basmatireis gedünstet mit Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen verfeinert

## OFENGERICHTE

**Chicken Tikka** 14,90 €
Hähnchenbrustfiletstücke in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Essig mariniert und gegrillt

**Lamm Tikka** 15,90 €
Saftige, in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Essig marinierte, Lammfleischstücke

**Fisch Tikka** 14,90 €
Zarte Seelachsfiletstücke in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Essig mariniert und gegrillt

**Jheenga Tandoori** 14,90 €
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt

## BEILAGEN

**Raita** VEGETARISCH 2,00 €
Würziger erfrischender Joghurt mit Gurken

**Mixed Pickles/ Mango Chutney** 2,00 €
Eingelegtes Gemüse

**Bathura** 2,50 €
Frittiertes Fladenbrot

**Portion Reis** 2,50 €

## DESSERT

**Gulab Jamun** VEGETARISCH **2,50 €**