Raj

Helenenstraße 37, 30519 hannover
+49 511 8991213

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSTISCH (DIENSTAG – FREITAG)

Chicken Makhani
Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Tomaten-Sauce

Chicken Curry Punjabi
Würziges Hähnchenbrustfilet gebraten mit Ingwer, Koriander und Kümmel

Chicken Korma
Hähnchenfiletstreifen mit Zucchini und Erbsen in Mandel-Safran-Sauce

Lamm Bhuna
Lammwürfel gebraten mit Paprika, Ingwer und Knoblauch

Lamm Korma
Lammfleisch mit Zucchini und Erbsen in milder Safransauce

Saag Paneer VEGETARISCH
Indischer Käse mit Spinat und Bockshornklee

Daal Tadka VEGAN
Gelbe Linsen angebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch

Sabji Masala VEGAN
Gemüsevariation mit pikanten Gewürzen und Kräuter

Vegetable Korma VEGETARISCH
Gemischtes Gemüse in Safran-Curry-Sauce (mild)

Channa Masala VEGAN
Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel (pikant)

VORSPEISEN

Scampi Tandoori
Marinierte Scampi mit Knoblauch-Chilisauce

Lamm Seekh Kebab
Gehacktes Lamm am Spieß mit frischen Kräutern

Paneer Pakora VEGETARISCH
Frittierter Käse in Kichererbsenmehl-Panade*1

Aloo Tikki
Kartoffelmedaillons mit Erbsen, Koriander und Ingwer

Tandoori Grill Mix
Gemischte Vorspeisenplatte mit Fleisch, Fisch und Gemüse*1

Chicken Tikka
Hähnchenfilet-Stücke in Tandoori Marinade*1

Vegetable Pakora
Frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl-Panade

SALAT

Cucumber Salad
Würziger Gurken-Tomaten-Paprika-Salat mit Ingwer und Chilli

Mango-Rucola-Salat
mit Cashewnüssen und Granatapfel*3

SUPPEN

Mulligatawny Soup
Indische Currysuppe mit Hähnchen, Reis und Koriander*1

Daal Soup
Indische Linsensuppe*1

Vegetable Shorba
Gemüsesuppe

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratener Reis mit Gemüse
Gebratener Reis mit Gemüse

Kofta Curry VEGETARISCH
Gemüsebällchen in pikanter Curry-Sauce

Aloo Baingan
Auberginen und Kartoffeln mit Kümmel, Ingwer und Tomaten gebraten

Saag Paneer VEGETARISCH
Indischer Käse mit Spinat und Bockshornklee*1

Channa Masala
Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel

Subji Masala
Gemüsevariation mit pikanten Gewürzen und Kräutern

Daal
Gelbe Linsen angebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch (pikant) *1oder Schwarze Linsen angebraten in Tomatensauce*1

Navratan Curry VEGETARISCH
Gemüsevariation mit Obst in milder Safransauce*2

VEGANE GERICHTE

Samosas
2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen*2

Gobi Matar Masala
Blumenkohl und Erbsen gebraten mit Kümmel und Zwiebeln

Aloo Soja
Kartoffeln und Soja in Zwiebeln und Knoblauch in einer Tomatensauce

Baigan Bartha
Auberginen im Lehmofen gebacken, püriert und in einer Tomaten- und Zwiebelsauce angerichtet

Soja Keema Masala
Sojahack gebraten mit Knoblauch und Zwiebeln

Kala Channa
Schwarze Kichererbsen in einer würzigen Sauce

GEFLÜGEL

Gebratener Reis mit Huhn
Gebratener Reis mit Huhn

Murgh Makhani
Tandoori Filetstreifen in Joghurt-Tomaten-Cremesauce*1

Chicken Madras oder Vindaloo
Hähnchenfilet in Kokosnuss-Currysauce (scharf) oder süß-sauer (sehr scharf)*2

Chicken Moghulai
Hähnchen mit indischem Käse in Mandeln-Safran-Sauce*1,2

Chicken Jalfraise
Hähnchenfilet mit Gemüse in würziger Tomatensauce

Murgh Tikka Masala
Tandoori Hähnchenstücke in Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Joghurtsauce gebraten*1

LAMM

Gebratener Reis mit Lamm
Gebratener Reis mit Lamm

Lamm Aloo Tori
Lammkotelett auf einem Bett aus Zucchini und Kartoffeln

Lamm Bhuna
Lamm gebraten mit Paprika, Koriander und Ingwer in roter Curry-Sauce (pikant)

Lamm Korma
Lammwürfel, Erbsen und Zucchini in milder Safran-Sauce*1,2

FISCH

Gebratener Reis mit Scampi
Gebratener Reis mit Scampi

Scampi Makhan
Gebratene Scampi in Knoblauch-Joghurt-Tomatensauce*1

Fischplatte
Verschiedene Variationen von Fisch und Scampi, auf Safran-Sauce*1,2

BIRYANIS

Gebratener Reis mit Scampi
Gebratener Reis mit Scampi

Gebratener Reis mit Huhn
Gebratener Reis mit Huhn

Gebratener Reis mit Lamm
Gebratener Reis mit Lamm

Gebratener Reis mit Gemüse
Gebratener Reis mit Gemüse

BEILAGEN

Naan VEGETARISCH
Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl*2

Pulao
Reis mit Rosinen und Cashewüssen*2

Raita VEGETARISCH
Joghurt mit fein gehackten Gurken, Zwiebeln und Tomaten*1

Tandoori Roti
Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl*2

Naan (Variationen) VEGETARISCH
Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl wahlweise mit Knoblauch, Zwiebeln, Käse oder Butter*2,3,4

Basmati Reis mit Gemüse
Basmati Reis mit Gemüse

Tandoori Keema Naan
Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Lammlachs*3,4

Papadam
Chips aus Linsenmehl mit Chutneys

DESSERT

Kulfi VEGETARISCH
Hausgemachtes indisches Eis mit Safran, Pistazien, Cashew und Kardamom*1,3

Raju ki Mitha-Plate VEGETARISCH
Verschiedene Variationen von Eis*1,2,3

Taaja Aam VEGETARISCH
Mangokompott mit Vanilleeis*1

Barfila Aam
Mango-Sorbet auf Granatapfel

Gulab Jamun VEGETARISCH
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup*1